

PROJEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXXVIII, Semester Ganjil, Tahun 2020/2021

LANDASAN TEORI PEMROGRAMAN

PUSAT WISATA KULINER DI BANDUNGAN DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR



Dosen Pembimbing :

Dr.Ir.A. Rudyanto Soesilo, MSA

NIDK 8873523419

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
2021**

PROJEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXXVIII, Semester Ganjil, Tahun 2020/2021

LANDASAN TEORI PEMROGRAMAN

PUSAT WISATA KULINER DI BANDUNGAN DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan Memperoleh gelar Sarjana
Arsitektur**



Dosen Pembimbing :

Dr.Ir.A. Rudyanto Soesilo, MSA

NIDK 8873523419

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
2021**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

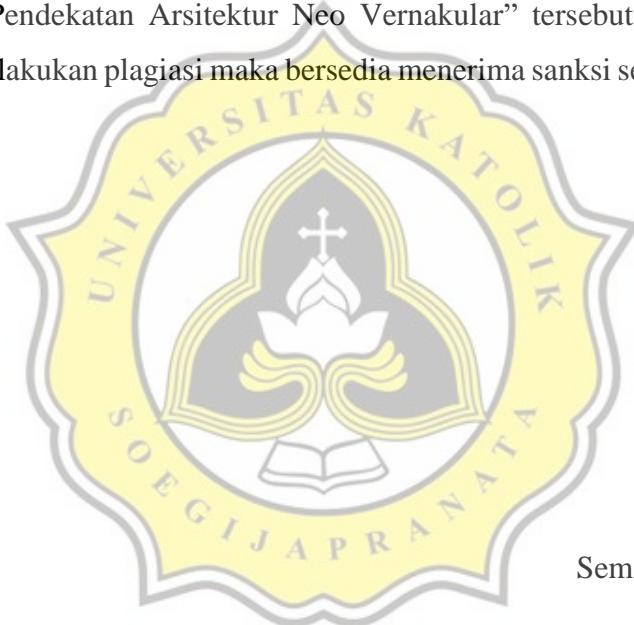
Nama : Sie,Levina Samatha

NIM : 16.A1.0019

Progdi/Konsentrasi : Arsitektur

Fakultas : Arsitektur dan Desain

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul “Pusat Wisata Kuliner di Bandungan dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular” tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi bila terbukti melakukan plagiasi maka bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



Semarang, 14 Januari 2021

Yang menyatakan,

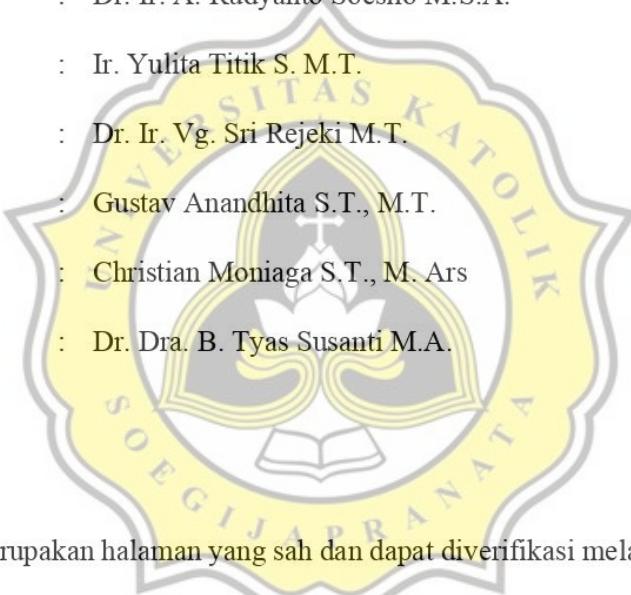


Sie,Levina Samatha



HALAMAN PENGESAHAN

- Judul Tugas Akhir: : Pusat Wisata Kuliner di Bandungan dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular
- Diajukan oleh : Sie Levina Samatha
- NIM : 16.A1.0019
- Tanggal disetujui : 10 September 2020
- Telah setujui oleh
- Pembimbing : Dr. Ir. A. Rudyanto Soesilo M.S.A.
- Penguji 1 : Ir. Yulita Titik S. M.T.
- Penguji 2 : Dr. Ir. Vg. Sri Rejeki M.T.
- Penguji 3 : Gustav Anandhita S.T., M.T.
- Ketua Program Studi : Christian Moniaga S.T., M. Ars
- Dekan : Dr. Dra. B. Tyas Susanti M.A.



Halaman ini merupakan halaman yang sah dan dapat diverifikasi melalui alamat di bawah ini.

sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.A1.0019

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Sie, Levina Samatha

Program Studi : Arsitektur

Fakultas : Arsitektur dan Desain

Jenis Karya : Tugas Akhir

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul "Pusat Wisata Kuliner di Semarang dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 14 Januari 2021

Yang menyatakan



Sie,Levina Samatha

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan limpahan rahmat karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan projek akhir arsitektur ini untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana Arsitektur

Dalam keberhasilan saya untuk menyelesaikan laporan ini tentunya terdapat keterbatasan penulis dan berbagai hambatan. Sehingga apabila laporan ini pada akhirnya dapat terselesaikan dengan baik maka banyaknya keterlibatan dan bantuan dari berbagai pihak. Maka penulis ingin memberi ucapan terimakasih secara hormat kepada :

1. Ibu Ir.Yulita Titik S, MT selaku dosen koordinator PAA 78 yang telah banyak memberikan pengarahan serta kesempatan untuk mengikuti PAA 78.
2. Bapak Dr.Ir.A. Rudyanto Soesilo, MSA selaku dosen pembimbing PAA 78 yang telah memberikan banyak saran dan bimbingan yang membantu.
3. Ibu Ir.Yulita Titik S,MT , Ibu Dr.Ir VG Sri Rejeki,MT dan Bapak Gustav Anandhita, ST,MT selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu untuk menguji dan memberikan kritik dan saran untuk penulisan laporan ini.
4. Orang tua penulis yang senantiasa mendoakan dan memberikan banyak dukungan.
5. Teman dan sahabat penulis yang telah banyak memberikan bantuan.

Penulis menyadari laporan yang telah terselesaikan ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, penulis menerima setiap saran dan kritik yang membangun untuk menyempurnakan laporan ini. Besar harapan penulis laporan akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Semarang, 14 Januari 2021

Penyusun,



Sie, Levina Samatha

16.A1.0019

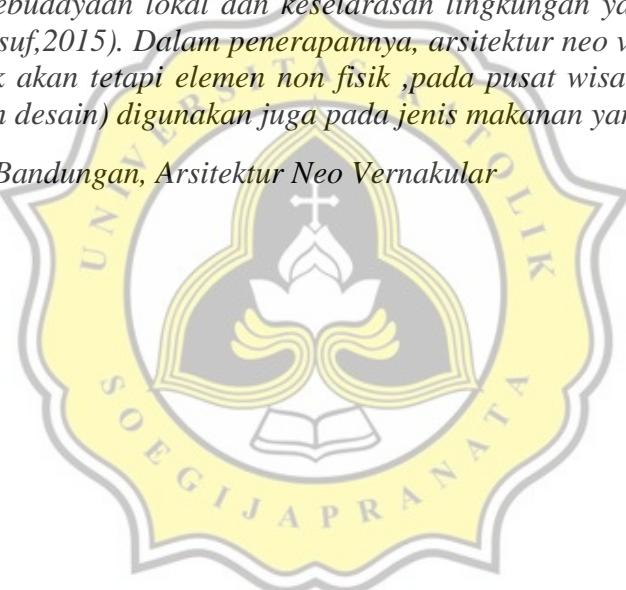
ABSTRAK

Pariwisata merupakan sektor yang memberikan pengaruh cukup besar pada suatu daerah. Pariwisata memiliki hubungan yang cukup erat dengan kuliner. Seiring berkembangnya pariwisata, berkembang pula wisata kuliner khususnya yang ada di Indonesia sehingga kuliner kini mampu menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat. Sehingga pada masa kini wisata kuliner menjadi wisata yang dapat memberikan dampak yang besar dalam berkembangnya suatu daerah (Stowe and Johnston,2008 : dalam Saeroji dan Wijaya, 2017).

Pusat wisata kuliner di Bandungan merupakan tempat berkumpulnya pengunjung yang datang ke daerah ini untuk melakukan aktivitas utama makan dan minum. Pusat wisata kuliner di Bandungan menyajikan makanan khas Bandungan secara lebih inovatif dan modern. Ragam bentuk pusat kuliner yang tersedia pun beragam yaitu dalam bentuk restaurant, foodcourt, area outdoor (kios dan booth).

Dalam perancangannya pusat wisata kuliner di Bandungan ini menerapkan pendekatan arsitektur neo vernakular. Arsitektur neo vernakular memiliki konsep yang pada prinsipnya mempertimbangkan kebudayaan lokal dan keselarasan lingkungan yang dipadukan dengan arsitektur modern (Yusuf,2015). Dalam penerapannya, arsitektur neo vernakular tidak hanya mengenai elemen fisik akan tetapi elemen non fisik ,pada pusat wisata kuliner selain pada aspek fisik (bentuk dan desain) digunakan juga pada jenis makanan yang disajikan.

Kata Kunci: Kuliner, Bandungan, Arsitektur Neo Vernakular



DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
PRAKATA.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Orisinalitas.....	3
BAB 2 GAMBARAN UMUM	5
1.1 Gambaran Umum Proyek	5
2.1.1 Terminologi Proyek	5
2.1.2 Gambaran Umum Fungsi Bangunan	5
2.1.2.1 Pengertian Pusat Wisata Kuliner	5
2.1.2.2 Beragam Bentuk Pusat Wisata Kuliner	6
2.1.2.3 Persyaratan Umum untuk Pusat Wisata Kuliner	8
2.1.2.4 Pusat Wisata Kuliner di Bandungan	8
2.1.2.5 Ragam Kreasi Makanan di Pusat Wisata Kuliner	10
2.1.2.5 Hubungan Kreasi Makanan dengan Arsitektur	11

2.1.3	Gambaran Umum Preseden	11
2.2	Gambaran Umum Topik (Arsitektur Neo Vernakular)	13
2.2.1	Pengertian Arsitektur Neo Vernakular	14
2.2.2	Prinsip-Prinsip Desain Arsitektur Neo Vernakular	15
2.3	Gambaran Umum Lokasi dan Tapak.....	15
2.3.1	Pemilihan Lokasi dan Tapak	15
2.3.1.1	Gambaran Umum Lokasi Makro	15
2.3.1.2	Gambaran Umum Lokasi Mikro.....	16
2.3.1.3	Gambaran Umum Tapak yang Dipilih	18
2.3.2	Gambaran Umum Lokasi di Luar Tapak	18
2.3.2	Gambaran Umum Tapak	22
2.4	Gambaran Umum Pengguna.....	24
	BAB 3 ANALISA DAN PEMROGRAMAN ARSITEKTUR.....	26
3.1	Analisa dan Program Fungsi Bangunan	26
3.1.1	Kegiatan dan Aktivitas Pelaku dalam Pusat Wisata Kuliner.....	26
3.1.2	Kapasitas dan Karakteristik Pengguna	27
3.1.3	Pola Kegiatan Pelaku dan Fasilitas/Kebutuhan Ruang dalam Kompleks Bangunan 33	
3.1.4	Waktu Operasional Bangunan	45
3.1.5	Persyaratan Ruang	46
3.1.6	Skala Ruang	49
3.1.7	Zonasi Ruang	52
3.1.7	Zonasi Ruang pada Tapak	53
3.1.8	Organisasi Ruang.....	53
3.2	Studi Besaran Ruang Pusat Wisata Kuliner	57
3.2.1	Studi Besaran Ruang Dalam.....	57
3.2.2	Studi Besaran Ruang Luar	61

3.3	Analisa dan Program Tapak	66
3.3.1	Analisa Keruangan dan Tapak.....	66
3.3.2	Analisa Bangunan Sekitarnya.....	66
3.3.3	Analisa Transportasi	68
3.3.4	Analisa Vegetasi di Sekitar Tapak.....	68
BAB 4 ANALISA DAN PEMROGRAMAN ARSITEKTUR.....		69
4.1	Analisa Masalah	72
4.1.1	Masalah Fungsi Pusat Wisata Kuliner dengan Pengguna	72
4.1.2	Masalah Fungsi Pusat Wisata Kuliner dengan Tapak	72
4.1.3	Masalah Fungsi Pusat Wisata Kuliner dengan Lingkungan di Luar Tapak	73
4.1.4	Masalah Fungsi Pusat Wisata Kuliner dengan Tapak dan Topik	73
4.2	Identifikasi Permasalahan.....	74
4.3	Pernyataan Masalah.....	74
BAB 5 ANALISA DAN PEMROGRAMAN ARSITEKTUR.....		75
5.1	Landasan Teori Permasalahan Desain	75
5.1.1	Sirkulasi untuk kenyamanan pengunjung.....	75
5.1.2	Sirkulasi untuk Lansia dan Penyandang Disabilitas.....	77
5.1.3	Arsitektur Neo Vernakular	79
5.1.3.1	Ciri-Ciri dari Arsitektur Neo Vernakular	79
5.1.3.2	Tinjauan Arsitektur Neo Vernakular.....	80
5.1.3.3	Akulturasi Budaya dan Kecendrungan Perubahan Bentuk	83
5.1.3.4	Karakteristik Kebudayaan Jawa	84
5.1.3.5	Studi Preseden Arsitektur Neo Vernakular	85
5.1.3.6	Analisis Teori Tema Desain pada Pusat Wisata Kuliner	86
BAB 6 PENDEKATAN PERANCANGAN		89
6.1	Pendekatan Konsep Perancangan	89
BAB 7 LANDASAN PERANCANGAN		92

7.1	Landasan Perancangan Tata Ruang Bangunan.....	92
7.2	Landasan Perancangan Bentuk Bangunan.....	94
7.3	Landasan Perancangan Struktur Bangunan	94
7.4	Landasan Perancangan Bahan Bangunan	95
7.5	Landasan Perancangan Wajah Bangunan.....	98
7.6	Landasan Perancangan Tata Ruang Tapak	98
7.7	Landasan Perancangan Utilitas Bangunan	99
	DAFTAR PUSTAKA	105

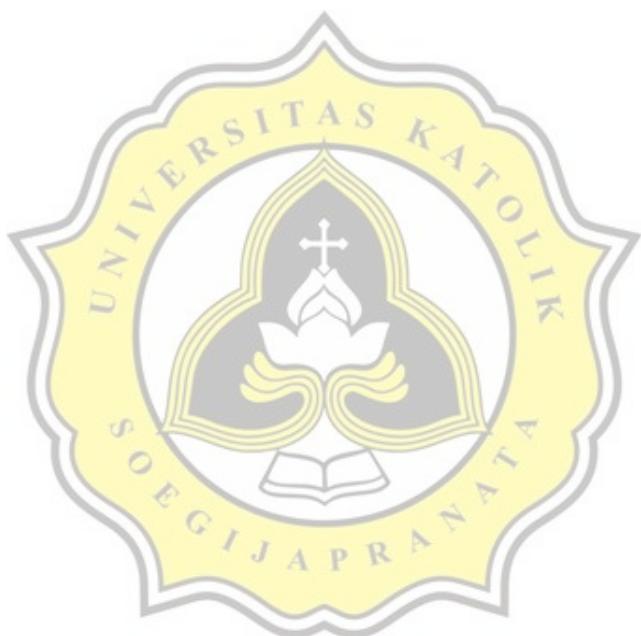


DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 1 Tabel Data Wisatawan Kab.Semarang 2015-2017	2
Gambar 1 2 Area Makan <i>Indoor</i> Dusun Semilir.....	11
Gambar 1 3 Area Kuliner <i>Indoor</i>	12
Gambar 1 4 Area <i>Indoor</i> Lt.2	12
Gambar 1 5 Area <i>outdoor</i> di Dusun Semilir	12
Gambar 1 6 Area <i>Outdoor</i> lainnya di Dusun Semilir	13
Gambar 1 7 Peta Kabupaten Semarang	15
Gambar 1 8 Peta Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang	16
Gambar 1 9 Peta lereng Kecamatan Bandungan.....	17
Gambar 1 10 Lokasi Tapak Jl Dr Cipto	18
Gambar 1 11 Jalan Dr Cipto	19
Gambar 1 12 saluran lingkungan	19
Gambar 1 13 Aksesibilitas ke Tapak	19
Gambar 1 14 Grafik suhu udara pada siang dan malam hari di Bandungan.....	20
Gambar 1 15 Grafik lama matahari di Kecamatan Bandungan	21
Gambar 1 16 Lokasi tapak yang dipilih di Jl Dr Cipto	22
Gambar 1 17 Batas Tapak	23
Gambar 1 18 Potongan Tapak di Jl Dr Cipto.....	23
Gambar 1 19 Utilitas Listrik, Telepon dan Lampu	24
Gambar 1 20 Skala Manusia	49
Gambar 1 21 Skala Akrab	50
Gambar 1 22 Skala Wajar	50
Gambar 1 23 Skala Megah.....	50
Gambar 1 24 Skala Mencekam	51
Gambar 1 25 Zonasi pada Tapak yang Berkontur	53
Gambar 1 26 Pola Organisasi Linier.....	54
Gambar 1 27 Pola Organisasi <i>Grid</i>	54
Gambar 1 28 Pola Organisasi Axial.....	54
Gambar 1 29 Pola Organisasi Terpusat	55
Gambar 1 30 Pola Organisasi Radial	55
Gambar 1 31 Pola Organisasi <i>Cluster</i>	56

Gambar 1 32 Besaran Ruang Area Foodcourt	63
Gambar 1 33 Besaran Ruang Area Restaurant	64
Gambar 1 34 Besaran Ruang Area Kios	64
Gambar 1 35 Pasar Bandungan Baru	67
Gambar 1 36 SPBU Jetis.....	67
Gambar 1 37 Villa Patricia	67
Gambar 1 38 Klinik, Pertokoan, dan Bank	68
Gambar 1 39 Vegetasi di Sekitar Tapak	68
Gambar 1 40 Jangkauan Pengguna Tongkat.....	77
Gambar 1 41 Jangkauan Pengguna Kruk.....	77
Gambar 1 42 Ukuran Kursi Roda	78
Gambar 1 43 Jangkauan dan Diameter Manuver Kursi Roda	78
Gambar 1 44 Ukuran dan Bentuk Ram.....	79
Gambar 1 45 Jendela Bandara Soekarno Hatta.....	85
Gambar 1 46 Jendela National Theater Malaysia	85
Gambar 1 47 Dinding Bandara Soekarno Hatta	85
Gambar 1 48 Dinding National Theater Malaysia	85
Gambar 1 49 Tampak Luar Bandara Soekarno Hatta	85
Gambar 1 50 Tampak Luar National Theater Malaysia	85
Gambar 1 51 Bata KWD	89
Gambar 1 52 Contoh rumah kampong.....	90
Gambar 1 53 Konfigurasi Massa Terpusat	90
Gambar 1 54 Desain <i>Foodcourt</i> dengan Kayu	92
Gambar 1 55 Konsep Rustic pada <i>Restaurant</i>	93
Gambar 1 56 Konsep Area Outdoor	94
Gambar 1 57 Konsep street food	94
Gambar 1 58 Baja Konvensional	95
Gambar 1 59 Pondasi Cakar Ayam.....	95
Gambar 1 60 Bahan Penutup Kayu.....	96
Gambar 1 61 Lantai Kayu Olah	96
Gambar 1 62 Lantai Granit	97
Gambar 1 63 UPVC	97
Gambar 1 64 Plafon Kayu.....	98
Gambar 1 65 Plafon PVC	98

Gambar 1 66 Landscaping Taman	99
Gambar 1 67 Diagram Sistem Down Feed	99
Gambar 1 68 APAR	100
Gambar 1 69 <i>Hydrant Box</i>	100
Gambar 1 70 <i>Hydrant Pillar</i>	101
Gambar 1 71 Exhaust Penghisap Asap	101
Gambar 1 72 Genset 60 KVA	102
Gambar 1 73 CCTV	102
Gambar 1 74 Tempat sampah organik dan anorganik	103
Gambar 1 75 <i>Touch-less Lift Button</i>	103



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Ragam Makanan yang Dijual	10
Tabel 2 Data Kapasitas dan Pengguna Pusat Wisata Kuliner di Bandungan	29
Tabel 3 Data Pola Kegiatan dan Kebutuhan Ruang Pengunjung di Pusat Wisata Kuliner Bandungan	33
Tabel 4 Data Pola Kegiatan dan Kebutuhan Ruang Penjual Pusat Wisata Kuliner di Bandungan	35
Tabel 5 Data Pola Kegiatan dan Kebutuhan Ruang Pengelola Pusat Wisata Kuliner di Bandungan	40
Tabel 6 Waktu Operasional Pusat Wisata Kuliner di Bandungan	45
Tabel 7 Persyaratan Ruang dan Zona Ruang	46
Tabel 8 Studi Besaran Ruang Dalam Pusat Wisata Kuliner	57
Tabel 9 Studi Besaran Ruang Luar	62
Tabel 10 Kebutuhan Area Parkir Pengunjung Pusat Wisata Kuliner	64
Tabel 11 Kebutuhan Area Parkir Penjual Pusat Wisata Kuliner	65
Tabel 12 Kebutuhan Area Parkir Pengelola dan servis Pusat Wisata Kuliner	65
Tabel 13 Studi Besaran Area Parkir.....	66
Tabel 14 Studi Besaran Ruang Luar	66
Tabel 15 <i>Problem Seeking</i>	69
Tabel 16 Tabel perbandingan arsitektur tradisional,yernakular dan neo vernakular	80
Tabel 17 Tabel perbandingan regionalisme dengan neo vernakular	81
Tabel 18 Studi Perbandingan Preseden.....	85
Tabel 19 Analisa Penerapan Pendekatan	86