

PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER DI ACEH BESAR

TUGAS AKHIR

Diajukan Oleh:

NURUL AFIFAH

NIM. 200701010

Mahasiswi Fakultas Sains dan Teknologi

Program Studi Arsitektur



**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGRI AR-RANIRY**

BANDA ACEH

2025 M / 1447 H

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER DI ACEH BESAR

TUGAS AKHIR

Diajukan kepada Fakultas Sains dan Teknologi UIN Banda Aceh
Sebagai Salah Satu Persyaratan Penulisan Tugas Akhir/Skripsi
Dalam Ilmu/Prodi Arsitektur

Oleh:

NURUL AFIFAH
NIM.200701010
Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi
Program Studi Arsitektur

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Cut Rezha Nanda Keumala, S.T., M.DS.

NIDN. -

Pembimbing II,



Meutia, S.T., M.Sc.

NIDN. 2015058703

Mengetahui :

Ketua Program Studi Arsitektur



Zia Faizurrahmany El Faridy, S.T., M.Sc., Ph.D

NIDN. 2010108801

LEMBARAN PENGESAHAN PENGUJI SKRIPSI/ TUGAS AKHIR
PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER DI ACEH BESAR

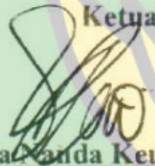
TUGAS AKHIR

Telah Diuji Oleh Panitia Ujian Munaqasyah Tugas Akhir
Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar- Raniry Banda Aceh dan Dinyatakan Lulus
Serta Diterima Sebagai Salah Satu Beban Studi Program Sarjana (S-1)
Dalam Ilmu Arsitektur

Pada Hari/Tanggal : Rabu, 20 Agustus 2025
26 Shafar 1447 H

Panitia Ujian Munaqasyah Tugas Akhir:

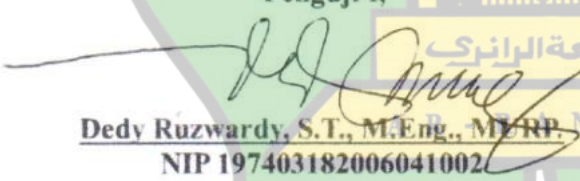
Ketua,


Cut Rezha Zanda Keumala, S.T., M.Ds.
NIDN -

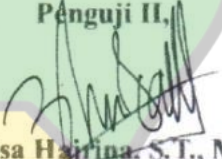
Sekretaris,


Meutia, S.T., M.Sc.
NIDN 2015058703

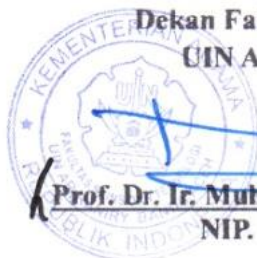
Penguji I,

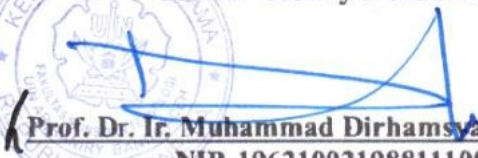

Dedy Ruzwardy, S.T., M.Eng., M.P.RP.
NIP 197403182006041002

Penguji II,


Marisa Hajrina, S.T., M.T
NIDN 1308038802

Mengetahui,
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
UIN Ar- Raniry Banda Aceh,




Prof. Dr. Ir. Muhammad Dirhamsyah, M. T., IPU
NIP. 196210021988111001

LEMBAR PENYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nurul Afifah
NIM : 200701010
Program Studi : Arsitektur
Fakultas : Sains Dan Teknologi
Universitas : Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh
Judul Skripsi : Perancangan Pusat Wisata Kuliner Di Aceh Besar

Dengan menyatakan bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini, Saya:

1. Tidak menggunakan ide orang lain tanpa mampu mengembangkan dan mempertanggungjawabkan;
2. Tidak melakukan plagiasi terhadap naskah karya orang lain;
3. Tidak menggunakan karya orang lain tanpa menyebutkan sumber asli atau tanpa izin pemilik karya;
4. Tidak memanipulasi dan memalsukan data;
5. Mengerjakan sendiri karya ini dan mampu bertanggung jawab atas karya ini.

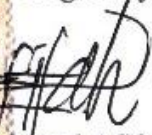
Bila dikemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya dan telah melalui pembuktian yang dapat dipertanggungjawabkan dan ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap dikenai sanksi berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Banda Aceh, Rabu, 20 Agustus 2025

Yang menyatakan,




Nurul Afifah
NIM. 20701010

ABSTRAK

Nama : Nurul Afifah
NIM : 200701010
Program Studi : Arsitektur
Fakultas : Sains dan Teknologi
Judul : Perancangan Pusat Wisata Kuliner Di Aceh Besar
Pembimbing 1 : Cut Rezha Nanda Keumala, S.T., M.Ds
Pembimbing 2 : Meutia, S.T., M.Sc

Pusat Wisata Kuliner Di Aceh Besar merupakan suatu tempat yang menjadi pusat destinasi wisata kuliner tradisional Aceh, provinsi dengan keberagaman kuliner yang memiliki ragam macam masakan khas dari masing-masing kabupaten, dimana akan dilestarikan dari seluruh kabupaten melalui destinasi wisata kuliner, dengan bangunan massa banyak yang memanfaatkan potensi pariwisata alam yang berlokasi di Aceh Besar. Perancangan ini bertujuan untuk melestarikan kuliner khas Aceh dan memajukan UMKM. Tema yang diterapkan yaitu arsitektur Neo-Vernakular dengan tipologi bentuk tradisional Aceh yang dimodisikasikan lebih modern tanpa mengesampingkan nilai dan tradisi budaya Aceh (bentuk baru dengan makna tetap). Menampilkan unsur-unsur budaya dari rumah adat Aceh (*seuramoe-likoot*, *rumoh inong*, *seuramoe-ukeu*) maupun *ornament* ragam hias Aceh dan *ornament* rempah khas aceh.

Kata Kunci: *Pusat Wisata Kuliner, Neo-Vernakular, Massa Banyak.*

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamualaikum Wr. Wb.

Syukur Alhamdulillah, segala puji kepada Allah SWT yang telah melimpah Rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penyusunan Proposal Tugas Akhir dengan judul **“Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Aceh Besar”** pada Program Studi Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. Selawat beserta salam senantiasa tercurah tercurah kepada junjungan baginda Nabi Muhammad SAW, Rahmatan lil ‘Alamin yang mewujudkan kedamaian di dunia. Keberhasilan dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak dalam proses penyusunan berupa pikiran, waktu, tenaga, dan motivasi. Oleh karena itu, penulis menyampaikan penghargaan serta penghormatan dan terimakasih kepada:

1. Ayahanda Syarbaini sebagai orang tua laki-laki dari penulis;
2. Ibunda Mala Intan yang senantiasa mendoakan serta mendukung secara moral maupun materi;
3. Bapak Zia Faizzaturrahmany El Faridy S.T., M.Sc., P.hD selaku Ketua Program Studi Arsitektur, Fakultas Sains dan teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry;
4. Ibu Meutia, S. T., M. Sc selaku dosen koordinator sekaligus dosen pembimbing 2 dalam mata kuliah Tugas Akhir yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan ilmu dalam membimbing penulis;
5. Ibu Cut Rezha Nanda Keumala, S.T., M.Ds selaku dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan ilmu dalam membimbing penulis;
6. Seluruh staf pengajar dan pegawai pada Program Studi Arsitektur, Fakultas Sains dan teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry;
7. Serta semua pihak yang telah ikut membantu yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kata sempurna dengan keterbatasan, kemampuan dan pengalaman. Namun, berkat adanya petunjuk, arahan, dan bimbingan dari dosen pembimbing, serta dukungan bantuan dari teman-teman, maka penulis dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak untuk kemajuan dimasa yang akan datang. Akhir kata, dengan rida Allah SWT dan segala kerendahan hati, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis dan semua pihak.

Banda Aceh, 13 Desember 2024

Penulis

Nurul Afifah

200701010



DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.2 Maksud Dan Tujuan.....	5
1.4 Manfaat Perancangan.....	5
1.5 Pendekatan Perancangan.....	5
1.6 Batasan Perancangan.....	6
1.7 Kerangka Pikir.....	7
1.8 Sistematika Laporan	8
BAB II DESKRIPSI OBJEK RANCANGAN	9
2.1 Tinjauan Umum Objek Rancangan.....	9
2.1.1 Definisi Objek	9
2.1.2 Tinjauan Khusus Objek Rancangan	10
2.2 Tinjauan Khusus	37
2.2.1 Lokasi	37
2.2.2 Kriteria Lokasi.....	37
2.2.3 Alternatif Lokasi.....	43
2.3 Studi Banding Objek Rancangan.....	48
2.3.1 Dusun Bambu Family Leisure Park	48
2.3.2 PIK (Pantai Indah Kapuk)	52
2.3.3 Tujulangit Forest Park	56
2.3.4 Kesimpulan Studi Banding.....	57
BAB III ELABORASI TEMA	59
3.1 Tinjauan Tema.....	59
6.1 Pengertian Arsitektur Neo-Vernakular	59
6.2 Ciri-ciri Arsitektur Neo-Vernakular.....	60
3.2 Intepretasi Tema.....	62
3.2.1 Mengembalikan Bentuk-Bentuk Tradisional.....	63

3.2.2 Kesatuan antara interior dengan lingkungan	69
3.3 Studi Banding Tema Sejenis	70
3.3.1 Masjid Raya Sumatera Utara, Padang.....	70
3.3.2 Bandar Udara Gusti Ngurah Rai.....	74
3.3.3 Istana Budaya-Kuala Lumpur, Malaysia	79
3.3.4 Kesimpulan Studi Banding Tema Sejenis	80
BAB IV ANALISIS	82
4.1 Analisis Lingkungan.....	82
4.1.1 Analisis Lokasi.....	82
4.1.2 Ukuran Tapak Peraturan Setempat	84
4.1.3 Kondisi dan Potensi Tapak	85
4.1.4 Analisis Tapak	89
4.2 Analisis Fungsional.....	101
4.2.1 Analisis Pengguna	101
4.2.2 Analisis Jenis Kegiatan dan Aktivitas Pengguna.....	101
4.2.3 Analisis Pola Kegiatan	106
Berdasarkan kegiatan pengguna dapat diketahui alur aktivitas kegiatan pengguna berdasarkan seperti berikut:.....	106
4.2.4 Analisis Organisasi Ruang	107
4.2.5 Analisis Jumlah Pengunjung dan Perhitungan Besaran Ruang 111	
4.3 Analisa Struktur dan Kontruksi	124
4.3.1 Analisa Struktur Bawah.....	124
4.3.2 Analisis Struktur Atas.....	127
4.3.3 Analisis Struktur Badan.....	127
4.3.4 Analisis Material	128
1.3 Analisis Utulitas.....	130
4.1.1 Analisis Mekanikal Elektrikal	131
4.3.1 Analisis Jaringan Air Kotor.....	132
4.4.1 Analisis Jaringan Air Kotoran	132
1.4 Analisa Ruang Dalam dan Ruang Luar	132
4.5.1 Analisa Ruang Dalam.....	132
BAB V KONSEP PERANCANGAN	134
5.1 Konsep Dasar	134
5.1.1 Konsep Penerapan Pada Bangunan	134

5.2 Rencana Tapak.....	137
5.2.1 Zonasi Tapak.....	137
5.2.2 Tata Letak Massa.....	138
5.2.3 Pencapaian dan Sirkulasi.....	139
5.2.4 Parkir	140
5.2 Ide Bentuk.....	142
5.3 Konsep Ruang Dalam	143
5.3.1 Konsep Ruang Dalam Pada Bangunan Kuliner Tradisional Aceh.....	143
5.4 Konsep Ruang Luar dan <i>Landscape</i>	146
5.4.1 Konsep Fasad Bangunan	146
5.5 Konsep Struktur dan Kontruksi	149
5.5.1 Konsep Struktur Bawah.....	149
5.5.2 Konsep Struktur Badan Bangunan	150
5.5.3 Konsep Struktur Atas.....	151
5.6 Konsep Utulitas.....	151
5.6.1 Konsep Penghawaan dan Pencahayaan.....	151
5.6.2 Konsep Jaringan Air Bersih.....	153
5.6.3 Konsep Pembuangan Air Kotor.....	154
5.6.4 Konsep Sistem Sampah.....	155
5.6.5 Konsep Instalasi Listrik	155
5.6.6 Konsep Pengamanan dan Kebakaran	156
BAB VI	158
HASIL PERANCANGAN	158
6.1 Gambar Arsitektural.....	158
6.1.1 Site Plan.....	158
6.1.2 Layout Plan.....	159
6.1.3 Potongan Kawasan	160
6.1.4 Denah Bangunan Kuliner	160
6.1.5 Tampak Bangunan Kuliner.....	162
6.1.6 Potongan Bangunan Kuliner.....	167
6.1.7 Denah Bangunan Penerimaan.....	169
6.1.8 Tampak Bangunan Penerimaan.....	170
6.1.9 Denah Bangunan Oleh-oleh	172

6.1.10	Tampak Bangunan Oleh-oleh.....	173
6.1.11	Denah Mushalla.....	175
6.1.12	Tampak Mushalla	176
6.1.13	Rencana Lansekap Kawasan.....	178
6.1.14	Detail Denah Tenant.....	179
6.1.15	Detail Denah Bangunan Edukasi.....	180
6.1.16	Detail Bangunan Edukasi Kuliner.....	181
6.1.17	Detail Tempat Makan Outdoor.....	182
6.1.18	Detail Ornamen	184
6.2	Gambar Struktural.....	187
6.2.1	Denah Pondasi, Sloof, Kolom Bangunan Kuliner.....	187
6.2.2	Denah Pondasi Bangunan Kuliner.....	188
6.2.3	Denah Ring Balok Bangunan Kuliner.....	189
6.2.4	Denah Kolom Bangunan Kuliner.....	191
6.2.5	Denah Rencana Atap	193
6.2.6	Detail Atap.....	194
6.2.7	Detail Pondasi.....	195
6.2.8	Tabel Penulangan.....	196
6.3	Gambar Utulitas.....	197
6.3.1	Rencana Titik Sampah Kawasan	197
6.3.2	Rencana Air Bersih Kawasan.....	198
6.3.3	Rencana Air Kotor Kawasan	199
6.3.4	Rencana Jalur Evakuasi Kawasan	200
6.3.5	Rencana Sprinkler dan Hydran pada Bangunan Kuliner.....	201
6.3.6	Rencana Elektrikal pada Bangunan Kuliner.....	203
6.4	3D Perspektif	205
DAFTAR PUSTAKA.....		213

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Standar Ruang Terbuka Publik dengan Konsep Taman Kota.....	12
Tabel 2. 2 Perbedaan Restoran, Food market, Ruang Terbuka Publik, dan Warung Pedagang Kaki Lima pada Pusat Kuliner.....	13
Tabel 2. 3 Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan	17
Tabel 2. 4 Jenis-jenis kuliner tradisional khas Aceh	25
Tabel 2. 6 Jenis-jenis oleh-oleh khas Aceh	35
Tabel 2. 7 Alternatif 1.....	43
Tabel 2. 8 Alternatif 2.....	45
Tabel 2. 9 Alternatif 3.....	46
Tabel 2. 10 Pemilihan Lokasi.....	47
Tabel 2. 11 Kesimpulan Studi Banding.....	57
Tabel 3. 1 Motif Ornamen Ragam Hias Tradisional Aceh	65
Tabel 3. 2 Kesimpulan Studi Banding Tema Sejenis	80
Tabel 4. 1 Aksesibilitas Lokasi Penginapan.....	87
Tabel 4. 2 Prasana Terdekat dengan Lokasi Perancangan.....	88
Tabel 4. 3 Rata-rata Curah hujan.....	93
Tabel 4. 4 Analisa Jenis Vegetasi	96
Tabel 4. 5 Tingkat Kebisingan	99
Tabel 4. 6 Jenis Kegiatan dan Kebutuhan ruang.....	102
Tabel 4. 7 Jumlah pengunjung Kabupaten Aceh Besar.....	113
Tabel 4. 8 Area Penerimaan	115
Tabel 4. 9 Area Kuliner.....	116
Tabel 4. 10 Area Pengelola.....	119
Tabel 4. 11 Area Service dan Penunjang.....	120
Tabel 4. 12 Area Parkir.....	122
Tabel 4. 13 Total Besaran Ruang Pusat Wisata Kuliner Di Aceh Besar	123
Tabel 4. 14 Penggunaan Material pada Bangunan	128
Tabel 5. 1 Lima Ornamen Ragam Hias Aceh.....	135
Tabel 5. 2 Ornamen Rempah Khas Aceh	135
Tabel 5. 3 Pembagian Zonasi Tapak.....	138

Tabel 5. 4 Pembagian Zonasi Tapak.....	139
--	-----

Tabel 5. 5 Jumlah Parkir Pada Perancangan Wisata Kuliner	141
--	-----



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Contoh Makanan Berat.....	14
Gambar 2. 2 Contoh Makanan Ringan.....	14
Gambar 2. 3 Meja dan Kursi Makan.....	15
Gambar 2. 4 Tempat Makan Lesehan.....	15
Gambar 2. 5 Makanan yang Disajikan dengan Gerabah.....	16
Gambar 2. 6 Makanan yang Disajikan dengan Talam	16
Gambar 2. 7 Makanan yang Disajikan menggunakan plastic/box.....	17
Gambar 2. 8 Denah Meja/Tempat Duduk	20
Gambar 2. 9 Ukuran pada Tempat Kecil.....	20
Gambar 2. 10 Pengaturan Meja Secara Paralel.....	20
Gambar 2. 11 Pengaturan Meja Secara Diagonal	21
Gambar 2. 12 Pengaturan Meja Secara Rapat.....	21
Gambar 2. 13 Penataan Tempat Makan	22
Gambar 2. 14 Penataan Postur Tubuh Metode Rula	22
Gambar 2. 15 Layout Dapur.....	23
Gambar 2. 16 Dapur Tradisional Aceh	24
Gambar 2. 17 Bar Makanan Kecil.....	24
Gambar 2. 18 Contoh Mapping jarak Eky's Momong Resort Ke Pusat Wisata Kuliner.....	39
Gambar 2. 19 Mapping jarak Maha Corner Ke Pusat Wisata Kuliner.	39
Gambar 2. 20 Contoh Mapping jarak Terrace Laguna Ke Pusat Wisata Kuliner..	40
Gambar 2. 21 Contoh Mapping jarak Dream Life Ke Pusat Wisata Kuliner.	40
Gambar 2. 22 Contoh Mapping jarak Pantai Lampuuk Ke Pusat Wisata Kuliner.	41
Gambar 2. 23 Contoh Mapping jarak Joel's Bungalows Ke Pusat Wisata Kuliner.	41
Gambar 2. 24 Contoh Mapping jarak Moon Beach Ke Pusat Wisata Kuliner.	42
Gambar 2. 25 Alternatif Lokasi 1.....	43
Gambar 2. 26 Alternatif Lokasi 2.....	44
Gambar 2. 27 Alternatif Lokasi 3.....	46

Gambar 2. 28 Dusun Bambu.....	48
Gambar 2. 29 Resto Burangrang.....	50
Gambar 2. 30 Purbasari.....	50
Gambar 2. 31 Lembur Urang	50
Gambar 2. 32 Lutung Kasarung.....	51
Gambar 2. 33 Master Plan.....	52
Gambar 2. 34 Riverwalk Island PIK.....	52
Gambar 2. 35 Lokasi PIK.....	53
Gambar 2. 36 Food Street	53
Gambar 2. 37 Central Market PIK.....	54
Gambar 2. 38 Pantjoran PIK.....	54
Gambar 2. 39 Urban Farm	55
Gambar 2. 40 Cove Batavia	55
Gambar 2. 41 Seafood Village.....	55
Gambar 2. 42 Masterplan PIK	56
Gambar 2. 43 Tujulangit Forest Park.....	56
Gambar 2. 44 Tatanan Ruang Tujulangit Forest Park.....	57
Gambar 3. 1 Atap Bumbungan.....	61
Gambar 3. 2 Batu-bata	61
Gambar 3. 3 Bentuk Tradisional	61
Gambar 3. 4 Kesatuan Intriror dengan Lingkungan.....	62
Gambar 3. 5 Penggunaan Warna Kontras	62
Gambar 3. 6 Gambar Rumah Aceh	64
Gambar 3. 7 Pallet Warna Tradisional	69
Gambar 3. 8 Masjid Raya Sumatera Barat.....	70
Gambar 3. 9 Zonasi Masjid.....	71
Gambar 3. 10 Fasad Masjid Raya Sumatera Barat	71
Gambar 3. 11 Motif Pada Fasad.....	72
Gambar 3. 12 Interior Masjid.....	73
Gambar 3. 13 Struktur Bentang Lebar	73
Gambar 3. 14 Bandar Udara Gusti Ngurah Rai	74

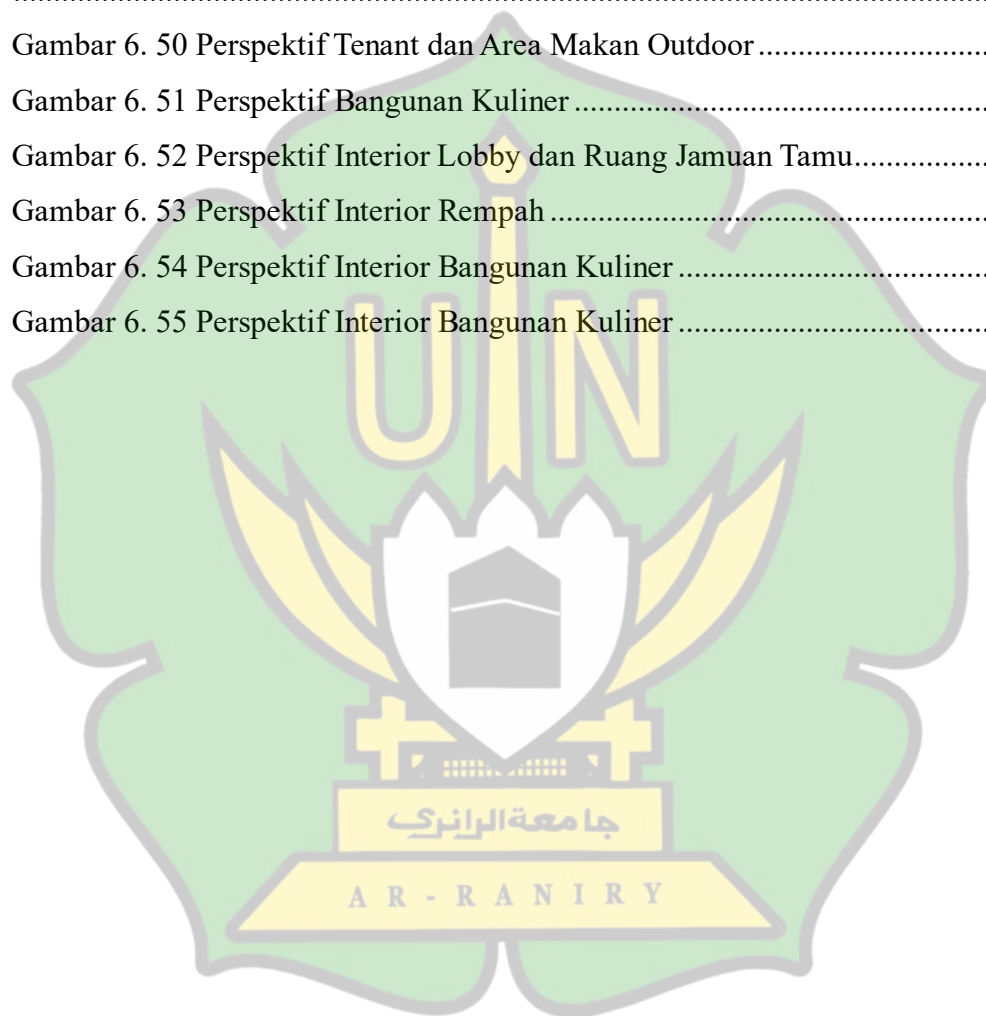
Gambar 3. 15 Master Plan.....	75
Gambar 3. 16 Eksterior Bangunan.....	75
Gambar 3. 17 Gapura Batu Bata Merah.....	75
Gambar 3. 18 Tiang atau saka khas arsitektur Bali.....	76
Gambar 3. 19 Atap bandara yang berbentuk melengkung dari bahan besi dan aluminium	76
Gambar 3. 20 Area Drop Off Keberangkatan	76
Gambar 3. 21 Penggunaan batu-bata pada lubang ventilasi	77
Gambar 3. 22 Taman dan Koridor.....	77
Gambar 3. 23 Tataan Ruang Dalam	78
Gambar 3. 24 Istana Budaya Kuala Lumpur.....	79
Gambar 3. 25 Tataan Ruang Dalam	80
Gambar 4. 1 Lokasi Perancangan.....	82
Gambar 4. 2 Ukuran Tapak	84
Gambar 4. 3 Peruntukan Lahan Menurut RTRW.....	86
Gambar 4. 4 Akses Jalan Lokasi Perancangan.....	86
Gambar 4. 5 Prasarana Terdekat	88
Gambar 4. 6 Ilustrasi pergerakan orientasi matahari pada site	89
Gambar 4. 7 Perkiraan Arah Angin.....	91
Gambar 4. 8 Eksisting Analisa Angin	92
Gambar 4. 9 Eksisting Kondisi Site Terhadap Curah Hujan dan Drainase	94
Gambar 4. 10 Eksisting Vegetasi Pada Tapak	95
Gambar 4. 11 Eksisting Sirkulasi dan Pencapaian.....	98
Gambar 4. 12 Ilustrasi Sumber Kebisingan	99
Gambar 4. 13 Analisa View.....	100
Gambar 4. 14 Pola Aktivitas Wisatawan.....	106
Gambar 4. 15 Pola Aktivitas Pedagang.....	107
Gambar 4. 16 Pola Aktivitas Pedagang.....	107
Gambar 4. 17 Skema Organisasi Ruang Makro.....	108
Gambar 4. 18 Skema Organisasi Ruang Entrance Area.....	108
Gambar 4. 19 Skema Organisasi Ruang Gedung Penerimaan.....	109

Gambar 4. 20 Skema Organisasi Ruang Kuliner Tradisional	109
Gambar 4. 21 Skema Organisasi Ruang UMKM.....	110
Gambar 4. 22 Skema Organisasi Ruang Gedung Oleh-oleh.....	110
Gambar 4. 23 Skema Organisasi Ruang Gedung Oleh-oleh.....	110
Gambar 4. 24 Rekapitulasi Data Pergerakan Kunjungan Wisatawan Nusantara ke	
Gambar 4. 26 Detail Pondasi Tepalak.....	125
Gambar 4. 27 Detail Pondasi Rakit.....	125
Gambar 4. 28 Detail Pondasi Tiang	126
Gambar 4. 29 Detail Pondasi Tiang	127
Gambar 5. 1 Kesatuan Antara Interior dengan Lingkungan	135
Gambar 5. 2 Makanan yang Disajikan dengan Gerabah dan Talam	136
Gambar 5. 3 Pakaian Adat Tradisional Aceh	137
Gambar 5. 4 Zonasi Tapak	138
Gambar 5. 5 Tata Letak Massa.....	139
Gambar 5. 6 Pencapaian dan Sirkulasi.....	140
Gambar 5. 7 Ukuran Parkiran Mobil.....	141
Gambar 5. 8 Ukuran Parkiran Roda 2.....	141
Gambar 5. 9 Ukuran Parkiran Bus.....	142
Gambar 5. 10 Tempat Lesehan.....	143
Gambar 5. 11 Interior Ruangan Dengan Atap Tinggi dan Lebar	144
Gambar 5. 12 Pallet Warna	144
Gambar 5. 13 Funiture Kayu.....	145
Gambar 5. 14 Interior Pada Oleh-oleh.....	145
Gambar 5. 15 Stand Kuliner UMKM.....	146
Gambar 5. 16 Ornamen Tulak Angen	146
Gambar 5. 17 Penggunaan Bentuk Atap	147
Gambar 5. 18 Bentuk Pedestrian Melingkar.....	147
Gambar 5. 19 Tanaman Penunjuk Arah	148
Gambar 5. 20 Tanaman Peneduh.....	148
Gambar 5. 21 Tanaman Hias	148
Gambar 5. 22 Bangku Taman.....	149

Gambar 5. 23 Lampu Taman.....	149
Gambar 5. 24 Pondasi Telapak.....	150
Gambar 5. 25 Struktur Beton Bertulang	150
Gambar 5. 26 Struktur B.....	151
Gambar 5. 27 Penghawaan Alami.....	152
Gambar 5. 28 Penghawaan Buatan	152
Gambar 5. 29 Pencahayaan Alami	152
Gambar 5. 30 Sistem Jaringan Air Bersih.....	153
Gambar 5. 31 Sistem Jaringan Air Limbah.....	154
Gambar 5. 32 Sistem Jaringan Air Limbah.....	154
Gambar 5. 33 Sistem Tempat Pembuangan Sampah.....	155
Gambar 5. 34 Sistem Intalasi Listrik.....	155
Gambar 5. 35 Kamera CCTV.....	156
Gambar 5. 36 Alat Proteksi Kebakaran.....	156
Gambar 5. 37 Water hydrant System	157
Gambar 6. 1 Site Plan.....	158
Gambar 6. 2 Layout Plan	159
Gambar 6. 3 Potongan Kawasan.....	160
Gambar 6. 4 Denah Bangunan Kuliner LT 1.....	161
Gambar 6. 5 Denah Bangunan Kuliner LT 2.....	162
Gambar 6. 6 Tampak Depan Bangunan Kuliner	163
Gambar 6. 7 Tampak Samping Kiri Bangunan Kuliner	164
Gambar 6. 8 Tampak Samping Kanan Bangunan Kuliner	165
Gambar 6. 9 Tampak Belakang Bangunan Kuliner.....	166
Gambar 6. 10 Potongan A-A dan B-B Bangunan Kuliner	167
Gambar 6. 11 Potongan C-C Bangunan Kuliner.....	168
Gambar 6. 12 Denah Bangunan Penerimaan	169
Gambar 6. 13 Tampak Depan Bangunan Penerimaan.....	170

Gambar 6. 14 Tampak Depan Bangunan Penerimaan.....	171
Gambar 6. 15 Denah Bangunan Oleh-oleh	172
Gambar 6. 16 Tampak Depan Bangunan Oleh-oleh	173
Gambar 6. 17 Tampak Samping Bangunan Oleh-oleh.....	174
Gambar 6. 18 Denah Mushalla.....	175
Gambar 6. 19 Tampak Mushalla	176
Gambar 6. 20 Tampak Samping Mushalla	177
Gambar 6. 21 Rencana Lansekap Kawasan	178
Gambar 6. 22 Detail Denah Tenant.....	179
Gambar 6. 23 Detail Bangunan Edukasi.....	180
Gambar 6. 24 Detail Bangunan Edukasi Kuliner.....	181
Gambar 6. 25 Detail Tempat Makan Outdoor.....	182
Gambar 6. 26 Detail Tempat Makan Outdoor Freshfood.....	183
Gambar 6. 27 Detail Ornamen Ventilasi	184
Gambar 6. 28 Detail Ornamen Partisi.....	185
Gambar 6. 29 Detail Ornamen Ventilasi	186
Gambar 6. 30 Denah Pondasi, Sloof, Kolom.....	187
Gambar 6. 31 Denah Pondasi.....	188
Gambar 6. 32 Denah Balok LT 1	189
Gambar 6. 33 Denah Balok LT 2	190
Gambar 6. 34 Denah Kolom LT 1.....	191
Gambar 6. 35 Denah Kolom LT 2.....	192
Gambar 6. 36 Denah Rencana Atap	193
Gambar 6. 37 Detail Atap.....	194
Gambar 6. 38 Detail Pondasi	195
Gambar 6. 39 Tabel Penulangan	196
Gambar 6. 40 Rencana Titik Sampah Kawasan.....	197
Gambar 6. 41 Rencana Air Bersih Kawasan.....	198
Gambar 6. 42 Rencana Air Kotor Kawasan.....	199
Gambar 6. 43 Rencana Jalur Evakuasi Kawasan.....	200
Gambar 6. 44 Rencana Springkle dan Hydran LT 1	201

Gambar 6. 45 Rencana Springkle dan Hydran LT 2	202
Gambar 6. 46 Rencana Elektrikal LT 1	203
Gambar 6. 47 Rencana Electeikal LT 2.....	204
Gambar 6. 48 Perspektif Kawasan.....	205
Gambar 6. 49 Perspektif Kawasan Bangunan Penerimaan dan Bangunan Edukasi	206
Gambar 6. 50 Perspektif Tenant dan Area Makan Outdoor	207
Gambar 6. 51 Perspektif Bangunan Kuliner	208
Gambar 6. 52 Perspektif Interior Lobby dan Ruang Jamuan Tamu.....	209
Gambar 6. 53 Perspektif Interior Rempah	210
Gambar 6. 54 Perspektif Interior Bangunan Kuliner	211
Gambar 6. 55 Perspektif Interior Bangunan Kuliner	212



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pusat Wisata Kuliner merupakan suatu kawasan yang dirancang untuk menawarkan berbagai pilihan makanan dan minuman khas dari suatu daerah. Wisata kuliner menjadi destinasi bagi wisatawan dan masyarakat lokal berkunjung untuk menikmati beragam jenis makanan khas dari suatu daerah pada satu area. Menurut Nurdyansah (2014) makanan adalah tradisi, ciri khas yang menjadi daya tarik dari makanan adalah proses dan peran makanan pada berbagai ritual maupun upacara adat secara turun-temurun serta resep-resep kuno dalam mengolah makanan terus diturunkan dari generasi ke generasi. Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional adalah dengan dengan penggalian jenis-jenis makanan tradisional yang ada dan bahkan hampir terlupakan oleh generasi muda.

Untuk menghasilkan kuliner dengan cita rasa yang khas, dibutuhkan beragam jenis rempah yang menjadi elemen penting dalam cita rasa masakan. Selain berfungsi sebagai bahan utama, rempah juga menjadi simbol kekayaan alam dan sejarah. Seperti halnya rempah khas Aceh yang merupakan hasil bumi Provinsi Aceh yang menjadi pemikat bangsa Barat pada abad ke-16, dimana Aceh pernah mengalami era kejayaan lewat jalur rempah yang membuat Provinsi Aceh tercatat dalam peta perdagangan global. Kejayaan ini masih tercermin hingga saat ini melalui cita rasa masakan Aceh, khas rempah yang menjadi unggulan kuliner Aceh hingga saat ini. Kuliner khas Aceh yang diolah dengan beragam jenis rempah seperti lada hitam, pala, lada putih, cengkih, manjakani, ketumbar, kemiri, kayu manis dan beras.

Aceh Besar secara administratif memiliki luas wilayah 974,12 Km², dengan jumlah penduduk sebanyak 310.811 jiwa. Wisata di Aceh Besar sangat bervariasi, baik yang berbau sejarah seperti Masjid Tuha Indrapuri yang berisi koleksi sejarah aceh, wisata alam, wisata bahari, seperti mon ceunong, air terjun kuta malaka, dan

wisata pantai seperti pantai lhoknga, pantai ulelheu, pantai ujung bate, dan pantai pasir putih, yang memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata, khususnya di bidang kuliner. Pusat wisata kuliner saat ini merupakan suatu hal yang menarik dimana memanfaatkan keindahan pesona alam untuk menarik peminat wisatawan berkunjung ke pusat wisata kuliner, dan juga sebagai upaya memperkenalkan budaya dan kuliner khas aceh.

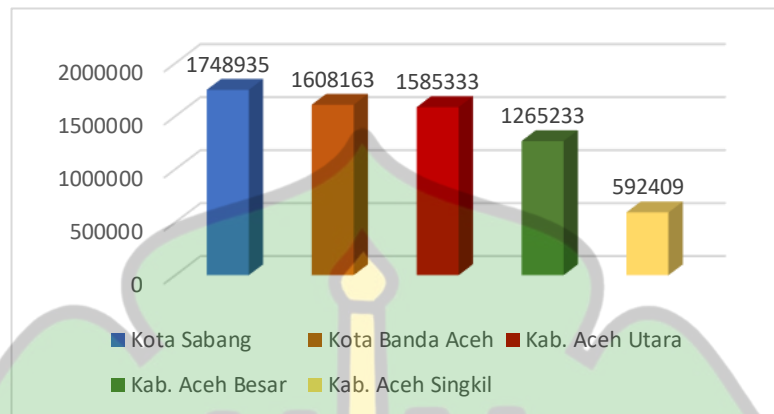
Berdasarkan data dari dinas kebudayaan dan pariwisata Aceh, jumlah wisatawan mancanegara dan wisatawan nusantara ke Provinsi Aceh khususnya Aceh besar cukup tinggi, berikut merupakan rekapitulasi pergerakan kunjungan wisatawan Nusantara, dan Mancanegara.

Tabel 1.1 Rekapitulasi Data Perkunjungan Wisatawan Nusantara ke Kab/Kota di Aceh dari Tahun 2018-2022

No	Kabupaten/Kota	Tahun					
		2018	2019	2020	2021	2022	Total
1.	Kab. Aceh Selatan	21358	22473	21226	37127	51130	153314
2.	Kab. Aceh Tenggara	22838	21388	3402	10762	8778	67168
3.	Kab. Aceh Timur	15952	15941	11803	16217	22296	82209
4.	Kab. Tengah	71762	52946	42796	47517	158280	373301
5.	Kab. Aceh Barat	36853	52265	33271	30878	47286	200553
6.	Kab. Aceh Besar	527207	500476	106880	83366	47304	1265233
7.	Kab. Pidie	18075	16493	16151	30621	56441	137781
8.	Kab. Aceh Utara	184486	173469	488556	435526	303296	1585333
9.	Kab. Simeulue	53429	47833	33641	38555	54430	227888
10.	Kab. Aceh Singkil	80328	95309	123007	167580	126185	592409
11.	Kab. Bireun	28941	66178	8930	20488	37843	162380
12.	Kab. Aceh Barat Daya	15135	14544	7792	11448	9003	57922
13.	Kab. Gayo Lues	11384	17383	11535	11725	19883	71910
14.	Kab. Aceh Jaya	15985	23850	8993	6468	9851	65147
15.	Kab. Nagan Raya	1886	1327	1205	1425	3355	9198
16.	Kab. Aceh Tamiang	7860	10250	7633	15615	18022	59380
17.	Kab. Bener Meriah	62526	70928	31143	51219	37334	253150
18.	Kab. Pidie Jaya	1826	2127	1681	18784	4078	28496
19.	Kota Banda Aceh	372503	482322	174244	251636	327458	1608163
20.	Kota Sabang	709506	589244	121265	77235	251685	1748935
21.	Kota Lhoksema	60366	140751	45321	52068	74460	372966

22.	Kota Langsa	29190	32850	22767	28648	25784	139239
23.	Kota Subulussalam	42572	79532	12921	13330	15989	164344

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh



Gambar 1. 1 Statistik Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara Kabupaten Aceh Besar 2004 s.d 2019

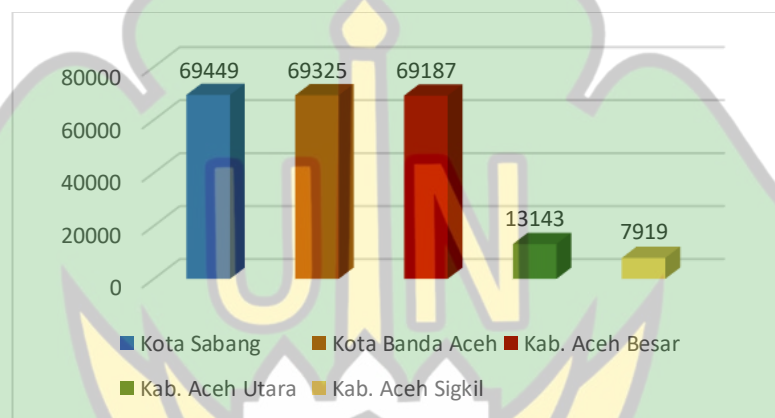
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

Tabel 1.2 Rekapitulasi Data Perkunjungan Wisatawan Mancanegara ke Kab/Kota di Aceh dari Tahun 2018-2022

No	Kabupaten/Kota	Tahun					Total
		2018	2019	2020	2021	2022	
1.	Kab. Aceh Selatan	18	19	0	0	1	38
2.	Kab. Aceh Tenggara	5715	5625	675	717	411	13143
3.	Kab. Aceh Timur	83	43	7	0	13	146
4.	Kab. Tengah	931	424	336	28	57	1776
5.	Kab. Aceh Barat	13	324	77	8	36	458
6.	Kab. Aceh Besar	29213	28400	10330	0	1244	69187
7.	Kab. Pidie	30	30	32	0	0	92
8.	Kab. Aceh Utara	1428	3531	53	0	75	5087
9.	Kab. Simeulue	1160	1499	61	0	412	3132
10.	Kab. Aceh Singkil	3345	3242	1060	0	272	7919
11.	Kab. Bireun	0	10	0	0	5	15
12.	Kab. Aceh Barat Daya	50	33	21	0	0	104
13.	Kab. Gayo Lues	60	263	23	11	19	376
14.	Kab. Aceh Jaya	492	66	35	0	8	601
15.	Kab. Nagan Raya	7	17	5	0	0	29

16.	Kab. Aceh Tamiang	0	0	0	0	5	5
17.	Kab. Bener Meriah	483	295	73	0	0	851
18.	Kab. Pidie Jaya	2	0	0	0	0	2
19.	Kota Banda Aceh	33254	31670	3490	200	711	69325
20.	Kota Sabang	29827	31450	5025	784	2363	69449
21.	Kota Lhoksemawe	153	42	2	0	52	249
22.	Kota Langsa	14	36	14	0	0	64
23.	Kota Subulussalam	3	18	3	0	68	92

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh



Gambar 1. 2 Statistik Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara Kabupaten Aceh Besar 2004 s.d 2019

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

Berdasarkan dari kunjungan wisatawan nusantara dan mancanegara pada tahun 2018 sampai dengan 2022, Kabupaten Aceh Besar masuk dalam lima besar kunjungan wisatawan terbanyak yang berkunjung kesetiap Kabupaten yang ada di Aceh. Hal tersebut menjadi peluang untuk lokasi pusat wisata kuliner selain dekat dengan Ibu Kota Aceh, Aceh Besar juga memiliki potensi pariwisata sangat baik.

Pemerintah Aceh juga menyelenggarakan wisata kuliner agenda tahunan untuk memperkenalkan kekayaan kulinernya melalui Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh yaitu *International Halal Food Festival* yang telah diselenggarakan sejak tahun 2017 sebelum pandemi sampai saat ini setelah pandemi kegiatan tersebut belum adanya tempat yang bersifat permanen untuk agenda tahunan tersebut.

Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Aceh Besar merupakan suatu kawasan yang menyediakan berbagai jenis kuliner pada satu lokasi, dengan mencakup beragam pilihan jenis kuliner khas dari setiap Kabupaten yang ada di Provinsi Aceh. Wisata kuliner dan masak-memasak menjadi perhatian khusus di kalangan masyarakat dan menjadi potensi yang dapat dikembangkan untuk dilestarikan.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang, dapat disimpulkan beberapa rumusan masalah yang harus diselesaikan, seperti:

1. Bagaimana merancang bangunan Pusat Wiasata Kuliner sebagai tempat wisata yang dapat memenuhi kebutuhan pengunjung?
2. Bagaimana menciptakan bangunan yang dapat mencerminkan budaya khas Aceh?

1.2 Maksud Dan Tujuan

Merancang sebuah kawasan pusat wisata kuliner dengan tujuan dapat memberikan pelayanan wisata kuliner, yang dapat melestarikan kuliner khas Aceh yang mampu memenuhi kebutuhan pengunjung dan wisatawan. Serta sebagai upaya untuk merancang fasilitas memajukan UMKM daerah. Dan Merancang tempat wisata kuliner dengan konsep ruang terbuka publik (*outdoor*) sebagai tempat rekreasi yang nyaman serta menarik.

1.4 Manfaat Perancangan

Pengembangan sektor pariwisata kuliner di Provinsi Aceh diharapkan dapat meningkatkan pendapatan daerah dan perekonomian masyarakat. Serta mampu untuk melestarikan dan memperkenalkan kuliner dan budaya khas Aceh sekaligus untuk pulihkan sektor pariwisata Aceh.

1.5 Pendekatan Perancangan

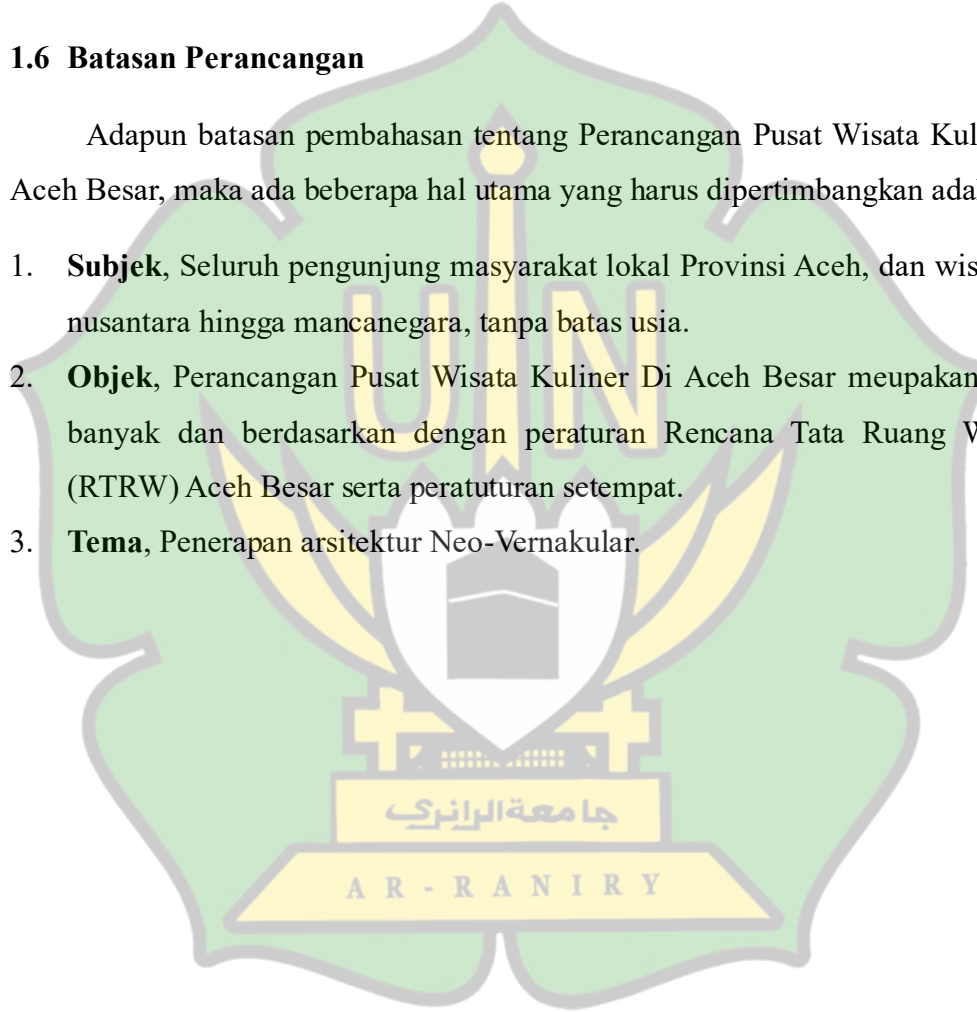
Pendekatan yang digunakan dalam Perancangan Pusat Wisata Kuliner Di Aceh Besar yaitu dengan Tema *Neo Vernakular*.

Penerapan arsitektur Neo-Vernakular pada Perancangan Wisata Kuliner Di Aceh Besar yang dapat memberikan *historical* nuansa budaya Aceh, diwujudkan melalui arsitektur *Neo-Vernakular*. Penerapan tema Neo-Vernakular pada Perancangan Wisata Kuliner Khas Aceh diterapkan dalam ide bentuk, warna dan *texture*, serta pemakaian ornamen-ornamen khas Aceh, salah satunya ornamen rempah khas Aceh.

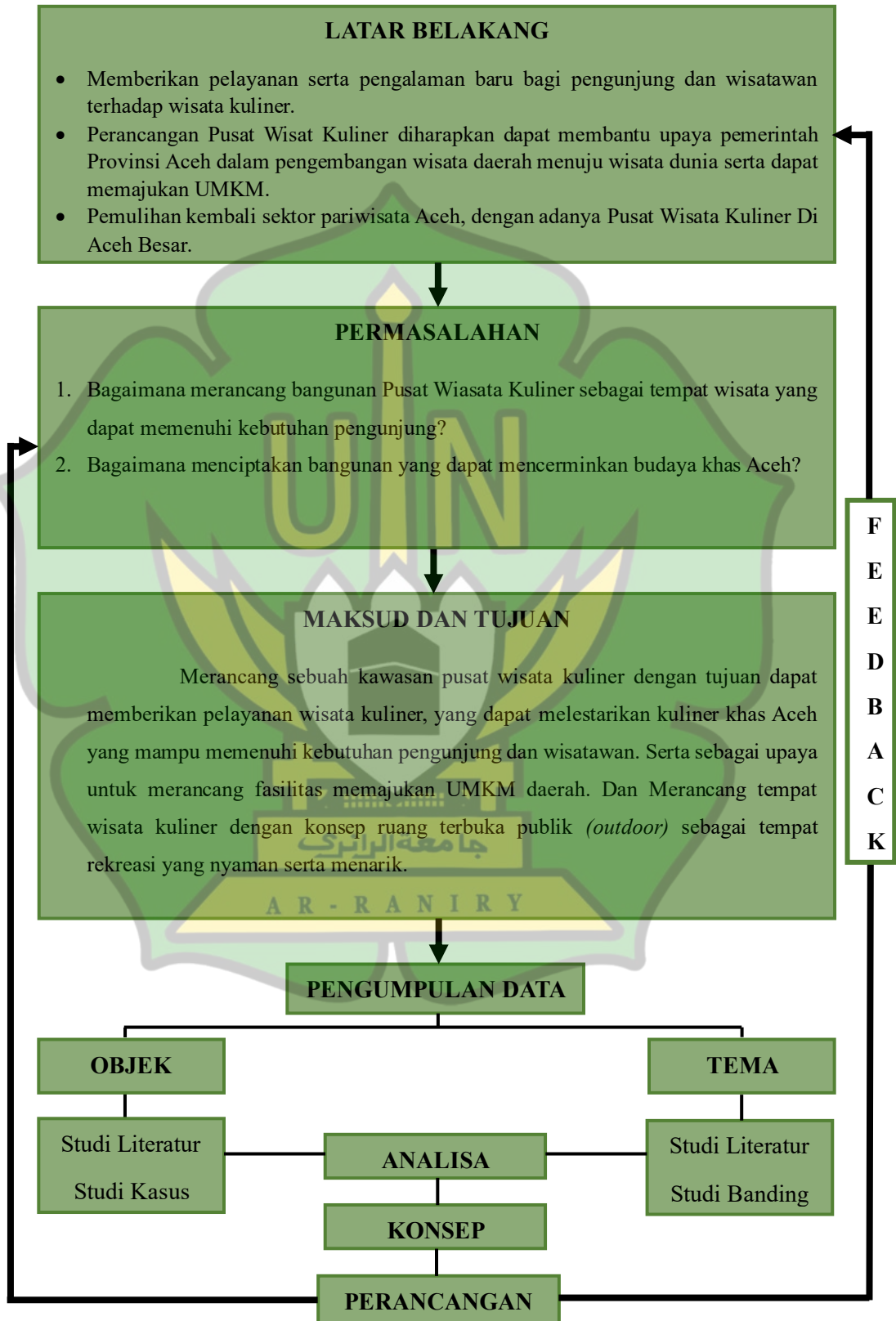
1.6 Batasan Perancangan

Adapun batasan pembahasan tentang Perancangan Pusat Wisata Kuliner Di Aceh Besar, maka ada beberapa hal utama yang harus dipertimbangkan adalah:

1. **Subjek**, Seluruh pengunjung masyarakat lokal Provinsi Aceh, dan wisatawan nusantara hingga mancanegara, tanpa batas usia.
2. **Objek**, Perancangan Pusat Wisata Kuliner Di Aceh Besar meupakan massa banyak dan berdasarkan dengan peraturan Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Aceh Besar serta peratuturan setempat.
3. **Tema**, Penerapan arsitektur Neo-Vernakular.



1.7 Kerangka Pikir



1.8 Sistematika Laporan

Sistematika dalam penyusunan landasan dalam Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Aceh Besar sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada Bab I Pendahuluan berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan perancangan, manfaat perancangan, pendekatan, Batasan perancangan. Pada bab ini juga di jelaskan kerangka berfikir dan sistematika penulisan dalam menyusun tulisan ini.

BAB II DESKRIPSI OBJEK RANCANGAN

Pada Bab II Tinjauan Pustaka mengenai tinjauan umum dan tinjauan khusus penjelasan deskripsi lokasi tapak perancangan. Menjelaskan tentang potensi, kekurangan, ancaman dan keunggulan dari tapak terpilih serta studi banding bangunan yang sejenis untuk melengkapi data yang sudah ada.

BAB III ELABORASI TEMA

Pada Bab III ini membahas tentang tinjauan tema yang terpilih, interpretasi tema dan studi banding tema sejenis.

BAB IV ANALISA

Pada Bab IV Analisis memberikan penjelasan tentang permasalahan berupa organisasi ruang, program ruang, analisis kondisi lingkungan analisis sistem struktur dan konstruksi, serta analisis sistem utilitas yang kemudian diuraikan sesuai dengan standar yang berlaku.

BAB V KONSEP PERANCANGAN

Pada Bab V Perancangan berisi tentang konsep dasar, rencana tapak, konsep gubahan massa, konsep ruang dalam, konsep ruang luar, konsep struktur dan konstruksi, utilitas dan blok plan.