

**PERANCANGAN PUSAT KULINER KHAS ACEH DI KOTA
LHOKSEUMAWE DENGAN PENDEKATAN *REINVIGORATING
TRADITION***

TUGAS AKHIR

Oleh:

MUHAMMAD RIZAL

NIM. 13660010



**JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2020**

**PERANCANGAN PUSAT KULINER KHAS ACEH DI KOTA
LHOKSEUMAWE DENGAN PENDEKATAN *REINVIGORATING
TRADITION***

TUGAS AKHIR

Diajukan Kepada:

**Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang Untuk
Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Sarjana
Arsitektur (S.Ars)**

Oleh:

MUHAMMAD RIZAL

NIM. 13660010

**JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2020**



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
Jl. Gajayana No.50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

NAMA : Muhammad Rizal
NIM : 13660010
JURUSAN : Teknik Arsitektur
FAKULTAS : Sains dan Teknologi
JUDUL TUGAS AKHIR : Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota Lhokseumawe
dengan Pendekatan *Reinvigorating Tradition*

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa saya bertanggung jawab atas orisinalitas karya ini. Saya bersedia bertanggung jawab dan sanggup menerima sanksi yang ditentukan apabila dikemudian hari ditemukan berbagai bentuk kecurangan, tindakan plagiatisme dan indikasi ketidakjujuran di dalam karya ini.

Malang, 31 Januari 2020

MATERAI
PEMPEL
ATC4BAHF258458006
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Malang, 31 Januari 2020
Muhammad Rizal

Muhammad Rizal

13660010

**PERANCANGAN PUSAT KULINER KHAS ACEH DI KOTA
LHOKSEUMAWA DENGAN PENDEKATAN *REINVIGORATING
TRADITION***

TUGAS AKHIR

Oleh:

Muhammad Rizal
13660010

Telah Diperiksa dan Disetujui untuk Diuji:

Tanggal 31 Januari 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Dr. Agung Sedayu, M.T.
NIP. 19781024 200501 1 003

Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T.
NIP. 19770818 200501 1 001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknik Arsitektur

Tarranita Kusumadewi, M.T
NIP. 19790913 200604 2 001

**PERANCANGAN PUSAT KULINER KHAS ACEH DI KOTA
LHOKSEUMAWE DENGAN PENDEKATAN *REINVIGORATING
TRADITION***

TUGAS AKHIR

Oleh:

Muhammad Rizal

13660010

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji TUGAS AKHIR dan Dinyatakan
Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Arsitektur (S.Ars)

Tanggal 31 Januari 2020

Menyetujui:

Tim Penguji

Penguji Utama : Elok Mutiara, M.T. ()
NIP. 19760528 200604 2 003
Ketua Penguji : Pudji P Wisnantara, M.T. ()
NIP. 19731209 200801 1 007
Sekertaris Penguji : Dr. Agung Sedayu, M.T. ()
NIP. 19781024 200501 1 003
Anggota Penguji : Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T. ()
NIP. 19770818 200501 1 001

Mengesahkan,

Ketua Jurusan Teknik Arsitektur

Tarranita Kusumadewi, M.T.

NIP. 19790913 200604 2 001





KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
Jl. Gajayana No.50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

PERNYATAAN KELAYAKAN CETAK KARYA OLEH PEMBIMBING / PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Elok Mutiara, M.T.
NIP : 19760528 200604 2 003

Selaku dosen penguji utama Tugas Akhir, menyatakan dengan sebenarnya bahwa mahasiswa di bawah ini :

Nama : Muhammad Rizal
NIM : 13660010
Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota
Lhokseumawe dengan Pendekatan
Reinvigorating Tradition

Telah memenuhi perbaikan-perbaikan yang diperlukan selama Tugas Akhir, dan karya tulis tersebut layak untuk di cetak sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S.Ars).

Malang, 30 Mei 2020

Yang menyatakan,

Elok Mutiara, M.T.
NIP. 19760528 200604 2 003



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
Jl. Gajayana No.50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

PERNYATAAN KELAYAKAN CETAK KARYA OLEH PEMBIMBING / PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Pudji P Wismantara, M.T

NIP : 19731209 200801 1 007

Selaku dosen penguji utama Tugas Akhir, menyatakan dengan sebenarnya bahwa mahasiswa di bawah ini :

Nama : Muhammad Rizal

NIM : 13660010

Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota
Lhokseumawe dengan Pendekatan
Reinvigorating Tradition

Telah memenuhi perbaikan-perbaikan yang diperlukan selama Tugas Akhir, dan karya tulis tersebut layak untuk di cetak sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S.Ars).

Malang, 30 Mei 2020

Yang menyatakan,

Pudji P Wismantara, M.T.

NIP. 19731209 200801 1 007



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
Jl. Gajayana No.50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

PERNYATAAN KELAYAKAN CETAK KARYA OLEH PEMBIMBING / PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dr. Agung Sedayu, M.T.

NIP : 19781024 200501 1 003

Selaku dosen penguji utama Tugas Akhir, menyatakan dengan sebenarnya bahwa mahasiswa di bawah ini :

Nama : Muhammad Rizal

NIM : 13660010

Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota
Lhokseumawe dengan Pendekatan
Reinvigorating Tradition

Telah memenuhi perbaikan-perbaikan yang diperlukan selama Tugas Akhir, dan karya tulis tersebut layak untuk di cetak sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S.Ars).

Malang, 30 Mei 2020

Yang menyatakan,

Dr. Agung Sedayu, M.T.

NIP. 19781024 200501 1 003



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
Jl. Gajayana No.50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

PERNYATAAN KELAYAKAN CETAK KARYA OLEH PEMBIMBING / PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T.

NIP : 19770818 200501 1 001

Selaku dosen penguji utama Tugas Akhir, menyatakan dengan sebenarnya bahwa mahasiswa di bawah ini :

Nama : Muhammad Rizal

NIM : 13660010

Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota
Lhokseumawe dengan Pendekatan
Reinvigorating Tradition

Telah memenuhi perbaikan-perbaikan yang diperlukan selama Tugas Akhir, dan karya tulis tersebut layak untuk di cetak sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S.Ars).

Malang, 30 Mei 2020

Yang menyatakan,

Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T.

NIP. 19770818 200501 1 001



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
Jl. Gajayana No.50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

FORM PERSETUJUAN REVISI LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama : Muhammad Rizal
NIM : 13660010
Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota
Lhokseumawe dengan Pendekatan
Reinvigorating Tradition

Catatan Hasil Revisi (Diisi oleh Dosen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Menyetujui revisi laporan Tugas Akhir yang telah dilakukan.

Malang, 30 Mei 2020

Yang menyatakan,

Elok Mutiara, M.T.

NIP. 19760528 200604 2 003



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
Jl. Gajayana No.50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

FORM PERSETUJUAN REVISI LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama : Muhammad Rizal
NIM : 13660010
Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota
Lhokseumawe dengan Pendekatan
Reinvigorating Tradition

Catatan Hasil Revisi (Diisi oleh Dosen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Menyetujui revisi laporan Tugas Akhir yang telah dilakukan.

Malang, 30 Mei 2020

Yang menyatakan,

Pudji P Wismantara, M.T.
NIP. 19731209 200801 1 007



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
Jl. Gajayana No.50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

FORM PERSETUJUAN REVISI LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama : Muhammad Rizal
NIM : 13660010
Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota
Lhokseumawe dengan Pendekatan
Reinvigorating Tradition

Catatan Hasil Revisi (Diisi oleh Dosen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Menyetujui revisi laporan Tugas Akhir yang telah dilakukan.

Malang, 30 Mei 2020

Yang menyatakan,

Dr. Agung Sedayu, M.T.

NIP. 19781024 200501 1 003



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
Jl. Gajayana No.50 Malang 65114 Telp./Faks. (0341) 558933

FORM PERSETUJUAN REVISI LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama : Muhammad Rizal
NIM : 13660010
Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota
Lhokseumawe dengan Pendekatan
Reinvigorating Tradition

Catatan Hasil Revisi (Diisi oleh Dosen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Menyetujui revisi laporan Tugas Akhir yang telah dilakukan.

Malang, 30 Mei 2020

Yang menyatakan,

Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T.

NIP. 19770818 200501 1 001

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb

Segala puji saya panjatkan kepada Allah SWT atas segala ni'mat dan karunia-Nya, sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul Perancangan pusat rehabilitasi trauma bencana alam gempa bumi dan *tsunami* di Aceh dengan baik dan lancar. Shalawat serta salam kepada Nabi Muhammad SAW atas manhaj dan tabirannya yang telah membawa agama suci, agama islam, sehingga dapat membawa umat manusia ke dalam jalan yang benar, jalan Allah SWT.

Dalam menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul Perancangan pusat kuliner khas Aceh di kota Lhokseumawe dengan Pendekatan Reinvigorating Tradition, saya menyadari bahwa banyak pihak yang telah ikut membantu atas terselesaikannya tugas ini. Untuk itu iringan serta Do'a dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada:

1. Alm. Ayah dan Ibu saya dan saudara-saudara yang senantiasa memberikan dukungan dan juga semangat baik spiritual dan materil.
2. Tarranita Kusumadewi, M.T, selaku Ketua Jurusan Teknik Arsitektur Faskultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T, selaku Sekertaris Jurusan Teknik Arsitektur sekaligus sebagai pembimbing tugas akhir saya, terima kasih atas segala motivasi dan juga pengarahannya.
4. Dr. Agung Sedayu, M.T, selaku Dosen Wali sekaligus pembimbing tugas akhir saya, terima kasih atas segala motivasi dan pengarahannya.
5. Seluruh praktisi, dosen dan karyawan Jurusan Teknik Arsitektur UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.

6. Seluruh teman-teman Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, khususnya angkatan 2013.
7. Munawar Zikri Azhari, Innamul Hassan, Naufal Amnar, Ranjy Ramadhani, Reza Aulya, Fajri Al-Muttatsir, Lutfi Zakaria, Adriansyah Pamungkas, Zainal Abidin, Rudi Ferdiansah, M.Khotibul Umam, M.Yusuf Efendi, Ridho Hafido, dan Jenny Larasati, yang telah membantu memberikan motivasi selama proses penggarapan tugas akhir.

Saya menyadari tentunya laporan ini banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun, saya harapkan dari semua pihak demi kesempurnaan karya ini. Semoga laporan ini bermanfaat dan dapat menambah wawasan keilmuan, khususnya bagi penulis, bagi mahasiswa dan masyarakat pada umumnya, amin.

Wassalamualaikum Wr. Wb

Malang, 30 Mei 2020

Muhammad Rizal

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR ORISINALITAS KARYA	iv
LEMBAR LAYAK CETAK	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I	
1.1 Latar Belakang	1
1.1.1 Latar Belakang Objek	1
1.1.2 Latar Belakang Pendekatan	2
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat	2
1.3.1 Tujuan	2
1.3.2 Manfaat	2
1.4 Batasan	3
1.5 Keunikan Desain	4
BAB II	
2.1 Tinjauan Objek Desain	5
2.1.1 Definisi Objek	5
2.1.2 kuliner khas Aceh	6
2.1.2.1 Kuliner Besar (Restorant)	6
2.1.2.2 Kuliner Ringan	9
2.1.3 Souvener Aceh	10
2.1.4 Arsitektur Aceh (Rumoh Aceh)	11
2.2 Tinjauan Arsitektural	15
2.2.1 Fungsi Primer	15
2.2.2 Fungsi Skunder	19
2.2.3 Fungsi Penunjang	20

2.3 Tinjauan Pendekatan	22
2.4 Tinjauan Nilai Islam	22
2.4.1 Kajian Islam Terhadap Objek.....	22
2.4.2 Kajian Keislaman Terkait Pendekatan.....	23
2.5 Studi Banding Objek Rancangan.....	23
 BAB III	
3.1 Strategi Desain	25
3.1.1 Ide Rancangan	25
3.1.2 Identifikasi Masalah	25
3.2 Tahap Desain	25
3.2.1 Penentuan Lokasi	26
3.2.2 Penentuan Tema Rancangan	26
3.2.3 Pengumpulan Data.....	26
3.2.4 Analisis Perancangan.....	28
3.2.5 Konsep Perancangan	29
3.3 Skema Tahapan Desain	30
 BAB IV	
4.1 Analisis Kawasan Perancangan.....	31
4.1.1 Syarat atau Ketentuan Lokasi Pada Perancangan Objek Rancangan.....	31
4.1.2 Gambaran Umum Lokasi Tapak Perancangan.....	32
4.1.2.1 Wilayah Administrasi.....	32
4.1.2.2 Letak Geografis.....	32
4.1.2.3 Lokasi Tapak Perancangan.....	33
4.1.2.4 Bentuk dan Ukuran Tapak	33
4.1.2.5 Batas-Batas Tapak.....	34
4.1.3 Karakteristik Lokasi Tapak Perancangan.....	34
4.1.3.1 Data Fisik	34
4.1.3.2 Data Non Fisik	37
4.2 Analisis Perancangan	38
4.2.1 Analisis Tapak.....	38
4.2.2 Analisis Pemrograman Ruang.....	41
4.2.2.1 Analisis Fungsi.....	41
4.2.2.2 Analisis Pengguna dan Aktivitas.....	41
4.2.2.3 Analisis Kebutuhan Ruang.....	44

4.2.2.4 Analisis Persyaratan Ruang.....	45
4.2.2.5 Analisis Hubungan Antar Ruang.....	47
BAB V	
5.1 Konsep Dasar.....	51
5.2 Konsep Tapak dan Sirkulasi.....	51
5.3 Konsep Bangunan.....	53
5.4 Konsep Ruang.....	54
5.5 Konsep Struktur.....	54
5.6 Konsep Utilitas.....	54
BAB IV	
6.1 Hasil Rancangan	57
6.2 Hasil Rancangan Tapak.....	57
6.2.1 Hasil Rancangan Sirkulasi.....	58
6.3 Hasil Rancangan Bangunan.....	58
6.4 Hasil Rancangan Ruang.....	59
6.5 Hasil Rancangan Utilitas.....	61
6.5.1 Utilitas Persampahan	61
6.5.2 Utilitas Plumbing (Air).....	62
6.5.3 Utilitas Elektrikal (listrik)	62
6.6 Hasil Rancangan Utilitas.....	63
6.6.1 Struktur Atap	63
6.6.2 Struktur Pondasi	63
6.7 Hasil Rancangan Eksterior dan Interior.....	64
BAB VII	
7.1 Kesimpulan.....	93
DAFTAR PUSTAKA	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mie Aceh.....	6
Gambar 2.2 Sate Matang	6
Gambar 2.3 Ungkot Keumamah.....	7
Gambar 2.4 Kuah Pliiek U	7
Gambar 2.5 Asam Keueung	7
Gambar 2.6 Kuah Beulangong.....	8
Gambar 2.7 Sie Reuboh.....	8
Gambar 2.8 Asam Udeung.....	8
Gambar 2.9 Rujak Aceh.....	9
Gambar 2.10 Timphan.....	9
Gambar 2.11 keukarah.....	9
Gambar 2.12 Bhoi.....	9
Gambar 2.13 Maseukat.....	10
Gambar 2.14 Pisang Sale.....	10
Gambar 2.15 Rumoh Aceh.....	11
Gambar 2.16 Denah Rumah Adat Aceh.....	12
Gambar 2.17 Struktur Rumah Adat Aceh.....	13
Gambar 2.18 Sistem Ikat Konstruksi Rumah Adat Aceh.....	14
Gambar 2.19 Penerangan dan Ukuran Ruang.....	18
Gambar 2.20 Dimensi Dapur.....	19
Gambar 2.21 Dimensi Ketika Shalat.....	19
Gambar 2.22 Dimensi Parkir.....	20
Gambar 2.23 Dimensi Speda Motor.....	21
Gambar 2.24 Dimensi Mobil.....	21
Gambar 2.25 Dimensi Mobil Bus.....	21
Gambar 2.26 Museum Tsunami.....	23
Gambar 2.26 Museum Tsunami.....	24
Gambar 4.1 Peta Administrasi Kota Lhokseumawe.....	32
Gambar 4.2 Lokasi Tapak	33
Gambar 4.3 Bentuk dan Ukuran Tapak	33
Gambar 4.4 Batas-batas pada tapak.....	34
Gambar 4.5 Tahapan Proses Analisis.....	38
Gambar 4.6 Sirkulasi dan Aksesibilitas.....	38
Gambar 4.7 Analisis Kebisisngan	39

Gambar 4.8 Matahari dan Angin	39
Gambar 4.9 Analisis Air Bersih.....	40
Gambar 4.10 Analisis kelistrikan.....	40
Gambar 4.11 Analisis Vegetasi.....	40
Gambar 4.12 Persyaratan Ruang.....	48
Gambar 4.13 Buble Diagram.....	49
Gambar 4.14 Blok Plan.....	50
Gambar 5.1 Konsep Dasar.....	51
Gambar 5.2 Konsep Tapak dan Sirkulasi.....	52
Gambar 5.3 Konsep Bangunan.....	53
Gambar 5.4 Konsep Ruang.....	54
Gambar 5.5 Konsep Struktur.....	55
Gambar 5.6 Konsep Utilitas Persampahan.....	56
Gambar 5.4 Konsep Utilitas Air.....	56
Gambar 6.1 Hasil Rancangan.....	57
Gambar 6.2 Hasil Rancangan Sirkulasi.....	58
Gambar 6.3 Hasil Rancangan Bangunan	58
Gambar 6.4 Hasil Rancangan Bangunan.....	59
Gambar 6.5 Hasil Rancangan Ruang Lantai 1	59
Gambar 6.6 Hasil Rancangan Ruang Lantai 2.....	60
Gambar 6.7 Hasil Rancangan Ruang Lantai 3.....	60
Gambar 6.8 Hasil Rancangan Ruang.....	61
Gambar 6.9 Hasil Rancangan Utilitas Persampahan	61
Gambar 6.10 Hasil Rancangan Utilitas Air.....	62
Gambar 6.11 Hasil Rancangan Struktur	63
Gambar 6.12 Eksterior.....	64
Gambar 6.13 Eksterior.....	64
Gambar 6.14 Eksterior.....	65
Gambar 6.15 Eksterior.....	65
Gambar 6.16 Interior.....	66
Gambar 6.17 Eksterior.....	66
Gambar 6.18 Eksterior	67
Gambar 6.19 Eksterior.....	67
Gambar 6.20 Interior.....	67
Gambar 6.21 Sculpture.....	67

Gambar 6.22 Eksterior.....	67
Gambar 6.23 food court.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Souvener Khas Aceh.....	11
Tabel 2.2 Kesan Warna Pada Rumah Tradisional Aceh.....	13
Table 4.1 Curah Hujan dan Matahari.....	35
Tabel 4.2 Kecepatan Angin	35
Tabel 4.3 Temperatur	36
Tabel 4.4 Tekanan Udara	36
Table 4.5 Analisis Aktivitas.....	42
Table 4.6 Analisis Kebutuhan Ruang.....	44
Table 4.7 Analisis Persyaratan Ruang.....	45
Tabel 5.1 Konsep Dasar.....	51



ABSTRAK

Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota Lhokseumawe dengan Pendekatan
Reinvigorating Tradition

Pembimbing: Dr. Agung Sedayu, M.T, Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T.

Kata Kunci: Khas Aceh, Kuliner, *Reinvigorating Tradition*

Pembangunan pada sektor pariwisata di Aceh saat ini sangat meningkat, kota Lhokseumawe yang merupakan kota kedua terbesar di Aceh setelah kota Banda Aceh. 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 lokal maupun luar.

Dalam kurun waktu 16 tahun 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 mewedahi 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 menjadai acuan serta pedoman perancangan yang berkaitan dengan pendekatan *reinvigorating tradition* dari *rumoh Aceh*.

BAB I PENDAHULUAN.

1.1 Latar Belakang

Terdapat beberapa faktor yang menjadi latar belakang pemilihan judul Perancangan Pusat Kuliner khas Aceh di Kota Lhokseumawe dengan Pendekatan *Re-Invigorating Tradition*. Latar belakang dibedakan menjadi latar belakang objek dan latar belakang pendekatan. Adapun penjelasan sebagai berikut.

1.1.1 Latar Belakang Objek

Pembangunan pada sektor pariwisata di Aceh saat ini sangat meningkat, hal ini sangat dirasakan seiring dengan meningkatnya pembangunan di Aceh khususnya di Kota Lhokseumawe yang merupakan Kota kedua terbesar di Aceh setelah Kota Banda Aceh. Penyediaan sarana dan prasarana serta fasilitas pendukung merupakan salah satu cara untuk dapat memenuhi seluruh kebutuhan wisatawan, sehingga meningkatkan daya tarik terhadap tempat wisata tersebut.

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 di Indonesia dan membuat banyak wisatawan yang datang ke Indonesia. Salah satu budaya yang sangat di senangi oleh wisatawan yaitu makanan tradisional atau makanan khas dari setiap daerah. Di era global ini banyak terjadi perkembangan yang sangat pesat tidak terkecuali dalam bidang kuliner. 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 pasti memburu pusat wisata kuliner dan souvenir yang berada di setiap daerah di Indonesia. Aceh merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang sedang berkembang dalam bidang pariwisata. Khususnya Kota Lhokseumawe yang merupakan Kota kedua terbesar di Aceh dan sebagai sentral dari Provinsi Aceh. Lhokseumawe memiliki satu bandara yaitu bandara Malikussaleh di daerah Muara Batu Lhokseumawe.

Wisatawan lokal maupun mancanegara tidak akan lengkap tanpa diiringi dengan mencicipi kuliner dan jajanan khas daerah yang dikunjungi. Kota Lhokseumawe memiliki kuliner yang beragam jenis, cita rasa, dan tampilan yang masing-masing makanan memiliki ciri khas dan kenikmatan tersendiri. Kota Lhokseumawe memiliki kuliner yang beragam, mulai dari makanan kecil sampai makanan utama yang menjadi ciri khas Kota Lhokseumawe.

Namun, lokasi ataupun tempat penjualan kuliner-kuliner ini tersebar di kota Lhokseumawe sehingga banyak para wisatawan sulit untuk menikmati kuliner khas Aceh khususnya Lhokseumawe. Salah satu potensi pariwisata lain yang dimiliki Kota Lhokseumawe adalah pantai lampu euk dan waduk sehingga nantinya objek rancangan akan dekat dengan sektor Kawasan tersebut.

Perancangan ini nantinya diharapkan tidak hanya berfokus pada wisata kuliner akan tetapi juga dari segi edukasi kuliner khas Aceh khususnya kuliner khas Lhokseumawe.

1.1.2 Latar Belakang Pendekatan

Demi mewujudkan perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh yang dapat dinikmati semua kalangan tentu dibutuhkan strategi khusus. Strategi tersebut dapat diwujudkan dengan menggunakan pendekatan yang tepat dan sesuai, adapun pendekatannya yang dipilih dalam perancangan pusat budaya Tradisi Aceh adalah *Reinvigorating Tradition*. Pengertian *Reinvigorating Tradition* ialah menyegarkan kembali tradisi, (Lim dan Beng 1998), dan tradisi yang diangkata ialah tradisi Aceh yang mengacu kepada Arsitektural Aceh yaitu Rumoh Adat Aceh, yang nantinya perancangan berupa kombinasi antara arsitektur tradisional suku Aceh dengan arsitektur kontemporer.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di kota Lhokseumawe yang akan menumbuhkan minat dari wisatawan lokal maupun mancanegara?
2. Bagaimana Penerapan Pendekatan *Reinvigorating Tradition* pada rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota Lhokseumawe?

1.3 Tujuan Dan Manfaat Desain

1.3.1 Tujuan

Perancangan ini memiliki beberapa tujuan diantaranya adalah:

1. Menghasilkan rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh di kota Lhokseumawe yang sesuai dengan pendekatan.
2. Merancang bangunan yang dapat menarik minat wisatawan lokal maupun mancanegara.

1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat yang bisa diambil dari perancangan ini adalah:

1. Masyarakat

- a) Sebagai pusat kuliner dan jajanan khas aceh bagi masyarakat.
- b) Memperkenalkan kuliner Aceh kepada seluruh kalangan.
- c) Sebagai wadah edukasi bagi wisatawan lokal maupun mancanegara.

2. Pemerintah

- a) Membawa dan memperkenalkan kuliner Aceh menuju tingkat Nasional maupun Internasional.
- b) Meningkatkan ekonomi daerah karena berpotensi sebagai tempat wisata

3. Penulis

- a) Memperkaya dan menambah keilmuan bagi penulis sendiri mengenai kuliner Aceh.

4. Akademisi

- a) Bagi kalangan akademisi dapat mengetahui dan mempelajari suatu kuliner khas daerah.

1.4 Batasan

Batasan untuk perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh adalah sebagai berikut:

1. Batasan Lokasi

Lokasi yang dipilih adalah Kota Lhokseumawe, Aceh, Indonesia. Kota Lhokseumawe merupakan kota kedua terbesar di Provinsi Aceh setelah Kota Banda Aceh, yang memiliki potensi besar di berbagai bidang baik dari sektor perikanan, wisata dan industri.

2. Batasan Objek

Pusat Kuliner Khas Aceh nantinya akan difungsikan sebagai:

- Pusat kuliner Aceh (asam keuang, kuah beulangong, keumamah, asam udeng, gule kameng, kuah plieuk)
- Pusat jajanan khas aceh (karah, maseukat, bolu boi, timphan, martabak bohdrein, roti seuop)
- Outlet souvenir (rencong, kain aceh, songkok aceh, pakaian dan cindramata khas Aceh)
- Galeri dan Aula (seputar kuliner Aceh)
- Edukasi kuliner Aceh (ruang pembelajaran dan memasak)
- Kedai kopi (kopi khusus aceh)

3. Batasan Subyek

Subyek diklasifikasikan dalam berbagai kelompok yaitu:

- a. Masyarakat Umum
- b. Komunitas Budaya
- c. Siswa: Sekolah Dasar (SD/ sederajat), Sekolah Menengah Pertama (SMP/ sederajat), Sekolah Menengah Atas (SMA/ sederajat)
- d. Mahasiswa
- e. Wisatawan pendatang (domestik)

4. Batasan Pendekatan

Pendekatan yang dipilih adalah *Reinvigotrating Tradition* adapun batasannya dalam perancangan adalah:

- a. Menginterpretasikan nilai sosial dan kebudayaan dalam arsitektur Aceh pada rancangan dengan menginterpretasikan bentuk yang terdapat pada Rumoh adat Aceh.
- b. Merancang pusat kuliner khas Aceh yang dapat menghasilkan kombinasi antara Arsitektur tradisional dan Arsitektur kontemporer Aceh.

1.5 Keunikan Desain

Terdapat beberapa keunikan desain dari perancangan ini diantaranya adalah:

- a. Menerapkan *reinvigorating tradition* dalam perancangan, salah satunya dengan mengadopsi dari bentuk-bentuk yang terdapat pada Rumah adat Aceh.
- b. Keunikan desain lainnya yaitu memberikan suasana dari arsitektur Aceh yang dimunculkan secara baru serta mengkolaborasi material lokal dan modern.

BAB II STUDI PUSTAKA.

2.1 Tinjauan Objek Desain

2.1.1 Defenisi Objek

Objek rancangan adalah Pusat Kuliner Khas Aceh Dengan Pendekatan *Reinvigorating Tradition* di Kota Lhokseumawe, yang merupakan tujuan wisatawan yang ingin mencicipi mempelajari atau mengetahui kuliner khas Aceh. Adapun defenisi objek secara terperinci, diantaranya:

1. Pusat
 - a. Pusat adalah pokok pangkal atau yang menjadi pumpunan (berbagai urusan, hal, dan sebagainya). (Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi Kedua, 1994)
 - b. Pusat adalah titik yang benar ditengah-tengah, tempat yang letaknya dibagian tengah, pokok/dangkal yang jadi pumpunan (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 spesifik dari hidangan tradisional di seluruh pelosok Nusantara (Fadiati dalam Ariani, 1994).
3. Aceh

Aceh atau Nanggroe Aceh Darussalam merupakan provinsi paling barat di Indonesia, salah satu provinsi di Indonesia yang diberi 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 perdalaman Provinsi Aceh yang sering di sebut *Ureng Aceh*.

Jadi dari kajian diatas 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 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 khas daerahnya nya. Selain dari kota yang dikenal sebagai kota “serambi meukah” Aceh juga terkenal dari segi kulinernya.

Pada perancangan Pusat kuliner khas Aceh terbagi menjadi 2 golongan yitu Kuliner Besar dan Kuliner Ringan. Adapun penjelasannya sebagai berikut.

2.1.2.1 Kuliner Besar (Restorant):

1. Mie aceh

Hampir seluruh daerah di Indonesia memiliki makanan khas aceh ini, yang terkenal dengan cita rasa rempah dan tekstur mienya .



Gambar 2.1 mie aceh

Sumber: data pribadi

2. Sate Matang.

Sate ini merupakan asli dari lhokseumawe yang menjadi sate nomer satu di Aceh, yang dikenal dari kuah karie dan bumbu sate kacangnya.



Gambar 2.2 sate matang

Sumber: data pribadi

3. Ungkot Keumamah

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



Gambar 2.3 ungot keumamah

Sumber: <https://google>

4. 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://google>

5. Asam Keueung

kuah asam Keueung merupakan salah satu masakan khas Aceh yang tampilan dan rasanya hampir sama dengan gulai asam padeh dari Padang.



Gambar 2.5 asam keueung

Sumber: <https://google>

6. 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 2.6 kuah beulangoeng

Sumber: <https://google>

7. Sie Reuboh

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



Gambar 2.7 sie reuboh

Sumber: <https://google>

8. Asam udeung

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



Gambar 2.8 asam udeung

Sumber: <https://google>

2.1.2.2 Kuliner Ringan

1. Rujak Aceh

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



Gambar 2.9 rujak aceh

Sumber: <https://google>

2. Timphan

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



Gambar 2.10 timphan

Sumber: <https://google>

3. Keukarah

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



Gambar 2.11 keukarah

Sumber: <https://google>

4. Bhoi

Kueh ini merupakan seserahan pernikahan yang diberikan oleh mempelai pria kepada mempelai wanita, dan dimasa kini kueh ini

menjadi makanan umum apabila berkunjung ke rumah saudara atau acara tertentu.



Gambar 2.12 bhoi

Sumber: <https://google>

5. Maseukat

Sama seperti kue bhoi, maseukat juga merupakan hantaran pernikahan dan sekarang telah menjadi kue pada umumnya yang bisa dinikmati di setiap rumah ataupun acara.



Gambar 2.13 maseukat

Sumber: <https://google>

6. Pisang sale

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



Gambar 2.14 pisang sale

Sumber: <https://google>

2.1.3 Souvener Aceh

Adapun Souvener Aceh sebagai table berikut:

Tabel 2.1. Sovener atau Cindramata Aceh

Tabel 2.1 Souvenir Khas Aceh Sumber: (Achenes wisata : 2008)

No	Souvenir	Deskripsi	Gambar
1	Songket Aceh	Kain bermotif Pinto Aceh dengan corak dan warna keacehan.	
2	Acesoris Aceh	Souvenir yang sering digunakan seperti gantungan kunci, bros jilbab, dll.	
3	Rencong	Senjata tradisional aceh.	
4	Songkok Aceh	Songkok khas aceh yang memiliki motif-motif pinto Aceh.	
5	Pakaian Aceh	Segala macam pakaian aceh wanita dan pria.	

2.1.4 Arsitektur Aceh (Rumoh Aceh)

Bangunan tempat tinggal Rumah tradisional Aceh disebut juga dengan rumoh Aceh. Rumoh 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 2.15 Rumoh Aceh

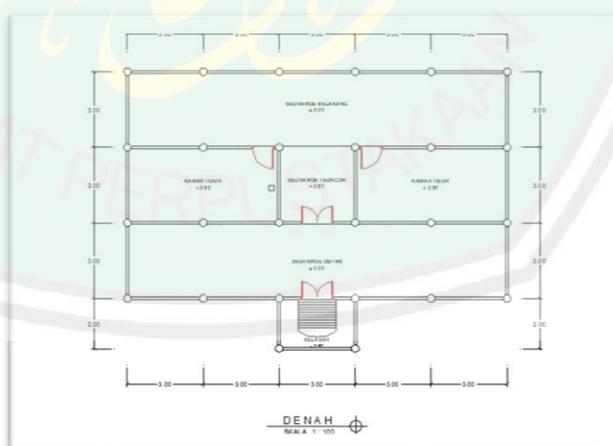
Sumber: (Sabila 2014)

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 tali pengikat 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.

1. Denah



Gambar 2.16 Denah Rumoh 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

sengaja ditinggikan 25 sampai 40 cm. Denah Rumah Aceh terdiri dari lima ruang memiliki 24 tiang/kolom seperti gambar diatas. Jalur lantai terdepan dipakai sebagai 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 (Hadjad dkk, 1984).

2. 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).

Tabel 2.2 Kesan Warna Pada Rumah Tradisional Aceh Sumber: (Hadjad dkk, 1984)

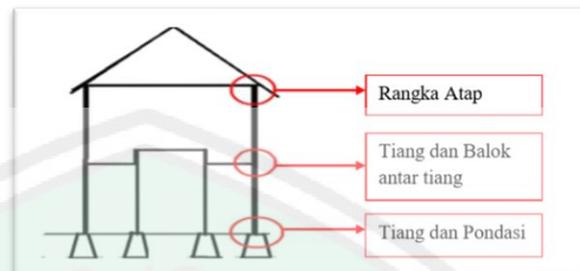
Warna	Makna
Merah	Emosi yang berubah-ubah, naik turun, hidup menggairahkan dan menyenangkan, menumbuhkan semangat.
Kuning	Memiliki karakter kuat, hangat, dan memberi nuansa cerah. Menciptakan suasana nyaman dan menyenangkan
Putih	Bersifat netral, tanpa perasaan dan memliki kesan suci
Orange	Menunjukkan kehangatan, kesehatan pikiran dan kegembiraan
hitam	Melambangkan perlindungan.

3. Struktur

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).

Tiga komponen struktur utama yang menjadi pusat kekokohan bangunan meliputi pondasi (komponen kaki) sebagai pusat beban bangunan terbesar,

kemudian tiang dan balok antar tiang (komponen badan) sebagai penyalur beban dari atas dan dari samping, serta rangka atap (komponen kepala) sebagai penyangga beban elemen paling atas bangunan dan dari samping atas (Widosari: 2010).



Gambar 2.17 Struktur Utama Rumah adat Aceh

(Sumber: Hadjad dkk, 1984)

Sistim konstruksinya menggunakan tiang-tiang dan gelagar yang saling ditusukkan dan dikancing dengan pasak dari bambu. Untuk unsur-unsur bangunan yang kecil dipakai sistim ikat, dengan tali rotan, ijuk dan lain sebagainya



Gambar 2.18 Sistim Ikat pada Konstruksi Rumah adat Aceh

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2017)

Menurut hasil wawancara dengan seorang teungku dan tokoh orang tua kami di malang yaitu bapak Husni ali (Sekretaris Koni Malang) adapun proses pembangunan Rumah Adat Aceh adalah sebagai berikut:

- musyawarah keluarga, Setelah mencapai kesepakatan hasil perencanaannya disampaikan kepada Teungku (Ulama) di kampung tersebut. pemilihan hari baik yang ditentukan oleh Teungku.
- Penyediaan bahan yang dilakukan dengan cara bergotong royong oleh masyarakat setempat. Kayu yang dipilih adalah kayu yang tidak dililiti akar dan tidak menyangkut kayu lain saat jatuh ditebang.
- Kayu-kayu tersebut akhirnya dikumpulkan di suatu tempat yang teduh dan tidak terkena hujan, Apabila waktu pembangunan masih lama,

kayunya akan direndam dalam air terlebih dahulu yang bertujuan agar tidak dimakan serangga.

- Pembangunan awal Rumah Adat Aceh ditandai dengan pembuatan landasan untuk memancang kayu. Kayu yang pertama kali dipancang adalah tiang utama (tiang raja) lalu diikuti oleh tiang-tiang yang lain.
- Setelah rumah terbangun makan akan diadakan acara makan bersama di rumah aceh yang telah dibangun yang akan dihadiri oleh para teungku dan petua gampong.

2.2 Tinjauan Arsitektural

2.2.1 Fungsi Primer

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

a. 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).

b. 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.

Macam-macam tipe restoran

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

- 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 dengan kemauan pengunjung akan tetapi setiap makanan yang dijual di restoran ini memiliki harga yang berbeda

- 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.

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

- 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.

- 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 suatu 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 di tempat.

- 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 dan dapat melihat proses memanggang daging tersebut. Grill room bisa disebut juga dengan steak house.

- 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.

- 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.

- Family tipe restaurant adalah jenis restoran sederhana yang menyajikan makanan dan minuman bagi tamu-tamu keluarga atau rombongan dengan harga yang terjangkau.

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

c. Ruang Edukatif (pelatihan kuliner)

Ruang edukatif merupakan salah satu fungsi utama pada pusat Kuliner Khas Aceh ini, yang terdiri dari

a. Ruang Latihan (Memasak)

Ruangan ini berfungsi untuk menerapkan pengaplikasian cara pengolahan bahan-bahan memasak khas Aceh:

b. Ruang Latihan (Teori)

Ruangan ini difungsikan sebagai tempat mempelajari bahan masakan kuliner Aceh,

d. Galeri Kuliner

Galeri adalah ruangan atau gedung temat memamerkan benda atau karya seni, terdapat beberapa macam galeri seni. Berdasarkan tingkat dan luas koleksi:

- Galeri Lokal, merupakan galeri yang mempunyai koleksi dengan objek-objek yang diambil dari lingkungan setempat.
- Galeri Regional, merupakan galeri yang mempunyai koleksi dengan objek-objek yang diambil dari tingkat daerah atau provinsi.
- Galeri Internasional, merupakan galeri yang mempunyai koleksi dengan objek-objek yang diambil dari berbagai negara di dunia.

Galeri tradisional pada Pusat kuliner Khas Aceh difungsikan untuk memamerkan berbagai koleksi alat atau masakan Aceh dari masa kerajaan Iskandar muda Aceh. Seperti alat musik daerah Aceh, senjata tradisional Aceh, serta rangkaian tentang sejarah kuliner Aceh. Sedangkan berdasarkan tingkat dan luas koleksi galeri ini berada pada tingkat galeri regional Aceh.



Gambar 2.19 Penerangan dan Ukuran Ruang Pameran
(Sumber: Neuffer, 1996: 250)

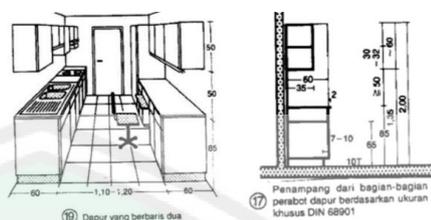
Dari gambar diatas dapat dilihat dimensi ruang pameran dengan dinding tertutup dan penerangan pada ruang pameran. Pencahayaan harus baik, dan peletakan lukisan atau gambar adalah 30' dan 60" pada ketinggian ruang 6,70m dan 2,1m.

e. Aula

Pada pusat Kuliner Khas Aceh ini Aula digunakan untuk even atau acara khusus yang berkaitan dengan dengan edukasi, studi banding dan lainnya,

f. Rung Produksi

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



Gambar 2.20 Dimensi Dapur

Sumber: (Neufert,1996: 212)

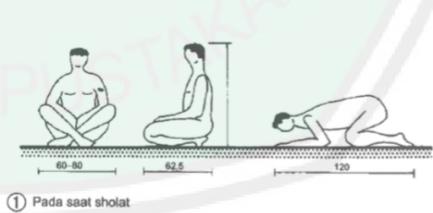
g. Ruang Penyimpanan

ruang ini merupakan 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.

2.2.2 Fungsi Skunder

a. Mushola

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 2.21 Dimensi Ketika Shlat

Sumber: (Neufert,1996: 249)

b. Ruang Pengelola

Dilihat dari cara pelayanan berdasarkan (Design for Shopping Center, 1982) adalah:

- 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.

c. Outlet Souvenir

Dilihat dari cara pelayanan berdasarkan (Design for Shopping Center, 1982; dalam Sasmita; 2012) adalah

1. Self Service

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.

2.2.3 Fungsi Penunjang

a. Parkir

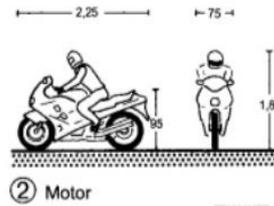
Parkir menjadi ruang yang cukup penting pada Pusat Kebudayaan Tradisi Aceh, hal ini dikarenakan objek rancangan merupakan bangunan publik yang harus memiliki lahan parkir luas, mulai dari parkir bus, mobil, motor, dan motor. Adapun standarisasinya sebagai berikut.



Gambar 2.22 Dimensi Parkir

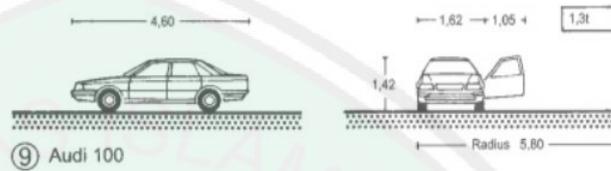
Sumber: (Neufert, 1996: 105)

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



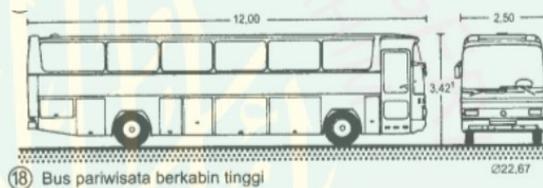
Gambar 2.23 Dimensi Speda Motor

Sumber: (Neufert,1996: 100)



Gambar 2.24 Dimensi Mobil

Sumber: (Neufert,1996: 100)



Gambar 2.25 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.

b. 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.

c. Toilet

Penampilan 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 letak toilet.

2.3 Tinjauan Pendekatan

1. *Reinvigorating tradition* – “evoking the vernacular” by way of “a genuine reinvigoration of traditional craft wisdom”
2. *Extending tradition* – “using the vernacular in a modified manner”
3. *Reinventing tradition* – “the search for new paradigms”
4. *Reinterpreting tradition* – “the use of contemporary idioms” to transform traditional formal devices in “refreshing ways”

Dari keempat strategi tersebut dapat disimpulkan perbedaannya sebagai berikut:

1. *Reinvigorating tradition* lebih mengambil bentuk fisik dari arsitektur vernakular dibanding dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.
2. *Extending tradition* memadukan antara bentuk fisik dan nilai-nilai yang terdapat pada arsitektur vernakular secara seimbang.
3. *Reinventing tradition* yaitu dalam konteks memoderenkan sebuah arsitektur venekular atau penggabungan dari dua budaya.
4. *Reinterpreting tradition* lebih mengambil nilai-nilai yang ada pada arsitektur vernakular dibanding dengan bentuk fisik.

Sedangkan pendekatan yang akan digunakan dalam perancangan pusat Kuliner Khas Aceh di Kota Lhokseumawe adalah *Reinvigorating tradition* yang berarti mengambil bentuk fisik dari arsitektur vernakular (Rumoh Adat Aceh) dibanding dengan nilai-nilai yang terkandung didalamnya. Hasilnya dapat berupa pembaharuan, penyegaran, dari bentuk arsitektur vernacular (Lim dan Beng, 1998).

Sehingga *Reinvigorating Tradition* merupakan pendekatan yang dapat menyegarkan kembali bentuk-bentuk yang terdapat dalam arsitektur venekular tradisional Aceh (Rumoh Adat Aceh).

2.4 Tinjauan Nilai Islami

Aceh merupakan salah satu wilayah yang sangat memegang erat etnis adat dan kebudayaan merek. Aceh juga sangat kental dengan keagamaannya yaitu islam (seurambi Makkah), sehingga apapun yang dilakukan masyarakat aceh tetap mengandung unsur islam termasuk arsitektur.

2.4.1 Kajian Islam Terhadap Objek

Adapun Pusat Kuliner Khas Aceh merupakan sebuah lokasi wisata yang menyediakan berbagai jenis kuliner Aceh, edukasi kuliner, souvenir, coffe bar dan lain sebagainya, seperti firman Allah SWT (Al-Mukminun: 51) yang artinya:

“Allah berfirman, “Wahai para rasul, makanlah dari (makanan) yang baik-baik dan kerjakanlah amal kebajikan. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan. – (Q.S Al-Mukminun: 51)”.

Pada ayat diatas menjelaskan tentang makan makanan yang baik (halal) ataupun memberikan makanan-makanan yang baik bagi orang lain, dan allah maha tau apa yang kita kerjakan.

2.4.2 Kajian Keislaman Terkait Pendekatan

Pusat Kebudayaan Tradisional Aceh menerapkan tema *reinvigorating tradition* dalam rancangannya.

Syaikhul Islam Muhammad bin Abdul Wahhab rahimahullah menjelaskan bahawa diantara manfaat memahami kisah-kisah tersebut adalah bisa menjadi sebab utama meraih ridha Allah azza wa Jalla, beliau juga berkata “termasuk hal yang paling jelas (manfaat dalam kebaikan) bagi orang-orang (beriman) yang memiliki pemahaman (yang benar) adalah (merenungkan) kisah-kisah orang-orang terdahulu maupun jaman sekarang, (yaitu) kisah orang-orang yang taat kepada Allah dan kemuliaan yang dia berikan kepada mereka serta kisah orang-orang yang durhaka kepada-nya dan kehinaan yang dia timpakan kepada mereka, barangsiapa yang tidak bisa memahami kisah-kisah tersebut dan tidak dapat mengambil manfaat darinya maka (sungguh) tidak ada jalan (kebaikan) untuknya.

2.5 Studi Banding Objek Rancangan

Museum tsunami Aceh (Ridwan Kamil)



Gambar 2.26 museum tsunami

Sumber: (ridwan kamil 2004)

museum yang dirancang sebagai monumen simbolis untuk bencana gempa bumi dan tsunami Samudra Hindia 2004 sekaligus pusat pendidikan dan tempat perlindungan darurat andai tsunami terjadi lagi. Museum ini merupakan sebuah struktur empat lantai dengan luas 2.500 m² yang dinding lengkungnya ditutupi relief geometris. Di dalamnya, pengunjung masuk melalui lorong sempit dan gelap di antara dua dinding air yang tinggi untuk menciptakan kembali suasana dan kepanikan saat tsunami. Dinding museum dihiasi gambar orang-orang menari saman, sebuah makna simbolis terhadap kekuatan, disiplin, dan kepercayaan religius suku aceh. Dari atas, atapnya membentuk gelombang laut. Lantai dasarnya dirancang mirip rumah panggung tradisional Aceh yang selamat dari terjangan tsunami. Bangunan ini memperingati para korban, yang namanya dicantumkan di dinding salah satu ruang terdalam museum, dan warga masyarakat yang selamat dari bencana ini. Selain perannya sebagai tugu peringatan bagi korban tewas, museum ini juga berguna sebagai tempat perlindungan dari bencana semacam ini di masa depan, termasuk “bukit pengungsian” bagi pengunjung jika tsunami terjadi lagi.



Gambar 2.27 museum tsunami

Sumber: (ridwan kamil 2004)

Dari kajian diatas dapat disimpulkan bahwa museum tsunami ini menerapkan konsep penggabungan antara arsitektur tradisional dan arsitektur modern, dimana bentuk bangunan mengadopsi dari berbagai elemen yang ada di Aceh, seperti, kapal apung, tari saman dan rumoh adat aceh. menggunakan material-material seperti kaca, baja dll, serta bangunan dapat berfungsi sebagai tempat teduh tapabila terjadi tsunami lagi.

BAB III

METODE PERANCANGAN

Metode perancangan merupakan sebuah metode yang digunakan dalam merancang, hasilnya berupa kerangka berpikir dalam sebuah rancangan untuk mendapatkan hasil rancangan yang sesuai. Dengan metode perancangan tersebut diharapkan rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh ini mampu memenuhi kebutuhan fungsi, estetika, aspek arsitektural, struktural, serta aspek-aspek nilai dalam rancangannya.

Adapun tinjauan lebih lanjut dalam metode perancangan akan dijelaskan sebagai berikut:

3.1 Strategi Desain

3.1.1 Ide Rancangan

Perumusan ide rancangan pada Pusat Kuliner Khas Aceh merujuk kepada:

- a. Pencarian ide gagasan di dapat dari informasi mengenai perkembangan Kuliner Aceh pada saat ini, sehingga memunculkan keinginan dan gagasan masyarakat atau para wisatawan untuk merencanakan fasilitas pusat kuliner berupa Pusat Kuliner Khas Aceh pada umumnya yang terkhusus di kota Lhokseumawe.
- b. Pemantapan ide rancangan dengan mencari data-data yang berkaitan dengan arsitektural maupun non arsitektural berupa nilai-nilai yang terdapat pada arsitektural vernacular aceh dari berbagai media sebagai bahan perbandingan dan pemecahan masalah.

3.1.2 Identifikasi Masalah

Di era perkembangan industri pariwisata dan infrastruktur di Indonesia mulai banyak penduduk lokal maupun mancanegara yang sering berlibur, mencari sesuatu hal yang baru dan menarik sebagai destinasi wisatanya. Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh ini nantinya akan menjadi alternatif dari destinasi wisata bagi penduduk lokal maupun mancanegara, dengan menggunakan pendekatan *Reinvigorating Tradition* diharapkan dapat menumbuhkan keinginan terutama penduduk lokal Aceh untuk menjadikan perancangan sebagai salah satu destinasi wisata pilihan.

3.2 Tahapan Desain

Tahapan desain dalam perancangan ini dilakukan beberapa tahap diantaranya adalah:

3.2.1 Penentuan Lokasi Rancangan.

Pemilihan lokasi harus sesuai dengan fungsi dan kebutuhan ruang pada rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh. Adapun kriteria pemilihan Lokasi adalah:

- Lokasi ini terletak di kota Lhoseumawe. Alasannya adalah karena kota atau kabupaten yang terletak di provinsi Aceh jaraknya sangat jauh antara satu kabupaten dengan kabupaten lainnya. Dan ibu kota Provinsi Aceh secara geografis letaknya sangat jauh jika dilihat dari wilayah perbatasan Aceh dengan kota Medan, sehingga masyarakat Aceh untuk bisa ke ibukota provinsi aceh sangat lah jauh. Sedangkan kota lhoseumawe merupakan letak kota yang berada pas di tengah-tengah antara medan dengan banda aceh. Dan alasan yang sangat rasional lagi adalah kota Lhokseumawe merupakan kota transit dari arah Medan ke Banda Aceh,dan begitupun sebaliknya.
- Pusat Kuliner Aceh merupakan bentuk penyegaran dari Rumoh Adat Aceh dan letaknya strategis sebagai tempat wisata sehingga memudahkan untuk diakses,khususnya masyarakat Aceh.
- Pemilihan tapak yang luas agar mampu menampung segala fasilitas pada Pusat Kuliner Aceh tanpa mengganggu atau merusak lingkungan sekitar.
- Mudah diakses dengan infrastruktur yang baik berdekatan dengan pantai lampuuk dan waduk Lhokseumawe.
- Lingkunagn sekitar tapak dapat menunjang fungsi yang ada pada rancangan.
- Pertimbangan view yang menarik agar mampu meningkat minat para wisatawan.

3.2.2 Penentuan Tema Rancangan

Berdasarkan dari ketentuan diatas, maka akan di munculkan beberapa alternative tapak dan di pilih sesuai untuk rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh.

Tema perancangan yang dipilih adalah *Reinvigorating Tradition*,yang sarat akan menimbulkan bentukan-bentukan modern dari rumoh Adat Aceh sehingga mampu menjadi parameter pada saat merancang.

3.2.3 Pengumpulan Data.

Pengumpulan data sangat di butuhkan karena berfungsi untuk mendapatkan informasi yang berhubungan dengan objek rancangan serta standar yang harus di penuhi pada rancangan. Dari pengumpulan data tersebut dapat dijadikan sebagai acuan dalam merancang. Terdapat berbagai cara dalam pengumpulan data, baik

secara langsung maupun tidak langsung atau yang lebih dikenal dengan pengumpulan data primer dan data skunder.

- Data Primer.

Data primer di dapat melalui proses pengambilan data secara langsung dari sumbernya, seperti:

1. Observasi.

Observasi dilakukan untuk mengetahui hal-hal yang berhubungan dengan tapak seperti kondisi tapak, ukuran tapak, kondisi iklim pada tapak, dan batas-batas tapak. Tidak hanya berupa kondisi fisik pada tapak, kondisi social dan lingkungan juga perlu diperhatikan, terutama kondisi social budaya yang sangat erat dengan rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh.

2. Wawancara.

Wawancara di butuhkan untuk mendapatkan informasi yang lebih akurat. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai ketentuan-ketentuan yang ada pada lokasi, dan wawancara dilkuaqn untuk mengetahui kondisi social dan budaya masyarakat kota Lhoseumawe.

3. Dokumentasi.

Dokumentasi yang dibutuhkan untuk memperkuat data-data yang didapat. Hasilnya dapat berupa foto yang menggambarkan kondisi tapak. Dokumentasi juga berfungsi sebagai bukti bahwa telah dilakukan observasi.

- Data Skunder.

Data skunder merupakan data yang didapat secara tidak langsung. Data tersebut dapat memberikan informasi mengenai objek rancangan sehingga dapat dijadikan acuan dalam merancang, seperti:

1. Studi Pustaka.

Studi pustaka didapatkan dari buku-buku yang berhubungan dengan Kuliner dan arsitektur Aceh, serta buku-buku yang berhubungan dengan objek rancangan. Data didapat dari e-book, jurnal serta gambar-gambar pendukung dari web maupun jurnal.

2. Studi Komparasi

Studi komparasi dibutuhkan sebagai acuan dalam merancang. Studi yang dilakukan yaitu dengan mencari bangunan sejenis yang telah ada sebelumnya.

3.2.4 Analisis Perancangan.

Analisis perancangan merupakan metode yang paling penting dalam rancangan. Pada tahap ini dilakukan kajian mengenai objek dan tapak. Dari kajian ini di temukan banyak aspek yang mencakup keseluruhan rancangan. Ada beberapa aspek analisis, diantaranya:

- Analisis Tapak.

Analisis tapak dilakukan untuk mengetahui kondisi tapak seperti, Batasan tapak, keadaan iklim, dimensi tapak yang berhubungan erat dengan besaran ruang, pencapaian menuju tapak.

- Analisis Kebutuhan Ruang.

1. Analisis Fungsi.

Analisis fungsi dilakukan untuk mengetahui fungsi bangunan secara primer, skunder serta fungsi penunjang pada rancangan. Dan dari fungsi ini dapat di temukan ruang-ruang yang dibutuhkan pada rancangan.

2. Analisis Pengguna dan Aktifitas.

Analisis pengguna dan aktifitas bertujuan untuk mengetahui aktifitas yang dapat dilakukan pengguna pada rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh dan kapasitas pengguna yang ditargetkan. Sehingga di dapat besaran setiap ruang yang merujuk pada kebutuhan sirkulasi dan kebutuhan setiap pengguna.

3. Analisis Ruang.

Analisis ruang di lakukan untuk mengetahui persyaratan kebutuhan ruang dan standar besaran ruang yang di butuhkan.

- Analisis Bentuk.

Analisis bentuk berfungsi untuk memunculkan karakter bangunan yang sesuai dengan objek dan pendekatan rancangan. Analisis ini juga berfungsi untuk mempertimbangkan besaran ruang dan orientasi ruang yang berujung pada bentuk dan tampilan bangunan.

- Analisis Struktur.

Analisis struktur berfungsi untuk mengetahui struktur yang akan di gunakan pada rancangan. Analisis ini mengacu pada fungsi dan kondisi tapak,

sehingga akan di dapat sistem sruktur bangunan yang sesuai dengan kebutuhan objek dan material yang akan di gunakan.

- Analisis Utilitas.

Analisis utilitas meliputi penyediaan air bersih, pengolahan drainase, pembuangan sampah, keamana, elektrik, dan sistem komunikasi pada rancangan.

3.2.5 Konsep perancangan

Konsep perancangan merupakan tahapan yang dilakukan setelah proses analisis, alternative yang telah dilakukan pada proses analisis dipilih sesuai dengan kebutuhan rancangan Pusat Kuliner Khas Aceh. Dari pilihan tersebut maka munculah beberapa konsep yang dapat dijadikan acuan dalam perancangan seperti berikut;

- Konsep Ide Dasar

Konsep ide dasar merupakan konsep yang mendasari pemilihan judul yang digunakan pada rancangan. Sebagai langkah awal yang menjadi acuan pada setiap langkah dalam merancang.

- Konsep Tapak

Konsep ini dilakukan untuk mendapatkan informasi pengelolaan tapak yang sesuai pada setiap sudut tapak, konsep tapak berkaitan dengan sirkulasi pada tapak, peletakan bangunan, pencapaian pada tapak dan semua yang berhubungan dengan tapak.

- Konsep Ruang

Konsep ruang merujuk pada analisis fungsi, aktifitas dan besaran ruang, yang hasilnya berupa penzoningan ruang, peletakan ruang, dan desain ruang serta material yang akan digunakan pada ruang.

- Konsep Bentuk

Konsep bentuk dilakukan sebagai proses pencarian bentuk, merujuk pada konsep ide dasar dan analisis yang telah dilakukan.

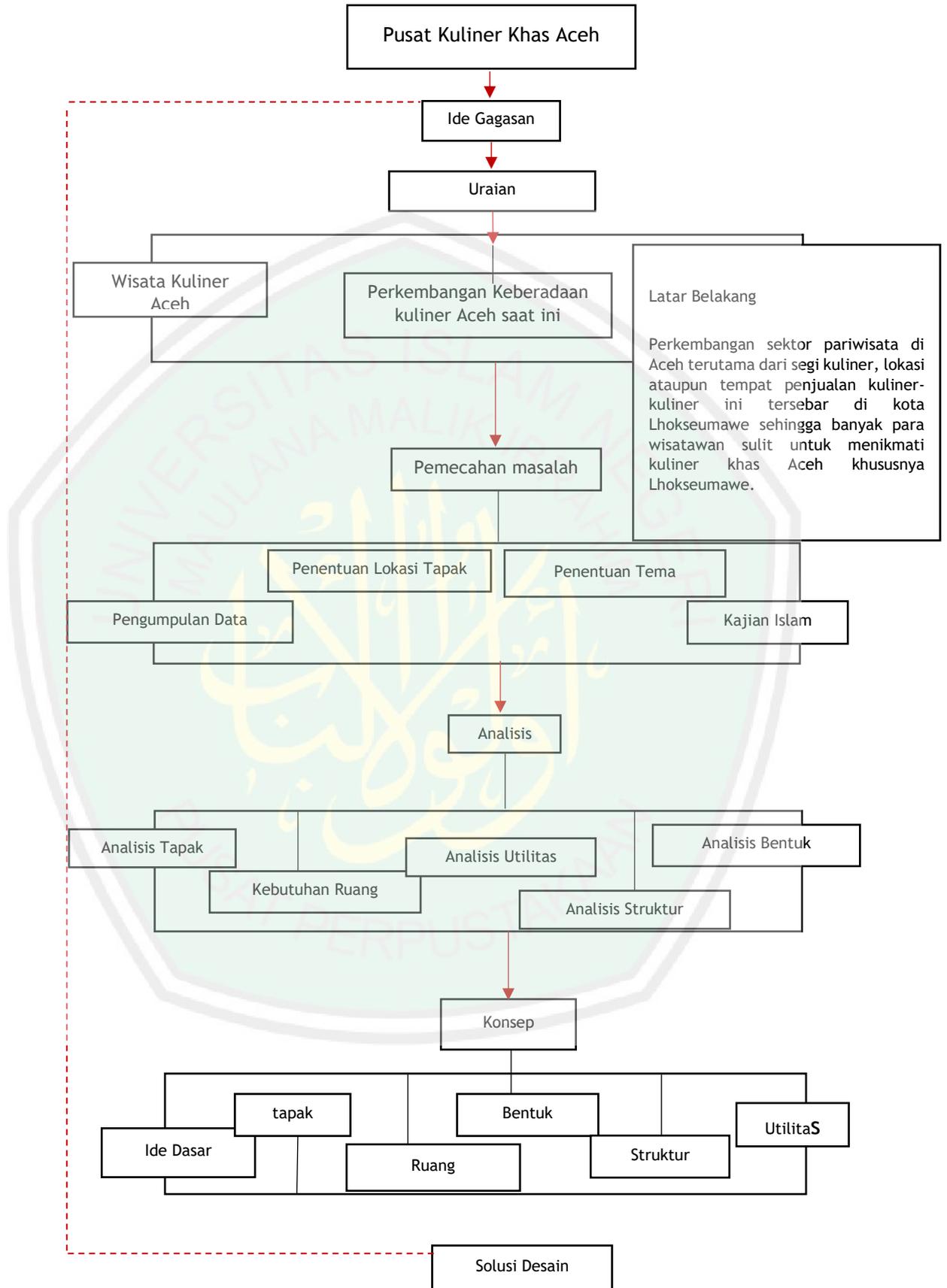
- Konsep struktur

Konsep struktur memilih struktur yang akan digunakan pada rancangan yang sesuai dengan fungsi.

- Konsep Utilitas

Konsep utilitas dilakukan untuk menemukan sistem utilitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan bangunan dan sesuai dengan keadaan lingkungan sekitar.

3.3 Skema Tahapan Desain



BAB IV

ANALISIS DAN SKEMATIK RANCANGAN

4.1 Analisis Kawasan Perancangan

Analisis kawasan perancangan adalah suatu proses yang penting dalam sebuah perancangan. Proses ini dapat membantu untuk mengetahui keadaan eksisting lokasi dan sekitarnya yang akan dipergunakan dalam perancangan.

4.1.1 Syarat atau Ketentuan Lokasi Pada Perancangan Objek Rancangan

Kebijakan serta peraturan RTRW yang telah ditulis dalam pasal undang-undang yang ada dalam buku pedoman Qanun milik pemerintah Kota Lhokseumawe, sebagai berikut:

1. Arahan pengembangan RTH Kota sebagaimana dimaksud dalam Pasal 27 huruf b dilakukan berdasarkan proporsi RTH pada wilayah Kota dialokasikan sebesar 30 % (tiga puluh persen) dari luas wilayah Kota.
2. Proporsi RTH Kota sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. 10 % (sepuluh persen) RTH Privat; dan
 - b. 20 % (dua puluh persen) RTH Publik.
3. Kawasan perumahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 32, yaitu terdiri atas kawasan perumahan dengan kepadatan sedang, dengan penetapan KDB maksimal sebesar 60%, KLB maksimal 1,2 dan TLB maksimal 2 lantai dan Kawasan perumahan dengan kepadatan tinggi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a diarahkan pada Kecamatan Banda Sakti.
4. Kawasan perumahan dengan kepadatan sedang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b diarahkan pada Kecamatan Muara Satu, Kecamatan Muara Dua dan Kecamatan Blang Mangat. Kawasan perumahan dengan kepadatan rendah sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c diarahkan pada Kecamatan Muara Satu, Kecamatan Muara Dua dan Kecamatan Blang Mangat.
5. Luas kawasan perumahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah sekitar 4.743 Ha.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 26 Tahun 2007 tentang Penataan Ruang menyatakan bahwa Negara menyelenggarakan penataan ruang, yang pelaksanaan wewenangnya dilakukan oleh Pemerintah dan pemerintah daerah dengan tetap menghormati hak yang dimiliki oleh setiap orang. Secara geografis Kota Lhokseumawe terletak diantara 04o54' – 05o18' Lintang Utara dan 96o20' – 97o21' Bujur Timur. Kota

Lhokseumawe terdapat di wilayah Provinsi Aceh dengan batas administrasi sebagai berikut:

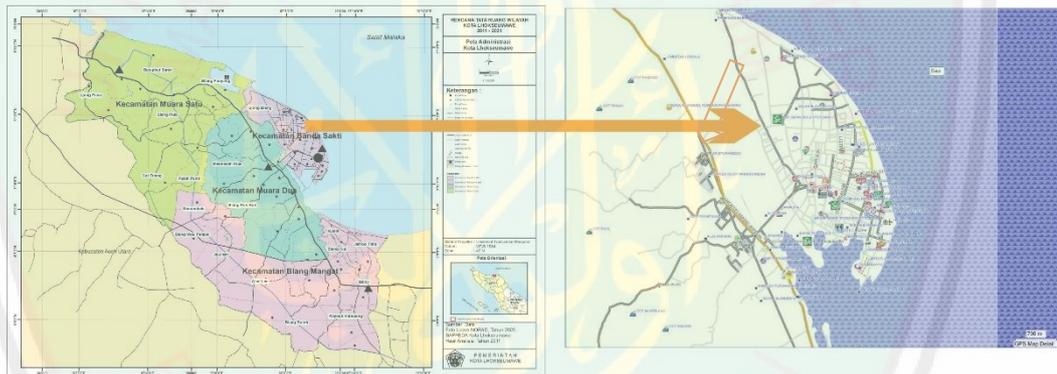
- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Selat Malaka;
- b. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Kuta Makmur (Kabupaten Aceh Utara);
- c. Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Dewantara (Kabupaten Aceh Utara); dan
- d. Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Syamtalira Bayu (Kabupaten Aceh Utara)

4.1.2 Gambaran Umum Lokasi Tapak Perancangan

Gambaran umum lokasi tapak perancangan akan dijelaskan mengenai letak atau lokasi tapak perancangan secara umum dimulai dari letak geografis, dan lokasi tapak perancangan.

4.1.2.1 Wilayah Administrasi

Secara administrasi lokasi Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh terletak di Jalan Keude Cunda, Mon Geudong, Banda Sakti, Kota Lhokseumawe, Aceh.



Gambar 4.1 Peta Administrasi Kota Lhokseumawe Kecamatan Banda Sakti

Sumber data: www.lhokseumawekota.go.id

4.1.2.2 Letak Geografis

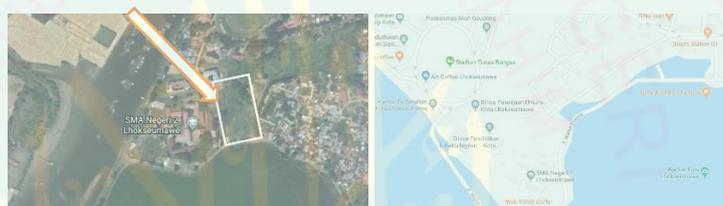
Secara Geografis Kota Lhokseumawe berada pada posisi $04^{\circ} 54' - 05^{\circ} 18'$ Lintang Utara dan $96^{\circ} 20' - 97^{\circ} 21'$ Bujur Timur, yang diapit oleh Selat Malaka batas – batas sebagai berikut:

1. Sebelah Utara dengan Selat Malaka.
2. Sebelah Barat dengan Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara.
3. Sebelah Selatan dengan Kecamatan Kuta Makmur Kabupaten Aceh Utara.

4. Sebelah Timur dengan Kecamatan Syamtalira Bayu Kabupaten Aceh Utara.

4.1.2.3 Lokasi Tapak Perancangan

Wilayah perencanaan Pusta Kuliner Khas Aceh ini berada di Jalan Keude Cunda, Mon Geudong, Banda Sakti, Kota Lhokseumawe, Aceh. dengan luas lahan adalah 3Ha. Pemilihan wilayah Banda Sakti, Kota Lhokseumawe, sebagai wilayah yang akan dikembangkan menjadi kawasan perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh dengan gagasan yang tepat, mengingat letak wilayah yang cukup strategis di perkotaan Lhokseumawe dan prospektif untuk dikembangkan sebagai generator perkembangan Kota. Letak strategis lokasi didukung oleh jalur yang mudah di akses. Untuk program jangka panjangnya, wilayah ini menjadi alternatif kawasan strategis Kota Lhokseumawe. Dengan adanya kawasan strategis diharapkan terjadinya pemerataan pengembangan dan berbagai kegiatan pertumbuhan ekonomi, sosial dan budaya, serta fungsi dan daya dukung lingkungan hidup.



Gambar 4.2 Lokasi Tapak
Sumber data: Google Maps

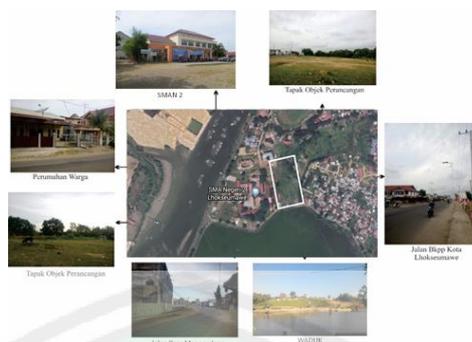
4.1.2.4 Bentuk dan Ukuran Tapak

Lokasi lahan berada di wilayah Keude Cunda, Mon Geudong, Banda Sakti, Kota Lhokseumawe, Aceh.



Gambar 4.3 Bentuk dan Ukuran Tapak
Sumber : Data Pribadi 2018

4.1.2.5 Batas-Batas Tapak



Gambar 4.4 Batas-batas pada tapak
Sumber : Dokumentasi Pribadi 2018

Akses menuju ke tapak dapat melewati jalan kude cunda Pase Mongeudong yang merupakan jalur utama yang menghubungkan antara Medan-Banda Aceh. Dan tapak juga dapat diakses melalui jalan Bkpp Kota Lhokseumawe yang bertepatan dengan SMAN 2 Lhokseumawe.

4.1.3 Karakteristik Lokasi Tapak Perancangan

karakteristik lokasi tapak perancangan akan dijelaskan mengenai data-data yang menjadi ciri khas dan data pendukung dalam merancang perencanaan Pusta Kuliner Khas Aceh. Data-data tersebut sebagai berikut.

4.1.3.1 Data Fisik

a. Topografi

Dengan kondisi ketinggian lahan menunjukkan bahwa Kota Lhokseumawe berada di antara ketinggian 0-100 m dpl.

b. Geologi

Gambaran mengenai kondisi geologi menunjukkan bahwa di Kota Lhokseumawe terbentuk oleh batuan Aluvium Muda, Sebaran batuan Aluvium Muda berupa endapan pesisir dan fluvial berada pada daerah di sebelah utara dan selatan Kota Lhokseumawe.

c. Hidrologi

Kondisi air tanah cukup produktif meliputi sebagian besar wilayah Kota Lhokseumawe. Wilayah Kota Lhokseumawe memiliki air tanah yang bersifat asin, payau, dan tawar. Kondisi air permukaan dicirikan dengan keberadaan Sungai Cunda (Krueng Cunda) yang terletak di bagian Barat. Namun keadaan air sungai tersebut merupakan air payau sehingga tidak dapat dimanfaatkan oleh penduduk sebagai air bersih. Untuk keperluan air bersih, pada umumnya penduduk memanfaatkan air sumur dan air PDAM.

d. **Klimatologi**

Kondisi iklim di sebagian besar wilayah Kota Lhokseumawe termasuk tropis basah dengan curah hujan rata-rata tertinggi 129,91 mm. Kota Lhokseumawe memiliki suhu udara antara 25,50 °C dengan tekanan 1008-1012 milibar. Sedangkan suhu terendah berkisar antara 33,00 hingga 37,00 °C.

Rata-rata curah hujan, hari hujan, penyinaran matahari

Table 4.1 Sumber: Lhokseumawe Dalam Angka, 2014

Bulan	Curah Hujan	Hari hujan	Penyinaran Matahari
(1)	(2)	(3)	(4)
Januari	4	21	69
Februari	8	12	57
Maret	11	7	92
April	7	13	55
Mei	7	19	70
Juni	8	15	73
Juli	7	12	59
Agustus	8	15	59
September	3	19	62
Oktober	6	21	57
November	2	23	48
Desember	10	27	39

Arah angin, kecepatan rata-rata dan kecepatan maksimum

Table 4.2 Sumber: Lhokseumawe Dalam Angka, 2014

Bulan	Angin Permukaan			
	Arah Angin Terbanyak	Kecepatan Rata- rata (Knots)	Maksimum	
			Kecepatan	Arah
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Januari	TL	5	17	90
Februari	BD	4	17	100
Maret	BD	4	12	110
April	BD	4	18	210
Mei	BD	4	10	80
Juni	U	4	14	220
Juli	TL	3	10	250
Agustus	TG	3	12	300
September	TL	3	10	260
Oktober	BD	3	10	290
November	BD	3	15	220
Desember	T	3	13	100

Rata-rata temperatur maksimum dan minimum

Table 4.3 Sumber: Lhokseumawe Dalam Angka, 2014

Bulan	Temperatur (°C)				
	07.00 WIB	13.00 WIB	18.00 WIB	Maks	Min
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Januari	23,8	29,7	27,9	32,6	21,0
Februari	23,5	29,1	27,9	32,1	20,6
Maret	23,8	30,9	29,4	32,7	22,0
April	23,8	30,6	28,5	33,8	21,6
Mei	24,1	30,7	28,9	32,6	21,0
Juni	24,6	31,2	28,9	33,3	22,6
Juli	24,9	31,5	29,9	34,2	23,0
Agustus	23,9	30,9	28,9	33,4	21,4
September	23,8	30,1	28,1	32,8	22,2
Oktober	23,7	30,1	28,8	32,8	22,4
November	23,6	29,3	27,1	32,2	21,2
Desember	23,5	29,5	28,0	31,6	21,2

Rata-rata tekanan udara dan kelembaban nisbi

Table 4.4 Sumber: Lhokseumawe Dalam Angka, 2014

Bulan	Kelembaban Nisbi (%)				Tekanan Udara
	Waktu			Rata-rata	
	07.00 WIB	13.00 WIB	18.00 WIB		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Januari	94	72	79	84	1,010,8
Februari	95	74	79	80	1,009,7
Maret	91	70	76	82	1,010,3
April	92	70	77	83	1,008,9
Mei	93	69	78	83	1,008,6
Juni	92	65	71	80	1,007,9
Juli	94	65	74	82	1,008,6
Agustus	93	69	78	84	1,009,1
September	94	69	72	82	1,009,5
Oktober	95	75	81	87	1,010,6
November	93	72	79	85	1,009,2
Desember	95	78	85	88	1,009,7

4.1.3.2 Data Non Fisik

a. Demografi

Tahun 2018 penduduk Kota Lhokseumawe berjumlah 221.976 jiwa, terdiri atas 102.691 jiwa laki-laki dan 119.281 jiwa perempuan. Konsentrasi penduduk lebih banyak berada di Kecamatan Banda Sakti sebagai puast pemerintahan Kota Lhokseumawe. Kecamatan Banda Sakti adalah kecamatan dengan jumlah penduduk terbanyak dengan proporsi hampir 43 % dari total penduduk Lhokseumawe. Kecamatan Blang Mangat mempunyai jumlah penduduk paling kecil diantara Kecamatan lainnya di Lhokseumawe yaitu 23.089 jiwa atau sekitar 12,7 % Tingkat kepadatan penduduk Kota Lhokseumawe pada tahun 2018 secara rata-rata adalah 1.005 jiwa/km². Namun distribusi penduduk di masing-masing kecamatan relatif tidak merata. Berdasarkan proyeksi penduduk Kota Lhokseumawe pada tahun 2019, diperkirakan konsentrasi penduduk akan semakin bertambah lebih besar, kondisi ini berlaku apabila tidak diikuti oleh pengembangan permukiman dan pengembangan aktifitas-aktifitas ekonomi.

b. Ekonomi

Struktur perekonomian Kota Lhokseumawe periode tahun 2016-2018 masih didominasi oleh sektor industri pengolahan terutama minyak dan gas sebesar 44,59 %. Pertumbuhan ekonomi Kota Lhokseumawe pada tahun 2018 yaitu sebesar 3,09. Sektor yang mengalami pertumbuhan yang paling besar adalah sektor pertambangan dan penggalian. Sektor yang mengalami pertumbuhan besar lainnya ialah sektor keuangan, persewaan, dan jasa perusahaan, serta sektor listrik, gas, dan air bersih.

c. Sosial

Jumlah angkatan kerja yang berasal dari berbagai tingkat pendidikan di Kota Lhokseumawe terus mengalami peningkatan seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan juga banyak yang merantau dari luar Kota Lhokseumawe untuk melaksanakan Pendidikannya di Kota Lhokseumawe untuk dapat menuntut ilmu. Untuk itu pemerintah Kota Lhokseumawe mempunyai tujuan yang harus dicapai, yaitu memperluas kesempatan lapangan kerja baik dalam jangka pendek maupun jangka Panjang.

d. Kesehatan

Masalah Kesehatan Masyarakat adalah multikausal, maka pemecahannya harus secara multidisiplin. Oleh karena itu, kesehatan masyarakat sebagai seni atau prakteknya mempunyai bentangan yang luas. Semua kegiatan baik langsung maupun tidak untuk mencegah penyakit (preventif), meningkatkan kesehatan (promotif), terapi (terapi fisik,

mental, dan sosial) atau kuratif, maupun pemulihan (rehabilitatif) kesehatan (fisik, mental, sosial) adalah upaya kesehatan masyarakat.

4.2 Analisis Perancangan

Analisis perancangan merupakan suatu proses pengolahan data yang didapat untuk mendapatkan konsep yang akan digunakan dalam merancang. Analisis yang digunakan pada Perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh ini meliputi analisis tapak, analisis pemrograman ruang, dan analisis bentuk.



Gambar 4.5 Tahapan Proses Analisis
Sumber: Analisis, 2019

4.2.1 Analisis Tapak

Analisis tapak dilakukan sebagai pengaruh luar maupun dalam terhadap kawasan tapak yang dirancang yang dapat mempengaruhi bentuk, tampilan, dan peletakan objek rancangan. Berikut adalah analisis tapak yang dilakukan dalam rancangan pusat kebudayaan tradisi aceh di kota Lhokseumawe:

1. Sirkulasi dan Aksesibilitas

Akses utama pada tapak dapat diakses melalui jalan kude cunda Pase Mongeudong kemudian setelah itu belok ke kiri menuju jalan Merdeka Timur melewati SMAN 2 Lhokseumawe. Jalan ini dapat dilalui oleh kendaraan roda dua, roda empat, dan kendaraan besar seperti bus.



Gambar 4.6 sirkulasi dan aksesibilitas
Sumber: Analisis, 2019

2. Kebisingan

Kebisingan tinggi pada tapak berasal dari jalan pase mongeudong yang merupakan jalur utama tapak, sedangkan kebisingan sedang hingga rendah berada pada utara, barat dan timur tapak yang dihasilkan oleh lalu lalang penduduk dan permukiman serta kegiatan sekolah SMA 2 di sekitar tapak.



Gambar 4.7 analisis kebisingan

Sumber: Analisis, 2019

3. Iklim (matahari dan angin)

Matahari terbit dari timur ke barat, yang mana matahari pagi bagus mengarah ke bangunan dari arah depan sedangkan angin berhembus kencang dari arah timur waduk pada depan bangunan sehingga dibutuhkan perpohonan yang dapat memecah angin.



Gambar 4.8 analisis matahari dan angin

Sumber: Analisis, 2019

4. Utilitas

a. Air bersih

- Air bersih diambil dari PDAM kemudian ditampung di penampungan utama lalu disalurkan ke bangunan.
- Air bersih diambil dari sumur air pada tapak agar memiliki alternatif sumber air selain dari PDAM



Gambar 4.9 analisis air bersih

Sumber: Analisis, 2019

b. Listrik

- Arus listrik diambil dari penyimpanan listrik atau mesin listrik seperti genset agar memiliki alternatif lain sebagai pembangkit listrik pada bangunan.
- Arus listrik diambil langsung dari selatan tapak yang di salurkan ke TPS setelah itu disalurkan ke seluruh bangunan



Gambar 4.10 analisis kelistrikan

Sumber: Analisis, 2019

5. Vegetasi

Vegetasi pada tapak hanya terdapat pada belakang tapak, yang mana masi banyak perlu diberikan beberapa vegetasi agar meredakan dari sinar matahari di siang hari dan angin yang berhembus.



Gambar 4.11 analisis vegetasi

Sumber: Analisis, 2019

4.2.2 Analisis 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 Khas Aceh dikota Lhokseumawe.

4.2.2.1 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 perancangan pusat Kuliner Khas Aceh dikota Lhokseumawe fungsi utamanya adalah untuk menjual, edukasi dan mecicipi kuliner khas Aceh.

2. Fungsi Sekunder

Fungsi sekunder merupakan fungsi yang digunakan untuk mendukung kegiatan utama. Objek perancangan pusat Kuliner Khas Aceh dikota Lhokseumawe.

3. Fungsi Penunjang

Fungsi penunjang merupakan fungsi yang mendukung terlaksananya semua kegiatan, baik primer maupun sekunder. Objek perancangan pusat Kuliner Khas Aceh dikota Lhokseumawe fungsi penunjangnya berupa area servis.

4.2.2.2 Analisis Pengguna dan Aktivitas

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. Analisis Pengguna

Jenis pengguna dalam pusat kebudayaan tradisi Aceh dikota Lhokseumawe ini dibedakan menjadi bagian berikut:

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 Khas Aceh ini di golongan berdasarkan 3 jenis kriteria, meliputi: masyarakat umum, budayawan, dan mahasiswa atau pelajar.

b. Analisis Aktivitas

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

Table 4.5 Analisis Aktivitas (Sumber: Analisis Pribadi, 2019)

Jenis Aktivitas	Sifat Aktivitas	Prilaku Aktivitas	Kebutuhan Ruang	Pengguna
Primer				
Makan besar	Semi Publik	mengambilan piring, mengambil makanan, makan di dalam ruangan, berbincang, cuci tangan,	Restorant	staff produksi, pengunjung, servis, pengelola
Makan ringan	Publik	membeli, memesan, mengambil, berbincang, menunggu,	foodcourt	Pengunjung, Pengelola. wisatawan, pelajar
edukasi kuliner	Semi privat	seminar kuliner menyaksikan. bertanya, diskusi, demo masak	ruang pelatihan	Pengunjung, Pengelola, pelajar, kuliner
Sekunder				
Produksi	Semi privat	memasak, mengantar, berbincang istirahat,	ruang produksi kuliner	staf, pengelola
Belanja	publik	membeli, berbincang, mengambil	Ruang jual sovener	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, pengunjung, pelajar, wisatawan
mengikuti kegiatan	Semi privat	membaca, bersantai, menyaksikan	Aula	wisatawan, pengelola, pelajar, masyarakat umum.
membayar, membeli kupon	Publik	Membeli, memilih, menunggu	kasir/lobby	wisatawan, pengunjung, staff, pnglola

Jenis Aktivitas	Sifat Aktivitas	Prilaku Aktivitas	Kebutuhan Ruang	Pengguna
Penunjang				
Beribadah	Semi Privat	melaksanakan ibadah	Mushala	Pengunjung, Pengelola. staf wisatawan.
menjaga keamanan	semi privat	berkeliling, memantau, menjaga, menertibkan.	pos jaga	staff keamanan
kontrol servis	private	menjaga, merawat, mwmbersihkan	ruang servis	staf, pengelola
pakir	publik	memerkirakan, memutar, mngendarai, memberhentikan	parkiran	pengunjung, wisatawan, staf, pengelola.

Berdasarkan tahapan analisis pengguna dan aktivitas yang telah dilakukan sebelumnya, sehingga didapatkan kebutuhan ruang yang diperlukan sesuai dengan kebutuhan fungsinya. Berikut adalah pembagian kebutuhan ruang secara makro pada Pusat Kebudayaan tradisi Aceh di kota Lhokseumawe:

Table 4.6 Kebutuhan Ruang Makro (Sumber: Analisis Pribadi, 2019)

primer	skunder	penunjang
Restorant	Ruang Produksi	Mushala
FoodCourt (pujasera)	Outlet Souvener	pos keamanan
Edukasi Kuliner	Galeri	ruang servis
	Aula	parkiran
	Ruang Penglola	
	kasir/ lobby	

4.2.2.3 Analisis Kebutuhan Ruang

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

Table 4.6 Analisis Kebutuhan Ruang (Sumber: Analisis Pribadi, 2019)

Fungsi Primer				
Jenis Ruang	Ruang	Dimensi	Kapasitas	Luas
Display makan besar	Restoran	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 50 \text{ orang}) \times 100\%$	100 orang	200 M ²
Penjualan Makanan Ringan	Food Court (Pujasera)	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 2 \text{ orang}) \times 50\%$ + perabot 1.2 M ² X 10 orang	3Orang	10 M ²
Pelatihan Kuliner, membaca, memasak	Ruang Pelatihan Kuliner	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 50 \text{ orang}) \times 100\%$	50 Orang	150 M ²
Fungsi Sekunder				
Memasak, berdiri, duduk, mengantar.	Ruang Produksi	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 50 \text{ orang}) \times 50\%$ + perabot 5 M ²	50 Orang	200 M ²
Makan Minum	Galeri	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 50 \text{ orang}) \times 100\%$ + perabot 12 M ²	50 Orang	100 M ²
Penjualan pernik-pernik dan segala sesuatu kerajinan khas Aceh	Outlet Souvenir	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 5 \text{ orang}) \times 50\%$ + perabot 8 M ²	5 Orang	10 M ²
Menyaksikan, mendengarkan duduk.	Aula	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 100 \text{ orang}) \times 100\%$ + perabot 8 M ²	100 Orang	100 M ²
Duduk, berbincang,	Ruang Pengelola	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 50 \text{ orang}) \times 50\%$ + perabot 8 M ²	50orang	200 M ²
Duduk, berbincang, berdiri.	Kasir/lobby	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 50 \text{ orang}) \times 50\%$ + perabot 8 M ²	50 orang	150 M ²
Fungsi Penunjang				
Menjaga menertibkan,	Pos Keamanan	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 2 \text{ orang}) \times 50\%$ + perabot 5 M ²	2 Orang	10 M ²

Pemeliharaan, perbaikan, dan pembaharuan	Ruang servis	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 3 \text{ orang}) \times 30\%$ perabot 2 M^2	3 Orang	10 M^2
Ibadah	Musola	$(1.2 \text{ M}^2/\text{orang} \times 100 \text{ orang}) \times 50\%$ perabot 2.5 M^2	100 Orang	150 M^2
Meletakkan Kendaraan di dalam Area Parkir	Parkir Area	$(31.25 \text{ M}^2/\text{bus} \times 2 \text{ bus}) \times 100\%$ $(15 \text{ M}^2/\text{mobil} \times 18 \text{ mobil}) \times 100\%$ $(1.2 \text{ M}^2/\text{motor} \times 70 \text{ motor}) \times 100\%$	2 Bus , 18 mobil, 70 motor	500 M^2

4.2.2.4 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 4.7 Analisis Persyaratan Ruang (Sumber: Analisis Pribadi, 2019)

Jenis Ruang	Aksesibilitas	Pecahaya		Penghawaan		View	Kebisingan
		Alami	Buatan	Alami	Buatan		
RESTORANT							
DISPLAY MAKANAN	+++	++	++	+	++	++	-
AREA MAKAN	+++	++	++	+	++	+	+
TOILET	+++	++	++	++	++	-	-
PELATIHAN KULINER							
R. MEMBACA	+++	+++	++	+++	++	++	+
RUANG MASAK	+++	++	++	++	++	+	+
RUANG KELAS	+++	+++	+++	+++	+++	+	-
TOILET	+++	++	++	++	++	+	+
FOUD COURT							
RUANG PESAN	+++	++	++	+	++	++	-
R. PENYIMPAN	+++	++	++	+	++	+	+
TOILET	+++	+	++	+	++	-	-

GALERI							
R. Disply Produk	+++	+++	+	+++	++	+	-
R. Petugas	+	++	+	-	-	++	+
Toilet	++	+	++	+	++	-	-
RUANG PENGELOLA							
Kantor	++	++	++	++	++	-	-
R.Berkumpul	+++	++	+++	++	+++	+	-
R. Penyimpanan	++	+	++	+	++	-	-
RUANG PRODUKSI							
Dapur	++	+++	+	+++	++	+	-
R. Penyimpanan	+	++	+	-	-	++	+
R. PERALATAN	+++	+++	+	+++	++	+	-
R.ISTIRAHAT	+	++	+	-	-	+	+
Toilet	++	++	++	++	++	-	-
KASIR/LOBBY							
R TUNGGU	+++	+++	+	+++	++	+	+
R. LOKET	+++	+++	+	+++	++	+	+
Kasir	+++	+++	+	+++	++	+	+
AULA							
R. Buku	+++	+++	++	++	++	++	-
R. Duduk	+++	+++	++	++	++	++	-
R. Pengelola	+++	++	++	+	+	+	+
Toilet	+	++	+	+	+	-	-
OUTLET SOUVENER							
Kasir	+++	+++	+	+++	++	+	+
R. Penyimpanann	+	++	+	-	+	-	-
R. Display Prodak	+++	+++	+	++	++	+	+

Area Servis							
R. Teknis	+++	++	+	++	+	++	+
R. Pompa	+	++	+	-	-	++	+
R. Genset	+++	+++	-	+	+	+++	+++
R. Pompa	+	++	+	+	+	++	+
R. Alat Kebersihan	++	++	+	+	-	++	+
R. Office Boy	+++	+++	+	+++	+	+	-
R. CCTV	+	++	+	+	+	+	-
Area Parkir							
Parkiran	+++	+++	+	+	+	++	+++
Pos Penjagaan	+++	+++	-	-	-	+++	+++

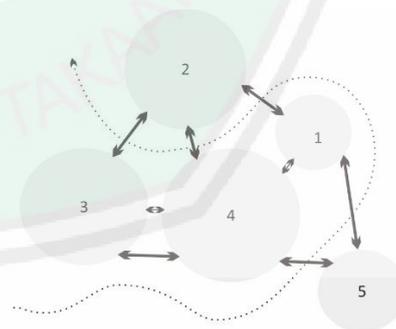
Keterangan:

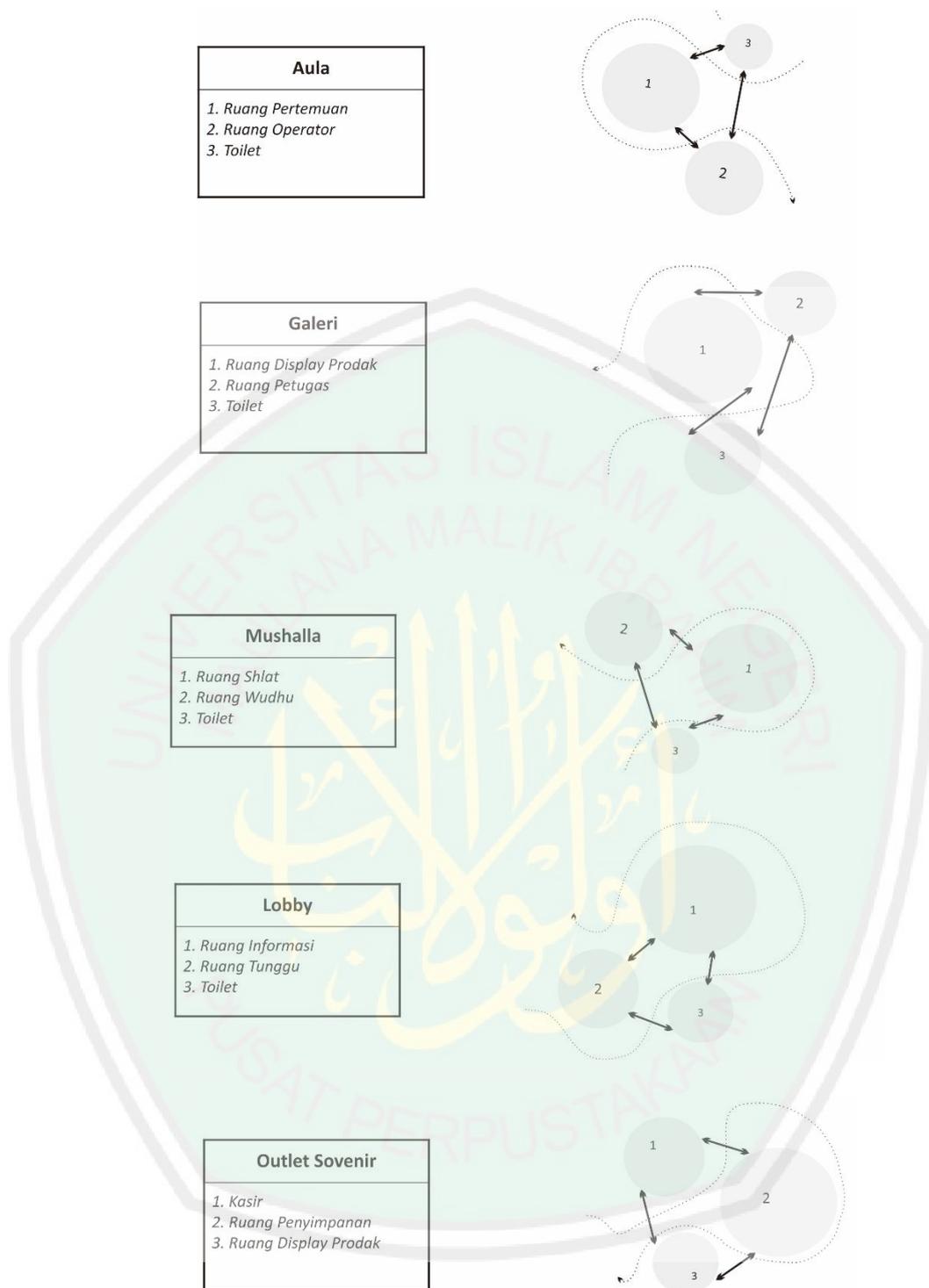
- = Tidak diperlukan
- + = Cukup diperlukan
- ++ = Diperlukan
- +++ = Sangat diperlukan

4.2.2.5 Analisis Hubungan Antar Ruang

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

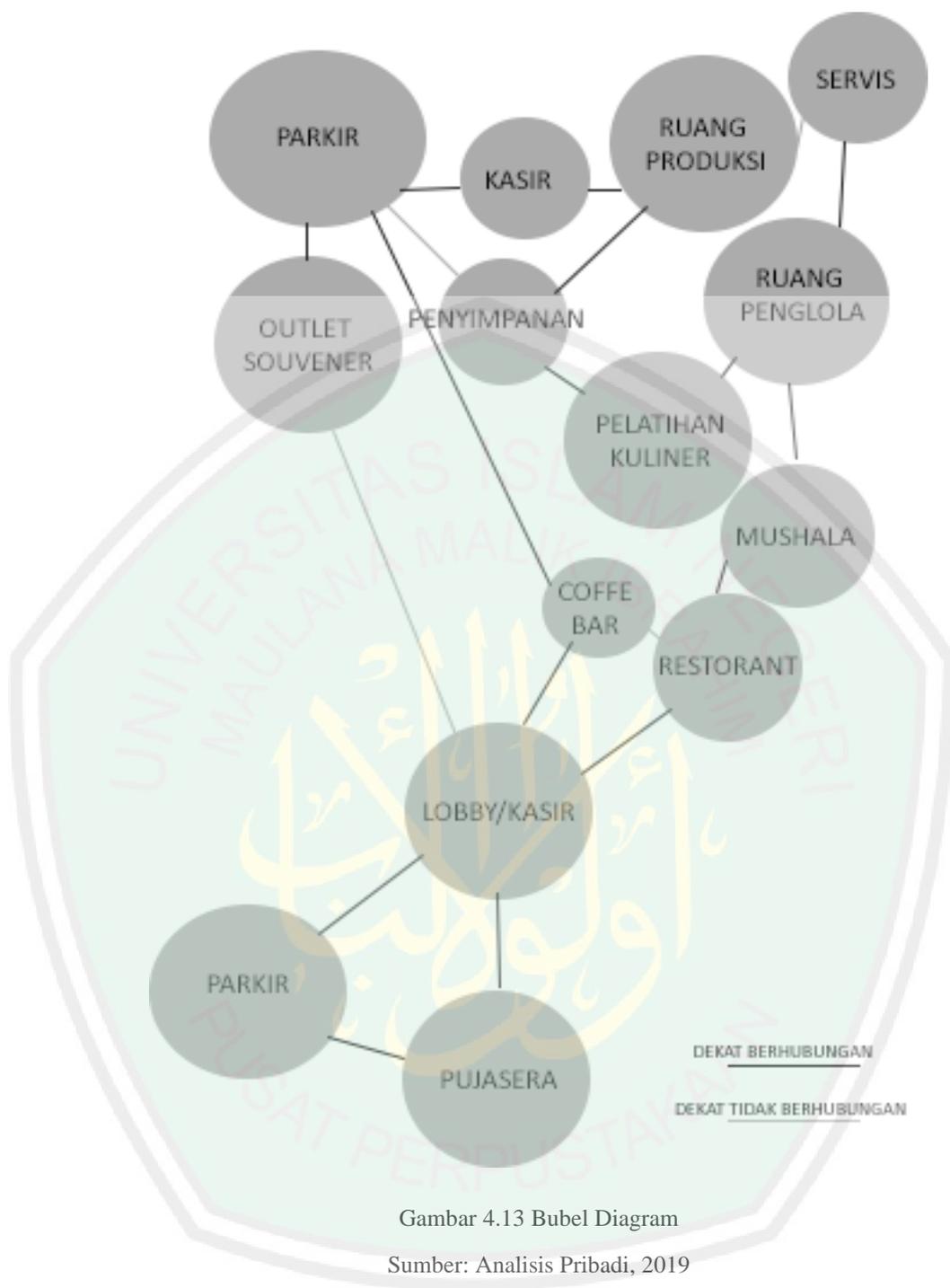
Food Court
1. Dapur
2. Ruang Penyimpanan
3. Kasir
4. Ruang Makan
5. Toilet

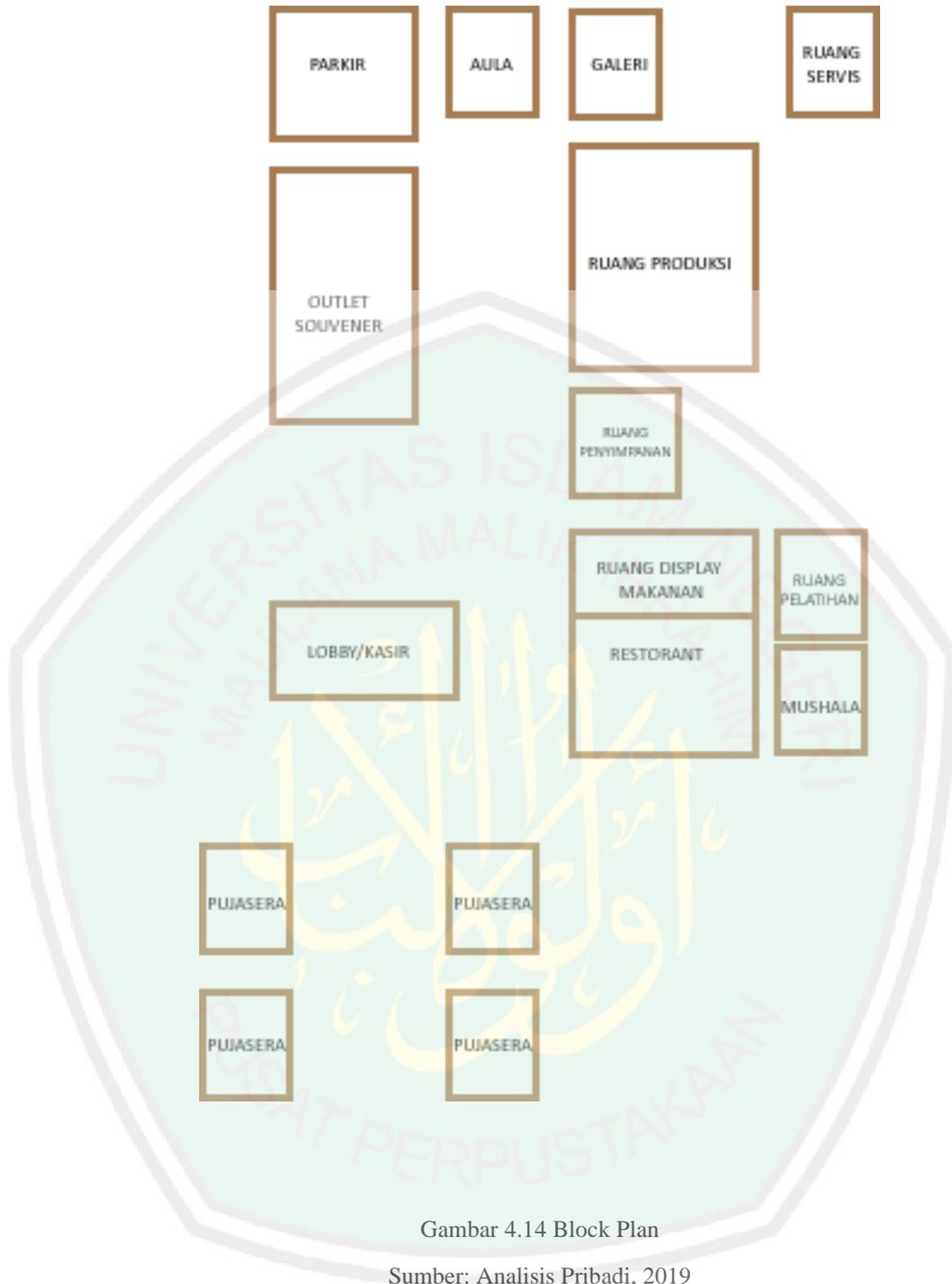




Gambar 4.12 Analisis Persyaratan Ruang

Sumber: Analisis Pribadi, 2019





Gambar 4.14 Block Plan

Sumber: Analisis Pribadi, 2019

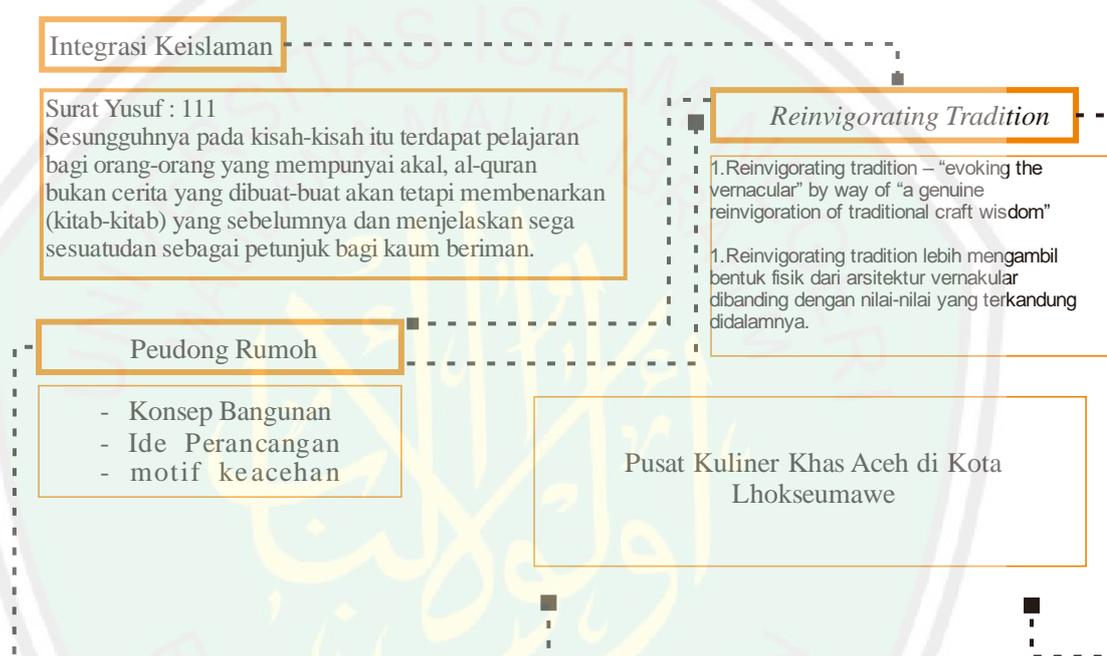
BAB V

KONSEP

Konsep adalah ide gagasan rancangan, adapun konsep yang akan di bahas meliputi konsep dasar, konsep bentuk dan tampilan, konsep ruang, konsep struktur dan konsep utilitas.

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*.



Tabel 5.1 Konsep Dasar

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Yang diikat dari integrasi keislaman dan diturunkan kepada pendekatan sehingga menciptakan konsep dasar “peudong Rumoh” dari rumah adat aceh sehingga dapat menghasilkan rancangan yang mampu memenuhi fungsi bangunan sebagai mana yang diinginkan.

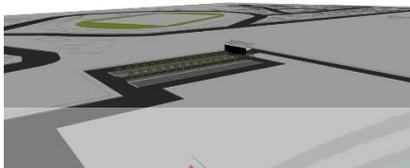
5.2 Konsep Tapak dan Sirkulasi

Dalam membuat konsep tapak perlu untuk memperhatikan kebutuhan yang sesuai dengan analisis tapak yang terintegrasi dengan pendekatan.

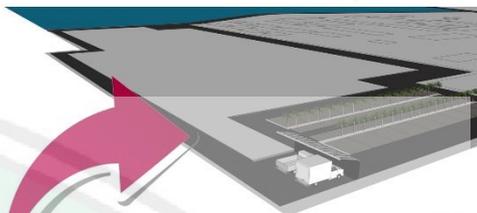
KONSEP TAPAK DAN SIRKULASI

ADAPUN KONSEP TAPAK PADA PERANCANGAN PUSAT KULINER KHAS ACEH SEBAGAI BERIKUT:

PARKIR DILETAKKAN PADA BAGIAN BELAKANG TAPAK AGAR PENATAAN PADA TAPAK TERLIHAT RAPIH, DAN SIRKULASI PENGUNJUNG MASUK DAN KELUAR SEARAH.



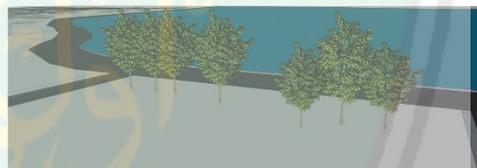
SIRKULASI PENGELOLA PADA UTARA TAPAK AGAR MEMUDAHKAN DALAM PROSES PENGANGKUTAN BARANG PRODUKSI, DAN EFEKTIF.



PADA TIMUR TAPAK JUGA TERDAPAT PARKIR KHUSUS BUS AGAR MEMUDAHKAN BAGI PENGUNJUNG KHUSUSNYA PARIWISATA YANG DATANG BERKUNJUNG.



PADA TIMUR TAPAK TERDAPAT WADUK YANG TIDAK MEMILIKI VEGETASI YANG MEMADAI SEHINGGA PADA TAPAK DIBERIKAN VEGETASI AGAR MENGURANGI HEMBUSAN ANGIN DARI ARAH TIMUR DAN MENAMBAH PENGHIJAUAN PADA TAPAK.



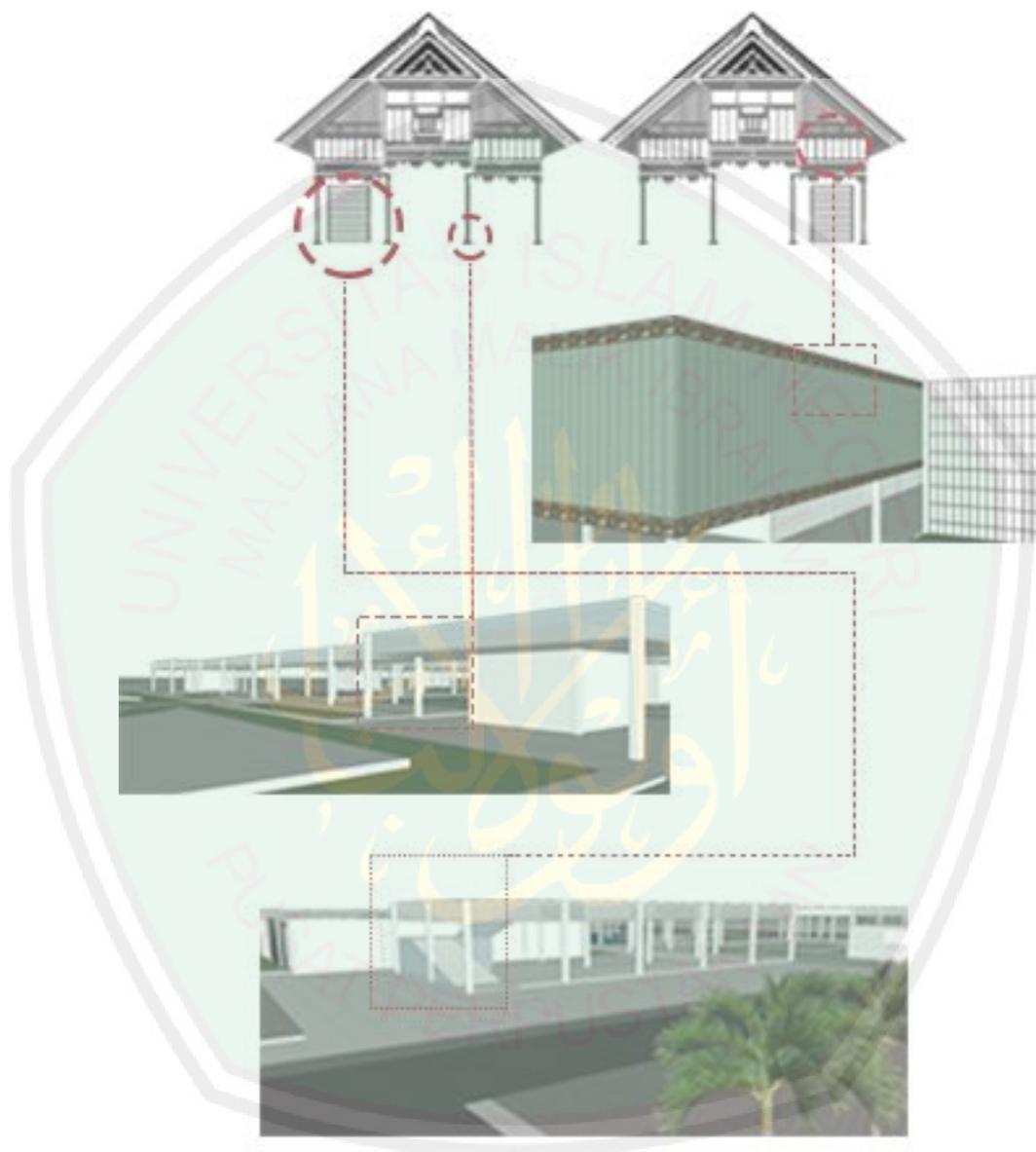
Tapak terintegrasi dari rumah adat aceh yang memiliki sistem sirkulasi yang luas dan nyaman.

Gambar 5.2 Konsep Tapak dan sirkulasi

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

5.3 Konsep Bangunan

Konsep bangunan yang mengadopsi dari Rumah Adat Aceh dan menerapkan pendekatan *reinvigorating tradition*.



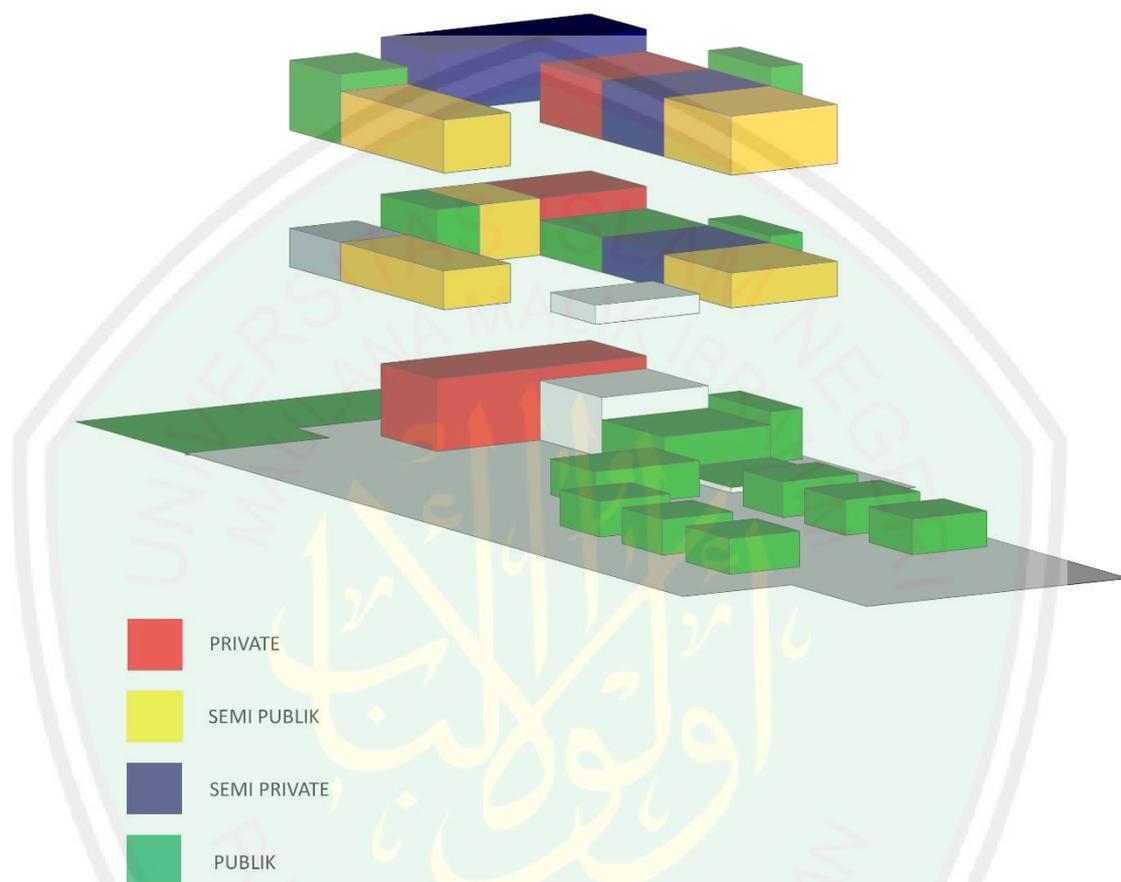
Gambar 5.3 Konsep bangunan

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Yang mana pada rancangan menerapkan bangunan berpanggung seperti rumah Adat Aceh dan memberikan seuramo (tangga) pada bangunan sebagai akses menuju bangunan utama. Serta memberikan motif keacehan sebagai estetika.

5.4 Konsep Ruang

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.



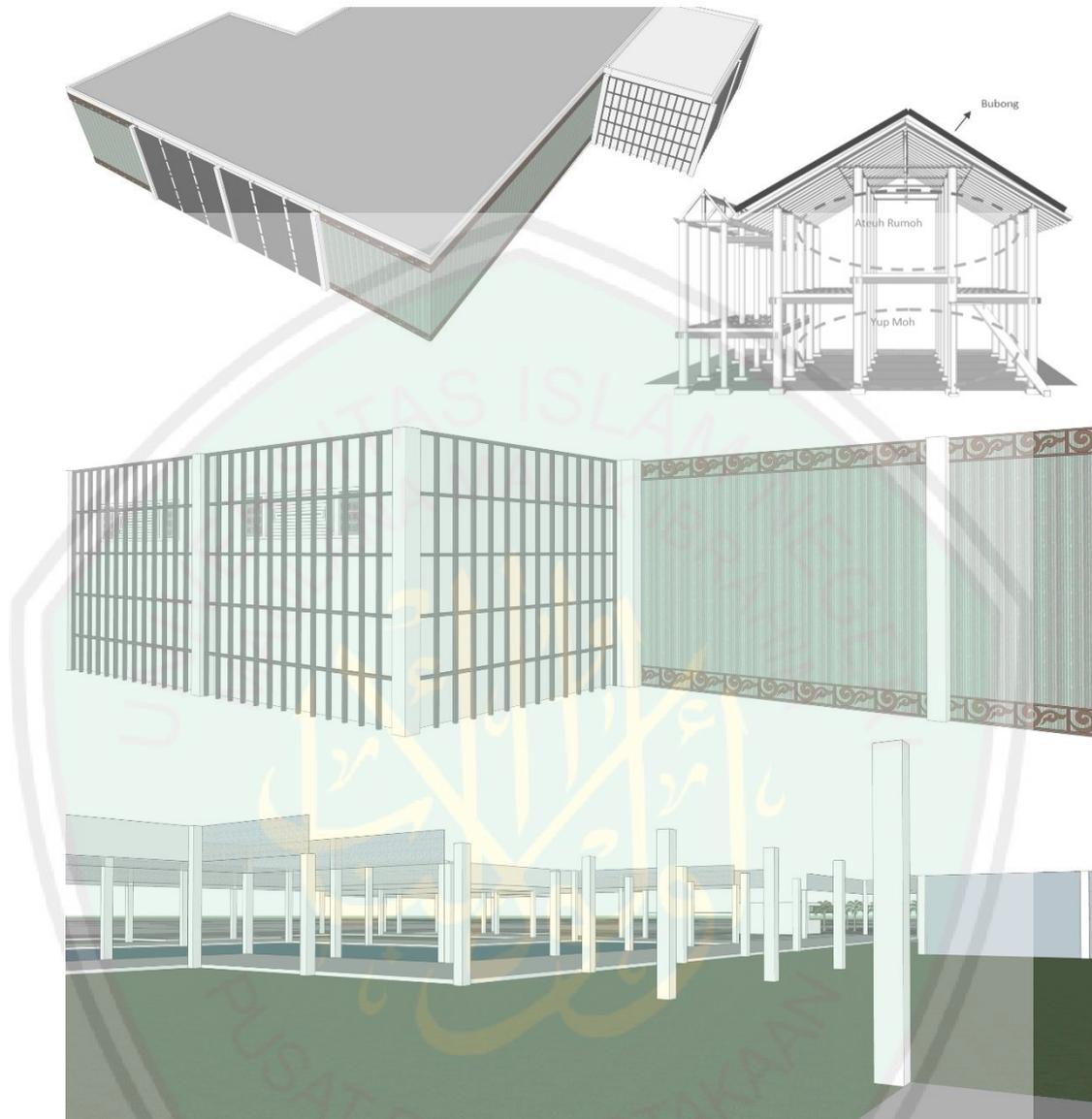
Gambar 5.4 Konsep Ruang

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Rumah adat Aceh memiliki 2 bagian lantai yang mana pada bagian bawah bangunan merupakan ruang berkumpul kerabat, maupun saudara. Sedangkan pada lantai dua terbagi menjadi ruang private dan semi private, yang menerapkan juga pada perancangan pusat Kuliner Khas Aceh ini.

5.5 Konsep Struktur

Tapak bangunan terletak kawasan pesisir, jenis tanah di area tapak didominasi dengan jenis tanah yang cukup keras. Struktur mempunyai orientasi menghadap ke jalan. Hal itu dinilai mempunyai nilai efisiensi dalam aksesibilitas dan pencapaian ke dalam tapak maupun bangunan.



Gambar 5.5 Konsep Struktur

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Struktur atap pada rancangan menggunakan dak beton, yang mengadopsi dari pembaharuan struktur atap pada rumah adat Aceh dan struktur pondasi menggunakan pondasi umpak 50x50cm.

5.6 Konsep Utilitas

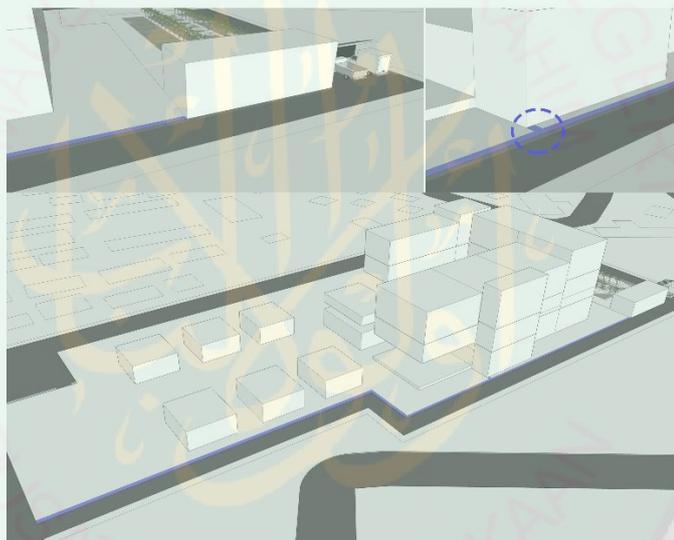
Konsep utilitas merupakan salah satu yang penting didalam perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh sendiri yang dapat menambah nilai terhadap kenyamanan pengguna serta memberikan kebersihan seluruh kegiatan pada objek terutama persampahan.



Gambar 5.6 Konsep Utilitas persampahan

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Sistem persampahan pada perancangan pusat Kuliner Khas Aceh ini terletak di bagian utara tapak yang berjauhan dari ruang publik agar menjaga kenyamanan, dan di penampungan ini sampah di kumpulkan sementara lalu selanjutnya akan di angkut oleh staff kebersihan menggunakan mobil khusus sampah ke pembuangan akhir.



Gambar 5.7 Konsep Utilitas Air

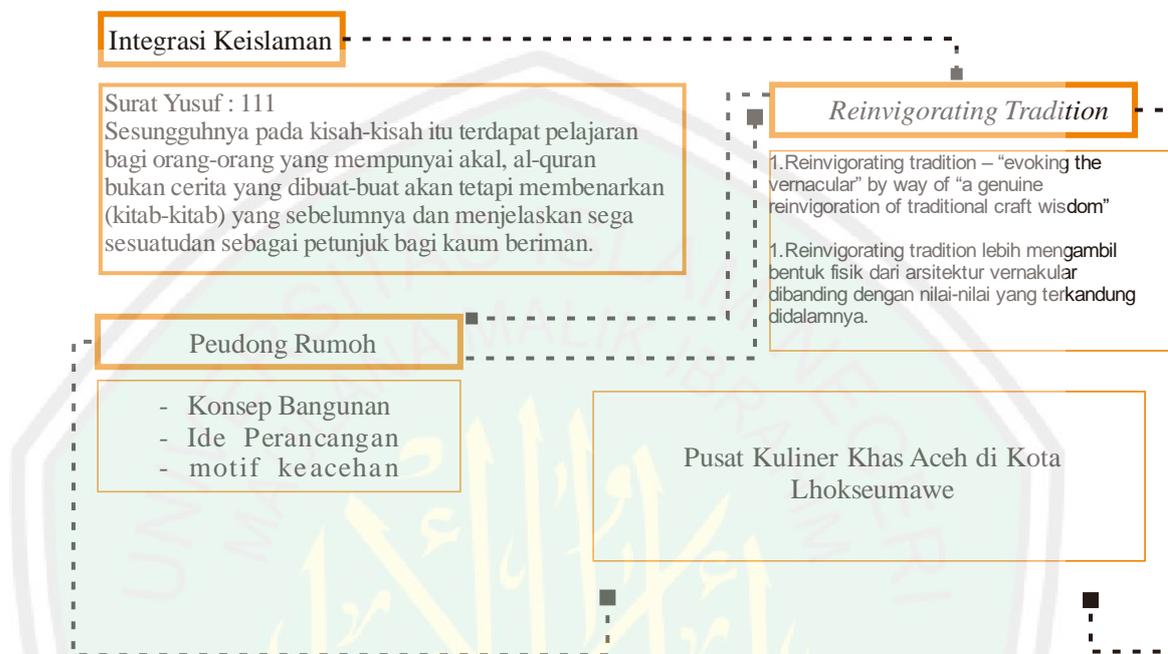
Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Air pada utama pada rancangan diambil dari sumber PDAM yang disalurkan langsung ke bangunan dan di kontrol di ruang kontrol, alternatif kedua air bersumber dari penyimpanan air, sama halnya dengan kelistrikan yang di ambil dari sumber listrik utama lalu disalurkan ke area generator atau ruang servis lalu disalurkan ke seluruh bangunan, alternatif ke dua dari listrik terdapat genset yang dapat digunakan ketika dalam keadaan tertentu.

BAB VI HASIL RANCANGAN

6.1 Hasil Rancangan

Pada perancangan Pusat Kuliner Khas Aceh ini yang menerapkan konsep *Reinvigorating Tradition*



Bab ini akan dijelaskan hasil rancangan dan penerapan konsep dan rancangan, mengacu pada prinsip *reinvigorating tradition* dari rumah adat Aceh.

6.2 Hasil Rancangan Tapak

Hasil rancangan tapak mengacu dari analisis tapak dan konsep tapak.



Gambar 6.1 Hasil Rancangan Tapak

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

6.2.1 Hasil Rancangan Sirkulasi

Sirkulasi pengunjung pada tapak memiliki satu pintu masuk dan satu pintu keluar yang terhubung ke parkir utama pada barat bangunan, khusus bus memiliki parkir khusus yaitu pada timur tapak.



Gambar 6.2 Hasil Rancangan Sirkulasi

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

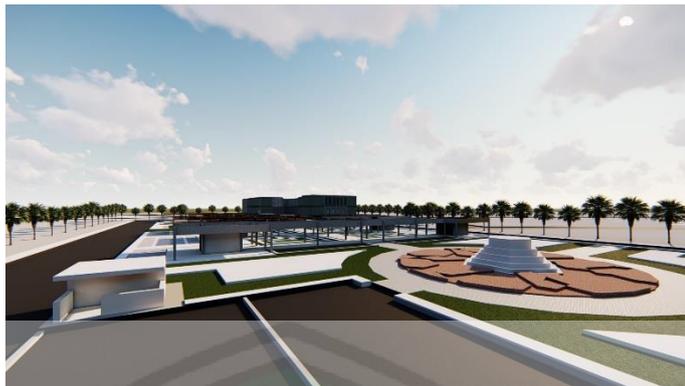
Sedangkan jalur pintu masuk sebelah utara khusus untuk mobil pengelola agar tidak terganggu sirkulasi dari pengunjung dan lebih efektif.

6.3 Hasil Rancangan Bangunan



Gambar 6.3 Hasil Rancangan Bangunan

Sumber : Analisis Pribadi, 2019



Gambar 6.4 Hasil Rancangan Bangunan

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Hasil rancangan ini mengambil dari bentukan rumah adat Aceh yang menyesuaikan dengan pendekatan *reinvigorating tradition*.

6.4 Hasil Rancangan Ruang

Dari penzoningan ruang pada analisis dan konsep maka hasil dari penzoningan tersebut diterapkan pada bangunan sehingga memiliki fungsi ruang yang sesuai dengan fungsi dan pendekatan.



Gambar 6.5 Hasil Rancangan Ruang, Lantai 1

Sumber : Analisis Pribadi, 2019



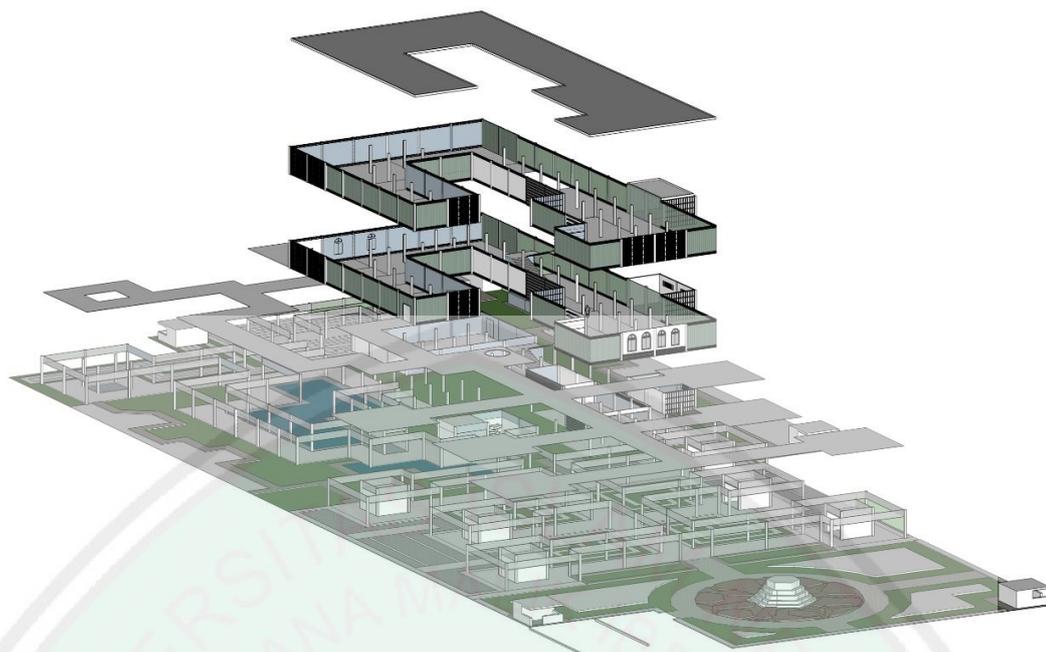
Gambar 6.6 Hasil Rancangan Ruang, Lantai 2

Sumber : Analisis Pribadi, 2019



Gambar 6.7 Hasil Rancangan Ruang, Lantai 3

Sumber : Analisis Pribadi, 2019



Gambar 6.8 Hasil Rancangan Ruang

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

6.5 Hasil Rancangan Utilitas

Perancangan utilitas pada kawasan ini menyesuaikan dengan kondisi tapak dan fungsi bangunan sehingga sistem utilitas baik persampahan, plumbing dan elektrikal dapat berfungsi sebagaimana mestinya.

6.5.1 Utilitas Persampahan

Sistem persampahan pada tapak memiliki sistem penampungan sementara yang terdapat pada bagian utara tapak, dan akan diangkut oleh mobil sampah ke pembuangan terakhir.

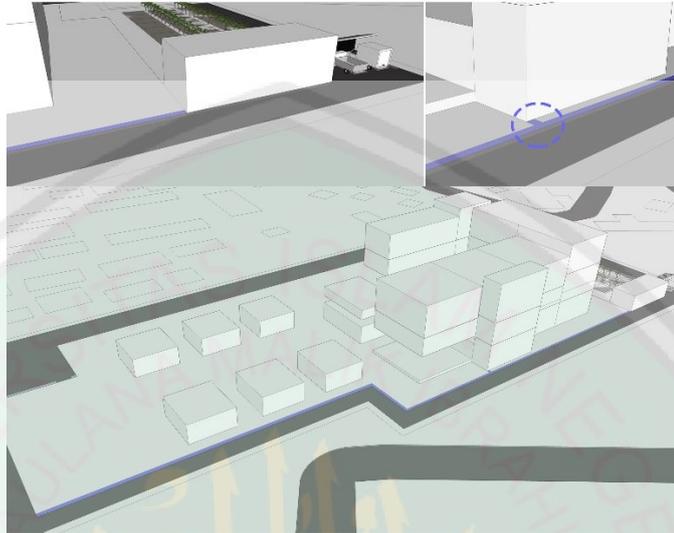


Gambar 6.9 Hasil Rancangan Utilitas

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

6.5.2 Utilitas plumbing (Air)

Terdapat dua sumber utama pada tapak untuk air bersih yang bersumber dari PDAM dan bagian belakang tapak. Dari ruang kontrol air nantinya air akan disalurkan ke seluruh bangunan.



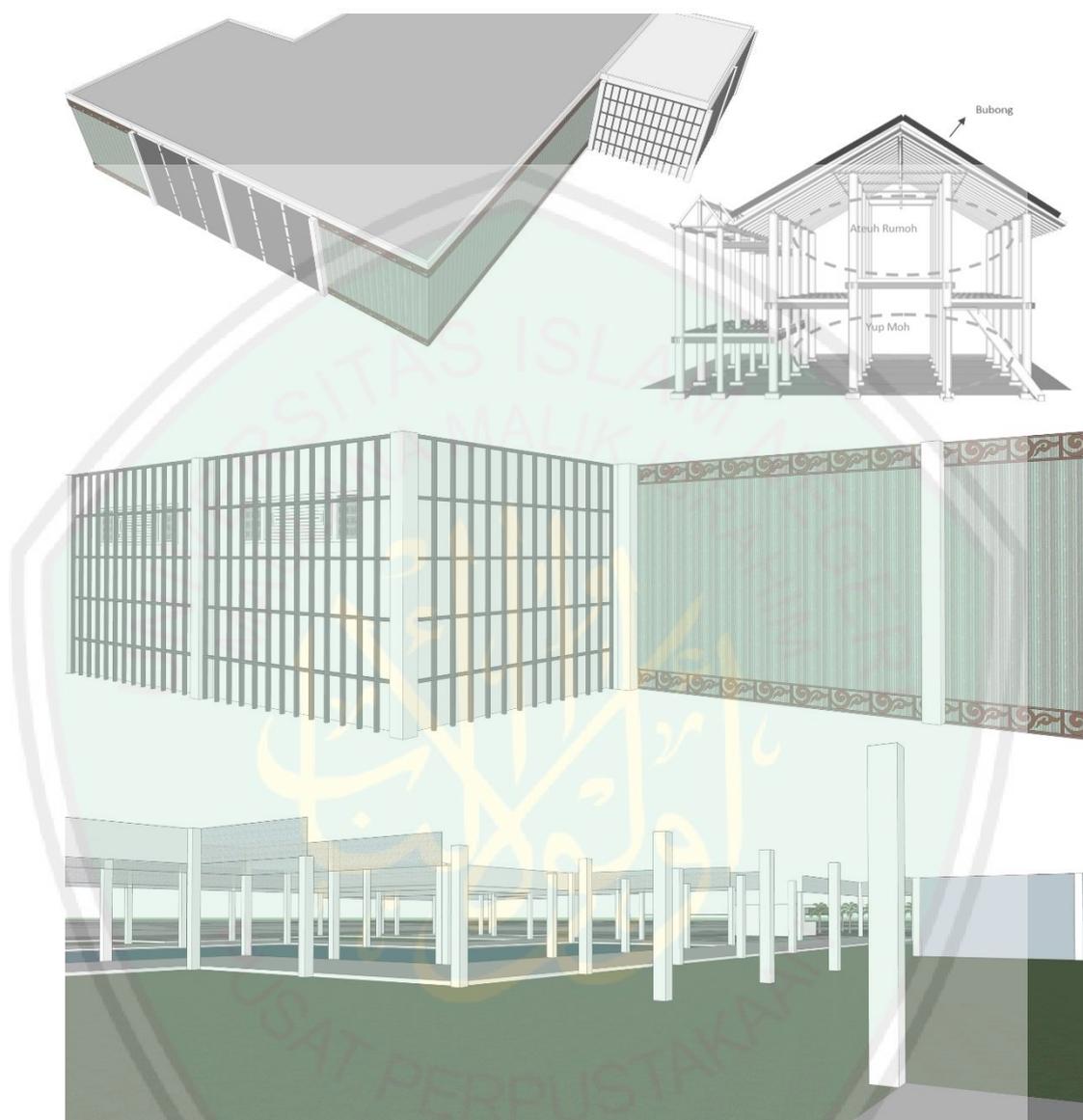
Gambar 6.10 Hasil Rancangan Utilitas

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

6.5.3 Utilitas Elektrikal (Listrik)

Sumber utama kelistrikan pada bangunan berasal dari PLN dibantu generator genset untuk mengantisipasi apabila terjadi pemadaman listrik. Dari ruang generator disalurkan ke seluruh bangunan.

6.6 Hasil Rancangan Struktur



Gambar 6.11 Hasil Rancangan Struktur

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

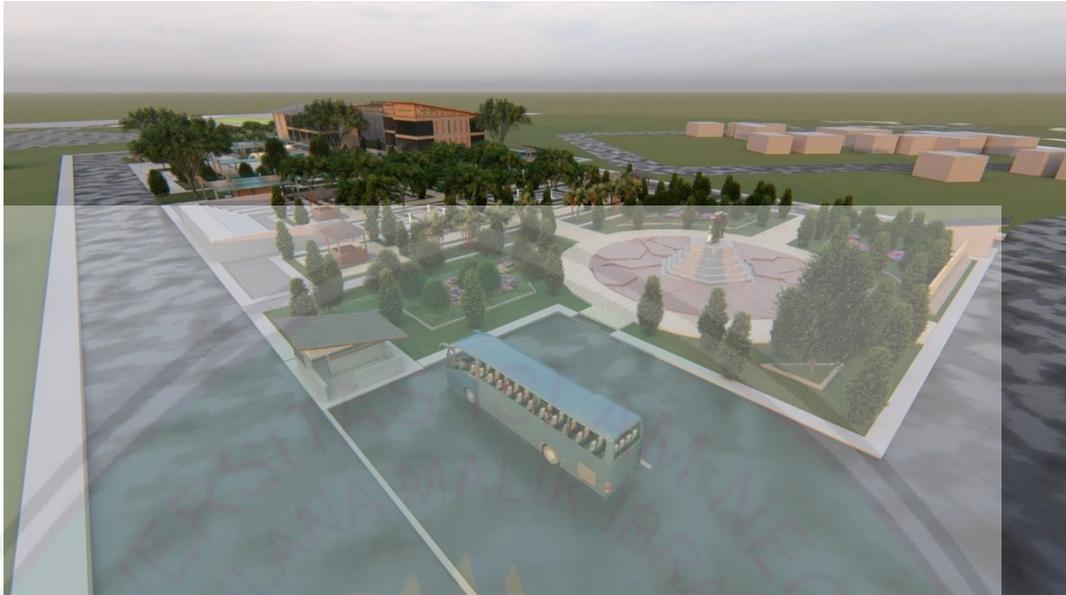
6.6.1 Struktur Atap

Struktur atap pada perancangan menggunakan sistem dak beton yang menyesuaikan dengan pendekatan reinvigorating tradition yaitu penyegaran bentukan dari arsitektur rumah adat aceh.

6.6.2 Struktur Pondasi

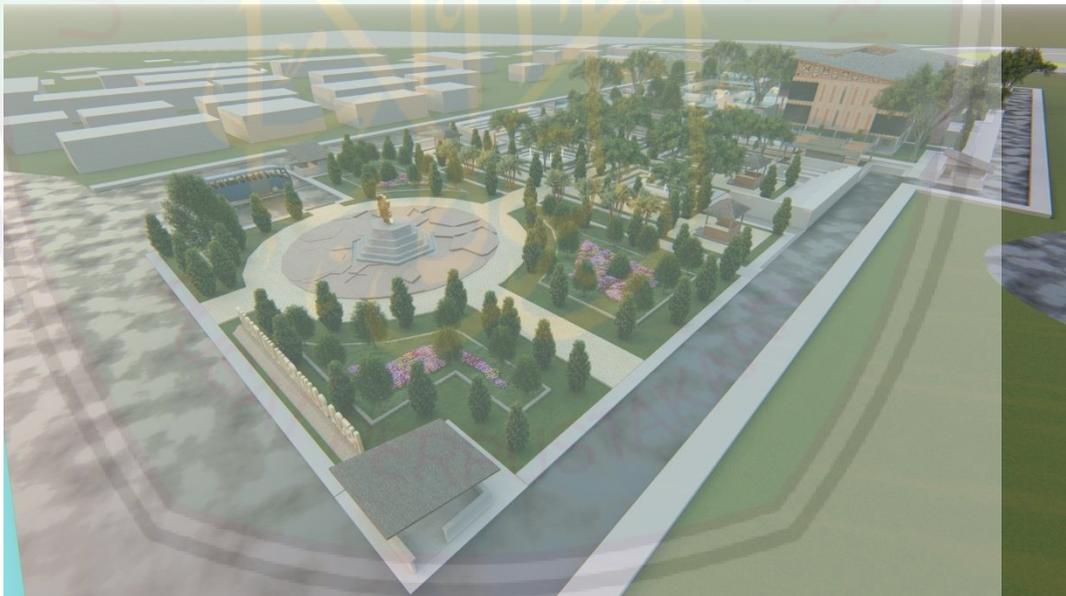
Struktur pondasi pada perancangan menggunakan pondasi umpak yang mana sangat cocok digunakan pada tapak yang tergolong memiliki struktur tanah keras.

6.7 Hasil Rancangan Eksterior dan Interior



Gambar 6.12 Eksterior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.13 Eksterior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.14 Eksterior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.15 Eksterior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



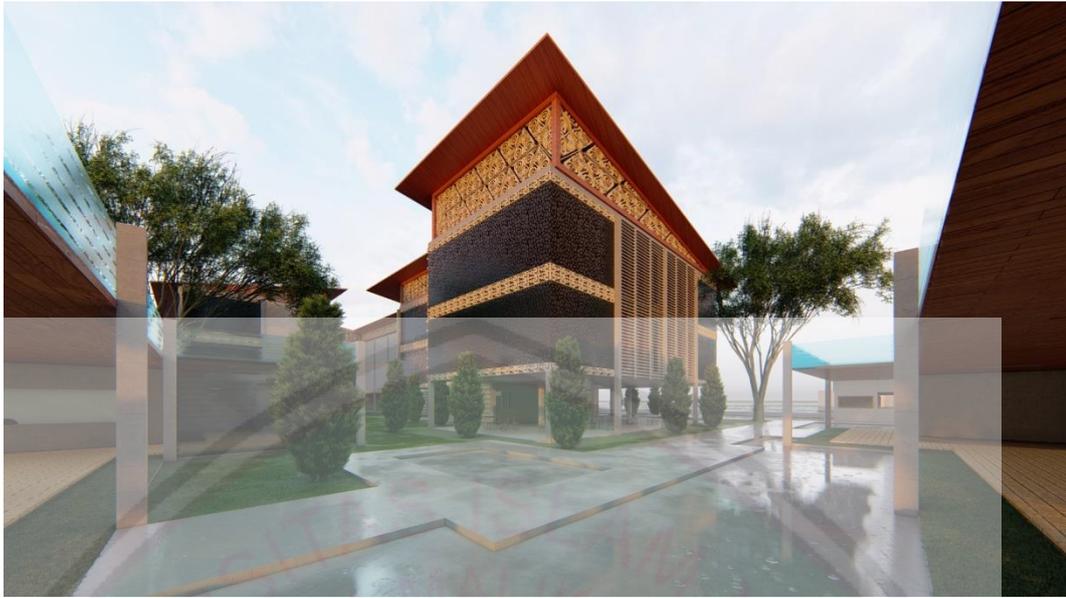
Gambar 6.16 Interior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.17 Eksterior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.18 Eksterior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.19 Eksterior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.20 Interior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.21 Detail sculpture

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.22 Eksterior

Sumber : Hasil Rancangan, 2019



Gambar 6.23 Food court

Sumber : Hasil Rancangan, 2019

BAB VII

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

Perancangan Pusat Kuliner di Kota Lhokseumawe ini merupakan sebuah wadah yang menampung wisatawan lokal maupun mancanegara, yang harapannya perancangan ini menjadi pilihan bagi para wisatawan, khususnya masyarakat Aceh yang berdominisili di Kota Lhokseumawe. Pusat kuliner khas aceh ini menyajikan makanan-makanan khas Aceh yang paling diminati oleh seluruh kalangan masyarakat Aceh, dan juga jajanan khas Aceh serta souvenir dan oleh-oleh.

Letak pusat perancangan Kuliner Khas Aceh ini memiliki letak yang strategis yang dekat dengan pusat wisata di kota Lhokseumawe yaitu waduk dan pantai lampuuk, sehingga menunjang untuk menjadi opsi wisata bagi wisatawan.

Saran Pada perancangan pusat kuliner khas Aceh di Kota Lhokseumawe ini, masih banyak kekurangan di dalam melakukan proses perancangan baik disengaja maupun tidak. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan agar kebenaran dan ketepatan karya ini. Selain itu juga adanya saran dalam proses pembuatan laporan pra tugas akhir yang utama ialah mengangkat isu yang ada pada masyarakat dan wisatawan sebagai latar belakang permasalahan. Tujuan dari mengangkat isu ini ialah solusi dalam penyelesaian permasalahan tersebut.

Dalam perancangan yang membutuhkan ige gagasan baru yang kreatif serta memiliki karakter, dibutuhkan sebuah usaha untuk mencapainya. Berkomunikasi hal tersebut kepada teman, dosen maupun orang disekitar kita yang dapat memberikan solusi. Adanya tantangan serta halangan maka diharapkan tidak terpengaruh untuk dapat menurunkan rasa semangat, berfikir positif, tidak mudah menyerah, dan selalu optimis dalam berusaha karena ALLAH SWT selalu bersama kita.

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.

Lim, Beng (1998) *Vernacular*. Singapore: select book.

Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Lhokseumawe Tahun 2012-2032.

Peraturan Daerah No.21 Tahun 2012 Tentang *Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Lhokseumawe 2012-2032*.

Handayanis, Junia. et al, 2015, "*Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Khas Riau di Pekanbaru dengan Penekanan Arsitektur Rokan IV*", JOM FTEKNIK. volume 2, no.2, <http://jom.unri.ac.id>, diakses 6 Maret 2016.

Pratama, Ogie. et al, 2015, "*Restoran Khas Melayu Riau di Pekanbaru dengan Pendekatan Arsitektur Hijau*", JOM FTEKNIK. volume 1, no.2, <http://jom.unri.ac.id>, diakses 6 Maret 2016.

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

Kamil, Ridwan 2004, "*museum Tsunami Aceh*" from www.esdm.go.id/en/media-center.

"*Kamus Besar Bahasa Indonesia*", viewed on 12 Maret 2016 from <http://kbbi.web.id>

"*Kamus Besar Bahasa Inggris-Indonersia*", viewed on 12 Maret 2016 from <http://www.kamusbahasainggris.com>.