

TUGAS AKHIR

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI MAGETAN DENGAN PENDEKATAN *REINVIGORATING TRADITION*

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

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR



Diajukan oleh :

NOVITA ERSANDI
21051010027

Dosen Pembimbing :

IR. EVA ELVIANA, M.T.

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

2025

TUGAS AKHIR

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI MAGETAN DENGAN PENDEKATAN *REINVIGORATING TRADITION*

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

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR



Diajukan oleh :

NOVITA ERSANDI
21051010027

Dosen Pembimbing :

IR. EVA ELVIANA, M.T.

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

2025

HALAMAN PENGESAHAN

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI MAGETAN DENGAN PENDEKATAN *REINVIGORATING TRADITION*

Disusu Oleh:
NOVITA ERSANDI
21051010027

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada tanggal : 21 Agustus 2025

Pembimbing



Ir. Eva Elviana, M.T.
NIPPPK. 19660411 202121 2001

Penguji I



Heru Subiyantoro, S.T., M.T.
NIPPPK. 19710208 202121 1004

Penguji II



Dominikus Aditya Fitriyanto, S.T., M. Ars.
NIP. 19890506 202012 1010

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 KULINER DAN OLEH-OLEH DI MAGETAN
DENGAN PENDEKATAN *REINVIGORATING TRADITION***

Disusun Oleh;
NOVITA ERSANDI
21051010017

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada tanggal: 21 Agustus 2025

Pembimbing



Ir. Eva Elviana, M.T.
NIPPPK. 19660411 202121 2001

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 : Novita ersandi
NPM : 21051010027
Program : Sarjana (S1)
Program Studi : Arsitektur
Fakultas : Arsitektur dan Desain

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Tugas Akhir yang berjudul “Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Magetan dengan Pendekatan *Reinvigorating Tradition*” 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 ditemukan indikasi plagiat pada Skripsi/Tesis/Desertasi 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, 11 September 2025

Yang Menyatakan



Novita Ersandi

NPM. 21051010027

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI MAGETAN DENGAN PENDEKATAN *REINVIGORATING TRADITION*

**Novita Ersandi
21051010027**

ABSTRAK

Pertumbuhan pariwisata di Magetan mendorong pentingnya penyediaan pusat kuliner dan oleh-oleh sebagai fasilitas penunjang yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dan citra wisata daerah. Pusat kuliner dan oleh-oleh tidak hanya menawarkan aktivitas belanja dan berkuliner, tetapi juga menghadirkan fasilitas penunjang seperti penginapan dan area pertunjukan untuk mendukung kenyamanan wisatawan. Perancangan berlokasi di jalur utama wisata Kabupaten Magetan yang strategis, dengan keunggulan berupa orientasi visual ke arah Gunung Lawu.

Analisa mengenai potensi dan karakter lingkungan dari lokasi perancangan menjadi dasar perumusan bentuk serta tampilan bangunan yang memadukan nilai tradisi dengan kebutuhan modern. Dengan mengusung tema *Weaving the Past, Building the Future*, perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh menggunakan pendekatan *Reinvigorating Tradition* sebagai upaya menghadirkan identitas lokal dalam wujud arsitektur masa kini. Metode pengkaitan Arsitektur Masa Lampau dengan Arsitektur Masa Kini diterapkan dengan mengambil acuan dari nilai arsitektur Masjid Kuno Godekan serta tradisi Larung Sesaji Sarangan sebagai inspirasi utama dalam perancangan. Aplikasi metode pengkaitan AML–AMK diwujudkan melalui penerapan bentuk, ornamen, serta filosofi ruang pada Masjid Kuno Godekan yang diolah kembali dalam massa bangunan pusat kuliner dan oleh-oleh ini dan tradisi Larung Sesaji Sarangan diterjemahkan dalam perancangan melalui elemen ruang publiknya. Penggabungan kedua acuan tersebut menghasilkan desain yang menghadirkan kesinambungan antara ekspresi tradisi dengan kebutuhan fungsi ruang masa kini. Dengan demikian, perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh ini diharapkan mampu menjadi wadah penguatan pariwisata sekaligus sarana pelestarian budaya lokal Magetan.

Kata Kunci: Pusat Kuliner dan Oleh-oleh, Tradisi, *Reinvigorating tradition*

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap syukur kehadiran Allah SWT, penulis telah berhasil menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini berkat rahmat dan hidayah yang telah dilimpahkan. Penyusunan proposal ini merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur dari Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Penulis menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah berjasa dalam dalam proses penyusunan proposal ini:

1. Kepada Bapak heru Prasetyo Utomo, S.T., M.Ars selaku koordinator program studi Arsitektur.
2. Kepada Ibu Eva elviana, M.T., Selaku pembimbing Tugas Akhir yang telah banyak memberi ilmu dan saran pada saat pembuatan Proposal Tugas Akhir ini.
3. Kepada Orang Tua Saya yang telah banyak memberi dukungan dan Doa untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Kepada teman-teman Archeiro 2021 yang telah saling mendukung dan saling peduli hingga hari ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Proposal ini masih memerlukan penyempurnaan, oleh karena itu, kritik dan saran yang konstruktif sangat diharapkan untuk kesempurnaan proposal ini.

Surabaya, 10 September 2025

Novita Ersandi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan dan Sasaran Perancangan	5
1.3 Batasan dan Asumsi.....	6
1.4 Tahapan Perancangan	6
1.5 Sistematika Laporan	8
BAB II TINJAUAN OBYEK PERANCANGAN	10
2.1 Tinjauan Umum Perancangan.....	10
2.1.1 Pengertian Judul.....	10
2.1.2 Studi Literatur	12
2.1.3 Studi Kasus Obyek.....	31
2.1.4 Analisa Hasil Studi.....	36
2.2 Tinjauan Khusus Perancangan.....	38
2.2.1 Penekanan Perancangan	38
2.2.2 Lingkup Pelayanan.....	38
2.2.3 Aktifitas dan Kebutuhan Ruang	38

2.2.4	Perhitungan Luas Ruang.....	43
BAB III TINJAUAN OBYEK PERANCANGAN		51
3.1	Latar Belakang Pemilihan Lokasi.....	51
3.2	Penetapan Lokasi.....	55
3.3	Kondisi Fisik Lokasi.....	56
3.3.1	Eksiting Lokasi.....	56
3.3.2	Aksesibilitas	57
3.3.3	Infrastruktur dan Utilitas	57
3.3.4	Peraturan Bangunan Setempat	58
3.3.5	Potensi Lingkungan.....	59
BAB IV ANALISA PERANCANGAN		60
4.1	Analisa Site.....	60
4.1.1	Analisa Aksesibilitas	60
4.1.2	Analisa Iklim.....	61
4.1.3	Analisa Topografi.....	65
4.1.4	Analisa Lingkungan Sekitar	66
4.1.5	Analisa Zoning	69
4.2	Analisa Ruang	70
4.2.1	Organisasi Ruang	70
4.2.2	Hubungan Ruang dan Sirkulasi.....	72
4.2.3	Diagram Abstrak	76
4.3	Analisa Bentuk dan Tampilan.....	77
4.3.1	Analisa Bentuk Massa Bangunan.....	78
4.3.2	Analisa Tampilan Masa Bangunan.....	78
BAB V KONSEP PERANCANGAN		80
5.1	Tema Rancangan.....	80
5.1.1	Pendekatan Tema.....	80

5.1.2	Penentuan Tema Rancang	81
5.2	Pendekatan Perancangan	81
5.3	Metode Perancangan.....	83
5.4	Konsep Rancangan	85
5.4.1	Konsep Tataan Massa dan Sirkulasi	85
5.4.2	Konsep Bentuk Masa Bangunan	86
5.4.3	Konsep Tampilan Bangunan	87
5.4.4	Konsep Ruang Dalam	88
5.4.5	Konsep Ruang Luar.....	90
5.4.6	Konsep Struktur dan Material	92
5.4.7	Konsep Utilitas.....	95
5.4.8	Konsep Penghawaan	98
5.4.9	Konsep Pencahayaan.....	100
5.4.10	Konsep Sirkulasi Vertikal	101
BAB VI APLIKASI PERANCANGAN		102
6.1	Aplikasi Perancangan	102
6.1.1	Aplikasi Tapak.....	102
6.1.2	Aplikasi Bentuk dan Tampilan	104
6.1.3	Aplikasi Ruang Dalam	107
6.1.4	Aplikasi Ruang Luar	110
6.1.5	Aplikasi Struktur	110
6.1.6	Aplikasi Utilitas	111
6.1.7	Aplikasi Sistem Bangunan	113
DAFTAR PUSTAKA.....		116
BERITA ACARA SIDANG LISAN TUGAS AKHIR.....		123
LAMPIRAN GAMBAR PRA-RANCANG		135

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Diaram Jumlah Rumah Makan di Kabupaten Magetan 2020-2023 ...	4
Gambar 1. 2 Diagram Tahap Perancangan	8
Gambar 2. 1 Bangunan Masjid Kuno Godekan, Magetan	25
Gambar 2. 2 Bentuk Struktur Bangunan	26
Gambar 2. 3 Elemen Bangunan Masjid At-Taqwa	27
Gambar 2. 4 Material pada Bangunan Masjid At-Taqwa	28
Gambar 2. 5 Tatanan Masa Dusun Wonomulyo	29
Gambar 2. 6 Pola Tatanan Masa	29
Gambar 2. 7 Larung Sesaji Sarangan	30
Gambar 2. 8 Tampak Depan Pusat Kuliner Rans Nusantara Hebat	32
Gambar 2. 9 Site Plan Rans Nusantara Hebat	32
Gambar 2. 10 Tampilan Rans Nusantara Hebat	33
Gambar 2. 11 Penghadiran Elemen Tradisional	33
Gambar 2. 12 Perpektif kawasan Food Junction	35
Gambar 2. 13 Area indoor, semi outdoor dan outdoor	35
Gambar 2. 14 Tampilan Food Junction	36
Gambar 3. 1 Tapak di Jalan Yosonegoro	52
Gambar 3. 2 Tapak di Jalan Raya Sarangan	53
Gambar 3. 3 Tapak di Jalan Raya Sarangan	54
Gambar 3. 4 Peta Pemilihan Lokasi tapak	54
Gambar 3. 5 Peta Kondisi Eksiting Tapak	56
Gambar 3. 6 Peta Kondisi Aksesibilitas Tapak	57
Gambar 4. 1 Analisa Aksesibilitas Tapak	61
Gambar 4. 2 Analisa Orientasi Matahari pada Tapak	62
Gambar 4. 3 Analisa Arah Pergerakan Angin pada Tapak	63
Gambar 4. 4 Sistem Saluran Air pada Tapak	65
Gambar 4. 5 Analisa Topografi pada Tapak	66
Gambar 4. 6 Analisis Lingkungan Sekitar Tapak	67
Gambar 4. 7 Analisa View Tapak	68

Gambar 4. 8 Analisa Kebisingan pada Tapak	68
Gambar 4. 9 Analisa Zonasi Tapak	69
Gambar 4. 10 Hubungan Ruang Makro	73
Gambar 4. 11 Hubungan ruang Massa Kuliner Lantai 1.....	73
Gambar 4. 12 Hubungan ruang Massa Kuliner Lantai 2	74
Gambar 4. 13 Hubungan Ruang Massa Oleh-oleh Lt 1	74
Gambar 4. 14 Hubungan Ruang Massa Oleh-oleh Lt 2	74
Gambar 4. 15 Hubungan Ruang Massa Seni Budaya	75
Gambar 4. 16 Hubungan Ruang Massa Penginapan Lantai 1.....	75
Gambar 4. 17 Hubungan Ruang Massa Penginapan Lantai 2.....	75
Gambar 4. 18 Diagram Abstrak Perancangan	76
Gambar 4. 19 Diagram Abstrak Masa Kuliner	76
Gambar 4. 20 Diagram Abstrak Masa Oleh-oleh.....	77
Gambar 4. 21 Diagram Abstrak Masa Seni Budaya & Penginapan.....	77
Gambar 4. 22 Bentuk Bangunan	78
Gambar 4. 23 Analisa Tampilan Bangunan.....	79
Gambar 5. 1 Elemen AML	84
Gambar 5. 2 Konsep Tatahan Massa.....	85
Gambar 5. 3 Konsep Sirkulasi antar Massa	86
Gambar 5. 4 Konsep Bentuk	86
Gambar 5. 5 Konsep Bentuk Keseluruhan	87
Gambar 5. 6 Konsep Tampilan Bangunan	87
Gambar 5. 7 Ruang dalam Kuliner	88
Gambar 5. 8 Ruang dalam Oleh-oleh.....	89
Gambar 5. 9 Ruang dalam Seni dan Budaya.....	89
Gambar 5. 10 Ruang dalam Penginapan	89
Gambar 5. 11 Elemen Softscape ruang luar	90
Gambar 5. 12 Elemen Sculpture	91
Gambar 5. 13 Struktur Rangka Atas	92
Gambar 5. 14 Struktur Rangka Tengah.....	93
Gambar 5. 15 Pondasi Bored Pile	93

Gambar 5. 16 Konsep Retaining Wall.....	94
Gambar 5. 17 Penghadiran Material Vernakuler.....	95
Gambar 5. 18 Konsep Aliran Listrik.....	95
Gambar 5. 19 Konsep Alur Air Bersih Sumber: Analisa Pribadi, 2024.....	96
Gambar 5. 20 Konsep Alur Blackwater	97
Gambar 5. 21	98
Gambar 5. 22 Konsep Instalasi Kebakaran	98
Gambar 5. 23 Konsep Penghawaan Alami.....	99
Gambar 5. 24 Konsep Penghawaan Buatan	99
Gambar 5. 25 Elemen penghalang Matahari.....	100
Gambar 5. 26 Lampu LED, Downlight & Spot lamp	101
Gambar 6. 1 Penerjemahan Ulang Tataan Massa.....	103
Gambar 6. 2 Gambar Area Drop Off.....	103
Gambar 6. 3 Layout Pusat Kuliner dan Oleh-oleh	104
Gambar 6. 4 Bentuk Massa Kuliner	105
Gambar 6. 5 Bentuk Massa Oleh-oleh Sumber: Ilustrasi Penulis, 2025	106
Gambar 6. 6 Aplikasi Pola Sirkulasi Ruang.....	108
Gambar 6. 7 Aplikasi Pola Sirkulasi Ruang.....	108
Gambar 6. 8 Aplikasi Hierarki Ruang.....	109
Gambar 6. 9 Aplikais Ruang Dalam	110
Gambar 6. 10 Aplikasi Ruang Luar.....	110
Gambar 6. 11 Aplikasi Struktur.....	111
Gambar 6. 12 Utilitas Air Bersih.....	112
Gambar 6. 13 Utilitas Air Kotor.....	112
Gambar 6. 14 Visualisasi Penghawaan Ventilasi Silang	113
Gambar 6. 15 Visualisasi Sirkulasi Angin pada Tapak	114
Gambar 6. 16 Bukaian lebar bangunan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh	114
Gambar 6. 17 Titik Peletakan Tangga dan Lift	115

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Wisatawan Kabupaten Magetan 2020-2023	2
Tabel 1. 2 Produk-Produk Unggulan Kabupaten Magetan	3
Tabel 2. 1 Produk Unggulan Kota Magetan	14
Tabel 2. 2 Standart Usaha Pusat Penjualan Makanan	20
Tabel 2. 3 Analisa Hasil Studi	36
Tabel 2. 4 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Kuliner	39
Tabel 2. 5 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Oleh-oleh.....	40
Tabel 2. 6 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Seni dan Budaya.....	41
Tabel 2. 7 Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Penginapan	42
Tabel 2. 8 Jenis Ruang Yang Dibutuhkan	43
Tabel 2. 9 Luasan Area Masa Kuliner	44
Tabel 2. 10 Luasan Area Massa Oleh-oleh.....	46
Tabel 2. 11 Luasan Area Massa Seni Budaya	48
Tabel 2. 12 Luasan Area Massa Penginapan.....	48
Tabel 2. 13 Luasan Area Parkir	49
Tabel 2. 14 Luasan Keseluruhan	50
Tabel 3. 1 Penilaian Lokasi	55
Tabel 3. 2 Peraturan Tata Guna Lahan Magetan	58
Tabel 4. 1 Analisa Organisasi Ruang Massa Kuliner	70
Tabel 4. 2 Analisa Organisasi Ruang Massa Oleh-oleh	71
Tabel 4. 3 Analisa Organisasi Ruang Massa Seni dan Budaya	72
Tabel 4. 4 Analisa Organisasi Ruang Massa Penginapan.....	72
Tabel 6. 1 Tabel Aplikasi Orientasi Tatanan Massa	102
Tabel 6. 2 Aplikasi Mapping Tatanan Massa	103
Tabel 6. 3 Teknik Aplikasi Bentuk Massa Kuliner.....	105
Tabel 6. 4 Teknik Aplikasi Bentuk Massa Oleh-oleh.....	105
Tabel 6. 5 Teknik Aplikasi Tampilan.....	106
Tabel 6. 6 Aplikasi Interior	109