PERANCANGAN AKADEMI KULINER DI KOTA SURABAYA DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR KONTEMPORER

TUGAS AKHIR

Disusun Oleh:

DEBBY GALUH ANGGRITA

NIM: H73217054

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL AMPEL

SURABAYA

2022

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : DEBBY GALUH ANGGRITA

NIM : H73217054

Program Studi : Arsitektur

Angkatan : 2017

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam penulisan Tugas Akhir saya yang berjudul: "PERANCANGAN AKADEMI KULINER DI KOTA SURABAYA DENGAN PENDEKATAN KONTEMPORER". Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 10 Januari 2022
Yang Menyatakan,

DEBBY GALUH ANGGRITA
NIM H73217054

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir oleh :

Nama : DEBBY GALUH ANGGRITA

NIM : H73217054

Judul : PERANCANGAN AKADEMI KULINER DI KOTA SURABAYA DENGAN PENDEKATAN KONTEMPORER

Ini telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan.

Surabaya, 5 Januari 2022

Dosen Pembimbing 1	Dosen Pembimbing 2
Qurrotul A'yun, S.T.,M.T.,IPM ., ASEAN Eng.	Efa Suriani, S.T., M. Eng
NIP 198910042018012001	NIP 197902242014032003

PENGESAHAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

Tugas Akhir Debby Galuh Anggrita ini telah
dipertahankandi depan tim penguji Tugas Akhir
Surabaya, 10 Januari 2022

Mengesahkan,

Penguji I	Penguji II
Qurrotul A'yun S.T., M.T., IPM., ASEAN Eng	Efa Suriani, S.T., M. Eng
NIP 198910042018012001	NIP 197902242014032003

Penguji III	Penguji IV
Ovindra El Rachmalisa, ST,.M.Arch	Kusnul Prianto, MT., IPM
FSTDLB12	NIP 197904022014031001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

UIN Sunan Ampel Surabaya

Prof. Dr. Hj. Evi Fatimatur Rusydiyah, M.Ag

NIP 197312272005012003

KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
PERPUSTAKAAN
Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : DEBBY GALUH ANGGRITA

NIM : H73217054

Fakultas/Jurusan : SAINS DAN TEKNOLOGI/ARSITEKTUR

E-mail address : debbygaluh47@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

☑ Skripsi ☐ Tesis ☐ Desertasi ☐ Lain-lain (.....)

yang berjudul :

PERANCANGAN AKADEMI KULINER DI KOTA SURABAYA DENGAN PENDEKATAN KONTEMPORER

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara ***fulltext*** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 17 Januari 2022

Penulis

(Debby Galuh Anggrita)

ABSTRAK

Pertumbuhan yang pesat pada sector kuliner di Kota Surabaya dipengaruhi adanya perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin modern ditambah dengan penayangan Masterchef Indonesia, yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pemirsa terhadap perkembangan jenis masakan yang kreatif dan bervariasi. hal ini menimbulkan Peminat jurusan tataboga pada beberapa universitas di Jawa Timur mendominasi jika dibandingkan dengan jurusan lainya. Oleh karena itu diperlukan adanya wadah sebagai tempat berkembangnya dunia kuliner di Kota Surabaya, yakni Akademi kuliner. Akademi Kuliner adalah fasilitas pendidikan berhubungan dengan kegiatan memasak, pengenalan peralatan masak, bertujuan meningkatkan apresiasi dan menampung masyarakat yang memiliki minat dan bakat dibidang kuliner. Untuk menunjang Perancangan Akademi kuliner ini menggunakan Pedekatan Kontemporer seabagai penunjang Akademi Kuliner dengan kesan kekinian.

Kata Kunci: Kota Surabaya, Akademi Kuliner, Kontemporer.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

ABSTRAK

Rapid growth in the culinary sector of Surabaya City is influenced by changes in people's lifestyles which are increasingly modern coupled with the screening of Masterchef Indonesia, which aims to meet the needs of viewers for the development of creative and varied types of cuisine. This causes the culinary arts majors at several universities in East Java to dominate when compared to other majors. Therefore, it is necessary to have a container as a place for the development of the culinary world in the city of Surabaya, namely the culinary academy. The Culinary Academy is an educational facility related to cooking activities, introduction to cooking utensils, aimed at increasing appreciation and accommodating people who have interests and talents in the culinary field. To support the design of this culinary academy, it uses a Contemporary Approach as a support for the Culinary Academy with a contemporary impression.

Keyword : Surabaya City, Culinary Academy, Contemporary.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING iii
PENGESAHAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI v
MOTTO vi
HALAMAN PERSEMBAHAN vii
KATA PENGANTAR viii
ABSTRAK ix
ABSTRAK x
DAFTAR ISI xi
DAFTAR TABEL xiii
DAFTAR GAMBAR xiv
DAFTAR LAMPIRAN xv
BAB 1 1
PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Identifikasi Masalah dan Tujuan Perancangan 3
1.3 Ruang Lingkup Perancangan 3
BAB 2 4
TINJAUAN OBJEK DAN LOKASI PERANCANGAN 4
2.1 Deskripsi Objek 4
2.1.1 Akademi Kuliner 4
2.1.2 Tinjauan Pendidikan 5
2.1.3 Program Fungsi, Aktivitasxdan Fasilitas 6
2.1.4 Kebutuhan Ruang 7
2.2 Lokasi Rancangan 11
2.2.1 Gambarang Umum Site 11
2.2.2 Tinjauan Umum Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Mulyorejo 12
2.2.3 Tinjauan Site Terpilih 12
2.2.4 Kebijakan Penggunaan Lahan 13
2.2.5 Eksisting dan Potensi site 13

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB 3 15
PENDEKATAN DAN KONSEP RANCANGAN 15
3.1 Pendekatan Arsitektur Kontemporer 15
3.1.1. Definisi 15
3.1.2. Prinsip 15
3.2 Integrasi Keislaman 16
3.3 Konsep Rancangan 17
BAB 4 19
HASIL RANCANGAN 19
4.1 Rancangan Arsitektur 19
4.1.1. Tapak 19
4.1.2. Bangunan 24
4.1.3. Ruang 28
4.1.4. Konsep Utilitas 32
BAB 5 37
KESIMPULAN 37
DAFTAR PUSTAKA 38

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Analisa Fungsi Kegiatan dan Pengguna 7
Tabel 2.2 Kebutuhan Ruang 8
Tabel 2.3 Total Kebutuhan Ruang 11
Tabel 3.1 Penerapan Prinsip Arsitektur Kontemporer 18

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Lokasi Site & Ukuran Site 12
Gambar 2.2 Eksisting & Potensi Site.....14
Gambar 4.1 Site-Plan 19
Gambar 4.2 Sirkulasi Tapak.....20
Gambar 4.3 Jalur Pejalan Kaki.....20
Gambar 4.4 Zoning Tapak 21
Gambar 4.5 Perpektif Kawasan.....22
Gambar 4.6 Taman Edukasi pada Tapak 23
Gambar 4.7 Taman Sayur rooftop restoran.....23
Gambar 4.8 Zoning Bangunan 24
Gambar 4.9 Perspektif Bangunan 25
Gambar 4.10 Tampak Bangunan.....26
Gambar 4.11 Denah Lantai 1 27
Gambar 4.12 Potongan A-A.....28
Gambar 4.13 3D Interior Restaurant.....29
Gambar 4.14 3D Interior R. Kelas.....29
Gambar 4.15 3D Interior Suasana Kantin 30
Gambar 4.16 Denah Lantai 2 31
Gambar 4.17 Interior Culinary Arts Class.....31
Gambar 4.18 Skema Utilitas Air Bersih 32
Gambar 4.19 Skema Utilitas Air Kotor 33
Gambar 4.20 Skema Kebakaran.....34
Gambar 4.21 Titik Lampu Lt. 1.....35
Gambar 4.22 Titik Peletakan Sampah.....36

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Gambar Siteplan 40
Lampiran 2 Gambar Layoutplan 41
Lampiran 3 Gambar Denah Lntai 1 & 2 42
Lampiran 4 Gambar Denah Lantai 3, 4 & 5 43
Lampiran 5 Gambar Potongan A dan B Kawasan 44
Lampiran 6 Gambar Tampak Depan dan Samping 45
Lampiran 7 Gambar 3D Eksterior dan 3D Interior 46

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor kuliner di Jawa Timur mengalami pertumbuhan lebih dari 20 persen sepanjang tahun 2018 seperti yang dicatat oleh Asosiasi Pengusaha Kafe dan Restoran Indonesia (Apkrindo). Hal ini dipengaruhi adanya perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin modern (Andi Satria, 2019). Selain itu, tayangan bertema memasak kini menjadi fenomena umum dan mendominasi pertelevisian. Pemahaman memasak tidak hanya sebagai pemenuhan kebutuhan pangan atau pemuas rasa lapar, namun sekarang berkembang menjadi tren gaya hidup (Rezita Natalia, 2014). Salah satu program bertema kuliner di Indonesia adalah Master Chef Indonesia. Master Chef Indonesia sendiri merupakan ajang pencarian bakat untuk chef rumahan atau amatiran yang didirikan pada tahun 2011, dipimpin oleh tiga juri ternama yang ahli di bidang chef top internasional: Chef Juna Rorimpandey, Chef Ririn Marinka, Chef Vindex Tengker (Wahyu Ramandhan, 2015). Acara ini sangat menuai sambutan hangat berdasarkan para pemirsanya, hal ini bisa dibuktikan bahwasannya, Master Chef Indonesia sekarang telah memasuki sesi ke 7. Program program Master Chef Indonesia adalah program TV yg bertujuan buat memenuhi kebutuhan pemirsa terhadap perkembangan jenis kuliner yg kreatif & bervariasi.

Istilah profesi dipahami oleh banyak orang sebagai hal yang merujuk pada bidang yang sangat dipengaruhi oleh pendidikan dan keahlian. Namun, pengetahuan yang diperoleh dari pelatihan kejuruan tidak cukup untuk disebut sebagai profesi, perlu menguasai teori sistematis yang mendasari praktik implementasi dan hubungan antara teori dan aplikasi yang sebenarnya.

Profesi juru masak tidak terlalu menarik perhatian kaum awam. Juru masak terkadang bahkan tidak dianggap penting. Namun, seiring berjalannya waktu, profesi chef memainkan peran penting dalam keberhasilan di bidang perhotelan, mengingat pertumbuhan restoran dan hotel yang menawarkan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

hidangan berbeda dari negara yang berbeda, serta konsekuensi dari persiapan mereka sendiri (Nita, 2007:14). Sejak 2011, semakin banyak perhatian untuk profesi chef. Banyak acara TV maupun di luar yang melibatkan chef. Hal ini menunjukkan bahwa profesi chef semakin dipandang masyarakat. (Fidelia, 2012:55).

Saat ini program studi Tataboga mendominasi beberapa perguruan tinggi dibandingkan dengan program studi lainnya, seperti Universitas Negeri Surabaya (UNESA). (Jurusan Tata Boga Di Unesa Paling Mendominasi Dibanding Dua Jurusan Ini - Surya.Co.Id, n.d.). Di UNESA tahun 2020, kategori program studi Tataboga masuk nominasi 10 jurusan, dengan jumlah pendaftar terbanyak melalui jalur SNMPTN, dengan total 552 pendaftar (web resmi UNESA, 2020). Untuk pendaftaran jalur SBMPTN tahun 2020, UNESA akan menyediakan kapasitas untuk 35 orang, namun jumlah pendaftar mencapai 716. (sipenmaru UNESA, 2020). Oleh karena itu, perlu adanya tempat atau wadah untuk pendidikan kuliner, mengingat peminat di jurusan seni kuliner di UNESA yang daya tampungnya hanya sekitar 5% dari jumlah pendaftar.

Banyaknya peminat jurusan seni kuliner di UNESA sangat berpengaruh terhadap pecinta kuliner Surabaya. Menurut DPD Asosiasi Pengusaha Kafe dan Restoran Indonesia (Apkrindo) Jawa Timur, Tjahjono Haryono, Surabaya memiliki lebih dari 2.000 restoran dan tumbuh pada tingkat tahunan rata-rata 20%. (Industri Kafe Dan Restoran Jatim Tumbuh 20% - Kabar24 Bisnis.Com, n.d.) Hal tersebut menjadi tujuan dari objek Akademi Kuliner Kota Surabaya yang memenuhi kriteria mengembangkan dan meningkatkan kualitas mahasiswa yang tidak berkesempatan kuliah di Perguruan Tinggi Negeri.

Berdasarkan persyaratan UTBK (Ujian Tulis Berbasis Komputer) 2020, batas usia peserta SBMPTN adalah 25 tahun (untuk lulusan Paket C). Rentang usia 25 tahun milik generasi muda, yang menyukai apa yang sedang terjadi (tren). Dalam hal ini, akademi kuliner bergaya arsitektur kontemporer menjadi jawaban yang menarik bagi generasi muda. Arsitektur kontemporer sendiri merupakan gaya desain yang didasarkan pada segala sesuatu yang diciptakan dan diproduksi saat ini. Oleh karena itu, kontemporer bersifat dinamis dan tidak

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

lekang oleh waktu. Gaya kontemporer tidak merepresentasikan gaya tertentu, melainkan kombinasi gaya dan zaman (Archify, 2017). Dalam buku Imelda "Indonesian Architecture Now", Akmal memaparkan beberapa karya arsitektur kontemporer di Indonesia Karya ini dibuat dalam waktu 10 tahun dan menjelaskan tren domestik dengan tepat. Karya arsitektur kontemporer Indonesia mirip dengan karya Mies van der Rohe, Vasily karya Marcel Breuer, atau chaise longue B306 karya Le Cobzier, kursi santai Charles Eames

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, judul yang didapatkan untuk seminar proposal tugas akhir ini adalah "**Perancangan Akademi Kuliner dengan Pendekatan Arsitektur Kontemporer di Kota Surabaya**".

1.2 Identifikasi Masalah dan Tujuan Perancangan

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan suatu rumusan masalah sebagai berikut :

Bagaimana merancang Akademi Kuliner di Kota Surabaya dengan pendekatan Arsitektur Kontemporer?

Adapun tujuan dari Proposal Tugas Akhir ini adalah :

Untuk merancang Akademi Kuliner di Kota Surabaya dengan pendekatan Arsitektur Kontemporer.

1.3 Ruang Lingkup Perancangan

Lingkup perancangan Akademi Kuliner di Kota Surabaya meliputi:

1. Perancangan Akademi Kuliner Surabaya akan didirikan di kawasan pendidikan kota Surabaya.
2. Luas lahan dalam perancangan Akademi Kuliner minimal adalah 5000 meter (Permen Nomor 7 Tahun 2020)
3. Perancangan Akademi Kuliner ini menggunakan pendekatan Arsitektur Kontemporer

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB 2

TINJAUAN OBJEK DAN LOKASI PERANCANGAN

2.1 Deskripsi Objek

2.1.1 Akademi Kuliner

Akademi adalah sekolah setara universitas yang menawarkan pelatihan khusus dalam cabang atau bagian dari ilmu pengetahuan, teknologi, atau seni tertentu. Pendidikan akademi adalah pendidikan terbaik yang ditujukan untuk mempelajari dan mengembangkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni tertentu, yang mencakup Program Pendidikan Diploma seperti yang dijelaskan pada Sistem Pendidikan Nasional Republik Indonesia Tahun 2003 termasuk dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 Pasal 20 (1). (RI, 2003).

Menurut Labensky, dkk (2000) kuliner memiliki arti yang berhubungan dengan dapur atau kegiatan memasak yang berhubungan dengan persiapan memasak, pengolahan dan penyajian. Bahkan, istilah seni kuliner atau Culinary Arts sudah dikenal. Ini adalah teknik untuk menyiapkan dan menyajikan makanan. (Karolina, 2018).

Akademi Kuliner adalah lembaga pendidikan yang terkait dengan kegiatan memasak dan pengenalan peralatan masak, untuk mengapresiasi dan menanggapi orang-orang yang memiliki minat dan bakat di bidang kuliner. Akademi Kuliner memiliki dasar sekitar 80% latihan dengan cara terbaru. Secara keseluruhan, akademi kuliner ini ditujukan untuk orang-orang yang telah menyelesaikan pendidikan kejuruan atau sekolah menengah atas dan memiliki minat dan bakat di bidang kuliner. (Astuty, 2015).

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2.1.2 Tinjauan Pendidikan

A. Syarat Pendirian Perguruan Tinggi Swasta

a. Luas lahan minimal untuk Perguruang Tinggi Swasta yang akan didirikan adalah sebesar 5.000 (lima ribu) meter persegi (sekolah tinggi, politeknik, akademi, atau akademi komunitas)

Memiliki status kepemilikan, hak guna bangunan, atau hak pakai atas nama penyelenggara dan dibuktikan dengan hak milik, hak guna bangunan, atau hak pakai dalam satu wilayah kecamatan. (Kemendikbud, 2020)

b. Sarana dan prasarana yang terdiri dari berikut ini sudah tersedia:

1. ruang kelas kuliah minimal 1 (satu) meter persegi per Mahasiswa;
2. ruang Dosen minimal 4 (empat) meter persegi per orang;
3. ruang administrasi dan kantor minimal 4 (empat) meter persegi per orang;
4. Perpustakaan minimal 200 (dua ratus) meter persegi beserta ruang baca yang dikembangkan sesuai dengan pertambahan jumlah Mahasiswa;
5. laboratorium, komputer, dan sarana praktikum dan/atau penelitian sesuai dengan kebutuhan setiap Program Studi; dan
6. buku minimal 200 (dua ratus) judul per Program Studi sesuai dengan bidang keilmuan pada Program Studi, kecuali ditentukan lain oleh peraturan perundangundangan

B. Karakteristik Program Diploma

Adapun syarat pendirian akademi dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2020 tentang pendirian, perubahan, pembubaran perguruan tinggi negeri, dan pendirian, perubahan, dan pencabutan perguruan tinggi swasta adalah sebagai berikut. :

a. program diploma satu;
b. program diploma dua;
c. program diploma tiga; dan/atau

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

d. program diploma empat atau sarjana terapan, yang terdiri atas paling sedikit 1 (satu) Program Studi pada program diploma tiga.

Berdasarkan beberapa studi kasus yang diteliti, pendidikan memasak Indonesia memiliki enam jurusan, enam jurusan diploma, dan satu jurusan sarjana dengan empat jenjang pendidikan. Jadi tingkat pertama adalah Program Seni Kuliner atau culinary arts (DI) dan Seni Roti / Pastry atau pastry and bakery arts (DI). Tingkatan kedua program Seni Kuliner (DII) dan Seni Roti / Pastry (DII), dan tingkat ketiga memiliki program Seni Kuliner (DIII) dan Seni Roti / Seni Kue (DIII), tetapi beberapa lembaga kuliner yang mengambil jurusan tataboga, tata hidang, perhotelan, dan pariwisata. Selain itu, terdapat akademi dengan program S1 lanjutan (double degree) dan program kursus. Sistem Pendidikan menggunakan Sistem Teori-Praktek rata-rata 30% teori dan 70% praktek dan diterapkan pada DI hingga DIV (lebih banyak praktek daripada teori), tetapi pada tingkat S1 teori dan praktek ada perbandingan: 90% teori dan 10% praktek (lebih banyak teori daripada praktek). Sistem pendidikan menggunakan sistem SKS, yang digunakan untuk menunjukkan beban belajar siswa, beban kerja guru, pengalaman belajar, dan beban pelaksanaan program. (Islam et al., n.d.)

2.1.3 Program Fungsi, Aktivitasxdan Fasilitas

Dalam Perancangan Akademi Kuliner terdapat 3 fungsi, secara garis besar yaitu, fungsi pendidikan, penunjang dan komersial. Berdasarkan fungsi tersebut adalah sebagai berikut:

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Tabel 2.1 Analisa Fungsi Kegiatan dan Pengguna

JENIS KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	PENGGUNA	FASILITAS
FUNGSI PENDIDIKAN			
Belajar Teori	Pemahaman teori memasak yang diberikan oleh dosen terhadap mahasiswa	mahasiswa, pengajar (chef, dosen)	Ruang Kelas, Ruang Demo
Praktikum	Kelas praktek memasak (baik hidangan pembuka, utama maupun penutup) dan pembuatan berbagai macam minuman menggunakan alat yang sesuai dengan teori.	mahasiswa, pengajar (chef, bartender, dosen)	Laboratorium Culinary Art, Laboratorium Pastry and Bakery, laboratorium Beverage
Rekreatif	- Makan - Pembelajaran bahan makanan dan cara mengelola - Pengembangan Keorganisasian	Seluruh pengguna	Kantin, Taman Herbal, Ruang kemahasiswaan, Ruang UKM
Membaca	Kegiatan untuk menambah wawasan serta rekreatrif	Mahasiswa,chef	Perpustakaan
Pengelolahan	Tempat pengurus lembaga mengelolah akademi kuliner	Petugas/ pegawai	Ruang Direktur, Ruang Sekertaris, Ruang Staff Internal, Ruang Staff Ekternal, Ruang Administrasi
FUNGSI PENUNJANG			
Penunjang	Untuk mendukung seluruh kegiatan yang sifatnya umum.	Seluruh pengguna	lobi, toilet, hall/ ruang seba guna, mushola
Service	Pendukung kenyamanan dan keamanan	petugas	R ME , Loading dock, satpam mushola, ruang cctv
FUNGSI KOMERSIAL			
Rekreasi dan Kreatifitas	Sarana yang mendukung kegiatan dibidang kuliner dan dapat digunakan oleh mahasiswa	Pengunjung petugas, dan mahasiswa.	Restauran dan Caffe

Sumber : Analisa Pribadi, 2020

2.1.4 Kebutuhan Ruang

Perancangan Akademi Kuliner ini dibagi atas 3 fungsi, yakni fungsi pendidikan, fungsi penunjang dan fungsi komersil dengan masing – masing fasilitas yang telah di analisa berdasarkan kebutuhan, standard dan kapasitas yang dijelaskan menggunakan tabel berikut: .

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Table 2.2 Kebutuhan Ruang

Nama Ruang	Nama Ruang	Jumlah Ruang	Kapasitas	Sumber	Standart	Perhitungan	Luas
FUNGSI PENDIDIKAN							
1. Ruang Teori	Ruang guru	2	10 pengajar	Nad	2 m2/org	(10x2)2 = 40	40
	Ruang tamu	1	5 orang	Bs	4 m2/org	4 x 5 = 20	20
	Ruang rapat	1	18 orang	As	-	-	35
	Uks	1	5 orang	Nad	2 m2/org	2 x 5 = 10	10
	Ruang kelas	8	20 pelajar	Nad	1,5m2/org	(1,5 x 20)8= 240	240
	Ruang tunggu	1	10 orang	As	-	-	21
	Gudang	1	-	As	-	-	43
	Kantin	1	50 orang	As	-	-	105
	Perpustakaan	1	150 orang	As	-	-	310
	Cleaning servis	1	3 orang	Bs	4 m2/org,	3 x 4 = 20	12
TOTAL							**836**

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Nama Massa	Nama Ruang	Jumlah Ruang	Kapasitas	Sumber	Standart	Perhitungan	Luas
FUNGSI PENDIDIKAN							
2. Ruang praktek	**Culinary Art** 1. preparing room 2. dapur panas 3. Washing room	3	1. 5 pelajar 2. 15-16 pelajar 3. 5 pelajar	2. Nad	2. 3,6 m /org	1. (5 x 4,2) 3 = 63 2. (3,6 x 16)3= 172,8 3. (5 x 4,2) 3 = 63	298,8
	Pastry&Bakery 1. preparing room 2. dapur dingin 3. Washing room	3	1. 5 pelajar 2. 20 pelajar 3. 5 pelajar			1. (3,5 x 5)3 = 52,5 2. (3,2 x 20)3= 192 3. (3,5 x 5)3 = 52,5	297
	Beverage lab	2	-	As	-	-	42
	Pantry pendingin	2	5 box pendingin	Nad & As	6 m2/org,	(2 x 6)5= 60	120
	Pendingin beku	2	2 box pendingin	Nad & As	1,2 m2/org,	(1,2x2)2 = 4,8	7,2
	Penyimpanan alat	6	Peralatan masak	As	12m2/org	12 x 6 = 72	72
	Ruang loker	4	15-20 orang	As	1,3m2/org	(1,3x20)4 = 104	104
	Taman Edukasi	1	10-15 orang	As	-	-	75
	Pengelolahan limbah	2	2 orang	As	-	-	17,5
	Toilet	4	8 bilik 4 washtafel	Nad	Bilik 1,5x1,5 Wash 1x2	((8x2,25) 4 + ((4x2)4) = 104	104
	Tribun	2	20 orang	As	-	-	100
	Area juri	2	3 orang	As	-	-	24
	Ruang Kemahasiswaan	1	10 orang	As	-	-	35
TOTAL							**1.296**

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Nama ruang	Nama bagian Ruang	Jumlah Ruang	Kapasitas	Sumber	Standart	Perhitungan	Luas
FUNGSI PENUNJANG							
1. Hall	Receptionist	1 ruang	3 orang	As	-	-	10
	Lobby	4 ruang	-	Nad	1,9 m2/org	(1,9 x 10)4 = 76	76
2. Service	Ruang Mee	1 ruang	2 orang	As	-	3,5 x 5	17,5
	Musholla	1 unit	100 orang	Nad	1,6x0,6= 0,96 m2/org	100x0,96 = 96	96
	Toilet	1 ruang	4 bilik	Nad	Bilik 1,5x1,5 Wash 1x2	(4x2,25)	9
	R . Wudhu Wanita	1 ruang	5 orang	As	0,8 m2/orang	0.8 x 5 = 4	4
	R . Wudhu Pria	1 ruang	5 orang	As	0,8 m2/orang	0.8 x 5 = 4	4
	R. Genset	1 ruang	-	As	-	-	35
3. Ruang Karyawan	R.Pompa air	1 ruang	3 -4 orang	Bs	10 m2 /unit	10x 4 = 40	40
	Gudang	1 ruang	-	As	-	-	50
	Ruang security	1 ruang	6-10 orang	As	-	-	21
	Ruang cctv dan control	1 ruang	5-10 orang	As	-	-	35
	Pantry	1 ruang	5 orang	As	-	-	12
TOTAL							**409,5**

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Nama Massa	Nama Ruang	Jumlah	Kapasitas	Sumber	Standart	Perhitungan	Luas
FUNGSI KOMERSIAL							
1. Kafe dan restauran	**Dapur** 1. preparing room 2. dapur panas 3. Washing room 4. baking room 5. bar barista	1 ruang	1. 5 org 2. 15 org 3. 5 org 4. 5 org	2. Nad	2. 3.6 m /org	1. (4 x 4) m= 16 m2 2. (3,6 x 15)= 3. (4 x 4)= 16 4. (3 x 4)= 12 5. 2 x 4 = 8	106
	Storage	1 ruang	4 orang	As	-	-	16,5
	Ruang loker pegawai	1 ruang	15 orang	Bs	1,3m2/org	1,3x10 = 13	13
	Lobby	1 ruang	10 orang	Nad	1,9 m2/org	(1,9 x 10) = 19	19
	Ruang makan	3 ruang	100 orang	As	-	-	240
	Gudang	1 ruang	Perkakasan	As	-	-	32
	Toilet	2 ruang	4 bilik 2 washtafel	Nad	Bilik 1,5x1,5 Wash 1x2	(4x2,25)+(2x 2)2 =	34
TOTAL							**460,5**

Sumber : Analisa Pribadi, 2020

Tabel 2.3 Total Kebutuhan Ruang

FUNGSI	LUASAN (M²)
FUNGSI PENDIDIKAN + SIRKULASI 30%	3.259,75
FUNGSI PENUNJANG + SIRKULASI 30%	531,7
FUNGSI KOMERSIAL + SIRKULASI 30%	589,65
TOTAL	**4.390,1**

Sumber : Analisa Pribadi, 2020

2.2 Lokasi Rancangan

2.2.1 Gambarang Umum Site

Lokasi site berada di Jalan Dr. Ir. H Soekarno U 126, kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Mulyorejo, Kota Surabaya. Berikut ini

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

merupakan pembahasan lebih lanjut mengenai gambaran umum kondisi site:

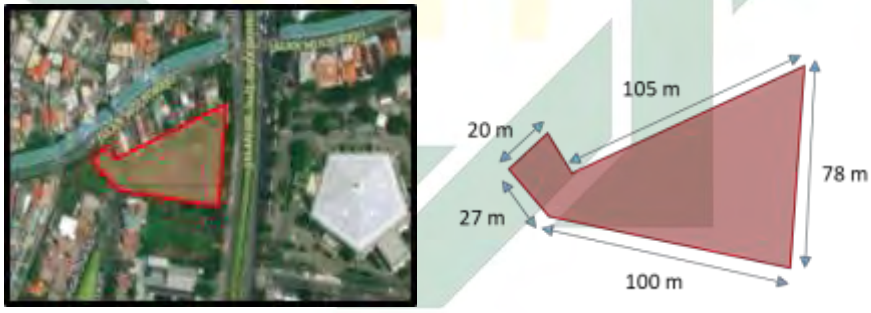
2.2.2 Tinjauan Umum Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Mulyorejo

Kelurahan Mulyorejo merupakan salah satu kelurahan yang berada di kecamatan Mulyorejo Kota Surabaya, Jawa Timur. Terletak di bagian timur Surabaya, kelurahan ini memiliki luas 3,01 kilometer persegi dan memiliki 12 Rukun warga (RW) dan 61 Rukun tetangga (RT) di atas permukaan laut. Berikut batasan-batasan wilayah pada Kelurahan Mulyorejo adalah:

a. Sebelah Utara : Kelurahan Kalijudan
b. Sebelah Selatan : Kelurahan Dr Soetomo dan Keputran
c. Sebelah Timur : Kelurahan Kalisari
d. Sebelah Barat :Kelurahan Tegalsari

2.2.3 Tinjauan Site Terpilih

Lokasi site berada di jalan Dr. Ir. Haji Soekarno U 126, Mulyorejo, kecamatan Mulyorejo, kota Surabaya dengan luas 5.780 meter persegi.



Gambar 2.1 Lokasi Site (kiri), Site beserta ukuran (kanan)
Sumber: Google Earth dan Analisis Pribadi

Berada di Kota Surabaya merupakan lokasi yang sangat strategis dengan di dukung lokasi dekat dengan pusat pemukiman, perbelanjaan dan perkantoran, memenuhi kebutuhan jaringan jalan, jaringan listrik, jaringan telepon, jaringan saluran pembuangan, sistem pembuangan sampah, pemadam kebakaran, jalur pejalan kaki / Trotoar. Hal ini berpotensi untuk mendukung Perencanaan Akademi Kuliner Dengan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Pendekatan Kontemporer. Memberikan fungsi komersial sangat bermanfaat bagi berjalannya akademi kuliner baik bagi mahasiswa, karyawan maupun pengunjung.

Tapak memiliki KDB (Koefisien Dasar Bangunan) 60% (3.468 m²), KDH (Koefisien Dasar Hijau) 40% (2.312 m²), KLB (Koefisien Lantai Bangunan) Maximum 1500% dan GSB (Garis Sepadan bangunan) 6-8 meter, yang terdapat pada RTRW kota Surabaya, RTH min 50% (2.890 m²).

2.2.4 Kebijakan Penggunaan Lahan

Peruntukan lahan daerah sebagai pusat pendidikan kota Surabaya didasarkan pada Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 8 Tahun 2018 tentang Rencana Detail Tata Ruang dan Peraturan Zonasi Kota Surabaya tahun 2018 – 2038 pasal 30. Pengembangan wilayah sebagai pusat pendidikan tinggi di kecamatan Mulyorejo. Lokasi Akademi Kuliner Jl. DR. Ir. Haji Soekarno U 126, Mulyorejo, Kecamatan Mulyorejo, Kota Surabaya yang terletak di Kawasan Pendidikan UP II Kertajaya dan sesuai dengan fungsi gedung akademi.

2.2.5 Eksisting dan Potensi site

Berikut adalah batas – batas site:

1. Selatan: Lahan kosong
2. Utara: Rumah Penduduk
3. Barat: Rumah Penduduk
4. Timur: Jalan Raya Dharmahusada Indah Timur

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 2.2 Eksisting dan Potensi Site

Sumber: Google Maps

1. Puncak Dharmahusada
2. Puskesmas Mulyorejo
3. Perumahan Mulia Residen
4. Universitas Airlangga Kampus C
5. Universitas Muhammadiyah Surabaya
6. Kantor Kecamatan Mulyorejo
7. Kuliner Mulyorejo
8. SMP Negeri 45 Surabaya

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB 3

PENDEKATAN DAN KONSEP RANCANGAN

3.1 Pendekatan Arsitektur Kontemporer

3.1.1. Definisi

Dalam buku Indonesian Architecture Now , karya Imelda Akmal, digambarkan karya-karya arsitektur yang kontemporer yang terdapat di Indonesia. Karya ini dibangun dalam satu dasawarsa terakhir dan cukup menggambarkan trend arsitektur dalam negeri. Trend yang berkembang dalam satu dasawarsa terakhir didominasi oleh pengaruh langgam Arsitektur modern yang memiliki kesamaan ekspresi dengan karya arsitektur modern dari belahan dunia barat di dekade 60-an. Karya-karya arsitektur kontemporer Indonesia memiliki kesamaan dengan karya Mies van de Rohe, Wassily karya Marcel Breuer atau chair B306 chaise-lounge karya Le Corbusier dan lounge chair karya Charles Eames.

Seorang arsitek dapat menggunakan berbagai pendekatan untuk mendesain suatu karya arsitektur, di antaranya adalah pendekatan kontemporer. Menurut, Indah Widiastuti, ST., MT.,PH.D , dosen arsitektur Institut Teknologi Bandung, Ada dua jenis pendekatan kontemporer untuk arsitektur: waktu dan bentuk. Berdasarkan waktu, arsitektur kontemporer adalah arsitektur yang diciptakan dan dikenal pada saat ini, bukan masa lalu atau masa depan. Berdasarkan bentuknya, arsitektur modern berarti arsitektur berupa bangunan yang monumental, yang kemudian disebut arsitektur kontemporer.(Penegertian Arsitektur Kontemporer Menurut Para Ahli - INSPIRASI PINTAR, n.d.)

3.1.2. Prinsip

Prinsip arsitektur kontemporer yang diterapkan (Schirmbeck, 1988) diantaranya:

a. Gubahan massa yang ekspresif
b. Konsep ruang terkesan terbuka
c. Harmonisasi ruang luar dan dalam

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

d. Memiliki fasad yang transparan
e. Kenyamanan hakiki
f. Memaksimalkan elemen lansekap.
g. Bangunan yang kokoh

3.2 Integrasi Keislaman

Belajar merupakan hal yang esensial bagi manusia dalam kehidupan. Orang-orang semakin sadar bahwa semakin banyak pengetahuan yang mereka miliki, semakin banyak yang mereka pelajari. Kemungkinan-kemungkinan yang ada pada manusia akan menciptakan peradaban-peradaban yang besar untuk kemaslahatan manusia itu sendiri yang berkembang melalui pembelajaran. Selama masa Nabi Muhammad, saya belajar dan belajar bahwa pendidikan Islam telah ada sejak zaman Nabi Muhammad. Proses pendidikan Islam erat kaitannya dengan upaya Nabi mengembangkan agama. Oleh karena itu, pendidikan Islam merupakan kebutuhan mendasar bagi seluruh umat Islam, dan pada prinsipnya mempelajari konsep pendidikan Islam mengarah pada konsep hukum agama, tetapi agama harus menjadi akar pendidikan. Al Quran memiliki bagian yang berkaitan dengan pendidikan yakni pada surah Al Alaq ayat 1 -5. yang memiliki arti:

ٱقۡرَأۡ بِٱسۡمِ رَبِّكَ ٱلَّذِى خَلَقَ خَلَقَ ٱلۡإِنسَـٰنَ مِنۡ عَلَقٍ ٱقۡرَأۡ وَرَبُّكَ ٱلۡأَكۡرَمُ
ٱلَّذِى عَلَّمَ بِٱلۡقَلَمِ عَلَّمَ ٱلۡإِنسَـٰنَ مَا لَمۡ يَعۡلَمۡ

Sebagai berikut:

"Bacalah dengan (menyebut) nama Tuhanmu Yang menciptakan, Dia telah menciptakan manusia dari segumpal darah. Bacalah, dan Tuhanmulah Yang Maha Pemurah, Yang mengajar (manusia) dengan perantaran kalam, Dia mengajar kepada manusia apa yang tidak diketahuinya." (QS. Al 'Alaq: 1-5).

Bagian ini menjelaskan bahwa Allah SWT membawa manusia perlahan – lahan mempelajari sesuatu melalui kemampuannya dengan melihat dan mendengar. Perintah untuk mencatat pengetahuan dengan pena dalam berbagai disiplin ilmu dan berbagi pengetahuan baru dengan orang lain. Oleh karena itu,

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

desain akademi merupakan bagian dari upaya dalam proses pembelajaran atau pendidikan untuk mengembangkan potensi seseorang

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

"Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rejekikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadanya" (Q.S Al-Maidah; 88)

Surah al-Maidah ini menjelaskan pentingnya memperhatikan Halalan Tayyiban. Halalan Tayyiban berarti tidak hanya terkait dengan bahan babi dan khamr, tetapi juga bahan yang baik, bersih dan produktif. (BHNU Ubah Paradigma, Halal Tidak Sekedar Bebas Babi, n.d.) Dengan adanya perancangan akademi kuliner ini diharapkan terselenggaranya pembelajaran dan pendidikan di bidang pangan, dengan menerapkan syariat Islam, memperhatikan kehalalan dan sanitasi yang baik pada bahan dan proses yang digunakan untuk membuat makanan tersebut.(Nurcholis, n.d.).

3.3 Konsep Rancangan

Perancangan Akademi Kuliner didasarkan pada tinjauan teoretis tentang analisis konsep Akademi Kuliner dan pendekatan arsitektur kontemporer yang mencakup analisis tapak, bangunan, ruang, struktur, dan utilitas yang terkait dengan tujuh prinsip arsitektur kontemporer, Yakni: gubahan massa yang ekspresif, konsep ruang terkesan terbuka, harmonisasi ruang luar dan dalam, memiliki fasad transparan, kenyamanan hakiki, memaksimalkan elemen lansekap, dan bangunan yang kokoh. 7 prinsip Arsitektur Kontemporer akan di implemetasikan ke dalam konsep dasar akademi kuliner yang akan menghasilkan rancangan Akademi Kuliner yang bertujuan untuk sarana edukasi dan mengembangkan bidang kuliner di Kota Surabaya.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Tabel 3.1 Penerapan Prinsip Arsitektur Kontemporer

NO	PENERAPAN PRINSIP ARSITEKTUR KONTEMPORER	KETERANGAN
1	**Gubahan massa yang ekspresif** (bentuk massa yang tidak monoton: kotak atau persegi panjang)	B
2	**Konsep ruang terkesan terbuka** (penggunaan dinding kaca dan bukaan yang optimal)	R
3	**Harmonisasi ruang luar dan dalam** (Pemisahan ruang luar dengan ruang dalam dengan menggunakan perbedaan pola / material dinding dan lantai)	R
4	**Memiliki fasad yang transparan** (bangunan yang memiliki kesan terbuka dan atau penggunaan material kaca)	B
5	**Kenyamanan hakiki** (kenyamanan yang diciptakan untuk universal)	T, B, R
6	**Memaksimalkan elemen lansekap** (Penerapan vegetasi sebagai pembatas bangunan, memberi kesan sejuk dan menerapkan taman sebagai sarana edukasi)	T
7	**Bangunan yang kokoh** (Menerapkan sistem struktur dan konstruksi yang kuat dan sesuai dengan fungsi bangunan serta material modern sehingga memberi kesan kekinian)	B

KET: T = Tapak, B = Bangunan, R = Ruang

Sumber : Analisa Pribadi, 2020

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB 4

HASIL RANCANGAN

4.1 Rancangan Arsitektur

4.1.1. Tapak

Tapak perancangan Akademi Kuliner ini memiliki luas site sebesar 5.780 meter persegi dengan bentuk yang monoton (persegi). Berdasarkan prinsip Pendekatan Kontemporer terdapat 2 penerapan untuk Tapak akademi kuliner, yakni:

1. Kenyamanan hakiki (kenyamanan yang diciptakan untuk universal) yang dimaksud dari kenyamanan hakiki untuk penerapan pada tapak adalah adanya pembeda pada sirkulasi dan zona tapak, baik untuk pengguna, pengunjung maupun servis agar fungsi dari Akademi Kuliner berjalan dengan baik.

Gambar 4.1 Siteplan
Sumber: dokumen pribadi

Untuk sirkulasi enterance berada di bagian kiri site yaitu di Jalan Dr. Ir. Haji Soekarno dan Jalan Mulyorejo (jalur khusus kendaraan bus

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

dan truck) lalu untuk keluar berada pada kanan site yaitu di Jalan Dr. Ir. Haji Soekarno. Selain itu, juga tersedia jalur untuk pejalan kaki.

Gambar 4.2 Sirkulasi Tapak
Sumber: dokumen pribadi

Gambar 4.3 Jalur Pejalan Kaki
Sumber: dokumen pribadi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Akademi kuliner ini memiliki 3 zoning tapak, yaitu: privat (pengguna: mahasiswa, pengajar dan pengelola), umum (pengunjung), dan servis.

Gambar 4.4 Zoning Tapak
Sumber: dokumen pribadi

2. Memaksimalkan elemen lansekap (Penerapan vegetasi sebagai pembatas bangunan, memberi kesan sejuk dan menerapkan taman sebagai sarana edukasi) tapak Akademi Kuliner ini menggunakan 3 jenis pohon (trembesi, palem dan pucuk merah) sebagai peneduh dan penyejuk pada area parkir, sekitar bangunan dan siting group.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 4.5 Perspektif Kawasan
Sumber: dokumen pribadi

Tapak juga menjadi tempat pelestarian lingkungan, pembelajaran bagi siswa dan bahan produksi dengan adanya taman rempah dan taman sayur (terletak di roof top dari restauran). Taman rempah terletak dekat dengan area sitting grup dan enterance pada Jalan Mulyorejo. Taman rempah dan taman sayur ini, selain sebagai tempat edukasi untuk melestarikan tanaman bagi pengguna (kegiatan menanam untuk semua pengguna, baik mahasiswa, pengajar maupun pengelola), juga sebagai tempat produksi untuk bahan kegiatan praktek memasak.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 4.6 Taman Edukasi Pada Tapak
Sumber: dokumen pribadi

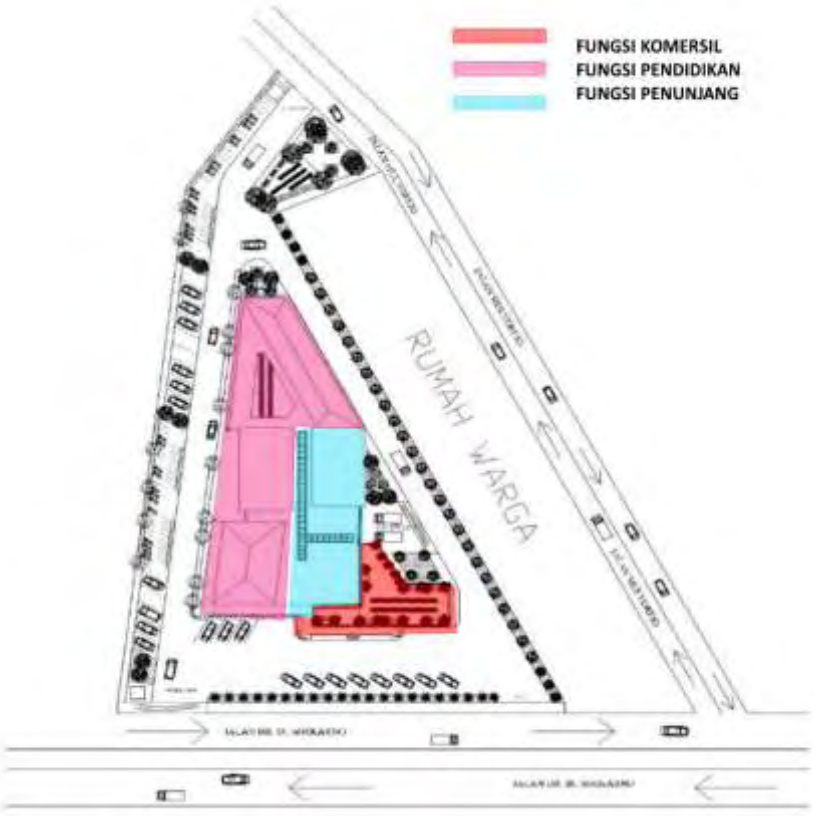
Gambar 4.7 Taman Sayur RoofTop Restoran
Sumber: dokumen pribadi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

4.1.2. Bangunan

Bangunan Akademi kuliner ini memiliki luas 4.390,1 meter persegi dengan 5 lantai dan tinggi 19,60 m. Dalam satu bangunan terdapat 3 fungsi berbeda yaitu, fungsi pendidikan, penunjang dan komersil. Berdasarkan prinsip Pendekatan Kontemporer terdapat 4 penerapan untuk Bangunan Akademi Kuliner, yakni:

1. Gubahan massa yang ekspresif (bentuk massa yang tidak monoton: persegi). Bentuk dari bangunan mengikuti site, fasad bangunan memiliki warna utama stainless, hal tersebut karena pada bidang kuliner terdapat hal yang paling penting yaitu dapur, karena dapur merupakan tempat pengolahan makanan atau pusat kegiatan dalam bidang kuliner. Dapur memiliki peralatan dan *furniture* yang cenderung berwarna stainless yang berarti anti karat.



Gambar 4.8 Zoning Bangunan
Sumber: dokumen pribadi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 4.9 Perspektif Bangunan
Sumber: dokumen pribadi

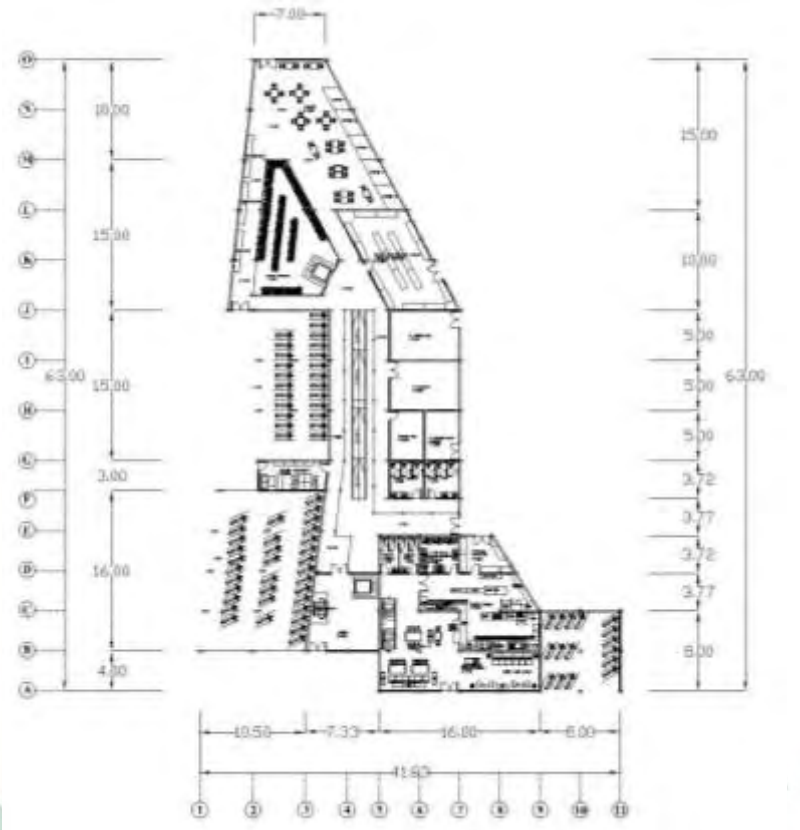
2. Memiliki fasad yang transparan (bangunan yang memiliki kesan terbuka dan atau penggunaan material kaca) Bangunan Akademi Kuliner ini Memiliki fasad yang transparan**,** namun juga tetap memperhatikan pencahayaan dari sinar matahari karena bangunan menghadap kearah timur, hal ini meyebabkan sisi bangunan dengan dinding material kaca yang lebar di selubungi dengan partisi kayu selain untuk mengurangi cahaya yang masuk secara berlebihan partisi ini juga menambah kesan kokoh dan dan estetik pada bangunan.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 4.10 Tampak Bangunan
Sumber: dokumen pribadi

3. Kenyamanan hakiki (kenyamanan yang diciptakan untuk universal) akademi kuliner ini memiliki 5 lantai dengan menggunakan sirkulasi vertikal berupa lift dan ramp hal ini dapat memudahkan pengguna untuk beraktifitas.

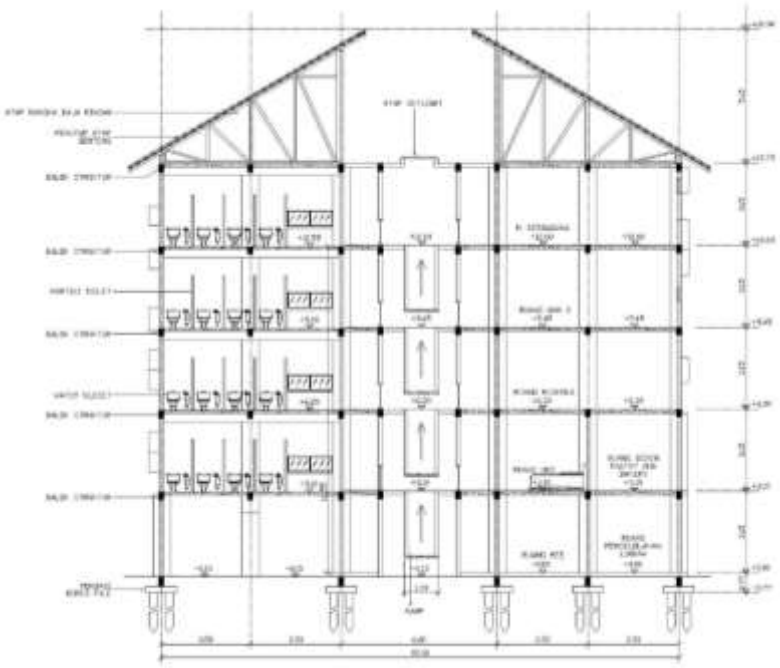
digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id



Gambar 4.11 Denah Lantai 1
Sumber: dokumen pribadi

4. Bangunan yang kokoh (Menerapkan sistem struktur dan konstruksi yang kuat dan sesuai dengan fungsi bangunan). Bangunan Akademi Kuliner ini menggunakan struktur dan konstruksi beton bertulang dengan menggunakan kolom pipih berukuran 65 x 15 centimeter (bentang 4 – 5 meter) dan 82 x 15 centimeter (bentang 7 meter) dan menggunakan pondasi borepille dengan diameter 30 centimeter. Untuk bagian atap menggunakan dak beton, atap perisai dan atap miring dengan menggunakan rangka baja ringan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id



Gambar 4.12 Potongan A
Sumber: dokumen pribadi

4.1.3. Ruang

Dalam merancang ruang pada perancangan Akademi Kuliner berdasarkan standar konsep akademi kuliner (study kasus) yaitu: Sirkulasi ruang: yang pertama Susunan ruang ke ruang (dapur masak dan pastry lab) & Susunan koridor ke ruang (ruang kelas, ruang demo, dll), yang kedua hubungan antar ruang: kitchen lab dan pastry lab memiliki beberapa ruang didalam nya seperti tempat pengolahan, tempat penyimpanan, dan tempat kebersihan. Beberapa ruang memiliki kesan terbuka (penggunaan jendea kaca besar) sehingga kegiatan dapat terlihat pada ruang lainnya. Berdasarkan prinsip Pendekatan Kontemporer terdapat 3 penerapan untuk ruang Akademi Kuliner, yaitu:

1. Konsep ruang terkesan terbuka (penggunaan dinding kaca dan bukaan yang optimal). Pada restauran terdapat area makan privat dengan dinding kaca secara optimal baik pada sisi dalam dinding

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

dan dinding bangian ekterior. Selain itu pada ruang kelas memiliki bukaan lebar agar ruang terlihat luas dan kesan terbuka.

Gambar 4.13 Interior Restauran
Sumber: dokumen pribadi

Gambar 4.14 Interior Ruang Kelas
Sumber: dokumen pribadi

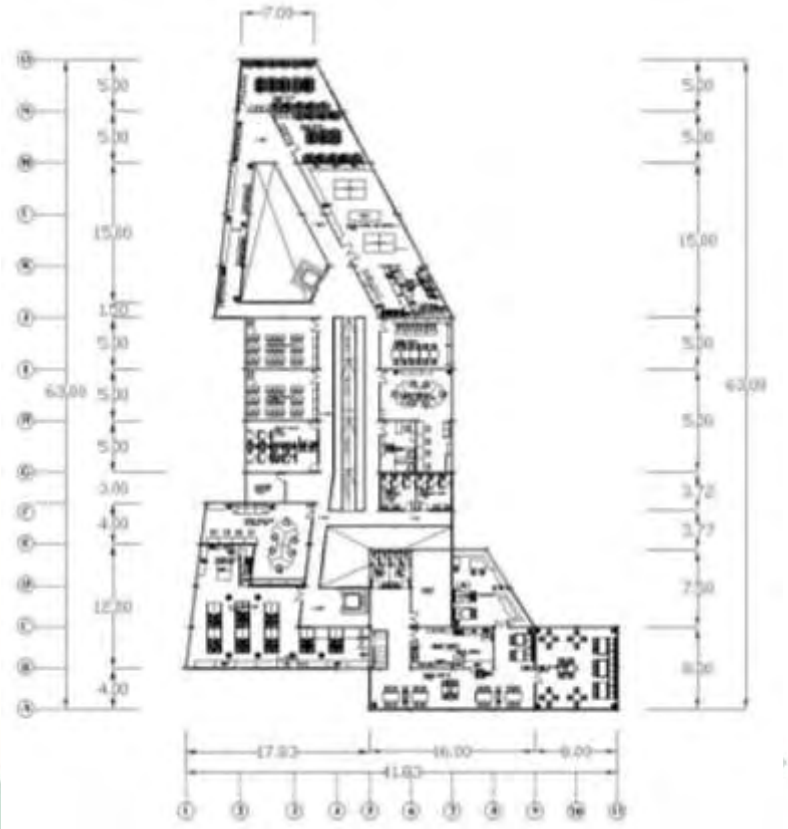
2. Harmonisasi ruang luar dan dalam (mengharmonisasikan ruang luar dengan ruang dalam dengan menggunakan perbedaan pola / material dinding dan lantai). Area kantin pada bangunan Akademi Kuliner terdapat atap terbuk (taman rempah) memiliki material dinding dan pola lantai yang diharmonisasikan dengan taman atau lingkungan luar

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar 4.15 Interior Suasana Kantin
Sumber: dokumen pribadi

3. Kenyamanan hakiki (kenyamanan yang diciptakan untuk universal) pada prinsip ini memperhatikan hubungan dan kedekatan ruang dalam perancangan Akademi Kuliner, seperti Susunan ruang ke ruang (culinary art lab dan pastry lab) & Susunan koridor ke ruang (ruang kelas, ruang demo, dan ruang lainnya

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id



Gambar 4.16 Denah Lantai 2
Sumber: dokumen pribadi

Gambar 4.17 Interior Culinary Arts Class
Sumber: dokumen priba

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

4.1.4. Konsep Utilitas

1. Utilitas Air Bersih

   Dalam perancangan Akademi Kuliner ini menggunakan sistem tangki tekan dengan sumber air dari PDAM. Sistem ini memiliki prinsip kerja air dari jaringan PDAM yang telah ditampung dalam tangki atau biasa disebut *Ground Water Tank* (GWT) dipompakan kedalam suatu bejana (tangki) tertutup, sehingga air yang ada didalam tangki tertutup tersebut dalam keadaan terkompresi. Air dari tangki tersebut dialirkan ke tandon atas dan ditampung lalu distribusi ke bangunan.

Gambar 4.18 Skema Utilitas Air Bersih
Sumber: dokumen pribadi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. Utilitas Air Kotor

Sistem utilitas air kotor pada perancangan Akademi Kuliner ini dibedakan antara pipa limbah cair dan pipa limbah padat. Proses pembuangan limbah cair yang berasal dari wastafel, urinoir, dan floor drain akan disalurkan ke bak yang biasa disebut (*Seawage Treatment Plan*) STP yang akan dilakukan penyaringan setelah itu akan dialirkan menuju ke Riol Kota yang berada di depan site.

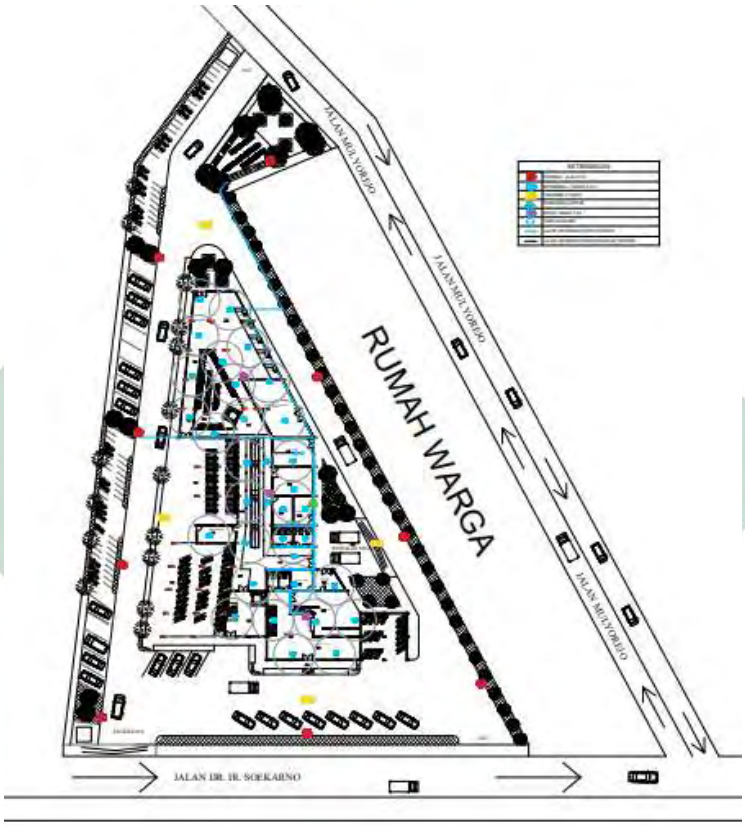
Sedangkan untuk proses pembuangan limbah padat yang berasal dadi kakus akan ditampung di Septic-Tank yang berukuran panjang 5 meter, lebar 4 meter dan tinggi 3,5 meter (perhitungngan dengan kapasitas 400 orang dan jangka waktu sedot setiap 2 tahun) lalu di salurkan ke sumur resapan.

Gambar 4.19 Skema Utilitas Air Kotor
Sumber: dokumen pribadi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

3. Utilitas Kebakaran

Sistem utilitas kebakaran pada perancangan akademi kuliner ini terdiri dari sistem springkel, apar dan hydrant. Untuk sistem springkel memiliki titik letak berjarak 3,5 meter. Untuk titik peletakan apar berjarak 15 meter dan pemasangan titik hydran berjarak 25 meter

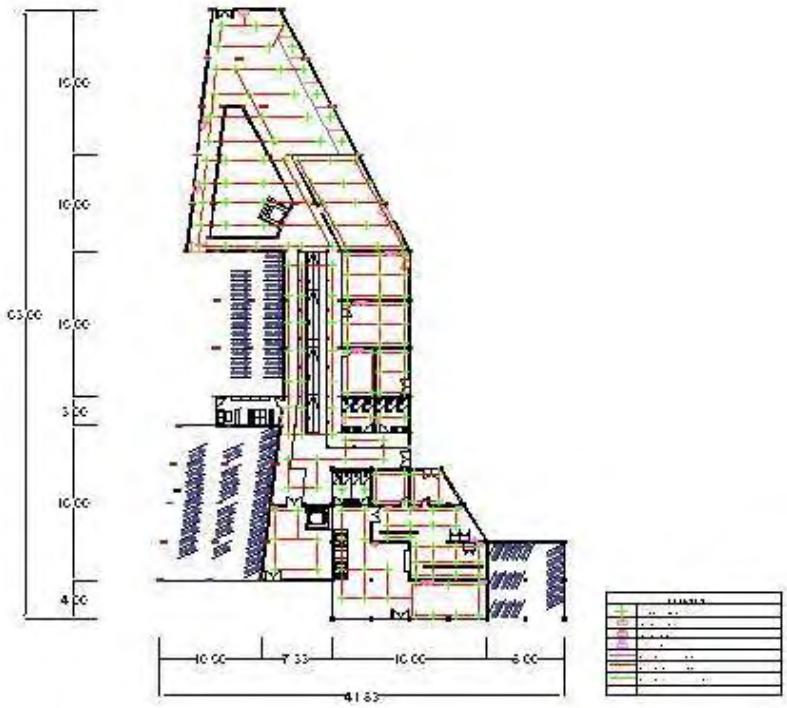


Gambar 4.20 Skema Utilitas Kebakaran
Sumber: dokumen pribadi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

4. Utilitas Listrik

Sistem utilitas listrik pada rancangan bersumber dari PLN. Listrik kemudian disalurkan pada setiap lantai melalui saf listrik yang kemudian dibagi disetiap ruang. Adapun tenaga cadangan yang disediakan melalui generator-set (genset) untuk menunjang kebutuhan listrik yang ada.



Gambar 4.21 Titik Lampu Lt 1
Sumber: dokumen pribadi

5. Utilitas Sampah

Sistem utilitas sampah pada perancangan akademi kuliner ini dibedakan menjadi 2 jenis sampah yakni sampah organik dan anorganik. Sistem utilitas sampah ini terdiri dari 3 tahap, yaitu yang pertama pembuangan sampah pada tempat sampah kecil (terletak di setiap ruang, baik dalam maupun luar) pada setiap lantai, lalu sampah setiap lantai dikumpulkan oleh petugas menggunakan bak

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

sampah dorong lalu sampah setiap lantai dikumpulkan di tempat pengolahan sampah di lantai 1. Setelah dikumpulkan akan ada pengolahan sampah, untuk sampah anorganik dibuang ke TPS setempat dan untuk sampah organik akan dijadikan pupuk untuk taman edukasi.

Gambar 4.22 Titik Peletakan Sampah
Sumber: dokumen pribadi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

BAB 5

KESIMPULAN

Kenaikan pesat pertumbuhan pada bidang kuliner di Kota Surabaya menjadi landasan utama dari perancangan objek ini. Pertumbuhan yang menjamur ini berdampak pada peningkatan minat dalam mempelajari dunia memasak atau tata boga. Tentu penyediaan wadah yang baik diperlukan sehingga isu ini dapat terselesaikan. Objek rancang akademi kuliner ini diharapkan dapat menyelesaikan permasalahan yang ada. Penyediaan wadah ini tentu dilengkapi dengan sarana prasarana yang memenuhi sehingga pengguna dapat melakukan eksplorasi lebih baik dari segi ilmu maupun kreativitas.

Hal ini relevan dengan integrasi keislaman yang diangkat mengenai pembelajaran dan kewajiban menuntut ilmu begipula harapan perancang untuk membangun wadah edukasi di bidang kuliner. Dimana pengguna diberi kebebasan untuk mengulik dan mengembangkan ilmu melalui media yang ada.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

DAFTAR PUSTAKA

Astuty, K. R. (2015). Akademi Kuliner Di Manado (Implementasi Konsep Privasi Dalam Perancangan). *Jurnal Arsitektur DASENG*, *4*(2), 99–108.

BHNU Ubah Paradigma, Halal Tidak Sekedar Bebas Babi. (n.d.). Retrieved January 17, 2022, from https://www.nu.or.id/nasional/bhnu-ubah-paradigma-halal-tidak-sekedar-bebas-babi-Vuzmm

Industri Kafe dan Restoran Jatim Tumbuh 20% - Kabar24 Bisnis.com. (n.d.). Retrieved January 17, 2022, from https://kabar24.bisnis.com/read/20160624/78/560892/industri-kafe-dan-restoran-jatim-tumbuh-20

Islam, U., Sunan, N., Surabaya, A., Memenuhi, U., Persyaratan, S. S., Melanjutkan, D., Pengerjaan, K., & Akhir, T. (n.d.). *PERANCANGAN AKADEMI KULINER DENGAN PENDEKATAN GREEN ARCHITECTURE DI SURABAYA TUGAS AKHIR Diajukan Kepada*.

Jurusan Tata Boga di Unesa Paling Mendominasi Dibanding Dua Jurusan Ini - Surya.co.id. (n.d.). Retrieved January 17, 2022, from https://surabaya.tribunnews.com/2016/02/27/jurusan-tata-boga-di-unesa-paling-mendominasi-dibanding-dua-jurusan-ini

Karolina, A. (2018). Sekolah Kuliner di Pontianak. *Jurnal Mosaik Arsitektur (JMARS)*, *6*(2), 203–214. https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmarsitek/article/view/29187

Kemendikbud. (2020). *Peraturan no. 7, tentang pembubaran dan pencabutan izin perguruan tinggi. Kemdikbud.go.id*. https://jdih.kemdikbud.go.id/arsip/Salinan PERMENDIKBUD 7 TAHUN 2020 FIX.pdf

Nurcholis, 'Agung. (n.d.). *Menggali Lebih Dalam Makna Halalan Thayyiban dalam Al-Quran*. Retrieved January 17, 2022, from https://www.academia.edu/8664588/Menggali_Lebih_Dalam_Makna_Halalan_Thayyiban_dalam_Al_Quran

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Penegertian Arsitektur Kontemporer Menurut Para Ahli - INSPIRASI PINTAR. (n.d.). Retrieved January 17, 2022, from https://inspirasipintar.blogspot.com/2017/03/penegertian-arsitektur-kontemporer.html

RI, P. (2003). Undang-undang (UU) No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional [JDIH BPK RI]. *JDIH Badan Pemeriksa Keuangan Republik Indonesia*, 37. https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/43920/uu-no-20-tahun-2003

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id