

**PERANCANGAN PUSAT KULINER DI KABUPATEN BANGGAI
LAUT DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO
VERNAKULAR**

Oleh:

ABDUL KARIM
T11.15.007

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana



**JURUSAN ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

PERANCANGAN PUSAT KULINER DI KABUPATEN BANGGAI LAUT DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR

OLEH

ABDUL KARIM

T11 15 007

SKRIPSI

Untuk memenuhi salah satu syarat ujian guna memperoleh gelar sarjana dan telah
disetujui oleh tim Pembimbing pada tanggal
Gorontalo, 20 Desember 2021

Pembimbing I

Amru Siola, ST. MT
NIDN. 0922027502

Pembimbing II

Moh. Muhrim Tamrin, ST., MT
NIDN. 0903078702

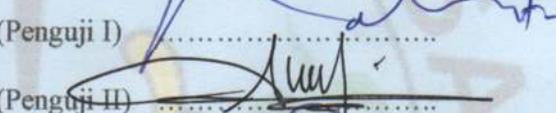
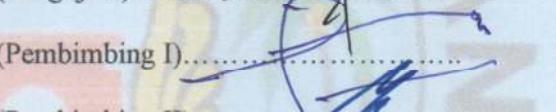
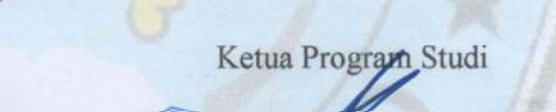
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PERANCANGAN PUSAT KULINER DI KABUPATEN BANGGAI LAUT DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR

Oleh
ABDUL KARIM
T11.15.007

Diperiksa Oleh panitia Ujian Strata Satu (S1)
Univesitas Ichsan Gorontalo

Hari/Tanggal : Senin, 20 Desember 2021

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. ST. Haisah, ST.,MT | (Pengaji I)  |
| 2. Rahmawati Eka, ST., MT | (Pengaji I)  |
| 3. Arifuddin, ST.,MT | (Pengaji II)  |
| 4. Amru Siola, ST., MT | (Pembimbing I)  |
| 5. Moh. Muhrim Tamrin, ST., MT | (Pembimbing II)  |

Mengetahui :

Dekan Fakultas Teknik

Ketua Program Studi



PERNYATAAN SKRIPSI

Dengan ini saya Menyatakan bahwa :

1. Karya tulis (Skripsi) saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (Sarjana) baik di Universitas Ichsan Gorontalo maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis (Skripsi) saya ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Dalam karya tulis (Skripsi) saya tidak terdapat karya atau pendapat yang telah dipublikasikan orang lain. Kecuali secara tertulis dicantumkan sebagai acuan/situasi dalam naskah dan dicantumkan pula daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan, dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi lainnya sesuai dengan norma-norma yang berlaku di Universitas Ichsan Gorontalo.

Gorontalo, 20 Desember 2021

Yang membuat pernyataan



ABDUL KARIM
T11 15 007

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirrabil'aalamin

Puji dan syukur atas kehadirat **Allah SWT** atas Berkah, Rahmat, dan Hidayah-nya, sehingga penulisan dapat merampumkan dengan baik. Penulisan ini menjadikan salah satu syarat wajib meraih gelar Strata-1 pada Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas Universitas Ichsan Gorontalo.

PERANCANGAN PUSAT KULINER DI KABUPATEN BANGGAI LAUT

“Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular”

Dalam proses menyusun seminar judul ini, penulis telah berusaha seoptimal dan semaksimal mungkin, namun masih banyak terdapat kekurangan yang tidak disengaja dalam penulisan, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang konstruktif dari semua pihak terutama kepada pembaca yang budiman, guna memperbaiki dan penyempurnaan penulisan ini dan sekaligus menjadi karya ilmiah yang komprehensip sehingga menjadi acuan literatur penulisan karya ilmiah pada masa yang akan datang.

Memalui kesempatan ini, penulis dengan segalah kerendahan hati , penulis mengucapkan terimah kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, dorongan sumbangan pikiran dalam proses penulisan, yaitu kepada :

1. Bapak **Muhammad Ichsan Gaffar, SE., M.AK, CSRS** selaku Ketua Yayasan Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Universitas Ichsan Gorontalo.
2. Bapak **DR. Abdul Gaffar La Tjokke, M.Si.** selaku Rektor Universitas Ichsan Gorontalo.
3. Bapak **Amru Siola, ST., MT.** selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Ichsan Gorontalo.

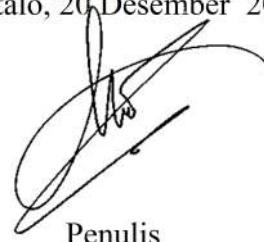
4. Bapak **Moh. Muhrim Tamrin, ST., MT.** selaku Ketua Jurusan Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Ichsan Gorontalo.
5. Bapak **Amru Siola, ST., MT.** selaku Dosen Pembimbing I atas membimbing, masukan, arahan, dan wawasanbaru.
6. Bapak **Moh. Muhrim Tamrin, ST., MT.** selaku Dosen Pembimbing II atas kebaikannya memberi arahan, masukan, nasehat, dan sabar dalam menghadapi keluh-kesah penulis.
7. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Ichsan Gorontalo yang telah memberikan pengetahuan dan arahan selama perkuliahan.
8. Keluarga besar, Ayah, Ibu, Kakak, Saudara yang telah memberikan banyak dukungan baik dari segi moril maupun materiil.
9. Rekan-rekan saya khususnya di Teknik Arsitektur Angkatan 2015, 2016 dan Semua pihak yang telah banyak memberikan masukan ,motivasi dan semangat yang sangat berarti.
10. Semua sahabat penulis yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Akhir kata, mohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kekurangan dalam penulisan ini, oleh karena itu diharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan penulisan ini. Semoga penulisan ini dapat memberikan manfaat sesuai dengan tujuannya.

Terimakasih, semua kebenaran datang hanya dari Allah SWT, dan kesalahan adalah murni kekhilafan penulis. Semoga penulisan ini berguna bagi siapa saja yang membaca.

Wassalamu‘alaikum, Wr. Wb

Gorontalo, 20 Desember 2021



Penulis

ABSTRAK

ABDUL KARIM. T115007. DESIGN OF CULINARY CENTER IN BANGGAI LAUT DISTRICT WITH NEO VERNACULAR ARCHITECTURAL APPROACH.

Indonesia has a variety of tropical foods and drinks in each region. Local food and beverage also have the potential to be developed as a tourism attraction. Traditional food can be a new adventure for tourists to enrich their culinary taste experience. Culinary products help support tourism in an area by emphasizing activities to consume various types of local food and beverage on the menus. Banggai Laut District has a variety of cuisines of the locals, ranging from snacks to main courses. Given the high interest and potential for promising culinary tourism, Banggai Laut District needs a place to facilitate it. Designing a Culinary Center with a Neo Vernacular Architecture approach can be a solution to realize a tourism center that attracts tourists.

Keywords: Traditional, Culinary Tourism, Neo Vernacular Architecture



ABSTRAK

ABDUL KARIM. T1115007. PERANCANGAN PUSAT KULINER DI KABUPATEN BANGGAI LAUT DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR.

Indonesia memiliki berbagai jenis makanan dan minuman khas di setiap daerahnya. Makanan dan minuman khas daerah juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi daya tarik wisata. Makanan tradisional bisa menjadi petualangan baru bagi wisatawan untuk memperkaya pengalaman cita rasa kulineranya. Produk kuliner sangat membantu dalam mendukung pariwisata suatu daerah dengan menekankan pada kegiatan untuk mengkonsumsi berbagai jenis menu makanan dan minuman khas daerah. Kabupaten Banggai Laut memiliki kuliner daerah yang beragam, mulai dari makanan ringan hingga makanan utama. Mengingat tingginya minat dan potensi wisata kuliner yang menjanjikan, maka Kabupaten Banggai Laut membutuhkan wadah untuk memfasilitasinya. Merancang Pusat Kuliner dengan pendekatan Arsitektur Neo Vernakular dapat menjadi solusi mewujudkan pusat wisata yang menarik wisatawan.

Kata kunci : *Tradisional, Wisata Kuliner , Arsitektur Neo vernakular*



DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN SKRIPSI	iv
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan dan Sasaran Pembahasan.....	3
1.3.1 Tujuan Pembahasan.....	3
1.3.2 Sasaran Pembahasan.....	4
1.4. Lingkup dan Batasan Pembahasan.....	4
1.4.1 Lingkup Pembahasan	4
1.4.2 Batasan Pembahasan	5
1.5. Sistematika Pembahasan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Tinjauan Umum	7
2.1.1 Definisi Obyek Perancangan	7
2.1.2 Deskripsi Khusus Obyek Perancangan.....	8
2.1.3 Tinjauan Kuliner.....	11
3. Fungsi Pusat Kuliner	16
4. Kegiatan Dalam Bangunan Pusat Kuliner.....	16

5. Karakteristik Pusat Kuliner	17
2.2 Tinjauan Pendekatan Arsitektur	17
BAB III METODOLOGI PERANCANGAN.....	25
3.1 Deskripsi Obyektif	25
3.1.1 Kedalaman Makna Obyek Rancangan	25
3.1.2 Prospek dan Fisibilitas Proyek	25
3.1.3 Program Dasar Fungsional	26
3.1.4 Lokasi dan Tapak	26
3.2 Metode Pengumpulan dan Pembahasan Data	28
3.2.1 Pengumpulan Data	28
3.2.2 Metode Pembahasan Data	28
3.3 Proses Perancangan dan Strategi Perancangan	28
3.3.1 Proses Perancangan	28
3.3.2 Strategi Perancangan	29
3.4 Hasil Studi Komparasi dan Studi Pendukung	29
3.4.1 Studi Komparasi	29
3.4.2 Studi Komparasi Desain Arsitektur Neo Vernakular	41
3.4.3 Kesimpulan Hasil Studi Komparasi	43
3.5 Kerangka Berpikir.....	47
BAB IV ANALISIS PERANCANGAN PUSAT KULINER DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR DI KABUPATEN BANGGAI LAUT	48
4.1 Analisis Kabupaten Banggai Laut Sebagai Lokasi Proyek	48
4.1.1 Kondisi Fisik Kabupaten Banggai Laut	48
4.2 Analisis Pandangan Fungsi Bangunan	51
4.2.1 Perkembangan Kuliner di Banggai Laut	51

4.2.2 Kondisi Fisik Pusat Kuliner di Banggai Laut.....	52
4.3 Analisis Pusat Kuliner di Kaabupaaten Banggai Laut	53
4.3.1 Analisis Kebutuhan Pusat Kuliner di Banggai Laut.....	53
4.4 Kelembagaan dan Struktur Organisasi.....	54
4.4.1 Struktur Kelembagaan.....	54
4.4.2 Struktur Organisasi.....	55
4.5 Pola Kegiatan Yang di Wadahi	55
4.5.1 Identifikasi Kegiatan	55
4.5.2 Pelaku Kegiatan.....	56
4.5.3 Aktifitas dan Kebutuhan Ruang	56
4.5.4 Pengelompokan Kegiatan.....	56
BAB V ACUAN PERANCANGAN PUSAT KULINER DENGAN.....	58
PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR	58
DI KABUPATEN BANGGAI LAUT	58
5. 1 Acuan Perancangan Makro	58
5.1.1 Existing Tapak.....	58
5.1.2 Orientasi Matahari	58
5.1.3 Kebisingan dan Vegetasi	59
5.1.4 Arah Angin	61
5.1.5 Menentukan Akses Sirkulasi	61
5.1.6 Penzoningan	62
5. 2 Acuan Perancangan Mikro	64
5.3.1 Kebutuhan Ruang dan Besaran Ruang	64
5.3.2 Karakteristik Ruang Perbangunan.....	70
5.3.3 Pola Hubungan Ruang.....	73
5. 3 Acuan Tata Massa dan Penampilan Bangunan	75

5.3.1	Tata Massa.....	75
5.3.2	Bentuk dan Penampilan Bangunan.....	77
5. 4	Acuan Persyaratan Ruang	78
5.4.1	Sistem Pencahayaan	78
5.4.2	Sistem Penghawaan	80
5.4.3	Sistem Akustik	81
5. 5	Acuan Tata Ruang Dalam.....	81
5.5.1	Sirkulasi Ruang	81
5. 6	Acuan Tata Ruang Luar	82
5. 7	Acuan Sistem Struktur Bangunan	84
5.7.1	Sistem Struktur	84
5. 8	Acuan Perlengkapan Bangunan	87
5.8.1	Sistem Pembuangan Sampah.....	87
5.8.2	Sistem Keamanan	88
5.8.3	Sistem Komunikasi.....	88
5.8.4	Sistem Jaringan Elektrikal.....	89
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Peta Administrasi Provinsi Gorontalo.....	9
Gambar 2. 2 Lokasi Tapak Pusat Kuliner di desa Lampa, Kecamatan Banggai, Kab. Banggai Laut	9
Gambar 2. 3 Parkiran perahu di pesisir pantai	10
Gambar 2. 4 Sampah yang berserakan di sekitaran pantai.....	10
Gambar 2. 5 Akses Masuk ke Lokasi Perancangan Pusat Kuliner	11
Gambar 2. 6 Makanan Salanggar	12
Gambar 2. 7 Makanan Ubi Kuluk	13
Gambar 2. 8 Makanan Payot	13
Gambar 2. 9 Makanan Pisang Lowe	14
Gambar 2. 10 Makanan Onyop	15
Gambar 2. 11 Makanan Sayur Sumpol	16
Gambar 2. 12 Makanan Solomonting	16
Gambar 2. 13 Pengunaan Atap pada Bandara Soekarno Hatta.....	19
Gambar 2. 14 Masjid Raya Sumatera Barat.....	22
Gambar 2. 15 Asakusa Tourist Information Center.....	23
Gambar 2. 16 Sketsa Asakusa Tourist Information * Center	23
Gambar 2. 17 Bulgari Resort Bali.....	24
Gambar 2. 18 Bentuk Istana Raja Banggai	24
Gambar 3. 1 Peta Administasi Kabupaten Banggai Laut.....	27
Gambar 3. 2 Entrance Pondok Daun Semarang.....	30
Gambar 3. 3 Skema Konsep Ecotourism Bahari.....	31
Gambar 3. 4 Pola Sirkulasi Pondok Daun.....	31

Gambar 3. 5 Four Resort Jimbaran	32
Gambar 3. 6 Ruang Terbuka Jimbaran Seafood	33
Gambar 3. 7 Ruang Terbuka Jimbaran Seafood	33
Gambar 3. 8 Tiang-tiang kayu pada Jimbaran SeaFood	34
Gambar 3. 9 Kondisi Gading Food City saat Ramadhan	34
Gambar 3. 10 Tampak Depan Salsa Food City.....	35
Gambar 3. 11 Paskal Food Market Bandung	36
Gambar 3. 12 Ruang makan Paskal Food Market Bandung	36
Gambar 3. 13 Kolam buatan Paskal Food Market Bandung.....	37
Gambar 3. 14 Ruang makan outdor Paskal Food Market Bandung.....	37
Gambar 3. 15 Ruang Makan Outdor Suasana Di Malam Hari Paskal Food Market Bandung.....	37
Gambar 3. 16 Food Junction Surabaya	38
Gambar 3. 17 Danau buatan Food Junction Surabaya	38
Gambar 3. 18 Suasana outdor Food Junction Surabaya.....	39
Gambar 3. 19 Suasana outdor Food Junction Surabaya.....	39
Gambar 3. 20 Clarke Quay Singapura	40
Gambar 3. 21 Sistem shading pada Clarke Quay.....	40
Gambar 3. 22 Dermaga Qlarke Quay Singapura	41
Gambar 3. 23 Pendopo Ki Gede Sebayu.....	41
Gambar 3. 24 Interior Pendopo Ki Gede Sebayu.....	42
Gambar 3. 25 Pintu Masuk Pendopo Ki Gede Sebayu	42
Gambar 3. 26 Kerangka Pikir.....	47
Gambar 4. 1 Peta Administrasi Kabupaten Banggai Laut	48

Gambar 4. 2 Peta Admininstrasi Kabupaten Banggai Laut	50
Gambar 4. 3 Peta Administrasi	54
Gambar 5. 1 Kondisi Existing Tapak Pusat Kuliner	58
Gambar 5. 2 Sirkulasi Tapak Pusat Kuliner.....	59
Gambar 5. 3 Tingkat Kebisingan Tapak Pusat Kuliner	60
Gambar 5. 4 Penggunaan Vegetasi sebagai pereduksi kebisingan	60
Gambar 5. 5 Arah Angin.....	61
Gambar 5. 6 Sirkulasi Tapak Pusat Kuliner.....	62
Gambar 5. 7 Analisis Penzoningan Pusat Kuliner	63
Gambar 5. 8 Keterangan Penzoningan.....	63
Gambar 5. 9 Pola Hubungan Ruang Bangunan Pengelola.....	73
Gambar 5. 10 Pola Hubungan Ruang Bangunan Pusat Edukasi.....	73
Gambar 5. 11 Pola Hubungan Ruang Bangunan Pusat Souvenir	74
Gambar 5. 12 Pola Hubungan Ruang Foodcourt	74
Gambar 5. 13 Pola Hubungan Ruang Bangunan Servis	75
Gambar 5. 14 Hubungan Ruang Bangunan Penunjang.....	75
Gambar 5. 15 Penerapan Pola Tata Massa Grid pada Pusat Kuliner	77
Gambar 5. 16 Penerapan Pola Tata Massa Linear pada Pusat Kuliner	77
Gambar 5. 17 Penerapan Pola Tata Massa Linear pada Pusat Kuliner	78
Gambar 5. 18 Pencahayaan Buatan pada Ruang Makan.....	79
Gambar 5. 19 Pencahayaan Buatan pada Koridor	79
Gambar 5. 20 Pencahayaan Buatan pada Taman	79
Gambar 5. 21 Penghawaan Alami.....	80
Gambar 5. 22 Penerapan AC (Air Conditioning)	81

Gambar 5. 23 Pondasi Telapak dan Pondasi Garis	83
Gambar 5. 24 Pondasi Telapak dan Pondasi Garis	84
Gambar 5. 25 Pondasi Telapak dan Pondasi Garis	85
Gambar 5. 26 Penyaluran beban melalui Pondasi.....	85
Gambar 5. 27 Penyaluran beban melalui Pondasi.....	86
Gambar 5. 28 Penyaluran beban melalui Pondasi.....	87
Gambar 5. 29 Sistem Pembuangan Sampah	87
Gambar 5. 30 Sistem Pembuangan Sampah	88
Gambar 5. 31 Sistem Komunikasi	89
Gambar 5. 32 Sistem Elektrikal	89

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kesimpulan Hasil Studi Komparasi	43
Tabel 4. 1 Jumlah Kecamatan dan Jumlah Kelurahan dan Desa Kabupaten Banggai Laut	49
Tabel 4. 2 Luas Wilayah dan Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Banggai Laut.....	49
Tabel 4. 3 Analisa Aktifitas Dan Kebutuhan Ruang.....	56
Tabel 4. 4 Analisa Pengelompokan Kegiatan	56
Tabel 5. 1 Tabel Analisa Kebutuhan Ruang	67
Tabel 5. 2 Besaran Ruang Bangunan Pengelola	67
Tabel 5. 3 Besaran Ruang Bangunan Foodcourt.....	68
Tabel 5. 4 Besaran Ruang Bangunan Jajanan	68
Tabel 5. 5 Besaran Ruang Bangunan Souvenir.....	68
Tabel 5. 6 Besaran Ruang Bangunan Servis	69
Tabel 5. 7 Besaran Ruang Bangunan Edukasi	69
Tabel 5. 8 Fasilitas Lahan Parkir dan Bangunan Penunjang.....	69
Tabel 5. 9 Total Luasan Pusat Kuliner di Banggai Laut	70
Tabel 5. 10 Karakteristik Bangunan Pengelola.....	71
Tabel 5. 11 Karakteristik Bangunan Pusat Souvenir	71
Tabel 5. 12 Karakteristik Bangunan Pusat Edukasi	71
Tabel 5. 13 Karakteristik Bangunan Foodcourt	71
Tabel 5. 14 Karakteristik Bangunan Coffeshop dan Bar	72
Tabel 5. 15 Karakteristik Bangunan Servis	72
Tabel 5. 16 Karakteristik Bangunan Servis	72

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wisata kuliner merupakan salah satu pariwisata yang pada masa kini semakin populer di kalangan masyarakat. Industri kuliner adalah komponen yang penting berdasarkan industri pariwisata, dan *culinary experience* memberikan pengalaman penting bagi para wisatawan (Pestek & Cinjarevic, 2014). Pada mulanya makanan hanya sebagai sektor pendukung dalam pariwisata namun sekarang sudah menjadi sektor pariwisata khusus. Hal ini dapat terjadi akibat gaya hidup masyarakat dalam memenuhi kebutuhan konsumsi makan.

Di zaman sekarang ini, masyarakat mengkonsumsi makanan tidak hanya untuk kebutuhan pokok saja, melainkan juga mencari kepuasan rasa, pelayanan, suasana pemandangan dan destinasi pariwisata. Potensi kuliner di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya, ditandai dengan adanya inflasi dalam sektor usaha dan pariwisata kuliner (Badan Pusat Statistik, 2015). Hal ini menggambarkan adanya potensi pada bidang kuliner untuk dikembangkan, berkaitan dengan program pengembangan kuliner nasional 2015-2019. Di era sekarang banyak wisatawan luar yang berwisata berkunjung ke Indonesia yang tertarik pada kebudayaan termasuk dari wisata kulinernya.

Sulawesi Tengah (Sulteng) merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terletak pada bagian tengah pulau Sulawesi, Indonesia. Ibu kota provinsi Sulawesi Tengah adalah Palu. Sulawesi Tengah memiliki wilayah terluas di antara semua provinsi di Pulau Sulawesi , Provinsi Sulawesi Tengah terus berupaya untuk menyajikan tempat wisata indah yang kemudian bisa dijadikan sebagai karakteristik spesial dari daerah tersebut dan tentunya mengutamakan untuk selalu menyajikan makanan khas daerah Sulawesi Tengah terhadap pendatang. Setiap daerah mempunyai makanan khas daerahnya masing-masing, begitu pula makanan khas daerah Sulawesi Tengah.

memiliki ciri khasnya masing-masing yang bisa menarik wisatawan untuk datang berkunjung mencicipi makanan khas daerah tersebut.

Kabupaten Banggai Laut memiliki potensi dan kekayaan kuliner, namun kuliner-kuliner tersebut belum dikemas dengan baik sehingga dapat menarik para wisatawan. Maka dari itu perlunya pengembangan potensi wisata kuliner di Sulawesi Tengah khususnya di Kabupaten Banggai Laut. Pengembangan pada potensi wisata kuliner memiliki tujuan mengangkat dan mengembangkan citra makanan dari bahan dasar sampai makanan siap sajinya sehingga dapat digemari masyarakat dalam maupun luar negeri dan mampu bersaing dengan makanan modern.

Wisata Kuliner sendiri sudah menjadi daya tarik yang menjanjikan untuk pariwisata namun perlu dukungan untuk menunjang fungsi wisata kuliner yang dibutuhkan unsur-unsur pendukung yang dapat menarik parawisatawan. Lokasi Kuliner yang cukup berjauhan di Banggai Laut membuat sulitnya para wisatawan atau pengunjung untuk mengakses kekayaan kuliner di banggai laut. Selain itu tidak adanya bangunan yang terpusat dapat mempermudah para pengunjung untuk mendapatkan informasi mengenai jenis-jenis kuliner yang ada di Banggai Laut. Oleh karena itu adanya bangunan yang nantinya akan dirancang diharapkan dapat menjadi pusat wisata (rekreasi) dan edukasi serta memiliki potensi untuk membuka opsi-opsi baru dalam perkembangan ekonomi daerah melalui wisata kuliner.

Berdasarkan potensi kekayaan kuliner yang telah dijabarkan diatas maka Arsitektur Neo Vernakular menjadi alternative pilihan yang cocok untuk diambil sebagai pendekatan pada perancangan wisata kuliner ini yang kedepannya diharapkan mampu menyelesaikan permasalahan pada proses perencanaan dan perancangan wisata kuliner. “Arsitektur Neo Vernakular adalah salah satu paham atau aliran yang berkembang pada era Post Modern yaitu aliran arsitektur yang muncul pada pertengahan tahun 1960, arsitektur neo vernakular merupakan suatu penerapan elemen arsitektur yang telah ada, baik fisik (bentuk, konstruksi) maupun non fisik (konsep, filosofi, tata ruang) dengan tujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh sebuah tradisi yang kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya

yang lebih modern atau maju tanpa mengesampingkan nilai-nilai tradisi setempat. Pembaharuan ini dapat dilakukan dengan upaya eksplorasi yang tepat.” (Tjok Pradnya Putra dalam jurnal berjudul Pengertian Arsitektur Neo Vernakular, 2019).

Berdasarkan dengan uraian diatas, maka penulis mengambil Judul Perancangan Pusat Kuliner di Banggai Laut Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular. “Pusat Kuliner Di Banggai Laut” secara keseluruhan adalah suatu wadah atau tempat pemerintahan segala kegiatan parawisata kuliner di Kabupaten Banggai Laut dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular. Perancangan Pusat Kuliner di Banggai Laut juga bertujuan untuk melestarikan masakan dan jajanan khas Banggai Laut serta memperkenalkannya kepada masyarakat di luar Banggai Laut. Lokasi tapak perancangan Pusat Kuliner berada di desa Lampa, Kecamatan Banggai, Kabupaten Banggai Laut, dengan adanya Perancangan Pusat Kuliner di Banggai Laut diharapkan dapat mempermudah para wisatawan untuk menikmati dan melihat berbagai macam kuliner khas Banggai Kuliner di satu tempat tanpa harus berpindah-pindah tempat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan yang di atas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana mengelola tapak yang sesuai dengan perancangan Pusat Kuliner dengan pendekatan Arsitektur Neo Vernakular Kabupaten Banggai Laut.?
2. Bagaimana menerapkan Perancangan Konsep Arsitektur Neo Vernakular pada perancangan pusat kuliner di Kabupaten Banggai Laut.?
3. Bagaimana menentukan Utilitas, Sirkulasi dan bentuk-bentuk Arsitektural baik melalui ungkapan fisik pada ruang luar maupun dalam yang dapat mencerminkan Arsitektur Neo Vernakular?

1.3. Tujuan dan Sasaran Pembahasan

1.3.1 Tujuan Pembahasan

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan Tapak yang sesuai dengan Pusat Kuliner di Banggai Laut.

2. Untuk menerapkan bentuk dan penampilan Arsitektur Neo Vernakular pada bangunan Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut .
3. Untuk mendapatkan sirkulasi, utilitas dan bentuk-bentuk arsitektural pada bangunan Pusat Kuliner di Banggai Laut dengan pendekatan arsitektur Neo Vernakular.

1.3.2 Sasaran Pembahasan

Memberikan masukan kepada pemerintah daerah setempat dan swasta terkait pengembangan serta pengelolah pusat wisata kuliner yang berkelanjutan di lokasi tersebut, Kabupaten Banggai Laut, Sulawesi Tengah dan memberikan informasi kepada pihak yang membutuhkan.

1. Sebagai masukan dan barometer bagi perancangan lain yang akan melakukan perancangan lanjutan khususnya tentang masalah perancangan makro dan mikro dengan objek Perancangan pusat wisata kuliner dan bisa menambah pengetahuan untuk generasi muda kreatif yang berkualitas, baik dari sisi pemahaman akan nilai-nilai estetika, maupun dari sisi penguasaan terhadap ilmu pengetahuan dan teknologi.
2. Mengaplikasikan perancangan berdasarkan konsep pendekatan Arsitektur Neo Vernakular ke dalam bangunan.
3. Sasaran yang hendak dicapai dalam perancangan pembangunan pusat wisata kuliner ini adalah menghadirkan fasilitas pendidikan, rekreasi di bidang pariwisata dan kuliner di Kabupaten Banggai Laut dengan Tema Arsitektur Neo Vernakular yang bisa mengoptimalkan di lingkungan parawisata.

1.4. Lingkup dan Batasan Pembahasan

1.4.1 Lingkup Pembahasan

Pembahasannya meliputi cakupan disiplin ilmu arsitektur antara lain :

1. Site /lokasi yang sesuai peruntukannya menurut (RTRW) yang telah disahkan dalam peraturan daerah tentang Rencana tata ruang wilaya Kabupaten Banggai Laut tahun 2014 – 2034.
2. Menggunakan konsep Arsitektur Neo Vernakular yang bernuansa nostalgia terhadap arsitektur tradisional, arsitektur vernakular pentingnya makna kejernian dan kejujuran. Spesifikasi mengenai fungsi, tampilan bangunan

- keamanan, kenyamanan, kuat dan ekonomis serta dapat memberikan karakter pada bangunan tersebut.
3. Dengan adanya objek ini diharapkan dapat mewadahi, memfasilitasi, dan meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar Kabupaten Banggai Laut, Sulawesi Tengah.

1.4.2 Batasan Pembahasan

1. Pembahasan dibatasi pada aspek lokasi dan site berkaitan dengan fisik rancangan.
2. Pembahasan dibatasi pada kawasan bangunan Pusat kuliner sebagai wadah representatif dalam peningkatan perekonomian daerah yang selalu diorientasikan pada faktor penentu perancangan fisik dan dalam lingkup pembahasan Arsitektur Neo Vernakular.

1.5. Sistematika Pembahasan

BAB I : PENDAHULUAN

Memberikan gambaran tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan sasaran pembahasan, lingkup dan batasan pembahasan serta menguraikan sistematika pembahasan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Menentukan tinjauan umum perancangan pembangunan Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular

BAB III : METODOLOGI PERANCANGAN

Penelusuran definisi objek yang akan direncanakan, pemahaman objek serta pengertian dan kedalaman akan pemahaman objek yang dituangkan penulis melalui pemikirannya dalam memberikan karakteristik pada rancangannya, prospek.

BAB IV : ANALISA PENGADAAN

Merupakan tahapan analisa pengadaan objek desain sebagai suatu analisa wilayah sebagai lokasi objek. Analisa wilayah meliputi kondisi fisik dan non fisik : batasan wilayah, iklim dan topografi serta pengadaan fungsi objek, kebutuhan objek.

BAB V : ACUAN PERANCANGAN

Pada bab ini mencangkup ide gagasan perancangan yang dipakai untuk untuk pengembangan desain dalam bentuk sketsa. Sketsa gagasan meliputi acuan perancangan makro : pengolahan tapak serta acuan perancangan mikro berupa jumlah pemakai, kebutuhan ruang dan besaran ruang, pengelompokan ruang, hubungan ruang. Pada bab ini juga mencangkup, tata massa, bentuk dan penampilan bangunan serta sirkulasi dan parkir.

BAB IV : KONSEP PERANCANGAN

Merupakan hasil penggerjaan konsep perancangan objek yang meliputi konsep pengolahan site, konsep persyaratan ruang, konsep struktur, konsep tata ruang dalam dan tata ruang luar, konsep utilitas, serta konsep bentuk dan tampilan bangunan.

BAB VII : GAMBAR PERANCANGAN

Merupakan hasil dari penggerjaan gambar kerja objek rancangan yang meliputi *siteplan*, denah bangunan, tampak dan potongan bangunan, serta detail arsitektur.

BAB VIII : PENUTUP

Pada bab ini memuat kesimpulan dan saran. Kesimpulan merupakan sebuah pernyataan singkat yang dirangkum dari seluruh permasalahan dan pendahuluan, tinjauan pustaka, analisa pengadaan dan acuan perancangan yang akan digunakan membahas permasalahan yang ada di dalam tugas akhir ini.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Umum

2.1.1 Definisi Obyek Perancangan

Pada tugas proposal kali ini di angkat judul adalah Pusat Kuliner Di Kabupaten Banggai Laut Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular. Akan di jelaskan pengertian secara terminologi (istilah) dari objek tersebut.

1. Pusat

Secara epistemologi pusat berarti pokok pangkal atau yang menjadi tumpuan (berbagai-bagai urusan, hal, dsb). Tempat koordinasi kegiatan-kegiatan yang saling berhubungan. Tempat yang menjadi pokok atau sumber perhatian.

2. Kuliner

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia yang biasa disingkat KBBI, kuliner adalah hal yang berhubungan dengan masak-memasak.

Kata Kuliner berasal dari kata serapan dari Bahasa Inggris yaitu *culinary*. Dalam Bahasa Inggris *culinary* memiliki arti yaitu hal yang berhubungan dengan dapur dan keahlian masak-memasak.

Berdasarkan penjelasan diatas, dapat disimpulkan bahwa kuliner diartikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan aktivitas masak-memasak. karena masakan merupakan hasil olahan dari kegiatan masak-memasak maka masakan juga dapat dianggap sebagai kuliner. Sedangkan seseorang yang berkerja atau berprofesi di bidang kuliner dalam hal memasak disebut koki atau *chef*.

3. Banggai Laut

Kabupaten Banggai Laut merupakan salah satu di antara 13 Kabupaten di Provinsi Sulawesi Tengah dengan Ibu Kota berkedudukan di kota Banggai di bentuk berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia No 5 Tahun 2013, dimana sebelumnya merupakan bagian dari Kabupaten Banggai Kepulauan. Berada pada kawasan Teluk Tolo yang mempunyai potensi Sumber Daya Alam (SDA) yang sangat potensial untuk dikembangkan di kawasan Timur Indonesia (KTI).

Kabupaten Banggai Laut terletak antara $1^{\circ} 26' 0''$ Lintang Selatan sampai dengan $2^{\circ} 18' 0''$ Lintang Selatan dan $123^{\circ} 0' 0''$ Bujur Timur sampai dengan $124^{\circ} 20' 0''$ Bujur Timur di Jazirah Timur Laut Pulau Sulawesi. Sebagai daerah Kepulauan Kabupaten Banggai Laut terdiri dari gugusan pulau-pulau, yaitu terdiri dari 4 pulau sedang dan 286 Pulau kecil. Berdasarkan letak geografis dan peta Kabupaten Banggai Laut, memiliki Batas Wilayah sebagai berikut:

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Laut Maluku, Selat Kalumbatan dan Selat Bangkurung
- b. Sebelah Timur berbatasan dengan Laut Maluku
- c. Sebelah Selatan berbatasan dengan Laut Banda
- d. Sebelah Barat berbatasan dengan Teluk Tolo

Secara administratif Kabupaten Banggai Laut terbagi atas 7 Wilayah kecamatan, 3 Kelurahan dan 63 Desa. Luas wilayah Kabupaten Banggai Laut ± 12.882,45 km² yang terdiri dari luas daratan 725,67 km² atau sekitar 5,63% dari luas keseluruhan dan luas laut 12.156,78 km² atau sekitar 94,37% dari luas keseluruhan.

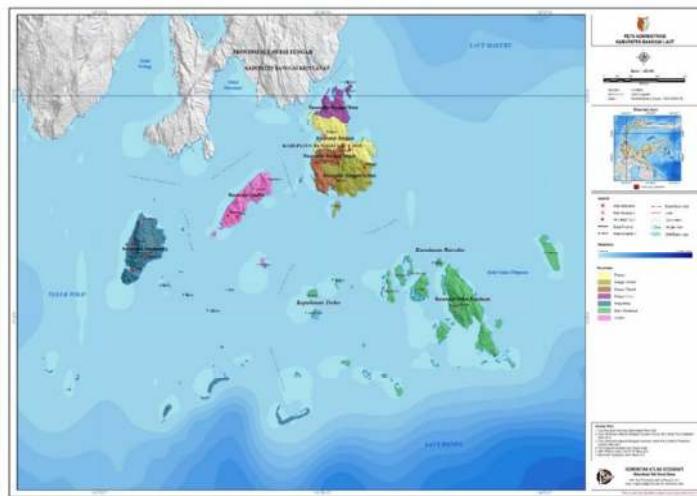
4. Arsitektur Neo Vernakular

Arsitektur Neo Vernakular termasuk ke dalam salah satu paham atau aliran yang berkembang pada era Post Modern. Post modern yaitu aliran arsitektur yang muncul pada pertengahan tahun 1960-an. Post Modern lahir disebabkan pada era modern timbul protes dari para arsitek terhadap pola-pola yang berkesan monoton (bangunan berbentuk kotak-kotak).

2.1.2 Deskripsi Khusus Obyek Perancangan

1. Lokasi dan Tapak Pusat Kuliner

Lokasi Perancangan Pusat Kuliner berada di Kabupaten Banggai Laut tepatnya berada di berada di Dusun Bobolon, Desa Lampa, Kecamatan Banggai, Kabupaten Banggai Laut.



Gambar 2. 1 Peta Administrasi Kabupaten Banggai Laut

Sumber : Browsing Internet, 2021

Desa Lampa merupakan Ibukota Kabupaten Banggai Laut sebelum ibu kota dipindahkan ke Salakan, terbukti dengan adanya Kantor Bupati Banggai Laut (Balit) dan kantor-kantor lainnya berada di desa ini. Desa Lampa selain berfungsi sebagai pusat pemerintahan dan perkantoran juga memiliki banyak destinasi wisata yang cukup diminati oleh para wisatawan.



Gambar 2. 2 Lokasi Tapak Pusat Kuliner di desa Lampa, Kecamatan Banggai,
Kab. Banggai Laut

Sumber : Google Earth, 2021

2. View Lokasi

Meskipun lokasi obyek perancangan tersebut memiliki potensi dan , namun karena sebagian Lokasi berada di area laut sehingga mengakibatkan area pesisir pantai ini banyak sampah yang berserakan, akibat dari masyarakat setempat yang membuang sampah sembarangan dan menjadikan sebagian area lokasi menjadi tempat penyimpanan perahu nelayan yang tidak diparkir dengan baik. Berikut ini beberapa gambar keadaan lokasi obyek perancangan Pusat Kuliner di Banggai Laut:



Gambar 2. 3 Parkiran perahu di pesisir pantai

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021



Gambar 2. 4 Sampah yang berserakan di sekitaran pantai

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021



Gambar 2. 5 Akses Masuk ke Lokasi Perancangan Pusat Kuliner
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021

Dengan melihat potensi dan kondisi Lokasi tersebut sehingga masih dibutuhkan penataan agar yang menjadi suatu kawasan wisata kuliner yang tertata dengan fasilitas serta prasarana yang mendukung agar menarik minat para wisatawan, dengan memanfaatkan panorama keindahan alamnya mengingat sebagian Lokasi obyek perancangan berada di area laut sehingga dapat dimanfaatkan dengan menata kembali lokasi sesuai dengan pendekatan dan kaidah-kaidah Arsitektur.

2.1.3 Tinjauan Kuliner

1. Sejarah Kuliner

Kuliner (diserap dari kata Latin *culina* dan *culinarius*) berkaitan dengan aktivitas dapur dan masak memasak. Diadopsi ke dalam bahasa Inggris (*culinary*) pada sekitar tahun 1638.

Estetika (diserap dari kata Yunani *aisthētikos*) berkaitan dengan seni dan keindahan. Diadopsi pertama kali ke dalam bahasa Jerman (*ästhetisch*) pada sekitar tahun 1798.

Estetika Kuliner: seni dan keindahan dalam mengolah saji makanan

2. Pengertian Kuliner Menurut Para Ahli

Pengertian Kuliner menurut Para Ahli yaitu sebagai berikut :

- a. Menurut Brainly, kuliner sama dengan hasil olahan dari masakan yang berupa lauk pauk, panganan serta minuman. Kuliner juga tidak terlepas dari aktivitas masak-memasak yang berkaitan dengan konsumsi makanan.
- b. Harris dan Moran (1982) mengemukakan bahwa “cara memilih, menyiapkan dan memakan makanan sering berbeda antara budaya yang satu dengan budaya yang lainnya”.
- c. Makanan merupakan salah satu karakteristik budaya. Makanan adalah salah satu bentuk yang disentuh oleh budaya. Dalam berbagai kebudayaan di dunia menurut Koentjaraningrat (1998) makanan dapat dilihat dari cara memasak dan cara penyajiannya.

Kuliner Khas Kabupaten Banggai Laut dikelompokkan berdasarkan jenis makanannya yaitu makanan utama, minuman, dan jajanan. Berikut adalah macam kuliner kabupaten Banggai Laut.

a. Salanggar

Salanggar adalah olahan pisang yang dicampur bersama santan dan bumbu tertentu. Makanan ini menjadi salah satu menu wajib bagi masyarakat Banggai. Biasanya disuguhkan bersama dengan kuah asam atau sambal terasi dan dabu-dabu. Rasa makanan ini perpaduan dari gurihnya santan dan manisnya pisang. Dalam acara-acara besar kedaerahan atau acara syukuran menu ini selalu tidak ketinggalan dan bisa menjadi alternatif ketika sudah bosan makan nasi.



Gambar 2. 6 Makanan Salanggar
Sumber : <https://www.kompasiana.com/>

b. Ubi Kuluk

Cara memasak kuliner ini mirip dengan salanggar, hanya saja ini versi ubi talas. olahan ubi talas atau keladi yang dipotong pada bagian tengahnya, kemudian ubi tersebut dikeluarkan isinya dan ditambahkan bumbu khas ala Banggai Laut. lalu, ubi tersebut diikat dan direbus menggunakan santan.



Gambar 2. 7 Makanan Ubi Kuluk
Sumber : <https://www.kompasiana.com/>

c. Payot

Bahan dasar dari olahan makanan ini terdiri dari ubi keladi atau bete yang diparut halus, ditambah dengan santan dan bumbu khusus, Dibentuk menjadi adonan kemudian dibungkus secara terpisah satu persatu dengan menggunakan daun pisang lalu dimasak dengan cara dikukus. Payot disajikan dan dikonsumsi dengan sayur dan ikon kuah sebagai pelengkap.



Gambar 2. 8 Makanan Payot
Sumber : <https://wonderful-bangkep.id/>

d. Pisang Lowe

Jika dilihat sekilas pisang lowe mirip seperti pisang goreng pada umumnya. Namun kenyataannya berbeda, bentuknya lebih pipih. Pisang ini sangat nikmat bila di suguhkan bersama dengan sambal mentah atau terasi. Pisang diiris agak tipis kemudian digoreng garing. Meski luarnya renyah, daging pisang tetap empuk di dalam. Rasa pisang ini lebih dominan gurih. Sayangnya untuk kalian yang tinggal diluar Sulawesi akan kesulitan menemukan pisang ini bahkan tidak akan mendapatkannya kecuali langsung bertandang ke pulau Sulawesi.



Gambar 2. 9 Makanan Pisang Lowe
Sumber : <https://www.kompasiana.com/>

e. Onyop

Onyop merupakan makanan khas masyarakat Kabupaten Banggai, onyop biasa disebut dengan papeda yang merupakan Kuliner tradisional dari Sagu, yang disandingkan dengan Ikan Kuah Segara akan terasa nikmat di mulut. Saat mengkonsumsi Onyop ini biasanya orang yang belum terbiasa akan mengunyahnya layaknya makanan biasa yang harus di kunyah. Idealnya saat mengkonsumsi onyop baiknya langsung ditelan bersamaan dengan kuah ikan tersebut karena kalau dikunyah olahan sagu akan terasa seperti permen karet saat digit. Penyajian onyop berbeda dengan papeda. Meski sebagian disajikan sebagai makan pokok pengganti nasi. Onyop disajikan sebagai makanan pendamping. Onyop bisa juga disajikan bersama sayuran atau sambal.



Gambar 2. 10 Makanan Onyop
Sumber : <https://www.kompasiana.com/>

f. Sayur Sumpol

Sumpol adalah sejenis sayuran yang berasal dari tunas Bambu muda atau dalam Bahasa Indonesia dikenal dengan nama Rebung. Sumpol atau rebung ini dapat dengan mudah didapatkan di hutan Bambu di daerah Banggai Laut, khususnya daerah perdesaan yang masih banyak tanaman bambunya. Sayuran sumpol juga sangat mudah ditemui di pasar tradisional di kota Banggai atau di tempat-tempat lain di Banggai Laut. Sayur Sumpol ini sudah sejak lama jadi konsumsi masyarakat sampai kini. Dengan teknis olah masak yang baik, akan menghasilkan cita rasa yang mengundang selera. Sayur Sumpol lebih banyak diolah menjadi Sayur Acar yang banyak disukai konsumen. Sama seperti kebanyakan daerah di Indonesia, Rebung sangat mudah dijumpai, tentu dengan nama yang berbeda sesuai dengan bahasa daerah setempat. Bagi masyarakat Banggai Laut, keberadaan sumpol sangat membantu dalam mendiversifikasi bahan konsumsi sayuran dalam menu keluarga. Sumpol juga jadi alternatif sayuran yang dikonsumsi, tatkala konsumen sudah bosan dengan sayuran lain. Dipasar tradisional dapat kita jumpai para pedagang yang menjajakan sayur sumpol baik yang masih mentah atau setengah jadi. Setengah jadi maksudnya, para pedagang sudah merebus sumpol itu setengah matang dan dijajakan di pasaran.



Gambar 2. 11 Makanan Sayur Sumpol
Sumber : <https://www.kompasiana.com/>

g. Solomonting

Menu ini adalah perpaduan antara beras dan labu merah atau kuning. Kemudian diolah dengan santan dan bumbu rempah sehingga menghasilkan tekstur seperti bubur yang kental dan berwarna kekuningan.



Gambar 2. 12 Makanan Solomonting
Sumber : <https://www.kompasiana.com/>

3. Fungsi Pusat Kuliner

Pusat kuliner ini didirakan mempunyai beberapa fungsi, diantaranya adalah :

- a. Wadah pelestarian warisan budaya indonesia, Kabupaten Banggai Laut.
- b. Sarana untuk memasarkan produk secara lebih mudah terpusat

4. Kegiatan Dalam Bangunan Pusat Kuliner

Adapun kegiatan yang terdapat dalam obyek rancangan adalah :

- a. Proses pembuatan makanan kuliner

- b. Kegiatan pembelajaran tentang proses pembuatan beberapa macam khas makanan kuliner
- c. Pengenalan makanan khas Kabupaten Banggai Laut melalui pameran produk , serta fashion show.
- d. Kegiatan pemasaran/jual-beli

5. Karakteristik Pusat Kuliner

Adapun beberapa karakteristik pusat kuliner sebagai berikut :

- a. Lokasi

Lokasi pusat kuliner ini terletak di Kabupaten Banggai Laut

- b. Fasilitas

Adanya fasilitas utama, fasilitas penunjang, fasilitas servis.

- 1) Fasilitas utama : kantor pengelola dan gedung produksi pembuatan makanan khas daerah
- 2) Fasilitas penunjang : cafetaria, ruang pameran, panggung show.
- 3) Fasilitas servis : gudang departemen store, musholla, toilet pengunjung, ruang cctv.

2.2 Tinjauan Pendekatan Arsitektur

2.2.1 Asosiasi Logis Tema dan Kasus Perancangan

Tema dalam hal ini sebagai acuan dasar dalam perancangan arsitektural, serta sebagai nilai keunikan yang mewarnai keseluruhan hasil rancangan. Dalam perancangan Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut, adapun tema yang diangkat yaitu : “Arsitektur Neo Vernakular”. Arsitektur Neo Vernakular termasuk ke dalam salah satu paham atau aliran yang berkembang pada era Post Modern. Post modern yaitu aliran arsitektur yang muncul pada pertengahan tahun 1960-an. Post Modern lahir disebabkan pada era modern timbul protes dari para arsitek terhadap pola-pola yang berkesan monoton (bangunan berbentuk kotak-kotak).

Berdasarkan penjelasan di atas, maka pada rancangan nantinya diharapkan dapat menjalani nilai tambah dalam hal melestarikan budaya terutama dalam bidang arsitektur neo vernakular, sehingga dapat menjadi daya tarik tersendiri pada wisatawan yang berkunjung.

2.2.2 Kajian Tema secara Teoritis dalam Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular

Arsitektur Neo Vernakular termasuk ke dalam salah satu paham atau aliran yang berkembang pada era Post Modern. Post modern yaitu aliran arsitektur yang muncul pada pertengahan tahun 1960-an. Post Modern lahir disebabkan pada era modern timbul protes dari para arsitek terhadap pola-pola yang berkesan monoton (bangunan berbentuk kotak-kotak). Arsitektur Neo Vernakular berasal dari kata Neo dan Vernakular. Neo merupakan adaptasi dari bahasa Yunani yang berfungsi sebagai fonim yang memiliki arti yang baru. Sedangkan Vernakular adalah arsitektur yang berasal dari budaya setempat yang diturunkan dari satu generasi ke generasi lainnya. Oleh sebab itu, Arti dari Arsitektur Neo Vernakular adalah arsitektur yang menerapkan elemen arsitektur yang sudah ada baik berupa bentuk fisik yang berkaitan dengan tata rupa, tata masa, tata ruang, konstruksi dan bentuk non fisik yang berkaitan dengan kepercayaan, tradisi, budaya, konsep dan filosofi yang diperbarui menjadi suatu karya yang baru, lebih modern tanpa menghilangkan lokalitas setempat.

1. Kriteria Arsitektur Neo Vernakular

Adapun beberapa criteria arsitektur neo vernacular adalah sebagai berikut:

- a. Tidak hanya elemen fisik yang diterapkan dalam bentuk modern, tetapi juga elemen nonfisik seperti budaya pola pikir, kepercayaan, tata letak yang mengacu pada makro kosmos dan lainnya.
- b. Bentuk-bentuk yang menerapkan unsur budaya dan lingkungan, termasuk iklim setempat, yang diungkapkan dalam bentuk fisik arsitektural (tata letak denah, detail, struktur dan ornamen).
- c. bangunan ini tidak hanya hanya menerapkan prinsip bangunan vernakular melainkan mengutamakan bentuk visualnya.

2. Ciri-ciri Arsitektur Neo Vernakular

Terdapat beberapa ciri-ciri Arsitektur Neo Vernakular yaitu diantaranya:

- a. Bersifat lokal/populer.
- b. Berkonteks urban.
- c. Membangkitkan kenangan historik.

- d. Bersifat mewakili keseluruhan.
- e. Menerapkan kembali teknik ornamentasi.
- f. Berwujud metaforik (wujud lain).
- g. Mencerminkan aspirasi umum.
- h. Dihasilkan dari partisipasi.
- i. Bersifat plural.
- j. Bersifat ekletik..

3. Karakteristik Arsitektur Neo Vernakular

Charles Jencks dalam bukunya “*language of Post-Modern Architecture*” maka dapat dipaparkan ciri-ciri Arsitektur Neo-Vernakular sebagai berikut :

- a. Selalu menggunakan atap bumbungan

Atap bumbungan menutupi tingkat bagian tembok sampai hampir ke tanah sehingga lebih banyak atap yang diibaratkan sebagai elemen pelidung dan penyambut dari pada tembok yang digambarkan sebagai elemen pertahanan yang menyimbolkan permusuhan.



Gambar 2. 13 Penggunaan Atap pada Bandara Soekarno Hatta
Sumber: <https://www.skyscrapercity.com>

- b. Batu bata (dalam hal ini merupakan elemen konstruksi lokal) Bangunan didominasi penggunaan batu bata abad 19 gaya Victorian yang merupakan budaya dari arsitektur barat.
- c. Mengembalikan bentuk-bentuk tradisional yang ramah lingkungan dengan proporsi yang lebih vertikal.
- d. Kesatuan antara interior yang terbuka melalui elemen yang modern dengan ruang terbuka di luar bangunan.
- e. Warna-warna yang kuat dan kontras

4. Prinsip Desain Arsitektur Neo Vernakular

Adapun beberapa prinsip-prinsip desain Arsitektur Neo Vernakular secara terperinci, yaitu:

- a. Hubungan langsung, merupakan pembangunan yang kreatif dan adaptif terhadap arsitektur setempat disesuaikan dengan nilai-nilai/fungsi dari bangunan sekarang. Bangunan harus mampu menyesuaikan diri dengan keadaan sekarang. Bangunan baru harus mampu mengakomodasi fungsi dan aktivitas pelaku yang ada.
- b. Hubungan abstrak, meliputi interpretasi ke dalam bentuk bangunan yang dapat dipakai melalui analisa tradisi budaya dan peninggalan arsitektur.
- c. Hubungan lansekap mencerminkan dan menginterpretasikan lingkungan seperti kondisi fisik dan iklim serta topografi.
- d. Hubungan Kontemporer, meliputi pemilihan penggunaan teknologi, bentuk ide yang relevan dengan program konsep arsitektur.
- e. Hubungan masa depan, merupakan pertimbangan mengantisipasi kondisi yang akan datang.

5. Perbedaan Arsitektur Vernakular, Tradisional dan Neo Vernakular

- a. Arsitektur vernakular merupakan bentuk karya yang orisinal dan sangat spesifik dengan filosofi lokal yang sangat kuat, bersifat kontekstual sesuai dengan zamannya.

Menurut Romo Manguwijaya arsitektur vernakular itu adalah pengejawantahan yang jujur dari tata cara kehidupan masyarakat dan merupakan cerminan sejarah dari suatu tempat.

- b. Arsitektur Tradisional adalah mahakarya vernacular yang diakui secara aklamaasi dan dilestarikan secara turun temurun dalam waktu yang lama. Amos Rapoport (1960), Arsitektur tradisional merupakan bentukan arsitektur yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Mempelajari bangunan tradisional berarti mempelajari tradisi masyarakat yang lebih dari sekadar tradisi membangun secara fisik. Masyarakat tradisional terikat dengan adat yang menjadi konsesi dalam hidup bersama.

c. Arsitektur Neo Vernakular adalah salah satu paham atau aliran yang berkembang pada era Post Modern yaitu aliran arsitektur yang muncul pada pertengahan tahun 1960, arsitektur neo vernakular merupakan suatu penerapan elemen arsitektur yang telah ada, baik fisik (bentuk, konstruksi) maupun non fisik (konsep, filosofi, tata ruang) dengan tujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh sebuah tradisi yang kemudian sedikit atau banyaknya mangalami pembaruan menuju suatu karya yang lebih modern atau maju tanpa menggesampingkan nilai-nilai tradisi setempat. Pembaharuan ini dapat dilakukan dengan upaya eksplorasi yang tepat. (Tjok Pradnya Putra dalam jurnal berjudul Pengertian Arsitektur Neo-Vernacular).

Tabel 2. 1 Perbandingan Arsitektur Tradisional, Vernakular, dan Neo-Vernakular

No.	Perbandingan	Tradisional	Vernakular	Neo-Vernakular
1	Idiologi	Terbentuk oleh tradisi yang diwariskan secara turun-temurun, berdasarkan kultur dan kondisi lokal	Terbentuk oleh tradisi turun temurun tetapi terdapat pengaruh dari luar baik fisik maupun non-fisik, bentuk perkembangan arsitektur tradisional	Penerapan elemen arsitektur yang sudah ada dan kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya yang modern
2	Prinsip	Tertutup dari perubahan zaman, terpaut pada satu kultur kedaerahan, dan mempunyai peraturan dan norma-norma keagamaan yang kental	Berkembang setiap waktu untuk merefleksikan lingkungan, budaya dan sejarah dari daerah dimana arsitektur tersebut berada. Transformasi	Arsitektur yang bertujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh tradisi dan mengembang-

			dari situasi kultur homogen ke situasi yang lebih heterogen.	kannya menjadi suatu langgam yang modern. Kelanjutan dari arsitektur Vernacular
3	Ide desain	Lebih mementingkan fasade atau bentuk, ornamen sebagai suatu keharusan.	Ornamen sebagai pelengkap, tidak meninggalkan nilai-nilai setempat tetapi dapat melayani aktifitas masyarakat didalam.	Bentuk desain lebih modern.

Sumber : Sonny Susanto, Joko Triyono, Yulianto Sumalyo, 4.26PM dari
<http://arsitektur-neo-vernakular-fazil.blogspot.com>

6. Contoh Bangunan Arsitektur Neo Vernakular di Indonesia

Berikut beberapa contoh penerapan arsitektur Neo Vernakular pada beberapa bangunan :

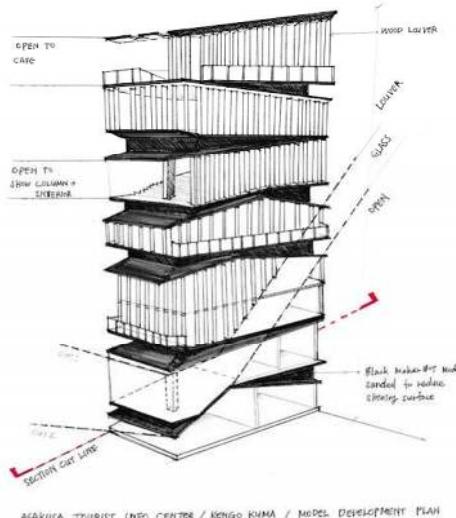


Gambar 2. 14 Masjid Raya Sumatera Barat

Sumber : aminef.or.id



Gambar 2. 15 Asakusa Tourist Information Center
Sumber : Archdaily.Com



Gambar 2. 16 Sketsa Asakusa Tourist Information Center
Sumber : Arsitus.com

Hubungan antara kedua bentuk arsitektur diatas ditunjukkan dengan jelas dan tepat oleh Neo Vernakular melalui tren akan rehabilitasi dan pemakaian kembali.

- a. Pemakaian atap miring
- b. Batu bata sebagai elemen lokal
- c. Susunan masa yang indah



Gambar 2. 17 Bulgari Resort Bali
Sumber : Archdaily.com

Berikut di bawah ini adalah beberapa bentuk bangunan neo vernakular di Banggai Laut :



Gambar 2. 18 Bentuk Istana Raja Banggai
Sumber : Direktoripariwisata.id



BAB III

METODOLOGI PERANCANGAN

3.1 Deskripsi Obyektif

Perancangan Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut yang pemanfaatan utamanya yaitu sebagai wadah representasi rekreasi kuliner parawisata yang berada di kabupaten banggai laut dengan berbagai fasilitas di dalamnya.

3.1.1 Kedalaman Makna Obyek Rancangan

Perancangan Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut salah satu tempat atau wadah representasi dan sarana untuk parawisata kuliner di banggai laut, serta penggunaan pendekatan Arsitektur Neo Vernakular yang menjadi nilai tambah dapat pula menjadi daya terik tersendiri bagi para wisatawan yang datang berkunjung.

3.1.2 Prospek dan Fisibilitas Proyek

1. Prospek Proyek

Pusat Kuliner ini akan di kembangkan menjadi suatu wadah atau tempat yang terpusat, tidak hanya menampung segalah kegiatan parawisata akan tetapi memperkenalkan budaya indonesia, khususnya Kabupaten Banggai Laut, serta sebagai tempat promosi untuk merangsang kelangsungan hidup seni dan pariwisata.

Bangunan ini juga dapat berfungsi untuk meningkatkan sumber daya manusia indonesia khusus nya Kabupaten Banggai Laut dalam halnya kekreatifan dan membuka lapangan kerja, sehingga dapat mengurangi angka pengangguran di indonesia khususnya di Kabupaten Banggai Laut dan rendahnya kualitas masyarakat di bidang keterampilan non-sains, Sedangkan bagi pemerintah objek ini bisa menunjang program peningkatan perdagangan dan pengembangan akan wawasan pariwisata bagi semua kalangan masyarakat Banggai Laut.

Dengan pengaturan dan penempatan elemen serta fungsi bangunan secara tepat, bentuk bentuk bangunannya akan dibangun sesuai dengan keadaan lokasi tapak serta kegunaan bangunan itu sendiri.

2. Fisibilitas Proyek

Fasilitas proyek perancangan ini untuk mewadahi dan mengembangkan wisata khususnya pusat kuliner di Kabupaten Banggai Laut. Selain itu juga turut serta dalam program pembangunan pemerintah di bidang peningkatan dan pengembangan parawisata dan industrial.

3.1.3 Program Dasar Fungsional

1. Identifikasi Pelaku dan Aktifitas

Berdasarkan pola dan jenis kegiatan yang berlangsung dalam bangunan ini, maka secara umum pelaku-pelaku berhubungan dengan objek dapat dikelompokkan adalah sebagai berikut :

- a. Pembuat makanan adalah pelaku objek yang menggunakan objek untuk melakukan proses kegiatan kuliner.
- b. Pengelola adalah pelaku objek yang bertugas mengelolah, memelihara mengawasi, merawat serta mengamankan fasilitas-fasilitas pada objek
- c. Pengunjung adalah pelaku objek yang mengunjungi objek untuk melihat, mengenal, memperoleh informasi, menyaksikan serta menikmati fasilitas-fasilitas yang ada pada bangunan Pusat Kuliner di Banggai Laut.
- d. Petugas servis adalah tenaga-tenaga yang ikut menunjang pelaksanaan pelayanan seperti : petugas kebersihan, penjaga keamanan dan sebagainya.

2. Program Dasar Ruang

Dari analisis pelaku dan aktifitasnya dapat disimpulkan objek bangunan ini memerlukan ruang-ruang yang dapat menunjang semua kegiatan di dalamnya yaitu, ruang pengelolah, ruang pamer, ruang produksi, ruang visual dan lain-lain.

3.1.4 Lokasi dan Tapak

1. Lokasi Perancangan Pembangunan

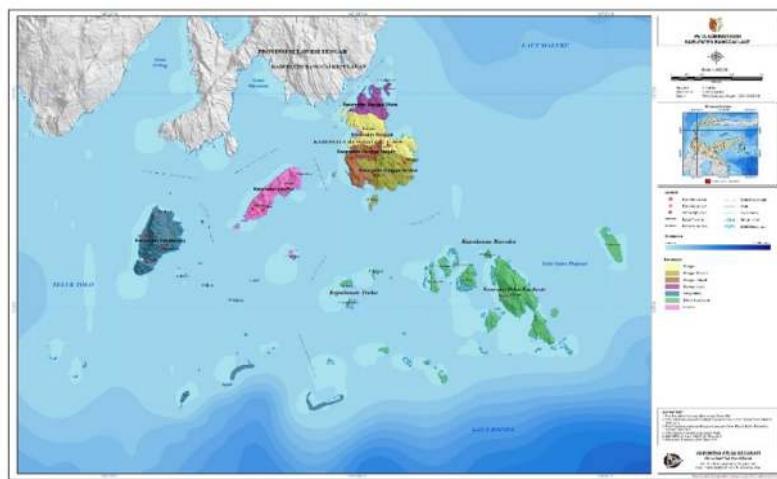
Lokasi perancangan pembangunan Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut. Kabupaten Banggai Laut merupakan salah satu di antara 13 Kabupaten di Provinsi Sulawesi Tengah dengan Ibu Kota berkedudukan di kota Banggai di bentuk berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia No 5 Tahun 2013, dimana sebelumnya merupakan bagian dari Kabupaten Banggai Kepulauan. Berada pada kawasan Teluk Tolo yang mempunyai potensi Sumber Daya Alam

(SDA) yang sangat potensial untuk dikembangkan di kawasan Timur Indonesia (KTI).

Kabupaten Banggai Laut terletak antara $1^{\circ} 26' 0''$ Lintang Selatan sampai dengan $2^{\circ} 18' 0''$ Lintang Selatan dan $123^{\circ} 0' 0''$ Bujur Timur sampai dengan $124^{\circ} 20' 0''$ Bujur Timur di Jazirah Timur Laut Pulau Sulawesi. Sebagai daerah Kepulauan Kabupaten Banggai Laut terdiri dari gugusan pulau-pulau, yaitu terdiri dari 4 pulau sedang dan 286 Pulau kecil. Berdasarkan letak geografis dan peta Kabupaten Banggai Laut, memiliki Batas Wilayah sebagai berikut:

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Laut Maluku, Selat Kalumbatan dan Selat Bangkurung
- b. Sebelah Timur berbatasan dengan Laut Maluku
- c. Sebelah Selatan berbatasan dengan Laut Banda
- d. Sebelah Barat berbatasan dengan Teluk Tolo

Secara administratif Kabupaten Banggai Laut terbagi atas 7 Wilayah kecamatan, 3 Kelurahan dan 63 Desa. Luas wilayah Kabupaten Banggai Laut $\pm 12.882,45 \text{ km}^2$ yang terdiri dari luas daratan $725,67 \text{ km}^2$ atau sekitar 5,63% dari luas keseluruhan dan luas laut $12.156,78 \text{ km}^2$ atau sekitar 94,37% dari luas keseluruhan.



Gambar 3. 1 Peta Administrasi Kabupaten Banggai Laut

Sumber : <https://sulteng.bpk.go.id/peta-administrasi-kabupaten-banggai-laut/>

3.2 Metode Pengumpulan dan Pembahasan Data

3.2.1 Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu:

1. Observasi atau pengamatan langsung yaitu dengan melakukan pengamatan langsung melihat situasi lapangan dan mengambil foto, sketsa lokasi serta membuat catatan.
2. Dokumentasi yaitu teknik pengumpulan data dengan cara menyaring data-data yang ada baik data tertulis berupa jurnal, artikel, atau makalah yang berkaitan dengan objek rancangan.
3. Penelitian kepustakaan yang dilakukan dengan cara kunjungan keperpustakaan untuk mencari dan membaca buku yang berkaitan dengan objek rancangan.
4. Studi Internet yang dilakukan dengan cara browsing, download, dan cari melalui internet untuk mengumpulkan data.
5. Studi Komparasi yang dilakukan sebagai pembanding dalam suatu objek rancangan.

3.2.2 Metode Pembahasan Data

1. Data

Pengumpulan data penunjang sebagai bahan pertimbangan proses perencanaan dan perancangan yang terdiri dari jurnal, artikel, buku pedoman dan makalah.

2. Konsep

Setelah mengumpulkan data yg dibutuhkan, beralih ke tahap berikutnya yaitu pembuatan konsep perencanaan dan perancangan objek tersebut.

3. Desain

Tahap selanjutnya yaitu desain, tahap ini akan membuat desain yang sesuai dengan perencanaan konsep dan objek rancangan.

3.3 Proses Perancangan dan Strategi Perancangan

3.3.1 Proses Perancangan

Proses rancangan yang digunakan mengarah pada model desain generasi II dikembangkan oleh Jhon Zeisel, dimana proses desain merupakan suatu proses berulang-ulang atau terus-menerus (Cyclcial/spiral) dapat digunakan kembali.

Model desain ini digunakan sebagai proses perancangan yang cenderung tidak membatasi suatu permasalahan sehingga desain yang digunakan nantinya bisa lebih optimal dan sesuai dengan tujuan yang dimaksud. Terdapat dua tahap perancangan yaitu, fase I mengembangkan pengetahuan komprehensif tentang desain dan fase II (siklus image-present-test)

3.3.2 Strategi Perancangan

Berupa strategi perancangan yang dimaksud yaitu penerapan konsep pendekatan Arsitektur Neo Vernakular pada Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut yang dalam proses perancangannya membutuhkan analisan untuk mengetahui kondisi lingkungan yang ada dilokasi. Sehingga, dapat diketahui penggunaan bahan-bahan dan material apa saja yang sesuai dengan perancangan bangunan tersebut.

3.4 Hasil Studi Komparasi dan Studi Pendukung

3.4.1 Studi Komparasi

Studi komparasi yang dimaksud ialah untuk mendapatkan gambaran atau masukkan tentang sarana dan prasarana ataupun fasilitas gambaran objek yang akan dirancang dan memiliki kesamaan objek arsitektur dengan data-data yang diperoleh melalui studi komparasi dan dapat dijadikan objek pembanding dalam suatu rancangan. Adapun beberapa contoh bangunan studi komparasi yang diambil sebagai referensi dalam kasus rancangan Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut yaitu :

1. Kuliner Lokal Pondok Daun Semarang (Bozhart, 2008)

Pondok Daun Semarang diresmikan pada tanggal 18 Agustus 2008. Lokasi Pondok Daun yaitu arah menuju ke pantai Marina. Dalam perjalanan menuju pantai Marina akan ditemukan sebuah Vihara Kwan Im terbesar di kota Semarang, lokasi Pondok Daun di sebelah kiri jalan, kurang lebih 75 meter dari Vihara Kwan Im.



Gambar 3. 2 Entrance Pondok Daun Semarang
Sumber : Bozart, 2008

Foodcourt yang secara resmi dibuka pada 18 Agustus 2008 lalu menyediakan bermacam jenis makanan terbaik di Semarang. Rumah makan yang bernuansa pantai ini lokasinya di depan real estate sunrise di sekitar pantai Marina (dekat lokasi PRPP). Rumah makan yang menyajikan ribuan makanan ciri khas Semarang. Dengan dibukanya rumah makan Pondok Daun tersebut bakal dijadikan aset kuliner di Semarang bahkan menjadi daya tarik wisatawan. Adapun poin perbandingan antara obyek rancangan dengan obyek studi banding, diantaranya meliputi bentuk, ruang, analisa kelebihan dan kekurangan obyek studi banding. Berikut penjelasan perbandingan obyek:

a. Bentuk

Ciri khas Pondok Daun tersendiri terdiri dari beberapa masa bangunan yang menjadi satu kesatuan dalam satu kawasan. Pondok Daun yang bernuansa pantai ini mempunyai makna tersendiri, selain itu Pondok Daun yang juga akrab dengan alam yakni masa-masa material bahan bangunan terbuat dari bahan-bahan alami seperti bambu, anyaman daun kelapa kering dan sejenisnya. Selain tersusun dari masa-masa bangunan, Pondok Daun juga mempunyai ruangan (masa) untuk menampung pengunjung lebih banyak.



Gambar 3. 3 Skema Konsep Ecotourism Bahari
Sumber : Heilbrown, 1996



Gambar 3. 4 Pola Sirkulasi Pondok Daun
Sumber : Bozhart (2008)

b. Ruang

Ruang (area) pendukung yang menyusun Pondok Daun hampir menyerupai ruang-ruang yang terdapat pada restoran atau rumah makan pada umumnya. Adapun ruang (area) yang terdapat pada Pondok Daun, diantaranya:

- 1) Area makan pengunjung (ruang luar dan ruang dalam bangunan)
- 2) Ruang display makanan dan minuman
- 3) Area kasir
- 4) Ruang pengelola
- 5) Ruang karyawan
- 6) Area dapur (dapur bersih dan dapur kotor)
- 7) Area pramusaji
- 8) Area hiburan (berupa panggung hiburan musik)
- 9) Toilet pengunjung (pria dan wanita)
- 10) Gudang (stok bahan makanan dan minuman)
- 11) Area penurunan bahan baku

2. Kawasan Wisata Jimbaran (Jochen, 2008)

Jimbaran Bali, tempat wisata favorit di Bali, yang menawarkan berbagai daya tarik seperti pusat makanan laut (Seafood center) dan suasana malam pantai Jimbaran yang indah dan romantis. Kawasan Kedonganan Jimbaran dikenal sebagai kampung penghasil ikan, sebagian warga Kedonganan berprofesi sebagai nelayan yang berinisiatif untuk mendirikan restoran/cafe khusus untuk olahan dari hasil laut.



Gambar 3. 5 Four Resort Jimbaran

Sumber : LuxuryLink.Com

Kawasan wisata Jimbaran juga memiliki fasilitas wisata yang lengkap seperti akomodasi (Intercontinental, Four seasons resort, Karma Villa).

Restoran dengan menu masakan lokal maupun internasional, spa, tempat belanja, game room, fitness, sauna, lahan parkir, mushola dan fasilitas lainnya.

a. Bentuk

Kekhasan Jimbaran Seafood adalah suatu restoran yang menyatu dengan alam, yakni pantai Jimbaran. Restoran dengan suasana alam ini sangat menyatu dengan pantai, ini terlihat dari kawasan restoran yang berada di pesisir yang hanya terdapat meja dan kursi makan, tanpa adanya atap ata sejenisnya sebagai peneduh di siang hari, jadi kawasan Jimbaran Seafood dapat langsung menikmati desiran ombak maupun hembusan udara/angin pantai.



Gambar 3. 6 Ruang Terbuka Jimbaran Seafood
Sumber : LuxuryLink.com

b. Ruang

Ruang makan yang ada di Jimbaran Seafood adalah ruang terbuka yang menyatu dengan alam, yakni pantai Jimbaran. Adapun ruang tertutup hanya ruangan yang digunakan sebagai tempat stok bahan makanan dan tempat untuk pengolahan bahan makanan tersebut. Adapun ruang (area) yang menyusun Jimbaran Seafood semuanya hampir menyerupai ruang-ruang yang terdapat pada restoran atau rumah makan pada umumnya.



Gambar 3. 7 Ruang Terbuka Jimbaran Seafood
Sumber : LuxuryLink.com

Adapun ruang (area tertutup) yang terdapat pada Jimbaran Seafood diantaranya: area makan pengunjung (ruang terbuka), ruang display makanan dan minuman, area kasir, ruang pengelola atau ruang karyawan, area dapur (dapur bersih dan dapur kotor), area pramusaji, area hiburan (berupa hiburan musik), Toilet pengunjung (pria dan wanita), Gudang (stok bahan makanan dan

minuman), dan area penurunan bahan baku. Kawasan wisata kuliner Jimbaran Seafood juga memiliki fasilitas wisata yang lengkap seperti akomodasi (Intercontinental, Four seasons resort, Karma Villa), restoran dengan menu masakan lokal dan internasional, spa, tempat belanja, game room, fitness, sauna, lahan parkir, musholla dan fasilitas lainnya.



Gambar 3. 8 Tiang-tiang kayu pada Jimbaran SeaFood

Sumber : LuxuryLink.com

3. Gading Food City

Gading food city (GFC) merupakan sebuah pusat kuliner yang berada di Jalan Kelapa gading, boulevard raya, Jakarta utara. Dengan luas lahan 12.000 m² , GFC terdiri dari 2 lantai yang di dalamnya terdapat 50 restoran. Jenis masakan yang disediakan diutakaman adalah makanan dengan citarasa Indonesia. Bangunan Gading Food City dilengkapi dengan area makan terbuka yang nyaman, sehingga para pengunjung dapat bersantai menikmati hidangan dengan ditemani sajian live music.



Gambar 3. 9 Kondisi Gading Food City saat Ramadhan

Sumber : <https://cdn.tempo.co/data/>, 2016

4. Salsa Food City

Salsa food city merupakan pusat kuliner yang berada di area Summarecon Mall Serpong dengan lahan 3.000 m² yang terdiri dari 20 restoran dengan 6 island. Dengan mengusung Family Food Court, Salsa Food City menyediakan lebih dari 180 kursi. Jenis makanan yang disajikan lebih dari 50 variasi dengan citarasa lokal Indonesia. Untuk menambah kenyamanan pengunjung di malam hari disediakan sajian live music dan dapat bersantap di area terbuka.



Gambar 3. 10 Tampak Depan Salsa Food City
Sumber : <http://explore.summareconserpong.com/>, 2016

5. Pascal Food Market

Pascal Food Market merupakan sebuah kawasan wisata kuliner di Kota Bandung. Lokasi Paskal Food Market berada di Jalan Pasir Kaliki dekat dengan stasiun kereta api Kota Bandung sehingga mudah dicapai oleh wisatawan dari luar kota Bandung. Lokasi Paskal Food Market termasuk kedalam kawasan Paskal Hypersquare tepatnya berada di area belakang Pascal Hyperquare.Untuk mengunjungi tempat ini wisatawan harus melewati deretan pertokoan dan gedung-gedung di Paskal Hypersquare terlebih dahulu.



Gambar 3. 11 Paskal Food Market Bandung
Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018



Gambar 3. 12 Ruang makan Paskal Food Market Bandung
Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018

Suasana Paskal Food Market akan terlihat sepi pada pagi hari, dan akan mulai ramai pada jam makan siang, jam pulang kantor dan puncak keramaian pengunjung adalah pada malam hari. Di malam-malam tertentu diselenggarakan atraksi yang menarik di Paskal Food Market Bandung berupa persembahan live music yang menghibur. Di tengah-tengah lokasi Paskal Food Market tersedia panggung pertunjukan yang sering dipakai untuk Live Music. Ketika malam hari suasana di Paskal Food Market akan lebih indah. Adanya lampu lampu kecil berwarna kuning di beberapa area membuat susana Paskal Food Market menjadi lebih temaram. lampu – lampu gantung berwarna kuning dan obor-obor akan menyala disekitarnya ditambah hembusan angin sejuk dan pemandangan langit berbintang yang indah.



Gambar 3. 13 Kolam buatan Paskal Food Market Bandung
Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018



Gambar 3. 14 Ruang makan outdor Paskal Food Market Bandung
Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018



Gambar 3. 15 Ruang Makan Outdor Suasana Di Malam Hari Paskal Food Market Bandung
Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018

Konsep yang digunakan adalah konsep semi terbuka. Ketika terjadi hujan pengunjung dapat menentukan tempat duduk yang dilindungi oleh atap. Untuk

bangku dan mejanya juga terdapat 2 macam. Apabila di area outdoor pengunjung akan menggunakan bangku berbahan seng atau plat , sedangkan apabila pengunjung memilih area indoor maka bangku dan meja berbahan dasar kayu dapat di gunakan.

6. Food Junction Surabaya

Food Junction Surabaya merupakan salah satu inovasi terbaru untuk tempat wisata kuliner.Tempat wisata ini di resmikan pada bulan januari 2016.Berlokasi di wilayah tandes Margomulyo Kota Surabaya.Kawasan wisata ini memimiliki fasilitas ruang indoor, outdoor dan danau buatan seluas 4.400 m².



Gambar 3. 16 Food Junction Surabaya
Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018



Gambar 3. 17 Danau buatan Food Junction Surabaya
Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018



Gambar 3. 18 Suasana outdor Food Junction Surabaya

Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018

Kelebihan Food Junction di Surabaya adalah adanya danau buatan (lagoon pond) yang cukup besar dilengkapi permainan sepeda air, dan juga area indoor ber-AC dengan desain interior industrial yang cukup besar. Terdapat pula wahana permainan anak dan lebih dari 100 tenant kuliner.



Gambar 3. 19 Suasana outdor Food Junction Surabaya

Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018

7. Clarke Quay

Dermaga Clarke adalah salah satu dari tiga dermaga di sungai Singapore yang terletak di hulu dari muara sungai boat Quay. Dermaga ini adalah dermaga yang bersejarah dan menjadi pusat perdagangan sejak didirikan pada tahun 1891. Awalnya dermaga difungsikan sebagai tempat pengangkutan barang dari Boat Quay ke Clarke Quay dan pada periode kolonial difungsikan sebagai gudang dan tongkang. Pada tahun 1970-an dermaga mengalami pembaruan dan pembangunan kembali menjadi area komersial, rekreasi, dan pemukiman. Tujuannya untuk melestarikan bangunan bersejarah dan karakter dari dermaga itu sendiri.



Gambar 3. 20 Clarke Quay Singapura

Sumber : VisitSingapore.com

Sekitar sepuluh tahun lalu daerah dermaga ini mengalami perubahan yaitu dibagian fasad. Design ulang fasad di trotoar tepi sungai, depan pertokoan dan retail dengan sistem shading dan pendingin, bermaterial logam dan berbentuk seperti payung. Payung yang berfungsi untuk menjaga suhu lebih sejuk apabila berjalan pada siang hari, selain itu juga dapat membuat jalan yang berada di tepi sungai lebih menarik.



Gambar 3. 21 Sistem shading pada Clarke Quay

Sumber : VisitSingapore.com

Dermaga Clarke memiliki banyak restoran dan klub malam, bangunan yang penuh dengan warna, kafe, kios yang merupakan campuran dari budaya tradisional dan modern Singapura. Dermaga ini juga mempunyai wisata kuliner

air yaitu restoran di perahu, menikmati kuliner sembari menikmati view dari sungai.



Gambar 3. 22 Dermaga Qlarke Quay Singapura

Sumber : VisitSingapore.com

3.4.2 Studi Komparasi Desain Arsitektur Neo Vernakular

1. Pendopo Ki Gede Sebayu Balai Kota Tegal

Pendopo Ki Gede Sebayu terletak di kawasan Balai Kota Tegal. Merupakan bangunan yang dibuat sebagai ruang pertemuan dan ruang kegiatan masyarakat Tegal yang berhubungan dengan kedinasan. Pendopo ini dibangun pada tahun 1825 bersamaan dengan pembangunan Masjid Agung Kota Tegal. Terakhir kali mengalami pemugaran pada tahun 2017 dengan tujuan agar lebih menunjang fungsi Pendopo Ki Gede Sebayu tersebut.



Gambar 3. 23 Pendopo Ki Gede Sebayu

Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018

Pada sisi arsitektural Pendopo Ki Gede Sebayu dibangun dengan konsep arsitektur Jawa Tegalan. Konsep arsitektur neovernakular joglo pesisir diterapkan

dalam pembangunannya. Terlihat dari penggunaan material kayu dan bentuk atap yang merupakan ciri khas arsitektur joglo pesisir. Setelah pemugaran pada tahun 2017, Pendopo Ki Gede Sebayu memiliki pintu masuk pada bagian depannya. Pintu masuk dengan ukiran jawa yang khas ditempatkan untuk menyambut masyarakat yang datang. Sedangkan sisi samping pendopo ditutup dengan dinding kaca lipat untuk membatasi dengan ruang di luar pendopo.



Gambar 3. 24 Interior Pendopo Ki Gede Sebayu
Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018



Gambar 3. 25 Pintu Masuk Pendopo Ki Gede Sebayu
Sumber : Anggit Feriza Kusumawati, 2018

Pada bagian interior terdapat lampu gantung besar yang menjadi daya tarik interior Pendopo Ki Gede Sebayu. Sebagai pelengkap pada dinding sekitar ruang tersebut juga tertata lampu lampu hias yang ukurannya lebih kecil.

3.4.3 Kesimpulan Hasil Studi Komparasi

Tabel 3. 1 Kesimpulan Hasil Studi Komparasi

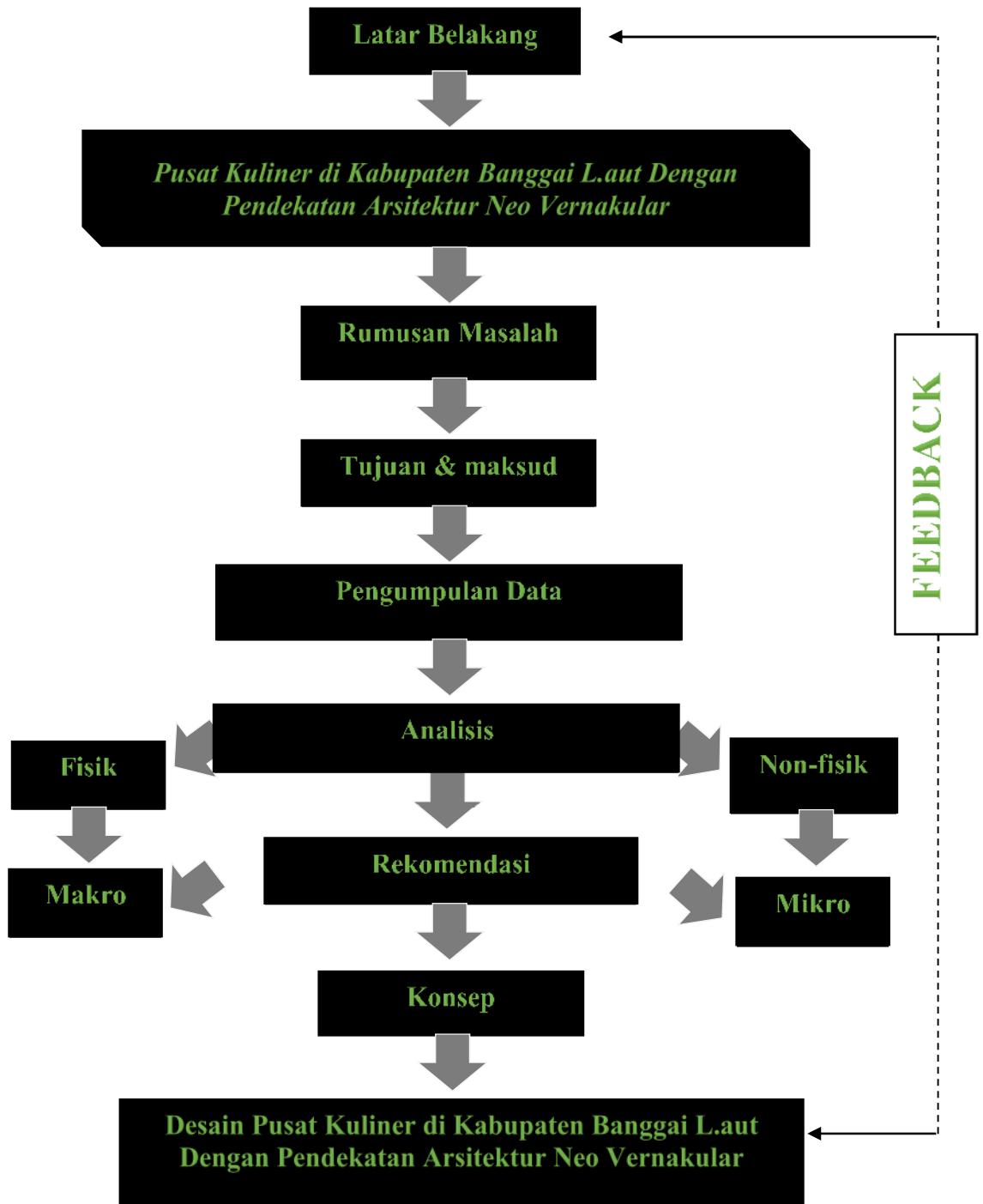
NO.	Objek pembanding	Kesimpulan	Ciri Yang Diterapkan
1	PONDOK DAUN	<ul style="list-style-type: none"> • Konsep ruang : Sifat keterbukaan dan organisasi fungsi ruang yang saling berhubungan. • Sirkulasi Sirkulasi yang tercipta lebih didasarkan pada keterkaitan antar fungsi ruang, sehingga akses lebih mudah. • View Kawasan diikat oleh ruang terbuka berupa kolam ikan, sehingga pengunjung tidak mudah merasa bosan. • Pola tata masa Dalam mengatasi panas matahari, pola massa dibuat memanjang arah sumbu Timur-Barat, yang dapat mereduksi panas pada permukaan kawasan. • Ruang nyaman, Angin pantai ditangkap oleh open space kemudian disebarluaskan ke segala arah, sehingga semua massa dapat menerima kualitas angin yang sama. 	Pemanfaatan angin pantai yang ditangkap oleh open space kemudian disebarluaskan ke segala arah, sehingga semua massa dapat menerima kualitas angin yang sama.
2	JIMBARAN SEAFOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Konsep ruang : Tempat makan berupa ruang terbuka yang menyatu dengan alam (pantai). • Sirkulasi Pengunjung tidak diarahkan, sehingga bebas untuk menuju tempat yang diinginkan. • View ke laut maksimal, sehingga dapat menikmati indahnya suasana pada siang maupun malam hari desiran lembut ombak dan keindahan sunset di pantai. • Pola tata masa 	Pemanfaatan view ke laut yang maksimal sehingga pengunjung dapat menikmati indahnya suasana pada siang maupun malam hari, desiran lembut ombak dan keindahan sunset di pantai.

		<p>Kawasan Jimbaran Seafood tidak terdapat masa bangunan, sehingga pengunjung terasa bebas menikmati view ke pantai tanpa ada batasan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruang nyaman Kawasan Jimbaran Seafood dapat langsung menikmati desiran ombak maupun hembusan udara/angin pantai, sehingga panas terhapus oleh angin. 	
3	GADING FOOD CITY	<p>Gading food city (GFC) merupakan sebuah pusat kuliner yang berada di Jalan Kelapa gading, boulevard raya, Jakarta utara. Dengan luas lahan 12.000 m², GFC terdiri dari 2 lantai yang di dalamnya terdapat 50 restoran. Jenis masakan yang disediakan diutakamen adalah makanan dengan citarasa Indonesia. Bangunan Gading Food City dilengkapi dengan area makan terbuka yang nyaman, sehingga para pengunjung dapat bersantai menikmati hidangan dengan ditemani sajian live music.</p>	<p>Area makan terbuka yang nyaman, sehingga para pengunjung dapat bersantai menikmati hidangan dengan ditemani sajian live music.</p>
4	SALSA FOOD CITY	<p>Salsa food city merupakan pusat kuliner yang berada di area Summarecon Mall Serpong dengan lahan 3.000 m² yang terdiri dari 20 restoran dengan 6 island. Dengan mengusung Family Food Court, Salsa Food City menyediakan lebih dari 180 kursi. Jenis makanan yang disajikan lebih dari 50 variasi dengan citarasa lokal Indonesia. Untuk menambah kenyamanan pengunjung di malam hari disediakan sajian live music dan dapat bersantap di area terbuka.</p>	<p>Penyatuan antara area makan yang terbuka dan bangunan untuk aktivitas kuliner yang sesuai</p>
5	PASKAL FOOD MARKET	<ul style="list-style-type: none"> • Fasad bangunan <p>Bangunan Paskal Food Market menerapkan fasad bangunan semi terbuka dimakan sebagian ruang</p>	<p>Konsep arsitektur yang digunakan adalah konsep arsitektur neo vernakular sunda. Material alami</p>

		<p>makan merupakan ruangan outdoor dan dikelilingi oleh gerai-gerai makanan. Tetapi Paskal Food Market juga tetap menyediakan ruang makan indoor untuk pengunjung yang tidak ingin kepanasan ataupun untuk mengatasi kondisi apabila turun hujan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konsep Arsitektur <p>Konsep arsitektur yang digunakan adalah konsep arsitektur neo vernakular sunda. Material alami dimunculkan untuk memberi kesan menarik dan tradisional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sirkulasi <p>Sirkulasi ruang Paskal Food Market serupa dengan sirkulasi ruang untuk tempat kuliner pada umumnya. Pengunjung masuk melalui main entrance yang terdapat di depan area food market. Kemudian pengunjung dapat memilih tempat duduk yang telah disediakan. Untuk memesan makanan, pengunjung dapat memesan langsung menuju gerai makanan tertentu yang diinginkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas <p>Ruang makan indoor dan outdoor, Gerai makanan, Bagian informasi, Toilet, Area parkir (area parkir menyatu dengan area parkir Paskal Hypersquare)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aktivitas Pengunjung <p>Musholah, Stage (untuk live perfomedan acara tertentu yang membutuhkan panggung, Gazebo</p>	
6	FOOD JUNCTION SURABAYA	<ul style="list-style-type: none"> • Fasad bangunan <p>Food Junction Surabaya merupakan bangunan dengan fasad semi terbuka. Tetapi fasad bangunan ini cenderung masih menaungi pengunjungnya dengan adanya fungsi atap untuk peneduh. Sebagian besar bangunan merupakan ruangan indoor namun masih menyediakan ruang makan</p>	Ruang makan indoor dan outdoor, Gerai makanan, Bagian informasi, Toilet, Area parkir.

		<p>outdoor untuk pengunjungnya.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konsep Arsitektur <p>Konsep arsitektur yang diterapkan adalah konsep arsitektur kontemporer. Gubahan massanya merupakan gabungan ruang-ruang berbentuk geometri yang tegas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sirkulasi <p>Pengunjung masuk melalui main entrance yang terdapat pada bagian depan bangunan. Untuk pengunjung yang menggunakan kendaraan pribadi, area drop off telah disediakan. Seperti halnya pada Paskal food market, setelah memasuki area food junction, pengunjung dapat langsung memilih meja untuk makan. Sedangkan untuk pengunjung yang ingin singgah di area rekreasi, danau buatan dan taman lampion berada di belakang bangunan yang dapat diakses langsung dari area makan dan minum.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas <p>Ruang makan indoor dan outdoor, Gerai makanan, Bagian informasi, Toilet, Area parkir.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aktivitas pengunjung <p>Mushola, Stage (untuk live perfume dan acara tertentu yang membutuhkan panggung), Danau buatan, Taman lampion</p>	
7.	Clarke Quay	<ul style="list-style-type: none"> • View <p>Dermaga Clarke memiliki banyak restoran dan klub malam, bangunan yang penuh dengan warna, kafe, kios yang merupakan campuran dari budaya tradisional dan modern Singapura. Dermaga ini juga mempunyai wisata kuliner air yaitu restoran di perahu, menikmati kuliner sembari menikmati view dari sungai.</p>	Penerapan Model bangunan yang beriorientasi pada perpaduan antara bangunan tradisional dan material modern yang memberikan kesan mempertahankan dan melestarikan budaya setempat.

3.5 Kerangka Berpikir



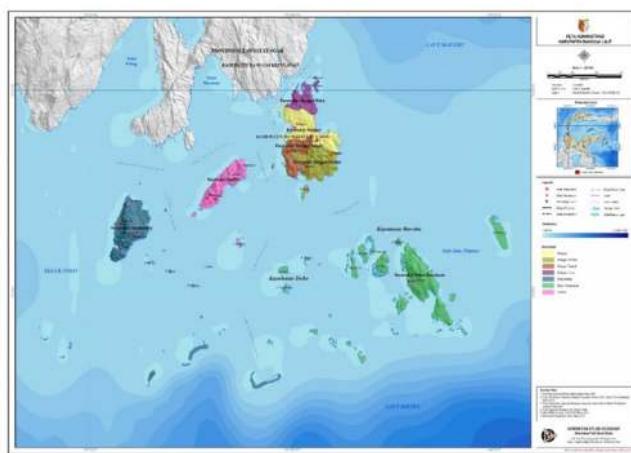
Gambar 3. 26 Kerangka Pikir
Sumber : Penulis, 2021

BAB IV

ANALISIS PERANCANGAN PUSAT KULINER DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR DI KABUPATEN BANGGAI LAUT

4.1 Analisis Kabupaten Banggai Laut Sebagai Lokasi Proyek

4.1.1 Kondisi Fisik Kabupaten Banggai Laut



Gambar 4. 1 Peta Administrasi Kabupaten Banggai Laut

Sumber : Browsing Internet, 2021

Kabupaten Banggai Laut adalah salah satu kabupaten yang berada di provinsi Sulawesi Tengah, Indonesia. Banggai Laut merupakan hasil pemekaran dari Kabupaten Banggai Kepulauan yang disahkan dalam sidang paripurna DPR RI pada 14 Desember 2012 di gedung DPR RI tentang Rancangan UU Daerah Otonomi Baru (DOB). Jumlah penduduk Banggai Laut pada tahun 2020 sebanyak 70.435 jiwa, dengan kepadatan 97 jiwa/km². Kabupaten Banggai Laut terdiri dari 7 Kecamatan, 3 Kelurahan dan 63 Desa dengan luas wilayah 725,67 km² dan jumlah penduduk sebesar 63.127 jiwa dengan sebaran penduduk 87 jiwa/km².

Kode Kemendagri	Kecamatan	Jumlah Kelurahan	Jumlah Desa
72.11.01	Banggai	3	7
72.11.06	Banggai Selatan		6

72.11.07	Banggai Tengah		8
72.11.02	Banggai Utara		6
72.11.04	Bangkurung		12
72.11.03	Bokan Kepulauan		16
72.11.05	Labobo		8
Total		3	63

Tabel 4. 1 Jumlah Kecamatan dan Jumlah Kelurahan dan Desa Kabupaten Banggai Laut

Sumber : banggailautkab.bps.go.id

No	Kecamatan	Luas total area km ²		Penduduk (orang)		Kepadatan penduduk (orang/km ²)
		Km ²	%	Total	%	
1.	Bangkurung	116,55	16,06	8.699	12,77	75
2.	Labobo	85,65	11,80	5.467	8,03	64
3.	Banggai Utara	58,05	8,00	6.421	9,43	111
4.	Banggai	86,95	11,98	22.589	33,16	260
5.	Banggai Tengah	68,19	9,40	7.091	10,41	104
6.	Banggai Selatan	81,2	11,19	5.376	7,89	66
7.	Bokan Kepulauan	229,08	31,57	12.481	18,32	54
Banggai Laut		725,67	100,00	68.124	100,00	94

Tabel 4. 2 Luas Wilayah dan Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Banggai Laut

Sumber : banggailautkab.bps.go.id

1. Letak Geografis

Kabupaten banggai laut terletak antara 10° 26' 0" Lintang Selatan sampai dengan 20° 18' 0" Lintang Selatan dan 1230° 0' 0" Bujur Timur dengan 1240° 20' 0" Bujur Timur di Jazirah Timur laut pulau Sulawesi. Sebagai daerah kepulauan Kabupaten Banggai Laut terdiri dari gugusan pulau – pulau, yaitu terdiri dari 4 pulau sedang dan 286 pulau kecil. Berdasarkan letak geografis dan peta Kabupaten Banggai Laut, memiliki batas wilayah sebagai berikut :

- Bagian utara berbatasan langsung dengan lautan Maluku, Selat Kalumbatan, dan Selat Bangkurung.

- b. Bagian timur berbatasan langsung dengan Laut Maluku
- c. Bagian Selatan berbatasan langsung dengan Laut Banda
- d. Bagian Barat berbatasan langsung dengan Teluk Tolo

Kabupaten Banggai Laut memiliki luas wilayah keseluruhan 725,67 km² dengan jumlah penduduk 63.580 jiwa pada tahun 2012 dan terdiri dari 66 desa/kelurahan. Sebagian Banggai Laut terdiri dari beberapa gugusan pulau lain terutama pulau tidak berpenduduk. Pulau – pulau ini biasanya memiliki ciri fisik yang sama yaitu topografinya berbukit, pantai berbatu, vegetasi yang dominan adalah pohon kelapa, tumbuhan tingkat tinggi, serta mangrove di tepi luar pulau. Dengan luas wilayah 725,67 km² dimana 64% nya adalah lautan, kenampakan alam desanya sangat menarik. Terdapat sedikitnya 200 pulau berpotensi sebagai objek wisata dan area perikanan.

2. Rencana Umum Tata Ruang Kota



Gambar 4. 2 Peta Adminstrasi Kabupaten Banggai Laut

Sumber : Bappeda Kabupaten Banggai Laut, 2015

Rencana pola ruang wilayah kabupaten Banggai Laut meliputi rencana kawasan lindung dan kawasan budidaya. Adapun kawasan Budidaya Kabupaten Banggai Laut sebagaimana dimaksud antara lain :

- a. Kawasan peruntukan hutan produksi
- b. Kawasan peruntukan pertanian
- c. Kawasan peruntukan perikanan
- d. Kawasan peruntukan pertambangan
- e. Kawasan peruntukan industri
- f. Kawasan peruntukan pariwisata
- g. Kawasan peruntukan permukiman

h. Kawasan peruntukan lainnya

3. Morfologi

Berdasarkan data BPS Kabupaten Banggai Kepulauan Tahun 2012, jumlah penduduk Banggai Laut adalah 64.829 jiwa, yang akan terdiri atas 32.784 laki – laki dan 32.045 perempuan. Sebagian besar penduduk masih berpusat di kecamatan Banggai, yaitu sekitar 32,67 % (21.115 jiwa). Berdasarkan jumlah penduduk di Kecamatan Banggai menyebabkan kepadatan penduduk di kecamatan ini cukup tinggi yaitu 243 per km² dengan luas wilayah sebesar 86,95 km² dengan luas wilayah sekitar 725,67 km² yang didiami oleh 64.829 penduduk, maka rata – rata tingkat kepadatan penduduk Banggai Laut adalah sebanyak 89 per kilometer persegi.

4. Klimatologi

Kabupaten Banggai Laut di pengaruhi oleh dua musim secara tetap, yaitu musim kemarau dan musim penghujan. Rata – rata curah hujan di stasiun meteriologi Luwuk selama tahun 2012 berkisar antara 36 mm (September) dan 301,4 mm (Juli). Sedangkan jumlah hujan selama tahun 2012 berkisar antara 6 hari (Oktober) dan 28 hari (Juli). Pada tahun 2012 suhu udara berkisar antara 25,7 – 29,1°C

4.2 Analisis Pandangan Fungsi Bangunan

4.2.1 Perkembangan Kuliner di Banggai Laut

Pantai di Kabupaten Banggai Laut memang banyak yang indah namun untuk wisata pantai sendiri masih belum banyak yang populer, hanya beberapa pantai saja yang sudah menjadi destinasi wisata seperti kuliner di kota-kota lain pada umumnya sedangkan untuk kuliner tradisional khas Banggai Laut cukup jarang ditemukan, selain itu yang menjadi permasalahan wisata kuliner di Banggai Laut masih belum memadai dalam hal fasilitas, baik dari akses tempat kuiner yang saling berjauhan serta kurangnya sarana dan prasarana seperti tidak tersedianya tempat ibadah, tempat sampah, kamar mandi, toilet, tempat menginap, serta fasilitas hiburan lainnya. Sehingga apabila parawisatawan datang biasanya hanya menginap di rumah warga.

Oleh karena itu maka dibutuhkan penataan dan perancangan tempat wisata yang dapat memenuhi semua fasilitas yang di butuhkan untuk wisata pantai yang ada pada Kabupaten Banggai Laut, sehingga parawisatawan (mancanegara maupun lokal) tidak hanya datang menikmati keindahan alamnya namun dapat juga menikmati fasilitas yang di butuhkan sehingga memberikan kenyamanan ketika berkunjung ke Kabupaten Banggai Laut.

4.2.2 Kondisi Fisik Pusat Kuliner di Banggai Laut

Secara umum kondisi fisik pada suatu bangunan harus memperhatikan perencanaan pada sistem struktur dan konstruksi, karena merupakan salah satu unsur pendukung fungsi – fungsi yang ada dalam bangunan dari segi kekokohan dan keamanan.

Adapun perencanaan sistem struktur dan konstruksi dipengaruhi oleh :

1. Keseimbangan, dalam proposi dan kestabilan agar tahan terhadap gaya yang ditimbulkan oleh gempa dan angin.
2. Kekuatan, bagi struktur dalam memiliki beban yang terjadi.
3. Fungsional dan ekonomis
4. Estetika, struktur merupakan suatu pengungkap bentuk arsitektur yang cocok dan logis.
5. Tuntutan segi konstruksi yaitu tahan terhadap faktor luar, yaitu kebakaran, gempa, angin dan daya dukung tanah
6. Disesuaikan dengan keadaan geografi dan topografi setempat

3.2.2 Faktor penunjang dan hambatan – hambatan

1. Faktor Penunjang
 - a. Terdapatnya potensi dan daya tarik yang beragam.
 - b. Memiliki kekayaan potensi meliputi alam bawah laut dan alam hayati serta tradisi budaya masyarakat yang masih terjaga sampai sekarang.

2. Hambatan – hambatan

Adapun yang menjadi hambatan – hambatan dalam perencanaan Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut ini yaitu :

- a. Kurang perhatian pemerintah terhadap potensi wisata kuliner yang terdapat di kabupaten Banggai Laut

- b. Jarak yang saling berjauhan antara lokasi kuliner satu dan lainnya.
- c. Kurangnya kesadaran akan potensi kuliner tradisional khas Banggai Laut.

4.3 Analisis Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut

4.3.1 Analisis Kebutuhan Pusat Kuliner di Banggai Laut

Dengan adanya Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut memiliki banyak kegunaan dan sangat potensial untuk dikembangkan, hal ini mengingat di Banggai Laut sendiri belum terdapat suatu wadah yang dapat menampung kegiatan-kegiatan Wisata dan Edukasi Kuliner. Selain itu, digorantalo juga memiliki program-program yang harus didukung.

4.3.2 Penyelenggaraan Pusat Kuliner di Banggai Laut

1. System Pegelolaan

Dalam system pengelolaan Hulondalo Race Sirkuit meliputi perawatan bangunan, perawatan fasilitas-fasilitas yang tersedia, dan tapak

2. System Ruangan

- a. Pos Jaga
- b. Area Parkir
- c. *Canopy*
- d. Kolam
- e. Pengelola
- f. Ruang Penyimpanan Barang
- g. Ruang Servis
- h. Toilet
- i. Musholah
- j. Kios
- k. *Restaurant* dan *Coffe shoop*
- l. *Tourism information*
- m. Dapur
- n. Pusat Jajanan
- o. Sculpture

3. Analisis Penzoningan

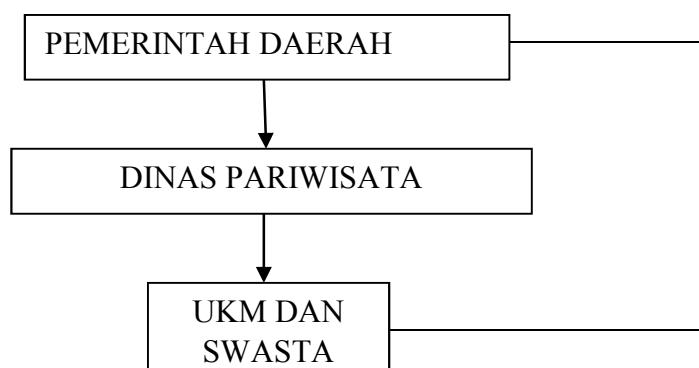
Dalam pembentukan penzoningan pada kawasan hiburan di lokasi berdasarkan pertimbangan sebagai berikut :

- a. Tingkat Privasi (berdasarkan fungsi)
 - 1) *Privat*
 - 2) *Service*
 - 3) *Public*
 - 4) *Semi public*
- b. Tingkat kebisingan (berdasarkan sifat)
 - 1) Tinggi
 - 2) Sedang
 - 3) Rendah
- c. Orientasi terhadap arah angin dan sinar matahari
- d. Kondisi *existing* Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut

4.4 Kelembagaan dan Struktur Organisasi

4.4.1 Struktur Kelembagaan

Struktur kelembagaan Pusat Kuliner di Banggai Laut di bawah naungan pemerintah yang dalam hal ini merupakan Dinas Pariwisata dan di kelola oleh swasta dan UKM sekitar.



Gambar 4. 3 Peta Administrasi

Sumber : Analisis Penulis, 2021

4.4.2 Struktur Organisasi

1. Pengelola Kegiatan

Pelaku yang memiliki tugas mengelola, memelihara, mengatur, dan menyusun kegiatan.

2. Petugas Service

Petugas Service memiliki tugas untuk memelihara fasilitas-fasilitas, kebersihan, dan juga keamanan.

3. Pengunjung

Pelaku yang mengunjungi Pusat Kuliner di kabupaten Banggai Laut baik wisatawan lokal, nasional, maupun wisatawan luar atau turis.

4.5 Pola Kegiatan Yang di Wadahi

4.5.1 Identifikasi Kegiatan

Kegiatan yang diwadahi dalam Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai laut yaitu:

1. Kegiatan Penerima

Kegiatan penerima adalah kegiatan yang berfungsi untuk menerima dan memberikan informasi pada para pengunjung yang berkunjung ke Pusat kuliner di kabupaten banggai laut.

2. Kegiatan service dan penunjang

Kegiatan service dan penunjang adalah kegiatan yang menunjang pelayanan pada Pusat Kuliner baik seperti pemeliharaan fasilitas, kebersihan area lokasi, keamanan dsb.

3. Kegiatan Utama

Kegiatan Utama merupakan kegiatan primer yang ada di Pusat Kuliner seperti kegiatan wisata kuliner bagi para pengunjung.

4. Kegiatan Pengelola

Kegiatan pengelola merupakan kegiatan yang berfungsi untuk mengelola pusat kuliner baik secara manajerial maupun administrasi.

4.5.2 Pelaku Kegiatan

Pada Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut ini direncanakan dengan sasaran pengunjung adalah masyarakat Banggai Laut, maupun wisatawan baik local maupun internasional.

4.5.3 Aktifitas dan Kebutuhan Ruang

1. Kegiatan Penerima

Jenis Kegiatan	Kebutuhan Ruang	Pelaku Kegiatan
Datang	Entrance Hall	Pengunjung dan Pengelola
Masuk Ruang	Hall / Lobby	Pengunjung dan Pengelola
Mencari Informasi	Tourism Information / Resepsiwonos	Pengunjung
Menikmati Kuliner	Restaurant dan Pusat Jajanan	Pengunjung

Tabel 4. 3 Analisa Aktifitas Dan Kebutuhan Ruang

Sumber : Analisa Penulis, 2021

4.5.4 Pengelompokan Kegiatan

Dalam merancang Pusat Kuliner di Kabupaten Banggai Laut harus dikelompokkan semua kegiatan agar dapat berjalan efisien antara kegiatan satu dan yang lainnya. Sehingga harus dikelompokkan kegiatan yang bersifat publik, semi publik, semi privat, privat dan servis.

1. Sifat Kegiatan

No.	Kelompok Kegiatan	Sifat Kegiatan
1	Kegiatan Penerima	Publik
2	Kegiatan Utama	Semi Privat
3	Kegiatan Penunjang	Semi Publik
4	Kegiatan Pengelola	Privat
5	Kegiatan Servis	Servis

Tabel 4. 4 Analisa Pengelompokan Kegiatan

Sumber : Analisa Penulis, 2021

2. Waktu Kegiatan

Waktu operasi Pusat Kuliner di Banggai Laut dibuka mulai pukul 8.00 pagi sampai pukul 12.00 malam setiap hari.

BAB V

ACUAN PERANCANGAN PUSAT KULINER DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR DI KABUPATEN BANGGAI LAUT

5. 1 Acuan Perancangan Makro

5.1.1 Existing Tapak



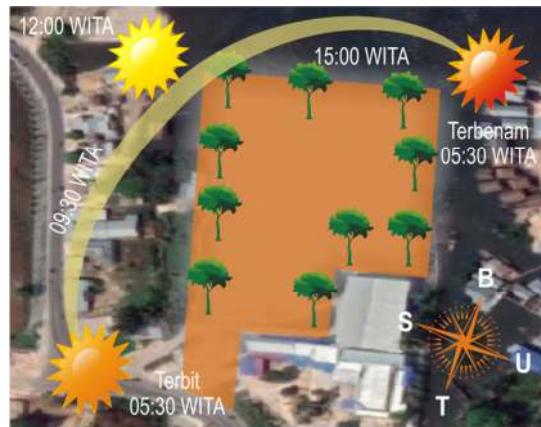
Gambar 5. 1 Kondisi Existing Tapak Pusat Kuliner

Sumber : Analisa Penulis, 2021

Pada bagian utara merupakan daerah pemukiman pesisir pantai dan sering dijadikan tempat parkir perahu tradisional oleh masyarakat sedangkan bagian timur merupakan jalan utama sekaligus merupakan akses masuk ke dalam tapak. Pada bagian selatan terdapat Pemukiman penduduk, sedangkan pada bagian barat merupakan area pantai dan laut.

5.1.2 Orientasi Matahari

Waktu aktifitas Pusat Kuliner di mulai pada pukul 08.00 s/d pukul 23.00 WIB. Dengan peletakan fasilitas-fasilitas pada arah orientasi matahari bertujuan untuk mendapatkan pencahayaan alami sebanyak mungkin serta meminimalisir kebutuhan bangunan atas energi buatan.



Gambar 5. 2 Sirkulasi Tapak Pusat Kuliner

Sumber : Analisa Penulis, 2021

Namun karena Indonesia merupakan daerah beriklim tropis, maka siang hari merupakan waktu yang cukup panas dan untuk mengantisipasi masuknya sinar matahari pada siang hari maka diperlukan adanya shading pada bukaan-bukaan serta vegetasi untuk membuat suasana sejuk dan memantulkan sinar matahari yang mengarah langsung pada bangunan.

5.1.3 Kebisingan dan Vegetasi

Kebisingan biasanya digunakan untuk mendekripsi seberapa besar faktor intensitas suara di area bangunan sampai pada batasan tertentu sehingga dapat menghasilkan kenyamanan untuk pengunjung yang berada dalam ruang lingkup kawasan Gorontalo *Esports center*.

Adapun jenis-jenis kebisingan pada bangunan yaitu :

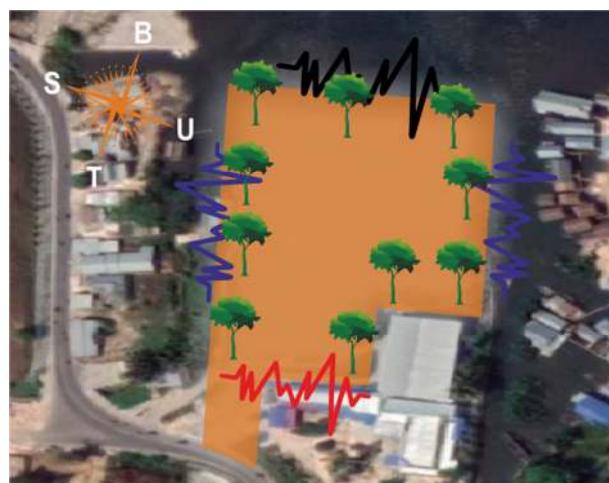
1. Kebisingan tingkat Rendah
2. Kebisingan tingkat Sedang
3. Kebisingan tingkat Tinggi

Dari jenis-jenis kebisingan tersebut maka dapat dianalisa besar kebisingan di area kawasan Gorontalo *Esports center* sebagai berikut :

- 1) Kebisingan di wilayah timur merupakan tingkat kebisingan yang tinggi, hal ini dikarenakan wilayah timur merupakan wilayah yang berada dekat dengan aktivitas jalan sehingga diperlukan adanya vegetasi pada area sekitar bangunan untuk meminimalisir intensitas suara yang tinggi pada bangunan.

- 2) Kebisingan yang berada di wilayah sebelah barat bangunan merupakan kebisingan yang berada pada tingkat yang rendah dikarenakan wilayah pesisir dan laut.
- 3) Kebisingan pada arah utara sedang karena merupakan wilayah pemukiman warga dan area perkantoran.
- 4) Kebisingan pada arah selatan adalah wilayah yang cukup tinggi.

Dalam upaya penanganan terhadap intensitas suara yang cukup tinggi maka vegetasi merupakan solusi, selain merupakan peredam kebisingan yang cukup efektif kebisingan juga sebagai tata view dan juga sebagai penegasan ruang.



Gambar 5. 3 Tingkat Kebisingan Tapak Pusat Kuliner

Sumber : Analisa Penulis, 2021

Untuk menanggapi kebisingan yang tinggi maka disarankan untuk menggunakan pohon sebagai alat untuk mereduksi kebisingan.



Gambar 5. 4 Penggunaan Vegetasi sebagai pereduksi kebisingan

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.1.4 Arah Angin

Angin laut dan angina darat dapat menjadi penghawaan alami bagi objek. Penempatan fasilitas utama dan fasilitas penunjang diberi space atau jarak tertentu berkaitan dengan ruang luar untuk dapat memaksimalkan angina sebagai penghawaan alami sehingga tercipta kenyamanan dalam aktivitas pengunjung.



Gambar 5. 5 Arah Angin

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.1.5 Menentukan Akses Sirkulasi

Tahap selanjutnya ialah menentukan akses dan sirkulasi. Menurut Stephen Carr dalam buku “publik space”, ruang publik yang berkualitas harus memenuhi paling tidak 3 kriteria dasar, yaitu *responsif* tanggap terhadap kebutuhan pengguna), *democratic* (menghargai semua orang untuk menggunakan ruang publik dalam suasana kebebasan), serta *meaningful* (memberikan makna tertentu secara pribadi maupun kelompok).

Ruang publik akan sepenuhnya menjadi ruang publik jika bisa diakses oleh publik seluas-luasnya, oleh siapapun, kapanpun, dan dari manapun. Publik yang merupakan pejalan kaki ataupun yang memakai kendaraan pribadi maupun umum.

Untuk publik yang memakai kendaraan, dibuka *entrance* yang bisa diakses dari Jl. Utama, *entrance* ini kemudian terhubung dengan area parkir, dan untuk kendaraan yang menuju area parkir disediakan area *drop off* untuk menurunkan penumpang.



Gambar 5. 6 Sirkulasi Tapak Pusat Kuliner

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.1.6 Penzoningan

Penzoningan dimaksudkan untuk pengaturan pola ruang yang disesuaikan dengan fungsi hadir suatu pengelompokan ruang yang memiliki kemiripan fungsi sehingga nantinya akan memudahkan dalam pengaturan/pengelolaan ruang dalam bangunan.

Hal-hal yang berpengaruh bagi penentuan pembagian penzoningan meliputi:

1. Pencapaian
2. Hirarki kegiatan
3. Jenis kegiatan
4. View/arrah pandangan

Penzoningan dibagi atas:

a. Zona Publik

Zona publik merupakan bagian utama yang berfungsi untuk memudahkan pencapaian ke dalam tapak. Selain itu, zona publik berfungsi sebagai bangunan inti dimana segala aktifitas terarah di dalam tapak. Zona publik yang dipergunakan baik oleh pengunjung kawasan Pusat kuliner maupun pengelola.

b. Zona Semi Publik

Zona semi publik merupakan penegasan terhadap perbedaan masing-masing fungsi serta sebagai ruang peralihan antara zona publik ke zona privat. Zona

semi publik merupakan daerah yang dapat dikunjungi oleh orang-orang tertentu saja.

c. Zona Privat

Zona privat merupakan daerah yang tersendiri atau terisolir dari lingkungan atau pencapaian kearah tapak. Zona privat merupakan daerah yang terpenting yang bersifat pribadi dan hanya digunakan oleh orang berkepentingan saja. Yang termasuk zona privat ialah ruang manager beserta perangkat pengelola kawasan Pusat Kuliner, ruang rapat, ruang staf dan lain-lain.

d. Zona Servis

Zona Servis adalah Zona yang berfungsi untuk menyediakan fasilitas yang berguna untuk menunjang Pusat Kuliner seperti lahan parkir dan bangunan servis yang di dalamnya tersedia ruang-ruang seperti ruang Genset, Ahu, dan ruang-ruang lainnya.



Gambar 5. 7 Analisis Penzoningan Pusat Kuliner

Sumber : Analisa Penulis, 2021

- Public
- Semi Public
- Privat
- Servic

Gambar 5. 8 Keterangan Penzoningan

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.2 Acuan Perancangan Mikro

5.3.1 Kebutuhan Ruang dan Besaran Ruang

Pelaku Kegiatan	Aktifitas	Kebutuhan Ruang
Pengunjung	Masuk/Keluar	Entrance
	Menitipkan Barang	Tempat Penitipan Barang
	Memimpin dan Membuat Kebijakan	Ruang Kantor
	Mencari Informasi	Ruang Pelayanan & Informasi (<i>Tourism Information</i>)
	Menunggu Sebelum Masuk Ruangan	Ruang Tunggu
	Menikmati View Pusat Kuliner	Outdoor
	Mencari Informasi Tentang Kuliner	Ruang Arsip Edukasi Kuliner
	Membaca Buku	Ruang Baca & Visual Edukasi
	Mencicipi Kuliner, Makan dan Minum	<i>Foodcourt dan Restaurant dan Coffeshop dan Bar</i>
	Ke Toilet	Orinoir/Lavatory
Manager	Parkir	Tempat Parkir Pengunjung
	Memimpin dan Membuat Kebijakan	Ruang Kantor
	Memimpin Rapat	Ruang Rapat
	Menyimpan Berkas	Ruang Arsip

	Ke Toilet	Orinoir/Lavatory
Wakil Manager	Bekerja	Ruang Kantor
	Rapat	Ruang Rapat
	Menyimpan Berkas	Ruang Arsip
	Ke Toilet	Orinoir/Lavatory
Sekretaris	Bekerja	Ruang Kantor
	Rapat	Ruang Rapat
	Menyimpan Berkas	Ruang Arsip
	Ke Toilet	Orinoir/Lavatory
Bag. Administrasi	Bekerja	Ruang Kantor
	Rapat	Ruang Rapat
	Menyimpan Berkas	Ruang Arsip
	Ke Toilet	Orinoir/Lavatory
Staf	Bekerja	Ruang Kantor
Bag. Keuangan	Bekerja	Ruang Kantor
	Rapat	Ruang Rapat
	Menyimpan Berkas	Ruang Arsip
	Ke Toilet	Orinoir/Lavatory

Staf	Bekerja	Ruang Kantor
Bag. Umum	Bekerja	Ruang Kantor
	Rapat	Ruang Rapat
	Menyimpan Berkas	Ruang Arsip
	Ke Toilet	Orinoir/Lavatory
Staf	Bekerja	Ruang Kantor
Bag. Pemeliharaan	Bekerja	Ruang Kantor
	Rapat	Ruang Rapat
	Menyimpan Berkas	Ruang Arsip
	Ke Toilet	Orinoir/Lavatory
Staf	Bekerja	Ruang Kantor
Penunjang (Pengunjung dan Pengelola	Beribadah	Masjid
	Membaca Buku	Perpustakaan
	Refreshing	Plaza, Taman Terbuka, Dermaga dan Camp Ground

	Membeli Souvenir	Retail Shop
	Makan dan Minum	Cafetaria
Service	Mengontrol Keamanan	Pos Jaga
	Membeli Tiket	Loket
	Menyimpan Barang	Gudang
	Memarkir Kenderaan	Parkir
	Mengontrol Kelistrikan	Ruang ME
	Mengontrol Sistem Tata Udara	Ruang AHU

Tabel 5. 1 Tabel Analisa Kebutuhan Ruang

Sumber : Analisa Penulis, 2021

No	Ruang	Kapasitas Orang / Unit	Besaran Ruang (m ²)	Sumber
Bangunan Pengelola				
1.	Lobby	6	12 m ²	NAD
2.	Ruang Manager	4	20 m ²	NAD
3.	Ruang Wakil Manager	2	12 m ²	NAD
4.	Ruang Sekretaris	2	12 m ²	NAD
5.	Ruang Staff Karyawan	10	22 m ²	NAD
6.	Toilet	1	16 m ²	NAD
7.	Ruang Rapat	14	22 m ²	NAD
8.	Ruang Administrasi	2	12 m ²	NAD
9.	Ruang Santai	6	16 m ²	AS
10.	Gudang	-	16 m ²	AS
Total		160 m² x Sirkulasi 30 % = 208 m²		

Tabel 5. 2 Besaran Ruang Bangunan Pengelola

Sumber : Analisa Penulis, 2021

No	Ruang	Kapasitas Orang / Unit	Besaran Ruang (m ²)	Sumber
Bangunan Foodcourt				
1.	Teras	3	54 m ²	AS
2.	Area Pengunjung	200	540 m ²	AS
3.	Resepsonis	1	12 m ²	AS
4.	Kasir	1	6 m ²	AS
5.	Ruang Peralatan	4	36 m ²	AS
6.	Ruang Penyajian	8	72 m ²	AS
7.	Dapur	12	90 m ²	AS
8.	Ruang Penyimpanan	1	36 m ²	AS
9.	Ruang Stok Bahan Makanan	1	16 m ²	AS
10.	Gudang	1	13,5 m ²	AS
11.	Ruang Cleaning Service	2	18 m ²	NAD
12.	Ruang Ganti	1	18 m ²	NAD
13.	Loker	1	16 m ²	NAD
14.	Toilet	3	120 m ²	NAD
Total		1.047,5 m² x Sirkulasi 30 % = 1.361,75 m²		

Tabel 5. 3 Besaran Ruang Bangunan Foodcourt

Sumber : Analisa Penulis, 2021

No	Ruang	Kapasitas Orang / Unit	Besaran Ruang (m ²)	Sumber
Bangunan Jajanan				
1.	Teras	1	18 m ²	AS
2.	Booth	15	45 m ²	AS
3.	Area Pengunjung	100	279 m ²	AS
4.	Gudang	2	27 m ²	AS
5.	Toilet	3	72 m ²	NAD
Total		441 m² x Sirkulasi 30 % = 573,3 m²		

Tabel 5. 4 Besaran Ruang Bangunan Jajanan

Sumber : Analisa Penulis, 2021

No	Ruang	Kapasitas Orang / Unit	Besaran Ruang (m ²)	Sumber
Bangunan Souvenir				
1.	Teras	1	20 m ²	AS
2.	Area Retail	15	225 m ²	AS
3.	Toilet	1	25 m ²	NAD
4.	Ruang Karyawan	1	25 m ²	AS
5.	Gudang	1	50 m ²	AS
Total		345 m² x Sirkulasi 30 % = 448,5 m²		

Tabel 5. 5 Besaran Ruang Bangunan Souvenir

Sumber : Analisa Penulis, 2021

No	Ruang	Kapasitas Orang / Unit	Besaran Ruang (m ²)	Sumber
Bangunan Servis				
1.	Teras	1	7,2 m ²	AS
2.	Ruang ME	1	28 m ²	AS
3.	Toilet	1	16 m ²	NAD
4.	Ruang Peralatan	1	28 m ²	AS
5.	Gudang	2	32 m ²	AS
6.	Ruang Genset	1	32 m ²	AS
Total		143,2 m² x Sirkulasi 30 % = 186,16 m²		

Tabel 5. 6 Besaran Ruang Bangunan Servis

Sumber : Analisa Penulis, 2021

No	Ruang	Kapasitas Orang / Unit	Besaran Ruang (m ²)	Sumber
Bangunan Edukasi				
1.	Teras	2	19,64 m ²	AS
2.	Ruang Baca	1	32 m ²	AS
3.	Toilet	1	16 m ²	NAD
4.	Ruang Arsip	1	16 m ²	AS
5.	Ruang Staff	2	24 m ²	AS
Total		108 m² x Sirkulasi 30 % = 140,4 m²		

Tabel 5. 7 Besaran Ruang Bangunan Edukasi

Sumber : Analisa Penulis, 2021

No	Ruang	Kapasitas Orang / Unit	Besaran Ruang (m ²)	Sumber
Fasilitas Lahan Parkir dan Bangunan Penunjang				
1.	Pos Jaga	1	12 m ²	AS
2.	Parkir Motor Pengunjung	120	1.742 m ²	NAD
3.	Parkir Mobil Pengunjung	60	2.784 m ²	NAD
4.	Parkir Motor Pengelola	10	102 m ²	AS
5.	Parkir Mobil Pengelola	12	80 m ²	AS
6.	Toilet Umum	2	27 m ²	NAD
Total		4.747 m² x Sirkulasi 30 % = 6.171,1 m²		

Tabel 5. 8 Fasilitas Lahan Parkir dan Bangunan Penunjang

Sumber : Analisa Penulis, 2021

Keterangan:

NAD: *Neufert, Ernst, Architect Data, New Standard New York, John Wiley and Son, Inc (1981).*

AS : Asumsi Pribadi

NO	Jenis Ruang	Besaran Ruang
1	Bangunan Pengelola	208 m ²
2	Bangunan Foodcourt	1.361,75 m ²
3	Bangunan Jajanan	573,3 m ²
4	Bangunan Souvenir	448,5 m ²
5	Bangunan Servis	186,16 m ²
6	Bangunan Edukasi	140,4 m ²
7	Fasilitas Lahan Parkir dan Bangunan Penunjang	6.171,1 m ²
Total		9.089,21 m²

Tabel 5. 9 Total Luasan Pusat Kuliner di Banggai Laut

Sumber : Analisa Penulis, 2021

Keterangan :

Luas Lahan : ±17000 m²

Luas Lahan Terbangun : ±9.089,21 m²

Luas Lahan Tidak Terbangun : ±7.910,79 m²

GSB : ½ x 12 m (Lebar Jalan) = 6 m

Peruntukan Lahan : Pusat Kuliner dengan Pendekatan

Arsitektur Neo Vernakular di Banggai Laut

5.3.2 Karakteristik Ruang Perbangunan

Rincian Perbangunan	Tingkat Sirkulasi	Sifat Ruang
Ruang Tamu	Sedang	Semi Publik
Ruang Manager	Rendah	Privat
Ruang Wakil Manager	Rendah	Privat
Ruang Sekretaris	Rendah	Privat
Ruang Administrasi	Rendah	Semi Publik
Ruang Keuangan	Rendah	Privat
Ruang Staf Karyawan	Tinggi	Semi Publik
Ruang Bagian Umum	Rendah	Publik
Ruang Bagian Pemeliharaan	Rendah	Privat
Ruang Informasi	Sedang	Publik
Ruang Arsip	Rendah	Privat
Ruang Rapat	Tinggi	Privat
Toilet	Rendah	Servis

Hall (Lobby)	Tinggi	Publik
--------------	--------	--------

Tabel 5. 10 Karakteristik Bangunan Pengelola

Sumber : Analisa Penulis, 2021

Rincian Perbangunan	Tingkat Sirkulasi	Sifat Ruang
Ruang Display	Tinggi	Publik
Kasir	Rendah	Semi Publik
Gudang	Sedang	Privat
Resepsonis	Sedang	Publik
Toilet	Rendah	Servis

Tabel 5. 11 Karakteristik Bangunan Pusat Souvenir

Sumber : Analisa Penulis, 2021

Rincian Perbangunan	Tingkat Sirkulasi	Sifat Ruang
Ruang Baca	Tinggi	Publik
Ruang Staf	Sedang	Semi Publik
Ruang Arsip	Sedang	Privat
Toilet	Rendah	Servis

Tabel 5. 12 Karakteristik Bangunan Edukasi

Sumber : Analisa Pribadi, 2021

Rincian Perbangunan	Tingkat Sirkulasi	Sifat Ruang
Ruang Pemesanan	Sedang	Semi Publik
Dapur	Tinggi	Privat
Tempat Makan Indoor	Tinggi	Publik
Tempat Makan Outdoor	Tinggi	Publik
Ruang Penyimpanan	Rendah	Privat
Kasir	Rendah	Semi Publik
ATM	Rendah	Servis
Toilet	Rendah	Servis

Tabel 5. 13 Karakteristik Bangunan Foodcourt

Sumber : Analisa Pribadi, 2021

Rincian Perbangunan	Tingkat Sirkulasi	Sifat Ruang
Dapur	Tinggi	Privat
Ruang Pemesanan	Sedang	Semi Publik
Toilet	Rendah	Servis
Ruang Karyawan	Sedang	Privat
Outdoor Area	Tinggi	Publik

Tabel 5. 14 Bangunan Coffeshop

Sumber : Analisa Pribadi, 2021

Rincian Perbangunan	Tingkat Sirkulasi	Sifat Ruang
Ruang Genset	Tinggi	Servis
Ruang Peralatan	Sedang	Servis
Ruang AHU	Sedang	Servis
Ruang M.E	Sedang	Servis
Gudang	Rendah	Servis
Toilet	Rendah	Servis
Pos Satpam	Rendah	Servis

Tabel 5. 15 Karakteristik Bangunan Servis

Sumber : Analisa Pribadi, 2021

Rincian Perbangunan	Tingkat Sirkulasi	Sifat Ruang
Mobil	Tinggi	Servis
Motor	Tinggi	Servis
Bis	Tinggi	Servis

Tabel 5. 16 Karakteristik Bangunan Servis

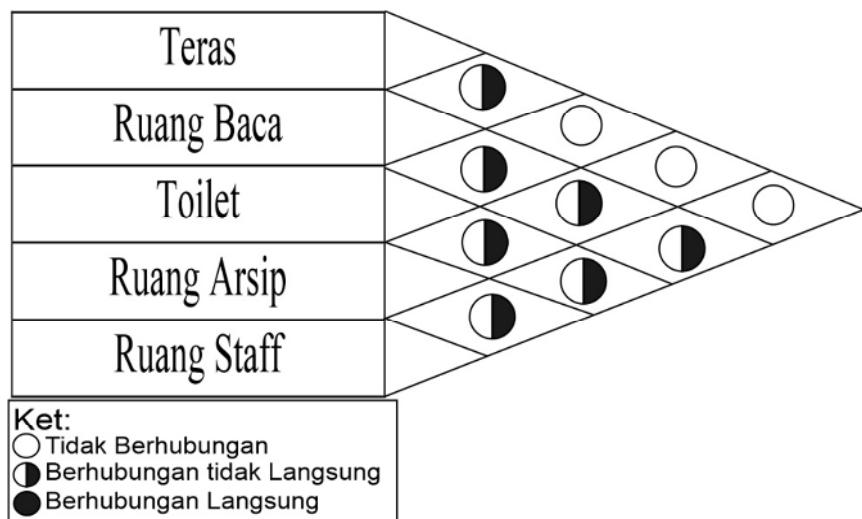
Sumber : Analisa Pribadi, 2021

5.3.3 Pola Hubungan Ruang



Gambar 5. 9 Pola Hubungan Ruang Bangunan Pengelola

Sumber : Analisa Penulis, 2021

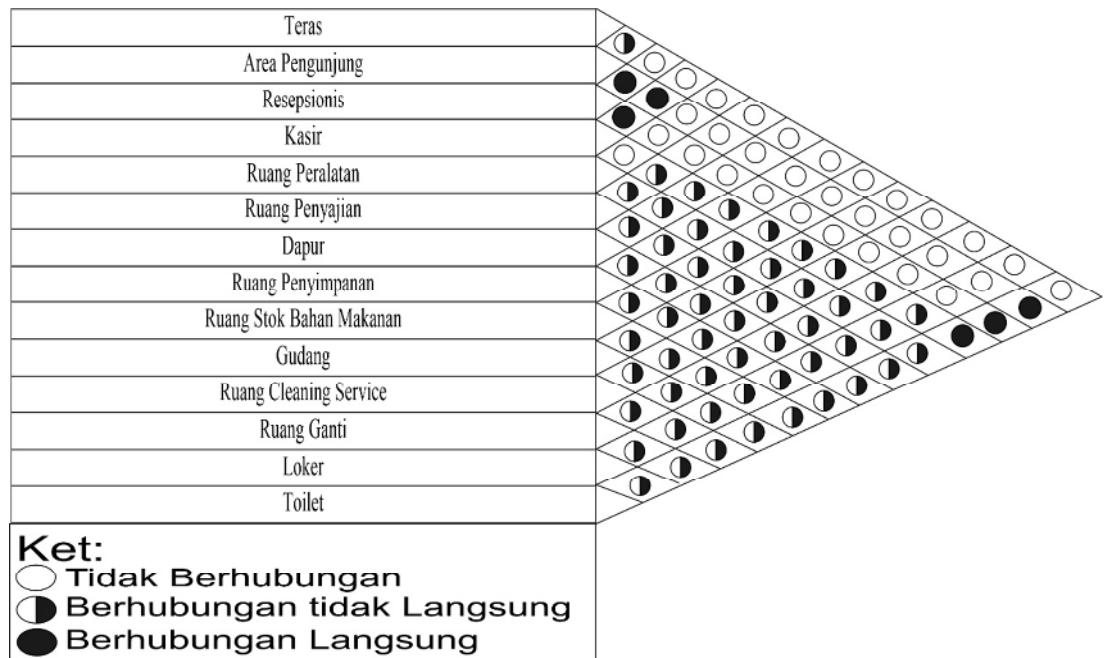


Gambar 5. 10 Pola Hubungan Ruang Bangunan Pusat Edukasi

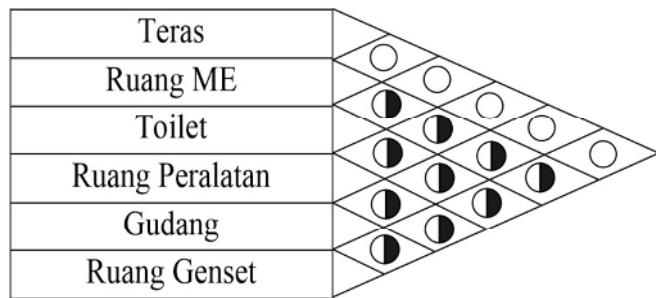
Sumber : Analisa Penulis, 2021



Gambar 5. 11 Pola Hubungan Ruang Bangunan Pusat Souvenir
Sumber : Analisa Penulis, 2021

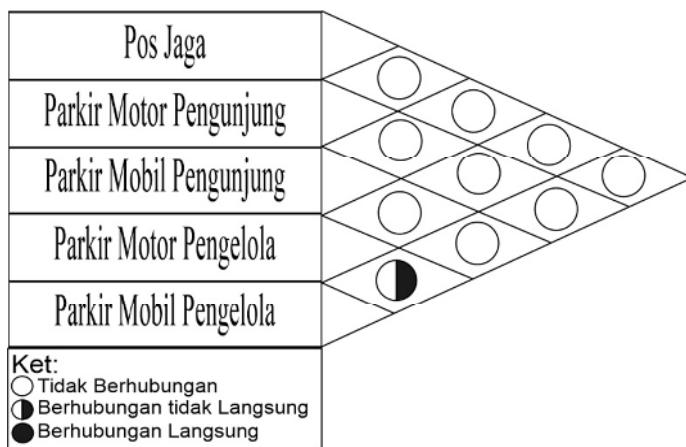


Gambar 5. 12 Pola Hubungan Ruang Foodcourt
Sumber : Analisa Penulis, 2021



Gambar 5. 13 Pola Hubungan Ruang Bangunan Servis

Sumber : Analisa Penulis, 2021



Gambar 5. 14 Hubungan Ruang Bangunan Penunjang

Sumber : Analisa Pribadi, 2021

5.3 Acuan Tata Massa dan Penampilan Bangunan

5.3.1 Tata Massa

1. Dasar Pertimbangan

- Hubungan Aktivitas dan fungsi kegiatan
- Pola Pencapaian yang diterapkan
- Pola Sirkulasi yang diterapkan
- Kodisi tapak, penyerapan panas dan dingin pada bangunan.

2. Kriteria

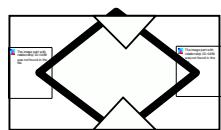
- Antar bangunan memiliki hubungan dan keterikatan sesuai fungsinya masing-masing.
- Pencapaian yang didesain agar mudah diakses

c. Pola Sirkulasi yang jelas agar dapat mengakomodasi akses dalam kawasan sehingga tanggap akan kondisi lingungan dan tapak.

d. Keterbukaan dan saling berkesinambungan

3. Analisa

a. Terpusat



Adanya ruang pemersatu antar bangunan

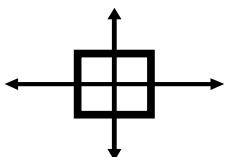
b. Linear

Suatu urutan ruang yang berulang bersifat fleksibel



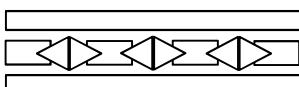
c. Radial

Perpaduan dan organisasi yang terpusat linear yang berkembang membentuk jari-jari.



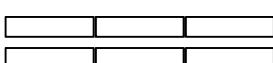
d. Kluster

Penggabungan dari ruang lain yang berlainan bentuk tetapi tetap bergabungan satu dengan yang lain dalam satu penempatan.

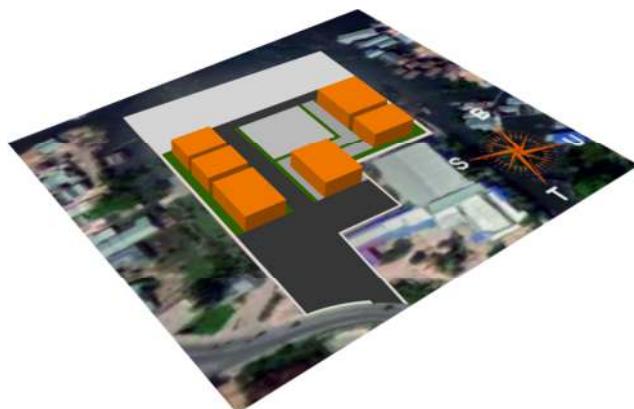


e. Grid

Merupakan pola modul yang kaku secara teratur



Tata massa pada bangunan Pusat Kuliner menggunakan pola Grid, Organisasi ruang-ruang dalam daerah struktur grid atau struktur tiga dimensi. grid dapat ditentukan oleh beberapa faktor letak massa atau ruang, posisi struktur, posisi jalan dan sebagainya.

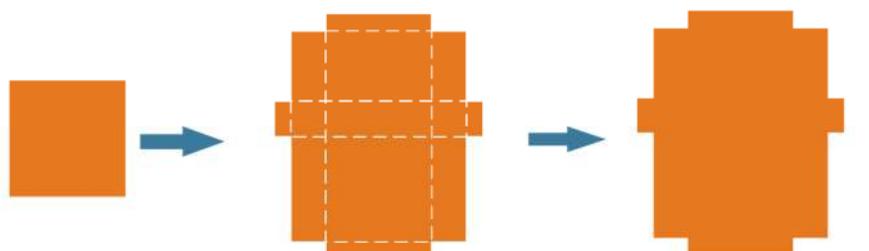


Gambar 5. 15 Penerapan Pola Tata Massa Grid pada Pusat Kuliner

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.3.2 Bentuk dan Penampilan Bangunan

Bentuk bangunan Pusat Kuliner merupakan gabungan dari persegi dan segitiga.



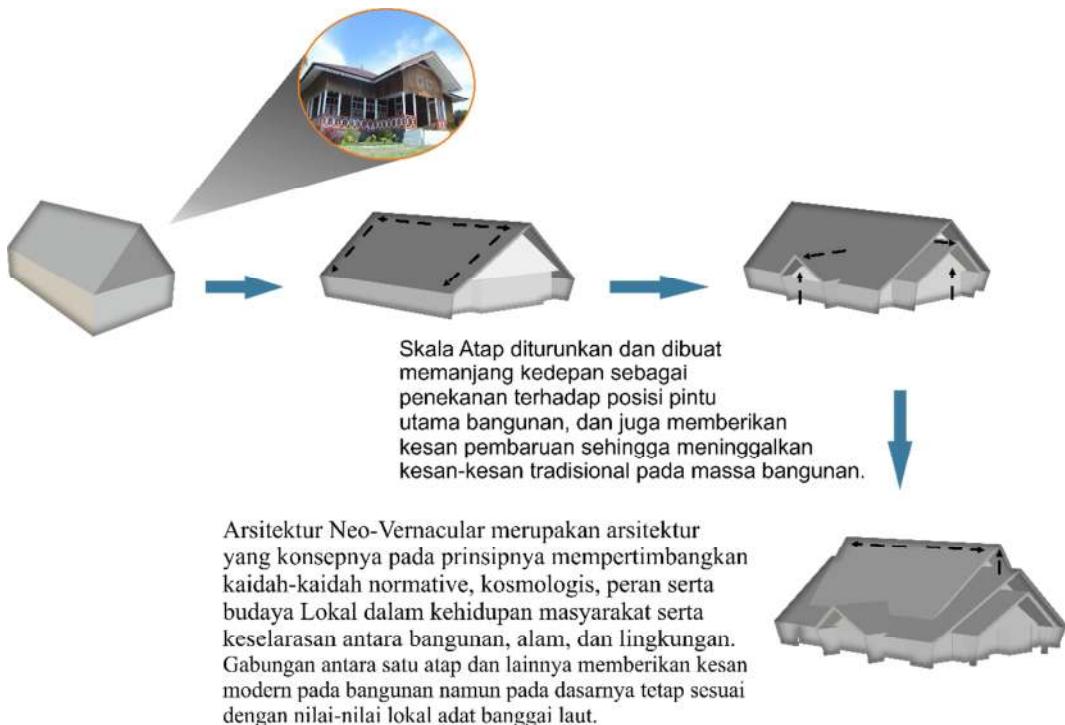
Bentuk bangunan Pusat Kuliner merupakan gabungan dari persegi.

Bentuk persegi di adopsi menjadi bentuk denah bangunan utama

Gambar 5. 16 Penerapan Pola Tata Massa Linear pada Pusat Kuliner

Sumber : Analisa Penulis, 2021

Massa Bangunan Pusat Kuliner mengadaptasi tipologi Bangunan Tradisional Raja Banggai. Gabungan antara satu atap dan lainnya memberikan kesan modern pada bangunan namun pada dasarnya tetap sesuai dengan nilai-nilai lokal.



Gambar 5. 17 Penerapan Pola Tata Massa Linear pada Pusat Kuliner

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.4 Acuan Persyaratan Ruang

5.4.1 Sistem Pencahayaan

Untuk pencahayaan dilakukan dengan mempertimbangkan nilai-nilai arsitektural, dalam artian mempunyai kesejukan penglihatan, kenikmatan dan kepuasan. Berdasarkan hal tersebut dalam pencahayaan yang memungkinkan digunakan antara lain:

1. Sistem Pencahayaan Alami (*Day Light*)

Pencahayaan siang hari dengan memasukan sinar matahari kedalam ruangan melalui bidang-bidang transparan seperti bukaan jendela kaca atau atap sebagai sky light. Ruang-ruang yang membutuhkan pencahayaan alami diantaranya: kantor pengelola, perpustakaan, ruang informasi, dan ruang penunjang lainnya sesuai dengan fungsi dan kegunaan dari gedung atau ruang tersebut.

2. Sistem Pencahayaan Buatan (*Artificial Lighting*)

Ruangan yang menggunakan sistem pencahayaan buatan adalah ruang pamer, dimana ruang tersebut menggunakan sistem penerangan langsung (*Direct Lighting Concertrating*) digunakan pada bangunan-bangunan yang ada pada kawasan benteng serta penerangan setengah langsung (*Semi Direct Lighting*) digunakan pada jalur koridor, sirkulasi dan lobby.



Gambar 5. 18 Pencahayaan Buatan pada Ruang Makan
Sumber : Analisa Penulis, 2021



Gambar 5. 19 Pencahayaan Buatan pada Koridor
Sumber : Analisa Penulis, 2021



Gambar 5. 20 Pencahayaan Buatan pada Taman
Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.4.2 Sistem Penghawaan

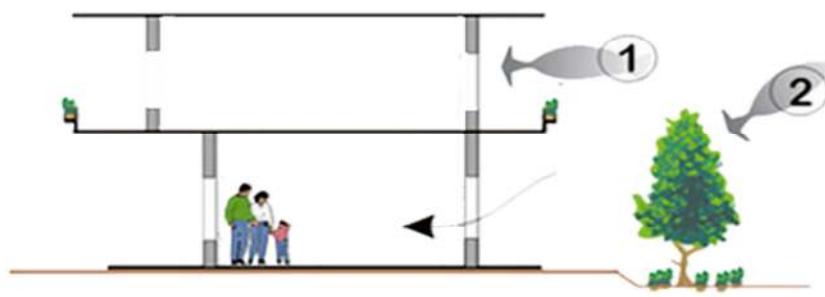
Seperti halnya sistem pencahayaan, maka sistem penghawaan juga menggunakan sistem penghawaan alami dan buatan yang diantaranya:

1. Penghawaan Alami

Sistem penghawaan alami berasal dari bukaan pada bangunan dengan penanaman vegetasi sebagai filter angin yang terlampau kencang dan juga sebagai filter debu.

Penghawaan alami pada perencanaan ini menggunakan sistem ventilasi silang dengan memasukan udara segar ke dalam bangunan dan bisa menggantikan udara panas dalam bangunan, penghawaan alami merupakan proses untuk menyediakan dan mengganti udara dalam bangunan tanpa menggunakan sistem mekanik.

Bukan alami pada bangunan-bangunan ini dapat berupa bukaan permanen, jendela dan jendela serta sarana lainnya yang dapat di buka.



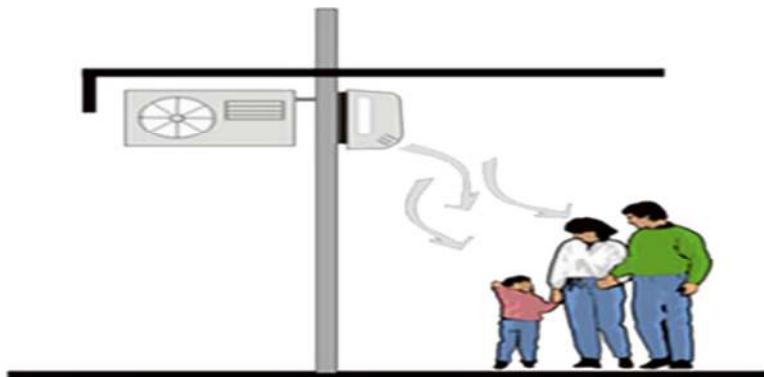
Gambar 5. 21 Penghawaan Alami
Sumber : Analisa Penulis, 2021

2. Penghawaan buatan

Penghawaan buatan sering juga disebut pengkondisian udara (air conditioning), yaitu proses perlakuan terhadap udara didalam bangunan yang meliputi suhu, kelembaban, kecepatan dan arah angin, kebersihan, bau serta distribusinya untuk menciptakan kenyamanan bagi penghuninya. Di daerah tropis lembab yang suhu rata-ratanya tinggi, pengkondisian udara oleh mesin penyejuk

udara (penghawaan buatan) atau lebih dikenal dengan istilah Air Conditioning (AC).

Penghawaan buatan disediakan pada ruang-ruang tertentu dengan sistem Split Air Conditioning terutama pada ruang-ruang yang menuntut pengkondisian udara yang stabil, seperti pada ruang-ruang yang memiliki tingkat aktifitas tertinggi.



Gambar 5. 22 Penerapan AC (Air Conditioning)

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.4.3 Sistem Akustik

Akustika (acoustic) adalah ilmu tentang bunyi. Akustik sering dibagi menjadi akustika ruang (room acoustic) yang menangani bunyi-bunyi yang dikehendaki dan kontrol kebisingan (noise control) yang menangani bunyi-bunyi yang tak dikehendaki. Penataan bunyi pada bangunan mempunyai dua tujuan yaitu Kesehatan (mutlak) dan Kenikmatan (diusahakan).

Penataan bunyi akan melibatkan empat elemen yang harus dipahami oleh perancang, antara lain: sumber bunyi (sound source), penerima bunyi (receiver), gelombang bunyi (soundwave) dan media.

5. 5 Acuan Tata Ruang Dalam

5.5.1 Sirkulasi Ruang

Sirkulasi pada bangunan ditentukan oleh kemudahan, kecepatan, kelancaran, dan ketepatan serta kejelasan. Sirkulasi bangunan dapat dibedakan atas

1. Sirkulasi pengguna dan pengunjung

Arus sirkulasi pengguna dan pengunjung merupakan arus sirkulasi utama dalam bangunan karena para staff, karyawan maupun pengunjung, merupakan pemakai bangunan yang terbesar dalam menentukan sirkulasi perlu diperhatikan hal yang menjadi ketentuan dalam sirkulasi yaitu :

- a. Kelancaran dan kejelasan sirkulasi
- b. Keamanan dan kenyamanan terutama dalam keadaan darurat
- c. Besar jalur sirkulasi dalam bangunan

Untuk kelancaran sirkulasi maka pola yang dipakai harus jelas sehingga tidak menimbulkan kebingungan. Sistem sirkulasi horizontal menghubungkan antara unit-unit kegiatan dalam satu bangunan. Sarana penghubung ini merupakan selasar dan koridor.

2. Sirkulasi Pengelola, Staff, dan Pengunjung

Sirkulasi ini terjadi pada waktu tertentu dan singkat, dan relatif tidak besar. Yang perlu diperhatikan adalah kemudahan dan kelancaran agar tidak saling menunggu satu sama lain.

5.6 Acuan Tata Ruang Luar

Jenis alternatif ruang luar yang akan diterapkan pada objek ini difokuskan pada hubungan pola sirkulasi (kurva-linear atau jaringan). Selain itu juga pemanfaatan sempadan selain direncanakan untuk area parkir dan pedestrian, juga akan dibuatkan taman. Untuk optimalisasi lainnya, pada ruang luar akan pedestrian yang didesain khusus sebagai penunjuk arah yang dapat membantu pengunjung dan pengguna yang menderita cacat menuju ke bangunan. Apa yang ingin dicapai dari pengembangan ini juga bermaksud memberikan sesuatu terhadap lingkungan dalam artian positif sehingga perencanaan secara keseluruhan berhubungan erat dengan lingkungan atau ruang luarnya.

Dengan demikian konsep ruang luar yang diambil adalah desain objektif dengan lingkungan memiliki suatu hubungan yang selaras, juga dalam rangka menghadirkan ruang-ruang yang merupakan ruang-ruang positif, penerapan perencanaan dengan penggunaan elemen-elemen ruang luar amatlah penting

menjadi bahan pertimbangan. Sehingga konsep yang sesuai adalah memasukkan kesan ruang terbuka hijau dalam site, salah satunya adalah dengan pengolahan lansekap melakukan penghijauan yang berorientasi sebagai ruang publik yang mengedepankan tata vegetasi yang baik.

Penataan ruang luar penting untuk taman baik sebagai unsur ruang luar maupun sebagai komponen untuk membantu dalam pencahayaan dan penghawaan secara alami yang berfungsi sebagai:

- a. Penyerap dan penyaring kebisingan eksternal
- b. Penyaring dari polusi udara dan debu
- c. Peneduh dan pengurang radiasi matahari
- d. Penghias dan penambah estetika
- e. Aksentuasi, irama dan harmoni
- f. Pengarah dan pembatas.

Unsur yang penting dalam penataan ruang luar adalah :

1. Soft Material

Tanaman sebagai elemen penataan ruang luar mempunyai banyak fungsi yang disesuaikan dengan karakteristik tanaman tersebut, yaitu :

- a. Ground cover, bahan penutup tanah yang berfungsi sebagai penutup permukaan tanah yang akan mencegah terjadinya pengikisan tanah serta sebagai elemen estetika.
- b. Semak, berfungsi sebagai pembatas dan pengarah bagi sirkulasi luar.
- c. Pohon, berfungsi sebagai pelindung terhadap panas sinar matahari, mereduksi kelebihan udara panas dan peredam kebisingan.



Jalan masuk ke tapak dibuat satu jalur sementara jalan keluar dipisah sehingga memberikan space yang bisa dipakai untuk taman dan pejalan kaki.

Gambar 5. 23 Sirkulasi Hard Space

Sumber : Analisa Penulis, 2021

2. Hard Material

Yang termasuk perangkat keras ruang luar adalah :

- a. Pengerasan, berfungsi sebagai pembatas ruang dan elemen pengarah pada ruang luar.
- b. Lampu Taman
- c. Lampu Parkir
- d. Tempat duduk
- e. Sculpture



Lampu taman diletakkan sepanjang jalan masuk dan parkir.
Lampu ini berfungsi sebagai Penerang jalan dan lain-lain.

Gambar 5. 24 Lampu sebagai contoh Hard Material

Sumber : Analisa Penulis, 2021

Pada pedestrian terdapat lampu jalan yang dapat menerangi setiap jalur masuk dan keluar Kawasan serta tempat parkir.

5. 7 Acuan Sistem Struktur Bangunan

5.7.1 Sistem Struktur

1. Gambaran umum tentang struktur bangunan

Dasar pertimbangan pemilihan struktur adalah :

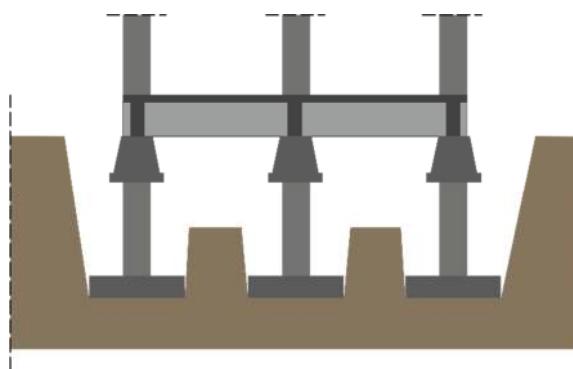
- a. Pertimbangan ekonomi, mudah pelaksanaan dan daya dukung tanah.
- b. Rasio minimum tinggi terhadap lebar suatu bangunan
- c. Pelayanan terhadap sistem mekanis
- d. Ketahanan terhadap bahaya kebakaran

2. Struktur dan konstruksi bangunan

- a. Sub struktur (pondasi)

Pondasi merupakan komponen bangunan yang menghubungkan bangunan dengan tanah. Pembangunan pondasi harus dapat menjamin kestabilan

bangunan terhadap berat pondasi itu sendiri. Adapun fungsi pondasi sebagai kaki bangunan atau alas bangunan sebagai penahan bangunan dan meneruskan beban dari atas ke tanah yang cukup kuat dan sebagai penjaga agar kedudukan bangunan stabil. Daya dukung tanah pada site, umumnya kawasan merupakan lapisan tanah a relative dangkal sehingga sistem pondasi dapat yang tepat untuk digunakan yaitu pondasi pondasi telapak dan pondasi garis. Selain cukup efektif menahan beban gempa juga ekonomis dari segi biaya.



Gambar 5. 25 Pondasi Telapak dan Pondasi Garis

Sumber : Analisa Penulis, 2021

PRINSIP PENYALURAN BEBAN



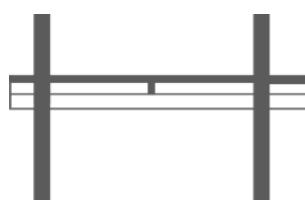
Gambar 5. 26 Penyaluran beban melalui Pondasi

Sumber : Analisa Penulis, 2021

b. Mid Struktur

Dinding merupakan bagian struktur bangunan yang berbentuk bidang vertikal dan yang berguna untuk melindungi dan membagi. Secara khusus pemilihan sistem super struktur pengembangan kawasan benteng orange didasarkan pada kriteria sebagai berikut:

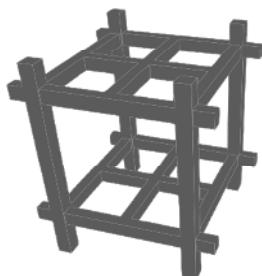
1. Mampu mewakili ekspresi filosofi bentuk bangunan
2. Kuat dan tahan beban
3. Pewadahan akan ruang-ruang



Sistem rangka
KOLOM dan BALOK



- Antisipasi segala arah gaya horizontal
- Pembebaan lebih merata
- Mudah dalam pemeliharaan
- Mudah dalam pemasangan



Menggunakan sistem rangka kaku karena lebih fleksibel pembentukan ruang dan tidak membatasi bukaan

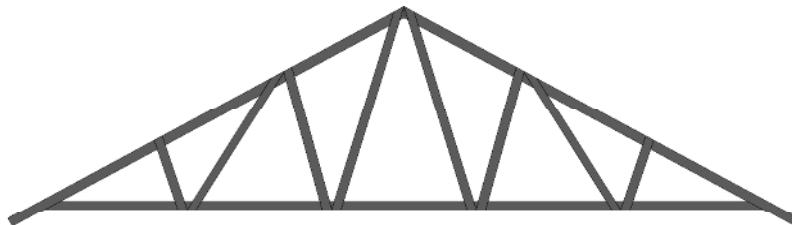
Gambar 5. 27 Gambar Struktur

Sumber : Analisa Penulis, 2021

c. Upper Struktur

Atap merupakan bagian paling atas dari suatu bangunan yang melindungi secara fisik maupun metafisik. Adapun fungsi dari atap yaitu mencegah

terhadap pengaruh angin, bobot sendiri, dan curah hujan, melindungi ruang bawah, manusia serta elemen bangunan dari pengaruh cuaca.



Kuda-kuda baja ringan yang stabil dan kokoh dengan keunggulan baja ringan yang tahan terhadap segala cuaca, tidak berkarat.

Gambar 5. 28 Gambar kuda-kuda baja Ringan

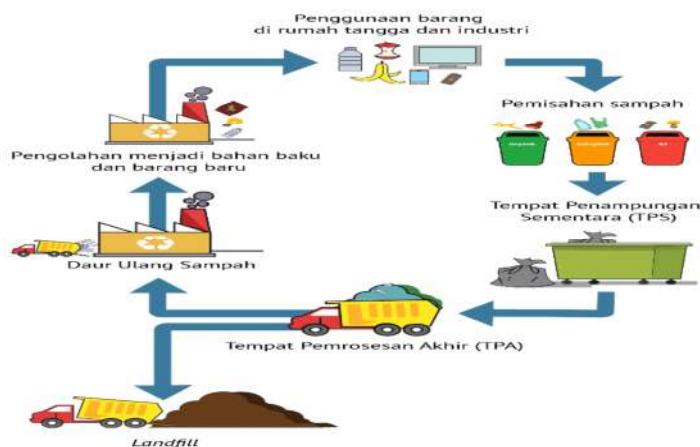
Sumber : Analisa Penulis, 2021

5. 8 Acuan Perlengkapan Bangunan

5.8.1 Sistem Pembuangan Sampah

Penanggulangan masalah sampah dilakukan dengan pengumpulan sampah, sebagai berikut:

1. Penyediaan tempat keranjang sampah pada tempat-tempat umum yang mudah diangkut dan dibersihkan, berupa sampah kering seperti debu, kertas dan sebagainya.
2. Disediakan bak penampungan sampah basah. Sampah dikumpulkan dan diangkut ke penampungan sementara sebelum diangkut petugas Dinas Kebersihan Kota ke tempat pembuangan sampah akhir.



Gambar 5. 29 Sistem Pembuangan Sampah

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.8.2 Sistem Keamanan

1. Sistem pencegahan kebakaran

Penggunaan jenis sistem pemadam kebakaran yang akan digunakan menyesuaikan fungsi ruang setiap bangunan.

2. Sistem keamanan digital (CCTV)

Dalam menanggulangi masalah keamanan, digunakan sistem CCTV atau kamera pemantai yang pusatnya pada ruang control khusus yang di control oleh petugas keamanan.



SATPAM (Satuan Pengamanan)

- Menjaga keamanan sekitar kawasan.
- Ditempatkan di beberapa tempat (pos Jaga).
- Menjaga keamanan 24 jam secara bergantian.

CCTV (Close Circuit Television)

- Memonitoring keamanan didalam dan diluar bangunan.
- Ditempatkan di beberapa tempat.
- Mereka aktifitas selama 24 jam.

PAGAR PEMBATAS

- Penataan sirkulasi yang memudahkan pemantauan.
- Penggunaan pagar pembatas di sekeliling kawasan.

Gambar 5. 30 Sistem Pembuangan Sampah

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.8.3 Sistem Komunikasi

Sistem komunikasi pada bangunan ini dibedakan menjadi 2, yaitu:

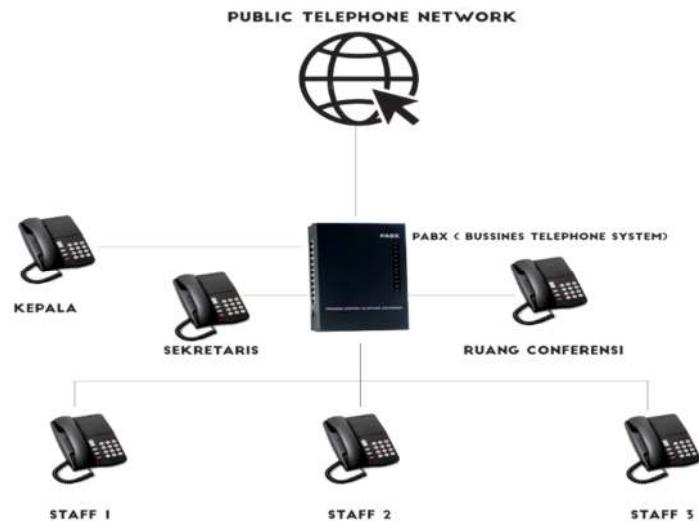
1. Komunikasi user dengan lingkungan luar

Komunikasi ini bisa terjadi antara pengelola dengan pihak luar atau pengunjung dengan pihak luar. Untuk pengelola yang melakukan komunikasi (biasanya formal) dengan pihak luar, diinstalasikan sistem telepon PABX dan WAN (Wide Area Network).

2. Komunikasi sesama user di dalam bangunan

Komunikasi user dalam bangunan meliputi komunikasi pengelola dengan pengunjung atau komunikasi antar pengelola. Komunikasi antar pengelola dapat dilayani memakai sistem telepon dengan operator (PABX) dan LAN. Sementara itu, untuk berkomunikasi pengelola dengan pengunjung dapat dipergunakan untuk interkom atau speaker yang diinstalasikan pada

ruangruang terutama yang diakses publik. Sistem ini misalnya, berguna untuk pemberitahuan informasi kepada pengunjung.

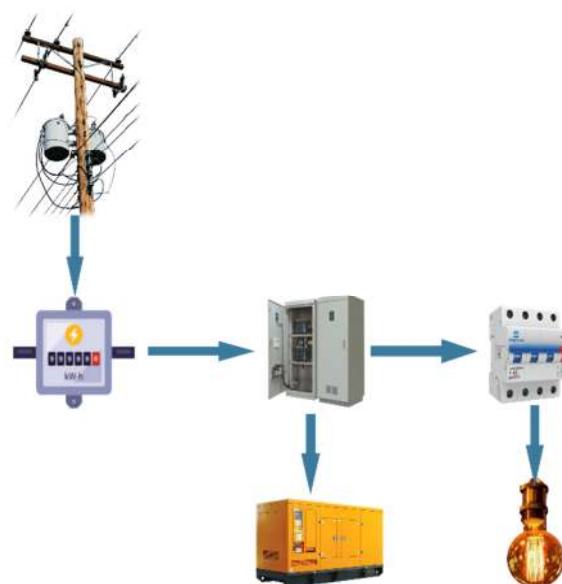


Gambar 5. 31 Sistem Komunikasi

Sumber : Analisa Penulis, 2021

5.8.4 Sistem Jaringan Elektrikal

Pasokan listrik utama properti disediakan oleh PLN (Perusahaan Listrik Negara), sedangkan sumber listrik darurat berasal dari genset/pembangkit listrik tenaga diesel, yang bekerja otomatis jika terjadi pemadaman listrik dari PLN.



Gambar 5. 32 Sistem Elektrikal

Sumber : Analisa Penulis, 2021

DAFTAR PUSTAKA

- A. Sahroni. (2012). Arsitektur Vernakular Indonesia : Peran, Fungsi, Dan Pelestarian Didalam Masyarakat.
- Achmad. A. N. (2010). Pusat Wisata Kuliner Di Kabupaten Lamongan.
- Ahlul Z. Architect. (2012). Arsitektur Neo Vernakular.
- Anggit F. K. (2018). Pusat Kuliner Lokal Di Kota Tegal Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular. Program Studi Arsitektur Jurusan Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Annisa Q. (2017). Perencangan Pusat Wisata Kuliner Nusantara Dengan Tema Arsitektur Hijau. Jurusan Arsitektur Dan Perencanaan Fakultas Teknik Universitas Syiah Kuala Darussalam Banda Aceh
Arsitektur Neo Vernakular.
- Cahyadi, D., & Panghargiyo, M. (2021). Pusat Kebudayaan Di Mandalika Lombok Tengah, Ntb Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular *Design Of A Culture Center In Mandalika, Central Lombok, Nusa Tenggara Barat With A Neo Vernacular Architectural Approach (Doctoral Dissertation, University Of Technology Yogyakarta)*.
- Candra, R. (2009). Pusat Kuliner Khas Solo Di Solo (*Doctoral Dissertation, Uajy*).
- Chaeser,Dkk. (2020) . Penerapan Arsitektur Neo – Vernakular Pada Bangunan Fasilitas Budaya Dan Hiburan
- Fasilitas, B., & Dan, B. (N.D.). *Neo – Vernacular, Cultural, And Entertainment*.
- Fatikatul. T. U. (2020). Perancangan Pusat Wisata Kuliner Di Kota Malang Dengan Pendekatan Arsitektur Metafora. Program Studi Arsitektur Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya
- Febariyanti, M., & Mulyandari, H. (2020). Perancangan Pusat Kuliner Sebagai Pendukung Wisata Tepian Sungai Martapura Di Banjarmasin Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular (*Doctoral Dissertation, University Of Technology Yogyakarta*).

- Hasbi, E. N. (2016). Pusat Wisata Kuliner Di Kota Makassar (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Johnston, R. W., Harris, M. E., Moran, A. B., Krumm, G. W., & Lee, W. H. (1982). *A comparative study of the microbiology of commercial vacuum-packaged and hanging beef*. *Journal of Food Protection*, 45(3), 223-228.
- Judith H R. (2019). Pusat Wisata Kuliner Dusun Santan, Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul, Dengan Pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular. Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Koentjaraningrat, R. M. (1998). Pengantar Antropologi II: Pokok-Pokok Etnografi. Jakarta: Rineka Cipta, 225.
- Laitupa, J., & Mulyandari, H. (2019). Perancangan Pusat Kuliner Terapung Tanjung Merpati Di Kabupaten Buru Selatan Provinsi Maluku Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular (*Doctoral Dissertation, University Of Technology Yogyakarta*).
- Mutiara, A. (2021). Perancangan Pusat Kreatif Bandung Dengan Pendekatan Neo Vernakular. Skripsi-2021.
- Nadia. N. A. (2017). Penataan Plaza Dan Pusat Kuliner Di Kawasan Simpang Lima Semarang (Pendekatan Pada Konsep Arsitektur Tropis). Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Neufert, E., & Neufert, P. (2012). *Architects' data*. John Wiley & Sons.
- Nussy, J. E., Rondonuwu, D. M., & Tarore, R. C. (2019). Pusat Wisata Kuliner Di Manado. Lokalitas Arsitektur. *Jurnal Arsitektur Daseng*, 8(1), 62-72.
- Peštek, A., & Činjarević, M. (2014). *Tourist perceived image of local cuisine: the case of Bosnian food culture*. *British Food Journal*.
- Statistik, B. P. (2015). DALAM ANGKA.
- Wicaksono, M. R., & Anisa, A. (2020). Kajian Konsep Arsitektur Neo Vernacular Pada Desa Wisata Tamansari. *Journal Of Architectural Design And Development*, 1(2), 111-124.

RIWAYAT HIDUP PENULIS



ABDUL KARIM

Lahir di Lipulalongo, 13 Maret 1993
Anak terakhir dari lima bersaudara dari
Pasangan Asing djumaha
dan Hajaria.

Riwayat Pendidikan :

Telah Menyelesaikan Pendidikan di :

- Sekolah Dasar Negeri (SDN 1 Labobob), Kecamatan Labobo pada tahun 2002
- Sekolah Menengah Pertama (SMPN 1 Labobo), Kecamatan Labobo pada tahun 2009
- Sekolah Menengah Atas (SMAN 1 Labobo) Kecamatan Labobo, Jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial
- Menyelesaikan studi di Perguruan Tinggi Universitas Ichsan Gorontalo, Fakultas Teknik, Program Studi Arsitektur, Jenjang Studi Strata Satu (S1) pada tahun 2021

PAPER NAME

SKripsi

AUTHOR

Abdul Karim

WORD COUNT

13702 Words

CHARACTER COUNT

84226 Characters

PAGE COUNT

93 Pages

FILE SIZE

14.3MB

SUBMISSION DATE

Jun 2, 2022 12:32 PM GMT+8

REPORT DATE

Jun 2, 2022 12:35 PM GMT+8

● 21% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 20% Internet database
- Crossref database
- 0% Submitted Works database
- 0% Publications database
- Crossref Posted Content database

● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Small Matches (Less than 25 words)



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO
LEMBAGA PENELITIAN**

Kampus Unisan Gorontalo Lt.3 - Jln. Achmad Nadjamuddin No. 17 Kota Gorontalo
Telp: (0435) 8724466, 829975 E-Mail: lembagapenelitian@unisan.ac.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 3694/SK/LEMLIT-UNISAN/GTO/V/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Rahmisyari, ST.,SE.,MM
NIDN : 0929117202
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian

Menerangkan bahwa :

Nama Mahasiswa : Abdul Karim
NIM : T1115007
Fakultas : Fakultas Teknik
Program Studi : Teknik Arsitektur
Judul Penelitian : PERANCANGAN PUSAT KULINER DI KABUPATEN
BANGGAI LAUT DENGAN PENDEKATAN
ARSITEKTUR NEO VASKULAR

Adalah benar telah melakukan pengambilan data penelitian dalam rangka Penyusunan Proposal/Skripsi pada DINAS PUPR KABUPATEN BANGGAI LAUT.



+