

**PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER KHAS ACEH DI
BANDA ACEH
(PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR)**

TUGAS AKHIR

Diajukan Oleh:

CUT USWATUN RIDHA

NIM. 150701129

**Mahasiswa Program Studi Arsitektur
Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry**



**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR- RANIRY
BANDA ACEH
2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

**PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER KHAS ACEH
DI BANDA ACEH**

TUGAS AKHIR

Diajukan kepada Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry
Sebagai Beban Studi Untuk Memperoleh Gelar Sarjana S-1 dalam Ilmu Arsitektur

Oleh:

CUT USWATUN RIDHA

NIM. 150701129

Program Studi Arsitektur

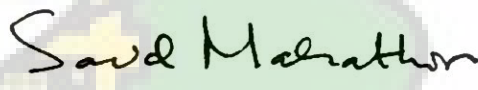
Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry

Disetujui Oleh :

Pembimbing I,


Donny Arief Sumarto, S.T.,M.T.
NIDN. 1310048201

Pembimbing II,


Said Mahathir, S.T.,M.Sc
NIP. 19871031 201403 1 002

TUGAS AKHIR

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH/SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Cut Uswatun Ridha
NIM : 150701129
Program Studi : Arsitektur
Fakultas : Sain dan Teknologi
Judul Skripsi : Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh

Dengan ini menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi 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 bertanggungjawab 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 UIN Ar-Raniry Banda Aceh.

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

Banda Aceh, 7 Oktober 2020

Yang Menyatakan

(Cut Uswatun Ridha)



ABSTRAK

Nama : Cut Uswatun Ridha
NIM : 150101129
Program Studi/ Fakultas : Arsitektur / Sains dan Teknologi (FST)
Judul : Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh (Landasan Konseptual Perancangan Menggunakan Pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular)
Tangga sidang : 28 Juni 2020 / 8 Muharam 1442 H
Tebal Skripsi : 264 Halaman
Pembimbing I : Donny Arief Sumarto, S.T.,M.T
Pembimbing II : Said Mahathir, S.T.,M.Sc
Kata Kunci : Perancangan, Pusat Wisata Kuliner, Banda Aceh, Neo-VERnakular

Pusat wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh merupakan suatu tempat yang menjual dan memperkenalkan masakan daerah Aceh, salah satu kota dengan keberagaman kuliner dan kekhasannya adalah Kota Banda Aceh yang memiliki ragam macam masakan khas dari masing-masing daerah di Aceh dimana proses pembuatannya dapat dilihat secara langsung sehingga memberikan pengetahuan lebih mendalam mengenai kuliner Aceh. Perancangan ini bertujuan untuk melestarikan masakan dan jajanan khas Aceh serta memperkenalkannya kepada masyarakat di luar Aceh. Selain itu juga untuk mengenali dan melestarikan berbagai potensi kuliner Aceh yang berkembang di masyarakat. Hal ini juga merupakan salah satu upaya untuk melakukan sosialisasi dan standarisasi produk-produk makanan halal. Selain itu dengan adanya pusat wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh diharapkan para wisatawan bisa dengan mudahnya menikmati berbagai macam kuliner di satu kawasan tanpa harus berpindah-pindah lokasi. Hasil pembahasan analisa dituangkan dalam bentuk konsep perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh dengan tema Arsitektur Neo Vernakular. Tema Neo Vernakular pada perancangan ini mencerminkan nuansa khas Pemilihan tema ini juga merupakan suatu upaya pelestarian budaya Aceh dengan memodifikasi bangunan menuju suatu karya yang lebih modern tanpa harus mengesampingkan nilai tradisi budaya Aceh.

Kata Kunci: *Perancangan, Pusat Wisata Kuliner, Banda Aceh, Neo-vernakular*

ABSTRACT

Aceh's Culinary Tourism Center in Banda Aceh is a place that sells and introduces Acehnese regional cuisine, one of the cities with culinary diversity and its uniqueness is Banda Aceh which has a wide variety of specialties from each region in Aceh where the manufacturing process can be seen directly so as to provide more in-depth knowledge about Acehnese culinary. The purpose of the design are to preserve Acehnese dishes and snacks, as well as to introduce them to people outside Aceh. In addition, it is also to recognize and preserve the various potentials of Aceh's culinary that are developing in the community. This is also an effort to socialize and standardize halal food products. In addition, with the existence of an Aceh's culinary tourism center in Banda Aceh, it is hoped that tourists can easily enjoy various kinds of culinary in one area without having to move from one location to another. The results of the analysis are set forth in the form of a planning concept and design of an Aceh's Culinary Center in Banda Aceh with the theme Neo Vernacular Architecture. The Neo Vernacular theme in this design reflects a distinctive nuance. The choice of this theme is also an effort to preserve Acehnese culture by modifying the building into a more modern work without having to put aside the values of Acehnese cultural traditions.

Keywords: Design, Culinary Tourism Center, Banda Aceh, Neo-vernacular

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

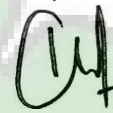
Alhamdulillah, puji dan syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas segala kebbaikannya laporan tugas akhir yang berjudul **Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh** dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun dengan melewati beberapa tahapan yang melibatkan berbagai pihak sebagai pendukung. Untuk itu saya mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu saya dalam proses penyusunan laporan ini :

1. Bapak **Rusydi, S.T., M.Pd** selaku Ketua Program Studi Arsitektur Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
2. Ibu **Nurul Fakhriah, S.T., M.Arch** selaku dosen koordinator mata kuliah seminar.
3. Bapak **Donny Arief Sumarto, S.T, M.T** selaku Dosen pembimbing I dan bapak **Said Mahathir, S. T., M. Sc**, selaku Dosen pembimbing II selama mata kuliah studio tugas akhir dan dalam penyusunan laporan tugass akhir ini.
4. Ibu **Marlisa Rahmi S.T., M. Ars** selaku Dosen peguji I dan Bapak **Heri Azuwar, S.T, M.T** selaku Dosen peguji II di siding munaqasyah tugas akhir yang telah memberi saran.
5. Seluruh staf pengajar dan pengawai di lingkungan Program Studi Arsitektur Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
6. Seluruh staf **Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh dan Dinas Pariwisata Provinsi Aceh** yang telah memberikan informasi untuk kelengkapan data penelitian.
7. Seluruh staf **Kantor BPBA Aceh** yang telah memberikan informasi untuk kelengkapan data penelitian.
8. Dan yang paling utama kepada keluarga yang mendukung dalam segala hal.
9. Teman-teman seangkatan/seperjuangan yang selalu ada di saat suka maupun duka

10. Semua pihak yang telah membantu secara moril dan materil yang tidak dapat satu persatu disebutkan.

Saya menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari kata kesempurnaan. Untuk itu saya berharap adanya saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak khususnya bagi kalangan Mahasiswa Arsitektur.

Banda Aceh, 28 Juni 2020
Penulis,



(Cut Uswatun Ridha)



DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBARAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBARAN PENGESAHAN TIM PEMGUJI	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xx
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Maksud dan Tujuan Perancangan.....	6
1.3 Identifikasi Masalah Perancangan.....	7
1.4 Pendekatan Perancangan	8
1.5 Batasan Perancangan	8
1.6 Kerangka Pikir.....	10
1.7 Sistematis Laporan	11
BAB II DESKRIPSI OBJEK RANCANGAN	
2.1 Tinjauan Umum.....	12
2.1.1 Pemahaman Judul	12
2.1.2 Jenis dan Tipe Kuliner.....	13
2.1.3 Kebijakan Pengembangan Kuliner	30
2.1.4 Proses Penyajian	31
2.2 Tinjauan Khusus.....	32
2.2.1 Lokasi	32
2.2.2 Penentuan Lokasi.....	35
2.2.3 Penilaian Lokasi	43
2.2.4 Lokasi Terpilih	46
2.3 Studi Banding Perancangan Sejenis	48
2.3.1 Khao San Road	48
2.3.2 Clarke Quay.....	51
2.3.3 Hawker Center	53
2.4 Kesimpulan Studi Banding.....	55
BAB III ELABORASI TEMA	
3.1 Neo Vernakular dalam Arsitektur	56
3.1.1 Pengertian Arsitektur Neo Vernakular	56
3.1.2 Ciri-ciri Arsitektur Neo Vernakular.....	57
3.1.3 Tinjauan Arsitektur Neo Vernakular	59
3.2 Interpretasi Tema.....	61
3.3 Studi Banding Tema Sejenis	63

3.3.1	Perancangan Galeri Seni Budaya Melayu Riau di Pekanbaru	63
3.3.2	Museum Tsunami Aceh.....	69
3.3.3	Masjid Raya Mahligai, Padang.....	75
3.3.4	Kesimpulan Studi Banding Tema.....	80
 BAB IV ANALISA		
4.1	Analisa Kondisi Lingkungan	81
4.1.1	Lokasi	81
4.1.2	Peraturan Setempat	82
4.1.3	Kondisi dan Pondasi Tapak	83
4.1.4	Prasarana.....	87
4.1.5	Karakter Lingkungan	87
4.1.6	Analisa Tapak	88
4.2	Analisa Fungsional	106
4.2.1	Pelaku	106
4.2.2	Pengelompokkan Kegiatan	107
4.2.3	Analisa Jumlah Pemakai.....	110
4.2.4	Organisasi Ruang.....	115
4.2.5	Besaran Ruang.....	117
4.2.6	Okupansi Parkiran	120
4.2.7	Standar Kapasitas Toilet	120
 BAB V KONSEP PERANCANGAN		
5.1	Konsep Dasar.....	122
5.2	Rencana Tapak	122
5.2.1	Pemintakatan	122
5.2.2	Tata Letak	124
5.2.3	Pencapaian	125
5.2.4	Sirkulasi dan Parkir	126
5.3	Konsep Bangunan.....	129
5.3.1	Gubahan Massa.....	129
5.3.2	Fasad Bangunan.....	132
5.3.3	Material Bangunan	133
5.4	Konsep Ruang Dalam	135
5.5	Konsep Ruang Luar/Landscape.....	138
5.6	Konsep Struktur.....	142
5.7	Konsep Utilitas	144
 BAB VI HASIL RANCANGAN		
6.1	<i>Site Plan</i>	150
6.2	<i>Layout Plan</i>	151
6.3	Denah Lantai 1	152
6.4	Denah Lantai 2	153
6.5	Tampak Atap	154
6.6	Tampak Depan.....	155

6.7	Tampak kiri dan Kanan Bangunan.....	156
6.8	Tampak Belakang.....	157
6.9	Potongan A-A.....	158
6.10	Potongan B-B	159
6.11	Potongan Kawasan	160
6.12	Pola Lantai 1.....	161
6.13	Pola lantai 2	162
6.14	Kusen lantai 1.....	163
6.15	Kusen Lantai 2.....	164
6.16	Denah Plafon Lantai 1	165
6.17	Denah Plafon Lantai 2	166
6.18	Detail Fasad A dan B.....	167
6.19	Hasil Render Detail Fasad	168
6.20	Detail Fasad C dan B	169
6.21	Hasil Render Detail Fasad	170
6.22	Detail lesehan	171
6.23	Detail Meja Bar	172
6.24	Detail Souvenir.....	173
6.25	Detail Taman Indor.....	174
6.26	Detail Fasat pada Atap.....	175
6.27	Denah Kolom Lantai 1	176
6.28	Denah Kolom Lantai 2	177
6.29	Denah Sloof	178
6.30	Denah Balok Lantai	179
6.31	Denah Plat lantai 1.....	180
6.32	Denah Plat Lantai 2	181
6.33	Denah Ring Balok	182
6.34	Denah ring Balok.....	183
6.35	Denah Rangka Atap.....	184
6.36	Detail Rangka Atap	185
6.37	Denah Lift Makanan.....	186
6.38	Denah Lift Makanan.....	187
6.39	Detail Tangga	188
6.40	Detail Ram.....	189
6.41	Denah Dilatasi Kolom	190
6.42	Denah Railing Void.....	191
6.43	Detail Railing Void.....	192
6.44	Denah sanitasi Lantai 1	193
6.45	Denah Sanitasi Lantai 2.....	194
6.46	Detail Kamar Mandi	195
6.47	Denah sistem Air Hujan	196
6.48	Denah Splinkler Lantai 1	197
6.49	Denah Splinkler Lantai 2.....	198
6.50	Denah Titik Lampu dan Stop Kontak lantai 1.....	199
6.51	Denah Titik Lampu dan Stop Kontak lantai 2.....	200
6.52	Denah Exhaust Fan Lantai 1.....	201

6.53	Denah Exhaust Fan Lantai 2	202
6.54	Detail Landscape A	203
6.55	Detail Landscape B	204
6.56	Potongan Landscape B	205
6.57	Detail Landscape C	206
6.58	Detail Landscape D	207
6.59	Detail landscape E	208
6.60	Detail Gapura	209
6.61	Detail Bak Sampah	210
6.62	Denah Panggung	211
6.63	Tampak Panggung	212
6.64	Tampak Panggung	213
6.65	Potongan Panggung	214
6.66	Perspektif dari Atas	215
6.67	Perspektif Kawasan	216
6.68	Perspektif Kawasan	217
6.69	Perspektif Kawasan	218
6.70	Perspektif Kawasan	219
6.71	Perspektif Kawasan	220
6.72	Perspektif Kawasan	221
6.73	Perspektif Kawasan	222
6.74	View Tampak Bangunan	223
6.75	View Tampak Bangunan	224
6.76	View Tampak Bangunan	225
6.77	Perspektif Kawasan	226
6.78	Perspektif Kawasan	227
6.79	Perspektif Kawasan	228
6.80	Tampak Bangunan Siang dan Malam	229
6.81	Interior Lantai 1	230
6.82	Interior Lantai 1	231
6.83	Interior Lantai 1	232
6.84	Interior Lantai 1	233
6.85	Interior Lantai 1	234
6.86	Interior Lantai 1	235
6.87	Interior Lantai 1	236
6.88	Interior Lantai 2	237
6.89	Interior Lantai 2	238
6.90	Interior Lantai 2	239
6.91	Interior Lantai 2	240
6.92	Interior Lantai 2	241
6.93	Interior Lantai 2	242
6.94	Interior VIP Lantai 2	243
6.95	Interior Kantor Lantai 2	244
6.96	Interior Kantor Lantai 2	245
6.97	Interior Rooftop Lantai 2	246

6.98 Spanduk Perancangan Pusat Wisata kuliner Khas Aceh di Banda Aceh.....	247
DAFTAR PUSTAKA	248
LAMPIRAN	250



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	: Pergerakan jumlah restoran, cafe dan rumah makan dari tahun 2017.....	3
Gambar 1.2	: Pergerakan kunjungan wisatawan di Aceh dari tahun 2015 s.d 2018.....	3
Gambar 1.3	: Rekapitulasi data pergerakan kunjungan wisatawan Mancanegara ke Kab/Kota di Aceh khususnya di Kota Banda Aceh dari tahun 2004s.d 2018.....	3
Gambar 1.4	: Rekapitulasi data pergerakan kunjungan wisatawan Nusantara ke Kab/Kota di Aceh khususnya di Kota Banda Aceh dari tahun 2004 s.d 2018	4
Gambar 1.5	: Pergerakan kunjungan wisatawan di Aceh tahun 2013 s.d 2017 Kunjungan wisatawan Mancanegara terbanyak ke Aceh Melalui Bandara Internasional Sultan Iskandar Muda Tahun 2017.....	5
Gambar 2.1	: Kuah <i>Beulangong</i>	15
Gambar 2.2	: Sate Matang.....	15
Gambar 2.3	: Kuah <i>Plik U</i>	16
Gambar 2.4	: Gulai Kambing.....	16
Gambar 2.5	: Kuah <i>Asam Keu-eung</i>	17
Gambar 2.6	: Kuah <i>Sie Itek</i>	17
Gambar 2.7	: Ayam Tangkap	18
Gambar 2.8	: Rujak Aceh.....	18
Gambar 2.9	: Martabak Aceh.....	19
Gambar 2.10	: <i>Ungkot Kemamah</i>	19
Gambar 2.11	: Kue <i>Adee</i>	20
Gambar 2.12	: Kue <i>Timphan</i>	20
Gambar 2.13	: Kopi Aceh	21
Gambar 2.14	: Sanger.....	21
Gambar 2.15	: Manisan Pala	21
Gambar 2.16	: Pisang <i>Sale</i>	22
Gambar 2.17	: Kembang Loyang	22
Gambar 2.18	: Lepat.....	23
Gambar 2.19	: Jadah Lemang.....	23
Gambar 2.20	: Kue <i>Boi</i>	24
Gambar 2.21	: <i>Bohromrom</i>	24
Gambar 2.22	: <i>Meuseukat</i>	25
Gambar 2.23	: <i>Pacri Nanas</i>	25
Gambar 2.24	: Bubur Kanji Rumbi	26
Gambar 2.25	: <i>Eungkot Paya</i>	26
Gambar 2.26	: <i>Sie Reboh</i>	27
Gambar 2.27	: Mie Jalak Sabang	27
Gambar 2.28	: Dendeng Aceh.....	27
Gambar 2.29	: Bakpia Aceh.....	28

Gambar 2.30	: Rujak Samalanga.....	28
Gambar 2.31	: Kue <i>Keukarah</i>	29
Gambar 2.32	: Proses Penyajian Kuliner	31
Gambar 2.33	: Alternatif Lokasi I.....	36
Gambar 2.34	: Radius Alternatif Lokasi I.....	37
Gambar 2.35	: Alternatif Lokasi II.....	39
Gambar 2.36	: Radius Alternatif Lokasi II.....	40
Gambar 2.37	: Alternatif Lokasi III	42
Gambar 2.38	: Radius Alternatif Lokasi III	43
Gambar 2.39	: Peta Provinsi Aceh	47
Gambar 2.40	: Peta Banda Aceh	47
Gambar 2.41	: Lokasi Terpilih.....	47
Gambar 2.42	: Pasar Apung Malang.....	49
Gambar 2.43	: Suasana Malam di Pasar Apung Malang	49
Gambar 2.44	: Suasana Pasar Apung Malang.....	50
Gambar 2.45	: Suasana Pasar Apung Malang.....	50
Gambar 2.46	: Pasar Apung Malang.....	50
Gambar 2.47	: Pasar Apung Malang.....	51
Gambar 2.48	: Clarke Quay	51
Gambar 2.49	: Clarke Quay	52
Gambar 2.50	: Tampak Payung Trotoar.....	52
Gambar 2.51	: Perspektif dari Clarke Quay	53
Gambar 2.52	: Hawke Center.....	53
Gambar 2.53	: Hawke Center.....	53
Gambar 2.54	: Tampak Dalam	54
Gambar 2.55	: Perspektif Hawker Center	55
Gambar 3.1	: Atap Bubungan.....	56
Gambar 3.2	: Elemen Batu Bata.....	56
Gambar 3.3	: Ruang Terbuka Hijau	57
Gambar 3.4	: Kesatuan antara Interior dengan yang terbuka.....	57
Gambar 3.5	: Bangunan yang Warna Kontras	57
Gambar 3.6	: Rumoh Aceh.....	60
Gambar 3.7	: Gambaran Penerapan pada Atap Bangunan Utama	60
Gambar 3.8	: Gambaran Penerapan pada Atap Bangunan Retail	61
Gambar 3.9	: Gambaran Penerapan Panggung pada Bangunan Utama	61
Gambar 3.10	: Gambaran Penerapan Panggung pada Bangunan Retail	61
Gambar 3.11	: Gambaran Penerapan Ornamen pada Dinding Bangunan.....	62
Gambar 3.12	: Gambaran Cara Penyajian Makanan di Bangunan Utama.....	62
Gambar 3.13	: Gambaran Cara Penyajian Makanan di Bangunan Retail.....	62
Gambar 3.14	: Gambaran Wadah Hidangan Kuno dan Modern.....	63
Gambar 3.15	: Lokasi Tapak.....	63
Gambar 3.16	: Penzoningan	64
Gambar 3.17	: Penerapan Konsep	65
Gambar 3.18	: Penerapan Tema	66
Gambar 3.19	: Rencana Tapak.....	66
Gambar 3.20	: Gaya Bangunan	67

Gambar 3.21	: Tatanan Ruang dalam Gedung A (kanan), Gedung B (kiri)	68
Gambar 3.22	: Museum Tsunami Aceh	69
Gambar 3.23	: Tampak Atas Museum Tsunami Aceh yang Merupakan Analogi dari Gelombang Laut	70
Gambar 3.24	: <i>Space of Fear</i>	72
Gambar 3.25	: <i>Space of Memory</i>	73
Gambar 3.26	: <i>Space of sorrow</i>	73
Gambar 3.27	: <i>Space of Confuse</i>	74
Gambar 3.28	: <i>Space of Hope</i>	74
Gambar 3.29	: Masjid Raya Sumatra Barat	75
Gambar 3.30	: Masjid raya Mahligai	76
Gambar 3.31	: Masterplan Masjid.....	76
Gambar 3.32	: <i>Masterplan</i> Masjid	77
Gambar 3.33	: Ide Motif pada Fasad Bangunan	78
Gambar 3.34	: Interior Bangunan.....	79
Gambar 3.35	: Bentuk dalam Konstruksi Bangunan.....	79
Gambar 3.36	: Gambaran Penerapan Atap Rumah Aceh pada Atap Bangunan	82
Gambar 3.37	: Gambaran Penerapan Panggung pada Bangunan.....	82
Gambar 3.38	: Gambaran Penerapan Ornamen pada Dinding Bangunan.....	83
Gambar 3.39	: Gambaran Penerapan Proses Penyajian pada Bangunan	83
Gambar 3.40	: Gambaran Wadah Hidangan Kuno dan Modern	83
Gambar 4.1	: Lokasi Perancangan	81
Gambar 4.2	: Peruntukan Lahan menurut RTRW.....	83
Gambar 4.3	: Kawasan Strategis Kota Banda Aceh.....	84
Gambar 4.4	: Jalan Arteri Sekunder.....	84
Gambar 4.5	: Halte Trans Koetaraja	85
Gambar 4.6	: Halte Labi-Labi	85
Gambar 4.7	: Utilitas Jaringan Listrik dan Drainase.....	85
Gambar 4.8	: Fasilitas Penunjang.....	86
Gambar 4.9	: Analisa Kebisingan	88
Gambar 4.10	: Tanggapan Analisa Kebisingan.....	89
Gambar 4.11	: Tanggapan Analisa Kebisingan.....	89
Gambar 4.12	: Solusi untuk kebisingan	90
Gambar 4.13	: Analisa Alternatif Pencapaian.....	91
Gambar 4.14	: Analisa Pencapaian	92
Gambar 4.15	: Tanggapan Analisa Pencapaian.....	92
Gambar 4.16	: Jalur Arteri Sekunder	92
Gambar 4.17	: Jalur Pedestrian	93
Gambar 4.18	: Tanggapan Sirkulasi Kendaraan	93
Gambar 4.19	: Jalur Pejalan Kaki di Samping Pertokoan.....	94
Gambar 4.20	: Jalur Pejalan Kaki di Samping Pertokoan.....	94
Gambar 4.21	: Jalur Sirkulasi Penyebrangan	94
Gambar 4.22	: Ilustrasi Pergerakan Matahari pada Lokasi Perancangan.....	95
Gambar 4.23	: Ilustrasi Pergerakan Matahari pada Lokasi Perancangan.....	95
Gambar 4.24	: Ilustrasi Pergerakan Matahari pada lokasi perancangan	96
Gambar 4.25	: Ilustrasi Pergerakan Matahari pada lokasi perancangan	96

Gambar 4.26	: Contoh Pemanfaatan Cahaya Matahari.....	96
Gambar 4.27	: Vegetasi Tanggapan Analisa Matahari	97
Gambar 4.28	: Area Vegetasi	97
Gambar 4.29	: Contoh bukaan pada bangunan	97
Gambar 4.30	: Data Arah Angin Terbanyak di Kota Banda Aceh.....	98
Gambar 4.31	: Analisa Angin.....	99
Gambar 4.32	: Pembelokan Arah Angin	99
Gambar 4.33	: Bentuk Bangunan Panggung	100
Gambar 4.34	: Penerapan <i>Tulak Angen</i> pada Kisi-Kisi Dinding Bangunan	100
Gambar 4.35	: Data Curah Hujan Terbanyak di Kota Banda Aceh	100
Gambar 4.36	: Kondisi Eksisting Site	101
Gambar 4.37	: Lubang Biopori dan Penempatannya	101
Gambar 4.38	: <i>Re-Used Rain Water</i>	102
Gambar 4.39	: Contoh atap yang akan digunakan	102
Gambar 4.40	: Tanggapan Analisa Hujan	102
Gambar 4.41	: Kondisi Eksisting Vegetasi pada Tapak.....	103
Gambar 4.42	: Vegetasi yang digunakan	103
Gambar 4.43	: Jenis Vegetasi yang digunakan dalam tapak.....	103
Gambar 4.44	: Analisa View dari dalam keluar tapak	104
Gambar 4.45	: Analisa View dari Keluar Kedalam Tapak	105
Gambar 4.46	: Rekapitulasi Data Pergerakan kunjungan wisatawan Mancanegara ke Kab/Kota di Aceh khususnya di Kota Banda Aceh dari tahun 2004 s.d 2018	111
Gambar 4.47	: Rekapitulasi Data Pergerakan kunjungan wisatawan Nusantara Ke Kab/Kota di Aceh khususnya di Kota Banda Aceh dari Tahun 2004 s.d 2018	111
Gambar 4.48	: Skema Organisasi Ruang Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di BandaAceh	115
Gambar 4.49	: Skema Organisasi Ruang Food Cord Secara Mikro	116
Gambar 4.51	: Skema Organisasi Ruang Souvenir Secara Mikro	116
Gambar 4.52	: Skema Organisasi Ruang Kantor Secara Mikro.....	116
Gambar 4.53	: Skema Organisasi restoran atau cafe Secara Mikro.....	117
Gambar 5.1	: Zona Pemintakatan.....	124
Gambar 5.2	: Penzoningan	124
Gambar 5.3	: Area parkir.....	125
Gambar 5.4	: Analisis Alternatif Pencapaian	126
Gambar 5.5	: Konsep Pencapaian	126
Gambar 5.6	: Konsep sirkulasi untuk memasuki bangunan utama	127
Gambar 5.7	: Sirkulasi pada site B area retail	128
Gambar 5.8	: Ukuran parkir Mobil.....	128
Gambar 5.9	: Ukuran parkir Sepeda Motor	129
Gambar 5.10	: Ukuran parkir bus	129
Gambar 5.11	: Sirkulasi pada site B area retail	130
Gambar 5.12	: Gambaran Penerapan pada Atap Bangunan Utama	130
Gambar 5.13	: Gambaran Penerapan ornamen pada dinding bangunan	131

Gambar 5.14	: Gambaran wadah dan penerapan penyajian pada bangunan.....	132
Gambar 5.15	: Gubahan Massa	132
Gambar 5.16	: Penerapan ornamen pada fasad bangunan.....	133
Gambar 5.17	: Penerapan material pada <i>lobby</i> di bangunan utama	133
Gambar 5.18	: Contoh penerapan material pada meja dan dinding	134
Gambar 5.19	: Contoh penerapan material conwood pada lantai	134
Gambar 5.20	: Penerapan material pada kantor pengelola.....	134
Gambar 5.21	: Penerapan material pada ruang dapur	135
Gambar 5.22	: Penerapan material pada ruang makan.....	135
Gambar 5.23	: Penerapan konsep pada lobby	135
Gambar 5.24	: Gambaran Penerapan kesatuan antara interior yang terbuka	136
Gambar 5.25	: Gambaran Penerapan material kayu pada interior bangunan....	136
Gambar 5.26	: Gambaran Penerapan penyajian pada bangunan	137
Gambar 5.27	: Jenis meja yang akan digunakan	137
Gambar 5.28	: Penerapan pola linier pada <i>landscape</i>	138
Gambar 5.29	: Pendestrian dikantilever	139
Gambar 5.30	: Tanaman Pengarah	139
Gambar 5.31	: Tanaman Hias.....	140
Gambar 5.32	: Tanaman pagar dan tanaman penutup tanah	140
Gambar 5.33	: Peletakan Vegetasi	140
Gambar 5.34	: Lampu Taman	141
Gambar 5.35	: Area lampu taman	141
Gambar 5.36	: Bangku Taman	142
Gambar 5.37	: Area bangku taman	142
Gambar 5.38	: Pondasi Strauss Pile	143
Gambar 5.39	: Struktur atap rangka baja pada bangunan utama dan retail.....	144
Gambar 5.40	: Skema Sumur Bor	144
Gambar 5.41	: Skema PDAM	144
Gambar 5.42	: Skema Pembuangan Air Kotor dari KM/WC	145
Gambar 5.43	: Skema pembuangan Air kotor dari dapur	145
Gambar 5.44	: Skema proses IPAL	145
Gambar 5.45	: Skema Pengolahan Air Hujan dan gambar biopori.....	146
Gambar 5.46	: Skema Sumber Listrik.....	146
Gambar 5.47	: Skema pembuangan sampah dan titik TPS pada site	147
Gambar 5.48	: CCTV	147
Gambar 5.49	: Sistem pemadam kebakaran	148
Gambar 6.1	: <i>Site Plan</i>	150
Gambar 6.2	: <i>Layout Plan</i>	151
Gambar 6.3	: Denah Lantai 1	152
Gambar 6.4	: Denah Lantai 2	153
Gambar 6.5	: Tampak Atap	154
Gambar 6.6	: Tampak Depan	155
Gambar 6.7	: Tampak kiri dan Kanan Bangunna.....	156
Gambar 6.8	: Tampak Belakang.....	157
Gambar 6.9	: Potongan A-A.....	158
Gambar 6.10	: Potongan B-B.....	159

Gambar 6.11 : Potongan Kawasan	160
Gambar 6.12 : Pola Lantai 1	161
Gambar 6.13 : Pola lantai 2	162
Gambar 6.14 : Kusen lantai 1.....	163
Gambar 6.15 : Kusen Lantai 2	164
Gambar 6.16 : Denah Plafon Lantai 1.....	165
Gambar 6.17 : Denah Plafon Lantai 2.....	166
Gambar 6.18 : Detail Fasad A dan B	167
Gambar 6.19 : Hasil Render Detail Fasad.....	168
Gambar 6.20 : Detail Fasad C dan B.....	169
Gambar 6.21 : Hasil Render Detail Fasad.....	170
Gambar 6.22 : Detail lesehan	171
Gambar 6.23 : Detail Meja Bar	172
Gambar 6.24 : Detail Souvenir.....	173
Gambar 6.25 : Detail Taman Indor	174
Gambar 6.26 : Detail Fasat pada Atap	175
Gambar 6.27 : Denah Kolom Lantai 1	176
Gambar 6.28 : Denah Kolom Lantai 2	177
Gambar 6.29 : Denah Sloof.....	178
Gambar 6.30 : Denah Balok Lantai.....	179
Gambar 6.31 : Denah Plat lantai 1	180
Gambar 6.32 : Denah Plat Lantai 2.....	181
Gambar 6.33 : Denah Ring Balok	182
Gambar 6.34 : Denah ring Balok	183
Gambar 6.35 : Denah Rangka Atap	184
Gambar 6.36 : Detail Rangka Atap	185
Gambar 6.37 : Denah Lift Makanan	186
Gambar 6.38 : Denah Lift Makanan	187
Gambar 6.39 : Detail Tangga	188
Gambar 6.40 : Detail Ram	189
Gambar 6.41 : Denah Dilatasi Kolom.....	190
Gambar 6.42 : Denah Railing Void.....	191
Gambar 6.43 : Detail Railing Void	192
Gambar 6.44 : Denah sanitasi Lantai 1	193
Gambar 6.45 : Denah Sanitasi Lantai 2	194
Gambar 6.46 : Detail Kamar Mandi.....	195
Gambar 6.47 : Denah sistem Air Hujan	196
Gambar 6.48 : Denah Splinkler Lantai 1	197
Gambar 6.49 : Denah Splinkler Lantai 2	198
Gambar 6.50 : Denah Titik Lampu dan Stop Kontak lantai 1	199
Gambar 6.51 : Denah Titik Lampu dan Stop Kontak lantai 2	200
Gambar 6.52 : Denah Exhaust Fan Lantai 1	201
Gambar 6.53 : Denah Exhaust Fan Lantai 2	202
Gambar 6.54 : Detail Landscape A	203
Gambar 6.55 : Detail Landscape B	204
Gambar 6.56 : Potongan Landscape B.....	205

Gambar 6.57 : Detail Landscape C	206
Gambar 6.58 : Detail Landscape D	207
Gambar 6.59 : Detail landscape E.....	208
Gambar 6.60 : Detail Gapura	209
Gambar 6.61 : Detail Bak Sampah.....	210
Gambar 6.62 : Denah Panggung	211
Gambar 6.63 : Tampak Panggung.....	212
Gambar 6.64 : Tampak Panggung.....	213
Gambar 6.65 : Potongan Panggung.....	214
Gambar 6.66 : Perspektif dari Atas	215
Gambar 6.67 : Perspektif Kawasan	216
Gambar 6.68 : Perspektif Kawasan	217
Gambar 6.69 : Perspektif Kawasan	218
Gambar 6.70 : Perspektif Kawasan	219
Gambar 6.71 : Perspektif Kawasan	220
Gambar 6.72 : Perspektif Kawasan	221
Gambar 6.73 : Perspektif Kawasan	222
Gambar 6.74 : View Tampak Bangunan.....	223
Gambar 6.75 : View Tampak Bangunan.....	224
Gambar 6.76 : View Tampak Bangunan.....	225
Gambar 6.77 : Perspektif Kawasan	226
Gambar 6.78 : Perspektif Kawasan	227
Gambar 6.79 : Perspektif Kawasan	228
Gambar 6.80 : Tampak Bangunan Siang dan Malam	229
Gambar 6.81 : Interior Lantai 1.....	230
Gambar 6.82 : Interior Lantai 1.....	231
Gambar 6.83 : Interior Lantai 1.....	232
Gambar 6.84 : Interior Lantai 1.....	233
Gambar 6.85 : Interior Lantai 1.....	234
Gambar 6.86 : Interior Lantai 1.....	235
Gambar 6.87 : Interior Lantai 1.....	236
Gambar 6.88 : Interior Lantai 2.....	237
Gambar 6.89 : Interior Lantai 2.....	238
Gambar 6.90 : Interior Lantai 2.....	239
Gambar 6.91 : Interior Lantai 2.....	240
Gambar 6.92 : Interior Lantai 2.....	241
Gambar 6.93 : Interior Lantai 2.....	242
Gambar 6.94 : Interior VIP Lantai 2	243
Gambar 6.95 : Interior Kantor Lantai 2	244
Gambar 6.96 : Interior Kantor Lantai 2	245
Gambar 6.97 : Interior Rooftop Lantai 2	246
Gambar 6.98 : Spanduk Perancangan Pusat Wisata kuliner Khas Aceh di Banda Aceh.....	247

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	: Sistem Pelayanan Kota Banda Aceh.....	34
Tabel 2.2	: Tabel Keterangan Lokasi Alternatif I.....	37
Tabel 2.3	: Tabel Keterangan Lokasi Alternatif II.....	40
Tabel 2.4	: Tabel Keterangan Lokasi Alternatif II.....	43
Tabel 2.5	: Tabel Analisa SWOT.....	44
Tabel 2.6	: Tabel Penilaian Lokasi.....	45
Tabel 2.7	: Tabel Kesimpulan Studi Banding.....	55
Tabel 3.1	: Tinjauan Arsitektur Neo-Vernakular.....	59
Tabel 3.2	: Kesimpulan Studi Banding Tema.....	80
Tabel 3.3	: Kebutuhan Ruang.....	64
Tabel 4.1	: Kelompok Pelaku Dan Kegiatan.....	107
Tabel 4.2	: Pengelompokkan Kegiatan.....	108
Tabel 4.3	: Jumlah Pengunjung 3 Tahun Terakhir.....	112
Tabel 4.4	: Jumlah Pengunjung 5 Tahun Kedepan.....	113
Tabel 4.5	: Jumlah Pengunjung 5 Tahun Kedepan.....	113
Tabel 4.6	: Jumlah Pengunjung 5 Tahun Kedepan.....	114
Tabel 4.7	: Jumlah Penjual.....	114
Tabel 4.8	: Besaran Ruang.....	117
Tabel 5.1	: Zona Pemintakatan.....	123
Tabel 5.2	: Peletakan Setiap Elemen.....	148
Tabel 5.3	: Langkah-langkah Evaluasi.....	148

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wisata kuliner merupakan salah satu aset wisata Indonesia yang dominan, hal ini terlihat dari keragaman hasil pertanian ataupun perkebunan daerah yang ada di Indonesia yang mempengaruhi keragaman masakannya juga. Setiap daerah memiliki kuliner yang berbeda-beda, sehingga wisatawan lokal maupun mancanegara tertarik untuk mengunjungi daerah-daerah di Indonesia untuk menyempatkan diri mencicipi makanan dan minuman khas daerah tersebut. Menurut Minta Harsana (2008:27) Wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman¹.

Untuk meningkatkan pendapatan daerah, Pemerintah Daerah kini mulai meningkatkan potensi pariwisata. Usaha mengembangkan dunia pariwisata ini didukung dengan UU No. 10 Tahun 2009 yang menyebutkan bahwa keberadaan obyek wisata pada suatu daerah akan sangat menguntungkan antara lain dapat meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD), kemudian berdasarkan Undang-Undang No.10 tahun 2009 pasal 14 Ayat 1 disebutkan bahwa jasa makanan dan minuman merupakan salah satu usaha pariwisata².

Menurut Stowe dan Johnston (2010) wisata kuliner saat ini menjadi sebuah jenis wisata yang sangat banyak dampaknya bagi perkembangan sebuah daerah. Untuk itu perlu didirikan sebuah usaha yang dapat meningkatkan potensi ekonomis, yaitu dengan memberikan dorongan atau dukungan tertentu untuk

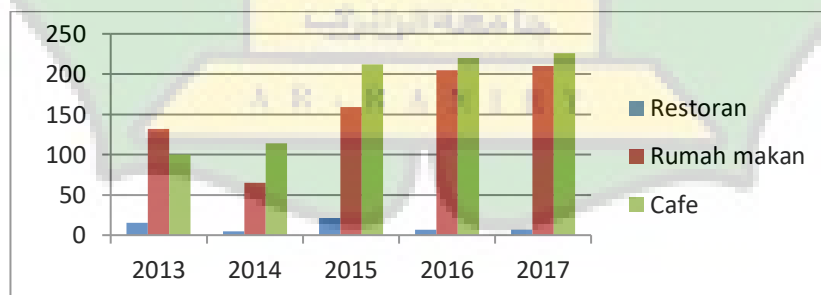
¹ Lisa Agustina, 2012, hal 2

² Ibid, hal 1

dapat menarik wisatawan lokal atau wisatawan asing dalam menikmati kuliner asli daerah³.

Wisata kuliner kini tidak hanya sebagai kebutuhan pangan saja, akan tetapi juga menjadi sebuah hobi yang sangat menyenangkan. Salah satu kota dengan keberagaman kuliner dan kekhasannya adalah Kota Banda Aceh⁴.

Banda Aceh selaku ibu kota provinsi merupakan kawasan yang cukup berkembang bidang pariwisatanya untuk saat ini. Oleh karena itu banyak hal yang dapat di jumpai di kota Banda Aceh seperti pusat budaya da pariwisata. Hal tersebut membuat kota Banda Aceh termasuk dalam tujuan wisatawan nasional maupun internasional. Perkembangan sektor pariwisata Kota Banda Aceh tidak hanya dilihat dari keindahan alam dan sejarahnya, akan tetapi juga dari ciri khas masakan tradisional yang mempunyai cita rasa tersendiri dan berbeda dengan masakan adat provinsi lain. Berdasarkan data dari Dinas kebudayaan dan pariwisata Aceh, jumlah restoran, rumah makan dan cafe di Kota Banda Aceh pada tahun 2017 terdapat sebanyak 7 restoran, 210 rumah makan dan 226 cafe, jumlah ini semangkin meningkat tiap tahunnya. Jumlah ini menunjukkan antusiasme masyarakat terhadap kuliner, begitu juga jumlah kunjungan wisatawan ke Banda Aceh yang terus meningkat dari setiap tahunnya seperti yang tertera pada tabel dibawah ini⁵:



Gambar 1.1 : Pergerakan jumlah restoran, cafe dan rumah makan dari tahun 2013 s.d 2017

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

³ Leuhoe, yermias J.L ., Alb . Joko Santoso., & Eduard Rusdianto. (2013). Pengembangan E-Kuliner kota Kupang. *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*, 6, hal 33.

⁴ Halomuda, 2016, *12 tempat wista kuliner Aceh yang paling enak & populer*, diakses 15 september 2018 dari <http://halomuda.com/tempat-wisata-kuliner-aceh>

⁵ Hasil wawancara dengan Kasubbag program, informasi dan Humas Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh (M. Syahputra Az.S.STP,M.Ec.dev)

**DATA PERGERAKAN KUNJUNGAN WISATAWAN MANCANEGERA DAN
WISATAWAN NUSANTARA KE ACEH
TAHUN 2018**

WISMAN		106,281	ORANG
WISNUIS		2,391,968	ORANG
TOTAL		2,498,249	ORANG

**PERBANDINGAN PERGERAKAN KUNJUNGAN WISATAWAN MANCANEGERA DAN
WISATAWAN NUSANTARA KE ACEH
TAHUN 2017 DAN TAHUN 2018**

URAIAN	DATA KUNJUNGAN		SELISIH 2018-2017	PERSENTASE KENAIKAN / PENURUNAN
	THIN 2017	THIN 2018		
WISMAN	75.708	106.281	30.573	40.29 %
WISNUIS	2.288.625	2.391.968	103.343	Narr. 4.52 %
TOTAL	2.364.333	2.498.249	133.916	Narr. 5.66 %

Sumber : Kabupaten Kuta

**PERBANDINGAN WISATAWAN MANCANEGERA YANG MASUK MELALUI PINTU KEATANGAN
TAHUN 2017 DAN 2018**

URAIAN	DATA KUNJUNGAN		SELISIH 2018-2017	PERSENTASE KENAIKAN / PENURUNAN
	THIN 2017	THIN 2018		
WISMAN	33.109	33.787	687	2.06 %

TAHUN 2017			TAHUN 2018				
NO.	NEGARA	JLH KUNJUNGAN	NO.	NEGARA	JLH KUNJUNGAN		
1.	MALAYSIA	24.874	ORANG	1.	MALAYSIA	24.652	ORANG
2.	AUTRALIA	1.760	ORANG	2.	INGGRIS	2.348	ORANG
3.	TONGKONG	850	ORANG	3.	TONGKONG	1.096	ORANG
4.	RUPIA	737	ORANG	4.	TONGKONG	854	ORANG
5.	INDIA	387	ORANG	5.	USA	718	ORANG
6.	JERMAN	317	ORANG	6.	PERANCIS	493	ORANG
7.	SINGAPURA	351	ORANG	7.	AUSTRALIA	492	ORANG
8.	INGGRIS	344	ORANG	8.	JERMAN	385	ORANG
9.	PERANCIS	340	ORANG	9.	THAILAND	288	ORANG
10.	AMERIKA SERIKAT	301	ORANG	10.	SPANYOL	245	ORANG
11.	LAINNYA	3.477	ORANG	11.	LAINNYA	2.180	ORANG
		33.109	ORANG	TOTAL		33.787	ORANG

Sumber : BPS Aceh

Banda Aceh, Februari 2019

Handwritten signature
KAPALA DINAS KEMENDAGRIAN KABUPATEN KUTA

JARANILLOH, M. S. A.
Pembina Lapangan Kerja
NIP. 19700311980-1-000

Gambar 1.2 : Pergerakan kunjungan wisatawan di Aceh dari tahun 2015 s.d 2018
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Kota

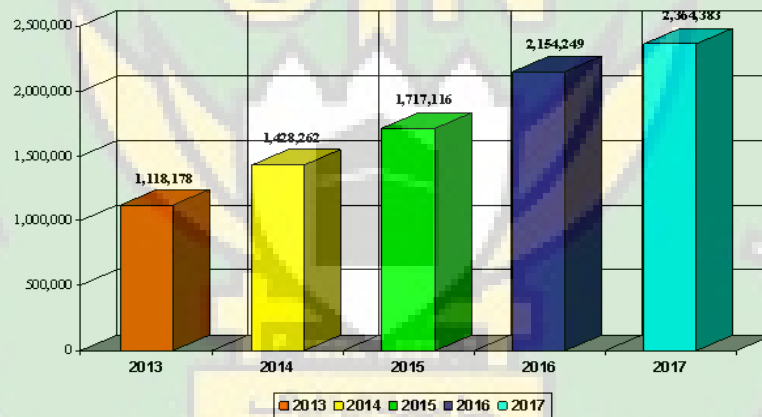
Gambar 1.3 : Rekapitulasi Data Pergerakan kunjungan wisatawan Mancanegara ke Kab/Kota di Aceh khususnya di Kota Banda Aceh dari tahun 2004 s.d 2018
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

REKAPITULASI DATA PERGERAKAN KUNJUNGAN WISATAWAN NUSANTARA KE KAB/KOTA DI ACEH
DARI TAHUN 2004 S.D 2018

No	Kabupaten/Kota	Tahun															
		2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
1	KAB. ACEH SELATAN	19,404	21,344	26,680	32,016	35,819	9,455	11,346	12,708	12,801	26,682	15,499	20,196	15,498	20,580	21,369	
2	KAB. ACEH TENGGARA	32,154	35,369	44,211	53,054	58,154	3,932	3,992	4,778	8,601	14,740	20,634	10,191	14,696	20,665	22,838	
3	KAB. ACEH TIMUR	30,100	5,209	6,511	7,814	7,830	3,364	3,366	3,491	3,636	9,568	1,933	975	3,968	14,418	15,952	
4	KAB. ACEH TENGAH	4,735	3,310	41,388	49,666	43,415	79,461	23,280	22,324	25,880	30,197	33,891	35,325	36,249	38,669	71,762	
5	KAB. ACEH BARAT	22,270	24,497	30,621	36,745	36,945	42,880	41,169	41,169	24,484	24,079	30,881	41,218	40,857	37,849	36,853	
6	KAB. ACEH BESAR	28,134	30,947	36,684	46,420	40,270	55,402	41,002	51,005	10,407	30,323	183,441	41,348	466,742	574,079	527,207	
7	KAB. PIDIE	27,140	29,854	37,318	44,780	41,636	88,843	88,848	91,514	135,474	15,617	7,640	18,157	19,311	18,619	18,075	
8	KAB. ACEH UTARA	52,402	57,642	72,053	86,454	41,138	7,597	1,010	5,264	15,211	26,758	26,758	53,854	107,379	124,565	184,486	
9	KAB. SIMEULUE	1,254	2,885	3,610	4,332	5,198	8,186	9,252	10,177	55,739	33,903	36,259	29,681	40,600	48,068	53,429	
10	KAB. ACEH SINGKIL	2,413	3,011	3,764	4,517	7,420	14,312	46,000	251,000	172,600	37,271	90,993	87,937	29,729	42,046	80,328	
11	KAB. BIREUEN	2,861	3,903	4,879	5,854	7,024	5,078	18,560	3,070	9,743	4,947	26,031	230,422	80,247	19,724	28,941	
12	KAB. ACEH BARAT DAYA	-	-	-	-	-	3,600	11,348	11,350	11,350	2,426	10,339	5,717	5,293	15,319	18,095	
13	KAB. GAYO LUES	-	-	-	400	2,940	3,085	3,394	3,564	9,017	17,919	1,636	2,843	4,092	6,948	11,384	
14	KAB. ACEH JAYA	-	-	-	-	-	4,320	5,261	5,262	6,246	3,324	2,345	3,104	7,232	9,290	5,770	
15	KAB. NAGAN RAYA	-	-	25	30	2,220	11,973	11,994	13,862	14,216	3,667	6,208	4,807	3,780	5,151	1,886	
16	KAB. ACEH TAMIANG	-	-	-	-	2,880	6,141	6,157	8,312	4,728	18,559	19,618	7,318	7,292	7,723	7,860	
17	KAB. BENER MERIAH	-	-	-	-	2,100	1,871	1,875	25,300	26,312	12,743	43,910	14,103	49,476	147,527	62,526	
18	KAB. PIDIE JAYA	-	-	-	-	-	39,230	43,000	55,000	39,230	127,246	19,779	10,136	7,501	2,036	1,826	
19	KOTA BANDA ACEH	30,486	33,535	19,500	92,078	130,695	153,217	140,000	161,792	170,493	256,526	229,575	267,550	266,103	272,194	372,503	
20	KOTA SABANG	41,175	45,292	56,615	121,311	129,573	88,083	121,647	96,691	212,165	271,971	482,932	623,635	724,923	736,275	709,506	
21	KOTA LHOEKSEMAWE	-	-	-	68	86,434	40,511	48,614	32,172	15,558	29,908	37,069	87,854	59,316	60,006	60,366	
22	KOTA LANGSA	-	-	9,832	9,902	18,230	25,997	28,361	36,587	40,965	36,508	39,961	27,023	31,863	24,352	29,190	
23	KOTA SUBULUSSALAM	-	-	-	15	3,240	6,603	10,620	12,700	13,790	30,810	14,072	35,108	41,567	43,070	42,572	
Jumlah Total		294,528	296,801	395,691	595,546	710,081	712,630	720,079	959,546	1,026,806	1,875,626	1,377,541	1,662,528	2,077,797	2,286,625	2,391,968	

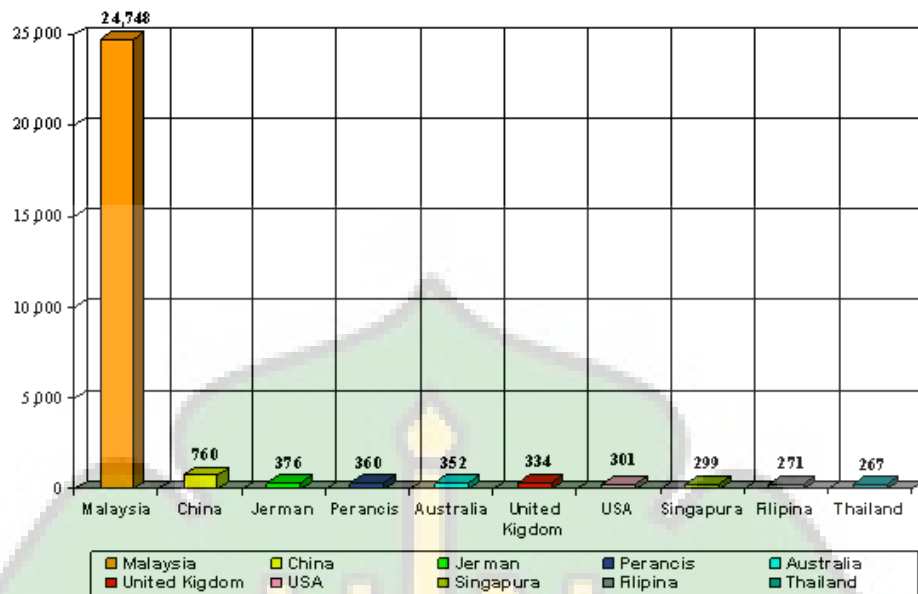
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten/Kota

Gambar 1.4 : Rekapitulasi Data Pergerakan kunjungan wisatawan Nusantara ke Kab/Kota di Aceh khususnya di Kota Banda Aceh dari tahun 2004 s.d 2018
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh



263

Gambar 1.5 : Pergerakan kunjungan wisatawan di Aceh dari tahun 2013 s.d 2017
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh



Gambar 1.6 : Kunjungan Wisatawan Mancanegara Terbanyak ke Aceh melalui Bandara Internasional Sultan Iskandar Muda Tahun 2017
sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

Dari rekapitulasi data pergerakan kunjungan wisatawan baik nusantara maupun mancanegara ke Kab/Kota di Aceh, hanya 10% wisatawan yang berkunjung menikmati wisata alam maupun sejarah, selebihnya wisatawan berkunjung karena ingin mencicipi kuliner yang ada di Aceh⁶. Menurut Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, Reza Fahlevi, saat ini pemerintah telah konsisten mengembangkan kuliner Aceh sebagai daya tarik wisatawan. Selain itu, pemerintah juga telah berupaya mengajak masyarakat untuk lebih mengenal kuliner khas Aceh melalui *event* yang bertajuk *Aceh International Halal Food Festival 2017* yang di pusatkan di Taman Sari, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh. Acara ini tidak hanya menarik minat masyarakat lokal, namun juga turis *international*. Kegiatan ini juga sebagai upaya untuk memperkenalkan kekayaan kuliner yang dimiliki. Dengan adanya *event* yang diselenggarakan maka Banda Aceh sukses mendapat tiga gelar destinasi wisata halal nasional dan dua tingkat internasional⁷.

⁶ Hasil wawancara dengan dengan Kasubbag program, informasi dan Humas Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh (M. Syahputra Az.S.STP,M.Ec.dev)

⁷Viva, 2017, *Aceh bidik Wisatawan melalui kuliner halal*, diakses 27 November 2018 dari <https://www.viva.co.id/berita/nasional/948123-aceh-bidik-wisatawan-melalui-kuliner-halal/>

Berdasarkan faktor- faktor di atas, maka diperlukan suatu wadah berupa kawasan pusat wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh yang bersifat permanen dan semi permanen, dengan tujuan memperkenalkan dan melestarikan makanan khas Aceh serta dapat melihat langsung proses penyajiannya. Mengingat saat ini pemerintah Aceh hanya menyelenggarakan *event* seperti *food festival* yang bersifat *temporary*.

Perancangan Pusat Wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh ini bertujuan untuk melestarikan masakan dan jajanan khas Aceh serta memperkenalkannya kepada masyarakat di luar Aceh. Selain itu juga untuk mengenali dan melestarikan berbagai potensi kuliner Aceh yang berkembang di masyarakat. Hal ini juga merupakan salah satu upaya untuk melakukan sosialisasi dan standarisasi produk-produk makanan halal. Pengembangan sektor pariwisata di Provinsi Aceh diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, termasuk didalamnya wisata kuliner. Selain itu dengan adanya pusat wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh diharapkan para wisatawan bisa dengan mudahnya menikmati dan melihat proses pembuatan berbagai macam kuliner di satu kawasan tanpa harus berpindah - pindah lokasi.

1.2 Maksud dan Tujuan Perancangan

1.2.1 Maksud Perancangan

Maksud dari perancangan ini adalah untuk mewujudkan perancangan wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh.

1.2.2 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan dari perancangan pusat wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh ini adalah sebagai berikut:

1. Sarana untuk lebih mengenal keberagaman kuliner.
Kelebihan pusat wisata kuliner ini bisa menjadi salah satu wadah atau sarana untuk dapat memperkenalkan serta menjaga atau melestarikan keberagaman budaya dan kuliner khas Aceh kepada masyarakat umum dan turis.

2. Dengan perancangan pusat wisata kuliner secara arsitektural, maka diharapkan dapat membantu pemerintah untuk menyediakan sarana dalam melakukan sosialisasi dan standarisasi produk-produk makanan halal.
3. Menjadikan bangunan pusat wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh sebagai destinasi wisata kuliner bagi masyarakat lokal maupun internasional dimana para wisatawan dapat menikmati dan melihat proses pembuatan kuliner tersebut.

1.3. Identifikasi Masalah Perancangan

1.3.1 Permasalahan Umum

Permasalahan umum yang muncul adalah minimnya sarana pariwisata yang dapat mewadahi pelestarian kuliner khas aceh. Selain itu juga kurangnya sarana yang bersifat edukatif yang dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang kuliner khas Aceh baik dari dari segi penyajian ataupun proses.⁸

1.3.2 Permasalahan Khusus

Permasalahan khusus yang muncul adalah :

1. Bagaimana bentuk rancangan pusat wisata kuliner khas Aceh bangunan yang sesuai, rekreatif dan mampu menarik wisatawan dalam maupun luar negeri.
2. Bagaimana desain bangunan yang mencerminkan budaya khas Aceh dan desain yang dapat mengakomodir fungsi dari kegiatan pusat kuliner tersebut.

⁸ Hasil wawancara dengan dengan Kasubbag program, informasi dan Humas Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh (M. Syahputra Az.S.STP,M.Ec.dev)

1.4. Pendekatan Perancangan

Pada perancangan pusat kuliner ini, penulis akan menggunakan Tema *Neo Vernakular*. *Arsitektur Neo-Vernacular* adalah suatu penerapan elemen arsitektur yang telah ada, baik fisik (bentuk dan konstruksi) maupun non fisik (konsep, filosofi dan 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 setempat⁹.

Tema *Neo Vernakular* pada perancangan bangunan pusat wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh yang mencerminkan nuansa khas Aceh diwujudkan melalui pendekatan gaya *Neo Vernakular*. Pemilihan tema *Neo Vernakular* ini pada perancangan pusat wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh diterapkan dalam konsep bentuk, warna/*texture*, sirkulasi udara, perbedaan ketinggian lantai dalam bangunan dan pemakaian ornamen-ornamen khas Aceh pada dinding bangunan yang menerapkan filosofi dari rumah Aceh. Pemilihan tema ini juga merupakan suatu upaya pelestarian budaya Aceh dengan memodifikasi bangunan menuju suatu karya yang lebih modern tanpa harus mengesampingkan nilai tradisi budaya Aceh.

1.5. Batasan Perancangan

Adapun batasan pembahasan dalam studi penelitian ini secara arsitektural dan non arsitektural.

Arsitektural:

- Perencanaan dan perancangan pusat wisata kuliner sebagai ruang publik hanya ditekankan pada desain tata letak bangunan, pembahasan pada lokasi, tampilan/bentuk bangunan, dan kebutuhan ruang bangunan sebagai ruang publik.
- Penyediaan fasilitas yang sesuai dengan objek rancangan.

⁹ Penerapan konsep *noe-Vernakular* budaya pada Resort hotel Jakarta. (n.d). Diakses 14 Januari 2019. Dari <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2014-2-01245-AR%20Bab2001.pdf>

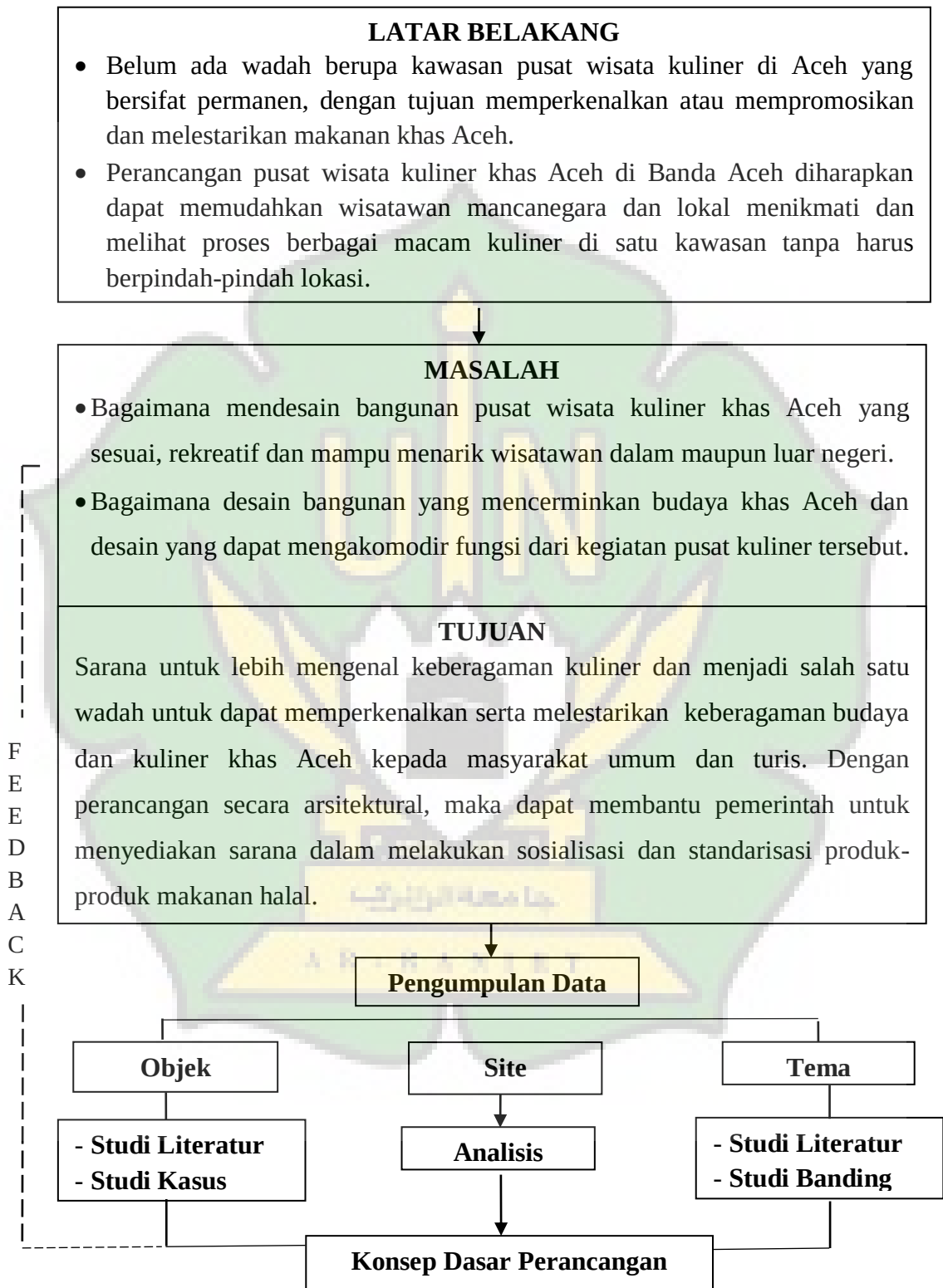
- Dua Massa .
- Kajian terhadap tapak sesuai dengan Rencana Tata ruang Wilayah (RTRW) Kota Banda Aceh.

Non arsitektural:

- Aktivitas yang dilakukan dalam bangunan termasuk proses jual beli kuliner dan aktivitas penunjang lainnya.



1.6. Kerangka Pikir



1.7. Sistematis Laporan

Secara garis besar, sistematika dalam penyusunan landasan Program Perencanaan dan Perancangan Revitalisasi pusat wisata kuliner Aceh di peunayong sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi uraian tentang latar belakang, tujuan perancangan, identifikasi masalah, pendekatan, batasan perancangan, lokasi perancangan, kerangka pikir, dan sistematika laporan.

BAB II DESKRIPSI OBJEK RANCANGAN

Bab ini berisi tinjauan pustaka mengenai tinjauan umum dan tinjauan khusus dari Revitalisasi pusat wisata kuliner Aceh di peunayong, Studi banding, perancangan sejenis, program kegiatan, kebutuhan ruang.

BAB III ELABORASI TEMA

Bab ini membahas tentang uraian tema yang terpilih, interpretasi tema, dan studi banding tema sejenis.

BAB IV ANALISA

Bab ini menjelaskan tentang uraian analisa kondisi lingkungan (makro), dan analisa fungsional (analisa mikro).

BAB V KONSEP PERANCANGAN

Bab ini menjelaskan tentang konsep dasar perancangan, konsep bangunan, konsep ruang dalam, konsep struktur dan konstruksi, utilitas bangunan, dan konsep ruang luar.

BAB II

DESKRIPSI OBJEK RANCANGAN

2.1. Tinjauan Umum

2.1.1. Pemahaman Judul

Judul kasus proyek ini adalah Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh. Ada 4 (empat) hal yang dijelaskan mengenai penjudulan kasus proyek ini, yaitu:

a. Perancangan

Perancangan adalah proses atau perbuatan merancang¹⁰. Menurut Bin Ladjamudin (2005:39) pengertian perancangan adalah tahapan perancangan (*degisn*) memiliki tujuan untuk mendesain sistem baru yang dapat menyelesaikan masalah-masalah yang dihadapi perusahaan yang diperoleh dari pemilikan alternatif sistem terbaik¹¹.

b. Pusat Wisata Kuliner

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Pusat wisata kuliner berasal dari dua kata, yaitu wisata dan kuliner. Wisata adalah bepergian bersama-sama untuk memperluas pengetahuan, wawasan, dan lain-lain, sedangkan kuliner adalah masakan atau makanan. Jadi wisata kuliner adalah bepergian bersama-sama untuk memperluas wawasan mengenai makanan.

c. Khas Aceh

Khas Aceh terdiri dari dua suku kata yaitu Khas dan Aceh, menurut KBBI Khas adalah hal khusus yang tidak dimiliki oleh orang lain (istimewa). Sedangkan Aceh adalah nama suatu wilayah yang terletak di pulau Sumatera. Jadi penggunaan kata Khas Aceh ini mengacu pada makanan daerah tersebut.

¹⁰<https://kbbi.web.id/rancang-2>. Diakses pada tanggal 25 Februari 2019, 15:26.

¹¹https://www.academia.edu/9308770/Pengertian_perancangan_menurut_bin_Ladjamudin. Diakses pada tanggal 16 April 2019, 12:40.

d. Banda Aceh

Pemakaian nama ini mencerminkan lokasi dari proyek/bangunan, sehingga dapat dengan mudah diingat oleh masyarakat. Penggunaan nama lokasi proyek dapat menginformasikan bahwa bangunan ini merupakan salah satu langkah awal pengembangan pusat wisata kuliner di Kota Banda Aceh di Provinsi Aceh.

e. Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh

Dapat disimpulkan bahwa proyek ini merupakan tempat yang mewadahi kuliner khas Aceh dengan cara perancangan kawasan terpilih sebagai lokasi pusat wisata kuliner, serta mengoptimalkan potensi kawasan tersebut sebagai tempat wisata.

2.1.2. Jenis, Tipe Kuliner dan Deskripsi Pengguna

A. Jenis Kuliner

Jenis Wisata kuliner Aceh dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

a. Kuliner/makanan yang dapat dijadikan oleh-oleh

Makanan yang dijadikan oleh-oleh atau buah tangan para wisatawan baik yang datang dari daerah lain maupun para turis luar negeri sebagai tanda telah mengunjungi kota Banda Aceh. Oleh-oleh tersebut diantaranya adalah sebagai berikut ¹²:

1. Kue Ade atau Bingkang
2. Kopi Gayo
3. Kopi Ulee Kareng
4. Manisan Pala
5. Pisang Sale
6. Kembang Loyang
7. Kue Bhoi
8. Kue Keukarah
9. Meuseukat

¹²www.bandaacehtourism.com

10. Ikan Kayu
11. Dendeng Aceh
12. Bakpia Aceh
13. Keripik Sare

b. Kuliner/Makanan yang disajikan di Retail/Warung

Sedangkan untuk makanan/kuliner yang disediakan di restoran/warung Padang diantaranya adalah sebagai berikut¹³ :

1. Mie Aceh
2. Sate Matang
3. Kuah Pliek U
4. Gulai Kambing
5. Kuah Masam Keu-eung
6. Kuah Sie Itek
7. Ayam Tangkap
8. Uengkot Kemamah
9. Kuah Belangong
10. Eungkot Paya
11. Sie Reboh
12. Plik U
13. Asam Sunti

B. Tipe kuliner

Adapun tipe-tipe kuliner Aceh antara lain :

1. Kuah Beulangong

Kuah beulangong di kenal sebagai masakan yang berasal dari Aceh Besar. Makanan ini berbahan dasar daging kambing dan sapi yang dimasak menggunakan belangan dengan ditambah buah nangka sebagai campuran.

¹³www.bandaacehtourism.com



Gambar 2.1 : Kuah Beulangong
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

2. Sate Matang

Sate matang merupakan salah satu makanan khas provinsi Aceh yang berasal dari daerah Matang, Kabupaten Bireun. Sate matang ini berbeda dengan sate lainnya, yang mana satenya berisi daging kambing atau daging sapi yang diungkap dengan bumbu khas Aceh untuk kemudian dibakar. Sate matang disajikan dengan kuah soto beraroma khas yang kaya akan rempah.



Gambar 2.2 : Sate Matang
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

3. Kuah *Pliek U*

Kuah *Pliek U* adalah salah satu masakan Aceh yang populer dan merupakan makanan khas Kabupaten Aceh Barat. Kuah *Pliek U* melambangkan eratnya kekerabatan dan keragaman masyarakat Aceh yang dipersatukan dalam satu kual, sehingga menghasilkan cita rasa unik. Kuah *Pliek U* juga berisi aneka jenis sayuran yang tumbuh di Aceh.



Gambar 2.3 : Kuah *Pliek U*
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

4. Gulai Kambing

Makanan khas Aceh selanjutnya adalah gulai kambing. Gulai kambing ini dimasak dalam kuah yang besar dan dalam penyajiannya selalu dalam keadaan panas, dengan daging kambing yang empuk, ditambah dengan bumbu khas Aceh dan jenis serta jumlah rempah-rempah yang digunakan. Rempah yang digunakan untuk memasak gulai kambing ini sekitar 22 jenis bumbu yang diracik.



Gambar 2.4 : Gulai Kambing
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

5. Kuah *Masam Keu-eung*

Masam keu-eung artinya masam pedas, kuliner ini banyak ditemukan hampir di seluruh wilayah Indonesia tidak hanya di Aceh saja, namun yang membedakannya dengan daerah lain adalah pada penambahan bumbu khas aceh yaitu *asam sunti* (belimbing yang telah dijemur) sehingga menambah cita rasa yang berbeda dari daerah lain.



Gambar 2.5 : Kuah masam Keu-eung
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

6. Kuah *Sie Itek*

Makanan yang berasal dari salah satu wilayah di Aceh tepatnya di Bireun adalah kuah *Sie itek* atau jika di artikan dalam bahasa Indonesia menjadi masakan dari daging itik atau bebek. *Sie itek* pada umumnya diolah dalam dua varian, yaitu: masak merah dan masak putih. *Sie itek* masak merah yang berarti kuahnya berwarna merah, karena salah satu bumbu utamanya menggunakan cabai merah. Sedangkan *Sie itek* masak putih atau yang berarti kuahnya yang bewarna putih lebih mirip masakan opor di Jawa yang berwarna pucat dan tidak pedas.



Gambar 2.6 : Kuah *Sie Itek*
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

7. Ayam Tangkap

Masakan khas Aceh selanjutnya adalah ayam tangkap yang terbuat dari ayam goreng dicampur dengan cabai hijau dan daun kari (teumurui). Rasanya tidak jauh seperti kebanyakan ayam goreng, namun campuran daun karinya yang menambah sensasi tersendiri. Olahan daging ayam dalam masakan ini

disajikan dengan cara dipotong kecil-kecil kemudian ditaburi dengan daun kari dan cabai hijau.



Gambar 2.7 : Ayam Tangkap
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

8. Rujak Aceh

Rujak Aceh sebagai makanan khas tradisional Aceh ini memiliki rasa yang berbeda dengan jenis rujak lainnya. Rasa ini diperoleh dari cita rasanya yang asam, manis, dan pedas, serta buah yang dipakai dalam sajian kuliner rujak Aceh ini berisi buah rumbia Aceh yang kemudian disiram dengan rujak sehingga menghasilkan cita rasa tersendiri.



Gambar 2.8 : Rujak Aceh
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

9. Martabak Aceh

Cita rasa martabak Aceh tentunya berbeda dengan martabak lainnya. Dalam proses pembuatannya, bahan yang digunakan adalah roti canai sebagai lapisan luar, ditambah dengan taburan bawang merah, cabai hijau, dan disajikan dengan kuah sambal.



Gambar 2.9 : Martabak Aceh
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

10. *Ungkot Kemamah* (Ikan Kayu)

Ungkot kemamah merupakan makanan khas suku Aceh yang terbuat dari ikan tuna rebus kemudian dikeringkan dan diiris kecil-kecil. *Ungkot kemamah* biasa dimasak dengan dicampur santan, kentang, cabai hijau, serta bumbu rempah lainnya. Masakan yang satu ini bisa bertahan lama hingga berbulan-bulan, oleh karena itu makanan ini banyak dikonsumsi masyarakat Aceh sejak perang melawan Belanda karena proses pembuatannya yang mudah dan efektif dalam kondisi mendesak.



Gambar 2.10 : *Ungkot Kemamah*
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

11. Kue *Adee* atau *Bingkang*

Kue *Adee* atau kue *Bingkang* manis ini berasal dari kabupaten Pidie Jaya, salah satu wilayah hasil pemekaran baru di Aceh. Tekstur kue *Adee* ini lembut, legit, dan manis. Sepintas kue ini memang mirip dengan bingkang, kue ini juga sering dijadikan sebagai oleh-oleh atau buah tangan.



Gambar 2.11 : Kue Adee
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

12. Kue *Timphan*

Masakan Aceh selanjutnya adalah kue *Timphan*. Cara membuat kue *Timphan* sebenarnya sangat bervariasi, salah satu caranya adalah dengan mencampur ketan atau kelapa muda, serikaya, pisang baranang, dan tepung ketan menjadi suatu adonan. Setelah itu dibentuk dan dibungkus menggunakan daun pisang muda sebelum dikukus, kemudian di tambah isian beras ketan atau serikaya sebelum dikukus.



Gambar 2.12 : Kue *Timphan*
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

13. Kopi Aceh

Aceh dari dulu terkenal dengan penghasil kopi terbesar di Indonesia, dengan cita rasa yang khas dan aroma kopi yang kuat sebagai ciri khas kopi Aceh Gayo. Setiap kopi pada dasarnya sama, yang membedakan adalah cara pengolahannya. Salah satu kopi Aceh yang terkenal adalah varian Aceh Gayo. Kopi aceh mengandung antitoksin yang dapat menambah stamina tubuh dan mengencangkan kulit.



Gambar 2.13 : Kopi Aceh
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

14. Sanger

Sanger merupakan kopi khas Aceh yang terdiri dari campuran kopi hitam, kental manis dan gula. Perbedaan sanger dengan kopi lainnya terdapat pada cara pembuatannya, saat kopi diseduh dengan saringan dari kain berbentuk kerucut, kemudian ditambah dengan susu kental dan sedikit gula, itulah yang membedakan kopi sanger dengan kopi biasa.



Gambar 2.14 : Sanger
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

15. Manisan Pala

Cemilan khas Aceh Selatan bernama manisan pala ini terbuat dari buah pala. Pala merupakan komoditi terbesar yang dihasilkan dari kabupaten Aceh Selatan, yang juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh atau buah tangan.



Gambar 2.15 : Manisan Pala
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

16. Pisang Sale

Pisang Sale merupakan makanan ringan yang berasal dari Aceh Timur. Bahkan Aceh Timur merupakan sentra penghasil pisang sale terbesar se-Aceh. Makanan tradisional ini mempunyai rasa dan aroma yang khas. Yang terbuat dari pisang matang yang dikupas kulitnya, kemudian dijemur sampai kering untuk kemudian diasapi agar tahan lama, lalu olahan pisang tersebut diolesi dengan gula tebu. Olahan pisang ini juga kerap di jadikan sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas dari Aceh Timur.



Gambar 2.16 : Pisang Sale
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

17. Kembang Loyang

Kembang loyang merupakan makanan khas Aceh tamiang yang terbuat dari tepung roti bercampur dengan gula dan telur serta sari pati santan. Campuran adonan tersebut kemudian diaduk hingga rata dan dicetak dalam cetakan kembang loyang untuk digoreng. Kembang loyang akan dijumpai pada acara hajatan dan hari besar keagamaan, seperti hari raya Idul Fitri.



Gambar 2.17 : Kembang Loyang
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

18. Lepat

Makanan ini terbuat dari tepung ketan yang diisi dengan gula merah kalis, dibungkus dengan daun pisang dimana bagian tengahnya diberi taburan kelapa parut gongseng atau dikenal dengan inti kemudian dikukus. Lepat banyak disajikan saat perayaan hari-hari besar masyarakat Gayo. Makanan ini bisa bertambah sampai dua minggu jika diasapi.



Gambar 2.18 : Lepat
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

19. Jadah Lemang

Makanan khas Aceh Singkil yang satu ini terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan santan kelapa yang telah dibubuhi garam. Cita rasa gurih yang dihasilkan jika dipadukan dengan daging rendang menjadi sajian saat perayaan hari-hari besar Islam, seperti Idul Fitri maupun Idul Adha. Jadah lemanng dimasak dengan media yang unik, yaitu bambu.



Gambar 2.19 : Jadah Lemang
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

20. Kue Bhoi

Kue bhoi adalah makanan khas dari Aceh Besar. Bentuk dari kue bhoi bermacam-macam, ada yang berbentuk ikan, bintang, bahkan bunga. Kue bhoi biasa dijadikan bingkisan dalam seserahan yang dibawa oleh calon pengantin pria pada upacara pernikahan, selain untuk bingkisan kue bhoi ini juga dijadikan sebagai oleh-oleh atau buah tangan.



Gambar 2.20 : Kue Bhoi
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

21. Bohromrom

Bohromrom memiliki nama lain yaitu kue boh duek beudeh dalam bahasa Aceh. Kue yang terbuat dari tepung ketan dibalut parutan kelapa ini terbilang mudah dalam proses pembuatannya. Sekilas tampilannya mirip dengan kue klepon yang ada di Jawa hanya saja kue ini tidak berwarna hijau, melainkan agak kecoklatan, kemudian didalamnya terdapat gula merah.



Gambar 2.21 : Bohromrom
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

22. Meuseukat

Makanan tradisional khas Aceh, meuseukat juga bisa disebut dengan dodol nanas khas Aceh. Meuseukat berbahan dasar tepung terigu dan buah nanas, makanan ini juga cocok untuk dijadikan sebagai oleh-oleh atau buah tangan.



Gambar 2.22 : Meuseukat
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

23. Pacri Nanas

Makanan khas Aceh lainnya adalah Pacri nanas, pacri nanas berbahan dasar dari nanas dengan bumbu seperti merica, kayu manis, kapulaga, bunga lawang, cengkeh, cabai merah, serta bawang. Pacri nanas ini biasanya ditemukan saat acara pernikahan atau di jual di warung-warung.



Gambar 2.23 : Pacri Nanas
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

24. Bubur Kanji Rumbi

Bubur ini adalah salah satu makanan khas Aceh yang biasa ditemui saat menjelang bulan Ramadhan. Terbuat dari beras pulan yang ditumbuh kasar dan direbus dengan campuran rempah-rempah khas Aceh.



Gambar 2.24 : Bubur Kanji Rumbi
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

25. Eungkot Paya

Masakan dengan cita rasa asam dan pedas adalah Eungkot Paya, yang merupakan warisan kuliner masyarakat Aceh. Berisikan ikan payau atau ikan tawar seperti ikan gabus dan lain-lain. Bahan dasarnya adalah ikan payau yang dicampur dengan santan, rebung kala, jantung pisang, dan ketumbar yang disangrai.



Gambar 2.25 : Eungkot Paya
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

26. Sie Reboh

Sie Reubong adalah salah satu makanan khas Aceh Besar. Terbuat dari daging sapi rebus dengan bumbu khas Aceh, dimasak dengan tambahan cuka secara bertahap dalam masakan, cuka ini dibubuhkan agar daging bisa bertahan lama dan terasa lebih empuk.



Gambar 2.26 : Sie Reboh
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

27. Mie Jalak Sabang

Masakan khas Aceh Utara adalah Mie Jalak Sabang yang biasanya disajikan dengan kuah kaldu bening gurih ditambah dengan potongan daging cincang telur rebus, dan taoge.



Gambar 2.27: Mie jalak Sabang
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

28. Dendeng Aceh

Kuliner khas Aceh lainnya adalah dendeng yang terbuat dari daging sapi yang telah diiris tipis, dikeringkan dengan dijemur. Pengolahan dengan cara ini, membuat dendeng bisa bertahan berhari-hari karena dengan cara dikeringkan dapat memperlambat pertumbuhan bakteri, kemudian dicampur dengan rempah dan bumbu tradisional. Dendeng Aceh ini biasanya selain dihidangkan juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh



Gambar 2.28: Dendeng Aceh
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

29. Bakpia Aceh

Bakpia Aceh sering dijadikan sebagai oleh-oleh dari Aceh, bakpia diproduksi di kota Sabang, yang mana bakpia terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula, yang dibungkus dengan tepung, lalu dipanggang.



Gambar 2.29: Bakpia Aceh

Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

30. Rujak Samalanga

Rujak Samalanga berasal dari Kota Bireun, Kecamatan Samalanga, Aceh. Rujak samalanga pada dasarnya sama dengan rujak yang biasa di daerah lain yang membedakannya rasa rujak samalanga ini adalah campuran antara asam, manis dan pedas.



Gambar 2.30: Rujak Samalanga

Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

31. Kue Keukarah

Kue keukarah merupakan kue tradisional Aceh yang terbuat dari campuran tepung dan santan, dengan rasanya yang manis. Kue keukarah ini juga salah satu oleh-oleh khas tanan rencong.



Gambar 2.31: kue Keukarah
Sumber : <https://tempatwisataindonesia.id>

C. Deskripsi Pengguna

Deskripsi pengguna dan kegiatan merupakan gambaran secara umum terhadap siapa pelaku yang menggunakan proyek rancangan ini, pada Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh ini adalah :

- Bangunan Utama
 - Mie Razali
 - Rumah Makan Hasan
 - Solong
 - Mie cek Mun Bireun
 - Warung sate matang citarasa
 - Aceh sempurna
 - Bu si itek khas Aceh Rayeuk
 - Aceh rasa utama Lingke
 - Mie caluk grong-grong
 - Ayam tangkap cut dek di blank

2.1.3. Kebijakan Pengembangan Kuliner

Beberapa kebijakan yang terkait dengan industri kuliner adalah¹⁴:

1. Kebijakan izin usaha kuliner
 - a. Standardisasi lokasi usaha
 - b. Standardisasi operasional usaha
 - c. Standardisasi pelayanan usaha

Kebijakan izin usaha dikeluarkan oleh institusi pemerintah tingkat daerah. Peraturan atau kebijakan tersebut dapat berbeda-beda sesuai keadaan setiap daerah. Sebelum mendapatkan izin, terdapat beberapa syarat terkait standarisasi sebuah usaha, terutama usaha bidang kuliner, seperti standar pelayanan, kebersihan, operasional, dan sebagainya. Sesuai dengan UU Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan, untuk produksi kuliner yang berbentuk kemasan dan akan dijual di pasar harus memiliki izin edar. Dinyatakan dalam pasal 91 bahwa pelaku usaha pangan wajib memiliki izin edar yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), kecuali bagi produk pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga. Untuk produk skala rumah tangga, izin edar cukup berupa Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga (SPPIRT) yang dikeluarkan oleh dinas Kesehatan tingkat Kabupaten/Kota. Terdapat aturan standardisasi kebersihan rumah makan dan restoran, selain izin usaha dan izin edar, yang diatur melalui Keputusan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 tahun 2003¹⁵.

Menurut Kasubbag program, informasi dan Humas Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, M. Syahputra, selain harus memiliki izin edar, sertifikat produk pangan tingkat Kabupaten/Kota dan standarisasi kebersihan, Aceh juga memiliki

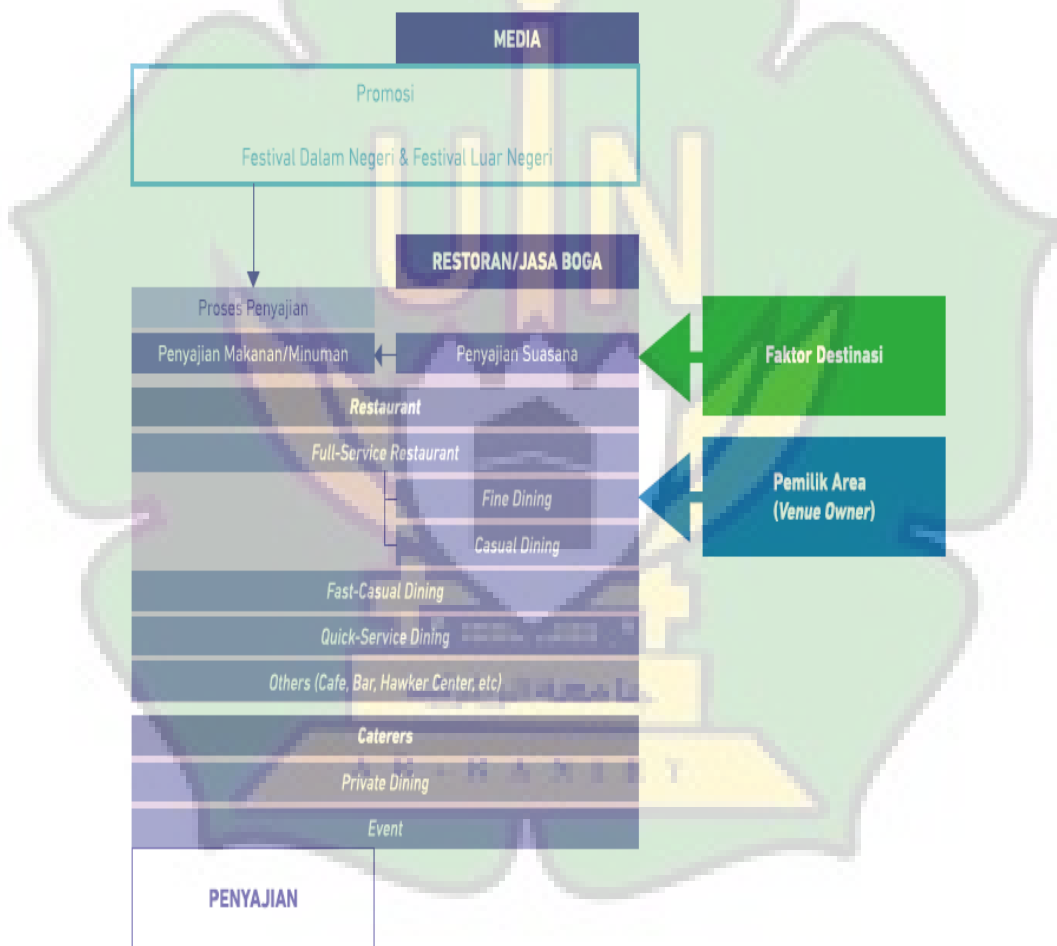
¹⁴MandraLazuardi dan mohammad sandy : Rancangan Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019. PT.Republik Solusi.

¹⁵Mandra Lazuardi dan mohammad sandy : Rancangan Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019. PT.Republik Solusi.

standarisasi yaitu harus memiliki sertifikat produk makanan halal dalam bidang usaha kuliner dan menyediakan tempat peribadahan (musholla).¹⁶

2.1.4. Proses Penyajian

Tahapan terakhir pada rantai kreasi kuliner adalah proses penyajian. Pada tahapan ini (gambar 2.32) merupakan bagian dari ekosistem kuliner yang menggambarkan proses penyajian dan faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam menyajikan sebuah hidangan sehingga menarik minat konsumen.¹⁷



Gambar 2.32 Proses Penyajian Kuliner

Sumber : Lazuardi mandra dan mochamad sandy : Rancangan Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019, hlm29.

¹⁶Hasil wawancara dengan dengan Kasubbag program, informasi dan Humas Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh (M. Syahputra Az.S.STP,M.Ec.dev)

¹⁷Mandra Lazuardi dan mochamad sandy : Rancangan Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019. PT.Republik Solusi.

Pada tahapan proses penyajian, tidak hanya berupa penyajian makanan dan minuman tetapi ada tambahan lain, yaitu penyajian suasana atau pengalaman kuliner selama menikmati hidangan. Penyajian suasana ini akan memberikan nilai tambah dari produk kuliner dan kerap digunakan untuk menarik konsumen. Yang paling umum adalah dengan menata dekorasi restoran sebagai sarana untuk menikmati produk kuliner dengan konsep yang menarik. Penyajian suasana ini pun tidak bisa dipisahkan dengan penyajian makanan. Kedua hal ini sudah saling menyatu. Hal ini semakin berkembang seiring perubahan gaya hidup dan pandangan akan sebuah makanan yang lebih dari sekedar kebutuhan pokok, tetapi makanan sebagai produk sosial. Oleh karena itu, tampilan menjadi hal yang penting untuk menarik konsumen. Sebuah lokasi usaha kuliner sering kali menjadi sebuah destinasi wisata sehingga kini kerap terdengar istilah “wisata kuliner”¹⁸.

2.2 Tinjauan Khusus

2.2.1 Lokasi

A. Faktor Penentuan dan pertimbangan Pemilihan Lokasi

1. Faktor Pertimbangan Pemilihan Lokasi

Pertimbangan pemilihan lokasi Perancangan Pusat Wisata Kuliner khas Aceh di Banda Aceh dilakukan berdasarkan kriteria sebagai berikut :

1. Tinjauan terhadap struktur kota

Lokasi diambil pada kawasan yang memiliki rencana tata ruang dan wilayah (RTRW) sebagai pusat pelayanan sosial kota, seperti halnya pusat perdagangan regional dan pemerintah, kegiatan jasa komersial, perbankan, perkantoran, pelayanan umum dan sosial, pusat kebudayaan dan *Islamic Canter*, dan kegiatan lain yang komplementer terhadap kegiatan tersebut.

2. Syarat Lingkungan

Syarat lingkungan ini meliputi beberapa aspek, antara lain :

¹⁸Lazuardi mandra dan mohammad sandy : Rancangan Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019. PT.Republik Solusi.

a. Potensi Tapak

- Lokasi sesuai dengan tata guna lahan pada kawasan kota Banda Aceh atau Aceh Besar dengan ketersediaan lahan yang mampu memenuhi kebutuhan besaran ruang dan pengembangan kegiatan lainnya
- Memiliki struktur tanah yang baik untuk konstruksi
- Memiliki fasilitas yang dapat mendukung kegiatan seperti pusat perdagangan regional dan pemerintah, kegiatan jasa komersial, perbankan, perkantoran, pelayanan umum dan sosial, pusat kebudayaan dan Islamic Canter dan sebagainya.

b. Tata Guna Lahan

- Lokasi bukan merupakan lahan produktif (bukan sawah, kebun, juga bukan lahan pabrik)
- Tidak merusak ekosistem atau lingkungan hidup
- Lokasi terletak pada area peruntukan lahan fasilitas umum

3. Syarat Aksesibilitas

Syarat aksesibilitas ini menuntut suatu objek harus dapat dengan mudah dilihat, ditemui dan dicapai. Syarat-syarat aksesibilitas antara lain :

- Mudah dalam pencapaian
- Lokasi berada pada daerah yang memiliki prasarana jalan yang baik
- Dekat dengan fasilitas umum

Berdasarkan RTRW 2009-2029 Banda Aceh, dikatakan bahwa Kawasan Perdagangan regional dan pemerintah ditetapkan di kawasan Pasar Aceh dan Peunayong (kota lama), Batoh dan Lamdom Batoh (kota baru).

B. Peraturan Daerah Kota Banda Aceh

Dalam perencanaan pengembangannya, Kota Banda Aceh akan mengembangkan 4 Wilayah Pengembangan (WP), yaitu :

1. WP Pusat Kota Lama
2. WP Pusat Kota Baru

3. WP Keutapang
4. WP Ulee Kareng

Empat Wilayah Pengembangan tersebut menjadi dasar dalam menentukan Sistem Pusat Pelayanan Kota Banda Aceh 20 tahun depan, dimana direncanakan dua Pusat Kota dan dua Sub Pusat Kota, yaitu :

- a. Pusat Kota Lama Pasar Aceh – Peunayong
- b. Pusat Kota Baru Batoh/Lamdom
- c. Sub Pusat Kota Keutapang
- d. Sub Pusat Kota Ulee Kareng

Untuk lebih jelas mengenai sistem pusat pelayanan Kota Banda Aceh dapat dilihat pada tabel berikut :



No.	PUSAT PELAYANAN / SUB PUSAT PELAYANAN / UNIT LINGKUNGAN	FUNGSI	SKALA PELAYANAN
A. PUSAT KOTA			
1.	PEUNAYONG / KAMPUNG BARU (Pusat Kota Lama)	▪ Pusat pemerintahan Kota Banda Aceh ▪ Perdagangan dan Jasa ▪ Perkantoran	▪ Regional & Kota
2.	BATOH/LAMDOM (Pusat Kota Baru)	▪ Pusat pemerintahan / perkantoran yang baru ▪ Pusat perdagangan dan jasa ▪ Pemukiman	▪ Regional ▪ Regional & Kota
B. SUB PUSAT KOTA			
1.	KEUTAPANG	▪ Perdagangan dan Jasa ▪ Pemukiman	▪ Regional dan Lokal
2.	ULEE KARENG	▪ Perdagangan dan jasa ▪ Pemukiman	▪ Kota dan lokal
C. PUSAT LINGKUNGAN			
1.	LAMPULO	▪ Pelabuhan ikan ▪ Galangan kapal ▪ Industri pengolahan ikan ▪ Perumahan nelayan	▪ Regional & Kota
2.	JAMBO TAPE/	▪ Pusat Pemerintahan Prov Aceh & Perkantoran Provinsi Aceh (eksisting) ▪ Perdagangan dan jasa	▪ Regional ▪ Kota dan Lokal
3.	NEUSU	▪ Perdagangan dan jasa ▪ Pemukiman	▪ Kota dan lokal
4.	KOPELMA DARUSSALAM	▪ Pendidikan ▪ Perdagangan dan jasa	▪ Regional ▪ Kota dan lokal
5.	JEULINGKE	▪ Pusat Pemerintahan Prov Aceh & Perkantoran Provinsi Aceh (eksisting) ▪ Perdagangan dan jasa ▪ Pemukiman	▪ Regional ▪ Kota dan Lokal
6.	LUENG BATA	▪ Perdagangan dan jasa ▪ Pemukiman	▪ Kota dan lokal
7.	MIBO	▪ Pusat Pemerintahan dan Perkantoran Kota Banda Aceh ▪ Perdagangan dan jasa ▪ Pemukiman	▪ Kota dan Lokal
8.	BLANG OI	▪ Perdagangan dan jasa ▪ Pemukiman ▪ Perikanan ▪ Pelabuhan ▪ Wisata	▪ Kota dan lokal ▪ Regional dan Lokal
9.	LAMTEUMEN	▪ Perkantoran ▪ Perdagangan dan jasa ▪ Pemukiman	▪ Regional, Kota dan lokal

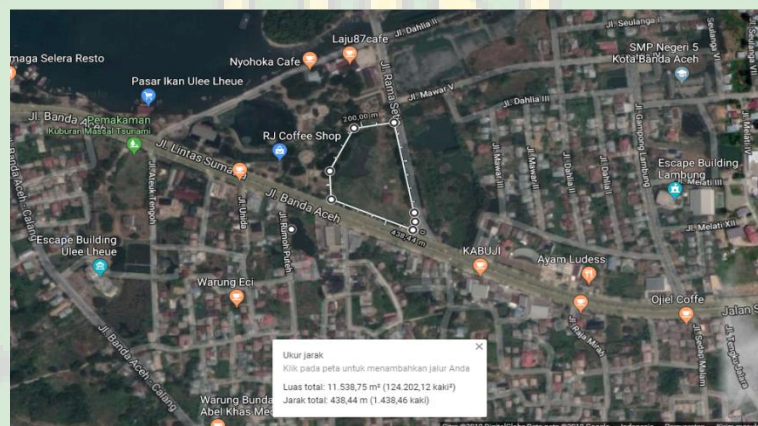
Tabel 2.1 : Sistem Pelayanan kota Banda Aceh
Sumber : RTRW Kota Banda Aceh Tahun 2009-2029

2.2.2 Penentuan Lokasi

Berdasarkan penentuan dan pertimbangan faktor pemilihan lokasi, maka alternatif lokasi perancangan yang dipilih berada di:

1. Peunayong, Jalan Jend. Ahmad Yani, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh.
2. Ulee lheu, Jalan Rama Setia, Kecamatan Deah Baru, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh.
3. Jalan Dr. Ir. T. Moh. Hasan, Landom, Lueng Bata, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh.

1. Lokasi Pertama



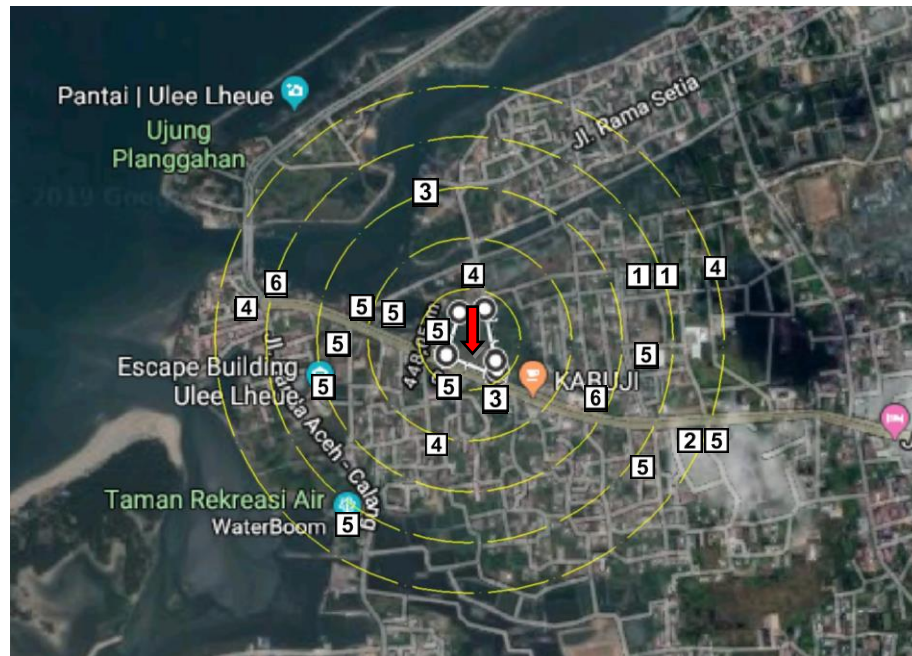
Gambar 2.33: Alternatif lokasi I
Sumber : Google Earth 2018

Menurut RTRW Kota Banda Aceh tahun 2020-2029, untuk peraturan KDB, KLB, GSB, ketinggian bangunan, peruntukan lahan adalah sebagai berikut¹⁹ :

Alamat	: Ulee lheu, Jalan rama setia, kecamatan Deah baru, Kota Banda Aceh, Aceh.
Luas Tapak	: $\pm 1.150 \text{ m}^2$
KDB maksimum	: 70%
KLB maksimum	: 3,5
GSB minimum	: 12 m

¹⁹RTRW Kota Banda Aceh tahun 2020-2029 di bab VII pengendalian pemanfaatan ruang kota Banda Aceh, halaman 34.

Ketinggian bangunan : Maksimum 5 lantai
 Peruntukan Lahan : Perdagangan dan Jasa
 Kawasan wisata
 Kondisi Tapak : Datar dan berkontur



Gambar 2.34: Radius Alternatif lokasi I
 Sumber : Google Earth 2018

➤ Tabel 2.2 : Tabel keterangan lokasi alternatif 1

No.	Jenis Fasilitas Lingkungan	Fasilitas Yang Tersedia
1	Fasilitas pendidikan	- SMPN 5 Banda Aceh - TK No.05
2	Fasilitas kesehatan	Puskesmas Meuraxa
3	Fasilitas niaga	- Indomaret - UD.Samudera Seafood

4	Fasilitas peribadatan	▪ Mesjid Jamik Melayu ▪ Mesjid Al-Munawarah ▪ Mesjid Baiturrahim ▪ Mesjid Asmaul Husna
5	Fasilitas pelayanan umum	▪ SPBU Ulee lheu ▪ ATM Bank Aceh ▪ Taman Kota ▪ <i>Escape Building</i> ▪ Pasar Ikan Uleelhe ▪ Kuburan Masal ▪ Taman Air waterboom ▪ BLK Kota Banda Aceh ▪ Hotel Permata Hati
6	Fasilitas transportasi	▪ Dermaga ▪ Halte Trans Koeta Raja

Tabel 2.2 : Tabel keterangan lokasi alternatif 1

Sumber : Analisa Pribadi

2. Lokasi Kedua

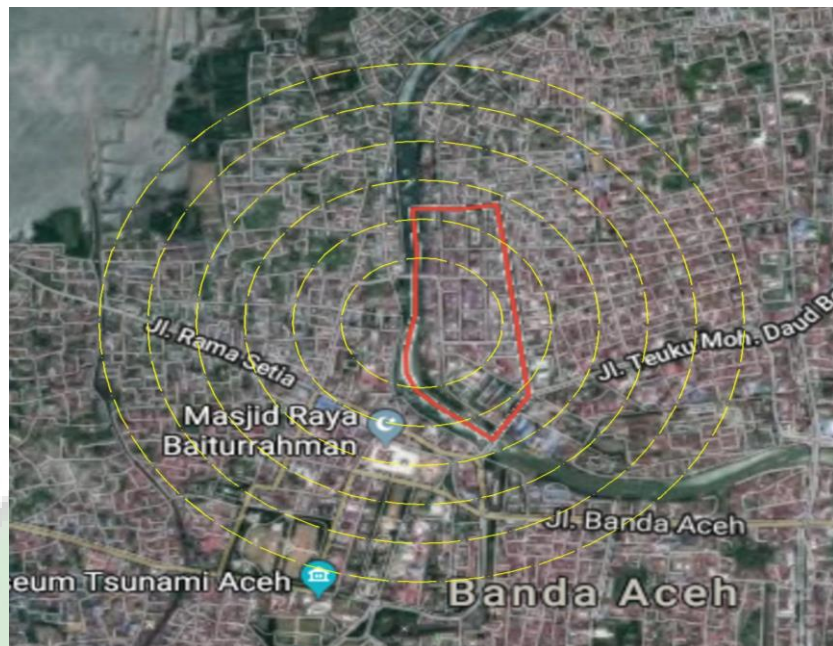


Gambar 2.35: Alternatif lokasi II
Sumber : Google Earth 2018

Menurut RTRW Kota Banda Aceh tahun 2020-2029, untuk peraturan KDB, KLB, GSB, ketinggian bangunan, peruntukan lahan adalah sebagai berikut²⁰:

Alamat	: Peunayong, Jalan Sisinga Mangaraja, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh, Aceh.
Luas Tapak	: $\pm 7.200 \text{ m}^2$
KDB maksimum	: 80%
KLB maksimum	: 4,5
GSS minimum	: 3 m
Ketinggian bangunan	: Maksimum 6 lantai
Peruntukan Lahan	: Perdagangan dan Jasa Pusat pemerintah kota Banda Aceh Perkantoran, Pusat kebudayaan dan <i>Islamic Canter</i>
Kondisi Tapak	: Datar dan tidak berkontur

²⁰RTRW Kota Banda Aceh tahun 2020-2029 di bab VII pengendalian pemanfaatan ruang kota Banda Aceh, halaman 34.



Gambar 2.36: Radius Alternatif lokasi II
Sumber : Google Earth 2018

➤ Tabel 2.3 : Tabel keterangan lokasi alternatif II

No.	Jenis Fasilitas Lingkungan	Fasilitas Yang Tersedia
1	Fasilitas pendidikan	▪ SDN 20 Banda Aceh ▪ LP3I College Banda Aceh ▪ SMAN 1 Banda Aceh ▪ SMPN 1 Banda Aceh ▪ TK Blang padang ▪ KONI ▪ SD 8 Banda Aceh
2	Fasilitas kesehatan	▪ Klinik Cut Mutia ▪ RS. Kesdam
3	Fasilitas niaga	▪ REX Peunayong ▪ Pasar Sayur Peunayong ▪ UD. Sovenir ▪ Zipi-zipi

4	Fasilitas peribadatan	▪ Mesjid Raya Baiturrahman ▪ Mesjid Teuku Dianjung ▪ Mesjid Pasar Peunayong ▪ Mesjid Kampung Mulia ▪ Gereja Hati Kudus
5	Fasilitas pelayanan umum	▪ POLRESTA Banda Aceh ▪ Bank Indonesia ▪ Bank Rakyat Indonesia ▪ Kejaksaan Negri ▪ PLN ▪ Pasar Aceh ▪ Hotel 61 ▪ Hotel Muraya ▪ Hotel Medan ▪ Hotel Prapat ▪ Tmana Kota BNI Keudah ▪ Rusunawah Keudah ▪ Radio Syiat Tauhid ▪ Pasar Peunayong ▪ Dinas Peunanaman Modal ▪ Monumental Kereta Api ▪ BPUU ▪ Taman Ratu Safiatuddin ▪ Komplek Makam Sultan ▪ Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh ▪ BPDAKantor Pos ▪ Kantor DPRA ▪ BNI Syariah ▪ SPBU Simpang jam ▪ Balai Pelestarian Budaya ▪ Radio Megah VM
6	Fasilitas transportasi	▪ Halte Trans Kuta Raja ▪ Terminal Labi-labi

Tabel 2.3 : Tabel keterangan lokasi alternatif II
Sumber : Analisa Pribadi

3. Lokasi Ketiga

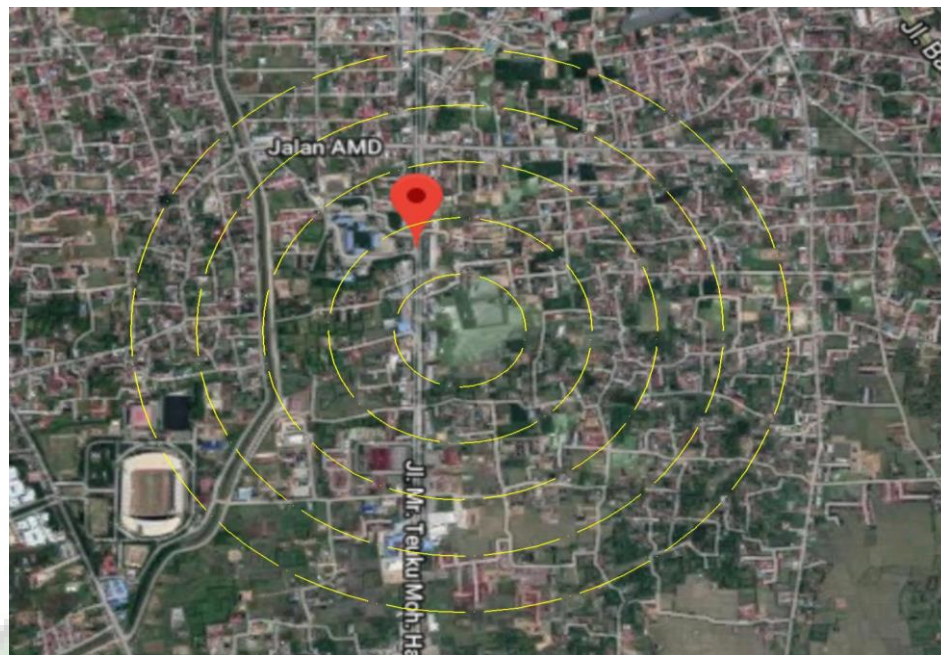


Gambar 2.37: Alternatif lokasi III
Sumber : Google Earth

Menurut RTRW Kota Banda Aceh tahun 2020-2029, untuk peraturan KDB, KLB, GSB, ketinggian bangunan, peruntukan lahan adalah sebagai berikut²¹:

Alamat	: Jalan Dr. Ir. T. Moh. Hasan, Landom, Lueng Bata, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh.
Luas Tapak	: $\pm 1.237 \text{ m}^2$
KDB maksimum	: 70%
KLB maksimum	: 3,5
GSB minimum	: 12 m
Ketinggian bangunan	: Maksimum 5 lantai
Peruntukan Lahan	: Permukiman Perdagangan dan Jasa Perkantoran/pusat pemerintah
Kondisi Tapak	: Rawa-rawa dan semak belukar

²¹RTRW Kota Banda Aceh tahun 2020-2029 di bab VII pengendalian pemanfaatan ruang kota Banda Aceh, halaman 34.



Gambar 2.38: Radius Alternatif lokasi III
Sumber : Google Earth

No.	Jenis Fasilitas Lingkungan	Fasilitas Yang Tersedia
1	Fasilitas pendidikan	▪ SD 52 Banda Aceh ▪ SMAN 9 Banda Aceh ▪ POLTEKES Banda Aceh ▪ Universitas MUHAMADYAH ▪ SMPN 13 Banda Aceh
2	Fasilitas kesehatan	▪ RS. Al-Islamic Aceh
3	Fasilitas niaga	▪ Suzuki Dealer ▪ Honda Dealer ▪ Mitsubishi Dealer ▪ Warung nasi Hasan
4	Fasilitas peribadatan	▪ Mesjid Nurul Huda ▪ Mesjid Lamdom
5	Fasilitas pelayanan umum	▪ Dinas Kesehatan Hewan Provinsi Aceh ▪ Kantor Kesehatan pelabuhan Kelas 3 ▪ Kejaksaan Tinggi ▪ Kantor LAN ▪ Kantor BNN Provinsi ▪ Stadion ▪ Bank Aceh ▪ SPBU Batoh ▪ Grand Syariah Hotel

6	Fasilitas transportasi	▪ Terminal Batoh
---	------------------------	------------------

Tabel 2.4 : Tabel keterangan lokasi alternatif III
Sumber : Analisa Pribadi

2.2.3 Penilaian Lokasi

1. Analisa SWOT

	Lokasi 1 (Ule lheu)	Lokasi 2 (Peunayong)	Lokasi 3 (Lamdom)
S	1. Berada di kawasan pengembangan wisata. 2. Berdekatan dengan jalan pelabuhan ule lheu. 3. Aksesibilitasnya mudah dijangkau. 4. Eksisting view yang bagus.	1. Berada di pusat kota. 2. Berada di kawasan pengembangan wisata. 3. Eksisting view yang bagus. 4. Aksesibilitasnya mudah dijangkau. 5. Berada di kawasan bersejarah.	1. Berada di wilayah pusat pengembangan kota baru.
W	1. Jauh dari pusat kota. 2. Minimnya pelayanan kesehatan. 3. Kawasan rawan bencana.	1. Kawasan yang padat. 2. Minimnya lahan parkir.	1. Kondisi tanah yang berupa tanah rawa, membutuhkan biaya tambahan terkait struktur bangunan. 2. Berkurangnya lahan permukiman akibat pengalihan fungsi lahan.

			3. Minimnya pelayanan kesehatan.
O	1. Mengurangi PKL yang berjualan di trotoar	1. Segman pasar jelas 2. Mengoptimalkan bantaran sungai krueng Aceh 3. Mengurangi PKL yang berjualan di jalan Ahmad Yani	1. Berdekatan dengan bus Kota Banda Aceh . 2. Jarak dari Bandara SIM ke lokasi dekat (berkisar antara 12.8 KM atau sekitar 21 menit)
T	1. Berada di kawasan rawan bencana Tsunami 2. Pesaing jasa yang banyak	1. Rawan penumpukan sampah	1. Kondisi tanah yang berupa tanah sawah membutuhkan biaya tambahan terkait struktur bangunan 2. Berada di wilayah permukiman warga, sehingga akan mengurangi lahan untuk permukiman dan menjadi sumber kebisingan.

Tabel 2.5 : Tabel Analis SWOT
Sumber : Analisa Pribadi

2. Kriteria penilaian pemilihan lokasi

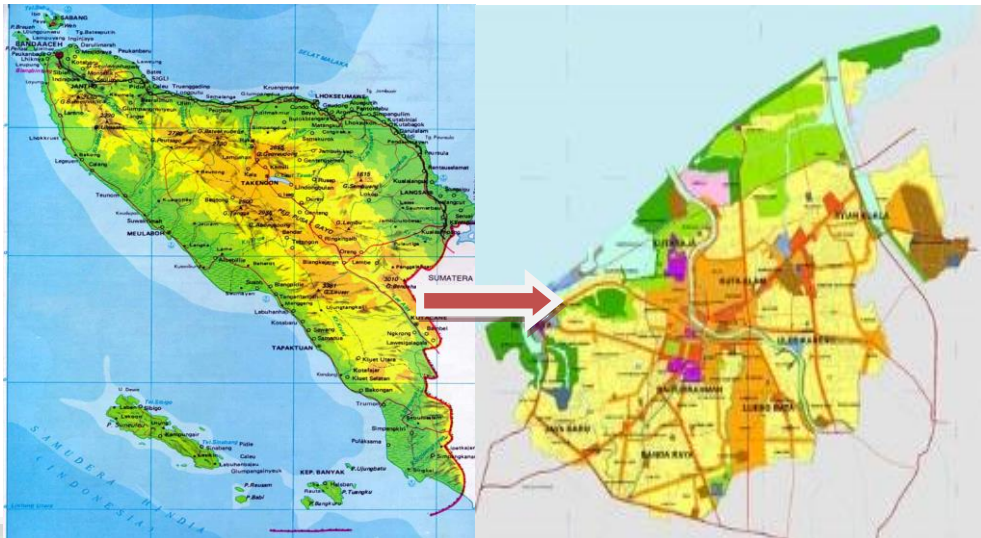
No	Kriteria Lahan	Nilai Lokasi Site		
		Alt I	Alt II	Alt III
1	Peraturan yang berlaku/RTRW - Peruntukan lahan untuk daerah perdagangan - Berada di pusat kota - Kepadatan Lahan	5 3 3	5 5 3	3 3 3
2	Aksesibilitas/Pencapaian - Sarana transportasi umum - Kedekatan dengan terminal/bandara - Kemudahan pencapaian dari pusat kota - Mudah ditemukan	5 5 5 5	5 5 5 5	5 5 5 3
3	Fasilitas Lingkungan Yang Tersedia - Perumahan warga - Fasilitas penginapan - Fasilitas perdagangan terdekat - Fasilitas tempat makan	1 1 3 3	3 5 5 3	3 1 1 3
4	Prasarana - Jaringan listrik negara induk - Jaringan air bersih induk - Drainase induk	3 3 5	5 3 5	3 3 3
Jumlah		50	62	44

- Nilai 5 = Sangat baik; Nilai 3 = Baik; Nilai 1 = Kurang

Tabel 2.6 : Tabel penilayan Lokasi
Sumber : Analisa Pribadi

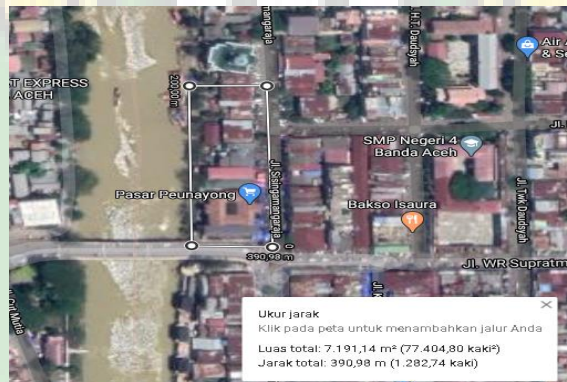
Berdasarkan perhitungan kriteria penilaian di atas, maka lokasi yang terpilih dengan nilai terbanyak adalah lokasi kedua (2), yang berada di kawasan Peunayong, Jalan Sisinga Mangaraja, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh.

2.2.4 Lokasi Terpilih



Gambar 2.39: Peta Provinsi Aceh
Sumber : Google

Gambar 2.40: Peta Banda Aceh
Sumber : Google



Gambar 2.41: Lokasi Terpilih
Sumber : Google Earth

Berdasarkan perhitungan kriteria penilaian di atas, maka lokasi yang terpilih adalah lokasi yang berada di Peunayong, Jalan Singa Mangaraja, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh. Luas lahan tapak $\pm 7.200.00 \text{ m}^2$ dengan batasan sebagai berikut :

- Bagian Utara : Pertokoan dan masjid
- Bagian timur : Pertokoan
- Bagian Barat : Bantaran Sungai Krueng Aceh
- Bagian Selatan : Pertokoan dan Pangdam Iskandar Muda

A. Peraturan Setempat

Berdasarkan RTRW Kota Banda Aceh Tahun 2009-2029, peraturan-peraturan setempat yang ada di kawasan ini adalah sebagai berikut :

- Luas Tapak : $\pm 7.200 \text{ m}^2$
- KDB maksimum : 80%
- KLB maksimum : 4,5
- GSS minimum : 3 m
- Ketinggian bangunan : Maksimum 6 lantai
- Peruntukan Lahan : Perdagangan dan Jasa
Pusat pemerintah kota Banda Aceh
Perkantoran
- Kondisi Tapak : Datar dan tidak berkontur
- Luas lantai dasar maksimum : KDB x Luas tapak
: $80\% \times 7.200 \text{ m}^2$
: 5.760 m^2
- Luas bangunan maksimum : KLB x luas tapak
: $4,5 \times 7.200 \text{ m}^2$
: 32.400 m^2

2.3 Studi Banding Perancangan Sejenis

2.3.1 Pasar Apung



Gambar 2.42: Pasar Apung Malang
Sumber : <http://lintaspulaujawa.blogspot.com>

Pasar Apung Malang berada di depan Museum Angkut di Kota Batu. Pasar Apung ini dibuat oleh pengelola Jatim Park dengan konsep Pasar Malam, yang dikelilingi sungai buatan yang dapat dinikmati dengan berkeliling menggunakan perahu kecil, dengan tarif Rp. 10.000 per orang. Sembari menikmati Pasar Malam dengan berkeliling menggunakan perahu, wisatawan dapat juga membeli aneka jajanan pasar atau makanan kecil yang ada di pinggir sungai buatan tersebut. Kemudian ada juga sebuah terowongan yang banyak dihiasi oleh topeng-topeng dari seluruh nusantara dan bahkan ada topeng berukuran raksasa.



Gambar 2.43: Suasana malam diPasar Apung Malang
Sumber : <http://lintaspulaujawa.blogspot.com>



Gambar 2.44: Suasana Pasar Apung Malang
Sumber : <http://uniknyanusantara.blogspot.com>

Tempat wisata ini bertemakan Nusantara, jadi banyak sekali yang disediakan bukan hanya rumah adat saja, akan tetapi ada juga makanan khas nusantara seperti sate Solo, soto Betawi, sego (nasi) Tiwul, bakso, pangsit ayam dan lainnya. Untuk tiket masuk di hari senin sampai Kamis harga tiket masuknya adalah Rp.60.000 per orang dan untuk hari Jumat sampai Minggu biayanya Rp.80.000 per orang, sedangkan untuk jadwal operasi pasar apung sendiri dibuka pada jam 12.00 siang sampai jam 21.00 WIB.



Gambar 2.45: Suasana Pasar Apung Malang
Sumber : <http://uniknyanusantara.blogspot.com>



Gambar 2.46: Pasar Apung Malang
Sumber : <http://lintaspulaujawa.blogspot.com>



Gambar 2.47: Pasar Apung Malang
Sumber : <http://lintaspulaujawa.blogspot.com>

2.3.2 Clarke Quay



Gambar 2.48: Clarke Quay
Sumber : <https://www.timeout.com/singapore/things-to-do/a-ultimate-guide-to-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 2.49: Clarke Quay

Sumber : <https://id.pinterest.com/pin/204913851765906865/?lp=true>

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 menarik²².

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 sungai²³.

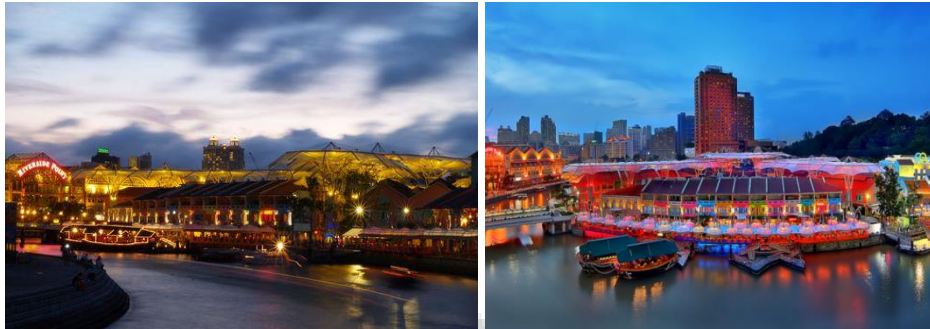


Gambar 2.50: Tampak payung trotoar

Sumber : <https://id.pinterest.com/pin/161144492886923658/>

²²<https://www.visitacity.com/en/singapore/attractions/clarke-quay>. Diakses pada tanggal 18 Januari 2019, 22:45

²³<https://www.triphobo.com/places/singapore-singapore/clarke-quay>. Diakses pada tanggal 18 Januari 2019, 22:45



Gambar 2.51: Perspektif dari *Clarke Quay*
 Sumber : <https://id.pinterest.com/pin/161144492886923658/>

2.3.3 Hawker Center



Gambar 2.52: Hawker Center
 Sumber : <https://id.pinterest.com/pin/128634133080299359/>

Kuliner adalah salah satu daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Singapura. Pemilihan tempat juga menjadi hal utama dalam wisata kuliner. Salah satu tempat yang menarik adalah Hawker Center yang ada di Singapura. Selain menyediakan tempat kuliner, makanan yang di sediakan juga harus memenuhi kriteria yang bagus, tetapi juga mempertahankan kuliner khas tempat tersebut. Tempat ini menghubungkan antara makanan, kenyamanan, dan hubungan sosial dalam satu pusat jajanan.



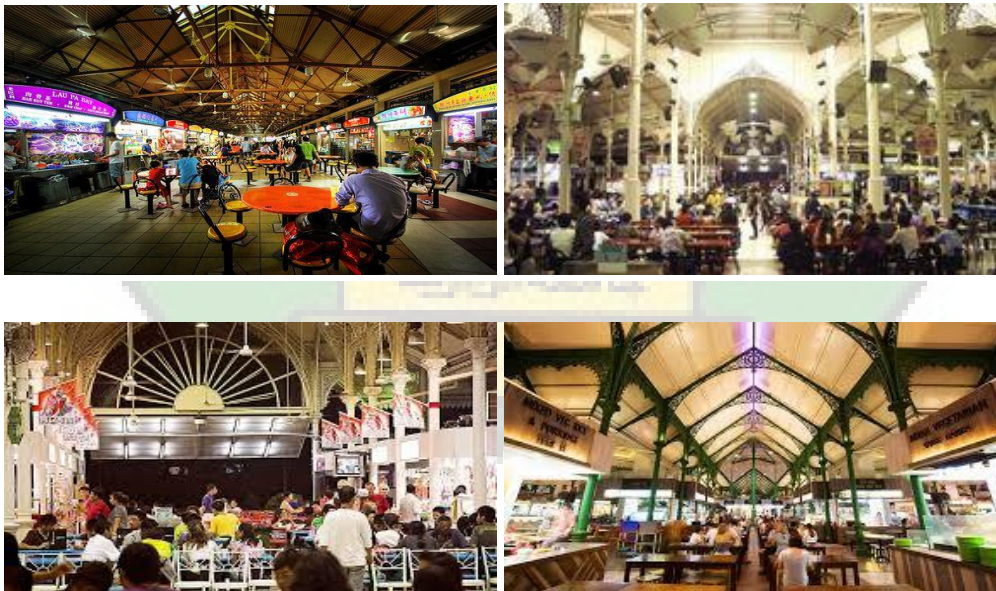
Gambar 2.53: Hawker Center
 Sumber : Google

Pusat jajan pada bangunan Hawker Center ini untuk merelokasikan pedagang kaki lima yang berada di jalan, kemudian dipindahkan ke dalam bangunan. Konsep ini untuk menghilangkan pedagang kaki lima yang berjualan bebas di jalanan dan untuk mengurangi jumlah pedagang kaki lima di jalan kota.

Hawker Center memiliki 3 lantai yaitu :

1. Lantai pertama, berfungsi untuk kios-kios jajanan dengan makanan yang langsung dimasak. Bagian ini memiliki jam operasi terpanjang, dan letaknya di lantai dasar untuk *visibilitas* maksimum dengan tujuan menarik orang masuk ke dalamnya.
2. Lantai kedua, berfungsi dengan menempatkan kios-kios.
3. Lantai ketiga, berfungsi sebagai kios-kios jajanan basah.

Warna pada bangunan ini adalah dominasi warna putih pada interior dan eksterior bangunan, dengan menggunakan material komposit panel, baja, kayu, dan aluminium²⁴.



Gambar 2.54: Tampak dalam

Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/190769734185594507/> dan Google

²⁴https://en.wikipedia.org/wiki/Hawker_centre. Diakses pada tanggal 14 januari 2019, 12:56



Gambar 2.55: Perspektif Hawker Canter
Sumber: Google Image

2.4 Kesimpulan Studi Banding

➤ Tabel 2.7 : Tabel Kesimpulan Studi Banding

No	Analisa	Pasar Apung	Clarke Quay	Hawker Canter
1	Lokasi	Depan Museum Angkut di Kota Batu, Malang	Berada di Dermaga <i>Clarke</i>	Berada di pusat kota Singapura
2	Bentuk bangunan dan jumlah lantai	Tidak ada bangunan khusus	Bentuk bangunan tradisional dan modern.	Bangunan tradisional, 3 lantai
3	Fasilitas	• Toko Souvenir • Kuliner • Rumah adat	• Retail • Kafe • Restoran • Klub malam	• Kios-kios/retail baik di dalam bangunan maupun di luar bangunan • Parkiran
4	Lansekap/ Ruang Luar	Minimnya area Lansekap	Area lansekap luas.	Area lansekap sangat minim.
5	Skala Bangunan	Tidak ada skala	Skala intim	Skala monumental

Tabel 2.7 : Tabel Kesimpulan Studi Banding
Sumber : Analisa Pribadi

BAB III

ELABORASI TEMA

Tema Neo-Vernakular akan diterapkan pada Perancangan Pusat Wisata Kuliner khas Aceh di Banda Aceh. Penerapan tema ini sebagai salah satu upaya untuk melestarikan budaya Aceh serta memperkenalkan kepada masyarakat tentang budaya dan masakan khas Aceh. Selain itu juga untuk menarik minat wisatawan domestik maupun mancanegara dalam memperkenalkan makanan khas Aceh.

Neo-Vernakular merupakan suatu penerapan elemen arsitektur yang telah ada, baik fisik (bentuk dan konstruksi) maupun non fisik (konsep, filosofi, dan tata ruang) dengan tujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah ada dan tumbuh dari pengalaman oleh sebuah tradisi. Kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya yang lebih modern atau maju, akan tetapi tidak mengesampingkan nilai-nilai tradisi setempat. Pembaharuan ini dapat dilakukan dengan upaya memperoleh tentang keadaan tertentu dengan cara yang tepat²¹.

3.1 Neo-Vernakular dalam Asitektur

3.1.1 Pengertian Arsitektur Neo-Vernakular

Arsitektur Neo-Vernakular adalah salah satu paham atau aliran yang berkembang pada era post modern, yaitu aliran arsitek yang muncul pada pertengahan tahun 1960-an. Post modern lahir disebabkan pada era modern timbul protes dari pada arsitek terhadap pola-pola yang berkesan monoton (bangunan berbentuk kotak-kotak). Ada 6 (enam) aliran yang muncul pada era post modern menurut Charles A. Jenck diantaranya, *Historicism*, *Straight Revivalism*, *Neo-Vernakular*, *Contextualism*, *Methapor* dan *Post Modern space*.²²

²¹ Penerapan konsep noe-Vernakular budaya pada Resort hotel Jakarta. (n.d). Diakses 14 Januari 2019. Dari <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2014-2-01245-AR%20Bab2001.pdf>

²² Ibit, hal 1.

3.1.2 Ciri-ciri Arsitektur Neo-Vernakular

Dari pernyataan Charles A. Jencks dalam bukunya “*Langue of post-modern Architecture* (1990)” maka dapat dipaparkan ciri-ciri Arsitektur Neo-Vernakular sebagai berikut²³ :

1. Selalu menggunakan atap bumbungan.

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



Gambar 3.1: Atap bumbungan

Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/437623288782330146/>

2. Batu bata (dalam hal ini merupakan elemen konstruksi lokal)

Bangunan didominasi penggunaan batu bata abad 19 gaya victoria yang merupakan budaya dari arsitek barat.



Gambar 3.2 : Elemen Batu Bata

Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/81979655702498694/>

²³<http://arsitektur-neo-vernakular-fazil.blogspot.com/2014/04/arsitektur-neo-vernakular.html>.
Diakses pada tanggal 15 januari 2019,11:30

3. Mengembalikan bentuk-bentuk tradisional yang ramah lingkungan dengan menyediakan ruang terbuka hijau.



Gambar 3.3: Ruang Terbuka Hijau
Sumber: <https://www.arsitag.com/desain/rumah/kontemporer>

4. Kesatuan antara interior yang terbuka melalui elemen yang modern dengan ruang terbuka di luar bangunan.



Gambar 3.4: kesatuan antara Interior dengan yang terbuka
Sumber: <https://www.arsitag.com/desain/rumah/kontemporer>

5. Warna-warna yang kuat dan kontras.



Gambar 3.5: Bangunan yang warna Kontras
Sumber: <https://id.pinterest.com/pin/81979655702498694/>

Dari ciri-ciri di atas dapat dilihat bahwa Arsitek Neo-Vernakular tidak ditunjukkan pada arsitek modern atau arsitek tradisional tetapi lebih pada keduanya. Hubungan antara kedua bentuk arsitek di atas ditunjukkan dengan jelas

dan tepat oleh Neo-Vernakular melalui trend akan rehabilitas dan pemakaian kembali²⁴.

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

Prinsip arsitektur Neo-Vernakular pada dasarnya adalah melestarikan unsur-unsur lokal sehingga bentuk dan sistem terutama yang berkaitan dengan iklim setempat seperti penghawaan, pencahayaan alamiah, antisipasi terhadap regionalisme yang merupakan aspek mendasar. Dalam pendekatan ini arsitektur Neo-Vernakular yang digunakan adalah arsitektur tradisional Aceh²⁵.

3.1.3 Tinjauan Arsitektur Neo-Vernakular

Tabel 3.1: Tinjauan Arsitektur Neo-Vernakular

	Neo-Vernakular
Pengertian	Neo berarti baru, masa peralihan dan vernakular adalah Native/asli/bahasa setempat, jadi peralihan dari bentuk setempat
Ideologi	Fokus kepada perenapan elemen arsitektur yang sudah ada dari hasil vernakular dan kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya yang modern

²⁴ <http://arsitektur-neo-vernakular-fazil.blogspot.com/2014/04/arsitektur-neo-vernakular.html>. Diakses pada tanggal 15 januari 2019,11:30

²⁵ <http://ahluldesigners.blogspot.com/2012/08/arsitektur-neo-vernakular-a.html>. Diakses pada tanggal 15 januari 2019,11:30

Prinsip	Arsitektur yang bertujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh tradisi dan mengembangkannya menjadi suatu langgam yang modern dan kelanjutan dari arsitektur vernakular.
Konsep Desain	Bentuk desain lebih modern dan mencoba menampilkan karya baru.
Kriteria	Bentuk-bentuk menerapkan unsur budaya, lingkungan termasuk iklim setempat diungkapkan dalam bentuk fisik arsitektural (tata letak denah, detail, struktur, dan ornamen). Tidak hanya elemen fisik yang diterapkan dalam bentuk modern, tetapi juga elemen nonfisik yaitu budaya pola pikir, kepercayaan, tata letak yang mengacu pada makro kosmos, religius, dan lainnya menjadi konsep dan kriteria perancangan. Produk pada bangunan ini tidak murni menerapkan prinsip-prinsip bangunan vernakular melainkan karya baru (mengutamakan penampilaan visualnya)

Tabel 3.2: Tinjauan Arsitektur neo-vernakular neo-vernakular
 Sumber: <http://ahluldesigners.blogspot.com/2012/08/arsitektur-neo-vernakular-a.html>

3.2 Interpretasi Tema

Tema yang diterapkan pada perancangan pusat wisata kuliner di Banda Aceh adalah Arsitektur Neo-Vernakular. Arsitek Neo-Vernakular adalah arsitek yang tidak hanya menerapkan elemen-elemen fisik yang diterapkan dalam bentuk modern tetapi juga elemen non fisik seperti budaya, pola pikir, kepercayaan, tata letak, religi, dan lain-lain.²⁶

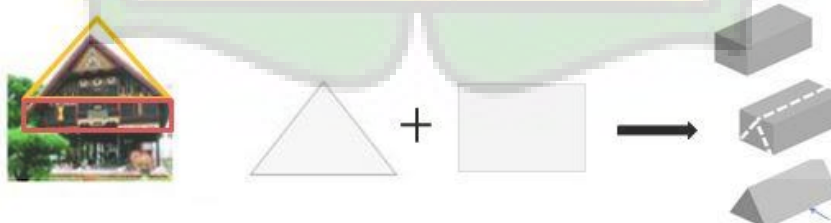
Penerapan tema ini mengambil unsur-unsur empiris dari Rumah Aceh yang dimodifikasi. Terdapat beberapa bagian dari rumah Aceh yang diambil, baik fisik maupun non-fisik. Penerapannya yaitu dari atap rumah Aceh, penghawaan, ornamen dan bentuk denah rumah Aceh yang persegi. Unsur ini sebagai landasan tema perancangan yang akan diterapkan pada bangunan.

1. Bentuk

Menerapkan bentuk atap rumah Aceh dan denah rumah Aceh yang berbentuk persegi yang telah ditransformasi dengan pertimbangan fungsi bangunan dan penyesuaian dengan kondisi tapak.



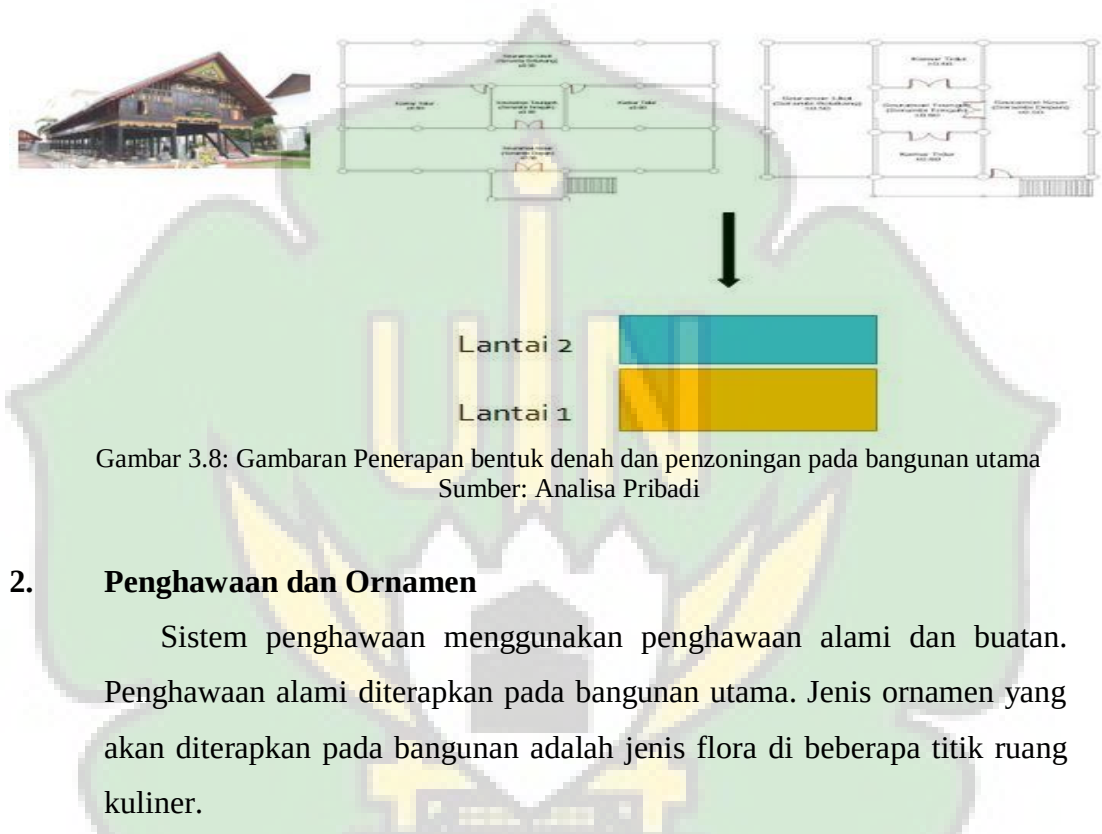
Sumber: <http://yogajro.blogspot.com/2018/01/5-rumah-adat-yang-ada-di-indonesia.html>



Gambar 3.7: Gambaran Penerapan pada atap bangunan utama
Sumber: Analisa Pribadi

²⁶ <http://arsitektur-neo-vernakular-fazil.blogspot.com/2014/04/arsitektur-neo-vernakular.html>.
Diakses pada tanggal 15 januari 2019,11:30

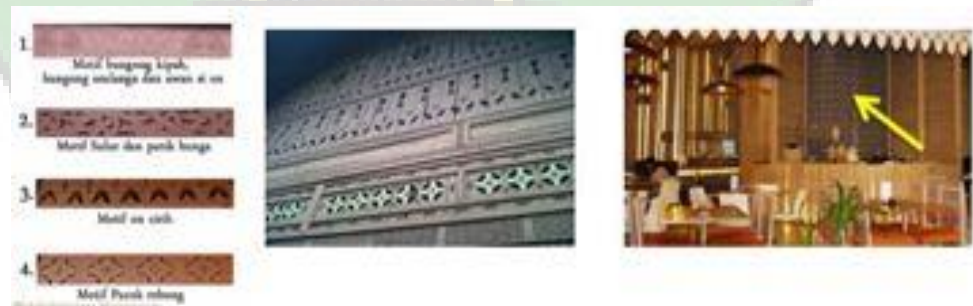
Selain bentuk atap yang diterapkan pada objek Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh, bentuk denah serta penzoningan juga diterapkan pada perancangan. Selain bentuk denah, penzoningan, dan bentuk atap, penerapan jumlah anak tangga juga diterapkan. Hal ini diadopsi dari pengaruh keyakinan masyarakat Aceh pada jaman dahulu.



Gambar 3.8: Gambaran Penerapan bentuk denah dan penzoningan pada bangunan utama
Sumber: Analisa Pribadi

2. Penghawaan dan Ornamen

Sistem penghawaan menggunakan penghawaan alami dan buatan. Penghawaan alami diterapkan pada bangunan utama. Jenis ornamen yang akan diterapkan pada bangunan adalah jenis flora di beberapa titik ruang kuliner.



Gambar 3.12 : Gambaran Penerapan ornamen pada dinding bangunan
Sumber: <https://www.tripadvisor.co.id>

3. Penyajian

Wadah untuk penyajian pada kuliner memakai wadah hidangan di dalam Talam karena ingin memunculkan suasana *historical* pada perancangan, akan tetapi tidak semua wadahnya berbentuk kuno (modern).



Gambar 3.15 : Gambaran wadah hidangan kuno dan modern
Sumber: <https://sufimuda.net>

3.3 Studi Banding Tema Sejenis

3.3.1 Perancangan Galeri Seni Budaya Melayu Riau di Pekanbaru

A. Lokasi

Lokasi tapak berada pada sekitar tepian sungai Siak, Kecamatan Rumbai Pesisir, Kota Pekanbaru. Adapun batas-batas dari site adalah sebagai berikut:



Gambar 3.16: Lokasi Tapak

Sumber: penerapan unsur-unsur arsitektur neo-vernakular pada perancangan Galeri seni budaya melayu riau di pekan baru. 2018

Selatan : Bersebelahan dengan sungai Siak

Timur : Lahan kosong

Barat : Jembatan Siak IV

Utara : Lahan kosong

B. Kebutuhan Ruang

Total kebutuhan ruang pada Galeri Seni Budaya Melayu Riau, adalah sebagai berikut:

No	Kebutuhan Ruang	Luas (m ²)
1	Total Luas Kebutuhan Ruang pameran tetap/ temporer	3750 m ²
2	Total Luas Kebutuhan Penerimaan	302.56 m ²
3	Total Luas Ruang Pengelola	550.66 m ²
4	Total Luas Kebutuhan Ruang Penunjang	928.82 m ²
6	Total Luas Ruang Wrokshop/ laboratorium	314.27 m ²
Total (m ²)		21.338 m ²

Tabel 3.3: Kebutuhan Ruang

Sumber: Penerapan unsur-unsur arsitektur neo-vernakular pada perancangan Galeri seni budaya Melayu Riau diPekan Baru. 2018

C. Penzoningan

Pembagian zona dalam tapak secara umum dibagi menjadi zona bangunan utama, amphiteater, zona parkir pengunjung dan service, zona permainan dan ruang terbuka hijau. Zona hijau atau ruang luar akan menyesuaikan dari tiga bangunan utama



Gambar 3.17: Penzoningan

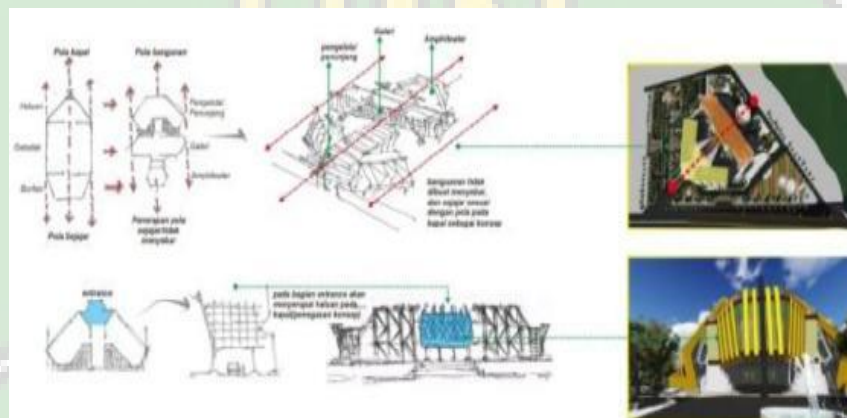
Sumber: penerapan unsur-unsur arsitektur neo-vernakular pada perancangan Galeri seni budaya melayu riau dipekan baru. 2018

D. Konsep dan Tema

- Konsep Perancangan

Konsep dasar Galeri Seni Budaya Melayu Riau adalah Bahtera Lancang Kuning. Lancang kuning merupakan bagian budaya dari masyarakat adat Melayu Riau. Konsep ini dipakai sebagai dasar bentukan dari Galeri Seni Budaya Melayu Riau yang selaras dengan konteksnya yaitu tentang kebudayaan.

Pada konsep ini tidak semata-mata menganalogikan bentuk kapal langsung ke bangunan, melainkan mengambil beberapa bentukan yang nantinya akan mencirikan bentukan kapal tersebut.



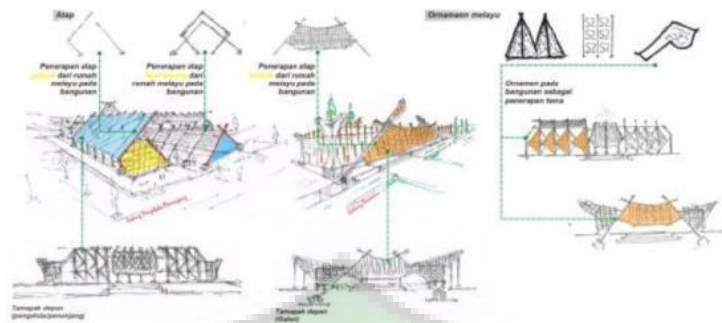
Gambar 3.18: Penerapan Konsep

Sumber: penerapan unsur-unsur arsitektur neo-vernakular pada perancangan Galeri seni budaya melayu riau dipekan baru. 2018

- Tema Perancangan

Arsitektur Neo-Vernakular merupakan pelestarian unsur-unsur budaya lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh tradisi dan mengembangkannya menjadi lebih modern.

Penerapan tema ini mengambil unsur-unsur empiris dari Rumah Tradisional Melayu Riau. Terdapat tiga bagian dari rumah Riau, yaitu atap, fasad, dan massa. Ketiga unsur ini sebagai landasan tema perancangan yang akan diterapkan pada bangunan.



Gambar 3.19: Penerapan Tema

Sumber: penerapan unsur-unsur arsitektur neo-vernakular pada perancangan Galeri seni budaya melayu riau di pekan baru. 2018

E. Konsep Rencana Tapak

Konsep rencana tapak menyesuaikan fungsinya. Penzoningan pada Galeri Seni Budaya Melayu Riau, berdasarkan fungsi dan kegiatan didalamnya. Ini dilakukan agar pengunjung maupun pengelola dengan mudah mengakses setiap ruangan.

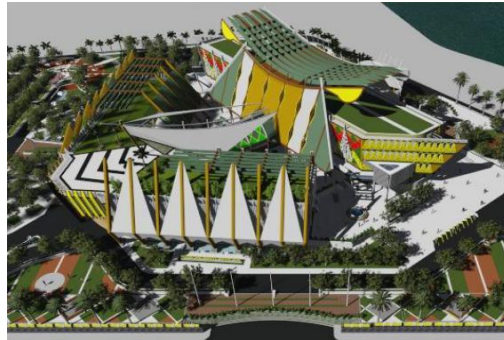


Gambar 3.20: Rencana Tapak

Sumber: penerapan unsur-unsur arsitektur neo-vernakular pada perancangan Galeri seni budaya melayu riau di pekan baru. 2018

F. Tampilan Fisik Bangunan

Dalam tahapan analisis tampilan fisik bangunan, untuk perancangan Galeri Seni Budaya Melayu Riau gaya bangunan akan disesuaikan dengan fungsi serta tema yang akan diterapkan ke dalam tahap perancangan untuk menghasilkan gaya bangunan. Terdapat banyak ornamen dan menyerupai bangunan vernakular tetapi sudah melalui transformasi sehingga tampilannya lebih modern.



Gambar 3.21: Gaya Bangunan

Sumber: penerapan unsur-unsur arsitektur neo-vernakular pada perancangan Galeri seni budaya melayu riau di pekan baru. 2018

G. Gaya Bangunan

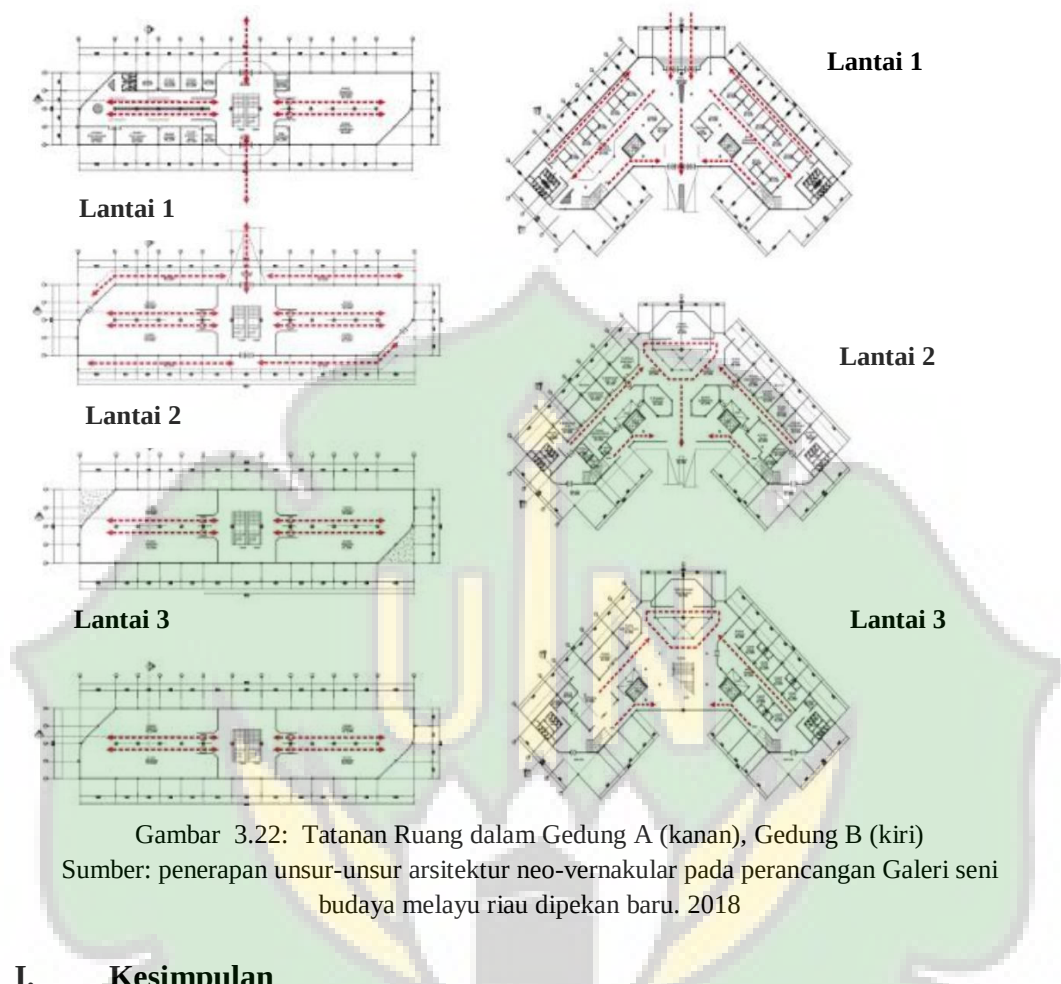
Gaya bangunan menggunakan gaya arsitektur Neo-Vernakular banyak ditemukan bentuk-bentuk yang sangat modern namun dalam penerapannya masih menggunakan konsep lama daerah setempat yang dikemas dalam bentuk modern.

H. Tatahan Ruang Dalam

Tatanan ruang dalam pada Galeri Seni Budaya Melayu Riau ini, menjelaskan tentang tatanan ruang, kaitan antar ruang, fungsi, sirkulasi, dan dimensi. Terdapat tiga lantai pada massa bangunan A. Pada lantai satu bangunan A terdapat hall pameran, retail makanan tradisional dan kerajinan tradisional, serta toilet. Lantai dua terdapat ruang hall pameran, workshop, staff galeri, laboraorium, dan toilet. Pada lantai tiga terdapat cafe, perpustakaan, dan wisma seniman.

Sirkulasi pada bangunan A dan B menggunakan sirkulasi horizontal dan vertikal. Sirkulasi horizontal merupakan penghubung antar ruang pada satu level yang sama, sedangkan sirkulasi vertikal merupakan sirkulasi yang menghubungkan antar ruang pada level yang berbeda²⁷.

²⁷ pangendra, wahyu,susilawati , 2018, *penerapan unsu-unsur arsitektur neo –vernakular pada perancangan galeri seni budaya melayu riau di pekan baru*,vol. 5, hlm 5-8.



Gambar 3.22: Tataaan Ruang dalam Gedung A (kanan), Gedung B (kiri)
 Sumber: penerapan unsur-unsur arsitektur neo-vernakular pada perancangan Galeri seni budaya melayu riau di pekan baru. 2018

I. Kesimpulan

Dari hasil perancangan Galeri Seni Budaya Melayu Riau di Pekanbaru dengan pendekatan arsitektur Neo-Vernakular, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsep diterapkan ke dalam perancangan Galeri Seni Budaya Melayu Riau dengan melakukan pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular ke dalam pola perancangan lansekap dan bentukan massa bangunan.
2. Penataan kawasan perancangan Galeri Seni Budaya Melayu Riau yang menghasilkan pola penataan lansekap dan bangunan. Pola panataan kawasan ini menggunakan pola terpusat, dengan meletakkan zona galeri utama sebagai pusatnya.

3.3.2 Museum Tsunami Aceh



Gambar 3.23: Museum Tsunami Aceh
Sumber: tripadvisor.com

A. Penjelasan Objek

Museum Tsunami Aceh terletak di pusat kota Banda Aceh tepatnya di jalan Sultan Iskandar Muda. Museum ini merupakan karya dari Dosen Arsitektur ITB yang juga berperan sebagai Gubernur Jawa Barat, yaitu M. Ridwan Kamil. Museum ini dirancang sebagai monumen simbolis untuk bencana gempa bumi dan tsunami Aceh tahun 2004 silam. Selain sebagai monumen, museum ini juga berperan sebagai pusat pendidikan dan tempat perlindungan darurat jika tsunami terjadi. Museum Tsunami Aceh memiliki tiga lantai yang difungsikan sebagai ruang pameran dan peraga, ruang manajemen, ruang pertemuan, ruang storage, ruang perpustakaan, restoran, cafeteria, teater, dan mushalla. Museum ini mencoba untuk merespon beberapa aspek penting dalam perancangan seperti memori terhadap peristiwa bencana tsunami, fungsionalitas sebuah bangunan museum, identitas kultural masyarakat Aceh, serta estetika baru yang bersifat modern dan responsif terhadap konteks urban²⁸.

²⁸ <http://archiholic99danoes.blogspot.co.id/2011/12/museum-tsunami-greatest-building-on.html>

B. Konsep

1. Konsep Fisik

Museum Tsunami Aceh memiliki enam konsep perancangan, diantaranya adalah²⁹:

1. Rumah Aceh

Ide dasar dalam rancangan Museum Tsunami Aceh berasal dari bentuk Rumah Aceh yang berbentuk panggung. Konsep ini diambil untuk menunjukkan contoh arsitektur masa lalu yang memiliki ketahanan tinggi dalam merespon tantangan dan bencana alam. Ide ini juga mengacu pada keadaan Aceh pada zaman dulu yang juga pernah dilanda bencana. Makna yang tersirat dari konsep ini adalah sebagai sebuah bentuk refleksi keyakinan terhadap agama dan adaptasi dengan alam.

2. *Escape Building*

Bentuk dari bangunan ini juga menganalogikan bukit penyelamatan yang diterapkan pada bagian atap bangunan sebagai bentuk antisipasi terhadap bahaya di masa yang akan datang.

3. *Sea Waves*

Bentuk dari denah merupakan hasil dari analogi episenter sebuah gelombang laut yang berfungsi sebagai pengingat akan tsunami



Gambar 3.24: Tampak Atas Museum Tsunami Aceh yang Merupakan Analogi dari Gelombang Laut

Sumber: share-all-time.blogspot.com

²⁹ <http://museumtsunami.blogspot.com/2013/02/konsep-museum-tsunami-aceh.html>

4. *Saman Dance/ Tarian Saman*

Bentuk fasad dari bangunan Museum Tsunami Aceh ini merupakan hasil dari analogi tarian khas Aceh yang melambangkan kekompakan dan kerja sama masyarakat Aceh. Selain itu juga mencerminkan kehidupan sosial yang kental akan gotong-royong dan tolong-menolong.

5. *The Light of God*

Pada Museum Tsunami Aceh terdapat sebuah ruang berbentuk silinder yang menjulang ke atas menyerupai cerobong kapal, di dalamnya terdapat kumpulan nama-nama korban tsunami yang wafat pada tanggal 26 Desember 2004. Ruangan ini menerapkan konsep religius, terlihat pada penggunaan suasana yang gelap dan hanya terdapat satu cahaya yang mengarah ke atas untuk menyorot tulisan arab “Allaha” tujuannya adalah sebagai pengingat bahwa kita sebagai manusia harus selalu berserah diri kepada Allah, Tuhan Semesta Alam.

2. **Konsep Non-Fisik**

Salah satu tujuan pembangunan Museum Tsunami Aceh adalah sebagai monumen simbolis yang mengingatkan akan betapa dahsyatnya kejadian tsunami tahun 2004 silam. Tujuan ini kemudian diwujudkan melalui konsep analogi kejadian saat dan setelah tsunami terjadi. Penerapan dari konsep ini terlihat saat pengunjung memasuki ruang-ruang pameran yang disediakan secara bertahap.

C. **Ruang**

Ruang pameran di dalam Museum Tsunami Aceh menerapkan konsep *storyline* yang dimulai dari saat kejadian tsunami berlangsung hingga rakyat Aceh bangkit kembali pasca tsunami. Tujuannya adalah untuk memberikan pengalaman bagi pengguna atau pengunjung bagaimana rasanya berada di

posisi korban tsunami pada saat kejadian berlangsung. Berikut ruang-ruang yang ada di dalam Museum Tsunami Aceh³⁰:

1. *Space of Fear*

Sesuai dengan nama ruangnya, ruangan ini memiliki tujuan untuk memberikan kesan menakutkan ketika dilewati. Kesan ini diterapkan dengan menggunakan lorong gelap dan sempit sepanjang 30 meter dan tinggi 19-23 meter. Ukuran ruangan tersebut merupakan sebuah visualisasi dari gelombang tsunami tahun 2004 silam. Kemudian saat melewati lorong tersebut, pengguna akan mendengar suara dan merasakan langsung gemericik air yang jatuh di kedua sisi lorong tersebut. Hal ini dibuat untuk menambah kesan takut yang merupakan penggambaran perasaan takut rakyat Aceh saat tsunami.



Gambar 3.25: *Space of Fear*

Sumber: <http://www.cakrawalatour.com/2016/08/terbawa-tsunami-aceh-2004-di-museum.html>

2. *Space of Memory*

Setelah melewati *space of fear*, pengguna akan menemui ruang *space of memory*. Ruang ini berisi 40 gambar yang berhubungan dengan peristiwa Tsunami Aceh silam yang ditampilkan dalam 26 monitor. Suasana ruangan dibuat hening dengan cahaya ruangan yang redup. Interior ruangan juga menggambarkan seolah-olah sedang berada di dalam laut atau dalam pusaran gelombang laut yang ditandai dengan penggunaan kaca di seluruh ruangan, kemudian 40 monitor yang berbentuk persegi panjang merupakan penggambaran dari batu karang yang ada di dasar laut.

³⁰ http://museumtsunami.blogspot.com/p/filosofi_24.html

Ruang ini bertujuan untuk memberikan kesan kenangan akan peristiwa tsunami silam.

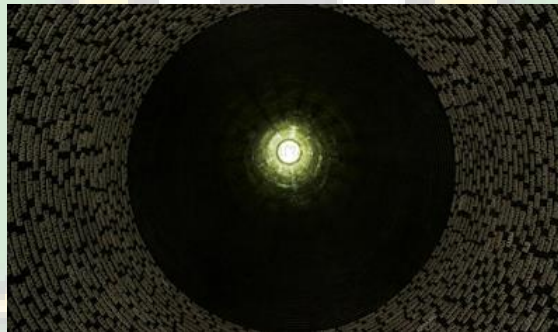


Gambar 3.26: *Space of Memory*

Sumber: <http://www.cakrawalatour.com/2016/08/terbawa-tsumani-aceh-2004-di-museum.html>

3. *Space of Sorrow*

Ruangan ini bertujuan untuk memberi kesan betapa kecilnya manusia di hadapan Tuhan. Kesan ini ditandai dengan penggunaan bentuk ruangan berbentuk silinder dengan ketinggian 30 meter, dan hanya memiliki satu sumber cahaya yang berasal dari atas. Kemudian di setiap sisi ruangan tertulis 2000 nama korban Tsunami Aceh, lalu nama-nama tersebut seolah mengarah pada satu sumber cahaya yang bertuliskan nama Allah.



Gambar 3.27: *Space of sorrow*

Sumber: <http://www.cakrawalatour.com/2016/08/terbawa-tsumani-aceh-2004-di-museum.html>

4. *Space of Confuse*

Setelah melewati ruangan yang minim cahaya tadi, pengguna diajak untuk melihat cahaya yang lebih banyak dan terang dengan melewati lorong. Lorong tersebut dibuat dengan sirkulasi melingkar dan terus menanjak sampai ke atas. Lantai yang digunakan juga dibuat tidak rata,

tujuannya adalah untuk menggambarkan perasaan kebingungan masyarakat Aceh pasca tsunami karena kehilangan keluarga, sanak saudara dan harta benda. Lantai yang melingkar memberi gambaran langkah tanpa tujuan, namun tetap tidak menyerah untuk berusaha mencari jalan keluar.



Gambar 3.28: *Space of Confuse*

Sumber: <http://uleelheu.blogspot.com/2013/07/filosofi-ruangan-museum-tsunami-aceh.html>

5. *Space of Hope*

Setelah melewati lorong melingkar, pengguna akan diajak melewati jembatan harapan atau *Space of Hope*. Sesuai dengan namanya, jembatan ini bertujuan untuk memberi pesan bahwa Aceh tidaklah sendirian, karena dunia ikut membantu Aceh untuk bangkit. Terdapat 54 bendera dari 54 negara yang tergantung di langit-langit gedung. Negara-negara tersebut yang turut membantu Aceh untuk bangkit pasca tsunami. Setiap bendera terdapat kata damai dengan berbagai bahasa, sebagai refleksi pesan damai untuk Aceh yang sebelum tsunami diselimuti oleh konflik yang berkepanjangan.



Gambar 3.29: *Space of Hope*

Sumber: <http://www.cakrawalatour.com/2016/08/terbawa-tsunami-aceh-2004-di-museum.html>

D. Kesimpulan

1. Selain berfungsi sebagai objek monumen simbolis, Museum Tsunami Aceh juga menyikapi konteks urban. Bangunan didesain agar dapat berfungsi menjadi sebuah taman kota dan ruang publik.
2. Museum Tsunami Aceh menerapkan konsep analogi dari berbagai macam ide diantaranya adalah, analogi rumah Aceh, analogi kapal, analogi pusaran air, analogi tari saman, analogi *escape building*, dan analogi ketuhanan.

3.3.3 Masjid Raya Mahligai, Padang



Gambar 3.30: Masjid Raya Sumatera Barat
Sumber: Ganaislam.ika.com

A. Sejarah Pembangunan

Masjid ini merupakan hasil rancangan dari arsitek Rizal Muslimin, yaitu pemenang sayembara desain masjid Raya Sumatera Barat yang diikuti oleh 323 peserta arsitek dari berbagai negara pada tahun 2007. Peletakan batu pertama sebagai tanda awal pembangunan masjid, ini dilakukan pada tanggal 21 Desember 2017 oleh Gubernur Sumatera Barat. Namun pada tahun 2009 terjadi gempa di Padang, sehingga pembangunan masjid sempat terhenti dan kemudian dilanjutkan lagi hingga selesai tahun 2014. Masjid ini memiliki tiga lantai yang berkapasitas 20.000 jamaah, yakni sekitar 15.000 jamaah di lantai dasar dan selebihnya di lantai dua dan tiga. Masjid ini dibangun di lahan seluas sekitar 40.000 meter persegi dengan luas bangunan utama kurang dari setengah luas lahan tersebut, yakni sekitar 18.000 meter persegi sehingga menyisakan halaman yang luas. Di

halaman tersebut akan dibuat tempat parkir, taman, dan tempat evakuasi bila terjadi tsunami.



Gambar 3.31: Masjid raya Mahligai

Sumber: https://www.academia.edu/16462382/tipologi_langgam_masjid_mahligai_minang

B. Konsep Fisik

Arsitektur masjid ini mengikuti tipologi Arsitektur Minangkabau dengan ciri bangunan berbentuk Gonjong hingga penggunaan ukiran Minang sekaligus kaligrafi pada dinding bagian luar. Selain itu jika dilihat dari atas, masjid ini memiliki 4 sudut lancip yang mirip dengan desain atap rumah gadang.

- Masterplan Masjid



Gambar 3.32: Masterplan Masjid

Sumber: https://www.academia.edu/16462382/tipologi_langgam_masjid_mahligai_minang

Bentuk site plan masjid ini menyesuaikan dengan nuansa lokal masyarakat Minangkabau. Di situlah perpaduan antara Islam dan Minangkabau, dengan kelengkapan antara lain ada berbagai lembaga pendidikan, perpustakaan, tempat rekreasi keluarga, ruang serba guna yang menampung 3.000 orang yang

bisa digunakan untuk seminar, pertunjukan kesenian, dan sebagainya. Mahligai Minang tidak semata-mata sebuah masjid, tetapi sebuah identitas yang akan menjadi pusat peradaban, dimana salah satunya adalah bangunan masjid. Dari penataan massa di atas memudahkan untuk pengoptimalan potensi lahan. Masjid sebagai sumbu dari bangunan sekitar memberikan kesan menyatu dengan alam dan terbuka sehingga masyarakat tidak terlalu sungkan memasuki kawasan masjid. Hal ini sesuai dengan karakter masyarakat Minangkabau yang setara. Penempatan kawasan juga sebagai bentuk antisipasi akan kepadatan Kota Padang yang terus berkembang.



Gambar 3.33: *Masterplan Masjid*

Sumber: https://www.academia.edu/16462382/tipologi_langgam_masjid_mahligai_minang

- Eksterior Masjid

Eksterior pada atap bangunan Masjid Mahligai Minang, berbentuk seperti gonjong atau yang biasa dipakai dalam rumah tradisional adat Gadang dengan ciri khas atap runcing.

Pada bagian fasad eksterior masjid, terdapat ukiran nama-nama Allah SWT dan juga ukiran nama nabi Muhammad SAW yang mengadopsi pola songket budaya Minangkabau. Motif songket dari budaya Minangkabau ini diterapkan pada dinding dengan ornamen kaligrafi yang melapisi seluruh dinding dari fasad masjid. Penerapan motif songket ini sebagai salah satu upaya untuk melestarikan budaya Minangkabau.



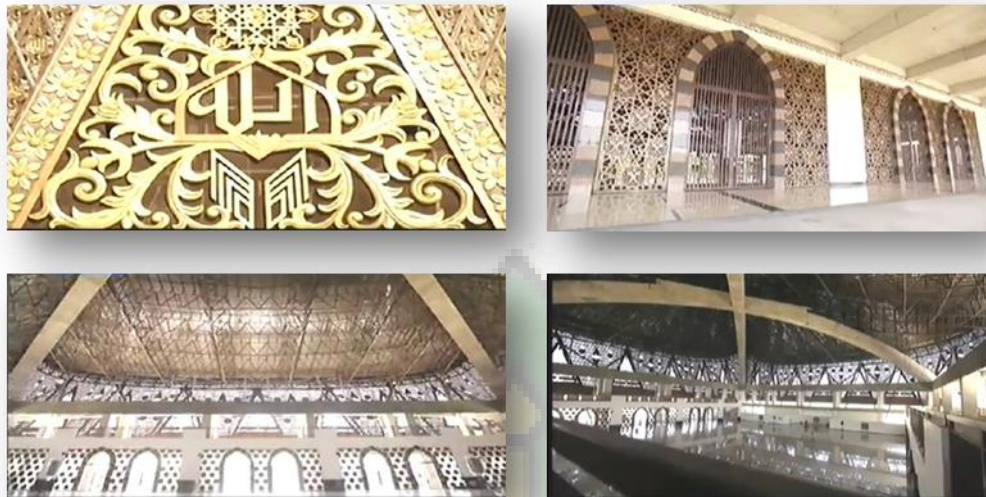
Gambar 3.34: Ide Motif pada Fasat Bangunan

Sumber: https://www.academia.edu/16462382/tipologi_langgam_masjid_mahligai_minang

- Interior Masjid

Selain pada atap dan dinding eksterior, interior masjid juga menerapkan langgam ornamen budaya Minangkabau. Ornamentasi tersebut bukan hanya berubah estetika dari dinding interior, akan tetapi lebih kepada fungsionalitas, dalam artian sebagai sirkulasi udara atau penghawaan.

Selain sebagai penghawaan alami, ornamen pada dinding eksterior juga berfungsi sebagai pencahayaan alami. Rongga-rongga ornamentasi pada dinding menimbulkan penyebaran cahaya yang memberikan efek dramatis ruang sholat yang dapat mengesankan akan kekhusukan dalam beribadah.



Gambar 3.35: Interior Bangunan

Sumber: https://www.academia.edu/16462382/tipologi_langgam_masjid_mahligai_minang

Pada struktur masjid juga mencerminkan bentuk “kujukuran” dimana dalam bentuk masjid sendiri merupakan konsekuensi logis dari kebutuhan strukturnya. Bentuk struktur masjid terinspirasi dari makna simbolik, yaitu dari hajar aswad dan juga adaptasi atap bagongjong rumah tradisional Gadang.



Gambar 3.36: bentuk dalam kondruksi Bangunan

Sumber: https://www.academia.edu/16462382/tipologi_langgam_masjid_mahligai_minang

C. Kesimpulan

1. Masjid Raya Sumatera Barat menggunakan konsep Neo-Vernakular, yang memadukan unsur agama dan kebudayaan setempat.
2. Selain berfungsi sebagai bangunan peribadatan, Masjid Raya Sumatera Barat juga menjadi bangunan *iconic* diawasannya.

3.3.4 Kesimpulan Studi Banding Tema

Tabel 3.2: Kesimpulan Studi Banding Tema

No	Objek	Perancangan Galeri Seni Budaya Melayu Riau di Pekanbaru	Museum Tsunami Aceh	Mesjid Raya Sumatera Barat
1.	Fungsi	Galeri Seni	- Museum - Monumen	- Ibadah
2.	Konsep	Neo-Vernakular	Neo-Vernakular	Neo-Vernakular
3.	Bentuk bangunan	- Analogi bentuk kapal - Empiris dari Rumah Tradisional Melayu Riau	Berdasarkan sudut pandang yang berbeda -Kapal (depan) -Pusaran Air (atas)	- Atap Rumah Gadang dan simbol penyelesaian masalah Batu Hajjar Aswad
4.	Skala	- Monumental (eksterior) - Normal (Interior)	- Monumental (eksterior) - Normal (Interior) - Intim (interior)	- Monumental (interior & eksterior)
5.	Penerapan dalam perancangan	- Arsitektur Neo- Vernakular - Aspek budaya	-Arsitektur Noe- Vernakular - Agama	- Aspek budaya - Aspek agama -Arsitektur Noe- Vernakular

Tabel 3.4: Kesimpulan Studi Banding Tema

Sumber: Analisa Pribadi

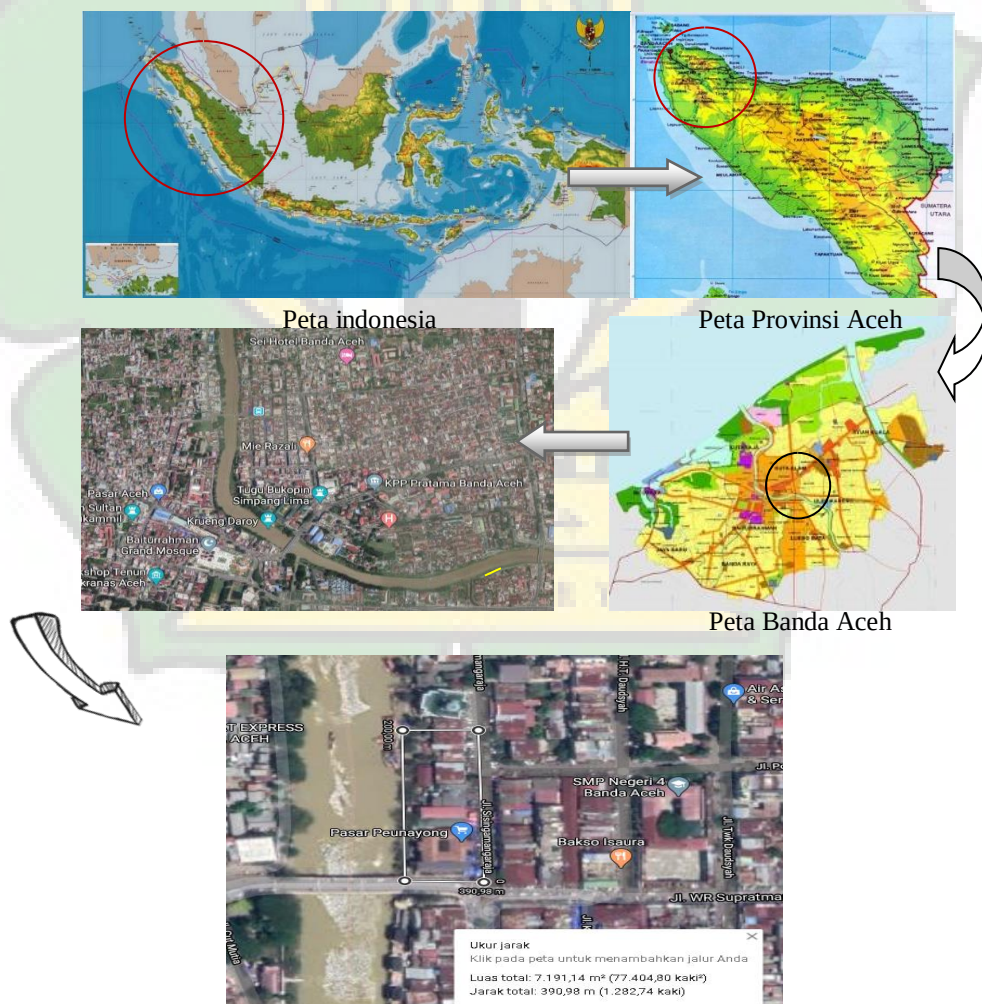
BAB IV

ANALISA

4.1 Analisa Kondisi Lingkungan

4.1.1 Lokasi

Berdasarkan RTRW Kota Banda Aceh tahun 2009-2029 dan analisa SWOT terhadap tiga alternatif lokasi, maka lokasi yang terpilih termasuk ke dalam wilayah pusat kegiatan perdagangan regional dan pemerintah. Lokasi ini juga termasuk kawasan yang difungsikan sebagai pusat pelayanan tujuan wisata budaya dan agama.



Gambar 4.1 : Lokasi perancangan
Sumber : google maps

Lokasi perancangan yang dipilih berbatasan dengan :

1. Lokasi

- Jalan : Jalan Sisinga Mangaraja
- Gampong : Peunayong
- Kecamatan : Kuta Alam
- Kota : Banda Aceh
- Provinsi : Aceh

2. Batasan

- Bagian Utara : Pertokoan dan masjid
- Bagian Timur : Pertokoan
- Bagian Barat : Bantaran Sungai Krueng Aceh
- Bagian Selatan : Pertokoan dan Pangdam Iskandar Muda

4.1.2 Peraturan Setempat

Berdasarkan RTRW Kota Banda Aceh tahun 2009-2029, peraturan-peraturan setempat yang ada di kawasan ini adalah sebagai berikut :

- Luas Tapak : $\pm 7.200 \text{ m}^2$
- KDB maksimum : 80%
- KLB maksimum : 4,5
- GSS minimum : 3 m
- Ketinggian bangunan : Maksimum 6 lantai
- Peruntukan lahan : Perdagangan dan jasa
Pusat pemerintah kota Banda Aceh
Perkantoran
- Kondisi Tapak : Datar dan tidak berkontur
- Luas lantai dasar maksimum : KDB x Luas tapak
: $80\% \times 7.200 \text{ m}^2 = 5.760 \text{ m}^2$
- Luas bangunan maksimum : KLB x luas tapak
: $4,5 \times 7.200 \text{ m}^2 = 32.400 \text{ m}^2$

4.1.3 Kondisi dan Potensi Tapak

1. Kondisi

Adapun kondisi tapak yang terpilih adalah sebagai berikut :

- Bersebelahan dengan Hotel Medan dan Hotel Prapat.
- Berada di Pusat Kota.
- Kondisi tanah datar.
- Tersedianya riol kota.
- Berdekatan dengan Pangdam Iskandar Muda.
- Padat, karena berada di jalan utama dan banyaknya kegiatan yang ada di kawasan Peunayong.

2. Potensi Tapak

Adapun potensi-potensi yang dimiliki tapak yang terpilih adalah sebagai berikut :

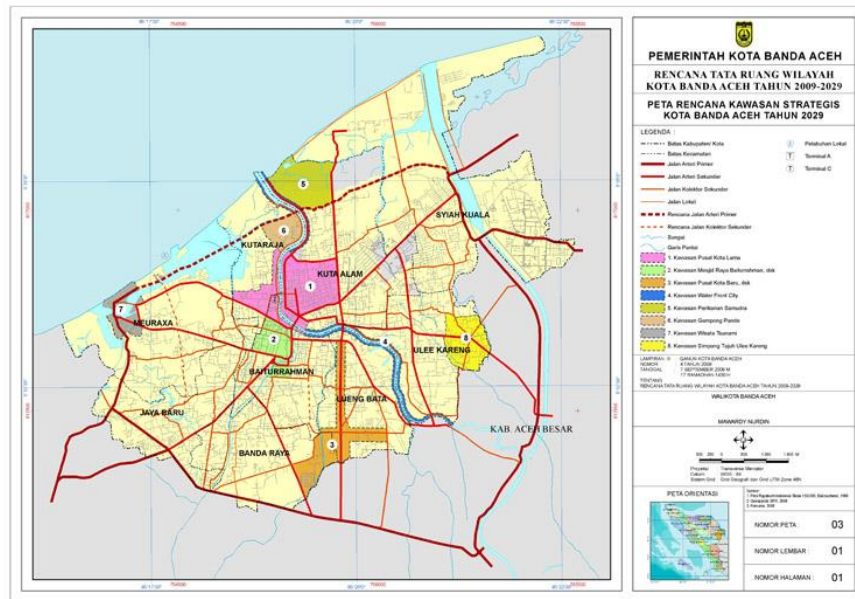
A. Land Use (Tata Guna Lahan)

- Menurut RTRW Kota Banda Aceh tahun 2009-2029, peruntukan lahan dipilih untuk perancangan yang berfungsi sebagai kawasan perdagangan dan jasa.

No.	PUSAT PELAYANAN / SUB PUSAT PELAYANAN / UNIT LINGKUNGAN	FUNGSI	SKALA PELAYANAN
A.	PUSAT KOTA		
1.	PEUNAYONG / KAMPUNG BARU (Pusat Kota Lama)	▪ Pusat pemerintahan Kota Banda Aceh ▪ Perdagangan dan Jasa ▪ Perkantoran	▪ Regional & Kota

Gambar 4.2 : Peruntukan Lahan menurut RTRW
Sumber : RTRW Kota Banda Aceh Tahun 2009-2029

- Memiliki potensi untuk menarik pengunjung karena lokasi berada di pusat kuliner dan terdapat banyak warung atau cafe.



Gambar 4.3 : kawasan Strategis Kota Banda Aceh
Sumber : <https://bappeda.bandaacehkota.go.id/galeri/rtrw/>

B. Aksesibilitas

- Memiliki aksesibiliti yang tinggi karena lokasi berada tepat di sebelah jalan Khairil Anwar dan jalan Jend. Ahmad Yani.
- Memiliki intensitas kendaraan yang cukup tinggi sehingga mudah ditemukan dan diakses menuju lokasi, kemudian merupakan jalan arteri sekunder.



Gambar 4.4 : Jalan Arteri Sekunder
Sumber : Dokumen pribadi 2018

- Lokasi tapak bisa diakses dengan menggunakan kendaraan pribadi dan kendar umum.
- Di sekitar lokasi terdapat 2 halte trans Koetaraja dan terminal labi-labi.



Gambar 4.5 : Halte Trans Koetaraja
Sumber : Dokumen pribadi 2018



Gambar 4.6 : Halte labi-labi
Sumber : <http://modusaceh.co>

C. Utilitas

Di lokasi tapak telah tersedia sarana utilitas yang lengkap, seperti jaringan listrik, saluran drainase, jaringan telepon, dan saluran air bersih yang sangat menguntungkan bagi tapak.



Gambar 4.7 : Utilitas Jaringan Listrik dan Drainase
Sumber : Dokumen Pribadi 2018

D. Fasilitas Penunjang

Di sekitar tapak terdapat bangunan yang dapat menunjang adanya pusat wisata kuliner seperti beberapa hotel, fasilitas kesehatan, fasilitas peribadahan, fasilitas palayanan umum, serta berada di kawasan pertokoan yang menjual *souvenir* dan oleh-oleh.



(2) Hotel dan Toko Souvenir



(1) Fasilitas Kesehatan



(3) Fasilitas pelayanan Umum

Gambar 4.8 : Fasilitas Penunjang
Sumber : Dokumen Pribadi 2018

E. Potensi Kawasan

Lokasi tapak mempunyai beberapa keunggulan yang dapat menunjang perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh seperti :

- View yang bagus ke arah sungai Krueng Aceh
- Berada di pusat kota dan kebudayaan.
- Memiliki potensi pada sektor pariwisata karena terdapat beberapa hotel yang berdekatan dengan lokasi perancangan, diantaranya adalah:
 - Hotel Wisata
 - Hotel Medan
 - Hotel Prapat
 - Sultan Hotel Internasional
 - Hotel A. Yani
 - Hotel Arabia

4.1.4 Prasarana

Pada perancangan pusat wisata kuliner khas Aceh di Banda Aceh ini terdapat beberapa prasarana yang berdekatan dengan lokasi yaitu:

- Terdapat beberapa pelayanan umum seperti bank Mandiri, bank CIMB dan lain-lain.
- Kantor Asuransi Sinar Mas Banda Aceh
- Kantor Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
- RS. Meutia
- Halte Trans koeta Raja
- Terdapat beberapa Hotel di sekitaran *Site*
- Terdapat beberapa toko *Souvenir*
- Krueng Aceh
- Pangdam Iskandar Muda
- Terminal labi-labi Keudah
- Pasar sayur Peunayong
- Sekolah Dasar Negeri 20 Banda Aceh
- Kantor Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil
- K-24 Panglima Polem
- LP3I *College* Banda Aceh
- Terdapat beberapa restoran dan kafe
- Masjid Raya Baiturrahman
- Pasar Aceh

4.1.5 Karakter Lingkungan

Lokasi *site* berada di jalan Jend. Ahmad Yani, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh, yang terletak di kawasan wisata dan cagar budaya. Salah satunya adalah sungai Krueng Aceh sebagai cagar budaya dimana dulunya Krueng Aceh pada masa Sultan Iskandar Muda, sangat ramai dikunjungi dan dilalui oleh kapal-kapal besar yang mengangkut barang dan penumpang. Kapal dari mancanegara yang mengangkut sejumlah orang untuk bedagang ke Banda Aceh Darussalam. Selain itu, dulunya Krueng Aceh juga sebagai pusat

perdagangan dan tempat transaksi barang dari kapal-kapal³⁰. Selain tempat cagar budaya *site* ini juga berada di kawasan kuliner, salah satunya bangunan rex yaitu tempat pusat kuliner di daerah Peunayong.

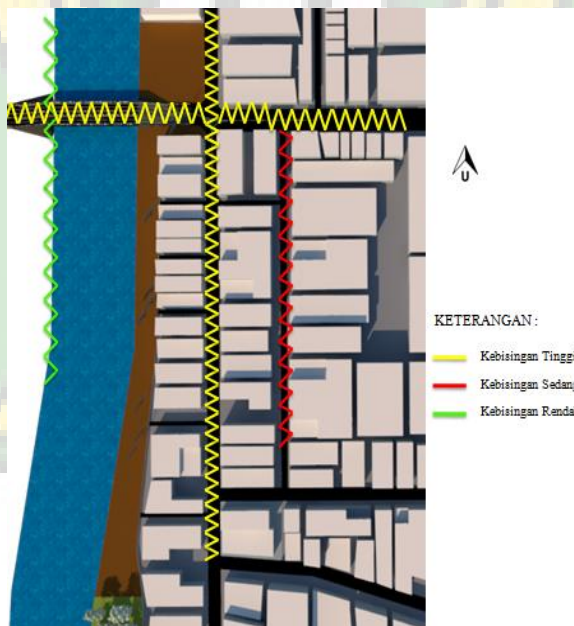
Berdasarkan RTRW Kota Banda Aceh tahun 2009-2029 kawasan Kecamatan Kuta Alam termasuk dalam lingkungan kepadatan tinggi dan tergolong kedalam perdagangan dan jasa serta termasuk kedalam arah pengembangan zona pariwisata.

4.1.6 Analisa Tapak

A. Analisa Kebisingan

➤ Kondisi Eksisting

Pada kondisi eksisting *site*, sumber kebisingan tergolong tinggi dikarenakan tapak berada ± 100 m dari sumber kebisingan, yaitu dari jalan Jend. Ahmad Yani.



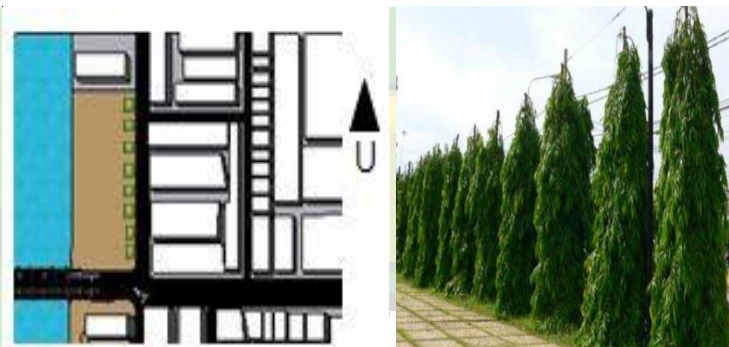
Gambar 4.9 : Analisa Kebisingan
Sumber : Analisa Pribadi

³⁰<https://acehtourismagency.blogspot.com/2012/12/ini-sejarah-nya-krueng-aceh-sungai-aceh.html>

1. Kebisingan tinggi berasal dari jalan primer (Jln. Jend. Ahmad Yani) dan aktivitas perputaran kendaraan pada jalan tersebut, akan tetapi kebisingan pada *site* sedikit terhalang oleh pertokoan yang berada di sebelah timur.
2. Kebisingan sedang berasal dari jalan sekunder (Jln. Kartini).
3. Kebisingan rendah berasal dari jalan kolektor sekunder (Jln. Cut Mutia).

➤ **Tanggapan**

1. Penempatan vegetasi berupa pepohonan seperti pohon glodokan tiang sebagai *buffer* alami bagi bangunan di sumber-sumber kebisingan.



Gambar 4.10 : Tanggapan Analisa Kebisingan
Sumber : Analisa Pribadi dan Pinterest.com

2. Perletakan bangunan tidak terlalu dekat dengan sumber kebisingan yang berasal dari arah timur.



Gambar 4.11 : Tanggapan Analisa Kebisingan
Sumber : Analisa Pribadi

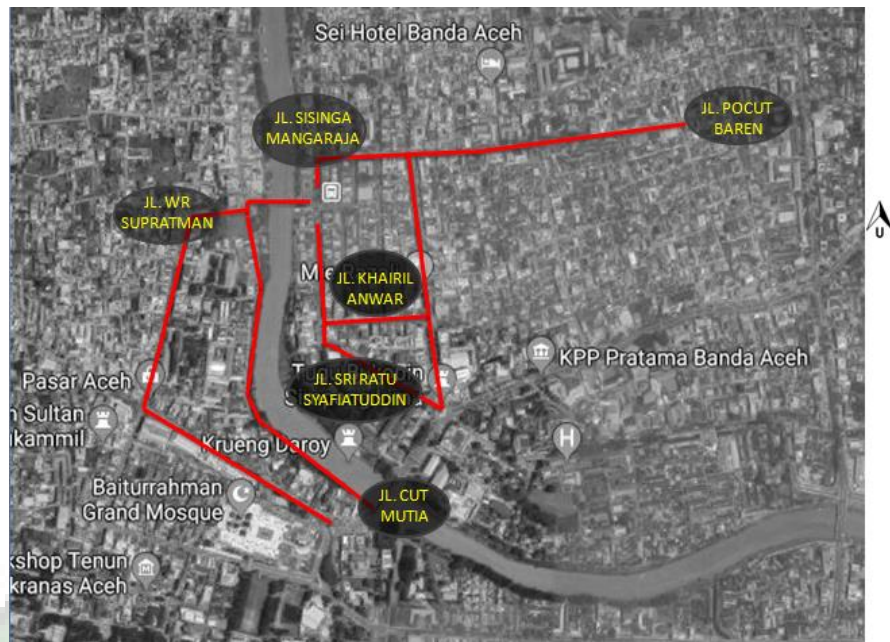
B. Analisa Pencapaian/ Aksesibilitas

➤ Kondisi Eksisting

Berdasarkan hasil pengamatan pada lokasi perancangan, pencapaian ke lokasi dapat dilakukan dengan kendaraan atau berjalan kaki, selain itu untuk mencapai lokasi, pengunjung mempunyai beberapa pilihan aksesibilitas diantaranya:

- Jalur pencapaian melalui jalan Sri Ratu Syafiatuddin, jika pengunjung menempuh perjalanan melalui Tugu Bukopin Simpang Lima.
- Jalur pencapaian melalui jalan WR Supratman, jika pengunjung menempuh perjalanan melalui pasar Aceh.
- Jalur pencapaian melalui jalan Cut Mutia, jika pengunjung menempuh perjalanan melalui jalan lintas Sumatra.
- Jalur pencapaian melalui jalan Khairil Anwar, jika pengunjung menempuh perjalanan melalui tugu Bukopin Simpang Lima, Peunayong.
- Jalur pencapaian melalui jalan Sisinga Mangaraja, jika pengunjung menempuh perjalanan melalui jalan T. Panglima Polem, Peunayong.
- Jalur pencapaian melalui jalan Pocut Baren, jika pengunjung menempuh perjalanan melalui jalan simpang Jambo Tape.

Keenam jalan tersebut akan berakhir pada jalan Sisinga Mangaraja. Pencapaiannya tergolong mudah karena jalan ini merupakan jalan arteri sekunder Kota Banda Aceh yang berukuran ± 12 m untuk dua jalur dan untuk jalan Sisinga Mangaraja merupakan jalan kolektor yang berukuran ± 8 m.



Gambar 4.13 : Analisa Alternatif Pencapaian
Sumber : Google earth dan Analisa Pribadi

Saat ini jalan Supratman telah dilewati oleh transportasi publik yaitu bus trans Koetaraja, hal ini sangat menguntungkan baik untuk pengunjung dan juga fungsi bangunan.

➤ **Tanggapan**

1. Berdasarkan analisa diatas, dapat diambil kesimpulan bahwa akses untuk menuju ke dalam lokasi yaitu melalui jalan Sri Ratu Syafiatuddin, jalan Khairil Anwar, jalan WR Supratman dan jalan Sisinga Mangaraja. Lokasi perancangan hanya memungkinkan untuk diakses melalui jalan tersebut.
2. Membedakan jalur masuk dan keluar untuk memudahkan sirkulasi keluar masuknya kendaraan.



Gambar 4.15 : Tanggapan Analisa Pencapaian
Sumber : Analisa Pribadi

C. Analisa Sirkulasi

➤ Kondisi Eksisting

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di lokasi dan pada analisa pencapaian sebelumnya, didapatkan beberapa informasi yang mendukung analisa sirkulasi berupa:

1. Pencapai ke lokasi tergolong mudah, karena lokasi merupakan jalan arteri sekunder Kota Banda Aceh yang berukuran ± 8 m untuk satu jalur.



Gambar 4.16 : Jalur Arteri Sekunder
Sumber : Dokumentasi Pribadi

2. Pada kawasan jalan Jend. Ahmad Yani saat ini telah dilewati oleh transportasi publik yaitu bus trans Koetaraja sehingga memudahkan pengunjung untuk mencapai ke lokasi dengan transportasi umum.
3. Tersedianya jalur pendestrian dengan ukuran 1.5 m di sekitar *site*.



Gambar 4.17 : Jalur Pedestrian
Sumber : Dokumentasi Pribadi

➤ Tanggapan

1. Pemisahan antara jalur masuk dan keluar lokasi perancangan.



Gambar 4.18 : Tanggapan sirkulasi kendaraan
Sumber : Analisa Pribadi

2. Untuk jalur servis (kendaraan seperti pengangkut barang), bisa diakses melalui sirkulasi di dalam tapak begitu pula dengan sirkulasi disaat terjadinya kebakaran dan gempa.
3. Membuat jalur penghubung dari *site* A menuju ke *site* seberang untuk sirkulasi pejalan kaki di bawah jembatan.



Gambar 4.21 : Jalur sirkulasi penyebrangan
Sumber : Analisa Pribadi dan Pinterest.com

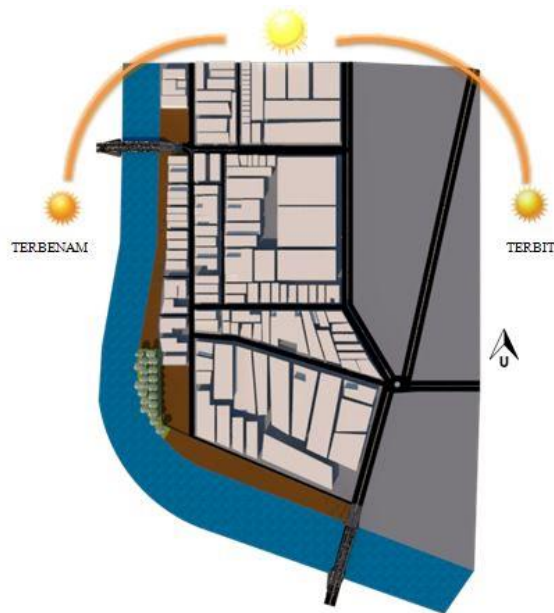
4. Menyediakan ramp bagi disabilitas yang ingin berkunjung ke bangunan.

D. Analisa Matahari

➤ Kondisi Eksisting

Menurut BMKG Aceh tahun 2010, pergerakan matahari maksimum antara pukul 10:00 – 11:00, untuk matahari terendah pukul 15:00 – 16:00, sedangkan pukul 07:00 – 09:00 intensitas cahaya rendah dan baik untuk kesehatan karena mengandung vitamin D³¹.

³¹<http://www.bmkg.go.id>



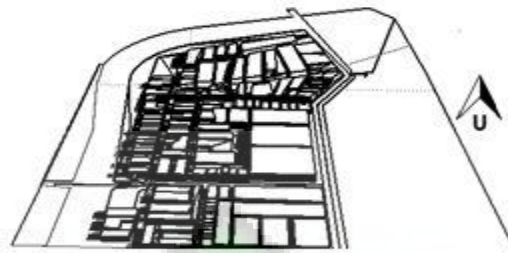
Gambar 4.22 : Ilustrasi pergerakan matahari pada lokasi perancangan
Sumber : BMKG Aceh tahun 2010

Dari hasil analisa terlihat jelas bayangan yang dihasilkan dari bangunan di sekitar lokasi. Namun, bayangan tersebut tidak menutupi lokasi secara keseluruhan. Pada lokasi perancangan terdapat beberapa peneduh alami berupa pohon-pohon, namun tidak tertata.

➤ **Tanggapan**

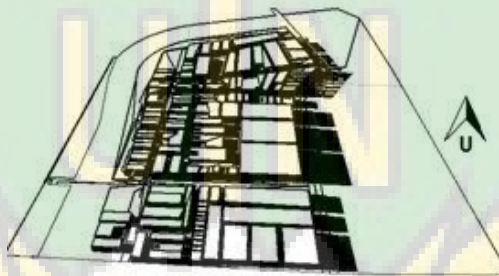


Gambar 4.23 : Ilustrasi pergerakan matahari pada lokasi perancangan
Sumber : Analisa pribadi memakai aplikasi ecotect



BAYANGAN PAGI
JATUH KEARAH BARAT
08:00 – 10:00

Gambar 4.24 : Ilustrasi pergerakan Matahari pada lokasi perancangan
Sumber : Analisa pribadi memakai aplikasi ecotect



BAYANGAN SORE
JATUH KEARAH TIMUR
16:00 – 18:00

Gambar 4.25 : Ilustrasi pergerakan matahari pada lokasi perancangan
Sumber : Analisa Pribadi memakai aplikasi ecotect

1. Memasukkan sinar matahari ke dalam bangunan atau dimanfaatkan untuk membuat pembiasan di dalam ruang dengan menempatkan posisi bukaan pada arah barat.

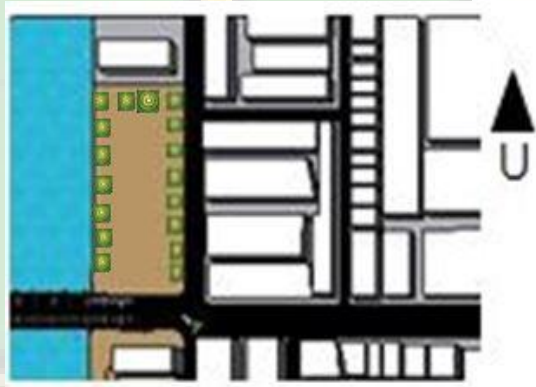


Gambar 4.26 : Contoh pemanfaatan cahaya matahari
untuk Estetika Bangunan
Sumber : Pinterest.com

2. Menambah peneduh alami pada lokasi perancangan seperti pohon palem botol, pohon palem merah, ketapang, dan tanjung.



Gambar 4.27 : Vegetasi tanggapan Analisa Matahari
Sumber : <https://bibitbunga.com>



Gambar 4.28 : Area vegetasi
Sumber : Analisa Pribadi

3. Memasukkan sinar matahari ke dalam bangunan dengan menempatkan posisi bukaan pada arah barat. Sekaligus sebagai upaya untuk meminimalisirkan penggunaan pencahayaan buatan pada objek perancangan.



Gambar 4.29 : Contoh bukaan pada bangunan
Sumber : Pinterest.com

E. Analisa Angin

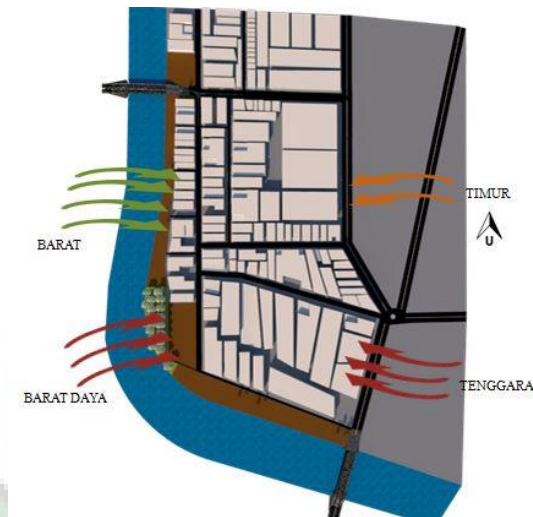
➤ Kondisi Eksisting

Pada umumnya angin yang berhembus di Provinsi Aceh adalah angin barat dan angin timur. Angin barat biasanya berhembus lebih kencang daripada angin timur yang cenderung sedikit lebih tenang. Kekuatan angin di Banda Aceh yaitu 34 Knots³². Berdasarkan buku Statistik Banda Aceh (2016), arah angin terbanyak di kota Banda Aceh didominasi oleh arah tenggara, dilanjutkan dengan arah barat daya dan barat.

Bulan Month	Arah Angin Terbanyak Prevailing Direction	Kecepatan Angin Rata-rata Wind Velocity (Knot)
(1)	(5)	(6)
Januari/January	Tenggara (South East)	5
Februari/February	Tenggara (South East)	6
Maret/March	Tenggara (South East)	6
April/April	Tenggara (South East)	5
Mei/May	Tenggara (South East)	5
Juni/June	Barat Daya (South West)	5
Juli/July	Barat Daya (South West)	6
Agustus/August	Barat (West)	6
September/September	Tenggara (South East)	5
Oktober/October	Tenggara (South East)	5
November/November	Tenggara (South East)	5
Desember/December	Tenggara (South East)	5
Rata-rata Average	2015 - 2014 - 2013 - 2012 -	5,3 5,3 5,1 4,9

Gambar 4.30 : Data Arah Angin Terbanyak di Kota Banda Aceh
Sumber : Statistik Banda Aceh 2016

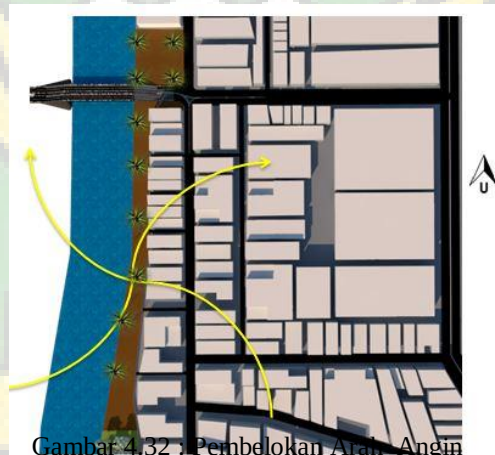
³²Meteo.bmkg.go.id.



Gambar 4.31 : Analisa Angin
Sumber : Analisa Pribadi

➤ **Tanggapan**

1. Angin yang berhembus di dalam lokasi dimanfaatkan untuk penghawaan alami dan diatur pergerakannya menggunakan pohon-pohon.



Gambar 4.32 : Pembelokan Arah Angin
Sumber : Analisa Pribadi

2. Menerapkan bentuk bangunan yang mampu beradaptasi dengan kondisi iklim sekitar dan bentuk bangunan yang menyesuaikan bentuk dan orientasi bangunan.



Gambar 4.33 : Bentuk Bangunan Panggung
Sumber : <http://www.instagram.com/architecture.addicted>

3. Menggunakan penghawaan alami dan buatan, penghawaan alami dengan memakai ornamen khas Aceh.



Gambar 4.34 : Penerapan *tulak angen* pada kisi-kisi dinding bangunan
Sumber : <https://www.tripadvisor.co.id>

F. Analisa Hujan

➤ Kondisi Eksisting

Berdasarkan data dari BMKG kota Banda Aceh, pada tahun 2017 curah hujan mengalami penurunan dari tahun sebelumnya. Rataan curah hujan pada tahun 2017 adalah 95.5 mm.³³

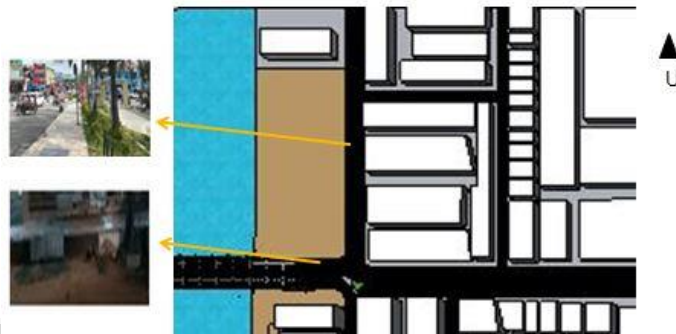
Bulan Month	Curah Hujan Rainfall (mm)
(1)	(2)
Januari/January	259
Februari/February	73
Maret/March	113
April/April	15
Mei/May	135
Juni/June	23
Juli/July	31
Agustus/August	47
September/September	127
Oktober/October	40
November/November	147
Desember/December	136

Sumber : Stasiun Klimatologi BMKG Indrapuri
Source : Climatoloav Station Indrapuri

Gambar 4.35 : Data Curah Hujan Terbanyak di Kota Banda Aceh
Sumber : Statistik Banda Aceh 2017

³³BMKG Indrapuri, 2017

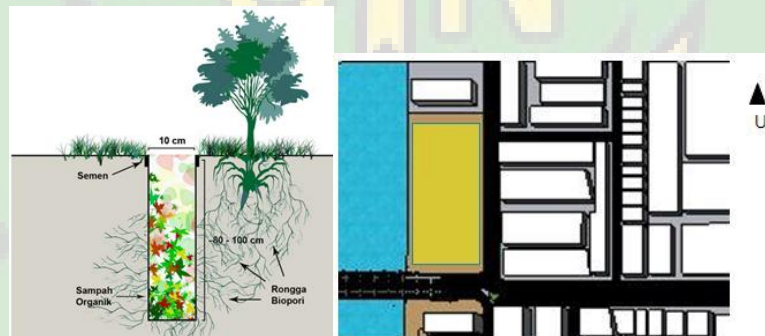
Di lokasi perancangan telah terdapat drainase dan IPAL komunal kota, namun tetap perlu diperhatikan dalam proses desain.



Gambar 4.36 : Kondisi Eksisting Site
Sumber : Analisa Pribadi

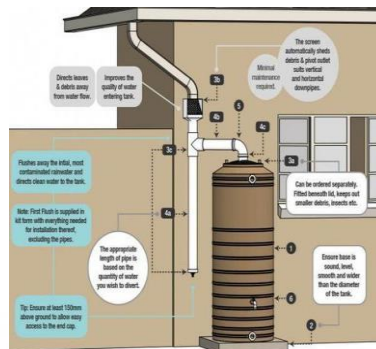
➤ **Tanggapan**

1. Menggunakan lubang biopori agar tanah tetap dalam keadaan yang baik dan mengurangi kemungkinan terjadinya banjir.



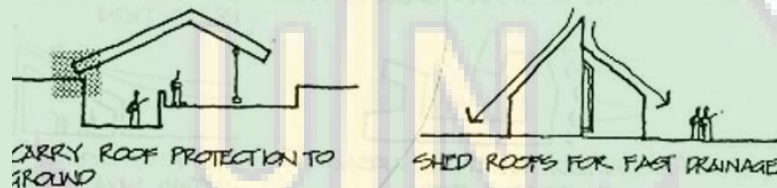
Gambar 4.37 : Lubang Biopori dan penempatannya
Sumber : Dinolefty.wordpress.com dan Analisa pribadi

2. Air hujan yang tidak tertampung dialirkan ke saluran drainase yang telah disediakan.
3. Membuat bak penampungan air hujan, yang bisa dimanfaatkan pada waktu tertentu dan untuk penggunaan flash toilet.



Gambar 4.38 : Re-Used Rain water
Sumber: <https://i.pining.com>

4. Menggunakan jenis atap yang dapat mengalirkan air hujan dengan mudah menuju drainase



Gambar 4.39 : Contoh atap yang akan digunakan
Sumber : *Concept Sourcebook* dan Analisa Pribada

5. Membuat perbedaan level ketinggian lantai antara ruang luar dan ruang dalam untuk mencegah masuknya genangan air ke dalam bangunan.

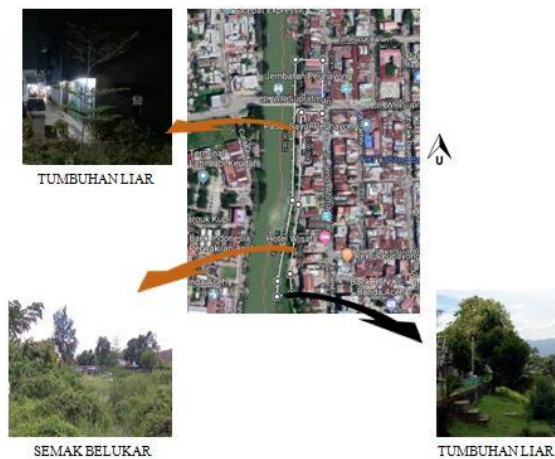


Gambar 4.40 : Tanggapan Analisa Hujan
Sumber : *Concept Sourcebook*

G. Analisa Vegetasi

➤ Kondisi Eksisting

Pada lokasi perancangan, vegetasi yang terdapat pada tapak berupa semak-semak dan beberapa tanaman lainnya yang tumbuh liar dan tidak beraturan.



Gambar 4.41 : kondisi Eksisting vegetasi pada tapak
Sumber : Analisa Pribadi

➤ **Tanggapan**

1. Membersihkan tumbuhan liar yang tidak berguna untuk *site* dan melakukan penambahan vegetasi baru yang sesuai dengan kebutuhan rancangan.
2. Menambah vegetasi untuk memberikan *shading* dan penghawaan alami bagi bangunan dan lokasi disekitarnya, akan tetapi tidak menutupi *view*. Selain kedua fungsi tersebut, vegetasi juga berfungsi sebagai *barrier* terhadap polusi udara. Jenis vegetasi yang akan digunakan adalah pohon tanjung, palem, dan ketapang.

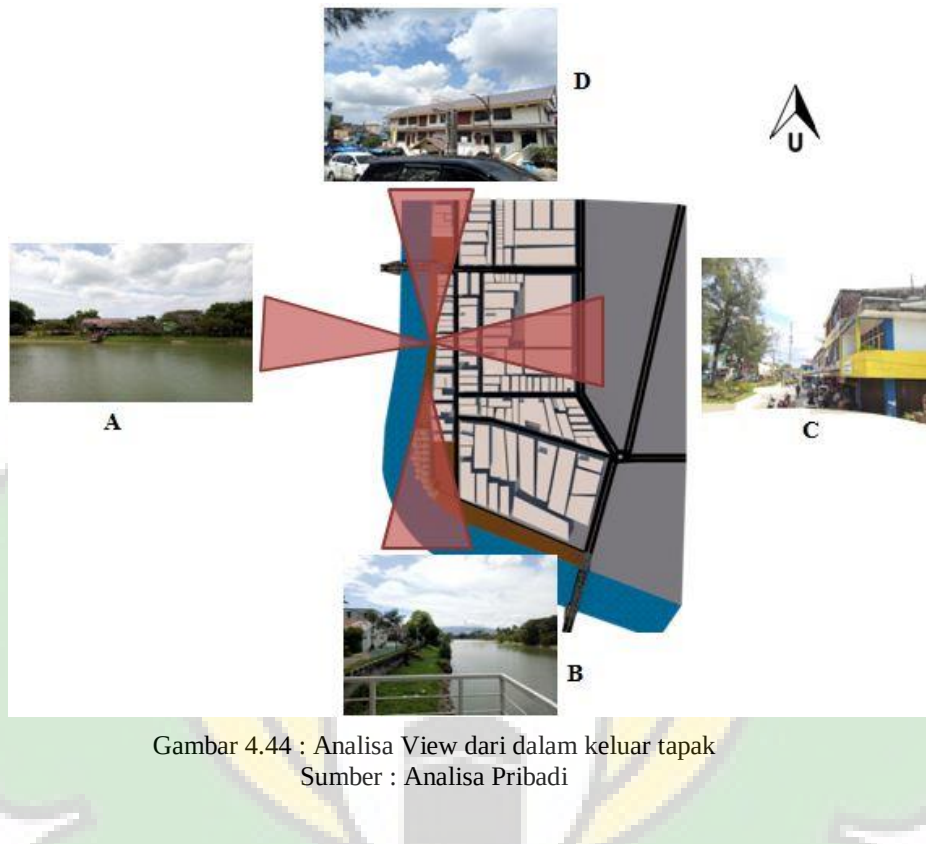


Gambar 4.42 : Vegetasi yang digunakan
Sumber : <https://bibitbunga.com>

3. Menggunakan vegetasi pengarah pada lokasi, vegetasi ini berfungsi untuk mengarahkan pengguna ke bangunan. Vegetasi yang akan digunakan adalah pohon glodokan tiang.

H. Analisa View

1. View dari dalam keluar tapak

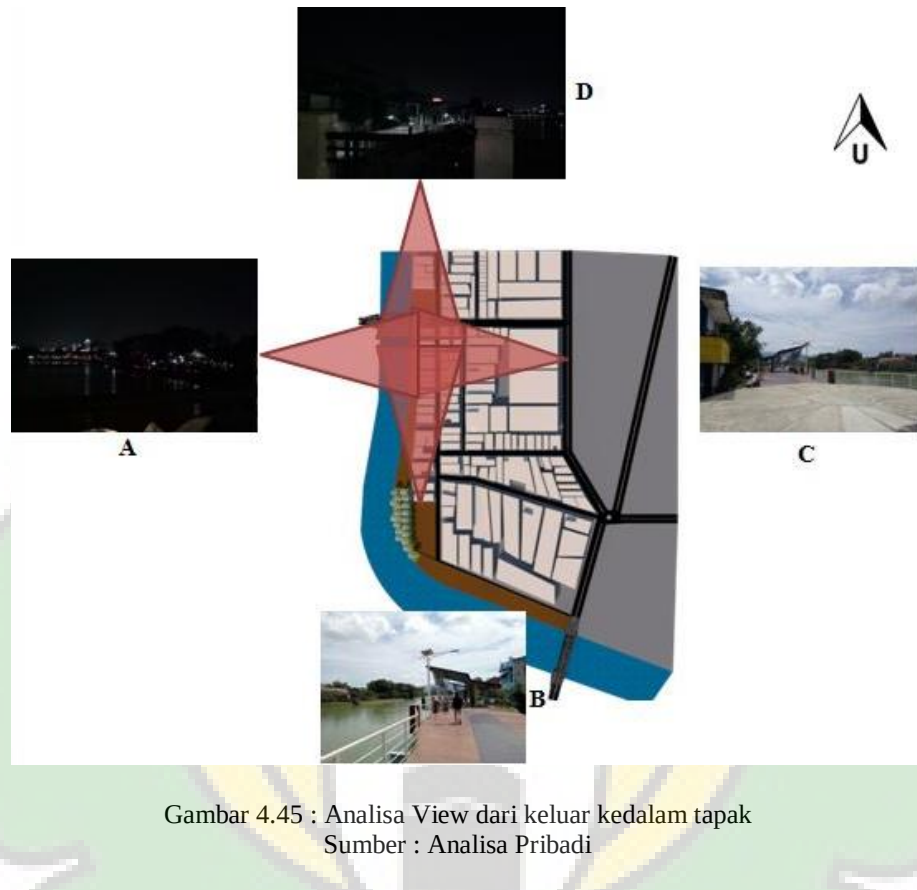


Gambar 4.44 : Analisa View dari dalam keluar tapak
Sumber : Analisa Pribadi

• Keterangan

- View mengarah pada sungai (+)
- View mengarah pada jalan, jembatan Peunayong dan tempat kuliner seberang, (+)
- View mengarah pada jalanan dan perumahan, sehingga perlu diberikan pembatas seperti vegetasi rendah dan dimanfaatkan sebagai area keluar masuk pengunjung. (+)
- View mengarah pada Masjid, jalanan, dan bangunan, sehingga perlu diberikan pembatas seperti tanaman vegetasi akan tetapi tidak menutup view ke dalam kawasan. (+)

2. View dari luar kedalam tapak



• Keterangan

- Bangunan yang mengarah ke arah barat dan dapat dilihat dari beberapa sisi, maka dari itu bangunan didesain semenarik mungkin. (+)
- Dari jembatan Peunayong *site* terlihat. (+)
- Dari jalan Supratman dan Sisinga Mangaraja bangunan terlihat dikarenakan tidak adanya bangunan diarea tersebut.
- View dari jalan Sisinga Mangaraja merupakan akses yang sering dilewati pengguna. (+)

➤ **Tanggapan**

- a. Orientasi bangunan menghadap ke arah sungai dan menghadap ke arah timur.
- b. Bagian yang harus dimaksimalkan ialah dari segi bentuk dan fasad bangunan, dikarenakan fasad dan bentuk bangunan menjadi perhatian pertama yang dilihat dari bangunan.

4.2 Analisa Fungsional

4.2.1 Pelaku

Pelaku dalam Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh menjadi beberapa bagian yaitu, pengelola, pengguna, dan pengunjung. Hasil analisa pelaku akan mengarah kepada proses terciptanya kegiatan, kebutuhan ruang, organisasi ruang, dan besaran ruang.

➤ **Pengelola**

Pengelola (manajemen) adalah suatu cara atau proses yang dimulai dari perancangan, pengorganisasian, pengawasan, dan evaluasi untuk mencapai suatu tujuan yang telah ditentukan agar berjalan efektif dan efisien.³⁴

➤ **Pengguna**

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) pengguna dapat diartikan sebagai proses, cara perbuatan memakai sesuatu, pemakaian, orang yang menggunakan³⁵. Pengguna dalam Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh adalah penyewa dan *Shop keeper*.

➤ **Pengunjung**

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) pengunjung adalah orang yang mengunjungi dengan tujuan utama yaitu melihat dan menggunakan beberapa fasilitas yang disediakan untuk publik.³⁶

³⁴https://www.academia.edu/12213778/TEORI_PENGELOLAAN, diakses pada tanggal 24 Juni 2019, 16:40.

³⁵<http://kbbi.web.id/guna>, diakses pada tanggal 24 juni 2019, 16:53.

³⁶<http://kbbi.web.id/kunjung>, diakses pada tanggal 24 juni 2019, 16:53.

Tabel 4.1: Kelompok pelaku dan pengguna

Kelompok pelaku	Pengguna
Pengelola	Manager
	Karyawan
Pengguna	Penyewa
	<i>Shop keeper</i>
Pengunjung	Keluarga
	Mahasiswa
	Siswa SD/SMPA/SMA
	Turis Lokal/Mancanegara
	Pecinta/Penggiat/Pengusaha Kuliner
Service/Safety	<i>Security</i>
	<i>Claening service</i>

4.2.2 Pengelompokan Kegiatan

Kegiatan yang berlangsung dalam Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh dapat dikategorikan sebagai berikut :

➤ Kegiatan Pengelolaan

Merupakan kegiatan utama dari bangunan yaitu mengelola alur kegiatan, memfasilitasi kegiatan, *event*, pameran, dan mengontrol keamanan di tempat Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh. Adapun detail kegiatan dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

• Tabel 4.2 : Pengelompokan kegiatan

No	Pengelola	Kegiatan	Kebutuhan Ruang	Sifat Ruang
1	Pengunjung	• Datang • Parkir kendaraan • Registrasi • Mengambil uang • Memesan makanan • Duduk dan makan • Membeli souvenir • Melihat proses pembuatan makanan khas Aceh • BAB, BAK • Pulang	• <i>Entrance</i> • Parkiran • Pusat informasi • Atm cantre • <i>Food court</i>, cafetaria, restoran • Area makanan • Toko souvenir • <i>Food court</i> cafetaria, restoran • Kamar mandi	• Publik • Publik • Publik • Semi Publik • Semi publik • Publik • Publik • Privat
2	a. Manager	• Datang • Parkir kendaraan • Bekerja • Istirahat • BAB, BAK • Pulang	• <i>Entrance</i> • Parkiran • Ruang bekerja • Ruang istirahat • Kamar mandi	• Publik • Publik • Privat • Privat • Privat
	b. Karyawan	• Datang • Parkir kendaraan • Bekerja	• <i>Entrance</i> • Parkiran • Ruang bekerja	• Publik • Publik • Semi privat

		• Istirahat • BAB, BAK • Pulang	• Ruang istirahat • Kamar mandi	• Privat • Privat
3	Pengguna a. Penyewa	• Datang • Parkir kendaraan • Mengambil barang • Memasak • Melayani pelanggan • Istirahat • BAK, BAB • Pulang	• <i>Entrance</i> • Parkiran • Gudang • Ruang pendingin • Dapur • <i>Food court</i> cafeteria, restoran • Ruang istirahat • Kamar mandi	• Publik • Publik • <i>Service</i> • <i>Service</i> • Semi publik • Privat • Privat • Privat
	b. Shop keeper	• Datang • Parkir kendaraan • Bekerja: - Menjaga toko - Memantau dan menjaga stok souvenir • Istirahat • BAK, BAB • Pulang	• <i>Entrance</i> • Parkiran • Toko souvenir • Gudang • Ruang istirahat • Kamar mandi	• Publik • Publik • Publik • Semi publik • Privat • Privat
4	Service/Safety a. security	• Datang • Parkir kendaraan	• <i>Entrance</i> • Parkiran	• Publik • Publik

		• Mengawasi keadaan • Istirahat • BAK, BAB • Pulang	• Area site • Ruang CCTV • Ruang istirahat • Kamar mandi	• Publik • Privat • Privat • Privat
	b.Claening service	• Datang • Parkir kendaraan • Membersihkan Seluruh ruangan dalam bangunan • Istirahat • BAK, BAB • Pulang	• Entrance • Parkiran • Ruangan dalam bangunan • Ruang istirahat • Kamar mandi	• Publik • Publik • Publik • Privat • Privat

Tabel 4.2 : Pengelompokan kegiatan
Sumber : Analisa Pribadi

4.2.3 Analisa Jumlah Pemakai

Adapun pengguna dalam bangunan Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh ini adalah sebagai berikut :

1. Pengunjung

Perhitungan jumlah pengunjung berdasarkan beberapa asumsi, yaitu :

- Pengunjung yang datang sebagian besar merupakan penduduk dari kota Banda Aceh
- Pengunjung dari luar kota Banda Aceh
- Pengunjung dari mancanegara
- Pengunjung yang datang dari semua tingkatan umur dan pendidikan

Berikut prediksi jumlah pengunjung menurut asumsi penulis, dari rekapitulasi data pergerakan kunjungan wisatawan mancanegara dan nusantara yaitu :

**REKAPITULASI DATA PERGERAKAN KUNJUNGAN WISATAWAN MANCANEGERA KE KAB/KOTA DI ACEH
DARI TAHUN 2004 S.D 2018**

No	Kabupaten/Kota	Tahun															
		2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
1	KAB. ACEH SELATAN	-	171	-	-	28	36	44	49	248	187	42	30	150	21	59	
2	KAB. ACEH TENGGARA	-	361	-	-	304	382	340	408	490	544	261	1.376	1.990	4.979	5.715	
3	KAB. ACEH TIMUR	-	123	-	-	19	102	15	25	27	68	7	3	1	69	83	
4	KAB. ACEH TENGAH	-	68	656	721	763	203	505	549	629	604	643	920	671	662	931	
5	KAB. ACEH BARAT	-	97	-	-	180	156	42	42	297	588	28	54	28	18	13	
6	KAB. ACEH BESAR	-	50	1.072	1.631	2.995	7.253	8.215	12.630	12.815	16.004	24.769	27.216	35.883	30.380	29.213	
7	KAB. PIDIE	-	54	-	-	7	386	301	402	445	19	33	45	26	26	30	
8	KAB. ACEH UTARA	-	327	11	69	42	169	253	1.041	710	443	512	372	3.703	330	1.428	
9	KAB. SIMEULUE	-	24	12	36	242	290	531	584	185	220	478	447	219	730	1.190	
10	KAB. ACEH SINGKIL	-	107	11	16	238	216	502	615	1.896	3.982	4.861	4.554	4.417	2.929	3.345	
11	KAB. BIREUN	-	-	-	-	13	340	278	118	1.042	70	-	65	-	-	-	
12	KAB. ACEH BARAT DAYA	-	-	-	-	44	84	56	60	20	9	56	24	64	55	50	
13	KAB. GAYO LUES	-	-	-	-	78	37	70	77	33	147	133	210	181	269	116	
14	KAB. ACEH JAYA	-	-	-	-	76	526	105	118	39	9	14	15	19	-	492	
15	KAB. NAGAN RAYA	-	-	11	17	23	63	24	35	96	89	6	5	7	7	7	
16	KAB. ACEH TAMIANG	-	-	-	-	26	67	42	57	9	10	60	15	-	-	-	
17	KAB. BENER MERIAH	-	-	-	-	-	63	87	199	217	207	171	141	180	400	483	
18	KAB. PIDIE JAYA	-	-	-	-	-	108	100	75	81	83	19	5	3	17	2	
19	KOTA BANDA ACEH	-	736	6.070	7.559	9.188	5.283	3.869	4.000	4.287	7.257	11.164	13.396	15.527	28.714	33.254	
20	KOTA SABANG	83	2.278	3.681	3.584	2.636	1.759	3.332	5.085	4.822	4.648	3.492	5.582	10.036	6.031	29.827	
21	KOTA LHOKESEMAWIE	-	-	-	-	127	585	1.006	1.344	223	310	132	89	202	132	153	
22	KOTA LANGSA	-	-	-	111	143	157	159	142	61	91	16	31	52	48	14	
23	KOTA SUBULUSSALAM	-	-	-	15	192	169	15	169	419	7.001	3.947	5	3	11	3	
Jumlah Total		80	4.414	11.524	13.835	17.382	18.583	20.648	26.053	28.993	42.552	50.721	54.588	76.432	75.758	106.281	

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten/Kota

Gambar 4.46 : Rekapitulasi Data Pergerakan kunjungan wisatawan Mancanegara ke Kab/Kota di Aceh khususnya di Kota Banda Aceh dari tahun 2004 s.d 2018
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

**REKAPITULASI DATA PERGERAKAN KUNJUNGAN WISATAWAN NUSANTARA KE KAB/KOTA DI ACEH
DARI TAHUN 2004 S.D 2018**

No	Kabupaten/Kota	Tahun															
		2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
1	KAB. ACEH SELATAN	19.404	21.344	26.600	32.016	35.819	9.455	11.348	12.758	12.821	26.662	18.499	20.186	15.498	20.580	21.358	
2	KAB. ACEH TENGGARA	32.154	35.369	44.211	53.054	55.154	3.932	3.982	4.778	6.621	14.742	20.634	10.191	14.696	20.865	22.838	
3	KAB. ACEH TIMUR	30.100	5.209	6.511	7.514	7.830	3.364	3.366	3.491	3.836	9.568	1.533	975	3.968	14.418	15.952	
4	KAB. ACEH BARAT	4.735	3.310	41.388	49.666	43.415	79.461	23.280	22.324	25.892	30.197	33.891	35.325	36.249	38.669	71.762	
5	KAB. ACEH BANYAS	22.270	24.497	30.621	36.745	36.945	42.880	41.169	41.169	24.484	24.579	30.881	41.218	40.857	37.549	36.853	
6	KAB. ACEH BESAR	28.134	30.947	38.684	46.425	45.270	55.402	41.002	51.968	10.457	30.323	183.441	41.348	466.742	874.079	827.207	
7	KAB. PIDIE	27.140	29.654	37.318	44.780	41.636	59.843	88.845	91.514	135.474	15.617	7.640	16.157	19.311	18.619	18.075	
8	KAB. ACEH UTARA	52.402	57.642	72.553	86.854	81.130	7.997	1.090	5.264	15.211	26.758	26.758	53.854	107.379	124.565	154.496	
9	KAB. SIMEULUE	1.254	2.888	3.610	4.332	5.188	5.186	5.252	10.177	55.739	33.903	36.259	29.681	40.600	48.568	53.429	
10	KAB. ACEH SINGKIL	2.413	3.011	3.784	4.517	7.420	14.312	46.000	251.000	172.600	37.271	90.993	87.937	29.729	42.046	80.325	
11	KAB. BIREUN	2.861	3.903	4.879	5.854	7.024	5.878	18.560	3.070	9.743	4.947	26.031	230.422	80.247	19.724	28.941	
12	KAB. ACEH BARAT DAYA	-	-	-	-	3.600	11.345	11.350	11.100	2.426	10.339	5.717	5.293	18.319	18.095	15.135	
13	KAB. GAYO LUES	-	-	-	400	2.940	3.055	3.394	3.564	9.017	17.919	1.636	2.843	4.092	6.545	11.384	
14	KAB. ACEH JAYA	-	-	-	-	4.320	5.261	5.262	6.246	3.324	2.345	3.154	7.232	9.290	5.770	15.985	
15	KAB. NAGAN RAYA	-	-	25	30	2.220	11.973	11.954	12.582	14.216	3.667	6.208	4.807	3.780	5.181	1.886	
16	KAB. ACEH TAMIANG	-	-	-	-	2.880	6.141	6.157	6.312	4.728	18.559	19.618	7.318	7.292	7.723	7.860	
17	KAB. BENER MERUAH	-	-	-	-	2.100	1.871	1.875	25.300	26.312	12.743	43.910	14.103	49.478	167.527	62.526	
18	KAB. PIDIE JAYA	-	-	-	-	-	39.230	43.000	55.000	39.230	127.246	19.779	12.104	7.821	2.035	1.828	
19	KOTA BANDA ACEH	30.499	33.638	19.500	92.078	130.695	153.217	140.000	161.792	170.493	256.526	229.575	267.880	268.153	272.194	372.503	
20	KOTA SABANG	41.173	45.292	55.915	121.311	128.573	88.583	121.547	98.691	212.168	271.971	462.532	623.635	724.923	736.275	759.506	
21	KOTA LHOKESEMAWIE	-	-	-	68	86.434	40.511	45.614	32.172	16.558	29.508	37.069	87.554	59.315	60.006	60.366	
22	KOTA LANGSA	-	-	9.832	9.982	18.230	25.997	28.361	35.587	40.965	39.508	39.981	27.225	31.963	24.352	29.190	
23	KOTA SUBULUSSALAM	-	-	-	15	3.240	6.603	10.620	12.700	13.790	30.810	14.072	35.108	41.567	43.070	42.572	
Jumlah Total		294.528	296.891	395.691	595.546	718.081	712.630	720.079	959.546	1.826.896	1.875.424	1.377.541	1.662.528	2.877.797	2.288.425	2.391.968	

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten/Kota

Gambar 4.47 : Rekapitulasi Data Pergerakan kunjungan wisatawan Nusantara ke Kab/Kota di Aceh khususnya di Kota Banda Aceh dari tahun 2004 s.d 2018
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

Dari Rekapitulasi Data Pergerakan kunjungan wisatawan nusantara dan mancanegara ke Kab/Kota di Aceh khususnya di Kota Banda Aceh dari tahun 2004 s.d 2018 dapat diprediksi jumlah pengunjung 5 tahun kedepan adalah:

➤ Tabel 4.3 : Jumlah pengunjung 3 tahun terakhir

Tahun	Jumlah wisatawan	
	Mancanegara	Nusantara
2018	33,254	372,503
2017	28,714	272,194
2016	18,257	268,103
2015	13,398	267,880

Tabel 4.3 : Jumlah pengunjung 3 tahun terakhir
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

❖ Dari data di atas dapat dihitung rata-rata kenaikan jumlah wisatawan 3 tahun terakhir :

- Mancanegara $= (2018 - 2017) + (2017 - 2016) + (2016 - 2015) / 3$
 $= 19.856 / 3$
 $= 6.618 \text{ orang/tahun}$

Jadi rata-rata pertumbuhan pertahunnya adalah 6.618 orang/tahun

- Nusantara $= (2018 - 2017) + (2017 - 2016) + (2016 - 2015) / 3$
 $= 104.623 / 3$
 $= 34.874 \text{ orang/tahun}$

Jadi rata-rata pertumbuhan pertahunnya adalah 34.874 orang/tahun

Rata-rata kenaikan jumlah tamu nusantara (34.874 orang/tahun) dan mancanegara (6.618 orang/tahun) sehingga dapat diproyeksi jumlah penduduk tahun 2023 (5 tahun kedepan) dengan mengasumsikan rata-rata jumlah kenaikan penduduk bersifat linier sehingga :

➤ Tabel 4.4 : Jumlah pengunjung 5 tahun kedepan :

Tahun	Jumlah wisatawan	
	M mancanegara	Nusantara
2019	39,872	407,377
2020	46,490	443,251
2021	53,108	477,125
2022	59,726	511,999
2023	66,344	546,873

Tabel 4.4 : Jumlah pengunjung 5 tahun kedepan
Sumber : Analisa Pribadi

❖ Jumlah pengunjung 5 tahun kedepan (tahun 2023) :

- Mancanegara = 66,344

Diasumsikan wisatawan kuliner adalah 70%

➤ Tabel 4.5 : Jumlah pengunjung 5 tahun kedepan

Jumlah Wisatawan Mancanegara	
Per Tahun	46,440
Per Bulan	3,870
Per Hari	129

Tabel 4.5 : Jumlah pengunjung 5 tahun kedepan
Sumber : Analisa Pribadi

Jadi asumsi wisatawan mancanegara yang datang ke Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh ini adalah $80\% = 129 / 80\% = 103$ orang/hari

- Nusantara = 407,377

Diasumsikan wisatawan kuliner adalah 60%

➤ Tabel 4.6 : Jumlah pengunjung 5 tahun kedepan

Jumlah Wisatawan Nusantara	
Per Tahun	244,426
Per Bulan	20,368
Per Hari	679

Tabel 4.6 : Jumlah pengunjung 5 tahun kedepan
Sumber : Analisa Pribadi

Jadi asumsi wisatawan nusantara yang datang ke Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh ini adalah $70\% = 678 / 70\% = 475$ orang/hari

Total pengunjung mancanegara dan nusantara yang datang perhari adalah :
Nusantara + Mancanegara = $475 + 103$
= 578 orang/hari

2. Penjual

Perhitungan jumlah penjual berdasarkan beberapa fasilitas yaitu :

No	Fasilitas	Jumlah	Penjual/Pekerja
1	Cafeteria/ Retail	12	60
Total			60 orang

Tabel 4.7 : Jumlah Penjual
Sumber : Analisa Pribadi

3. Pengelola

❖ Perkiraan jumlah pengelola yaitu:

- Manager : 1
- Sekretaris : 1
- Kepala bagian umum + staff : 3
- Kepala bagian keuangan + staff : 3
- Kepala bagian pemasaran + staff : 3

- Kepala bagian operasional dan teknisi + staff : 3
- Jumlah : 15 orang

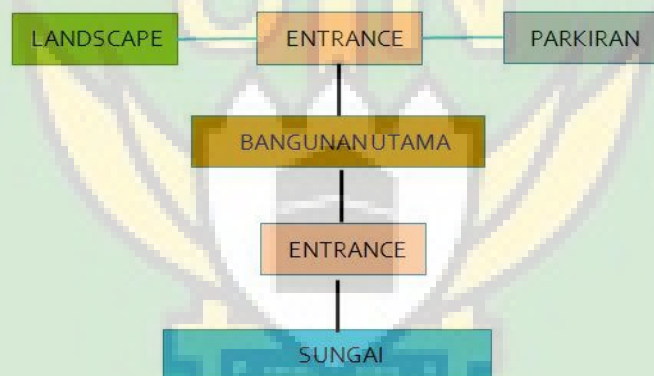
❖ Perkiraan jumlah pelayanan dan keamanan yaitu :

- *Cleaning service* : 10
- *Security* : 2
- Jumlah : 12 orang

4.2.4 Organisasi Ruang

Berdasarkan kegiatan dan sifat ruang, serta keterkaitan hubungannya, maka ruang-ruang tersebut dapat dikelompokkan secara makro dan mikro.

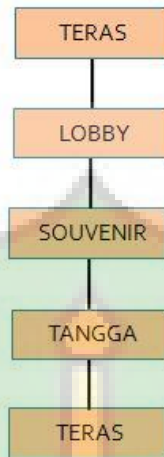
A. Organisasi Ruang Makro



Gambar 4.48 : Skema Organisasi Ruang Pusat Wisata Kuliner
Khas Aceh di Banda Aceh
Sumber : Analisa Pribadi

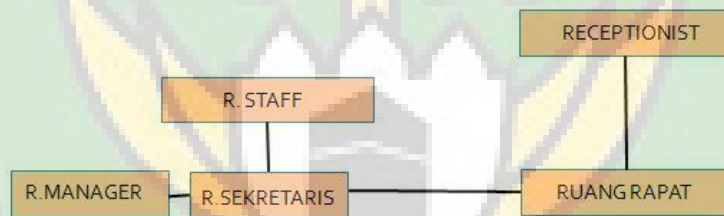
B. Organisasi Ruang Makro

1. Organisasi Ruang *Souvenir*



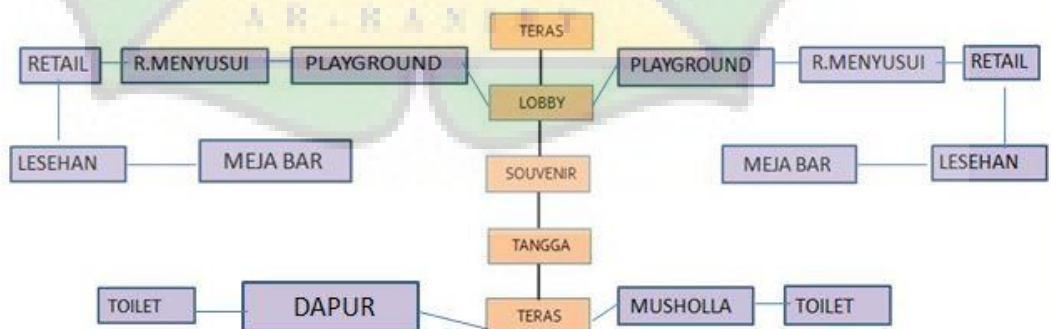
Gambar 4.50 : Skema Organisasi Ruang Souvenir Secara Mikro
Sumber : Analisa Pribadi

2. Organisasi Ruang Kantor

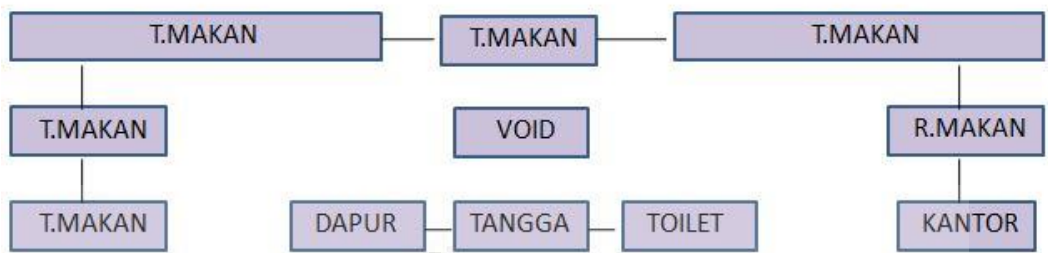


Gambar 4.51 : Skema Organisasi Ruang Kantor Secara Mikro
Sumber : Analisa Pribadi

3. Organisasi Restoran



Skema Organisasi Lantai 1



Skema Organisasi Lantai 2

Gambar 4.52 : Skema Organisasi restoran atau cafe Secara Mikro
Sumber : Analisa Pribadi

4.2.5 Besaran Ruang

Dalam menentukan luas besaran ruang Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh, penulis menggunakan *literature* sebagai berikut:

- Perhitungan khusus : Neufert Architec Data / Data Arsitek (DA)
- Perhitungan Asumsi : berdasarkan pengamatan lapangan (A)
- Penentuan Angka “Flow” berdasarkan Data Arsitek
- Tabel 495 : Besaran Ruang

No	Kebutuhan Ruang	Sumber	Standar	Kapasitas	Perhitungan	Jmlh	Luas
Kantor pengelola							
1.	Ruang Manager	DA	2 – 2,75 m ² /orang	1 manager + 2 tamu	3 x 4	1	12 m ²
2.	Ruang sekretaris	DA	2-2,75 m ² /orang	1 sekretaris +2 tamu	3 x 4	1	12 m ²
4.	Ruang rapat	DA	2-2,75 m ² /orang	6 orang	4 x 6	1	24 m ²
10	Receptionist	DA	1,5 m ² /orang	2 orang	Kap: 2 x 1,5 = 3 Sirk 30% = 0.9	1	3,9 m ² ~ 4 m ²

					Total = 3,9		
Restoran							
1.	R. Makan lantai 1	DA	1,3 – 1,9 m ² /orang	350	38 x 38	1	1.444 m ²
1.	R. Makan lantai 2	DA	1,3 – 1,9 m ² /orang	880 orang	64 x 32	1	2.048 m ²
2.	Dapur dan ruang penyimpanan barang	DA	20% dari Restoran		13 x 8	1	104 m ²
4.	Loading Dok	DA	30 m ² /mobar	1 Unit mobar	Kap : 1x30 =30 Sirk 30% = 9 Total = 39	1	39 m ²
5.	Gudang	DA	14 m		3.5 x 4	1	14 m ²
6.	Toilet pengunjung laki-laki	DA	2,5 m ² /orang 0,7 m ² / Urinoir 0,25 m ² / wastafel	1 Unit WC 1 Unit Urinoir 1Unit wastafel	Kap : 1 x 2,5 = 2,5 1x0,7 = 0,7 1x0,24 = 0,24 Sirk 30% = 1,03 Total = 4,47	1	4,47 m ² ~ 4,5 m ²
7.	Toilet pengunjung perempuan	DA	2,5 m ² /orang 0,24 m ² / wastafel	1 Unit WC 1 Unit Wastafel	Kap : 1x2,5=2,5 1x0,24=0,24 Sirk 30% = 0,82 Total = 3.32	1	3,32 m ² ~ 3,5 m ²
Souvenir shop							

1.	Lobby	DA	1,5 m ² /orang	10 orang	Kap : 10 x 1,5 = 15 Sirk 30% =3,97 Total 17,22 = 81	1	18 m ²
2.	Rak/Tempat Souvenir	DA	1,5 m ² /orang				3 m ²
Ruang servis dan Penunjang							
1.	ATM	DA	1,5 m ² /orang	3 orang	3 x 4	1	12 m ²
2.	Ruang AHU	AS	20 m		Kap: 20 Sirk 30% Total = 24	1	24 m ²
3.	Ruang Ginset	AS	20 m		Kap: 20 Sirk 30% Total = 24	1	24 m ²
4.	Ruang Trafo	AS	16 m		Kap: 20 Sirk 30% Total = 20	1	20 m ²
6.	Parkiran Mobil	A	5x3 = 15 m	5 orang	Kap. 20 % dari total pengunjung = 115	25 unit Mobil	375 m ²
7.	Parkiran Motor	A	2x1 = 2m	2 orang	Kap. 30 % Dari total pengunjung = 173	87 unit sepeda motor	174 m ²
8.	Parkiran Bus	A	12x 2.5 = 30 m	41 orang	Kap 20% dari total pengunjung = 115	2 unit mobil bus	60 m ²
Total						4.329 m²	

Tabel 4.9 : Besaran Ruang
Sumber : Analisa Pribadi

4.2.6 Okupansi Parkiran

$$\begin{aligned} \text{➤ Luas Lahan} & : 7.200 \text{ m}^2 \\ & : \frac{7.200 \text{ m}^2}{100} \\ & = 72 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{➤ SRP} & : 72 \times \frac{125}{100} \\ & = 90 \text{ SRP} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{❖ } 90 \text{ SRP} \times \text{Ukuran Standar Mobil} \\ & = 90 \times (3 \text{ m} \times 5 \text{ m}) \\ & = 90 \times 15 \text{ m} \\ & = 1.350 \text{ m} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{❖ Asumsi Mobil 40\%} \\ & = 40\% \times 1.350 \text{ m} \\ & = 540 \text{ (jumlah mobil } 540 : 15 = 36 \text{ mobil)} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{❖ Asumsi Motor 40\%} \\ & = 40\% \times (1.350 - 540) \\ & 40\% \times 810 = 324 \text{ (jumlah motor } 324 : 2 = 162 \text{ motor)} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{❖ Asumsi Bus 20\%} \\ & = 40\% \times (810 - 324) \\ & 40\% \times 486 = 97,2 \rightarrow 98 \text{ (jumlah bus } 98 : 65 = 1,5 \rightarrow 2 \text{ bus)} \end{aligned}$$

4.2.7 Standar Kapasitas Toilet

Menurut standar pertimbangan jumlah toilet (*British Standard 6565-1:2006 + A1 : 2009- instalasi Sanitasi*) dari <https://www.washroomcubicles.co.uk>

➤ Untuk Pria

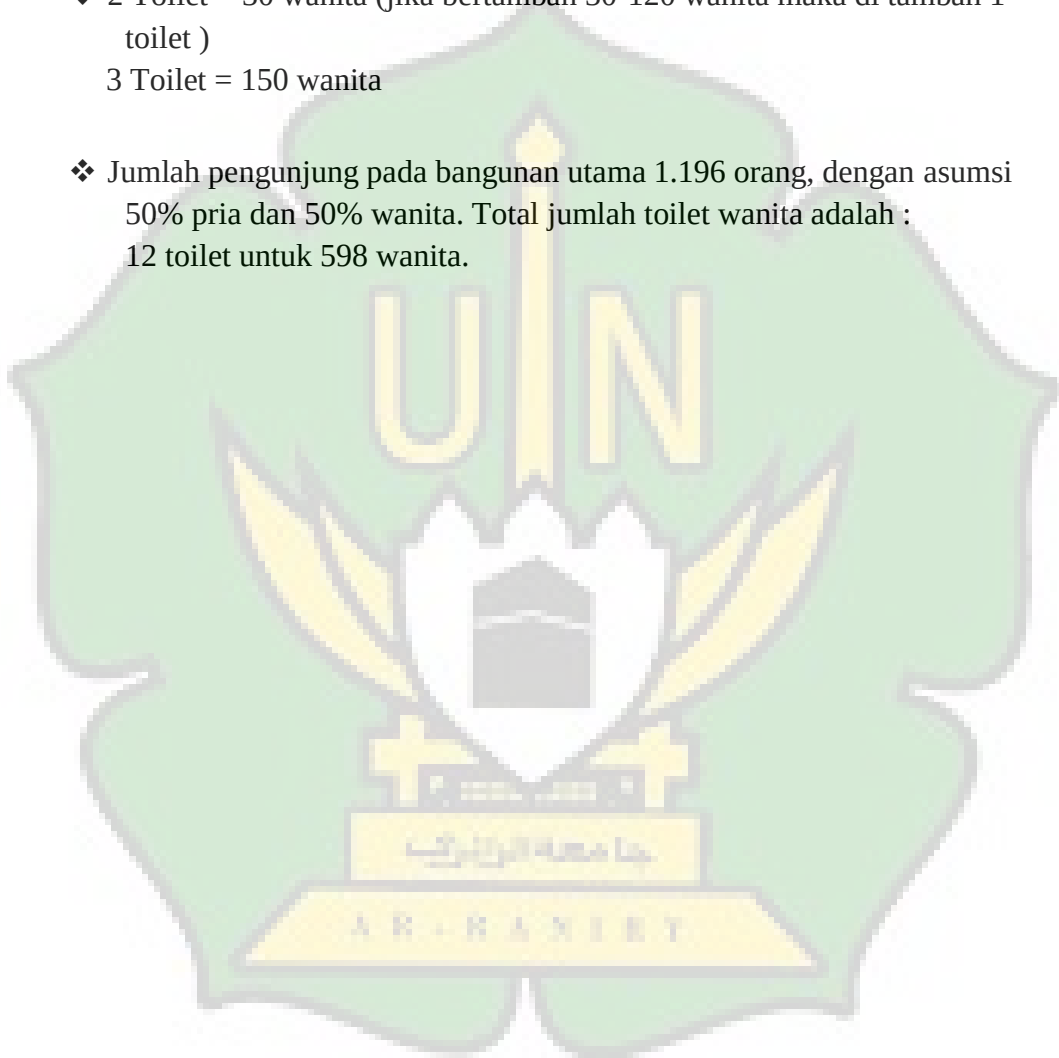
$$\begin{aligned} \text{❖ } 2 \text{ Toilet} & = 150 \text{ pria (jika bertambah 250 pria maka di tambah 1 toilet)} \\ 3 \text{ Toilet} & = 400 \text{ pria} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{❖ } 1 \text{ Urinal} & = 60-120 \text{ pria (jika bertambah 100 pria maka di tambah 1 Urinal)} \\ 2 \text{ Urinal} & = 200 \text{ pria} \end{aligned}$$

- ❖ Jumlah pengunjung pada bangunan utama 1.196 orang, dengan asumsi 50% pria dan 50% wanita. Total jumlah toilet dan urinal untuk pria adalah :
5 toilet dan 4 urinal untuk 598 pria.

➤ Untuk Wanita

- ❖ 2 Toilet = 30 wanita (jika bertambah 30-120 wanita maka di tambah 1 toilet)
3 Toilet = 150 wanita
- ❖ Jumlah pengunjung pada bangunan utama 1.196 orang, dengan asumsi 50% pria dan 50% wanita. Total jumlah toilet wanita adalah :
12 toilet untuk 598 wanita.



BAB V

KONSEP PERANCANGAN

5.1 Konsep Dasar

Konsep dasar Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh adalah *historical food center* yang mana perancangan ini merupakan sebuah wadah untuk menikmati kuliner khas Aceh di satu kawasan tanpa harus berpindah-pindah lokasi. Tujuan perancangan untuk memperkenalkan dan melestarikan makanan khas Aceh serta dapat melihat langsung proses penyajiannya, dengan menggunakan pendekatan tema Neo-vernakular.

Konsep *historical food center* dengan pendekatan arsitektur Neo-vernakular ini diharapkan menjadi solusi perumusan konsep Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh dalam memfasilitasi potensi wisata Aceh dalam melakukan sosialisasi dan standarisasi produk-produk makanan halal dan meningkatkan eksistensi kebudayaan serta melestarikan unsur-unsur lokal.

5.2 Rencana Tapak

Konsep rencana tapak pada Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh ini tercipta dari konsep pemintakan, konsep tata letak ruangan, konsep pencapaian dan konsep sirkulasi dan parkir.

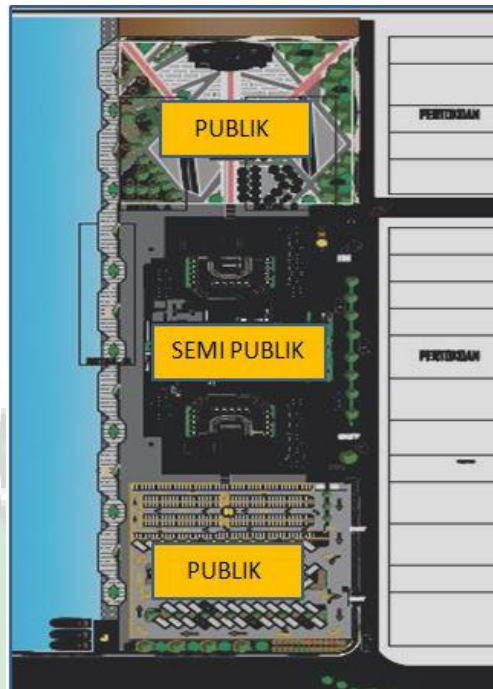
5.2.1 Pemintakatan

Pemintakatan adalah pengelompokan zona-zona kegiatan yang didasarkan pada jenis kegiatan dan sifat ruang, sehingga kegiatan yang berlangsung dalam tapak berjalan dengan optimal dan teratur. Berikut tabel pembagian pemintakatan :

Tabel 5.1 : Zona Permintakan

Zona privat	Zona semi privat	Zona publik	Zona semi privat	servis
Restoran				
R. Makan	-	-	-	Loading Dock
Ruang pegawai	-	-	-	Dapur dan R.penyimpanan barang
-	-	-	-	Gudang
-	-	-	-	Toilet pengunjung Laki- laki
-	-	-	-	Toilet pengunjung perempuan
Kantor Pengelola				
	Ruang Staff	Ruang Tamu		Pantry
		Receptionist	Ruang Manager	
			Ruang Rapat	
			Ruang sekretaris	
Souvenir Shop				
		Lobby	-	Rak untuk Souvenir
Ruang servis dan Penunjang				
		ATM		
				Ruang AHU
				Ruang gienset
				Ruang trafo

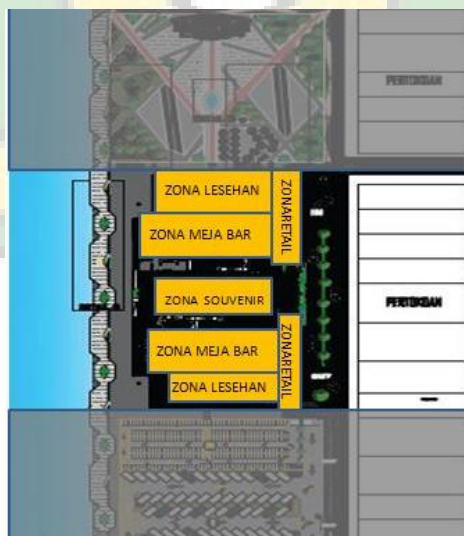
Tabel 5.1: Zona Permintakan
Sumber : Analisa Pribadi



Gambar 5.1: Zona Permintaan
Sumber : Analisa Pribadi

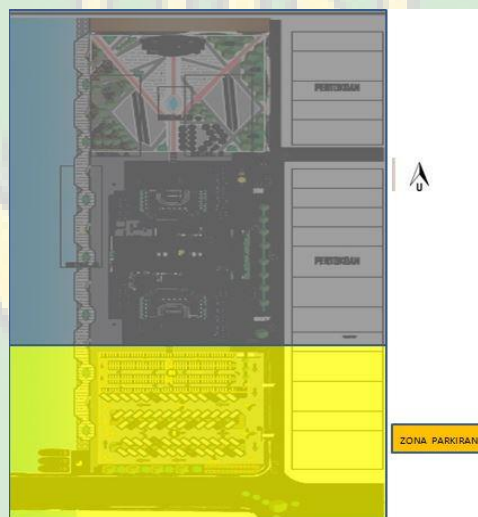
5.2.2 Tata Letak

Konsep tata letak ruang didalam bangunan merupakan hasil dari analisa makro dan mikro yang menghasilkan zonasi-zonasi dan pengelompokan kegiatan serta sirkulasi, masa bangunan terbagi menjadi beberapa zonasi, yaitu:



Gambar 5.2: Penzoningan
Sumber : Analisa Pribadi

- a. *Entrance* utama terletak pada jalan Sisingamangaraja, dan jalan WR Suprakman karena merupakan satu-satunya jalan yang berhubungan langsung dengan lokasi perancangan.
- b. Ruang pengelola berada di lantai dua, dikarenakan mengadopsi dari penzoningan rumah Aceh, yang mana pada rumah Aceh lantai 1 di fungsikan untuk bersosial dan tempat berkumpul, sedangkan pada lantai 2 khusus untuk pemilik rumah dan tamu yang di undang saja. Ruang pengolala ini bersifat seperti lantai 2 pada rumah Aceh, yang mana hanya yang berkebutuhan saja yang akan ke ruangan itu, dan ruang pengelola adalah pemilik dari perancangan ini.
- c. Area parkir ditempatkan disebelah Selatan.

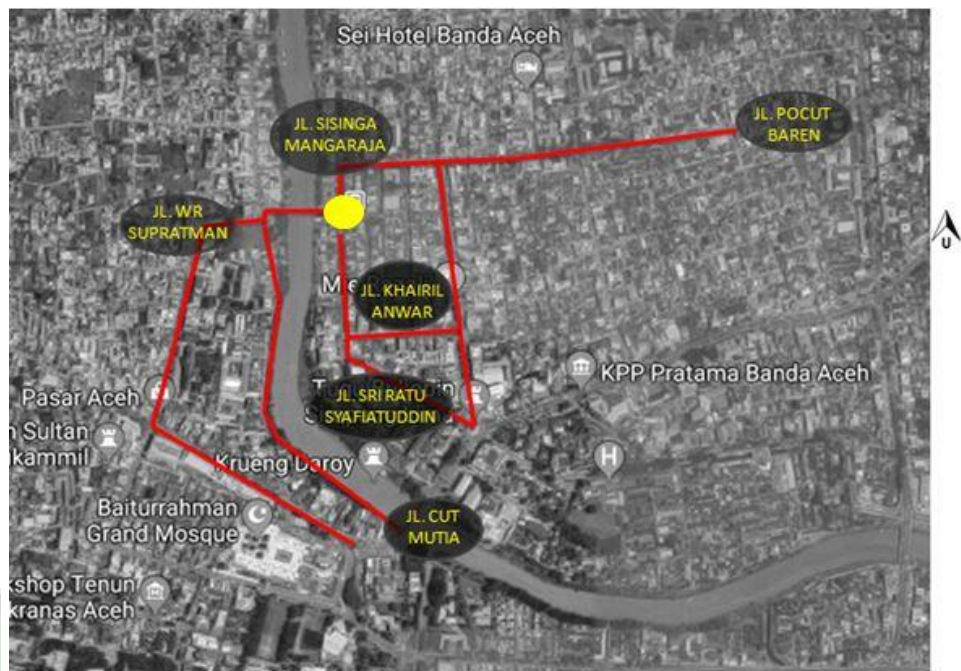


Gambar 5.3: Area parkir
Sumber : Analisa Pribadi

5.2.3 Pencapaian

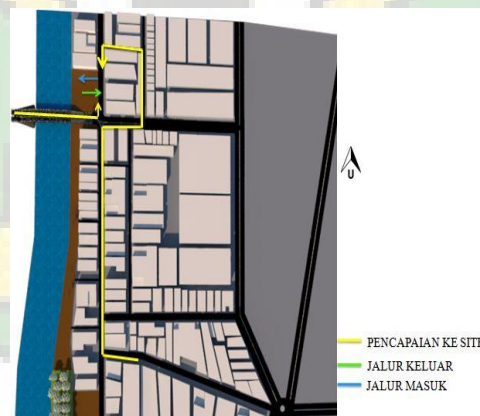
Berdasarkan hasil analisis pencapaian, maka dapat disimpulkan:

1. Akses untuk menuju ke lokasi yaitu melalui jalan Sri Ratu Syafiatuddin, jalan Khairil Anwar, jalan W.R Supratman dan jalan Sisingamangaraja. Lokasi perancangan hanya memungkinkan untuk diakses melalui jalan tersebut.



Gambar 5.4 : Analisa Alternatif Pencapaian
Sumber : Google earth dan Analisa Pribadi

2. Membedakan jalur masuk dan keluar untuk memudahkan sirkulasi keluar masuknya kendaraan.



Gambar 5.5: Konsep Pencapaian
Sumber : Analisa Pribadi

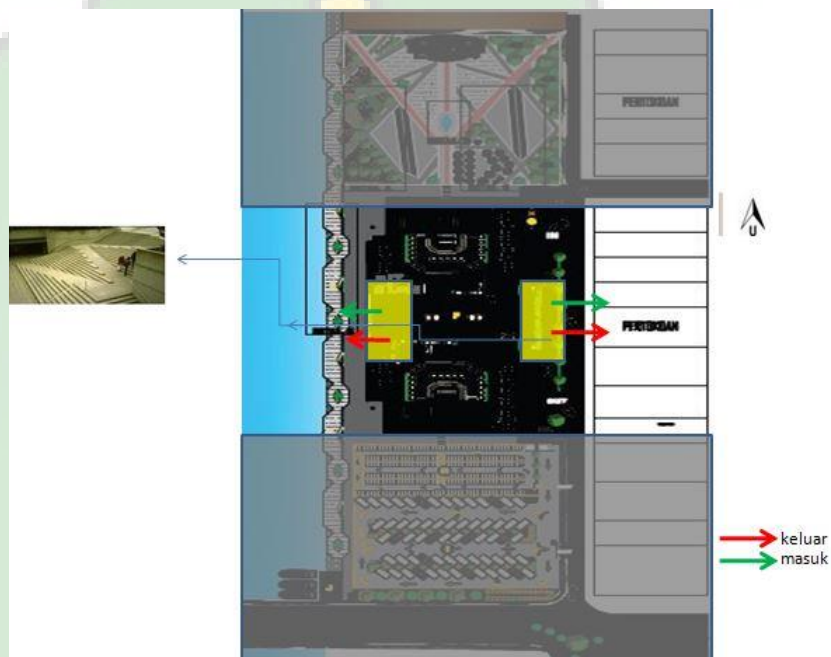
5.2.4 Sirkulasi dan Parkiran

Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh adalah jenis bangunan komersial, untuk itu diperlukan sirkulasi dan system parker baik agar mendukung fungsisi bangunan.

A. Sirkulasi

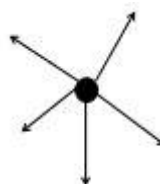
Sistem Sirkulasi bangunan dibagi menjadi dua :

1. Sirkulasi dalam bangunan utama (*indoor*).
 - Ketika ingin memasuki bangunan utama, pengunjung harus menaiki tangga terlebih dahulu, selain tangga di perancangan ini juga menyediakan *ramp* bagi disabilitas dan jalur untuk tunanetra yang ingin berkunjung ke bangunan, untuk jalur masuk dan keluar dari bangunan utama berada di sebelah timur dan barat.



Gambar 5.6: Konsep sirkulasi untuk memasuki bangunan utama
Sumber : Analisa Pribadi

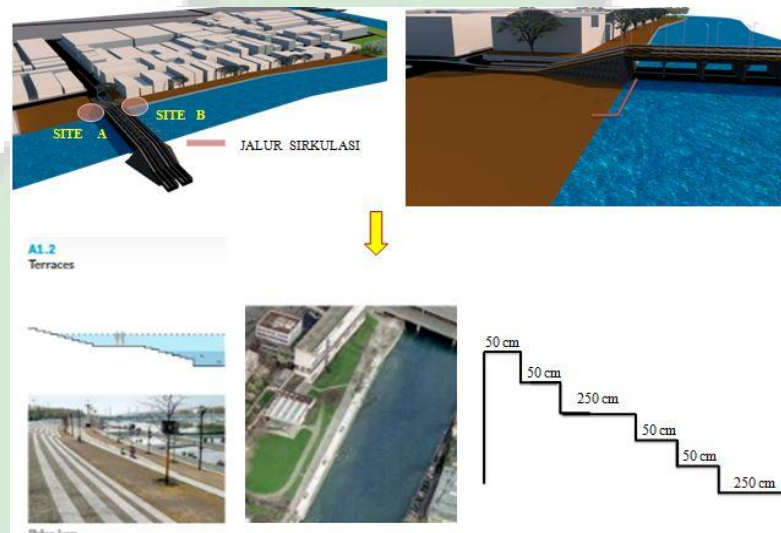
- Pola sirkulasi pada perancangan ini menggunakan pola radial, pola ini memiliki ciri-ciri sebagai berikut :
Bentuk sirkulasi radial memiliki jalan yang berkembang dari atau berhenti pada sebuah pusat³⁷.



³⁷DK ching, Francis, 1979, hlm 286.

Penerapan sirkulasi radial dengan tujuan agar arus dan pandangan pengguna fokus pada ruang yang ingin dicapai.

- Membuat jalur penghubung dari *site A* menuju ke lokasi seberang dengan pola *terraces* untuk sirkulasi pejalan kaki di bawah jembatan, untuk ketinggian air sungai pada bulan juli dari 3 m menjadi 2m bahkan hanya tersisa 1,5m dari dasar sungai³⁸.

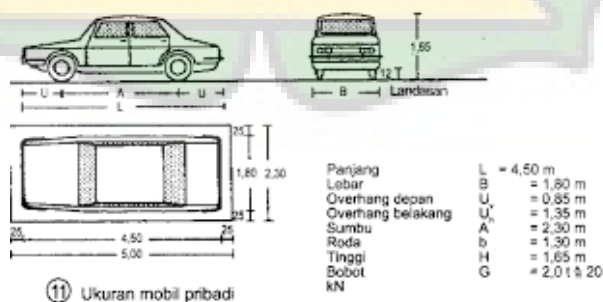


Gambar 5.7: Sirkulasi pada site B area retail
Sumber : Analisa Pribadi dan Promiski, dkk

B. Area Parkiran

1. Pemisah anantara parker kendaraan roda 2 roda dan 4, untuk besaran satuan parkir setiap jenis kendaraan adalah sebagai berikut :

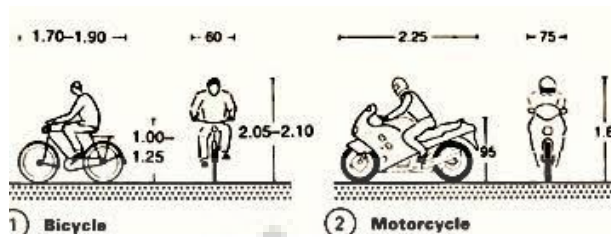
➤ Ruang parkir mobil



Gambar 5.8 : Ukuran parkir Mobil
Sumber : Ernst Neufert, Data Arsitek, jilid 2

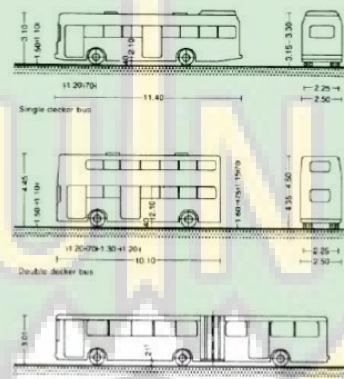
³⁸Serambinews .com

- Ruang parkir sepeda motor



Gambar 5.9 : Ukuran parkir Sepeda Motor
Sumber : Ernst Neufert, Data Arsitek, jilid 2

- Ruang parkir bus



Gambar 5.10 : Ukuran parkir bus
Sumber : Ernst Neufert, Data Arsitek, jilid 2

Adapun fasilitas penunjang parkir dalam perancangan memerlukan :

- Pos petugas
- Lampu penerangan
- Pintu keluar
- Pintu elektronis pada fasilitas parkir dengan pintu masuk otomatis.

5.3 Konsep Bangunan

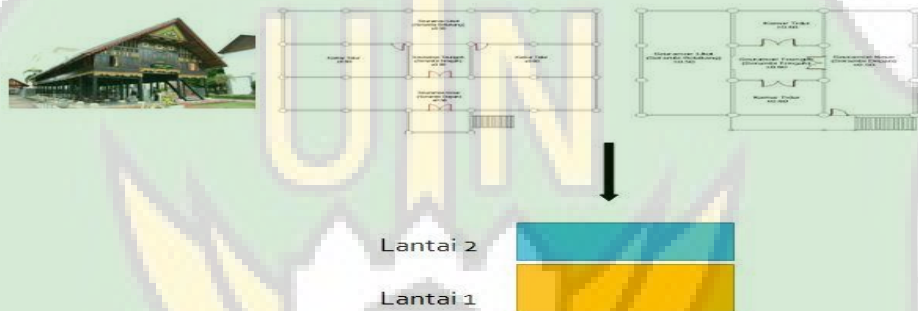
5.3.1 Gubahan Massa

Bentuk gubahan massa pada bangunan utama Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh adalah bangunan persegi panjang, begitu pula dengan retail-retailnya , yaitu menyesuaikan dengan bentuk lahan. Konsep desain pada Perancangan Pusat Kuliner menggunakan tema Arsitektur Neo-vernakular. Hal tersebut dikarenakan lokasi perancangan berada di kawasan

heritage. Perancangan Pusat WisataKuliner Khas Aceh di Banda Aceh akan mengadopsi budaya khas Aceh. Bentuk bangunan akan mengadopsi objek fisik dan nonfisik dari arsitektur *Rumoh Aceh*. Bagian-bagian yang akan diadopsi adalah denah *Rumoh Aceh* yang berbentuk persegi , bentuk atap, penzoningan , dan sistem penghawaan .

- Bentuk Denah :

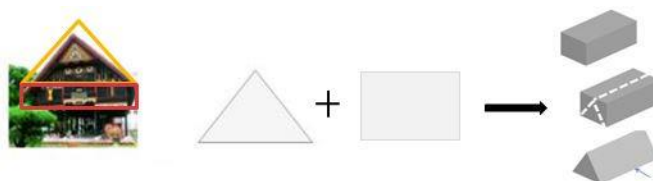
Menerapkan bentuk denah rumah Aceh yang berbentuk persegi yang telah di transformasi dengan pertimbangan fungsi bangunan dan penyesuaian dengan kondisi tapak, penerapannya pada bangunan utama.



Gambar 5.11: Sirkulasi pada site B area retail
Sumber :Analisa Pribadi dan Promiski, dkk

- Bentuk Atap

Mengambi lbentuk atap *Rumoh Aceh* yang berbentuk segitiga,selain atap rumahAceh, bentuk segitiga juga melambangkan konsep trinitas atau lambang 3 unsur tertentu yang saling berhubungan. Konsep religious mendasarkan pada tiga unsur alam semesta, yaitu tuhan, manusia dan alam. Hal tersebut samahalnya seperti masyarakat Aceh yang mengedepankan ketuhanan yang mahaesa, bersosialisasi sesame masyarakat sekitar, dan juga peduli terhadap lingkungan.



Gambar 5.12: Gambaran Penerapan pada atap bangunan utama
Sumber: Analisa Pribadi

- Ornamen dan Penghawaan

Sistem penghawaan menggunakan penghawaan alami dan buatan. Penghawaan alami diterapkan pada bangunan lantai 1 sedangkan untuk lantai 2 menggunakan penghawaan buatan. Jenis ornamen yang akan diterapkan pada bangunan untuk penghawaan alami adalah jenis flora.

Ornamen pada perancangan ini mengambil jenis fasad flora yaitu bungong seulanga, bungong ini bermaknakan keharmonisan, kelembutan, kemewahan, kekayaan masyarakat aceh.

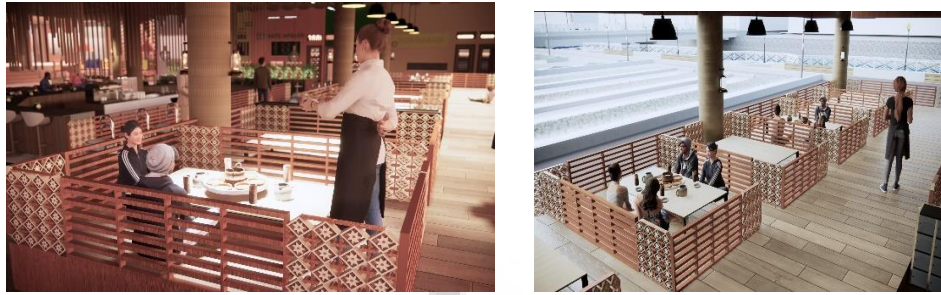
Bungong Seulanga jika di rawat dan di jaga maka akan tumbuh dan mekar serta harum, jika di hubungkan dengan tujuan perancangan yang mempromosikan atau memperkenalkan produk-produk makanan halal melalui rancangan ini maka kita sudah menjaga atau meletarikan keberagaman budaya dan kuliner khas Aceh.



Gambar 5.13: Gambaran Penerapan ornamen pada dinding bangunan
Sumber: Analisa Pribadi

- Penyajian

Proses penyajian pengunjung memesan Kemudian untuk wadahnya memakai wadahhi dangan kuno karena ingin memunculkan suasana *historical* pada perancangan, akan tetapi tidak semua wadahnya berbentuk kuno (modern).



Gambar 5.14: Gambaran wadah dan penerapan penyajian pada bangunan
Sumber: Analisa pribadi

- **Bentuk Gubahan Massa**

Berdasarkan perpaduan bentuk-bentuk di atas, maka ditetapkanlah konsep gubahan massa seperti berikut:



Gambar 5.15: Gubahan Massa
Sumber : Analisa Pribadi

5.3.2 Fasad Bangunan

Penerapan fasad pada bangunan pusat kuliner ini juga mempertimbangkan kondisi iklim. Oleh karena itu Perancangan Pusat WisataKuliner Khas Aceh di Banda Aceh mengadopsi ornamen-ornamen khas Aceh dalam desain fasadnya.

Selain sebagai estetika, fasad ini juga berfungsi sebagai bukaan tambahan agar sirkulasi udara didalam bangunan berjalan dengan baik.



Gambar 5.16: Penerapan ornamen pada fasad bangunan
Sumber: <https://www.tripadvisor.co.id>

5.3.3 Material Bangunan

Penggunaan material pada Perancangan Pusat WisataKuliner Khas Aceh di Banda Aceh inimempunyaibeberapapertimbangan, diantaranya:

1. Material pada bangunan utama.
 - a. Lobby
 - Material lantai pada lobby menggunakan material conwood dengan motif kayu, karena bahan ini mudah di bersihkan, berpori kecil kemudian tidak licin dan memiliki warna yang bervariasi.



Gambar 5.17: Penerapan material pada lobby di bangunan utama
Sumber: Analisa Pribadi

- Material dinding pada lobby menggunakan material kayu dengan motif khas Aceh yaitu flora, begitu juga dengan meja pada lobby.



Gambar 5.18: Contoh penerapan material pada meja dan dinding lobby di bangunan utama
Sumber: Analisa Pribadi

b. Lantai pada bangunan utama

Material lantai pada jalur sirkulasi dalam bangunan menggunakan material Conwood sepanjang jalan.



Gambar 5.19: Contoh penerapan material conwood pada lantai
Sumber: Analisa Pribadi

c. Material dinding pada bangunan utama

Pada umumnya material dinding pada bangunan utama menggunakan material beton, kayu dan kaca. Penggunaan material kayu dan beton digunakan pada ruang kantor pengelola dengan motif khas Aceh. Sedangkan untuk ruang servis menggunakan material beton. Pada area makan atau kafe menggunakan material kayu, kaca dan beton.



Gambar 5.20 : Penerapan material pada kantor pengelola
Sumber: Analisa Pribadi



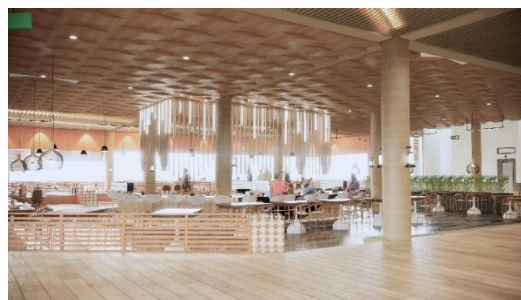
Gambar 5.21: Penerapan material pada ruang dapur
Sumber: Analisa Pribadi



Gambar 5.22: Penerapan material pada ruang makan
Sumber: Analisa Pribadi

5.4 Konsep Ruang Dalam

Ketika memasuki bangunan utama pada Perancangan Pusat WisataKulinerKhas Aceh di Banda Aceh pengunjung akan disambut dengan ruang *lobby* yang bernuansa Aceh. Material kayu akan diterapkan pada dinding *lobby* dan meja *receptionist* dengan motif khas Aceh yaitu flora. Sedangkan suhu udara di dalam bangunan menjadi sejuk karena menggunakan material lantai conwood dengan penghawaan alami.



Gambar 5.23: Penerapan konsep pada lobby
Sumber: Analisa Pribadi

Kemudian setelah melalui ruang *lobby*, pengunjung akan memilih kafe mana akan di singgahi. Upaya untuk memberikan atau menumbuhkan suasana khas Aceh tepatnya analogi rumah Aceh pada ruangan kafeteria adalah dengan pendekatan Neo-vernakular. Adapun elemen yang dimasukkan ke dalam perancangan adalah kesatuan antara interior yang terbuka melalui elemen modern dengan ruang terbuka diluar bangunan dan memakai material kayu untuk memberikan kesan yang alami,analogi dari rumah Aceh yaitu menyatu dengan alam.



Gambar 5.24: Gambaran Penerapan kesatuan antara interior yang terbuka
Sumber: Analisa Pribadi



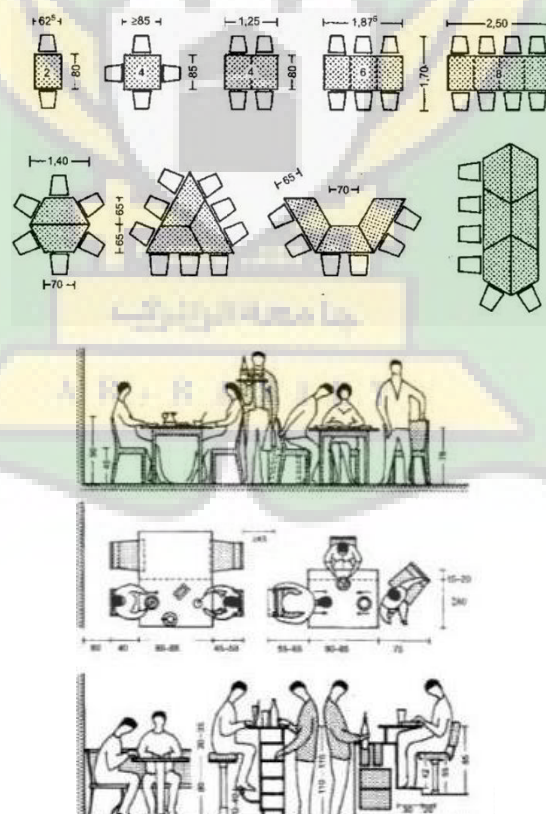
Gambar 5.25: Gambaran Penerapan material kayu pada interior bangunan
Sumber: Analisa Pribadi

Kemudian untuk wadahnya memakai wadah hidangan kuno dan modern. Proses penyajian ini diterapkan dan bangunan utama, akan tetapi pada bangunan utama hanya dibagian meja saji saja, sedangkan untuk meja lainnya memakai sistem pelayanan *waiter or waitress to table*.



Gambar 5.26: Gambaran Penerapan penyajian pada bangunan
Sumber: <https://www.tripadvisor.co.id> dan Analisa Pribadi

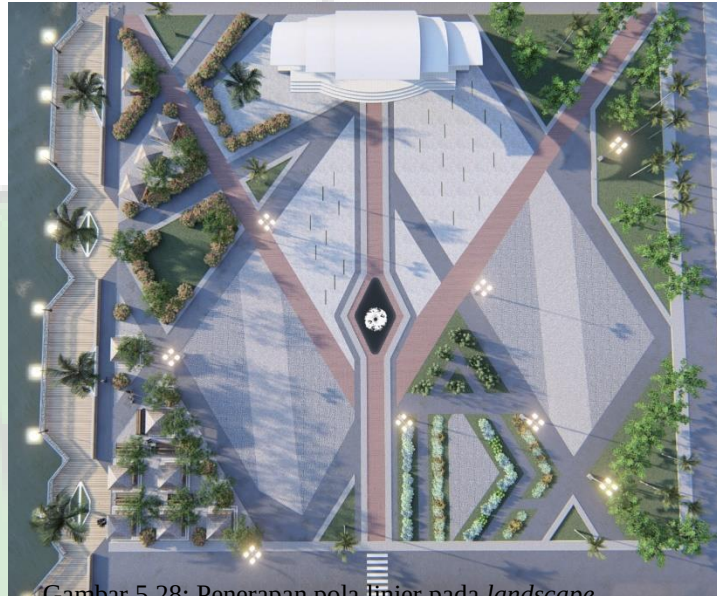
Meja dan kursi yang digunakan berbahan kayu untuk memberikan kesan simple, ukuran dengan tujuan untuk memfasilitasi segala kebutuhan pengunjung. Selain itu juga terdapat beberapa ketinggian level lantai di area duduk untuk batasan fungsi area.



Gambar 5.27: Jenis meja yang akan digunakan
Sumber: Ernst Neufert, Data Arsitek, jilid 2

5.5 Konsep Ruang luar/*landscape*

Masyarakat menyukai hal-hal yang membuat mereka merasa damai, seperti taman yang bias dinikmati keindahannya. Selain mampu membuat nyaman, taman pada Perancangan Pusat WisataKuliner Khas Aceh di Banda Aceh juga harus mengutamakan fungsinya sebagai bangunan komersial.



Gambar 5.28: Penerapan pola linier pada *landscape*
Sumber: Analisa Pribadi

Ruang luar atau lansekap merupakan area pertama yang akan ditemui pengunjung saat mengunjungi bangunan , Penataanl ansekap bergaya modern akan sangat mendukung fungsi objek perancangan sebagai bangunan komersial. Selain efektif namun tetap mempunyai estetika. Untuk itu diperlukan penataan ruang berupa pengolahan elemen, baik *hard material*, *soft material* dan *street furniture*.

1. *Hard material*

Pedestrian khusus untuk pejalan kaki di samping bangunan dengan menggunakan material semen aci kasar dengan di lengkapi dengan sign untuk penyandang tunanetra sedangkan pada kantilever menggunakan material kayu yang di lengkapi dengan lampu penerangan dan kuri taman.



Gambar 5.29: Pendestrian dikantilever dan pendestrian di samping bangunan
Sumber: Analisa Pribadi

2. *Soft material*

a. Tanaman Pengarah

Kriteria tanaman yang sering digunakan ialah tanaman bertajuk cenderung vertikal, dan kerucut, yang bias memberi kesan ruang luas dan jika tanaman ditanam tidak terlalu rapat. Untuk tanaman pengarah pada rancangan ini menggunakan pohon Glodokan Tiang, tanjung dan Palem.



Gambar 5.30: Tanaman Pengarah
Sumber : Analisa Pribadi

b. Tanaman Hias

Tanaman hias merupakan tanaman yang ditanam diluar atau didalam ruangan untuk menciptakan keindahan serta daya tarik pada suatu objek dan bermanfaat untuk meningkatkan keindahan lingkungan dan meningkatkan penghijauan di lingkungan hidup.



Gambar5.31: Tanaman Hias
Sumber : www.brilio.net



Gambar 5.32: Tanaman pagar dan tanaman penutup tanah
Sumber : <http://idea.grid.id>



Gambar 5.33 Peletakan Vegetasi
Sumber : Analisa Pribadi

3. *Street Furniture*

a. Lampu Taman

Lampu taman atau lampu hiasan adalah salah satu elemen penting didalam menciptakan suasana taman yang indah. Kegunaan lampu hias/lampu taman adalah sebagai penerangan sekaligus dekorasi yang membuat masyarakat lebih tertarik untuk menghabiskan waktu malam di taman.



Gambar 5.34: Lampu Taman
Sumber: Pinterest.com



Gambar 5.35: Area lampu taman
Sumber: Analisa Pribadi

b. Bangku Taman

Perletakan bangku taman tepat berada pada sisi pedestrian pejalan kaki, yang bertujuan agar penggunaan area lansekap lainnya lebih optimal.



Gambar 5.36: Bangku Taman

Sumber:Pinterest.com dan Analisa Pribadi



Gambar 5.37: Area bangku taman

Sumber: Analisa Pribadi

5.6 Konsep Struktur

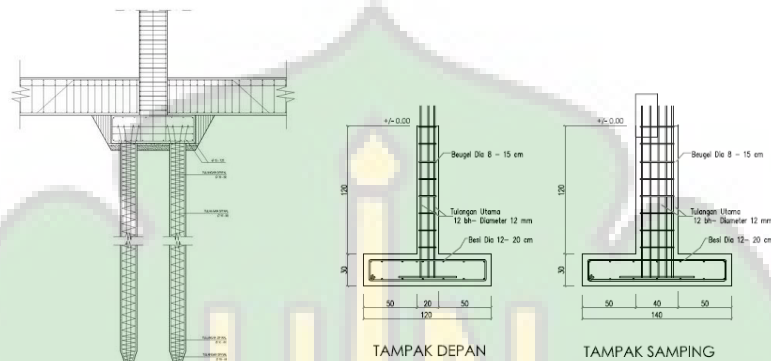
1. Struktur Bawah

Untuk struktur bawah pada bangunan utama (pondasi) menggunakan pondasi borepile begitu juga dengan struktur pondasi pada kantilever. Jenis pondasi bored pile sering digunakan untuk pondasi bangunan 2 lantai sampai 4 lantai, dalam 3 tahun terakhir karena pondasi ini bertumpu ditanah dalam sehingga dianggap mampu menahan beban bangunan yang berdiri diatas tanah lunak, serta dari segi pembuatannya yang bias dibilang praktis dan efisien dari pada pondasi dalam lainnya³⁹. Kelebihan pondasi bored pile adalah:

- a. Alat sederhana dan praktis sehingga dapat mengerjakan ditempat / lokasi padat perumahan bahkan di bekas bangunan yang belum dibongkar.

³⁹<http://digilib.unila.ac.id>. Diakses pada tanggal 17 July 2019,11:30.

- b. Cara pembuatan pondasi strauss pile tidak membutuhkan waktu yang lama, kapasitas 1set alat dapat mengerjakan kurang lebih 25 meter atau 4 s/d 5 titik perhari bila kedalaman 6 meter.
- c. Pondasi bertumpu di tanah dalam sehingga resiko penurunan pondasi yang mengakibatkan dinding retak dapat diminimalisir.



Gambar 5.38: Pondasi Strauss Pile pada kantilever
Sumber: <http://www.strausspile.info>

2. Struktur Atas

Struktur atas bangunan adalah kombinasi struktur beton bertulang dan balok konstruksi. Struktur kolom dan balok konstruksi yang digunakan pada bangunan adalah rangka baja. Struktur utama rangka yang terdiri dari komposisi elemen linear (kolom atau balok), elemen bidang (plat lantai) yang membentuk kerangka yang kaku. Struktur penutup dinding menggunakan kayu, semen dan kaca.

3. Struktur Atap

Struktur atap pada bangunan yang dipakai adalah struktur rangka baja wf. Desain atap dipadukan antara atap miring yang memakai material atap bitumen. Untuk mengatasi masalah hujan dan kebocoran, dapat diatasi dengan membuat kemiringan tertentu., membuat talang air hujan dan untuk mengatasi kebocoran dapat diantisipasi dengan water proofing berupa cat dengan spesi ketebalan yang sesuai.



Gambar 5.39: Struktur atap rangka baja pada bangunan
Sumber: Pinterest.com

5.7 Konsep Utilitas

1. Sistem Penyediaan Air Bersih (SPAB)

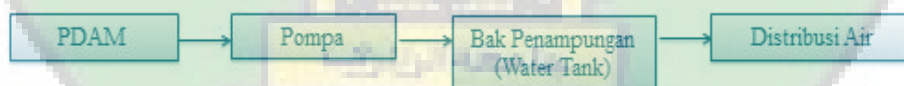
Adanya suatu system penyediaan air bersih yang diperluka nuntuk mengatur sesuai dengan standar penyediaan kualitas air bersih. Adapun system penyediaan air bersih pada kawasan perancangan didapat dari dua sumber, yaitu:

a. Air Sumber (Sumur Bor)



Gambar 5.40: Skema Sumur Bor
Sumber : Analisa Pribadi

b. PDAM jaringan mencakup seluruh jalan utama (saluran primer) dan jalan lingkungan.



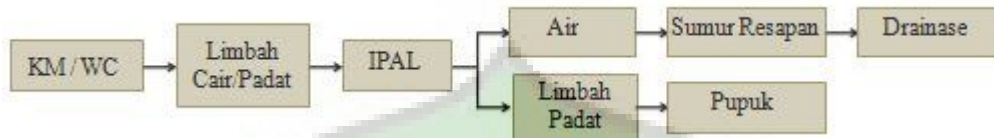
Gambar 5.41: Skema PDAM
Sumber : Analisa Pribadi

2. Sistem Pembuangan Air kotor (SPAK)

Sistem Pembuangan Air buangan, merupakan system instalasi untuk mengalirkan air buangan yang berasal dari peralatan saniter maupun hasil buangan dapur. Adanya proses pembuangan air kotor secara tuntas dan aman dapat dilihat pada skema berikut ini:

- Sistem Pembuangan Air kotor Dari KM/WC

Dilokasi perancangan telah terdapat IPAL komunal kota, namun IPAL yang terdapat dilokasi tidak cukup, maka oleh sebab itu adanya penambahan IPAL di lokasi perancangan.



Gambar 5.42: Skema Pembuangan Air Kotor dari KM/WC
Sumber : Analisa Pribadi

- Sistem Pembuangan Air kotor Dari Dapur

Sistem IPAL pada Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh adalah sistem kombinasi antara aerop dan anaerop. Aerop adalah reaksi pemecahan senyawa glukosa dengan memerlukan oksigen, sedangkan anaerop adalah proses pemecahan senyawa glukosa yang tidak memerlukan oksigen⁴⁰.



Gambar 5.43: Skema pembuangan Air kotor dari dapur
Sumber : Analisa Pribadi

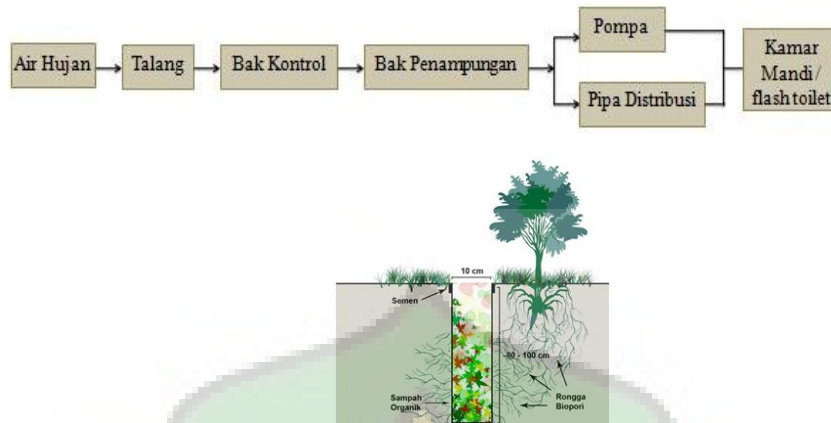


Gambar 5.44: Skema proses IPAL
Sumber : Analisa Pribadi

- Sistem Pengolahan Air Hujan

Sistem pengolahan air hujan selain membuat penampungan juga menggunakan lubang biopori agar tanah tetap dalam keadaan yang baik dan mengurangi kemungkinan terjadinya banjir

⁴⁰<http://ruangkuguru.com>. Diakses pada tanggal 22 juli 2019, 3:00.



Gambar 5.45: Skema Pengolahan Air Hujan dan gambar biopori
Sumber : Analisa Pribadi

3. Sistem Instalasi Listrik

Sumber utama listrik yang digunakan di lingkungan Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh ini berasal dari PLN dan untuk sumber cadangan listrik menggunakan genset (*generator set*). Aliran listrik dialirkan menuju jaringan kabel ketiap saluran yang membutuhkan tenaga listrik.

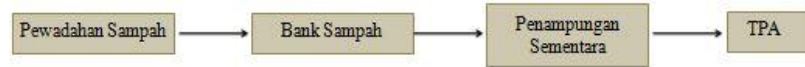


Gambar 5.46: Skema Sumber Listrik
Sumber : Analisa Pribadi dan pinterest.com

4. Sistem Instalasi Sampah

Sistem pembuangan sampah pada bangunan menggunakan tempat sampah yang di pisah menurut jenis sampahnya. Proses pemisahan sampah sendiri menggunakan tempat sampah yang berbeda-beda menurut fungsinya. Penempatan tempat sampah ditempatkan disetiap lantai dan di beberapa titik pada area lalu dikumpulkan di bank sampah untuk di lihat mana sampah yang bisa didaur ulang dan yang harus di angkat oleh truk, sampah dibuang menuju tempat pembuangan sementara (TPS) dilingkungan bangunan dan diangkat oleh truk sampah lalu dibuang

menuju tempat pembuangan akhir (TPA). Jenis tempat sampah sebagai berikut :



Gambar 5.47: Skema pembuangan sampah dan titik TPS pada site
Sumber : Analisa Pribadi

5. Sistem Pengamanan dan Kebakaran

a. Sistem keamanan

Pada Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh akan menggunakan CCTV yang akan dipasang pada sudut-sudut bangunan dan titik tertentu. Kamera CCTV yang tersebar didalam dan luar bangunan akan diawasi oleh staff keamanan didalam ruang kontrol.



Gambar 5.48 : CCTV
Sumber : Indiamart.com

b. Sistem Pemadam Kebakaran

Pengamanan kebakaran pada Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh dalam prakteknya akan menggunakan tiga tahap, diantaranya:

- Tahap awal, pada tahap ini adalah pencegahan pertama jika terjadi kebakaran pada bangunan, menggunakan *smoke detector*, *heat detector*, *sprinkler* dan *water hydrant*.



Gambar 5.49 : Sistem pemadam kebakaran
Sumber : <https://hydrantsprinkler.wordpress.com>

- Tahap kedua pada tahap ini adalah aturan mengenai peletakan setiap elemen pengamanan kebakaran.

Alat	Luas Pelayanan	Keterangan
Water Hydrant	Jarak maks. 30 m ² Luas pelayanan 800 m ²	Ditempatkan dikoridor, ditaman atau di luar bangunan.
Kimia Portable	Jarak maks. 25 m ² Luas pelayanan 200 m ²	Ditempatkan pada area pelayanan dan servis.
Sprinkler	Jarak maks. 6-9 m ² Luas pelayanan 25 m ²	Diletakkan di langit-langit ruangan.

Tabel 5.2: peletakan setiap elemen
Sumber : <http://alatpemadamapionline.blogspot.com>

- Tahap ketiga, pada tahap terakhir ini adalah langkah-langkah evakuasi apabila kebakaran sudah tidakdapa ditangani oleh tahap satu dan dua.

Alat	Keterangan
Tangga Darurat	Pada setiap 25 m, dilengkapi dengan blower tahan api minimal 2 jam. Lebar pintu 90 cm, lebar tangga minimal 1,5 m.
Koridor	Lebar minimal 1,8 meter.
Sumber Listrik Cadangan	Bekerja pada saat listrik padam, untuk lampu darurat dan menjalankan pompa hydrant.

Penerangan Darurat	Lampu penunjuk pintu darurat(<i>exit</i>), tangga darurat dan koridor.
--------------------	--

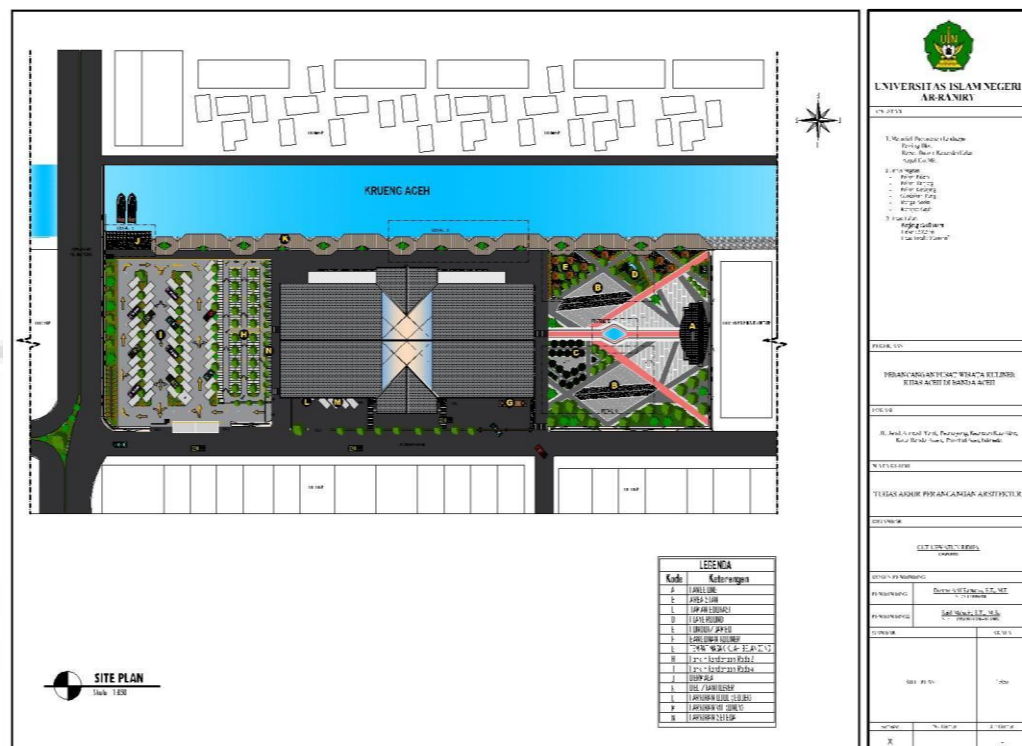
Tabel 5.3: Langkah-langkah evaluasi
 Sumber : <http://alatpemadamapionline.blogspot.com>



BAB VI

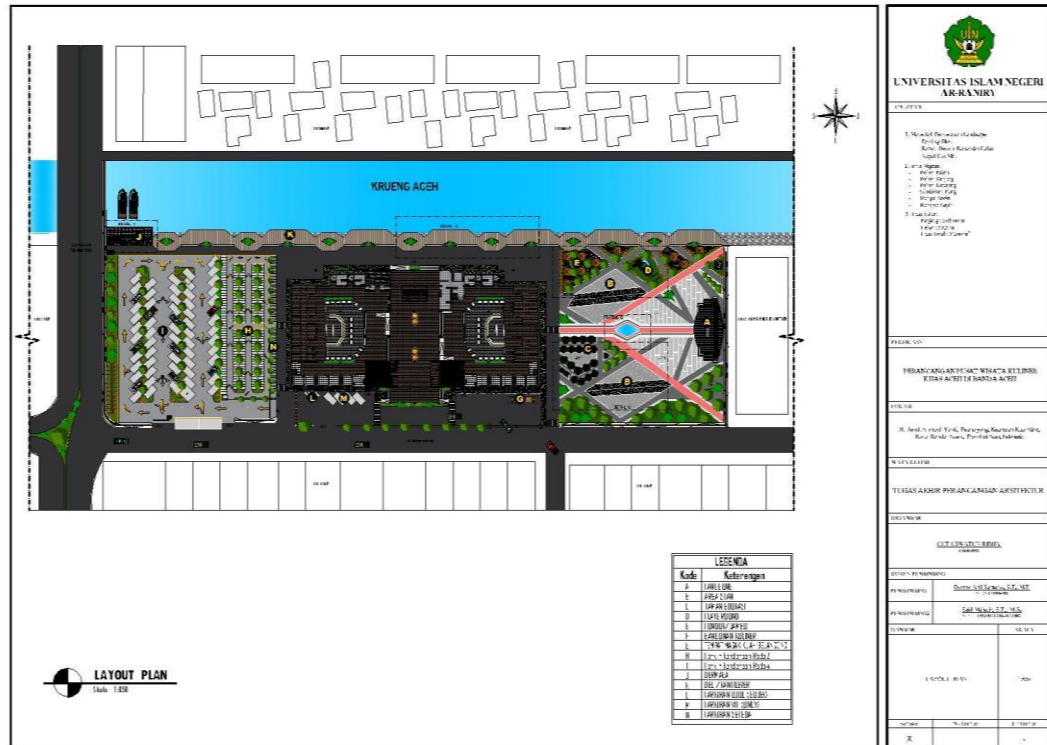
HASIL RANCANGAN

6.1 Site Plant



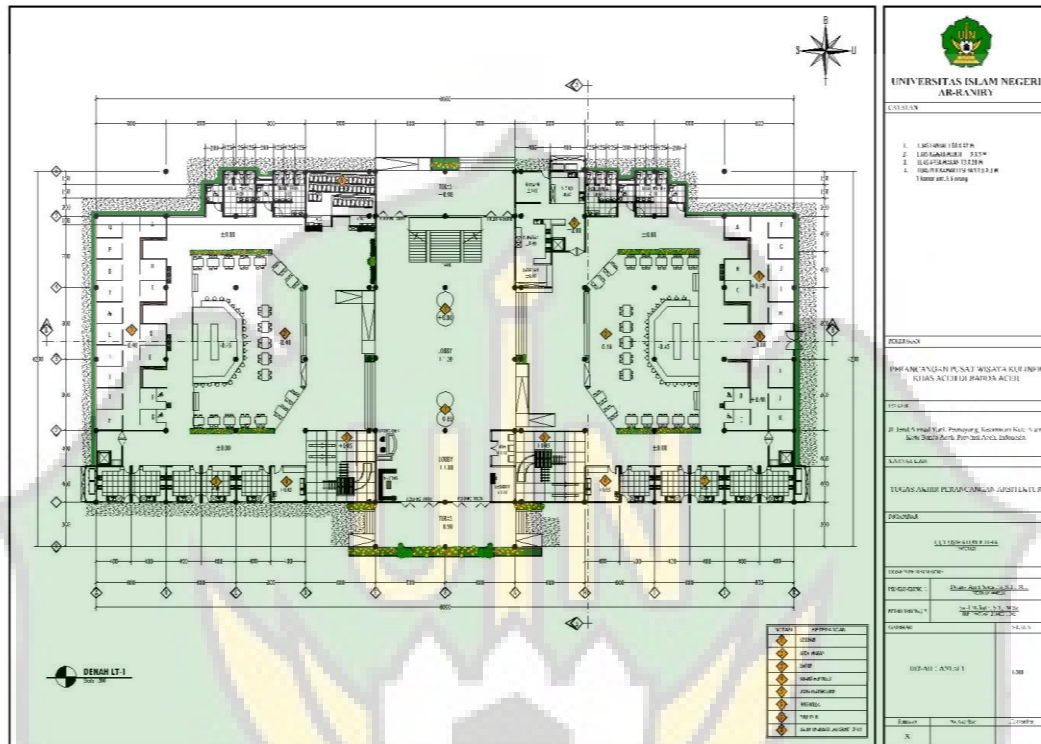
Gambar 6.1 : Site Plant
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.2 Layout Plant



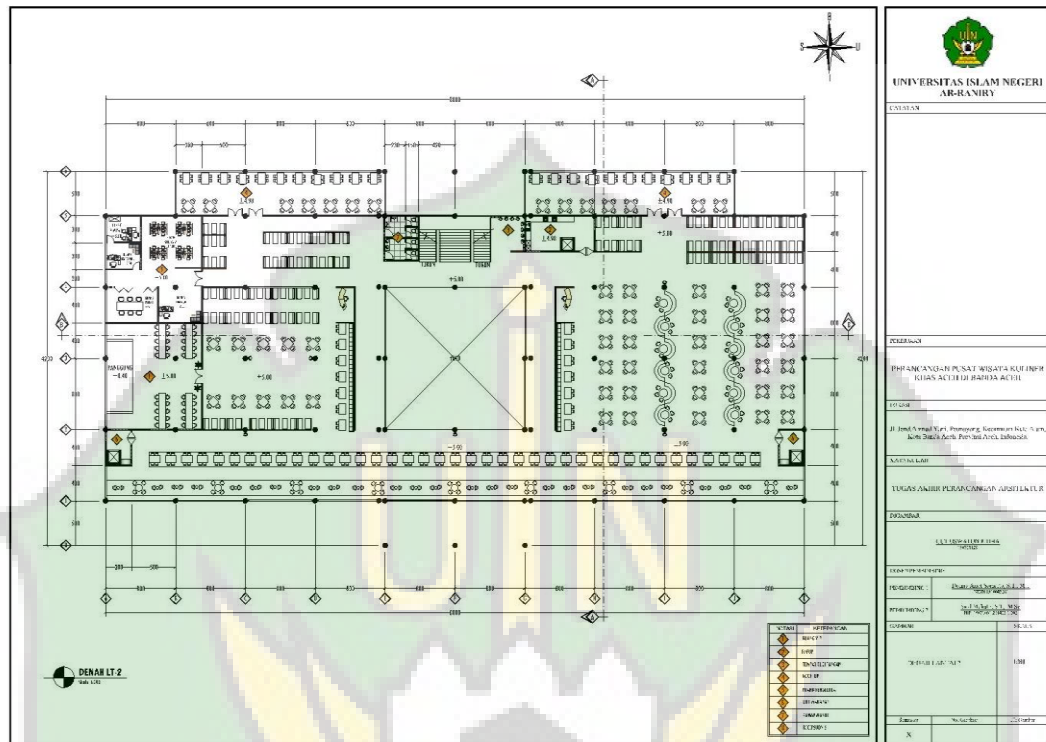
Gambar 6.2 : Layout Plant
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.3 Denah Lantai 1



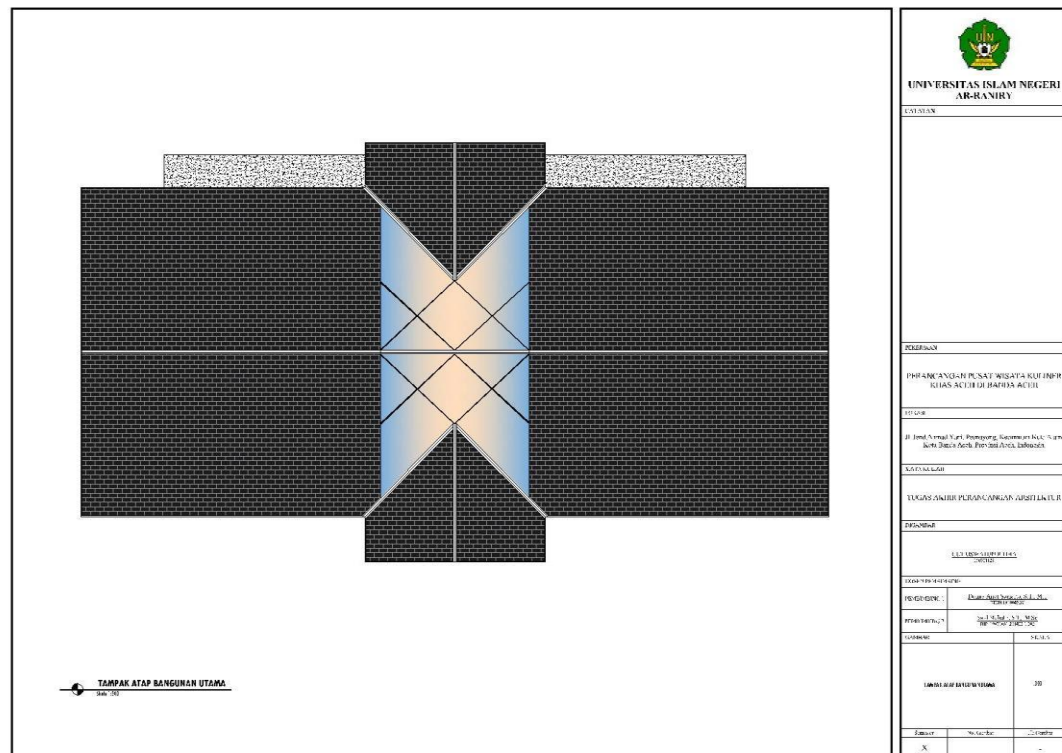
Gambar 6.3 : Denah Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.4 Denah Lantai 2



Gambar 6.4 : Denah Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.5 Tampak Atap



Gambar 6.5 : Tampak Atap
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.6 Tampak Depan



Gambar 6.6 : Tampak Depan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.7 Tampak Kiri dan Kanan Bangunan



Gambar 6.7 : Tampak Kiri-Kanan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

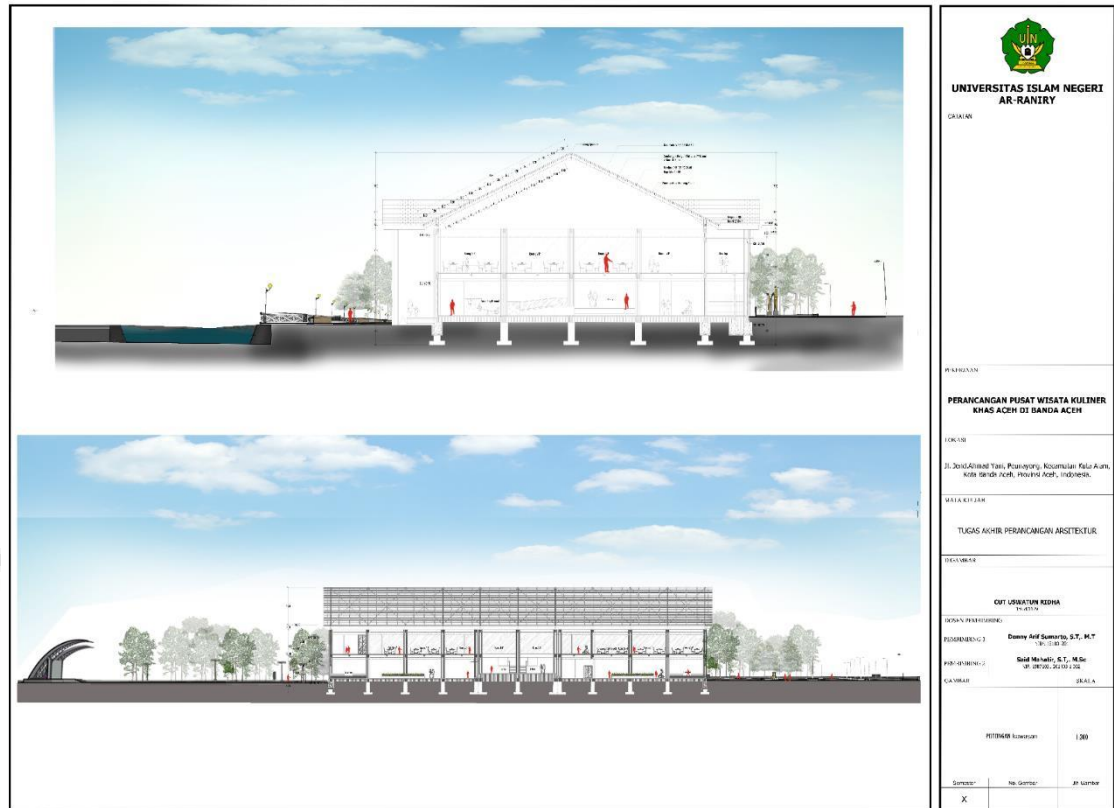
6.8 Tampak Belakang



Gambar 6.8 : Tampak Belakang
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

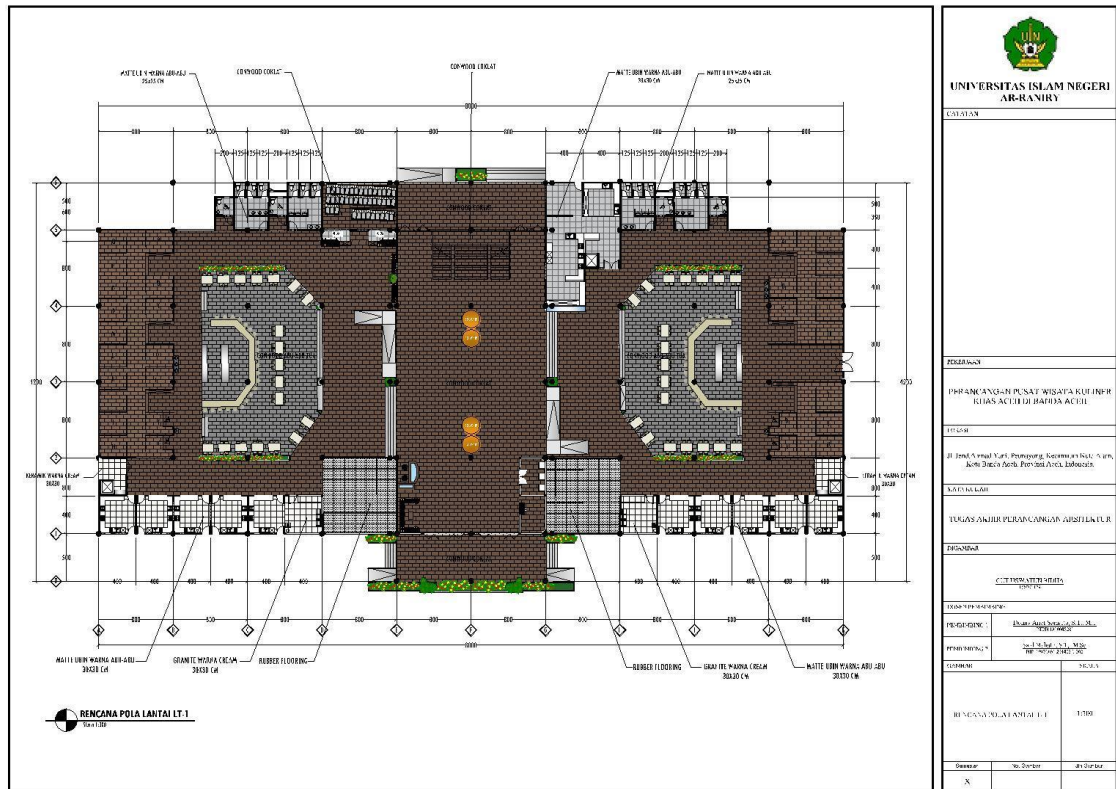
Gambar 6.10 : Potongan B-B
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.11 Potongan Kawasan



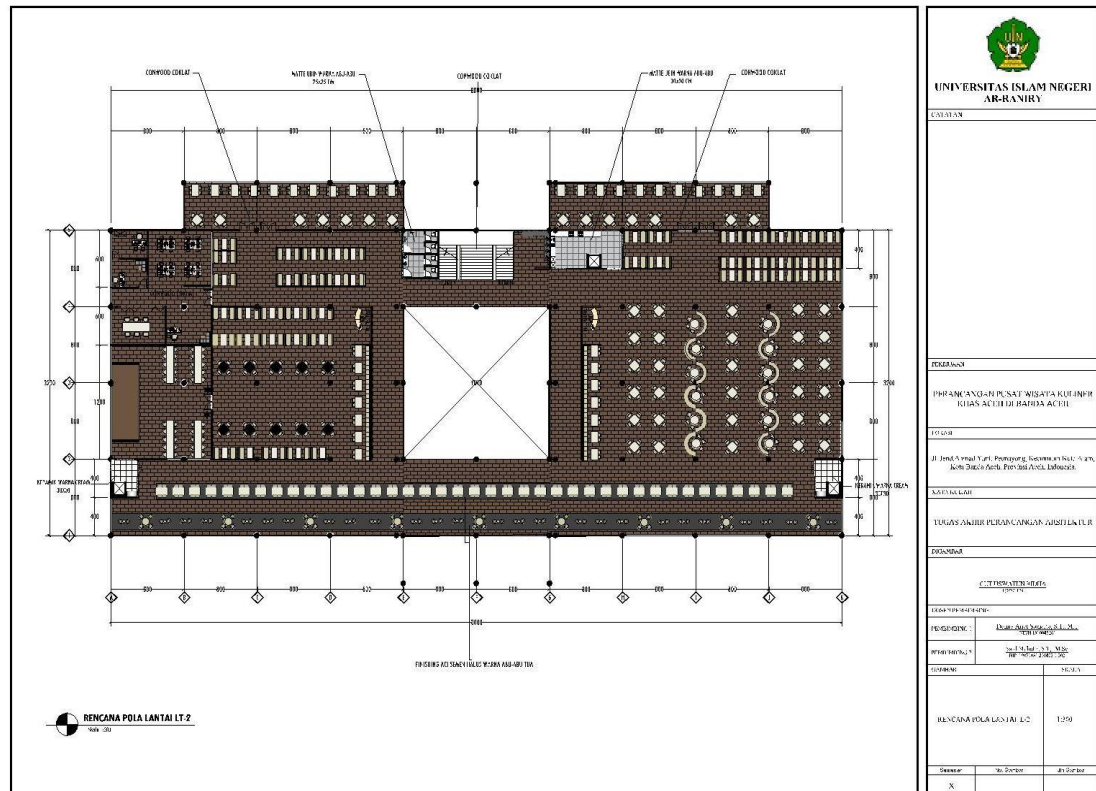
Gambar 6.11 : Potongan Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.12 Pola Lantai 1



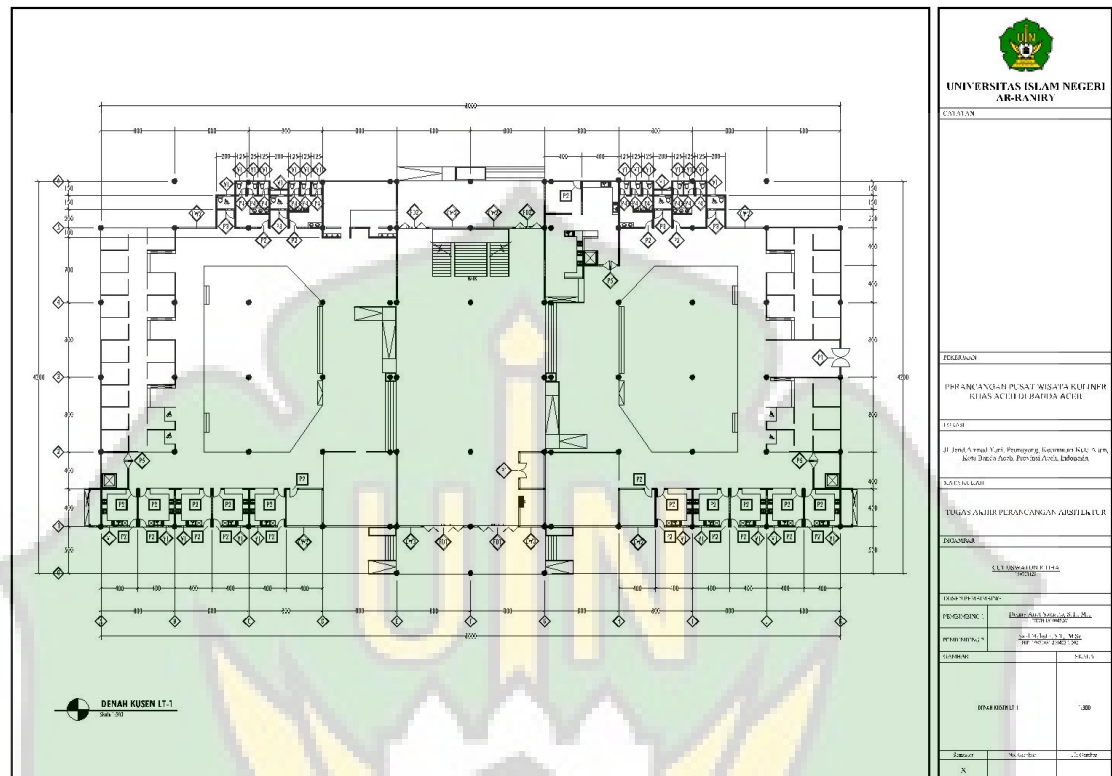
Gambar 6.12 : Pola Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.13 Pola Lantai 2



Gambar 6.13 : Pola Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.14 Kusen Lantai 1



Gambar 6.14 : Kusen Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

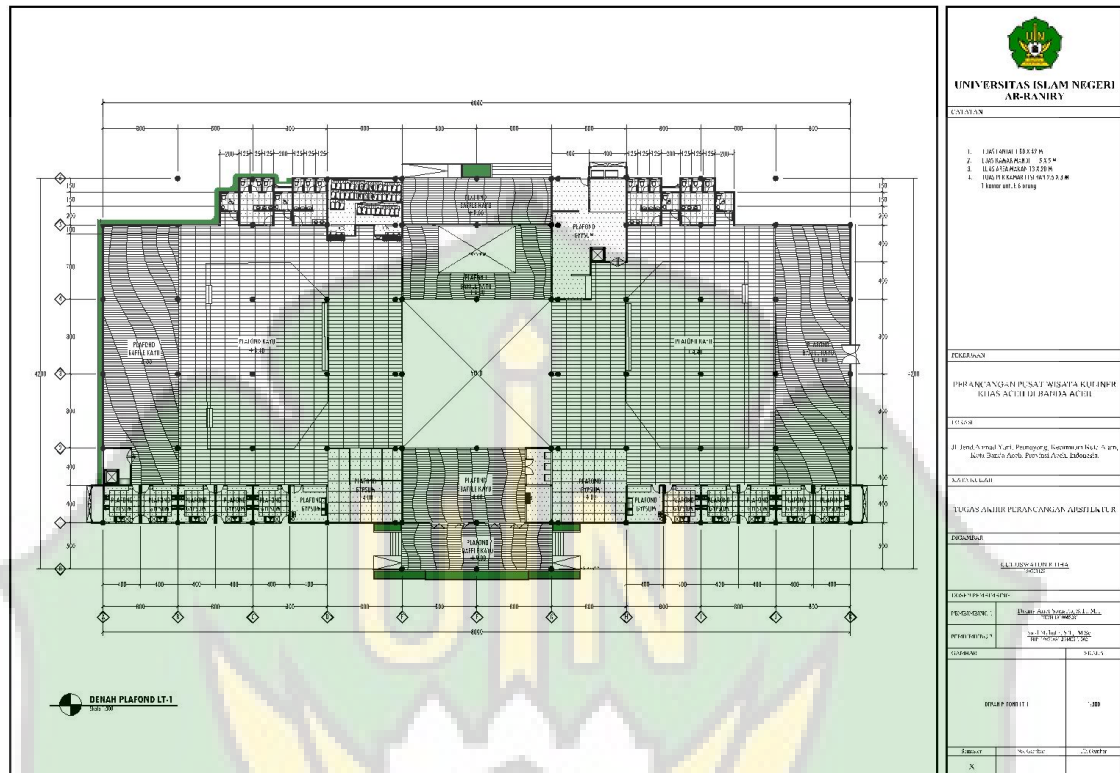
DOKUMEN KUBEN LT-2
Lantai 2



Gambar 6.15 : Kusen Lantai 2

Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.16 Plafon Lantai 1



Gambar 6.16 : Plafon Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

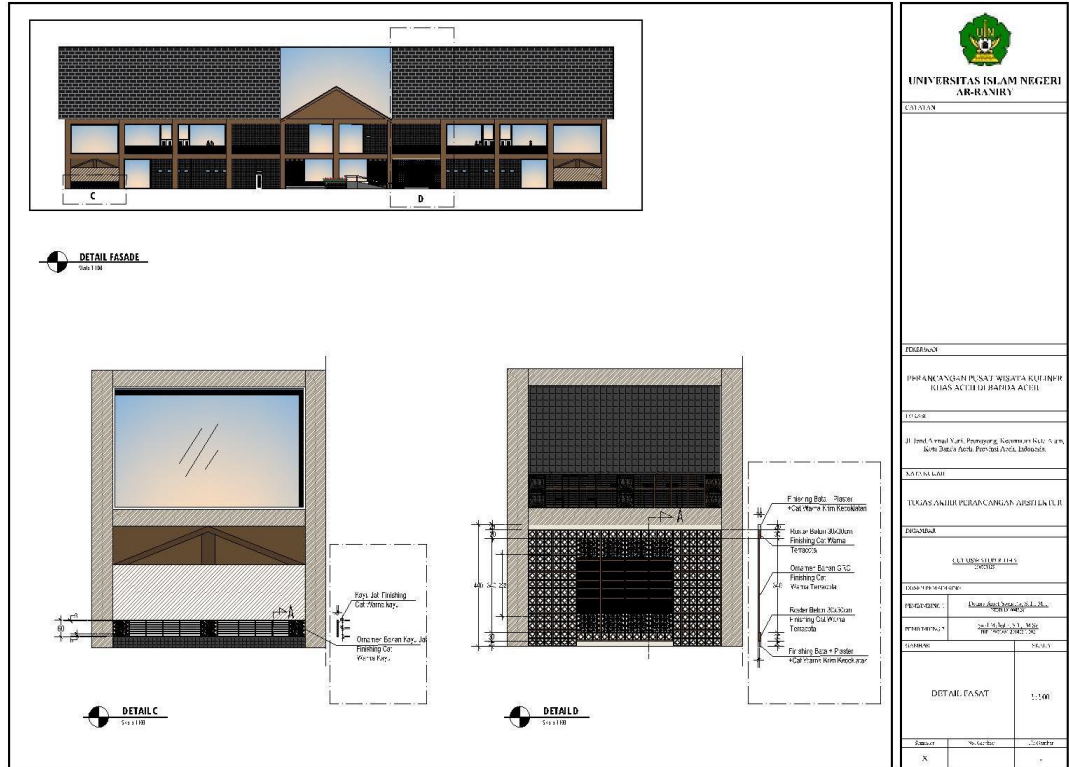
[illegible]

6.19 Hasil Render Detail Fasad



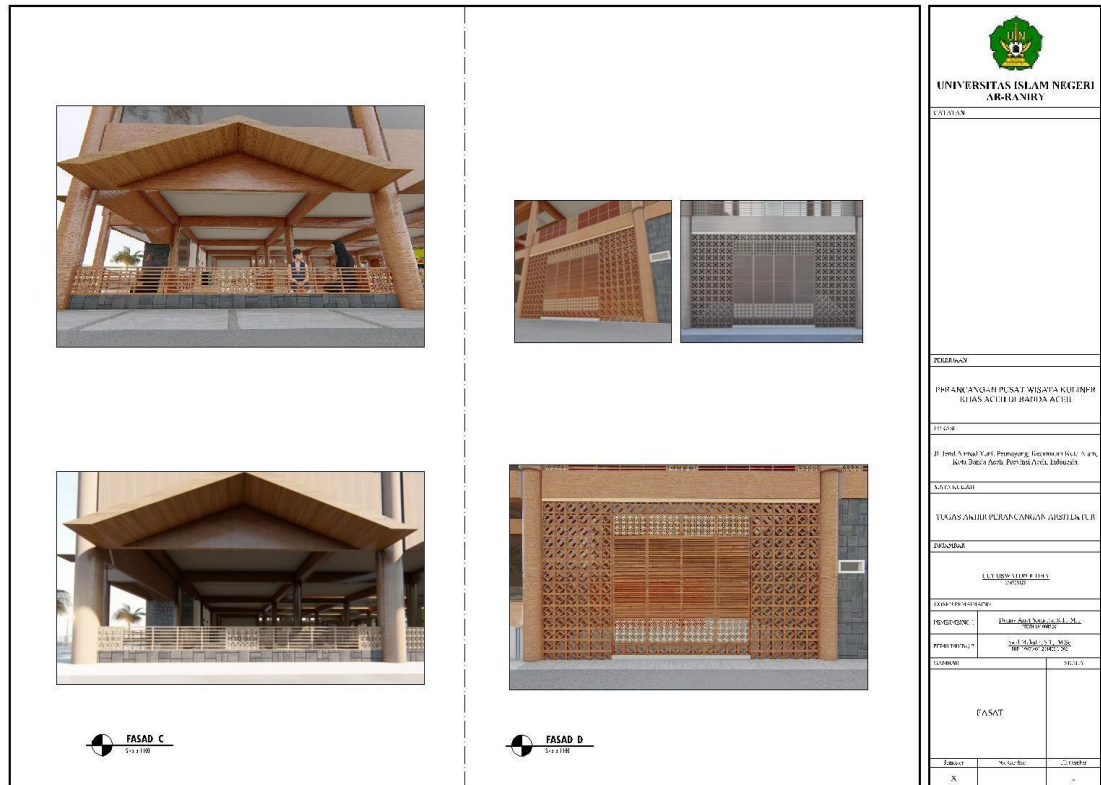
Gambar 6.19 : Hasil Render Detail Fasad
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.20 Detail Fasad



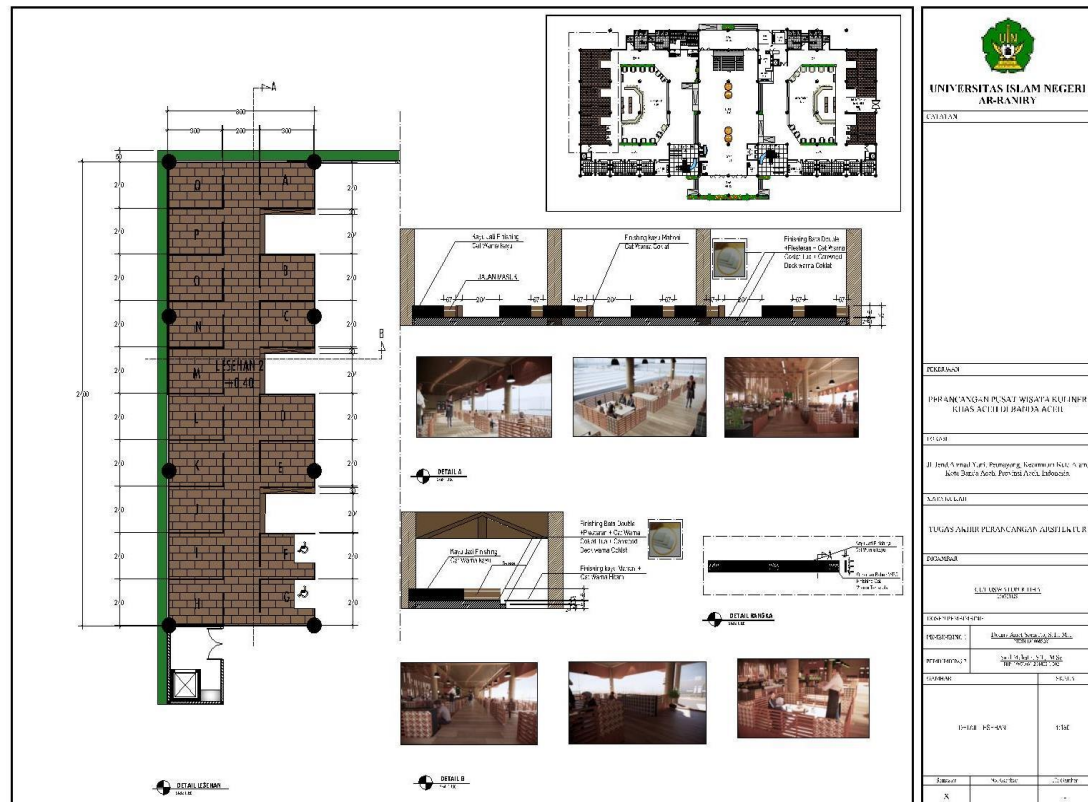
Gambar 6.20 : Detail Fasad
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.21 Hasil Render Detail Fasad



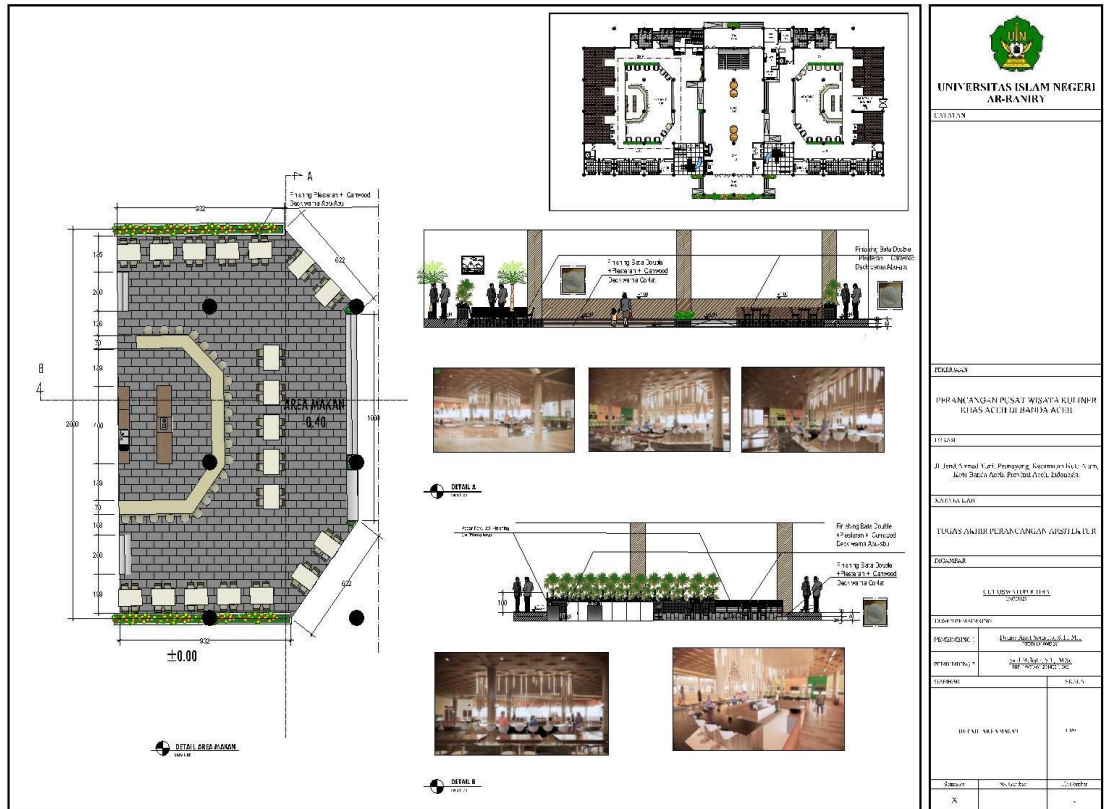
Gambar 6.21 : Hasil Render Detail Fasad
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.22 Detail Lesehan



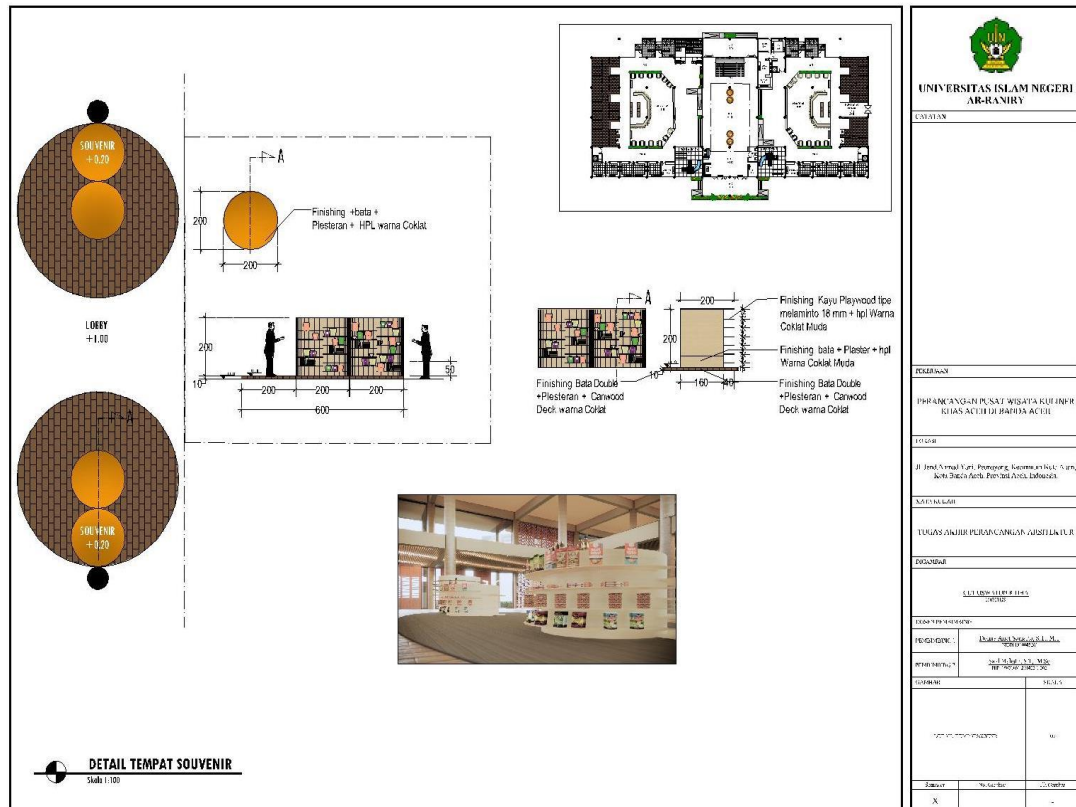
Gambar 6.22 : Detail Lesehan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.23 Detail Meja Bar



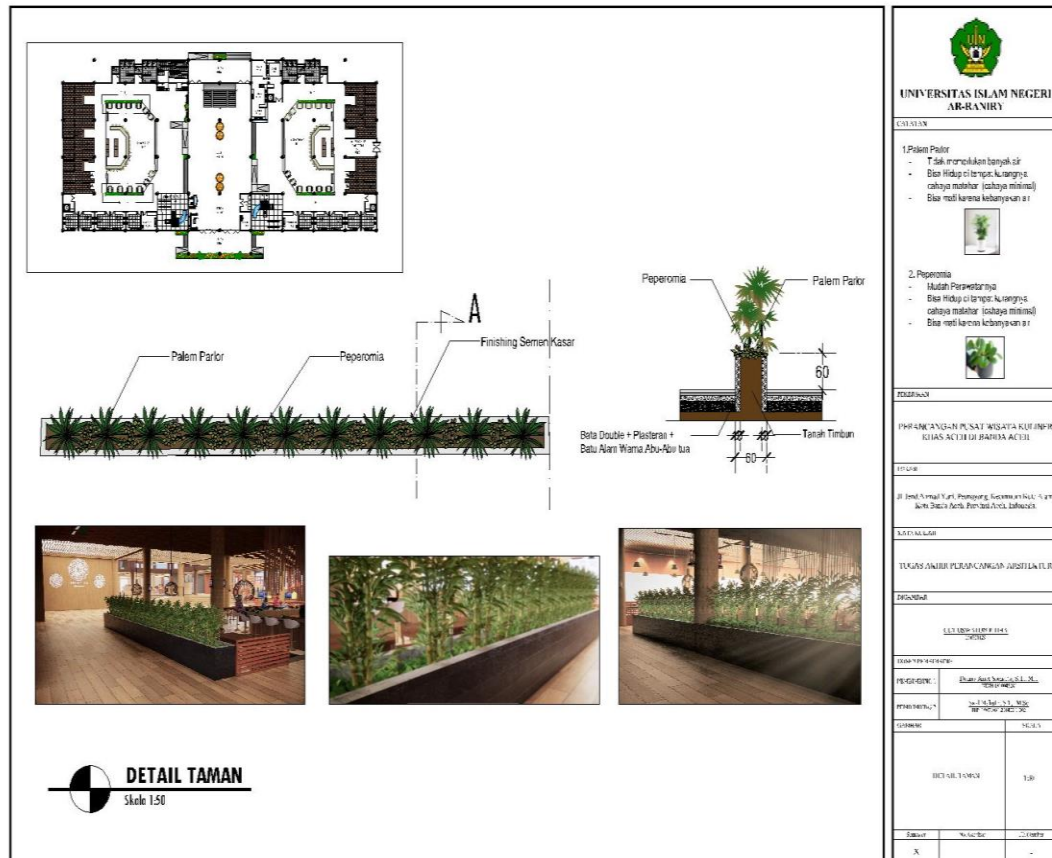
Gambar 6.23 : Detail Meja Bar
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.24 Detail Souvenir



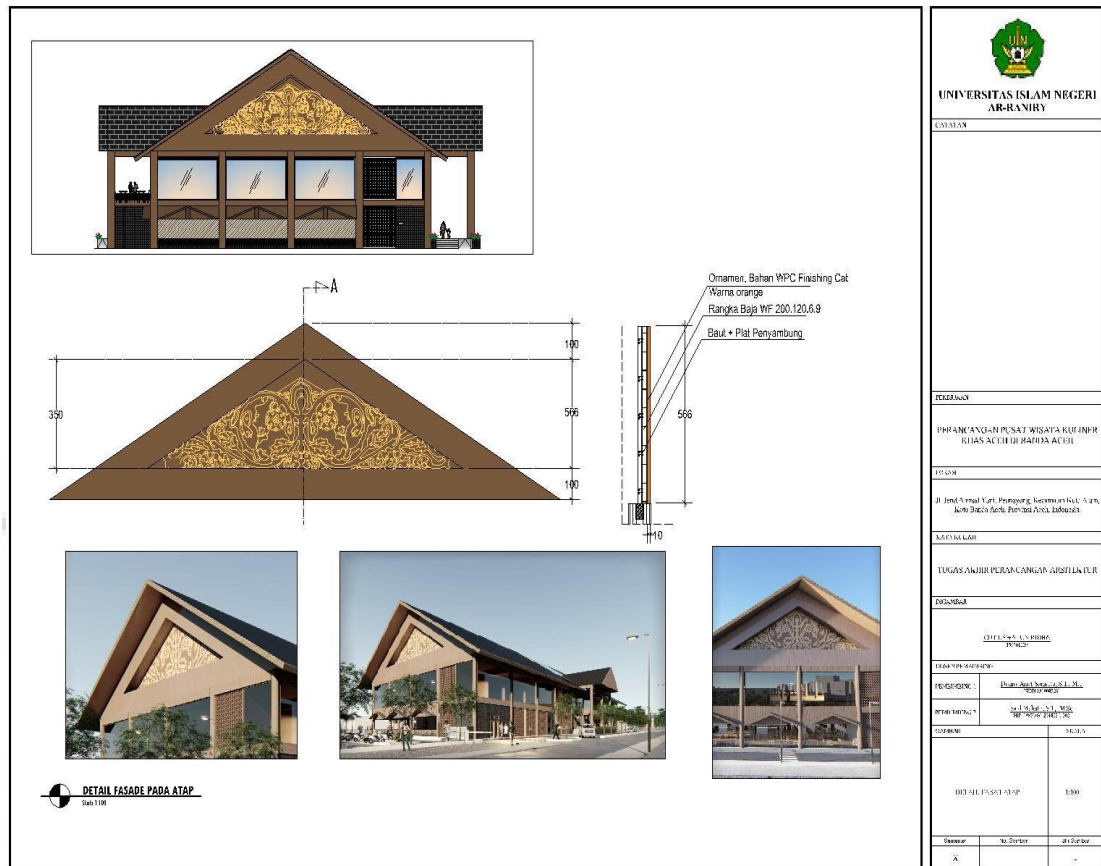
Gambar 6.24 : Detail Souvenir
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.25 Detail Taman Indor



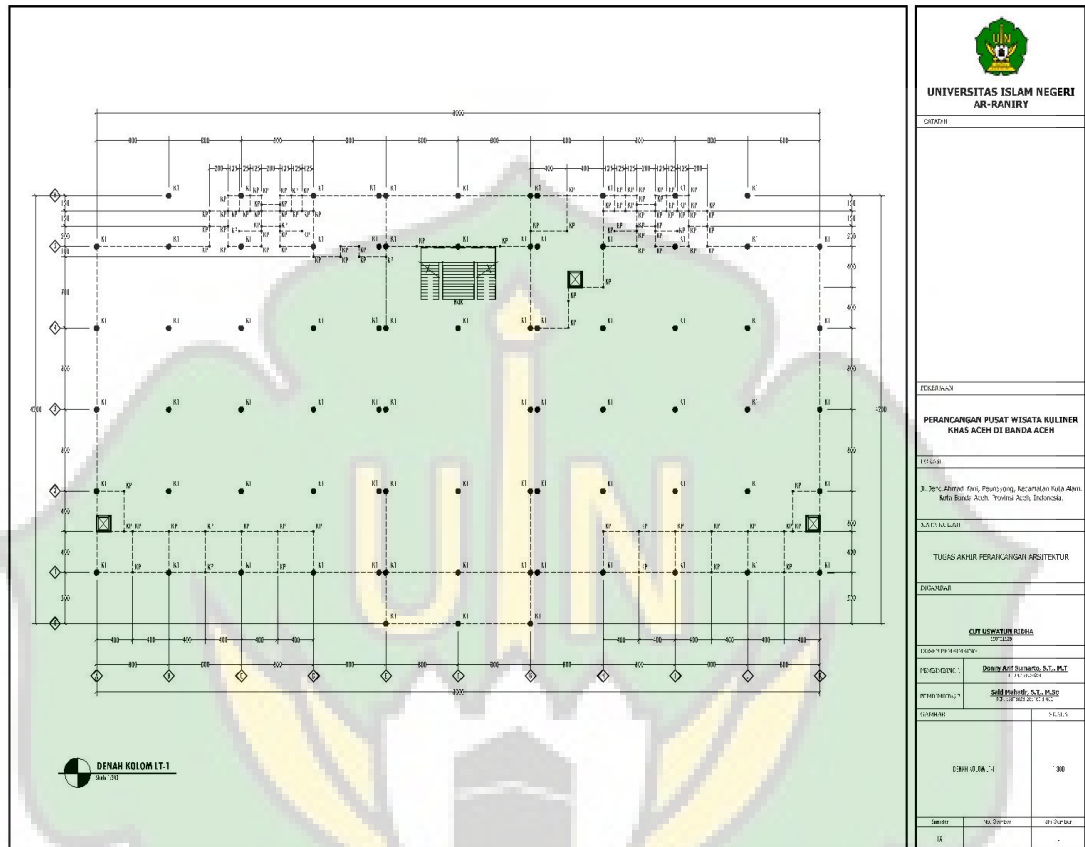
Gambar 6.25 : Detail Taman Indor
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.26 Detail Fasat pada Atap



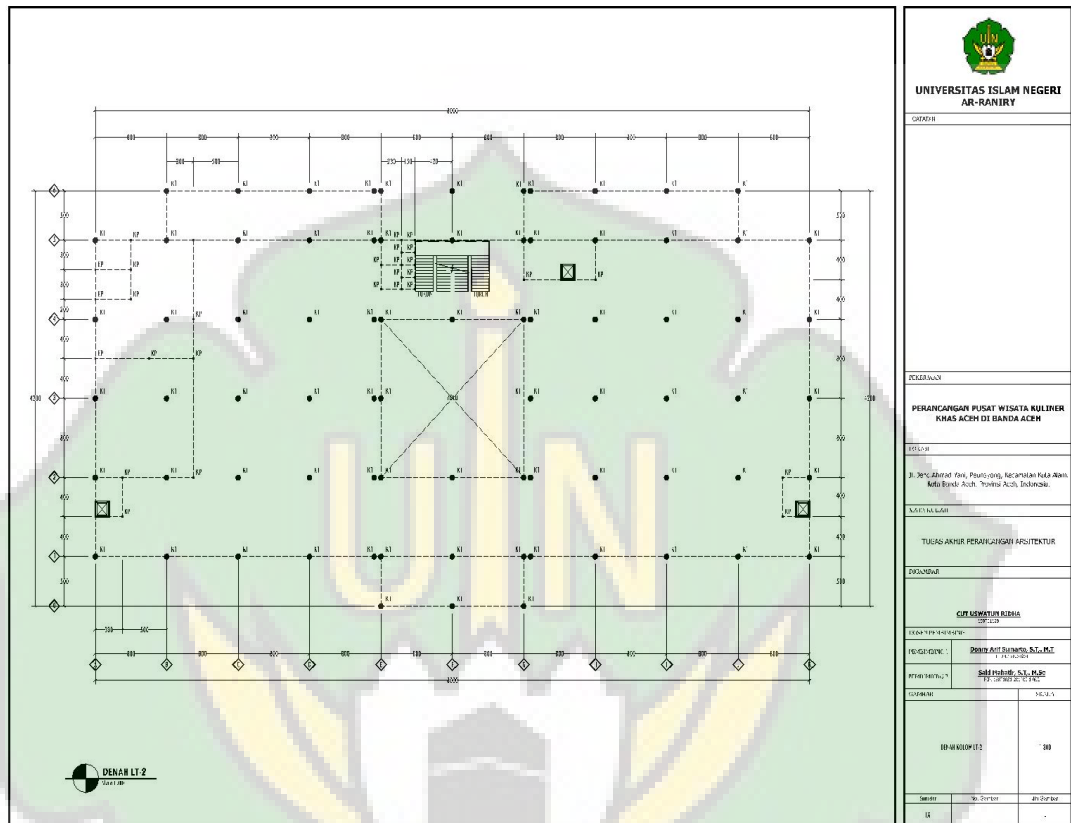
Gambar 6.26 : Detail Fasat pada Atap
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.27 Denah Kolom lantai 1



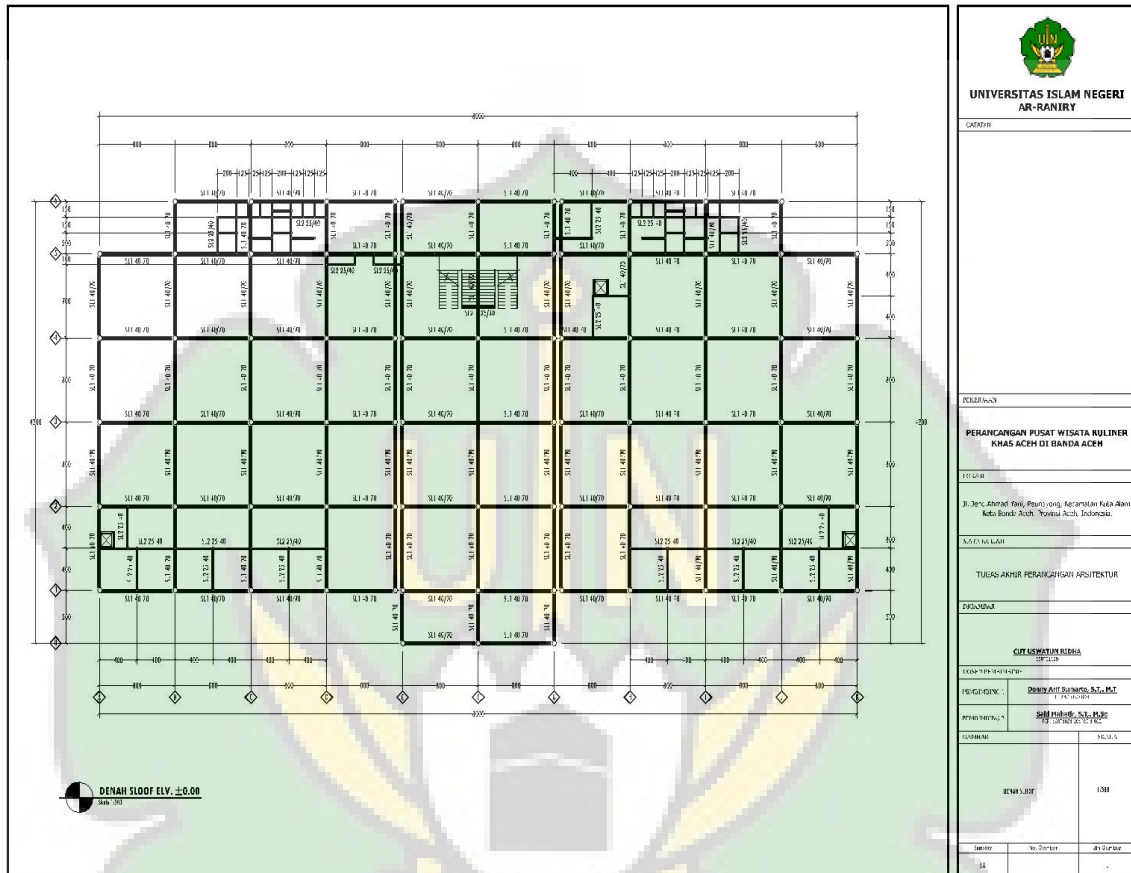
Gambar 6.27 : Denah Kolom lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.28 Denah Kolom lantai 2



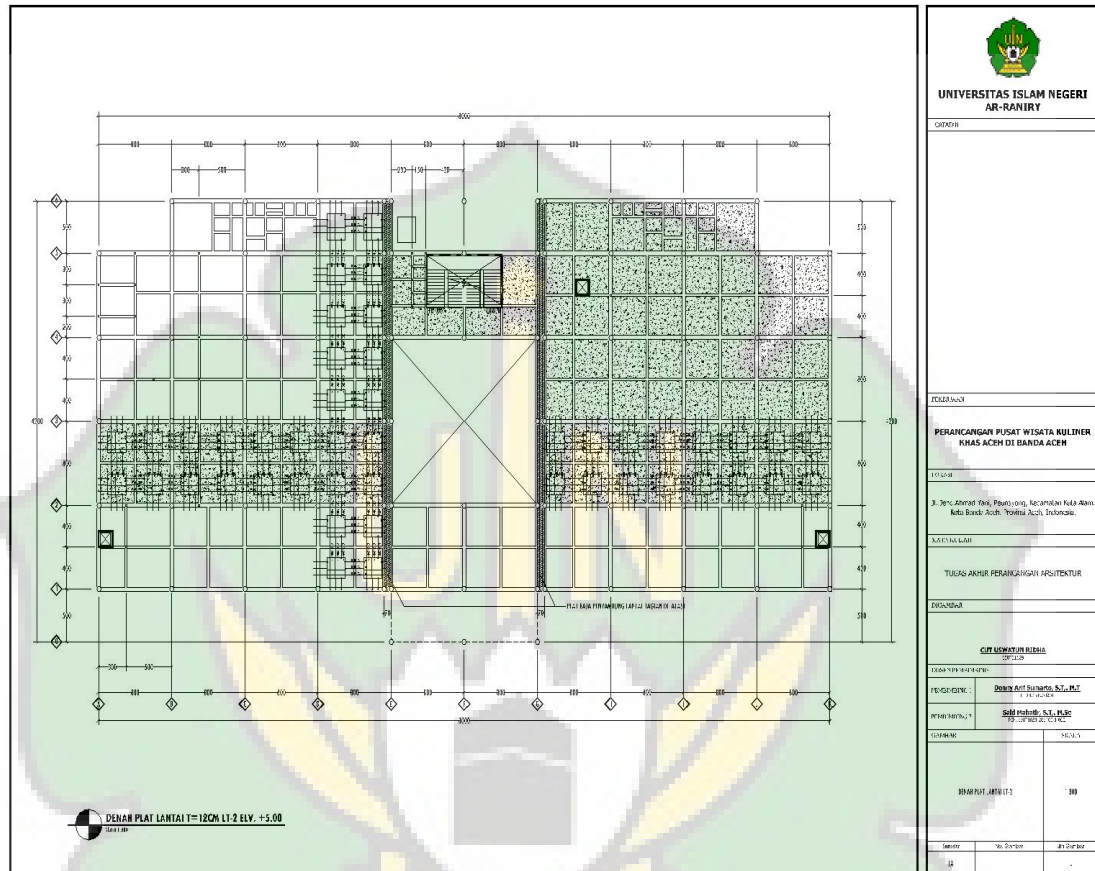
Gambar 6.28 : Denah Kolom lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.29 Denah Sloof



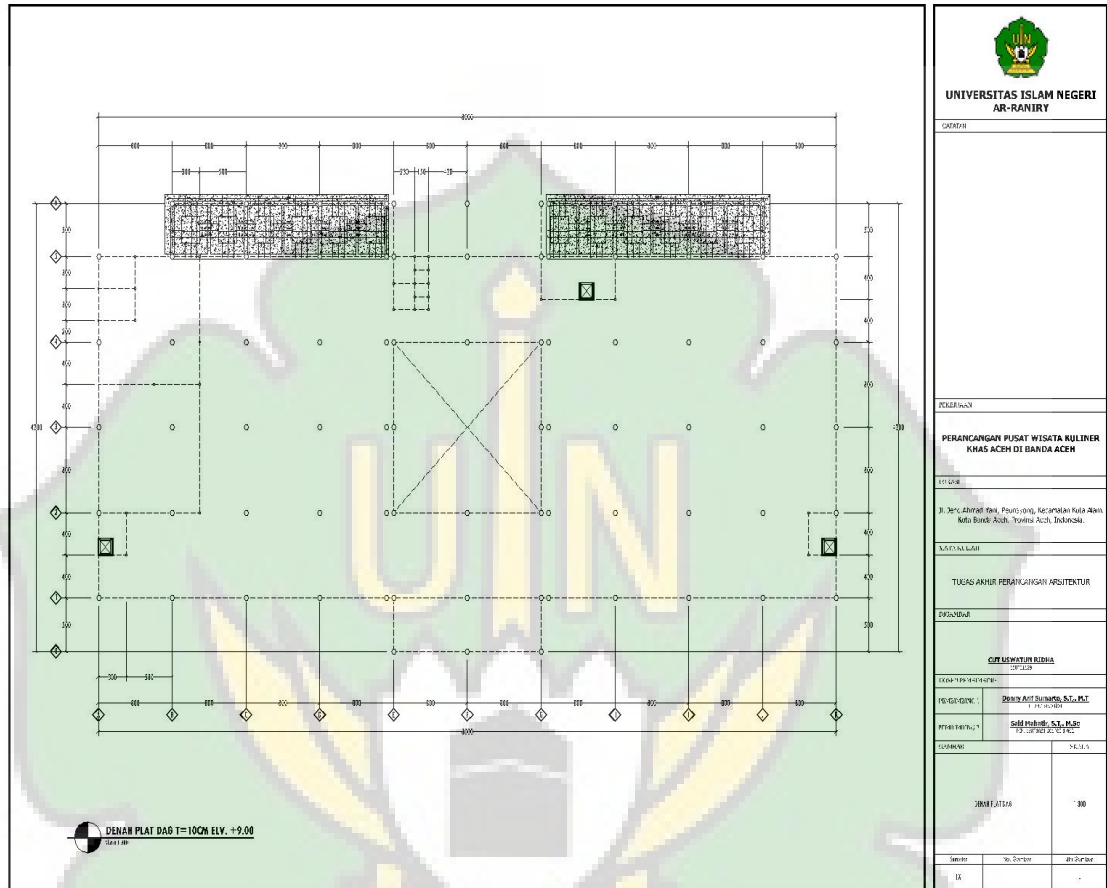
Gambar 6.29 : Denah Sloof
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.31 Denah Plat Lantai 1



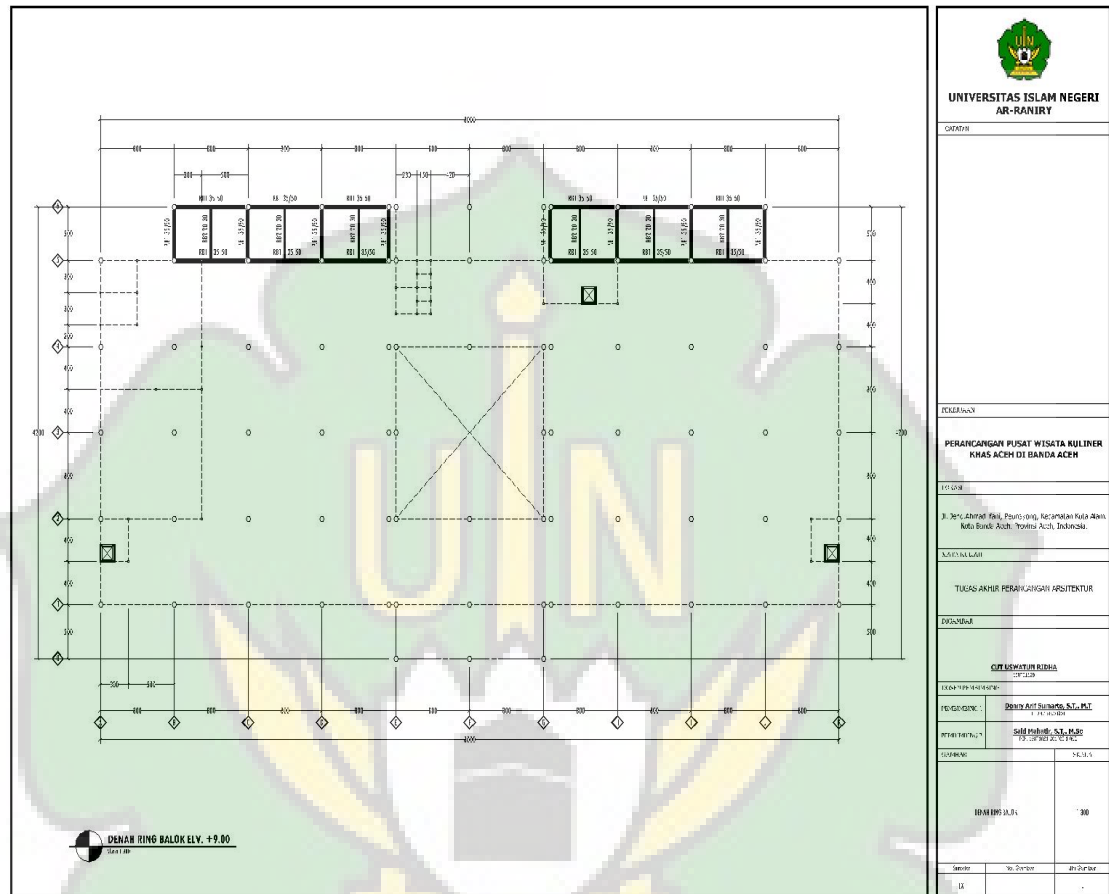
Gambar 6.31 : Denah Plat Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.32 Denah Plat Lantai 2



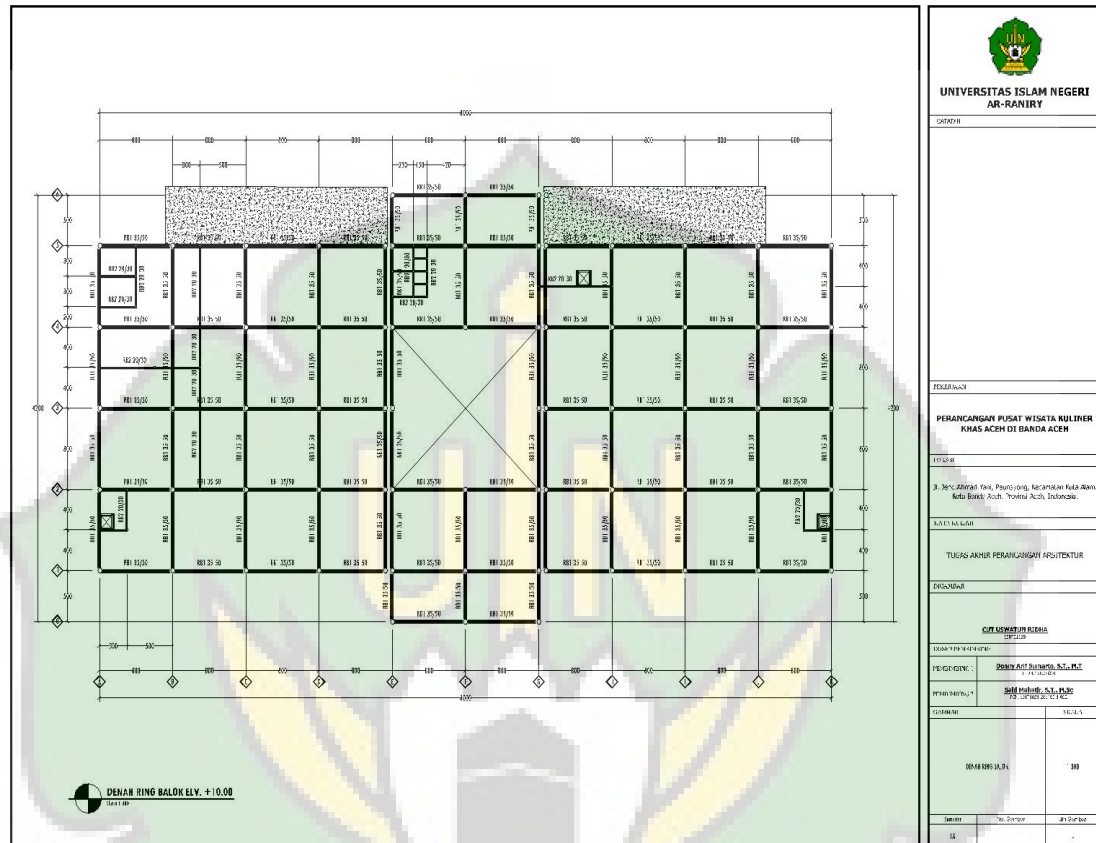
Gambar 6.32 : Denah Plat Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.33 Denah Ring Balok



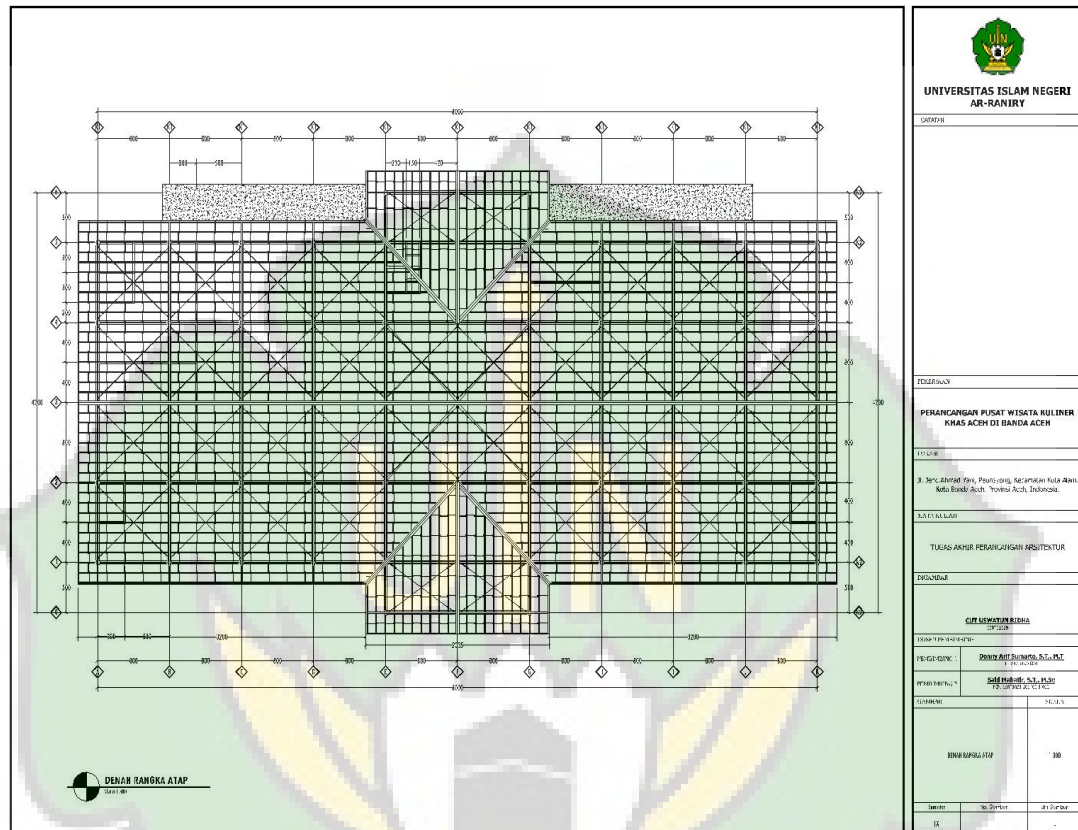
Gambar 6.33 : Denah Ring Balok
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.34 Denah Ring Balok



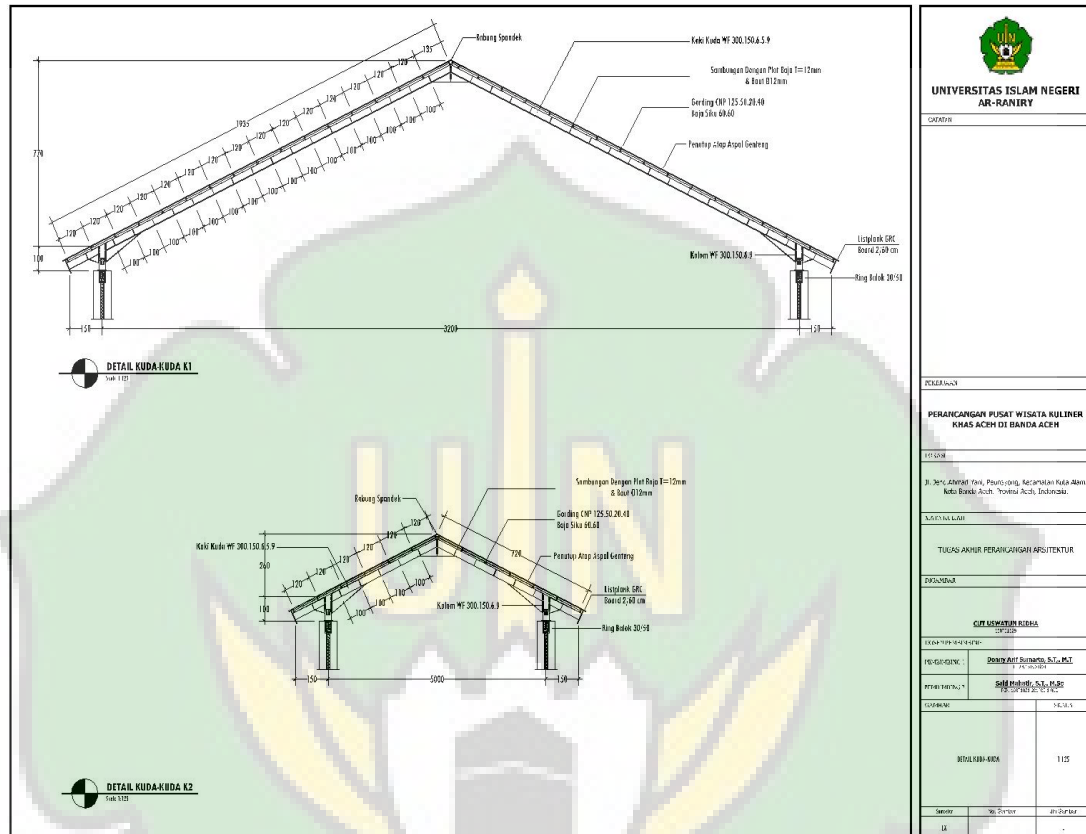
Gambar 6.34 : Denah Ring Balok
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.35 Denah Rangka Atap



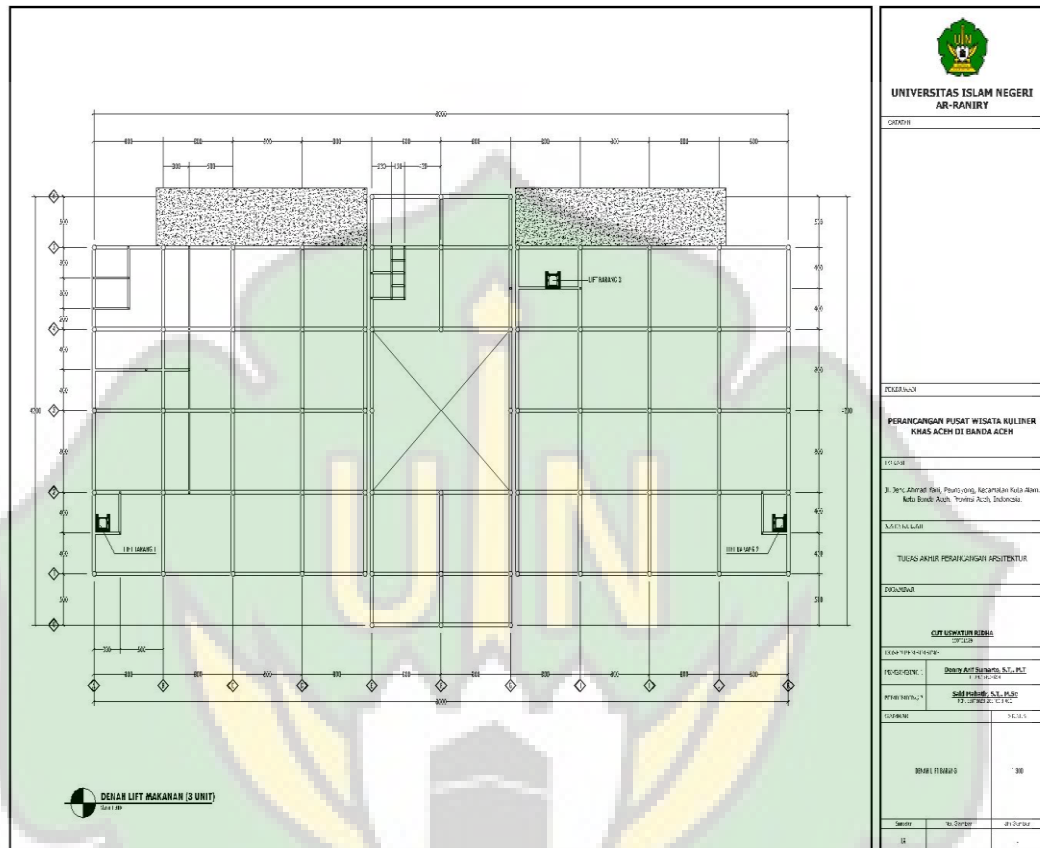
Gambar 6.35 : Denah Rangka Atap
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.36 Detail Rangka Atap



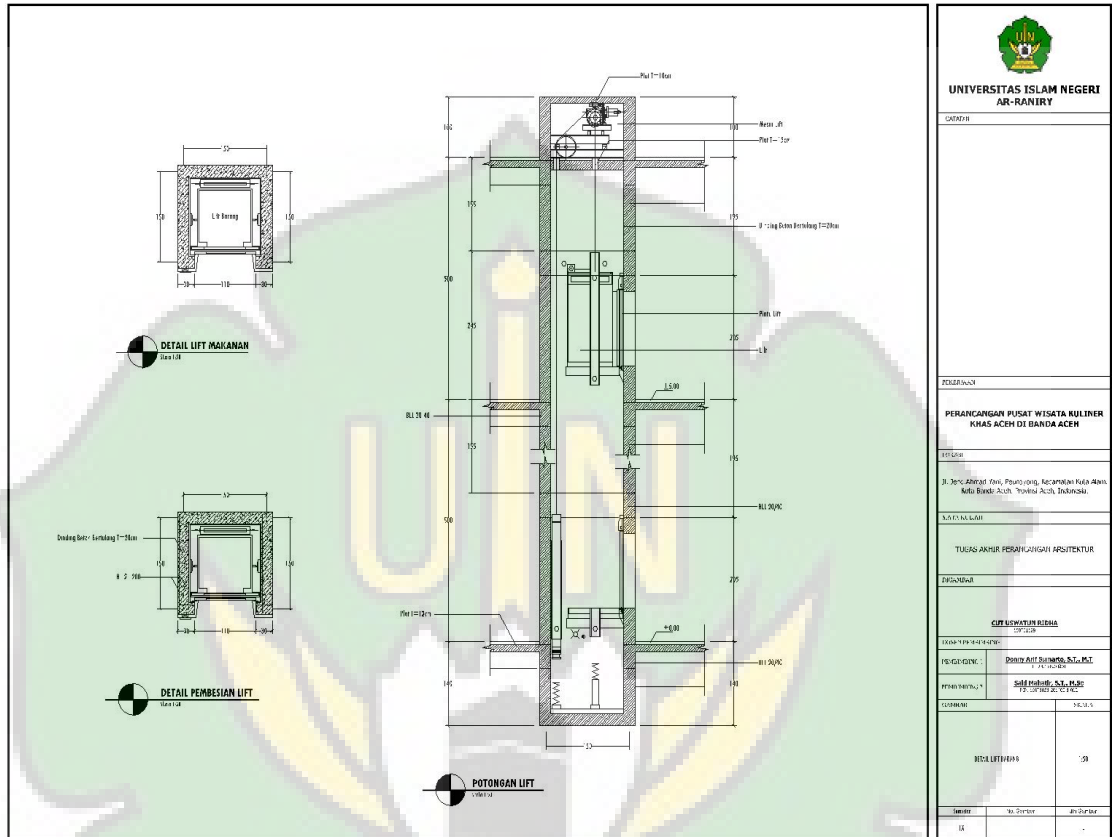
Gambar 6.36 : Detail Rangka Atap
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.37 Denah Lift Makanan



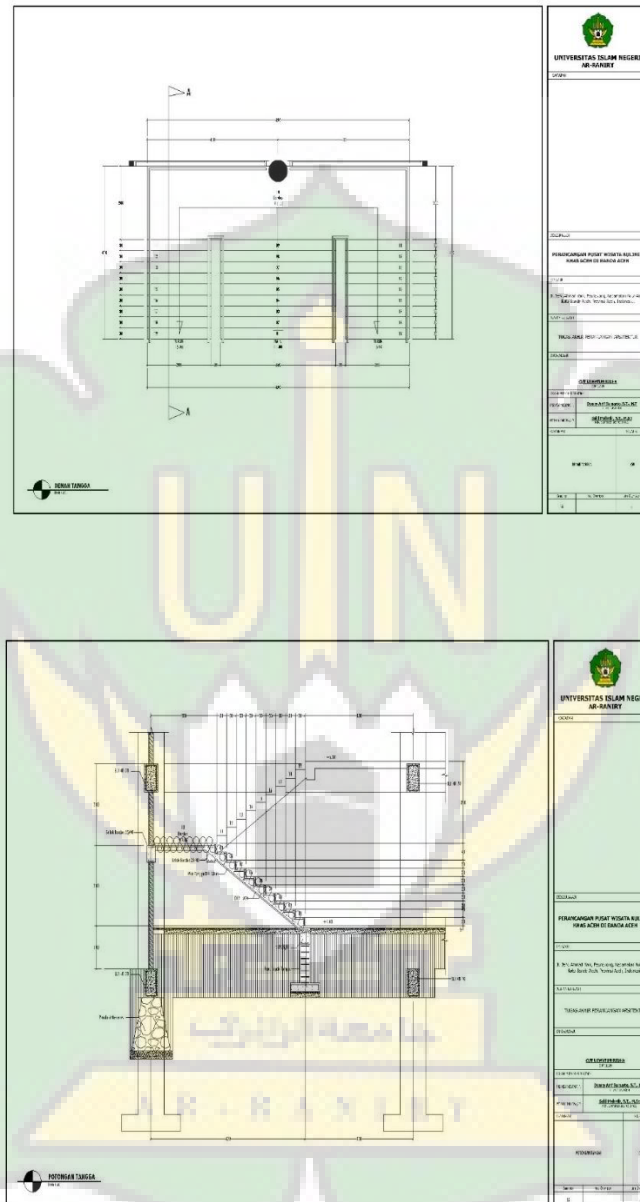
Gambar 6.37 : Denah Lift Makanan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.38 Detail Lift Maka



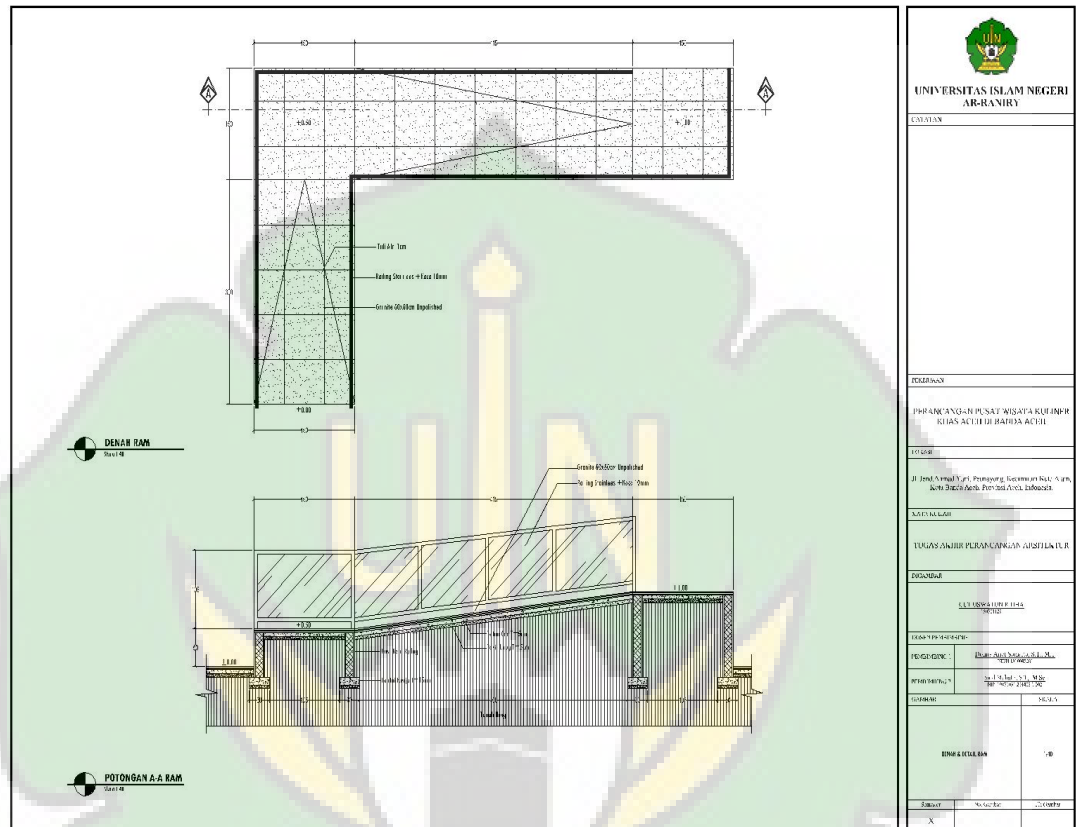
Gambar 6.38 : Detail Lift Makanan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.39 Detail Tangga



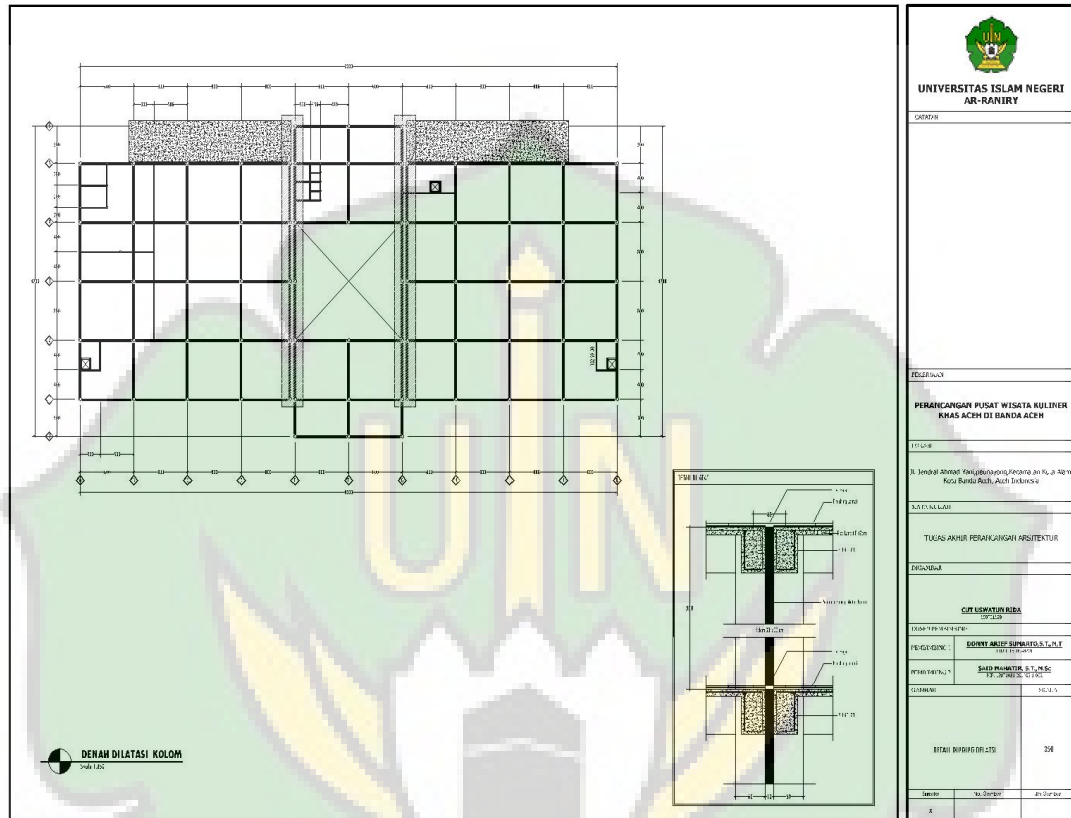
Gambar 6.39 : Detail Tangga
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.40 Detail Ram



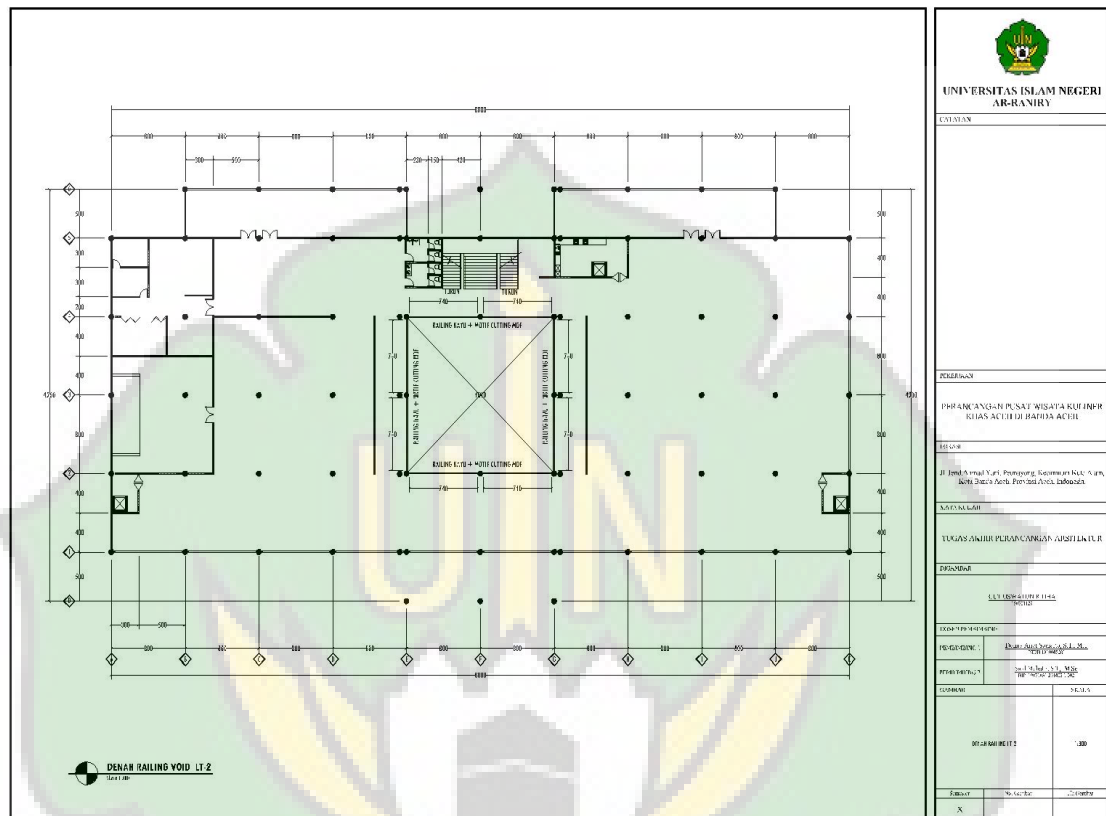
Gambar 6.40 : Detail Ram
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.41 : Denah Dilatasi Kolom



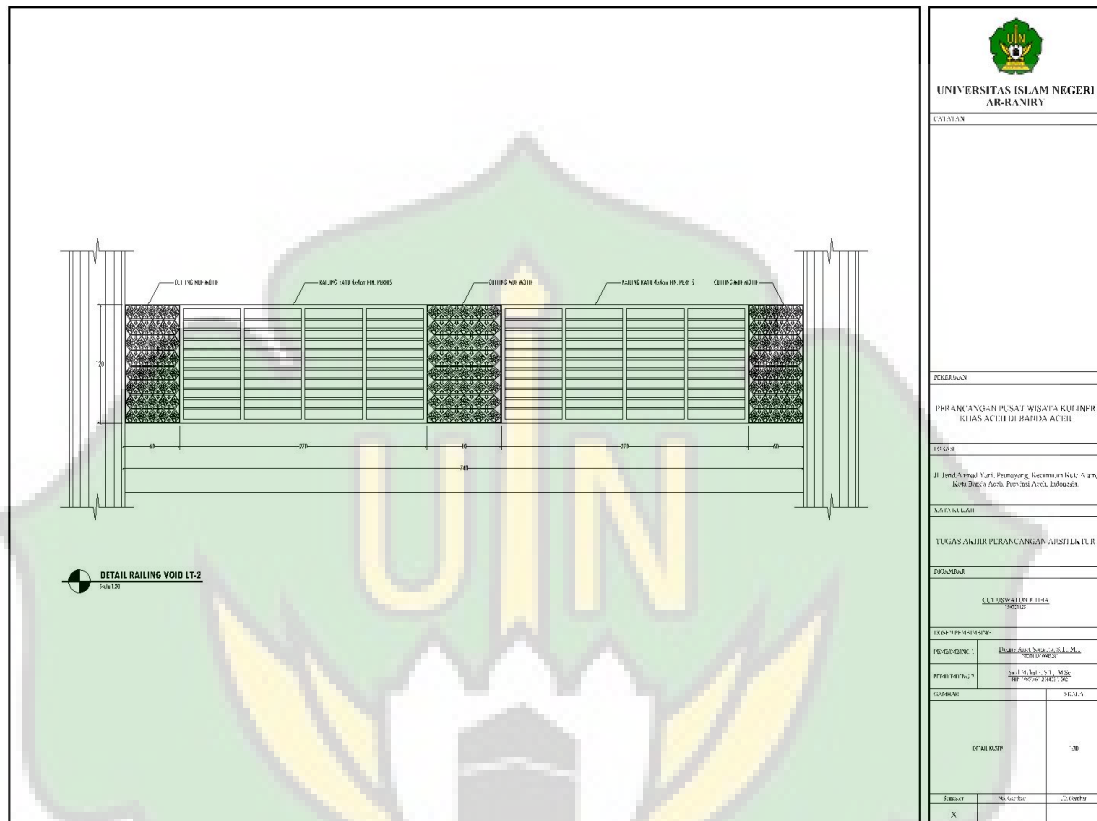
Gambar 6.41 : Denah Dilatasi Kolom
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.42 Denah Railing Void



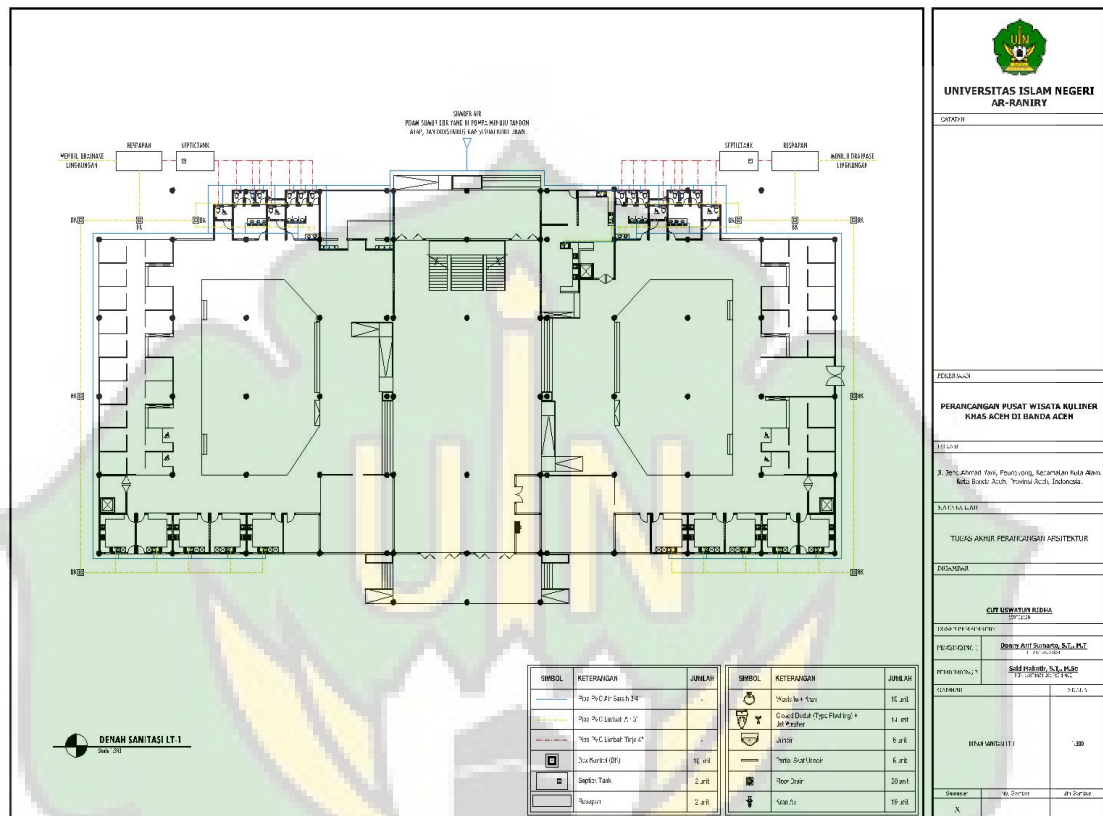
Gambar 6.42 : Denah Railing Void
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.43 Detail Railing Void



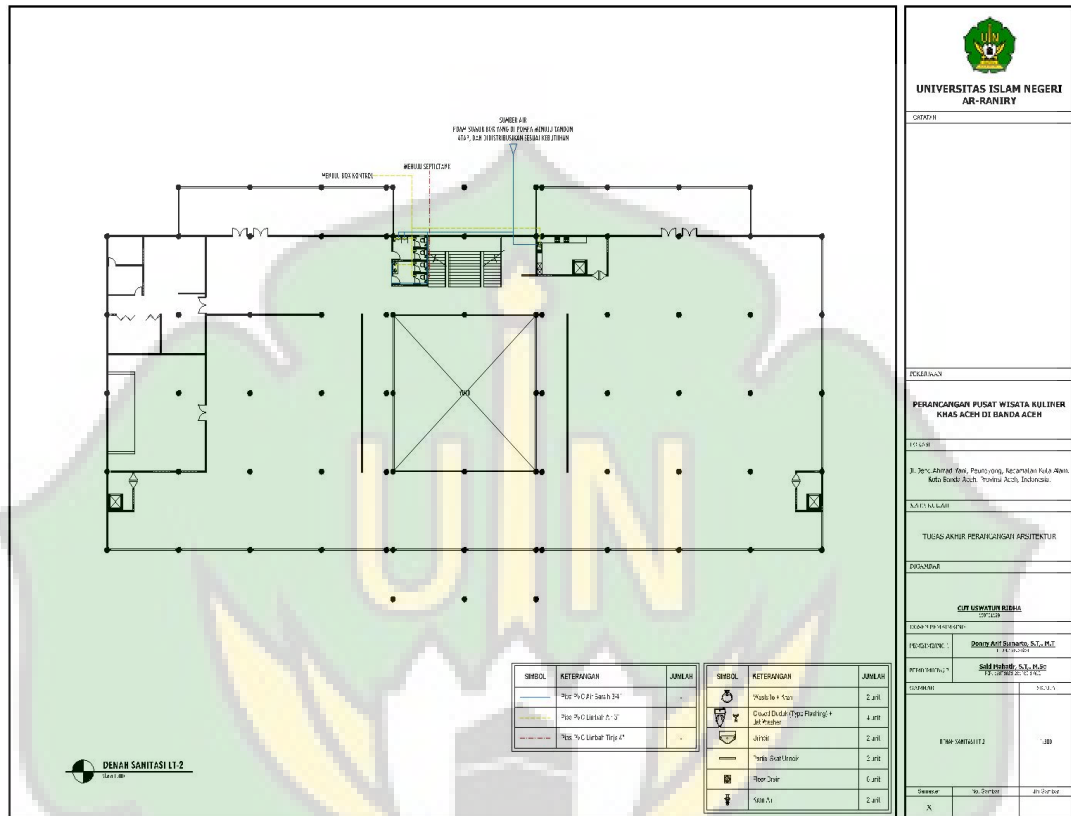
Gambar 6.43 : Detail Railing Void
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.44 Denah Sanitasi Lantai 1



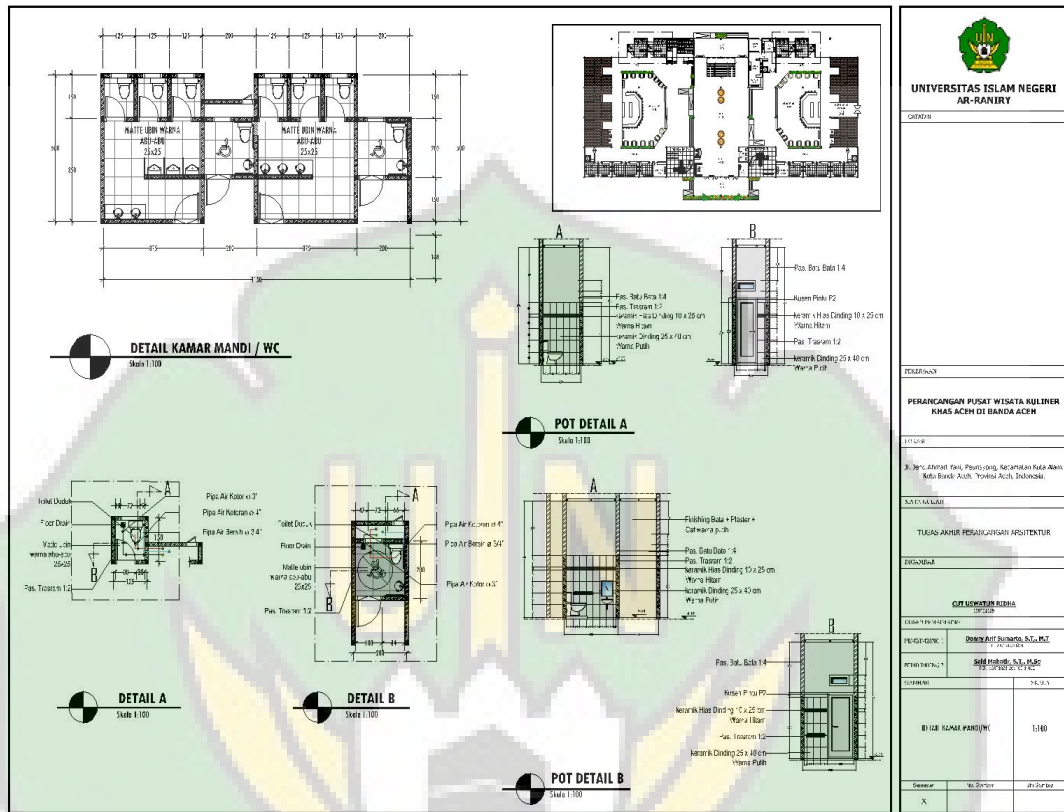
Gambar 6.44 : Denah Sanitasi Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.45 Denah Sanitasi Lantai 2



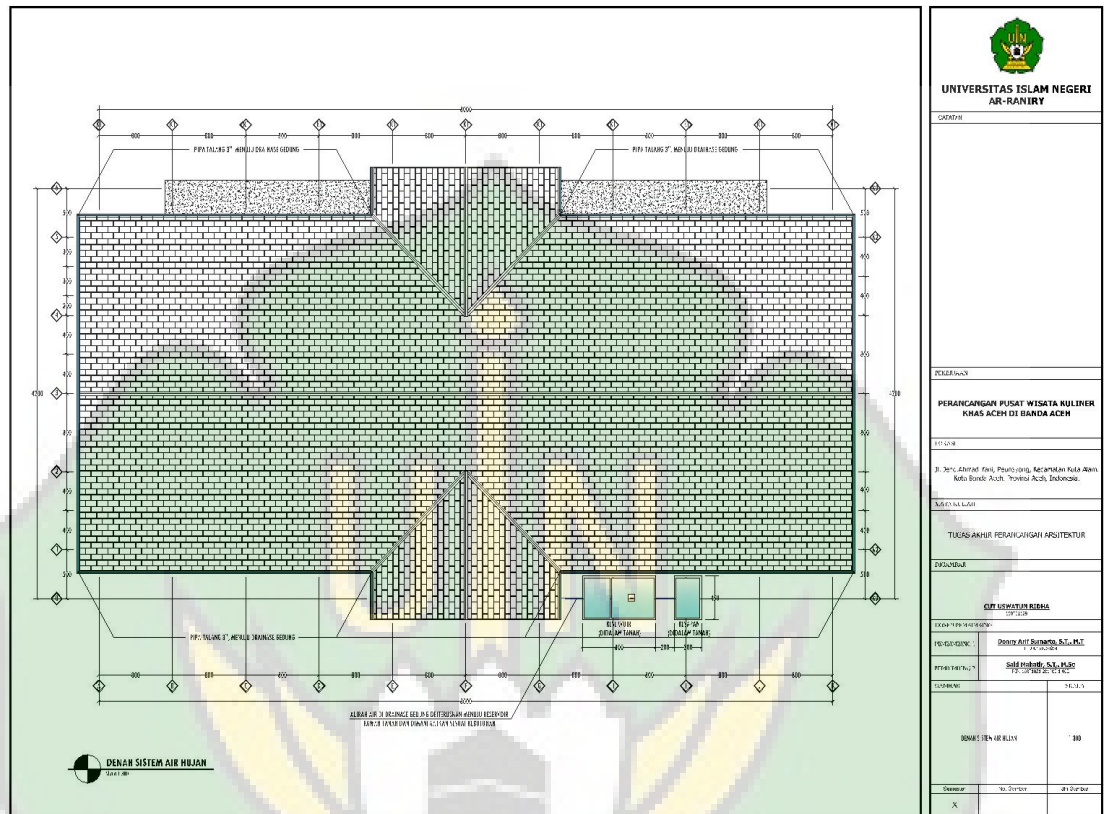
Gambar 6.45 : Denah Sanitasi Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.46 Detail Kamar Mandi



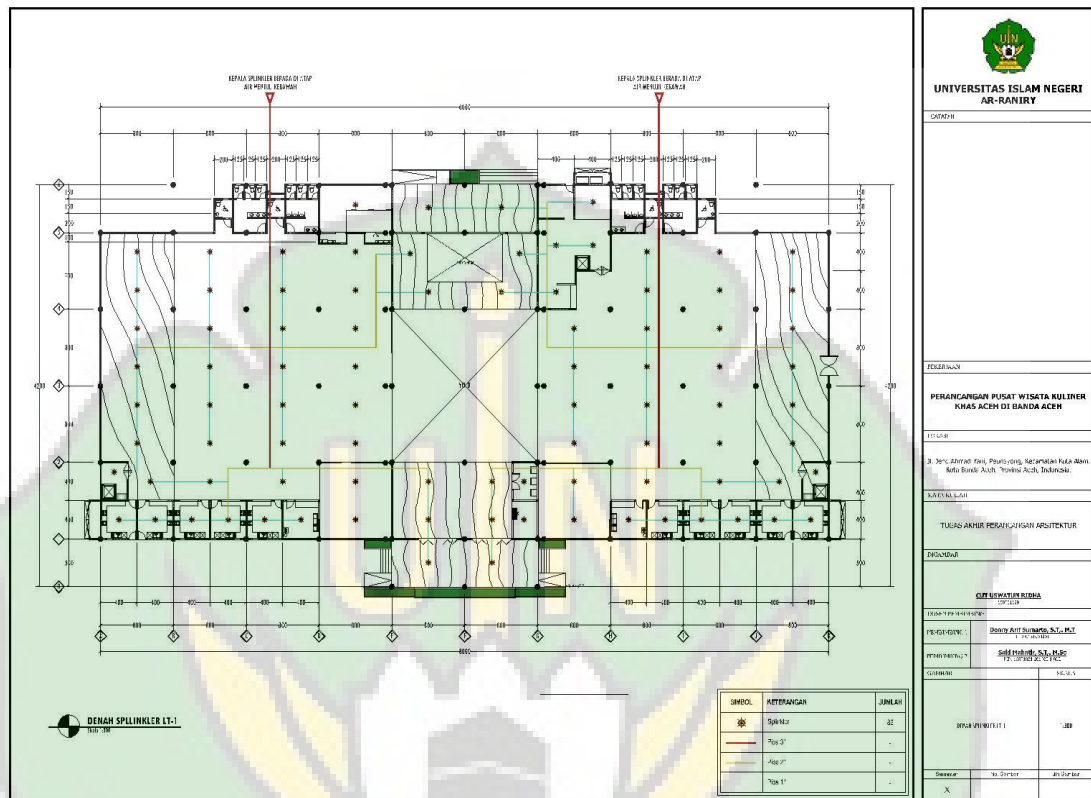
Gambar 6.46 : Detail Kamar Mandi
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.47 Denah Sistem Air Hujan



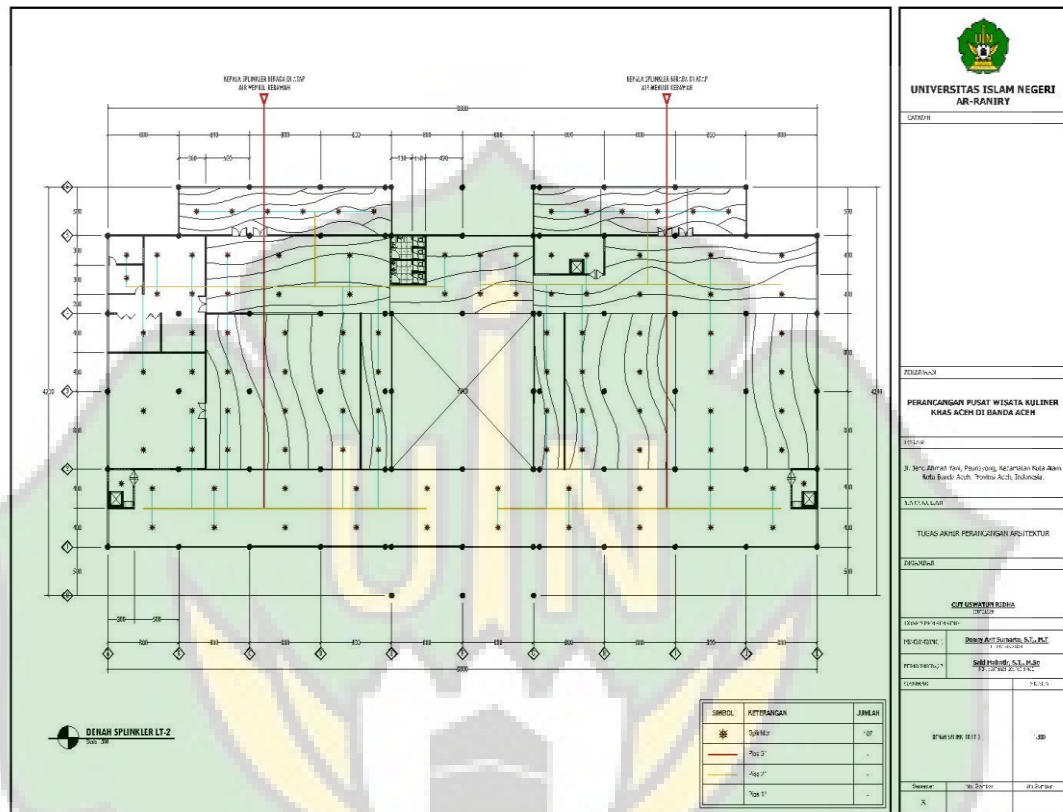
Gambar 6.47 : Denah Sistem Air Hujan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.48 Denah Splinkler Lantai 1



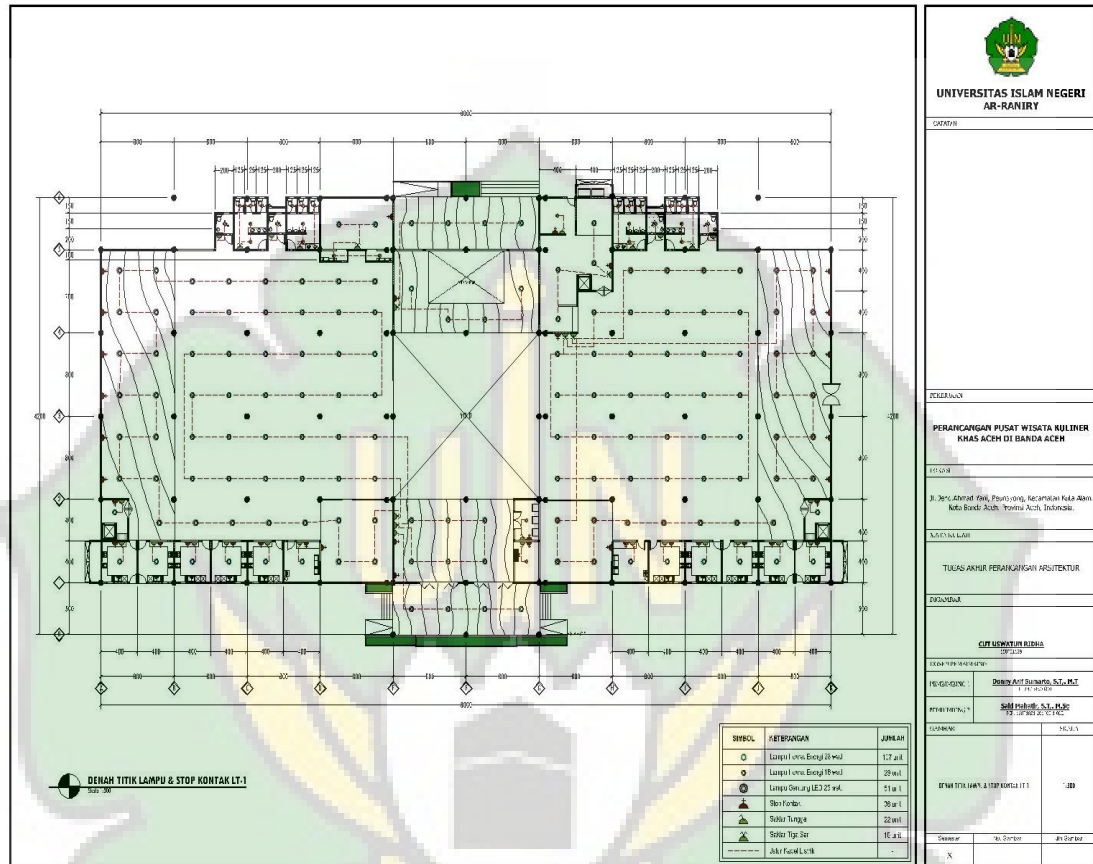
Gambar 6.48 : Denah Splinkler Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.49 Denah Splinkler Lantai 2



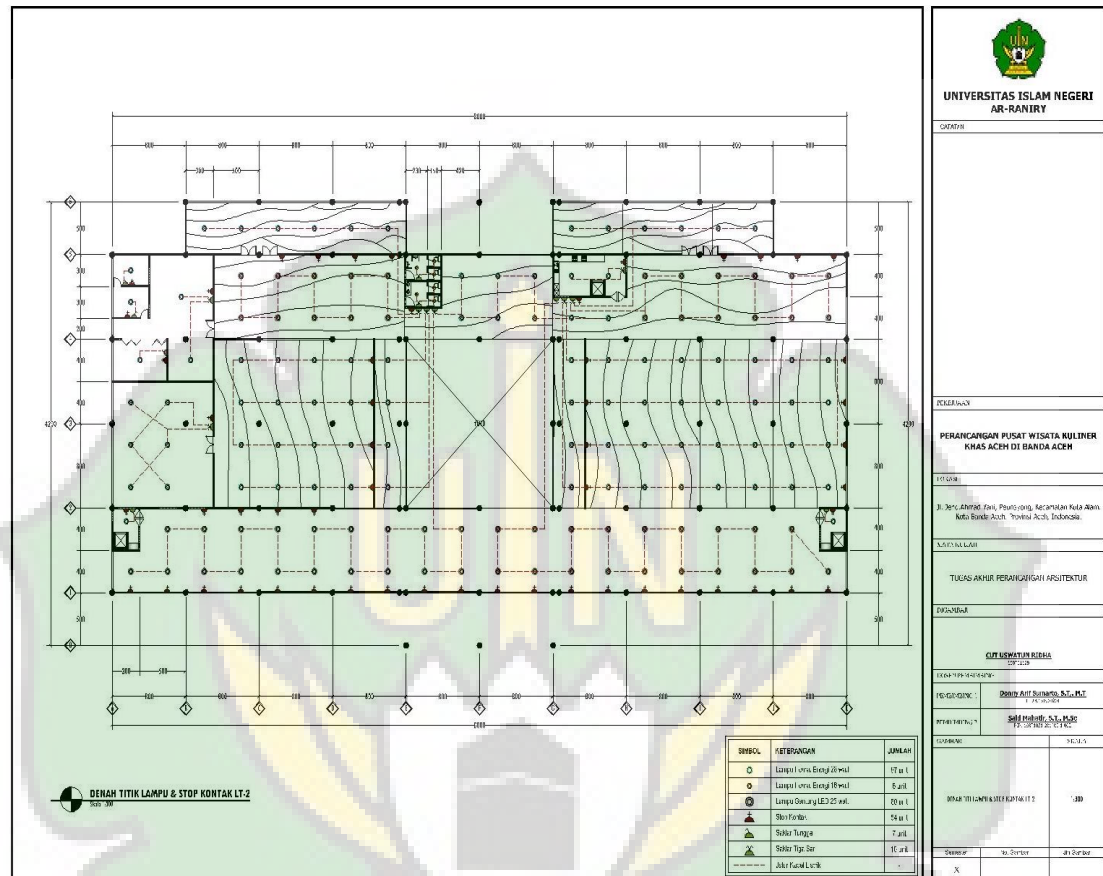
Gambar 6.49 : Denah Splinkler Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.50 Denah Titik Lampu dan Stop Kontak lantai 1



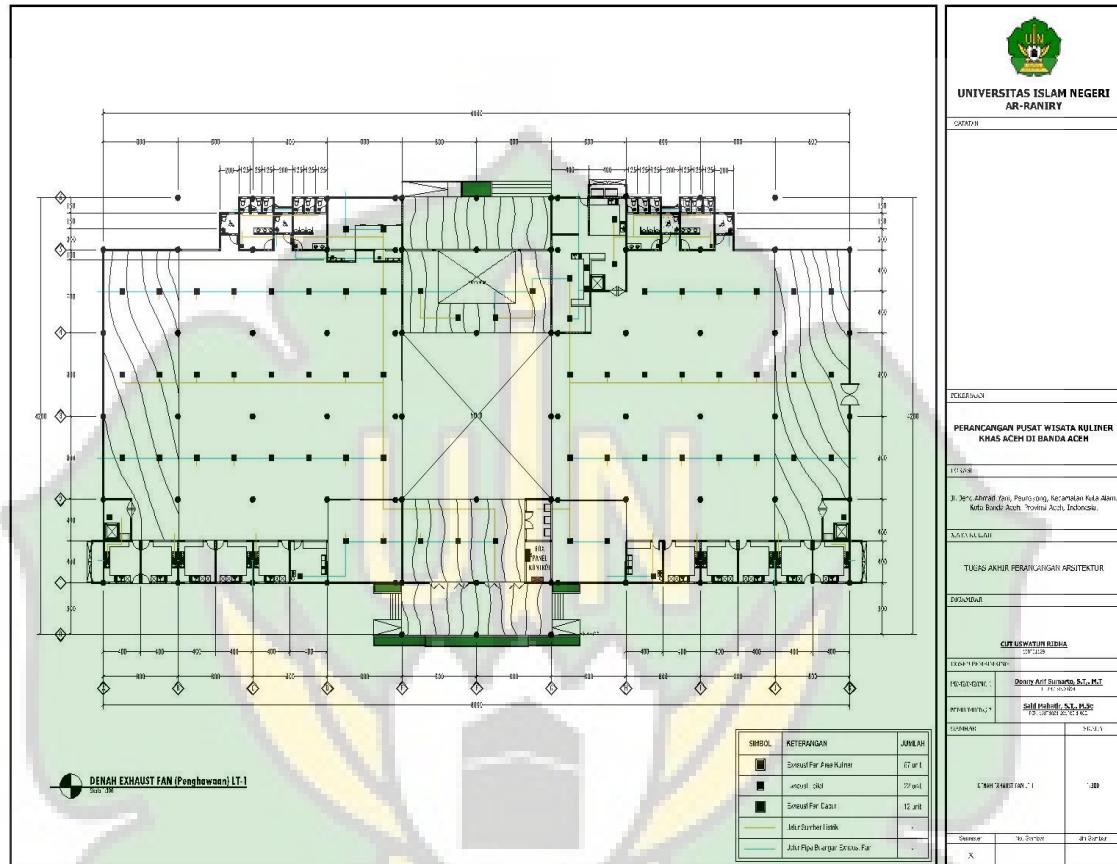
Gambar 6.50 : Denah Titik Lampu dan Stop Kontak lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.51 Denah Titik Lampu dan Stop Kontak lantai 2

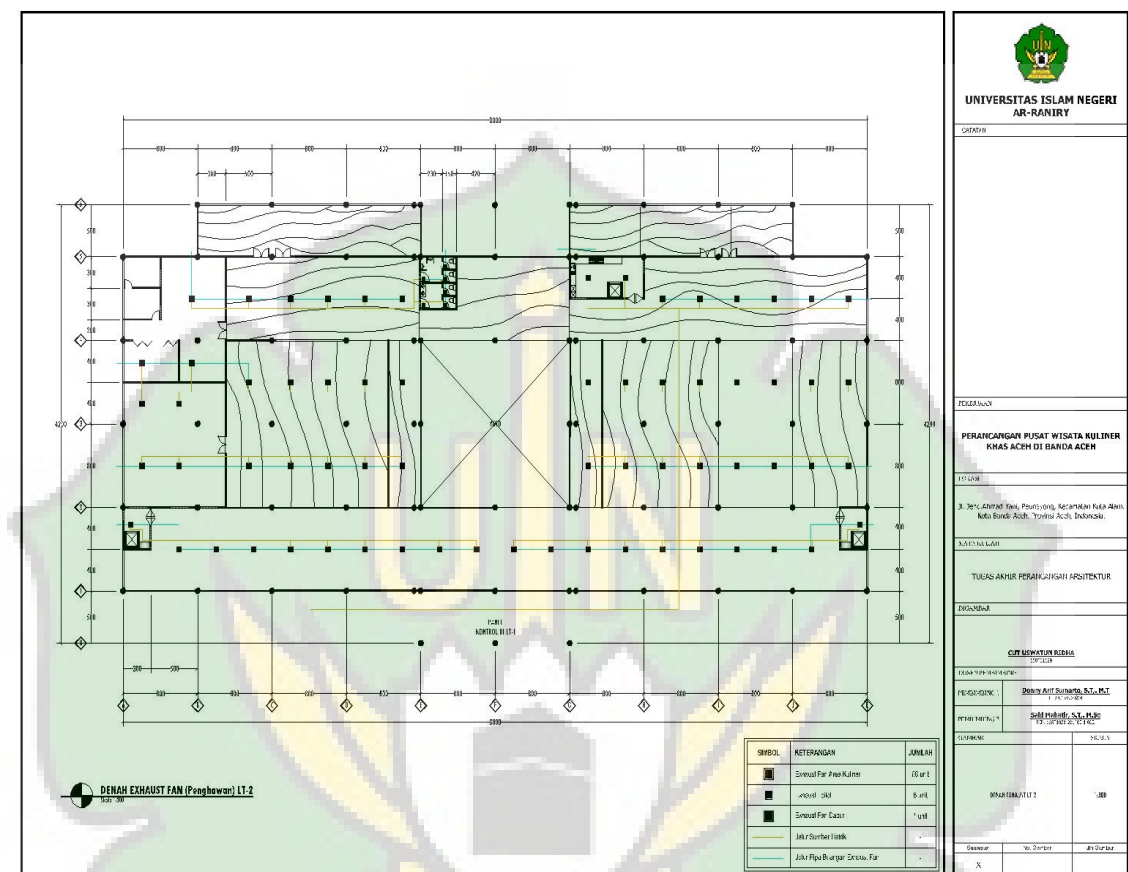


Gambar 6.51 : Denah Titik Lampu dan Stop Kontak lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.52 Denah Exhaust Fan lantai 1



Gambar 6.52 : Denah Exhaust Fan lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis



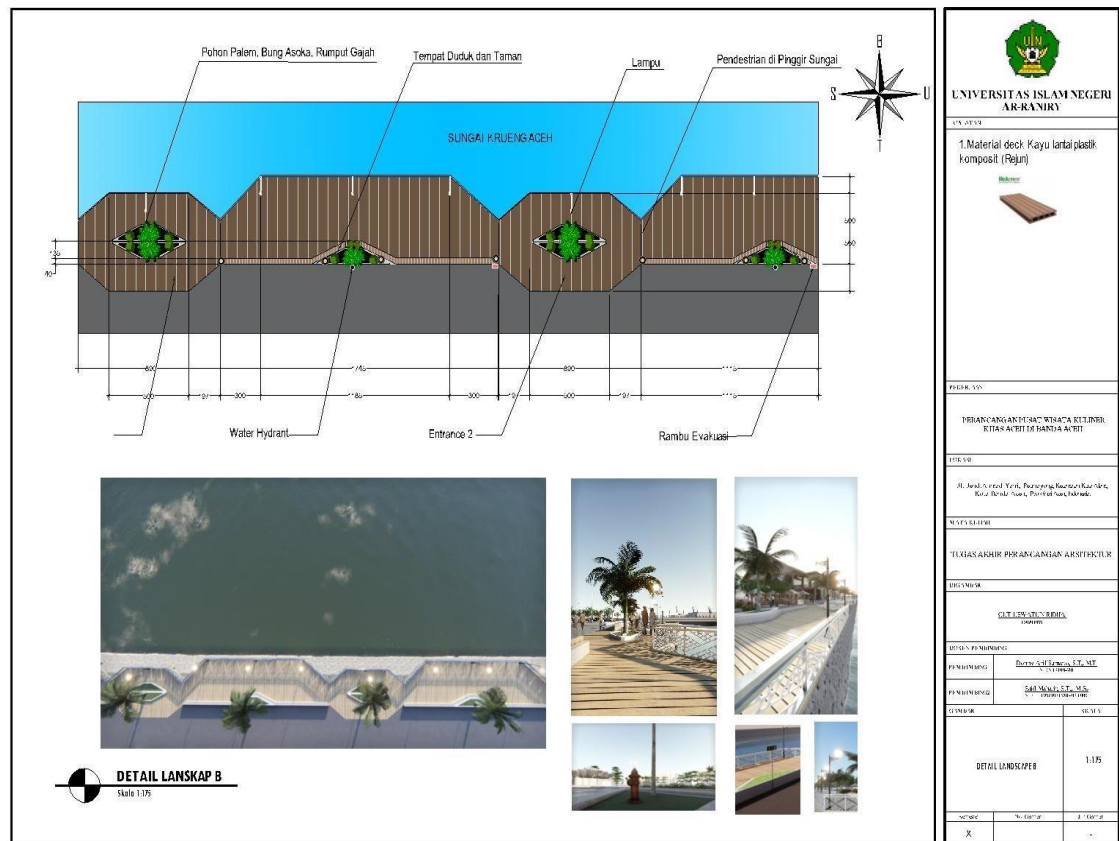
Gambar 6.53 : Denah Exhaust Fan lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.54 Detail Landscape A



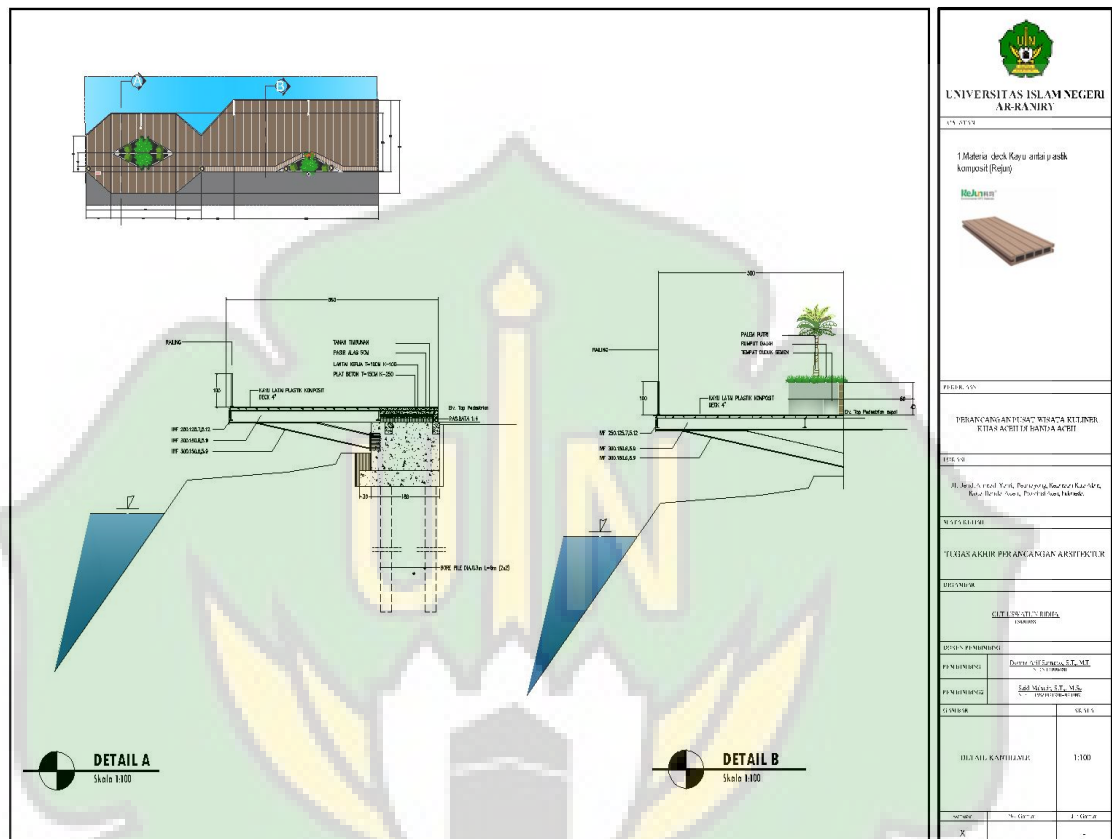
Gambar 6.54 : Detail Landscape A
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.55 Detail Landscape B



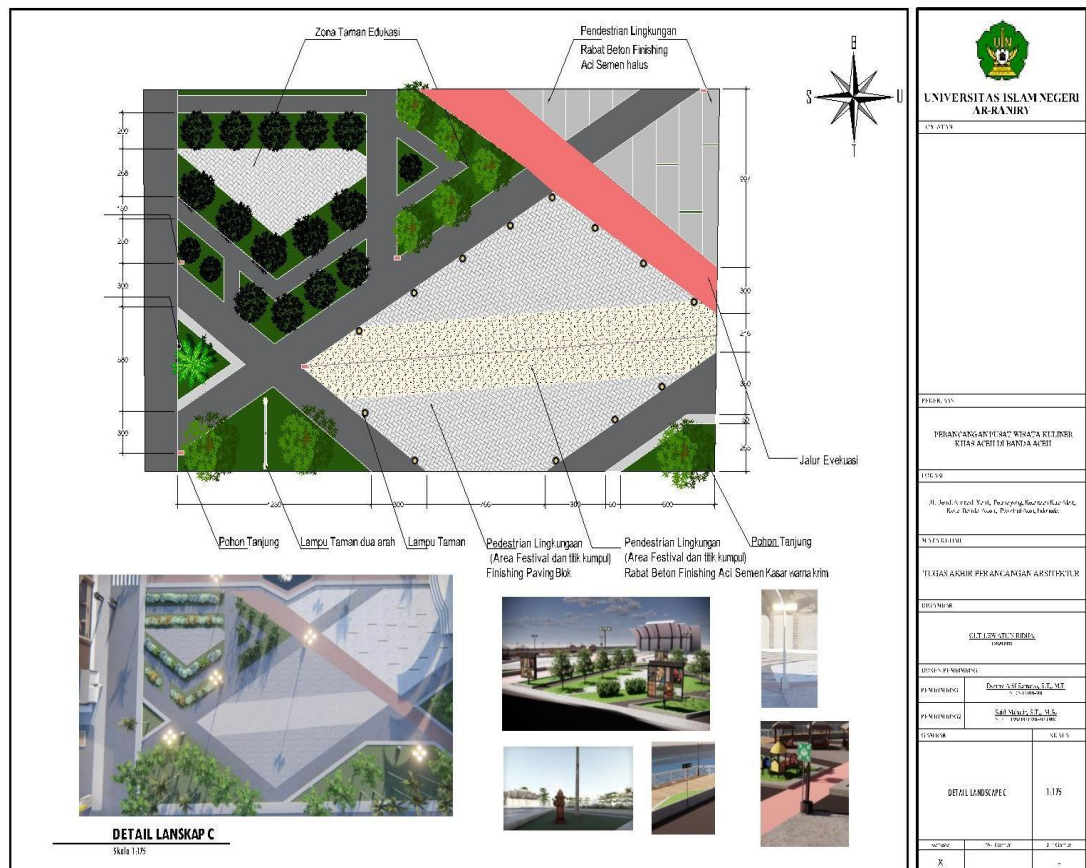
Gambar 6.55 : Detail Landscape B
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.56 Potongan Landscape B



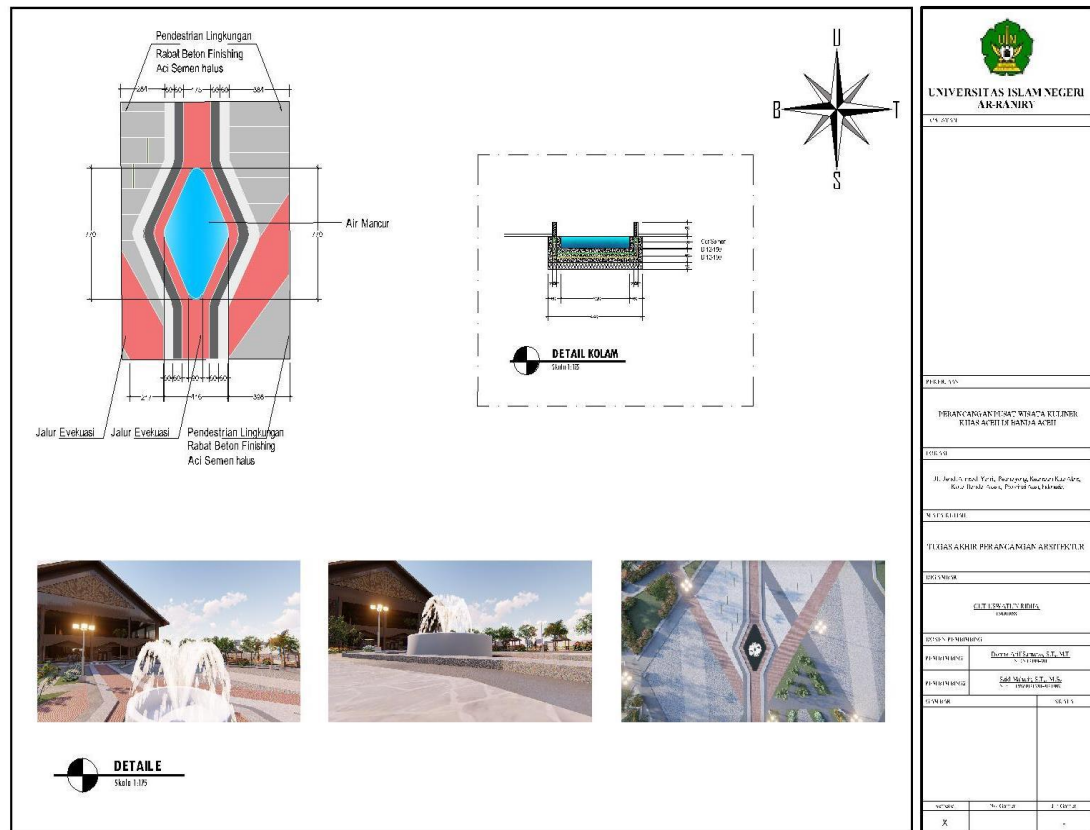
Gambar 6.56 : Potongan Landscape B
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.57 Detail Landscape C



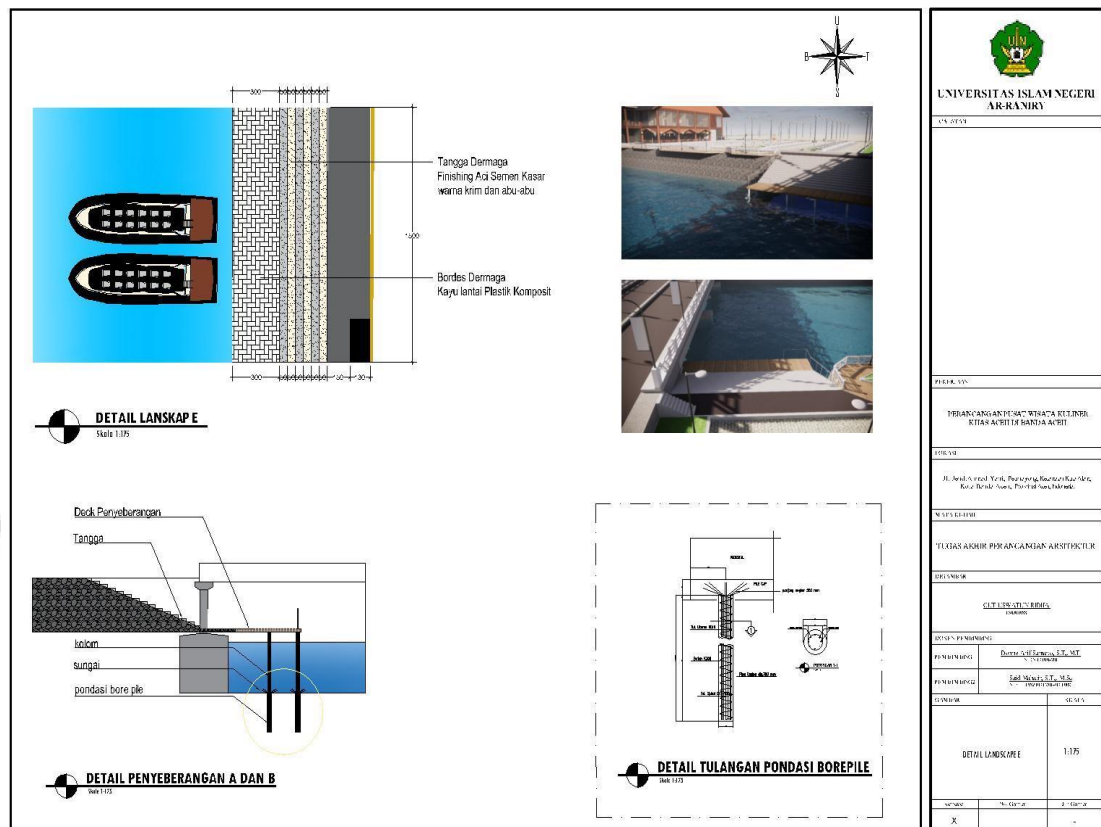
Gambar 6.57 : Detail Landscape C
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.58 Detail Landscape D



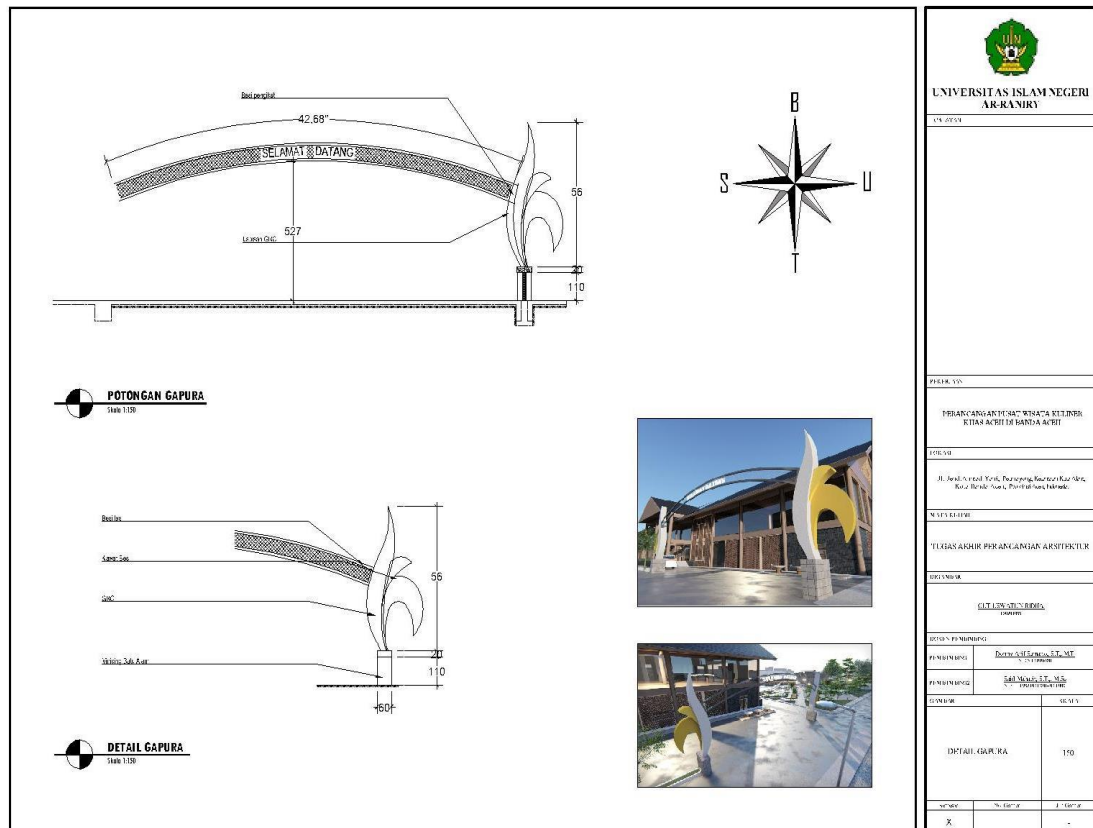
Gambar 6.58 : Detail Landscape D
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.59 Detail Landscape E



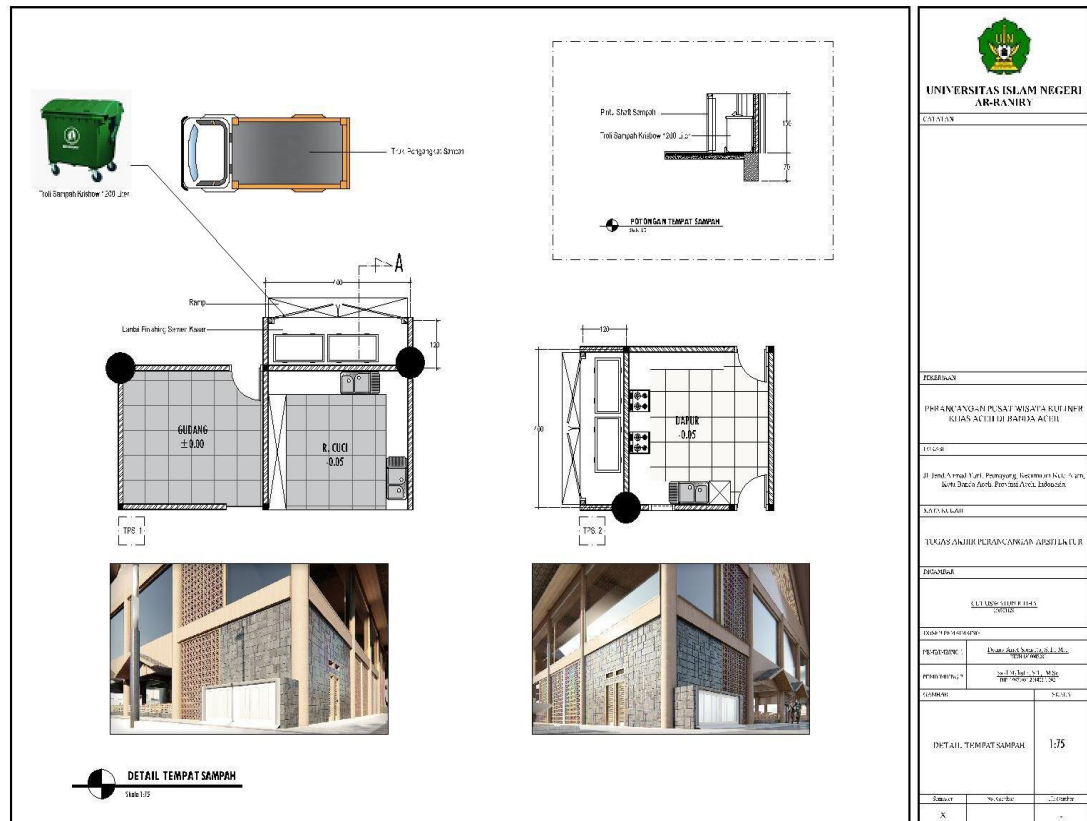
Gambar 6.59 : Detail Landscape E
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.60 Detail Gapura



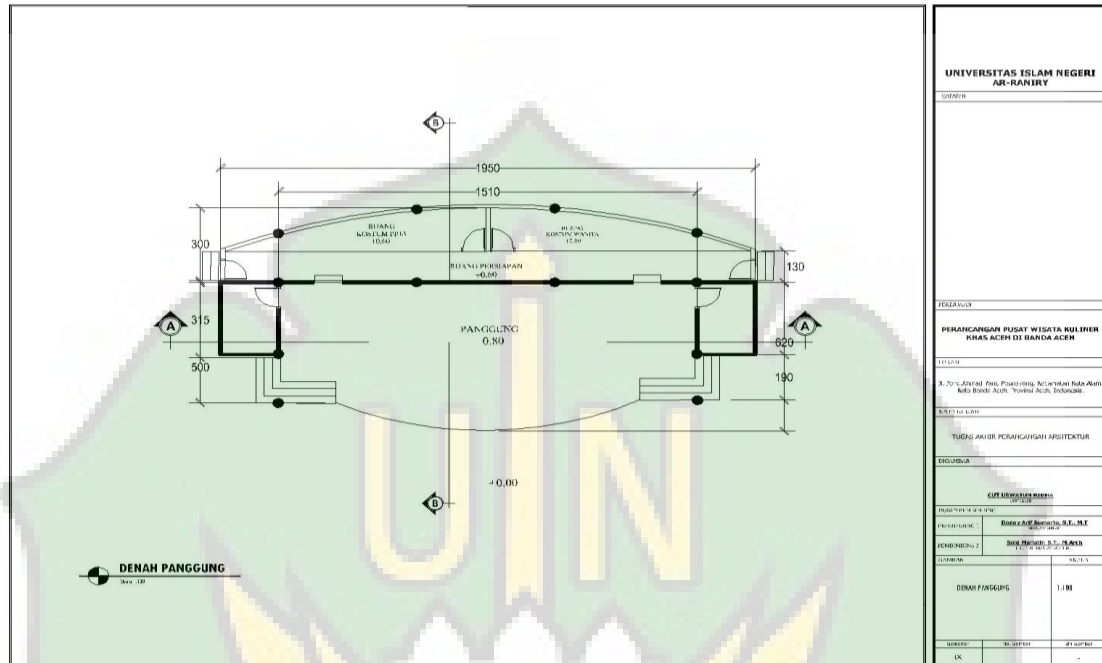
Gambar 6.60 : Detail Gapura
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.61 Detail Bak Sampah



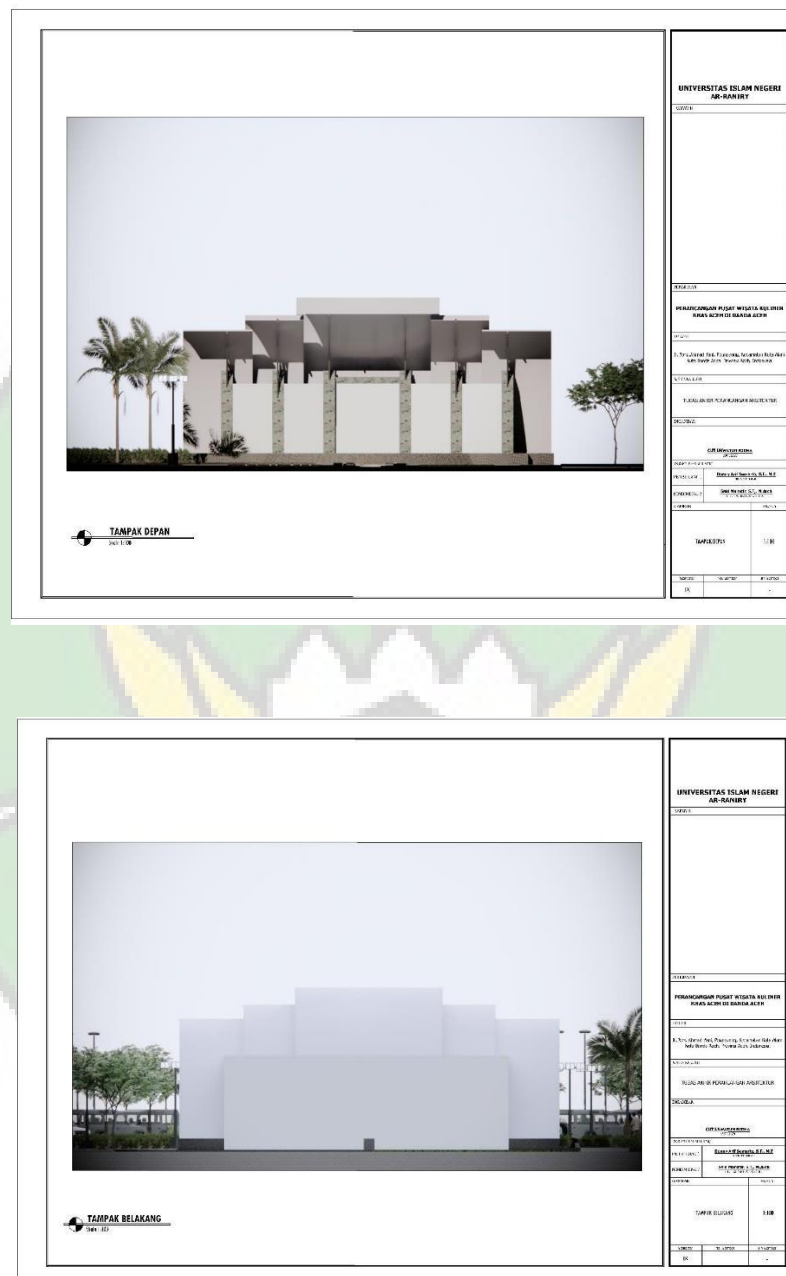
Gambar 6.61 : Detail Bak Sampah
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.62 Denah Panggung



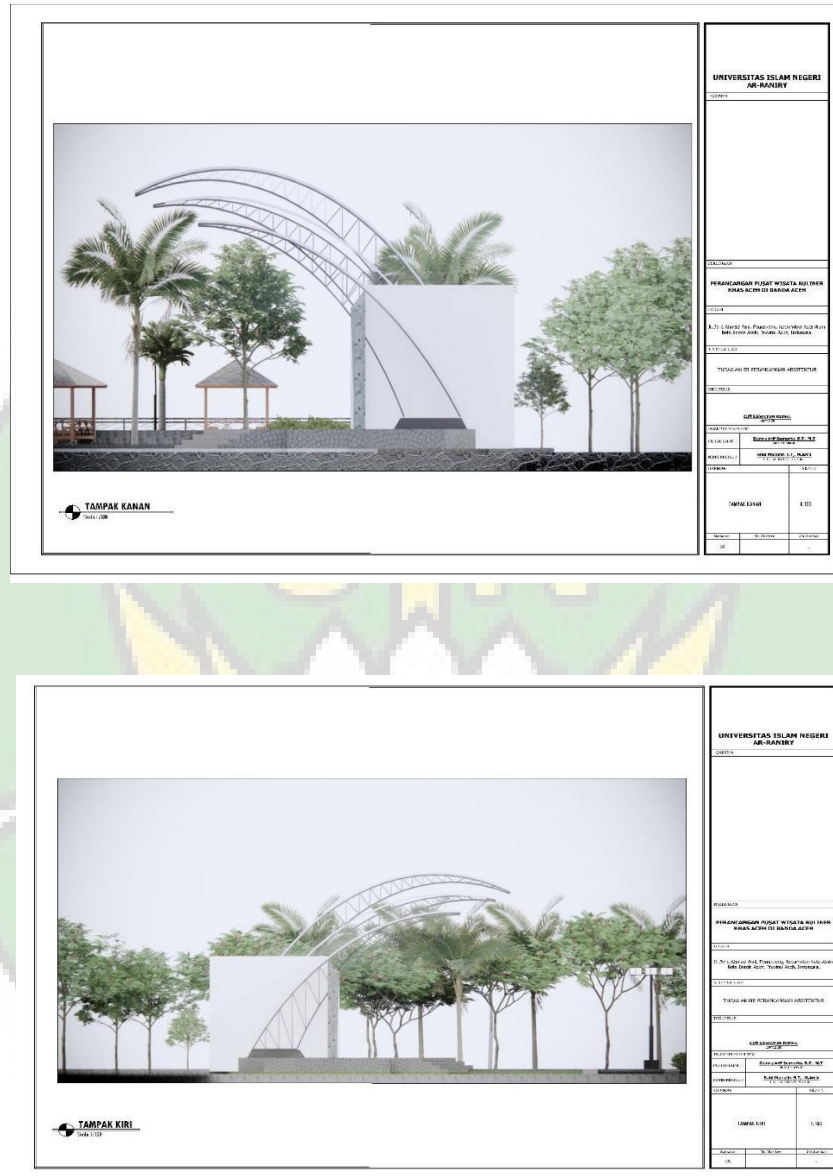
Gambar 6.62 : Denah Panggung
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.63 Tampak Panggung



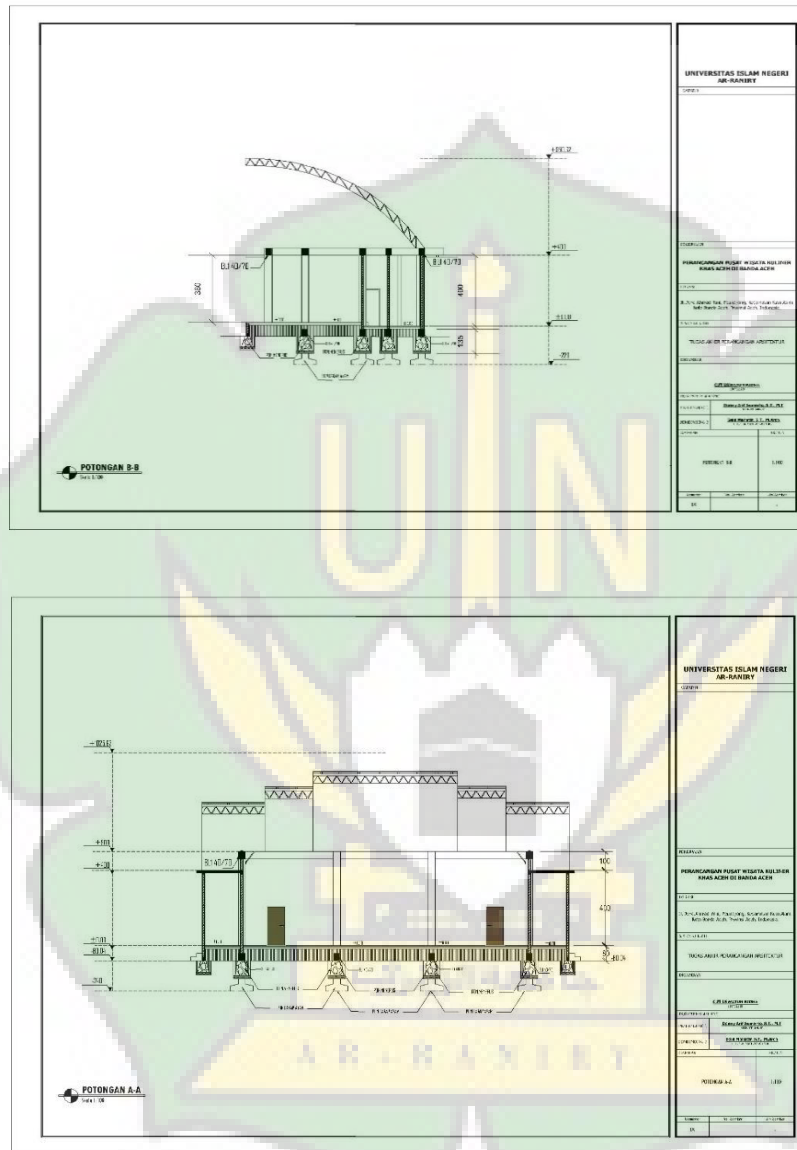
Gambar 6.63 : Tampak Panggung
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.64 Tampak Panggung



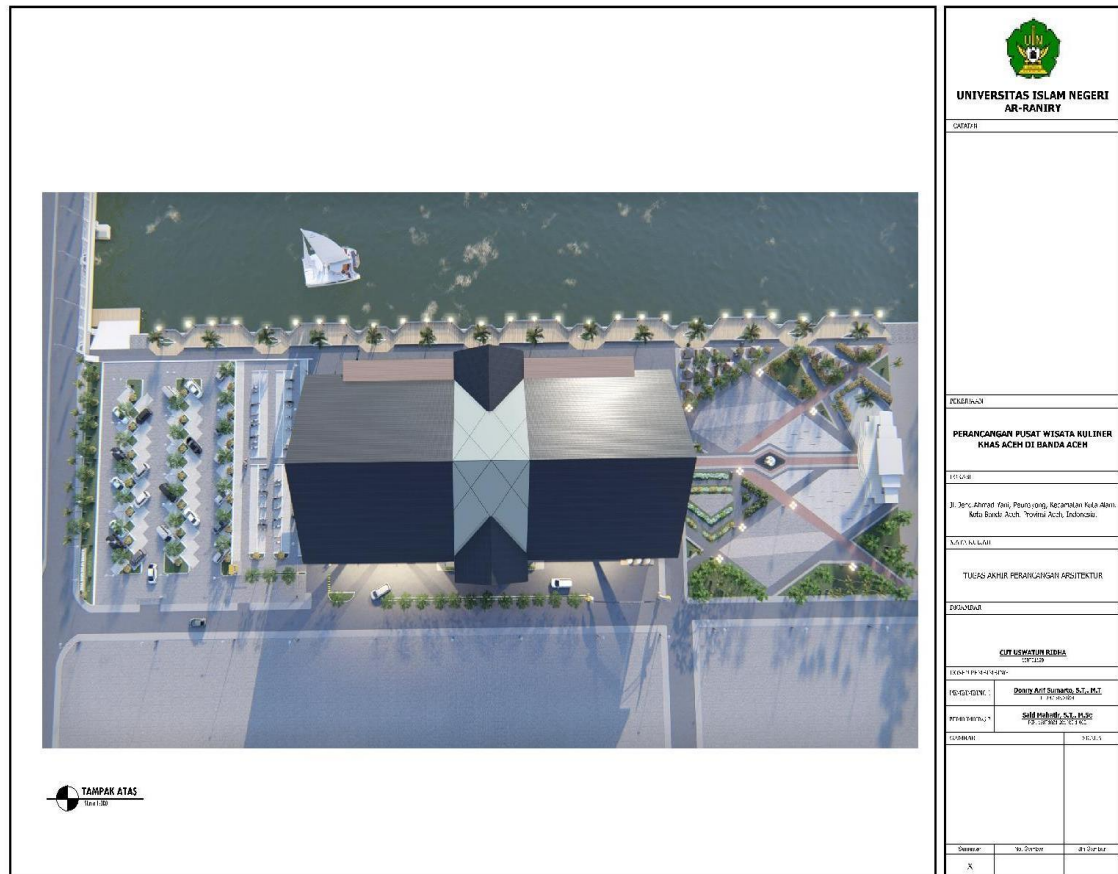
Gambar 6.64 : Tampak Panggung
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.65 Potongan Panggung



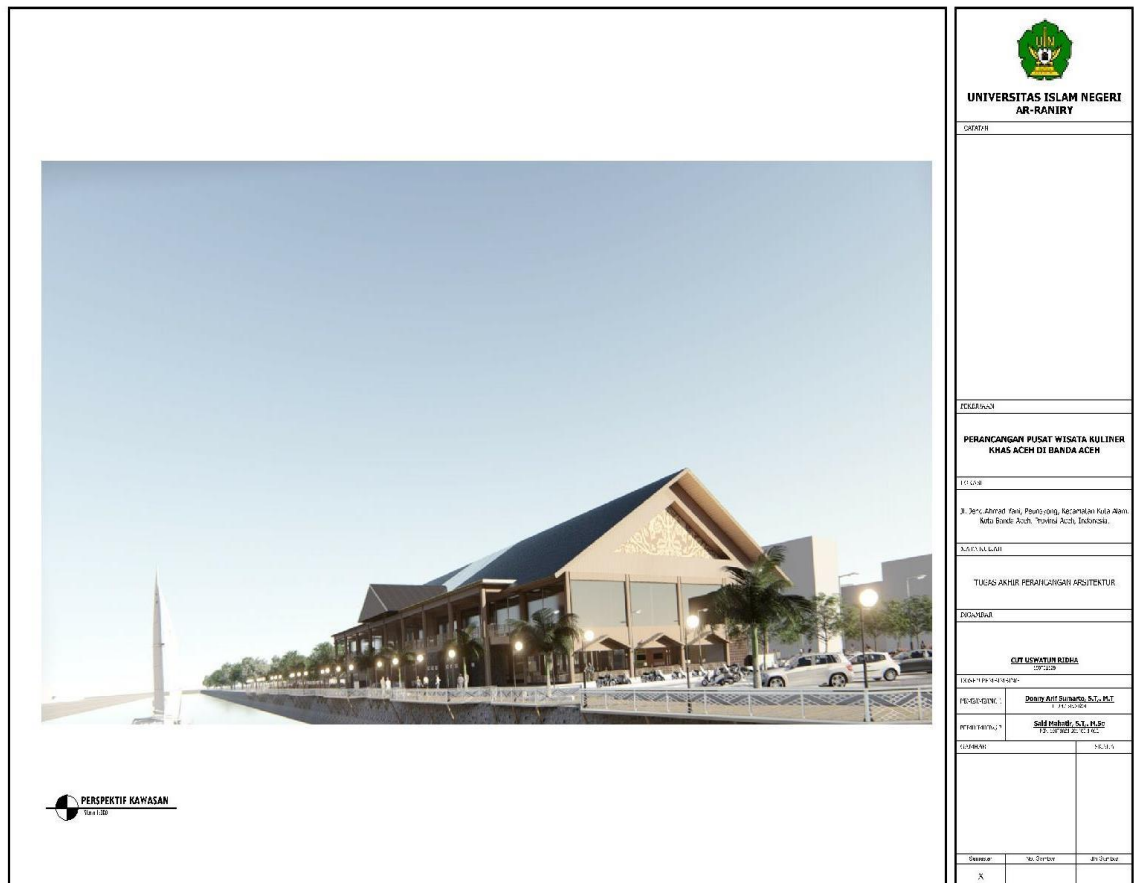
Gambar 6.65 : Potongan Panggung
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.66 Perspektif dari Atas



Gambar 6.66 : Perspektif dari Atas
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.67 Perspektif Kawasan



Gambar 6.67 : Perspektif Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.68 Perspektif Kawasan



Gambar 6.68 : Perspektif Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.69 Perspektif Kawasan



Gambar 6.69 : Perspektif Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.70 Perspektif Kawasan



Gambar 6.70 : Perspektif Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.71 Perspektif Kawasan



Gambar 6.71 : Perspektif Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.72 Perspektif Kawasan



Gambar 6.72 : Perspektif Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.73 Perspektif Kawasan



Gambar 6.73 : Perspektif Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.74 View Tampak Bangunan



Gambar 6.74 : View Tampak Bangunan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.75 View Tampak Bangunan



Gambar 6.75 : View Tampak Bangunan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.76 View Tampak Bangunan



Gambar 6.76 : View Tampak Bangunan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.77 Perspektif Kawasan



Gambar 6.77 : Perspektif Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.78 Perspektif Kawasan



Gambar 6.79 : Perspektif Kawasan
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.80 Tampak Bangunna siang dan Malam



Gambar 6.80 : Tampak Bangunna siang dan Malam
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.81 Interior Lantai 1



Gambar 6.81 : Interior Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.82 Interior Lantai 1



Gambar 6.82 : Interior Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.83 Interior Lantai 1



Gambar 6.83 : Interior Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.84 Interior Lantai 1



Gambar 6.84 : Interior Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.85 Interior Lantai 1



Gambar 6.85: Interior Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.86 Interior Lantai 1



Gambar 6.86: Interior Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.87 Interior Lantai 1



Gambar 6.87: Interior Lantai 1
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.88 Interior Lantai 2



Gambar 6.88 : Interior Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.89 Interior Lantai 2



Gambar 6.89 : Interior Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.90 Interior Lantai 2



Gambar 6.90 : Interior Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.91 Interior Lantai 2



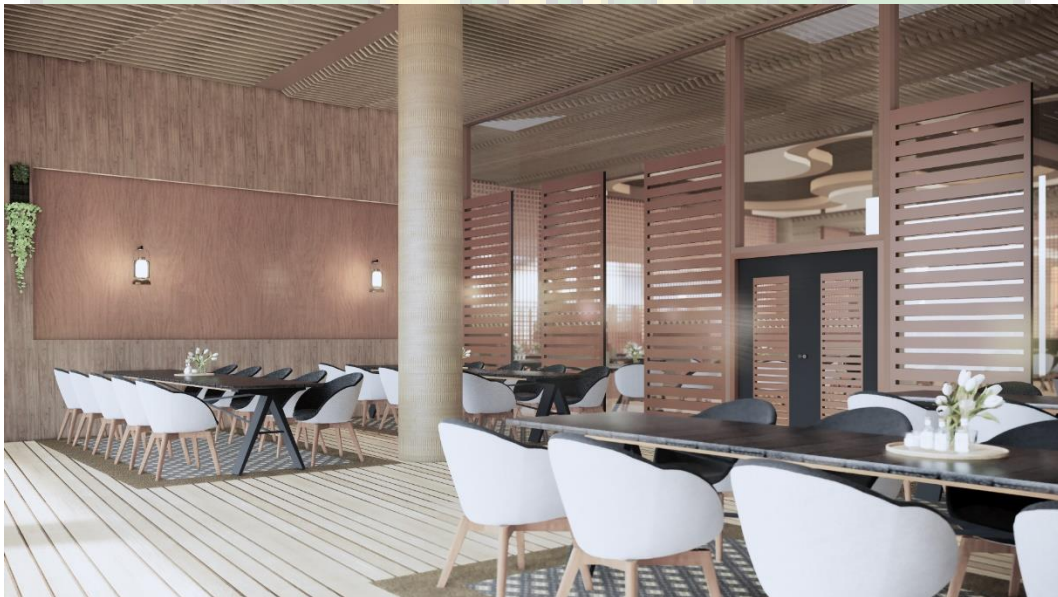
Gambar 6.91 : Interior Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.92 Interior Lantai 2



Gambar 6.92 : Interior Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.93 Interior VIP Lantai 2



Gambar 6.93 : Interior VIP Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.94 Interior Kantor Lantai 2



Gambar 6.94 : Interior Kantor Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.95 Interior Kantor Lantai 2



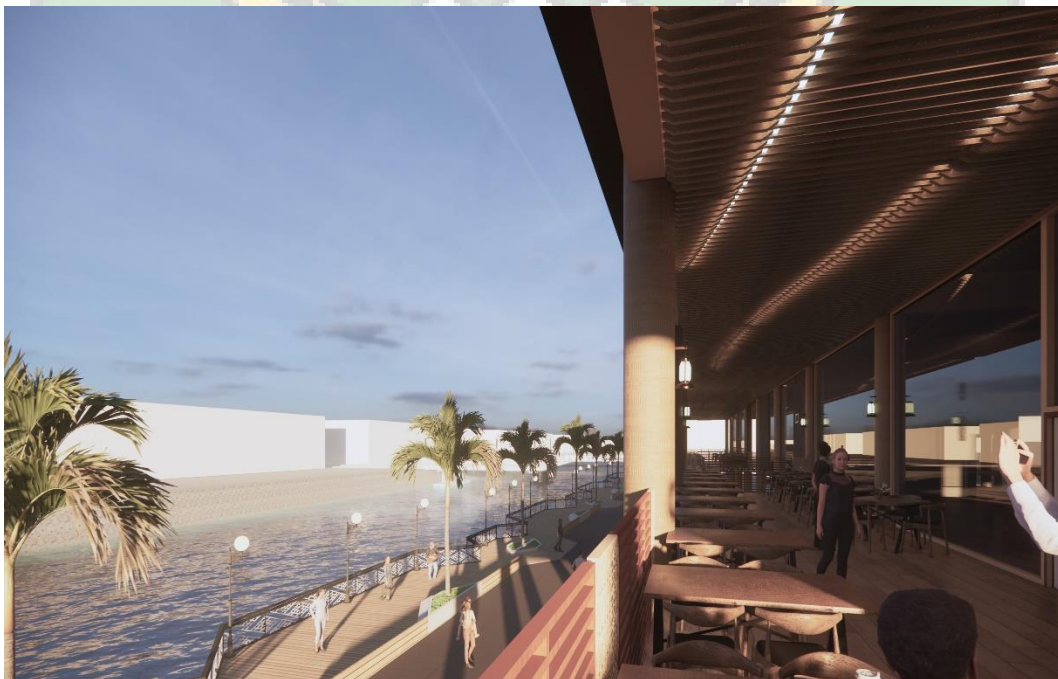
Gambar 6.95: Interior Kantor Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.96 Interior Rooftop Lantai 2



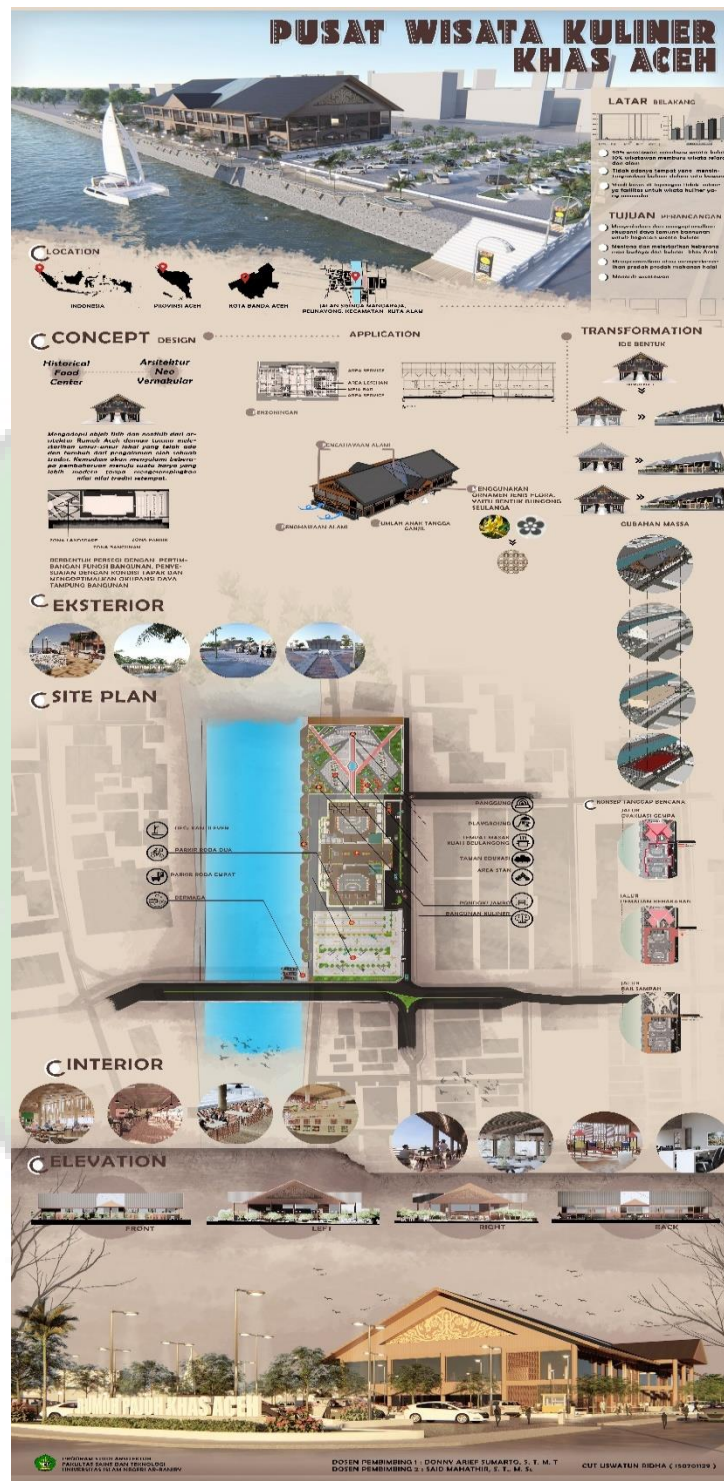
Gambar 6.96 : Interior Rooftop Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.97 Interior Rooftop Lantai 2



Gambar 6.97 : Interior Rooftop Lantai 2
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

6.98 Spanduk Rancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Aceh di Banda Aceh



Gambar 6.98 : Spanduk Rancangan Pusat Wisata Kuliner Khas
Aceh di Banda Aceh
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina lisa. (2012). “*studi potensi wisata kuliner di kabupaten kotawaringin barat provinsi kalimantan tengah tahun 2012*” yogyakarta.
- Ahlul. 2012. *Arsitektur Neo-Vernakular*. Diakses 15 januari 2019. Dari <http://ahluldesigners.blogspot.com/2012/08/arsitektur-neo-vernakular-a.html>.
- Az, M. Syahputra (2019, Febuari 07). Personal Interview.
- Badan Meteorologi, Klimatologi, dan Geofisika tahun 2010
- Budiwahjuning, sri. *Pengertian perancangan menurut bin ladjamudin*. (n.d). Diakses 16 April 2019. Dari https://www.academia.edu/9308770/pengertian_perancangan_menurut_bin_ladjamudin.
- BMKG Indrapuri, 2017
- DK ching, Francis, 1979, hlm 286.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Banda Aceh
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh
- Ernst neufert .(1936). *Data Arsitek jilid 2*. PT. Gelora Aksara Pratama. Jakarta
- Fazil. 2014. *Arsitektur Neo-vernakular*. Diakses 15 januari 2019. Dari <http://arsitektur-neo-vernakular-fazil.blogspot.com/2014/04/arsitektur-neo-vernakular.html>.
- Halomuda, 2016, *12 tempat wista kuliner Aceh yang paling enak & populer*, diakses pada tanggal 15 september 2018 dari <http://halomuda.com/tempat-wisata-kuliner-aceh>
- <http://digilib.unila.ac.id>. Diakses 17 Juli 2019
- <http://ruangkuguru.com>. Diakses 22 juli 2019
- Ini sejarah krueng Aceh (sungai Aceh)*. (n.d). Diakses 5 Januari 2019. Dari <https://acehtourismagency.blogspot.com/2012/12/ini-sejarah-nya-krueng-aceh-sungai-aceh.html>.
- Jasa point .*Teori pengelola*. (n.d) . Diakses 24 Juni 2019. Dari https://www.academia.edu/12213778/TEORI_PENGELOLAAN.

Kamus Basar Bahasa Indonesia, Diakses 25 Febuari 2019. Dari <https://kbbi.web.id/rancang-2>.

Lazuardi mandra dan mochamad sandy (2015) : *Rancangan Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019*. PT.Republik Solusi.

Leuhoe, yermias J.L ., Alb . Joko Santoso., & Eduard Rusdianto. (2013). *Pengembangan E-Kuliner kota Kupang. Jurnal Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*, 6, 33.

Museum tsunami greatest building. (n.d). Diakses 12 Desember 2018 .Dari <http://archiholic99danoes.blogspot.co.id/2011/12/museum-tsunami-greatest-building-on.html>

Museum tsunami . (n.d). Diakses 12 Desember 2018. Dari <http://museumtsunami.blogspot.com/2013/02/konsep-museum-tsunami-aceh.html>.

Pangendra, wahyu,susilawati , 2018, *penerapan unsu-unsur arsitektur neo – vernakular pada perancangan galeri seni budaya melayu riau di pekan baru*,vol. 5, hlm 5-8.

Prominski martin dkk, River space Design, birch a User.

Penerapan konsep noe-Vernakular budaya pada Resort hotel Jakarta. (n.d). Diakses 14 Januari 2019. Dari <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2014-2-01245-AR%20Bab2001.pdf>.

RTRW Kota Banda Aceh tahun 2020-2029.Di bab VII pengendalian pemanfaatan ruang kota Banda Aceh.

Serambinews .com. Di akses 15 juli 2019.

Triphobo. *Clarke quay singapore*. (n.d) . Diakses 18 januari 2019. Dari <https://www.triphobo.com/places/singapore-singapore/clarke-quay>

Viva, 2017, *Aceh bidik Wisatawan melalui kuliner halal*. Diakses tanggal 27 November 2018. Dari <https://www.viva.co.id/berita/nasional/948123-aceh-bidik-wisatawan-melalui-kuliner-halal/>

Visitacuty. *Clarke quay*. (n.d). Diakses 18 januari 2019. Dari <https://www.visitacity.com/en/singapore/attractions/clarke-quay>.

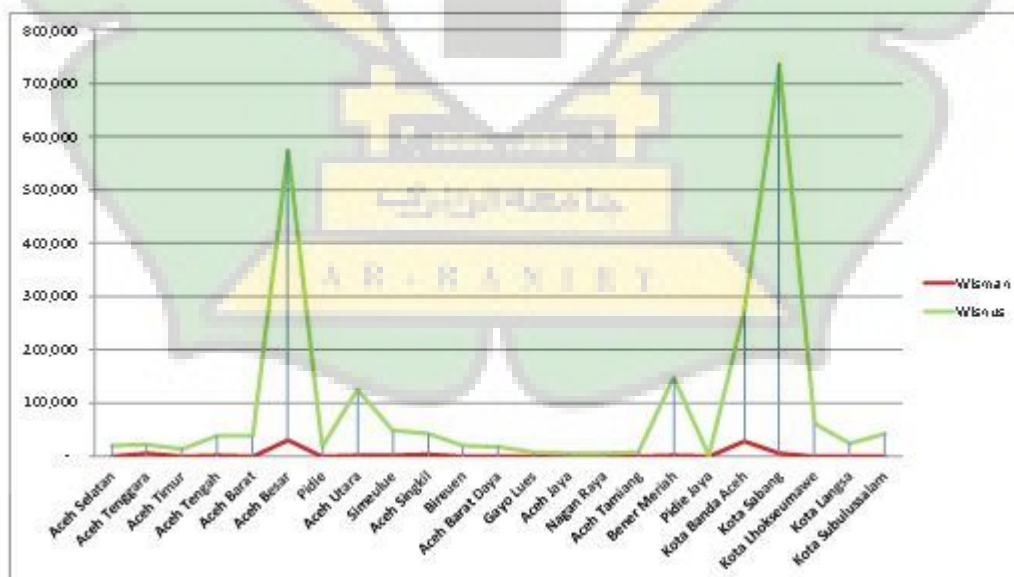
LAMPIRAN

- Pergerakan kunjungan wisatawan per kabupaten/kota tahun 2017

Pergerakan Kunjungan Wisatawan Per Kabupaten/Kota Tahun 2017

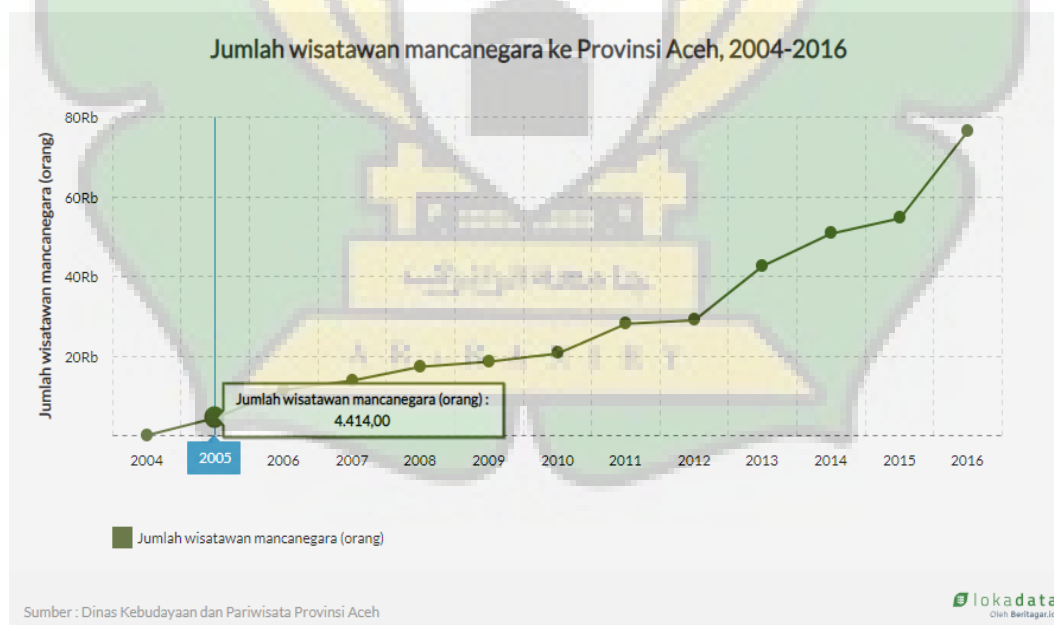
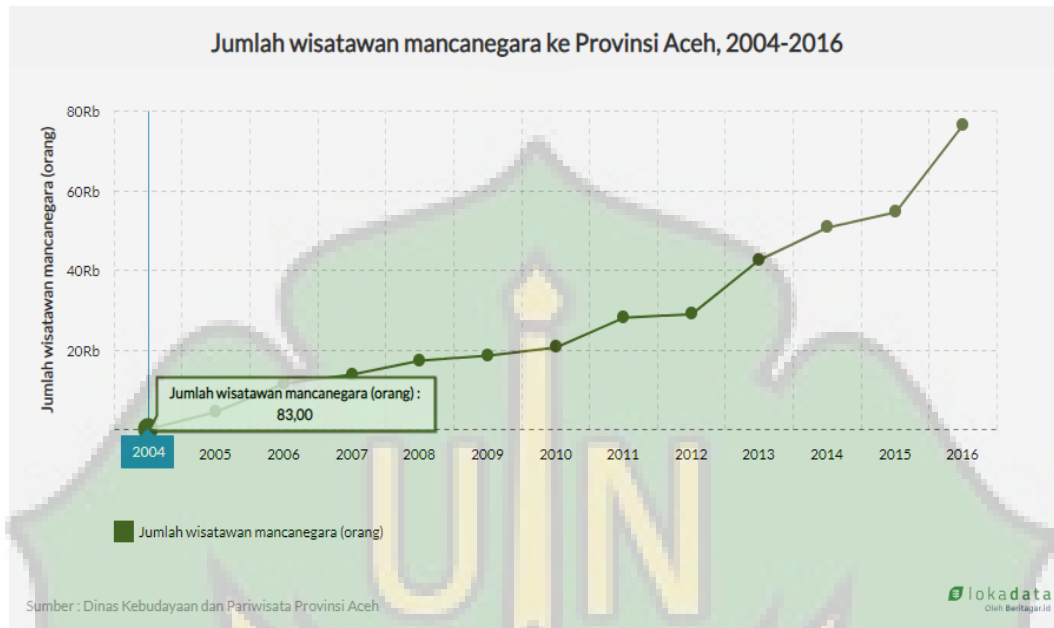


Perbandingan Pergerakan Kunjungan Wisatawan Mancanegara dengan Wisatawan Nusantara Tahun 2017

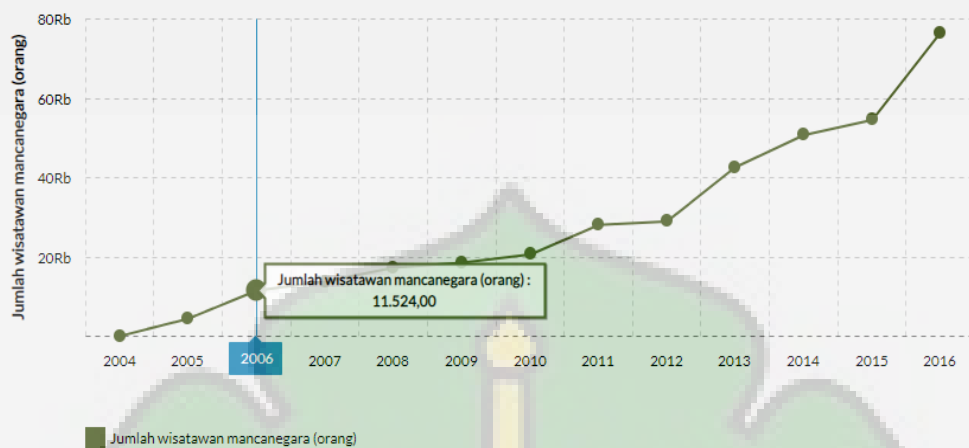


Pergerakan kunjungan wisatawan per kabupaten/kota tahun 2017
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

➤ Jumlah wisatawan mancanegara ke provinsi Aceh, 2004-2016



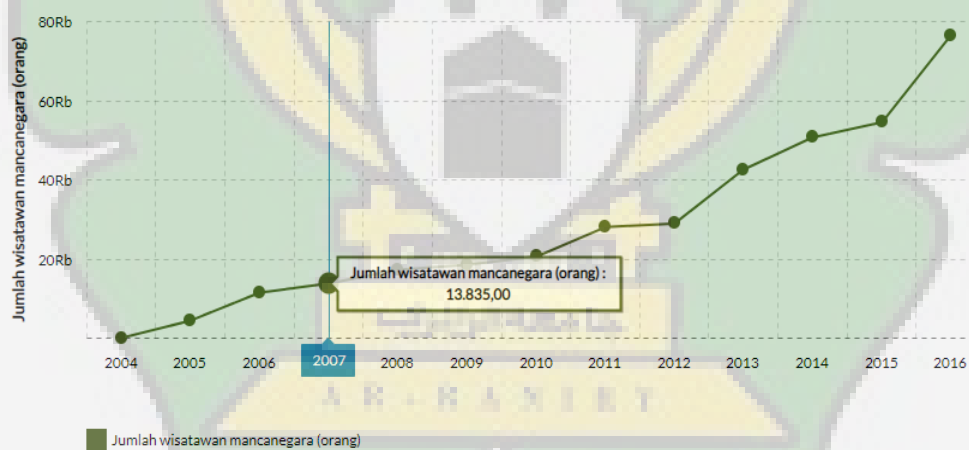
Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

lokadata
Oleh Beritagar.id

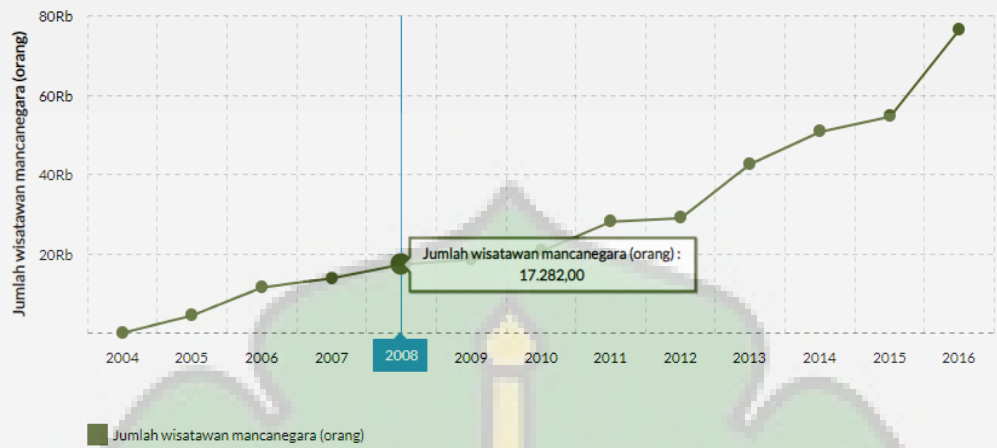
Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

lokadata
Oleh Beritagar.id

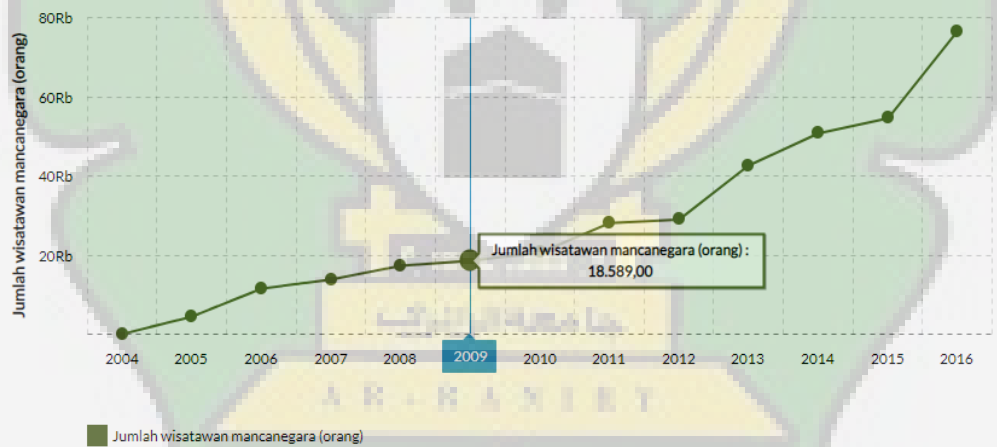
Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

lokadata
Oleh Beritagar.id

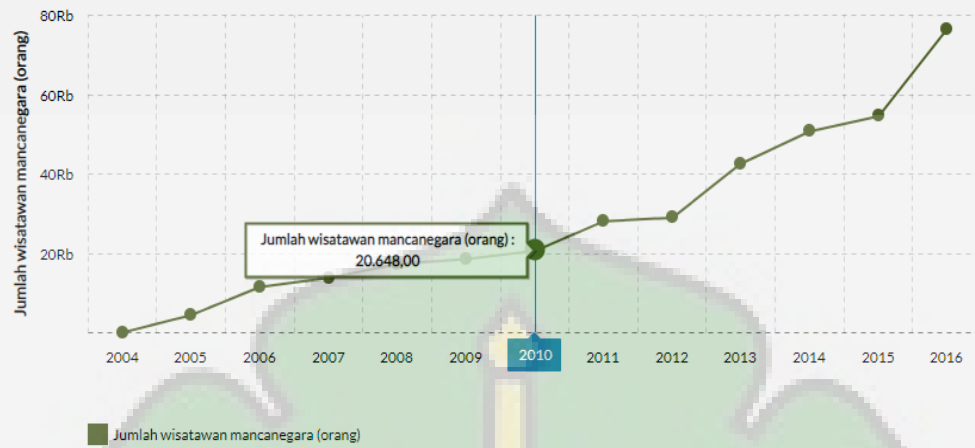
Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

lokadata
Oleh Beritagar.id

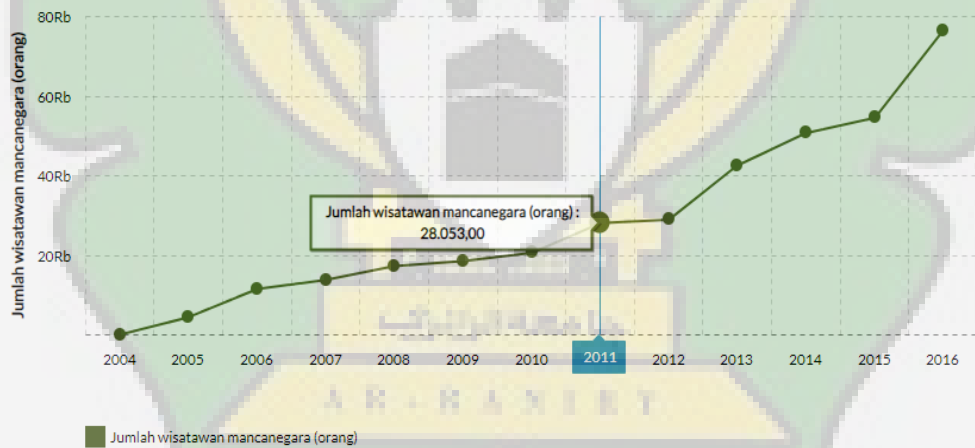
Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

lokadata
Oleh Beritagar.id

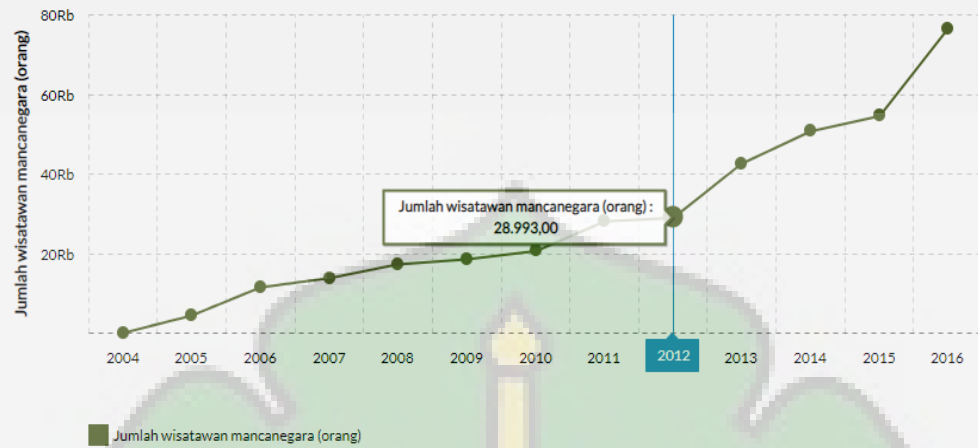
Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

lokadata
Oleh Beritagar.id

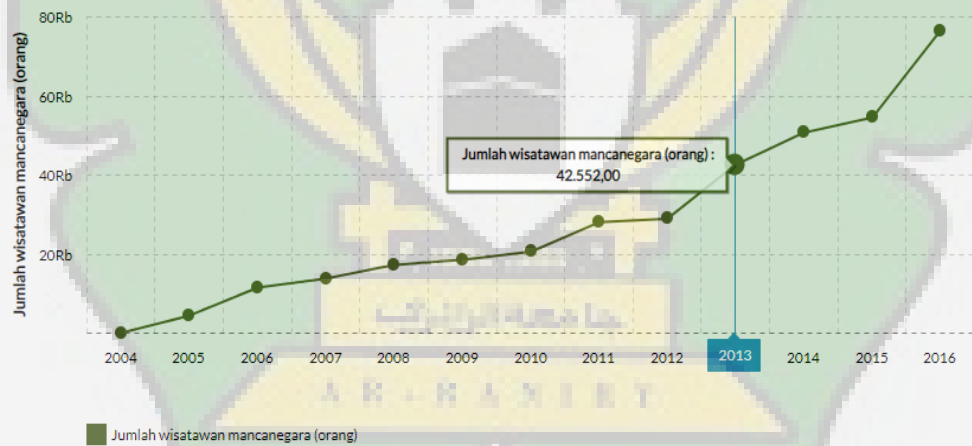
Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

lokadata
Oleh Beritagar.id

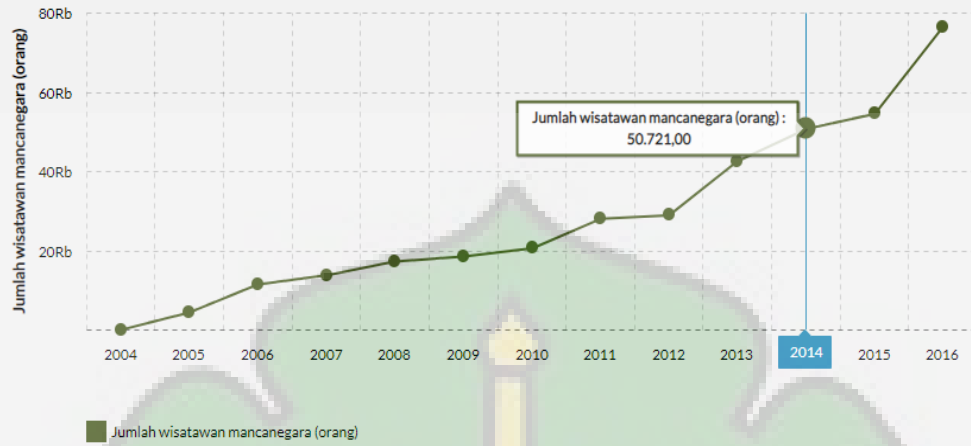
Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

lokadata
Oleh Beritagar.id

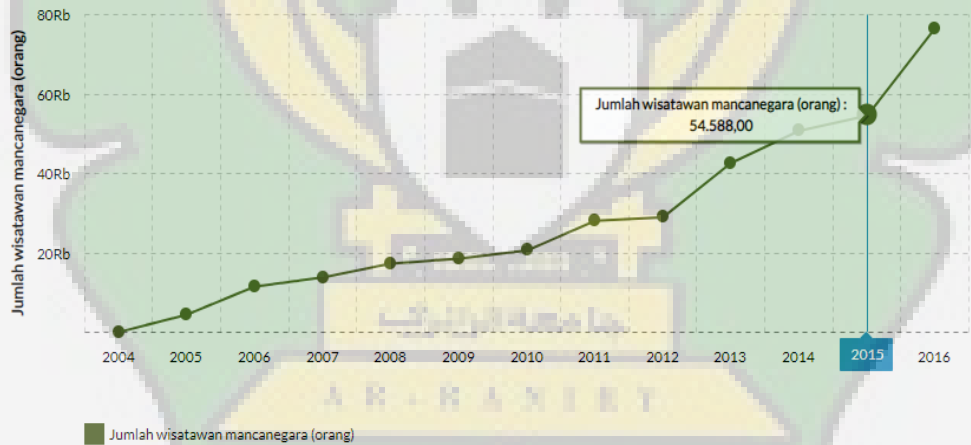
Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

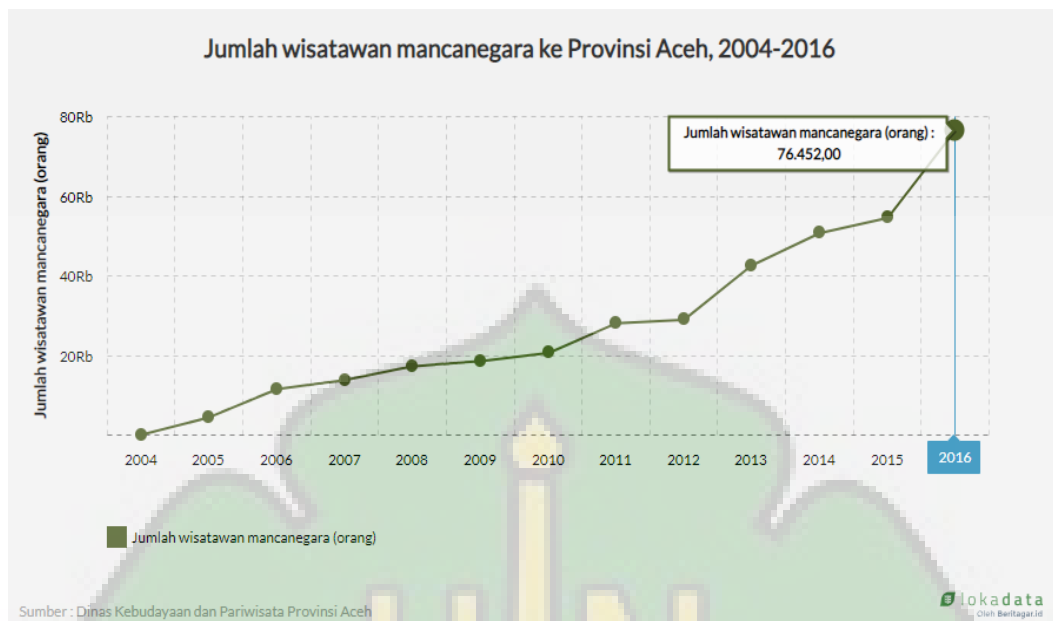
lokadata
Oleh Beritagar.id

Jumlah wisatawan mancanegara ke Provinsi Aceh, 2004-2016



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

lokadata
Oleh Beritagar.id



Jumlah wisatawan mancanegara ke provinsi Aceh, 2004-20016

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

➤ Daftar restoran, rumah makan dan cafe di Kota Banda Aceh tahun 2017

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	
1	DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																			
2																				
3	No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café		Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi		Jenis Makanan/ Minuman		Waktu	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan
4		Jumlah					Meja	Kursi	L	P	Ya	Tidak		Operasional			Restoran	Rumah Makan	Café	
175		Jumlah					311	1089	55	64	0	0					0	26	2	7400
176	15.	KOTA BANDA ACEH																		
177	1.	Restoran Istana		Jl. T. Iskandar Gp. Lambhuk Kec. Ulee Kareng Telp/Ho. 081360677077	Sunadi	-	12	40	5	3				11.00-21.00		V				2700
178																				
179																				
180	2.	Imperial Kitchen		Jl. T. Umar Gp. Seutui Kec. Baturrahman	Rusli Inwa	-	20	80	4	0				10.00-22.00		V				1080
181																				
182																				
183	3.	Restaurant KFC		Jl. T. Nyak Arief Gp. Langugob Kec. Syiah Kuala	Sunarto	-	15	50	7	5				10.00-23.00		V				2550
184																				
185																				
186	4.	Pizza Hut Restaurant		Jl. Tgk. H.M. Daud Beureueh Gp. Laksana Kec. Kuta Alam	M. Zainal	-	2	7	49	135				10.00-22.00		V				2580
187																				
188																				
189	5.	KFC Restaurant		Jl. Tgk. H.M. Daud Beureueh Gp. Kuta Alam Kec. Kuta Alam	Sunarto	-	4	11	32	128				10.00-22.00		V				3600
190																				
191																				
192	6.	Restaurant KFC		Jl. T. Umar Komp. Suzuya Mall Gp. Lanteun Kec. Jaya Baru	Sunarto	-	39	159	16	6				10.00-21.00		V				2550
193																				
194																				
195																				
196	7.	PT. Prima Era Mandiri (AW)		Jl. T.P. Polem No 28-34 Gp. Peunayong Kec. Kuta Alam	Yogi	-	23	92	5	0				10.00-22.00		V				2910
197																				

DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																	
No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi		Jenis Makanan/Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan
					Meja	Kursi	L	P	Ya	Tidak				Restoran	Rumah Makan	Café	
					23	92	5	0				10.00-22.00		V			2910
8.	Aceh Rasa Utama Lingke	Jl. T. Nyak Arief Gp. Langugob Kec. Syiah Kuala	Nurasiah	-	8	24	2	0				10.00-21.00			V		1850
9.	Aceh Sempurna Rasa	Jl. Cut Nyak Dhien Gp. Lanteun Barat Kec. Jaya Baru	Junaidi	-	6	24	3	0				10.00-20.00			V		1920
10.	Aulia Minang	Jl. T. Nyak Arief Gp. Langugob Kec. Syiah Kuala	Sunarto	-	8	32	2	0				10.00-21.00			V		960
11.	Ayam Bakar Koeta Raja	Jl. Cut Nyak Dhien Gp. Lanteun Barat Kec. Jaya Baru	Samsul	-	25	100	5	4				10.00-22.00			V		1440
12.	Ayam Bakar Koeta Raja	Jl. St Iskandar Muda Gp. Punge Ujong Kec. Meuraxa	Muchtar	-	56	213	14	12				11.00-21.00			V		1500
13.	Ayam Bakar Wlong Solo	Jl. Nyak Adam Kamil Gp. Neusu Jaya Kec. Baturrahman	Mas An	-	0	0	0	0				10.00-22.00				V	2550
14.	Ayam Beel	Jl. Riana Setia Gp. Lampasoh Kec. Kutaraia	Wahid	-	0	0	1	0				10.00-22.00				V	750
15.	Ayam Lepas	Jl. Cut Nyak Dhien Gp. Lanteun Barat	Salm	-	15	60	9	1				07.00-21.00				V	2780

DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																	
No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi		Jenis Makanan/Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan
					Meja	Kursi	L	P	Ya	Tidak				Restoran	Rumah Makan	Café	
16.	Ayam Lepas Vulkanio	Jl. Tgk. Chik Ditro Gp. Peunili Kec. Baturrahman	Surparno Stp	-	5	20	2	0				10.00-22.00			V		810
17.	Ayam Penyet Selera Baru	Jl. Tgk. Chik Ditro Gp. Peunili Kec. Baturrahman	-	-	5	20	1	0				10.00-22.00			V		1140
18.	Bakso Adi	Jl. Hasan Saleh Gp. Neusu Jaya Kec. Baturrahman	Suyadi	-	8	30	1	0				10.00-22.00			V		1410
19.	Bakso Ampara	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Punge Ujong Kec. Meuraxa Telp/Hb. 081317433446	Muhctar	-	22	64	5	2				11.00-21.00			V		1800
20.	Bakso Ampara	Jl. St Iskandar Muda Gp. Blang Oi Kec. Meuraxa	-	-	30	120	4	6				11.00-21.00			V		2010
21.	Bakso Gigit	Jl. Cut Nyak Dhien Gp. Lanteunen Barat Kec. Jaya Baru	Mustafa	-	6	24	2	1				10.00-21.00			V		2550
22.	Bakso Grenat	Jl. Nirbaya I No. 2 Gp. Bandar Baru Kec. Kuta Alam	Agung	-	6	24	1	2				10.00-22.00			V		2250
23.	Bakso Idola	Jl. Sulaiman Daud Gp. Peunili Kec. Baturrahman Telp/Ho. 08126620088	Saiful	-	5	10	1	2				10.00-22.00			V		1470

		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
		DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																		

DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																	
No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi		Jenis Makanan/Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan
					Meja	Kursi	L	P	Ya	Tidak				Restoran	Rumah Makan	Café	
1271	32. Bakso Solo Global	Kec. Banda Raya	Salimah Amri	-	6	18	2	0				11.00-21.00			V		1620
1272		Jl St Iskandar Muda Gp. Blang Oi															
1273		Kec. Meuraxa															
1274																	
1275	33. Bakso Super	Jl. Syiah Kuala Gp. Keuramat	Ahsan	-	0	0	0	0				10.00-22.00			V		1350
1276		Kec. Kuta Alam															
1277	34. Bakso Syifa	Jl. T. M. Pahlewan Gp. Peuntri	Yusni	-	5	22	2	0				10.00-22.00			V		2490
1278		Kec. Batunrahman															
1279		Telp/Fp. 085261413329															
1280																	
1281	35. Bakso Tennis Metro	Jl. Tgk. Chik Pante Kulu Gp. Kampung Baru	-	-	14	50	1	2				10.00-22.00			V		2520
1282		Kec. Batunrahman															
1283	36. Banda Seafood	Jl. Prof. Dr. Ibrahim Hassan, Mba Gp. Blang	Abubakar Usman	-	25	100	7	3				11.00-21.00			V		2940
1284		Kec. Meuraxa															
1285																	
1286																	
1287	37. Batagor & Somay Bandung	Jl. T. Iskandar Gp. Lambhuk	Fatimah	-	7	12	0	4				11.00-20.00			V		1380
1288		Kec. Ulee Kareng															
1289																	
1290																	
1291	38. BBC Coffee & Tomyam	Jl. T. Nyak Aji No. 3 Gp. Lamau	Darmada S Sos	-	30	120	2	1				09.00-22.00			V		1470
1292		Kec. Syiah Kuala															
1293																	
1294																	
1295	39. Bog's Cantino	Jl. T. Iskandar Gp. Lambhuk	Azhar	-	25	100	1	5				10.00-22.00			V		1530

DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																	
No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi		Jenis Makanan/Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan
					Meja	Kursi	L	P	Ya	Tidak				Restoran	Rumah Makan	Café	
1298	40.	Bu Sie Itek Khas Aceh Rayeuk	Jl. Tgk. Chik Ditro Gp. Atsuk Pahlawan Kec. Batunrahman	Sofyan	-	10	40	1	0			10.00-22.00			V		1080
1299	41.	Bubur Kanji Jezz	Jl. T. Umar Gp. Seutui Kec. Batunrahman	Amri	-	15	60	7	0			15.00-21.00			V		1530
1300	42.	Bunda Fai	Jl. St Iskandar Muda Gp. Punge Ujong Kec. Meuraxa Telp/Fp. 081362862209	Handani Oesman	-	6	20	4	0			11.00-21.00			V		1560
1301	43.	Bunda SJ	Jl. Panté Pirak Gp. Kuta Alam Kec. Kuta Alam Telp/Fp. 087890453525	Suharti	-	15	60	4	5			10.00-22.00			V		1650
1302	44.	Canal Manak	Jl. Ali Hasyimi Gp. Lanteh Kec. Ulee Kareng Telp/Fp. 081360256220	Tomay	-	16	80	7	1			11.00-21.00			V		1620
1303	45.	Coffee Shop Ice Cream & Gunung Sajau	Jl. T. P. Polem No. 45 Gp. Peunayong Kec. Kuta Alam	Indra Putra	-	12	24	1	6			10.00-22.00			V		2340
1304	46.	Empel-Empel Metro	Jl. Pocut Baren Gp. Laksana Kec. Kuta Alam	Winda	-	8	32	2	4			10.00-22.00			V		900

		DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																
1																		
2																		
3	No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi	Jenis Makanan/Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan	
4						Meja	Kursi	L	P	Ya	Tidak				Restoran	Rumah Makan	Café	
1319	47.	Fountain	Jl. T. Umar Komp. Suzuya Mall Gp. Lanteumen Kec. Jaya Baru	-	-	32	124	3	2			10.00-21.00			V			810
1320	48.	Ikobana Minang	Jl. St Iskandar Muda Gp. Cot Lankuwuh Kec. Meuraxa	-	-	12	48	3	2			11.00-21.00			V			1770
1321	49.	Janbo Teunuri	Jl. Sumber Alam Kec. Kuta Alam	Muslimah	-	8	32	2	1			10.00-22.00			V			1350
1322	50.	Janboe Geumloh	Jl. Sumber Alam Gp. Lambard Silep Kec. Kuta Alam Telp/Hp. 081263227155	Muslimah Is	-	15	50	6	2			10.00-23.00			V			1140
1323	51.	La Piazza Hakim Restoran	Jl. St Iskandar Muda Gp. Punge Ujong Kec. Meuraxa Telp/Hp. 08526060425	T. Han Lutfi	-	6	24	3	2			11.00-21.00			V			750
1324	52.	Lesehan Mbak Mele	Jl. Cut Nyak Dhien Gp. Lanteumen Barat Kec. Jaya Baru	Syahrudin	-	10	40	3	1			10.00-22.00			V			750
1325	53.	Maloboro	Jl. T. Iskandar Gp. Beurawe Kec. Kuta Alam	Hanafiah	-	20	80	6	1			10.00-22.00			V			1050

DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																
No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi	Jenis Makanan/Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan
					Meja	Kursi	L	P					Ya	Tidak	Restoran	
54.	Martabak Ayah I	Jl. Twk. Mohd. Daudsyah Gp. Peunayong Kec. Kuta Alam	Budiman	-	8	35	3	0			14.00-22.00			V		2040
55.	Martabak Ayah II	Jl. Twk. Mohd. Daudsyah Gp. Peunayong Kec. Kuta Alam	Budiman	-	5	20	3	0			09.00-22.00			V		2550
56.	Mie Ayah	Jl. T. Nyak Arief Gp. Langugop Kec. Syiah Kuala	Sabaruddin	-	9	36	3	0			10.00-21.00			V		3750
57.	Mie Ayah (Sp. Lhong Raya)	Jl. Wiedana Gp. Mbo Kec. Banda Raya	Mutia	-	15	60	3	1			11.00-22.00			V		2310
58.	Mie Bunda	Jl. St Iskandar Muda Gp. Punge Ujong Kec. Meuraxa Telp/Hp. 085277629665	Usman	-	6	18	4	2			11.00-21.00			V		1860
59.	Mie Cek Mum Bireun	Jl. Kebon Raja Gp. Je Masen Ulee Kareng Kec. Ulee Kareng Telp/Hp. 085260385724	Muntazir	-	6	27	1	1			11.00-21.00			V		2100
60.	Mie Doles	Jl. T. Nyak Arief Gp. Langugop Kec. Syiah Kuala	Abdullah	-	10	40	2	0			10.00-21.00			V		1440
61.	Mie Kocok Lampit	Jl. Ayah Gani Gp. Bandar Banga Kec. Kuta Alam	Idawati	-	8	36	2	1			10.00-22.00			V		1440

DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																	
No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi		Jenis Makanan/ Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan
					Meja	Kursi	L	P	Ya	Tidak				Restoran	Rumah Makan	Café	
62.	Mie Pangsit Ayam Tunggal Rasa	Jl. Singahmata Gp. Sukarama Kec. Baturrahman	Suliah	-	11	22	4	2			10.00-22.00					2460	
63.	Mieso Hendra Hendri	Jl. Mohd. Jan Gp. Kampung Baru Kec. Baturrahman	Hendra	-	5	12	1	0			10.00-22.00			V		2700	
64.	Minang Asli	Jl. T. Umar Gp. Seutui Kec. Baturrahman	Marisa Wulandari	-	8	26	1	0			10.00-22.00			V		1110	
65.	Minang Baru	Jl. Cut Meutia Gp. Kampung Baru Kec. Baturrahman	Wandrianto	-	7	14	1	2			10.00-22.00			V		1350	
66.	Mr. Baso Indonesia	Jl. T. Umar Komp. Suzuya Mall Gp. Lanteumen Kec. Jaya Baru	Muhammed Sidiq	-	8	32	3	0			10.00-21.00			V		1560	
67.	Musleni Resto & Café (Tahi Food)	Jl. Tgk. Chiek Ditro Gp. Peuniti Kec. Baturrahman	-	-	10	40	-	3			10.00-22.00			V		1110	
68.	Nasi Padang Chaniago	Jl. Taman Siswa Gp. Merduati Kec. Kutaraja Telp/Hp. (0851)- 35247	Amin Koto	-	17	68	5	2			10.00-22.00			V		840	
69.	Nasi Uduk Blok M	Jl. T. Nyak Arief Gp. Langugop	Ramadhan	-	8	24	2	1			10.00-22.00			V		750	

DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																	
1																	
2																	
3	No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi	Jenis Makanan/Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan
4						Meja	Kursi	L	P	Ya				Tidak	Restoran	Rumah Makan	
1394	70.	Nasi Udak Kelapa Gading	Jl. T. Nyak Arief Gp. Jeulingle Kec. Syiah Kuala	Heeny Oetot	503/101/KPPTSP/2016	20	80	3	2			10.00-20.00			V		1860
1395	71.	Nasi Udang Kelapa Gading	Jl. T. Nyak Arief Gp. Langugop Kec. Syiah Kuala	Angga (Manager)	-	10	38	5	0			10.00-22.00			V		1410
1396	72.	Neucuba Rasa	Jl.T.Nyak Arief Gp. Langugop Kec. Syiah Kuala Telp/Hp: 08136067971	Cut Nurjannah	-	10	40	5	2			10.00-22.00			V		2100
1397	73.	New My Bread	Jl. Tgk. H.M. Daud Beureueh Gp. Bandar Baru Kec. Kuta Alam	Susanty	-	15	60	2	1			10.00-22.00			V		1740
1398	74.	Rameyana Bakso	Jl. T. Iskandar Gp. Lambhuk Kec. Ulee Kareng Telp/Hp: 08216790187	Wannan	-	4	16	3	1			10.00-22.00			V		2700
1399	75.	Rangkiang Aulia	Jl. Nyak Adam Kamil Gp. Neusu Jaya Kec. Baturrahman	Khairil	-	0	0	0	0			10.00-22.00			V		750
1400	76.	RM. Abah	Jl. H.T. Daudsyah Gp. Peunayong Kec. Kuta Alam	Mustafa	-	7	21	2	0			10.00-22.00			V		1440
1401																	
1402																	
1403																	
1404																	
1405																	
1406																	
1407																	
1408																	
1409																	
1410																	
1411																	
1412																	
1413																	
1414																	
1415																	
1416																	
1417																	

DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																	
No	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi	Jenis Makanan/Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan	
					Meja	Kursi	L	P	Ya				Tidak	Restoran	Rumah Makan		Café
77.	RM. Abu Razak	Jl. Tg. Aceh No.158-160 Gp. Merduki Kec. Kutareja Telp/Hp: (0851) 35247	Zulfandi	-	17	31	3	0			10.00-22.00			V		1740	
78.	RM. Aceh Purnama Rasa	Jl. T. Umar Gp. Lanteunen Timur Kec. Jaya Baru	Muhardian	-	25	100	5	2			10.00-22.00			V		2580	
79.	RM. Aceh Spesifik	Jl. T. Hassan Dek Gp. Kuta Alam Kec. Kuta Alam Telp/Hp: 085277775812	Muhardi	-	9	25	3	1			10.00-21.00			V		1050	
80.	RM. Aceh Spesifik	Jl. Cut Nyak Dhien Gp. Lanteunen Barat Kec. Jaya Baru	Maisandi	-	6	14	3	1			10.00-22.00			V		2250	
81.	RM. Albar	Jl. St Iskandar Muda Gp. Elang Oi Kec. Meuraksa	Albar	-	24	88	4	0			11.00-21.00			V		1530	
82.	RM. Al-Hidayah	Jl. Hasan Saleh Gp. Neusu Jaya Kec. Baturrahman	Imanda	503/95/KPPTSP/20169 2 Februari 2016	0	0	0	0			10.00-22.00			V		2280	
83.	RM. Angin Berhembus	Jl. T Nyak Arief Gp. Langugop Kec. Syiah Kuala Telp/Hp: 08136036497	Ramli Bahri	-	6	20	1	2			10.00-21.00			V		1350	

DAFTAR RESTORAN, RUMAH MAKAN dan CAFÉ DI ACEH TAHUN 2017																	
No.	Nama Restoran/Rumah Makan/Café	Alamat/Telp/Fax	Nama Pimpinan/Pemilik	Tgl/No. Izin Usaha	Jumlah		Jml Tenaga Kerja		Tenaga Kerja Tersertifikasi		Jenis Makanan/Minuman	Waktu Operasional	Fasilitas	Penggolongan/Klasifikasi			Jumlah Perkiraan Tamu/Bulan
					Meja	Kursi	L	P	Ya	Tidak				Restoran	Rumah Makan	Café	
1466	92. RM. Barona Rezeky	Alam Jl. Wiedana Gp. Mbo Kec. Banda Raya	Walom	-	7	28	3	1				11.00-20.00			V		1260
1467	93. RM. Cendana Minang	Jl. Tgk. H.M. Daud Beureueh Gp. Bander Baru Kec. Kuta Alam	Hendra	-	9	36	1	2				10.00-22.00			V		1620
1471	94. RM. Cibiuk	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala Telp/Hb. 062361420231	Tamizi Hasan	-	50	200	4	2				10.00-21.00			V		1360
1472	95. RM. Dinda	Jl. Hasan Saleh Gp. Neusu Jaya Kec. Baturrahman	Behagla	-	15	50	1	1				10.00-22.00			V		810
1473	96. RM. Dua Putra Minang	Jl. T. Umar Gp. Lanteunnen Timur Kec. Jaya Baru	Masrul	-	12	66	5	1				10.00-20.00			V		2250
1474	97. RM. Dua Saudara	Jl. St Iskandar Muda Gp. Punge Blang Cut Kec. Meuraxa	Syarituddin	-	8	30	2	0				11.00-21.00			V		1260
1475	98. RM. Elok	Jl.T. Umar Gp. Seutui Kec. Baturrahman	Itham	-	10	40	3	0				10.00-22.00			V		1620

Daftar restoran, rumah makan dan cafe di Kota Banda Aceh tahun 2017
Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

➤ Wawancara



Wawancara dengan Kepala dan Sekretaris BPBA Aceh



Wawancara dengan bapak M. Syahputra Az.S.STP,M.Ec.dev sebagai Kasubbag program, informasi dan Humas Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh



Pengambilan data dan wawancara dengan staff Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh

