SURAT PERNYATAAN

Yang tertanda dibawah ini saya

Nama : Margaretha Rani Astuti

Nim : 09.11.0008

Menyatakan bahwa karya ilmiah pada Projek Akhir Arsitektur periode semester gasal TA 2013/2014 Program Studi Arsitektur, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

Judul : Pusat Jajan dan Oleh-oleh Semarang

Tema Desain : Arsitektur Modern Tradisional

Fokus Kajian : Konfigurasi Ruang dengan menerapkan Kontinuitas Ruang

Pembimbing : Dr. Ir. VG Sri Rejeki, MT

NIDN : 0628126101

Adalah bukan karya plagiasi. Bila di kemudian hari diketemukan tindak plagiasi dalam penyusunan karya ilmiah tersebut, maka pembuat pernyataan diatas siap menerima segala konsekuensinya

Semarang, 9 oktober 2013

Penulis

Margaretha Rani Astuti

Nim. 09.11.0008

LEMBAR PENGESAHAN

Projek Akhir Arsitektur

Periode LXIVSemester Gasal, 2013/2014

Program Studi Arsitektur

Fakultas Arsitektur dan Desain

Universitas Katolik Soegijapranata

Semarang

Judul : Pusat Jajan dan Oleh-oleh Semarang

Tema Desain : Arsitektur Modern Tradisional

Fokus Kajian : Konfigurasi Ruang dengan menerapkan Kontinuitas Ruang

Penyusun : Margaretha Rani Astuti Nim : 09.11.0008

Pembimbing : Dr. Ir. VG Sri Rejeki, MT

Penguji : Ir. R. Darmono MT, IAI

Ir. Yulita Titik S. MT

Ir. Supriyono, MT

Semarang, 9 Oktober 2013

Mengetahui dan Mengesahkan

Dekan
Fakultas Arsitektur dan Desain

Ir. IM. Tri Hesti Mulyani, MT

NIDN : 0611086201

Ketua
Program Studi Arsitektur

Ir. FX. Bambang Suskiyatno, MT

NIDN : 0625116302

LEMBAR PENGESAHAN

Projek Akhir Arsitektur

Periode LXIV Semester Gasal, 2013/2014

Program Studi Arsitektur

Fakultas Arsitektur dan Desain

Universitas Katolik Soegijapranata

Semarang

Judul : Pusat Jajan dan Oleh-oleh Semarang

Tema Desain : Arsitektur Modern Tradisional

Fokus Kajian : Konfigurasi Ruang dengan menerapkan Kontinuitas Ruang

Penyusun : Margaretha Rani Astuti Nim : 09.11.0008

Pembimbing : Dr. Ir. VG Sri Rejeki, MT

Penguji : Ir. R. Darmono MT, IAI

Ir. Yulita Titik S. MT

Ir. Supriyono, MT

Semarang, 9 Oktober 2013

Mengetahui dan Mengesahkan

Pembimbing

Dr. Ir. VG Sri Rejeki, MT

NIDN 0628126101

Penguji,	Penguji,	Penguji,
Ir. R. Darmono MT, IAI	Ir. Yulita Titik S. MT	Ir. Supriyono, MT
NIDN : 0615046002	NIDN : 0612066201	NIDN : 0615025701

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan anugerah yang telah diberikan sehingga terselesaikannya LTP Projek Akhir Arsitektur ini. Dalam penyusunan LTP ini penulis mengambil Judul “Pusat Jajan dan Oleh-oleh Semarang”

Dalam penyusunan LTPProjek Akhir Arsitektur ini tidak lepas dari partisipasi dan keikutsertaan dosen, rekan-rekan dan pihak-pihak lain yang telah membantu, untuk itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas berkah dan rahmat-Nya.
2. Ir.Riandy Tarigan, MT, selaku dosen Koordinator Projek Akhir Arsitektur LXIV
3. Dr. Ir. VG Sri Rejeki, MT, selaku dosen pembimbing Projek Akhir Arsitektur LXIV
4. Para dosen penguji yang turut membantu dalam proses LTP

Semoga LTP ini dapat bermanfaat baik bagi penyusun dan bagi pihak-pihak lain yang memerlukan. Akhirnya kepada semua pihak yang terkait dalam penyusunan tugas ini penyusun mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Semarang, September 2013

Penyusun

DAFTAR ISI

Halaman Judul..... i

Halaman Pengesahan ii

Halaman Pengesahan iii

Kata Pengantar.....iv

Daftar Isi.....v

Daftar Gambar..... ix

Daftar Tabel xv

Abstrak.....xvii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Projek 1

1.2 Tujuan dan Sasaran Pembahasan.....3

1.2.1 Tujuan 3

1.2.2 Sasaran.....3

1.3 Lingkup Pembahasan.....4

1.4 Metode Pembahasan..... 4

1.4.1 Metode Pengumpulan Data.....4

1.4.2 Metode Penyusunan Analisa.....5

1.4.3 Metode Pemrograman.....5

1.4.4 Metode Perancangan Arsitektur.....6

1.5 Sistematika Pembahasan.....7

BAB II TINJAUAN PROJEK

2.1 Tinjauan Umum.....10

2.1.1 Gambaran Umum.....10

2.1.2 Latar Belakang- Perkembangan- Trend 11

2.1.3 Sasaran yang akan dicapai 14
2.2 Tinjauan Khusus.....14
2.2.1 Pelaku 14
2.2.2 Kegiatan 15
2.2.3 Fasilitas 16
2.2.4 Spesifikasi dan Persyaratan Desain.....17
2.2.5 Deskripsi Konteks desa /kota 21
2.2.6 Studi banding/ Komparasi kasus sejenis.....25
2.2.7 Permasalahan Desain 28
2.3 Kesimpulan,Batasan dan Anggapan..... ..29
2.3.1 Kesimpulan 29
2.3.2 Batasan 29
2.3.3 Anggapan.....30
BAB III ANALISA PENDEKATAN PROGRAM ARSITEKTUR
3.1 Analisa Pendekatan Arsitektur..... ..31
3.1.1 Studi Aktifitas 31
3.1.2 Studi Fasilitas.....41
3.2 Analisa Pendekatan sistem bangunan..... ...52
3.2.1 Studi Sistem Struktur & Enclosure 52
3.2.2 Studi Sistem Utilitas 65
3.2.3 Studi Pemanfaatan Teknologi dan Lingkungan.....78
3.2.4 Studi Sistem Manajemen Pusat Jajan dan Oleh-oleh 83
3.3 Analisa pendekatan konteks lingkungan.....97
BAB IV PROGRAM ARSITEKTUR
4.1 Konsep Program.....102

4.1.1 Aspek Citra Arsitektural.....102
4.1.2 Aspek Fungsi 102
4.1.3 Aspek Teknologi.....103
4.2 Tujuan Perancangan, faktor penentu perancangan,faktor persyaratan perancangan..... ... 103
4.2.1 Design Objective 103
4.2.2 Design Determinant 104
4.2.3 Design Requirement 104
4.3 Program Arsitektur 106
4.3.1 Program kegiatan.....111
4.3.2 Program Sistem Struktur dan enclosure.....121
4.3.3 Program Sistem Utilitas.....125
4.3.4 Program Sistem Teknologi dan Lingkungan.....137
4.3.5 Program Tapak 134
4.3.6 Program Sistem Manajemen Pusat Jajan dan oleh-oleh.....138
BAB V KAJIAN TEMA DESAIN DAN FOKUS KAJIAN
5.1 Kajian tentangArsitektur Modern Tradisional 144
5.1.1 Teori Arsitektur Modern Tradisional 144
5.1.2 Studi Preseden.....148
5.1.3 Kemungkinan Penerapan Teori Arsitektur Modern Tradisional ...150
5.2 Kajian Teori Konfigurasi Ruang dengan memaksimalkan kontinuitas visual.....151
5.2.1 Teori Konfigurasi Ruang yang menerapkan Kontinuitas Visual...151
5.2.2 Studi Preseden.....155

5.2.3 Kemungkinan Penerapan Teori Konfigurasi Ruang yang menerapkan Kontinuitas Visual.....158

Kepustakaan.....171

Lampiran.....173

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Destinasi Wisata Semarang 2

Gambar 2.1 Peta Jawa Tengah 22

Gambar 2.2 Rencana Pembagian BWK Kota Semarang 23

Gambar 2.3 Waroeng Pati Dua Kelinci 26

Gambar 2.4 Waroeng Pati Dua Kelinci 27

Gambar 2.5 Kampoeng Semarang 28

Gambar 3.1 Struktur Organisasi 32

Gambar 3.2 Gambar Pola Kegiatan Pengunjung 36

Gambar 3.3 Gambar Pola Kegiatan Pengunjung yang hanya makan 36

Gambar 3.4 Gambar Pola Kegiatan Pengunjung yang membeli oleh-oleh 37

Gambar 3.5 Gambar Pola Kegiatan Pengunjung yang melihat galeri 38

Gambar 3.6 Gambar Pola Kegiatan Pegawai Kantor 38

Gambar 3.7 Gambar Pola Kegiatan Pegawai Service 39

Gambar 3.8 Gambar Pola Kegiatan satpam 39

Gambar 3.9 Gambar Studi Ruang Food Court 46

Gambar 3.10 Standart Ukuran Meja dan Kursi Restoran 46

Gambar 3.11 Studi Sirkulasi dalam Food Court 46

Gambar 3.12 Standart Sirkulasi 46

Gambar 3.13 Standart Sirkulasi 47

Gambar 3.14 Standart Sirkulasi 47

Gambar 3.15 Gambar Studi Ruang Dapur Besar 47

Gambar 3.16 Gambar Studi Ruang Dapur Kecil 47

Gambar 3.17 Pola Ruang Makro 48

Gambar 3.18 Pola Ruang Mikro Pengunjung 48

Gambar 3.19 Pola Ruang Mikro Karyawan Service 49

Gambar 3.20 Pola Ruang Mikro Karyawan Pengelola 50
Gambar 3.21 Pola Ruang Mikro Gudang 50
Gambar 3.22 Pola Sirkulasi Linier 50
Gambar 3.23 Pola Sirkulasi Radial.....51
Gambar 3.24 Pola sirkulasi Spiral 51
Gambar 3.25 Pola Sirkulasi Network.....51
Gambar 3.26 Pola Sirkulasi Campuran 51
Gambar 3.27 Pondasi Sumuran 52
Gambar 3.28 Plat Setempat 52
Gambar 3.29 Pondasi Minipile 53
Gambar 3.30 Struktur Atap Baja 54
Gambar 3.31 Struktur Atap Kayu 54
Gambar 3.32 Struktur atap Dak Beton 55
Gambar 3.33 Material Beton ringan 56
Gambar 3.34 Material batu bata.....57
Gambar 3.35 Material Kaca 58
Gambar 3.36 Material Kayu 59
Gambar 3.37 Material marmer dan Granit.....59
Gambar 3.38 Material batu Alam 60
Gambar 3.39 Material Lantai Parket.....61
Gambar 3.40 Material Keramik 61
Gambar 3.41 Material Teraso 62
Gambar 3.42 Epoxy Floor Coating 62
Gambar 3.43 Material gypsum 63
Gambar 3.44 Material PVC 63
Gambar 3.45 Genteng Tanah Liat.....64
Gambar 3.46 Genteng Keramik 64

Gambar 3.47 Polycarbonate 65
Gambar 3.48 Wireless.....65
Gambar 3.49 Interkom dan Telepon.....66
Gambar 3.50 Genset.....67
Gambar 3.51 CCTV.....68
Gambar 3.52 Sprinkler 69
Gambar 3.53 alat deteksi kebakaran.....69
Gambar 3.54 Sistem Hydrant.....70
Gambar 3.55 Sistem Extinguisher.....70
Gambar 3.56 Sistem Franklin.....72
Gambar 3.57 Sistem Faraday 73
Gambar 3.58 Downfeed System 73
Gambar 3.59 Upfeed System.....74
Gambar 3.60 One Pipe System 74
Gambar 3.61 Two Pipe System 75
Gambar 3.62 Tangga 77
Gambar 3.63 Ramp.....78
Gambar 3.64 Air Conditioning.....79
Gambar 3.65 Kipas Angin 79
Gambar 3.66 *Exhaust Fan* dan *Cooker Hood* 79
Gambar 3.67 Lampu LED 80
Gambar 3.68 Taman Aktif 81
Gambar 3.69 Vegetasi Peneduh 81
Gambar 3.70 Tempat Sampah.....82
Gambar 3.71 Rain Harvesting.....82
Gambar 3.72 Peta Pembagian BWK Kota Semarang.....87
Gambar 3.73 Peta Administrasi Kecamatan Gayamsari dan Pedurungan.....92

Gambar 3.74 Peta Administrasi Kecamatan Banyumanik.....92
Gambar 3.75 Peta Alternatif Site.....94
Gambar 3.76 Peta Alternatif Site.....95
Gambar 3.77 Lahan Kosong 95
Gambar 3.78 Lahan Bekas bangunan.....95
Gambar 3.79 Jalan depan Tapak.....95
Gambar 3.80 Pertokoan sebelah Tapak.....95
Gambar 3.81 View Depan Tapak 95
Gambar 3.82 Peta Alternatif Site.....98
Gambar 3.83 Alternatif Tapak 99
Gambar 3.84 Jalan Lingkungan 99
Gambar 3.85 Trotoar di depan tapak 99
Gambar 3.86 Lahan kosong di sebelah Tapak.....99
Gambar 3.87 Lalu Lintas Depan Tapak.....99
Gambar 3.88 Saluran Drainase Tertutup 99
Gambar 4.1 Gambar Pola Sirkulasi dan Hubungan ruang Makro 116
Gambar 4.2 Gambar Pola Sirkulasi dan Hubungan ruang Mikro 117
Gambar 4.3 Diagram Jaringan Listrik.....126
Gambar 4.4 Diagram Jaringan Air Bersih.....129
Gambar 4.5 Diagram Jaringan Air kotor.....129
Gambar 4.6 Diagram Jaringan Pembuangan Sampah.....130
Gambar 4.7 Diagram Jaringan Pengolahan Air Hujan 134
Gambar 4.8 Peta Lokasi Terpilih.....136
Gambar 4.9 Diagram Manajemen Pusat Jajan dan Oleh-oleh 138
Gambar 4.10 Diagram Manajemen pembayaran Food Court 139
Gambar 4.11 Diagram Manajemen Pusat Oleh-oleh 140
Gambar 4.12 Diagram Manajemen Galeri Batik.....141

Gambar 4.13 Diagram Manajemen Galeri Kuliner 141
Gambar 4.14 analisa Manajemen Food Court 142
Gambar 4.15 Analisa Manajemen Food Court 142
Gambar 4.16 Analisa Manajemen Pusat Oleh-oleh 142
Gambar 4.17 Analisa Manajemen Pusat Oleh-oleh 143
Gambar 5.1 Diagram Arsitektur Modern Tradisional 151
Gambar 5.2 Bentuk Atap Tradisional Jawa 148
Gambar 5.3 Bentuk Atap Cafe Koenokeni 148
Gambar 5.4 Suasana dari depan Cafe Koenokoeni 148
Gambar 5.5 Tampak Depan Kampoeng Semarang 149
Gambar 5.6 Bagian Dalam Kampoeng Semarang 149
Gambar 5.7 Suasana Tiap ruang Kampoeng Semarang 149
Gambar 5.8 Suasana Ruang lain kampoeng Semarang 150
Gambar 5.9 Kemungkinan Area dalam Bangunan 150
Gambar 5.10 ornamen batik 151
Gambar 5.11 bagian depan tempat oleh-oleh Pati 155
Gambar 5.12 bagian depan Waroeng Pati 155
Gambar 5.13 Taman di dalam waroeng Pati 156
Gambar 5.14Tempat oleh-oleh khas Pati dua kelinci 156
Gambar 5.15 mall citraland 157
Gambar 5.16 mall citraland 157
Gambar 5.17 contoh peletakan *dominance* 158

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pelaku Kegiatan 15
Tabel 2.2 Tabel Kegiatan 15
Tabel 2.3 Tabel Fasilitas 16
Tabel 2.4 Tabel Persyaratan Dapur 18
Tabel 3.1 Tabel Pelaku Utama-Penunjang-Service 32
Tabel 3.2 Tabel Kegiatan utama-Penunjang- service 33
Tabel 3.3 Tabel Sifat Ruang Utama 33
Tabel 3.4 Tabel sifat ruang penunjang 34
Tabel 3.5 Tabel sifat ruang service 35
Tabel 3.6 Jumlah dan Waktu Pelaku 40
Tabel 3.7 Tabel Besaran Ruang 41
Tabel 3.8 Tabel Jumlah Pengunjung 43
Tabel 3.9 Tabel Besaran Ruang Parkir 44
Tabel 3.10 Tabel Pola Sirkulasi 50
Tabel 3.11 Tabel Spesifikasi Pondasi 52
Tabel 3.12 Tabel Spesifikasi Struktur Atap 53
Tabel 3.13 Tabel Enclosure Dinding 56
Tabel 3.14 Tabel Enclosure Penutup Lantai Alam 59
Tabel 3.15 Tabel Enclosure Penutup Parket Kayu 60
Tabel 3.16 Tabel Enclosure Penutup Lantai Keramik 61
Tabel 3.17 Tabel Enclosure Penutup Lantai Bahan Khusus 62
Tabel 3.18 Tabel Enclosure Plafond 63
Tabel 3.19 Tabel Enclosure Penutup Atap 64
Tabel 3.20 Tabel Jaringan Komunikasi 65
Tabel 3.21 Tabel Jaringan Listrik 66

Tabel 3.22 Tabel Sistem Keamanan 68
Tabel 3.23 Tabel Sistem Keamanan Kebakaran 68
Tabel 3.24 Tabel Sistem Penangkal Petir 72
Tabel 3.25 Tabel Sistem Jaringan Air Bersih 73
Tabel 3.26 Tabel Sistem Jaringan Air Kotor 74
Tabel 3.27 Tabel Sistem Transportasi.....76
Tabel 3.28 Tabel teknologi Penghawaan 78
Tabel 3.29 Tabel Teknologi Pencahayaan 80
Tabel 3.30 Tabel Studi Lingkungan.....81
Tabel 3.31 Tabel Alternatif BWK 88
Tabel 3.32 Tabel Alternatif BWK Terpilih 91
Tabel 3.33 Tabel Alternatif Lokasi 92
Tabel 4.1 Tabel Program Pelaku , Aktifitas Dan Kebutuhan Ruang Utama 106
Tabel 4.2 Tabel Program Pelaku , Aktifitas Dan Kebutuhan ruang Penunjang 108
Tabel 4.3 Tabel Besaran Ruang 118
Tabel 4.4 Tabel Program Struktur 122
Tabel 4.5 Tabel Program Enclosure Dinding.....122
Tabel 4.6 Tabel Program Enclosure Lantai 123
Tabel 4.7 Tabel Program Enclosure Plafond.....124
Tabel 4.8 Tabel Program Enclosure Penutup Atap 124
Tabel 4.9 Tabel Program Sistem Utilitas 125
Tabel 4.10 Tabel Program Teknologi 131
Tabel 4.11 Tabel Program Lingkungan 132
Tabel 4.12 Tabel Perbandingan Tapak 136
Tabel 4.13 Tabel Deskripsi Tapak.....137
Tabel 4.14 Tabel Manajemen Pusat Jajan dan Oleh-oleh.....139

ABSTRAK

Bisnis Kuliner adalah adalah suatu bidang perdagangan yang menjual makanan atau masakan sebagai pusat penjualannya. Hal ini di pengaruhi oleh semakin majunya perkembangan dunia kuliner saat ini. Perkembangan dunia kuliner ditandai dengan bertumbuh dan berkembangnya usaha-usaha di bidang kuliner seperti restoran yang semakin banyak di berbagai daerah, selain itu semakin banyaknya acara-acara tv yang menampilkan program tentang dunia kuliner. Semarang merupakan salah satu Kota yang mengikuti perkembangan dunia kuliner.

Kota Semarang merupakan ibu kota Jawa tengah dan salah satu kota tujuan wisata. Banyak wisata yang disediakan dan dikembangkan di Kota ini, terdapat Bangunan Konservasi peninggalan penjajah, Tempat menarik dengan pemandangan indah, Bangunan Religius, Berbagai karya seni dan juga Pusat Wisata Kuliner. Pusat Jajan dan Oleh-oleh Semarang diharapkan dapat menjadi salah satu destinasi di kota Semarang ini

Pusat Jajan dan oleh-oleh merupakan suatu bangunan yang mewadahi kegiatan-kegiatan yang bertujuan untuk mempromosikan kuliner dan souvenir khas Semarang. Dalam proses perancangan Pusat Jajan dan Oleh-oleh dilakukan studi banding dengan proyek sejenis maupun studi literatur sehingga dapat dihasilkan kebutuhan ruang, kegiatan yang dilakukan dan penataan ruang agar mencapai kenyamanan para wisatawan. Dalam studi banding tersebut akan diketahui pembagian dan penataan ruang karena setiap ruang yang ada akan memiliki perlakuan yang berbeda, mengingat setiap ruang memiliki kegiatan dan perilaku yang berbeda-beda

Maka dari itu dalam perancangan Pusat Jajan dan Oleh-oleh nantinya akan merencanakan penataan ruang sehingga menghasilkan pembagian dan penataan ruang yang tepat bagi para pengunjung .

Kata Kunci: Pusat , Jajan. Oleh-oleh, Penataan Ruang