

LANDASAN TEORI DAN PROGRAM

PUSAT WISATA KULINER JAWA TENGAH DI SEMARANG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR KONTEKSTUAL



Disusun oleh :

Daffa Arya Pradana

16.A1.0170

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

Februari 2020

PROJEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode LXXVII, Semester Genap, Tahun 2019/2020

LANDASAN TEORI DAN PROGRAM

PUSAT WISATA KULINER JAWA TENGAH DI SEMARANG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR KONTEKSTUAL

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



Disusun oleh :

Daffa Arya Pradana

16.A1.0170

Dosen pembimbing :

Ir. Yulita Titik S, MT

NIDN : 0612066201

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

Februari 2020

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Daffa Arya Pradana
NIM : 16.A1.0170
Program Studi : Arsitektur
Fakultas : Arsitektur dan Desain

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Proyek Akhir Arsitektur tahap Landasan Teori dan Program 77 dengan judul "Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah di Semarang dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual" ini benar merupakan hasil karya saya sendiri, bebas dari peniruan terhadap karya orang lain. Kutipan pendapat dan tulisan orang lain ditunjuk sesuai dengan tata cara penulisan karya ilmiah yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh, apabila di kemudian hari dalam Proyek Akhir Arsitektur tahap Landasan Teori dan Program 77 ini terbukti adanya peniruan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Semarang, 18 Februari 2020

Penulis



Daffa Arya Pradana

16.A1.0170

HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas Akhir: : Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah Dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual

Diajukan oleh : Daffa Arya Pradana

NIM : 16.A1.0170

Tanggal disetujui : 18 Februari 2020

Telah setuju oleh

Pembimbing : Ir. Yulita Titik S. M.T.

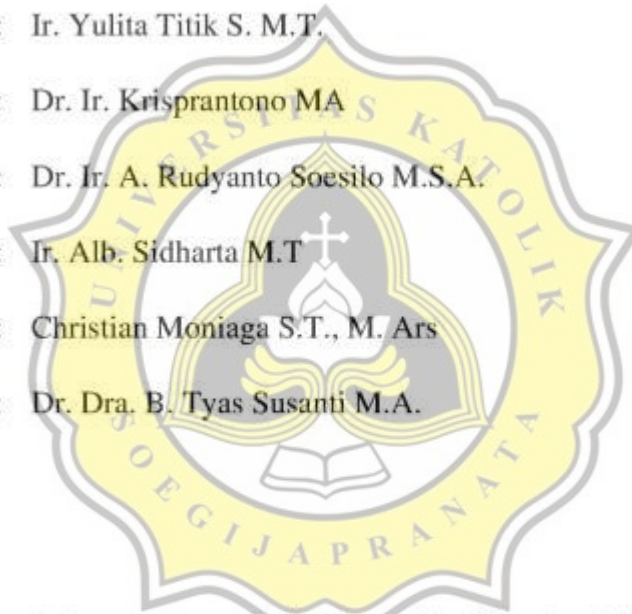
Penguji 1 : Dr. Ir. Krisprantono MA

Penguji 2 : Dr. Ir. A. Rudyanto Soesilo M.S.A.

Penguji 3 : Ir. Alb. Sidharta 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.A1.0170

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Daffa Arya Pradana
Program Studi : 16.A1.0170
Fakultas : Arsitektur
Jenis Karya : Arsitektur dan Desain

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah di Semarang dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual” 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, 18 Februari 2020



Daffa Arya Pradana

PRAKATA

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kebaikan-Nya, dengan rahmat dan berkatnya Landasan Teori dan Program Proyek Akhir Arsitektur 77 yang berjudul "Pusat Wisata Kuliner Khas Jawa Tengah di Semarang dengan Pendekatan Arsitektur Kontekstual" dapat diselesaikan dengan tepat waktu.

Landasan Teori dan Program Proyek Akhir Arsitektur 77 ini disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Arsitektur. Beberapa tahapan penyusunan yang melibatkan berbagai pihak sebagai pihak pendukung. Demikian itu saya mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu saya dalam proses penyusunan proposal ini :

1. Ibu Ir. Yulita Titik S, M.T., selaku Dosen Koordinator dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir Arsitektur 77 yang senantiasa membimbing dalam menyusun Landasan Teori dan Program Proyek Akhir Arsitektur ini
2. Semua staff Proyek Akhir Arsitektur 77 yang telah membantu berjalanya Proyek Akhir Arsitektur ini
3. Orang tua dan keluarga yang selalu mendukung saya
4. Semua pihak yang telah memberi dukungan secara moril maupun materil.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Landasan Teori dan Program ini masih memiliki banyak kekurangan, penulis berharap adanya kritik dan saran yang membantun kesempurnaan dari penulisan ini. Penulis berharap adanya dari penulisan ini dapat memberi manfaat bagi semua pihak khususnya bagi kalangan mahasiswa Arsitektur Unika Soegijapranata.

Semarang 18 Februari 2020



Daffa Arya Pradana

ABSTRAK

Indonesia memiliki tradisi kuliner yang merupakan salah satu yang paling kaya di dunia dengan keanekaragaman dan cita rasanya yang kuat. Keanekaragaman jenis makanan ini merupakan cerminan dari keberagaman budaya dan tradisi Indonesia di setiap pulau, provinsi serta kotanya. Dari provinsi Aceh hingga Papua, makanan tradisional khas daerahnya memiliki keunikan dan cita rasa tersendiri, tak terkecuali Jawa tengah. Provinsi dengan ibu Kota Semarang ini punya beraneka ragam makanan khas di setiap Kota dan kabupatena. Kota Semarang sendiri merupakan salah satu destinasi wisata yang sering dikunjungi turis lokal maupun interlokal. Pada triwulan awal tahun 2019, tercatat 2.410.000 wisatawan yang telah berkunjung ke Semarang. Jumlah besar itu disebabkan oleh menariknya berbagai objek wisata dan hiburan di Kota Semarang. Dengan banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Semarang ini juga mempengaruhi pengunjung yang melakukan wisata kuliner, apalagi dengan keberagaman kuliner Jawa Tengah. Untuk itu dibutuhkan sebuah tempat dimana wisatawan lokal maupun mancanegara dapat menjajaki dan merasakan berbagai macam masakan khas Jawa Tengah secara masal. Tempat tersebut berupa Pusat Wisata Kuliner khas Jawa Tengah.

Walaupun masih di satu Provinsi Jawa Tengah, budaya pada setiap Kota dan Kabupaten tetaplah beraneka ragam. Ini juga dicerminkan melalui masakan khas nya. Keanekaragaman makanan tradisional ini akan diakomodasi seluruhnya pada bangunan Pusat Wisata Kuliner khas Jawa Tengah ini dengan menyajikan stand kuliner disetiap zona daerahnya. Sedangkan Pendekatan perancangan yang diambil pada proyek ini ada arsitektur kontekstual. Ini dilatar belakangi oleh lokasi bangunan yang berada di semarang dan khususnya ditengah kota. Walaupun bangunan ini mengakomodasi kebudayaan seluruh jawa tengah, namun Pusat Wisata Kuliner khas Jawa Tengah ini harus tetap berkesinambungan serta kontekstual dengan lingkungan perkotaan sekitar.

Kata kunci :

Wisata Kuliner, Jawa Tengah, Arsitektur Kontekstual

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
PRAKATA.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR BAGAN.....	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN.....	14
1.1. Latar Belakang.....	14
1.2. Rumusan Masalah.....	15
1.3. Tujuan.....	15
1.4. Orisinalitas.....	16
BAB 2. GAMBARAN UMUM.....	17
2.1. Gambaran Umum Proyek.....	17
2.2. Gambaran Umum Topik (Arsitektur Kontekstual).....	19
2.3. Gambaran Umum Lokasi Dan Tapak.....	22
BAB 3. ANALISIS DAN PEMROGRAMAN ARSITEKTUR.....	31
3.1. Analisis dan Program Fungsi Bangunan.....	31
3.2. Analisis dan Program Tapak.....	60
3.3. Analisis Lingkungan Buatan.....	61
3.4. Analisis Lingkungan Alami.....	65
BAB 4. ANALISIS MASALAH.....	67
4.1. Analisis Masalah.....	67

4.2.	Identifikasi Masalah	70
4.3.	Pernyataan Masalah.....	71
BAB 5.	LANDASAN TEORI.....	72
5.1.	Landasan Teori Tentang Dapur (Open Kitchen).....	72
5.2.	Standat dan Persyaratan Hygiene Sanitasi Dapur	75
5.3.	Landasan Teori Penataan serta Persyaratan Ruang yang Sehat dan Bersih	76
5.4.	Landasan Teori Interactive Architecture	80
BAB 6.	PENDEKATAN PERANCANGAN	83
6.1.	Pendekatan Desain	83
6.2.	Teori Pendekatan Arsitektur Kontekstual	83
6.3.	Kajian Konsep Perancangan dan Penerapan Pendekatan	84
BAB 7.	LANDASAN PERANCANGAN	91
7.1.	Landasan Perancangan Tata Ruang Bangunan	91
7.2.	Landasan Perancangan Bentuk Bangunan.....	95
7.3.	Landasan Perancangan Struktur Bangunan	96
7.4.	Landasan Perancangan Bahan Bangunan	101
7.5.	Landasan Perancangan Wajah Bangunan.....	105
7.6.	Landasan Perancangan Tata Ruang Tapak.....	105
7.7.	Landasan Perancangan Utilitas Bangunan	107
DAFTAR PUSTAKA.....		112
LAMPIRAN.....		114

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Casa Rotonda	21
Gambar 2 perumahan Quinta da Malagueira	21
Gambar 3 Museum Nasional Seni Romawi.....	22
Gambar 4 mapping destinasi wisata Semarang.....	23
Gambar 5 mapping aksesibilitas dan objek wisata Kota Semarang	24
Gambar 6 Alternatif tapak 1	25
Gambar 7 alternatif tapak 2	26
Gambar 8 alternatif tapak 3	27
Gambar 9 lokasi site	27
Gambar 10 Artotel Semarang	28
Gambar 11 Ruko bergaya klasik.....	28
Gambar 12 peta kontur sekitar tapak	29
Gambar 13 pembagian kavling site	30
Gambar 14 Mapping wilayah makanan khas di Jawa Tengah	40
Gambar 15 contoh food court DP mall Semarang	42
Gambar 16 jarak ideal sirkulasi pelayanan.....	42
Gambar 17 jarak dan tinggi ideal meja dan kursi makan.....	42
Gambar 18 jarak ideal antar meja	43
Gambar 19 jarak sirkulasi area bar	43
Gambar 20 jarak minimal sirkulasi bersih.....	43
Gambar 21 pengaturan meja paralel	43
Gambar 22 pengaturan meja diagonal.....	43
Gambar 23 pergerakan aktivitas pengunjung	46
Gambar 24 pergerakan aktivitas pengunjung	46
Gambar 25 analisis bangunan sekitar	62
Gambar 26 analisis transportasi dan utilitas kota	64
Gambar 27 mapping vegetasi.....	65
Gambar 28 peta kontur Topoview	66
Gambar 29 contoh open kitchen di Chipotle and Domino's Pizza	73
Gambar 30 contoh ukuran pada potongan dapur	75
Gambar 31 contoh ukuran pada denah dapur	75
Gambar 32 analisis sumber polusi	79
Gambar 33 loby Puerta America Hotel Jean Nouvel.....	81

Gambar 34 lapisan interaktif tambahan.....	81
Gambar 35 contoh interior dengan corak jawa namun tetap modern	85
Gambar 36 bangunan sekitar koridor Gajahmada	86
Gambar 37 contoh atap miring arsitektur tropis.....	89
Gambar 38 tritisan sebagai penghalang sinar matahari	89
Gambar 39 sistem <i>cross ventilation</i>	90
Gambar 40 organisasi ruang radial	91
Gambar 41 sirkulasi aktifitas pengunjung dan pedagang kuliner	94
Gambar 42 siluet perancangan bentuk terhadap tinggi bangunan sekitar	95
Gambar 43 pondasi sumuran.....	97
Gambar 44 struktur rangka.....	98
Gambar 45 plat lantai.....	99
Gambar 46 rangka atap baja	100
Gambar 47 rangka atap space frame.....	101
Gambar 48 lantai plester	101
Gambar 49 lantai keramik tekstur.....	102
Gambar 50 lantai batu andesit	102
Gambar 51 lantai batu kali.....	102
Gambar 52 kaca tempered.....	103
Gambar 53 dinding parket kayu	103
Gambar 54 dinding gedeg bambu.....	104
Gambar 55 atap dak beton.....	104
Gambar 56 atap genteng aspal.....	104
Gambar 57 orientasi bangunan.....	105
Gambar 58 zona ruang luar tapak	106
Gambar 59 contoh kamera CCTV	108
Gambar 60 peralatan hydrant	109
Gambar 61 sprinkler	110
Gambar 62 studi ruang <i>open kitchen workshop</i>	114
Gambar 63 standar ukuran ATM.....	115
Gambar 64 standar ruang genset.....	115

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Orisinalitas Proyek	16
Tabel 2 wisatawan yang berkunjung ke tempat rekreasi Semarang	31
Tabel 3 daftar pengelola	33
Tabel 4 daftar pengguna lainnya	34
Tabel 5 daftar aktivitas <i>culinary fair</i>	44
Tabel 6 daftar aktivitas <i>culinary education</i>	44
Tabel 7 daftar aktivitas penunjang	44
Tabel 8 daftar aktivitas pengelola	45
Tabel 9 daftar aktivitas servis	45
Tabel 10 kebutuhan ruang	48
Tabel 11 dimensi ruang area entrance	50
Tabel 12 dimensi ruang area <i>culinary fair</i>	50
Tabel 13 dimensi ruang area penunjang	51
Tabel 14 dimensi ruang area <i>culinary education</i>	52
Tabel 15 dimensi ruang area pengelola	52
Tabel 16 dimensi ruang area servis	54
Tabel 17 perhitungan parkir kendaraan pengunjung	55
Tabel 18 perhitungan parkir kendaraan pengelola	56
Tabel 19 perhitungan parkir kendaraan pedagang kuliner	56
Tabel 20 luas total bangunan	56
Tabel 21 sifat ruang	57
Tabel 22 skala ruang	58
Tabel 23 masalah fungsi bangunan dengan pengguna	67
Tabel 24 masalah fungsi bangunan dengan tapak	68
Tabel 25 masalah fungsi bangunan dengan pengguna	69
Tabel 26 masalah fungsi bangunan dengan topik yang diangkat	70

DAFTAR BAGAN

Bagan 1 pola hubungan zona makro	60
Bagan 2 pola hubungan zona makro	91
Bagan 3 pola ruang zona <i>culinary fair</i>	92
Bagan 4 pola ruang zona <i>culinary education</i>	92
Bagan 5 pola ruang zona	92
Bagan 6 pola ruang zona pengelola	93
Bagan 7 pola ruang zona servis	93

