

**TUGAS AKHIR**  
**DASAR PROGRAM PERENCANAAN DAN**  
**PERANCANGAN ARSITEKTUR**  
**(DP3A)**

---

**MALL BAKERY & CAFE DI SURAKARTA**  
**SEBAGAI WADAH PENDIDIKAN, PENJUALAN DAN**  
**REKREASI**



Diajukan sebagai Pelengkap dan Syarat  
Mencapai Gelar Sarjana Teknik Arsitektur  
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Disusun oleh :

**ANDHITA ASTURIA**

**D 300 070 026**

---

**FAKULTAS TEKNIK JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2013**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ( PPA )

Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Teknik

Universitas Muhammadiyah Surakarta

---

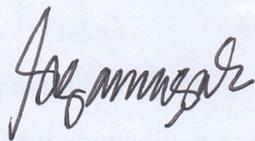
**Judul** : MALL BAKERY & CAFE DI SURAKARTA SEBAGAI  
**WADAH PENDIDIKAN, PENJUALAN DAN REKREASI**  
**Penyusun** : Andhita Asturia  
**NIM** : D 300 070 026

---

Disetujui untuk Disampaikan di Hadapan Dewan Penguji Tugas Akhir  
Fakultas Teknik Jurusan Teknik Arsitektur  
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Surakarta, .....

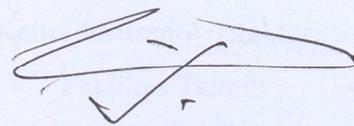
Pembimbing 1



( Nur Rahmawati, ST, MT )

Surakarta, .....

Pembimbing II



( Ir. Nurhasan, MT )

# LEMBAR PENILAIAN TUGAS AKHIR

Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ( DP3A ) Tugas Akhir

Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Teknik

Universitas Muhammadiyah Surakarta

**Judul : MALL BAKERY & CAFE DI SURAKARTA SEBAGAI  
WADAH PENDIDIKAN, PENJUALAN & REKREASI**

**Penyusun : ANDHITA ASTURIA**

**NIM : D 300 070 026**

Setelah melalui tahap pengujian di  
Hadapan Dewan Penguji pada tanggal 20 April 2013  
Dan dinyatakan.....*LEWS*.....dengan nilai.....*72 (AB)*.....

Penguji:

Pembimbing I : Nur Rahmawati, ST, MT

(*Nur Rahmawati*)

Pembimbing II : Ir. Nurhasan, MT

(*Ir. Nurhasan*)

Penguji 1 : Dr. Ir. Dhani Mutiari, MT

(*Dhani Mutiari*)

Penguji 11 : Ronim Azizah, ST, MT

(*Ronim Azizah*)

Mengetahui:

Dekan

Ketua Jurusan Arsitektur

Fakultas Teknik

Fakultas Teknik

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Universitas Muhammadiyah Surakarta



( Ir. Agus Riyanto, MT )



( Ir. Dhani Mutiari, MT )

## SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

*Bismillahirrahmanirrohim*

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya

Nama : Andhita Asturia

NIM/ NIK/ NIP : D 300 070 026

Fakultas / Jurusan : Teknik/ Arsitektur

Jenis : Tugas Akhir

Judul : **Mall *Bakery and Cafe* di Surakarta Sebagai Wadah Pendidikan, Penjualan dan Rekreasi**

Dengan ini menyatakan bahwa saya menyetujui untuk

1. Memberikan hak bebas royalti kepada Perpustakaan UMS atas penulisan karya ilmiah saya, demi pengembangan ilmu pengetahuan.
2. Memberikan hak menyimpan, mengalih mediakan / mengalih formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, serta menampilkannya dalam bentuk *softcopy* untuk kepentingan akademis kepada Perpustakaan UMS, tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta.
3. Bersedia dan menjamin untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UMS, dari semua bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan semoga dapat digunakan sebagaimana semestinya.

Surakarta, 11 Juli 2013

Yang Menyatakan



( Andhita Asturia )

## MOTTO

Impian adalah merupakan awal yang bagus untuk sebuah  
kesuksesan

(Nn)

Kegagalan awal dari kesuksesan

(Nn)

Doa dari Ayah dan Ibu adalah kekuatan yang sangat besar maka  
janganlah sekali-kali kamu sia-siakan keduanya

(Nn)

Mengetahui kekurangan diri adalah tenaga untuk mencapai cita-  
cita, berusahalah terus untuk mengisi kekurangan adalah  
keberanian yang sangat luar biasa.

(Prof. Dr. Buya Hamba)

Jangan mudah menyerah berusahalah agar semua impianmu,  
cita-citamu tercapai

(Nn)

## PERSEMBAHAN

- Ayah dan Ibu yang tercinta.....  
Yang selalu sabar membimbingku.....  
Yang selalu berusaha memberikan yang terbaik untukku.....  
Aku menyayangi kalian “*SARANGHAE*”
- Kakakku dan adikku yang selalu memberikan dorongan dan semangat untukku
- Teman- temanku angkatan 2007 terima kasih atas dukungannya selama ini.
- Teman seperjuanganku Fillia (Lia) terima kasih selalu menemaniku di dalam studio.

## KATA PENGANTAR

*Assalamu'alaikum Wr.Wb*

Syukur alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, hidayah serta kasih sayang-Nya yang tercurahkan berupa keimanan, kekuatan, kemampuan, kesehatan, petunjuk serta kemudahannya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ini.

Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (DP3A) Tugas Akhir ini berjudul “ **MALL BAKERY & CAFE DI SURAKARTA SEBAGAI WADAH PENDIDIKAN, PENJUALAN DAN REKREASI** “.

Penulis menyadari bahwa Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (DP3A) ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu **Ir. Dhani Mutiari,MT** ,selaku Ketua Jurusan Teknik Arsitektur Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu **Ronim Azizah, ST.,MT**, selaku PKJ Tugas Akhir Jurusan Teknik Arsitektur Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Ibu **Nur Rahmawati, ST ,MT**, selaku Dosen Pembimbing I dan Bapak **Ir. Nurhasan,MT**, selaku Dosen Pembimbing II.
4. **Ayah dan Ibu** tercinta, serta **kakak dan adikku** tersayang, terima kasih atas dukungan, tuntunan dan doanya.
5. **Perpustakaan Pusat Universitas Muhammadiyah Surakarta.**
6. **Perpustakaan Jurusan Teknik Arsitektur.**
7. **Sahabatku Arsitektur 2007** terima kasih telah memberikan semangat.

Penulis menyadari bahwa tersusunnya DP3A ini tidak lepas dari kelalaian dan masih jauh dari kesempurnaan. Penulis mengharap saran dan kritik yang membangun untuk menyelesaikan tahap tugas akhir berikutnya. Akhir kata, penulis berharap agar DP3A Tugas Akhir ini bermanfaat bagi para pembaca.sekian dan terima kasih.

*Wassalamua'alaikum Wr. Wb*

Surakarta,5 januari 2013

Penulis

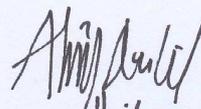
## PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi di sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis discu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggungjawab sepenuhnya.

Surakarta, 7 Januari .....2013

Penulis

  
ardhita.

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENILAIAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	xi
<b>ABTRAKSI</b> .....	xii

### **BAB I PENDAHULUAN**

1.1.PENGERTIAN JUDUL.....	1
1.2.LATAR BELAKANG.....	2
1.2.1 Umum.....	2
1.2.2 Khusus.....	4
1.3 PERMASALAHAN & PERSOALAN.....	8
1.3.1 Permasalahan.....	8
1.3.2. Persoalan.....	8
1.4. TUJUAN & SASARAN.....	8
1.4.2. Tujuan.....	8
1.4.3. Sasaran.....	8
1.5. LINGKUP PEMBAHASAN.....	8
1.6. METODE PEMBAHASAN.....	9
1.7. SISTEMATIKA PENULISAN.....	10

### **BAB II TINJAUAN UMUM**

2.1. Tinjauan Tentang <i>Mall</i> .....	11
2.1.1. Pengertian <i>Mall</i> .....	11
2.1.2. Sejarah <i>Mall</i> .....	11

2.1.3. Klasifikasi <i>Mall</i> .....	12
2.2. Tinjauan Tentang <i>Bakery</i> .....	13
2.2.1. Pengertian <i>Bakery</i> .....	13
2.2.2. Sejarah <i>Bakery</i> .....	14
2.2.3. Fungsi dan Peranan <i>Bakery</i> .....	15
2.2.4. Kegiatan <i>Bakery</i> .....	15
2.2.5. Peralatan <i>Bakery</i> .....	15
2.2.6. Standart-standart Dapur <i>Bakery</i> .....	19
2.2.7. Fasilitas <i>Bakery</i> .....	21
2.3. Tinjauan Tentang <i>Cafe</i> .....	22
2.3.1. Pengertian <i>Cafe</i> .....	22
2.3.2. Sejarah <i>Cafe</i> .....	23
2.3.3. Peranan <i>Cafe</i> .....	23
2.3.4. Macam-macam Jenis <i>Cafe</i> .....	24
2.3.5. Perkembangan <i>Cafe</i> .....	25
2.3.6. Sistem Pelayanan Pada <i>Cafe</i> .....	26
2.3.7. Program Ruang <i>Cafe</i> Secara Umum.....	28
2.3.8. Standart-standart Dapur <i>Cafe</i> .....	29
2.3.9. Fasilitas <i>Cafe</i> .....	32
2.4. Tinjauan Tentang Pendidikan.....	36
2.4.1. Pengertian Pendidikan.....	36
2.4.2. Faktor Tujuan Pendidikan.....	37
2.4.3. Standart Kompetensi Lulusan <i>Pastry &amp; Bakery</i> .....	37
2.4.4. Pendidikan dan Pelatihan <i>Pastry &amp; Bakery</i> .....	38
2.5. Tinjauan Tentang Penjualan.....	39
2.5.1. Pengertian Penjualan.....	39
2.5.2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kegiatan Penjualan.....	40
2.6. Tinjauan Tentang Rekreasi.....	40
2.6.1. Pengertian Rekreasi.....	40
2.6.2. Ciri-ciri Rekreasi.....	41
2.6.3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Rekreasi.....	41

2.6.4. Kegunaan Rekreasi.....	42
2.6.5. Tujuan Rekreasi.....	42
2.6.6. Klasifikasi menurut tempat Rekreasi.....	42
2.7. Penggabungan Konsep <i>Mall Bakery &amp; Cafe</i> di Surakarta.....	43
2.8. Arsitektur Hijau.....	43

### **BAB III TINJAUAN UMUM KOTA SURAKARTA**

3.1. Tinjauan Surakarta.....	45
3.1.1. Kondisi Site.....	45
3.1.2. Kondisi non fisik.....	47
3.2. Perkembangan Kota Surakarta.....	50
3.3. Pengembangan Kota ruang wilayah Kota Surakarta.....	53

### **BAB IV ANALISA DAN KONSEP PERANCANGAN & PERENCANAAN**

4.1. Analisa Pendekatan Kawasan.....	55
4.1.1. Dasar Pemilihan Lokasi.....	55
4.1.2. Tinjauan Site.....	56
4.1.3. Alternatif Site/Tapak.....	57
4.1.4. Tapak Terpilih.....	59
4.1.5. Tata Bangunan.....	60
4.2. Analisa & Konsep Pengolahan Tapak.....	62
4.2.1. Analisa & Konsep Site.....	62
4.2.2. Analisa & Konsep Sirkulasi.....	63
4.2.3. Analisa & Konsep View.....	65
4.2.4. Analisa & Konsep Kebisingan.....	65
4.2.5. Analisa & Konsep Angin dan Matahari.....	68
4.2.6. Analisa & Konsep Zonifikasi.....	73
4.2.7. Analisa Pezoningan Bangunan.....	74
4.2.8. Analisa Tata <i>Landscape</i> .....	75
4.2.9. Analisa Kebutuhan Ruang.....	82

4.3. Perhitungan Analisa Besaran Ruang.....	84
4.3.1. Dasar Besaran Ruang.....	84
4.3.2. Besaran Ruang.....	85
4.3.3. Perhitungan Jumlah Lantai.....	90
4.3.4. Analisa Konsep Bentuk Massa dan Tampilan Bangunan.....	90
4.3.5. Analisa Konsep Desain.....	94
4.3.6. Penghawaan Ruang.....	96
4.3.7. Pencahayaan Ruang.....	97
4.4. Analisa & Konsep Utilitas Bangunan.....	99
4.4.1. Intalasi Air Bersih.....	99
4.4.2. Sistem Pembuangan Air Kotor.....	100
4.4.3. Sistem Pembuangan Sampah Padat.....	101
4.4.4. Jaringan Listrik.....	102
4.4.5. Sistem Jaringan Telekomunikasi.....	103
4.4.6. Sistem Pemadam Kebakaran.....	103
4.4.7. Konsep Sistem Struktur.....	104
4.4.8. Komponen Material Bangunan.....	106

## **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1.1 Data <i>Bakery</i> di Surakarta.....	5
Tabel 1.2 Data <i>Cafe</i> di Surakarta.....	6
Tabel 1.3 Data <i>Bakery &amp; Cafe</i> di Surakarta.....	7
Tabel 3.1 Luas Penggunaan Tanah Kota Surakarta (Ha).....	46
Tabel 3.2 Daftar Kecamatan di Surakarta.....	48
Tabel 3.3 Struktur Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Surakarta Tahun 2010.....	49
Tabel 3.4 Potensi Lokasi Dalam Penyediaan Ruang untuk Fungsi Kota.....	53
Tabel 4.1 Analisis Alternatif Site.....	58
Tabel 4.2 Jenis Taman Sesuai Fungsinya.....	79
Tabel 4.3 Kebutuhan Ruang Berdasarkan Spesifikasi Kegiatan .....	82
Tabel 4.4 Besar Ruang <i>Mall Bakery &amp; Cafe</i> di Surakarta.....	86
Tabel 4.5 Besaran Kebutuhan Area Parkir.....	89

## DAFTAR BAGAN

	<b>Halaman</b>
Bagan 2.1 <i>Table Service</i> .....	26
Bagan 2.2 <i>Counter Service</i> .....	27
Bagan 2.3 <i>Carry Out Service</i> .....	27
Bagan 2.4 <i>Self Service</i> .....	28

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Roti di Mesir Tua.....	14
Gambar 2.2 Macam-macam Bentuk <i>Oven</i> .....	16
Gambar 2.3 Macam-macam Bentuk <i>Mixer</i> .....	16
Gambar 2.4 <i>Bread Slicer</i> .....	17
Gambar 2.5 <i>Rolling Pin</i> .....	17
Gambar 2.6 Bentuk Kereta Dorong.....	21
Gambar 2.7 Bentuk Display Tertutup.....	22
Gambar 2.8 Bentuk Meja + Kursi <i>Cafe</i> .....	32
Gambar 2.9 Bentuk Kereta Dorong.....	33
Gambar 2.10 Bentuk <i>Bar Stool</i> .....	33
Gambar 2.11 Bentuk Sofa / Long Sofa.....	34
Gambar 2.12 Bentuk Furniture Area <i>Outdoor</i> .....	35
Gambar 2.13 Bentuk Display Tertutup.....	35
Gambar 2.14 Kegiatan Demo Masak.....	39
Gambar 2.15 Kegiatan Pendidikan <i>Bakery</i> .....	39
Gambar 3.1. Peta Batas Wilayah Kota Surakarta.....	45
Gambar 4.1 Alternatif Site I.....	56
Gambar 4.2 Alternatif Site II.....	56
Gambar 4.3 Alternatif Site.....	57
Gambar 4.4 Kondisi Site.....	59
Gambar 4.5 Eksisting Site.....	59
Gambar 4. 6 Konsep Site.....	62
Gambar 4. 7 Sirkulasi.....	64
Gambar 4.8 Pencapaian View.....	65
Gambar 4.9 Pencapaian Kebisingan.....	66

Gambar 4.10 Penyelesaian Kebisingan.....	67
Gambar 4.11 Analisa Angin.....	69
Gambar 4.12 Arah Angin Pada Ruang Terbuka.....	71
Gambar 4.13 Pembelokkan Arah Angin Dengan Vegetasi.....	72
Gambar 4.14 Konsep Pezoningan.....	75
Gambar 4.15 Jalur Tanaman Tepi Peneduh.....	81
Gambar 4.16 Jalur tanaman Tepi Pemecah Angin.....	81
Gambar 4.17 Massa Bangunan.....	91
Gambar 4.18 Bentuk Dasar Massa Bangunan.....	92
Gambar 4.19 Bentuk Penampilan Bangunan.....	94
Gambar 4.20 Skema Distribusi <i>Down Feed</i> .....	100
Gambar 4.21 Skema Jaringan Air Kotor.....	101
Gambar 4.22 Skema Jangungan Sampah.....	102
Gambar 4.23 Skema Jaringan Listrik.....	102
Gambar 4.24 Skema Pemadam Kebakaran.....	104
Gambar 4.25 Sistem Struktur.....	105

## DAFTAR LAMPIRAN

Transformasi Desain.....	
Transformasi Desain.....	
Transformasi Desain.....	
Situasi.....	
Site Plan.....	
Denah, Tampak & Potongan Cafe.....	
Denah , Tampak & Potongan Bakery.....	
Denah, Tampak & Potongan Pendidikan.....	
Denah, Tampak & Potongan Retail/Penjualan.....	
Denah Keseluruhan Lantai 1.....	
Denah Keseluruhan Lantai 2.....	
Tampak Keseluruhan.....	
Detail Struktur Atap & Tangga.....	
Rencana Sanitasi.....	
Rencana Proteksi Kebakaran.....	
Detail Utilitas Lavatory.....	
Detail Kreatif.....	
Cafe Interior.....	
Cafe Outdoor.....	
Retail Indoor.....	
Dapur Bakery .....	
Eksterior Cafe.....	
Eksterior Bakery.....	
Eksterior Pendidikan.....	
Eksterior Retail/ Penjualan.....	

## ABSTRAKSI

*Dari pengertian judul “ MALL BAKERY & CAFE DI SURAKARTA SEBAGAI WADAH PENDIDIKAN, PENJUALAN DAN REKREASI “, dapat di artikan sebagai pusat perbelanjaan yang di gunakan sebagai tempat yang membuat & menjual aneka roti sekaligus sebuah restoran kecil yang menyediakan makanan & minuman yang terdapat di Surakarta sebagai tempat berkumpul mengadakan kegiatan belajar memasak/ demo, penjualan produk dan kegiatan berkumpul di waktu luang untuk menyegarkan kembali fisik & mental.*

*Surakarta merupakan kota yang berpotensi sebagai wisatanya kuliner. Namun seiring dengan perkembangan jaman, terjadi perubahan pola makan masyarakat sebagai akibat adaptasi gaya hidup yang diadopsi dari budaya barat. contohnya seperti adaptasi masyarakat dalam hal mengkonsumsi roti, budaya barat hampir setiap hari mengkonsumsi roti lambat laun budaya makan roti ini diadopsi oleh Indonesia sehingga roti tidak hanya sebagai makanan ringan tetapi juga sebagai makanan pokok pengganti nasi.*

*Mall Bakery & Cafe di Surakarta merupakan bangunan multifungsi yang digunakan sebagai pusat tempat perbelanjaan yang membuat dan menjual aneka roti sekaligus sebuah restoran yang dimana pelayanannya juga disajikan hiburan musik sekaligus sebagai tempat belajar / pelatihan tentang bakery ( demo masak ). pengunjung tak hanya ingin membeli roti tapi bisa juga membuat jenis roti dengan cara mengikuti demo memasak, mereka juga bisa makan & minum dengan nuansa alam indoor maupun outdoor dengan live musik. Menjadi salah satu tempat alternatif yang menyenangkan bagi pengunjung yang ingin menikmati suasana alam pada outdoor. Bagaimana konsep perencanaan dan perancangan bangunan Mall Bakery & Cafe di Surakarta sebagai wadah pendidikan, penjualan dan rekreasi yang mampu menunjang aktifitas pendidikan .*

*Tujuan dan sasaran Merencanakan dan merancang suatu Mall Bakery & Cafe di Surakarta melalui pembentukan fungsi sebagai wadah pendidikan, penjualan dan rekreasi.*