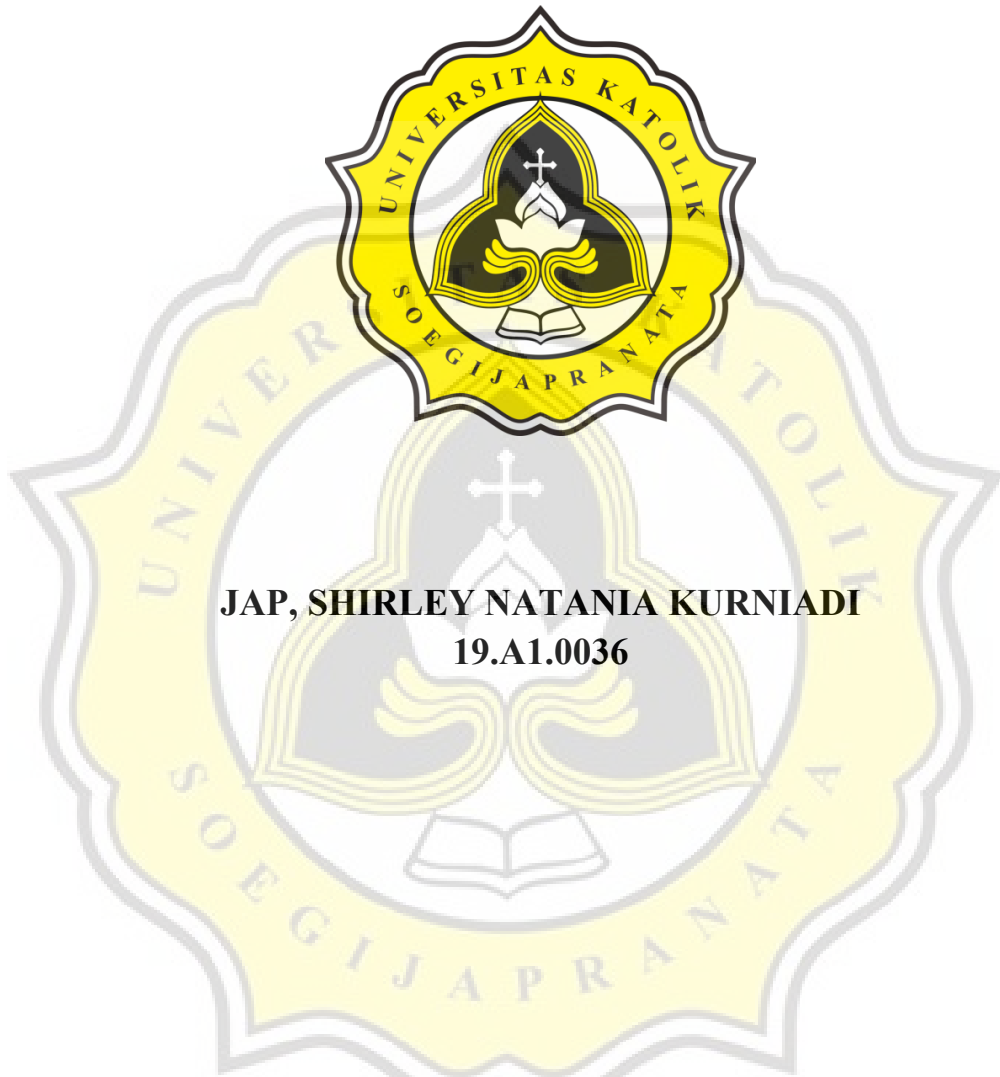


LAPORAN SKRIPSI
LANDASAN TEORI DAN PROGRAM
SEKOLAH TINGGI KULINER DI KOTA SEMARANG



JAP, SHIRLEY NATANIA KURNIADI
19.A1.0036

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2023

LAPORAN SKRIPSI
LANDASAN TEORI DAN PROGRAM
SEKOLAH TINGGI KULINER DI KOTA SEMARANG

Diajukan dalam Rangka Memenuhi
Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Arsitektur



JAP, SHIRLEY NATANIA KURNIADI
19.A1.0036

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2023

Tabel 40 Analisa Struktur dan Sistem Bangunan	76
Tabel 41 Analisa lingkungan sekitar.....	77
Tabel 42 Analisa Transportasi	79
Tabel 43 Perbandingan Karakteristik Arsitektur	91
Tabel 44 Jenis Sirkulasi	94
Tabel 45 Perbandingan Tata Ruang.....	94

ABSTRAK

Kota Semarang memiliki sejarah akulturasi dengan bangsa-bangsa asing seperti Cina, Arab, dan Belanda, yang memberikan keunikan dan warna tersendiri bagi kota ini. Salah satu yang terkenal adalah kuliner khasnya, yang membuat Semarang dijuluki sebagai Kota Lumpia. Pada tahun 2020, ASEAN juga menobatkan Semarang sebagai kota wisata yang unggul dalam berbagai sektor, terutama pariwisata. Industri kuliner memiliki peran krusial di Semarang yang mencapai 55% dan terus meningkat dari tahun ke tahun. Namun, untuk memajukan industri kuliner Semarang, dibutuhkan Sumber Daya Manusia atau para ahli yang berkontribusi dalam bidang ini. Saat ini, pendidikan kuliner di Kota Semarang terbatas hanya pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Tata Boga. Oleh karena itu, merencanakan pendirian Sekolah Tinggi Kuliner di Kota Semarang adalah pilihan tepat untuk meningkatkan ilmu baik teori maupun praktik sebelum memasuki lapangan kerja di industri kuliner. Selain meningkatkan mutu pendidikan, pendirian Sekolah Tinggi Kuliner di Kota Semarang juga akan memperkenalkan keanekaragaman budaya Kota Semarang sebagai kota akulturasi melalui fasilitas laboratorium atau kelas memasak dan kurikulum sekolah. Gaya arsitektur yang dipilih adalah Neo Vernakular untuk menunjukkan keaslian dan karakteristik kota Semarang. Keunggulan lain dari sekolah ini adalah hadirnya restoran publik yang menjadi laboratorium hidup bagi mahasiswa yang ingin melakukan praktik kerja secara langsung dan memiliki persiapan yang lebih matang.

Kata kunci : Kuliner, Sekolah Tinggi, Neo Vernakular, Semarang