

**PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN SOVENIR KHAS  
ACEH DI KOTA BANDA ACEH DENGAN PENDEKATAN  
REINVIGORATING TRADITION**

**TUGAS AKHIR**

**Disusun oleh:**

**RAJUDIN  
NIM. 150701073  
Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi  
Program Studi Arsitektur**



**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY  
BANDA ACEH  
2022 M/ 1443 H**

LEMBARAN PERSETUJUAN SKRIPSI/ TUGAS AKHIR  
**PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN SOUVENIR KHAS ACEH DI  
KOTA BANDA ACEH DENGAN PENDEKATAN REINVIGORATING  
TRADITION**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Kepada Fakultas Sains dan Teknologi  
Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh  
Sebagai Beban Studi Memperoleh Gelar Sarjana dalam Ilmu Arsitektur

Oleh

**RAJUDIN**

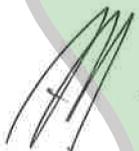
**NIM. 150701073**

Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi  
Program Studi Arsitektur

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II

  
Meutia, S.T., M.Sc.  
NIDN. 2015050703

  
Dedy Ruzwardi, S.T., M.Eng., M.URP  
NIP. 197403182006041002

**Mengetahui:**

**Ketua Program Studi Arsitektur**

  
Maysarah Binti Bakri, S.T., M.Arch  
NIDN. 2013078501

LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI/ TUGAS AKHIR  
PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN SOUVENIR KHAS ACEH DI  
KOTA BANDA ACEH DENGAN PENDEKATAN REINVIGORATING  
TRADITION TUGAS AKHIR

Telah diuji oleh Panitia Ujian Munaqasyah Tugas Akhir  
Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry dan dinyatakan Lulus  
Serta diterima sebagai Salah Satu Beban Studi Program Sarjana (S-1)  
Dalam Ilmu Arsitektur

Pada Hari / Tanggal: Senin, 26 Desember 2022

Panitia Ujian Munaqasyah Tugas Akhir

Ketua,

Sekretaris,

  
Meutia, S.T., M.Sc.  
NIDN. 2015050703

  
Dedy Ruzwardi, S.T., M.Eng., M.URP  
NIP. 197403182006041002

Penguji I,

Penguji II

  
Maysarah Binti Bakri, S.T., M.Arch  
NIDN. 2013078501

  
Marlisa Rahmi, S.T., M. Ars.  
NIDN. 2006039201

Mengetahui,

Dekan Fakultas Sains dan Teknologi  
Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh

  
Dr. Ir. Muhammad Dirhamsyah, M.T., IPU

NIDN. 0002106203

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH/SKRIPSI

Yang Bertanda Tangan Di Bawah Ini

Nama : Rajudin

Nim : 150701073

Program Studi : Arsitektur

Fakultas : Sain Dan Teknologi

Judul Skripsi : Perancangan Pusat Kuliner Dan Souvenir Khas Aceh Di Kota Banda Aceh Dengan Dengan Pendekatan Reinigorating Tradition

Dengan ini menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi ini saya

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

Bila dikemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan telah melalui pembuktian yang dapat dipertanggung jawabkan 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, 28 Desember 2022

Yang menyatakan,



Rajudin

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji-pujian hanya milik Allah SWT. Yang telah memberikan anugerah karunia dan hidayahNya kepada hambanya tanpa memandang derajat. Yang telah memberikan rahmat dan petunjukNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan seminar ini dengan baik. Shalawat beserta salam kita kirimkan kepada Baginda Rasulullah SAW. Yang telah menuntun umat manusia dari kebodohan kepada Ilmu Pengetahuan.

Ucapan terimakasih yang tak terhingga penulis kepada semua pihak yang telah terlibat membantu dan memudahkan penyusunan laporan seminar, yaitu kepada:

1. Orang tua yang sangat saya cintai dan banggakan yang mendukung dan mendoakan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan seminar dengan baik.
2. Dosen Pembimbing Tugas Akhir Ibu Meutia, S.T., M.Sc. dan Bapak Dedy Ruzwardi, S.T.,M.Eng.,M.URP
3. Kepada Teman-Teman seperjuangan di Prodi Arsitektur khususnya yang angkatan 2015 yang telah berbagi ilmu dan saling memberikan semangat dalam menyelesaikan laporan seminar.

Penulis sangat bangga dapat menyelesaikan laporan seminar "***Perancangan Pusat Kuliner Dan Souvenir Khas Aceh***" tepat pada waktu yang telah ditentukan. Penyusunan laporan seminar ini berdasarkan hasil survey lokasi dan observasi serta interview pihak yang bersangkutan. Juga berdasarkan pada teori dan literatur yang berkenaan dengan data *Perancangan Pusat Kuliner Dan Souvenir Khas Aceh*

Semoga laporan seminar ini dapat berguna untuk seluruh Mahasiswa Arsitektur khususnya dan kepada seluruh masyarakat yang ingin mempelajari tentang arsitektur umumnya. Apabila dalam penulisan ini terdapat kesalahan, baik itu dalam penulisan maupun kata-kata, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca sekalian.

Banda Aceh, 24 Juli 2021

Penulis



Rajudin  
150701073

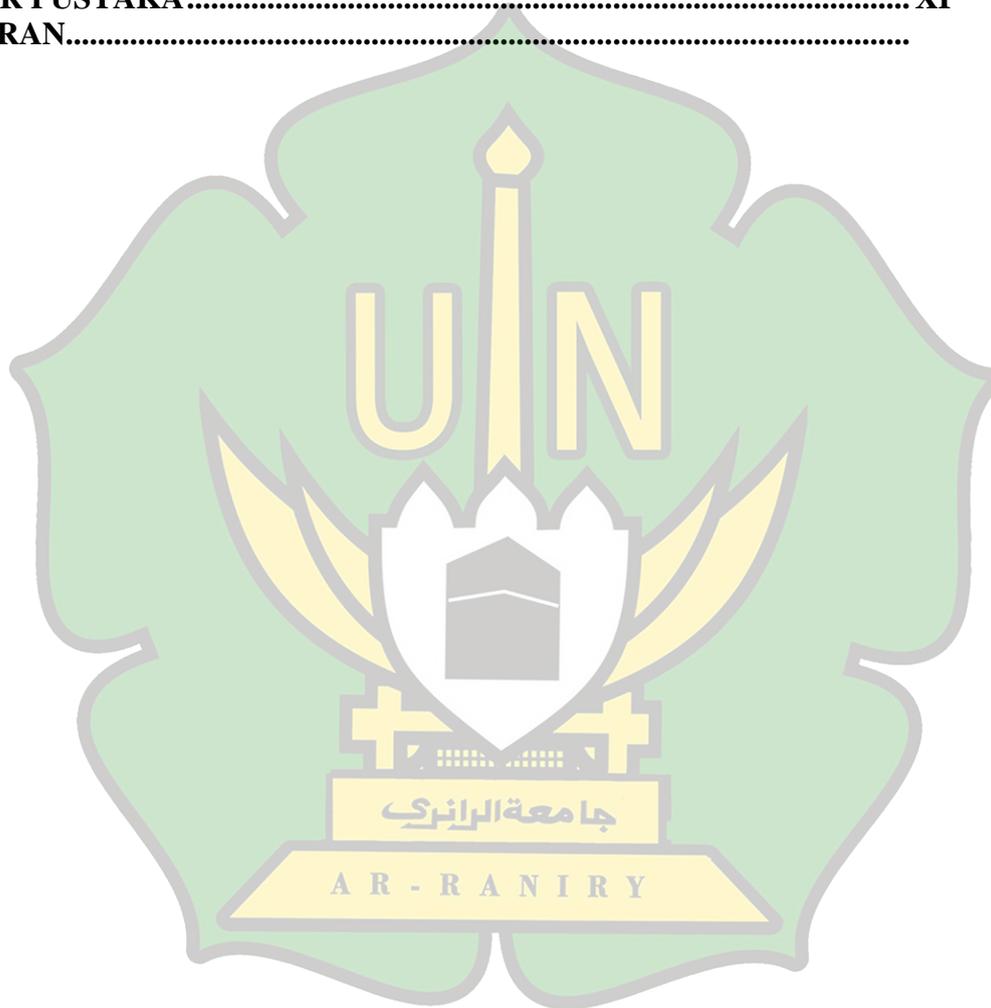
## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>HALAMAN SK PEMBIMBING</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN BUKTI KEASLIAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Perancangan .....	2
1.3 Masalah Perancangan.....	3
1.4 Pendekatan .....	3
1.5 Batasan Perancangan.....	3
1.6 Batasan Subjek.....	4
1.7 Batasan Pendekatan.....	4
1.8 Kerangka Fikir .....	4
1.9 Sistematika laporan .....	5
<b>BAB II : DESKRIPSI OBJEK PERANCANGAN</b> .....	<b>6</b>
2.1 Tinjauan Objek Desain.....	6
2.1.1 Definisi Objek.....	6
2.1.2 Kuliner Khas Aceh .....	7
2.1.3 Souvenir Aceh.....	15
2.1.4 Tinjauan Arsitektur .....	17
2.1.5 Standar Sirkulasi Restoran.....	20
2.1.6 Ruang Edukatif .....	23
2.1.7 Fungsi Skunder .....	24
2.1.8 Fungsi Penunjang.....	24
2.2 Tinjauan Khusus .....	26
2.2.1 Lokasi .....	26
2.2.2 Peraturan KDB, KLB dan Garis Pantai.....	29
2.2.3 Luas dan Tinggi Bangunan .....	29
2.2.4 Studi Banding Perancangan Sejenis .....	30
<b>BAB III : ELABORASI TEMA</b> .....	<b>32</b>
3.1 Tinjauan Tema .....	32
3.1.1 Tema Rancangan .....	32
3.2 Reinvigorating Traditional .....	33
3.2.1 Bentuk .....	34
3.2.2 Penghawaan Dan Ornament .....	34
3.2.3 Penyajian Makanan Dan Produk.....	35
3.3 Arsitektur Aceh .....	35
3.4 Studi Banding Tema Sejenis .....	38
<b>BAB IV : Analisa</b> .....	<b>40</b>

4.1 Analisa Kondisi Lingkungan.....	40
4.1.1 Lokasi .....	40
4.1.2 Kondisi tapak.....	41
4.1.3 Peraturan setempat .....	41
4.1.4 Luas dan Tinggi Bangunan .....	42
4.1.5 Batasan Site .....	42
4.1.6 Potensi Tapak .....	42
4.1.7 Karakter Lingkungan.....	45
4.1.8 Analisa Site .....	48
4.1.9 Analisa Pemrograman Ruang.....	52
<b>BAB V : Konsep Perancangan.....</b>	<b>63</b>
5.1 Konsep Dasar .....	63
5.2 Rencana Tapak.....	64
5.3 Konsep Bangunan.....	67
5.4 Konsep Ruang Dalam .....	68
5.5 Konsep Struktur .....	68
5.6 Konsep Utilitas.....	70
5.7 Konsep Lanskap.....	73
5.8 Sistem Pengamanan Dan Kebakaran .....	76
5.9 Sistem Penghawaan .....	77
<b>Bab Vi : Hasil Rancangan .....</b>	<b>78</b>
6.1 Denah Lantai 1 .....	78
6.2 Denah Lantai 2.....	79
6.3 Tampak Depan .....	80
6.4 Tampak Belakang .....	81
6.5 Tampak Samping Kanan.....	82
6.6 Tampak Samping Kiri.....	83
6.7 Potongan A.A.....	84
6.8 Potongan B.B .....	85
6.9 potongan kawasan .....	86
6.1.1 denah pola lantai 1 .....	87
6.1.2 denah pola lantai 2 .....	88
6.1.3 denah kusen lantai 1 .....	89
6.1.4 denah kusen lantai 2 .....	90
6.1.5 detail kusen .....	91
6.1.6 detail tangga .....	92
6.1.7 denah lampu lantai 1 .....	93
6.1.8 denah lampu lantai 2 .....	94
6.1.9 sanitasi lantai 1 .....	95
6.2.1 sanitasi lantai 2.....	96
6.2.2 splinkler lantai 1.....	97
6.2.3 splinkler lantai 2.....	98
6.2.4 denah kolom lantai 1 .....	99
6.2.5 denah kolom lantai 2 .....	100
6.2.6 denah sloff.....	101
6.2.7 denah pondasi tapak .....	102
6.2.8 denah pondasi menerus .....	103
6.2.9 potongan A.A pondasi menerus .....	104
6.3.1 potongan B.B pondasi menerus .....	106

6.3.2 potongan C.C pondasi menerus .....	106
6.3.3 potongan D.D pondasi menerus .....	107
6.3.4 potongan E.E pondasi menerus .....	108
6.3.5 detail pondasi tiang pancang .....	109
6.3.6 detail fasad 1 .....	110
6.3.7 detail fasad 2 .....	111
6.3.8 detail tulak angen .....	112
6.3.9 perspektif 1 .....	113
6.4.1 perspektif 2.....	11

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>XI</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	



## ABSTRAK

### Perancangan Pusat Kuliner Dan Souvenir Khas Aceh Di Kota Banda Aceh Dengan Pendekatan Reinigorating Tradition

Dosen Pembimbing: Astrid Annisa, S.T,M.Arch

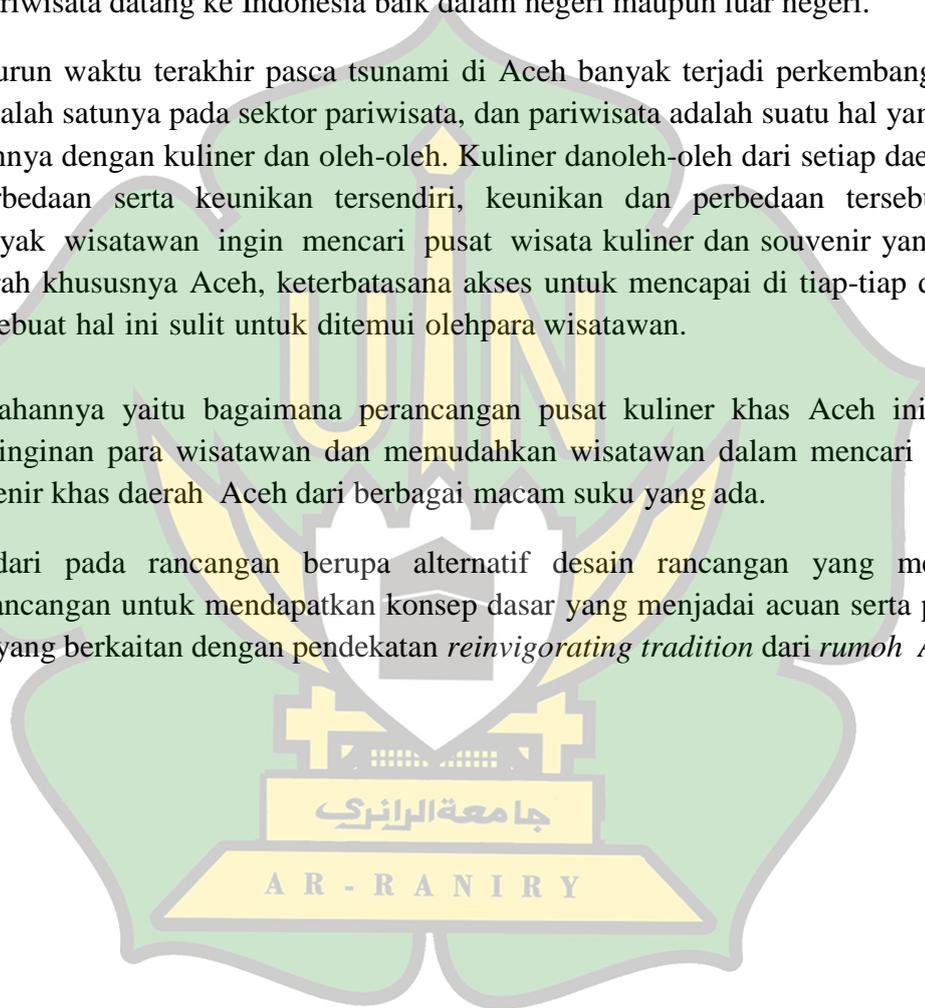
**Kata Kunci:** Khas Aceh, Kuliner, Souvenir, Reinigorating Tradition

Negara Indonesia adalah negara yang kaya akan adat istiadat dan budaya. Setiap daerah di Indonesia pasti memiliki adat istiadat dan budaya, keberagaman ini yang membuat terdapat banyaknya pariwisata datang ke Indonesia baik dalam negeri maupun luar negeri.

Dalam kurun waktu terakhir pasca tsunami di Aceh banyak terjadi perkembangan yang sangat pesat salah satunya pada sektor pariwisata, dan pariwisata adalah suatu hal yang sangat erat hubungannya dengan kuliner dan oleh-oleh. Kuliner dan oleh-oleh dari setiap daerah pasti memiliki perbedaan serta keunikan tersendiri, keunikan dan perbedaan tersebut yang membuat banyak wisatawan ingin mencari pusat wisata kuliner dan souvenir yang berada di setiap daerah khususnya Aceh, keterbatasan akses untuk mencapai di tiap-tiap daerah di Aceh yang membuat hal ini sulit untuk ditemui oleh para wisatawan.

Permasalahannya yaitu bagaimana perancangan pusat kuliner khas Aceh ini mampu mewartahi keinginan para wisatawan dan memudahkan wisatawan dalam mencari masakan ataupun souvenir khas daerah Aceh dari berbagai macam suku yang ada.

*Output* dari pada rancangan berupa alternatif desain rancangan yang menunjang pendekatan rancangan untuk mendapatkan konsep dasar yang menjadi acuan serta pedoman perancangan yang berkaitan dengan pendekatan *reinigorating tradition* dari *rumoh Aceh*.



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mie Aceh

Gambar 2.2 Sate Matang

Gambar 2.3 Sate Matang

Gambar 2.4 Kuah Plik U

Gambar 2.5 Kuah Plik U

Gambar 2.6 Eungkot Kemamah

Gambar 2.7 Eungkot Keumamah

Gambar 2.8 Kuah Belangong

Gambar 2.9 Kuah Belangong

Gambar 2.10 Asam Udeng

Gambar 2.11 Asam Udeng

Gambar 2.12 Sie Reuboh

Gambar 2.13 Sie Reuboh

Gambar 2.14 Asam Keueng

Gambar 2.15 Pisang Sale

Gambar 2.16 timphan

Gambar 2.17 pulot

Gambar 2.18 rujak

Gambar 2.19 kue karah

Gambar 2.20 Bhoi

Gambar 2.21 Manisan Pala

Gambar 2.22 Meusekat

Gambar 2.23 Jadah Leumang

Gambar 2.24 Kue Ade Meureudu

Gambar 2.25 Songket

Gambar 2.26 Rencong

Gambar 2.27 Tas Bordir

Gambar 2,28 Aksessoris Aceh



Gambar 2.29 Pedoman Ukur Meja Bundar

Gambar 2.30 Pedoman Ukur Meja Empat Sisi

Gambar 2.31 Ukuran Dan Macam Penataan Kursi

Gambar 2.32 Dimensi Dapur

Gambar 2.33 Dimensi Ketika Shalat

Gambar 2.34 Dimensi Parker

Gambar 2.35 Dimensi Sepeda Motor

Gambar 2.36 Dimensi Mobil

Gambar 2.37 Dimensi Mobil Bus

Gambar 2.38 Alternatif Lokasi 1

Gambar 2.39 Alternatif Lokasi 2

Gambar 3.40 Alternatif Lokasi 3

Gambar 2.41 Lokasi Terpilih

Gambar 2.42 Sentral Market In Kuala Lumpur

Gambar 2.43 Sentral Maket In Kula Lumpur

Gambar 2.44 Sentral Market In Kula Lumpur

Gambar 2.45 Tiga Lorong Cina, Lorong India Dan Lorong Melayu

Gambar 3.1 Modifikasi Bentuk

Gambar 3.2 Variasi Motif Ornament Flora Pucok Reubong

Gambar 3.3 Tulak Angen Sebagai Penghawaan Alami

Gambar 3.4 Gambaran Wadah Hidangan Kuno Dan Modern

Gambar 3.5 Rumoh Aceh

Gambar 3.6 Denah Rumoh Adat Aceh

Gambar 3.7 Struktur

Gambar 4.1 Peta Provinsi Aceh

Gambar 4.2 Peta Kota Banda Aceh

Gambar 4.3 Peta Kecamatan Kuta Alam

Gambar 4.4 Peta Lokasi Perancangan

gambar 4.5 Lokasi

Gambar 4.6 Lokasi Sekitar

Gambar 4.7 Lokasi Kota

Gambar 4.8 Rt/Rw Kota Banda Ceh Tahun 2009-2029

Gambar 4.9 Analisa Matahari

Gambar 4.10 Analisa Matahari

Gambar 4.11 Cross Ventilation

Gambar 4.12 Analisa Angin

Gambar 4.13 Cross Ventilation

Gambar 4.14 Cross Ventilation

Gambar 4.15 Analisa Vegetasi

Gambar 4.16 Analisa Kebisingan

Gambar 4.17 Analisa Kebisingan

Gambar 4.18 Babel Diagram

Gambar 4.19 Blok Plan

Gambar 5.1 Permitakan Lahan

Gambar 5.2 Tata Letak Masa Bangunan

Gambar 5.3 Konsep Pencapaian

Gambar 5.4 Konsep Gubahan Masa

Gambar 5.5 Tranformasi Gubahan Masa

Gambar 5.6 Pondasi Strauss Pile

Gambar 5.7 Skema Sumur Bor

Gambar 5.8 Skema PDAM

Gambar 5.9 Skema Pembuangan Air Kotor Dari Km/Wc

Gambar 5.10 Bio Septic Tank

Gambar 5.11 Skema Pembuangan Air Kotor Dari Dapur

Gambar 5.12 Skema Pembuangan Dan Penampungan Air Air Hujan

Gambar 5.13 Sistem Pengeloln Air Hujan

Gambar 5.14 Hidrant Box

Gambar 5.15 Hydrant Pilar

gambar 5.16 Pedestrian

gambar 5.17 Tanaman Peneduh

gambar 5.18 Tanaman Pengarah

gambar 5.19 Tanaman Hias

gambar 5.20 Lampu Taman

gambar 5.21 CCTV

gambar 5.22 Sistem Pemedaman Kebakaran

gambar 5.23 Penghawaan Buatan

gambar 6.1 Denah Lantai 1

gambar 6.2 Denah Lantai 2

gambar 6.3 Tampak Depan

gambar 6.4 Tampak Belakang

gambar 6.5 Tampak Samping Kanan

gambar 6.6 Tampak Samping Kiri

gambar 6.7 Potongan A.A

gambar 6.8 Potongan B.B

gambar 6.9 potongan kawasan

gambar 6.1.1 denah pola lantai 1

gambar 6.1.2 denah pola lantai 2

gambar 6.1.3 denah kusen lantai 1

gambar 6.1.4 denah kusen lantai 2

gambar 6.1.5 detail kusen

gambar 6.1.6 detail tangga

gambar 6.1.7 denah lampu lantai 1

gambar 6.1.8 denah lampu lantai 2



gambar 6.1.9 sanitasi lantai 1

gambar 6.2.1 sanitasi lantai 2

gambar 6.2.2 splinkler lantai 1

gambar 6.2.3 splinkler lantai 2

gambar 6.2.4 denah kolom lantai 1

gambar 6.2.5 denah kolom lantai 2

gambar 6.2.6 denah sloff

gambar 6.2.7 denah pondasi tapak

gambar 6.2.8 denah pondasi menerus

gambar 6.2.9 potongan A.A pondasi menerus

gambar 6.3.1 potongan B.B pondasi menerus

gambar 6.3.2 potongan C.C pondasi menerus

gambar 6.3.3 potongan D.D pondasi menerus

gambar 6.3.4 potongan E.E pondasi menerus

gambar 6.3.5 detail pondasi tiang pancang

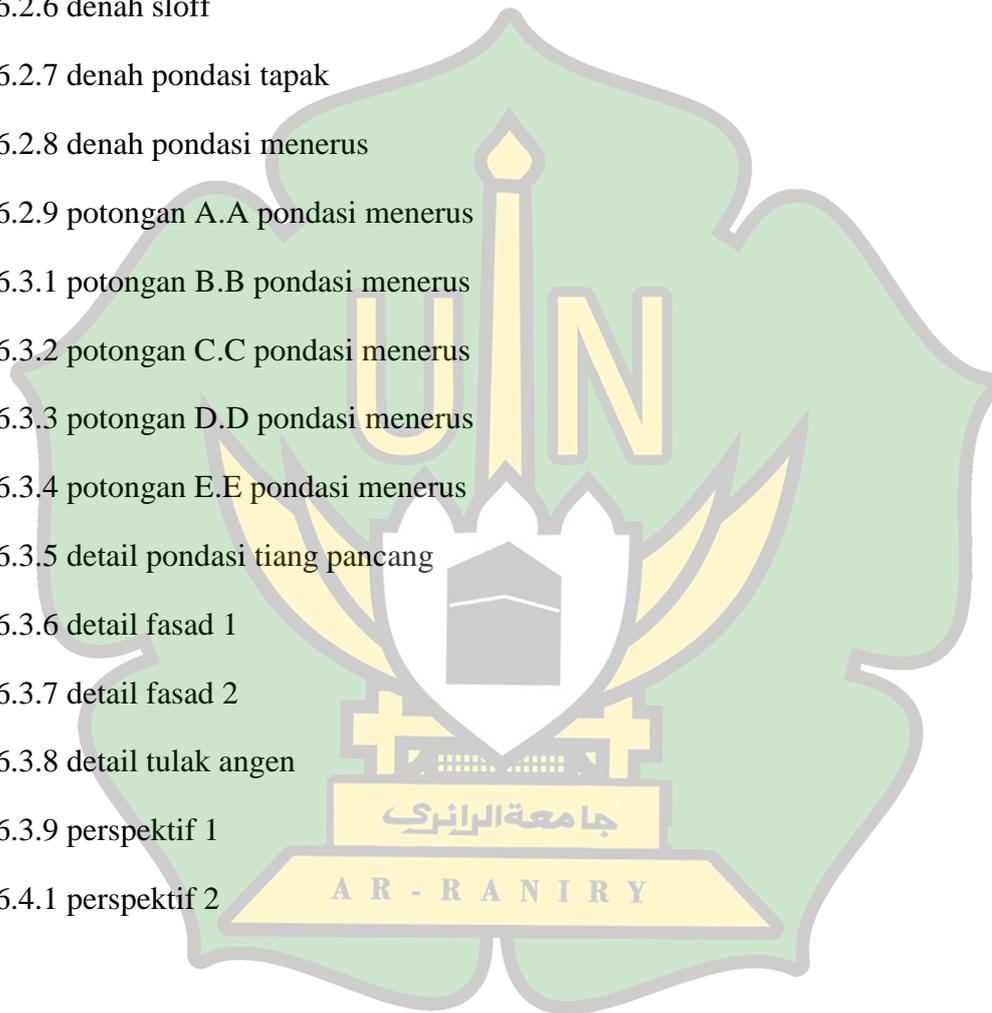
gambar 6.3.6 detail fasad 1

gambar 6.3.7 detail fasad 2

gambar 6.3.8 detail tulak angen

gambar 6.3.9 perspektif 1

gambar 6.4.1 perspektif 2



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.3.1 Kriteria Penilaian Lokasi

Tabel 4.1 Sumber RPIJ Kota Banda Aceh 2013-2017

Tabel 4.2 Curah Dan Hari Hujan Serta Lama Penyinaran

Tabel 4.3 Analisa Aktivitas

Tabel 4.4 Kebutuhan Ruang Makro

Tabel 4.5 Analisa Kebutuhan Ruang

Tabel 4.6 Analisa Persyaratan Ruang

Tabel 5.1 Permitakan Lahan

Tabel 5.2 Penentuan Satuan Ruang Parkir

Tabel 5.3 Aturan Mengenai Peletakan Setiap Elemen Pengamanan Kebakaran



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia memiliki adat istiadat dan budaya yang cukup beragam, keberagaman ini yang membuat banyaknya parawisatawan luar negeri maupun dalam negeri datang ke Indonesia untuk melihat keberagaman bentuk budaya mulai dari adat istiadat yang berlaku suku ras dan cita rasa nusantara yang berbeda di setiap daerahnya, tanpa terkecuali karya seni atau soevenir yang khas dari daerah masing-masing. Seiring perkembangannya, kuliner dan souvenir khas suatu daerah semakin dicari-cari oleh parawisatawan untuk mengenal cita rasa dan budaya masyarakat lokal daerah tersebut. Salah satu budaya yang sangat di senangi wisatawan yaitu makanan tradisional ataupun makanan khas dari setiap daerah. Pariwisata adalah suatu hal yang sangat erat hubungannya dengan kuliner dan oleh-oleh, kuliner dan oleh-oleh dari setiap daerah memiliki perbedaan dan keunikan tersendiri, perbedaan dan keunikan tersebut yang membuat banyak wisatawan pasti memburu pusat wisata kuliner dan souvenir yang berada di setiap daerah di indonesia salah satunya adalah kota Banda Aceh.

Seiring berjalanya waktu, setelah terjadinya tsunami yang melanda Aceh pada tahun 2004 silam, kini Pembangunan daerah terus dilakukan pembenahan kearah yang lebih maju dan berkembang. Pembangunan demi pembangunan terus dilakukan tanpa terkecuali pada sektor pariwisata di Aceh yang mengalami peningkatan, Hal ini bertujuan baik bagi peningkatan ekonomi masyarakat Aceh. Penyediaan sarana dan prasarana serta fasilitas pendukung salah satu cara untuk memenuhi seluruh kebutuhan wisatawan, sehingga meningkatnya daya tarik terhadap tempat wisata tersebut.

Aceh atau Nanggroe Aceh Darussalam adalah sebuah provinsi di indonsia yang ibu kotanya berada di Banda Aceh. Aceh terletak di ujung utara pulau Sumatera dan merupakan provinsi paling barat di Indonesia. Kota Banda Aceh merupakan salah satu kota islam tertua di asia tenggara. Banda Aceh merupakan pusat kota dari provinsi Aceh dimana memiliki keunikan-keunikan terhadap makanan dan souvenir khas Aceh. Banda Aceh memiliki kuliner yang beragam jenis, cita rasa, dan tampilan yang masing-masing memiliki cita rasa dan kenikmatan tersendiri. Banyaknya kuliner khas Aceh yang tersaji di kota Banda Aceh namun memiliki keterbatasan dalam mencari lokasi penjualan kuliner dan souvenir khas Aceh yang tersebar di seluruh kota Banda Aceh sehingga para

wisatawan sulit dalam mencari akses untuk mencapai tiap daerah untuk mencicipi, melihat dan membeli souvenir khas daerah Aceh.

Permasalahannya yaitu bagaimana merancang pusat kuliner dan souvenir khas Aceh yang memudahkan para wisatawan untuk menikmati kuliner dan souvenir khas Aceh dalam satu tempat yang kental dengan kebudayaan dan ciri khas masyarakat Aceh.

## 1.2. Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh di kota Banda Aceh dengan pendekatan *renvigorating tradition* diantaranya adalah sebagai berikut:

- 1.2.1. Menghasilkan rancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh yang kental dengan budaya khas Aceh
- 1.2.2. Perancangan bertujuan untuk menarik minat wisatawan lokal maupun mancanegara untuk mengenal kuliner dan souvenir khas Aceh di kota Banda Aceh
- 1.2.3. Menghasilkan rancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh dengan pendekatan *Renvigorating Tradition* di kota Banda Aceh.

## 1.3. Masalah Perancangan

- 1.3.1. Bagaimana merancang pusat kuliner dan souvenir khas Aceh yang kental dengan budaya khas Aceh di kota Banda Aceh?
- 1.3.2. Bagaimana perancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh di kota Banda Aceh yang menarik minat wisatawan lokal maupun luar daerah?
- 1.3.3. Bagaimana penerapan pendekatan *Renvigorating Tradition* pada rancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh?

## 1.4. Pendekatan

Demi terwujudnya perancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh yang dapat dinikmati oleh seuruh wisatawan tentu dibutuhkan strategi khusus. Strategi yang di tuangkan dalam desain ini adalah *Reinvigorating Tradition* pengertian Reinvigorating Tradition adalah menyegarkan kembali tradisi (lim dan beng 1998) dan tradisi yang di angkat disini adalah arsitektur Rumoh Aceh yang mana

nantinya perancangan berupa kombinasi antara arsitektur tradisional Aceh dengan arsitektur kontemporer.

### 1.5. Batasan Perancangan

Adapun batasan dalam perancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh adalah sebagai berikut:

#### a. Batasan lokasi

Lokasi yang dipilih dalam perancangan ini adalah kota Banda Aceh, Aceh Indonesia. Kota Banda Aceh merupakan kota terbesar di Aceh yang terletak di ujung utara pulau Sumatera dan merupakan provinsi paling barat di Indonesia. Kota Banda Aceh merupakan pusat dari provinsi Aceh yang memiliki berbagai potensi dalam berbagai bidang baik dari sektor kuliner, wisata maupun lainnya.

#### b. Batasan Objek

Perancangan Pusat kuliner dan souvenir khas Aceh di kota Banda Aceh akan difungsikan sebagai

1. Pusat kuliner khas Aceh yaitu Kuah Belangong, Asam Keu-Ueng, Kuah Plik U, Gule Kameng, Eungkot Keumamah, Kuah Sie Itek, dan masakan lainnya.
2. Pusat jajanan khas Aceh diantaranya Karah, Kue Bhoi, Jadah Lemang, Meusekat, Timphan, Mie Aceh, Rujak Aceh, Martabak Aceh, Sate Matang, Kue Adee, dan jajanan lainnya
3. Souvenir khas Aceh diantaranya Rencong, Kain Khas Aceh, Songket Aceh, Cindramata khas Aceh dalam berbagai bentuk ekspresi budaya Aceh.
4. Galeri dan pusat edukasi pembelajaran yang menampung berbagai warisan budaya Aceh terdahulu sekaligus tempat pembelajaran untuk mengenal kembali sejarah Aceh.
5. Kedai Kopi khas Aceh yang akan difungsikan sebagai tempat menikmati berbagai jenis kopi khas Aceh, diantaranya Kopi Gayo, Kopi Sareng, Sanger, Tubruk khas Aceh dan jenis kopi lainnya.

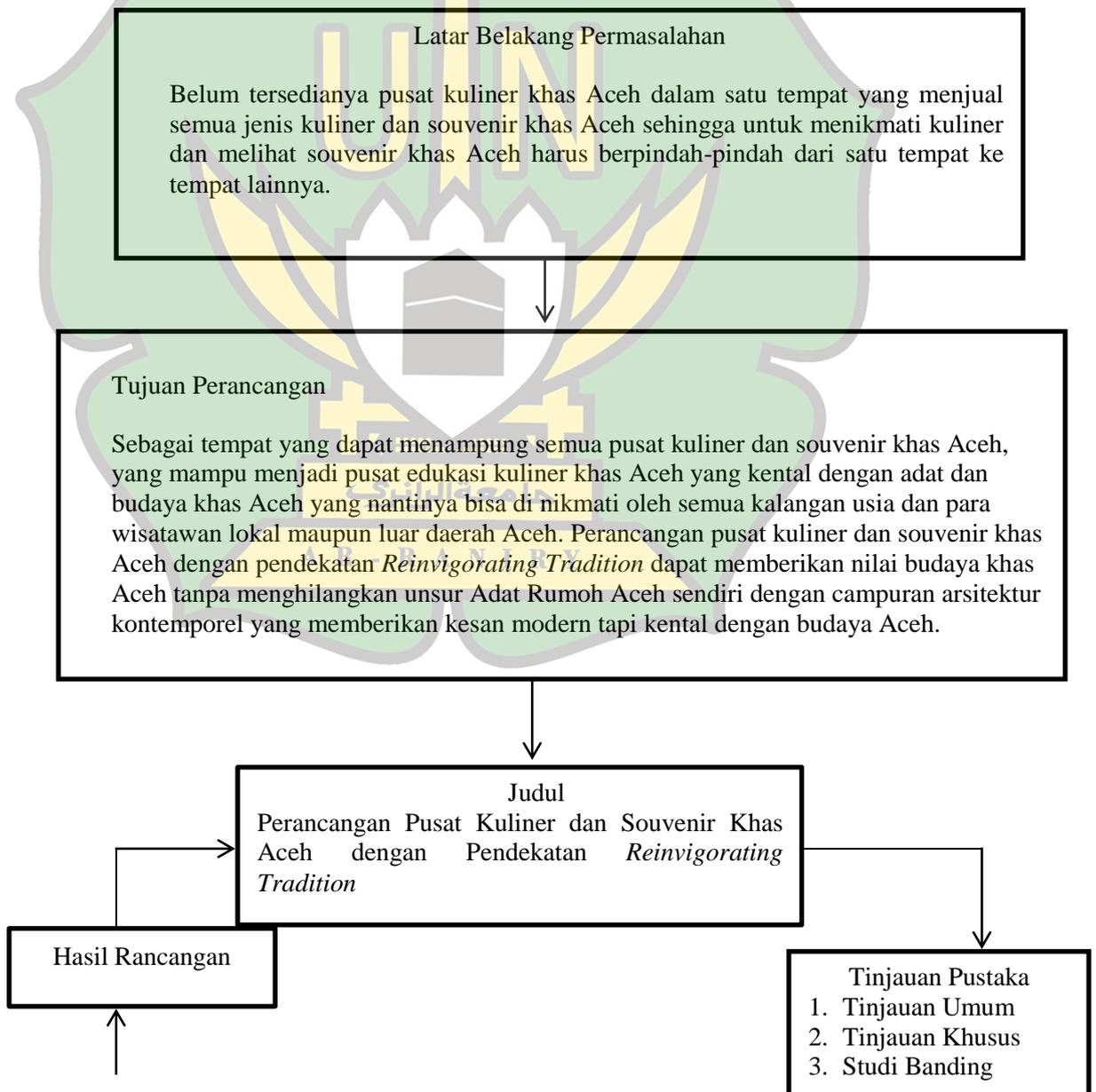
## 1.6 Batasan Subjek

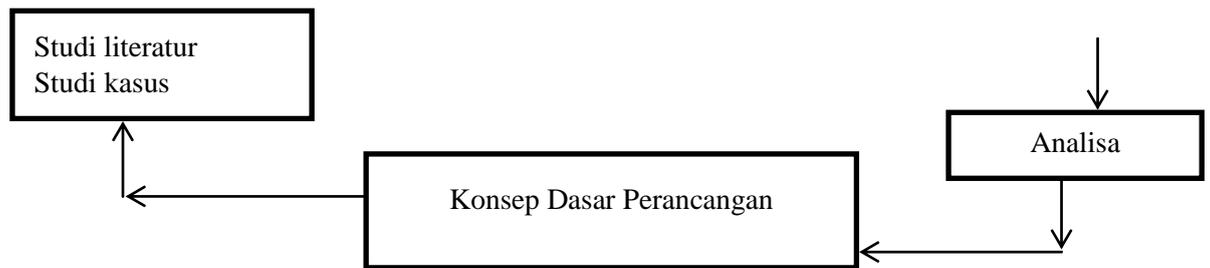
Adapun batasan subjek dalam perancangan ini adalah masyarakat umum, wisatawan lokal maupun luar, komunitas tertentu, mahasiswa dan siswa.

## 1.7 Batasan pendekatan

Adapun pendekatan yang dipilih dalam perancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh adalah *Reinvigorating Tradition* yaitu memberikan kombinasi antara arsitektur tradisional yang menjadi ciri khas Aceh berupa Rumoh Aceh dengan arsitektur kontemporer tanpa meninggalkan nilai dan unsur dari budaya Aceh tersendiri.

## 1.8 Kerangka Fikir





## 1.9 Sistematika Laporan

Sistematikan laporan perancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh dengan pendekatan *Reinvigorating Tradition* adalah sebagai berikut:

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini berisi latar belakang perancangan, tujuan perancangan, masalah perancangan, pendekatan, batasan perancangan, kerangka fikir, dan sistematika laporan.

### **BAB II DESKRIPSI OBJEK RANCANGAN**

Bab ini berisi tentang tinjauan umum objek perancangan yang terdiri dari teori yang meliputi unsur-unsur yang terdapat dalam perancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh dengan pendekatan *Reinvigorating Tradition*. tinjauan khusus yang terdiri dari lokasi, luas lahan, potensi dan pemilihan terhadap alternative tapak. dan Studi banding perancangan sejenis.

### **BAB III ELABORASI TEMA**

Bab ini berisi tinjauan tema yang dipilih, interpretasi tema, dan studi banding tema sejenis.

### **BAB IV ANALISA**

Bab ini menjelaskan tentang uraian analisa kondisi lingkungan, analisis fungsional, dan analisa struktur, kontruksi dan utilitas.

### **BAB V KONSEP PERANCANGAN**

Bab ini menjelaskan tentang konsep dasar perancangan, rencana tapak, konsep bangunan yang akan di bangun, konsep ruang dalam, konsep luar ruang, konsep struktur dan kontruksi, dan konsep landsekap.

## **BAB II**

### **DESKRIPSI OBJEK RANCANGAN**

#### **2.1 Tinjauan Objek Desain**

##### **2.1.1 Definisi Objek**

Objek rancangan adalah pusat kuliner dan soevenir khas Aceh dengan pendekatan Reinvigorating Traditional di kota Banda Aceh, yang merupakan tujuan wisatawan yang ingin mencicipi dan membeli soevenir khas Aceh. Adapun definisi objek secara terperinci diantaranya:

1) Pusat

- a. Pusat adalah pokok pangkal atau menjadi pempunan (berbagai urusan, hal, dan sebagainya). (Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi kedua, 1994)
- b. Pusat adalah titik yang benar di tengah-tengah tempat yang letaknya di bagian tengah, pokok/dangkal yang jadi pimpinan (berbagai urusan, hal, dan sebagainya). (poewadarminta, 1994)

2) Kuliner

- a. Kuliner merupakan hal yang berhubungan langsung dengan dapur atau masakan. (kamus bahasa Inggris-Indonesia, 1990)
- b. Kuliner adalah suatu hal yang berhubungan dengan dapur, memasak. (Echols & shadily, 1976)
- c. Seni kuliner adalah seni yang mempelajari tentang makanan dan minuman yang memiliki ciri khas yang spesifikasi dari hidangan tradisional di seluruh pelosok nusantara (fadiati dalam ariani, 1994).

3) Soevenir

Soevenir adalah benda yang dibeli yang berfungsi sebagai pengingat akan suatu pengalaman tertentu, diproduksi secara komersial dan sering kali di hubungkan secara universal dengan turisme. (Prakosa & Cheon :2013).

4) Aceh

Aceh atau Nanggroe Aceh Darussalam merupakan provinsi paling barat di indonesia, salah satu provinsi di indonesia yang di beri status sebagai daerah istimewa dan juga diberi kewenangan otonomi khusus, Aceh itu sendiri merupakan

suku asli Aceh yang paling banyak jumlahnya yang mendiami wilayah pesisir dan sebagian di perdalamannya provinsi Aceh yang sering di sebut *Ureng Aceh*.

Jadi dari kajian di atas dapat disimpulkan bahwa pusat kuliner khas Aceh adalah suatu tempat yang menjadi titik tujuan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang maupun kelompok dengan maksud untuk melakukan rekreasi, pengembangan diri, atau mempelajari kebudayaan daerah berupa jenis-jenis makanan dan soevenir yang menjadi ciri khas dari suatu daerah.

### 2.1.2 Kuliner Khas Aceh

Provinsi Aceh sebagaimana provinsi lainnya di Indonesia merupakan salah satu daerah yang kaya akan makanan dan soevenir khas daerahnya. Selain dikenal sebagai kota “Serambi Meukah” Aceh juga dikenal dari segi makanan dan soevenirnya.

Pada perancangan pusat kuliner dan soevenir khas Aceh terdapat dua pembagian makanan, yaitu makanan besar dan makanan ringan, berikut penjelasannya.

#### A. Kuliner Besar

##### 1. Mie Aceh

Hampir di seluruh daerah di Indonesia memiliki makanan khas Aceh ini, yang terkenal dengan cita rasa dan rempah-rempah yang enak.



Gambar 2.1 mie Aceh  
Sumber: <https://pergikuliner.com/bl>

##### 2. Sate Matang.

Sate Matang ini merupakan makanan khas Aceh yang wajib dicicipi oleh wisatawan baik lokal maupun manca negara, dikarenakan sate matang memiliki kuah kari dan bumbu kacang yang berbeda dengan sate-sate dari tempat lain.



Gambar 2.2. sate matang  
Sumber:<https://www.sahabatufs>



Gambar 2.3. sate matang  
Sumber:<https://lifestyle.okezone.com/r>

### 3. Kuah Pliek U

Kuah Pliek U adalah makan Aceh yang sangat populer dengan menggunakan bahan dasar kelapa yang dijemur lalu di gongseng dan dihaluskan menjadi bumbu utama.



Gambar 2.4. kuah pliek u  
Sumber:<https://www.google.com/search?q=gule+pliek+u&safe=st>



Gambar 2.5. kuah pliek u  
Sumber:  
<https://travelingyuk.com/kuah->

### 4. Ungkot Keumamah

Keumamah merupakan masakan khas Aceh lainnya dengan cita rasanya yang sangat nikmat. Keumamah berbahan baku ikan.



Gambar 2.6. ungot keumamah  
Sumber:<https://merahputih.com/post/read/keumamah-si-ikan->



Gambar 2.7. ungot keumamah  
Sumber:<https://merahputih.com/post/read/keumamah-si-ikan->

## 5. Kuah Beulangong

Kuah Beulangong dikenal sebagai masakan Aceh Besar. Berbahan dasar daging kambing atau sapi yang dimasak menggunakan belangan dengan ditambah buah nangka sebagai campuran. Kuah Beulangong biasa disajikan diacara besar di Aceh.



Gambar 2.8 kuah beulangong  
Sumber:<https://anteroAceh.com/>



Gambar 2.9. kuah beulangong  
Sumber:<https://statik.tempo.co/data/>

## 6. Asam Udeng

Sambal yang terbuat dari sari udang beserta udangnya yang diolah menjadi makanan khas Aceh, makanan ini termasuk yang terpopuler di Aceh.



Gambar 2.10. asam udeng  
Sumber:<https://www.facebook.com/viena89/photos/pcb.223972077>



Gambar 2.11 asam udeng  
Sumber:<https://www.facebook.com/viena89/photos/pcb.2239720>

## 7. Sie Reuboh

Sie Reuboh merupakan warisan kuliner Aceh Besar. Sie Reuboh merupakan masakan yang terbuat dari daging sapi rebus ditambahkan dengan bumbu-bumbu khas Aceh yang dimasak dengan ditambah cuka secara bertahap ke dalam masakan sie reuboh.



Gambar 2.12. sie reuboh  
Sumber: <https://madreview.net/>



Gambar 2.13. sie reuboh  
Sumber: <https://selerakhas->

## 8. Asam keueung

Kuah asam Keueung merupakan salah satu masakan khas Aceh yang tampilan dan rasanya hampir sama dengan gulai asam padehdari Padang.



Gambar 2.14. asam keueung  
Sumber: <https://jurnalpost.com/kuah-asam-keueung-masakan-khas-Aceh/19465/>

## B. Kuliner Ringan

### 1. Pisang Sale

Pisang Sale ialah makanan khas yang diproses melalui penjemuran dan diasapi yang dioles dengan gula tebu.



Gambar 2.15 pisang sale

Sumber: <http://blog.sayurbox.com/7-cara-membuat-sale-pisang/>

## 2. Timphan

Timphan biasanya ada pada hari besar umat islam yang merupakan makanan paling disukai oleh penduduk Aceh.



Gambar 2.1.6. Timphan

Sumber: <https://Aceh.tribunnews.com/2013/10/19/sihir-timphan-kesohor-ke-nusantara?page=all>

## 3. Pulot

Jika dilihat sekilas Pulot hampir mirip dengan timphan padahal berbeda jauh baik dari segi bahan maupun cara pembuatan.



Gambar 2.17 pulot

Sumber: <https://yaminhi.com/the-delight-of-Aceh-typical-food-pulot-panggang/>

#### 4. Rujak Aceh

Keunikan Rujak Aceh pada umumnya memiliki keistimewaannya yang terletak pada cita rasanya yang manis berasal dari gula aren murni.



Gambar 2.18 Rujak Aceh

Sumber: <https://www.merdeka.com/gaya/cara-membuat-rujak-Aceh-yang-segar.html>

#### 5. Keu Karah

Kue Karah atau karah adalah penganan terbuat dari campuran tepung dan santan. Kue ini adalah salah satu jajanan khas Aceh yang mirip dengan serabut atau sarang burung.



Gambar 2.19 Kue Karah

Sumber: <https://www.updatebanget.com/d-5013548/uniknya-keukarah-kue-sarang-burung-renyah-khas-Aceh>

## 6. Bhoi

Kue ini merupakan seserahan pernikahan yang diberikan oleh mempelai pria kepada mempelai wanita, dan dimasa kini kue ini menjadi makanan umum apabila berkunjung ke rumah saudara atau acara tertentu.



Gambar 2.20 Bhoi

Sumber: <https://merahputih.com/post/read/bhoi-kudapan-Aceh-yang-punya-beragam-bentuk-unik>

## 7. Manisan Pala

Pala berbahan dasar buah pala. Buah Pala adalah komoditas terbesar di Aceh. Banyak sekali masyarakat Aceh yang memproduksi manisan ini. Jangan lupa untuk mencicipi manisan ini jika Anda berkunjung ke Aceh selatan.



Gambar 2.21 Manisan Pala

Sumber: <https://lifestyle.okezone.com/read/2015/09/18/298/1216802/manisan-pala-oleh-oleh-khas-Aceh-selatan>

## 8. Meusekat

Meusekat adalah jajanan Aceh yang memiliki tampilan yang sangat cantik dan lembut. Warna kuning pada kue ini berasal dari warna kuning buah nanas yang terkandung di dalamnya. Tekstur kuenya sangat lembut, sehingga Anda tidak perlu mengunyahnya karena kue ini langsung meleleh di mulut.



Gambar 2.22 meusekat

Sumber: <https://www.steemzzang.com/zzan/@zr1/meuseukat-kue-khas-Aceh>

#### 9. Jadah Leumang

Jadah Lemang adalah jajanan Aceh yang berbahan dasar beras ketan dan santan kelapa. Jajanan ini merupakan makanan khas Aceh Singkil. Jadah Lemang yang dimasak dengan bambu memiliki cita rasa yang gurih. Sajian ini cocok dipadukan dengan lauk seperti rendang dan termasuk kuliner yang sering disajikan pada Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha.



Gambar 2.23 jadah lumang

Sumber: <https://www.mercinews.com/berita/leumang-bambu-kuliner-khas-Aceh-yang-dicari-saat-ramadhan>

#### 10. Kue Adee Meuredu

Kue Adee Meuredu sering dikatakan sebagai kue bingkangnya Aceh karena teksturnya yang hampir mirip. Kue ini berbahan dasar telur bebek yang dicampur dengan santan. Teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis menjadikan jajanan ini sangat cocok disantap dengan secangkir kopi atau teh. Aroma khas bawang goreng dan permukaan kue yang berwarna coklat agak kehitaman menjadikan kue ini wajib untuk Anda cicipi saat berkunjung ke Aceh



Gambar 2.24 Adee meuredu

Sumber: <https://travel.kompas.com/image/2020/03/14/094000127/kue-adee-kuliner-khas-Aceh-yang-legit-?page=1>

### 2.1.3 Soevenir Aceh

#### 1. Songket Aceh



Gambar 2.25 songket Aceh

Sumber: <https://jejakpiknik.com/soevenir-khas-Aceh/>

Kerajinan khas Aceh ini saat ini bukan hanya saja di aplikasikan sebagai pakaian saja, tapi menjadi beberapa benda lainnya seperti hiasan dinding, kupiah, dan meja. Ke kota Serambi Mekah belum lengkap kalau tidak membeli songket Aceh.

## 2. Rencong



Gambar 2.26 rencong

Sumber: <https://jejakpiknik.com/soevenir-khas-Aceh/>

Oleh-oleh berupa soevenir senjata tradisional yaitu Rencong Aceh. Senjata tradisional ini memang hanya digunakan sebagai fungsi asalnya, tapi dipakai juga untuk oleh-oleh khas Aceh.

## 3. Tas Bordir

Tas bordir Aceh sangat cocok untuk menambah koleksi pribadimu maupun diberikan kepada orang terdekat. tas bordir Aceh memiliki motif yang sangat etnik, ditambah desainya amat unik, jadi beda dari yang lain



Gambar 2.27 tas bordir

Sumber: <https://jejakpiknik.com/soevenir-khas-Aceh/>

Tas bordir Aceh sangat cocok untuk menambah koleksi pribadimu maupun diberikan kepada orang terdekat. tas bordir Aceh memiliki motif yang sangat etnik, ditambah desainya amat unik, jadi beda dari yang lain

#### 4. Aksesoris Aceh

Soevenir yang sering digunakan seperti gantungan kunci, bros, jilbab dll.



Gambar 2.28 Aksesoris

Sumber: <https://jejakpiknik.com/soevenir-khas-Aceh/>

#### 2.1.4 Tinjauan Arsitektur

Pada awalnya, makanan hanya sebuah pelengkap dari sebuah kegiatan, namun akhir-akhir ini semua pemikiran itu berubah dimana sekarang makanan telah menjadi suatu yang harus dicicipi apabila berada di suatu daerah. Perubahan tersebut yang memunculkan istilah wisata kuliner di Indonesia. Seiring dengan perkembangan terhadap makanan perubahan juga terjadi terhadap bentuk-bentuk tempat makanan mulai dari yang memiliki harga yang murah hingga harga sekelas hotel bintang lima. Pusat kuliner dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu

##### 1. Food Court

Secara umum food court adalah suatu tempat yang luas didalamnya terdapat macam-macam kios makanan, tempat pengunjung yang terdiri dari meja dan kursi, bersih, aman dan higienis yang diperuntukan untuk umum dan semua kalangan. Food court biasanya banyak terdapat di mall dan dilengkapi dengan fasilitas indoor dan outdoor. (Foodcourt, 2016).

##### 2. Restorant

Restoran berasal dari bahasa latin yaitu restaurare, dalam bahasa inggris berarti a public eating place, yaitu rumah makan atau tempat makan umum. Menurut Zain, 2001, restoran berarti rumah makan dan menurut Marsum WA, 2006, restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang

diperuntukan untuk public dengan menjual makanan dan minuman baik secara dihidangkan, prasmanan, atau pun memilih sendiri dan setiap restoran pasti memiliki pelayan yang memeberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen.

#### A. Macam-Macam Tipe Restoran

Dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat dibedakan menjadi beberapa tipe (Marsun, 1998; dalam Anggraini; 2014) yaitu:

##### ⇒ Continental Restaurant

Adalah suatu restoran yang menitik beratkan hidangan continental pilihan dengan pelayanan elaborate atau megah. Bersuasana santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai dan rileks.

##### ⇒ Table D'hote Restaurant

Adalah suatu restoran yang menjual makanan dengan cara menyajikan hidangan dengan lengkap yaitu dengan menyajikan mulai dari menu pembuka hingga menu penutup dan di restoran ini harga paketan makanan sudah di tentukan juga.

##### ⇒ Cafe

Adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan cake (kue), sandwich (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanan terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.

##### ⇒ A'la Carte Restaurant

Adalah suatu restoran yang telah diberi izin untuk menjual segala jenis makanan dengan banyak variasi dan di restoran ini pengunjung yang datang bebas memilih makanan sendiri sesuai dengankemauan pegunjung akan tetapi setiap makanan yang dijual di restoran

⇒ Carvery

Adalah suatu restoran yang biasanya indentik dengan hotel, dimana disini para pengunjung meracik sendiri makanannya seperti memanggang daging sesuai keinginan pengunjung dan restoran ini sudah menetapkan harga untuk setiap menu yang disajikan.

⇒ Dining Room

Adalah tempat makan yang terdapat di hotel-hotel kecil seperti motel atau inn, dimana tarif makan yang diberikan lebih ekonomis dibandingkan tempat makan di hotel berbintang. Dining Room biasanya disediakan untuk para tamu yang menginap do hotel tersebut akan tetapi juga menerima tamu yang tidak tinggal di hotel tersebut.

⇒ Fish and Chip Shop

Adalah restoran yang banyak terdapat di Inggris, dimana pengunjung dibebaskan memilih sendiri ikan ataupun keripik dan biasanya berupa ikan cod yaitu, ikan dibungkus dalam pembungkus kertas dan dibawa pulang, jadi makanan ini tidak dimakan ditempat.

⇒ Family Tipe Restaurant

Adalah jenis restoran sederhana yang menyajikan makanan dan minuman bagi tamu-tamu keluarga atau rombongan dengan harga yang terjangkau.

⇒ Terrace Restaurant

Adalah jenis restoran yang terletak diluar bangunan, akan tetapi masih berhubungan dengan ruangan induk didalam. Di negara-negara barat pada umumnya restoran seperti ini hanya dibuka pada musim panas saja.

⇒ Specially Restaurant

Adalah restoran yang suasana dan dekorasinya disesuaikan dengan tipe makanan khas yang disediakan. Restoran ini menyediakan masakan Cina, Jepang, India, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara negara tempat asal makanan spesial itu.

⇒ Grill Room

Adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam jenis olahan daging panggang dan pada umumnya antara restoran dan dapur hanya dibatasi dengan sekat kaca, hal ini bertujuan untuk para pembeli dapat memilih sendiri daging sendiri dandapan melihat proses memanggang daging tersebut. Griil room

Jadi dari kajian diatas dapat disimpulkan bahwa bentuk-bentuk dari pusat kuliner\_ada berupa food court dan restoran dengan berbagai jenis tipe restoran.

### **2.1.5 Standar Sirkulasi Restorant**

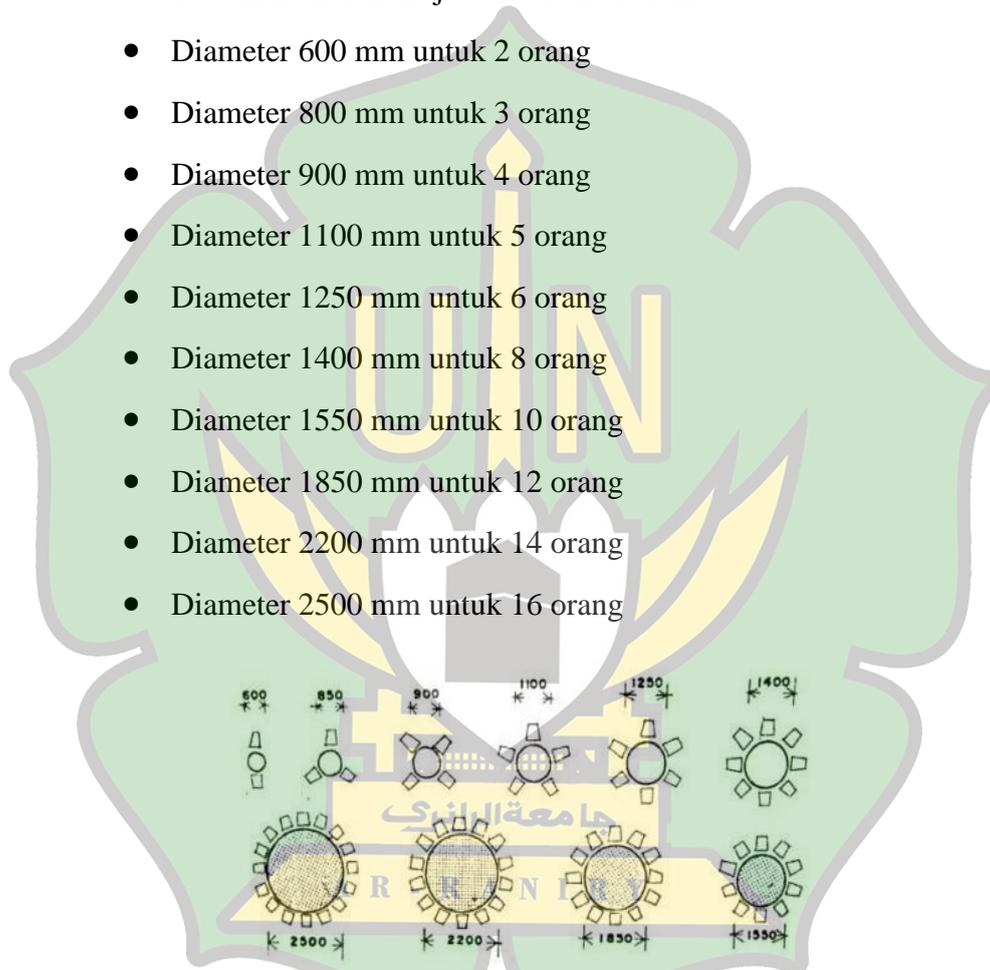
#### **1. Meja**

Bentuk meja yang paling umum digunakan dalm restoran adalah bulat, elips, bujur sangkar, empat persegi panjang. pemilihan bentuk meja makan tergantung digabian mana meja itu akan ditempatkan. Sebuah restoran dapat menggunakan meja dengan bentuk campuran, ada berbagai pilihan untuk memberikan variasi asalkan bentuk ruang memungkinkan. Kalau bentuk ruang empat persegi panjang, maka menggunakan meja dengan bentuk persegi atau persegi panjang akan lebih efisien. Penyusunan meja kadang-kadang disesuaikan dengan tipe atau gaya pelayanan yang ingin ditampilkan. Selain bentuknya, ukuran meja pun bermacam-macam, yaitu meja yang dipergunakan menjadi sau deret untuk tamu-tamu rombongan, satu keluarga besar atau undangan yang sifatnya resmi. Direstoran-restoran yang baik biasanya permukaan mejaditutup dengan kain moulton atau silent

cloth pad terlebih dulu sebelum dipasang taplak meja. Kain moulton dan silent cloth pad adalah kain yang<sup>1</sup> terbuat dari bahan yang mudah menyerap cairan seperti kain flanel.

Menurut Soekresno (37-40) untuk memudahkan pengaturan meja dengan jumlah tempat duduk sesuai dengan pesanan dalam satu meja, restoran perlu memiliki fasilitas meja dengan berbagai ukuran dan bentuk yaitu meja bundar dan meja empat sisi. Pedoman ukuran meja bundar antara lain:

- Diameter 600 mm untuk 2 orang
- Diameter 800 mm untuk 3 orang
- Diameter 900 mm untuk 4 orang
- Diameter 1100 mm untuk 5 orang
- Diameter 1250 mm untuk 6 orang
- Diameter 1400 mm untuk 8 orang
- Diameter 1550 mm untuk 10 orang
- Diameter 1850 mm untuk 12 orang
- Diameter 2200 mm untuk 14 orang
- Diameter 2500 mm untuk 16 orang



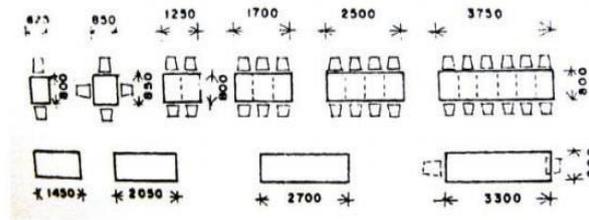
Gambar 2.29 Pedoman ukur meja bundar.

## 2. Bentuk dan Ukuran Meja Kotak

Menurut Soekresno (38) Sedangkan pedoman ukuran meja empat sisi antara lain:

- Panjang 800 mm, Lebar 625 mm untuk 2 orang
- Panjang 850 mm, Lebar 850 mm untuk 4 orang

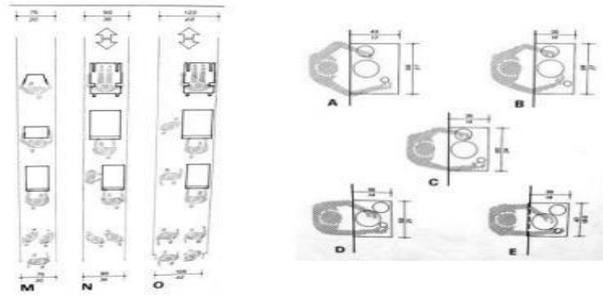
- Panjang 1250 mm, Lebar 800 mm untuk 4 orang
- Panjang 2500 mm, Lebar 800 mm untuk 6 orang
- Panjang 3750 mm, Lebar 800 mm untuk 12 orang



Gambar 2.30 Pedoman ukur meja empat sisi

Perencanaan ruang restoran atau kafe dan karena elemen dasar pada seluruh dunia ini sama maka buku ini diarahkan kepada pembaca internasional. Panduan untuk menata area makan

- Makan dengan nyaman : Keadaan yang membuat makan menjadi nyaman ditentukan oleh postur duduk yang tepat, bentukan dan dimensi meja dan kursi itu.
- Meja dan Kursi : Bentuk dan ukuran meja ditentukan oleh kebutuhan permukaan yang diperlukan untuk makan. Meja atau kursi sengaja dibuat tidak fleksibel dan kompak agar dapat diletakkan pada posisi yang tepat dan menimalkan pemeliharaan
- Booth dan bangku : Booth pada dasarnya memberikan area privasi dan menyiratkan kenyamanan serta keintiman. Sedangkan bangku dinding menawarkan kenyamanan yang sama namun sisi privasi menjadi berkurang
- Counter dan stool : Terdapat banyak jenis-jenis stool dan counter yang dapat diterapkan
- Modul dan perencanaan : Berbagai bentuk modul meja dapat ditata menjadi banyak bentuk
- Situasi : beberapa contoh situasi makan dari beberapa tradisi di beberapa negara



Gambar 2.31. Ukuran dan macam penataan kursi

### 2.1.6 Ruang Edukatif (Pelatihan)

Ruang Edukatif merupakan salah satu fungsi utama pada pusat kuliner dan soevenir khas Aceh yaitu sebagai berikut :

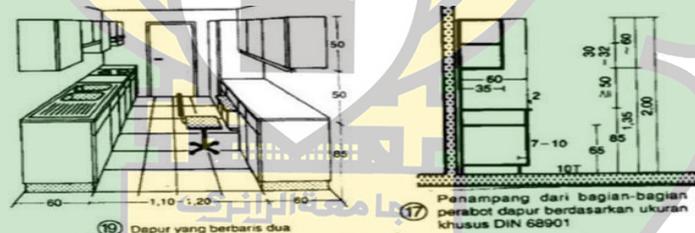
#### 1. Ruang latihan

Dibedakan dalam dua ruang yaitu:

- a. Ruang teori dalam belajar memasak masakan khas Aceh dan
- b. Ruang teori dalam belajar membuat soevenir khas Aceh

#### 2. Ruang Produksi

Proses Produksi makanan pada pusat kuliner khas aceh seluruhnya dilakukan di dalam ruang produksi dan selanjutnya akan di display di restorant maupun *food court* (pujasera).



A Gambar: 2.32 Dimensi Dapur

Sumber: (Neutfert,1996)

#### 3. Ruang Penyimpanan

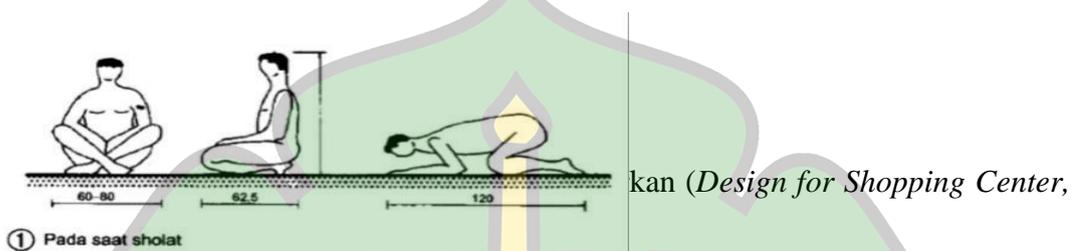
Ruang ini meupakan ruang khusus penyimpanan bahan-bahan makanan yang berhubungan dengan ruang produksi, yang aman dan terhindar dari kering dan basah, sehingga seluruh bahan-bahan produksi aman dan terjaga kualitasnya.

## 2.1.7 Fungsi Skunder

### 1. Mushalla

Penetapan mushala pada Rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh, adapun kebutuhan ruang shalat pada mushola harus memperhatikan ukuran manusia ketika shalat terutama pada saat rukuk dan sujud, adapun dimensinya sebagai berikut:

Gambar 2.33 Dimensi Ketika Shalat  
Sumber: (Neufert,1996: 249)

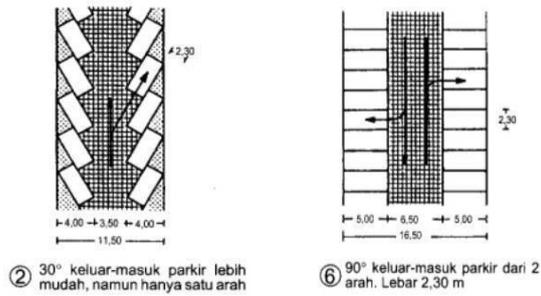


- Manajemen kepemilikan tunggal (*single owner-ship manajemen*) Disini satu pusat perbelanjaan di olah satu tim professional, dimana semua diatur oleh manajemen pusat perbelanjaan, mulai dari merencanakan, menetapkan nama, memasarkan nama, memasarkan, hingga mengelola properti tersebut. Pusat perbelanjaan ini hanya menggunakan satu hasil investasi dari satu properti saja.
- Outlet Souvenez  
Dilihat dari cara pelayanan berdasarkan (*Design for Shopping Center,1982; dalam Sasmita; 2012*) adalah : *Self Service* merupakan pembeli dan konsumen dapat memilih dan mengambil barang-barang yang dibutuhkan, kemudian diletakkan pada keranjang / kereta dorong yang telah disediakan, lalu membawa barang ke kasir untuk pembayaran dan pembungkusan.

## 2.1.8 Fungsi Penunjang

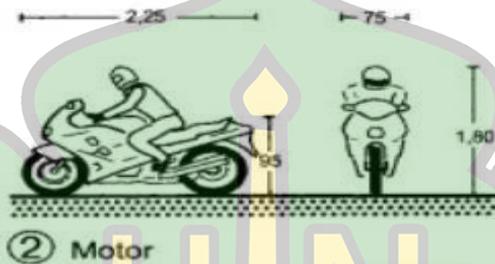
### 1. Parkir

Parkir menjadi ruang yang cukup penting pada Pusat Kebudayaan Tradisi Aceh, hal ini dikarenakan objek rancangan merupakan bangunan publik yang harus memiliki lahan parkir luas, mulai dari parkir bus, mobil, motor, dan motor. Adapun standarisasinya sebagai berikut.

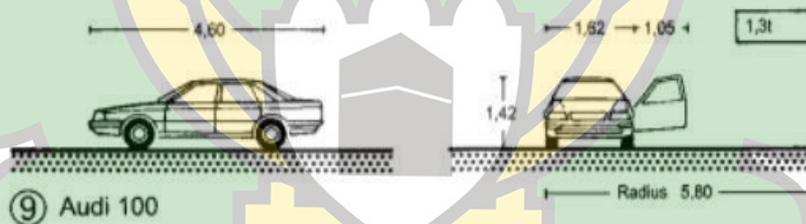


Gambar 2.34 Dimensi Parkir Sumber: (Neufert,1996: 105)

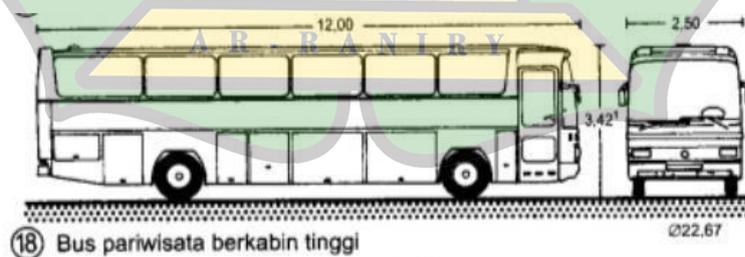
Besaran parkir juga merujuk pada besaran kendaraan, berikut standar kendaraan bermotor.



Gambar 2.35. Dimensi Speda Motor  
Sumber: (Neufert,1996: 100)



Gambar 2.36. Dimensi Mobil  
Sumber: (Neufert,1996: 100)



Gambar 2.37 Dimensi Mobil Bus  
Sumber: (Neufert,1996: 101)

Bus merupakan sarana transportasi yang sering digunakan wisatawan, jadi sangat dibutuhkannya sarana parkir bus yang harus menyesuaikan atau lebih untuk kepentingan sirkulasi.

## 2. Listrik Dan Generator

Listrik dan generator adalah fasilitas utama yang harus dimiliki disetiap pusat kuliner, tingkat kestabilan tegangan dan kemampuan supply listrik menjadikan nilai plus untuk bangunan, karena akan memberikan rasa aman dari bahaya kebakaran yang diakibatkan oleh korsleting listrik.

## 3. Toilet

Toilet seharusnya harus disesuaikan dengan tema pusat kuliner, sasaran pengunjung, Dan Kemudahan pemeliharaan. Kebersihan dan peletakan toilet disetiap lantai harus karena memberikan kenyamanan saat pengguna menggunakannya serta tidak perlu susah mencari toilet.

### 2.2 Tinjauan Khusus

#### 2.2.1 Lokasi

A. Jl. Taman Ratu Safiatuddin, Gp. Lampriet, Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh, Prov. Aceh



Gambar 2.38 Alternatif Lokasi 1  
Sumber : Google Earth

- KDB =  $32.000 \text{ m}^2 \times 60\%$  =  $19.200 \text{ m}^2$
- KLB =  $19.000 \text{ m} \times 3,5$  =  $67.000 \text{ m}^2$
- KDH =  $32.000 \text{ m} \times 40\%$  =  $12.800 \text{ m}^2$
- GSB = Jl. Sri Ratu Safiatuddin 4 m

Jl. T Nyak Arif 10 m

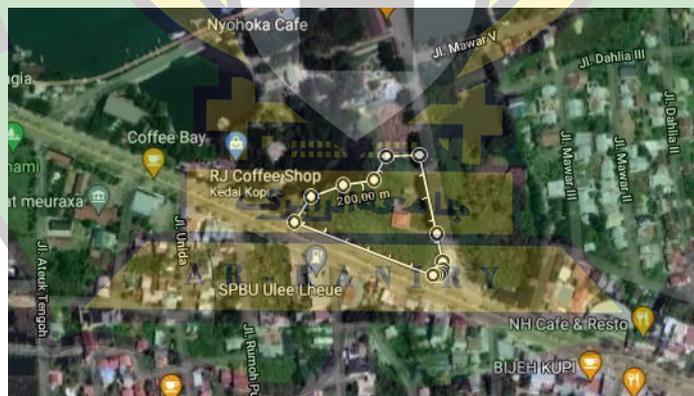
B. Jl. Banda Aceh-Medan, Gp. Lamseupeng, Kecamatan Lueng Bata,  
Kota Banda Aceh, Prov. Aceh



Gambar 2.39 Alternatif Lokasi 2  
Sumber : Google Earth

- Luas Total = 28.900 m<sup>2</sup>
- KDB = 60%
- KLB = 3,5 m
- KDH = 40%
- GSB = -

C. Jl. Lintas Timur Sumatra, Gp. Ulee Lheue, Kecamatan Meraxa, Kota  
banda aceh, Prov. Aceh



Gambar 2.40 Alternatif Lokasi 3  
Sumber : Google Earth

- Luas total = 7.372 m<sup>2</sup>
- Jarak total = 375,84 m<sup>2</sup>
- KDB = 60%
- KLB = 3,5m
- KDH = 40%

Tabel 2.3.1 Kriteria Penilaian Lokasi

No	KRITERIA LAHAN	NILAI LOKASI SITE		
		ALT 1	ALT 2	ALT3
1	<b>Peraturan Yang Berlaku/ RTRW</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peruntukan lahan</li> <li>▪ Peraturan setempat</li> <li>▪ Kepadatan Lahan</li> <li>▪ ukuran site</li> </ul>	3 3 3 3	2 3 3 2	2 2 3 3
2	<b>Aksesibilitas/ Pencapaian</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sarana transportasi.</li> <li>▪ Kedekatan dengan terminal/ Bandara.</li> <li>▪ Kemudahan pencapaian dari pusat kota.</li> </ul>	3 3 3	3 3 3	3 3 3
3	<b>Kondisi lingkungan sekitar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Polusi udara.</li> <li>▪ Kebisingan rendah.</li> <li>▪ Ketersediaan vegetasi.</li> <li>▪ Tidak rawan bencana.</li> </ul>	3 3 3 3	3 3 1 2	3 3 1 2
4	<b>Fasilitas Penunjang Yang Tersedia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fasilitas kesehatan terdekat.</li> <li>▪ Fasilitas peribadatan terdekat.</li> <li>▪ Fasilitas perdagangan terdekat.</li> <li>▪ Fasilitas pendidikan.</li> </ul>	3 3 3 3	3 3 3 3	2 3 3 3
5	<b>Prasarana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jaringan listrik negara induk.</li> <li>▪ Jaringan air bersih induk.</li> <li>▪ Drainase induk.</li> </ul>	3 3 3	3 2 2	3 3 2
Jumlah		54	47	48

### Kesimpulan

Lokasi yang dipilih adalah Alternatif nomor 1, yaitu di Gp. Lampriet, Kecamatan Kuta alam, Kota Banda Aceh, Penulis memilih lokasi tersebut karena memiliki nilai plus tersendiri dibandingkn dengan alternatif lokasi 2 dan 3.



Gambar 2.41. Lokasi terpilih  
Sumber : Analisa Pribadi

### 2.2.2 Peraturan KDB, KLB dan Garis Pantai

Terkait peraturan daerah Kota Banda Aceh mengenai peraturan pembangunan bangunan, menetapkan bahwa :

- Peraturan Koefisien Dasar Bangunan (KDB) 60%
- Koefisien Lantai Bangunan (KLB) : 6 lantai atau maksimal 19 meter.
- Koefisien Daerah Hijau : 40 %
- Garis Sempadan Bangunan : 8 meter
- Garis Sempadan Sungai : 3 meter
- Peruntukan lahan : kawasan perdagangan dan jasa

### 2.2.3 Luas dan Tinggi Bangunan

Terkait peraturan RT/RW Banda Aceh yang telah ditetapkan, maka pembangunan Pusat Kuliner dan Souvenir Aceh yang sesuai dengan peraturan daerah adalah:

1. Luas Tapak : 32.000 m<sup>2</sup>  
: 60% x 32.000 / 100%
- Area yang bisa dibangun : 19.200 m<sup>2</sup>
2. Tinggi bangunan : 19 meter (5 lantai)

## 2.2.4

### Studi Banding Perancangan Sejenis

#### 1. Central Maket In Kuala Lumpur



Gambar :2.42 Central Maket In Kuala Lumpur

Sumber: <https://worldtradecentrekl.com.my/2019/07/04/central-market-kuala-lumpur/>

Central Market merupakan pusat wisata belanja dan kuliner yang ada di Kuala Lumpur, Malaysia. Central Market ini merupakan bangunan tua yang berdiri sejak tahun 1888. Bangunan ini merupakan cerminan dari keberdaran arsitektur Art Deco di Malaysia. Arsitektur Art Deco adalah arsitektur gaya elektrik yang menggabungkan kerajinan tradisional dan motif arsitektur kuno dengan citra zaman mesin. Gaya ini dapat dilihat dari bangunan yang kaya akan warna, bentuk yang geometris, tebal, serta ornamen yang mewah pada bangunan. Bangunan ini menyerupai bentuk rumah-rumah bergaya kampung yang mewakili banyaknya kelompok etnik yang hidup harmonis di Kuala Lumpur. (www.malaysiasite.nl /Central\_Market, 2016)



Gambar : 2.43 Central Maket In Kuala Lumpur

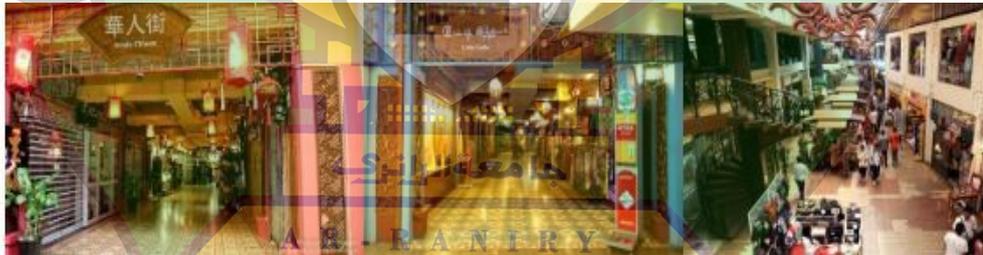
Sumber: [www.google.com](http://www.google.com)

Central Market ini terdiri dari dua lantai, dengan lantai pertama berfungsi untuk menjual souvenir dan lantai dua berfungsi untuk menjual makanan. Bangunan ini terbagi atas tiga jalur, yaitu lorong Melayu, lorong Cina, dan lorong India, hal ini bertujuan untuk memberi kesempatan kepada pengunjung untuk menambah wawasan tentang perbedaan budaya dari etnis yang ada di Malaysia. Bangunan ini memiliki ukuran panjang 123,7 m, lebar 60,8 m, dan tinggi 7,9 m. Bangunan Central Market ini banyak didominasi oleh penutup kaca “Colarex” untuk meminimalkan masuknya cahaya matahari yang terlalu banyak. Central Market ini juga dilengkapi dengan panggung terbuka yang digunakan untuk semua festival tradisional dari semua ras yang ada di Malaysia dan juga terdapat galeri seni kontemporer lokal yang bernama The AnnexGallery.

([www.kualalumpur.ws/Central\\_Market\\_Kuala\\_lumpur](http://www.kualalumpur.ws/Central_Market_Kuala_lumpur), 2016)



Gambar : 2.44 Central Market In Kuala Lumpur  
Sumber: [www.google.com](http://www.google.com)



Gambar : 2.45. Tiga Lorong Cina (kiri), lorong India (tengah), lorong Melayu (kanan)  
Sumber: [www.google.com](http://www.google.com)

Dari Kajian Presiden diatas didapat kesimpulan bahwa bangunan Central Market ini menerapkan konsep tradisional akan tetapi tetap menggabungkan dengan motif arsitektur kuno. Bangunan ini terdiri dari dua lantai dan bangunan ini juga memisahkan antara fungsi pusat kuliner dan pusat souvenir. Bangunan ini juga hanya berfungsi sebagai pusat kuliner dan souvenir akan tetapi juga menambahkan fungsi gallery sebagai tempat untuk pembelajaran seni kontemporer tradisional serta juga terdapat panggung terbuka yang digunakan untuk semua festival tradisional dari semua ras yang ada di Malaysia.

## BAB III ELABORASI TEMA

### 3.1 Tinjauan Tema

#### 3.1.1 Tema Rancangan

Regionalism dalam arsitektur merupakan suatu gerakan yang menganjurkan tampilan bangunan merupakan hasil yang universal dengan pola kultural dan teknologi modern dengan akar, tata nilai nuansa tradisi yang masih dianut masyarakat setempat. Menurut Lim, William S.W./Tan, Hock Beng (1998) membagi regionalism menjadi 4 yaitu:

1. Menyegarkan kembali tradisi (*reinvigorating*)

Menghadirkan suasana arsitektur tradisional dengan bentuk asli yang memiliki makna sama. Dapat berupa pemaknaan kebiasaan atau aturan yang berlaku.

2. Mengkombinasikan tradisi lokal (*reinventing*)

Proses pembentuk tradisi dengan cara mengkombinasikan tradisi lokal yang ada dengan unsur dari tradisi lain sehingga membentuk tradisi baru yang berbeda.

3. Melanjutkan tradisi (*extending*)

Meskipun kita dituntut menghormati sejarah masa lalu akan tetapi masa lalu yang melekat itu ada berbagai sisi dan dapat memberi pengertian yang berbeda pada berbagai orang. Sehingga pada tradisi dapat kelunturan yang mana dapat mempertinggi sensitifitas kita, interpretasi kita, sisi manakah yang kita perlukan demi masa kini dan masa depan.

4. Penginterpretasian kembali tradisi (*reinterpreting*)

Dalam hal ini tradisi diinterpretasikan kembali dengan menggunakan idiom kontemporer, yang mana bentuk tradisional formal tidak dibuang melainkan ditransformasikan melalui jalan penyegaran kembali.

Berdasarkan tema regionalism diatas, penulis memilih tema *reinvigorating tradition*. Pengertian *reinvigorating* menurut para ahli yang tertulis di buku Lim, William S.W./Tan, Hock Beng (1998). Dapat disimpulkan bahwa *reinvigorating tradition* merupakan kehadiran kembali suasana bersama dengan logika konstruksi dengan evolusi dari teknologi material sehingga menimbulkan integrasi dan terbentuk arsitektur yang sesuai dengan zaman karena timbul keberubahan.

Pemaknaan bagi serangkaian kebiasaan yang biasanya ditentukan oleh aturan yang sudah diterima sejak awal dan bersifat ritual atau simbolik. Yang bertujuan menanamkan nilai dan norma perilaku melalui kebiasaan, yang dengan sendirinya membentuk kontinuitas dengan masa lalu. Selain itu, hal ini akan membangun kontinuitas dengan sejarah masa lalu yang sesuai. Beberapa faktor yang berkaitan dengan tema ini adalah budaya, masyarakat, ekonomi, geografi, dan iklim.

Menurut Kartono (1999), *reinvigorating* berarti bentuk tetap dengan makna tetap. Bentuk arsitekturalnya tetap mengadopsi bentuk lama meskipun dengan perubahan material dan makna lama. Ini memungkinkan pada masyarakat yang masih homogen, kuat struktur sosial dan masih berpegang pada nilai norma sehingga nilai lokal masih dominan.

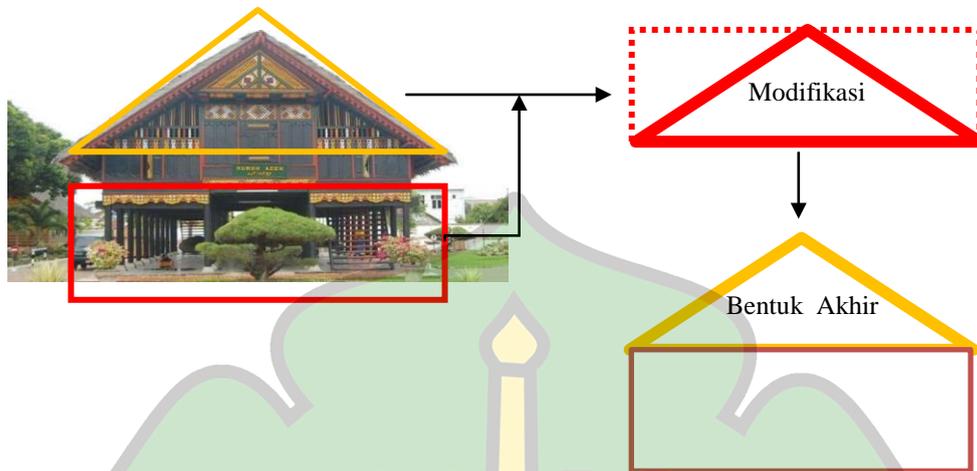
Tema *Reinvigorating Traditional* dipilih karena melihat bangunan-bangunan yang ada di sekitaran site pada umumnya masih biasa saja dan kurang memiliki suatu citra atau identitas apapun, oleh karena itu pada perancangan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh ini bertujuan untuk menampilkan tampilan bangunan yang kental dengan budaya khas Aceh, sehingga minat wisatawan lokal maupun mancanegara untuk dapat lebih mengenal berbagai macam kuliner khas Aceh dengan tampilan bangunan yang bernilai tradisional.

### 3.2 Reinvigorating Tradition

Tema yang diterapkan pada perancangan pusat kuliner dan souvenir Aceh ini adalah *Reinvigorating Tradition* yang bertujuan untuk menghadirkan kombinasi antara arsitektur tradisional Aceh dengan arsitektur kontemporer. Sehingga wisatawan lokal/luar dapat merasakan nilai-nilai, tradisi, budaya, dan kuliner khas Aceh yang ada pada masa lalu, dihadirkan pada masa sekarang. Adapun beberapa penerapan yang diterapkan pada perancangan pusat kuliner dan souvenir Aceh, antara lain :

### 3.2.1 Bentuk

Pada perancangan pusat kuliner dan souvenir aceh, mengambil bentuk dari rumah budaya aceh yang akan di modifikasikan dengan bentuk-bentuk dasar seperti persegi dan segitiga.



Gambar 3.1 Modifikasi Bentuk  
Sumber : Analisa Pribadi

### 3.2.2 Penghawaan dan Ornament

Sistem penghawaan menggunakan penghawaan alami (Kayu, daun rumbia, & Penggunaan *Tulak Angen*) dan buatan. Penghawaan alami diterapkan pada bangunan utama. Jenis ornamen yang akan diterapkan pada bangunan adalah jenis flora ( Bentuk Tanaman *Pucok Reubong* ) di beberapa titik ruang kuliner.



Gambar 3.2 Variasi Motif Ornamen Flora Pucok Reubong  
Sumber : Natasya, Tipologi Motif Ornamen, 2019



Gambar 3.3 Tulak Angen sebagai Penghawaan Alami  
Sumber : Natasya, Tipologi Motif Ornamen, 2019

### 3.2.3 Penyajian Makanan / Produk



Gambar 3.4 Gambaran wadah hidangan kuno dan modern

Sumber : <https://steemit.com/culture>

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).

### 3.3. Arsitektur Aceh (Rumah Aceh)

Bangunan tempat tinggal Rumah tradisional Aceh disebut juga dengan rumah Aceh. Rumah Aceh merupakan rumah panggung yang terdiri atas tiga ruang, yaitu ruang depan yang disebut *Seuramoe Keue*, ruang tengah yang disebut *Tungai*, dan ruang belakang yang disebut *Seuramoe Likot* (Sabila, 2014).



Gambar 3.5 Rumah Aceh

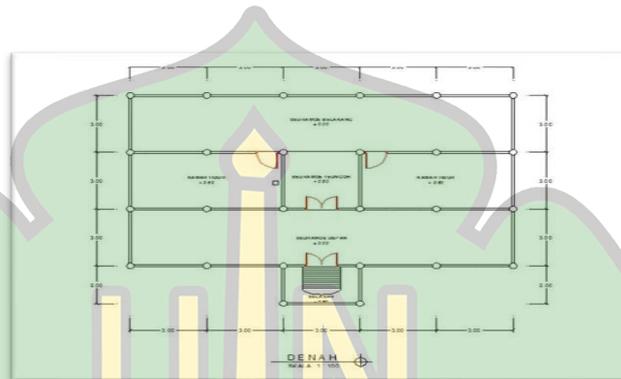
Sumber: (Sabila 2014)

Rumah tradisional Aceh dibuat tinggi di atas tanah dibangun di atas sejumlah tiang-tiang bulat besar yang tempat tegaknya beraturan. Bentuknya segi empat/persegi panjang dan tinggi lantainya dari tanah antara 4-9 hasta, serta memiliki struktur yang unik dan ornamen-ornamen khas yang melekat pada rumah tradisional Aceh. Selain itu rumah tradisional Aceh merupakan hasil proses yang panjang dalam sejarah yang merupakan produk karya manusia, proses tersebut menyerap berbagai unsur didalamnya. Unsur pertama yang diserap adalah optimalisasi dari fungsi rumah itu sendiri sebagai pelindung manusia dan keluarganya. Rumah tradisional Aceh merupakan ekspresi keyakinan terhadap Tuhan dan adaptasi terhadap alam.

Adaptasi masyarakat Aceh terhadap lingkungannya dapat dilihat dari bentuk rumah Aceh yang berbentuk panggung, tiang penyangganya yang terbuat dari kayu pilihan, dindingnya dari papan, dan atapnya dari rumbiah. Pemanfaatan alam juga dapat dilihat ketika mereka hendak menggabungkan bagian-bagian rumah, mereka tidak menggunakan paku tetapi menggunakan pasak atau talipengikat dari rotan. Walaupun hanya terbuat dari kayu, beratap daun rumbia, dan tidak menggunakan paku, rumah tradisional Aceh bisa bertahan hingga 200 tahun (Hadjad dkk: 1984)

Berikut gambaran dan penjelasan terkait Rumah Adat Aceh.

a. Denah



Gambar 3.6 Denah Rumah Adat Aceh

Sumber: (sabila 2014)

Denah rumah tradisional Aceh berbentuk persegi yang terdiri dari tiga jalur lantai memanjang sejajar dengan bubungan atapnya. Jalur lantai yang tengah ditinggikan 25 sampai 40 cm. Denah Rumah Aceh terdiri dari lima ruang memiliki 24 tiang/kolom seperti gambar di atas. Jalur lantai terdepan dipakaisebagai serambi suami untuk menerima tamu-tamu laki-laki, sedangkan jalur lantai belakang adalah untuk ibu dan keluarga dan bersifat pribadi (skaral). Keduanya diantarai oleh dinding seketeng, yang maksudnya untuk memisahkan serambi depan yang bersifat umum dengan serambi belakang yang bersifat pribadi (Hadjaddkk, 1984).

4. Warna Dan Makna

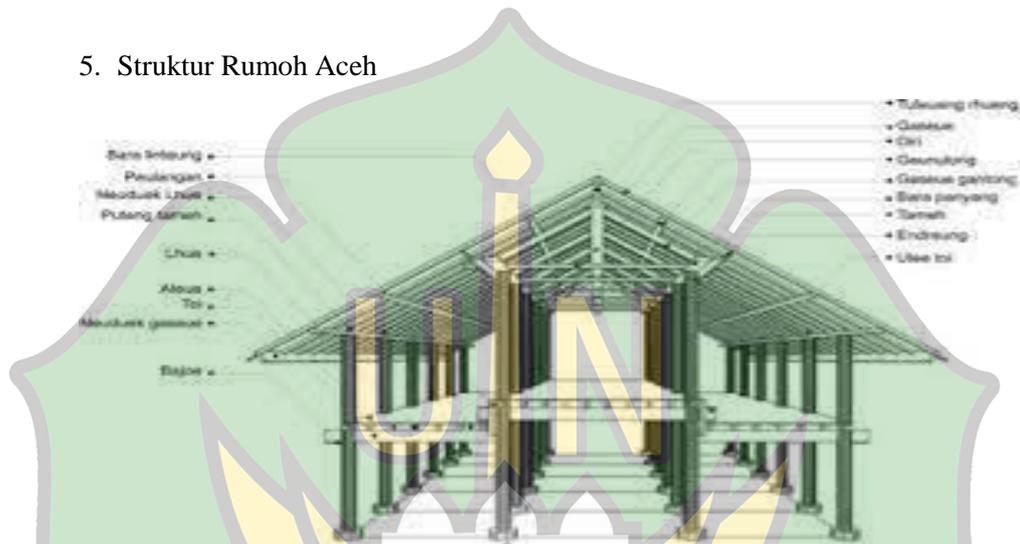
Warna pada rumah tradisional Aceh umumnya memakai warna kuning, krem dan merah, orange, hitam yang kadang kadang di kombinasikan dengan warna putih. Jika terdapat warna warna lain itu merupakan akibat pengaruh masa kini (Hadjad dkk, 1984).

- Merah

Emosional yang berubah-ubah,naik turun,hidup mengairahkan dan menyenangkan,menumbuhkan semangat.

- Kuning  
Memiliki karakter kuat, hangat, dan memberi nuansa cerah menciptakan suasana nyaman dan menyenangkan
- Putih  
Bersifat netral, tanpa perasaan dan memiliki kesan suci
- Orange  
Menunjukkan kehangatan, kesehatan pikiran dan kegembiraan.
- Hitam adalah Melambangkan perlindungan.

#### 5. Struktur Rumoh Aceh



Gambar 3.7 struktur

Adapun elemen pembentuk rangka utama rumoh aceh terdiri:

1. Pondasi atau landasan tiang yang disebut kaki tamah menggunakan batu sungai, diletakkan diatas tanah dasar yang telah ditinggikan sekitar 30 cm atau disebut teunamba
2. Tiang atau tamah sebagai salah satu kerangka utama yang menahan atap, menggunakan kayu bulat
3. Balok yang menghubungkan tiang-tiang dalam arah memanjang disebut ro' dan melintang disebut toi.
4. Balok untuk menahan lantai disebut lhuae
5. Sebagai penahan atap menggunakan balok kayun yang disebut bara panyang dan bara linteung, indreng, diri, tuleung reung, dan gaseue.
6. Sedangkan untuk dinding atau binteh dan lantai atau aleu menggunakan papan

Rumah tradisional Aceh didirikan di atas tiang-tiang kayu atau bambu dengan maksud untuk menghindarkan diri dari serangan binatang buas dan banjir. Karena

berkolong maka orang hidup di atas lantai yang selalu kering, jadi lebih sehat (Hadjad,1984)

### 3.4 Studi Banding Tema Sejenis Reinvigorating Traditional

Faktor	Arsitektur	Kontruksi	Dekorasi	Tahap Membangun
Budaya	Tipologi bangunan tetap atau sedikit modifikasi	Menggunakan teknik kontruksi tradisi atau modifikasi minimal	Dekorasi asli dari budaya masyarakat sekitar lokasi	Kadang menghormati adat dengan upacara tahap membangun awal-akhir
Masyarakat	Menggunakan bentukan yang mudah dikenal masyarakat, bentuk-bentuk "asli"	Menggunakan kepandaian pengetahuan kontruksi masyarakat sekitar lokasi	Menggunakan bentuk /figuratif/teknik yang dikenal masyarakat/bentuk-bentuk "asli"	Teknik kontruksi modern kadang mem-bypass tahap membangun tradisi
Ekonomi	Tidak terkaid langsung	Tidak terkaid langsung, dapat menggunakan teknik & material yang berbiaya mahal	Dapat menggunakan teknik & material yang berbiaya mahal	Dapat tidak linier untuk mempercepat proses membangun
Geografi	Memperhatikan geografis lokasi.	Memperhatikan geografis lokasi	Tidak terkaid langsung	Sistem fondasi
Iklim	Sangat memperhitungkan faktor faktor iklim	Sangat memperhitungkan faktor faktor iklim	Tidak terkaid langsung	Terutama sistem atap

## 1. Novotel Benoa

Bali 1996 Perencana Bunnaq Arc Thailand



Terletak di tanjung benoa, beberapa bentukan hasil reinvigorating:

- Pengeolahan tapak dan leveling lantai yang cermat, meneruskan tradisi pengolahan tapak ars bali.
- Suasana yang ingin di bangun adalah suasana desa tradisional bali.(intricacy).
- Prinsip struktur terbuka.
- Tanpa dinding masif

UIN  
جامعة الرانيري  
AR - RANIRY

## BAB IV ANALISA

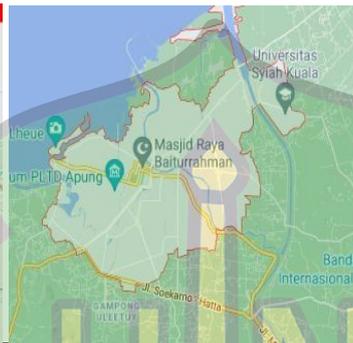
### 4.1 Analisa Kondisi Lingkungan

#### 4.1.1. Lokasi

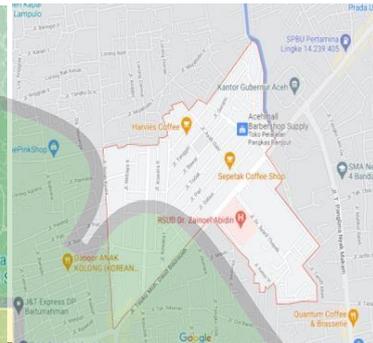
Lokasi tapak perancangan pusat kuliner dan souvenir khas aceh berada di jalan Jl. Taman Ratu Safiatuddin, Gp. Lampriet, Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh, Prov. Aceh



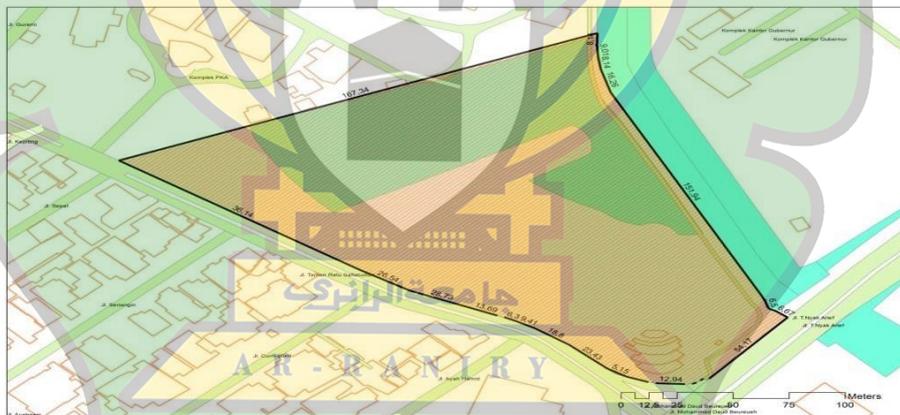
Gambar 4.1 Peta Provinsi Aceh  
Sumber: Google.Com



Gambar 4.2 Peta Kota Banda Aceh  
Sumber: Google.Com



Gambar 4.3 Peta Kecamatan Kuta Alam  
Sumber: Google.Com

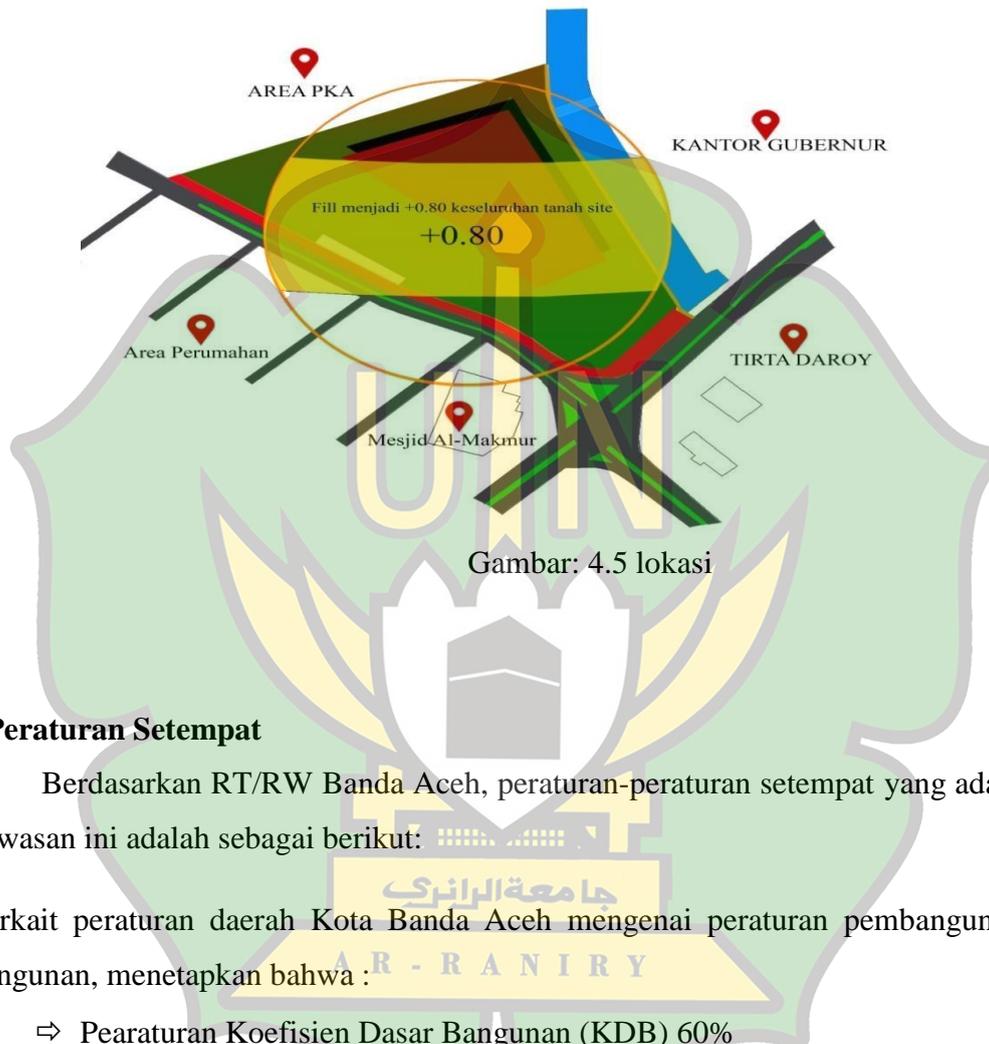


Gambar 4.4 Peta Lokasi Perancangan  
Sumber: Google.Com

Posisi site terletak disalah satu jalan arteri Sekunder yang diapit oleh beberapa Kawasan penting, diantaranya; pusat pemerintahan, pusat Kesehatan, pusat kebudayaan, Mesjid Agung Al makmur, PDAM, kantor BPOM, dan Madani Islamic Centre. Hal ini dapat menjadi potensi dan masalah pada site.

#### 4.1.2. Kondisi Tapak

- Bagian Utara : Kantor Gubernur
- Bagian Timur : Tirta Daroy
- Bagian Barat : Area Pka
- Bagian Selatan: Masjid AL-Makmur



Gambar: 4.5 lokasi

#### 4.1.3. Peraturan Setempat

Berdasarkan RT/RW Banda Aceh, peraturan-peraturan setempat yang ada di kawasan ini adalah sebagai berikut:

Terkait peraturan daerah Kota Banda Aceh mengenai peraturan pembangunan bangunan, menetapkan bahwa :

- ⇒ Peraturan Koefisien Dasar Bangunan (KDB) 60%
- ⇒ Koefisien Lantai Bangunan (KLB) lantai atau maksimal 19 meter.
- ⇒ Koefisien Daerah Hijau 40 %
- ⇒ Garis Sempadan Bangunan : 8 meter
- ⇒ Garis Sempadan Sungai : 3 meter
- ⇒ Peruntukan lahan : kawasan perdagangan dan jasa

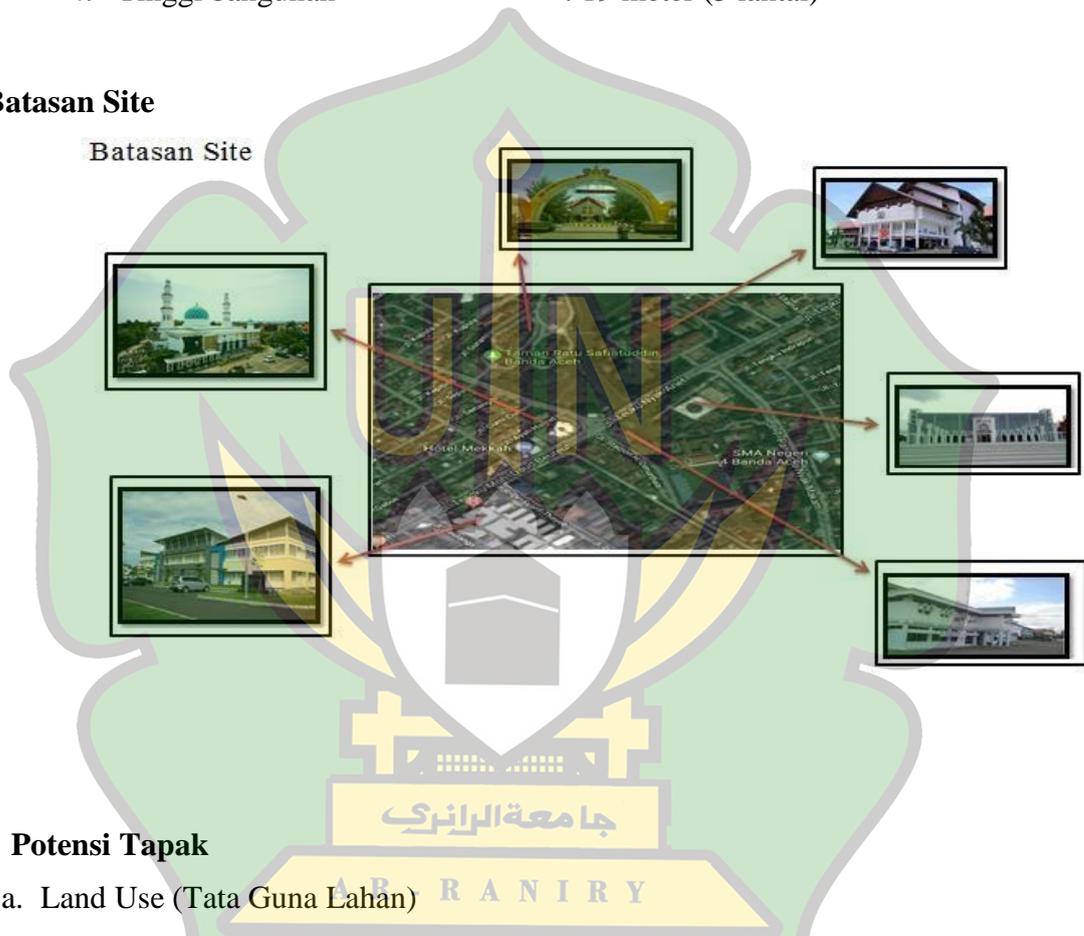
#### 4.1.4. Luas Dan Tinggi Bangunan

Terkait peraturan RT/RW Bnda Aceh yang telah di tetapkan, maka pembangunan Pusat Kuliner dan Souvenir Aceh yang sesuai dengan peraturan daerah adalah:

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 3. Luas Tapak           | : 32.000 m <sup>2</sup> |
|                         | : 60% x 32.000 / 100%   |
| Area yang bisa dibangun | : 19.200 m <sup>2</sup> |
| 4. Tinggi bangunan      | : 19 meter (5 lantai)   |

#### 4.1.5. Batasan Site

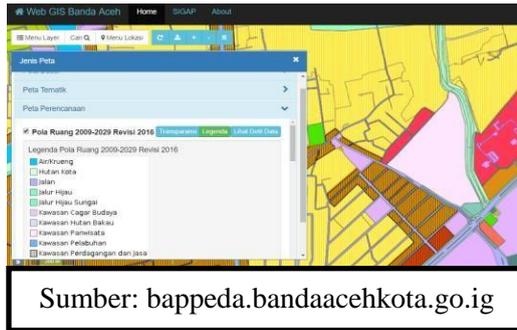
Batasan Site



#### 4.1.6 Potensi Tapak

##### a. Land Use (Tata Guna Lahan)

Kawasan pelayanan umum dikembangkan dengan tujuan untuk menyediakan ruang ruang yang berfungsi untuk menampung fasilitas pelayanan umum dan ruang ruang yang berkembang sebagai dampak pengembangan fasilitas pelayanan umum yang meliputi fasilitas pelayanan pemerintah, perdagangan dan jasa, industri pengolahan, fasilitas kesehatan, fasilitas pendidikan, fasilitas peribadatan dan fasilitas transportasi.



## b. Akseibilitas

Tapak berada di *landuse* pelayanan umum yang dikelilingi oleh kawasan perkantoran, pendidikan dan perumahan sedangkan untuk akses sangat mudah dicapai karena berada di pinggiran kota banda aceh yang bisa dicapai oleh kendaraan umum maupun kendaraan pribadi.

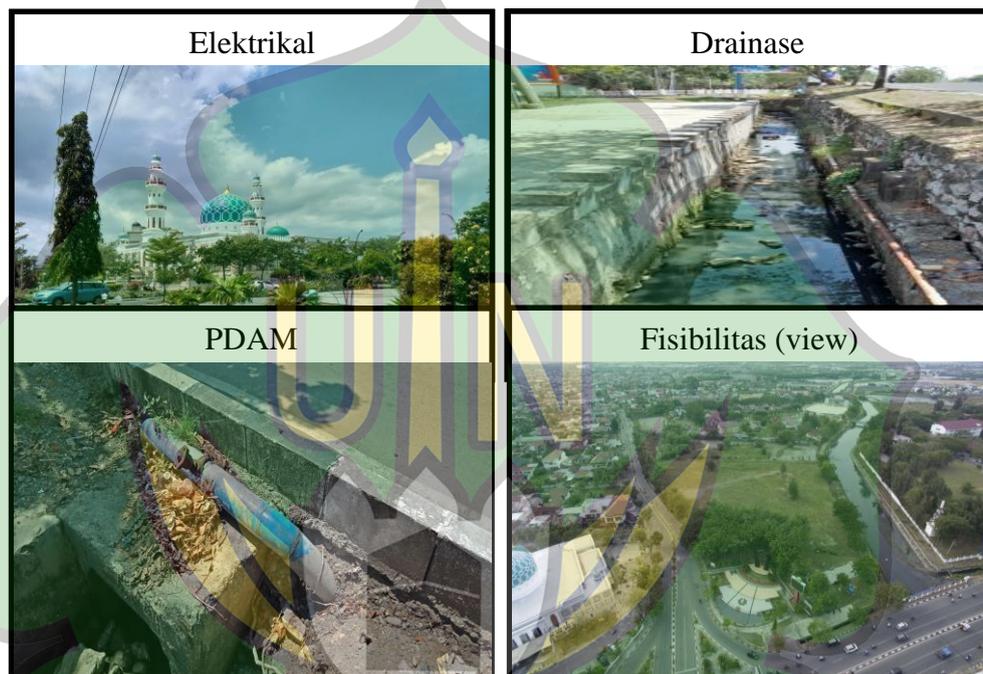


Gambar: 4.6

Sumber: gambar pribadi

## c. Utilitas

Sarana utilitas pada tapak belum diterfungsikan secara optimal, akan tetapi sudah tersedia beberapa fasilitas yang bisa digunakan dan dioptimalkan lagi seperti gorong-gorong, lampu jalan, lampu taman, tiang listrik, pipa PDAM, pintu air dan video tron yang berada pada area tugu ratu sri safiatudin. Berikut adalah titik-titik utilitas yang ada pada site.



Gambar: 4.7

Sumber: gambar pribadi

d. Fasilitas Penunjang

⇒ Rumah Sakit Zainoel Abidin

Keberadaan rumah sakit zainoel abidin ini sangatlah menguntungkan untuk lokasi perancangan

⇒ Hotel

Lokasi perancangan dekat dengan tempat penginapan menguntungkan bagi para tamu yang datang dari luar daerah. Tamu tidak harus menginap di hotel yang jauh dari lokasi site

⇒ Area Caffe Atau Kedai Kopi

Keberadaan tempat kuliner khususnya tempat menikmati kopi Aceh menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat luar daerah untuk dating

kelokasi. Karena kopi Aceh sudah terkenal di Indonesia, bahkan masyarakat Internasional.

- ⇒ Masjid Agung Al-Makmur(Oman) yang merupakan salah satu masjid ikonik di banda aceh yang berpotensi untuk mewedahi kebutuhan pengguna
- ⇒ Komplek Pka merupakan area wisata yang menggelar acara akbar tahunan

#### 4.1.7 Karakter Lingkungan

Karakteristik lokasi tapak perancangan akan dijelaskan mengenai data-data yang akan menjadi ciri khas dan data pendukung dalam merancang perencanaan pusat kuliner dan souvenir khas Aceh. Data-data tersebut sebagai berikut.

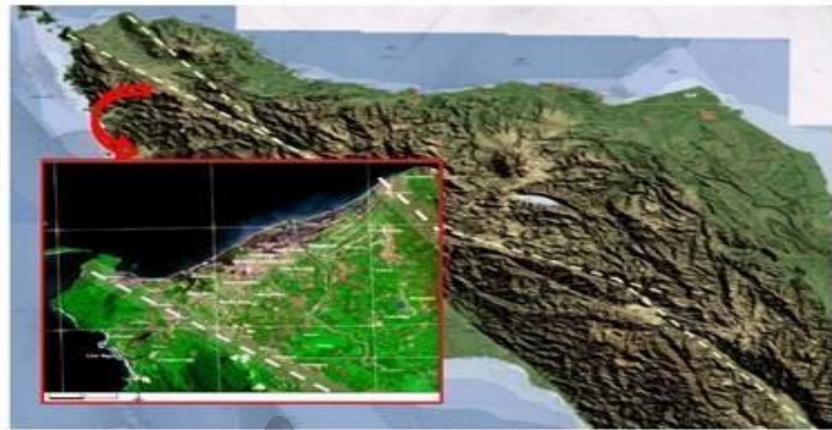
##### A. Data Fisik

##### 1. Topografi

Kondisi topografi (ketinggian) Kota Banda Aceh berkisar antara -0,45 m sampai dengan +1,00 m di atas permukaan laut (dpl), dengan rata-rata ketinggian 0,80 m dpl. Bentuk permukaan lahannya (fisiografi) relatif datar dengan kemiringan lereng antara 2 – 8%. Bentuk permukaan ini menandakan bahwa tingkat erosi relatif rendah, namun sangat rentan terhadap genangan khususnya pada saat terjadinya pasang dan gelombang air laut pada wilayah bagian utara atau pesisir pantai.

##### 2. Geologi

Secara geologis, Pulau Sumatera dilalui oleh patahan aktif yang memanjang dari Banda Aceh utara hingga Lampung Selatan dan dikenal sebagai Sesar Semangko (*Semangko Fault*). Oleh karenanya, daerah yang terlntasi patahan ini rentan terhadap gempa dan longsor. Kota Banda Aceh terletak diantara dua patahan (sebelah timur – utara dan sebelah barat – selatan kota) dan berada pada pertemuan *Plate Euroasia* dan *Australia* berjarak  $\pm 130$  km dari garis pantai barat sehingga daerah ini rawan terhadap tsunami.



Gambar:4.8

Sumber: RTRW Kota Banda Aceh 2009-2029 (Revisi Tahun 2016)

### 3. Hidrologi

Gambaran geohidrologi di perlukan untuk mengetahui kondisi sumber air baku dan kondisi penggunaan air tanah di kabupaten/kota sehingga dapat menjadi dasar pertimbangan pembangunan infrastruktur, salah satunya oleh Bidang Cipta Karya. Geohidrologi daerah pesisir Kota Banda Aceh secara garis besar terdapat di pesisir pantai utara dari Kecamatan Kuta Alam hingga sebagian Kecamatan Kuta Raja, dan pesisir pantai yang terletak di wilayah barat atau sebagian Kecamatan Meuraxa. Terdapat 7 (tujuh) sungai yang melalui Kota Banda Aceh dan berfungsi sebagai daerah aliran sungai dan sumber air baku, kegiatan perikanan, dan sebagainya. Wilayah Kota Banda Aceh memiliki air tanah yang bersifat asin, payau dan tawar. Daerah dengan air tanah asin terdapat pada bagian utara dan timur kota sampai ke tengah Kota Banda Aceh. Air payau berada di bagian tengah kota dan membujur dari timur ke barat. Sedangkan wilayah yang memiliki air tanah tawar berada di bagian selatan kota yang membentang dari Kecamatan Baiturrahman sampai Kecamatan Jaya Baru, yang juga mencakup Kecamatan Lueng Bata, Ulee Kareng, Banda Raya. Berikut adalah sungai – sungai yang mengalir di Kota Banda Aceh :

Table 4.1.sumber RPIJM Kota Banda Aceh 2013-2017

No	Nama Sungai	Luas Daerah Aliran Sungai (km <sup>2</sup> )
1.	Krueng Aceh	1.712.00
2.	Krueng Daroy	14.10
3.	Krueng Doy	13.17
4.	Krueng Neng	6.55
5.	Krueng Lhueng Paga	18.25
6.	Krueng Tanjung	30.42
7.	Krueng Titi Panjang	7.80

Sungai Krueng Aceh yang mengalir melalui Kota Banda Aceh dengan beberapa anak sungainya seperti Krueng Daroy, krueng Doy dan Krueng Neng. Anak sungai ini merupakan saluran drainase alam yang menjadi *outlet* dari saluran-saluran drainase yang ada. Oleh karena itu, air hujan yang mengalir di saluran – saluran drainase sangat dipengaruhi oleh air permukaan di sungai tersebut. Padahal air sungai juga dapat dipengaruhi oleh pasang surut air laut, oleh sebab itu aliran air hujan tidak selalu dapat mengalir secara gravitasi (dari daratan ke laut).

#### 4. Klimatologi

Wilayah Kota Banda Aceh memiliki suhu udara rata-rata bulanan berkisar antara 25,5°C hingga 27,5°C dengan kisaran antara 18,0°C sampai 37,0°C. Sedangkan tekanan udaranya diantara 108-102 milibar. Curah hujan Kota Banda Aceh per tahun berkisar antara 1.039 mm – 1.907 mm, dengan curah hujan rata-rata per tahun 1.592 mm. Curah hujan tertinggi umumnya terjadi pada bulan Oktober dan November yaitu 20 – 21 hari sedangkan curah hujan terendah terjadi pada bulan Februari dan Maret yaitu 2 – 7 hari. Kelembaban udara berkisar antara 75% hingga 87%. Kelembaban tertinggi terjadi pada bulan Desember dan terendah pada bulan Juni. Sementara, kecepatan angin di wilayah ini bertiup antara 2 – 28 knots. Bulan kering ditandai dengan jumlah curah hujan kurang dari 60 mm, sedangkan bulan basah adalah jumlah curah hujan di atas 100 mm. Berikut adalah tabel

curah hujan, hari hujan, dan lama penyinaran pada masing – masing bulan di Kota Banda Aceh :

Table 4.2 curah dan hari hujan serta lama penyinaran

Bulan	Curah Hujan	Jumlah Hari Hujan	Rata-Rata Penyinaran Matahari
Januari	106	7	68
Febuari	93	7	76
Maret	80	8	74
April	73	6	63
Mei	58	6	63
Juni	49	9	56
Juli	92	6	66
Agustus	60	6	59
September	89	7	45
Oktober	118	15	38
November	85	11	49
Desember	100	10	54

Sumber: BPS Kota Banda Aceh,2020

#### 4.1.8 Analisis Site

Iklim merupakan faktor alam seperti cahaya matahari, hujan, kecepatan angin, dapat mempengaruhi bentukan arsitektur, pemahaman terhadap iklim dan karakteristiknya dapat membantu menciptakan kenyamanan pada bangunan. Cahaya dari matahari dapat dimanfaatkan dengan baik jika orientasi bangunan tidak menghadap langsung dengan tenggelam maupun terbitnya matahari yang dapat menimbulkan panas yang berlebihan dan juga silau.

##### 1) Analisa Matahari



Gambar 4.9 analisa matahari  
Sumber:analisa pribadi/2021

#### Tanggapan

- Dilihat dari arah lintasan matahari (timur-barat) pada tapak sebelah timur terdapat vegetasi jenis peneduh hal ini menjadi respon alami terhadap permasalahan matahari pagi.

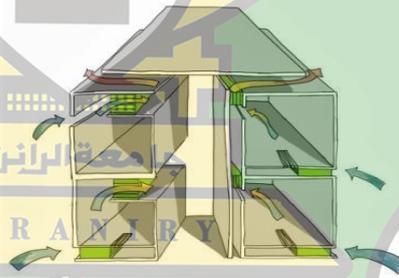


Gambar 5.0 analisa matahari  
Sumber: analisa pribadi/2021

- Namun terhadap pengguna dalam bangunan untuk meminimalisir dampak terhadap paparan sinar matahari langsung bisa menggunakan kisi-kisi pada sisi kaca yang berhadapan langsung dengan matahari, terutama matahari siang dan sore.



- Adanya cross ventilation, penanaman vegetasi, yang memungkinkan adanya pergerakan angin sehingga dapat mengurangi panas yang diterima bangunan dengan aliran angin.



Gambar 5.1 Cross Ventilation  
Sumber: www.machgroup.co.uk, 2019

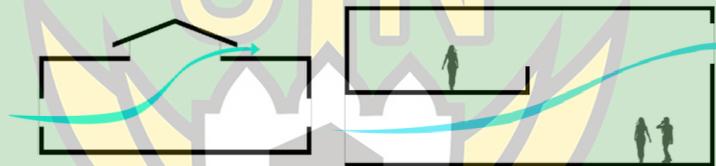
## 2) Analisa Angin



Gambar 5.2 analisa angin  
Sumber: analisa pribadi/ 2021

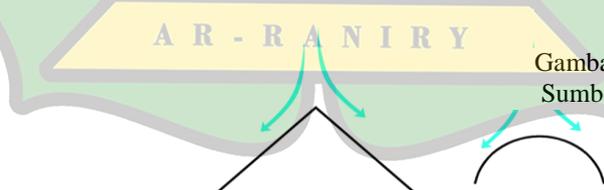
Lokasi site yang berada di kota banda aceh dengan iklim tropis yang angin terkencang datang dari arah barat. Kondisi site yang berada di tengah kota dan diapit oleh area perumahan dan perkantoran,

- Utara : sudah tersedia vegetasi peneduh, tinggal penambahan di beberapa titik supaya terlihat lebih rapi dan teduh.
- Timur : sama halnya dengan sebelah utara, namun sebelah timur didominasi oleh vegetasi (kelapa) yang bisa menyaring debu yang dibawa dari jl teuku nyak arief
- selatan adalah area perumahan, angin pada sisi ini relatif sedang
- barat, pada sisi ini terlihat sangat lapang tanpa ada penghalang vegetasi apapun, hal ini bisa diatasi dengan penambahan vegetasi ataupun penggunaan ventilasi silang pada bangunan



Gambar 5.3 Cross Ventilation  
Sumber: analisa pribadi 2021

Sistem ventilasi silang diterapkan agar udara bisa keluar masuk sebagai penghawaan alami pada beberapa ruang baik publik atau privat.



Gambar 5.4 Cross Ventilation  
Sumber: analisa pribadi 2021

Bentuk bangunan disesuaikan agar tidak menghalangi laju angin sehingga berdampak buruk terhadap bangunan ketika terjadi angin kencang.

### 3) Analisa Vegetasi

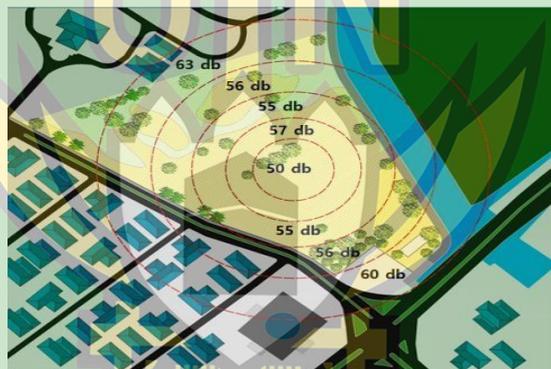


Gambar 5.5 analisa vegetasi  
Sumber: analisa pribadi 2021

Lokasi site yang merupakan lahan kosong yang tidak produktif dan tidak digunakan dalam waktu yang lama menyebabkan di beberapa area site ditumbuhi vegetasi secara tidak terpola, maka diperlukan penanaman dan penebangan di beberapa titik yang di anggap dapat menunjang desain.

#### 4) Analisa Kebisingan

##### a. Kondisi Existing



Gambar 5.6 analisa kebisingan  
(tingkat kebisingan diukur pada jam 17:0-17:20 wib)  
Sumber: analisa pribadi 2021

Dari gambar 4.23 kita bisa melihat bahwa tingkat kebisingan diukur pada waktu sore tepatnya pada pukul 17:00-17:20 yang merupakan jam-jam sibuk dimana jam tersebut merupakan jam pulang kerja ataupun jam pulang kuliah.



Gambar 5.7 analisa kebisingan  
Sumber: analisa pribadi 2021

#### b. Tanggapan

- peletakan bangunan yang fungsi sebagai area pelatihan, dan yang bersifat pengedukasian untuk diletakkan agak jauh dari sumber kebisingan yang disini berada pada sisi selatan site.
- Penggunaan vegetasi sebagai *buffer* alami bagi bangunan dititik titik yang tingkat kebisingan tinggi.
- Penggunaan material kedap suara pada ruang tertentu.

#### 4.1.9 Analisa Pemrograman Ruang

Analisis pemrograman ruang dilakukan untuk menganalisis dan menghubungkan ruang-ruang berdasarkan kebutuhan ruang pada objek rancangan. Berikut adalah analisis pemrograman ruang dalam rancangan pusat Kuliner Dan Souvenir Khas Aceh Di Kota Banda Aceh.

##### 1. Analisis Fungsi

Analisis fungsi pada bangunan dapat digunakan sebagai acuan utama dalam menentukan jenis-jenis ruangan yang diperlukan baik fungsi primer, fungsi sekunder maupun fungsi penunjang. Berikut penjabaran fungsi berdasarkan tingkat kepentingannya:

##### 1. Fungsi primer

Fungsi primer merupakan fungsi utama dari suatu bangunan. Objek rancangan pusat Kuliner Dan Souvenir Khas Aceh di kota Banda Aceh fungsi utamanya adalah untuk menjual, edukasi dan mencicipi Kuliner Khas Aceh.

##### 2. Fungsi sekunder

Fungsi sekunder merupakan fungsi yang digunakan untuk mendukung kegiatan utama. Objek rancangan pusat Kuliner Dan Souvenir Khas Aceh.

##### 3. Fungsi penunjang

Fungsi penunjang merupakan fungsi yang mendukung terlaksananya semua kegiatan, baik primer maupun sekunder. Objek rancangan pusat Kuliner Khas Aceh di Kota Banda Aceh fungsi penunjangnya berupa area servis.

## 2. Analisa Pengguna Dan Aktifitas

Analisis pengguna dan aktivitas digunakan untuk menganalisa jenis pelaku atau pengguna beserta aktivitas-aktivitas yang dilakukan di dalam area objek perancangan, sehingga dapat diperoleh data terkait kebutuhan ruang secara makro. Berikut penjabaran terkait analisis pengguna dan aktivitas:

### a. Analisa Pengguna

Jenis pengguna dalam perancangan pusat kuliner dan soufenir khas aceh di bedakan menjadi dua bagian:

#### 1) Pengelola

pengelola meliputi: Manager, Sekretaris, Bendahara, Kepala Staff, Staff Administrasi, Staff Produksi, Staff Bahan Pokok, Staff Akademisi, Staff Keamanan dan Servis, dan Staff Kebersihan.

#### 2) Pengunjung

Pengunjung pada pusat kuliner dan soufenir khas aceh di golongan dalam tiga kriteria, meliputi

- Masyarakat umum
- Budayawan
- Madasiswa atau pelajar

### b. Analisis Aktifitas

Analisis Aktivitas diklasifikasikan menurut fungsinya, yaitu meliputi fungsi primer, fungsi sekunder dan fungsi penunjang. Analisis aktivitas ini disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Table 4.3 analisis aktifitas(sumber analis pribadi)

Jenis Aktifitas	Sifat Aktifitas	Prilaku Aktifitas	Kebutuhan Ruang	Pengguna
<b>Primer</b>				
Makan Besar	Semi publik	Mengambil piring, mengambil makanan, makan di dalam ruang, berbincang, cuci tangan	restaurant	Staf produksi, pengunjung, servis, pengelola, wisatawan
Makan Ringan	Publik	Membeli, memesan, mengambil, menunggu, berbincang	foodcourt	Pengunjung, pengelola, wisatawan, pelajar
Edukasi Kuliner	Semi	Seminar	Ruang	Pengunjung,

	privat	kuliner,menyaksikan, bertanya, diskusi, demo masak	pelatihan	pengelola, wisatawan, pelajar
<b>Sekunder</b>				
Produksi	Semi privat	Memasak,mengantar, berbincang, istirahat	Ruang produksi kuliner	Staff,pengelola
Belanja	Publik	Membeli,berbincang, istirahat	Ruang jual soufenir	Pelajar, masyarakat, wisatawan, pengelola
Minum	Publik	Membeli,menerima, membayar,duduk, berbicara, bersantai	Coffe bar	Pengelola, pelajar, wisatawan, masyarakat umum
Membaca dan melihat-lihat	Semi publik	Membaca,berbincang, duduk	galeri	Pengelola, pelajar, wisatawan, masyarakat umum
Mengikuti kegiatan	Semi private	Membaca,bersant ai,menyaksikan	Aula	Wisatawan, pengunjung, pelajar, masyarakat umum
Membayar,me mbeli kupon	publik	Membeli,memil ih,menunggu	Kasir/lob by	Wisatawan, pengunjung, pelajar, masyarakat umum
<b>Penunjang</b>				
Beribadah	Semi privat	Melaksanakan ibadah	Mushalla	Pengunjung, pengelola, staf karyawan
Menjaga keamanan	Semi privat	Berkeliling, memantau, menjaga,menertibkan	Pos jaga	Staf keamanan

Kontrol servis	Privat	Menjaga, merawat, membersihkan	Ruang servis	Staf pengelola
Parkir	Publik	Memarkir, memutar, mengendarai, memberhentikan	parkiran	Pengunjung, karyawan, staf pengelola

Berdasarkan tahapan analisis pengguna dan aktifitas yang telah dilakukan sebelumnya, sehingga didapatkan kebutuhan ruang yang diperlukan sesuai dengan kebutuhan fungsinya. Berikut adalah pembagian kebutuhan ruang secara makro perancangan pusat Kuliner Dan Souvenir Khas Aceh:

Table 4.4 kebutuhan ruang makro (sumber analisis pribadi, 2019)

Primer	Sekunder	Penunjang
Restorant	Ruang produksi	Mushalla
Food court	Outlet souvenir	Pos keamanan
Edukasi kuliner	Galeri	Ruang servis
	Aula	Parkiran
	Ruang pengelola	
	Kasir/lobby	

### 3. Analisa Kebutuhan Ruang

Analisis kebutuhan ruang digunakan untuk menganalisa jumlah besaran ruang yang dibutuhkan dari tiap-tiap ruang yang terdapat pada perancangan Pusat Kuliner dan Souvenir Khas Aceh. Berikut rincian dari kebutuhan ruang yang ada:

Table 4.5 Analisis Kebutuhan Ruang (Sumber: Analisis Pribadi)

Jenis Ruang	Ruang	Dimensi	Kapasitas	Luas
<b>Fungsi Primer</b>				
Display Makan Besar	Restorant	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 50 \text{ orang}) \times 100\%$	100 orang	200 $\text{M}^2$
Penjualan Makanan Ringan	Food Court (Pujasera)	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 2 \text{ orang}) \times 50\% + \text{perabot } 1.2 \text{ M}^2 \times 10 \text{ orang}$	3 orang	10 $\text{M}^2$

Pelatihan Kuliner, Membaca, Memasak	Ruang Pelatihan Kuliner	$(1.2 M^{2/orang} \times 50 \text{ orang}) \times 100\%$	50 orang	150 M <sup>2</sup>
<b>Fungsi Sekunder</b>				
Memasak, Berdiri, Duduk, Mengantar	Ruang Produksi	$(1.2 M^{2/orang} \times 50 \text{ orang}) \times 50\% + \text{perabot } 5M^2$	50 orang	200 M <sup>2</sup>
Makan, Minum	Galeri	$(1.2 M^{2/orang} \times 50 \text{ orang}) \times 100\% + \text{perabot } 12 M^2$	50 orang	100 M <sup>2</sup>
Penjualan Pernak Pernik Dan Segala Kerajinan Khas Aceh	Outlet Souvenir	$(1.2 M^{2/orang} \times 5 \text{ orang}) \times 50\% + \text{perabot } 8 M^2$	5 orang	10 M <sup>2</sup>
Menyaksikan, Mendengarkan, Duduk	Aula	$(1.2 M^{2/orang} \times 100 \text{ orang}) \times 100\% + \text{perabot } 8 M^2$	100 orang	100 M <sup>2</sup>
Duduk, Berbincang	Ruang Pengelola	$(1.2 M^{2/orang} \times 50 \text{ orang}) \times 50\% + \text{perabot } 8 M^2$	50 orang	200 M <sup>2</sup>
Duduk, Berbincang, Berdiri	Kasir/Lobby	$(1.2 M^{2/orang} \times 50 \text{ orang}) \times 50\% + \text{perabot } 8 M^2$	50 orang	150 M <sup>2</sup>
<b>Fungsi Penunjang</b>				
Menjaga, Menertibkan	Pos Keamanan	$(1.2 M^{2/orang} \times 2 \text{ Orang}) \times 50\% + \text{Perabot } 5 M^2$	2 Orang	10 M <sup>2</sup>
Pemeliharaan, Perbaikan, Dan Pembaharuan	Ruang Servis	$(1.2 M^{2/orang} \times 3 \text{ Orang}) \times 30\% + \text{Perabot } 2 M^2$	3 Orang	10 M <sup>2</sup>
Ibadah	Mushalla	$(1.2 M^{2/orang} \times 100 \text{ Orang}) \times 50\% + \text{Perabot } 2.5 M^2$	100 Orang	150 M <sup>2</sup>
Meletakkan Kendaraan Di Dalam Area Parkir	Area Parkir	$(31.25 M^{2/Bus} \times 2 \text{ Bus}) \times 100\%$ $(15 M^{2/Mobil} \times 18 \text{ Mobil}) \times 100\%$ $(1.2 M^{2/Motor} \times 70 \text{ Motor}) \times 100\%$	2 Bus, 18 Mobil, 70 Motor	500 M <sup>2</sup>

#### 4. Analisis Persyaratan Ruang

Analisis persyaratan ruang diperlukan untuk mengetahui seberapa penting aspek yang ada di dalam ruangan. Aspek tersebut meliputi aksesibilitas ruang, Pencahayaan, Penghawaan, View, Kebisingan, Dan Karakteristik Ruang. Berikut adalah rincian dari analisis persyaratan ruang:

Table 4.6 Analisis Persyaratan Ruang (Sumber Analisis Pribadi)

Jenis Ruang	Aksesibilitas	Pencahayaan		Penghawaan		View	Kebisingan
		Alami	Buatan	Alami	Buatan		
<b>Restorant</b>							
Display Makanan	xxx	xx	xx	x	xx	xx	-
Area Makanan	xxx	xx	xx	x	xx	x	X
Toilet	xxx	xx	xx	xx	xx	-	-
<b>Pelatihan Kuliner</b>							
Ruang Membaca	xxx	xxx	xx	xxx	xx	xx	X
Ruang Masak	xxx	xx	xx	xx	xx	x	X
Ruang Kelas	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	x	-
Toilet	xxx	xx	xx	xx	xx	x	X
<b>Foud Court</b>							
Ruang Memesan	xxx	xx	xx	x	xx	xx	-
Ruang Penyimpanan	xxx	xx	xx	x	xx	x	X
Toilet	xxx	x	xx	x	xx	-	-
<b>Galeri</b>							
Ruang Disply Produk	xxx	xxx	x	xxx	xx	x	-
Ruang Petugas	x	xx	-	-	-	xx	X

Toilet	xx	x	xx	x	xx	-	-
<b>Ruang Pengelola</b>							
Kantor	xx	xx	xx	xx	xx	-	-
Ruang Berkumpul	xxx	xx	xxx	xx	xxx	x	-
Ruang Penyimpanan	xx	x	xx	x	xx	-	-
<b>Ruang Produksi</b>							
Dapur	xx	xxx	x	xxx	xx	x	-
Ruang Penyimpanan	x	xx	x	-	-	xx	X
Ruang Peralatan	xxx	xxx	x	xxx	xx	x	-
Ruang Istirahat	x	xx	x	-	-	x	X
Toiler	xx	xx	xx	xx	xx	-	-
<b>Kasir/lobby</b>							
Ruang Tunggu	xxx	xxx	x	xxx	xx	x	x
Ruang Locket	xxx	xxx	x	xxx	xx	x	x
Kasir	xxx	xxx	x	xxx	xx	x	x
<b>Aula</b>							
Ruang Buku	xxx	xxx	xx	xx	xx	xx	-
Ruang Duduk	xxx	xxx	xx	xx	xx	xx	-
Ruang Pengelola	xxx	xx	xx	x	x	x	x
Toilet	x	xx	x	x	x	-	-
<b>Outlet Souvenir</b>							
Kasir	xxx	xxx	x	xxx	xx	x	x
Ruang	x	xx	x	-	x	-	-

Penyimpanan							
Toilet	xxx	xxx	x	xx	xx	x	x
<b>Area Servis</b>							
Ruang Teknis	xxx	xx	x	xx	x	xx	x
Ruang Pompa	x	xx	x	-	-	xx	x
Ruang Genset	xxx	xxx	-	x	x	xxx	xxx
Ruang Alat Kebersihan	xx	xx	x	x	-	xx	x
Ruang Office Boy	xxx	xxx	x	xxx	x	x	-
Ruang Cctv	x	xx	x	x	x	x	-
<b>Area Parkir</b>							
Parkir	xxx	xxx	x	x	x	xx	xxx
Pos Penjagaan	xxx	xxx	-	-	-	xxx	xxx

Keterangan:

Xxx = Sangat Diperlukan

Xx = Diperlukan

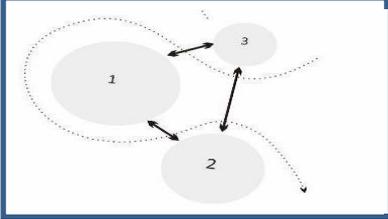
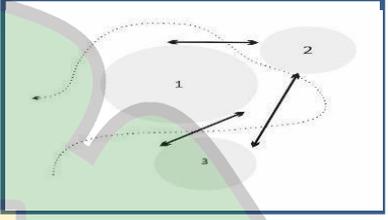
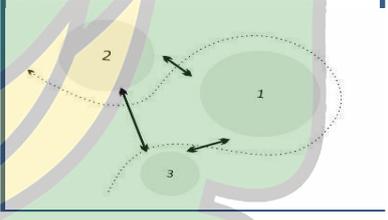
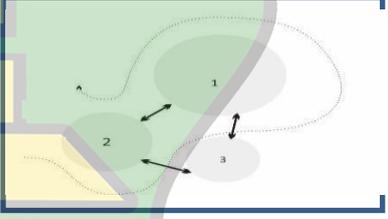
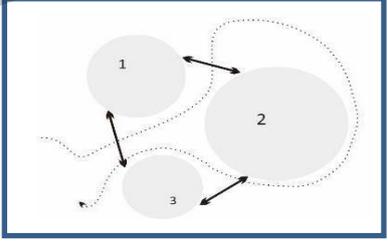
X = Cukup Diperlukan

- = Tidak Diperlukan

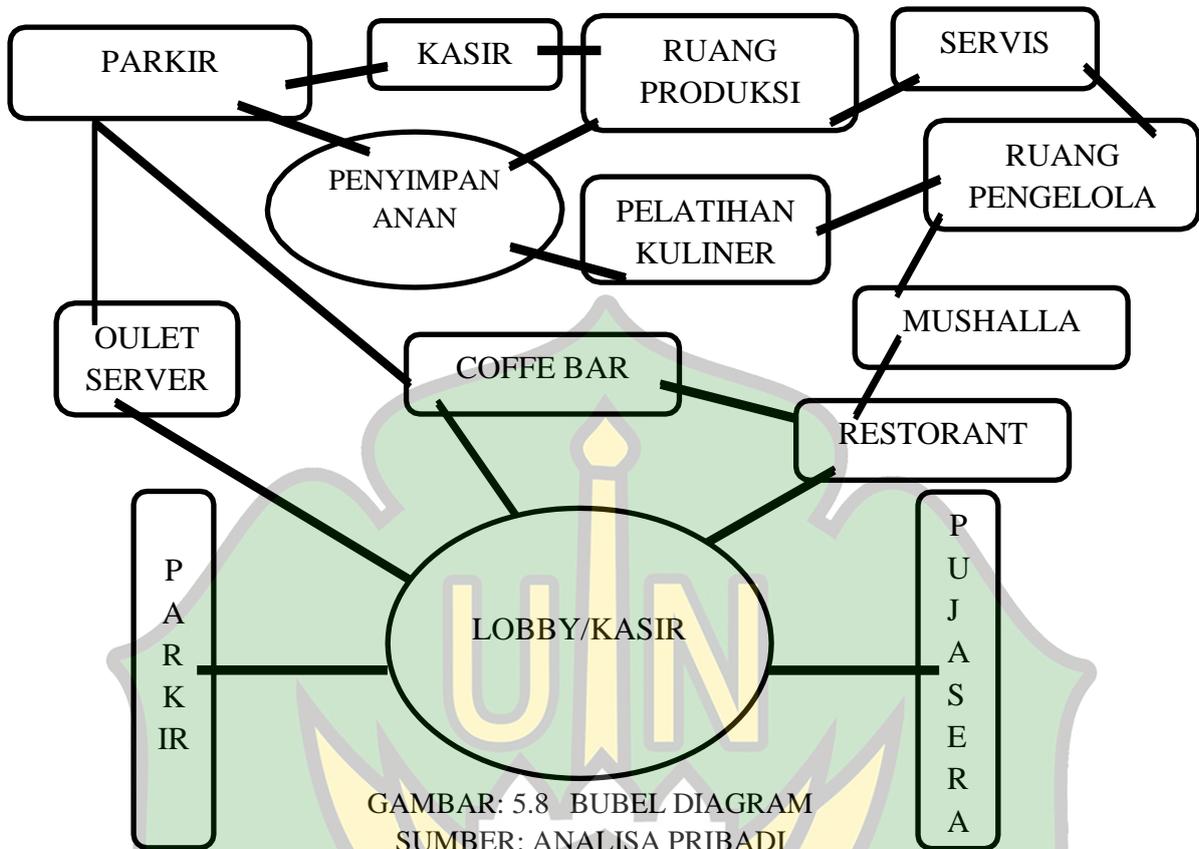
## 5. Analisis Hubungan Antar Ruang

Analisis hubungan ruang diperlukan untuk mengetahui hubungan keterkaitan antar ruangan secara mikro. Berikut adalah rincian dari analisis hubungan ruang:



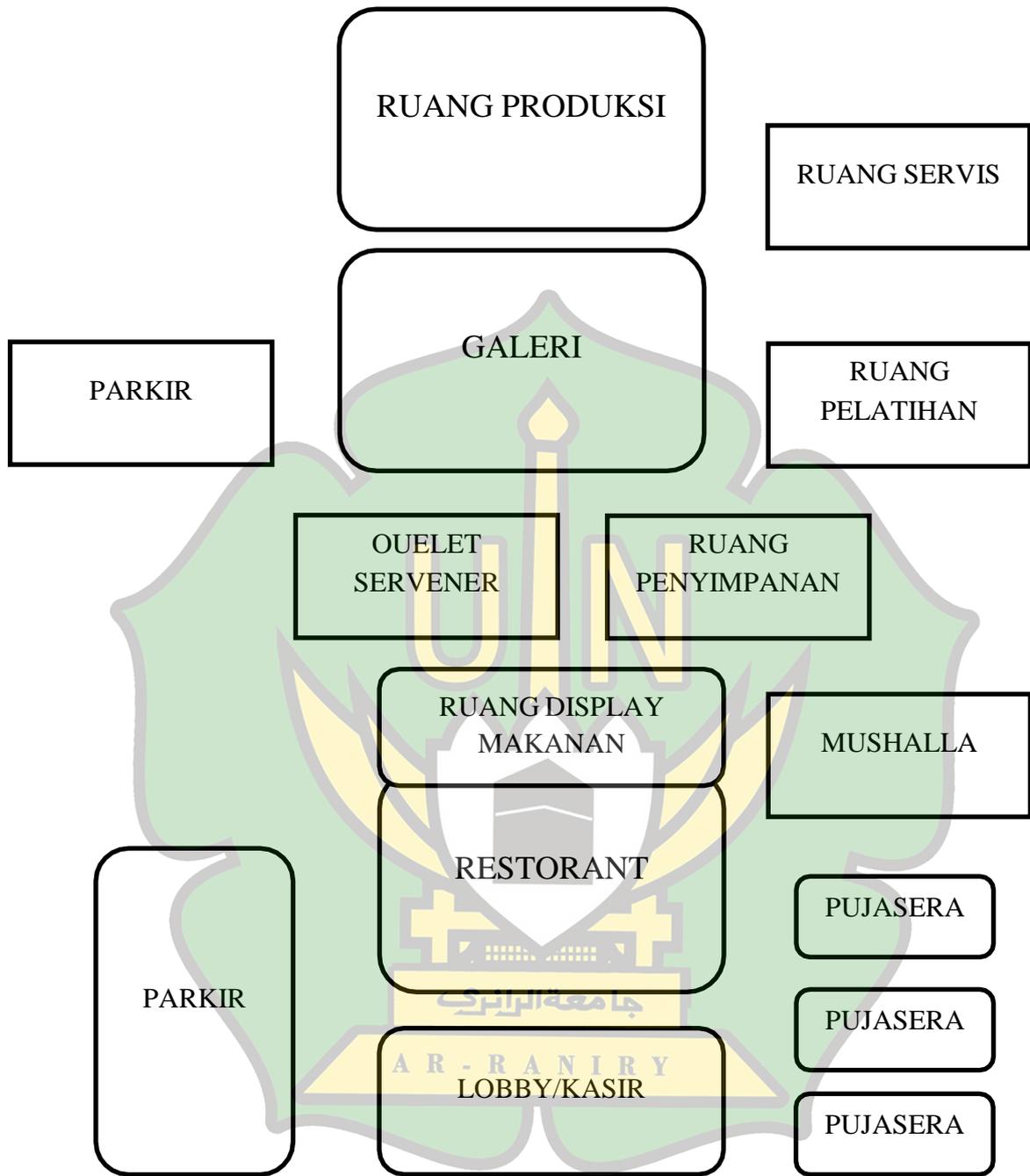
<b>Aula</b>	1	Ruang Pertemuan	
	2	Ruang Operator	
	3	Toilet	
<b>Galeri</b>	1	Ruang Display Produk	
	2	Ruang Petugas	
	3	Toilet	
<b>Mushalla</b>	1	Ruang Shalat	
	2	Ruang Wudhu	
	3	Toilet	
<b>Lobby</b>	1	Ruang Informasi	
	2	Ruang Tunggu	
	3	Toilet	
<b>Outlet souvenir</b>	1	Kasir	
	2	Ruang Penyimpanan	
	3	Ruang Display Produk	

## BUBEL DIAGRAM



GAMBAR: 5.8 BUBEL DIAGRAM  
SUMBER: ANALISA PRIBADI

# BLOCK PLAN



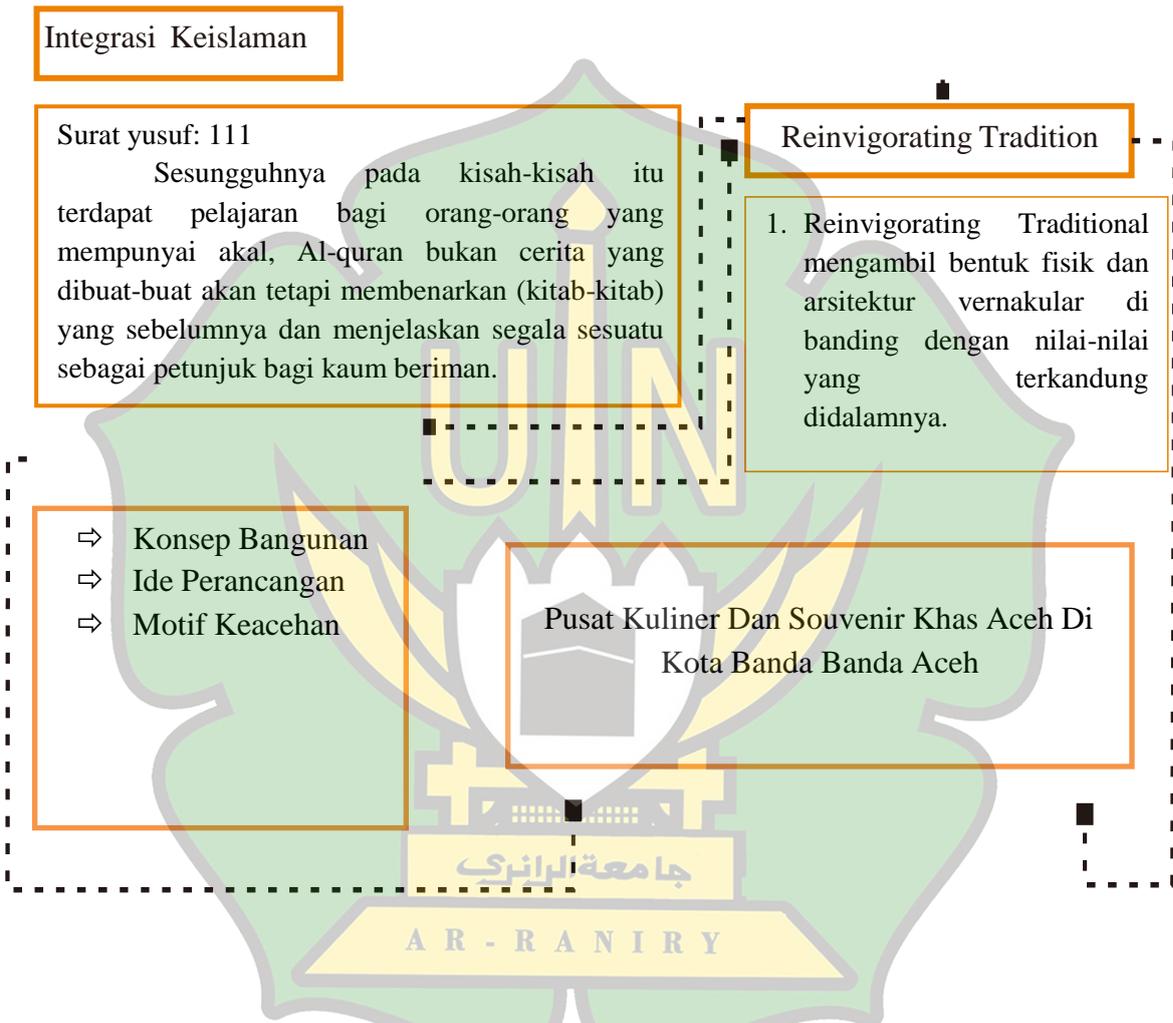
Gambar: 5.9 Block plan  
Sumber analisa pribadi

## BAB V

### KONSEP PERANCANGAN

#### 5.1. Konsep Dasar

Konsep dasar merupakan ide dasar perancangan, konsep yang diterapkan merupakan nilai-nilai yang terdapat pada Arsitektural Rumoh Adat Aceh yang disegarkan menggunakan pendekatan *Reinvigotaring Tradition*.



**5.1.1.** Pendekatan desain dengan berorientasi pada psikologi dan perilaku manusia adalah suatu pendekatan yang menjadikan psikologi dan perilaku sebagai faktor terpenting untuk dipertimbangkan dalam mengawali proses perancangan (secara spesifik berkait dengan subjek rancangan)

**5.1.2.** Tujuan pendekatan *Reinvigorating Tradition* untuk menghadirkan arsitektur tradisional aceh. Sehingga wisatawan lokal/luar dapat merasakan nilai-niali, tradisi, budaya, dan kuliner khas Aceh yang ada pada masa lalu, di dihadirkan pada masa sekarang.

## 5.2. Rencana Tapak

Konsep rencana tapak pada perancangan *pusat kuliner dan souvenir* ini tercipta dari konsep permitakan, konsep tata letak ruangan, konsep pencapaian dan konsep sirkulasi dan parkir.

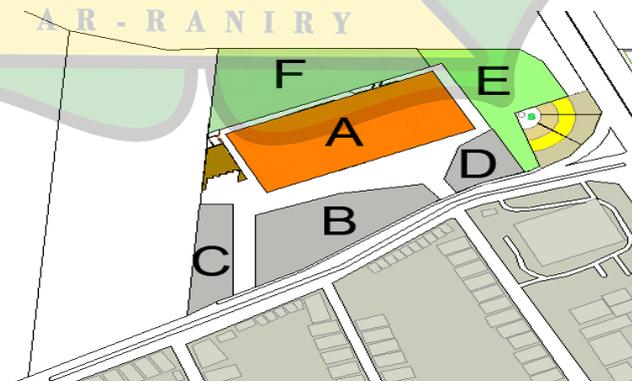
### 1. Permitakan

Permitakan 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 permitakan:

private	Semi private	publik	Semi publik
• Kasir	• Ruang Pelatihan	• Food Court	• Restorant
• Ruang Servis	• Ruang Produksi Kuliner	• Ruang Jual Souvenir	• Galeri
• Ruang Pengelola	• Aula	• Coffe Bar	
• Ruang karyawan	• Musholla	• Lobby	
	• Pos Jaga	• Parkir	
	• Ruang Penyimpanan		

Tabel: 5.1 Pemitakan Lahan  
Sumber : Analisa Pribadi

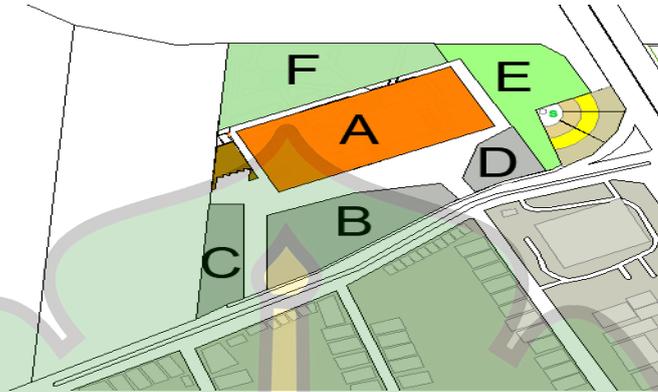
No	KETERANGAN
A	Bangunan Utama
B	Parkir Mobil
C	Gazebo
D	Parkir Roda Dua
E	Taman
F	Assembly Area



Gambar:5.1 Pemitakan lahan  
Sumber : Analisa Pribadi

## 2. Tata Letak Masa Bangunan

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



Gambar : 5.2 Tata Letak Masa Bangunan  
Sumber : Analisa Pribadi

- a. Gedung gedung utama (A) diletakkan di area tengah dan didepan site yang merupakan sentral dari perancangan pusat kuliner dan souvenir khas aceh
- b. Area parkir roda empat (B)

## 3. Pencapaian



Gambar : 5.3 konsep Pencapaian  
Sumber : Analisa Pribadi

Berdasarkan hasil analisa pencapaian, maka dapat disimpulkan:

- a. Jalan utama untuk menuju lokasi site yaitu melalui Jl. Teuku nyak arief kemudian untuk bisa langsung akses ke dalam site harus melawati Jl. taman ratu sri safiatudin.
- b. Menurut Hasil analisa untuk masuk melalui satu akses sedangkan untuk keluar menggunakan 2 akses, hal ini untuk mengurai kepadatan kendaraan
- c. Untuk kebutuhan parkir kendaraan menggunakan parkir sisi barat area site.

#### 4. Sirkulasi Dan Parkir

##### A. Sirkulasi

Sirkulasi pada perancangan pusat kuliner dan souvenir khas aceh di desain untuk memudahkan pengguna. Jalur sirkulasi dibedakan menjadi beberapa jenis:

1. Pemisahan jalur masuk dan keluar kendaraan
2. Membuat jalur pedestrian yang nyaman untuk dilalui pengunjung

##### B. Parkir

Departemen Perhubungan Direktu Jenderal Perhubungan Darat tahun 1999 telah menetapkan aturan tentang ruang parkir, yaitu sebagai berikut:

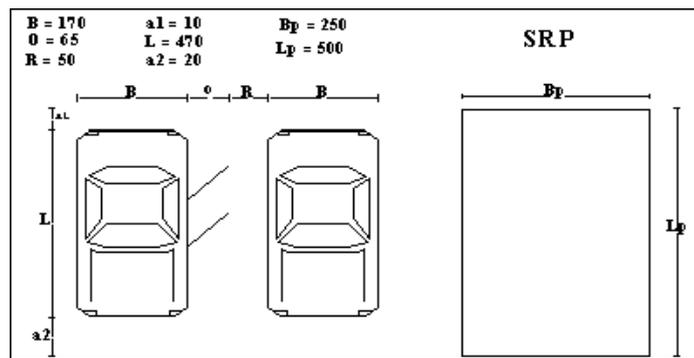
Jenis Kendaraan	Satuan Ruang Parkir (m <sup>2</sup> )
a. Mobil penumpang untuk golongan I	2,30 x 5,00
b. Mobil penumpang untuk golongan II	2,50 x 5,00
c. Sepeda motor	0,75 x 2,00

Tabel 5.2 Penentuan Satuan Ruang Parkir (Srp)

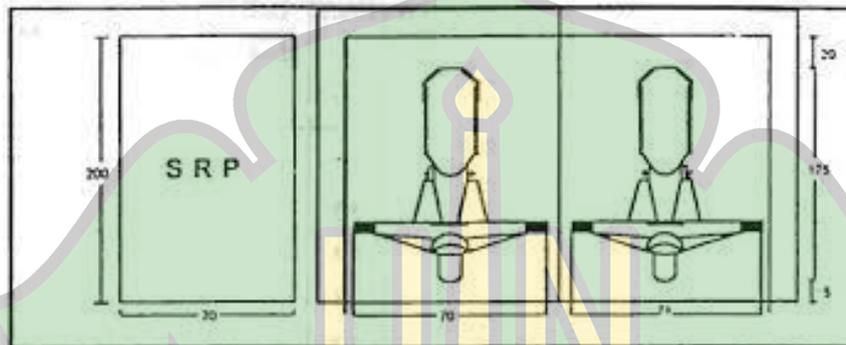
Sumber: Dirjen Perhubungan Darat, 1999

Besaran satuan parkir untuk setiap jenis kendaraan adalah sebagai berikut:

## 1. Ruang Parkir Mobil



## 2. Ruang Parkir Sepeda Motor

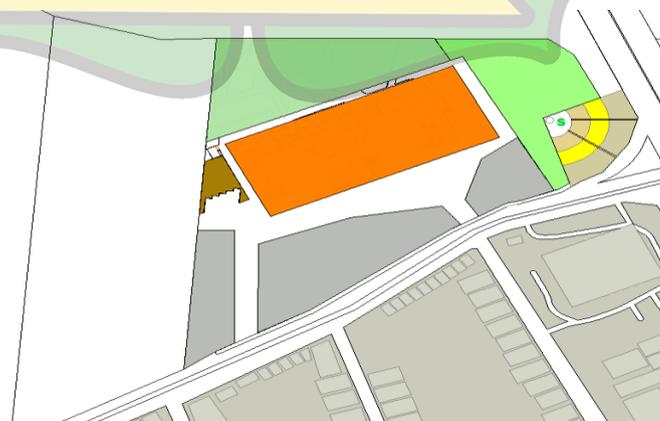


Ruang Parkiran untuk satu sepeda motor adalah  $200 \times 70$  cm.

## 5.3. Konsep Bangunan

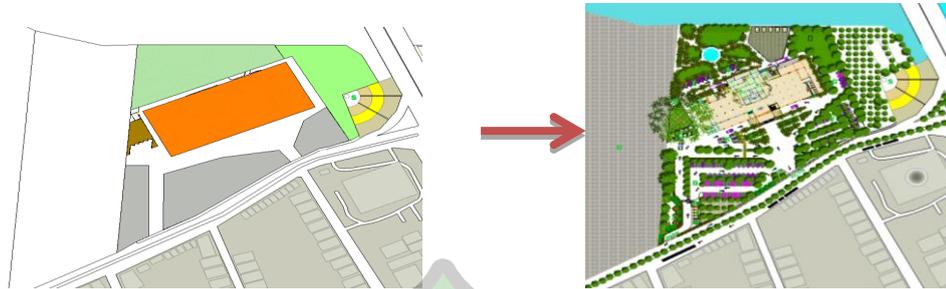
### 5.3.1. Gubahan Massa

Konsep gubahan massa pada perancangan pusat kuliner dan souvenir khas aceh mengikuti bentuk site hal ini mempertimbangkan efesiensi lahan supaya dapat menampung semua aktifitas dari pusat kuliner dan souvenir, dan tidak lupa pula untuk mempertimbangkan hasil dari analisa site supaya tidak berbenturan dalam pengaplikasian racangan.



Gambar : 5.4 Konsep Gubahan Massa  
Sumber: Analisa Pribadi

Pada gambar 5.4 kita dapat melihat ide dasar gubahan masa yaitu ada garis sumbu titik-titik berwarna biru yang merupakan garis dasar pembagi zonasi masa yang kemudian di modifikasi sedemikian rupa supaya lebih menarik.



Gambar 5.5 Tranformasi Gubahan Masa  
Sumber: Analisa Pribadi



#### 5.4. Konsep Ruang Dalam

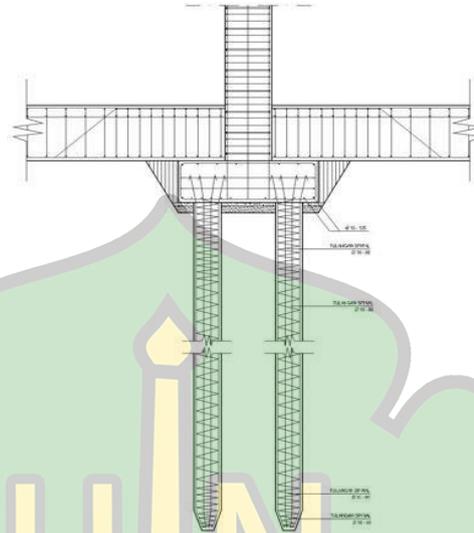
Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh menggunakan konsep *Reinvigorating tradition* dimana mengangkat dari bentukan Rumah adat Aceh menyelaraskan bangunan seperti hadirnya Rumah Panggung dan Seramo bawah sebagai koneksi visual dan juga terdapat integrasi ruang luar dan ruang dalam

#### 5.5. Konsep Struktur

##### 1. Struktur Bawah

Berdasarkan analisa struktur dan pengamatan lokasi perancangan, Untuk struktur bawah, jenis yang dipakai ialah Pondasi Strauss Pile. Jenis pondasi ini 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 bisa dibbilang praktis dan efisien dari pada pondasi dalam lainnya (pondasi bored pile dan tiang pancang).



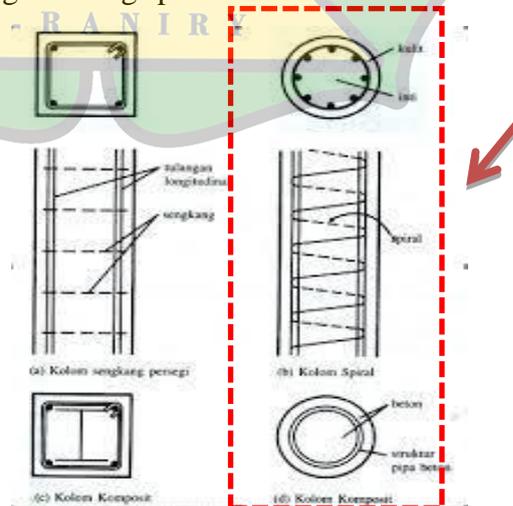
Gambar 5.6 Pondasi Strauss Pile

Sumber: <http://www.strausspile.info>, 13 Januari 2019

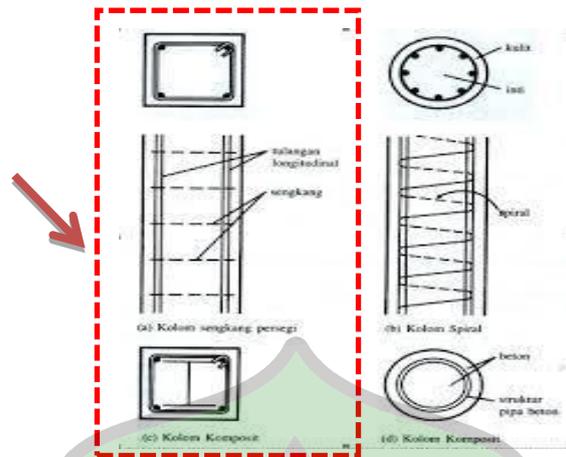
## 2. Struktur Tengah

Struktur tengah bangunan adalah struktur yang menumpu beban dari struktur atas (atap) untuk diteruskan ke struktur sloof setelah perataan beban baru disalurkan ke struktur bawah (pondasi). Pada perancangan pusat kuliner dan souvenir khan aceh ini akan menggunakan beberapa jenis struktur kolom hal ini untuk menunjang fungsi dan kebutuhan dari rancangan itu sendiri. Berikut adalah beberapa jenis kolom yang akan digunakan.

- Kolom beton dengan tulang sprital



- Kolom beton bertulang



### 3. Struktur Atas (Atap)

Struktur atap pada perancangan pusat kuliner dan souvenir khas aceh menggunakan atap pelana modifikasi dengan struktur rangka baja.

## 5.6. Konsep Utilitas

### 1. Sistem Penyediaan Air Bersih (SPAB)

Perlu adanya suatu sistem penyediaan air bersih yang nantinya akan digunakan untuk mengatur sesuai dengan standar penyediaan kualitas air bersih. Adapun sistem penyediaan air bersih pada kawasan perancangan didapat dari dua sumber, yaitu:

#### a. Air Sumber (Sumur Bor)



Gambar 5.7 Skema Sumur Bor  
Sumber: Analisa Pribadi, 2021

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



Gambar 5.8 Skema PDAM  
Sumber: Analisa Pribadi, 2021

## 2. Sistem Pembuangan Air Kotor (SPAK)

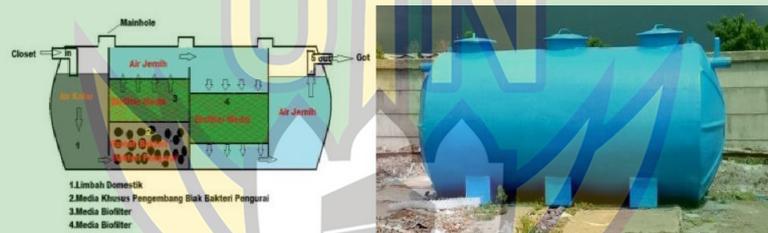
Sistem Pembuangan Air Buangan, merupakan sistem instalasi untuk mengalirkan air buangan yang berasal dari tempat latihan memasak maupun hasil buangan restoran. Air kotor yang akan dibuang dari Bangunan ini nantinya seperti air kotor dari KM/WC dan Air Hujan.

Adanya potensi tapak dapat menunjang proses pembuangan air kotor secara tuntas dan aman. Dalam hal ini dapat dilihat pada skema berikut ini:

- Sistem pembuangan air kotor dari KM/WC



Gambar: 5.9 Skema Pembuangan Air Kotor dari KM/WC  
Sumber: Analisa Pribadi, 2021



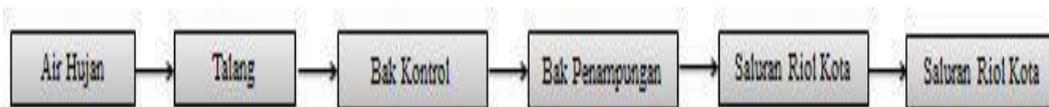
Gambar: 5.10 Bio Septictank  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

- Sistem Pebungan Air Kotor Dari Dapur

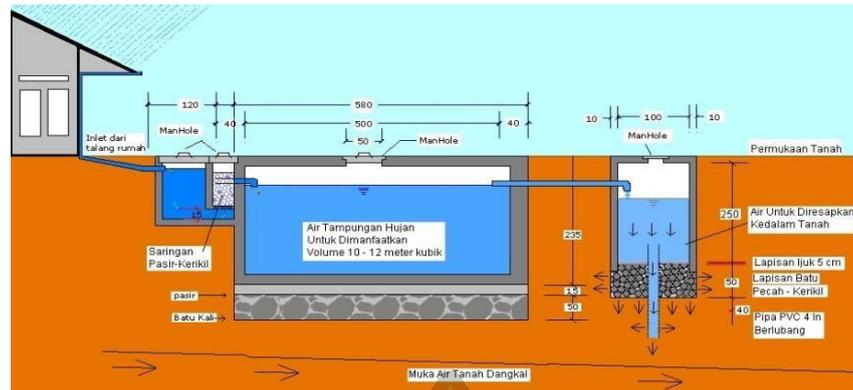


Gambar: 5.11 Skema Pembuangan Air Kotor dari Dapur  
Sumber: Analisa Pribadi, 2021

- Sistem Pembuangan Dan Penampungan Air Hujan



Gambar: 5.12 Skema Pembuangan dan Penampungan Air Hujan  
Sumber: Analisa Pribadi, 2021



Gambar: 5.13 Sistem Pengolahan Air Hujan (SPA)  
 Sumber: [www.kelair.bppt.go.id](http://www.kelair.bppt.go.id)

### 3. Sistem Pemadaman Kebakaran Dan Keamanan

a. *Hydrant Box* ini dapat dibagi menjadi dua yaitu berupa *Indoor Hydrant* (terletak di dalam gedung) atau *Outdoor Hydrant* (terletak di luar gedung). Pemasangan *Hydrant Box* ini biasanya disesuaikan dengan kebutuhan dan luas ukuran ruangan serta luas gedung. Untuk pemasangan *Hydrant Box* didalam ruangan pada bagian atasnya (menempel pada dinding) harus disertai pemasangan alarm bel.



Gambar: 5.14 Hydrant Box  
 Sumber: <http://alatpemadamapionline.blogspot.com>

b. *Hydrant Pillar Hooseki* adalah salah satu peralatan instalasi fire hydrant yang pemasangan berada di luar gedung. Penempatannya di lokasi strategis atau yang mudah terlihat karena berguna untuk output suplai air bertekanan pada instalasi jaringan hydrant. Cara Kerja Hydrant Pillar Hooseki adalah dengan dihubungkan melalui fire hose supaya dapat digunakan untuk memadamkan api di titik yang terdekat.



Gambar: 5.15 Hydrant Pillar

Sumber: <http://alatpemadamapionline.blogspot.com>,

### 5.7. Konsep Lanskap

Perancangan pusat kuliner dan souvenir khas aceh berlokasi di wilayah kota banda aceh yang merupakan ibu kota dari provinsi aceh dan kebetulan site berada di tengah kota yang sangat berpotensi baik untuk perancangan

Dalam merancang sebuah taman agar dapat berfungsi secara maksimal dan estetis, perlu dilakukan pemilihan dan penataan secara detail terhadap elemen-elemennya. Ashihara (dalam Susanti, 2000) di dalam bukunya membagi elemen lansekap ke dalam tiga bagian :

1. Hard scape : Perkerasan, beton, jalan, paving block, gazebo, pagar, dan pergola.
2. Soft scape : Tanaman dengan berbagai sifat dan karakternya
3. Street Furnitur : Elemen pelengkap dalam tapak, seperti bangku taman, lampu taman, kolam, dan sebagainya

Penerapan konsep lansekap mengacu pada ketiga elemen tersebut, yang menjadikan lansekap memiliki elemen yang sesuai standar, berikut penerapannya:

#### 1. Hard Scape

Elemen keras pada ruang luar terbagi menjadi beberapa bagian diantaranya adalah material alami dan buatan. Untuk mendapatkan gambaran konsep yang diinginkan maka jenis elemen keras yang digunakan adalah material keras buatan. Elemen keras yang akan digunakan adalah sebagai berikut:

- a. Pedestrian (jalur pejalan kaki), menggunakan grass block dengan menambah ketinggian level permukaan. Pada sisi-sisinya ditanami vegetasi pengarah dan diselangi dengan vegetasi peneduh



Gambar : 5.16 Pedestrian  
Sumber: pinterest.com

## 2. Soft Scape

### a. Tanaman Peneduh

Tanaman peneduh adalah tanaman yang berdaun lebar dan cenderung berakar tunggang dan juga nyaman digunakan untuk berteduh. Tumbuhan peneduh merupakan. Tanaman peneduh yang diterapkan pada perancangan adalah Pohon Trembesi dan Pohon Tanjung.



Gambar : 5.17 Tanaman Peneduh  
Sumber: Pinterest,

### b. Tanaman Pengarah

Secara psikologis, tanaman dapat berfungsi sebagai pengarah jika ditanam pada jarak dan pola tertentu. Kriteria tanaman yang sering digunakan ialah tanaman bertajuk cenderung vertikal, dan kerucut, bisa memberi kesan ruang luas dan menjauh terutama jika tanaman ditanam tidak terlalu rapat. Untuk tanaman pengarah pada rancangan ini menggunakan Cemara Lilin dan Beringin Putih



Gambar : 5.18 Tanaman Pengarah  
Sumber: Pinterest,

c. 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.



Gambar : 5.19 Tanaman Hias  
Sumber: Pinterest

3. Street Furniture

Lampu taman kini menjelma menjadi lampu hias yang mampu membuat taman menjadi terlihat indah dan menarik di malam hari. Kegunaan lampu hias/lampu taman adalah sebagai penerangan sekaligus dekorasi taman.



Gambar : 5.20 lampu taman  
Sumber: Pinterest,

## 1.10 Sistem Pengamanan Dan Kebakaran

### 1. Sistem Keamanan

Pada sistem keamanan, akan menggunakan CCTV yang akan dipasang pada sudut-sudut bangunan. Pada ruang-ruang yang menyimpan barang penting. Kamera CCTV yang tersebar didalam dan luar bangunan akan diawasi oleh staff keamanan didalam ruang control.



Gambar : 5.21 CCTV

Sumber: indiamart.com

### 2. Sistem Pemadaman

Pengamanan kebakaran pada bangunan pusat kuliner dan souvenir khas aceh dalam prakteknya akan menggunakan dua tahap,diantaranya:

1. Pencegahan pertama jika terjadi kebakaran pada bangunan,menggunakan *smoke detector*,*sprinkler* dan *water hydran*.



Gambar : 5.22 Sistem Pemadam Kebakaran

Sumber: <https://hydrantsprinkler.wordpress.com>)

2. Aturan mengenai peletakan setiap elemen pengamanan kebakaran.

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

Tabel 5.3 Aturan mengenai peletakan setiap elemen pengamanan kebakaran.

### 1.11. Sistem Penghawaan

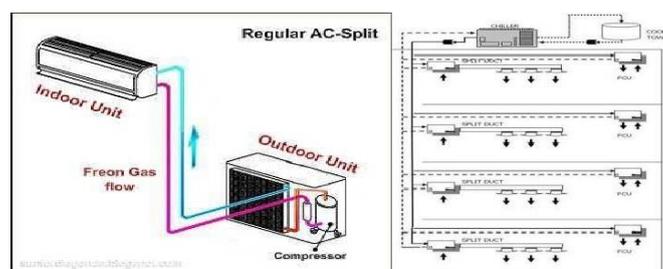
Untuk menjaga kenyamanan pengguna didalam bangunan sangat diperlukan sistem penghawaan ruangan yang baik. Pada perancangan pusat kuliner dan souvenir khas aceh menggunakan penghawaan alami dan buatan.

#### 1. Penghawaan Alami

Pada jenis penghawaan ini menggunakan bukaan berupa ventilasi pada ruang-ruang seperti restoran dan beberapa ruang khusus. Dengan memanfaatkan sistem *cross ventilation* yang memungkinkan terjadinya sirkulasi udara semaksimal mungkin.

#### 2. Penghawaan buatan

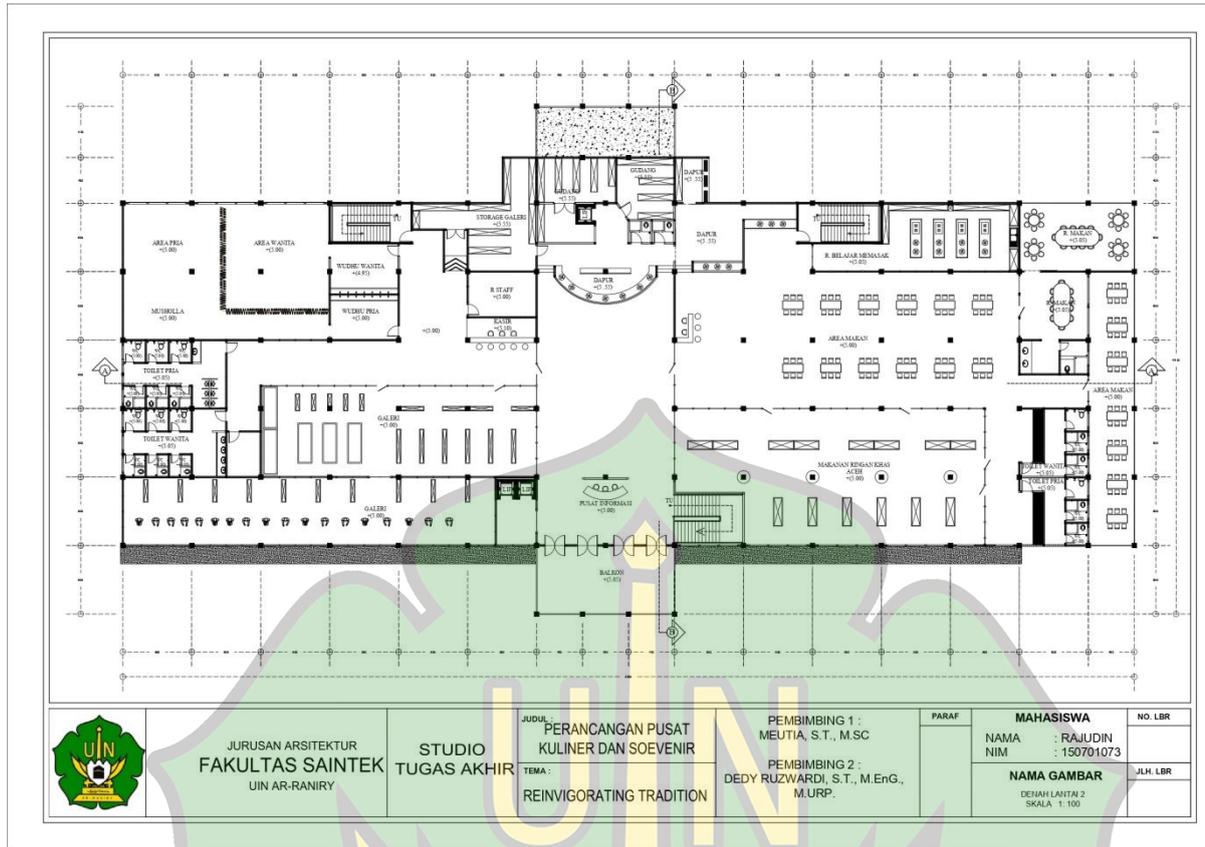
Penghawaan yang di pakai berupa air conditioner (AC). Pemasangan AC akan menggunakan sistem AC Central dan AC Split.



Gambar :5.23 Penghawaan Buatan  
(Sumber : probohindarto.wordpress.com )



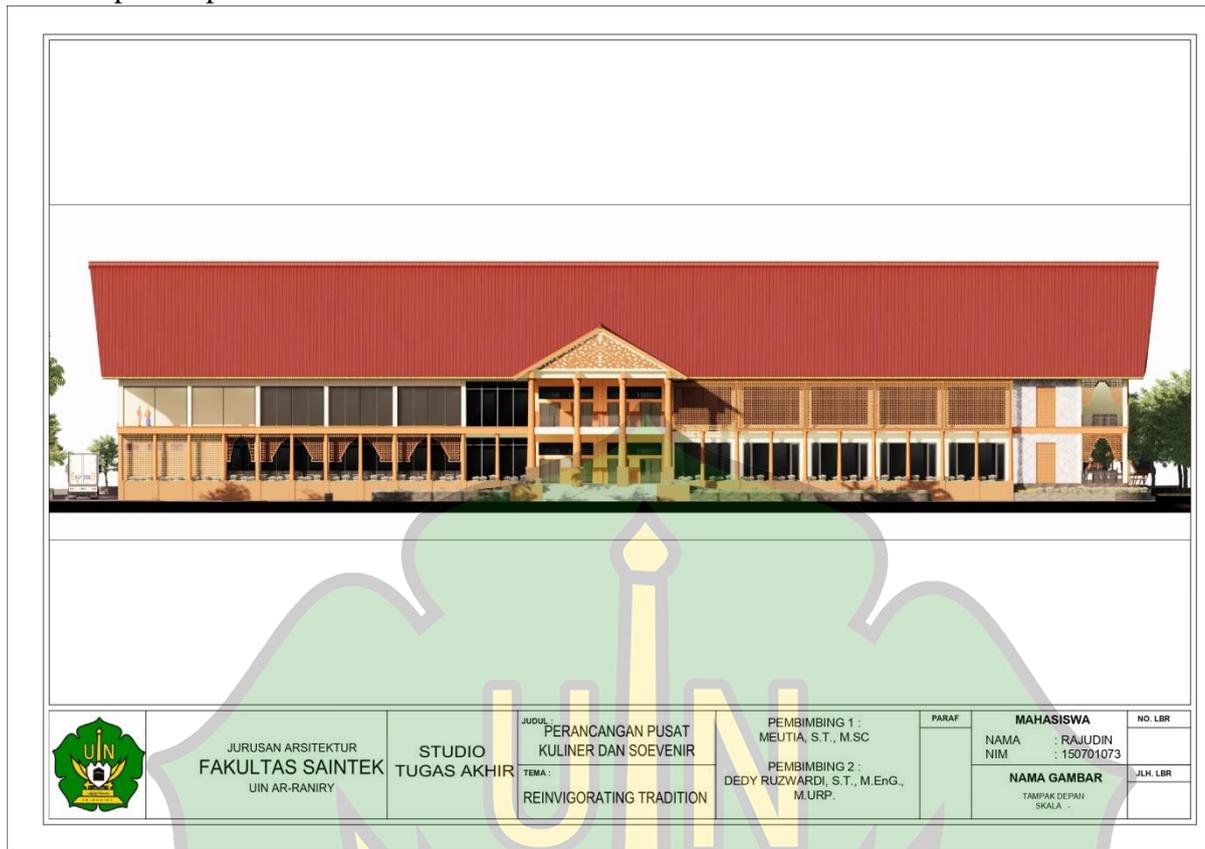
## 6.2 Denah Lantai 2



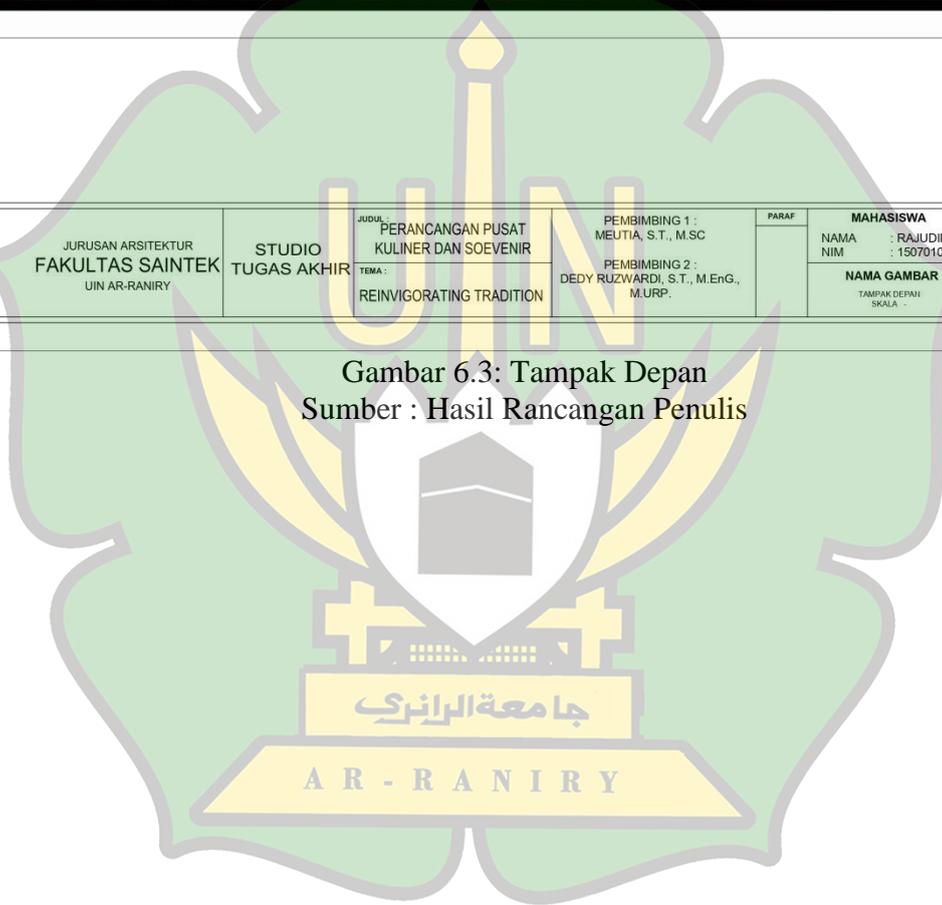
Gambar 6.2: Denah Lantai 2  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



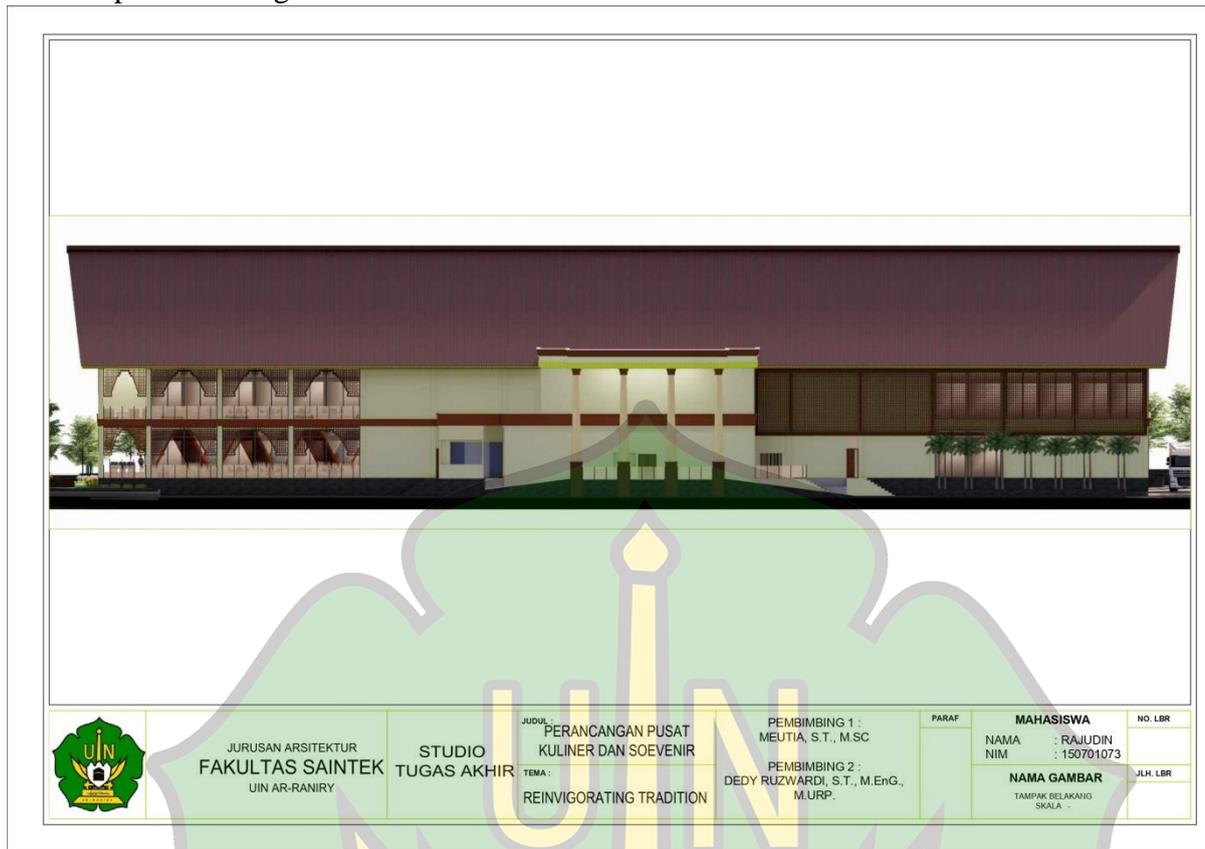
### 6.3 Tampak Depan



Gambar 6.3: Tampak Depan  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



## 6.4 Tampak Belakang

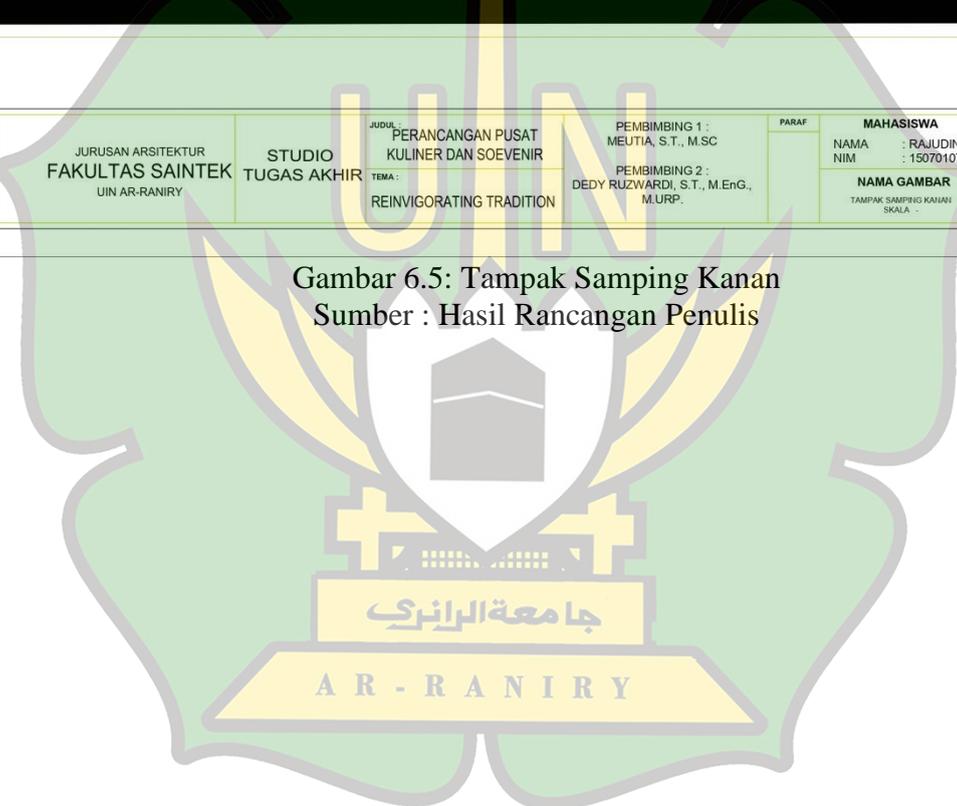


Gambar 6.4: Tampak Belakang  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

### 6.5 Tampak Samping Kanan



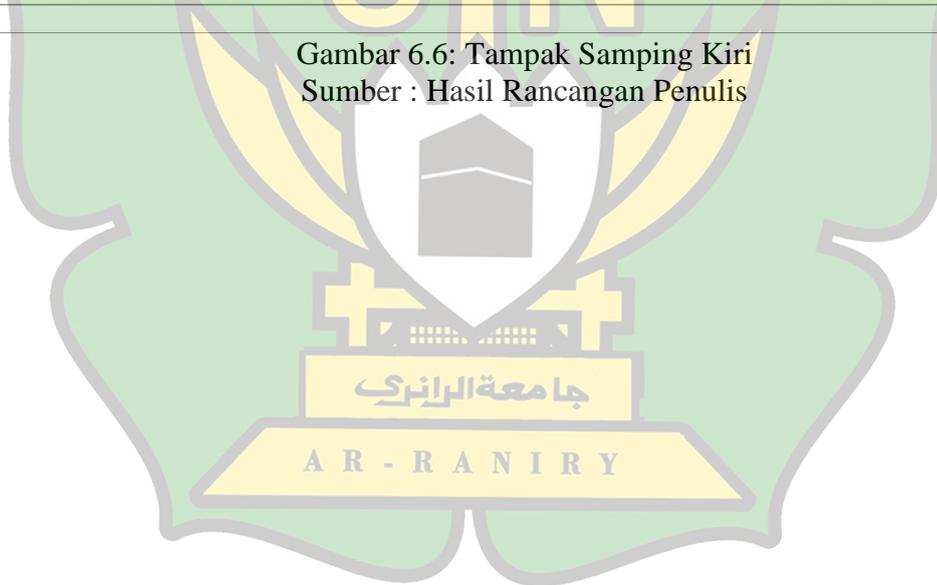
Gambar 6.5: Tampak Samping Kanan  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



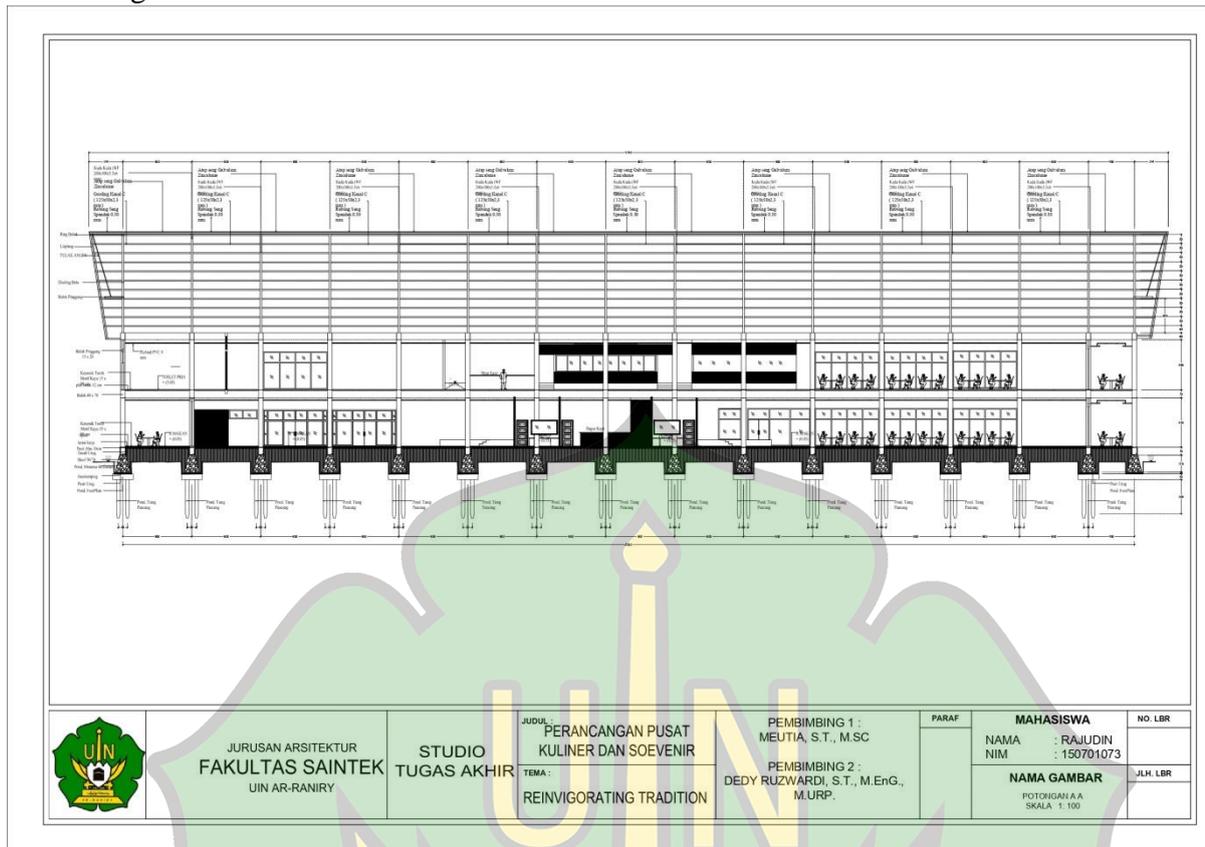
## 6.6 Tampak Samping Kiri



Gambar 6.6: Tampak Samping Kiri  
Sumber : Hasil Rancangan Penulis



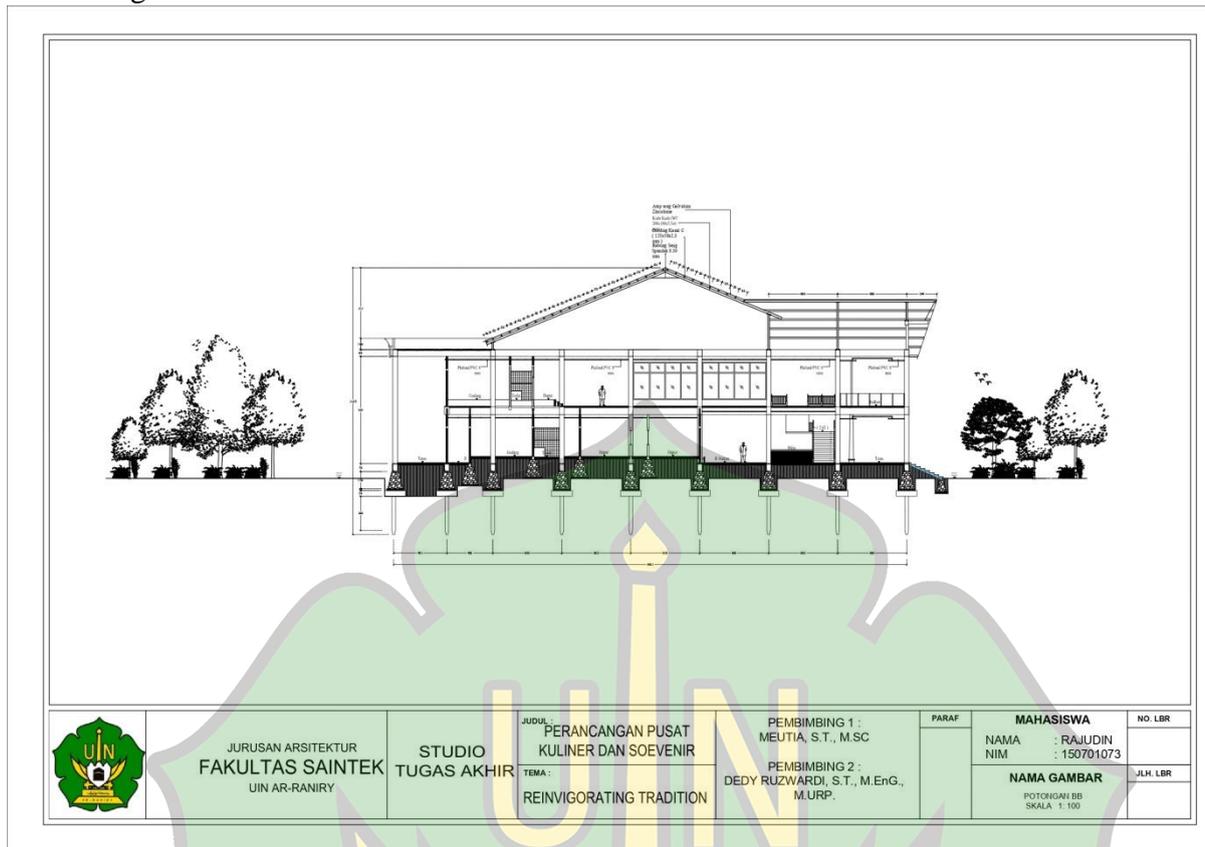
## 6.7 Potongan A.A



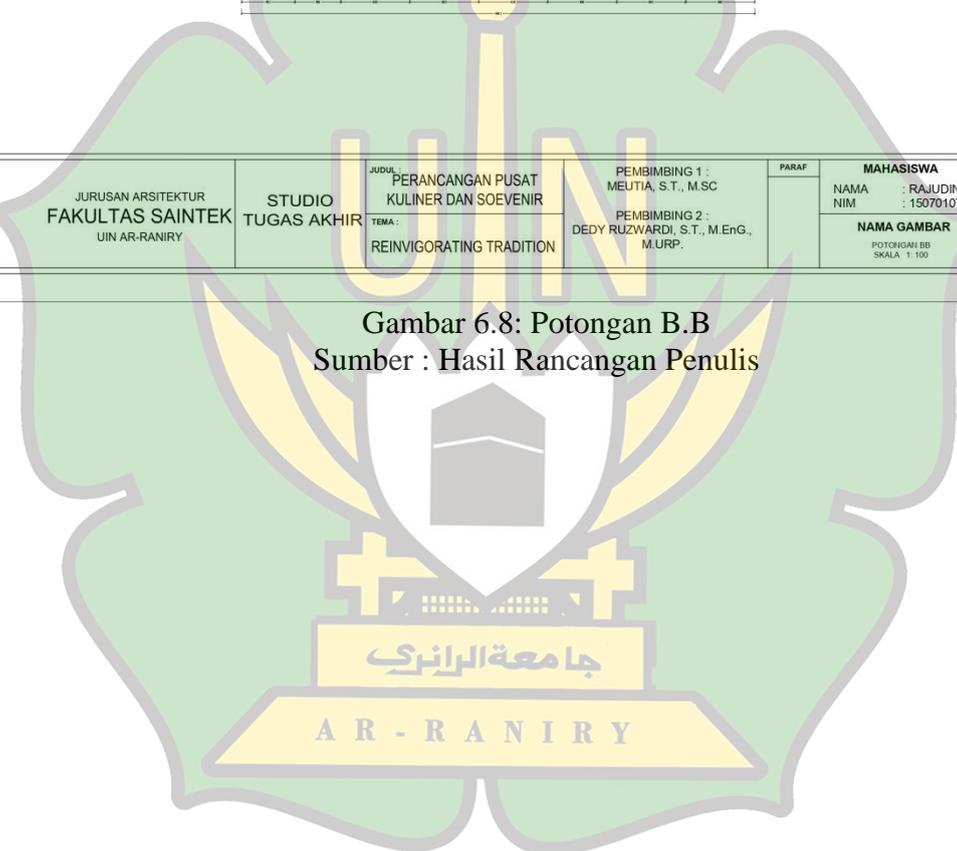
Gambar 6.7: Potongan A.A  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

جامعة الرانيري  
 AR - RANIRY

## 6.8 Potongan B.B



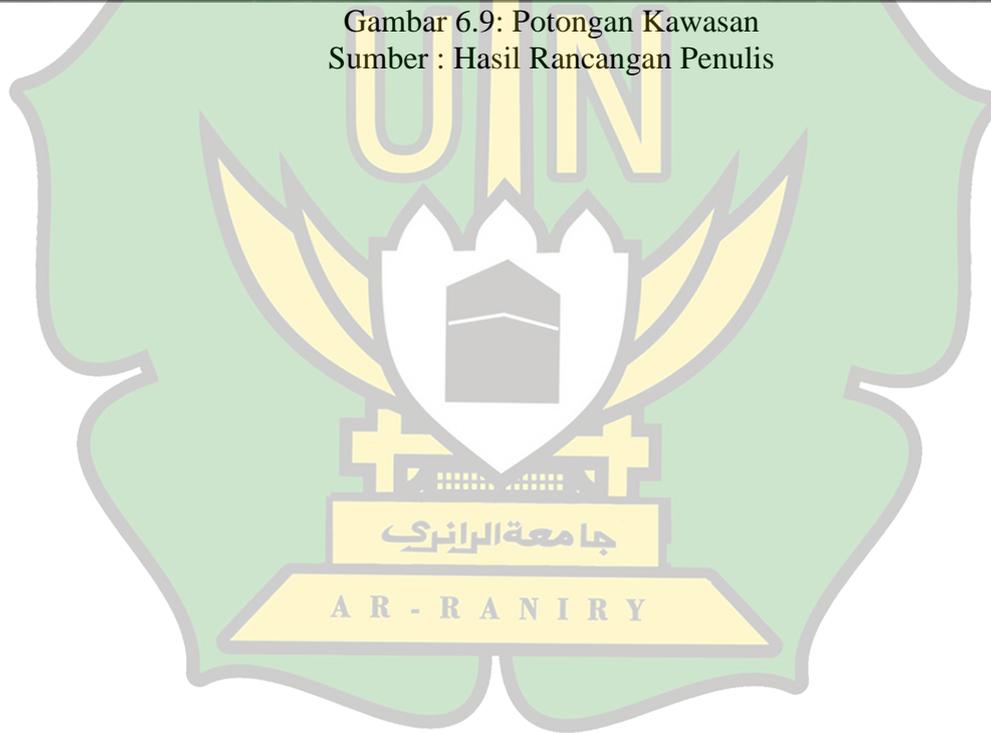
Gambar 6.8: Potongan B.B  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



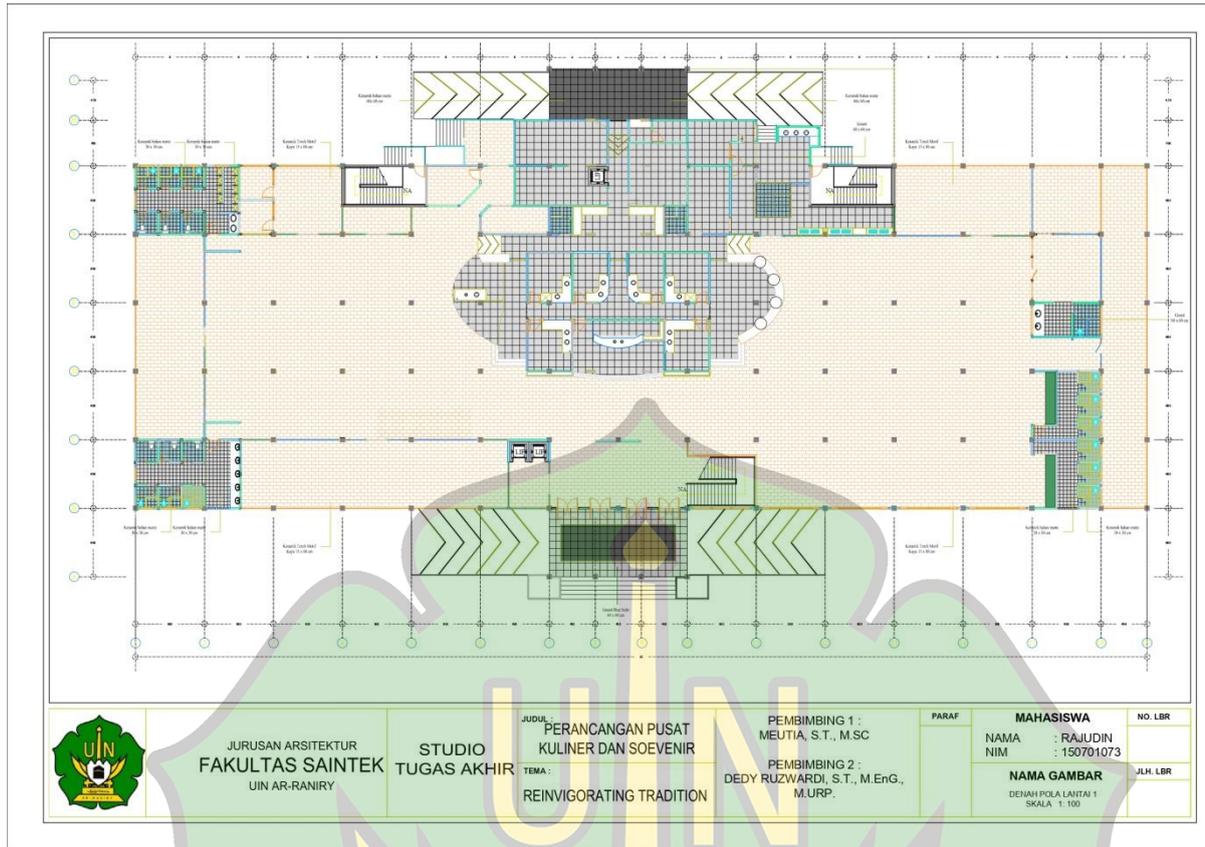
## 6.9 Potongan Kawasan



Gambar 6.9: Potongan Kawasan  
Sumber : Hasil Rancangan Penulis



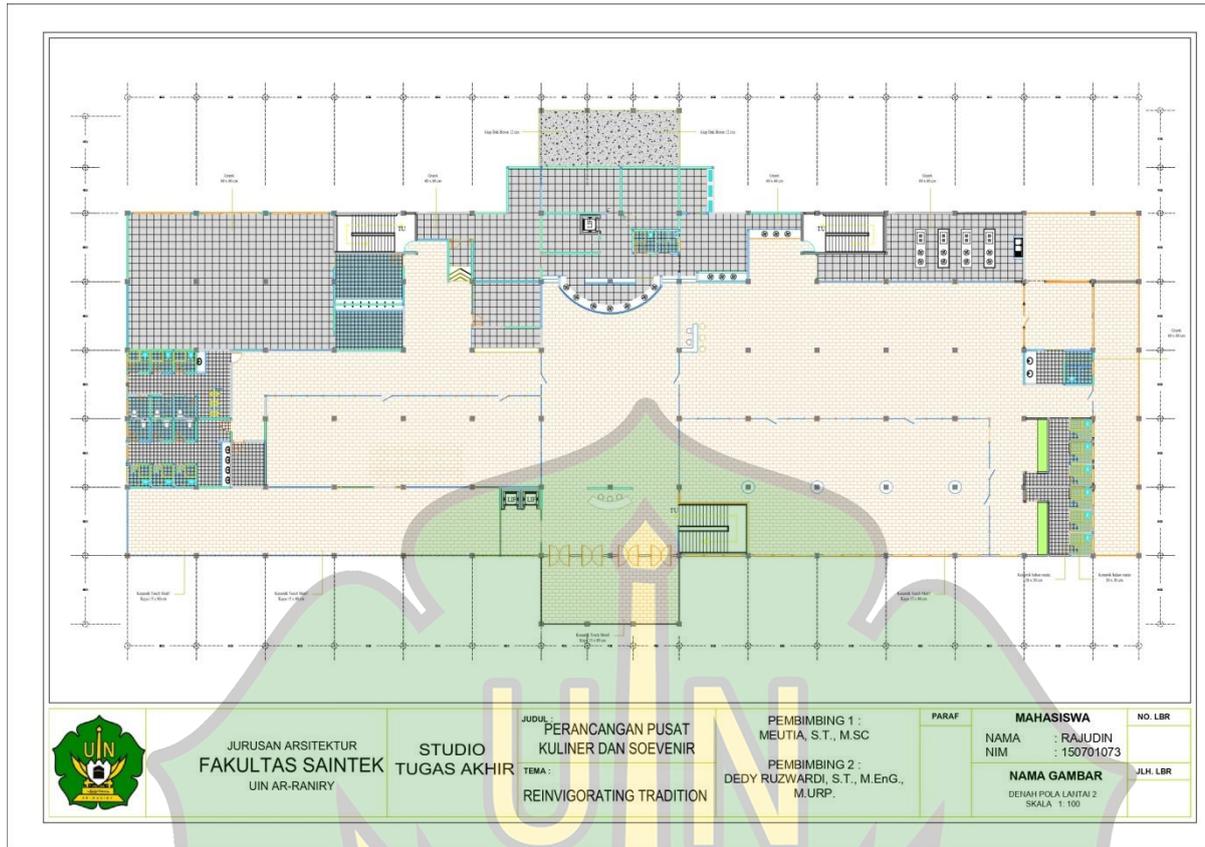
### 6.1.1 Denah Pola Lantai 1



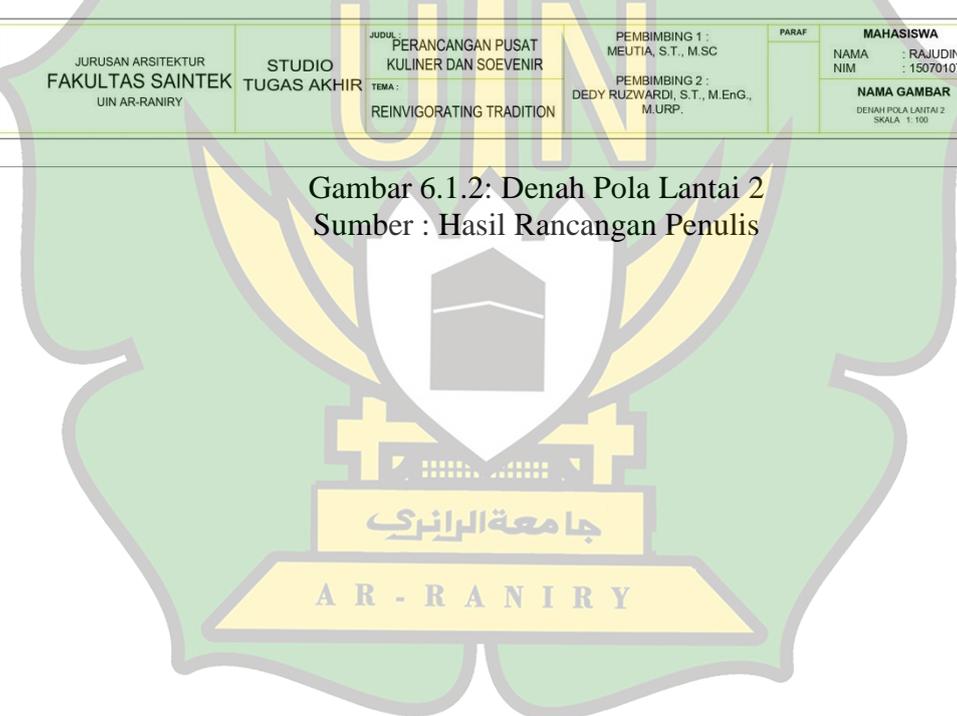
Gambar 6.1.1: Denah Pola Lantai 1  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



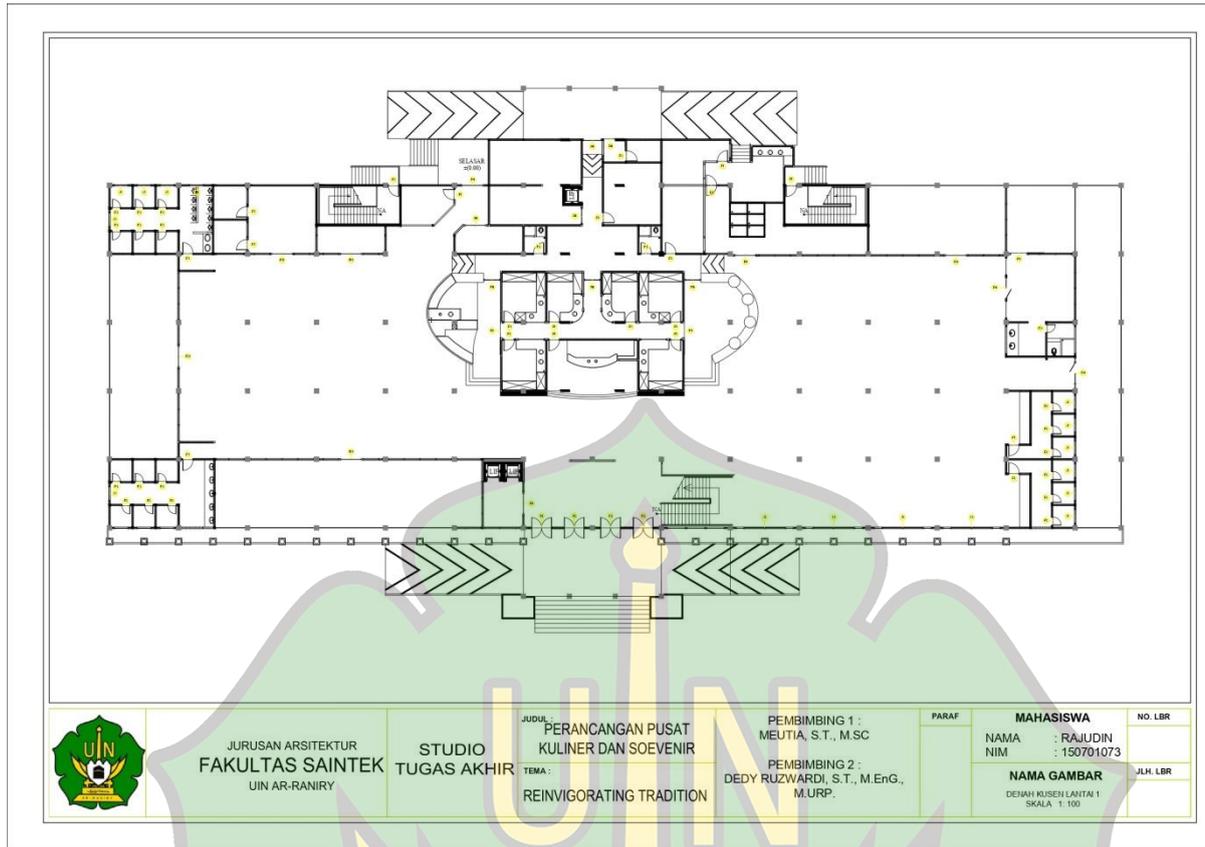
### 6.1.2 Denah Pola Lantai 2



Gambar 6.1.2: Denah Pola Lantai 2  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



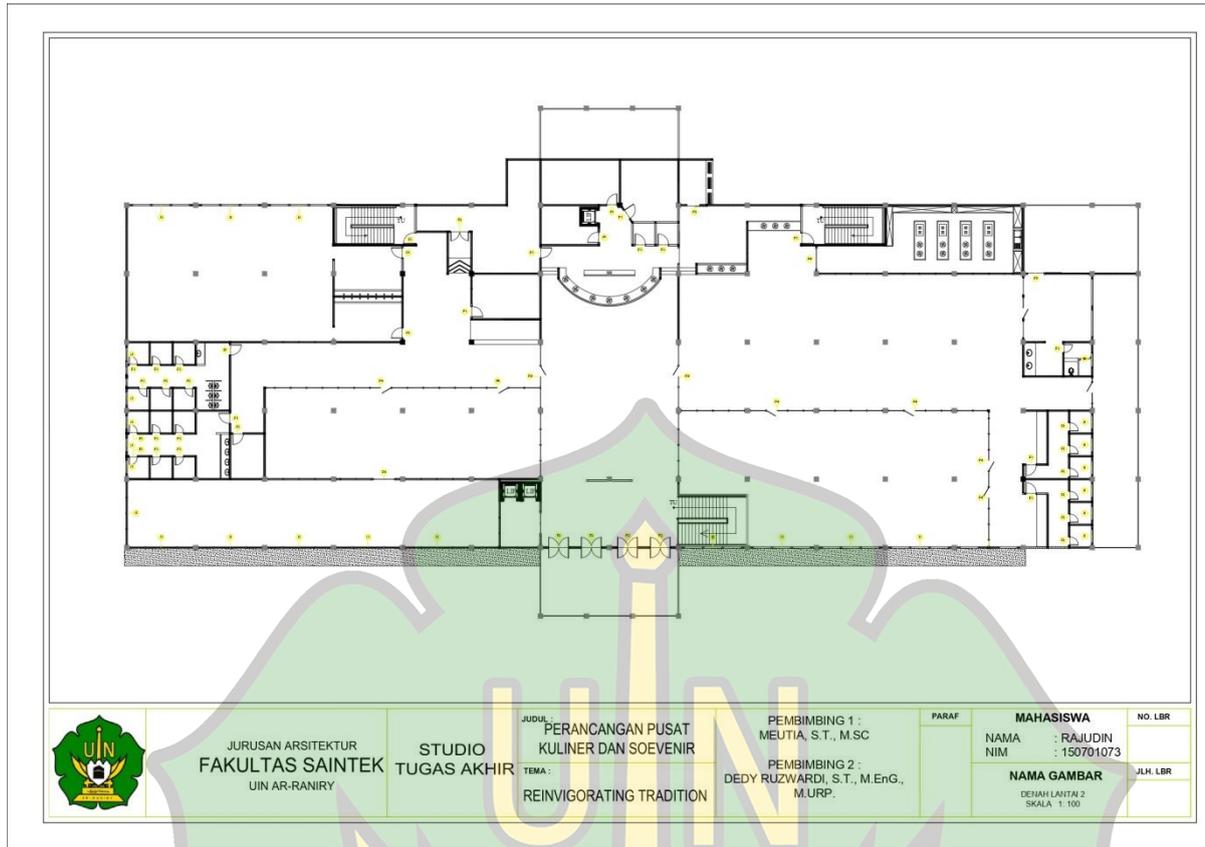
### 6.1.3 Denah Kusen Lantai 1



Gambar 6.1.3: Denah Kusen Lantai 1  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



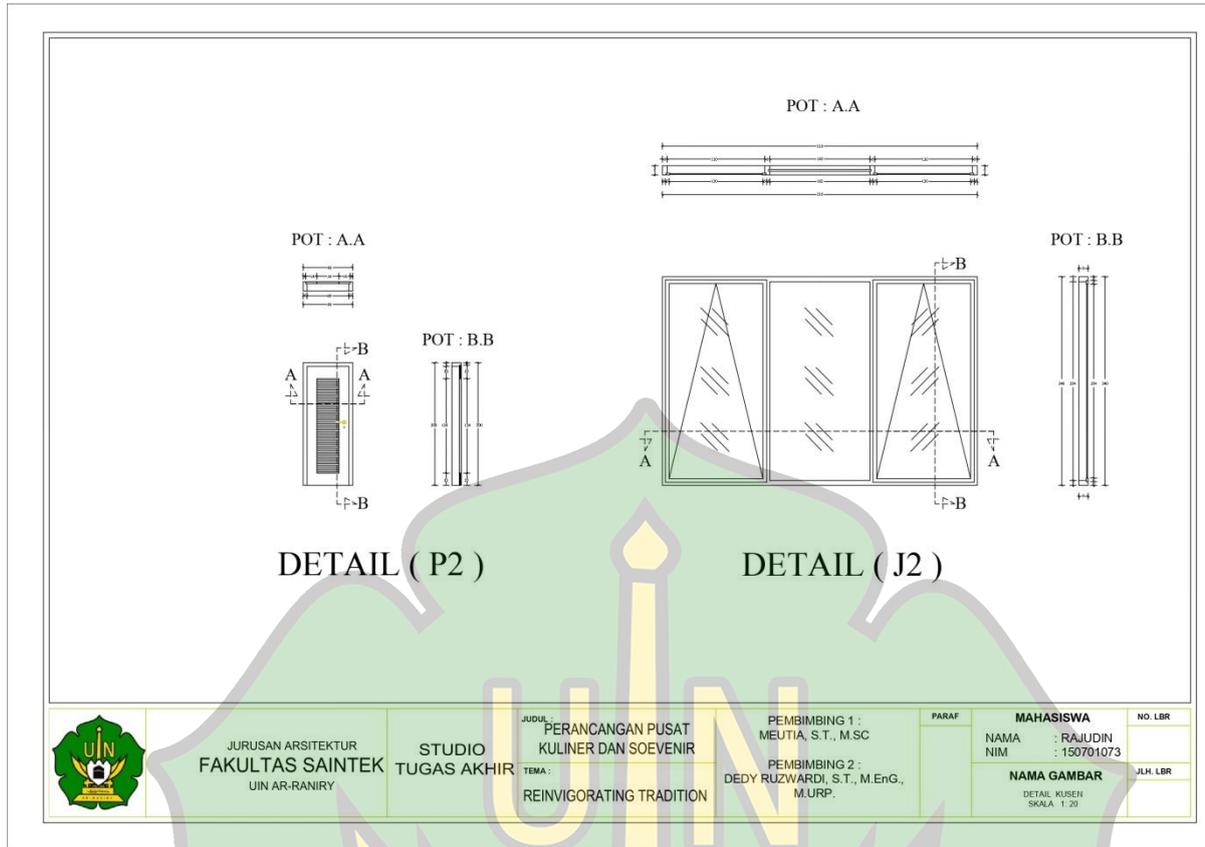
### 6.1.4 Denah Kusen Lantai 2



Gambar 6.1.4: Denah Kusen Lantai 2  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

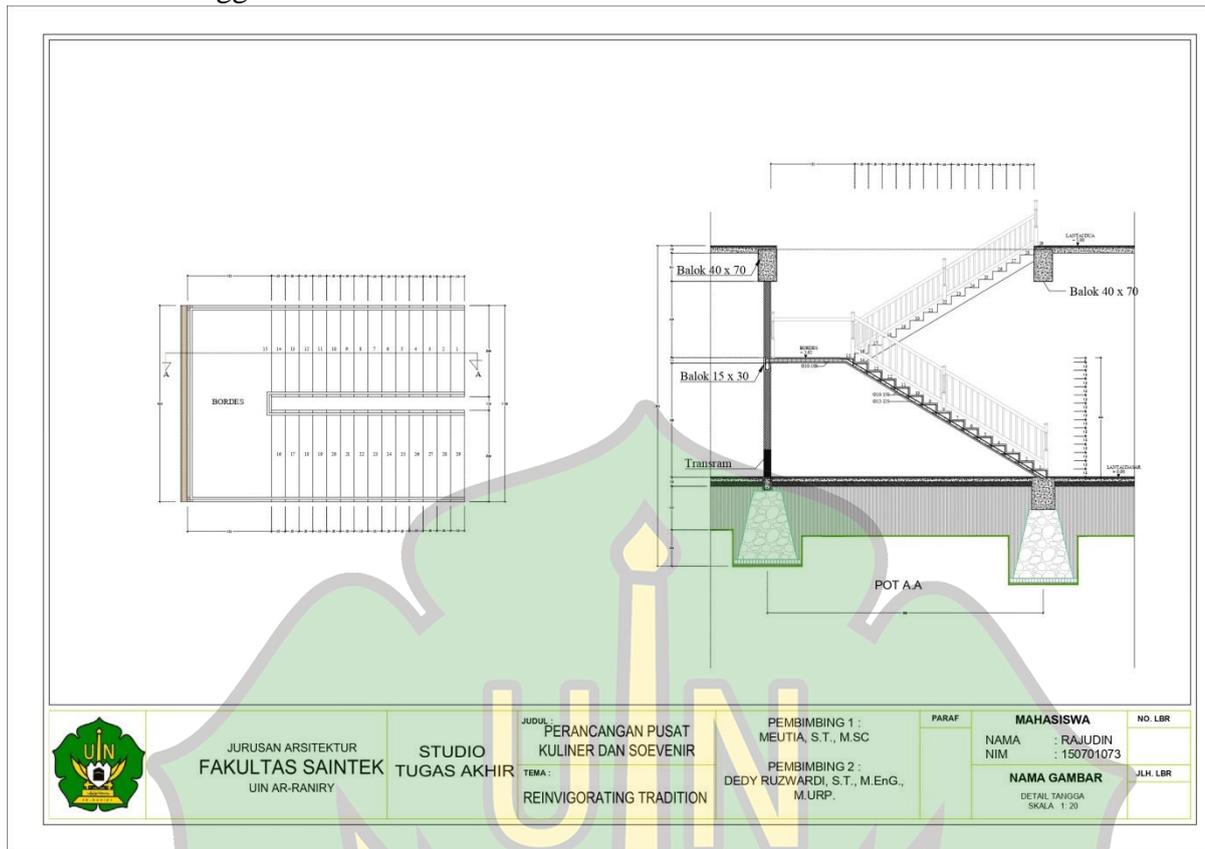


### 6.1.5 Detail Kusen

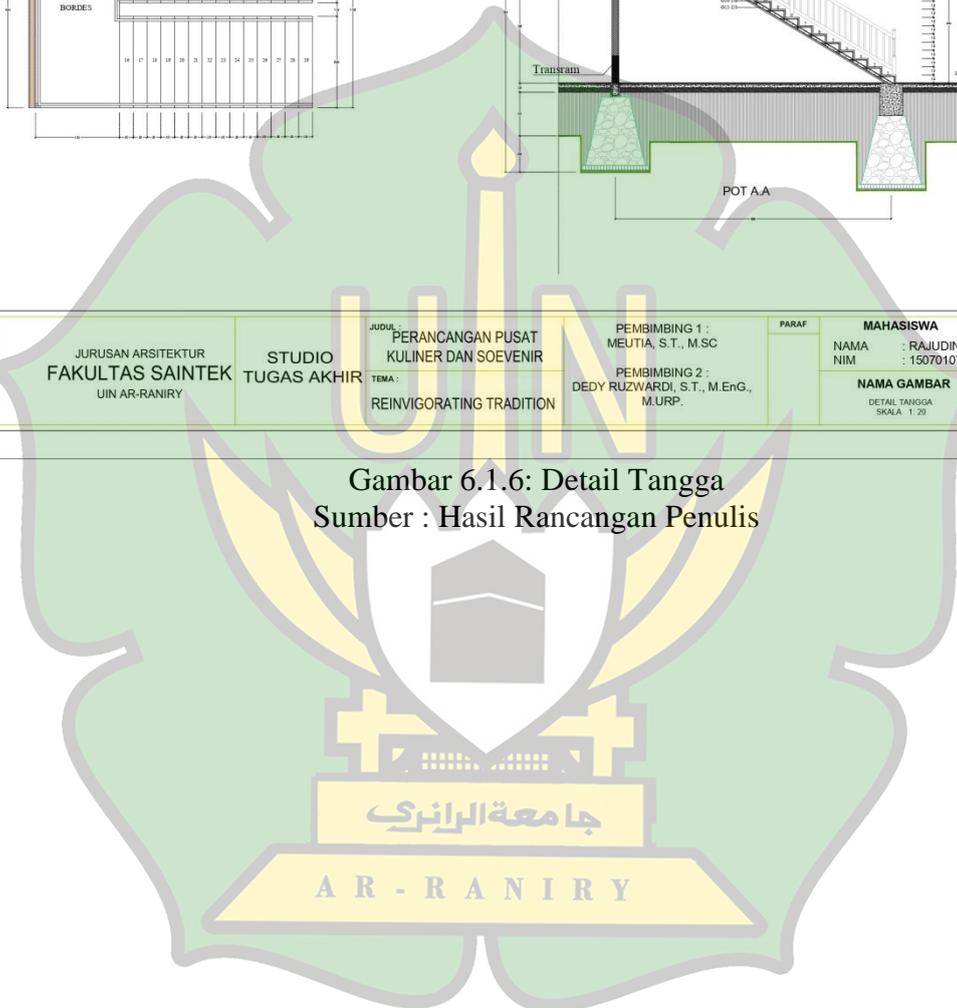


Gambar 6.1.5: Detail Kusen  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

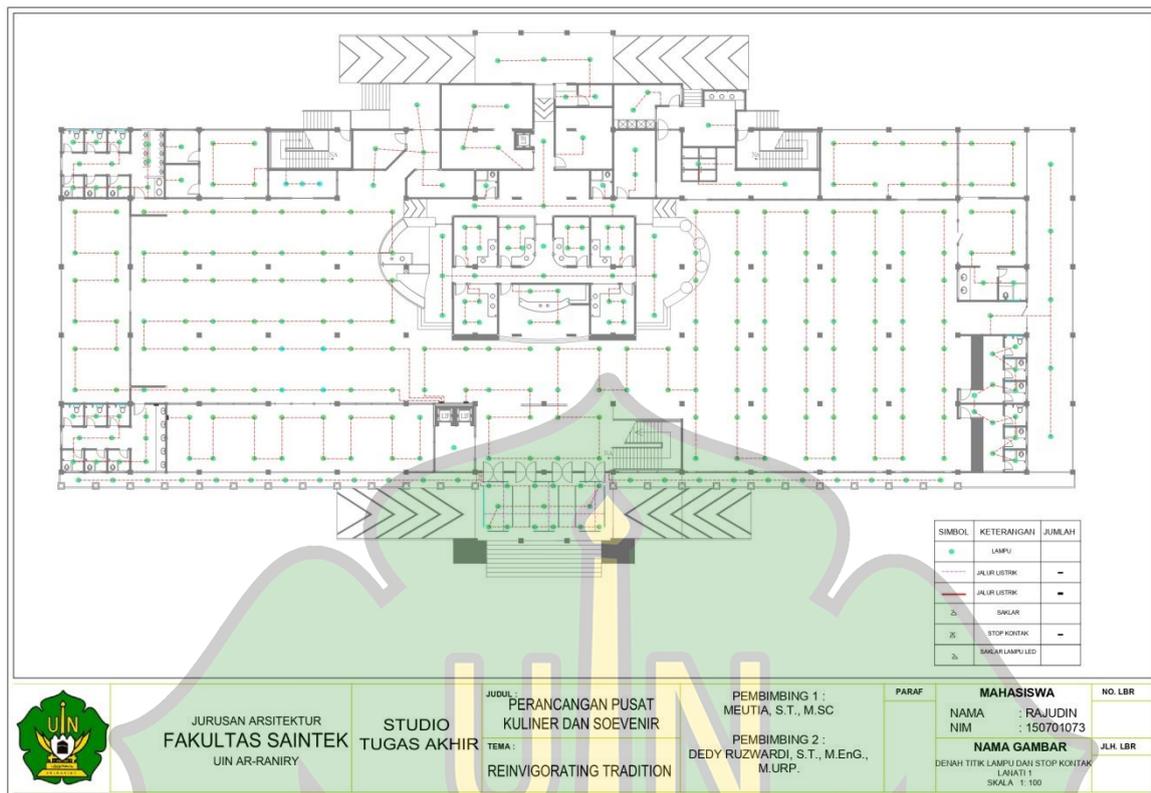
### 6.1.6 Detail Tangga



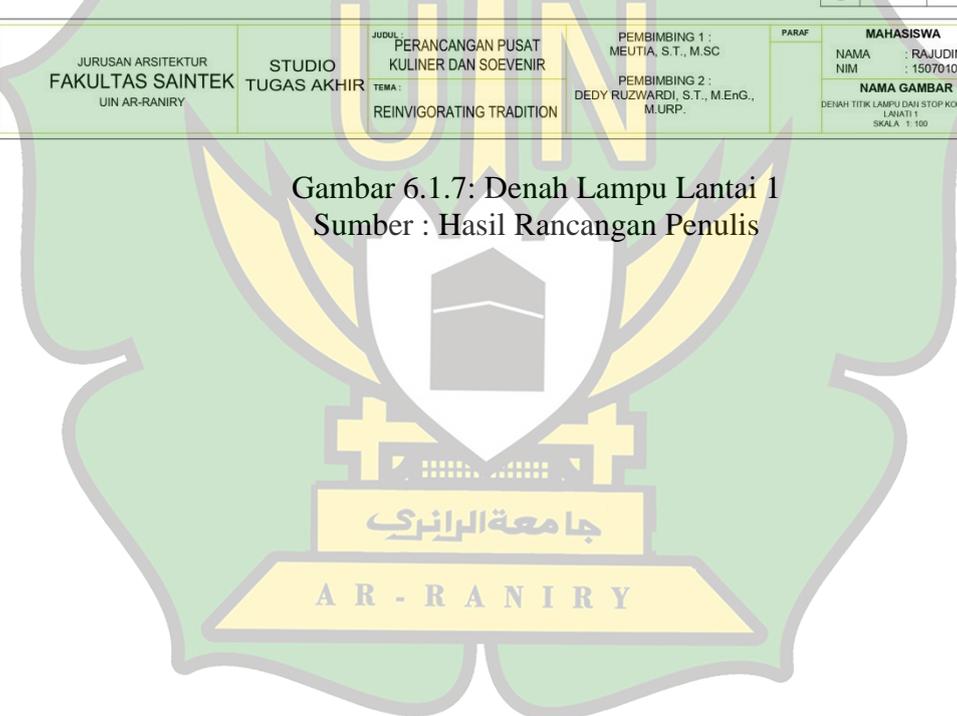
Gambar 6.1.6: Detail Tangga  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



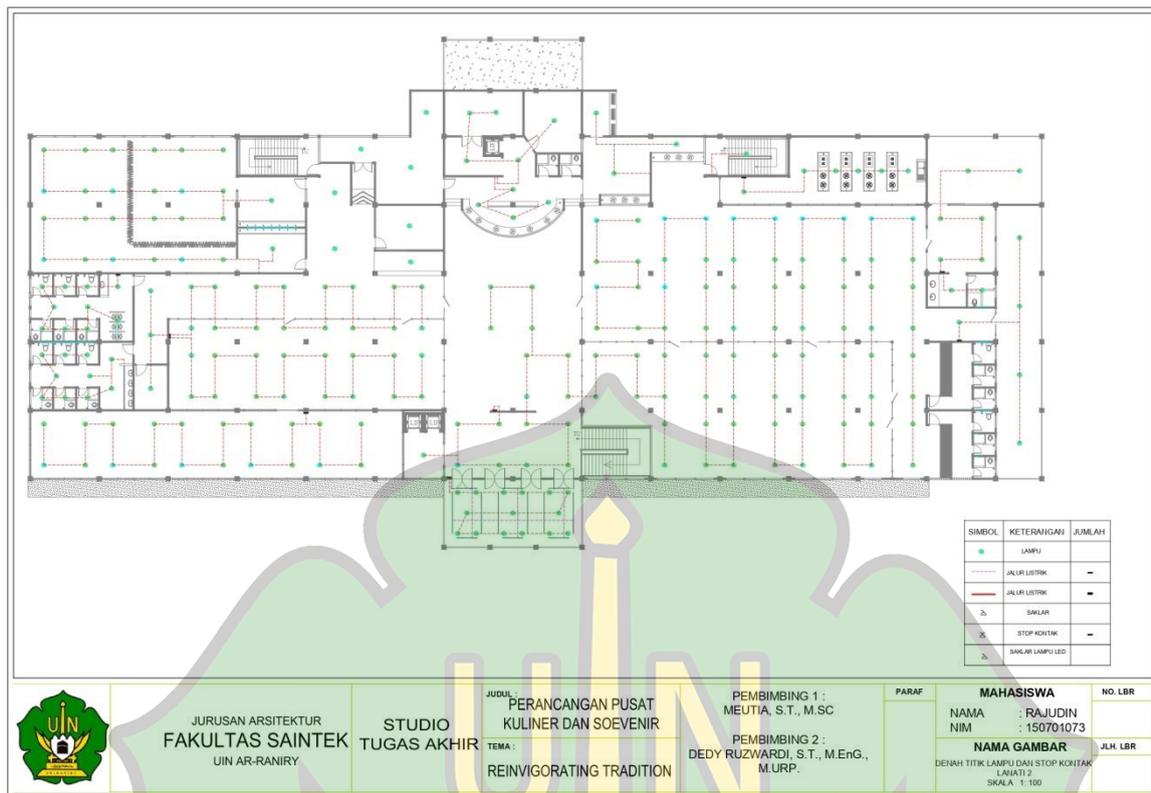
### 6.1.7 Denah Lampu Lantai 1



Gambar 6.1.7: Denah Lampu Lantai 1  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

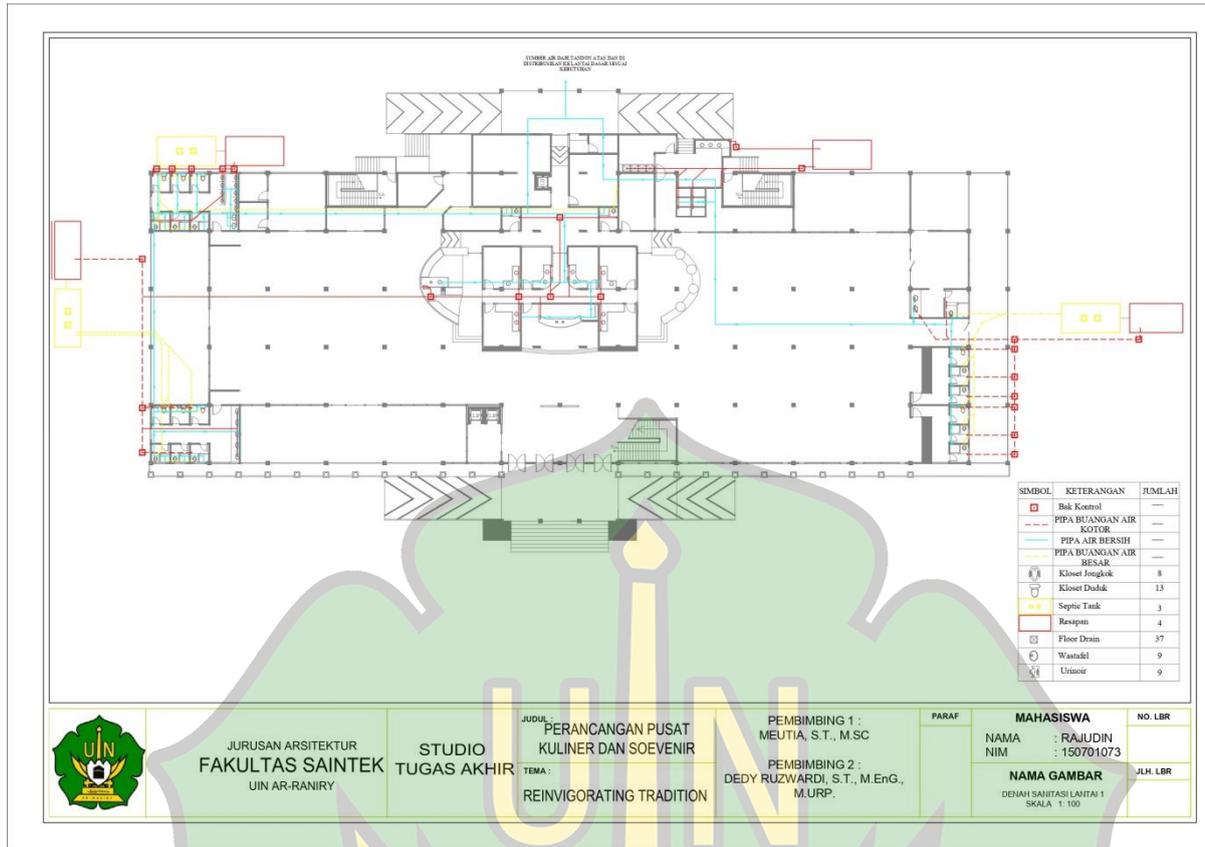


### 6.1.8 Denah Lampu Lantai 2

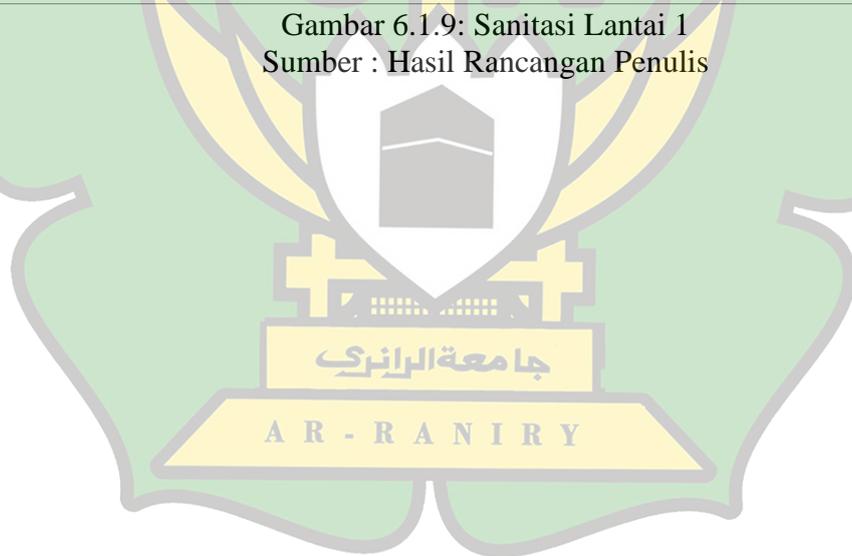


Gambar 6.1.8: Denah Lampu Lantai 2  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

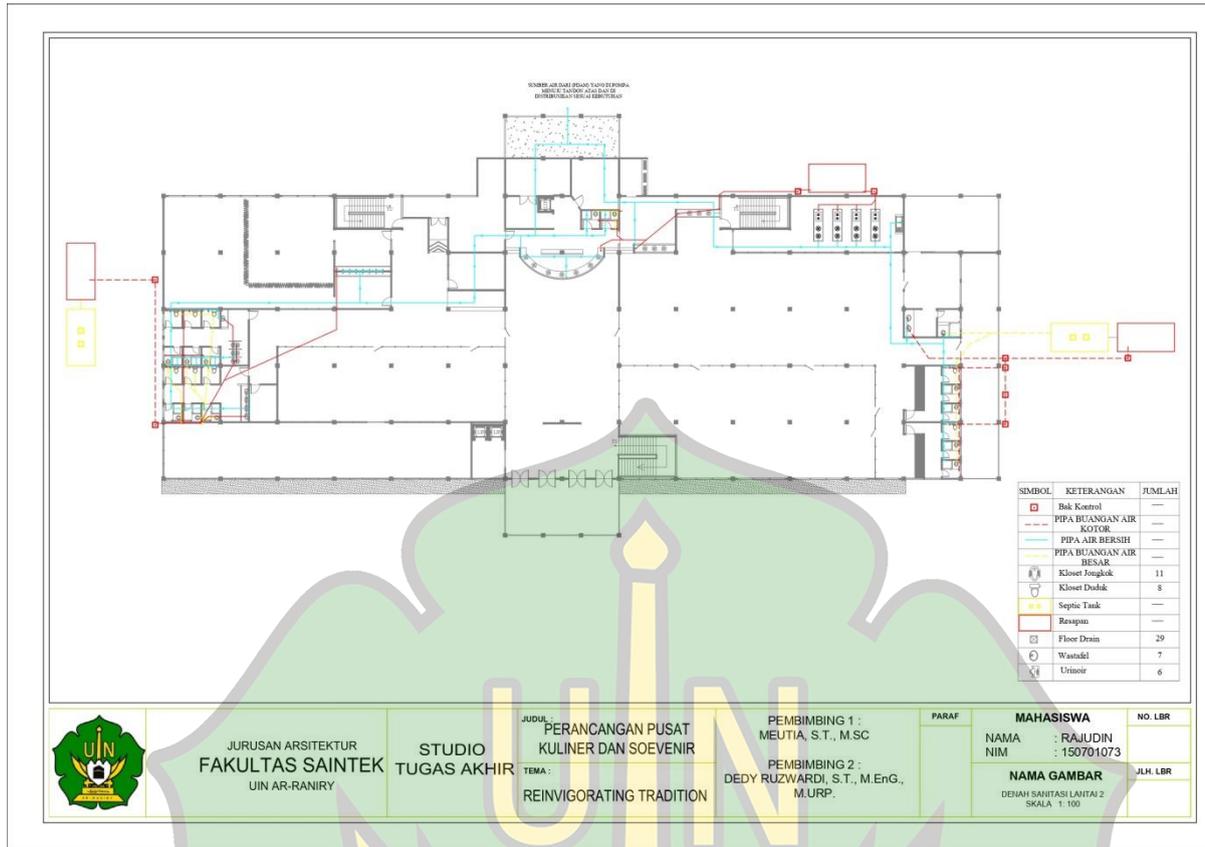
### 6.1.9 Sanitasi Lantai 1



Gambar 6.1.9: Sanitasi Lantai 1  
Sumber : Hasil Rancangan Penulis



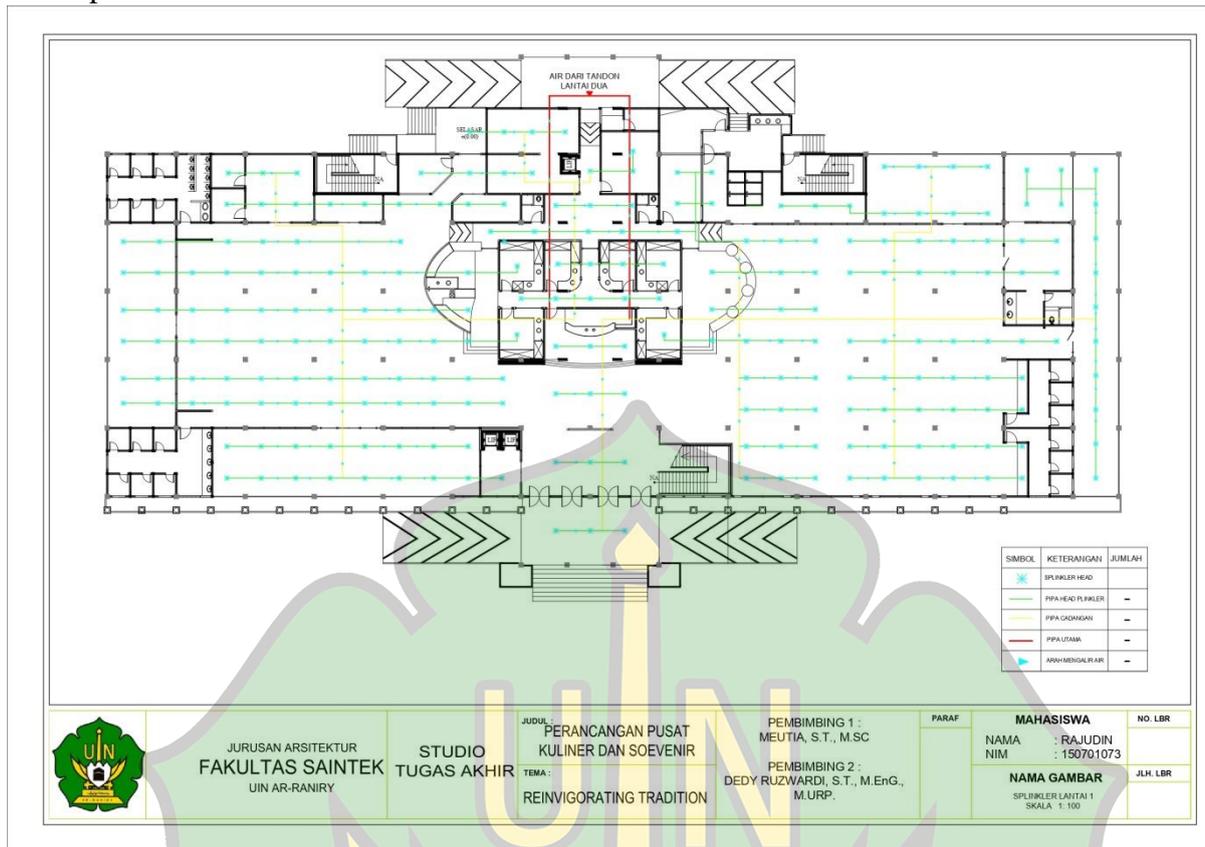
## 6.2.1 Sanitasi Lantai 2



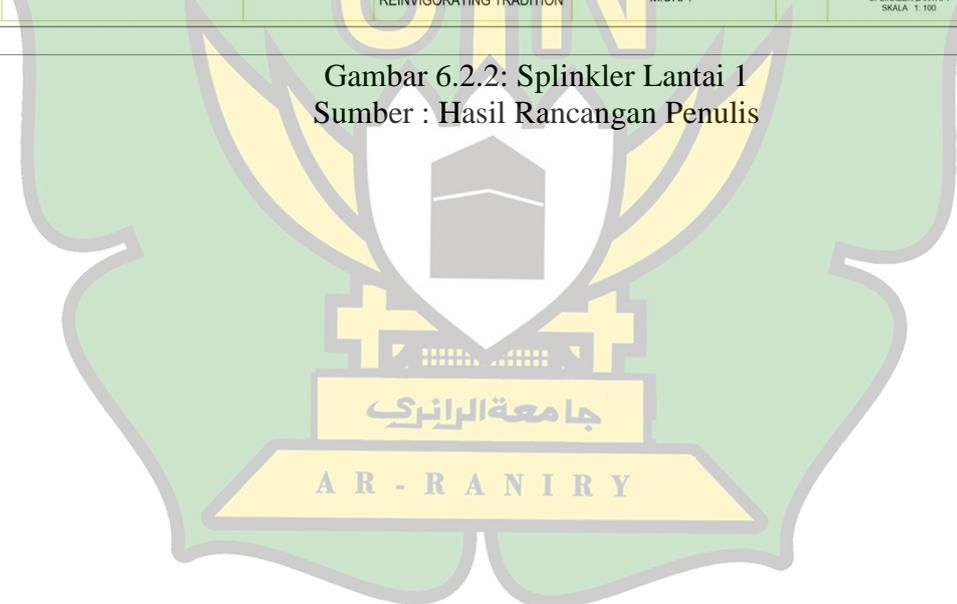
Gambar 6.2.1: Sanitasi Lantai 1  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

جامعة الرانيري  
 AR - RANIRY

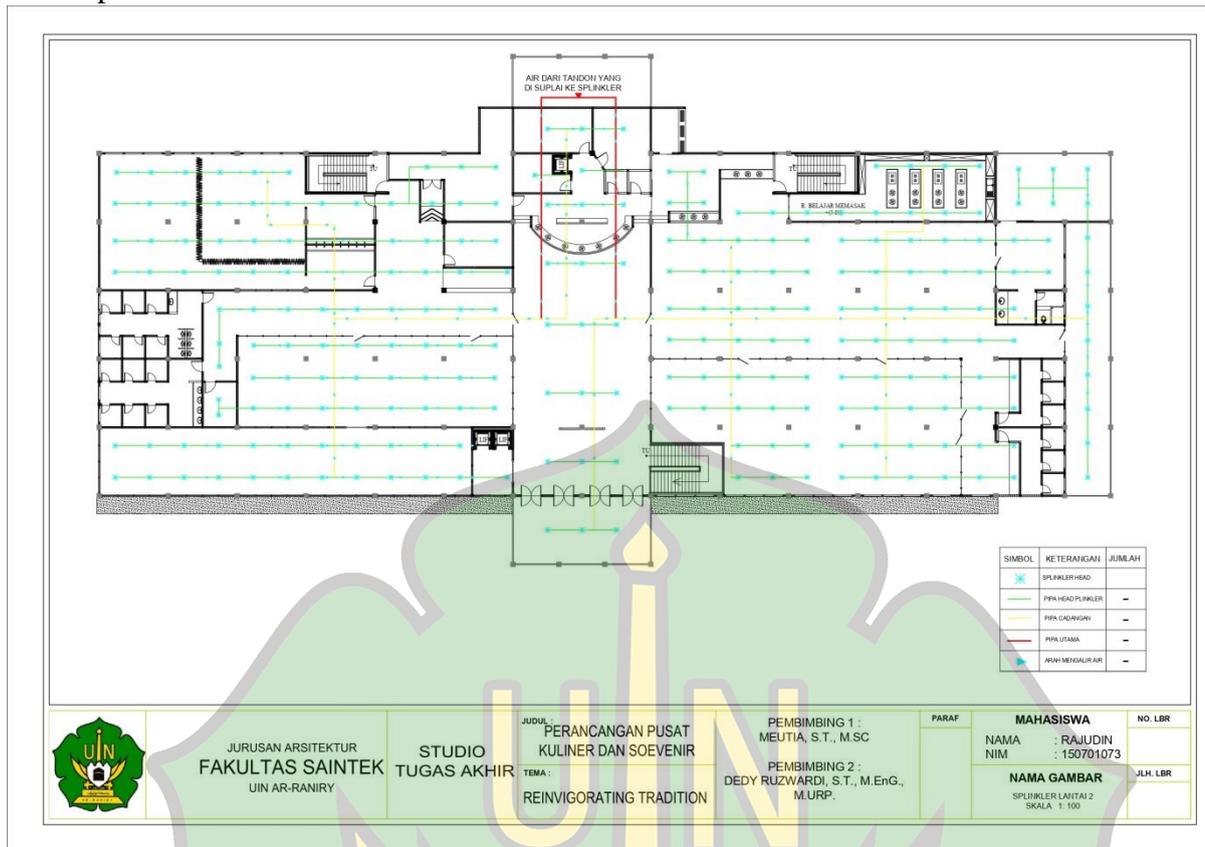
### 6.2.2 Splinkler Lantai 1



Gambar 6.2.2: Splinkler Lantai 1  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



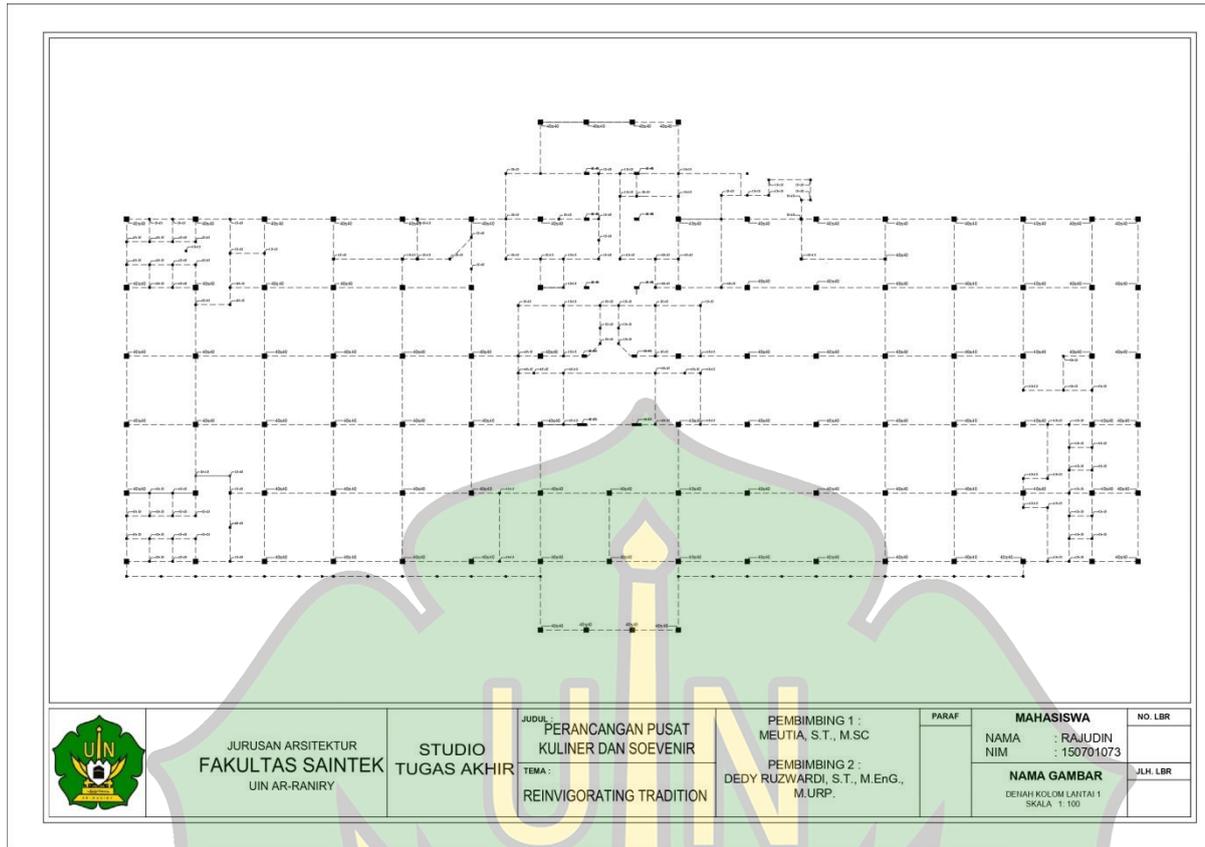
### 6.2.3 Splinkler Lantai 2



Gambar 6.2.3: Splinkler Lantai 2  
Sumber : Hasil Rancangan Penulis

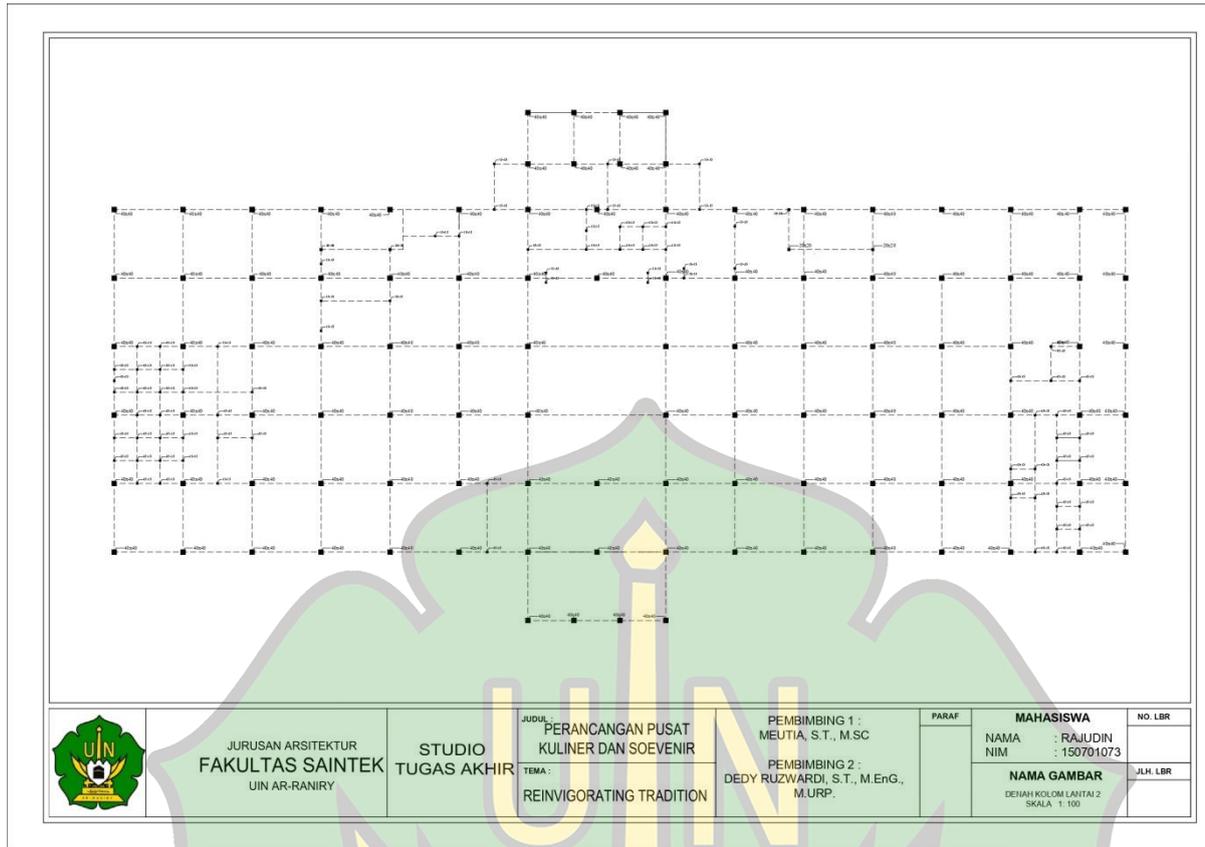


### 6.2.4 Denah Kolom Lantai 1



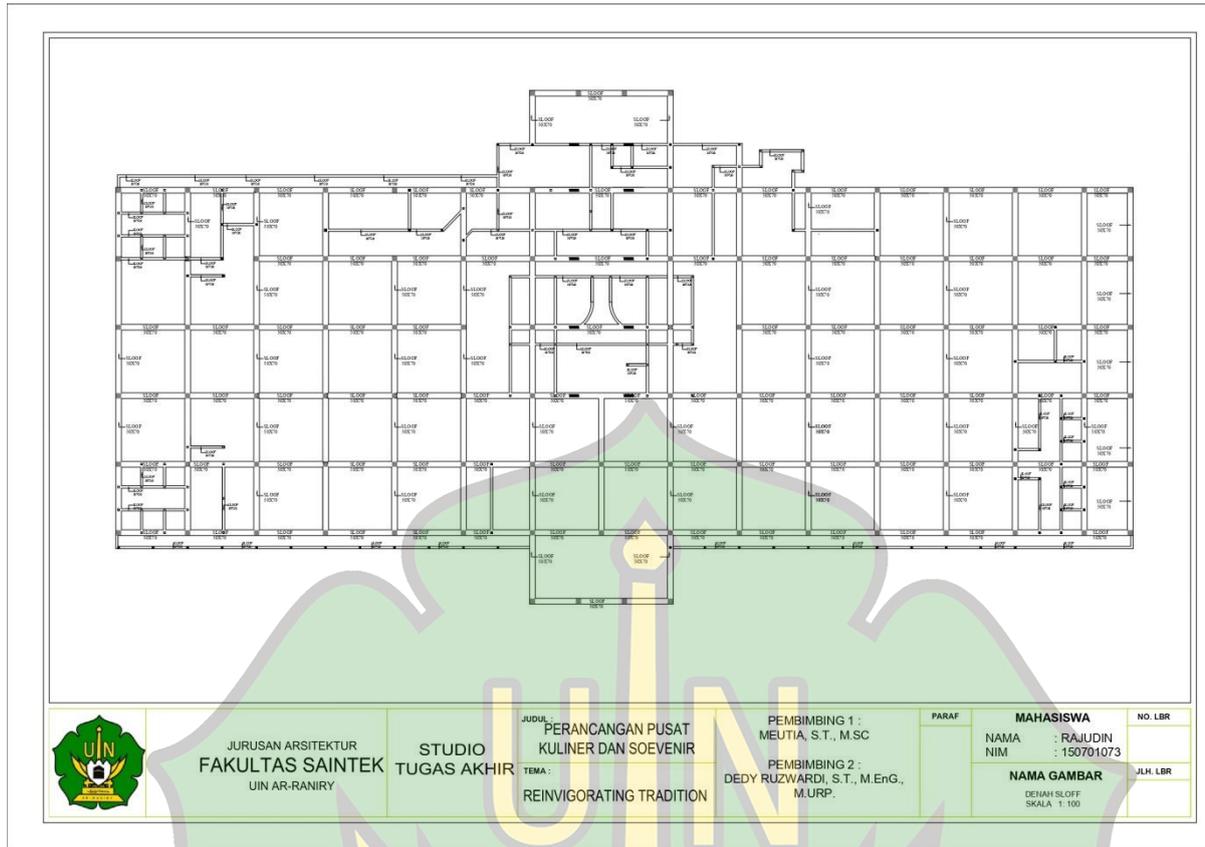
Gambar 6.2.4: Denah Kolom Lantai 1  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

### 6.2.5 Denah Kolom Lantai 2



Gambar 6.2.5: Denah Kolom Lantai 2  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

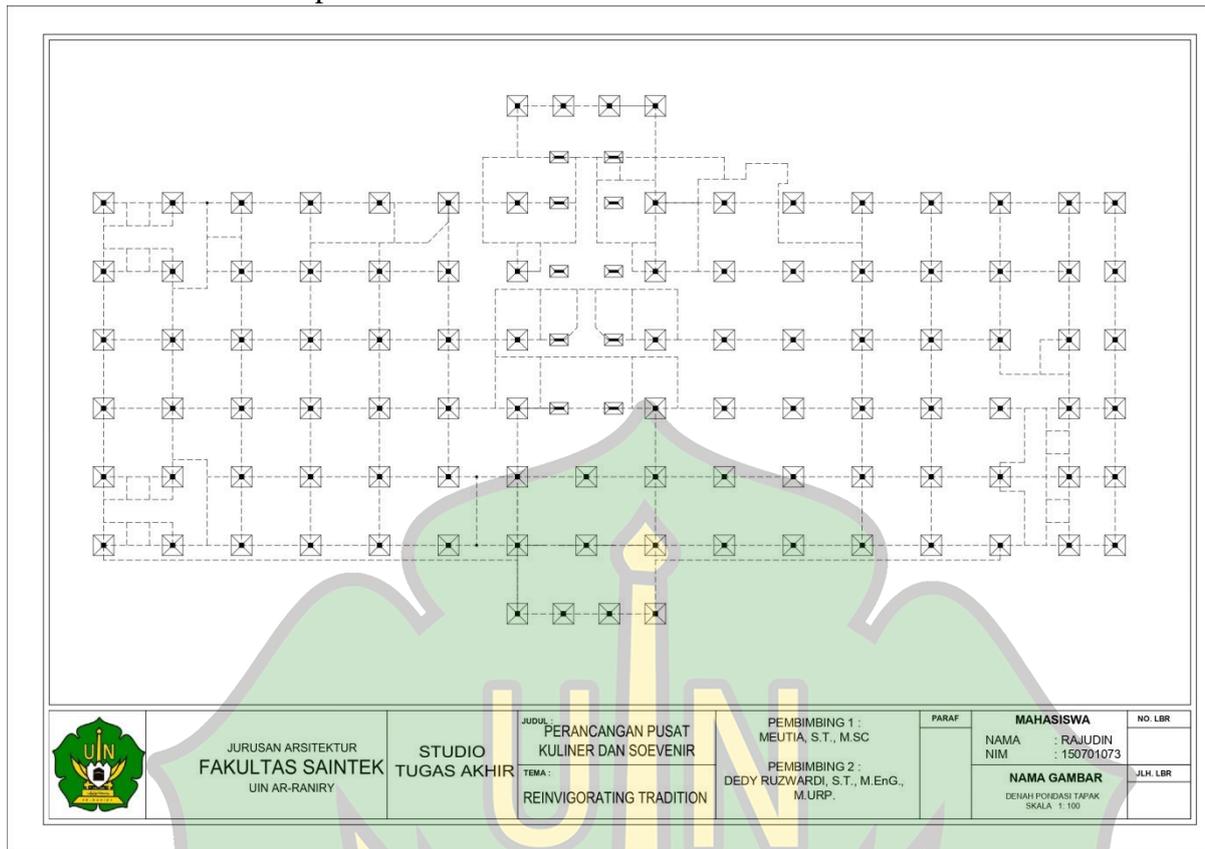
### 6.2.6 Denah Sloff



Gambar 6.2.6: Denah Sloff  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



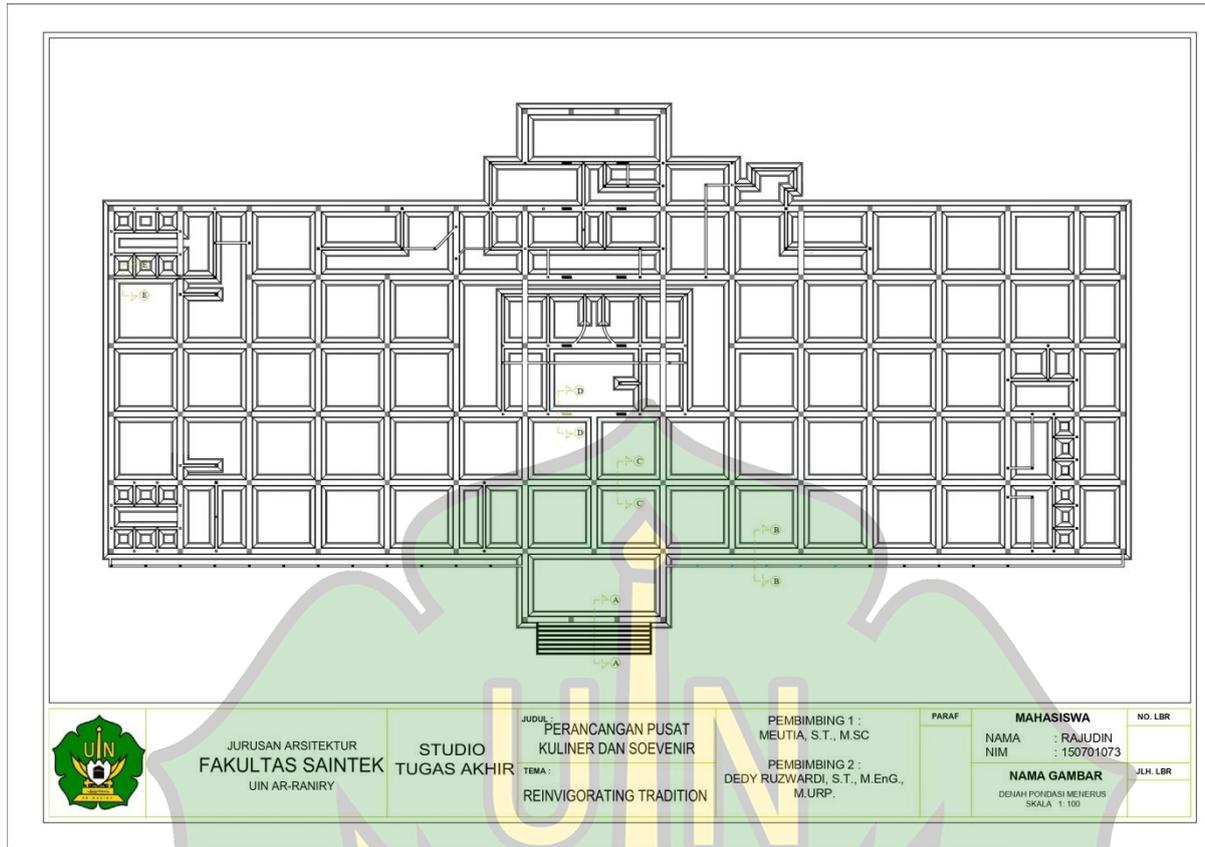
### 6.2.7 Denah Pondasi Tapak



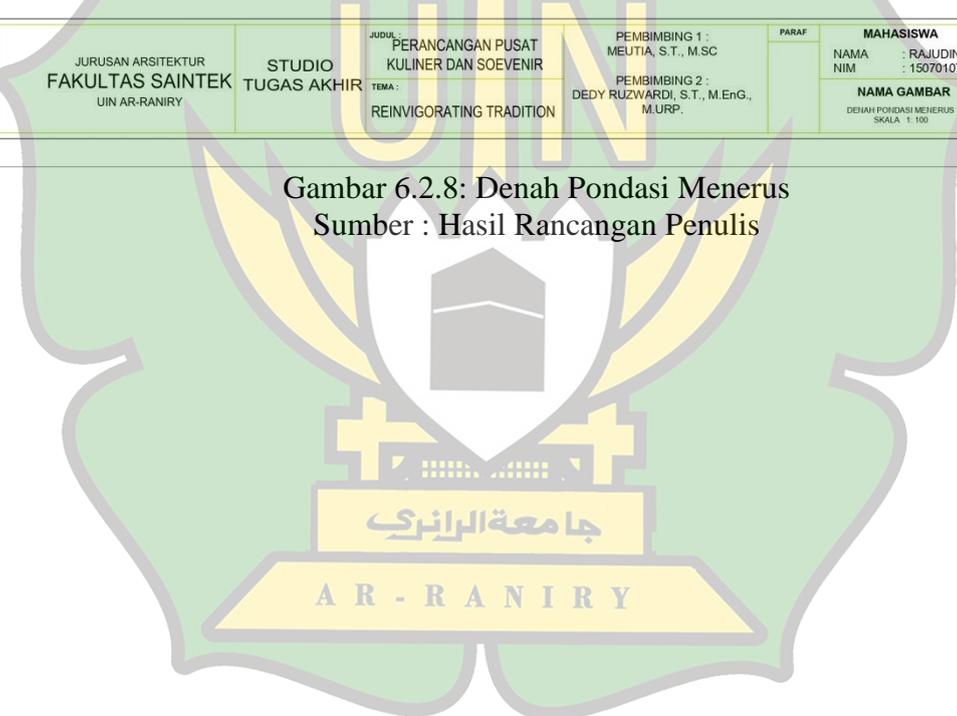
Gambar 6.2.7: Denah Pondasi Tapak  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



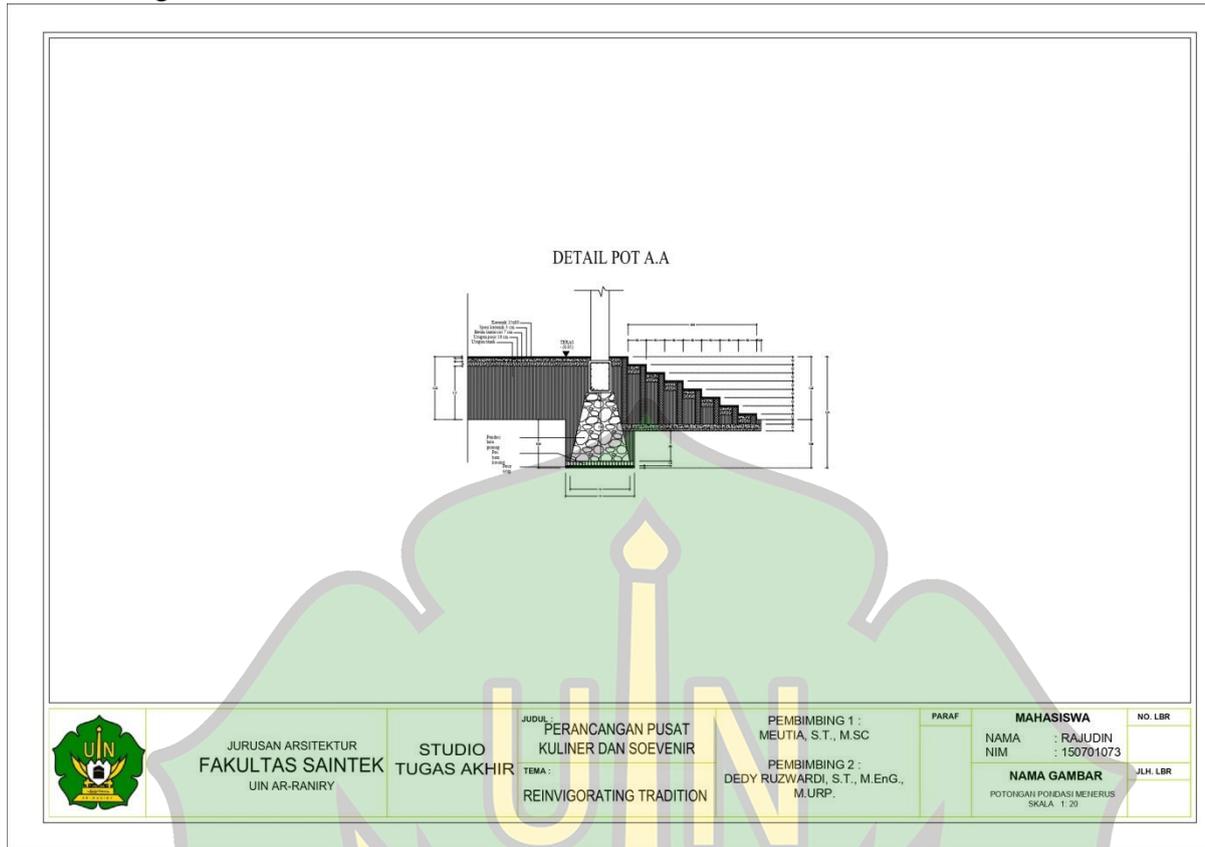
### 6.2.8 Denah Pondasi Menerus



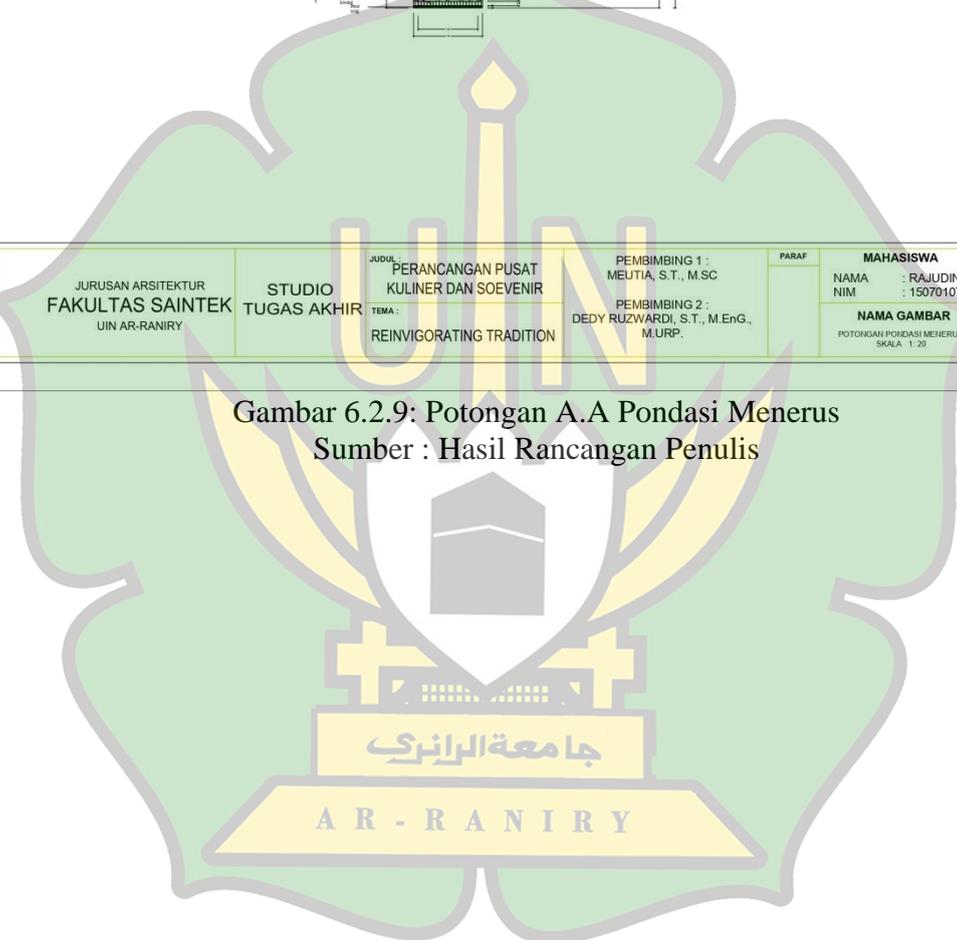
Gambar 6.2.8: Denah Pondasi Menerus  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



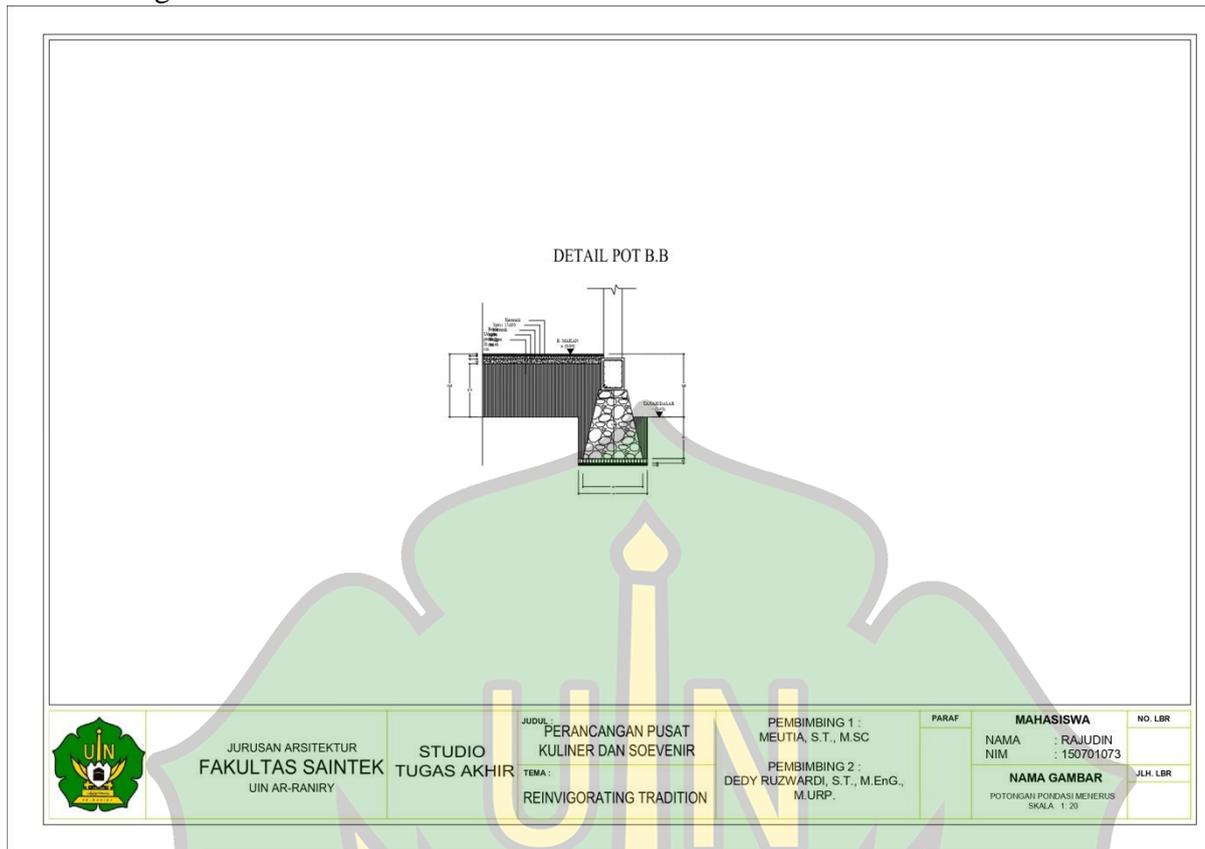
### 6.2.9 Potongan A.A Pondasi Menerus



Gambar 6.2.9: Potongan A.A Pondasi Menerus  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

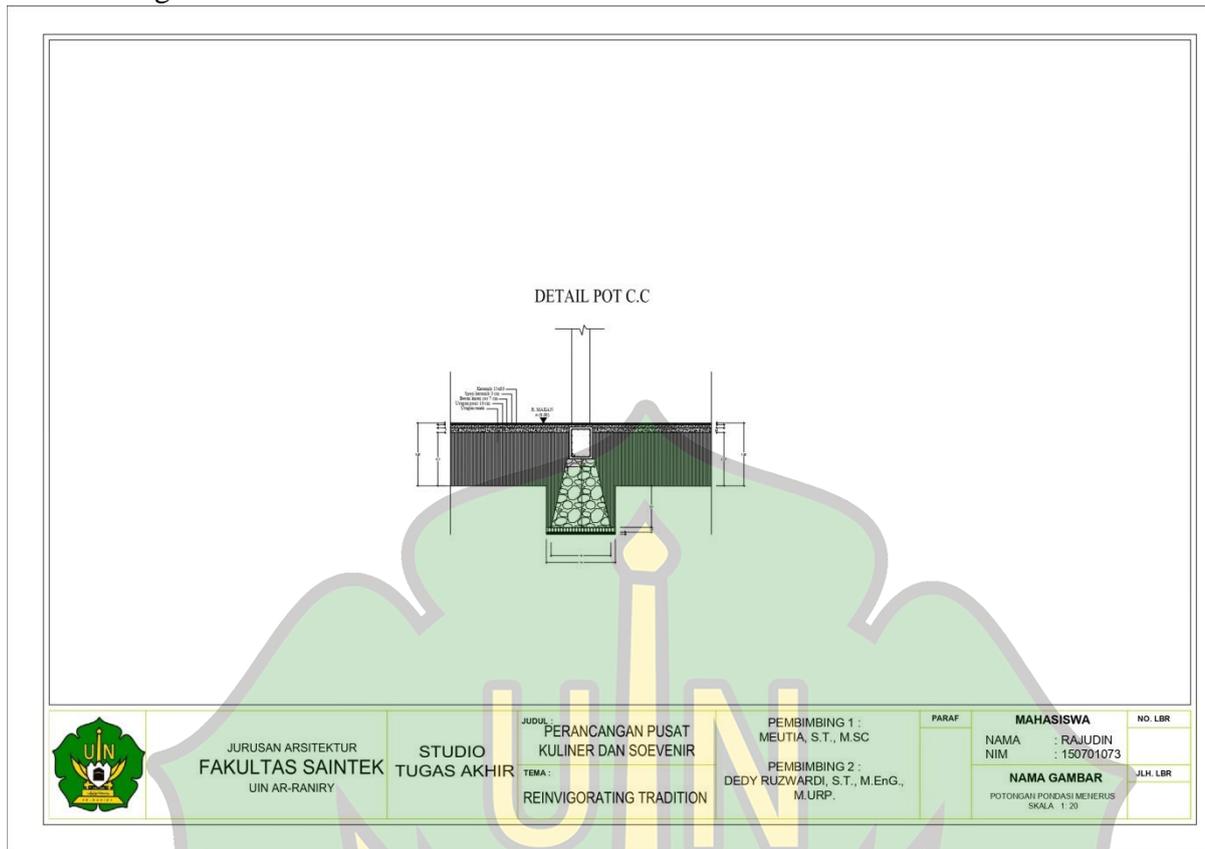


### 6.3.1 Potongan B.B Pondasi Menerus

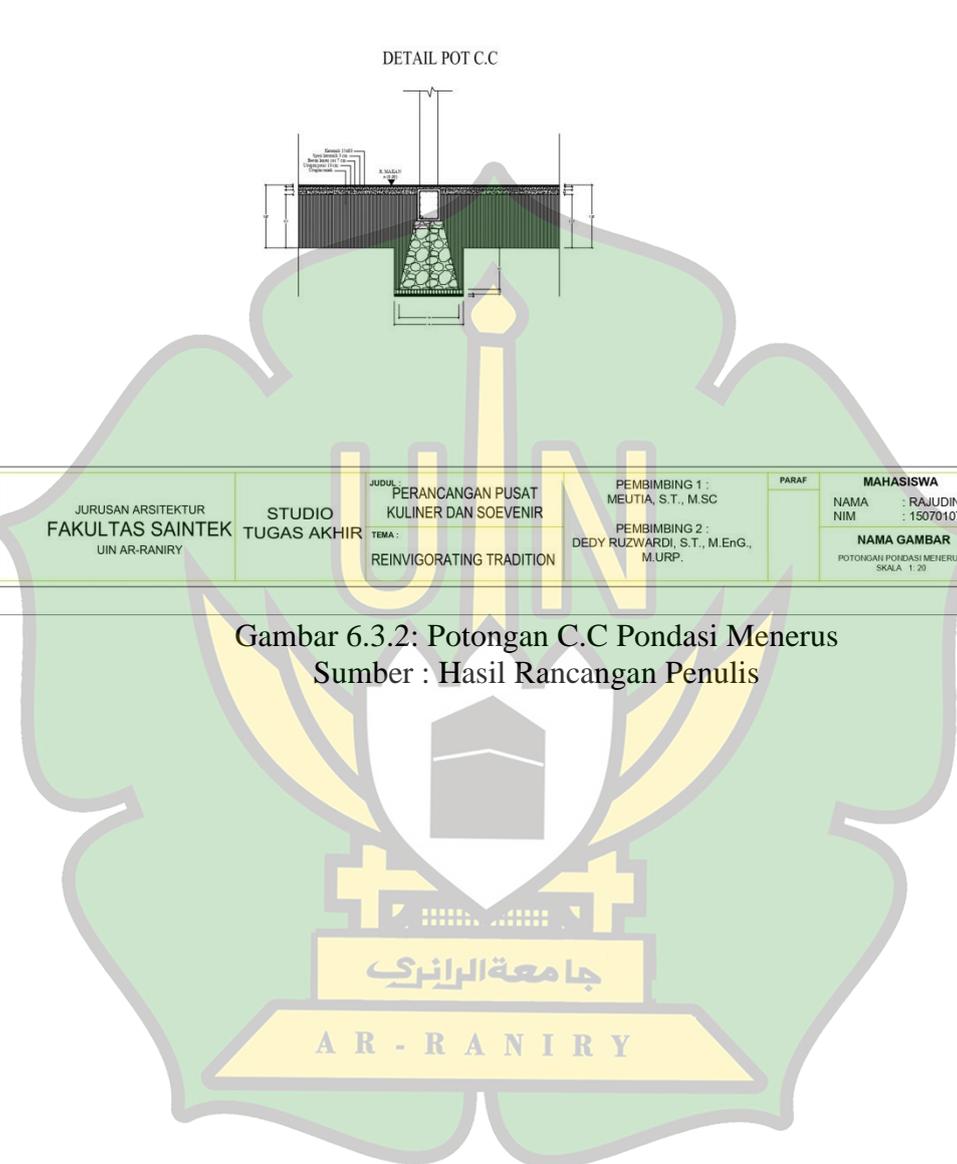


Gambar 6.3.1: Potongan B.B Pondasi Menerus  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis

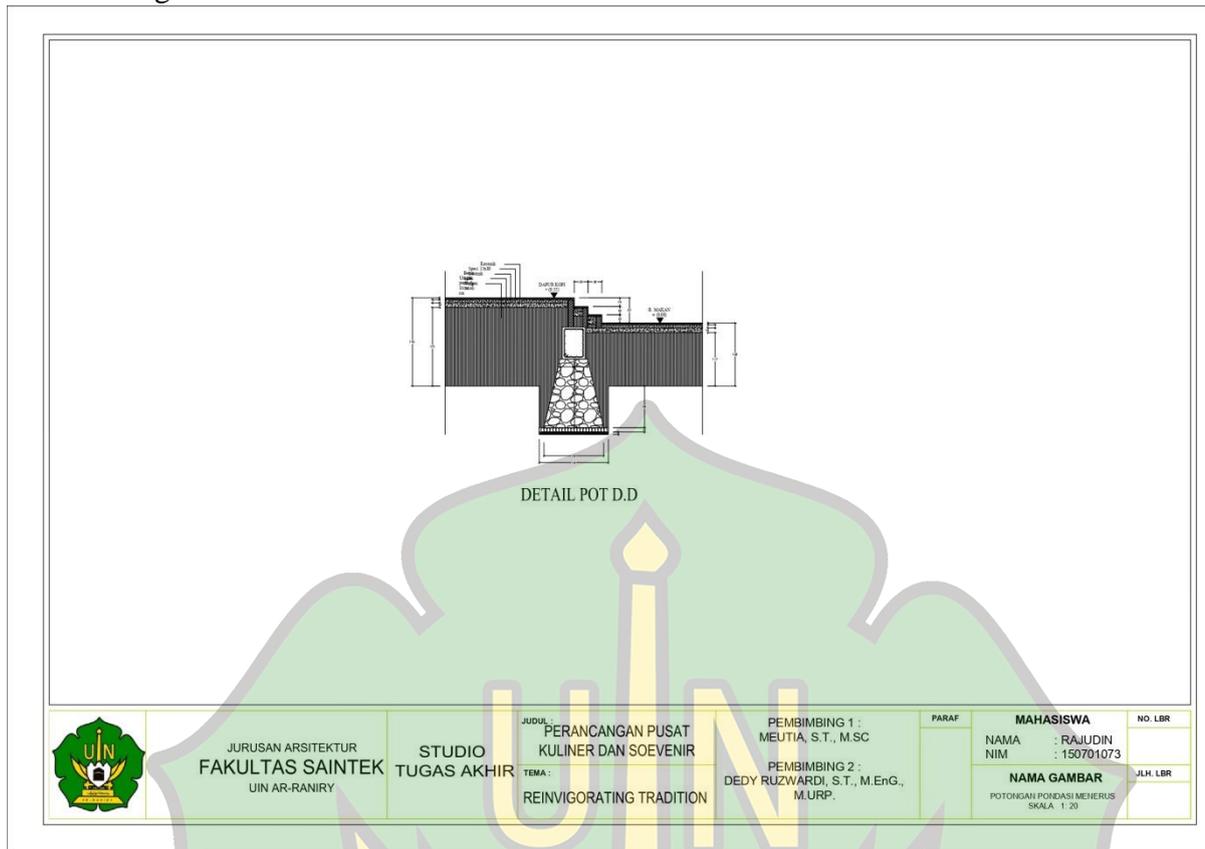
### 6.3.2 Potongan C.C Pondasi Menerus



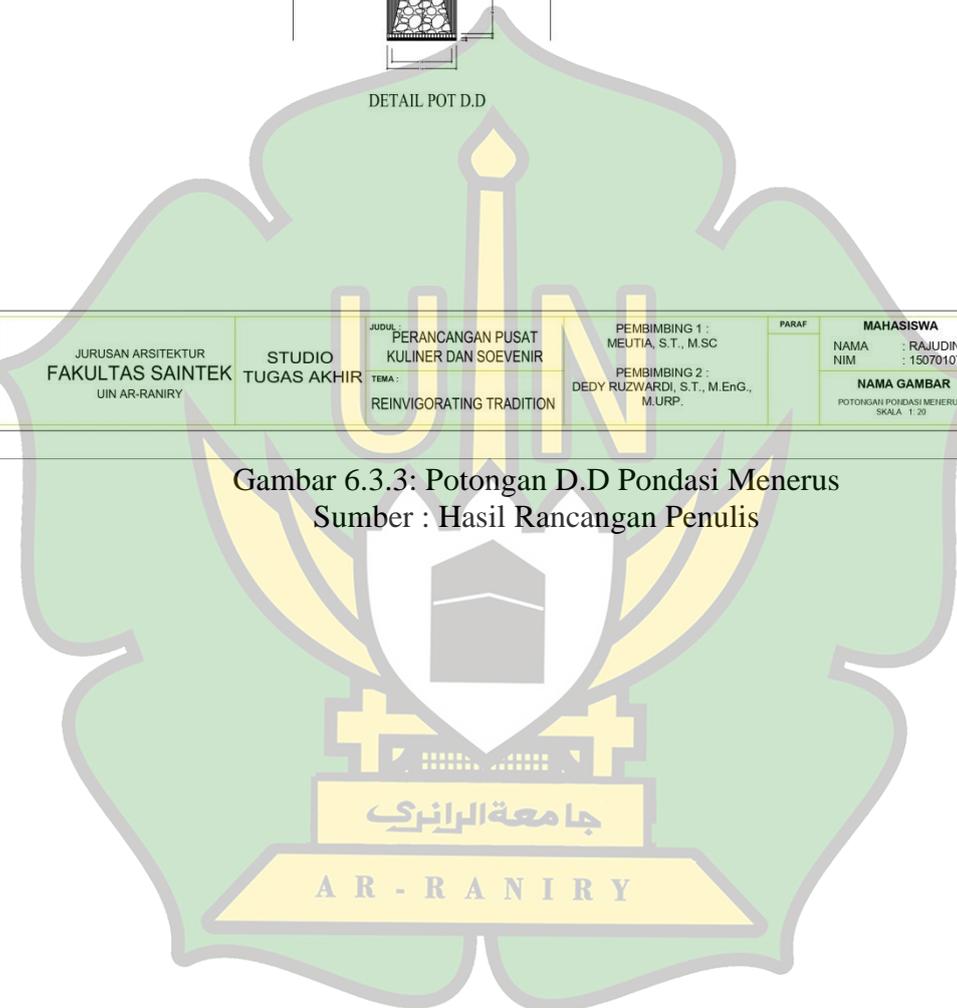
Gambar 6.3.2: Potongan C.C Pondasi Menerus  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



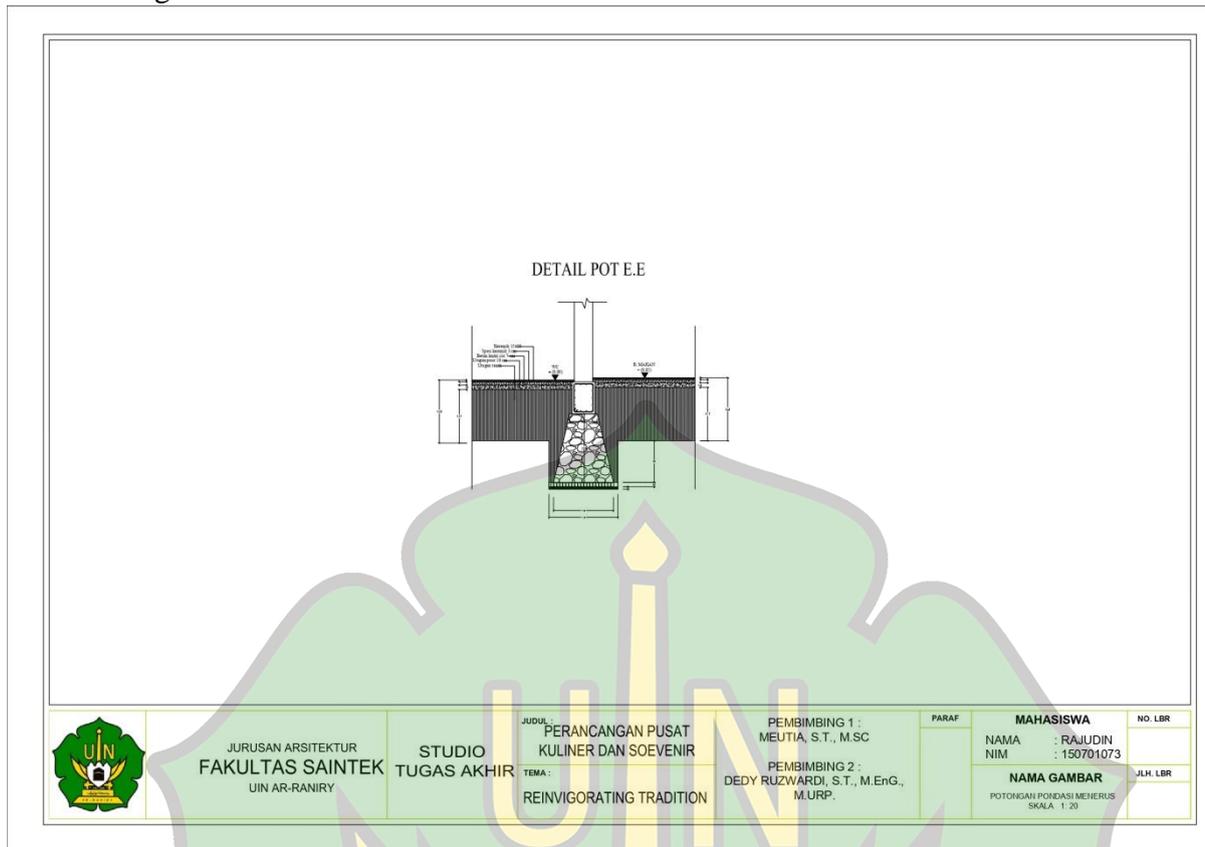
### 6.3.3 Potongan D.D Pondasi Menerus



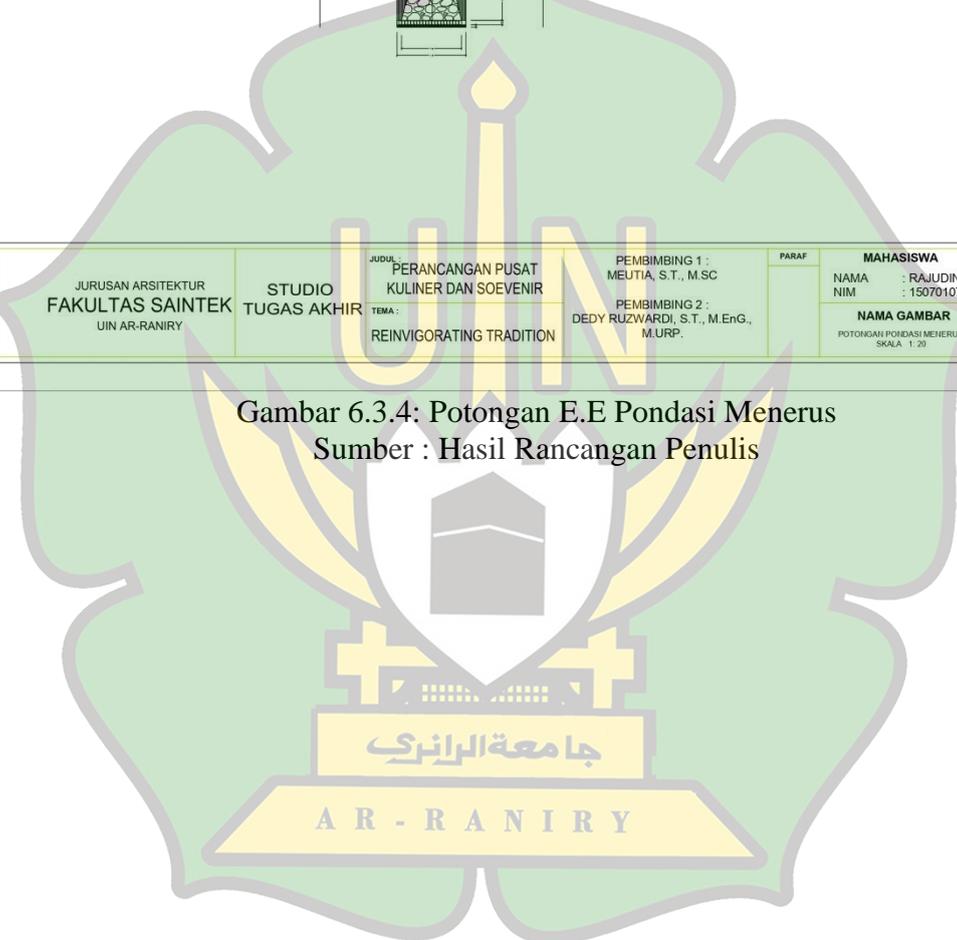
Gambar 6.3.3: Potongan D.D Pondasi Menerus  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



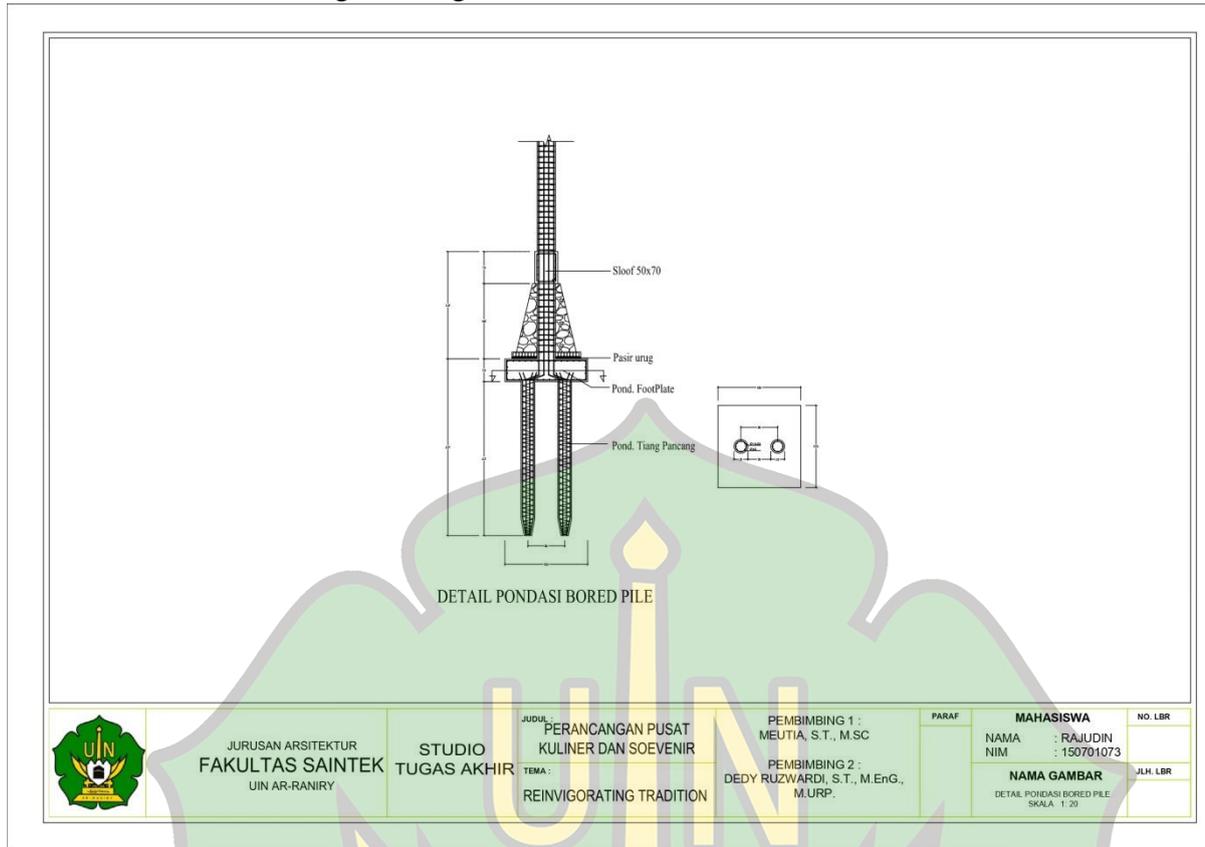
### 6.3.4 Potongan E.E Pondasi Menerus



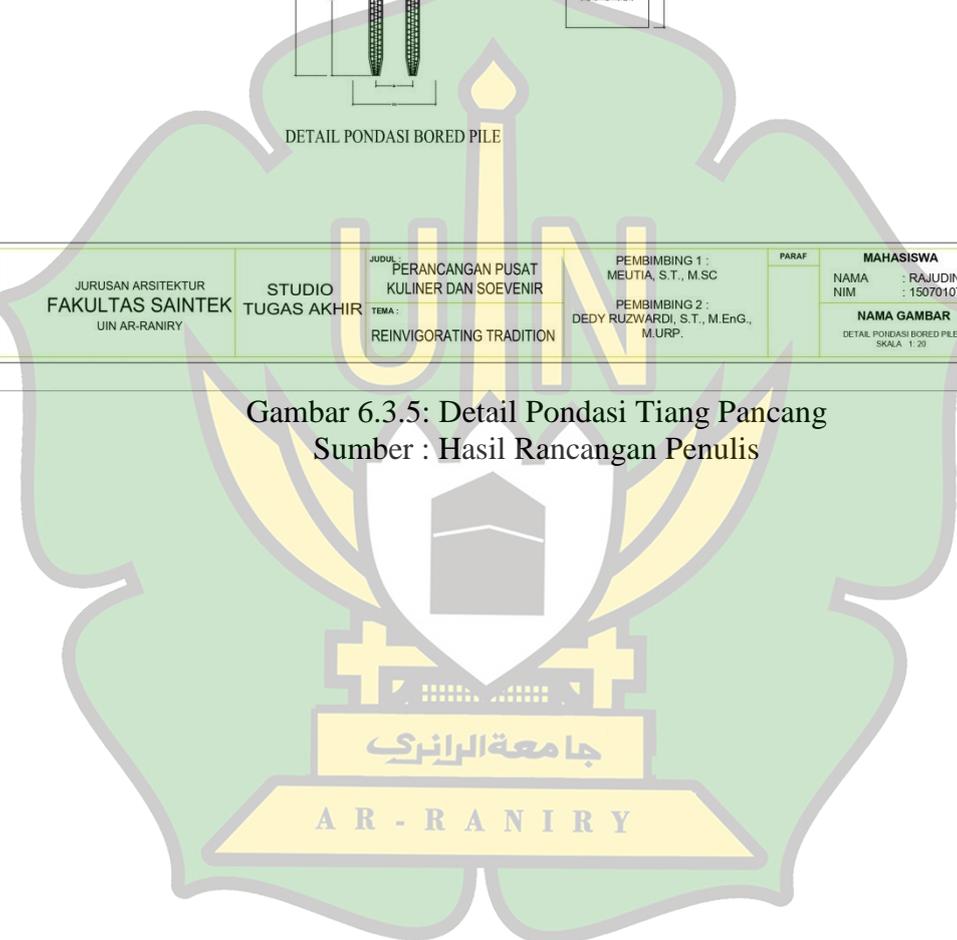
Gambar 6.3.4: Potongan E.E Pondasi Menerus  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



### 6.3.5 Detail Pondasi Tiang Pancang



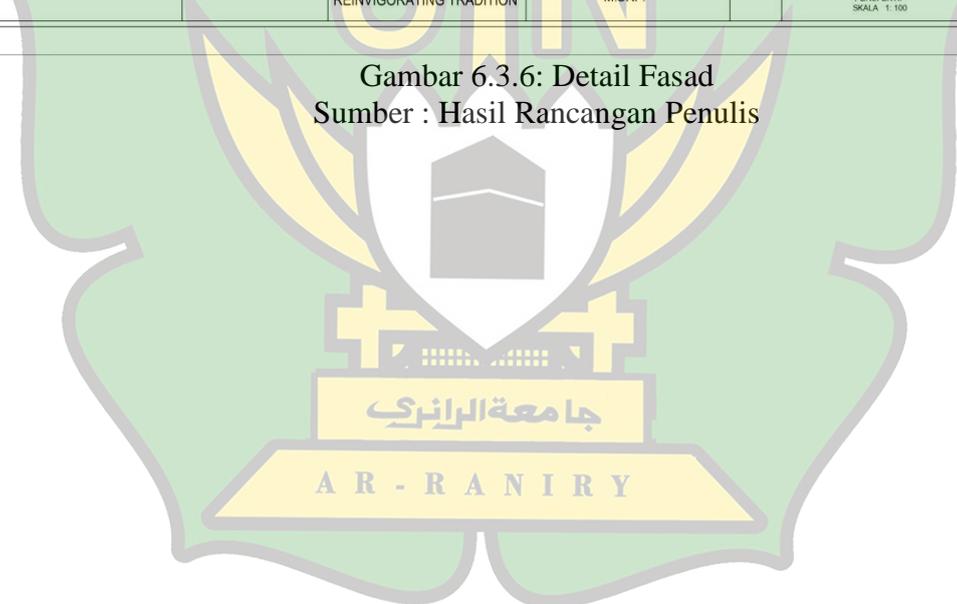
Gambar 6.3.5: Detail Pondasi Tiang Pancang  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



### 6.3.6 Detail Fasad 1



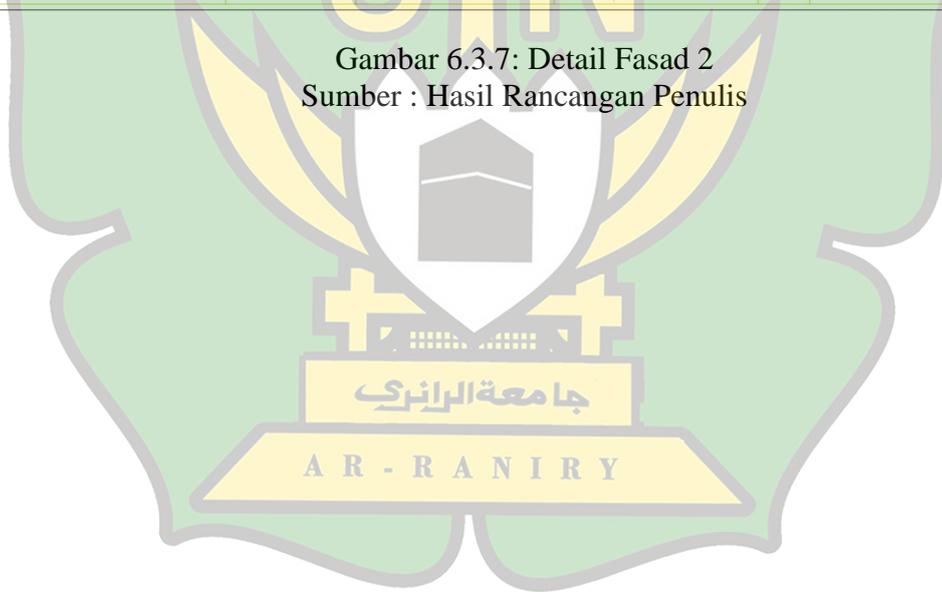
Gambar 6.3.6: Detail Fasad  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



### 6.3.7 Detail Fasad 2



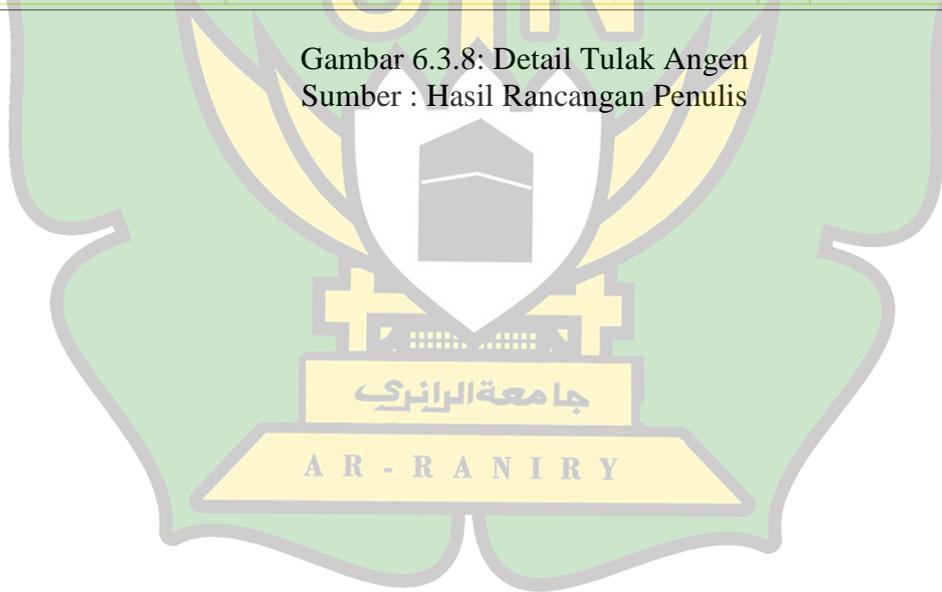
Gambar 6.3.7: Detail Fasad 2  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



### 6.3.8 Detail Tulak Angen



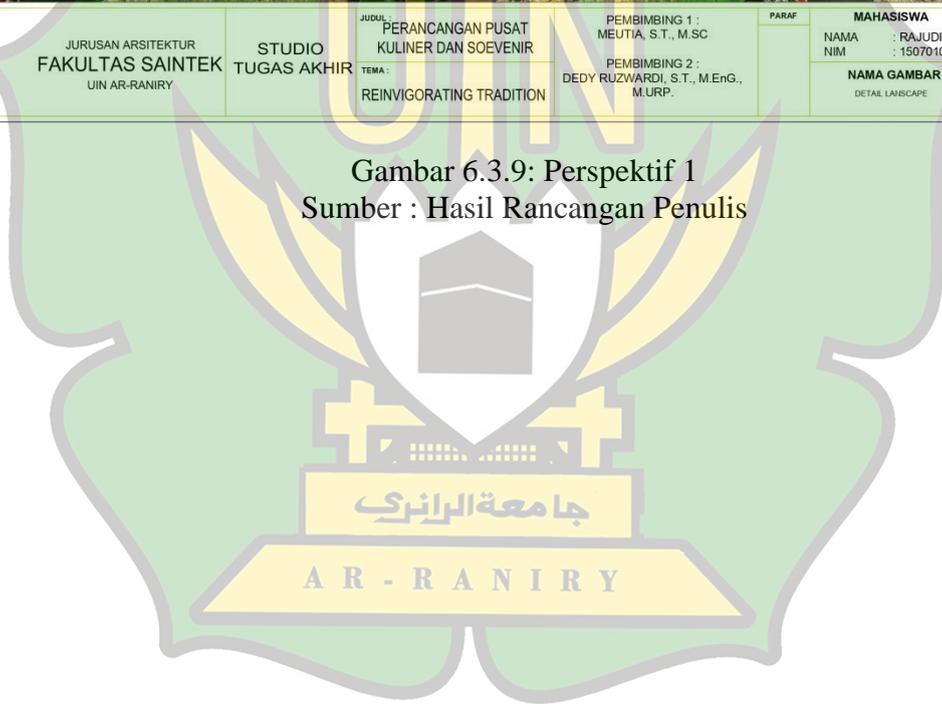
Gambar 6.3.8: Detail Tulak Angen  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



### 6.3.9 Perspektif 1



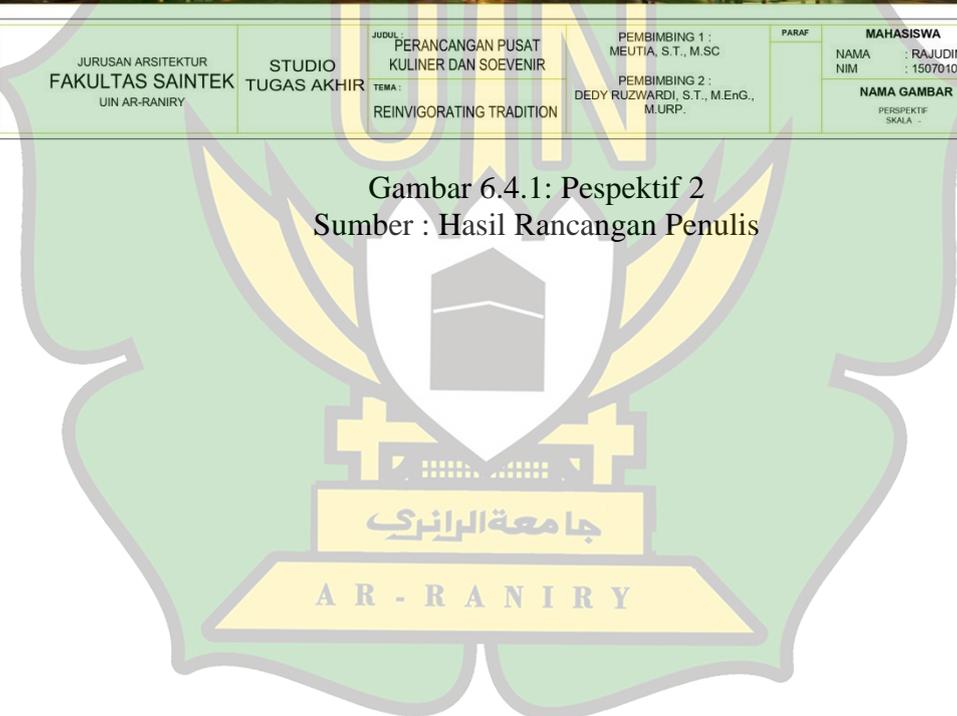
Gambar 6.3.9: Perspektif 1  
 Sumber : Hasil Rancangan Penulis



### 3.4.1 Perspektif 2



Gambar 6.4.1: Pespektif 2  
Sumber : Hasil Rancangan Penulis



## DAFTAR PUSTAKA

- Nuefert, Ernst, *Data Arsitek Jilid 1*. Terjemahan oleh Sunarto Tjahjadi. 1996. Jakarta: Erlangga.
- Nuefert, Ernst, *Data Arsitek Jilid 2*. Terjemahan oleh Sunarto Tjahjadi. 2002. Jakarta: Erlangga.
- Soekresno. Manajemen Food and Beverage. 2000 Edisi ke II. Jakarta:PT.
- Dartford, James. 1990. *Architec Data Sheets – Dining Space*. London: Architecture Design and Technology Press
- <https://docplayer.info/82289430-Pusat-wisata-kuliner-dan-souvenir-khas-melayu-di-kawasan-wisata-sejarah-kota-pekanbaru-dengan-penerapan-konsep-arsitektur-melayu.html>
- Ari Siswantoa, Azizah Salim Binti Syed Salim, Nur Dalilah Dahlan,(2012). The Phenomenology of Lamban Tuha: The Local Wisdom of South Sumatra Traditional.Architecture International Transaction Journal of Engineering,
- Anggraini, R., 2014, “*Taman Cerdas dan Pusat Wisata Kuliner Purworejo*”, Skripsi, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Islam Indonesia.
- Nasihuddin, A.A., 2010, “*Pusat Wisata Kuliner di Kabupaten Lamongan*”, Elektrik Bahari, Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang