

**PROJEK AKHIR ARSITEKTUR**  
Periode LXXVII, Semester Genap , Tahun 2019/2020

# **LANDASAN TEORI DAN PROGRAM**

**(BERKAS UNTUK SIDANG UJIAN)**

## **Pusat Wisata Kuliner Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis di Kota Semarang**

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



**Disusun Oleh :**

**MARIA NATALIA PERMATASARI WIJAYA – 16.A1.0034**

**Dosen Pembimbing :**

**IM. Tri Hesti Mulyani, Ir.,MT**

**NIDN : 0611086201**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR,  
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**  
*Februari 2020*

## HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas Akhir: : Pusat Wisata Kuliner Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis Di Kota Semarang

Diajukan oleh : Maria Natalia P.W.

NIM : 16.A1.0034

Tanggal disetujui : 17 Februari 2020

Telah setuju oleh

Pembimbing : Ir. Im. Tri Hesti Mulyani M.T.

Penguji 1 : Ir. Fx. Bambang Suskiyatno M.T.

Penguji 2 : Dr. Ir. Vg. Sri Rejeki M.T.

Penguji 3 : Ir. Supriyono 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.

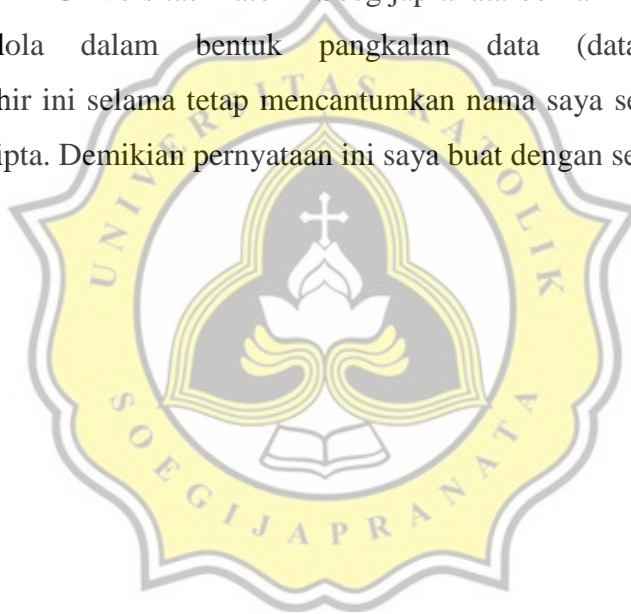
[sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.A1.0034](http://sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.A1.0034)

## HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maria Natalia  
Program Studi : Arsitektur  
Fakultas : Arsitektur dan Desain  
Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul “**Pusat Wisata Kuliner Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis di Kota Semarang**” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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, 17 Juni 2020

Penulis,

Maria Natalia

16.A1.0034

## HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Maria Natalia Permatasari Wijaya

NIM : 16.AI.0034

Program Studi : Arsitektur

Fakultas : Arsitektur dan Desain Unika Soegijapranata

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Proyek Akhir Arsitektur tahap Landasan Teori dan Program dengan judul Pusat Wisata Kuliner Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis di Kota Semarang ini merupakan hasil karya sendiri, bebas dari peniripan karya orang lain. Kutipan dari penulisan orang lain ditunjukkan dengan cara penulisan karya ilmiah yang berlaku.

Apabila terbukti dalam penulisan ini terkandung ciri plagiasi dan bentuk peniruan lain yang dianggap melanggar peraturan maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan saya.



Semarang, 18 Februari 2020  
Penulis



Maria Natalia P.W.  
NIM : 16.AI.0034

# PRAKATA

Puji dan syukur penulis haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa sebab anugerah kesehatan serta kasih penyertaannya sehingga dapat terselesaikannya Landasan Teori dan Program PAA Periode Semester genap 2019/2020 yang berjudul Pusat Wisata Kuliner Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis di Kota Semarang.

Penulisan ini berawal dari meningkatnya minat masyarakat terhadap wisata kuliner di masa **kini**. Dalam penyusunan proposal ini penulis mengalami hambatan dan rintangan berkaitan dengan kemampuan penulis yang masih merupakan tahap permulaan.

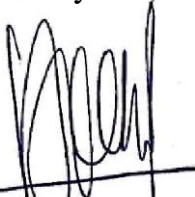
Pada kesempatan ini penulis hendak menyampaikan ucapan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah memberi dukungan, yaitu:

1. Ibu Dra. B. Tyas Susanti, MA., PhD., selaku Dekan Fakultas Arsitektur dan Desain
2. Ibu Yulita Titik Sunarimahingsih, MT., selaku Dosen Koordinator PAA
3. Ibu IM. Tri Hesti Mulyani, Ir., MT selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, memberi masukan, serta memberikan ilmu selama proses penyusunan hingga terselesaikannya Proposal ini.
4. Kedua Orang Tua, sanak saudara yang selalu mendukung dan mendoakan penulis dalam penyusunan proposal seminar.
5. Teman-teman yang telah memberikan masukan serta mendukung kelancaran penulisan laporan.

Penulis menyadari masih adanya ketidak sempurnaan dalam menyusun dan penulisan laporan. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat menjadi pembelajaran bagi penulis. Besar harapan penulis agar tulisan ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan bagi para pembaca.

Semarang, 18 Februari 2020

Penyusun



Maria Natalia

## ABSTRAK

Jawa Tengah memiliki daya tarik wisata sebanyak 477 Daya Tarik dengan rincian 160 Alam, 82 Budaya, 131 Buatan, 27 minat khusus dan 77 event dan lain-lain. (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Semarang tahun 2015)<sup>1</sup>.

Jumlah wisatawan Jawa Tengah yang berkunjung ke daya tarik wisata dan desa wisata pada tahun 2015 mencapai 33.452.034 orang wisatawan dengan rincian 421.191 orang wisatawan mancanegara dan 33.030.843 orang wisatawan nusantara. Sedangkan untuk jumlah pengunjung wisatawan di kota Semarang pada tahun 2011-2015 mencapai 2.853.564 orang wisatawan Nusantara, dan 16.518 orang wisatawan mancanegara (Data wisatawan di Jawa Tengah Tahun 2015)<sup>2</sup>.

Pada saat melakukan perjalanan, wisatawan mengelola pengeluarannya tidak hanya untuk biaya menginap, transportasi, berbelanja, makan, cinderamata tetapi juga kebutuhan seperti kuliner. Semarang memiliki potensi kuliner yang perlu dikembangkan.

Dengan begitu adanay wadah untuk mengembangkan Pusat Wisata Kuliner di kota Semarang ini menjadi sebuah pilihan bagi para investor untuk menambah nilai jual dan pemasukan daerah.

# DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
PRAKATA .....	iv
ABSTRAK.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR DIAGRAM.....	xii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
I.1 Latar Belakang.....	1
I.2 Rumusan Masalah .....	2
I.3 Tujuan dan Manfaat Penulisan .....	2
BAB II.....	3
GAMBARAN UMUM.....	3
2.1 Gambaran Umum Pusat Wisata Kuliner .....	3
2.1.1 Sejarah Perkembangan Wisata Kuliner.....	3
2.1.2 Gambaran Umum Pusat Wisata Kuliner .....	4
2.1.4 Fungsi Pusat Wisata Kuliner .....	5
2.1.5 Jenis Kuliner di Kota Semarang .....	6
2.1.6 Studi Preseden.....	11
2.1.7 Fasilitas Pusat Wisata Kuliner .....	15
2.1.8 Jenis dan persyaratan Bangunan dan Ruang .....	16
2.2 Gambaran Umum Pendekatan.....	21
2.2.1 Gambaran Umum Ekologis .....	21
2.2.2 Asas Pembangunan Arsitektur Ekologis .....	22
2.2.3 Penerapan pada Iklim Tropis.....	23
2.2.4 Klasifikasi Bahan Bangunan .....	26
2.3 Gambaran Umum Lokasi Dan Tapak .....	27
2.3.1 Kriteria Tapak .....	27
2.3.2 Alternatif Tapak .....	28
2.3.3 Pemilihan Lokasi dan Tapak.....	31
2.3.4 Gambaran Umum Lokasi di Luar Tapak .....	33
2.3.5 Gambaran Umum Tapak.....	36

<b>Pemrograman Ruang .....</b>	<b>37</b>
<b>3.1 Analisa dan Program Fungsi Bangunan.....</b>	<b>37</b>
3.1.1 Kapasitas dan Karakteristik Bangunan .....	37
3.1.2 Kapasitas Pengelola .....	41
3.1.3 Karakteristik Pengguna.....	42
3.1.4 Kegiatan yang terjadi.....	44
3.1.5 Pergerakan dan Kebutuhan.....	50
3.1.6 Studi Kebutuhan dan Persyaratan Ruang .....	54
3.1.7 Dimensi Ruang.....	66
3.1.8 Struktur ruang.....	72
3.1.9 Hubungan Ruang.....	73
3.1.10 Sejarah Kuliner Khas Semarang .....	75
3.1.11 Organisasi ruang.....	84
<b>3.2 Analisa dan Program Tapak.....</b>	<b>85</b>
3.2.1 Jenis Ruang Luar.....	85
3.2.2 Perhitungan Parkir.....	85
3.2.3 Kebutuhan Lahan.....	87
<b>3.3 Analisa Lingkungan Buatan .....</b>	<b>88</b>
3.3.1 Analisa Transportasi dan Utilitas Kota.....	88
3.3.2 Analisa Vegetasi.....	89
<b>3.4 Analisa Lingkungan Alami.....</b>	<b>91</b>
<b>BAB IV .....</b>	<b>92</b>
<b>PENELUSURAN MASALAH.....</b>	<b>92</b>
4.1 Analisa Masalah.....	92
4.2 Identifikasi Permasalahan .....	93
4.3 Pernyataan Masalah.....	93
<b>BAB V .....</b>	<b>94</b>
<b>LANDASAN TEORI .....</b>	<b>94</b>
5.1 Teoritik Konsep Desain .....	94
<b>BAB VI .....</b>	<b>95</b>
<b>PENDEKATAN PERANCANGAN .....</b>	<b>95</b>
6.1 Pendekatan Konsep Umum .....	95
6.2 Penataan Ruang.....	95
6.3 Pendekatan Konsep Khusus .....	97
<b>BAB VII.....</b>	<b>99</b>
<b>LANDASAN PERANCANGAN.....</b>	<b>99</b>
7.1 Konsep Bentuk Bangunan .....	99
7.2 Tata Ruang Tapak.....	100



<b>7.3 Konsep Utilitas Bangunan .....</b>	<b>100</b>
<b>7.5 Konsep Sistem Struktur .....</b>	<b>108</b>
<b>7.5.1. Struktur Keseluruhan .....</b>	<b>108</b>
<b>7.5.2 Struktur Bawah .....</b>	<b>109</b>
<b>7.5.3 Struktur Tengah .....</b>	<b>109</b>
<b>7.5.4 Struktur Atas .....</b>	<b>111</b>
<b>7.6 Material Pelingkup Bangunan .....</b>	<b>112</b>
<b>7.7 Konsep Bahan Peralatan.....</b>	<b>116</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>117</b>
<b>Lampiran 1.....</b>	<b>119</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Pusat Kuliner yang menjadi Studi Preseden .....	12
Gambar 2 Peta Administrasi Kecamatan Bawen.....	12
Gambar 3 Interior Gunungan Resto (Kiri) pada Warisan Indonesia (Kanan).....	12
Gambar 4 Interior Atap dan Dinding Mozaik di Bangunan Warisan Indonesia dan Gunungan Resto.....	13
Gambar 5 Anyaman Bambu Sebagai Pelingkup Jembatan Senggol.....	13
Gambar 6 Struktur Jembatan Senggol .....	13
Gambar 7 Eksterior Bangunan Sepoi-sepoi Resto.....	14
Gambar 8 Tampak atas Bangunan Sepoi-sepoi Resto .....	14
Gambar 9 Interior Bangunan Sepoi-sepoi Resto .....	14
Gambar 10 Orientasi Matahari dan Angin .....	24
Gambar 11 Jenis Struktur.....	25
Gambar 12 Lubang Atap sebagai Sirkulasi udara.....	25
Gambar 13 Strip Dinding untuk perlindungan gedung.....	25
Gambar 14 Penyusunan Struktur dan Konstruksi Bangunan Berdasarkan Masa Pakai Bahan.....	27
Gambar 15 Alternatif 1 Peta Lokasi .....	28
Gambar 16 Alternatif 1 Lokasi bersebelahan dengan danau.....	28
Gambar 17 Masterplan BSB city.....	29
Gambar 18 Alternatif tapak 2.....	30
Gambar 19 Lokasi tapak terpilih .....	31
Gambar 20 Titik Jalan pada sekitar tapak.....	32
Gambar 21 Eksisting Jalan pada sekitar tapak .....	33
Gambar 22 Peta BWK I Kota Semarang, Jawa Tengah .....	33
Gambar 23 Bangunan Sekitar .....	36
Gambar 24 Eksisting perbatasan tapak.....	36
Gambar 25 Organisasi Ruang Grid ( kiri ) Organisasi Ruang Radial ( kanan ).....	84
Gambar 26 Kebutuhan Ruang Luar Tapak .....	85
Gambar 27 Halte Bus (atas), Jembatan Penghubung Orang (bawah) pada Jalan Pemuda.....	88
Gambar 28 Utilitas Kota Tiang listrik.....	89
Gambar 29 Utilitas Kota Tiang lampu.....	89
Gambar 30 Jenis-Jenis vegetasi .....	90

<b>Gambar 31 Rumah Sakit Manuel Gea Gonzalez .....</b>	<b>94</b>
<b>Gambar 32 Prinsip Perencanaan yang sesuai dengan tuntutan ekologis .....</b>	<b>95</b>
<b>Gambar 33 Penghijauan pada atap datar.....</b>	<b>98</b>
<b>Gambar 34 Referensi konsep bentuk bangunan.....</b>	<b>99</b>
<b>Gambar 35 Tata Ruang Tapak .....</b>	<b>100</b>
<b>Gambar 36 Sistem Pengelolaan Limbah Cair Usaha Rumah Makan.....</b>	<b>103</b>
<b>Gambar 37 Ilustrasi Sistem Pengelolaan Limbah Cair Usaha Rumah Makan .....</b>	<b>103</b>
<b>Gambar 38 Proses Ilustrasi Sistem Wifi .....</b>	<b>103</b>
<b>Gambar 39 Microphone Station .....</b>	<b>104</b>
<b>Gambar 40 Smoke Detector dan Sprinkler .....</b>	<b>105</b>
<b>Gambar 41 APAR .....</b>	<b>106</b>
<b>Gambar 42 Hydrant Pillar .....</b>	<b>107</b>
<b>Gambar 43 Exhauster.....</b>	<b>108</b>
<b>Gambar 44 Jalur Exhauster.....</b>	<b>108</b>
<b>Gambar 45 Masa Pakai Lantai Beton Bertulang .....</b>	<b>110</b>
<b>Gambar 46 Dinding Batu Bata Merah .....</b>	<b>111</b>
<b>Gambar 47 Taman pada Atap Datar .....</b>	<b>111</b>
<b>Gambar 48 Atap Skylight.....</b>	<b>112</b>
<b>Gambar 49 Keramik Polos.....</b>	<b>113</b>
<b>Gambar 50 Keramik Bertekstur Kasar .....</b>	<b>113</b>
<b>Gambar 51 Keramik Granit Tile.....</b>	<b>114</b>
<b>Gambar 52 Perkerasan jalan setapak .....</b>	<b>114</b>
<b>Gambar 53 Rumput Gajah Mini .....</b>	<b>115</b>
<b>Gambar 54 Piring Bambu dan Kertas Makan .....</b>	<b>116</b>
<b>Gambar 55 Bahan Stainless Steel .....</b>	<b>116</b>
<b>Gambar 56 Stainless Steel Combination.....</b>	<b>116</b>
<b>Gambar 57 Kondisi Pusat Wisata Kuliner Depok, Semarang .....</b>	<b>119</b>
<b>Gambar 58 Penggunaan gerobak dan alat saji dari tanah liat .....</b>	<b>120</b>
<b>Gambar 59 Penggunaan peralatan penunjang.....</b>	<b>120</b>
<b>Gambar 60 Tampilan Benda Koleksi Miniatur Peralatan Masak di Pedestal .....</b>	<b>121</b>
<b>Gambar 61 Tampilan Benda Koleksi Miniatur Peralatan Masak di Vitrin.....</b>	<b>121</b>
<b>Gambar 62 Tampilan Video Wall pada Mini Galeri.....</b>	<b>122</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat pembuatan jumlah toilet.....	19
Tabel 2 Asas dan Prinsip Ekologis.....	23
Tabel 3 Masa Pakai Bahan Bangunan .....	27
Tabel 4 Ketinggian Tempat di Kota Semarang .....	34
Tabel 5 Jumlah Wisatawan Tahun 2015-2018 di Kota Semarang.....	37
Tabel 6 Jumlah Populasi Penduduk di Kota Semarang .....	39
Tabel 7 Kapasitas Pengelola.....	41
Tabel 8 Jenis Pengguna berdasar Umur .....	43
Tabel 9 Kelompok Pelaku .....	43
Tabel 10 Studi Aktivitas Pelaku.....	44
Tabel 11 Tabel Persyaratan Ruang .....	55
Tabel 12 Tabel Kebutuhan Ruang.....	58
Tabel 13 Dimensi Ruang.....	66
Tabel 14 Sejarah Kuliner Khas Semarang .....	75
Tabel 15 Kebutuhan Ruang Luar Tapak.....	85
Tabel 16 Kebutuhan Ruang Parkir Tempat Rekreasi.....	86
Tabel 17 Penentuan Satuan Ruang Parkir (SRP) .....	86
Tabel 18 Kebutuhan Lahan.....	88

## DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1 Skema alur kuliner.....	5
Diagram 2 Skema Pola Aktivitas Pengunjung Umum.....	51
Diagram 3 Skema Pola Aktivitas Pengunjung Khusus.....	52
Diagram 4 Skema Pola Aktivitas Pengelola ( Manager ).....	52
Diagram 5 Skema Pola Aktivitas Pengajar Workshop .....	53
Diagram 6 Skema Pola Aktivitas Petugas Kasir (Pegawai Tenant Kuliner).....	53
Diagram 7 Skema Pola Aktivitas Petugas Kasir (Pegawai Toko Souvenir) .....	54
Diagram 8 Hubungan Ruang .....	74
Diagram 9 Sistem Upfeed.....	101
Diagram 10 Sistem Downfeed .....	101
Diagram 11 Alur Sistem Listrik pada Bangunan.....	105

