



Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur  
(LP3A)

## **“INDUSTRI MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG”**

**Diajukan Oleh :**

Aliya Shabrina Fairuzi

21020112130074

**Dosen Pembimbing Utama:**

Dr. Ir. Djoko Indrosaptono, MT

**Dosen Pembimbing Kedua:**

Arnis Rochma Harani, ST, MT

**Dosen Penguji:**

Ir. B. Adji Murtomo, MSA

TUGAS AKHIR JAFT Periode 135

“April - September 2016”

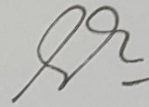
**JURUSAN ARSITEKTUR FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS DIPONEGORO SEMARANG  
2016**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

NAMA : Aliya Shabrina Fairuzi

NIM : 21020112130074



Tanda Tangan : .....

Tanggal : 23 September 2016

## HALAMAN PENGESAHAN

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

NAMA : Aliya Shabrina Fairuzi  
NIM : 21020112130074  
Jurusan/Program Studi : Teknik Arsitektur/S1 Arsitektur  
Judul Skripsi : Industri Makanan Khas Kota Palembang

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

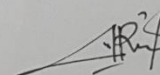
### TIM PENGUJI

**Pembimbing I** : DR. Ir. Djoko Indrosaptono, MT  
NIP. 195901091987031001



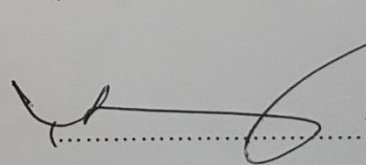
(.....)

**Pembimbing II**: Arnis Rochma Harani, ST, MT  
NIP. 198705172014042001



(.....)

**Penguji I** : Ir. B. Adji Murtomo, MSA  
NIP. 195305051985031001

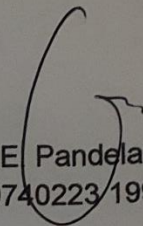


(.....)

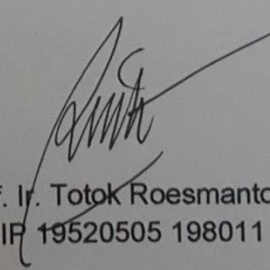
Semarang, 23 September 2016

**Ketua Jurusan Arsitektur**

**Ketua Program Studi Arsitektur**



Edward E. Pandelaki, ST, MT, PhD  
NIP 19740223 199702 1 001



Prof. Ir. Totok Roesmanto, M.Eng  
NIP 19520505 198011 1 001

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

---

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

NAMA : Aliya Shabrina Fairuzi  
NIM : 21020112130074  
Jurusan/Program Studi : Teknik Arsitektur  
Departemen : Pendidikan Nasional  
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 :

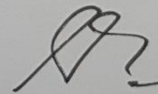
### **Industri Makanan Khas Kota Palembang**

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 : 23 Sept 2016

Yang menyatakan



Aliya Shabrina Fairuzi  
21020112130074

## ABSTRAK

*Kota Palembang merupakan ibukota Provinsi dari Sumatera Selatan. Sangat terkenal dengan Jembatan Amperanya. Merupakan kota yang juga kaya akan wisata kulinernya, terutama pempek. Kota Palembang terbagi oleh Sungai Musi menjadi Daerah Ulu dan Ilir. Peran Sungai Musi sangat besar pengaruhnya terhadap kehidupan masyarakat Kota Palembang, baik sebagai sumber air, mata pencaharian, serta sebagai tujuan utama wisata Kota Palembang.*

*Terlepas dari Sungai Musi serta Jembatan Amperanya yang begitu ikonik, Palembang juga memiliki banyak makanan khas yang digemari oleh tiap orang yang mencicipinya. Salah satu makanan khas Kota Palembang yang sangat terkenal adalah pempek. Pempek terbuat dari ikan giling yang dicampur dengan tepung sagu dan beberapa rempah penyedap lainnya. Rasanya yang begitu gurih menyebabkan makanan ini tidak pernah bosan dilidah, meskipun dimakan setiap hari.*

*Selain pempek, Kota Palembang sebetulnya begitu kaya akan makanan khas yang lezat. Mulai dari Tekwan, Model, Celimpungan, Laksan, Burgo, Lakso, Lenggang, Kerupuk dan Kemplang, dan masih banyak lagi makanan khas Kota Palembang yang wajib di cicipi kelezatannya oleh para wisatawan.*

*Namun pada realitanya, Kota Palembang belum memiliki suatu area dan ruang yang mampu memudahkan para wisatawan untuk bisa menikmati makanan khas yang begitu banyak macam dan jenisnya. Selama ini para wisatawan belum bisa dengan mudah menemukan area yang menjual dan menyediakan makanan khas Kota Palembang, baik untuk langsung dinikmati ataupun untuk dibawa sebagai oleh-oleh. Selain itu, Kota Palembang membutuhkan ruang*

*Oleh karena itu diperlukan suatu ruang yang mampu mengakomodasi kebutuhan masyarakat Kota Palembang akan tersedianya makanan khas yang berkualitas sekaligus mampu mengomunikasikan kebudayaan Kota Palembang kepada wisatawan khususnya melalui makanan.*

*Untuk mewujudkan hal itu tentu dibutuhkan perencanaan dan perancangan yang matang dalam mendesain Industri Makanan Khas Kota Palembang sehingga mampu mengakomodasi kebutuhan masyarakat setempat maupun wisatawan.*

**Kata Kunci : Makanan Khas, Kota Palembang, Wisatawan.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkah dan rahmatNya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan Sinopsis Usulan Judul Tugas Akhir Periode 135 dengan tepat waktu. Judul yang saya usulkan yaitu Pusat Industri Makanan Khas Kota Palembang. Penyusunan sinopsis ini untuk memenuhi tugas mata kuliah Tugas Akhir dan sebagai syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Teknik. Selesaiannya sinopsis ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Djoko Indrosaptono, MT. selaku dosen pembimbing, yang telah memberikan masukan dan arahnya;
2. Ibu Arnis Rochma Harani, ST, MT selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan arahnya;
3. Bapak Ir. B. Adji Murতোmo, MSA selaku dosen kordinator mata kuliah Tugas Akhir yang telah memberikan penjelasan terhadap tugas dan selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan arahan;
4. Bapak Ir. Eddy Indarto, Msi yang telah memberikan kuliah pengantar penyusunan sinopsis;
5. Bapak Edward Endiarto P. ST, MT, Phd. selaku Ketua Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro;
6. Bapak Prof. Ir. Totok Roesmanto, M.Eng, selaku Kaprodi S1 Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro;
7. Ahmad Bambang Perkasa Alam yang telah membantu Penulis dalam menyusun dan melengkapi data serta memberi dukungan materil maupun moril.
8. Keluarga yang telah membantu penulis baik moral maupun moril;
9. Pihak-pihak yang telah membantu dalam penyusunan sinopsis ini yang tidak dapat saya sebut namanya satu-persatu.

Sinopsis ini masih terdapat kekurangan di dalamnya, oleh karena itu penulis meminta saran dan masukan untuk perbaikan senopsis ini dan persiapan penyusunan LP3A agar menjadi lebih baik lagi. Akhir kata, penulis berharap semoga sinopsis ini bermanfaat bagi pembaca khususnya mahasiswa dalam bidang ilmu arsitektur dan masyarakat pada umumnya.

Semarang, 28 Juni 2016

Penulis

# DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR DIAGRAM</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan dan Sasaran.....	1
1.2.1. Tujuan.....	1
1.2.2. Sasaran .....	1
1.3. Manfaat.....	2
1.3.1. Subyektif .....	2
1.3.2. Obyektif.....	2
1.4. Ruang Lingkup.....	2
1.5. Metode Pembahasan .....	2
1.6. Sistematika Pembahasan.....	3
1.7. Alur Pikir .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1. Tinjauan Umum Proyek.....	5
2.1.1. Definisi Proyek .....	5
2.1.2. Sejarah dan Perkembangannya .....	6
2.1.3. Tipologi dan Jenis Proyek .....	6
2.1.4. Pedoman Perencanaan Proyek.....	10
2.1.5. Analisa Pengunjung .....	12
2.1.6. Analisa Aktivitas .....	12
2.1.7. Analisa Fasilitas .....	15
2.2. Tinjauan Mengenai Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL) .....	16
2.2.1. Pemahaman Umum .....	16
2.2.2. Pengertian AMDAL .....	17
2.2.3. Jenis-Jenis AMDAL.....	18
2.2.4. Dampak Kerusakan Akibat Pencemaran Lingkungan.....	19
2.2.5. Metode Perhitungan Dampak Kerusakan Lingkungan.....	20
2.3. Studi Banding Proyek Sejenis .....	22
2.3.1. Objek Studi Banding 1 .....	22
a. Lokasi .....	22
b. Sejarah .....	23
c. Tampilan Bangunan.....	23
2.3.2. Objek Studi Banding 2.....	24
a. Lokasi.....	24
b. Sejarah.....	24

c. Tampilan Bangunan .....	24
2.3.3. Tabel Hasil Komparasi Objek Studi Banding .....	26
<b>BAB III TINJAUAN LOKASI</b> .....	29
3.1. Tinjauan Umum Kota Palembang .....	29
3.1.1. Letak Geografis .....	29
3.1.2. Iklim dan Topografi .....	29
3.1.3. Keadaan Penduduk .....	30
3.2. Kebijakan Tata Ruang Wilayah .....	32
3.2.1. Peraturan Daerah Mengenai Bangunan Fasilitas Umum .....	36
1. Koefisien Lantai Bangunan (KLB) .....	36
2. Koefisien Dasar Bangunan (KDB) .....	36
3. Ketinggian dan Fungsi Bangunan .....	37
3.3. Perkembangan Proyek di Lokasi .....	39
3.3.1. Data Pengunjung .....	39
3.3.2. Perkembangan Proyek Sejenis .....	39
<b>BAB IV PENDEKATAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN</b> .....	40
4.1 Pendekatan Aspek Fungsional .....	40
4.1.1 Pendekatan Pelaku Aktivitas .....	40
4.1.2 Pendekatan Kelompok Aktivitas .....	41
4.1.3 Pendekatan Kebutuhan Ruang .....	42
4.1.4 Pendekatan Hubungan Antar Ruang .....	55
4.1.5 Pendekatan Sirkulasi Pelaku Kegiatan dan Hubungan Ruang .....	59
4.1.6 Pendekatan Kapasitas Pengunjung .....	62
4.1.7 Pendekatan Besaran Ruang .....	63
4.2 Pendekatan Aspek Kontekstual .....	69
4.2.1 Tinjauan Alternatif Tapak .....	70
4.3 Pendekatan Aspek Kinerja .....	78
4.3.1 Sistem Pencahayaan .....	78
4.3.2 Sistem Penghawaan .....	78
4.3.3 Sistem Jaringan Air Bersih .....	79
4.3.4 Sistem Jaringan Air Kotor .....	79
4.3.5 Sistem Jaringan Listrik .....	80
4.3.6 Sistem Pembuangan Sampah .....	80
4.3.7 Sistem Pencegahan Kebakaran .....	80
4.3.8 Sistem Komunikasi .....	81
4.3.9 Sistem Penangkal Petir .....	81
4.3.10 Sistem Keamanan .....	82
4.3.11 Sistem Transportasi Vertikal .....	82
4.3.12 Sistem Akustik .....	82
4.4 Pendekatan Aspek Teknis .....	82
4.4.1 Sistem Modul .....	82
4.4.2 Sistem Struktur .....	83
4.4.2 Bahan Bangunan .....	83
4.5 Pendekatan Aspek Arsitektural .....	83
<b>BAB V PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PROYEK</b> .....	85
5.1 Program Dasar Perencanaan .....	85



5.1.1 Program Ruang .....	85
5.1.2 Tapak Terpilih .....	89
5.2 Program Dasar Perancangan.....	90
5.2.1 Aspek Kinerja .....	90
5.2.2 Aspek Teknik.....	92
5.2.3 Aspek Arsitektural .....	93
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>94</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Model, Salah Satu Makanan Khas Palembang.....	8
Gambar 2.2 Pindang Ikan Patin Khas Palembang.....	9
Gambar 2.3 Jumlah Perusahaan Perdagangan yang Terdaftar pada Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi Kota Palembang Tahun 2005-2013.....	10
Gambar 2.4 Rencana Investasi yang Disetujui Pemerintah Menurut Bidang Usaha di Kota Palembang Tahun 2013.....	11
Gambar 2.5 Bakpia Pathuk Yogyakarta .....	22
Gambar 2.6 Tampilan Depan Bakpia Pathuk 25.....	23
Gambar 2.7 Tampilan Depan Bakpia Pathuk 25.....	23
Gambar 2.8 Bakpia Djava Yogyakarta .....	24
Gambar 2.9 Tampilan Samping Bakpia Djava .....	25
Gambar 2.10 Tampilan Depan Bakpia Djava .....	25
Gambar 3.1 Peta Administratif Kota Palembang .....	29
Gambar 3.2 Salah Satu Kios Martabak Har Palembang.....	39
Gambar 3.3 Toko Pempek Vico Palembang.....	39
Gambar 4.1 Jumlah Wisatawan Kota Palembang .....	62
Gambar 4.2 Alternatif Tapak Ke-1 Industri Makanan Khas Kota Palembang.....	72
Gambar 4.3 Kondisi Alternatif Tapak Ke-1 Industri Makanan Khas Kota Palembang ..	72
Gambar 4.4 Kondisi Alternatif Tapak Ke-1 Industri Makanan Khas Kota Palembang ..	72
Gambar 4.5 Luasan Tapak Ke-1 Industri Makanan Khas Kota Palembang .....	73
Gambar 4.6 Alternatif Tapak Ke-2 Industri Makanan Khas Kota Palembang.....	74
Gambar 4.7 Kondisi Alternatif Tapak Ke-2 Industri Makanan Khas Kota Palembang ..	74
Gambar 4.8 Kondisi Alternatif Tapak Ke-2 Industri Makanan Khas Kota Palembang ..	74
Gambar 4.9 Luasan Tapak Ke-2 Industri Makanan Khas Kota Palembang .....	75
Gambar 4.10 Alternatif Tapak Ke-3 Industri Makanan Khas Kota Palembang.....	76
Gambar 4.11 Kondisi Alternatif Tapak Ke-3 Industri Makanan Khas Kota Palembang	76
Gambar 4.12 Kondisi Alternatif Tapak Ke-3 Industri Makanan Khas Kota Palembang	76
Gambar 4.13 Luasan Tapak Ke-3 Industri Makanan Khas Kota Palembang .....	77
Gambar 5.1 Lokasi Rencana Pembangunan IMKKP .....	89
Gambar 5.2 Kondisi Tapak Rencana Pembangunan IMKKP .....	89

## DAFTAR DIAGRAM

Diagram 2.1 Analisa Aktivitas Pengelola .....	12
Diagram 2.2 Analisa Aktivitas Karyawan .....	13
Diagram 2.3 Analisa Aktivitas Pengunjung .....	14
Diagram 4.1 Hubungan Antar Ruang .....	55
Diagram 4.2 Hubungan Ruang Kegiatan Pengelolaan .....	56
Diagram 4.3 Hubungan Antar Ruang Kegiatan Produksi.....	57
Diagram 4.4 Hubungan Antar Ruang Kegiatan Pemasaran Outlet .....	58
Diagram 4.5 Hubungan Antar Ruang Kegiatan Pemasaran Restoran .....	58
Diagram 4.6 Hubungan Antar Ruang Kegiatan Penunjang.....	59
Diagram 4.7 Sirkulasi Hubungan Ruang Pengelola.....	59
Diagram 4.8 Sirkulasi Hubungan Ruang Karyawan.....	60
Diagram 4.9 Sirkulasi Hubungan Ruang Pengunjung.....	61

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Komparasi Objek Studi Banding .....	28
Tabel 3.1 Data Iklim Palembang .....	29
Tabel 3.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Kota Palembang .....	31
Tabel 3.3 KLB Arahkan RDTRK Pusat Kota Palembang.....	36
Tabel 3.4 Arahkan KDB Perencanaan Kawasan Kota Palembang.....	37
Tabel 3.5 Arahkan Ketinggian Bangunan (Jumlah Lantai).....	38
Tabel 4.1 Data Pelaku, Aktivitas, dan Kebutuhan Ruang .....	53
Tabel 4.2 Data Kelompok Kegiatan.....	54
Tabel 4.3 Perhitungan Proyeksi Jumlah Wisatawan.....	63
Tabel 4.4 Perhitungan Besaran Ruang .....	68
Tabel 4.5 Kriteria Tapak.....	69
Tabel 4.6 Kriteria Aspek Pemilihan Tapak.....	70
Tabel 4.7 Bobot Aspek dan Kriteria Pemilihan Tapak.....	71
Tabel 4.8 Bobot Aspek dan Kriteria Alternatif Tapak 1 .....	72
Tabel 4.9 Bobot Aspek dan Kriteria Alternatif Tapak 2 .....	73
Tabel 4.10 Bobot Aspek dan Kriteria Alternatif Tapak 3 .....	74
Tabel 4.11 Hasil Penilaian Alternatif Tapak .....	77
Tabel 5.1 Rekapitulasi Perhitungan Kelompok Ruang Kegiatan Pengelolaan .....	85
Tabel 5.2 Rekapitulasi Perhitungan Kelompok Ruang Kegiatan Produksi .....	85
Tabel 5.3 Rekapitulasi Perhitungan Kelompok Ruang Kegiatan Pemasaran Outlet ....	86
Tabel 5.4 Rekapitulasi Perhitungan Kelompok Ruang Kegiatan Pemasaran Restoran	87
Tabel 5.5 Rekapitulasi Perhitungan Kelompok Ruang Kegiatan Penunjang .....	87
Tabel 5.6 Rekapitulasi Besaran Ruang Industri Makanan Khas Kota Palembang .....	88
Tabel 5.7 Kriteria Tapak Terpilih .....	90
Tabel 5.8 Aspek Kinerja Industri Makanan Khas Kota Palembang .....	92
Tabel 5.9 Aspek Teknis Industri Makanan Khas Kota Palembang.....	93