

TUGAS AKHIR

SURABAYA *FOOD FESTIVAL*
DENGAN PENDEKATAN
ARSITEKTUR IKONIK

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

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR



Diajukan Oleh :

FEBRIANTI RAHMAWATI
20051010006

Dosen Pembimbing :

Dr. AMI ARFIANTI, S.T., M.T

FAKULTAS ARSITEKTUR & DESAIN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"
JAWA TIMUR
2024

HALAMAN PENGESAHAN

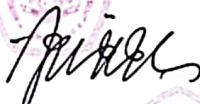
**SURABAYA *FOOD FESTIVAL* DENGAN
PENDEKATAN ARSITEKTUR IKONIK**

Disusun oleh :

FEBRIANTI RAHMAWATI
20051010006

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada tanggal : 28 Juni 2024

Pembimbing



Dr. Ani Arfianti, S.T., M.T
NPT. 3.6911 97 01581

Penguji I



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

Penguji II



Wendy Sunarya, S.T., M.BSc
NIP. 199100308 202203 1005

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan

Untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S-1)

Dekan Fakultas Arsitektur dan Desain



Ibnu Solichin, S.T., M.T.
NIPPPK. 19710916 202121 1004

HALAMAN PERSETUJUAN

**SURABAYA *FOOD FESTIVAL* DENGAN
PENDEKATAN ARSITEKTUR IKONIK**

Disusun oleh :
FEBRIANTI RAHMAWATI
20051010006


Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada tanggal : 28 Juni 2024

Pembimbing


Dr. Ami Arfianti, S.T., M.T.
NPT. 3 6911 97 01581

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

Ketua Program Studi Arsitektur


Heru Prasetyo Utomo, S.T., M.T.
NIP. 19871117 202203 1002

SURAT PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA PERANCANGAN
(ORIGINALITAS DESIGN)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

NAMA : FEBRIANTI RAHMAWATI
NPM : 20051010006
JUDUL TA : SURABAYA FOOD FESTIVAL DENGAN PERUDEKATAN
 : ARSITEKTUR IKONIK
PEMBIMBING : Dr. AMI ARFIANTI, S. T., M. T.

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



(HERU PRASETYO UTOMO, S. T., M. T.)
NIP/NIH 19871117 202203 1002

Surabaya,
Yang Menyatakan.



(..... FEBRIANTI RAHMAWATI)

SURABAYA FOOD FESTIVAL DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR IKONIK

Febrianti Rahmawati
20051010006

ABSTRAK

Kota Surabaya merupakan salah satu kota terbesar di Indonesia dan terus mengalami pertumbuhan pesat dalam industri kuliner. Mengingat tingginya minat dan potensi wisata kuliner di Indonesia, mulai dari kuliner tradisional hingga internasional, maka diperlukan sebuah platform yang mampu memfasilitasi hal tersebut. Sebuah bangunan yang bertemakan food festival dan pemilihan konsep yang tepat akan menonjolkan potensi kuliner dengan penyajian yang menarik. Hal ini penting untuk diperhatikan karena konsep arsitektur Ikonik yang diterapkan pada food festival dapat menciptakan suatu bangunan yang fungsional bagi segala aktivitas pengguna baik dari segi kenyamanan, keamanan, keselamatan dan sirkulasi pengguna di dalam bangunan.

Perancangan Surabaya Food Festival mengusung tema “*Flavors in Architecture*”. Pendekatan Ikonik ini diharapkan menjadi sebuah landmark atau ikon baru di Kota Surabaya. Metode perancangan Metafora Tangible ini dipilih yang dimana berasal dari bentuk visual serta spesifikasi atau karakter tertentu dari sebuah objek nyata.

Kata Kunci : Arsitektur Ikonik, Food Festival, Surabaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini yang berjudul “Surabaya Food Festival dengan Pendekatan Arsitektur Ikonik”. Laporan ini merupakan salah satu bagian dalam menyelesaikan studi perguruan tinggi strata-1 (S1) jurusan Arsitektur Fakultas Arsitektur dan Desain di UPN “Veteran” Jawa Timur.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini selesai disusun berkat bantuan banyak pihak. Oleh karena itu, penulis ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Kedua Orang tua tercinta saya yang selalu mendukung dan percaya kepada penulis selama menempuh kuliah di program Studi Arsitektur ini dan memberikan doa untuk penulis selama menuntut ilmu.
2. Ibu Dr. Ami Arfianti, S.T., M.T, selaku dosen pembimbing saya, terima kasih atas bimbingan, saran dan arahan selama proses penyusunan proposal Tugas Akhir ini.
3. Teman-teman Sahasra Prabata Arsitektur 2020 yang telah membantu dengan saling memberi saran dalam proses mengerjakan proposal Tugas Akhir ini.
4. Febrianti Rahmawati karena telah berhasil menyelesaikan masa studi dengan baik.

Surabaya, 5 Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	viii
LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan dan Sasaran	4
1.3 Batasan dan Asumsi	4
1.4 Tahapan Perancangan.....	5
1.5 Sistematika Laporan	6
BAB II	8
TINJAUAN OBYEK PERANCANGAN	8
2.1 Tinjauan Umum Perancangan	8
2.1.1 Pengertian Judul	8
2.1.2 Studi Literatur	9
2.1.3 Studi Kasus.....	40
2.1.4 Analisa Hasil Studi.....	48
2.2 Tinjauan Khusus Perancangan.....	52
2.2.1 Penekanan Perancangan	52
2.2.2 Lingkup Pelayanan	52
2.2.3 Aktifitas dan Kebutuhan Ruang.....	53
2.2.4 Perhitungan Luasan Ruang	55
2.2.5 Program Ruang.....	59

BAB III	60
TINJAUAN LOKASI PERANCANGAN.....	60
3.1 Latar Belakang Pemilihan Lokasi.....	60
3.2 Penetapan Lokasi.....	60
3.3 Kondisi Fisik Lokasi	63
3.3.1 Eksisting Site.....	63
3.3.2 Aksesibilitas	65
3.3.3 Potensi Lingkungan Sekitar.....	65
3.3.4 Infrastruktur Kota.....	65
3.3.5 Iklim.....	66
3.3.6 Peraturan Bangunan Setempat.....	67
BAB IV	68
ANALISA PERANCANGAN	68
4.1 Analisa Site	68
4.1.1 Analisa Aksesibilitas	68
4.1.2 Analisa Iklim	70
4.1.2.1 Analisa Orientasi Matahari dan Suhu	71
4.1.2.2 Kecepatan dan Arah Angin.....	73
4.1.2.3 Curah Hujan	74
4.1.3 Analisa Lingkungan Sekitar	77
4.1.4 Analisa Zoning	79
4.2 Analisa Ruang	80
4.2.1 Organisasi Ruang	80
4.2.2 Hubungan Ruang dan Sirkulasi	81
4.3 Analisa Bentuk dan Tampilan	84
4.3.1 Analisa Bentuk Massa Bangunan	84
4.3.2 Analisa Tampilan Bangunan.....	84
BAB V	86
KONSEP RANCANGAN.....	86
5.1 Tema Rancangan.....	86
5.1.1 Pendekatan Tema	86
5.1.2 Penentuan Tema Rancangan.....	87
5.2 Pendekatan Rancangan.....	88
5.3 Metode Rancangan.....	89

5.4	Konsep Rancangan.....	90
5.4.1	Konsep Bentuk dan Massa Bangunan	91
5.4.2	Konsep Tampilan Bangunan	92
5.4.3	Konsep Ruang Dalam.....	93
5.4.4	Konsep Ruang Luar.....	94
5.4.5	Konsep Struktur.....	94
5.4.6	Konsep Utilitas dan Instalasi Kebakaran	95
BAB VI.....		101
APLIKASI PERANCANGAN		101
6.1	Aplikasi Rancangan.....	101
6.1.1	Aplikasi Tatahan Tapak/Zoning	101
6.1.2	Aplikasi Sirkulasi	102
6.1.3	Aplikasi Pencapaian Tapak	103
6.1.4	Aplikasi Vegetasi	103
6.1.5	Aplikasi Parkir.....	104
6.2	Aplikasi Ruang Dalam	105
6.3	Aplikasi Bentuk dan Tampilan	105
6.4	Aplikasi Ruang Luar	106
6.5	Aplikasi Konsep Sistem Bangunan	106
6.5.1	Aplikasi Konsep Pencahayaan.....	106
6.5.2	Aplikasi Penyediaan Air Bersih.....	107
6.5.3	Aplikasi Pemadam Kebakaran.....	107
DAFTAR PUSTAKA		109
BERITA ACARA SIDANG LISAN TUGAS AKHIR		111

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Bagan Tahapan Perancangan	6
Gambar 2.1 Dimensi Meja ke Kursi	25
Gambar 2.2 Pengaturan Meja Paralel.....	26
Gambar 2.3 Pengaturan Dapur.....	27
Gambar 2. 4 Standar Ruang Dapur Restoran.....	28
Gambar 2.5 Pola Kegiatan Kelas Teori.....	31
Gambar 2.6 Pola Kegiatan Dapur Praktek.....	32
Gambar 2.7 <i>Food Junction</i> Surabaya.....	40
Gambar 2.8 Gambar Lokasi <i>Food Junction</i> Surabaya.....	41
Gambar 2.9 Gerbang Utama Perumahan Grand Pakuwon Surabaya.....	41
Gambar 2.10 Gambar Material Baja Ringan.....	43
Gambar 2.11 Gambar Bangku Tepi Danau.....	43
Gambar 2.12 Gambar Wahana di <i>Food Junction</i>	44
Gambar 2.13 Gambar Taman <i>Festival of Light</i>	44
Gambar 2.14 Gambar <i>Lagoon Pond</i>	45
Gambar 2.15 Gambar <i>Playground</i>	45
Gambar 2.16 Lokasi Cimory <i>Dairyland</i> Prigen.....	46
Gambar 2.17 Material yang dipakai.....	48
Gambar 3.1 Gambar Peta Lokasi 1, Jl. Mayjend Jonosewojo	61
Gambar 3.2 Gambar Peta Lokasi 2, Jl. HR. Muhammad.....	61
Gambar 3.3 Gambar Peta Lokasi 3, Tambaksari	62
Gambar 3.4 Gambar Peta Garis Lokasi 1, Jl. Mayjend Jonosewojo.....	64
Gambar 3.5 Gambar Menuju Area Site 1.....	65
Gambar 3.6 Jangkauan Tiang Listrik PLN	66
Gambar 3.7 Saluran Drainase di Sekitar Site.....	66
Gambar 4.1 Analisa Aksesibilitas	69
Gambar 4. 2 Respon Desain Terhadap Aksesibilitas Pada <i>Site</i>	70
Gambar 4. 3 Suhu Rata-Rata Kota Surabaya	71
Gambar 4. 4 Suhu Rata-Rata Kota Surabaya	74

Gambar 4. 5 Respon Desain Terhadap iklim Pada <i>Site</i>	76
Gambar 4. 6 Respon Desain Terhadap Kebisingan Pada <i>Site</i>	77
Gambar 4. 7 Analisa <i>Zoning</i>	79
Gambar 4. 8 Pola Hubungan Ruang Makro	81
Gambar 4. 9 Pola Hubungan Kegiatan Utama	82
Gambar 4. 10 Pola Hubungan Kegiatan Servis.....	83
Gambar 4. 11 Pola Hubungan Kegiatan di Dalam Restoran.....	83
Gambar 4. 12 Bentuk Massa Bangunan.....	84
Gambar 4. 13 Penggunaan Material Arsitektur Modern.....	85
Gambar 4. 14 Kuil Teratai dan Sydney Opera House.....	85
Gambar 5. 1 Transformasi Bentuk Dari Daun Semanggi	92
Gambar 5. 2 Bentuk dan Tampilan Bangunan Surabaya Food Festival	93
Gambar 5. 3 Interior <i>Fast Food Area</i>	94
Gambar 5. 4 Struktur Pondasi Tiang Pancang	95
Gambar 5. 5 Diagram Sistem Air Bersih	96
Gambar 5. 6 Diagram Sistem Air Kotor	96
Gambar 5. 7 Diagram Sistem Air Hujan.....	97
Gambar 5. 8 Diagram Sistem Air Hujan.....	97
Gambar 5. 9 Instalasi Kebakaran	98
Gambar 5. 10 Instalasi HVAC sistem	98
Gambar 5. 11 Konsep Transportasi Vertikal.....	99
Gambar 5. 12 Diagram Instalasi Listrik PLN	99
Gambar 5. 13 Diagram Instalasi Dinding Peredam	100
Gambar 6. 1 Layout	101
Gambar 6. 2 Siteplan.....	102
Gambar 6. 3 Sirkulasi.....	102
Gambar 6. 4 Pencapaian Tapak.....	103
Gambar 6. 5 Aplikasi Vegetasi	104
Gambar 6. 6 Aplikasi Vegetasi	104
Gambar 6. 7 Interior Restoran.....	105
Gambar 6. 8 Bentuk dan Tampilan	105

Gambar 6. 9 Tampilan Ruang Luar.....	106
Gambar 6. 10 Aplikasi Pencahayaan	106
Gambar 6. 11 Aplikasi Penyediaan Air Bersih	107
Gambar 6. 12 Aplikasi Pemadam Kebakaran	108

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kunjungan Wisatawan ke Jawa Timur	1
Tabel 1.2 Jumlah Restoran yang Buka di Surabaya.....	3
Tabel 2.1 Karakter Aktivitas, Ruang dan Material Kuliner Indonesia	12
Tabel 2.2 Karakter Aktivitas, Ruang dan Material Kuliner Barat	20
Tabel 2.3 Karakter Aktivitas, Ruang dan Material Kuliner Jepang.....	21
Tabel 2.4 Karakter Aktivitas, Ruang dan Material Kuliner Korea	23
Tabel 2.5 Analisis Hasil Studi.....	48
Tabel 2.6 Analisis Aktivitas dan Kebutuhan.....	53
Tabel 2.7 Analisa Besaran Ruang Food Festival	56
Tabel 2.8 Analisa Besaran Ruang <i>Outdoor</i>	57
Tabel 2.9 Analisa Besaran Ruang Pengelola dan Servis.....	57
Tabel 2.10 Analisa Besaran Area Parkir	58
Tabel 2. 11 Analisa Besaran Area Penunjang.....	58
Tabel 2.12 Ringkasan Luasan Kebutuhan Per Fasilitas	59
Tabel 3.1 Penilaian dan Perbandingan Ketiga Lokasi Site.....	62
Tabel 4.1 Organisasi Ruang	80
Tabel 5. 1 Aplikasi Prinsip Pendekatan Arsitektur Ikonik.....	90