

PROJEK AKHIR ARSITEKTUR  
Periode 82, Semester Ganjil , Tahun 2022/2023

## LANDASAN TEORI DAN PROGRAM

**“GALERI DAN SENTRA KULINER JAWA TENGAH  
DENGAN PENDEKATAN BIOFIK DI SEMARANG”**



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

*September 2022*

## HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dhimas Aryawan Wiranata

NIM : 18.A1.0129

Program Studi : Arsitektur

Fakultas : Fakultas Arsitektur dan Desain

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Proyek Akhir Arsitektur tahap Laporan Perancangan Arsitektur dengan Judul: Galeri dan Sentra Kuliner dengan Pendekatan Biofilik di Kota Semarang ini merupakan hasil karya sendiri, bebas dari tindakan plagiasi terhadap karya orang lain.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa dalam Proyek Akhir Arsitektur tahap Laporan Perancangan Arsitektur ini terkandung ciri-ciri plagiat dan bentuk peniruan lain yang dianggap melanggar peraturan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Semarang, 2 Januari 2023

Penulis,



Dhimas Aryawan Wiranata

NIM : 18.A1.0129

# HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dhimas Aryawan Wiranata  
NIM : 18.A1.0129  
Program Studi : Arsitektur  
Fakultas : Fakultas Arsitektur dan Desain

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Galeri dan Sentra Kuliner dengan Pendekatan Biofilik di Kota Semarang” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katholik 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

Semarang, 2 Januari 2023

Penulis,



Dhimas Aryawan Wiranata

NIM : 18.A1.0129

# HALAMAN PENGESAHAN

## Projek Akhir Arsitektur

Periode 82 Semester Genap Tahun 2022 / 2023

Program Studi Arsitektur

Fakultas Arsitektur dan

Desain

Universitas Katolik

Soegijapranata Semarang

Judul : Galeri dan Sentra Kuliner Jawa Tengah dengan Pendekatan Biofilik di Semarang

Tema Desain : Arsitektur Biofilik

Penyusun : Dhimas Aryawan Wiranata

NIM : 18.A1.0129

Pembimbing : Christian Moniaga, ST., M.Ars

Penguji : - Ir. Tri Hesti Mulyani, M.T.  
- Ir. CH. Koesmartadi, M.T.  
- Ir. A.Ardiyanto, M.T.

Semarang, 2 Januari 2023

Mengetahui dan Mengesahkan

Dekan,  
Fakultas Arsitektur dan Desain



Dra. B. T. Susanti, M.A, Ph.D.

NIDN: 0626076501

Ketua,  
Program Studi Arsitektur

Christian Moniaga,  
S. T.M.Ars.

NIDN: 0618039101

Koordinator,  
Projek Akhir Arsitektur

Ir. Tri Hesti Mulyani, M.T.

NIDN: 0611086201

# HALAMAN PENGESAHAN

## Projek Akhir Arsitektur

Periode 82 Semester Genap Tahun 2022 / 2023

Program Studi Arsitektur Fakultas Arsitektur dan  
Desain Universitas Katolik Soegijapranata  
Semarang

Judul : Galeri dan Sentra Kuliner Jawa Tengah dengan Pendekatan

Biofilik di Semarang

Tema Desain : Arsitektur Biofilik

Penyusun : Dhimas Aryawan Wiranata

NIM : 18.A1.0129

Pembimbing : Christian Moniaga, ST., M.Ars

Penguji : - Ir. Tri Hesti Mulyani, M.T.

- Ir. CH. Koesmartadi, M.T.

- Ir. A.Ardiyanto, M.T.

Semarang, 2 Januari 2023

Mengetahui dan Mengesahkan  
Pembimbing,

Christian Moniaga, ST., M.Ars.

NIDN: 0618039101

Penguji,



Dr. Ir. A. Ardiyanto, M.T.

NIDN: 0611086201

Penguji,



Ir. CH. Koesmartadi, M.T.

NIDN: 06160035901

Penguji,



Ir. Tri Hesti Mulyani, M.T.

NIDN: 0611086201

## PRAKATA

Puji syukur kehadiran Tuhan yang maha Esa yang hingga saat ini masih memberikan kita nikmat iman dan kesehatan, sehingga saya diberi kesempatan yang luar biasa ini yaitu kesempatan untuk menyelesaikan proposal yang berjudul “Galeri dan Sentra Kuliner Jawa Tengah dengan Pendekatan Biofilik di Semarang” ini dengan tepat waktu.

Shalawat serta salam tidak lupa selalu kita haturkan untuk junjungan nabi agung kita, yaitu Nabi Muhammad SAW yang telah menyampaikan petunjuk Allah SWT untuk kita semua, yang merupakan sebuah petunjuk yakni Syariah agama Islam yang sempurna dan merupakan satu-satunya karunia paling besar bagi seluruh alam semesta.

Adapun penyusunan laporan akhir penelitian ini adalah dengan maksud untuk merancang suatu lingkungan wisata yang mampu memenuhi kebutuhan para wisatawan dari segi wisata rasa maupun wawasan kuliner nusantara. Disamping itu proyek ini diharapkan mampu memenuhi kebutuhan masyarakat berupa tempat wisata baru yang mampu mengedukasi masyarakat, sekaligus sebagai tempat wisata yang nyaman.

Dalam penyusunan laporan akhir kali ini, saya sadara bahwa terdapat segudang kesalahan yang saya lakukan oleh karena itu dengan ini saya sangat sangat memohon akan kritik dan sarannya terhadap laporan akhir penelitian saya kali ini. Segala kritik dan saran yang saya terima niscaya dapat memperbaiki kesalahan saya yang pernah saya buat sebelumnya. Terima kasih.

Semarang, 2 Januari 2023

PENYUSUN



Dhimas Aryawan Wiranata / 18.A1.0129

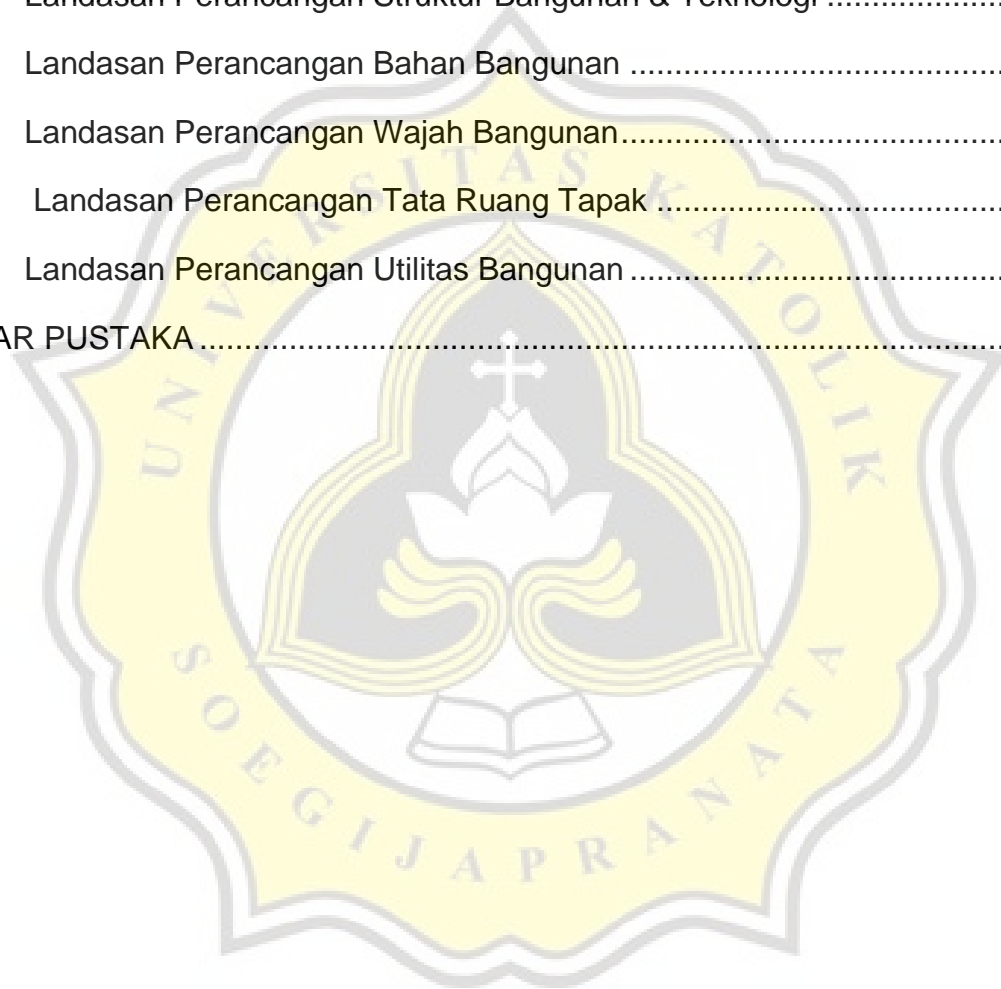
# DAFTAR ISI

PRAKATA .....	i
DAFTAR ISI .....	i
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL DAN BAGAN .....	xii
Abstrak.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1. 1. Latar Belakang.....	1
1. 2. Pernyataan Masalah .....	5
1. 3. Tujuan.....	5
1. 4. Manfaat.....	6
1. 5. Orisinalitas .....	6
BAB 2 GAMBARAN UMUM .....	8
2. 1. Gambaran Umum Proyek .....	8
2.1. 1. Terminologi Proyek .....	8
2. 2. Gambaran Umum Kuliner Terpilih.....	9
2.2.1. Pemetaan Lokasi Kuliner Terpilih .....	9
2.2.2. Kuliner Masing Masing Daerah.....	13
2.2.3. Klasifikasi Makanan.....	26
2.2.4. Klasifikasi jenis olahan dan pengolaannya secara umum.....	28
2. 3. Gambaran Umum Fungsi Bangunan .....	34
2.3.1. Galeri Kuliner.....	34
2.3.2. Sentra Kuliner.....	40
2. 4. Gambaran Fasilitas Bangunan .....	55
2. 5. Gambaran Umum Lokasi.....	56

2.5.1.	Pemilihan Lokasi .....	56
2.5.2.	Gambaran Umum Kecamatan Semarang Tengah .....	59
<b>BAB 3 ANALISIS PEMROGRAMAN ARSITEKTUR.....</b>		<b>70</b>
3.1	Analisis Fungsi Bangunan.....	70
3.1.1	Pengelompokkan Pelaku.....	70
3.1.2	Kapasitas Bangunan .....	71
3.2	Kegiatan yang terjadi .....	75
3.3	Ruang Dalam, .....	79
3.3.1	Analisa dan Besaran Ruang Khusus .....	79
3.3.2	Dimensi Ruang Dalam.....	86
3.3.3	Persyaratan Ruang.....	95
3.4	Organisasi dan Hubungan Antar Ruang .....	97
3.5	Analisis dan Program Tapak .....	98
3.5.1	Pemilihan tapak .....	98
3.5.2	Program Tapak.....	105
3.6	Struktur dan Sistem Bangunan .....	107
3.7	Analisis Lingkungan Buatan .....	109
3.7.1	Analisis bangunan sekitarnya .....	109
3.7.2	Analisis transportasi, utilitas kota.....	110
3.7.3	Analisis vegetasi (perkotaan).....	111
3.8	Analisis Lingkungan Alami .....	112
<b>BAB 4.....</b>		<b>116</b>
<b>PENELUSURAN MASALAH DESAIN .....</b>		<b>116</b>
4.1	Analisa Masalah.....	116
4.2	Identifikasi Permasalahan .....	118
4.3	Pernyataan Masalah .....	119
<b>BAB 5.....</b>		<b>120</b>



LANDASAN TEORI.....	120
5.1 Tinjauan Arsitektur Biofilik.....	120
5.2 Implementasi Biofilik terhadap Kenyamanan Pengguna Bangunan.....	123
BAB 6 PENDEKATAN DAN LANDASAN PERANCANGAN .....	129
6.1 Landasan Perancangan Tata Ruang Bangunan .....	129
6.2 Landasan Perancangan Bentuk Bangunan.....	131
6.3 Landasan Perancangan Struktur Bangunan & Teknologi .....	132
6.4 Landasan Perancangan Bahan Bangunan .....	133
6.5 Landasan Perancangan Wajah Bangunan.....	137
6.6 Landasan Perancangan Tata Ruang Tapak .....	138
6.7 Landasan Perancangan Utilitas Bangunan .....	139
DAFTAR PUSTAKA.....	143



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Koridor Ekonomi Jawa .....	1
Gambar 1. 2. jumlah wisata.....	2
Gambar 1. 3 Peta Kuliner.....	4
Gambar 1. 4 Globalisasi Ancam Kuliner.....	4
Gambar 2. 1 Peta Provinsi Jawa Tengah.....	9
Gambar 2. 2 Kota Kota Terpilih.....	13
Gambar 2. 3 Brekecek .....	14
Gambar 2. 4 Sate Martawi .....	14
Gambar 2. 5 Tempe dages .....	14
Gambar 2. 6 Rempeyek Yutuk .....	14
Gambar 2. 7 Soto Sokaraja.....	15
Gambar 2. 8 Kraca.....	15
Gambar 2. 9 Tahu Gecot.....	15
Gambar 2. 10 Gethuk Goreng.....	15
Gambar 2. 11 Nopia.....	16
Gambar 2. 12 Soto kriyik.....	16
Gambar 2. 13 Soto Bancar.....	16
Gambar 2. 14 Sate Blater.....	17
Gambar 2. 15 Dawet .....	17
Gambar 2. 16 Combo.....	17
Gambar 2. 17 Soto Krandegan .....	17
Gambar 2. 18 Nasi Penggel .....	18
Gambar 2. 19 Soto Tamanwinangun.....	18
Gambar 2. 20 Kethe.....	18
Gambar 2. 21 Yutuk Goreng .....	19
Gambar 2. 22 Clorot.....	19
Gambar 2. 23 Jenang Krasikan.....	19
Gambar 2. 24 Mie Ongkolk .....	19
Gambar 2. 25 dendeng Gepuk.....	20
Gambar 2. 26 Tempe Kemul .....	20
Gambar 2. 27 Kupat Tahu.....	20
Gambar 2. 28 Sop Senerek.....	20
Gambar 2. 29 Mangut Beong .....	21
Gambar 2. 30 Nasi Lesah .....	21
Gambar 2. 31 Bubur Blendrang .....	21
Gambar 2. 32 Nasi Tumpang Lethok .....	21
Gambar 2. 33 Soto Bebek.....	22
Gambar 2. 34 Kepelan .....	22
Gambar 2. 35 Ayam Panggang Klaten.....	22
Gambar 2. 36 Lontong Tuyuhan .....	22
Gambar 2. 37 Sate Serepeh .....	23
Gambar 2. 38 Kelo Mrico .....	23
Gambar 2. 39 Kaoya Dudul.....	23
Gambar 2. 40 Lontong Lemprak .....	23
Gambar 2. 41 Serabi kalibeluk .....	24
Gambar 2. 42 Tahu Gimbal.....	24
Gambar 2. 43 Mie Kopyok.....	24

Gambar 2. 44 Pisang Plenet .....	24
Gambar 2. 45 Roti Ganjel Rel .....	25
Gambar 2. 46 Wedang Tahu .....	25
Gambar 2. 47 Tahu Petis .....	25
Gambar 2. 48 Mood Board.....	38
Gambar 2. 49 Food Art.....	39
Gambar 2. 50 Sistem Penyajian Makanan .....	42
Gambar 2. 51 Conventional .....	43
Gambar 2. 52 Ready Prepared .....	44
Gambar 2. 53 Assembly .....	45
Gambar 2. 54 Commisary .....	46
Gambar 2. 55 Pola Tatahan Dapur .....	48
Gambar 2. 56 Food court .....	55
Gambar 2. 57 Galeri.....	55
Gambar 2. 58 Peta Rencana Tata Ruang Kota Semarang .....	57
Gambar 2. 59 Prowinsei Semarang Tengah .....	59
Gambar 2. 60 Tata Guna Lahan .....	60
Gambar 2. 61 Tata Ruang.....	60
Gambar 2. 62 Jaringan Jalan .....	60
Gambar 2. 63 Kepadaatan Penduduk.....	61
Gambar 2. 64 Kemiringan Lereng .....	61
Gambar 2. 65 Curah Hujan .....	61
Gambar 2. 66 Ancaman Banjir .....	62
Gambar 2. 67 Kegempaan .....	62
Gambar 2. 68 Kota Lama .....	63
Gambar 2. 69 Skoring Ring Buffer .....	66
Gambar 2. 70 Tata Guna lahan.....	66
Gambar 2. 71 Kepadatan Penduduk.....	67
Gambar 2. 72 Sebaran Pusat Kegiatan.....	67
Gambar 2. 73 Kompetitor .....	68
Gambar 2. 74 Zonasi Potensi Kuliner.....	68
Gambar 3. 1 Dapur Masakan Utama.....	79
Gambar 3. 2 Dapur Kudapan .....	80
Gambar 3. 3 Dapur Minuman.....	81
Gambar 3. 4 Dapur Tempe .....	82
Gambar 3. 5 Dapur Jenang .....	83
Gambar 3. 6 Dapur Nopia .....	84
Gambar 3. 7 Dapur Serabi .....	85
Gambar 3. 8 Peta Area Potensial Wisata Kuliner.....	98
Gambar 3. 9 Alternatif Tapak 1 .....	99
Gambar 3. 10 Alternatif Tapak 2 .....	100
Gambar 3. 11 Alternatif Tapak 3 .....	101
Gambar 3. 12 Alternatif Tapak 4 .....	102
Gambar 3. 13 Hostel .....	109
Gambar 3. 14 Golden City Hotel .....	109
Gambar 3. 15 Hotel Horizon.....	109
Gambar 3. 16 Museum Kota Lama .....	109
Gambar 3. 17 Area Kota Lama .....	109

Gambar 3. 18 Yayasan Kanisius.....	109
Gambar 3. 19 Kampung Batik.....	109
Gambar 3. 20 Museum Kota Lama .....	109
Gambar 3. 21 Halte Bus.....	110
Gambar 3. 22 Saluran utilitas.....	110
Gambar 3. 23 Vegetasi .....	111
Gambar 3. 24 Suhu Rata rata Tertinggi dan Terendah .....	112
Gambar 3. 25 Suhu Rata rata Per jam .....	113
Gambar 3. 26 Curah Hujan .....	113
Gambar 3. 27 Jam Siang dan Malam.....	114
Gambar 3. 28 Matahari Terbit dan Terbenam.....	114
Gambar 3. 29 Kelembaban .....	115
Gambar 3. 30 Kecepatan Angin .....	115
Gambar 5. 1 Psycholody of Design .....	123
Gambar 5. 2 Tone Alami .....	125
Gambar 5. 3 Pencahayaan Ruang .....	126
Gambar 5. 4 Orientasi Aktivitas Manusia bersama Alam .....	126
Gambar 5. 5 Tekstur Kayu .....	127
Gambar 5. 6 Vas Bunga.....	127
Gambar 5. 7 Elemen Natural.....	127
Gambar 5. 8 Green Wall .....	128
Gambar 5. 9 Sumber suara.....	128
Gambar 6. 1 <i>Ilustrasi</i> .....	129
Gambar 6. 2 <i>Ilustrasi</i> .....	129
Gambar 6. 3 Green Roof	Gambar 6. 4 <i>Ilustrasi</i> .....
Gambar 6. 5 <i>Ilustrasi</i> .....	129
Gambar 6. 6 Green Roof.....	132
Gambar 6. 7 Green Roof.....	132
Gambar 6. 8 GRC Kayu	Gambar 6. 9 Green Roof.....
Gambar 6. 10 Green Roof.....	132
Gambar 6. 11 GRC Kayu .....	135
Gambar 6. 12 Green Roof.....	136
Gambar 6. 13 Biophilic Façade .....	137
Gambar 6. 14 Façade .....	137
Gambar 6. 16 Tata Ruang Tapak	MINIMARKET .....
Gambar 6. 16 Tata Ruang Tapak.....	138

## DAFTAR TABEL DAN BAGAN

Tabel 1. 1 Orisinalitas.....	6
Tabel 2. 1 Jumlah Wisatwan .....	10
Tabel 2. 2 Jumlah Daya Tarik Wisata.....	11
Tabel 2. 3 Klasifikasi Makanan.....	26
Tabel 2. 4 Masa Simpan Daging .....	31
Tabel 2. 5 Ukuran Ruang Tipe Dapur.....	49
Tabel 2. 6 Skoring Pusat Keramaian Kota .....	57
Tabel 3. 1 Jumlah Wisatwan SEMARANG .....	72
Tabel 3. 2 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang .....	77
Tabel 3. 3 Besaran Ruang .....	95
Tabel 3. 4 Persyaratan Ruang .....	96
Tabel 3. 5 Skoring Tapak .....	103
Tabel 3. 6 Kebutuhan Ruang Parkir .....	105
Tabel 3. 7 Kebutuhan Ruang Luar .....	106
Tabel 3. 8 Sistem Struktur.....	107
Tabel 3. 9 Sistem Utilitas.....	107
Tabel 5. 1 Biophilic odor.....	124
Tabel 6. 1 Material Lantai.....	133
Tabel 6. 2 Material Dinding .....	134
Bagan 3. 1 <b>POLA KEGIATAN PEDAGANG KULINER</b> .....	78
Bagan 3. 2 <b>POLA KEGIATAN PENGUNJUNG</b> .....	78
Bagan 3. 3 <b>POLA KEGIATAN PENGELOLA</b> .....	78
Bagan 3. 4 Hubungan antar ruang .....	97
Bagan 3. 5 Pola Ruang .....	97
Bagan 6. 1 Sistem Up Feed .....	139
Bagan 6. 2 Skema Panel Elektrikal .....	141
Bagan 6. 3 Instalasi Listrik Bangunan tinggi.....	141

## Abstrak

Saat ini, sector pariwisata di Indonesia sedang dalam masa pengembangan dan pemulihan pasca pandemic,. Hal ini juga berdampak positif pada industri pariwisata yang tadinya mengalami penurunan pengunjung dengan tajam kini mulai pulih secara perlahan. Tercantum dalam Undang Undang RI Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan, bahwa kebutuhan fisik, mental dan intelektual semua wisatawan terpenuhi dengan kepariwisataan melalui rekreasi dan perjalanan yang mana sekaligus turut serta meningkatkan pendapatan negara untuk mewujudkan kesejahteraan rakyat.

Perkembangan pariwisata di Semarang sendiri saat ini sedang mengalami peningkatan. Dengan posisi geostrategisnya yang mana Kota Semarang Terletak di jalur transportasi ekonomi Pulau Jawa perkembangan wisata menjadikan kota Semarang tidak hanya sebagai suatu kota transit namun juga sebagai kota wisata baru. Salah satu sector wisata yang paling berkembang adalah dari sector kuliner. jenis wisata ini merupakan salah satu yang paling mudah berkembang dan banyak dijalankan oleh masyarakat meskioun begitu dipandang dari kelestarian keberagamannya, sehingga membutuhkan suatu pewardahan baru ditengah pengembangan pariwisata Kota Semarang.

Tujuan dari perancangan ini adalah membuat sebuah fungsi bangunan yang mampu mewadahi pelestarian kuliner nusantara sekaligus membentuk suatu pusat wisata baru bagi para wisatawan yaitu mengembangkan pariwisata kuliner nusantara di tengah tengah pemulihan industry kuliner di Semarang saat ini dan di sisi lain, mampu memenuhi kebutuhan masyarakat terkait suatu open space tengah kota yang aman dan nyaman. Pendekatan yang diaplikasikan adalah prinsip arsitektur biofilik. Penggunaan prinsip ini didasari atas kebutuhan masyarakat akan suatu public space berkualitas yang berkolaborasi dengan alam di tengah kota

Kata Kunci : Desain Biofilik, Kuliner, Galeri, Sentra,