

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kasih, hanya karena anugerah dan karunia-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul **“Perancangan Dapur Kolektif bagi UMKM Kuliner Berdasarkan Konsep Fleksibilitas”** ini ditunjukkan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Sarjana Arsitektur Fakultas Desain Universitas Pelita Harapan, Tangerang.

Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

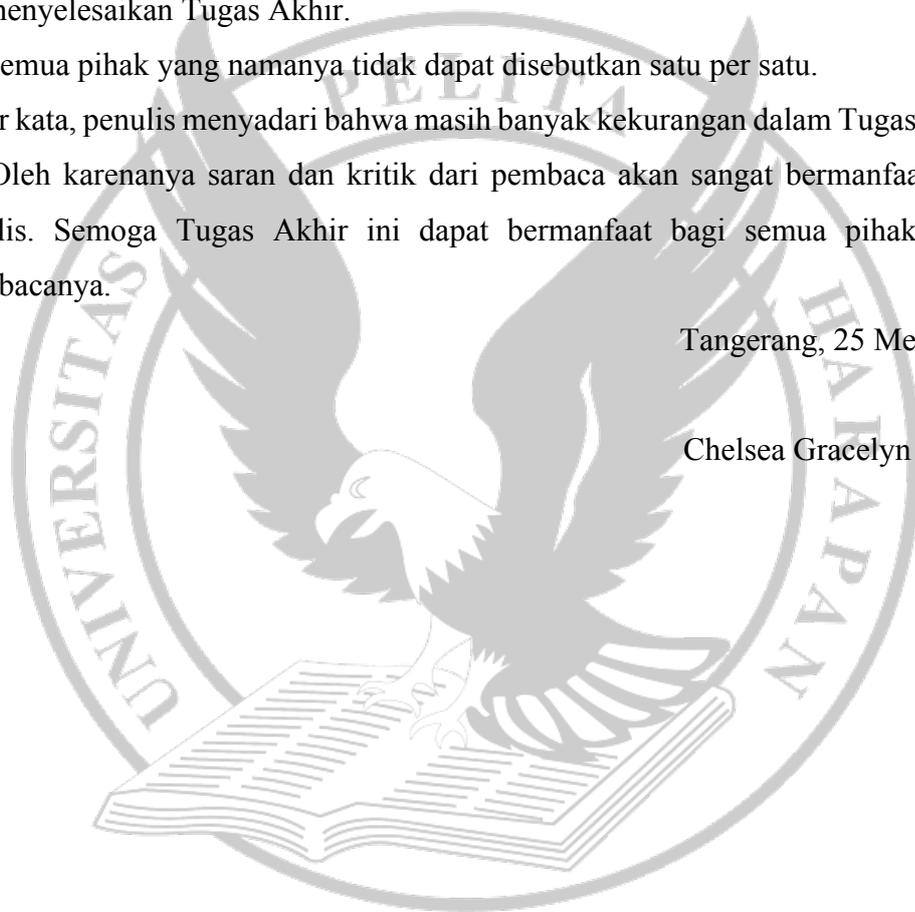
- 1) Bapak Dr. Martin Luqman Katoppo, M.T. selaku Dekan Fakultas Desain.
- 2) Bapak Alvar Mensana, B. Arch., M.S.AAD. selaku Ketua Program Studi Arsitektur dan dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah mengorbankan banyak waktu dan tenaga untuk membimbing Penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
- 3) Bapak Jacky Thiodore S.Ars, M.Arch. selaku Penasehat Akademik penulis.
- 4) Semua dosen yang telah mengajar penulis selama berkuliah di program studi Arsitektur Universitas Pelita Harapan.
- 5) Papa, Mama, dan adik tercinta yang telah membantu dan mendukung Penulis hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dan perkuliahan.
- 6) Kakak sepupu terbaik, Irvani Anwar, yang telah membantu dan mendukung Penulis hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
- 7) Sahabat akrab, Addelweise, Gabriella Beatrice, Garry Rykiel dan Jonathan Agung yang telah mendukung Penulis hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dan perkuliahan.
- 8) Teman-teman DTP, Anissa Dipa, Carla Aurellia, El Grantnada, dan Valencia Angelita menemani mendukung dan selama menjalani kehidupan perkuliahan.

- 9) Teman-teman seperjuangan, Michellin Sonia, Jason Aristya, Yosua Susanto, Shella Angelica yang telah mendukung dan menemani Penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir.
- 10) Para senior, Laura Tansil dan Tommy Wijaya yang telah membantu dan mendukung dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
- 11) Teman-teman Arsitektur Universitas Pelita Harapan angkatan 2017 yang telah membantu, menyemangati dan mendukung Penulis hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
- 12) Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karenanya saran dan kritik dari pembaca akan sangat bermanfaat bagi penulis. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Tangerang, 25 Mei 2021

Chelsea Gracelyn Halun



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Sistematika Penulisan	4
BAB II DAPUR KOLEKTIF BAGI UMKM KULINER BERDASARKAN KONSEP FLEKSIBILITAS	5
2.1 UMKM	5
2.1.1 UMKM Kuliner	5
2.2 Fenomena Dapur Kolektif	6
2.3 Dapur Kolektif	6

2.3.1	Pengertian Dapur Kolektif	7
2.3.2	Standar Ruang Dapur Kolektif.....	7
2.3.3	Sistem Kerja di Dapur Kolektif	9
2.4	Mekanisme Aktivitas dalam Dapur	9
2.4.1	Jenis Aktivitas di Dapur.....	9
2.4.2	Kebutuhan Ruang Aktivitas.....	10
2.4.3	Alur Aktivitas dalam Dapur.....	11
2.5	Fleksibilitas	13
2.5.1	Dapur Kolektif yang Fleksibel terhadap UMKM Kuliner.....	13
2.5.2	Faktor Fleksibilitas.....	14
2.6	Kesimpulan Studi Teori	21
2.7	Studi Preseden.....	24
2.8	Deliveroo Food Market.....	24
2.8.1	Fleksibilitas	25
2.8.2	Kesimpulan Studi Preseden	33
2.9	Hawker Reload Street Strands	35
2.9.1	Fleksibilitas	35
2.9.2	Kesimpulan Studi Preseden	44
2.10	Chasing Kitsune.....	46
2.10.1	Fleksibilitas	46
2.10.2	Kesimpulan Studi Preseden	53
2.11	Kesimpulan Strategi Desain.....	55
BAB III PROSES PENELITIAN		57
3.1	Kuesioner	57
3.1.1	Jenis Makanan.....	57

3.1.2 Jumlah Pesanan.....	57
3.1.3 Kebutuhan Luas Ruang Kerja.....	58
3.1.4 Jumlah Karyawan.....	58
3.1.5 Sistem Kerja.....	59
3.1.6 Kesulitan Operasional.....	59
3.1.7 Interaksi.....	60
3.1.8 Dapur Kolektif.....	60
3.2 Kesimpulan Kuesioner.....	60
3.3 Analisa Program Ruang dan Pemilihan Tapak.....	61
3.3.1 Analisa Program Ruang.....	61
3.3.2 Analisa Pemilihan Tapak.....	62
3.3.3 Pemilihan Tapak.....	70
3.4 Kesimpulan Program Ruang dan Pemilihan Tapak.....	71
BAB IV PROGRAM, TAPAK DAN STRATEGI PERANCANGAN DAPUR KOLEKTIF BAGI UMKM KULINER BERDASARKAN KONSEP FLEKSIBILITAS.....	72
4.1 Analisis Tapak.....	72
4.1.1 Tata Guna Lahan dan Legalitas.....	73
4.1.2 Fasilitas.....	74
4.2 Program Ruang Perancangan.....	74
4.3 Rumusan Hasil Riset.....	77
4.4 Rumusan Strategi Desain.....	79
4.4 Kesimpulan Strategi Desain.....	88
BAB V PERANCANGAN DAPUR KOLEKTIF BAGI UMKM KULINER KAKI LIMA.....	92
5.1 Studi Modul.....	92

5.1.1	Konfigurasi Modul.....	92
5.1.2	Jenis Modul.....	94
5.2	Konsep Perancangan.....	96
5.2.1	Akses dan Sirkulasi.....	96
5.2.2	Zonasi.....	97
5.2.3	Unit Modul.....	97
5.2.4	Taman	98
5.2.5	Alur Aktivitas.....	98
5.2.6	Tampilan	99
5.3	Hasil Perancangan.....	99
5.3.1	Tapak dan Konteks	100
5.3.2	Massa Bangunan	101
5.3.3	Program Ruang	105
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		110
6.1	Kesimpulan	110
6.2	Saran	112
DAFTAR PUSTAKA.....		113

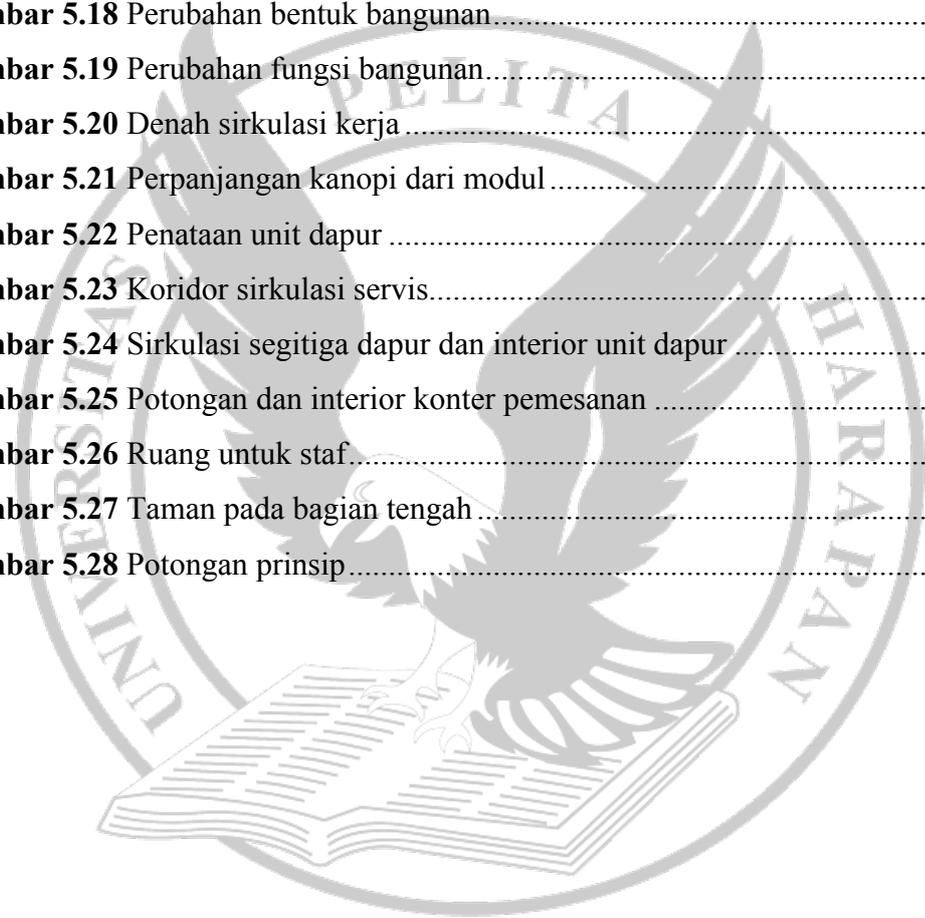
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Dapur kolektif.....	6
Gambar 2.2 Alur aktivitas di dapur	11
Gambar 2.3 Teori Segitiga Dapur	12
Gambar 2.4 Segitiga kerja.....	12
Gambar 2.5 Deliveroo Food Market	24
Gambar 2.6 Lokasi Deliveroo Food Market	25
Gambar 2.7 Struktur menyesuaikan gedung	26
Gambar 2.8 Fasad kaca	26
Gambar 2.9 Lapisan penutup pada fasad.....	27
Gambar 3.6 Unit dapur.....	27
Gambar 2.10 Penggunaan lampu LED.....	28
Gambar 2.11 Tata ruang dapur.....	28
Gambar 2.12 Tata ruang keseluruhan.....	29
Gambar 2.13 Furnitur pada unit dapur.....	29
Gambar 2.14 Furnitur pada area makan.....	30
Gambar 2.15 Zona privat dan publik.....	30
Gambar 2.16 Konfigurasi jalur komposit.....	31
Gambar 2.17 Konfigurasi jalur linear bercabang.....	32
Gambar 2.18 Hawker Reload Street Strands.....	35
Gambar 2.19 Lokasi Mong Kok Market.....	36
Gambar 2.20 Konstruksi modular pada kios.....	36
Gambar 2.21 Desain kios modular.....	37
Gambar 2.22 Eksterior kios.....	38
Gambar 2.23 <i>Fire system</i>	38
Gambar 2.24 Sistem penerangan.....	39
Gambar 2.25 Penataan kios	39
Gambar 2.26 Furnitur kios	40
Gambar 2.27 Transformasi bentuk kios	41
Gambar 2.28 Konfigurasi linear bercabang pada pasar	42

Gambar 2.29 Kanopi kios.....	42
Gambar 2.30 <i>Roof extension improvements</i>	43
Gambar 2.31 <i>Area display</i> kios	43
Gambar 2.32 Chasing Kitsune.....	46
Gambar 2.33 Denah <i>food truck</i>	47
Gambar 2.34 Fasad <i>food truck</i>	48
Gambar 2.35 Sistem penerangan.....	48
Gambar 2.36 Komponen furnitur	49
Gambar 2.37 Zona publik-privat pada <i>food truck</i>	50
Gambar 2.38 Transformasi bentuk pada malam hari	51
Gambar 2.39 Denah dapur <i>food truck</i>	52
Gambar 2.40 Komponen interaktif pada <i>food truck</i>	52
Gambar 3.1 Jenis makanan.....	57
Gambar 3.2 Jumlah pesanan.....	57
Gambar 3.3 Luas Ruang Kerja	58
Gambar 3.4 Jumlah Karyawan	58
Gambar 3.5 Sistem Kerja	59
Gambar 3.6 Kesulitan operasional	59
Gambar 3.7 Interaksi	60
Gambar 3.8 Dapur kolektif.....	60
Gambar 3.9 Lokasi Alternatif 1	63
Gambar 3.10 Tapak 1	64
Gambar 3.11 Sirkulasi tapak 1	64
Gambar 3.12 Zonasi tapak 1	65
Gambar 3.12 Target <i>user</i> tapak 1	65
Gambar 3.13 Lokasi Alternatif 2.....	66
Gambar 3.14 Tapak 2	66
Gambar 3.15 Sirkulasi tapak 2	67
Gambar 3.16 Zonasi tapak 2.....	67
Gambar 3.17 Target <i>user</i> tapak 2	68
Gambar 3.18 Alternatif tapak 3	68

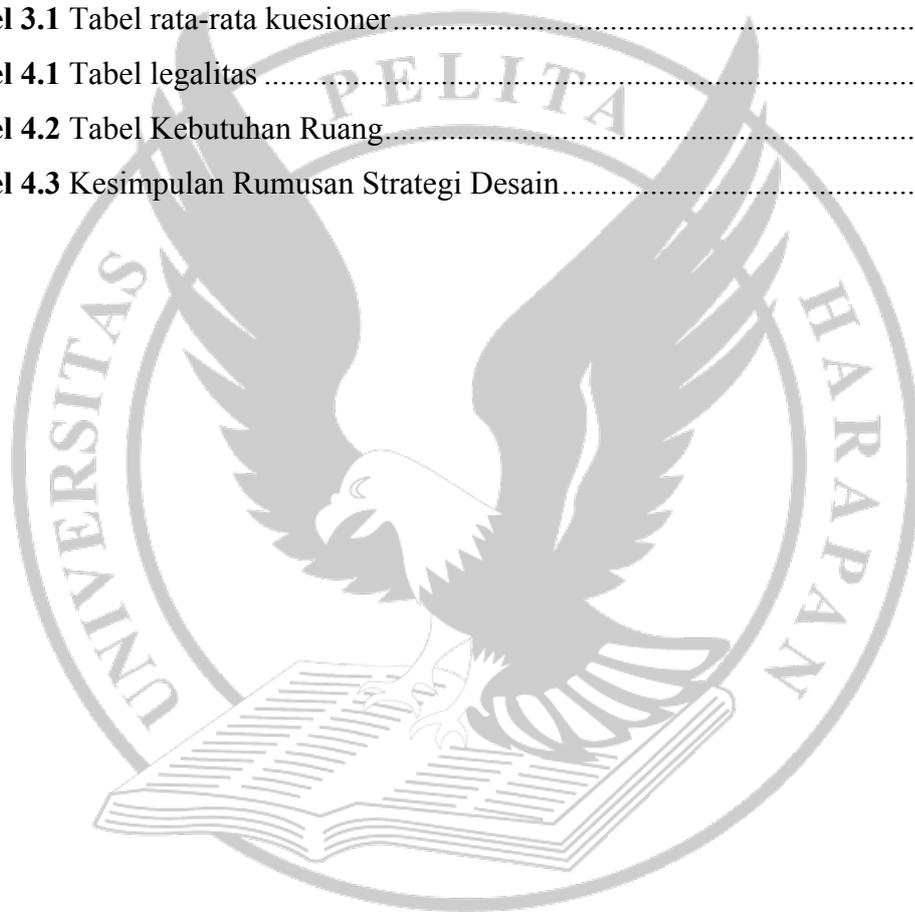
Gambar 3.19 Tapak 3	69
Gambar 3.20 Sirkulasi tapak 3	69
Gambar 3.21 Zonasi tapak 3.....	69
Gambar 3.22 Target <i>user</i> tapak 3	70
Gambar 4.1 Tata guna lahan dan fungsi sekitar	73
Gambar 4.2 Sirkulasi menuju tapak	74
Gambar 4.3 Bentuk unit dapur	80
Gambar 4.4 Struktur modular.....	81
Gambar 4.5 Tata ruang dapur.....	81
Gambar 4.6 Penataan kios.....	82
Gambar 4.7 Koridor	82
Gambar 4.8 Furnitur dapur kolektif	83
Gambar 4.9 Area tempat duduk	83
Gambar 4.10 Pencahayaan pada kios	84
Gambar 4.11 Penggunaan lampu jalan.....	84
Gambar 4.12 Sistem <i>urban farming</i>	85
Gambar 4.13 Zona publik-privat.....	85
Gambar 4.14 Transformasi bentuk kios	86
Gambar 4.15 Sirkulasi operasional	86
Gambar 4.16 Konfigurasi linear.....	87
Gambar 4.17 Fasad eksterior interaktif.....	87
Gambar 5.1 Konfigurasi bertolak belakang	92
Gambar 5.2 Konfigurasi berhadapan.....	93
Gambar 5.3 Konfigurasi acak.....	93
Gambar 5.4 Konfigurasi akhir.....	94
Gambar 5.5 Modul unit dapur	95
Gambar 5.6 Modul utilitas.....	95
Gambar 5.7 Modul gerobak.....	95
Gambar 5.8 Sirkulasi bangunan	96
Gambar 5.9 Zonasi bangunan.....	97
Gambar 5.10 Unit modul.....	97

Gambar 5.11 Taman	98
Gambar 5.12 Alur aktivitas	99
Gambar 5.13 Tampilan bangunan	99
Gambar 5.14 Konteks bangunan dan sekitarnya	100
Gambar 5.15 Rencana Tapak	101
Gambar 5.16 Modul <i>plug-in-system</i>	102
Gambar 5.17 Tampak depan bangunan	102
Gambar 5.18 Perubahan bentuk bangunan	103
Gambar 5.19 Perubahan fungsi bangunan	103
Gambar 5.20 Denah sirkulasi kerja	104
Gambar 5.21 Perpanjangan kanopi dari modul	105
Gambar 5.22 Penataan unit dapur	105
Gambar 5.23 Koridor sirkulasi servis	106
Gambar 5.24 Sirkulasi segitiga dapur dan interior unit dapur	106
Gambar 5.25 Potongan dan interior konter pemesanan	107
Gambar 5.26 Ruang untuk staf	107
Gambar 5.27 Taman pada bagian tengah	108
Gambar 5.28 Potongan prinsip	109



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kesimpulan Studi Teori	23
Tabel 2.2 Kesimpulan Studi Preseden (Deliveroo Food Market)	34
Tabel 2.3 Kesimpulan Studi Preseden (Hawker Reload Street Stands).....	45
Tabel 2.4 Kesimpulan Studi Preseden (Chasing Kitsune)	54
Tabel 2.5 Kesimpulan Strategi Desain.....	56
Tabel 3.1 Tabel rata-rata kuesioner.....	61
Tabel 4.1 Tabel legalitas	73
Tabel 4.2 Tabel Kebutuhan Ruang.....	76
Tabel 4.3 Kesimpulan Rumusan Strategi Desain.....	89



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Rencana Blok.....	121
Lampiran 2. Rencana Tapak	122
Lampiran 3. Tampak Depan Tapak.....	123
Lampiran 4. Tampak Samping Tapak.....	124
Lampiran 5. Potongan Tapak A-A'.....	125
Lampiran 6. Potongan Tapak A-A'.....	126
Lampiran 7. Denah Lantai Satu.....	127
Lampiran 8. Denah Lantai Dua.....	128
Lampiran 9. Denah Detail.....	129
Lampiran 10. Tampak Depan.....	130
Lampiran 11. Tampak Samping.....	131
Lampiran 12. Potongan A-A'.....	132
Lampiran 13. Potongan B-B'.....	133
Lampiran 14. Potongan Prinsip.....	134
Lampiran 15. Aksonometri Terurai.....	135
Lampiran 16. Perspektif Eksterior.....	136
Lampiran 17. Perspektif Interior.....	137