



BAB II

TINJAUAN OBJEK PERANCANGAN

BAB II

TINJAUAN OBJEK PERANCANGAN

2.1 Tinjauan Umum Perancangan

Sebuah kawasan wisata yang mencakup berbagai macam fasilitas, memiliki fungsi utama sebagai wadah untuk makan dan minum yang terpadu sehingga dapat memiliki fungsi rekreasi, interaksi, edukasi, dan ekonomi dapat terpenuhi dalam satu lokasi. Sebuah lokasi yang memiliki wadah untuk pameran UMKM di sektor kuliner dan pembelajaran pembuatan produk sektor kuliner, sehingga memperoleh pengalaman perjalanan wisata di sektor kuliner olahan produk tambak. Suatu lokasi yang menyediakan tempat bagi para pelaku UMKM dapat menjual produknya, sehingga timbul aktivitas ekonomi dan memberikan pengalaman bagi pengguna yang datang kegiatan berbelanja buah tangan khas Sidoarjo pada sektor kuliner.

2.1.1 Pengertian Judul : Pusat Wisata Kuliner Produk Olahan Tambak di Sidoarjo

- **Pusat Wisata Kuliner**

Pusat wisata kuliner memiliki fungsi dasar sebagai wadah untuk kegiatan makan dan minum. Akan tetapi, fasilitas wisata kuliner juga dapat digunakan sebagai wadah untuk berkumpul dan berinteraksi bagi para penggunanya serta menawarkan pengalaman “sebagai lokasi untuk bersantap dan bersantai, zona pameran interaktif guna menampilkan produk-produk start-up dari industri kuliner dan sektor ekonomi kreatif lainnya serta ruang pembelajaran dan workshop untuk start-up di bidang kuliner.” (Bilinda J. V. & Mintorogo D.S, 2020).

Pusat wisata kuliner mencakup seluruh aspek yang memungkinkan wisatawan untuk menikmati dan belajar tentang kuliner lokal, termasuk restoran, pasar tradisional, fasilitas produksi makanan, dan layanan pendukung, seperti transportasi dan akomodasi (Horng, J.-S., & Tsai, 2014).

- **Produk Olahan Tambak**

Produk olahan tambak adalah sebuah produk atau bisa kategori makanan dan minuman yang telah menghadapi tahapan pemrosesan, dengan atau maupun tanpa bahan tambahan yang berbahan baku hasil produksi tambak seperti bandeng, udang, nila, dan sebagainya. Bentuk proses pengolahan seperti pemanasan, pengeringan, pembekuan, dan pengemasan. Bahan baku berasal dari tambak adalah kolam yang dibuat di wilayah pasang surut dan digunakan untuk memelihara bandeng, udang laut, serta hewan air lainnya yang umumnya hidup di air payau (Sudarmo, 1992).

- **Di Sidoarjo**

Kabupaten Sidoarjo dikenal sebagai salah satu penghasil produksi tambak di wilayah Jawa Timur. Terdapat berbagai macam jenis produksi tambak seperti bandeng, udang, dan nila. Kondisi lahan yang cenderung datar dan rawa, lokasi berdekatan dengan pesisir pantai, dan tersedianya sumber air tawar dan payau dari sungai dan rawa-rawa. Kondisi geografis yang baik di Kabupaten Sidoarjo tersebut sangat mendukung guna dimanfaatkan sebagai lahan tambak dan budidaya perikanan.

Dapat disimpulkan pengertian judul yakni sebuah pusat wisata kuliner untuk menikmati serta mempelajari tentang kuliner setempat, termasuk restoran, pasar tradisional, fasilitas produksi makanan, dan layanan pendukung, seperti transportasi dan penginapan, memiliki fokus target pada sebuah produk atau bisa kategori makanan dan minuman yang telah mengalami tahapan pemrosesan, dengan atau tanpa bahan tambahan yang berbahan baku hasil produksi tambak seperti bandeng, udang, nila, dan sebagainya yang berada di Kabupaten Sidoarjo yang dikenal sebagai salah satu penghasil produksi tambak di wilayah Jawa Timur.

2.1.2 Studi Literatur Pusat Wisata Kuliner

A. Jenis-Jenis Pusat Wisata Kuliner

1. Restoran

Menurut (Mertayasa, 2020 : 2), restoran adalah suatu ruangan atau tempat di mana tamu dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman atau merupakan suatu seksi untuk menyiapkan makan dan minum bagi tamu yang memerlukannya. Menurut (Marsum, 2005), restoran dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikan, yaitu :

Tabel 2.1 Jenis Restoran Berdasarkan Makanan dan Minuman serta Kegiatan yang Ada di Dalamnya

Jenis Restoran	Keterangan
<i>A'la carte restaurant</i>	Menu lengkap dan merupakan restoran tanpa aturan mengikat atau bebas.
<i>Table d'hotel</i>	Restoran dengan menu yang lengkap dan menyajikan setiap menu berurutan dari menu pembuka sampai penutup. Biasanya erat hubungannya dengan hotel.
<i>Coffee shop</i>	Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana santai tanpa aturan yang mengikat dan biasanya menyuguhkan racikan kopi sebagai menu special diluar makanan-makanan kecil atau makanan siap saji.
<i>Cafetaria</i>	Merupakan tempat makan dan minum yang terbatas menyajikan roti atau sandwich serta minuman-minuman ringan

	yang tidak beralkohol, biasanya erat hubungannya dengan kantor.
<i>Canteen</i>	Merupakan tempat makan dan minum yang menyajikan berbagai makanan-makanan instan dengan harga yang terjangkau.
<i>Continental restaurant</i>	Restoran yang memberikan kebebasan bagi pengunjungnya untuk memilih bahkan mengiris makanan yang dipesannya sendiri.
<i>Carvery</i>	Merupakan restoran yang biasanya terdapat di motel kecil dan menyajikan makanan dan minuman sederhana.
<i>Discotheque</i>	Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana hingar bingar music sebagai daya tariknya. Biasanya menyuguhkan makanan dan minuman cepat saji.
<i>Fish and chip shop</i>	Restoran yang menyajikan menu ikan dan kripik atau snack sebagai menu utama
<i>Grill room</i>	Restoran dengan menu masakan panggang atau barbekyu sebagai menu andalan.
<i>Intavern</i>	Restoran kecil di pinggiran kota yang biasanya menyuguhkan makanan cepat saji dan minuman kopi.
<i>Pizzeria</i>	Restoran dengan menu pizza dan pasta sebagai menu utama.
<i>Creperie</i>	Restoran yang menyajikan berbagai menu kreps dan manisan.

<i>Pub</i>	Restoran yang menjual minuman beralkohol.
<i>Café</i>	Tempat untuk makan dan minum dengan sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana yang santai atau tidak resmi.
<i>Specialty restaurant</i>	Merupakan tempat untuk makan dan minum yang memiliki tema khusus atau kekhususan menu masakan yang akan disajikan dan biasanya memiliki citarasa yang berbeda dengan restoran lain.
<i>Terrace restaurant</i>	Merupakan tempat makan dan minum yang umumnya terletak di luar ruangan dan biasanya erat hubungannya dengan fasilitas hotel. Di Negaranegara barat terrace restaurant biasanya hanya buka saat musim panas saja.
<i>Gourment restaurant</i>	Merupakan tempat untuk makan dan minum yang biasanya diperuntukan bagi orang-orang yang sangat mengerti akan citarasa sehingga banyak menyediakan makanan-makanan lezat dengan pelayanan yang megah dan harga yang mahal.
<i>Family restaurant</i>	Merupakan restoran sederhana untuk makan dan minum keluarga atau rombongan dengan harga yang tidak mahal serta menyuguhkan suasana nyaman dan santai.
<i>Main dining room</i>	Merupakan ruang makan besar atau restoran yang umumnya terdapat di hotel,

	penyajian makanannya secara resmi, layanan yang ditawarkan dapat menggunakan gaya perancis atau rusia, sementara pengunjung biasanya tiba mengenakan pakaian resmi formal.
--	--

Sumber : Marsum, A.W. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya.

2. *Food Court* / Pujasera

Menurut (Sutedja, 2006) pujasera merupakan tempat yang menyediakan beragam makanan dan minuman. Pujasera dapat berdiri sendiri maupun terletak di dalam sebuah ruangan yang cukup besar dan luas dengan desain serta fasilitas penunjang yang didesain sebaik mungkin guna menciptakan suasana nyaman bagi para penggunanya.

B. Standar Persyaratan Perancangan Pusat Wisata Kuliner

1. Persyaratan Ruang

Persyaratan ruang tempat kuliner menurut (Soekresno, 2001), ruang atau area yang ada di dalam suatu tempat kuliner dibagi ke dalam dua bagian yang memiliki fungsi dan kegunaan yang berbeda-beda, yaitu :

- Ruang Depan (*Front Area*)

Ruangan depan adalah ruangan yang memiliki fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan tempat kuliner (daerah pelayanan). Persyaratan ruang depan tempat kuliner :

- Luas area memenuhi standar.
- Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api.
- Terdapat alat deteksi kebakaran.

- Sirkulasi udara memadai dan sanitasi yang baik (memenuhi syarat kesehatan).
- Area mudah dibersihkan dan dirawat.
- Ruang Belakang (*Back Area*)
 Ruang belakang adalah ruangan yang memiliki fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, persiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang hanya dapat diakses oleh karyawan dan pengelola tempat kuliner. Persyaratan ruang belakang tempat kuliner :
 - Penerangan yang cukup.
 - Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya.
 - Lantai tidak licin dan tersedia drainase pembuangan air yang memadai dan bersih.
 - Tersedia alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur.

2. Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi

Pedoman tata letak meja dan kursi diatur sebagai berikut :

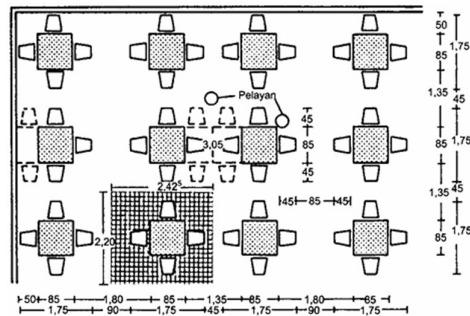
- Jalur pelayanan antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350 mm sebagai jalur 2 pramusaji.



Gambar 2.1 Dimensi Jarak Meja dan Kursi

Sumber : Data Arsitek Jilid 1

- Pergeseran maju mundur kursi antara 100-200 mm untuk kebutuhan duduk.
- Pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300 mm.
- Jarak minimal antar meja dengan meja lain minimal 1800 mm (sudah termasuk jarak kursi dengan meja dan jalur pelayanan)



Gambar 2.2 Pengaturan Meja Secara Paralel

Sumber : Data Arsitek Jilid 2

3. Standar Penyimpanan Peralatan

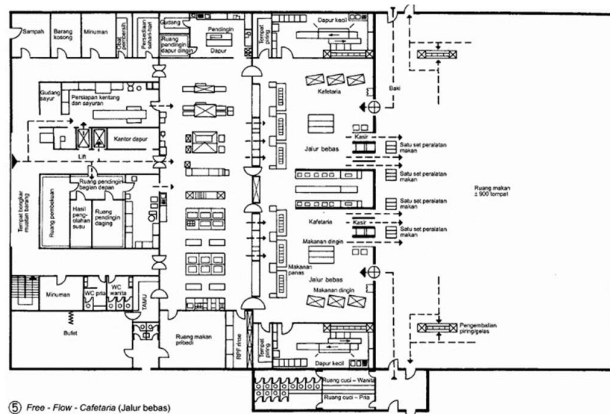
Standar penyimpanan peralatan restoran untuk memasak dan pengolahan adalah sebagai berikut :

- Standar tinggi rak gudang untuk penyimpanan barang yang relatif besar, ketinggian pada rak teratas 1500 mm dan untuk barang-barang relatif ringan maksimal sesuai jangkauan untuk meraih barang yaitu 1950 mm.

4. Standar Persyaratan Dapur

Standar persyaratan dapur untuk fasilitas wisata kuliner adalah sebagai berikut :

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.



Gambar 2.3 Denah Dapur Cafetaria Jalur Bebas

Kapasitas besar

Sumber : Data Arsitek Jilid 2

- Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran drainase air.
- Permukaan langit - langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.
- Pencahayaan yang cukup.
- Penghawaan dilengkapi dengan alat penghisap udara / exhaust setinggi 2 meter dari lantai.
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.

5. Standar Persyaratan Gudang Makanan

Standar persyaratan gudang makanan adalah sebagai berikut:

- Jumlah bahan makanan yang disimpan sesuaikan dengan ukuran gudang.
- Gudang bahan makanan tidak boleh menyimpan selain bahan makanan.
- Gudang dilengkapi dengan rak-rak penyimpanan makanan.
- Pencahayaan yang cukup.

- Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin kualitas udara dan terlindung dari serangga maupun hewan lainnya.

C. Standar Persyaratan Area Pameran

Standar area pameran yang dimaksud difungsikan sebagai area untuk menampilkan karya terkait dengan produk olahan tambak maupun dapat digunakan sebagai area pameran UMKM yang bersifat insidental. Adapun standar persyaratan area pameran yang bersumber dari Data Arsitek Jilid 1 & 2 yakni sebagai berikut :

1. Tata Area Pameran

Berikut adalah standar persyaratan tata area pameran :

- Tata area pameran memperhatikan aspek ergonomis dengan memperhatikan suasana pameran sesuai dengan konteks jenis koleksi maupun tema pameran.
- Terbentuk dari ruang *open space* yang luas.
- Mengakomodasi beragam konsep penyajian, pola pergerakan, serta kebutuhan luasan pameran.

2. Sirkulasi Area Pameran

Berikut adalah standar persyaratan sirkulasi area pameran :

- Jarak berdiri pengguna dari media koleksi pameran yakni 1400 - 1600 mm.
- Jalur sirkulasi pengguna pada area pameran yakni 1200 - 1400 mm.

3. Pencahayaan dan Audiovisual

- Penempatan lampu dan tata suara bersifat fleksibel.
- Penempatan lampu dan tata suara tidak permanen di dinding dan plafon, sehingga dapat diubah sewaktu-waktu jika diperlukan.
- Tingkat luminasi cahaya menyesuaikan dari karakteristik setiap karya.

4. Penempatan Koleksi

- Sudut pandang pengguna terhadap karya koleksi 2 dimensi berada di sudut 30° maupun 60°.
- Sudut pandang normal karya koleksi 27° dengan letak karya 70 cm di atas mata.

D. Standar Persyaratan area *Workshop*

Standar area *workshop* yang dimaksud difungsikan sebagai area untuk melakukan kegiatan *workshop* terkait pengolahan produk olahan tambak. Adapun standar persyaratan area *workshop* yang bersumber dari Data Arsitek Jilid 1 & 2 yakni sebagai berikut :

1. Syarat Kebutuhan Ruang

- Area workshop difungsikan untuk area eksplorasi atau secara berkala dengan tema tertentu.
- Area bersifat *indoor*.
- Memiliki sirkulasi yang bebas dan kapasitas ruang yang menciptakan kenyamanan dan kebebasan bergerak.
- Setiap pengguna memiliki kebebasan bergerak dengan jarak rata-rata 2500 mm.
- Aspek tata suara harus jelas guna menunjang transfer informasi yang diberikan.
- Aspek pencahayaan harus optimal.
- Harus memenuhi aspek kesehatan dengan memiliki sirkulasi udara yang baik.

2.1.3 Studi Kasus Objek : Food Junction Grand Pakuwon & Markthal

Berikut adalah 2 studi kasus objek perancangan fasilitas wisata kuliner. Objek yang akan dijadikan studi kasus yakni *Food Junction* Grand Pakuwon dan De Markthal. Pembahasan objek studi kasus adalah sebagai berikut :

A. *Food Junction Grand Pakuwon*

1. Deskripsi Umum

Food Junction Grand Pakuwon terletak di Jl. Grand Pakuwon, Banjar Sugihan, Tandes, Kota Surabaya, Jawa Timur. *Food Junction* Grand Pakuwon dibuka pada tahun 2016 dengan tersedia area *outdoor* dan *indoor*. *Food Junction* Grand Pakuwon merupakan salah satu fasilitas wisata kuliner yang memiliki kurang lebih 100 *tenant* yang terdiri dari berbagai macam gerai kuliner menu nusantara hingga mancanegara.



Gambar 2.4 View Tampilan *Food Junction* Grand Pakuwon

Sumber : <https://www.pakuwonjati.com/id/properties/27/food-junction>,

diakses pada 01/10/2024

2. Fasilitas

Fasilitas yang tersedia di *Food Junction* Grand Pakuwon antara lain :

- Danau buatan dengan luas 4.400 m².
- Lebih dari 100 gerai kuliner.
- Area makan *indoor* dan *outdoor*.
- Taman lentera
- Taman bermain keluarga
- Ruang pengelola
- Taman
- Area hiburan

- Parkir kendaraan
- Fasilitas pendukung lainnya seperti toilet pengunjung, mushola, dsb.

3. Bentuk Bangunan

Pola bentuk tatanan bangunan bersifat linear di sisi tepi danau buatan yang berada di tengah dan bersifat masif. Bentuk bangunan menyerupai huruf L dengan bagian siku terdapat sebuah lingkaran yang difungsikan sebagai akses masuk utama dan hanya terdiri dari satu lantai yang difungsikan sebagai area makan dan minum.



Gambar 2.5 Bentuk Bangunan *Food Junction* Grand Pakuwon

Sumber : <https://www.pakuwon.com/properties/detail/Food+Junction>, diakses pada 01/10/2024

4. Tampilan Bangunan

Tampilan bangunan mencerminkan sebuah bangunan yang menjadi ikon kuliner di Surabaya. Bangunan memiliki bentuk yang menyerupai lengkungan dari dana buatan yang berada di tengah area Food Junction Grand Pakuwon. Material penutup tampilan bangunan menggunakan *Aluminium Composite Panel* (ACP).



Gambar 2.6 Fasad *Food Junction* Grand Pakuwon

Sumber : <https://www.hargatiket.net/food-junction-surabaya/>, diakses pada 01/10/2024

5. Pola Struktur dan Utilitas

Pola struktur Food Junction Grand Pakuwon menggunakan struktur beton pada kolom bangunan serta struktur *frame* baja pada struktur penopang kanopi dan rangka atap bangunan. Terkait dengan utilitas pada Food Junction Grand Pakuwon sudah tersedia dengan baik mencakup jaringan listrik, air bersih, pencahayaan, dan utilitas yang lainnya.



Gambar 2.7 Penerapan Struktur Beton pada Kolom dan Struktur Baja pada Penopang Kanopi dan Rangka Atap

Sumber : <https://nahwatravel.co.id/food-junction-grand-pakuwon>, diakses pada 01/10/2024

6. Ruang Dalam

Bangunan ini terdiri dari satu lantai dengan pola tatanan ruang yang fleksibel dan bebas berupa sebuah ruang besar yang digunakan sebagai area makan *indoor* dan *outdoor*, bagian interior bangunan menerapkan konsep ramah keluarga yang terdiri dari tata letak kursi dan meja untuk empat sampai lima orang dan menerapkan pola sirkulasi linear menyesuaikan posisi gerai kuliner yang tersedia. Bagian dalam bangunan menggunakan warna aksen coklat untuk menciptakan kesan ketenangan dan kenyamanan.



Gambar 2.8 Suasana *Interior Food Junction* Grand Pakuwon

Sumber : <https://keluyuran.com/tempat-buka-puasa-di-surabaya/>,
diakses pada 01/10/2024

7. Pola Tatahan Massa

Pola tatahan massa pada bangunan *Food Junction* Grand Pakuwon merupakan sebuah massa tunggal yang terdiri dari 1 lantai. Menerapkan sirkulasi horizontal dengan pola linear pada area *outdoor* dan pola sirkulasi radial pada area *indoor*.



Gambar 2.9 Tatahan Massa *Food Junction* Grand Pakuwon

Sumber : <https://salsawisata.com/food-junction-grand-pakuwon/>,
diakses pada 01/10/2024

B. Markthal

1. Deskripsi Umum

Markthal merupakan gabungan berkelanjutan antara tempat makanan, rekreasi, hunian, dan parkir, sebuah bangunan yang semua fungsinya terintegrasi sepenuhnya untuk merayakan

dan meningkatkan kemungkinan sinergisitasnya. Markthal terletak di Laurenskwartier yang bersejarah di jantung kota Rotterdam, pada siang hari bangunan difungsikan sebagai pasar pusat kuliner kemudian pada malam hari sebagai restoran atau fasilitas kuliner. Fitur bangunan yang paling mencolok adalah balai pasar pusatnya, yang menyediakan rumah bagi 96 kios makanan segar dan unit toko. Namun, Bangunan ini memiliki total luas lantai 95.000 m², dengan 228 apartemen dan 1.200 tempat parkir bawah tanah.



Gambar 2.10 Fasad Markthal

Sumber : <https://mvrdiv.com/projects/115/markthal>, diakses pada 02/10/2024

2. Fasilitas

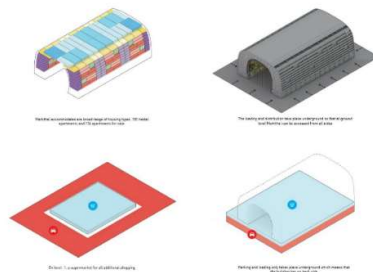
Fasilitas yang tersedia di Markthal adalah sebagai berikut :

- Pasar tertutup
- Restoran
- *Supermarket*
- Toko
- *Apartments*
- Plaza
- Parkir kendaraan
- Fasilitas pendukung lainnya seperti toilet, dsb.

3. Bentuk Bangunan

Bentuk bangunan menyerupai seperti terowongan yang simetris dengan dua sisi bukaan pada bagian depan dan belakang.

Bentuk bangunan yang menyerupai terowongan ini juga memberikan sirkulasi penghawaan yang baik pada bagian dalam bangunan Markthal. Guna menarik pengunjung, bangunan didesain dengan karakter terbuka. Bentuk lengkungan harus ditutup secara fisik untuk memberikan perlindungan dari cuaca, sedangkan bagian ujung-ujungnya dibuat transparan dengan fasad jaring kabel berlapis tunggal kombinasi dengan kaca.



Gambar 2.11 Bentuk Geometri 3D Markthal

Sumber : <https://mvrdiv.com/projects/115/markthal>, diakses pada 02/10/2024



Gambar 2.12 Bentuk Bangunan Markthal

Sumber : <https://mvrdiv.com/projects/115/markthal>, diakses pada 02/10/2024

4. Tampilan Bangunan

Tampilan bangunan Markthal cukup unik dengan massa berbentuk lengkung yang megah dengan tampilan fasad bangunan menggunakan material kaca yang transparan sehingga bagian dalam

bangunan terlihat dari area luar sehingga memberikan kesan menarik perhatian dan menjadikan bangunan Markthal lebih ikonik dibanding dengan bangunan di sekitarnya.



Gambar 2.13 Eksterior Markthal

Sumber : <https://mvrdiv.com/projects/115/markthal>, diakses pada 02/10/2024

5. Pola Struktur dan Utilitas

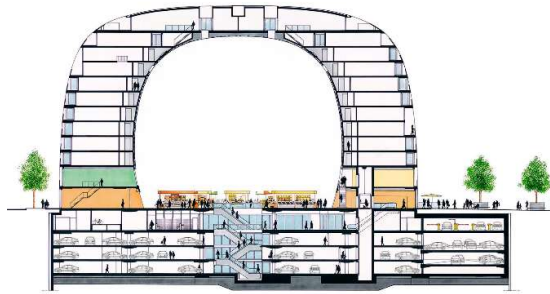
Struktur bangunan Markthal mengadopsi struktur rigid *frame* menggunakan material beton dan baja yang kokoh namun tetap dapat beradaptasi dengan konsep desain bangunan yang melengkung serta menyerupai sebuah terowongan. Terkait dengan utilitas yang tersedia pada bangunan Markthal sudah sangat baik dan lengkap, baik dari utilitas untuk aksesibilitas, sirkulasi, pencahayaan, dan lain sebagainya.



Despite Markthal's special shape, it was constructed by means of standard tunnel shuttering

Gambar 2.14 3D Pola Struktur Markthal

Sumber : <https://mvrdiv.com/projects/115/markthal>, diakses pada 02/10/2024

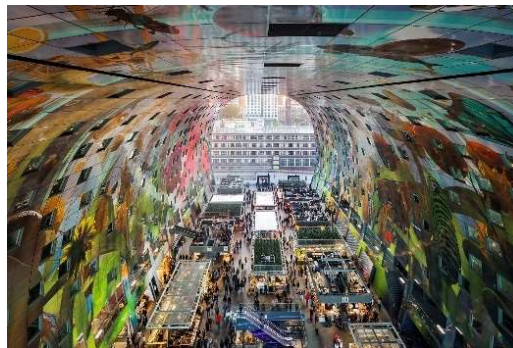


Gambar 2.15 Gambar Potongan Markthal

Sumber : <https://es.wikiarquitectura.com/edificio/markthal-rotterdam/markthal-rotterdam-section/>, diakses pada 02/10/2024

6. Ruang Dalam

Fungsi ruang pada Markthal dibedakan tiap lantai. Parkir kendaraan dan *supermarket* terletak di lantai *basement*. Pasar, plaza, dan toko diletakkan di lantai *Ground*. Restoran diletakkan di lantai 1, dan *apartements* di letakkan di lantai 2-11. Penerapan pola sirkulasi jenis *grid* yang memudahkan pengguna dalam melakukan aktivitas di dalam bangunan.



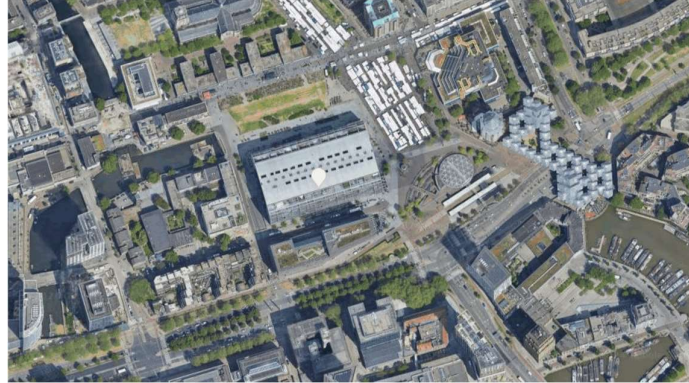
Gambar 2.16 Interior Markthal

Sumber : <https://mvrdiv.com/projects/115/markthal>, diakses pada 02/10/2024

7. Pola Tataan Massa

Bentuk tatanan massa bangunan Markthal terdiri atas sebuah massa tunggal yang besar. Bangunan markthal bisa di akses melalui kedua ujung bagian depan dan belakang bangunan. Pada bagian

samping bangunan difungsikan sebagai area parkir kendaraan dan sirkulasi pengguna menuju bangunan.



Gambar 2.17 *Site Plan* Markthal

Sumber : <https://mvrdiv.com/projects/115/markthal>, diakses pada 02/10/2024

2.1.4 Analisa Hasil Studi

Berikut adalah analisa hasil studi yang dihimpun dari studi literatur dan studi kasus objek yang disajikan dalam bentuk tabel perbandingan sehingga mempermudah ditemukan hasil studi.

Tabel 2.2 Tabel Perbandingan Analisa Hasil Studi Bangunan Food Junction Grand Pakuwon dengan Bangunan Markthal.

Perbandingan Bangunan Food Junction Grand Pakuwon dengan Bangunan Markthal			
Jenis Analisa	Food Junction Grand Pakuwon	Markthal	Kesimpulan
Pengguna Bangunan	1. Pengelola • <i>Building Manager</i> • Bagian teknik • Bagian keuangan	1. Pengelola • <i>General Manager</i> • <i>Building Manager</i> • Bagian teknik	Kedua studi kasus memiliki pengguna yang sama, akan tetapi

	• Bagian <i>marketing</i> • Staf operasional 2. Pemilik <i>tenant</i> 3. Pengunjung	• Bagian keuangan • Bagian <i>marketing</i> • Bagian Kebersihan • Bagian pengelolaan • Staf operasional 2. Pemilik <i>tenant</i> 3. Pengunjung 4. Penghuni <i>apartments</i>	studi kasus markthal memiliki pengguna tambahan yakni penghuni <i>apartments</i>.
Jenis Ruang (Fasilitas)	1. Danau buatan 2. Gerai kuliner 3. Taman lentera 4. Taman bermain keluarga 5. Ruang pengelola 6. Taman 7. Area hiburan 8. Parkir kendaraan 9. Fasilitas pendukung seperti toilet, mushola, dsb.	1. Pasar tertutup 2. Restoran 3. Supermarket 4. Toko 5. <i>Apartments</i> 6. Plaza 7. Parkir kendaraan 8. Fasilitas pendukung lainnya seperti toilet, <i>nursery room</i>, dsb.	Kedua studi kasus memiliki jenis ruang atau fasilitas yang sama, akan tetapi studi kasus markthal memiliki fasilitas tambahan yakni <i>apartments</i>.

Bentuk Bangunan	Pola bentuk tatanan bangunan bersifat linear di sisi tepi danau buatan yang berada di tengah dan bersifat masif. Bentuk bangunan menyerupai huruf L dengan bagian siku terdapat sebuah bentuk lingkaran yang difungsikan sebagai akses masuk utama.	Bentuk bangunan menyerupai seperti terowongan yang simetris dengan dua sisi bukaan pada bagian depan dan belakang. Bentuk bangunan yang menyerupai terowongan ini juga memberikan sirkulasi penghawaan yang baik pada bagian dalam bangunan Markthal.	Studi kasus food junction grand pakuwon berbentuk dasar huruf L dan markthal berbentuk dasar seperti terowongan.
Tampilan Bangunan	Tampilan bangunan mencerminkan sebuah bangunan yang menjadi ikon kuliner di Surabaya. Bangunan memiliki bentuk yang menyerupai lengkungan dari danau buatan yang berada di tengah area Food Junction Grand Pakuwon. Material penutup tampilan bangunan menggunakan	Tampilan bangunan Markthal cukup unik dengan massa berbentuk lengkung yang megah dengan tampilan fasad bangunan menggunakan batu alam dan material kaca yang transparan sehingga bagian dalam bangunan terlihat dari area luar sehingga memberikan kesan menarik perhatian	Tampilan bangunan food junction grand pakuwon memiliki tampilan ikonik dengan material ACP sedangkan markthal memiliki tampilan ikonik dengan material batu

	<i>Aluminium Composite Panel</i> (ACP).	dan menjadikan bangunan Markthal lebih ikonik dibanding dengan bangunan di sekitarnya.	alam dan kaca.
Pola Struktur dan Utilitas	Pola struktur Food Junction Grand Pakuwon menggunakan struktur <i>frame</i> baja baik pada kolom bangunan, balok, dan rangka atap bangunan. Utilitas pada bangunan tersedia mencakup jaringan listrik, air bersih, pencahayaan, dan utilitas yang lainnya.	Struktur bangunan Markthal mengadopsi struktur rigid <i>frame</i> menggunakan material beton dan baja yang kokoh. Terkait dengan utilitas yang tersedia sudah sangat baik dan lengkap, baik dari utilitas untuk aksesibilitas, sirkulasi, pencahayaan, dan lain sebagainya.	Struktur food junction grand pakuwon menggunakan <i>frame</i> baja sedangkan markthal menggunakan material beton dan baja.
Ruang Dalam	Bagian <i>interior</i> bangunan menerapkan konsep ramah keluarga yang terdiri dari tata letak kursi dan meja untuk empat sampai lima orang dan	Fungsi ruang pada Markthal dibedakan tiap lantai. Parkir kendaraan dan <i>supermarket</i> terletak di lantai <i>basement</i> . Pasar, plaza, dan toko diletakkan di lantai	Ruang dalam food junction grand pakuwon difokuskan pada aktivitas kuliner sedangkan

	menerapkan pola sirkulasi linear menyesuaikan posisi gerai kuliner yang tersedia. Bagian dalam bangunan menggunakan warna aksen coklat untuk menciptakan kesan ketenangan dan kenyamanan.	<i>Ground.</i> Restoran diletakkan di lantai 1, dan <i>apartments</i> di letakkan di lantai 2-11. Penerapan pola sirkulasi jenis <i>grid</i> yang memudahkan pengguna dalam melakukan aktivitas di dalam bangunan.	ruang dalam markthal menyesuaikan dari fungsi ruang sesuai fasilitas yang tersedia.
Pola Tatanan Massa	Pola tatanan massa pada bangunan <i>Food Junction</i> Grand Pakuwon merupakan sebuah massa tunggal yang terdiri dari 1 lantai. Menerapkan sirkulasi horizontal dengan pola linear pada area <i>outdoor</i> dan pola sirkulasi radial pada area <i>indoor</i> .	Bentuk tatanan massa bangunan Markthal terdiri atas sebuah massa tunggal yang besar. Bangunan markthal bisa di akses melalui kedua ujung bagian depan dan belakang bangunan. Pada bagian samping bangunan difungsikan sebagai area parkir kendaraan dan sirkulasi pengguna menuju bangunan.	Pola tatanan massa dari kedua studi kasus memiliki kesamaan dengan penerapan massa tunggal.

Sumber : Analisa Penulis, 2024

2.2 Tinjauan Khusus Perancangan

2.2.1 Penekanan Perancangan

Penekanan perancangan menerapkan tatanan massa (massa bangunan kompleks) pada objek rancang. Dimana tetap tersedia satu massa utama sebagai massa *vocal point* dan massa yang lain digunakan sebagai bangunan fungsi pendukung dari massa utama tersebut. Massa utama difungsikan sebagai area makan dan minum bagi para pengunjung. Sedangkan massa kedua berfungsi sebagai area pameran UMKM dan area *workshop* produk dan massa ketiga difungsikan sebagai toko oleh-oleh. Setiap massa saling terhubung dengan sebuah ruang luar atau koridor guna mempermudah sirkulasi dan aksesibilitas pada objek rancang.

2.2.2 Lingkup Pelayanan

Lingkup target pelayanan difokuskan kepada wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung ke Kabupaten Sidoarjo. Berikut merupakan data jumlah wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung ke Kabupaten Sidoarjo :

Tabel 2.3 Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik yang Berkunjung ke Kabupaten Sidoarjo Tahun 2019-2023

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Total
2019	11.727	1.986.473	1.998.200
2020	5.130	838.942	844.072
2021	5.950	1.039.875	1.045.825
2022	8.482	1.059.723	1.068.205
2023	15.793	1.781.730	1.797.523

Sumber : Dinas Kepemudaan, Olahraga, dan Pariwisata Kabupaten Sidoarjo melalui Kabupaten Sidoarjo Dalam Angka Tahun 2024

2.2.3 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang

A. Pengguna Bangunan

Pengguna bangunan terdiri atas manajemen pengelola, pengunjung, dan pihak ketiga (Insidental), sebagai berikut :

1. Manajemen Pengelola, terdiri dari :

- *General manager*
- Sekretaris *general manager*
- *Manager* bagian teknik beserta staf
- *Manager* bagian keuangan beserta staf
- *Manager* bagian *marketing* beserta staf
- *Manager* bagian operasional beserta staf
- *Manager* bagian restoran beserta staf (kepala *chef*, asisten *chef*, *cook helper*, *commis*, *kitchen steward*, *waiter*, kasir)
- *Manager* bagian *workshop* dan pameran beserta staf
- *Manager* bagian toko oleh-oleh beserta staf
- *Security and parking*
- *Cleaning service*

2. Pengunjung, terdiri dari :

- Wisatawan mancanegara
- Wisatawan domestik
- Masyarakat lokal Kabupaten Sidoarjo

3. Pihak Ketiga (Insidental), terdiri dari :

- *Supplier* produk oleh-oleh
- *Supplier* komoditas tambak
- *Event organizer workshop*

B. Aktivitas dan Kebutuhan Ruang

Aktivitas yang dilakukan dan kebutuhan ruang yang diperlukan oleh pengguna bangunan dijelaskan dalam tabel berikut ini :

Tabel 2.4 Aktivitas Pengguna Bangunan dan Kebutuhan Ruang

Pengguna Bangunan	Aktivitas	Kebutuhan Ruang	Zoning
Manajemen Pengelola			
<i>General Manager</i>	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Bekerja	<i>Ruang general manager</i>	Privat
	Rapat	Ruang rapat	Semi publik
	Mengobrol dengan tamu	Lobby	Publik
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
Sekretaris <i>General Manager</i>	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Notulensi rapat	Ruang rapat	Semi publik
	Menerima tamu	Resepsionis	Publik
	Menyimpan arsip	Ruang arsip	Privat
	Membuat makan/minum	<i>Pantry</i>	Servis
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
<i>Manager teknik beserta staf</i>	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Bekerja	Ruang kerja	Semi publik
	Rapat	Ruang rapat	Semi publik

	Mengobrol dengan tamu	Lobby	Publik
	Menyimpan arsip	Ruang arsip	Privat
	Menyimpan barang	Gudang	Privat
	Membuat makan/minum	<i>Pantry</i>	Servis
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
	Kontrol pompa dan <i>plumbing</i>	Ruang pompa dan <i>plumbing</i>	Privat
	Kontrol genset	Ruang genset	Privat
	Kontrol sistem pendingin	Ruang sistem pendingin	Privat
	Kontrol trafo	Ruang trafo	Privat
	Kontrol panel	Ruang panel	Privat
	Kontrol sisa limbah	Ruang <i>Sewage Treatment Plant</i> (STP)	Privat
<i>Manager</i> keuangan beserta staf	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Bekerja	Ruang kerja	Semi publik
	Rapat	Ruang rapat	Semi publik
	Mengobrol dengan tamu	Lobby	Publik
	Menyimpan arsip	Ruang arsip	Privat
	Menyimpan barang	Gudang	Privat

	Membuat makan/minum	<i>Pantry</i>	Servis
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
<i>Manager marketing</i> beserta staf	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Bekerja	Ruang kerja	Semi publik
	Rapat	Ruang rapat	Semi publik
	Mengobrol dengan tamu	Lobby	Publik
	Menyimpan arsip	Ruang arsip	Privat
	Menyimpan barang	Gudang	Privat
	Membuat makan/minum	<i>Pantry</i>	Servis
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
<i>Manager operasional</i> beserta staf	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Bekerja	Ruang kerja	Semi publik
	Rapat	Ruang rapat	Semi publik
	Mengobrol dengan tamu	Lobby	Publik
	Menyimpan arsip	Ruang arsip	Privat
	Menyimpan barang	Gudang	Privat
	Membuat makan/minum	<i>Pantry</i>	Servis

	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
<i>Manager</i> restoran beserta staf	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Rapat	Ruang rapat	Semi publik
	Memasak	Dapur restoran	Privat
	Menyiapkan bahan	Dapur restoran	Privat
	Menyiapkan dan membersihkan alat	Dapur restoran	Privat
	Menyajikan makanan	Area servis	Semi publik
	Transaksi pembayaran	Area kasir	Publik
	Menyimpan barang	Gudang	Privat
	Menyimpan bahan makan	Gudang bahan makanan	Privat
	Menyimpan bahan segar	<i>Cold storage</i>	Privat
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
<i>Manager workshop</i> dan pameran beserta staf	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Bekerja	Ruang kerja	Semi publik
	Rapat	Ruang rapat	Semi publik

	Mengobrol dengan tamu	Lobby	Publik
	Menyimpan arsip	Ruang arsip	Privat
	Menyimpan barang	Gudang	Privat
	Membuat makan/minum	<i>Pantry</i>	Servis
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
<i>Manager toko</i> oleh-oleh beserta staf	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Bekerja	Ruang kerja	Semi publik
	Rapat	Ruang rapat	Semi publik
	Mengobrol dengan tamu	Lobby	Publik
	Transaksi pembayaran	Area kasir	Publik
	Menyimpan barang	Gudang	Privat
	Membuat makan/minum	<i>Pantry</i>	Servis
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
<i>Security and parking</i>	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Menjaga keamanan	Semua area	Publik
	Mengatur parkir	Area parkir	Publik

	Pengawasan area	Ruang CCTV	Privat
	Berjaga	Pos <i>security</i>	Privat
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
<i>Cleaning service</i>	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengelola	Privat
	Menyimpan peralatan kebersihan	<i>Janitor</i>	Privat
	Bekerja merapikan dan membersihkan	Semua area	Publik
	Membuat makan/minum	<i>Pantry</i>	Servis
	Melakukan BAB/BAK	Toilet	Servis
Pengunjung			
Wisatawan mancanegara, wisatawan domestik, dan masyarakat lokal	Datang & Pulang	<i>Main entrance</i>	Publik
	Parkir kendaraan	Tempat parkir pengunjung	Publik
	Tempat bersantai	Lobby	Publik
	Membayar makanan dan minuman	Area kasir	Publik
	Menikmati makanan dan minuman	Area makan <i>indoor</i> dan <i>outdoor</i>	Publik
	Melihat pameran	Area pameran	Publik

	Mengikuti <i>workshop</i>	<i>Area workshop</i>	Publik
	Membeli oleh-oleh	Toko oleh-oleh	Publik
	Ruang ibu dan anak	<i>Nursery room</i>	Publik
	Beribadah	Mushola	Publik
	Melakukan BAB/BAK	Toilet & toilet disabilitas	Servis
	Tempat bermain anak	<i>Playground area</i>	Publik
	Tempat bersantai	Taman	Publik
	Melakukan penarikan uang	<i>ATM Center</i>	Publik
	Menyewa Peralatan Pancing	Tempat Persewaan Alat Pancing	Publik
Pihak Ketiga (Insidental)			
<i>Event organizer</i> pameran	Melakukan <i>loading</i> barang	<i>Area loading dock</i>	Semi publik
	Mempersiapkan pameran	Area pameran	Publik
<i>Supplier</i> produk oleh-oleh	Melakukan <i>loading</i> barang	<i>Area loading dock</i>	Semi publik
<i>Supplier</i> komoditas tambak	Melakukan <i>loading</i> barang	<i>Area loading dock</i>	Semi publik
<i>Event organizer workshop</i>	Melakukan <i>loading</i> barang	<i>Area loading dock</i>	Semi publik

	Mempersiapkan <i>workshop</i>	Area <i>workshop</i>	Publik
--	----------------------------------	----------------------	--------

Sumber : Analisa Penulis, 2024

2.2.4 Perhitungan Luasan Ruang

Perhitungan luasan ruang berdasarkan kebutuhan ruang yang telah didapatkan dan disesuaikan dengan standar minimal ruang dari sumber literatur dan masing-masing aktivitas yang tercantum di tabel 2.3, yaitu :

Tabel 2.5 Sumber Acuan Perhitungan Luasan Ruang

Acuan Perhitungan Luasan Ruang	
Singkatan	Sumber
ASP	Asumsi Pribadi
TSS	Time-Saver Standard for Building Types
NAD	Neufert Architect Data
HDI	Human Dimension and Interior Space

Sumber : Analisa Penulis, 2024

Tabel 2.6 Sumber Acuan Perhitungan Sirkulasi Ruang

Acuan Perhitungan Sirkulasi Ruang	
Persentase	Keterangan
5-10 %	Standar minimum
20 %	Keleluasaan sirkulasi
30 %	Kenyamanan fisik
40 %	Kenyamanan psikologi
50 %	Spesifik kegiatan
70-100 %	Keterkaitan banyak kegiatan
100-200 %	<i>Hall atau showroom</i>

Sumber : Time-Saver Standard for Building Types

Tabel 2.7 Perhitungan Luasan Ruang Termasuk Sirkulasi

Pengguna Ruang	Fasilitas Ruang	Kapasitas Ruang	Standar Ruang	Sumber	Luas Ruang (m2)
Massa 1 (Pengelola dan Dapur)					
Manajemen Pengelola	<i>Lobby</i>	20 orang	1,2 m2/orang	HDI	24
	Ruang Rapat	30 orang	1,2 m2/orang	NAD	36
	Toilet pria	5 unit	2,5 m2/unit	NAD	12,5
	Toilet wanita	5 unit	2,5 m2/unit	NAD	12,5
	Resepsionis	1 unit	5 m2/unit	ASP	5
	Ruang arsip	1 unit	20 m2/unit	NAD	20
	<i>Pantry</i>	1 unit	15 m2/unit	NAD	15
	Ruang kerja	30 orang	1,5 m2/orang	NAD	45
	Ruang <i>general manager</i>	1 unit	15 m2/unit	NAD	15
	Gudang kantor	1 unit	15 m2/unit	NAD	15
	Dapur (Restoran)	25 orang & peralatan	1,2 m2/orang 120 m2/semua peralatan	NAD	150

	Area servis makanan (restoran)	5 orang & peralatan	1,2 m2/orang 10 m2/semua peralatan	ASP	16
	Area kasir (restoran)	3 unit	3 m2/unit	NAD	9
	Gudang bahan makanan (restoran)	2 unit	20 m2/unit	NAD	40
	<i>Cold storage</i> (restoran)	1 unit	30 m2/unit	NAD	30
	<i>Janitor</i>	4 unit	3 m2/unit	NAD	12
	Ruang pompa dan plumbing	1 unit	20 m2/unit	NAD	20
	Ruang genset & trafo	1 unit	25 m2/unit	NAD	25
	Ruang trafo	1 unit	25 m2/unit	NAD	25
	Ruang tempat pembuangan sampah (TPS)	1 unit	20 m2/unit	ASP	20
	Ruang <i>CCTV</i>	1 unit	10 m2/unit	ASP	10
Jumlah Luasan Ruang					547
Sirkulasi					40 %
Total					766
Massa 2 (Restoran)					

Pengunjung	Area makan <i>outdoor</i>	250 orang	1,5 m2/orang	NAD	375
	Area makan <i>indoor</i>	100 orang	1,5 m2/orang	NAD	150
	<i>Nursery room</i>	2 unit	12 m2/unit	ASP	24
	Toilet pria	6 unit	2,5 m2/unit	NAD	15
	Toilet wanita	6 unit	2,5 m2/unit	NAD	15
	Toilet difabel	2 unit	3 m2/unit	NAD	6
	Area <i>playground</i>	2 unit	12 m2/unit	ASP	24
	<i>ATM Center</i>	1 unit	15 m2/unit	NAD	15
	Tempat Persewaan Alat Pancing	1 Unit	10 m2/unit	ASP	10
Jumlah Luasan Ruang					670
Sirkulasi					40 %
Total					938
Massa 3 (Workshop & Mushola)					
Manajemen Pengelola	Gudang (<i>workshop</i>)	1 unit	5 m2/unit	ASP	5
	Gudang (pameran)	1 unit	5 m2/unit	ASP	5
Pengunjung	Mushola	20 orang	1,5 m2/orang	ASP	30
	<i>Workshop</i>	10 orang	2 m2/orang	ASP	20
Jumlah Luasan Ruang					60

Sirkulasi					50%
Total					90
Fasilitas Penunjang					
Manajemen Pengelola	Tempat parkir mobil pengelola	3 mobil	12,5 m2/mobil	NAD	37,5
	Tempat parkir motor pengelola	30 motor	2 m2/motor	NAD	60
	Pos <i>Security</i>	2 unit	9 m2/unit	ASP	18
Pengunjung	Tempat parkir mobil pengunjung	55 mobil	12,5 m2/mobil	NAD	687,5
	Tempat parkir motor pengunjung	25 motor	2 m2/motor	NAD	50
	Tempat parkir bus pengunjung	3 bus	42,5 m2/bus	NAD	127,5
Jumlah Luasan Ruang					981
Sirkulasi					30 %
Total					1.276

Sumber : Analisa Penulis, 2024

2.2.5 Program Ruang

Berikut merupakan tabulasi kebutuhan ruang yang telah didapatkan sesuai klasifikasi ruang dan jumlah kebutuhan ruang yang diperlukan :

Tabel 2.8 Program Ruang

No.	Klasifikasi Massa	Luas (M2)
1	Massa 1 (Manajemen Pengelola dan Dapur)	766
2	Massa 2 (Restoran)	938
3	Massa 3 (<i>Workshop</i> & Mushola)	90
4	Fasilitas Penunjang	1.276
Total Luas		3.070

Sumber : Analisa Penulis, 2024

Kesimpulan dari perhitungan kebutuhan ruang yang ada pada tabel tersebut, sehingga ditemukan jumlah luas keperluan area untuk perancangan Pusat Wisata Kuliner Produk Olahan Tambak di Sidoarjo seluas 3.070 m².