

TUGAS AKHIR

PUSAT WISATA KULINER PRODUK OLAHAN TAMBAK DI SIDOARJO

Untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Tugas Akhir (Strata-1)

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR



Diajukan oleh :

SYAKUR WIRDIYAN TRIANTORO
21051010010

Dosen Pembimbing :

Ir. SRI SURYANI YUPRPTI WINASIH, M. T.

FAKULTAS ARSITEKTUR & DESAIN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"
JAWA TIMUR

2025

TUGAS AKHIR

PUSAT WISATA KULINER PRODUK OLAHAN TAMBAK DI SIDOARJO

Untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Tugas Akhir (Strata-1)

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR



Diajukan oleh :

SYAKUR WIRDIYAN TRIANTORO

21051010010

Dosen Pembimbing :

Ir. SRI SURYANI YUPRPTI WINASIH, M. T.

FAKULTAS ARSITEKTUR & DESAIN

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"

JAWA TIMUR

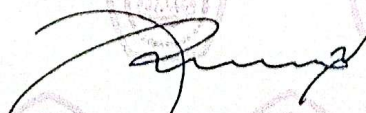
2025

HALAMAN PENGESAHAN
PUSAT WISATA KULINER PRODUK OLAHAN TAMBAK DI
SIDOARJO

Disusun oleh :
SYAKUR WIRDIYAN TRIANTORO
21051010010

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada tanggal : 1 Juli 2025

Pembimbing


Ir. Sri Suryani Yuprapti Winasih, M. T.
NIP. 19670722 199303 2002

Penguji I


Heru Prasetyo Utomo, S. T., M. T.
NIP. 19871117 202203 1002

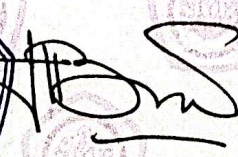
Penguji II


Wendy Sunarya, S. T., M. BSc.
NIP. 19910308 202203 1005

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S-1)

Dekan Fakultas Arsitektur dan Desain




Ibnu Sholichin, S. T., M. T.
NIPPPK. 19710916 202121 1004

HALAMAN PERSETUJUAN
PUSAT WISATA KULINER PRODUK OLAHAN TAMBAK DI
SIDOARJO

Disusun oleh :
SYAKUR WIRDIYAN TRIANTORO
21051010010

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada tanggal : 1 Juli 2025

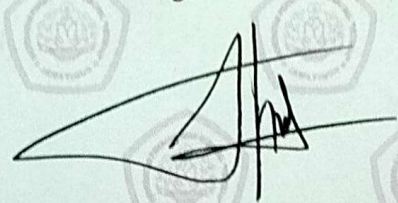
Pembimbing



Ir. Sri Suryani Yuprapti Winasih, M. T.
NIP. 19670722 199303 2002

Tugas Akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S-1)

Ketua Program Studi Arsitektur



Heru Prasetyo Utomo, S. T., M. T.
NIP. 19871117 202203 1002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Syakur Wirdiyan Triantoro
NPM : 21051010010
Program : Sarjana (S1)
Program Studi : Arsitektur
Fakultas : Arsitektur dan Desain

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Tugas Akhir yang berjudul "Pusat Wisata Kuliner Produk Olahan Tambak di Sidoarjo" ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar pustaka.

Dan saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemuan indikasi plagiat pada Tugas Akhir ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya,¹⁴ Juli 2025

Yang Membuat pernyataan



Syakur Wirdiyan Triantoro
NPM. 21051010010

PUSAT WISATA KULINER PRODUK OLAHAN TAMBAK DI SIDOARJO

Syakur Wirdiyan Triantoro

21051010010

ABSTRAK

Di era globalisasi dan urbanisasi yang pesat, masyarakat Sidoarjo mengalami peningkatan kebutuhan akan ruang yang tidak hanya berfungsi tetapi juga memberikan pengalaman kuliner dan sosial yang menarik. Proposal ini bertujuan untuk merancang sebuah pusat wisata kuliner di Sidoarjo yang berfokus pada produk olahan tambak serta menyediakan pusat kuliner terintegrasi dan menciptakan ruang sosial yang nyaman. Tahapan perancangan mencakup pengumpulan data dan analisis awal dengan metode kualitatif, tinjauan objek perancangan, tinjauan lokasi perancangan, analisa perancangan, dan konsep perancangan. Diharapkan bahwa pusat wisata kuliner ini akan memberikan solusi ruang yang multifungsi serta menarik, berkontribusi pada pengembangan kawasan, serta meningkatkan kualitas hidup masyarakat dengan menyediakan pusat kuliner, sosial, dan ekonomi yang berkualitas.

Kata Kunci : Pusat Wisata Kuliner, Produk Olahan Tambak, Sidoarjo

In the era of rapid globalization and urbanization, the people of Sidoarjo are experiencing an increasing need for spaces that are not only functional but also provide interesting culinary and social experiences. This proposal aims to design a culinary tourism center in Sidoarjo that focuses on processed pond products as well as providing an integrated culinary center and creating a comfortable social space. The design stage includes data collection and initial analysis using qualitative methods, review of the design object, review of the design location, design analysis, and design concept. It is hoped that this culinary tourism center will provide a multifunctional and attractive space solution, contribute to regional development, and improve the quality of life of the community by providing a quality culinary, social and economic center.

Keywords: Culinary Tourism Center, Processed Pond Products, Sidoarjo

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, kami dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini yang berjudul "Pusat Wisata Kuliner Produk Olahan Tambak di Sidoarjo". Proposal tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Strata - 1 Arsitektur di Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Selama proses penyusunan proposal tugas akhir ini, kami banyak mendapatkan dukungan, bimbingan, dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, izinkan kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kedua orang tua kami, kedua kakak kandung kami, dan seluruh keluarga besar tercinta, yang telah memberikan dukungan moral dan materil sepanjang proses studi. Tanpa doa, dukungan, dan usaha dari mereka, kami tidak akan mampu untuk menyelesaikan proposal tugas akhir ini.
2. Ibu Ir. Sri Suryani Yuprapti Winasih, M. T. Selaku dosen pembimbing, yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukan yang sangat berharga dalam penyusunan proposal tugas akhir ini.
3. Bapak Heru Prasetyo Utomo, S. T., M. T. & Bapak Wendy Sunarya, S. T., M. Bsc. Selaku dosen penguji, yang telah meluangkan waktu guna memberikan kritik dan saran yang membangun, sehingga proposal tugas akhir ini menjadi lebih baik dari sebelumnya.
4. Ibu Rizka Tiara Maharani, S. T., M. Ars. & Bapak Wendy Sunarya, S. T., M. Bsc. Selaku dosen pengampu mata kuliah riset desain kelas C, yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan ilmu guna mempermudah penyusunan tugas akhir ini.
5. Seluruh dosen Prodi Arsitektur yang telah memberikan ilmu dan juga pengalaman yang berharga selama menempuh masa perkuliahan.
6. Teman-teman seperjuangan, ARCHEIRO arsitektur angkatan 2021, yang telah memberikan dukungan dan semangat, serta berbagi pengetahuan dan pengalaman yang sangat berharga dalam penyusunan tugas akhir ini.

7. Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu, yang telah memberikan kontribusi langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Akhir kata, kami menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kami sangat terbuka untuk menerima kritik maupun saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang.

Surabaya, 1 Juli 2025

Syakur Wirdiyan Triantoro

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GRAFIK	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Dan Sasaran Perancangan	6
1.3 Batasan Dan Asumsi.....	7
1.4 Tahapan Perancangan	8
1.5 Sistematika Laporan	9
BAB II TINJAUAN OBJEK PERANCANGAN	10
2.1 Tinjauan Umum Perancangan	10
2.1.1 Pengertian Judul : Pusat Wisata Kuliner Produk Olahan Tambak di Sidoarjo	10
2.1.2 Studi Literatur Pusat Wisata Kuliner	12
2.1.3 Studi Kasus Objek : Food Junction Grand Pakuwon & Markthal	20
2.1.4 Analisa Hasil Studi.....	29
2.2 Tinjauan Khusus Perancangan.....	34
2.2.1 Penekanan Perancangan.....	34
2.2.2 Lingkup Pelayanan	34
2.2.3 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang	35
2.2.4 Perhitungan Luasan Ruang	43
2.2.5 Program Ruang	48

BAB III TINJAUAN LOKASI PERANCANGAN	49
3.1 Latar Belakang Pemilihan Lokasi	49
3.1.1 Kriteria Penetapan Lokasi.....	51
3.2 Penetapan Lokasi.....	51
3.3 Kondisi Fisik Lokasi	58
3.3.1 Eksisting Lokasi.....	58
3.3.2 Aksesibilitas	60
3.3.3 Potensi Lingkungan	62
3.3.4 Infrastruktur Kota	63
3.3.5 Peraturan Bangunan Setempat.....	65
BAB IV ANALISA PERANCANGAN	67
4.1 Analisa Site.....	67
4.1.1 Analisa Aksesibilitas	67
4.1.2 Analisa Iklim.....	69
4.1.3 Analisa Lingkungan Sekitar.....	72
4.1.4 Analisa Zoning.....	74
4.2 Analisa Ruang.....	75
4.2.1 Organisasi Ruang	75
4.2.2 Hubungan Ruang dan Sirkulasi	77
4.2.3 Diagram Abstrak	81
4.3 Analisa Bentuk dan Tampilan.....	81
4.3.1 Analisa Bentuk Massa Bangunan	82
4.3.2 Analisa Tampilan	83
BAB V KONSEP RANCANGAN	85
5.1 Tema Rancangan “Pengalaman Pancaindra”.....	85
5.1.1 Pendekatan Tema	85
5.1.2 Penentuan Tema Rancangan	86
5.2 Pendekatan Perancangan “Arsitektur Tropis”	87
5.3 Metode Perancangan “ <i>Pragmatic Design</i> ”	89
5.4 Konsep Perancangan	89
5.4.1 Konsep Tatahan Massa dan Sirkulasi	90
5.4.2 Konsep Bentuk Massa Bangunan	91

5.4.3 Konsep Tampilan Bangunan	92
5.4.4 Konsep Ruang Dalam	93
5.4.5 Konsep Ruang Luar	96
5.4.6 Konsep Struktur dan Material.....	97
5.4.7 Konsep Utilitas	99
5.4.8 Konsep Mekanikal dan Elektrikal.....	102
BAB VI APLIKASI PERANCANGAN.....	104
6.1 Aplikasi Perancangan	104
i. Aplikasi Tatahan Massa Bangunan & Sirkulasi.....	104
ii. Aplikasi Bentuk Massa Bangunan	104
iii. Aplikasi Bentuk Tampilan Bangunan	105
iv. Aplikasi Ruang Luar.....	106
v. Aplikasi Struktur dan Material	107
vi. Aplikasi Utilitas Air Bersih dan Air Kotor	107
vii. Aplikasi Utilitas Air Hujan	108
viii. Aplikasi Utilitas Instalasi Proteksi Kebakaran	108
ix. Aplikasi Penghawaan dan Pencahayaan Alami	109
x. Aplikasi Transportasi Vertikal	110
xi. Aplikasi Jaringan Listrik dan Genset.....	110
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN.....	114

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Produksi Tambak Menurut Jenis di Sidoarjo Tahun 2022-2023...	3
Tabel 1.2 Rata-Rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Makanan dan Bukan Makanan di Kabupaten Sidoarjo Provinsi Jawa Timur (rupiah) Tahun 2021-2022.....	5
Tabel 2.1 Jenis Restoran Berdasarkan Makanan dan Minuman serta Kegiatan yang Ada di Dalamnya	12
Tabel 2.2 Tabel Perbandingan Analisa Hasil Studi Bangunan Food Junction Grand Pakuwon dengan Bangunan Markthal	29
Tabel 2.3 Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik yang Berkunjung ke Kabupaten Sidoarjo Tahun 2019-2023	34
Tabel 2.4 Aktivitas Pengguna Bangunan dan Kebutuhan Ruang.....	36
Tabel 2.5 Sumber Acuan Perhitungan Luasan Ruang.....	43
Tabel 2.6 Sumber Acuan Perhitungan Sirkulasi Ruang	43
Tabel 2.7 Perhitungan Luasan Ruang Termasuk Sirkulasi.....	44
Tabel 2.8 Program Ruang.....	48
Tabel 3.1 Penilaian Pemilihan Lokasi	55
Tabel 4.1 Kebutuhan Ruang Sesuai Kegiatan pada Massa	76
Tabel 5.1 Parameter Pendekatan Arsitektur Tropis	88
Tabel 5.2 Penerapan Tema Pengalaman Pancaindra dalam Konsep Perancangan	89

DAFTAR GRAFIK

Grafik 1.1 Jumlah Rumah Makan atau Restoran di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2014-2018	5
--	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Bagan Tahapan Perancangan.....	8
Gambar 2.1 Dimensi Jarak Meja dan Kursi	16
Gambar 2.2 Pengaturan Meja Secara Paralel.....	17
Gambar 2.3 Denah Dapur Cafeteria Jalur Bebas	18
Gambar 2.4 View Tampilan <i>Food Junction</i> Grand Pakuwon	21
Gambar 2.5 Bentuk Bangunan <i>Food Junction</i> Grand Pakuwon.....	22
Gambar 2.6 Fasad <i>Food Junction</i> Grand Pakuwon	22
Gambar 2.7 Penerapan Struktur Beton pada Kolom dan Struktur Baja pada Penopang Kanopi dan Rangka Atap.....	23
Gambar 2.8 Suasana <i>Interior Food Junction</i> Grand Pakuwon	24
Gambar 2.9 Tataan Massa <i>Food Junction</i> Grand Pakuwon	24
Gambar 2.10 Fasad Markthal.....	25
Gambar 2.11 Bentuk Geometri 3D Markthal.....	26
Gambar 2.12 Bentuk Bangunan Markthal	26
Gambar 2.13 Eksterior Markthal	27
Gambar 2.14 3D Pola Struktur Markthal	27
Gambar 2.15 Gambar Potongan Markthal	28
Gambar 2.16 <i>Interior</i> Markthal.....	28
Gambar 2.17 <i>Site Plan</i> Markthal.....	29
Gambar 3.1 Peta Wilayah Kabupaten Sidoarjo.....	49
Gambar 3.2 Peta Rencana Pola Ruang Kabupaten Sidoarjo.....	50
Gambar 3.3 Alternatif Lokasi 1 Jl. Raya By Pass Bandara Juanda.....	51
Gambar 3.4 Peta Garis Lokasi Jl. Raya By Pass Bandara Juanda	52
Gambar 3.5 Alternatif Lokasi 2 Jl. K.H. Ali Mas'ud	53
Gambar 3.6 Peta Garis Lokasi Jl. K.H. Ali Mas'ud.....	53
Gambar 3.7 Alternatif Lokasi 3 Jl. K.H. Ali Mas'ud	54

Gambar 3.8 Peta Garis Lokasi Jl. K.H. Ali Mas'ud.....	54
Gambar 3.9 Lokasi Jl. K.H. Ali Mas'ud	58
Gambar 3.10 Peta Garis Lokasi Jl. K.H. Ali Mas'ud.....	59
Gambar 3.11 Kondisi Kontur pada Area Tapak	59
Gambar 3.12 Vegetasi yang Terdapat pada Area Tapak	60
Gambar 3.13 Akses Rute Jalan Menuju Lokasi	61
Gambar 3.14 Kondisi Aksesibilitas Jalan pada Area Tapak.....	62
Gambar 3.15 Sarana dan Fasilitas Berpotensi Mendukung Keberadaan Tapak ...	63
Gambar 3.16 Prasarana Tiang Listrik pada Area Tapak.....	64
Gambar 3.17 Menara Telekomunikasi yang Berada di Sekitar Area Tapak	64
Gambar 3.18 Tempat Pembuangan Sementara (TPS) pada Sisi Utara Tapak.....	65
Gambar 4.1 Sudut Pandang Terhadap <i>Site</i>	68
Gambar 4.2 Letak <i>Entrance</i> pada <i>Site</i>	68
Gambar 4.3 Analisa Matahari pada Lokasi Tapak	69
Gambar 4.4 Kecepatan dan Arah Angin pada Tapak di Wilayah Kec. Buduran...	71
Gambar 4.5 Analisa <i>View</i> terhadap Lingkungan dan Bangunan Sekitar.....	72
Gambar 4.6 Analisa Kebisingan.....	73
Gambar 4.7 Analisa Zoning	74
Gambar 4.8 Matriks Diagram Massa 1	77
Gambar 4.9 Hubungan Ruang dan Sirkulasi Massa Manajemen Pengelola dan Dapur.....	78
Gambar 4.10 Matriks Diagram Massa 2	78
Gambar 4.11 Hubungan Ruang dan Sirkulasi Massa Restoran	79
Gambar 4.12 Matriks Diagram Massa 3	79
Gambar 4.13 Hubungan Ruang dan Sirkulasi Massa <i>Workshop</i> & Mushola.....	80
Gambar 4.14 Hubungan Ruang dan Sirkulasi Secara Makro	80
Gambar 4.15 Diagram Abstrak Pusat Wisata Kuliner Produk Olahan Tambak di Sidoarjo	81
Gambar 4.16 Tampilan Bangunan di Sekitar Tapak Objek.....	82

Gambar 4.17 Logo Kabupaten Sidoarjo.....	82
Gambar 4.18 Analisa Bentuk Massa Bangunan.....	82
Gambar 4.19 Preseden Gradasi Warna pada Tampilan Bangunan.....	83
Gambar 4.20 Preseden Dinding Material Beton Ekspos dan Batu Alam.....	84
Gambar 5.1 Konsep Tatahan Massa.....	90
Gambar 5.2 Konfigurasi Pola Sirkulasi Linear.....	91
Gambar 5.3 Konfigurasi Pola Sirkulasi <i>Grid</i>	91
Gambar 5.4 Transformasi Bentuk Massa.....	91
Gambar 5.5 Konsep Tampilan Bangunan.....	92
Gambar 5.6 Visualisasi Konsep Tampilan Bangunan.....	93
Gambar 5.7 Konsep Ruang Dalam Massa Restoran.....	94
Gambar 5.8 Konsep Ruang Dalam Massa Toko Oleh-Oleh.....	95
Gambar 5.9 Konsep Ruang Dalam Ruang Pameran.....	95
Gambar 5.10 Konsep Ruang Dalam Ruang <i>Workshop</i>	96
Gambar 5.11 Konsep Ruang Luar (<i>Inner Court</i>).....	96
Gambar 5.12 Konsep Ruang Luar pada Area Tapak.....	97
Gambar 5.13 Pondasi Jenis <i>Footplat</i>	98
Gambar 5.14 Dinding Beton Ekspos.....	98
Gambar 5.15 Struktur Atap Baja Ringan.....	99
Gambar 5.16 Alur Bagan Instalasi Air Bersih.....	100
Gambar 5.17 Alur Bagan Instalasi Air Kotor.....	100
Gambar 5.18 Alur Bagan Drainase Air Hujan.....	101
Gambar 5.19 Alur Bagan Instalasi Proteksi Kebakaran.....	101
Gambar 5.20 Visualisasi Ventilasi Sirkulasi Silang.....	102
Gambar 5.21 Visualisasi <i>Lift</i> Orang.....	103
Gambar 5.22 Alur Bagan Jaringan Listrik dan Genset.....	103
Gambar 6.1 Site Plan.....	104
Gambar 6.2 Perspektif Bentuk Massa Bangunan.....	105

Gambar 6.3 Bentuk Tampilan Bangunan	105
Gambar 6.4 Area Jaring & Kolam Pancing.....	106
Gambar 6.5 Koridor Jembatan (Bagian Kiri Kolam Pancing & Bagian Kanan Kolam Wahana).....	106
Gambar 6.6 <i>Inner Court Floating</i>	107
Gambar 6.7 Potongan Site A-A'	107
Gambar 6.8 Potongan Site B-B'	107
Gambar 6.9 Utilitas Air Bersih dan Air Kotor	108
Gambar 6.10 Visualisasi Utilitas Air Hujan	108
Gambar 6.11 Titik Peletakan APAR dan Hydrant	109
Gambar 6.12 Visualisasi Penghawaan Alami.....	109
Gambar 6.13 Visualisasi <i>Secondary Skin</i>	110
Gambar 6.14 Potongan Tangga dan Titik Peletakan Tangga dan Lift.....	110
Gambar 6.15 Jaringan Listrik dan Genset.....	111

DAFTAR LAMPIRAN

Daftar Revisi Sidang Tugas Akhir	114
Berita Acara Sidang Lisan Tugas Akhir	117
Laporan Gambar Kerja Tugas Akhir	130