

**PERANCANGAN AKADEMI KULINER DENGAN PENDEKATAN GREEN  
ARCHITECTURE DI SURABAYA**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Kepada**

**Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya**

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan**

**Dalam Melanjutkan Ketahap Pengerjaan Tugas Akhir**



**CLAUSITA AGUSETYA MAWARNI**

**(H73215027)**

**UIN SUNAN AMPEL SURABAYA  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
PROGRAM STUDI ARSITEKTUR**

**2019**

**PERANCANGAN AKADEMI KULINER DENGAN PENDEKATAN  
*GREEN ARCHITECTURE* DI SURABAYA**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan guna memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S.Ars) pada program studi Arsitektur



**UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A**

**Disusun Oleh:**

**CLAUSITA AGUSETYA MAWARNI**

**NIM: H73215027**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL  
SURABAYA  
2019**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Clausita Agusetya Mawarni

Nim : H73215027

Progam Studi : Arsitektur

Judul : Perancangan Akademi Kuliner Dengan Pendekatan Green  
Architecture di Surabaya

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam penulisan Tugas Akhir saya yang berjudul "PERANCANGAN AKADEMI KULINER DENGAN PENDEKATAN GREEN ARCHITECTURE DI SURABAYA". Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi yang ditetapkan.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 26 Desember 2019

Yang menyatakan,



(Clausita A M)

NIM. H73215027

## LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Seminar Tugas Akhir oleh:

NAMA : CLAUSITA AGUSETYA MAWARNI

NIM : H73215027

JUDUL : PERANCANGAN AKADEMI KULINER DENGAN  
PENDEKATAN *GREEN ARCHITECTURE* DI SURABAYA

Ini telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan.

Surabaya, 26 Desember 2019

Dosen Pembimbing 1



(Dr. Rita Ernawati, MT)  
NIP. 198008032014032001

Dosen Pembimbing 2



(Mega Ayundya W. M.Eng)  
NIP. 198703102014032007

## PENGESAHAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

Tugas Akhir Clausita Agusetya Mawarni ini telah dipertahankan  
di depan tim penguji Seminar Tugas Akhir  
di Surabaya, 26 Desember 2019

Mengesahkan,  
Dewan Penguji

Penguji I



(Dr. Rita Ernawati, M.T)  
NIP. 198008032014032001

Penguji II



(Mega Ayundya W, M.Eng)  
NIP. 198703102014032007

Penguji III



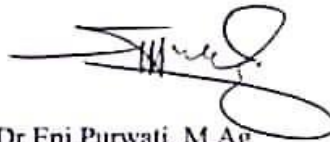
(Muhamad Ratodi, S.T, M.Kes.)  
NIP. 198103042014031001

Penguji IV



(Rahmad Junaidi, ST, MT)  
NIP. 198306242014031002

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi  
UIN Sunan Ampel Surabaya



Dr. Eni Purwati, M.Ag  
NIP. 196512211990022001



KEMENTERIAN AGAMA

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA

PERPUSTAKAAN

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300

E-Mail: [perpus@uinsby.ac.id](mailto:perpus@uinsby.ac.id)

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : CLAUSITA AGUSETYA MAWARNI  
NIM : H73215027  
Fakultas/Jurusan : SAINTEK/ ARSITEKTUR  
E-mail address : [clausitacam7797@gmail.com](mailto:clausitacam7797@gmail.com)

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Sekripsi  Tesis  Desertasi  Lain-lain.....  
yang berjudul :

PERANCANGAN AKADEMI KULINER DENGAN PENDEKATAN

GREEN ARCHITECTURE DI SURABAYA

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 26 Desember 2019

Yang menyatakan,



(Clausita A M)  
NIM. H73215027

## ABSTRAK

### PERANCANGAN AKADEMI KULINER DENGAN PENDEKATAN *GREEN ARCHITECTURE* DI SURABAYA

Perkembangan dunia kuliner pada saat ini semakin marak ditandai dengan peminat jurusan tataboga meningkat pesat setiap tahunnya peminat untuk jurusan tata boga di Universitas Negeri Surabaya terus melejit. Pada undang-undang Republik Indonesia nomor 20 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional, pasal 20 ayat ke 1, dalam mendirikan akademi kuliner harus merujuk kepada potensi wilayah, dan atau kebutuhan khusus dalam menyediakan tenaga terampil untuk mendukung perkembangan potensi unggulan daerah. Gerakan-gerakan peduli lingkungan oleh LSM lingkungan, pendidikan lingkungan di sekolah-sekolah, pesantren dan kampus, kampanye, penyuluhan, sosialisasi kini menjadi tuntutan. Salah satu program lingkungan yang ditunjukkan untuk lingkungan perguruan tinggi adalah yang disebut dengan program eco-campus. Program eco-campus merupakan program yang mulai menjadi perhatian berbagai kampus Penerapan eco-campus berdampak baik bagi mahasiswa terutama kebersihan, produktivitas yang baik. *Green Architecture* adalah pendekatan yang sesuai untuk perancangan akademi kuliner pada prinsipnya berusaha meminimalkan pengaruh buruk terhadap lingkungan alam maupun manusia dan menghasilkan tempat hidup yang lebih baik dan lebih sehat.

**Kata Kunci :** Perancangan, Akademi Kuliner , *Green Architecture*, Surabaya



























Tabel 2. 3 Analisa Fasilitas Kebutuhan Ruang

FASILITAS	KEBUTUHAN RUANG	JUMLAH RUANG		DIMENSI PER RUANG	KAPASITAS	LUAS
FUNGSI PENDIDIKAN						
Culinary Art	Preparing room	3		3 x 5m	6-10 org	45 m <sup>2</sup>
	Dapur panas	3		17,5x 10m	30 org	525 m <sup>2</sup>
	washing room	3		2 x 5m	12 org	30 m <sup>2</sup>
Baking pastry	Preparing room	3		6 x 2.5m	6-10 org	45 m <sup>2</sup>
	Dapur dingin	3		5 x 20 m	30 org	300 m <sup>2</sup>
	washing room	3		3,5 x 1,8m	6-8 org	18.9 m <sup>2</sup>
	baking room	3		3 x 5 m	7-10 org	45 m <sup>2</sup>
penyimpanan	R Loker	1			>30 org	>12 m <sup>2</sup>
Kelas Materi Demo Room		6		5 x 6.5m	30 org	195 m <sup>2</sup>
		6		5x 6m	20 Org	180 m <sup>2</sup>
kantor pengelolaan	R Direktur	1		2 x 3m		
	Akademi	1			1 Org	6 m <sup>2</sup>
	R K Prodi	1		2 x 2m	1 Org	4 m <sup>2</sup>
	Kemahasiswaan	1		2 x 2m	1 Org	4 m <sup>2</sup>
	R K administrasi	1		2 x 2m	1 Org	4 m <sup>2</sup>
	R staf administrasi	1		2 x 2m	2 org	4 m <sup>2</sup>
	R kadiv Litbang	1		3 x 2m	2 org	6 m <sup>2</sup>
	R kadiv Humas	1		2 x 2m	1 org	4 m <sup>2</sup>
	R kadiv umum & SDM	1		2 x 2m	1 org	4 m <sup>2</sup>
	R K Keuangan	1		2 x 2m	1 org	4 m <sup>2</sup>
	R Staf Keuangan	1		2 x 2m	2 org	4 m <sup>2</sup>
	R K pemasaran	1		2 x 2m	1 org	4 m <sup>2</sup>
	R staf pemasaran	1		2 x 2m	2 org	4 m <sup>2</sup>
R pendidik/ chef	1		4 x 4,9 m	12 org	19.5 m <sup>2</sup>	
ekstrakurikuler	Studio	1		4 x 4 m	6 org	16 m <sup>2</sup>
	Theater	1		20 x 24,3m	200 orang	485 m <sup>2</sup>
	Dapur mini	2		8,5 x 5		85 m <sup>2</sup>
Perpustakaan	R staf pemeliharaan	1		10 X 5m	5 Org	50 m <sup>2</sup>
	Lobby	1		3 x 2,5m	5 Org	7.5 m <sup>2</sup>
	area baca	1		3 x 5m		15 m <sup>2</sup>
	Loker	1		3 x 10m		30 m <sup>2</sup>
	ruang koleksi buku	1		10 x 20m		200 m <sup>2</sup>
	ruang koleksi visual /PC	1		10 x 5m		50 m <sup>2</sup>
	R K perpustakaan	1		2 x 2m	1 org	4 m <sup>2</sup>
FUNGSI UMUM / PENUNJANG						
Hall	Resepsionis/lobi utama	1			- Org	6 m <sup>2</sup>
service	R. Mee	1		2 x 3 m	2 org	6 m <sup>2</sup>
	Gudang	1		6 x 10 m	org	60 m <sup>2</sup>
	loading dock	1		10 x 10 m	2 truck	100 m <sup>2</sup>
	pos satpam	1		6 x 6 m	5 org	36 m <sup>2</sup>
	r locker pegawai	1		2 x 2.5 m	5 org	5 m <sup>2</sup>
	Mushola	4		10 x 20 m	100 org	200 m <sup>2</sup>
	r wudhu wanita	4		5 x 6 m	20 org	30 m <sup>2</sup>
	r wudhu pria	4		5 x 6 m	20 org	30 m <sup>2</sup>
Parkir		2			100 mbl 70mtr 60spd	1500 m <sup>2</sup>
Toilet	Wc	37				
	Wastafel	34				225 m <sup>2</sup>

















### 3.2 Konsep Rancangan

Dalam proses pembuatan konsep memperhatikan beberapa aspek yaitu (1)*Conserving Energy* (Hemat Energi), (2)*Water Conservation & Quality*, (3)*Sustainable Site Design* (menanggapi keadaan tapak bangunan), (4)*Indoor Environmental Quality* (memperhatikan kualitas dalam ruangan), (5)*limiting new resources* (meminimalkan sumber daya baru), (7)Integrasi ke islaman seperti dilarang membuat kerusakan,pemborosan dan menjaga kreatifitas dan pemborosan, berdasarkan beberapa tujuan diatas teretusnya konsep “Creative in a Green Environment” dalam perancangan akademi kuliner dan konsep diharapkan dapat menciptakan akademi kuliner yang memperhatikan kebersihan, produktivitas yang baik.



Gambar 3.1 Skema Proses Konsep  
sumber: analisa penulis,2018









































## DAFTAR PUSTAKA

- Archedia, Lakswendra (2013). Eco Campus Studi Deskriptif tentang perilaku mahasiswa ITS terhadap program eco campus (juli,2019). Surabaya : Jurnal universitas Airlangga.
- Amal, Anisa. “Pengembangan Green Urban Development” di kota Surabaya (Januari, 2019)  
<https://www.kompasiana.com/nisaadnan/59cfe76458f89b2a866c9c12>
- Budiningsih, C. Asri (2005). Belajar dan Pembelajaran. Jakarta: Rineka Cipta
- Balchin, P.N, & Kieve, J.L.(1982) Urban Land Economics. London :Macmilan press.
- C. J. Kibert, “Sustainable Construction: Green Building Design and Delivery,” 2nd Edition, John Wiley and Sons, Inc., Hoboken, 2008.
- Dewi, Ratna (2017) Analisis konsep Green Roof pada kampus School of Art, Design And Media NTU Singapore dan Perpustakaan UI Depok. Jakarta : jurnal program studi arsitektur, fakultas teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Hasan Hasnawiyah (2012) Perancangan Pembangkit listrik tenaga Surya dipulau Saugi di kota makasar, sulsel : Jurnal dan Riset Teknologi Kelautan
- KBBI,2008 <https://kbbi.web.id/memasak> Diakses : 5 september
- Kushelmy R. dkk, 2015. *Akademi Kuliner Di Manado*. Manado: Jurnal Arsitektur Daseng Unsrat Manado. Vol 4, 101.
- Mahfudh, Maksum (2014). “BHNU ubah paradigma, halal tidak sekedar bebas babi”. NUonline. (april 2014). 8 April 2014. <https://www.nu.or.id/post/read/51315/bhnu-ubah-paradigma-halal-tidak-sekedar-bebas-babi>
- Melisa Rosiana Tanadi(2012) Fasilitas Edukasi Kuliner Di Surabaya Dengan Pemanfaatan Potensi Alam, Surabaya : Jurnal eDimensi Universitas Kristen Petra
- Nurcholis, Agung “Menggali lebih dalam makna halalan thayyiban” di kota Surabaya (Juli, 2019)[https://www.academia.edu/8664588/Menggali\\_Lebih\\_Dalam\\_Makna\\_Halalan\\_T\\_hayyiban\\_dalam\\_Al-Quran](https://www.academia.edu/8664588/Menggali_Lebih_Dalam_Makna_Halalan_T_hayyiban_dalam_Al-Quran)
- Patricia H, Harvesting Rainwater for landscape Use, diakses : 28 Juni 2019
- Pramono dani. (2012) Fasilitas Edukasi Kuliner yang Rekreatif di Surabaya : laporan perancangan arsitektur Universitas Kristen Petra
- Ragheb dkk (2015) Green Architecture A Concept of Sustainability. Procedia social and Behavioral Sciences (oktober 2016). Diakses juli 2019

