



UNIVERSITAS DIPONEGORO

**LANDASAN PROGRAM PERENCANAAN DAN
PERANCANGAN ARSITEKTUR
SEMARANG COOKING SCHOOL**

TUGAS AKHIR PERIODE 134 FEBRUARI – JUNI 2016

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik**

BIJAK BESTARI

21020112130092

Dosen Pembimbing :

Ir. Abdul Malik, MSA

DR. Ir. Bambang Supriyadi, MSA

**PROGRAM STUDI S1 TEKNIK 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 : Bijak Bestari

NIM : 21020112130092

HALAMAN PENGESAHAN

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

Nama : Bijak Bestari
NIM : 21020112130092
Jurusan/Program Studi : Teknik Arsitektur / S1 Arsitektur
Judul : Semarang Cooking School


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 : Ir. Abdul Malik, MSA.

(
.....)

Pembimbing II : DR. Ir. Bambang Supriyadi, MSA.

(
.....)

Penguji : Bharoto, ST. MT

(
.....)

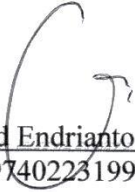
Penguji : Ir. Eddy Indarto, MSi.

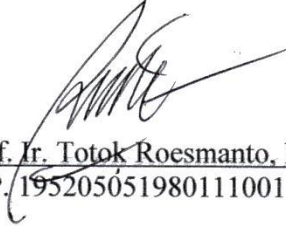
(
.....)

Semarang, 26 Juli 2016

Ketua Jurusan Arsitektur
Fakultas Teknik UNDIP

Ketua Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik UNDIP


Edward Endrianto P, ST, MT, PHd
NIP 197402231997021001


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 : Bijak Bestari
NIM : 21020112130092
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 :

Semarang Cooking School

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,

Bijak Bestari

ABSTRAK

Minat masyarakat terhadap dunia kuliner baik sebagai penikmat ataupun sebagai pengusaha kuliner semakin meningkat dari tahun ke tahun. Hal tersebut terbukti dari perkembangan industri kuliner di Indonesia yang juga semakin meningkat. Salah satu kota di Indonesia yang memiliki potensi baik untuk industri kuliner adalah Kota Semarang, Jawa Tengah. Kota Semarang sebagai pusat berbagai kegiatan di Jawa Tengah dan didukung oleh sarana transportasi yang memadai membuat jumlah pengunjung meningkat dari tahun ke tahun baik dari kalangan wisatawan ataupun pelaku usaha. Hal tersebut berdampak meningkatnya perkembangan industri kuliner di Kota Semarang.

Perkembangan industri kuliner di Kota Semarang yang meningkat tersebut membuat semakin banyak masyarakat yang tertarik untuk terjun di dunia usaha kuliner baik sebagai wirausahawan ataupun cheff profesional. Sayangnya sekolah memasak yang dapat menyelenggarakan pelatihan memasak yang terdapat di Kota Semarang kurang memadai.

Berdasar fenomena tersebut, dibutuhkan sebuah fasilitas pendidikan pelatihan memasak berupa “Semarang Cooking School” di Kota Semarang yang dirancang dengan program perencanaan dan perancangan arsitektur yang memadai sebagai sekolah memasak

Sebagai kesimpulan, luaran program ruang yang diperlukan, serta gambar – gambar dua dimensi dan tiga dimensi sebagai ilustrasi desain.

Kata Kunci : Industri kuliner, cheff profesional, sekolah memasak, Kota Semarang

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kepada Allah SWT. atas rahmat dan karunia-Nya akhirnya penyusun dapat menyelesaikan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A), yang berjudul “Semarang Cooking School”.

Landasan Program Perencanaan 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 penyusunan LP3A ini, penyusun mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak H. Ir. Abdul Malik, MSA selaku dosen pembimbing I
2. Bapak DR. Ir. Bambang Supriyadi, MSA selaku dosen pembimbing II
3. Bapak Ir. Eddy Indarto, MSi dan Bapak Bharoto ST, MT, selaku dosen penguji
4. Bapak Ir. Bambang Adji Murtomo, MSA. selaku koordinator Tugas Akhir Periode 134.
5. Bapak Edward Endrianto Pandelaki ST.,MT. Ph.D, selaku Ketua Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
6. Pihak Chezlely Culinary School Jakarta
7. Orang tua serta seluruh anggota keluarga atas semua doa dan dukungan yang telah diberikan.
8. Teman-teman angkatan 2012 dan teman-teman periode 134 yang telah memberi dukungan dan bersama-sama dalam pengerjaan LP3A ini.
9. Serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan LP3A

Semoga LP3A ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak yang berkepentingan pada umumnya dan pemerhati arsitektur pada khususnya. Terima kasih.

Semarang, 28 Juni 2016

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Sasaran	4
1.3 Manfaat	5
1.4 Lingkup Pembahasan	5
1.5 Metode Pembahasan	6
1.6 Alur Pikir	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Memasak	8
2.1.1 Definisi Memasak	8
2.1.2 Alat – Alat untuk Memasak	9
2.1.3 Teknik Memasak.....	14
2.2 Sekolah Memasak	14
2.2.1 Definisi Sekolah Memasak	14
2.2.2 Tujuan Sekolah Memasak.....	15
2.2.3 Peraturan Pemerintah tentang Sekolah Memasak.....	17
2.2.4 Jenis Kegiatan dalam dapur Sekolah Memasak.....	19
2.2.5 Jenis Peralatan dalam dapur Sekolah Memasak	20
2.3 Standar Ruang Gerak Manusia di Dalam Sekolah Memasak	29
2.4 Persyaratan Teknis dan Utilitas Bangunan Sekolah Memasak.....	40

BAB III DATA

3.1 Data Studi Lapangan

3.1.1 Chezlely Culinary School	46
3.1.2 Gourmet Cooking Class Semarang	48
3.1.3 Semarang Culinary Center	50

3.2 Data Tapak Terpilih

3.2.1 Gambaran Umum Kota Semarang	52
3.2.2 Keadaan Topografi dan Iklim	53
3.2.3 Kebijakan Tata Ruang Wilayah Kota Semarang	54
3.2.4 Tinjauan Tapak Terpilih.....	55

BAB IV ANALISA

4.1 Deskripsi Semarang Cooking School	61
4.2 Program Pembelajaran Semarang Cooking School	61
4.3 Pendekatan Pelaku dan Jenis Kegiatan	64
4.4 Pendekatan Jenis Ruang yang Dibutuhkan	68
4.5 Pendekatan Jumlah Pelaku Kegiatan	70
4.6 Analisa Kebutuhan Ruang	72
4.7 Tabel Perhitungan Ruang	82
4.8 Analisa Kebutuhan Ruang terhadap Tapak.....	88
4.9 Analisa Teknis bangunan	89

BAB V HASIL

5.1 Program Ruang	92
5.2 Tapak Terpilih.....	93
5.3 Teknis Bangunan Semarang Cooking School.....	94

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN.....

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1.1 Preparation Equipments	9
2.1.2 Cooking Range.....	9
2.1.3 Oven.....	10
2.1.4 Grills	10
2.1.5 Utensils	10
2.1.6 Pot And Pans.....	10
2.1.7 Knives	11
2.1.8 Frying Pan.....	11
2.1.9 Kitchen Platter	11
2.1.10 Sizzling Platter.....	11
2.1.11 Caserolle.....	12
2.1.12 Sole Dish.....	12
2.1.13 Marmite.....	12
2.1.14 Basket.....	13
2.1.15 Shirred.....	13
2.2.1 Cooking Range Dengan Oven.....	20
2.2.2 Custom Stands Memasak	21
2.2.3 Broiler	21
2.2.4 Griddle	21
2.2.5 Fryer.....	22
2.2.6 Cold Storage Glass Door.....	22
2.2.7 Storage Bins.....	23
2.2.8 Ingredient Rack With Containers	23
2.2.9 <i>Dry Food Rack</i>	24
2.2.10 Custom Stands Untuk Meja Menimbang	24
2.2.11 <i>Kitchen Cart</i>	24
2.2.12 Rack Trolley Untuk Barang Ringan	25
2.2.13 Platform Trolley Untuk Barang Berat.....	25
2.2.14 Rack	25
2.2.15 Kitchen Sink	26

2.2.16 Potwasher	26
2.2.17 Dishwasher	26
2.2.18 Custom Stands Untuk Soiled Table.....	27
2.2.19 Drying Rack.....	27
2.3.1 <i>Preparation Center</i>	29
2.3.2 Cabinet Reach Comparison	30
2.3.3 Counter And Base Cabinets / General Clearance	30
2.3.4 Wall Unit/ Acces By Male And Female.....	31
2.3.5 Sink Center	32
2.3.6 Refrigerator Center	32
2.3.7 Range Center.....	33
2.3.8 Shelving With Circulation	34
2.3.9 Basic U Shaped Workstation	34
2.3.10 <i>Basic Workstation With Visitor</i>	35
2.3.11 <i>Executive Desk</i>	35
2.3.12 <i>Reception Seating</i>	35
2.3.13 <i>Optimum Table Depth</i>	36
2.3.14 <i>U Shape Table Configuration</i>	36
2.3.15 <i>Receptionist Workstation</i>	37
2.3.16 <i>Circular Lounge Grouping</i>	37
2.3.17 <i>Hanging Merchandise Cases</i>	38
2.3.18 <i>Kitchen Table For Four</i>	38
2.3.19 <i>Lavatory Antropometric Consideration</i>	39
3.1.1 Bangunan Chezlely Culinary School	46
3.1.2 Ruang Demo Chezlely Culinary School	47
3.1.3 Ruang Praktek Dapur Chezlely Culinary School.....	47
3.1.4 Bangunan Gourmet House Semarang	48
3.1.5 Dapur Tempat Praktek Untuk Cuisine	49
3.1.6 Ruang Demo Gourmet Cooking Class Semarang.....	49
3.1.7 Bangunan Semarang Culinary Center.....	50
3.1.8 Dapur Praktek Semarang Culinary Center.....	51
3.2.1 Posisi Kota Semarang Di Provinsi Jawa Tengah	52

3.2.2 Peta Wilayah Kota Semarang	55
3.2.3 Peta Wilayah Banyumanik.....	56
3.2.4 Gambarantapak	57
3.2.5 Tata Guna Lahan Di Kecamatan Banyumanik	58
3.2.6 Saluran Pembuangan Di Jalan Sukun Raya	59
3.2.7 Jaringan Listrik Di Jalan Sukun Raya.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.2.3 Tabel Kebijakan Tata Ruang Wilayah Kota Semarang	54
3.2.4 Tabel Tata Guna Lahan Wilayah Kota Semarang	55
4.1 Pembagian jadwal pembelajaran Semarang Cooking School.....	62
4.4 Pendekatan Jenis Ruang yang dibutuhkan	68
4.7 Tabel Perhitungan Ruang.....	82
4.8 Tabel Rekapitulasi Program Ruang	87