

**PROJEK AKHIR ARSITEKTUR**  
Periode LXXIX, Semester Genap, Tahun 2020/2021

# **LANDASAN TEORI DAN PROGRAM**

## **INSTITUT KULINER INDONESIA KOTA SEMARANG**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana Arsitektur



**Disusun Oleh :**

**RADEN RHADIAN BIATMOKO PUTRA**

**17.A1.0119**

**Dosen Pembimbing :**

**IR. EDY PRAWOTO, MT**

**NIDN. 0024105601**

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

**2021**

## HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Raden Rhadian Biatmoko Putra

NIM : 17.A1.0119

Menyatakan bahwa karya ilmiah Proyek Akhir Arsitektur periode 79 Semester Genap Tahun Akademik 2020/2021 Program Studi Arsitektur, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

Judul : Institut Kuliner Indonesia Kota Semarang

Pembimbing : Ir. Edy Prawoto, MT

Adalah bukan karya plagiasi dan jika dikemudian hari ditemukan suatu tindak plagiasi dalam penyusunan karya ilmiah, maka saya menyatakan siap untuk menerima dari konsekuensinya



Semarang, 16 April 2021



Penyusun

Raden Rhadian Biatmoko Putra

## HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas Akhir: : INSTITUT KULINER INDONESIA KOTA SEMARANG

Diajukan oleh : Raden Rhadian Biatmoko Putra

NIM : 17.A1.0119

Tanggal disetujui : 24 Maret 2021

Telah setuju oleh

Pembimbing : Ir. Edy Prawoto M.T.

Penguji 1 : Ir. F X. Bambang Suskiyatno M.T.

Penguji 2 : Christian Moniaga S.T., M. Ars

Penguji 3 : Ir. I M. Tri Hesti Mulyani 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=17.A1.0119](http://sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=17.A1.0119)

## HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Raden Rhadian Biatmoko Putra

Program Studi : Arsitektur

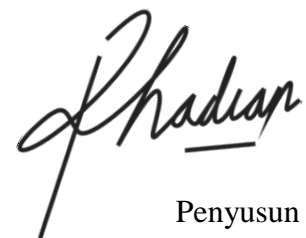
Fakultas : Arsitektur dan Desain

Jenis Karya : Landasan Teori dan Perancangan

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Institut Kuliner Indonesia Kota Semarang” 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 pemilih Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 16 April 2021



Penyusun  
Raden Rhadian Biatmoko Putra

## PRAKATA

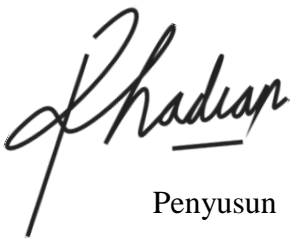
Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah menganugerahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga proyek ini dapat selesai pada waktu yang ditetapkan. Proyek Akhir Arsitektur (PAA) Periode 79 dengan judul **“Institut Kuliner Indonesia Kota Semarang”** ditujukan untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur pada Program Studi Arsitektur Unika Soegijapranata Semarang.

Dengan ini penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak yang terlibat membantu dan mendukung dalam penyusunan proposal ini, yaitu:

1. Ibu Ir. Yulita Titik S., MT selaku Dosen Koordinator Proyek Akhir Arsitektur periode 79 yang memberikan persetujuan pada judul proyek untuk dilanjutkan ke tahap proposal.
2. Bapak Ir. Edy Prawoto, MT selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dalam memberikan masukan dalam penelitian.
3. Pihak yang turut serta dalam membantu memberikan informasi serta dukungan dalam menyelesaikan proposal ini.

Dan terakhir, penulis berharap laporan ini dapat memberikan gambaran Proyek Akhir Arsitektur yang jelas dan dapat dilancarkan hingga akhir. Terimakasih.

Semarang, 16 April 2021



Penyusun  
Raden Rhadian Biatmoko Putra

## ABSTRAK

Proyek Akhir Arsitektur berjudul “Institut Kuliner Indonesia Kota Semarang” ini dilatar belakangi oleh industri kuliner yang tengah berkembang, dimana peran chef dalam pengelolaan departemen *food & beverage* profesional sangatlah dibutuhkan, baik dari teknik memasak, menghitung harga sebuah hidangan, dan mengetahui kualitas bahan makanan. Semarang, sebagai kota yang memiliki beberapa sentra kuliner memerlukan sarana pendidikan untuk mengembangkan kualitas dari calon chef, salah satunya dengan pengadaan Institut Kuliner. Dimana nantinya akan digunakan pendekatan arsitektur perilaku dalam perancangannya, supaya calon chef akan lebih terbiasa dengan lingkungan sekitarnya.

Landasan teori yang digunakan adalah pengertian dasar dan syarat syarat mengenai kuliner, institut dan dapur. Selain teori dasar fungsi bangunan, akan disertakan juga mengenai teori dari topik umum yang dibahas, yaitu seputar arsitektur perilaku. Dengan menggunakan beberapa studi preseden mengenai institut kuliner ternama, dapat memberikan gambaran besar mengenai sistem kerja dari sebuah institut kuliner, baik dari jenis ruang, persyaratan ruang dan kategori penggunaannya. Data diambil dari literatur serta wawancara terhadap topik terkait, dimana nantinya akan dijadikan bahan pertimbangan dalam perancangan proyek untuk permasalahan utama dalam proyek ini.

Lokasi tapak yang dipilih adalah Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. Pemilihan ini dilakukan berdasarkan beberapa persyaratan yang dibutuhkan dalam institut kuliner, seperti kondisi tanah yang memungkinkan untuk melakukan perkebunan serta aksesibilitas yang mudah. Dimana pada Kecamatan Gunungpati merupakan salah satu lokasi yang memiliki tanah latosol yang memungkinkan untuk melakukannya. Selain itu, dengan fungsi bangunan pendidikan, tingkat keramaian pada sekitar tapak menjadi salah satu pertimbangan dalam pemilihan lokasi pembangunan, karena akan mempengaruhi pengantaran bahan makanan serta barang ketika dibutuhkan penyediaan ulang.

---

**Kata kunci :** institut, kuliner, chef

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMISI</b> .....	iii
<b>PRAKATA</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>ABSTRAK</b> .....	1
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	2
1.1 Latar Belakang .....	2
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Keaslian Perancangan .....	5
<b>BAB II GAMBARAN UMUM</b> .....	6
2.1 Gambaran Umum Proyek .....	6
2.1.1 Terminologi Proyek .....	6
2.1.2 Gambaran Umum Fungsi Bangunan .....	7
2.2 Gambaran Umum Topik .....	42
2.2.1 Psikologi .....	42

2.2.2 Stimulus .....	43
2.2.3 Sensasi .....	44
2.2.4 Persepsi .....	44
2.2.5 Perilaku .....	45
2.3 Gambaran Umum Lokasi dan Tapak .....	46
2.3.1 Pemilihan Lokasi dan Tapak.....	46
2.3.2 Gambaran Umum Lokasi di Luar Tapak .....	46
2.3.3 Gambaran Umum Tapak .....	47
<b>BAB III ANALISA DAN PEMROGRAMAN .....</b>	<b>52</b>
3.1 Analisa dan Program Fungsi Bangunan .....	52
3.1.1 Analisa Pengguna Bangunan.....	52
3.1.2 Jadwal Kegiatan .....	58
3.1.3 Analisa Jumlah Pengguna .....	62
3.1.4 Jenis Ruang dan Sifat Ruang Dalam.....	64
3.1.5 Dimensi Ruang Dalam .....	66
3.1.6 Gambar Dimensi Ruang Dalam .....	81
3.1.7 Persyaratan Ruang Dalam .....	88
3.1.8 Pengelompokan Ruang .....	93
3.1.9 Organisasi Ruang .....	95
3.1.10 Alur Pergerakan .....	96
3.2 Analisa dan Program Tapak .....	99
3.2.1 Jenis Ruang dan Sifat Ruang Luar .....	99
3.2.2 Dimensi Ruang Luar .....	99



3.2.3 Luas Lahan Efektif .....	100
3.3 Analisa Lingkungan Buatan .....	101
3.3.1 Analisa Lingkungan Sekitar .....	101
3.3.2 Analisa Transportasi .....	102
3.3.3 Analisa Vegetasi .....	103
3.4 Analisa Lingkungan Alami .....	103
3.4.1 Analisa Klimatik .....	103
3.4.2 Analisa Lansekap .....	103
<b>BAB IV PENELUSURAN MASALAH</b> .....	104
4.1 Analisa Masalah .....	104
4.1.1 Masalah Fungsi Bangunan dengan Pengguna .....	104
4.1.2 Masalah Fungsi Bangunan dengan Tapak .....	104
4.1.3 Masalah Fungsi Bangunan dengan Lingkungan di Luar Tapak .....	104
4.1.4 Masalah Fungsi Bangunan dengan Topik .....	105
4.2 Identifikasi Masalah .....	105
4.3 Pernyataan Masalah .....	105
<b>BAB V LANDASAN TEORI</b> .....	107
5.1 Psikologi Arsitektur .....	107
5.2 Lansekap .....	113
5.3 Tanah Latosol .....	113
5.4 Kuliner .....	114
<b>BAB VI PENDEKATAN PERANCANGAN</b> .....	114
6.1 Pendekatan Perancangan Secara Umum .....	118

6.2 Pendekatan Perancangan Terkait Masalah Utama .....	118
6.2.1 Pendekatan Masalah Terkait Tata Ruang Dalam Yang Inovatif dan Kreatif .....	118
6.2.2 Pendekatan Masalah Terkait Penataan Lanskap Terhadap Ruang Dalam .....	122
6.2.3 Pendekatan Masalah Terkait Pemanfaatan Jenis Tanah Latosol .....	124
<b>BAB VII LANDASAN PERANCANGAN .....</b>	<b>125</b>
7.1 Landasan Perancangan Tata Ruang Bangunan .....	125
7.2 Landasan Perancangan Bentuk Bangunan .....	125
7.3 Landasan Perancangan Struktur Bangunan .....	125
7.3.1 Struktur Atas .....	126
7.3.2 Struktur Bawah .....	126
7.4 Landasan Perancangan Bahan Bangunan .....	126
7.4.1 Plafond .....	126
7.4.2 Dinding .....	126
7.4.3 Lantai .....	127
7.5 Landasan Perancangan Wajah Bangunan .....	128
7.5.1 Kaca .....	128
7.5.2 <i>Sun Shading</i> .....	128
7.5.3 Warna .....	128
7.6 Landasan Perancangan Tata Ruang Tapak .....	128
7.6.1 Area Parkir dan <i>Drop Off</i> .....	128
7.6.2 Taman .....	128
7.6.3 Lapangan .....	128
7.7 Landasan Perancangan Utilitas Bangunan .....	129

7.7.1 Sistem Air Bersih.....	129
7.7.2 Sistem Air Kotor.....	129
7.7.3 Sistem Elektrikal.....	129
7.7.4 Sistem Pencahayaan.....	129
7.7.5 Sistem Penghawaan.....	130
7.7.6 Sistem Telekomunikasi.....	130
7.7.7 Sistem Transportasi Vertikal.....	130
7.7.8 Sistem Keamanan.....	131
7.7.9 Sistem Kebakaran.....	132
7.7.10 Sistem Penangkal Petir.....	135
7.7.11 Sistem Pengelolaan Sampah.....	136
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>137</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>139</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Dapur Satu Deret .....	27
Gambar 2.2 Dapur Dua Deret .....	27
Gambar 2.3 Dapur U .....	27
Gambar 2.4 Dapur L .....	28
Gambar 2.5 Ergonomi Dapur .....	29
Gambar 2.6 The Culinary Institute of America .....	30
Gambar 2.7 Roth Hall .....	30
Gambar 2.8 Ruang Luar Roth Hall .....	31
Gambar 2.9 The Egg .....	32
Gambar 2.10 Dapur .....	32
Gambar 2.11 Perpustakaan Conrad N. Hilton .....	33
Gambar 2.12 Dapur Kuliner .....	33
Gambar 2.13 CIA Bakeshops .....	34
Gambar 2.14 Restoran Bocuse dan Restoran American Bounty .....	34
Gambar 2.15 Farquharson Hall .....	35
Gambar 2.16 Fasilitas Olahraga dan Bermain .....	36
Gambar 2.17 Residence Halls .....	36
Gambar 2.18 Ecolab Auditorium .....	37
Gambar 2.19 Le Cordon Bleu, Paris .....	37
Gambar 2.20 Resepsionis dan Bakeshops .....	37
Gambar 2.21 Lounge .....	38

Gambar 2.22 Ruang Pertemuan .....	38
Gambar 2.23 Ruang Diskusi .....	39
Gambar 2.24 Kelas Memasak .....	39
Gambar 2.25 Kelas Demonstrasi .....	39
Gambar 2.26 Perkebunan .....	40
Gambar 2.27 <i>Wine Storage</i> .....	40
Gambar 2.28 Tristar Culinary Institute Surabaya .....	41
Gambar 2.29 Ruang Kelas Memasak .....	41
Gambar 2.30 Ruang Kelas Demonstrasi .....	47
Gambar 2.31 Peta Kecamatan Gunungpati .....	47
Gambar 2.32 Persebaran Sekolah Tata Boga .....	47
Gambar 2.33 Lokasi Tapak .....	48
Gambar 2.34 Foto Lokasi Tapak .....	49
Gambar 5. 1 Jalur Sirkulasi Linear .....	111
Gambar 5.2 Jalur Sirkulasi Radial .....	111
Gambar 5.3 Jalur Sirkulasi Spiral .....	112
Gambar 5.4 Jalur Sirkulasi Grid .....	112
Gambar 5.5 Jalur Sirkulasi Kombinasi .....	112
Gambar 6.1 Ruang Kelas Memasak .....	119
Gambar 6.2 Warna Pada Ruang Kelas Memasak .....	119
Gambar 6.3 Tungku Pada Ruang Kelas Memasak .....	120
Gambar 6.4 <i>Air Conditioner</i> Pada Ruang Kelas Memasak .....	121
Gambar 6.5 Pencahayaan Pada Ruang Kelas Memasak .....	121

Gambar 6.6 <i>Drop Off</i> Institut Kuliner .....	122
Gambar 6.8 Lapangan Institut Kuliner .....	123
Gambar 6.9 Taman Institut Kuliner .....	123
Gambar 7.1 Tangga.....	130
Gambar 7.2 Ramp .....	131
Gambar 7.3 Lift.....	131
Gambar 7.4 Kamera CCTV .....	132
Gambar 7.5 <i>Smoke Detector</i> .....	132
Gambar 7.6 <i>Fire Alarm</i> .....	133
Gambar 7.7 Urutan <i>Fire Alarm</i> hingga <i>Head Sprinkler</i> .....	133
Gambar 7.8 <i>Head Sprinkler Indoor</i> .....	133
Gambar 7.9 <i>Head Sprinkler Outdoor</i> .....	134
Gambar 7.10 <i>Hydrant Pillar</i> .....	134
Gambar 7.11 <i>Hydrant Box</i> .....	135
Gambar 7.12 APAR.....	135
Gambar 7.13 Penangkal Petir <i>Early Streamer Emission</i> .....	136
Gambar 7.14 Kontainer Sampah.....	136

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Perancangan .....	5
Tabel 2. Kurikulum Pembelajaran Jurusan <i>Cuisine</i> .....	9
Tabel 3. Kurikulum Pembelajaran Jurusan <i>Pastry and Confectionery</i> .....	10
Tabel 4. Kurikulum Pembelajaran Jurusan <i>Hospitality Management and Gastronomy</i> .....	11
Tabel 5. Kurikulum Pembelajaran Jurusan <i>Wine and Spirits</i> .....	11
Tabel 6. Kurikulum Pembelajaran Jurusan <i>Gastronomy and Nutrition</i> .....	11
Tabel 7. Kurikulum Pembelajaran Jurusan <i>Continuing Education and Professional Development</i> .....	11
Tabel 8. Kurikulum Pembelajaran Jurusan <i>Gourmet and Short Course</i> .....	12
Tabel 9. Kurikulum Pembelajaran Jurusan <i>Bakery, Danis Pastries and Artisan Breads</i> .....	12
Tabel 10. Fasilitas Institut Kuliner .....	14
Tabel 11. Fasilitas Institut Kuliner (2) .....	15
Tabel 12. Jenis Kelompok Pengguna .....	16
Tabel 13. Area Dalam Dapur .....	19
Tabel 14. Peralatan Kecil Dapur .....	20
Tabel 15. Peralatan Besar Dapur .....	22
Tabel 16. Analisa Pengguna Bangunan .....	52
Tabel 17. Analisa Jadwal Kegiatan .....	58
Tabel 18. Analisa Mata Kuliah Tiap Jurusan .....	59
Tabel 19. Analisa Jadwal Mata Kuliah .....	61
Tabel 20. Analisa Jumlah Pengguna .....	62

Tabel 21. Analisa Jenis dan Sifat Ruang Dalam .....	64
Tabel 22. Analisa Dimensi Ruang Dalam .....	66
Tabel 23. Analisa Gambar Dimensi Ruang Dalam .....	81
Tabel 24. Analisa Persyaratan Ruang Dalam .....	88
Tabel 25. Analisa Persyaratan Ruang Dalam (2) .....	91
Tabel 26. Pengelompokan Ruang .....	93
Tabel 27. Analisa Jenis dan Sifat Ruang Luar .....	99
Tabel 28. Analisa Dimensi Ruang Luar .....	99
Tabel 29. Analisa Lingkungan Sekitar .....	101
Tabel 30. Analisa Transportasi .....	102
Tabel 31. Pekerjaan Dapur .....	102
Tabel 32. Pekerjaan Dapur (2) .....	102





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran BAB IV : Penelusuran Masalah .....	139
---	-----

