

**TUGAS AKHIR**

**JAKARTA CULINARY TOURISM CENTRE**

Untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Tugas Akhir (Strata – 1)

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR**



Diajukan oleh :

**AVATAR ARIPIN**

**19051010008**

Dosen Pembimbing :

**ADIBAH NURUL YUNISYA, S.T., B,Be., M. Sc**

**FAKULTAS ARSITEKTUR & DESAIN**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"**

**JAWA TIMUR**

**2023**

**TUGAS AKHIR**  
**JAKARTA CULINARY TOURISM CENTRE**

Untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Tugas Akhir (Strata – 1)

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR**



**AVATARA RITO ARIPIN**

**19051010008**

Dosen Pembimbing :

**ADIBAH NURUL YUNISYA, S.T., B,Be., M. Sc**

**FAKULTAS ARSITEKTUR & DESAIN**

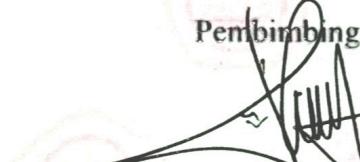
**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"  
JAWA TIMUR**

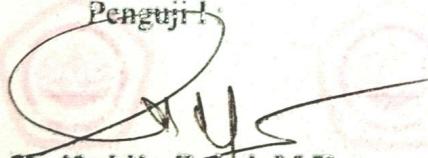
**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**JAKARTA CULINARY TOURISM CENTRE**

Disusun oleh :  
**AVATARA RITO ARIPIN**  
**19051010008**

Telah dipertahankan di depan Tim Pengaji  
Pada Tanggal : 17 Mei 2023

Pembimbing :  
  
**Adibah Nurul Yunisya, S.T., B.Be., M.Sc.**  
**NPT. 172 19890603 023**

Pengaji I :  
  
**Ir. Syaifuddin Zuhri, M.T.**  
**NIP. 19621019 199403 1001**

Pengaji II :  
  
**Fairuz Mutia, S.T., M.T.**  
**NIP. 19910804 201903 2019**

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan  
Untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S-1)



## HALAMAN PERSETUJUAN

### JAKARTA CULINARY TOURISM CENTRE

Disusun oleh :

**AVATARA RITO ARIPIN**

**19051010008**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada Tanggal : 17 Mei 2023

Pembimbing :



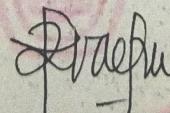
**Adibah Nurul Yunisya, S.T. B.Be. M.Sc.**

NPT. 172 19890603 023

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan

Untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S-1)

Ketua Program Studi Arsitektur



**Ir. Eva Elviana, M.T.**  
NIPPPK. 19660411 202121 2001

**SURAT PERNYATAAN**  
**KEASLIAN KARYA PERANCANGAN**  
**(ORIGINALITAS DESIGN)**

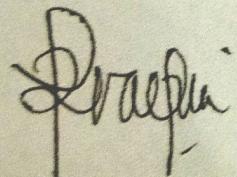
Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

NAMA : AVATARA RITU ARIPIN  
NPM : 19051010008  
JUDUL TA : JAKARTA CULINARY TOURISM CENTRE  
PEMBIMBING : ADIBAH NURUL YUNISYA, S.T., B.BE., M.Sc.

Dengan ini Menyatakan bertanggung jawab atas **keaslian (originalitas)** karya rancang yang saya kerjakan dan bersedia dikenakan sanksi akademis bila karya yang dihasilkan diragukan keasliannya.

Mengetahui

Koordinator Prodi Arsitektur



( Ir. Eva Elviana, MT. )

Surabaya, 19 JANUARI 2023  
Yang Menyatakan.



( Avatara ) ( 2110 ARIPIN )  
A5AKX162933284

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-NYA sehingga laporan tugas akhir dengan judul Jakarta Culinary Tourism Centre ini dapat tersusun hingga selesai. Tidak lupa, saya juga mengucapkan terimakasih kepada :

1. Kedua Orang Tua saya
2. Ibu Adibah Nurul Yunisya, S.T., B.be, Msc . , sebagai dosen pembimbing atas bantuannya yang telah berkontribusi dengan memberikan sumbangan baik materi maupun pikirannya.
3. Bapak Ir. Syaifuddin Zuhri, M.T., sebagai dosen penguji I dan telah berkontribusi dengan memberikan sumbangan baik materi maupun pikirannya
4. Ibu Fairuz Mutia ,S.T.,M.T., sebagai dosen penguji II dan telah berkontribusi dengan memberikan sumbangan baik materi maupun pikirannya
5. Ibu Ir. Eva Elviana, M.T. sebagai dosen wali yang telah membimbing saya selama menjadi mahasiswa arsitektur di UPN “Veteran” Jawa Timur

Harapan saya, semoga laporan tugas akhir ini dapat memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan strata-1 di UPN “Veteran” Jawa Timur, yang dapat bermanfaat bagi seluruh kalangan.

Surabaya, 26 Mei 2023

Penulis,

Avatara Rito Aripin

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	iii
<b>ABSTRAK .....</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	v
<b>DAFTAR ISI.....</b>	vi
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	x
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan dan Sasaran .....	4
1.3. Batasan Perancangan.....	5
1.4. Tahapan Perancangan.....	6
1.5. Sistematika Penulisan.....	8
<b>BAB II TINJAUAN OBJEK PERANCANGAN .....</b>	9
2.1 Tinjauan Umum Perancangan .....	9
2.1.1 Pengertian Judul.....	9
2.1.2 Studi Literatur .....	12
2.1.2.1 Kajian Perkembangan Tren Kuliner di Jakarta.....	12
2.1.2.2 Kajian Karakter Budaya Kuliner .....	30
2.1.2.3 Kajian Culinary Tourism Centre.....	30
2.1.2.5 Kajian Fungsi Culinary Tourism Centre.....	31
2.1.2.6 Kajian Jenis-jenis <i>Culinary Tourism Centre</i> .....	32
2.1.2.7 Standar Kebutuhan Ruang <i>Culinary Tourism Centre</i> .....	33
2.1.2.8 Kajian Standar Perancangan Kelas Memasak .....	39
2.1.3 Studi Kasus Objek.....	42

2.1.3.1	Pantjoran Pantai Indah Kapuk .....	42
2.1.3.2	Bukit Panjang (Hawker Centre) Singapura .....	44
2.1.4	Analisa Hasil Studi.....	46
2.2.	Tinjauan Khusus Perancangan.....	49
2.2.1	Penekanan Rancangan.....	50
2.2.2	Lingkup Pelayanan.....	50
2.2.3	Aktivitas dan Kebutuhan Ruang .....	50
2.2.4	Perhitungan Luas Ruang .....	52
	<b>BAB III TINJAUAN LOKASI PERANCANGAN.....</b>	<b>59</b>
3.1	Latar Belakang Pemilihan Lokasi .....	59
3.2	Penetapan Lokasi.....	64
3.3	Kondisi Fisik Lokasi .....	66
3.3.1	Eksisting Site.....	67
3.3.2	Luas Tapak .....	69
3.3.3	Aksesibilitas .....	69
3.3.4	Potensi Lingkungan.....	71
3.3.5	Infrastuktur kota .....	71
3.3.6	Peraturan Bangunan Setempat .....	73
	<b>BAB IV ANALISA PERANCANGAN .....</b>	<b>75</b>
4.1	Analisa Tapak .....	75
4.1.1	Analisa Aksesibilitas .....	75
4.1.2	Analisa Iklim.....	76
4.1.3	Analisa Lingkungan Sekitar.....	79
4.1.4	Analisa Zoning.....	81
4.2	Analisa Ruang .....	82
4.2.1	Organisasi Ruang .....	82

4.2.2 Hubungan Ruang dan Sirkulasi .....	85
4.2.3 Diagram Abstrak .....	87
4.3 Analisa Bentuk dan Tampilan .....	88
4.3.1 Analisa Bentuk dan Massa Bangunan.....	88
4.3.2 Analisa Tampilan .....	88
BAB V KONSEP PERANCANGAN.....	90
5.1 Tema Rancangan .....	90
5.1.1 Pendekatan Tema .....	90
5.1.2 Penentuan Tema Rancangan .....	91
5.2 Pendekatan Perancangan .....	91
5.3 Metode Perancangan .....	95
5.4 Konsep Perancangan .....	95
5.4.1 Konsep Bentuk Massa Bangunan.....	95
5.4.2 Konsep Tampilan Bangunan .....	96
5.4.3 Konsep Ruang Dalam .....	97
5.4.4 Konsep Ruang Luar.....	100
5.4.5 Konsep Struktur dan Material .....	101
5.4.6 Konsep Utilitas dan Instalasi Kebakaran .....	102
5.4.7 Konsep Mekanikal dan Elektrikal .....	105
5.4.8 Konsep Sistem Akustik dan Peredaman Bunyi.....	107
BAB VI APLIKASI PERANCANGAN.....	190
6.1 Aplikasi Konsep Tapak (Ruang Luar).....	110
6.1.1 Konsep Single Building .....	111
6.1.2 Konsep Sirkulasi .....	112
6.1.3 Konsep Entrance .....	110
6.1.4 Konsep Vegetasi.....	111

6.2 Aplikasi Ruang Dalam .....	91
6.3 Aplikasi Bentuk dan Tampilan.....	112
6.4 Aplikasi Struktur .....	112
6.5 Aplikasi Sistem Bangunan .....	113
6.5.1 Aplikasi Penghawaan.....	113
6.5.2 Aplikasi Pencahayaan .....	114
6.5.3 Aplikasi Transportasi dan Sirkulasi .....	114
6.5.4 Aplikasi Jaringan Listrik dan Genset .....	115
6.5.5 Aplikasi Utilitas dan Instalasi Kebakaran.....	115
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	117
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xiv

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara yang Datang ke DKI Jakarta 2019-2021 .....	1
Gambar 1.2 Diagram lima negara terbesar yang berkunjung ke DKI Jakarta Mei 2022.....	1
Gambar 1.3 Diagram 10 provinsi dengan usaha kuliner terbanyak di.....	3
Gambar 1.4 Diagram Tahapan Perancangan.....	7
Gambar 2.1 Alur Pengunjung Restoran Indonesia.....	22
Gambar 2.2 Alur Pengunjung Kuliner Barat.....	23
Gambar 2.3 Alur Pengunjung Kuliner Timur Tengah .....	25
Gambar 2.4 Alur Pengunjung Kuliner Jepang .....	26
Gambar 2.5 Alur Pengunjung Kuliner Korea .....	38
Gambar 2.6 Alur Pengunjung Kuliner Tiongkok.....	38
Gambar 2.7 Dimensi meja dan kursi Restoran.....	38
Gambar 2.8 Meja Pararel .....	38
Gambar 2.9 Standar ruang dapur .....	38
Gambar 2.10 Tampak depan komplek Pantjoran PIK .....	44
Gambar 2.11 Layout Pantjoran PIK.....	45
Gambar 2.12 Denah Restoran dan Booth.....	45
Gambar 2.13 Tampilan Pantjoran PIK.....	45
Gambar 2.14 Bukit Panjang (Hawker Centre) Singapura.....	46
Gambar 2.15 Layout Bukit Panjang (Hawker Centre) Singapura.....	61
Gambar 2.16 Tampilan Bukit Panjang (Hawker Centre) Singapura.....	61
Gambar 3.1 Sketsa Tapak di Jalan Puri Indah .....	61
Gambar 3.2 Sketsa Tapak di Jalan Malibu Raya .....	62
Gambar 3.3 Sketsa Tapak di Jalan Raya Citra Garden 8 .....	63
Gambar 3.4 Peta Pemilihan Lokasi Tapak .....	64
Gambar 3.5 Kondisi tapak sekarang dan Peta peruntukan zona .....	68
Gambar 3.6 Kondisi Tampak Samping kiri .....	69
Gambar 3.7 Dimensi Tapak .....	69
Gambar 3.8 Lalu lintas pada tapak.....	70

Gambar 3.9 Peta Akses Menuju Tapak.....	70
Gambar 3.10 Drainase inlet.....	72
Gambar 4.1 Analisa Aksesibilitas Makro .....	76
Gambar 4.2 Respon desain Aksesibilitas Pada Tapak .....	76
Gambar 4.3 Analisa Sunpath.....	77
Gambar 4.4 Analisa Sunpath.....	77
Gambar 4.4 Penerapan Sun Shading.....	79
Gambar 4.5 Respon Arah Angin.....	79
Gambar 4.6 Respon Kebisingan Pada Tapak.....	80
Gambar 4.7 Potensi View Pada lingkungan.....	80
Gambar 4.8 Analisa Zoning tapak .....	81
Gambar 4.9 Analisa Zoning Vertikal Bangunan.....	82
Gambar 4.10 Organisasi Ruang Makro.....	84
Gambar 4.11 Diagram Hubungan Ruang dan Sirkulasi Lantai Basement.....	85
Gambar 4.12 Diagram Hubungan Ruang dan Sirkulasi Lantai 1.....	85
Gambar 4.13 Diagram Hubungan Ruang dan Sirkulasi Lantai 2.....	85
Gambar 4.14 Diagram Hubungan Ruang dan Sirkulasi Lantai 3.....	86
Gambar 4.15 Diagram Hubungan Ruang dan Sirkulasi Lantai Roof Top .....	86
Gambar 4.16 Diagram Abstrak .....	87
Gambar 4.17 Bentuk massa bangunan .....	88
Gambar 4.18 Culinary Arts Institute - QDG Architecture .....	89
Gambar 5.1 Peta hubungan Arsitektur kontemporer dengan tema Hybrid Expression in Culinary.....	94
Gambar 5.2 Gambar 5.3 Bentuk massa bangunan .....	96
Gambar 5.3 Analisa Tampilan Perancangan.....	96
Gambar 5.4 Interior Chiense Food.....	96
Gambar 5.5 Denah Lantai 1 .....	97
Gambar 5.6 Lobby .....	99
Gambar 5.7 <i>Hyunsung byuldang</i> restoran.....	99
Gambar 5.8 Lab Kuliner .....	99
Gambar 5.9 Auditorium-Dakar Congress Center.....	100
Gambar 5.10 Taman Dalam Gedung .....	100

Gambar 5.11 Landscape.....	100
Gambar 5.12 Penerapan Struktur Rigid Frame pada konsep bangunan .....	100
Gambar 5.13 Diagram Sistem Air Bersih .....	101
Gambar 5.14 Diagram Sistem Air Kotor .....	102
Gambar 5.15 Diagram Penyimpanan Air Hujan .....	103
Gambar 5.16 Diagram STP .....	103
Gambar 5.17 Instalasi Kebakaran .....	104
Gambar 5.18 Instalasi HVAC sistem .....	105
Gambar 5.19 <i>Lighting by The Winton Gallery at The Science Museum</i> .....	106
Gambar 5.20 Lighting by King Abdullah Petroleum Studies and Research Center .....	106
Gambar 5.21 Konsep Trasportasi Vertikal.....	106
Gambar 5.22 Diagram Intalasi Listrik PLN .....	107
Gambar 5.23 Instalasi Dinding Peredam .....	107
Gambar 6.1 Siteplan.....	107
Gambar 6.2 Layout.....	107
Gambar 6.3 Entrance.....	107
Gambar 6.4 Birdview .....	107
Gambar 6.5 Basement Plan.....	107
Gambar 6.6 Man View .....	107
Gambar 6.7 Birdview .....	107
Gambar 6.8 Interior Restoran Indonesia .....	107
Gambar 6.9 Tampilan.....	107
Gambar 6.10 Penerapan Rigid Frame .....	107
Gambar 6.11 Potongan.....	107
Gambar 6.12 Penerapan Air Handling Unit.....	107
Gambar 6.13 Aplikasi Pencahayaan .....	107
Gambar 6.14 Aplikasi Transportasi .....	107
Gambar 6.15 Aplikasi Listrik dan Genset.....	107
Gambar 6.16 Aplikasi Sistem Perairan .....	107
Gambar 6.17 Aplikasi sistem Ground Water Tank.....	107
Gambar 6.18 Aplikasi sistem Kebakaran.....	107

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Berita Acara Sidang Lisan.....	123
Lampiran 2 Gambar Pra Rancangan .....	131

# **JAKARTA CULINARY TOURISM CENTRE**

**AVATARA RITO ARIPIN**

**19051010008**

## **ABSTRAK**

DKI Jakarta menjadi salah satu kota terbesar yang sering dikunjungi oleh wisatawan mancanegara, dengan adanya peningkatan kunjungan wisatawan yang datang ke DKI Jakarta menyebabkan terjadinya akulturasi antar budaya domistik dengan mancanegara sehingga memudahkan para masyarakat untuk mencoba dan menikmati produk budaya. Dampak yang diberikan dari perkembangan industri kuliner ,yakni meningkatkan minat berkuliner masyarakat dengan kasus ini dan juga dalam rencana meningkatkan sektor perekonomian dan sosial diperlukan wadah publik yang dapat meningkatkan dan menampung sektor ekonomi. Upaya daya tampung semua budaya kuliner yang terkenal di Jakarta di perlukan sebuah wadah bangunan yang dapat menampung sektor ekonomi kreatif di bidang kuliner Dengan peningkatan peradaban nantinya probilitas budaya kuliner baru yang dinikmati oleh masyarakat akan bertambah. Hasil perwujudan Jakarta Culinary Tourism Centre diperoleh dari tinjauan teori menggunakan pendekatan arsitektur kontemporer sebagai bentuk keberagaman pada dunia kuliner di Jakarta. Melalui perwujudan tatanan ruang luar dan dalam Jakarta Culinary Tourism Centre diharapkan dapat mewadahi produk kuliner dan sebagai sarana edukasi yang bersuana nyaman dan berkesan bagi wisatawan lokal dan mancanegara.

**Kata Kunci : Culinary, Jakarta, Tourism, Centre, Wisata Kuliner,**