

# **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

Petulis



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.

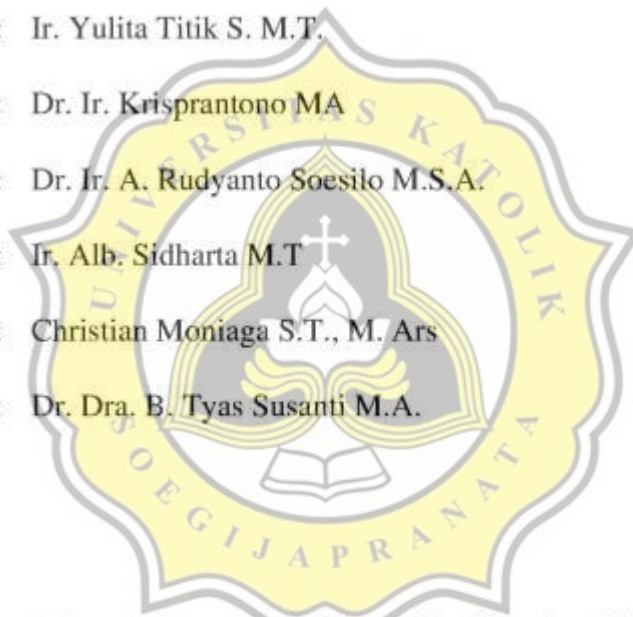
Penguji 1 : Dr. Ir. Krisprantono MA

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](http://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 kabupatonya. 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
<b>BAB 1. PENDAHULUAN.....</b>	<b>14</b>
1.1. Latar Belakang.....	14
1.2. Rumusan Masalah.....	15
1.3. Tujuan.....	15
1.4. Orisinalitas.....	16
<b>BAB 2. GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>17</b>
2.1. Gambaran Umum Proyek.....	17
2.2. Gambaran Umum Topik (Arsitektur Kontekstual).....	19
2.3. Gambaran Umum Lokasi Dan Tapak.....	22
<b>BAB 3. ANALISIS DAN PEMROGRAMAN ARSITEKTUR.....</b>	<b>31</b>
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
<b>BAB 4. ANALISIS MASALAH.....</b>	<b>67</b>
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 eucation</i> .....	44
Tabel 7 daftar aktivitas penunjang .....	44
Tabel 8 daftar aktivitas pengelola .....	45
Tabel 9 daftar akitvitas 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 penge lola .....	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 masa lah fungsi bangunan dengan pengguna.....	67
Tabel 24 masa lah fungsi bangunan dengan tapak .....	68
Tabel 25 masa lah fungsi bangunan dengan pengguna.....	69
Tabel 26 masa lah 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

