



LANDASAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ARSITEKTUR

TUGAS AKHIR PERIODE 134/56

**CAFE AND CHOCOLATE FACTORY DI SEMARANG
PENEKANAN DESAIN ARSITEKTUR POST MODERN**

Disusun oleh :

Eric Sayoga

21020112140031

Dosen Pembimbing I :

Bintang Noor Prabowo, ST, MT

Dosen Pembimbing II :

Prof. Dr. Ing. Gagoek Hardiman

Penguji :

Ir. Bambang Suyono, MT

Dr. Ir. R. Siti Rukayah, MT

**PRODI S1 ARSITEKTUR
JURUSAN ARSITEKTUR FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS DIPONEGORO
2016**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Tugas akhir ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar.**

Semarang, 28 Juni 2016



Nama : Eric Sayoga
NIM : 21020112140029

HALAMAN PENGESAHAN

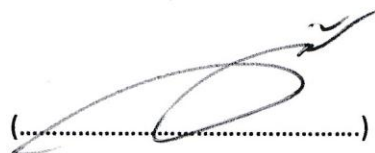
Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A) ini diajukan oleh :

Nama : Eric Sayoga
NIM : 21020112140029
Jurusan/Program Studi : Teknik Arsitektur / S1 Arsitektur
Judul : Cafe and Chocolate Factory di Semarang

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana / S1 pada Jurusan / Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.

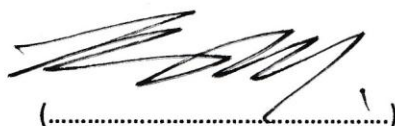
TIM PENGUJI

Pembimbing I : Bintang Kurno Prabowo, ST, MT



(.....)

Pembimbing II : Prof. Dr. Ing. Gagoek Hardiman



(.....)

Penguji : Ir. Bambang Suyono, MT



(.....)

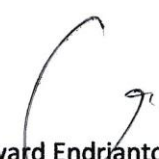
Penguji : Dr. Ir. R. Siti Rukayah, MT



(.....)


Semarang, 28 Juni 2016

Ketua Jurusan Arsitektur



Edward Endrianto P, ST, MT, PHd
NIP 197402231997021001

Ketua Program Studi Arsitektur



Prof. Ir. Totok Roesmanto, M.Eng
NIP. 195205051980111001

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Diponegoro, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Eric Sayoga
Nim : 21020112140029
Jurusan / Program Studi: Teknik Arsitektur / S1 Arsitektur
Fakultas : Teknik
Jenis Karya : Tugas Akhir

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Diponegoro Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*None-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

CAFE AND CHOCOLATE FACTORY DI SEMARANG

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti / Noneksklusif ini Universitas Diponegoro berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang
Pada Tanggal : 28 Juni 2016

Yang menyatakan,



Eric Sayoga

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur yang berjudul “**Cafe and Chocolate Factory di Semarang**”.

Laporan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini diajukan untuk melengkapi sebagian persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Teknik di Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Atas bimbingan, pengarahan serta bantuan selama proses pengerjaan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini, penyusun mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Bintang Noor Prabowo, ST, MT selaku Dosen Pembimbing I
2. Bapak Prof. Dr. Ing Gagoek Hardiman selaku Dosen Pembimbing II
3. Bapak Ir. Bambang Suyono, MT dan Ibu Dr. Ir. R. Siti Rukayah, MT selaku Dosen Penguji
4. Bapak Ir. B. Adji Murতোমো, MSA selaku ketua Panitia ujian sarjana Periode 134 Jurusan arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
5. Prof. Ir. Totok Roesmanto, M.Eng selaku Kepala Prodi S-1 Teknik Arsitektur Universitas Diponegoro
6. Bapak Edward Endianto Pandelaki, ST, MT, P.hd selaku Ketua Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
7. Serta keluarga dan semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini.

Semoga penyusunan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini dapat bermanfaat bagi kalangan mahasiswa Jurusan Arsitektur pada khususnya dan masyarakat lain pada umumnya.

Semarang, 28 Juni 2016

Penyusun

ABSTRAK

Akhir-akhir ini permintaan akan kebutuhan cokelat di Semarang semakin meningkat. Hal ini dapat dilihat dari persentase kenaikan jumlah pengunjung outlet cokelat yang terus meningkat dari tahun 2010-2015 sebesar 7%. Permintaan yang terdapat di Semarang ini disebabkan karena tempat menikmati aneka ragam hidangan cokelat yang masih sedikit di Semarang, perkembangan Cafe di Indonesia bersamaan dengan permintaan Cafe yang semakin menguat, dan banyaknya pembangunan restoran dan cafe yang menyediakan berbagai hidangan di Semarang. Selain itu kebutuhan yang paling menonjol yaitu belum adanya tempat menikmati aneka ragam hidangan cokelat di Semarang dan dapat digunakan sebagai tempat belajar sambil berwisata untuk kalangan umum. Padahal jika ditinjau dari segi lokasi, Semarang merupakan ibu kota Jawa Tengah dengan lokasi yang strategis dan telah memiliki fasilitas lain yang menunjang namun kurang dioptimalkan.

Kajian diawali dengan survey ke outlet yang menjual aneka ragam hidangan cokelat yang ada di kota lain dan ke restoran yang memiliki pabrik susu serta menganalisa data yang didapatkan. Selain itu analisa kebutuhan fasilitas menjadi point utama dalam merencanakan dan merancang Cafe & Chocolate Factory di Semarang karena belum adanya bangunan yang memiliki fungsi sama. Pendekatan Perancangan arsitektural dibutuhkan untuk dapat menghasilkan rancangan yang representatif dan inovatif, dengan mempertimbangkan struktur bangunan, penekanan desain post modern, lansekap, perkembangan teknologi, kebutuhan jaman, dan keselarasan antara desain dan kebutuhan manusia.

Sebagai kesimpulan, luaran program ruang yang diperlukan, serta gambar-gambar 2 dimensi dan 3 dimensi sebagai ilustrasi desain.

Kata Kunci : Desain, Cafe, Chocolate Factory, Semarang, Cokelat

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan dan Sasaran.....	1
1.2.1 Tujuan.....	1
1.2.2 Sasaran.....	1
1.3 Manfaat.....	1
1.3.1 Subyektif.....	1
1.3.2 Obyektif.....	2
1.4 Ruang Lingkup.....	2
1.5 Metode Pembahasan.....	2
1.5.1 Metode Deskriptif.....	2
1.5.2 Metode Dokumentatif.....	2
1.5.3 Metode Komparatif.....	2
1.6 Sistematika Pembahasan.....	2
1.7 Alur Pikir.....	3

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Umum Cafe and Chocolate Factory.....	4
2.1.1 Definisi Cafe and Chocolate Factory.....	4
2.1.2 Sejarah Cafe.....	4
2.1.3 Sejarah Pabrik.....	5
2.1.4 Standar Usaha Cafe.....	6
2.1.5 Unsur Utama Perancangan Fasilitas.....	9
2.1.6 Fasilitas Restoran atau Cafe.....	9
2.1.7 Pengelolaan Cafe.....	10
2.1.8 Organisasi Ruang Cafe Cafe.....	10
2.2 Tinjauan Penekanan Desain.....	12
2.2.1 Pengertian Postmodern.....	12
2.2.2 Ciri Arsitektur Postmodern.....	12

BAB III DATA

3.1 Tinjauan Umum Kota Semarang.....	15
3.1.1 Tinjauan Detail Lokasi.....	16
3.2 Kebijakan Tata Ruang Wilayah Kota Semarang.....	17
3.2.1 Kebijakan dan Strategi Pengembangan Struktur Ruang.....	17
3.2.2 Kebijakan dan Strategi Pengembangan Kawasan Strategis.....	18
3.2.3 Rencana Pembagian Wilayah Kota.....	18
3.2.4 Kawasan Perdagangan dan Jasa.....	19
3.2.5 Kawasan Industri.....	20

3.2.6	Peraturan Zonasi pada Kawasan Perdagangan dan Jasa.....	21
3.3	Studi Banding	22
3.3.1	Dapur Cokelat dan Pabriknya di Tangerang Selatan	22
3.3.2	Cimory di Bogor	33
3.3.3	Perbandingan Studi Banding	33

BAB IV PENDEKATAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

4.1	Pendekatan Aspek Fungsional.....	37
4.1.1	Pendekatan Pelaku dan Aktivitas	37
4.1.2	Pendekatan Kapasitas Pengunjung dan Pengelola.....	38
4.1.3	Pendekatan Kebutuhan Ruang	41
4.1.4	Pendekatan Persyaratan Ruang Produksi	44
4.1.5	Pendekatan Hubungan Ruang	47
4.1.6	Program Ruang	47
4.1.7	Pendekatan Sirkulasi	52
4.2	Pendekatan Aspek Kontekstual.....	55
4.2.1	Pemilihan Lokasi	55
4.2.2	Pemilihan Tapak	56
4.3	Program Kinerja.....	59
4.3.1	Bagian Ekspose	60
4.3.2	Bagian Semi-Ekspose	60
4.3.3	Bagian Non-Ekspose	60
4.4	Pendekatan Aspek Kinerja.....	61
4.4.1	Sistem Pembuangan Air Kotor	61
4.4.2	Sistem Jaringan Air Bersih	61
4.4.3	Sistem Pembuangan Sampah	61
4.4.4	Sistem Penghawaan	61
4.4.5	Sistem Pencegahan Kebakaran	62
4.4.6	Sistem Jaringan Listrik	62
4.4.7	Sistem Pencahayaan.....	62
4.4.8	Sistem Keamanan	62
4.4.9	Sistem Komunikasi.....	63
4.4.10	Sistem Penangkal Petir	63
4.4.11	Sistem Transportasi Vertikal.....	63
4.5	Pendekatan Aspek Teknis.....	63
4.5.1	Sistem Struktur	63
4.5.2	Sistem Modul.....	64
4.6	Pendekatan Aspek Visual Arsitektural	64

BAB V PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

5.1	Program Dasar Perencanaan.....	65
5.1.1	Program Ruang	65
5.1.2	Tapak Terpilih	68
5.2	Program Dasar Perancangan.....	69
5.2.1	Program Kinerja.....	69
5.2.2	Aspek Kinerja	70
5.2.3	Aspek Teknis	73

5.2.4	Aspek Visual Arsitektural.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Diagram Alur Pikir.....	3
Gambar 2.1 Contoh Skema Organisasi Ruang.....	11
Gambar 2.2 Contoh Skema Organisasi Ruang.....	11
Gambar 3.1 Peta Semarang.....	15
Gambar 3.2 Alur Produksi Area Pembakaran.....	23
Gambar 3.3 Alur Produksi Area Penyusunan	24
Gambar 3.4 Alur Produksi Ruang Cokelat	25
Gambar 3.5 Alur Produksi Ruang <i>Praline</i>	25
Gambar 3.6 Alur Produksi Ruang <i>Praline</i>	26
Gambar 4.1 Pendekatan Hubungan Ruang	47
Gambar 4.2 Sirkulasi Pengunjung	53
Gambar 4.3 Sirkulasi Pengelola	53
Gambar 4.4 Sirkulasi Karyawan.....	53
Gambar 4.5 Sirkulasi Barang Pabrik	54
Gambar 4.6 Sirkulasi Barang Cafe	54
Gambar 4.7 Alternatif Tapak 1	57
Gambar 4.8 Alternatif Tapak 2	58
Gambar 5.1 Tapak Terpilih	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Usaha Cafe	6
Tabel 2.2 Unsur Utama Perancangan Fasilitas	9
Tabel 2.3 Perbandingan Pemikiran Teoritikus Arsitektur Postmodern.....	12
Tabel 3.1 Data Iklim Semarang.....	16
Tabel 3.2 Fasilitas Dapur Cokelat	27
Tabel 3.3 Fasilitas Cimory.....	33
Tabel 3.4 Perbandingan Studi Banding	35
Tabel 4.1 Pengunjung Cafe and Chocolate Factory.....	37
Tabel 4.2 Pengelola Cafe and Chocolate Factory	37
Tabel 4.3 Tabel Jumlah Pengunjung Outlet Cokelat.....	38
Tabel 4.4 Tabel Perhitungan Jumlah Pengunjung	39
Tabel 4.5 Pendekatan Jumlah Pengelola.....	40
Tabel 4.6 Pendekatan Kebutuhan Ruang	41
Tabel 4.7 Kelompok Kegiatan Utama	41
Tabel 4.8 Kelompok Kegiatan Produksi	41
Tabel 4.9 Kelompok Kegiatan Pengelola	42
Tabel 4.10 Kelompok Kegiatan Penunjang.....	43
Tabel 4.11 Persyaratan Area Pembakaran	44
Tabel 4.12 Persyaratan Area Penyusunan.....	44
Tabel 4.13 Persyaratan Ruang <i>Praline</i>	45
Tabel 4.14 Persyaratan Ruang Cokelat.....	45
Tabel 4.15 Persyaratan Ruang Penyimpanan Praline & Chocolate Collection.....	46
Tabel 4.16 Persyaratan Area Penyimpanan Dingin	46
Tabel 4.17 Persyaratan Area Pencucian (Dapur).....	46
Tabel 4.18 Persyaratan Area Pencucian	46
Tabel 4.19 Program Ruang Kelompok Kegiatan Utama	48
Tabel 4.20 Program Ruang Kelompok Kegiatan Produksi	48
Tabel 4.21 Program Ruang Kelompok Pengelola Utama	49
Tabel 4.22 Program Ruang Kelompok Pengelola Produksi	50
Tabel 4.23 Program Ruang Kegiatan Servis.....	50
Tabel 4.24 Program Ruang Kegiatan Teknis.....	51
Tabel 4.25 Program Ruang Lahan Parkir	51
Tabel 4.26 Rekapitulasi Studi Besaran Ruang	52
Tabel 4.27 Pemilihan Lokasi	55
Tabel 4.28 Penilaian Lokasi	56
Tabel 4.29 Penilaian Tapak.....	58
Tabel 5.1 Program Ruang Kelompok Kegiatan Utama	64
Tabel 5.2 Program Ruang Kelompok Kegiatan Produksi	64
Tabel 5.3 Program Ruang Kelompok Pengelola Utama	65
Tabel 5.4 Program Ruang Kelompok Pengelola Produksi	65
Tabel 5.5 Program Ruang Kegiatan Servis.....	66
Tabel 5.6 Program Ruang Kegiatan Teknis	66
Tabel 5.7 Program Ruang Lahan Parkir	66
Tabel 5.8 Rekapitulasi Studi Besaran Ruang	67