

PROYEK AKHIR ARSITEKTUR

Periode 81, Semester Genap, Tahun 2021/2022

**LANDASAN TEORI DAN PROGRAM
RESTORAN JEPANG DENGAN PENDEKATAN
ARSITEKTUR TRADISIONAL JEPANG DI
KOTA SEMARANG**

**Diajukan untuk memenuhi Sebagian persyaratan
memperoleh gelar Sarjana Arsitektur**



**Disusun oleh :
Nadia Putri Paramita
NIM 18.A1.0069**

DOSEN PEMBIMBING :

**Dr.,Ir. Robert Riyanto W. M.T
NIDN : 0627066701**

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

Febuari 2022

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nadia Putri Paramita

NIM : 18.A1.0069

Menyatakan bahwa karya iliah pada Proyek Akhir Arsitektur periode 81 Semester Genap Tahun Ajaran 2021/2022 Program Studi Arsitektur, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Judul : Restoran Jepang dengan pendekatan Arsitektur Tradisional Jepang di kota Semarang

Pembimbing : Dr.,Ir. Robert Riyanto W. M.T

Adalah bukan karya plagiasi dan jika dikemudian hari ditemukan tindak plagiasi dalam penyusunan Laporan Perancangan tersebut, maka pembua pernyataan di atas siap menerima konsekuensinya.

Semarang, 22 Febuari 2022
Penulis



Nadia Putri Paramita

HALAMAN PENGESAHAN



HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir: : Restoran Jepang dengan Pendekatan Arsitektur Tradisional di Kota Semarang
Diajukan oleh : Nadia Putri Paramita
NIM : 18.A1.0069
Tanggal disetujui : 27 Juni 2022
Telah setuju oleh
Pembimbing : Dr.,Ir. Robert Riyanto W. M.T.
Penguji 1 : Dr. Ir. V G. Sri Rejeki M.T.
Penguji 2 : Ratih Dian Saraswati S.T., M.Eng.
Penguji 3 : Dr.Ir. Alb. Sidharta Muljadinata M.T.
Ketua Program Studi : Christian Moniaga S.T., M.TA.
Dekan : Dra. B. Tyas Susanti M.A., Ph.D

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

sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=18.A1.0069

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nadia Putri Paramita
Program Studi : Arsitektur
Fakultas : Arsitektur dan Desain
Universitas : Universitas Katolik Soegijapranata
Jenis Karya : Tugas Akhir

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul

“ Restoran Jepang dengan pendekatan Arsitektur Tradisional Jepang di 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 pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 22 Febuari 2022

Yang menyatakan



Nadia Putri Paramita

PRAKATA

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah meanugrahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan Laporan dengan judul "Restoran Jepang dengan pendekatan Arsitektur Tradisional Jepang di Kota Semarang". Penyusunan Laporan PAA digunakan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Arsitektur pada Program studi Arsitektur Universitas Unika Soegijapranata Semarang.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada pihak yang terlibat mendukung dan membantu dalam penyusunan laporan ini, yaitu :

1. Ir. Im. Tri Hesti Mulyani, MT , selaku Dosen Koordinator Proyek Akhir Arsitektur yang telah memberi kami arahan dalam menulis laporan.
2. Dr., Ir. Robert Riyanto W. M.T selaku Dosen Pembimbing mata kuliah Seminar Arsitektur yang telah memberikan masukan kepada penulis.
3. Keluarga yang telah mendukung keberhasilan dalam menyusun laporan ini.

Dan yang terakhir, penulis mengharapkan supaya laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, Amin.

Semarang, 22 Febuari 2022



Penulis
Nadia Putri Paramita

ABSTRAK

Kota Semarang merupakan salah satu kota besar yang memiliki kepadatan penduduk yang cukup banyak. Perkembangan kuliner sudah cukup meluas dan banyaknya kalangan muda yang aktif keluar rumah untuk berwisata dan berkuliner membuat restoran – restoran makin bertambah banyak misalnya restoran formal seperti *bar*, *pub* dan lain-lain, lalu restoran informal seperti restoran cepat saji, dan restoran spesialis seperti restoran *chinese food*, *japanesse food* dan lain-lain. Kebutuhan pangan merupakan kebutuhan penting yang menjadi salah satu trend dari kalangan anak muda di zaman sekarang

Terdapat beberapa restoran jepang yang berada di semarang namun pada restoran tersebut hanya menyediakan makanan jepang saja dan tidak menyediakan suasana interior maupun eksterior jepang yang dominan, hanya terdapat beberapa elemen saja, oleh karena itu bangunan yang akan di rancang adalah bangunan komersial berupa restoran jepang yang menyediakan fasilitas serba jepang mulai dari perabotan, material bangunan, dan elemen khas jepang dan akan menjadi sebuah restoran yang dapat menarik peminat wisatawan maupun masyarakat. Selain itu Kota semarang merupakan kota yang memiliki banyak peminat terhadap Restoran jepang dan kuliner makanan jepang seperti sushi, ramen, dan lain lain yang menjadi salah satu penunjang dalam perancangan restoran tradisional jepang ini. Pendekatan perancangan bangunan pada restoran jepang menggunakan pendekatan arsitektur jepang tradisional, yang dimana pendekatan ini akan memperkuat arsitektur pada bangunan restoran jepang yang akan di rancang sehingga suasana jepang makin pekat.

Landasan teori yang digunakan pada proposal ini adalah persyaratan dan pengertian dasar dari restoran jepang, selain itu terdapat juga teori dari topik umum yang dibahas, yaitu pengertian mengenai arsitektur tradisional jepang dan digunakan pula beberapa studi preseden mengenai restoran tradisional jepang yang lumayan terkenal. Data diambil dari literatur dan kepustakaan untuk permasalahan utama pada proyek ini.

Kata kunci : Restoran Tradisional Jepang, Arsitektur Tradisional Jepang

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	2
HALAMAN PENGESAHAN	3
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	4
PRAKATA.....	5
ABSTRAK.....	6
DAFTAR ISI.....	7
DAFTAR TABEL.....	10
DAFTAR GAMBAR.....	10
DAFTAR DIAGRAM.....	12
BAB 1 PENDAHULUAN	13
1.1 Latar Belakang.....	13
1.2 Pernyataan Masalah	14
1.3 Tujuan	14
1.4 Orisilitas	14
BAB 2 GAMBARAN UMUM	15
2.1 Gambaran Umum Proyek	15
2.1.1 Terminologi Proyek.....	15
2.1.2 Gambaran Umum Fungsi Bangunan.....	17
2.1.3 Definisi Restoran Jepang	29
2.1.8 Jenis Restoran Jepang.....	36
2.1.9 Kaiseki Ryori	37
2.1.10 Kajian Studi Preseden Restoran Jepang Tradisional	39
2.2 Gambaran Umum Lokasi.....	49
2.2.1 Pemilihan Lokasi.....	49
2.2.2 Gambaran Umum Lokasi	53
2.3 Gambaran Umum Topik	57
2.3.1 Arsitektur Jepang	57
2.3.2 Arsitektur Tradisional Jepang.....	57
BAB 3 ANALISIS PROGRAM ARSITEKTUR.....	64
3.1 Analisis Fungsi Bangunan	64
3.1.1 Analisa Pengguna.....	64
3.1.2 Jadwal Kegiatan	68

3.1.3 Analisa jumlah pengguna	68
3.1.4 Alur pergerakan.....	70
3.1.5 Jenis ruang dan sifat ruang dalam	73
3.1.6 Dimensi Ruang Dalam	74
3.1.7 Persyaratan Ruang dalam	81
3.1.8 Pengelompokan ruang	82
3.1.9 Organisasi Ruang.....	83
3.2 Analisis dan Program Tapak	84
3.2.1 Pemilihan Tapak	84
3.2.2 Kondisi Tapak	85
3.2.3 Analisis Lingkungan Tapak.....	85
3.2.2 Program Tapak.....	86
3.3 Analisis struktur & sistem bangunan.....	88
3.3.1 Struktur dan Konstruksi.....	88
3.3.2 Sistem Bangunan.....	88
3.4 Analisis Lingkungan Buatan	88
3.5 Analisis Lingkungan Alami	91
BAB 4 PENELUSURAN MASALAH DESAIN	93
4.1 Analisis Masalah.....	93
4.1.1 Masalah Fungsi Bangunan dengan Pengguna.....	93
4.1.2 Masalah Fungsi Bangunan dengan Tapak	93
4.1.3 Masalah Fungsi Bangunan dengan Lingkungan di Luar Tapak.....	93
4.2 Identifikasi Permasalahan	94
4.3 Pernyataan Masalah	94
BAB 5 LANDASAN TEORI	95
5.1 Restoran Jepang Tradisional.....	95
5.1.1 Ruang dalam	95
5.1.2 Perabot atau elemen.....	97
5.1.3 Ruang luar.....	106
5.2 Material Lokal	109
5.2.1 Kayu	110
5.2.2 Bambu	111
5.2.3 Batu	112
BAB 6 PENDEKATAN DAN LANDASAN PERANCANGAN.....	113
6.1 Pendekatan Perancangan Secara Umum	113
6.2 Pendekatan Perancangan Terkait Masalah Utama	113

6.2.1 Pendekatan elemen Tradisional pada Restoran Jepang	113
6.2.3 Pendekatan Masalah Terkait Material Lokal	119
6.3 Landasan Perancangan Tata Ruang Bangunan	122
6.4 Landasan Perancangan Bentuk Bangunan	122
6.5 Landasan Perancangan Struktur Bangunan	122
6.5.1 Struktur Atas	123
6.5.2 Struktur Bawah.....	123
6.6 Landasan Perancangan Bahan Bangunan	124
6.6.1 Dinding	124
6.6.2 Plafon.....	125
6.6.3 Lantai	125
6.7 Landasan Perancangan Fasad Bangunan	126
6.7.1 Bukaannya.....	126
6.7.2 Warna.....	127
6.7.3 Material	127
6.8 Landasan Perancangan Tata Ruang Luar	127
6.8.1 Area Parkir	127
6.8.2 Taman Jepang.....	128
6.8.3 Taman Zen	128
6.9 Landasan Perancangan Utilitas Bangunan.....	129
6.9.1 Utilitas Air Bersih	129
6.9.2 Utilitas Air Kotor	129
6.9.3 Utilitas Elektrikal.....	129
6.9.4 Utilitas Pencahayaan.....	130
6.9.5 Utilitas Penghawaan.....	131
6.9.6 Utilitas Transportasi Vertikal.....	134
6.9.7 Utilitas Keamanan.....	134
6.9.8 Utilitas Kebakaran	135
6.9.9 Utilitas Pengolahan Limbah	137
DAFTAR PUSTAKA	139
BERKAS ANTIPLAGIASI.....	141

DAFTAR TABEL

Table 1. Orisilitas	14
Table 2. Fasilitas Wajib Restoran Jepang	29
Table 3. Fasilitas penunjang Restoran Jepang	30
Table 4. Daftar hidangan tradisional jepang	31
Table 5. Daftar makanan jepang populer	33
Table 6. Alternatif Lokasi	50
Table 7. Kelompok Pengguna	67
Table 8. Jadwal Kegiatan	68
Table 9. Jumlah Pengguna	69
Table 10. Jenis ruang dan sifat ruang dalam	73
Table 11. Dimensi Ruang Dalam	74
Table 12. Persyaratan Ruang Dalam	81
Table 13. Persyaratan Ruang Dalam 2	81
Table 14. Pengelompokan ruang dalam	82
Table 15. Dimensi lahan Parkir	87
Table 16. Bangunan sekitar tapak	89
Table 17. Elemen pada Ruang Washitsu	114
Table 18. Fungsi Ruang Washitsu	115
Table 19. Alternatif Material lokal	121

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah lantai 1 Restoran Makoto	39
Gambar 2. Denah lantai 2 Restoran Makoto	40
Gambar 3. Ruang makan privat Restoran Makoto	40
Gambar 4. Ruang makan umum Restoran Makoto	41
Gambar 5. Ruang tatami umum Restoran Makoto	41
Gambar 6. Ruang tatami publik Restoran Kikko	42
Gambar 7. Dapur Restoran Kikko	42
Gambar 8. Taman Jepang Restoran Kikko	43
Gambar 9. Panggung Live Restoran Kikko	43
Gambar 10. Siteplan Restoran Yoshimasa	44
Gambar 11. Ruang tatami Restoran Yoshimasa	44
Gambar 12. Ruang makan Restoran Yoshimasa	45
Gambar 13. Bar Restoran Yoshimasa	45
Gambar 14. Denah Restoran Kan	46
Gambar 15. Jarak menuju Museum kota lama	53
Gambar 16. Jarak menuju Old city 3D museum	53
Gambar 17. Jarak menuju Gereja Blenduk	54
Gambar 18, Jarak menuju Semarang Contemporary Art	54

Gambar 19. Jarak menuju Spiegel Bar&Resto.....	54
Gambar 20. Jarak menuju Gedung Marabunta.....	55
Gambar 21. Restoran Jepang di Semarang	56
Gambar 22. Rumah Minka.....	59
Gambar 23. Rumah Minka 2.....	59
Gambar 24. Gerbang Torii Kuil Shinto	60
Gambar 25. Kuil Budha.....	61
Gambar 26. Ruang Teh.....	62
Gambar 27. Engawa Rumah Machiya	63
Gambar 28. Lokasi Tapak Terpilih	84
Gambar 29. Bentuk Tapak	86
Gambar 30. Kondisi jalan Lokasi.....	90
Gambar 31. Drainase Tapak	90
Gambar 32. Jaringan Listrik	91
Gambar 33. Vegetasi	91
Gambar 34. Data Cuaca Mijen.....	92
Gambar 35. Dinding Ruang Dalam.....	95
Gambar 36. Lantai Tatami.....	96
Gambar 37. Plafon Tenjo.....	97
Gambar 38. Choba Dansu.....	98
Gambar 39. Chabudai.....	98
Gambar 40. Zataku.....	99
Gambar 41. Fuzukue	99
Gambar 42. Zabuton.....	100
Gambar 43. Hibachi	100
Gambar 44. Elemen Shoji.....	101
Gambar 45. Elemen Sudare	101
Gambar 46. Byobu	102
Gambar 47. Lampu Andon	103
Gambar 48. Lampu Bonbori	103
Gambar 49. Lampu Chochin.....	103
Gambar 50. Lampu Toro	104
Gambar 51. Elemen Ranma	104
Gambar 52. Elemen Tokonoma	105
Gambar 53. Elemen Engawa.....	105
Gambar 54. Elemen pagar dan gerbang.....	107
Gambar 55. Elemen Pijakan dan Jembatan.....	107
Gambar 56. Elemen Batu dan Pasir.....	108
Gambar 57. Elemen Air.....	109
Gambar 58. Elemen Dekorasi Taman.....	109
Gambar 59. Warna	116
Gambar 60. Penghawaan	117
Gambar 61. Pencahayaan.....	117
Gambar 62. Drop Zone.....	117
Gambar 63. Drop off	118
Gambar 64. Taman Jepang Pasif.....	118
Gambar 65. Taman Jepang Publik	119
Gambar 66. Pondasi umpak	123

Gambar 67. Dinding Permanen.....	124
Gambar 68. Plafon Ajiro Tenjo.....	125
Gambar 69. Lantai Vinyl Kayu.....	126
Gambar 70. Lantai Tatami.....	126
Gambar 71. Lantai Batu Alam.....	126
Gambar 72. Fasad Bangunan.....	127
Gambar 73. Taman Jepang.....	128
Gambar 74. Taman Zen.....	129
Gambar 75. Accent Lighting.....	130
Gambar 76. Task Lighting.....	131
Gambar 77. Ambient Lighting.....	131
Gambar 78. AC Central.....	132
Gambar 79. AC Split.....	132
Gambar 80. AC Window.....	133
Gambar 81. Exhaust.....	133
Gambar 82. Transportasi Vertikal Tangga.....	134
Gambar 83. CCTV.....	134
Gambar 84. Smoke Detector.....	135
Gambar 85. Sprinkler.....	136
Gambar 86. Hydrant Pillar.....	136
Gambar 87. Hydrant Box.....	136
Gambar 88. APAR.....	137

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1. Peminat Restoran Spesialis.....	16
Diagram 2. Peminat Kuliner Jepang.....	16
Diagram 3. Saran dari peminat.....	17
Diagram 4. Pergerakan pengelola.....	70
Diagram 5. Pergerakan Pengunjung.....	71
Diagram 6. Pergerakan Karyawan.....	72
Diagram 7. Organisasi Ruang.....	83
Diagram 8. Utilitas Air Bersih.....	129
Diagram 9. Utilitas Elektrikal.....	130