

**PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER MELAYU DI KOTA
TANJUNG PINANG DENGAN PENDEKATAN *RE-INVENTING*
*TRADITION***

TUGAS AKHIR

**OLEH :
FATIAH MUHAMMAD ISA
16660107**



**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2021**

**PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER MELAYU DI KOTA
TANJUNG PINANG DENGAN PENDEKATAN *RE-INVENTING
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 :

FATIAH MUHAMMAD ISA

16660107

**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) MAULANA MALIK IBRAHIM
MALANG
2021**



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fatihah Muhammad Isa
NIM : 16660107
Jurusan : Teknik Arsitektur
Fakultas : Sains dan Teknologi
Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Wisata Kuliner Melayu di Kota
Tanjung Pinang dengan Pendekatan *Re-inventing
Tradition*

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa saya bertanggung jawab dan sanggup 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, 04 Mei 2021

Pembuat Pernyataan



Fatihah Muhammad Isa

16660107



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

LEMBAR KELAYAKAN CETAK TUGAS AKHIR 2021

Berdasarkan hasil evaluasi dan Sidang Tugas Akhir 2021, yang bertanda tangan di bawah ini selaku dosen Penguji Utama, Ketua Penguji, Sekretaris Penguji dan Anggota Penguji menyatakan mahasiswa berikut:

Nama Mahasiswa : Fatihah Muhammad Isa
NIM : 16660107
Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Wisata Kuliner Melayu di Kota Tanjung Pinang dengan Pendekatan *Re-inventing Tradition*

Telah melakukan revisi sesuai catatan revisi dan dinyatakan **LAYAK** cetak berkas/laporan Tugas Akhir Tahun 2021.

Demikian Kelayakan Cetak Tugas Akhir ini disusun dan untuk dijadikan bukti pengumpulan berkas Tugas Akhir.

Malang, 04 Mei 2021

Mengetahui,

Penguji Utama

Ketua Penguji

Prima Kurniawati, M.Si
NIP. 19830528 20160801 2 081

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

Sekretaris Penguji

Anggota Penguji

Ernaning Setyowati, M.T
NIP. 19810519 200501 2 005

Nunik Junara, M.T
NIP. 19710426 200501 2 005

**PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER MELAYU DI KOTA TANJUNG
PINANG DENGAN PENDEKATAN *RE-INVENTING TRADITION***

TUGAS AKHIR

Oleh:
Fatihah Muhammad Isa
NIM. 16660107

Telah disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Ernaning Setyowati, M.T
NIP. 19810519 200501 2 005

Nunik Junara, M.T
NIP. 19710426 200501 2 005

Malang, 04 Mei 2021

Mengetahui
Ketua Program Studi Teknik Arsitektur

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

**PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER MELAYU DI KOTA TANJUNG
PINANG DENGAN PENDEKATAN *RE-INVENTING TRADITION***

TUGAS AKHIR

**Oleh:
Fatihah Muhammad Isa
16660107**

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

Tanggal 16 April 2021

**Menyetujui :
Tim Penguji**

Penguji Utama	: Prima Kurniawati, M.Si NIP. 19830528 20160801 2 081	()
Ketua Penguji	: Pudji P Wismantara, M.T NIP. 19731209 200801 1 007	()
Sekretaris	: Ernaning Setyowati, M.T NIP. 19810519 200501 2 005	()
Anggota	: Nunik Junara, M.T NIP. 19710426 200501 2 005	()

**Mengetahui dan Mengesahkan,
Ketua Program Studi Teknik Arsitektur**

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

ABSTRAK

Isa, Fatihah Muhammad. 2021. **Perancangan Pusat Wisata Kuliner Melayu di Kota Tanjungpinang; Pendekatan *Re-interpreting Tradition***. Tugas Akhir. Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang. Dosen Pembimbing: Ernaning Setiyowati, M.T., dan Nunik Junara, MT.

Kata Kunci: Pusat Wisata Kuliner Melayu, Rimba Jaya, Arsitektur *Vernacular*, *Re-inventing Tradition*.

Alam dan budaya Indonesia yang sangat kaya adalah anugrah terindah yang dititipkan Sang Pencipta kepada manusia. Sudah sewajarnya bagi kita untuk melestarikan apa yang sudah dihamparkan kepada kita. Dengan bermacam-macam suku dan budaya serta keindahan alam Indonesia, maka semakin banyaklah keunikan-keunikan pada setiap daerah.

Kota Tanjungpinang merupakan ibukota dari provinsi Kepulauan Riau. Kota ini terletak di Pulau Bintan dan beberapa pulau kecil seperti Pulau Dompok dan Pulau Penyengat dan kepulauan kecil lainnya. Kota ini merupakan salah satu kota Pariwisata yang berkembang pesat di Indonesia. Selain bangunan-bangunan bersejarah dan kebudayaan masyarakat asli, terdapat beberapa wisata lain seperti waterfront yang berada di muka kota sebagai salah satu pengenalan (*signage*) dan tempat berkumpulnya masyarakat kota ketika berlibur.

Untuk meningkatkan jumlah wisatawan, perlu ditambah lokasi wisata yang baru dan belum hadir di kota Tanjungpinang. Salah satunya adalah pusat wisata kuliner Melayu. Perancangan pusat wisata kuliner Melayu di Kota Tanjungpinang tidak hanya sebagai penarik minat wisatawan domestik maupun mancanegara. Memanfaatkan potensi lokasi strategis dan ragam kebudayaan dan kuliner, sehingga dapat memenuhi potensi kota ini sebagai kota transit Internasional yang mungkin juga dapat mendongkrak perekonomian provinsi bahkan tingkat nasional. Dengan menambah sarana wisata seperti pusat wisata kuliner, diharapkan dapat menambahkan minat wisatawan mancanegara maupun domestik. Sehingga, ekonomi kota pun dapat berjalan dengan stabil. Dan mensejahterakan masyarakat sekitar.

Adapun perancangan pusat wisata kuliner Melayu di kota Tanjungpinang ini memiliki tujuan untuk mempromosikan kebudayaan Nusantara yang semakin lama semakin hilang ditelan oleh globalisasi, terutama untuk peradaban suku Melayu.

ABSTRACT

Isa, Fatimah Muhammad. 2021. Design of Malay Culinary Tourism Center in Tanjung Pinang City; Re-inventing Tradition Approach. Final Project. Department of Architecture. Faculty of Science and Technology. State Islamic University Maulana Malik Ibrahim, Malang. Supervisor: Ernaning Setiyowati, M.T., dan Nunik Junara, MT.

Keywords: *Malay Culinary Tourism Center, Vernacular Architecture, Re-inventing Tradition*

The very rich nature and culture of Indonesia are the most beautiful gifts entrusted by the Creator to humans. It is only natural for us to preserve what has been laid down upon us. With various ethnicities and cultures as well as the natural beauty of Indonesia, there are more uniqueness in each region.

Tanjungpinang City is the capital of the Riau Islands province. The city is located on Bintan Island and several small islands such as Dompok Island and Penyengat Island and other small islands. This city is one of the fastest growing tourism cities in Indonesia. In addition to historical buildings and indigenous culture, there are several other tours such as the waterfront in front of the city as one of the identifiers (signage) and a place for city people to gather while on vacation.

To increase the number of tourists, it is necessary to add new tourist locations that are not yet present in the city of Tanjungpinang. One of them is the center of Malay culinary tourism. The design of a Malay culinary tourism center in Tanjungpinang City is not only to attract domestic and foreign tourists. Utilizing the potential of strategic locations and a variety of cultures and culinary delights, so as to fulfill the potential of this city as an international transit city which may also boost the provincial economy even at the national level. By adding tourist facilities such as a culinary tourism center, it is hoped that it can increase the interest of both foreign and domestic tourists. Thus, the city economy can run steadily. And the welfare of the surrounding community.

The design of the Malay culinary tourism center in the city of Tanjungpinang aims to promote the archipelago's culture which is increasingly being lost to globalization, especially for the civilization of the Malay tribe.

ملخص

عيسى ، فاتح محمد .2021. تصميم مركز سياحة الطهي الماليزي في مدينة تانجونج بينانج ؛ إعادة ابتكار نهج التقليد المشروع النهائي .قسم العمارة .كلية العلوم والتكنولوجيا .الجامعة الإسلامية الحكومية مولانا مالك إبراهيم ، مالانج .المشرف : Ernaning Setiyowati، MT، and Nunik Junara، MT.

الكلمات المفتاحية :مركز سياحة الطهي الماليزي ، العمارة العامية ، إعادة اختراع التقليد

تعد طبيعة إندونيسيا الغنية للغاية وثقافتها أجمل الهدايا التي أوكلها الخالق إلى البشر .من الطبيعي أن نحافظ على ما وضع علينا .مع مختلف الأعراق والثقافات بالإضافة إلى الجمال الطبيعي لإندونيسيا ، هناك المزيد من التفرد في كل منطقة مدينة تانجونج بينانج هي عاصمة مقاطعة جزر رياو .تقع المدينة في جزيرة بنتان والعديد من الجزر الصغيرة مثل جزيرة دومباك وجزيرة بينينجات وجزر صغيرة أخرى .هذه المدينة هي واحدة من أسرع المدن السياحية نموا في إندونيسيا بالإضافة إلى المباني التاريخية والثقافة الأصلية ، هناك العديد من الجولات الأخرى مثل الوجهة البحرية أمام المدينة كأحد المعرفات (اللافئات) ومكانًا يتجمع فيه سكان المدينة أثناء العطلة .لزيادة عدد السياح ، من الضروري إضافة مواقع سياحية جديدة غير موجودة بعد في مدينة تانجونج بينانج .واحد منهم هو مركز سياحة الطهي الملايو .إن تصميم مركز سياحة الطهي الماليزي في مدينة تانجونج بينانج ليس فقط لجذب السياح المحليين والأجانب .الاستفادة من إمكانات المواقع الإستراتيجية ومجموعة متنوعة من الثقافات ومأكولات الطهي ، وذلك لتحقيق إمكانات هذه المدينة كمدينة عبور دولية والتي قد تعزز أيضًا اقتصاد المقاطعة حتى على المستوى الوطني .من خلال إضافة المرافق السياحية مثل مركز سياحة الطهي ، من المأمول أن تزيد من اهتمام السياح الأجانب والمحليين على حد سواء .وبالتالي ، يمكن أن يعمل اقتصاد المدينة بثبات .ورفاهية المجتمع المحيط يهدف تصميم مركز سياحة الطهي الماليزي في مدينة تانجونج بينانج إلى تعزيز ثقافة الأرخييل التي ضاعت بشكل متزايد أمام العولمة ، خاصة بالنسبة لحضارة قبيلة الملايو .

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini sebagai persyaratan pengajuan tugas akhir menempuh pendidikan Sarjana. Sholawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada junjungan Nabi Muhammad SAW, yang telah diutus Allah sebagai penyempurna ahklak umat-Nya di dunia dan semoga kita mendapat syafa'atnya di hari akhir.

Penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah berpartisipasi dan mengulurkan tangan, untuk membantu penyusunan Proposal Tugas Akhir ini. Untuk itu iringan do'a dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan, baik kepada pihak-pihak yang telah banyak membantu berupa pikiran, waktu, dukungan, motivasi dan dalam bentuk bantuan lainnya demi terselesaikannya Proposal Tugas Akhir ini. Adapun pihak-pihak tersebut antara lain:

1. Prof. Dr. H. Abd. Haris, M.Ag, selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
2. Dr. Sri Harini, M.Si, selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Tarranita Kusumadewi, M.T, selaku Ketua Jurusan Teknik Arsitektur UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, terima kasih atas segala pengarahan serta kebijakan yang diberikan.
4. Ernaning Setyowati, M.T, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan banyak motivasi, inovasi, bimbingan, arahan serta pengetahuan yang tak ternilai selama masa kuliah terutama dalam proses penyusunan Proposal Tugas Akhir hingga selesainya Tugas Akhir nanti.
5. Nunik Junara, MT, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan banyak pengarahan dan masukan selama proses penyusunan Proposal Tugas Akhir hingga selesainya Tugas Akhir nanti.
6. Seluruh dosen, karyawan, dan staff Jurusan Teknik Arsitektur UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
7. Keluargaku tercinta Ayahanda (Almarhum) Muhaimin, Ibunda Adriyanti, adikku tersayang Shofia Raudhah Az-zahra, Nenek Misnar dan Atok Nurijal Akmal, yang selalu mendoakan, selalu memberikan kasih dan sayangnya, memberikan materi baik secara jasmani maupun rohani hingga penulis dapat sampai pada tahap ini. Semoga Allah menempatkan ayahanda di Surga-Nya yang terbaik dan kami dipertemukan kembali bersama di Akhirat kelak di Surga-Nya.
8. Para guru yang telah mendidik saya dari TK, SD 002 Bukit Bestari, SMPIT Al-Madinah, dan Pondok Modern Darussalam Gontor. Terima kasih telah mengajarkan dan mendidik saya.
9. Staff pengelola Kawasan Rimba Jaya yang telah memberikan informasi untuk kepentingan penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Teman-teman angkatan "kodok" 2016 di Jurusan Teknik Arsitektur UIN Maulana Malik Ibrahim Malang yang turut membantu dan memberikan semangatnya.
11. Istri saya tercinta, Nawal Ulfa Safira yang telah memotivasi saya selama saya kuliah di Malang dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir. Semoga kita menjadi keluarga yang sakinah mawaddah wa rahmah, Aamiin

12. Semua pihak, baik langsung maupun tidak langsung yang turut serta membantu dan mendukung dalam pencapaian Proposal Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari proposal ini masih jauh dari kata baik. Maka dari itu sebelumnya penulis memohon maaf apabila terjadi kesalahan baik yang disengaja maupun yang tidak disengaja. Masukan dari pembaca juga diperlukan sebagai pembelajaran penulis. Semoga Proposal Tugas Akhir ini bisa menambah wawasan keilmuan dan bermanfaat untuk pembaca. Terima Kasih

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Pengesahan	ii
Lembar Keaslian Karya	iii
ABSTRAK	iv
Kata Pengantar	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
BAB I: PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	01
1.2. Rumusan Masalah dan Batasan Objek	04
1.3. Tujuan dan Manfaat Desain	05
1.4. Keunikan Desain	06
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tinjauan dan Objek Desain	08
2.1.1. Definisi dan Penjelasan Objek	08
2.1.2. Tinjauan Arsitektural Objek	23
2.1.3. Tinjauan Pengguna.....	36
2.1.4. Studi Preseden	37
2.2. Tinjauan Pendekatan Desain.....	40
2.2.1. Definisi dan Prinsip Pendekatan	40
2.2.2. Studi Preseden Berdasarkan Pendekatan	42
2.2.3. Prinsip Aplikasi Pendekatan	47
2.3. Tinjauan Nilai-Nilai Islami.....	53
2.3.1. Tinjauan Pustaka Islami.....	53
2.3.2. Aplikasi Nilai Islam pada Rancangan	54
BAB III: METODE DESAIN	
3.1. Tahap Programming	57
3.2. Tahap Pra Rancang	59
3.2.1. Pengumpulan dan Pengolahan Data	59
3.2.2. Teknik Analisis Perancangan.....	60
3.2.3. Teknik Sintesis.....	64
3.3. Perumusan Konsep Dasar	66
3.4. Skema Perancangan	67

BAB IV: ANALISIS KAWASAN DAN TAPAK PERANCANGAN

4.1. Data Kawasan	
4.1.1. Gambaran Fisik Kawasan Tapak Perancangan	69
4.1.2. Gambaran Sosial Budaya dan Ekonomi Masyarakat di Lingkungan Tapak	74
4.1.3. Syarat/Ketentuan Lokasi pada Objek Rancangan	76
4.1.4. Kebijakan Tata Ruang Kawasan Tapak Perancangan.....	77
4.1.5. Data Lokasi dan Dokumentasi Tapak	79
4.2. Analisis Konteks.....	83
4.3. Analisis Fungsi	84
4.4. Analisis Pengguna dan Aktivitas	85
4.5. Analisis Ruang.....	100
4.5.1. Analisis Kuantitatif pada Bangunan.....	102
4.5.2. Diagram Keterkaitan.....	112
4.5.3. <i>Bubble Plan</i>	118
4.5.4. <i>Block Plan</i>	122
4.6. Analisis Tapak dan Bangunan	125
4.6.1. Tata Massa	125
4.6.2. Aksesibilitas.....	126
4.6.3. Sirkulasi	126
4.6.4. Ruang Terbuka Hijau (RTH).....	127
4.6.5. Bentuk	128

BAB V KONSEP PERANCANGAN

5.1. Konsep Dasar	131
5.2. <i>Pertapakan</i> (Konsep Tapak).....	133
5.3. <i>Peratapan</i> (Konsep Bentuk)	134
5.4. <i>Persungkupan</i> (Konsep Ruang).....	136
5.5. <i>Perangkaan</i> (Konsep Struktur)	137
5.6. Konsep Utilitas.....	138

BAB VI: HASIL PERANCANGAN

6.1. Konsep Perancangan	140
6.2. Perubahan dan Pengembangan Hasil Konsep Perancangan.....	142
6.2.1. Konsep Tapak	142
6.2.2. Konsep Bentuk.....	143
6.2.3. Konsep Struktur	150
6.2.4. Konsep Utilitas	151
6.3. Hasil Rancangan	152

DAFTAR PUSTAKA.....	153
---------------------	-----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	<i>Roti Jala (Kirai)</i>	09
Gambar 2.2	<i>Mie Tarempa</i>	10
Gambar 2.3	<i>Roti Canai</i>	11
Gambar 2.4	<i>Bubur Asyura</i>	12
Gambar 2.5	<i>Laksa</i>	12
Gambar 2.6	<i>Mie Lendir</i>	14
Gambar 2.7	<i>Mie Sagu</i>	15
Gambar 2.8	<i>Nasi Lemak</i>	15
Gambar 2.9	<i>Gonggong</i>	16
Gambar 2.10	<i>Cincalok</i>	17
Gambar 2.11	<i>Asam Pedas</i>	17
Gambar 2.12	<i>Ikan Sembilang</i>	17
Gambar 2.13	<i>Teh Tarik</i>	18
Gambar 2.14	<i>Es Laksamana Mengamuk</i>	19
Gambar 2.15	<i>Es Air Mata Pengantin</i>	19
Gambar 2.16	<i>Luti Gendang</i>	20
Gambar 2.17	<i>Otak-otak</i>	20
Gambar 2.18	<i>Lemang</i>	21
Gambar 2.19	<i>Epok-epok</i>	21
Gambar 2.20	Standar ukuran manusia	25
Gambar 2.21	Nilai umum iluminasi pada plaza/taman (lux).....	26
Gambar 2.22	Ukuran manusia ketika duduk dan berdiri	26
Gambar 2.23	Standar ruang kantor.....	27
Gambar 2.24	Standar ruang management.....	27
Gambar 2.25	Standar ruang kecil.....	28
Gambar 2.26	Standar ukuran toilet atau kamar mandi	28
Gambar 2.27	Dimensi orang sholat	29
Gambar 2.28	Dimensi tempat wudhu tampak samping	29
Gambar 2.29	Dimensi tempat wudhu	29
Gambar 2.30	Susunan Peron Parkir.....	30
Gambar 2.31	Tempat parkir mobil	31
Gambar 2.32	Tata Ruang Dapur Restaurant & Café.....	31
Gambar 2.33	Tata Ruang Dapur Restaurant & Café.....	32
Gambar 2.34	Tata Ruang Dapur Restaurant & Café.....	32
Gambar 2.35	Luas area dapur (dalam m ² /kursi).....	33
Gambar 2.36	Standar Meja Restaurant & Café	33
Gambar 2.37	Standar Meja Restaurant & Café	34
Gambar 2.38	Standar Meja Restaurant & Café	34
Gambar 2.39	Rak pada retail/toko	35
Gambar 2.40	<i>Kiri</i> Standart tinggi Rak pada retail/toko	35

Gambar 2.41	<i>Trump Cadde, Turkey</i>	37
Gambar 2.42	Konsep dan Prinsip	38
Gambar 2.43	Lantai 1 dan Lantai 2.....	39
Gambar 2.44	Denah dan Potongan	39
Gambar 2.45	Masjid Raya Sumatera Barat	42
Gambar 2.46	Kolom-kolom pada masjid raya Sumatera Barat	42
Gambar 2.47	Interior pada masjid raya Sumatera Barat	43
Gambar 2.48	Ornamentasi pada masjid raya Sumatera Barat	44
Gambar 2.49	Tahapan Pembangunan rumah adat Melayu	47
Gambar 2.50	Ilustrasi pola pemukiman	48
Gambar 2.51	Pembagian Ruang pada rumah tradisional Melayu	48
Gambar 2.52	<i>Kiri ke kanan: Siku Keluang, Lebah Bergayut, Tebuk Bunga Bawang, Kuntum Tak Jadi, Kelok Paku, Itik Bekawan, Bintang-bintang</i>	50
Gambar 2.53	Denah Rumah <i>Godang</i>	50
Gambar 2.54	Tampak Depan dan Samping Rumah <i>Godang</i>	51
Gambar 2.55	<i>Kiri ke kanan: Atap Salaso Jatuh, Atap Limas Potong, Atap Lipat Kajang</i>	51
Gambar 2.56	Garis besar pengaplikasian prinsip pendekatan	53
Gambar 3.1	<i>Incremental Strategy</i> oleh <i>Jones & Lawson (1970)</i>	57
Gambar 3.2	Proses <i>Superimpose</i> oleh <i>Tschumi (1987)</i>	58
Gambar 3.3	Contoh penerapan metode <i>superimpose</i>	58
Gambar 3.4	Contoh penerapan metode <i>superimpose</i>	59
Gambar 3.5	Skematik Tahapan Perancangan	67
Gambar 4.1	Peta Wilayah Kota Tanjungpinang	69
Gambar 4.2	Data kependudukan berdasarkan jenis kelamin	70
Gambar 4.3	Diagram Kegiatan Ekonomi Kota Tanjung Pinang	71
Gambar 4.4	Peta RTRW kota Tanjung pinang	72
Gambar 4.5	Peta Lokasi Rancangan	73
Gambar 4.6	Kawasan Eksisting pada Tapak perancangan	75
Gambar 4.7	Batas Tapak Perancangan	76

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kapasitas Gazebo	28
Tabel 2.2	Prinsip dan penerapannya pada bangunan	38
Tabel 2.3	Fasilitas per lantai	39
Tabel 2.4	Prinsip-prinsip utama <i>Re-interpreting Tradition</i>	41
Tabel 2.5	Hasil pengkajian objek dengan prinsip tema.....	44
Tabel 2.6	Aplikasi prinsip pendekatan <i>Re-interpreting Tradition</i>	41
Tabel 2.7	Aplikasi Nilai Islami pada Rancangan.....	42
Tabel 4.1	Tabel Perkembangan PDRB kota Tanjungpinang.....	71

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Untuk memudahkan dalam memahami latar belakang perancangan, maka latar belakang dibagi menjadi dua, latar belakang objek dan latar belakang tema (pendekatan).

1.1.1 Latar Belakang Objek

Alam dan budaya Indonesia yang sangat kaya adalah anugrah terindah yang dititipkan Sang Pencipta kepada manusia. Sudah sewajarnya bagi kita untuk melestarikan apa yang sudah dihamarkan kepada kita. Dengan bermacam-macam suku dan budaya serta keindahan alam Indonesia, maka semakin banyaklah keunikan-keunikan pada setiap daerah. Terdapat lebih dari 633 kelompok suku besar yang ada di Indonesia dengan 40,05 persen adalah suku Jawa dan 15,50 persen berasal dari suku Sunda. Pengelompokan berdasarkan pada buku ensiklopedia suku maupun dari pengetahuan para jejaring yang tersebar di seluruh Nusantara (SP2010, BPS). Untuk provinsi Kepulauan Riau sendiri memiliki jumlah penduduk sekitar 2.082.694 jiwa (BPS 2019). Rata-rata penduduk di provinsi ini merupakan suku Melayu, disusul yang kedua adalah suku Jawa, Minangkabau, Tionghoa, Batak dan lain-lainnya. Karena ragam suku pada penduduk yang ada disini pun juga memiliki kebudayaan yang berbeda-beda dengan kulinernya yang berbeda juga. Sebagai contoh, kuliner melayu Tanjungpinang yang khas dengan masakan pedas dan *seafood* dan kuliner jawa yang khas dengan manis.

Kota Tanjungpinang merupakan ibukota dari provinsi Kepulauan Riau. Kota ini terletak di Pulau Bintan dan beberapa pulau kecil seperti Pulau Dompok dan Pulau Penyengat dan kepulauan kecil lainnya, dengan koordinat 0°5' LU dan 104°27' BT. Dahulunya, kota ini merupakan tempat persinggahan para pelaut dalam mencari sumber air bersih. Hingga pada akhirnya kota ini termasuk dalam daerah kesultanan Riau-Lingga-Melayu yang berpusat di pulau Penyengat.

Kota ini merupakan salah satu kota Pariwisata yang berkembang pesat di Indonesia. Selain bangunan-bangunan bersejarah dan kebudayaan masyarakat asli, terdapat beberapa wisata lain seperti *waterfront* yang berada di muka kota sebagai salah satu pengenalan (*signage*) dan tempat berkumpulnya masyarakat kota ketika berlibur. Pada pusat *waterfront*, terdapat gedung gonggong (sejenis keong khas Kepulauan Riau) berdiri kokoh sebagai landmark dari kota Tanjungpinang. Sehingga dengan wisata yang tersebar di Tanjungpinang dan peninggalan sejarah yang berasal dari budaya dari Melayu, mengkombinasikan budaya asli dengan perkembangan masa sekarang dapat menjadikan daya tarik wisatawan semakin berkembang pesat.

Jika ditinjau dari letak lokasi secara internasional, Kota Tanjungpinang merupakan salah satu kota yang berbatasan dengan dua negara, yaitu Singapura dan Malaysia.

Singapura yang terkenal sebagai “Negara Bisnis” karena banyaknya perdagangan antar-negara dan begitu pula Malaysia. Potensi besar berbatasan langsung dengan dua negara yang berbeda dapat menarik banyak wisatawan yang mencari kawasan pariwisata terpadu ataupun sekedar penginapan dan tempat makan. Selain itu, Tanjungpinang juga termasuk kota MICE (*Meeting, Incentive, Convention, Exhibition*) dari 13 kota lain di Indonesia. Dari fakta-fakta yang dijabarkan pada paragraf-paragraf sebelumnya menjadi faktor utama bagi penulis dalam merancang Pusat Wisata Kuliner Melayu di Kota Tanjungpinang.

Mayoritas wisatawan yang berkunjung ke kota ini merupakan wisatawan mancanegara. Beberapa wisatawan berkebangsaan Singapura, Tiongkok, Malaysia, India, Philipina, Jepang, Inggris, Amerika Serikat, dan lain-lain. Wisatawan berkebangsaan Singapura merupakan yang terbanyak berkunjung. Namun pada tahun 2018, jumlah wisatawan mancanegara mengalami penurunan sebanyak 47,97 % untuk kota Tanjungpinang dan 41,97 % untuk provinsi Kepulauan Riau (Badan Pusat Statistik, 2018).

Disebutkan dalam data BPS, jumlah wisatawan mancanegara per 5 tahun terakhir di Kota Tanjungpinang meningkat setelah mengalami penurunan pada tahun 2014. Tercatat pada tahun 2018 jumlah wisatawan mancanegara berjumlah 140.589 orang. Dari tahun sebelumnya 2017 hanya berjumlah 93.249. Ini membuktikan bahwa ketertarikan wisatawan di Kota Tanjungpinang semakin meningkat.

Faktor utama berkurangnya wisatawan adalah pembangunan resort yang banyak yang tidak sebanding dengan pembangunan wisata *landmark* yang dapat menjadikan wajah baru bagi kota. Dengan banyaknya dibangun kawasan penginapan dan kurangnya wisata-wisata yang dapat menjadikan *landmark* kota, menyebabkan para wisatawan baik domestik maupun mancanegara merasa bosan dengan wisata yang ada. Dan juga kurangnya perawatan fasilitas umum seperti terminal bus dan angkutan umum, kawasan cagar budaya, dan lain-lain termasuk faktor pendukung dari semakin berkurangnya wisatawan yang berkunjung.

Untuk meningkatkan jumlah wisatawan, perlu ditambah lokasi wisata yang baru dan belum hadir di kota Tanjungpinang. Salah satunya adalah pusat wisata kuliner Melayu. Perancangan pusat wisata kuliner Melayu di Kota Tanjungpinang tidak hanya sebagai penarik minat wisatawan domestik maupun mancanegara. Memanfaatkan potensi lokasi strategis dan ragam kebudayaan dan terutamanya adalah kuliner khas, sehingga dapat memenuhi potensi kota ini sebagai kota transit Internasional yang mungkin juga dapat mendongkrak perekonomian provinsi bahkan tingkat nasional. Dengan menambah sarana wisata seperti pusat wisata kuliner, diharapkan dapat menambahkan minat wisatawan mancanegara maupun domestik. Sehingga, ekonomi kota pun dapat berjalan dengan stabil. Dan mensejahterakan masyarakat sekitar.

Adapun perancangan pusat wisata kuliner Melayu di kota Tanjungpinang ini memiliki tujuan untuk mempromosikan kebudayaan Nusantara yang semakin lama

semakin hilang ditelan oleh globalisasi, terutama untuk peradaban suku Melayu. Al-Qur'an mengatakan pentingnya kisah sejarah dan peradaban agar dapat diambil pelajaran dan hikmah berharga darinya, secara tidak langsung, bisa dimaknai bahwa Islam memerintahkan pemeluknya untuk berkaca dan belajar pada sejarah dan peradaban, dalam al-Qur'an surat ar Rum ayat 9:

“Dan apakah mereka tidak mengadakan perjalanan di muka bumi dan memperhatikan bagaimana akibat (yang diderita) oleh orang-orang yang sebelum mereka. Orang-orang itu adalah lebih kuat dari mereka (sendiri) dan telah mengolah bumi (tanah) serta memakmurkannya lebih banyak dari apa yang telah mereka makmurkan. Dan telah datang kepada mereka rasul-rasul mereka dengan membawa bukti-bukti yang nyata. Maka Allah sekali-kali tidak berlaku zalim kepada mereka, akan tetapi merekalah yang berlaku zalim kepada diri sendiri” (QS. Ar Rum [30]: 9).

Dari ayat di atas dapat dijelaskan bahwa sejarah dan peradaban merupakan bagian penting yang tidak mungkin dipisahkan dari kehidupan dari masa ke masa. Betapa tidak, dengan memahami sejarah dan peradaban secara baik dan benar, kita bisa bercermin diri untuk mengambil banyak pelajaran kebaikan dan membenahi kekurangan/kesalahan, guna meraih kejayaan dan kemuliaan di dunia dan akhirat.

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dijabarkan sebelumnya, maka dipilihlah judul “Perancangan pusat wisata kuliner Melayu di Kota Tanjungpinang” sebagai jawaban atas isu-isu dan permasalahan yang ada di kota maupun provinsi.

1.1.2 Latar Belakang Tema

Sebagian besar penduduk dari kota ini adalah para transmigran dari kota-kota lainnya di Indonesia. Sehingga terdapat banyak sekali penduduk dari berbagai macam suku. Suku-suku yang ada di kota Tanjungpinang yang semua berasal dari transmigran. Mayoritasnya adalah suku Melayu yang merupakan suku asli di kota ini. Dan disusul selanjutnya adalah masyarakat suku Jawa, dan lain sebagainya (Data Sensus Penduduk 2011). Memanfaatkan ragam suku dan budaya yang ada di kota Tanjungpinang, dan melihat potensi pariwisata sehingga kemungkinan dapat memajukan kota tanpa melupakan nilai-nilai budaya dan historis dari kerajaan-kerajaan melayu masa lampau dan kebudayaan yang ada di Indonesia.

Dengan tersebarnya berbagai macam masyarakat dari berbagai suku, maka berbagai macam kebudayaan pun bercampur-baur di masyarakat. Salah satu halnya adalah dalam bentuk kuliner khas. Pastinya, setiap daerah mempunyai ciri-ciri tersendiri dalam segi kuliner. Terdapat kuliner dengan khas pedas, gurih, manis, dan varian rasa lainnya. Yang sebenarnya varian rasa kuliner tersebut dapat menceritakan keberadaan dan kebudayaan suku tersebut. Sebagai contoh, masakan Melayu kawasan kota Tanjungpinang yang kebanyakan menggunakan santan kelapa sebagai salah satu bahan

masakannya. Menunjukkan bahwa sumber daya alam terbanyak yang ada di kota itu merupakan pohon-pohon kelapa yang tumbuh disekitar area pantai dan sekitarnya. Ini dapat menggambarkan bahwa masyarakat melayu banyak yang tinggal di kawasan pinggir pantai.

Karenanya, pemanfaatan potensi budaya yang melimpah ruah ini dapat dipadukan dengan kawasan rekreasi sehingga dapat menciptakan kawasan pariwisata yang mendidik. Juga dapat mempresentasikan tradisi-tradisi kultur nusantara.

Re-interpreting Tradition, yang merupakan salah satu konsep arsitektur vernakular menjadi pilihan penulis sebagai tema untuk perancangan Pusat Wisata Kuliner Melayu di Kota Tanjungpinang.

1.2 Rumusan Masalah Desain dan Batasan

Dalam poin ini, dibagi dua sub-poin: Rumusan Masalah dan Batasan dalam Perancangan.

1.2.1 Rumusan Masalah

Beberapa permasalahan dalam perancangan pusat wisata kuliner Melayu dapat dirumuskan sebagai berikut

1. Bagaimana perancangan pusat wisata kuliner Melayu yang mawadahi kuliner Melayu dapat meningkatkan jumlah wisatawan di kota Tanjungpinang?
2. Bagaimana proses penerapan pendekatan *Re-interpretation Tradition* pada perancangan pusat wisata kuliner Melayu?
3. Bagaimana proses penerapan nilai serta prinsip Islam pada perancangan pusat wisata kuliner Melayu?

1.2.2 Batasan Perancangan

A. Batasan Desain Objek

Objek adalah kawasan pusat wisata kuliner Melayu yang memiliki beberapa fokus yaitu:

1. Kebudayaan dari langgam arsitektur vernakular yang berasal dari rumah adat suku Melayu dengan menerapkan konsep *Re-interpretation Tradition* pada bangunan dan area tapak.
2. Pusat wisata kuliner Melayu dengan menyediakan sarana edukasi, sosial, hiburan, konservasi budaya dan pengenalan ragam kuliner khas Indonesia.

B. Batasan Desain Pendekatan

Melalui pendekatan *Re-interpreting Tradition*, diharapkan dapat membangkitkan kembali gairah masyarakat untuk mengenal kebudayaan lokal terkhusus dari suku Melayu, melestarikan kebudayaan Indonesia yang semakin lama semakin ditinggal karena efek arus globalisasi. Upaya mengembangkan arsitektur tradisional ditunjang dengan

pendekatan arsitektur *Re-interpreting Tradition* untuk mencari paradigma baru dengan memberikan idiom baru kebudayaan dan tradisi suku setempat.

Tradisi yang akan digunakan dalam perancangan ini adalah kebudayaan dari masyarakat suku Melayu. Dengan hibridasi arsitektur melayu yang diambil dari nilai-nilai kebudayaan dan sosial suku melayu dan menerapkan pada aspek-aspek objek perancangan, maka hasil final rancangan yang akan tercapai adalah prinsip bangunan yang sesuai dengan asas-asas suku Melayu. Karena, penerapan prinsip pada bangunan akan mendapatkan porsi lebih banyak dibandingkan non-fisik.

C. Batasan Lokasi Rancangan

Batasan-batasan tapak untuk perancangan disesuaikan dari luasan wilayah terbangun dengan perbatasan pada sisi-sisi tertentu menurut arah mata angin yang dijelaskan sebagai berikut:

Utara	: Laut
Barat	: Pemukiman/ Laut
Selatan	: Jalan Utama
Timur	: Restaurant Pondok Gurih Indah/ Laut

1.3 Tujuan dan Manfaat Rancangan

Perancangan pusat wisata kuliner Melayu ini memiliki tujuan dan manfaat yang akan dijelaskan berikut ini

1.3.1 Tujuan Rancangan

Suatu objek rancangan diperlukan tujuan dan manfaat agar perancangan dapat memberikan faedah kepada penduduk dan publik. Rancangan yang baik adalah yang memiliki tujuan dan manfaat jelas bagi kelangsungan dan kesejahteraan hidup orang banyak, tidak hanya untuk segelintir orang.

Perancangan ini memiliki beberapa tujuan antara lain:

1. Hasil rancangan dapat menanggapi permasalahan dan isu yang ada di kota Tanjungpinang.
2. Hasil rancangan dapat menerapkan konsep *Re-interpreting Tradition* dengan integrasi nilai Islami.

1.3.2 Manfaat Rancangan

Perancangan memiliki beberapa manfaat yang diperoleh untuk beberapa pihak adalah sebagai berikut:

1.3.2.1 Manfaat bagi Penulis

1. Merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh jenjang perkuliahan Strata-1 (S1) Teknik Arsitektur.

2. Mematangkan penerapan ilmu-ilmu yang telah didapat dari hasil studi selama Strata-1 (S1).

1.3.2.2 Manfaat bagi Masyarakat

1. Sebagai penunjang ekonomi bagi penduduk kota maupun masyarakat pendatang.
2. Sebagai penunjang ekonomi bagi penduduk kota maupun masyarakat pendatang
3. Untuk memperkenalkan kebudayaan suku Melayu melalui masakan kuliner khas

1.3.2.3 Manfaat bagi Pemerintah

1. Pemerintah dapat menjadikan perancangan pusat wisata kuliner Melayu sebagai destinasi wisata terbaru dalam upaya pengembangan sektor pariwisata daerah.

1.3.2.4 Manfaat bagi Akademisi

1. Menambah rujukan serta referensi tentang perancangan Pusat Wisata Kuliner Melayu.

1.4 Keunikan Perancangan

Tolak ukur dari perancangan ini adalah menjadikan pusat wisata kuliner Melayu sebagai daya tarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara, dan juga sebagai pemacu dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi sekitar. Memulai dari kebudayaan masyarakat dalam menarik minat wisatawan. Dengan memperkenalkan kebudayaan masyarakat sekitar ditambah nilai historis dari Kota Tanjungpinang diharapkan dapat memacu perkembangan kota yang modern tanpa meninggalkan nilai-nilai sejarah dan kebudayaan. Sehingga dapat tercipta lingkungan dengan kebudayaan dan kemodernan yang saling mendukung satu sama lain.

Dari penjelasan di paragraf sebelumnya, maka *Approach* (pendekatan) yang digunakan adalah dengan melakukan pendekatan *Re-interpreting Tradition*. Hock Beng Tan (1998) memaparkan *Re-interpreting Tradition* merupakan menginterpretasi (menafsirkan) ulang terhadap nilai-nilai yang terdapat dalam arsitektur tradisional.

Berfokus pada budaya Melayu yang telah mengakar bersama sejarah kota. Contoh penerapan melalui arsitektur bangunan, nilai-nilai dan adat istiadat suku Melayu, dan sejarah dari kota itu sendiri, sehingga dapat menjadikan daya tarik tanpa meninggalkan nilai-nilai yang ada. Karenanya, metode desain dalam perancangan objek menggunakan metode deskriptif.

Berikut adalah poin-poin penting kesimpulan dari keunikan desain:

1. Segi Objek, Pusat wisata kuliner yang menampilkan masakan dari Melayu Kepulauan Riau yang khas dengan masakan *seafood*. Selain itu menampilkan galeri singkat dari kuliner itu sendiri serta sejarahnya.
2. Segi Tema, Penerapan beberapa nilai-nilai kebudayaan Melayu pada rancangan agar meningkatkan nilai historis seperti model bangunan nantinya akan menerapkan bentukan yang menyesuaikan dengan langgam arsitektur Nusantara (Melayu) sekitar sehingga dapat meningkatkan ekonomi dan daya tarik wisata.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Objek

Agar dapat lebih memahami maksud dari perancangan ini, penulis akan mendeskripsikan dari awal pengertian dan definisi tentang objek.

2.1.1 Definisi Objek Rancangan

Dalam pembahasan kali ini, penulis akan membagi beberapa definisi terkait Pusat Wisata Kuliner Melayu.

A. Wisata

Wisata dalam bahasa Inggris disebut *tour* yang secara etimologi berasal dari kata *torah* (Ibrani) yang berarti belajar, *tornus* (bahasa Latin) yang berarti alat untuk membuat lingkaran, dan dalam bahasa Perancis kuno disebut *tour* yang berarti mengelilingi sirkuit. Pada umumnya orang memberi padanan kata wisata dengan rekreasi, wisata adalah sebuah perjalanan, namun tidak semua perjalanan dapat dikatakan wisata.

Wisata memiliki karakteristik - karakteristik antara lain :

1. Bersifat sementara, bahwa dalam jangka waktu pendek pelaku wisata akan kembali ke tempat asalnya.
2. Melibatkan komponen - komponen wisata, misalnya sarana transportasi, akomodasi, restoran, objek wisata, toko cinderamata dan lain-lain.
3. Umumnya dilakukan dengan mengunjungi objek wisata dan atraksi wisata.
4. Memiliki tujuan tertentu yang intinya untuk mendapatkan kesenangan.
5. Tidak untuk mencari nafkah ditempat tujuan, bahkan keberadaannya dapat memberikan kontribusi pendapatan bagi masyarakat atau daerah yang dikunjungi (Suyitno, 2001).

B. Kuliner

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Masakan tersebut berupa lauk pauk, makanan, dan minuman. Karena setiap daerah memiliki cita rasa tersendiri, maka tak heran jika setiap daerah memiliki tradisi kuliner yang berbeda - beda (Gaffar, 2013).

Sebagai contoh, dalam masakan daerah pulau Sumatra rata-rata memiliki cita rasa khas yang pedas, dan daerah pulau Jawa yang rata-rata memiliki cita rasa manis. Kuliner merupakan salah satu wisata favorit untuk wisatawan ketika berkunjung ke suatu tempat. Selain menikmati alam atau kota, kuliner termasuk dalam penilaian wisatawan dalam berwisata. Biasanya, kota yang terkenal dengan wisatanya memiliki kuliner yang tidak kalah enak dengan keindahan pariwisatanya.

Wisata kuliner merupakan perpaduan menikmati suatu makanan sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau sedang berlibur, sehingga memanfaatkan waktu ke

tempat-tempat yang menyediakan makanan khas. Dengan kata lain istilah wisata kuliner dapat diuraikan secara bebas tanpa menghilangkan makna perpaduan antara berwisata sambil mencari makanan khas (Kanal info, 2019).

Pada saat ini, kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan. Karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba enak.

Kuliner Melayu

Mengenal kebudayaan dan tradisi tak cukup hanya berasal dari sejarah dan artefak. Kuliner merupakan salah satu bukti peradaban. Karenanya, di setiap daerah memiliki kekhasan kuliner tersendiri dan menjadikan identitas suatu masyarakat atau komoditas utama daerah tersebut. Kuliner Melayu Kepulauan Riau contohnya. Dengan letak geografi yang berbatasan dengan lautan. Maka makanan khas dari daerah ini kebanyakan berasal dari olahan biota laut.

Jenis-jenis kuliner Melayu yang disajikan terdapat 3, makanan utama, minuman, dan camilan (*snack*). Akan tetapi, yang akan dibahas berikut adalah beberapa kuliner khas Melayu. Berikut akan dijabarkan lebih lanjut mengenai hidangan yang akan disajikan.

1. Masakan Utama

- Roti Jala (Kirai)



Gambar 2.1 Roti Jala (Kirai)
Sumber : www.google.com

Makanan yang berasal dari Melayu Sumatra Utara. Biasanya makanan ini disuguhkan bersama kuah kari Melayu. Di Deli, makanan ini terkenal disajikan dengan kari kambing dan acar nanas. Roti jala juga terdapat di Kepulauan Riau dengan nama roti kirai. Cara makannya bisa menggunakan alat makan seperti sendok dan garpu atau menggunakan tangan. Alat yang dibutuhkan untuk memasak adalah teflon, ayakan, wajan, kompor dan semprotan adonan. Proses membuat roti jala:

- a. Mengayak tepung terigu, tuang dalam mangkok
- b. Masukkan dalam wadah, campur dengan santan
- c. Masukkan adonan telur, aduk rata sampai halus
- d. Masukkan dalam plastik semprot
- e. Siapkan wajan, beri sedikit minyak goreng
- f. Semprotkan adonan dgn bentuk seperti jala
- g. Sajikan dengan kuah kari

▪ Mie Tarempa



Gambar 2.2 *Mie Tarempa*
Sumber : www.google.com

Mie Tarempa merupakan mie khas asal Kepulauan Riau yg berasal dari daerah Tarempa, Anambas, Kepri. Mie ini diolah dengan tepung dan telur dengan isinya toge, ikan dan sayur. Terdapat 3 penyajian berbeda, yaitu basah, kering dan lembab. Cara makannya dengan menggunakan alat makan seperti sendok dan garpu atau sumpit. Alat yang dibutuhkan Proses membuat mi tarempa:

- a. Haluskan bumbu (bawang putih, cab merah, cabe rawit)
- b. Pisahkan daging tongkol dari tulang
- c. Panaskan minyak, buat telur orak-arik
- d. Seduh mie dengan air mendidih
- e. Panaskan minyak goreng sedikit, tumis bumbu dan masukkan daging tongkol
- f. Setelah bumbu matang, masukkan taughe
- g. Tuang kaldu ikan dan masukkan kecap, tomat, garam dan kaldu bubuk
- h. Masukkan mi dan telur, orak-arik sampai matang
- i. Masakan siap disajikan

- Roti Canai



Gambar 2.3 Roti Canai
Sumber : www.google.com

Roti canai adalah roti berbentuk pipih dengan pengaruh India yang banyak ditemukan di Indonesia, Malaysia dan Singapura. Mirip seperti roti maryam, disajikan dengan kuah kare kambing. Cara makannya bisa menggunakan alat makan seperti sendok dan garpu atau menggunakan tangan. Berikut proses membuat Roti Canai:

- a. Kocok telur ayam, air hangat, dan minyak goreng di dalam satu wadah. Masukkan tepung terigu, garam, gula halus, dan susu bubuk.
- b. Uleni adonan sambil dibanting-banting sampai kalis.
- c. Bulatkan seukuran bola ping-pong. Lalu rendam di dalam minyak goreng. Tutupi wadahnya dengan kain bersih dan diamkan selama 1-2 jam.
- d. Ambil bola adonan yang sudah direndam minyak, kemudian pipihkan. Gulung memanjang adonan yang sudah pipih.
- e. Gulung roti canai hingga membentuk huruf S, lalu tumpuk menjadi satu dan pipihkan lagi.
- f. Panaskan wajan yang sudah diolesi margarin, kemudian goreng roti canai hingga permukaan kedua sisinya berwarna coklat keemasan.
- g. Sajikan roti canai atau maryam selagi hangat bersama kari, gulai, madu, kental manis, atau parutan keju.

- Bubur Asyura



Gambar 2.4 *Bubur Asyura*
Sumber : www.google.com

makanan khas daerah Desa Penyengat, Kep. Riau. Bahan utamanya adalah biji-bijian yang dimasak dengan cara dibuat bubur. Bubur ini tentu saja dibuat pada bulan Asyura atau bulan Muharam tepat pada tanggal 10 Muharam. Cara makannya menggunakan sendok. Berikut proses pembuatan bubur asyura

- a. Beras, jagung, kacang hijau, kacang kedelai, kacang tolo, ketela pohon, kacang tanah, pisang dan ubi jalar dicuci bersih.
- b. Biji-bijian diberi bumbu gulai, daun pandan, serai dan bumbu lainnya.
- c. Lalu dimasak seperti memasak bubur pada umumnya hingga tiga jam.
- d. Bubur diaduk terus-menerus
- e. Kemudian setelah jadi, bubur disajikan di atas daun pisang.

- Laksa



Gambar 2.5 *Laksa*
Sumber : www.google.com

Laksa merupakan masakan dari gabungan kebudayaan Melayu dan Tionghoa yang biasanya disajikan dalam bentuk kuah dan goreng.

Terdapat berbagai jenis laksa, tetapi umumnya di Kepri menyediakan laksa Lingga yg terbuat dari tepung sagu, dengan sayuran dan kuah. Cara makan menggunakan sendok dan garpu atau sumpit. Berikut proses pembuatan laksa:

- a. Kukus ikan asap hingga lunak, setelah lunak kemudian anda suwir halus dan sangrai hingga beremah. Setelah matang kemudian angkat dan sisihkan.
- b. Cari daun pisang untuk las dari laksa ini, kemudian potong berbentuk bulat. Siapkan panci kemudian didihkan air, rebus hingga mie sagu anda bening dan mengkilap. Tiriskan.
- c. Setelah dingin, kemudian ambil mie tersebut seukuran kepalan tangan, kemudian tangkupkan di atas daun pisang dengan bentuk menggunung. Pisahkan dan diamkan hingga mengering.
- d. Selanjut membuat kuahnya dengan cara menghaluskan bumbu halus
- e. Siapkan kelapa parut kemudian sangrai bersama dengan bumbu hingga kecokelatan, kemudian angkat. Setelah diangkat haluskan kembali dengan menggunakan blender.
- f. Panaskan wajan dan minyak kemudian tumis bumbu tambahan hingga harum. Masukkan ikan dan kuah kelapa, aduk rata. Masak hingga mendidih.
- g. Tambahkan asam kandis dan air kaldu ikan, kemudian masak hingga mendidih. Lalu masukkan daun kesum, garam, dan gul. Setelah itu didihkan kembali, kemudian angkat dan sisihkan.
- h. Siapkan terlebih dahulu mangkuk saji, kemudian susun mie yang telah dibentuk di dalam mangkuk saji.
- i. Ambil kuah yang telah diolah lalu siramkan secara perlahan dalam mangkuk mie.

- Mie Lendir Kepri



Gambar 2.6 Mie Lendir
Sumber : www.google.com

Mie lendir Kepri merupakan salah satu makanan khas dari Tanjungpinang, Kepulauan Riau. Mie Lendir tersebut memiliki kuah yang kental berwarna coklat, kuah ini dicampurkan beberapa bahan seperti kacang tanah dan ubi jalar yang menjadi bahan dasar pada kuahnya. Cara makannya disajikan diatas piring dapat menggunakan sendok dan garpu atau sumpit. Berikut proses pembuatan mie lendir:

- a. Kacang digoreng hingga matang lalu diblender sedikit kasar.
- b. Blender bawang merah, bawang putih, cabe merah, dan jahe hingga halus
- c. Iris gula jawa
- d. Tumis dengan sedikit minyak goreng bumbu yang sudah diblender lalu masukkan kacang lalu masuk kan air aduk2 hingga rata kemudian masuk kan gula jawa aduk lagi hingga gula jawa melumer
- e. Tepung maizena diberi sedikit air dan dimasukkan ke dalam kuah kacang tadi sambil di aduk, selanjutnya beri garam dan penyedap ras. Tambahkan daun salam agar kuahnya wangi.
- f. Rendam taube dengan air panas hingga setengah matang
- g. Masukkan mie dalam piring / mangkok taburkan taube masukkan kuah kental ke dalam wadah tabur kan cabe rawit iris dan daun seledri kemudian beri telur rebus.
- h. Mie lendir siap di sajikan

- Mie Sagu



Gambar 2.7 Mie Sagu
Sumber : www.google.com

Mie sagu adalah kuliner selingan makanan khas masyarakat di Kep. Riau khususnya masyarakat Selat panjang, di Pulau Tebing Tinggi dan sekitarnya. Mie Sagu ini dibuat dari tepung sagu yang diolah dari batang pohon sagu, dengan tambahan taugé, bilis (ikan teri), potongan daun kucai atau bisa ditambah dengan udang. Berikut cara membuat mie sagu:

- a. Siapkan bahan-bahan terlebih dahulu.
- b. Panaskan sedikit minyak, orak arik telur lalu sisihkan
- c. Tumis bumbu halus sampai harum dan masukkan udang sampai sedikit berubah warna, masukkan taugé dan bakso sapi aduk rata
- d. Masukkan lada bubuk, saus tiram, kecap manis, kecap asin, saus sambal, kaldu ayam bubuk dan garam.
- e. Masukkan mie sagu, telur orak arik, daun bawang dan daun seledri aduk rata.
- f. Mie sagu siap dihidangkan

- Nasi Lemak



Gambar 2.8 Nasi Lemak
Sumber : www.google.com

Nasi lemak adalah jenis makanan khas suku Melayu yang banyak terdapat di Malaysia, Singapura, Brunei dan Indonesia (wilayah Kep.Riau). Nasi lemak adalah nasi yang dimasak dengan santan kelapa dan daun pandan agar lebih beraroma. Dapat disajikan dengan ikan bilis (teri), sambal,

mentimun, telur, kacang tanah dan bawang goreng. Berikut adalah proses memasak nasi lemak khas Kepulauan Riau:

- a. Pertama-tama cuci beras hingga bersih, kemudian tiriskan
 - b. Selanjutnya panaskan dandang hingga mendidih, kukus beras tadi hingga matang
 - c. Lanjutkan dengan memanaskan wajan yang telah diberi minyak
 - d. Lalu masukan daun dalam dan juga serai hingga wangi, lanjutkan dengan menambahkan bawang merah dan putih yang sudah digoreng sebentar saja, apabila sudah wangi maka tambahkan santan
 - e. Aduk-aduk hingga merata dan berikan air sedikit saja, agar santan tidak terlalu kental
 - f. Kemudian masukan beras yang telah dikukus tadi ke dalam bumbu, aduk kembali hingga rata
 - g. Terakhir masukan beras yang sudah tercampur dengan bumbu ke dalam dandang, kukus hingga matang. Kurang lebih 25-30 menit.
- Gonggong



Gambar 2.9 Gonggong
Sumber : www.google.com

Gonggong sendiri merupakan hewan laut (siput laut) yang bercangkang keras dan berbentuk panjang umumnya berwarna putih dengan motif garis cokelat dan abu.

Gonggong biasanya hanya direbus sebelum dimakan. Pelengkap hidangan ini adalah tusuk gigi dan saus asam pedas yang diracik khusus menggunakan perasaan air asam jawa atau jeruk sambal ditambah dengan potongan-potongan cabe rawit.

Cara memakan kuliner ini adalah dengan mencungkil daging Gonggong memakai tusuk gigi. Setelah itu baru dicocol sambal. perpaduan daging Gonggong yang lembut, lunak bersama cocolan sambal yang pedas menggigit begitu pas.

- Cincalok



Gambar 2.10 Cincalok
Sumber : www.genpi.co

Cincalok adalah makanan khas Kalimantan Barat dan juga berkembang di Kepulauan Riau ini berupa udang berukuran kecil yang proses fermentasinya terjadi dengan bantuan mikroba asam laktat. Udang yang digunakan adalah udang dari genus *Acetes*.

Proses awal produksi secara tradisional adalah pencucian udang dengan air laut, lalu udang yang telah dicuci akan dicampur dengan nasi dan garam. Campuran disimpan pada wadah tembikar dan ditutup dengan kain atau penutup tembikar. Selanjutnya campuran didiamkan selama 20 hingga 30 hari agar terfermentasi sempurna. Beberapa produsen menambahkan asam benzoat dan pewarna merah pada akhir fermentasi, namun ada juga yang menambahkan saus tomat.

- Asam Pedas



Gambar 2.11 Asam Pedas
Sumber : www.cookpad.com

Asam pedas merupakan menu khas melayu. Masakan ini menggunakan berbagai jenis ikan dan hidangan laut seperti ikan



Gambar 2.12 Ikan Sembilang
Sumber : www.genpi.co

tongkol, kakap, tuna, Ikan kembung, gurami, dan cumi-cumi sebagai bahan utama yang kemudian dibumbui dengan asam jawa, cabai, dan rempah-rempah lainnya.

Tapi masakan asam pedas Kepulauan Riau ini berbeda dari yang lain. Bahan utama yang digunakan adalah ikan sembilang. Selain ikan sembilang, bahan yang populer untuk asam pedas ini adalah ikan kakap merah.

2. Minuman

- Teh Tarik



Gambar 2.13 Teh Tarik
Sumber : www.cookidio.co.au

Teh tarik adalah minuman manis berupa campuran teh dan susu yang lazim ditemukan di daerah Asia Tenggara, khususnya Indonesia, Malaysia, dan Singapura. Teh tarik secara harfiah berarti "teh yang ditarik," karena seperti itulah yang dilakukan pengrajin teh ini di kedai *mamak* (muslim India) ketika membuat minuman teh tarik.

Proses pembuatan teh tarik ini cukup simpel tetapi membutuhkan keahlian dan kreatifitas. Teh dan susu dituangkan melalui udara antara dua cangkir, terus-menerus sampai mencapai tekstur yang kaya dan berbusa.

- Es Laksamana Mengamuk

Laksamana mengamuk adalah minuman khas dari daerah Kepulauan Riau. Minuman ini berbahan dasar buah mangga kuini yang dicampur

dengan santan dan gula. Laksamana Mengamuk banyak dijumpai saat bulan Ramadan.



Gambar 2.14 Es Laksamana Mengamuk
Sumber : www.sajiansedap.grid.co

Nama "Laksamana mengamuk" berasal dari kisah seorang laksamana yang mengamuk, yang istrinya dibawa kabur oleh pemilik kebun kuini. Karena kemarahannya, ia menghempaskan pedangnya ke segala arah dan membuat buah kuini terjatuh dari pohonnya. Warga yang melihat hal ini kemudian memungut buah-buahan yang jatuh tersebut dan membuat minuman.

- Es Air mata pengantin



Gambar 2.15 Es Air Mata Pengantin
Sumber : www.style.tribunnews.com

Es Air Mata Pengantin adalah minuman khas Indonesia yang berasal dari Riau. Dinamakan Es Air Mata Pengantin karena dulunya minuman ini biasa disajikan saat acara pernikahan maupun acara-acara lainnya yang mengandung unsur kebahagiaan. Isinya terdiri dari berbagai macam agar-agar yang kenyal dan berwarna-warni. Selain itu minuman ini juga dilengkapi dengan biji selasih, sirup, serutan es batu, serta blewah.

3. Camilan

- Luti Gendang

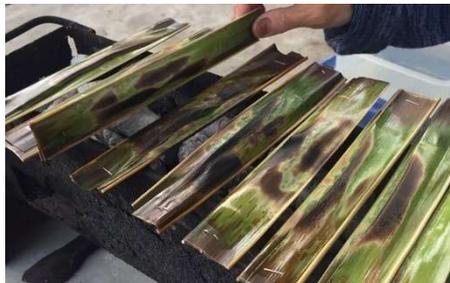


Gambar 2.16 *Luti Gendang*

Sumber : <https://aksarapers.com/luti-gendang-roti-khas-kepulauan-riau/>

Luti Gendang adalah camilan khas Kepulauan Riau. Roti ini berbentuk lonjong. Penamaan makanan ini sangat dipengaruhi oleh penduduk Tionghoa. “Luti” merupakan dialek orang Tionghoa untuk menyebut “Roti”, sedangkan “Gendang” merupakan sebutan orang Tarempa yang berarti “Digoreng”. Isi dari luti gendang ini adalah abon ikan. Untuk isian Luti Gendang, tumis bumbu khusus dengan daging ikan yang telah disuwir. Untuk kulitnya yaitu berupa roti, kita dapat mengaduk tepung terigu, susu cair, telur, gula pasir, ragi instan, dan margarin ke dalam wadah adonan dengan *mixer*. Adonan tersebut akan didiamkan sampai mengembang, kemudian diisi dengan isian lalu digoreng.

- Otak-otak



Gambar 2.17 *Otak-otak*

Sumber : www.food.detik.com

Otak-otak adalah makanan yang terbuat dari daging tenggiri cincang yang dibungkus dengan daun pisang, dipanggang, dan disajikan dengan kuah asam pedas. Di Indonesia sendiri otak-otak banyak dijumpai di Tanjungpinang dan Palembang.

Otak-otak dibuat dari ikan yang diambil dagingnya, kemudian dihaluskan dan dibumbui. Selanjutnya, daging ikan tersebut dimasukkan lagi ke dalam kulit ikan yang kemudian direbus atau dipanggang dalam balutan daun pisang. Makanan ini dapat dimakan tersendiri atau dengan saus asam pedas. Kadang-kadang dijadikan lauk untuk makan nasi.

- Lemang



Gambar 2.18 Lemang
Sumber : www.idntimes.com

Lemang adalah panganan dari beras ketan yang dimasak dalam seruas bambu, setelah sebelumnya digulung dengan selembar daun pisang. Gulungan daun bambu berisi beras ketan dicampur santan kelapa ini kemudian dimasukkan ke dalam seruas bambu lalu dibakar sampai matang. Lemang lebih nikmat disantap hangat-hangat. Cara mengonsumsi lemang berbeda-beda dari daerah ke daerah. Ada yang senang menikmatinya dengan cara manis (ditambah selai, kinca, serikaya) atau dengan cara asin (rendang, telur, dan lauk-pauk lainnya), atau ada juga yang memakannya dengan buah-buahan seperti durian.

- Epok-epok



Gambar 2.19 Epok-epok
Sumber : www.ibatam.tribunnews.com

Epok-epok adalah kue yang terbuat dari adonan tepung yang dicetak dengan cetakan khusus, dengan isian khas untuk epok-epok. Dulu, isi epok-epok biasanya adalah kentang pedas. Tetapi kini sudah banyak ditambah dengan bahan lainnya sebagai variasi citarasa. Makanan berbahan tepung dan kentang ini memang sangat mudah ditemui di tanah Melayu. Di Malaysia atau Singapura, misalnya. Kue epok-epok lebih dikenal dengan nama karipap. Sedangkan di Jawa, namanya biasa disebut pastel.

C. Melayu

Etnis Melayu merupakan etnis yang termasuk kedalam rumpun ras Austronesia. Etnis melayu bermukim di sebagian besar Malaysia, pesisir timur Sumatera, sekeliling pesisir Kalimantan, Thailand Selatan, Mindanao, Myanmar Selatan, serta pulau-pulau kecil yang terbentang sepanjang Selat Malaka dan Selat Karimata. Istilah Melayu berasal dari bahasa Sanskerta yang dikenal sebagai *Malaya*, yaitu sebuah kawasan yang dikenali sebagai daratan yang dikelilingi oleh lautan. Dalam buku Sejarah Melayu disebut bahwa Melayu adalah nama sungai di Sumatera Selatan yang mengalir disekitar bukit Si Guntang dekat Palembang. Si Guntang merupakan tempat pemunculan pertama tiga orang raja yang datang ke alam Melayu. Mereka adalah asal dari keturunan raja-raja Melayu di Palembang (Singapura, Malaka dan Johor), Minangkabau dan Tanjung Pura. (Salura, MT., MM, 2016)

Di Indonesia, jumlah Suku Melayu sekitar 3,4% dari seluruh populasi, yang sebagian besar mendiami propinsi Sumatera Utara, Riau, Kepulauan Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Bangka Belitung, dan Kalimantan Barat. Etnis Melayu Riau memiliki latar belakang sejarah, adat istiadat serta arsitektur rumah tradisional yang unik dan menarik.

Kata Melayu merupakan istilah yang meluas dan agak kabur. Istilah ini maknanya merangkumi suku bangsa serumpun di Nusantara yang pada zaman dahulu dikenali oleh orang-orang Eropa sebagai bahasa dan suku bangsa dalam perdagangan dan dan perniagaan. Masyarakat Melayu adalah orang-orang yang terkenal dan mahir dalam ilmu pelayaran dan turut terlibat dalam aktivitas perdagangan dan pertukaran barang dan kesenian dari pelbagai wilayah dunia.

Kosmologi dan Asal-muasal suku Melayu

Jika kita menelusuri sumber sejarah yang menyangkut Melayu, maka kata Melayu sudah disebut-sebut dalam catatan I-Tsing yang mengunjungi Sriwijaya pada tahun 672. Kata Melayu dipakai sebagai nama tempat yang menunjukkan Jambi sekarang. Menurut Casparis, Kerajaan Melayu ditaklukkan Sriwijaya sebelum tahun 688, sesuai dengan prasasti di Karang Berahi di tepi Sungai Merangin, yaitu cabang Sungai Batang Hari, di Hulu Sungai Jambi. (Salura, MT., MM, 2016)

Jika merujuk spekulasi Hendrik Kern (berbangsa Belanda), nenek moyang orang Melayu disebut rumpun penutur bahasa Austronesia adalah bangsa penghijrah dari Tonkin, tempat di antara utara Vietnam dan selatan China. Tonkin dianggapnya sumbu penjana manusia ke Nusantara kerana penduduk di wilayah tersebut lebih padat daripada di Nusantara. 'Bukti' yang diajukannya ialah kerana wujudnya persamaan perkataan dalam kalangan masyarakat peribumi, tumbuh-tumbuhan dan binatang di wilayah tersebut dengan di wilayah Nusantara. Robert Heine van Geldern mengatakan

penghijrahan masyarakat peribumi di Asia Tenggara itu berlaku dalam dua fasa iaitu: Kaum penghijrah pertama terdiri daripada nenek moyang Orang Asli yang menurutnya berlaku pada suatu waktu kira-kira 2,500 tahun dahulu. Beliau memberikan nama kumpulan etnik yang menurutnya penghijrah awal itu sebagai Melayu-Proto. Menurut beliau nenek moyang kumpulan etnik tersebut meliputi orang Seman (Negrito), Temiar (Senoi), Seman, Jakun, Sakai dan beberapa kelompok lagi. Sementara Kaum penghijrah kedua terdiri daripada nenek moyang orang Melayu. Menurut beliau, nenek moyang orang Melayu berhijrah ke Asia Tenggara pada suatu waktu kira-kira 1,500 tahun dahulu.

Sistem Kekerabatan

Dalam suatu kesatuan hidup setempat, terdapat bermacam-macam sebutan untuk pimpinan. Pada mulanya struktur kesatuan hidup setempat berdasarkan kesukuan, maka pemimpin adalah kepala suku atau kepala hinduk. Gelar kepala suku atau kepala hinduk ini bermacam-macam, yaitu sebagai berikut:

- Datuk, disamping menjadi kepala suku, sekaligus menjadi pimpinan territorial yang agak luas yang mencakup dan membawahi beberapa kepala suku dan hinduk-hinduk.
- Penghulu disebut juga batin, tua-tua, jenang dan monti adalah gelar untuk kepala suku dan hinduk-hinduk. Perkembangan kemudian menyebabkan pula perubahan batas territorial, kalau pada mulanya territorial mengikuti suku, yaitu dimana suku tersebut menetap, maka lingkungan tempat tinggalnya itu menjadi daerah kekuasaannya. Tetapi keadaan ini kemudian berbalik, yaitu suku yang mengikuti territorial sehingga disebut “kampung”, “rantau” atau “banjar”. Mereka yang tinggal dalam lingkungan tersebut menjadi penduduk kampung dan dengan sendirinya kampung ini mencakup beberapa kesukuan. Untuk kampung, rantau atau banjar ini diangkat seorang kepala kampung yang disebut “penghulu”.

2.1.2 Tinjauan Arsitektural Objek

Pada perancangan Pusat Wisata Kuliner Melayu meliputi beberapa sasaran untuk masyarakat setempat dan wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Berikut beberapa teori yang berkaitan dengan topik perancangan:

1. Tinjauan Arsitektural Taman

Berikut adalah definisi tentang tinjauan objek arsitektural:

A. Deskripsi tentang Pusat Wisata Kuliner

Pusat Wisata Kuliner adalah tempat berlangsungnya jual beli yang berhubungan dengan masakan atau makanan dalam satu tempat atau wilayah. Pembeli umumnya

seseorang atau rombongan dari luar kota yang melakukan perjalanan yang bersifat sementara. (Saputra, 2015)

Pusat wisata kuliner merupakan tempat berkumpulnya para pedagang yang menjualkan dagangannya terutama dalam satu kawasan. Di dalam kawasan tersebut terdapat beberapa jenis bagian atau bentuk pusat kuliner.

B. Fungsi Pusat Wisata Kuliner

Setiap kawasan atau bangunan yang akan dirancang haruslah memiliki fungsi, baik fungsi primer maupun sekunder. Beberapa fungsi di perancangan adalah sebagai berikut:

- Sebagai kawasan wisata hiburan dan kuliner bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.
- Sebagai penunjang perekonomian masyarakat sekitar terutama masyarakat kota Tanjungpinang.
- Sebagai *landmark* kepariwisataan untuk pariwisata kota Tanjungpinang.

C. Persyaratan Pusat Wisata Kuliner

Merujuk kepada peraturan pemerintah melalui Undang-Undang Republik Indonesia nomor 9 tahun 1990. tentang kepariwisataan pasal 6, (Kepariwisataan, 1990) yaitu:

Pembangunan obyek dan daya tarik wisata dilakukan dengan memperhatikan :

- a. kemampuan untuk mendorong peningkatan perkembangan kehidupan ekonomi dan social budaya.
- b. Nilai - nilai agama, adat - istiadat, serta pandangan dan nilai - nilai yang hidup dalam masyarakat.
- c. Kelestarian budaya dan mutu lingkungan hidup.
- d. Kelangsungan usaha pariwisata itu sendiri.

Peraturan pemerintah melalui Undang-Undang Republik Indonesia nomor 9 tahun 1990 tentang kepariwisataan pasal 16:

Pengusahaan obyek dan daya tarik wisata dikelompokkan kedalam :

- a. pengusahaan obyek dan daya tarik wisata alam.
- b. pengusahaan obyek dan daya tarik wisata budaya.
- c. pengusahaan obyek dan daya tarik wisata minat khusus.

Dan Peraturan pemerintah melalui Undang-Undang Republik Indonesia nomor 9 tahun 1990 tentang kepariwisataan pasal 23:

Usaha sarana pariwisata dapat berupa jenis - jenis usaha :

- a. penyediaan akomodasi.

- b. penyediaan makan dan minum.
- c. penyediaan angkutan wisata.
- d. penyediaan sarana wisata tirta.
- e. kawasan pariwisata.

Dalam pembangunan fasilitas kepariwisataan terutama taman rekreasi, perlu memperhatikan berbagai peraturan perundang-undangan. Tujuannya agar fasilitas yang dibangun dapat sesuai dengan yang telah dipaparkan pada pasal 6. Fasilitas-fasilitas ini pun selain sebagai wahana hiburan juga dapat menjadi *landmark* untuk Kawasan sekitarnya.

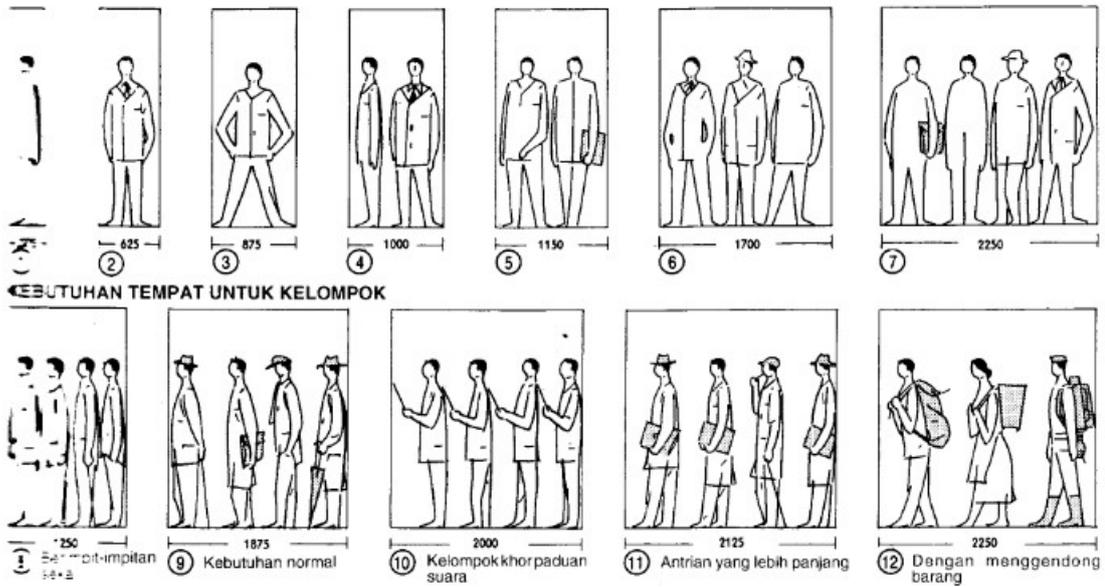
Fasilitas yang ditetapkan diatur melalui kegunaannya dan studi preseden. Fasilitas yang membedakan antara preseden dan rancangan adalah adanya *Playground*. Penyediaan *Playground* bertujuan agar pusat wisata kuliner menjadi kawasan yang ramah anak selain sebagai kawasan kuliner. Berikut ini adalah beberapa fasilitas-fasilitas yang akan diterapkan dalam Pusat Wisata Kuliner Melayu:

Plaza

Plaza umum adalah fasilitas komunitas yang melayani berbagai pengguna termasuk membangun penyewa dan pengunjung serta anggota masyarakat. Jenis ruang ini dapat berfungsi sebagai titik kedatangan lokasi pejalan kaki, rumah untuk seni publik, pengaturan untuk rekreasi dan relaksasi, dan fitur keamanan yang tidak mencolok untuk bangunan profil tinggi. (Greenbaum, 2016)

Beberapa poin standar dalam mendesain plaza ialah sebagai berikut:

- Aksesibilitas, meliputi akses menuju fasilitas dan rute (sirkulasi)



Gambar 2.20 Standar ukuran manusia

Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data First Edition*, hal. 27

- Estetika, meliputi penggunaan material, fasilitas air atau skulptur



Gambar 2.3 Penggunaan material, air dan monumen

Sumber : www.archdaily.com

- Efisiensi biaya, meliputi biaya perawatan dan ketahanan material
- Fungsional, meliputi penerangan, furnitur *outdoor*, tempat duduk, dll

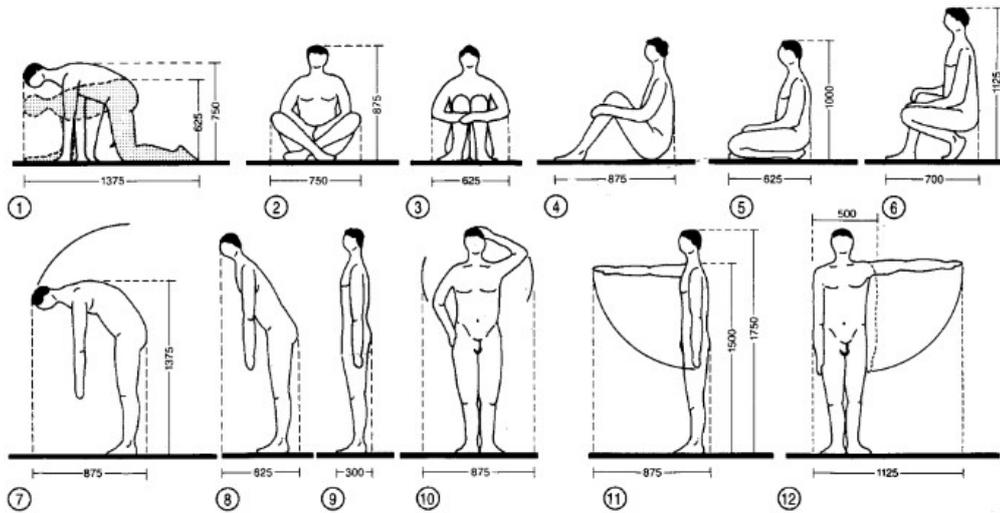
Penyinaran global (langit yang terang)	maksimum	100.000 lx
Penyinaran global (langit yang berawan)	maksimum	20.000 lx
Melihat yang optimal		2000 lx
Minimum pada tempat kerja		200 lx
Penerangan orientasi		20 lx
Penerangan jalan		10 lx
Penerangan oleh cahaya bulan		0,2 lx

Gambar 2.4 Nilai umum iluminasi (lux)

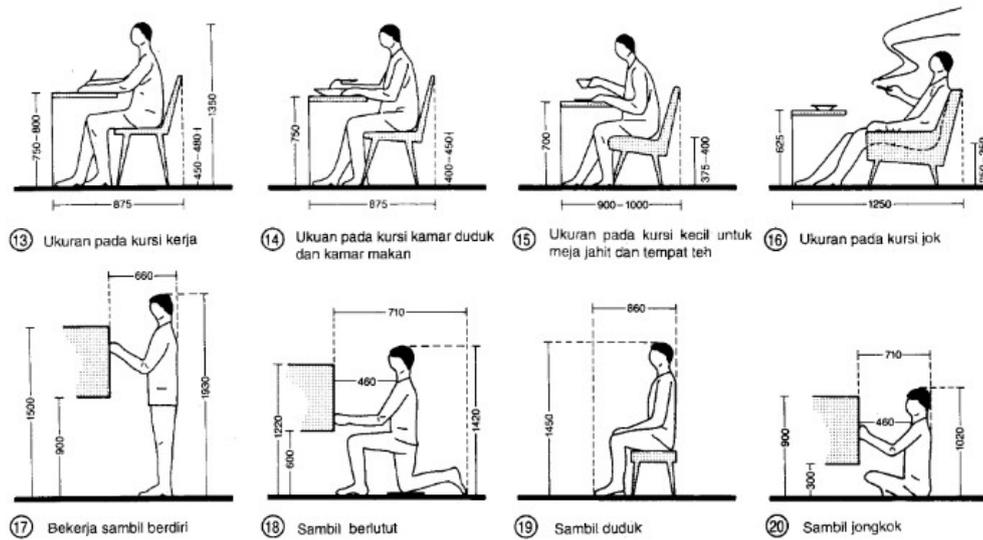
Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data First Edition*, hal. 128

Tinggi ruang	Kuat penerangan nominal	Ruang	A ≤ 100 W	A > 100 W	PAR 38	PAR 56	R	QT ≤ 250 W	QT > 250 W	QT - LV	QR - CB - LV	QR - LV	T	TC	TC - D	TC - L	HME ≤ 80 W	HME > 80 W	HSE	HST	HIT - DE ≤ 70 W	HIT - DE > 70 W	HIT ≤ 70 W	HIT > 70 W	HIE
			Sampai 200 Lux	Garasi taman, ruang pengepakan																					
		Ruang damping																							
		Bengkel																							
		Ruang makan																							
		Ruang tunggu																							

Gambar 2.21 Nilai umum iluminasi pada plaza/taman (lux)
 Sumber : Ernst and Peter Neufert, Architect's Data First Edition, hal. 130



Gambar 2.6 Ukuran manusia ketika bersila dan berdiri
 Sumber : Ernst and Peter Neufert, Architect's Data First Edition, hal. 26



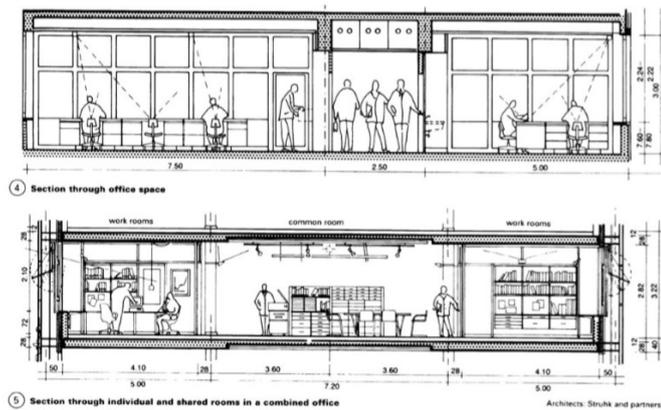
Gambar 2.22 Ukuran manusia ketika duduk dan berdiri
 Sumber : Ernst and Peter Neufert, Architect's Data First Edition, hal. 26

- Produktivitas, dapat meningkatkan produktivitas pekerja dan warga sekitar
- Keamanan, meliputi penggunaan bollard dan penataan sistem drainase

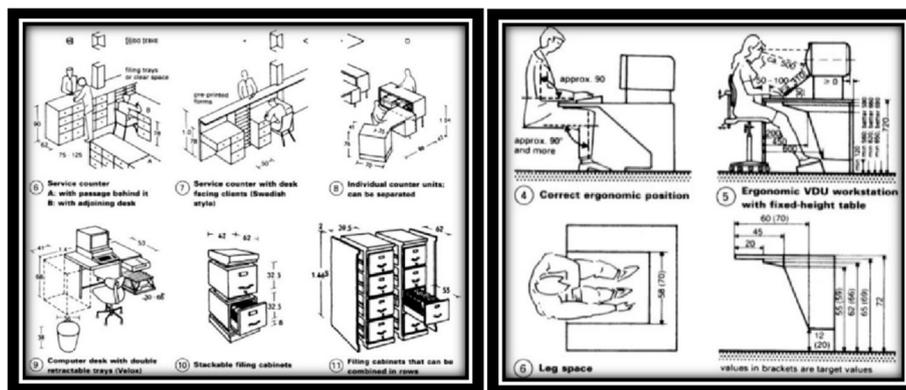
- *Sustainable*, seperti dapat mengikuti perencanaan tata kawasan sekitar, penanganan *stormwater*, dan konservasi air untuk musim kemarau.

Management Center

Management Center merupakan pusat pengelolaan, pengawasan dan pemeliharaan untuk bangunan dengan skala luasan besar. Setiap taman terbangun diharuskan memiliki management center. Agar pusat wisata yang telah terbangun tidak dibiarkan terbengkalai tanpa pengawasan dan perawatan.



Gambar 2.23 Standar ruang kantor
 Sumber : *Ernst and Peter Neufert, Architect's Data Third Edition*, hal. 345



Gambar 2.24 Standar ruang management
 Sumber : *Ernst and Peter Neufert, Architect's Data Second Edition*, hal.

Gazebo Area

Gazebo adalah sebuah bangunan permanen atau semi permanen yang diletakkan di taman atau di atas kolam. Adapun fungsi Gazebo untuk sekedar santai atau duduk istirahat sambil menikmati kenindahan pemandangan sekitarnya.

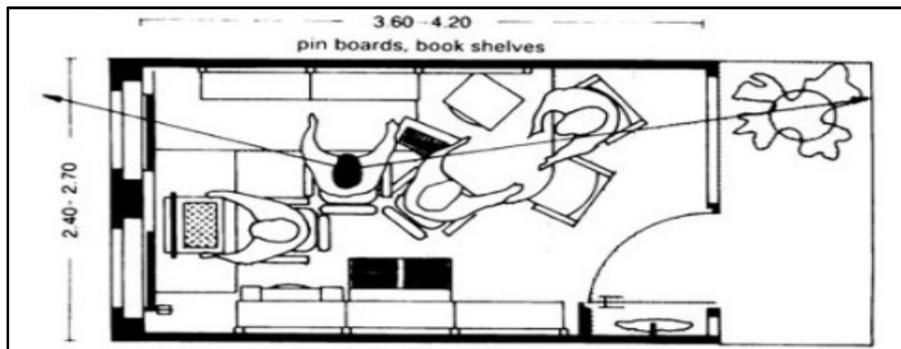
Tabel 2.1 Kapasitas Gazebo

Nama Komponen	Dimensi	Keterangan	Sumber
Kapasitas 20 orang	1,4 m ² x 20 x 20%	Tempat untuk menikmati Kawasan sekitar atau menikmati kuliner.	Asumsi
TOTAL			33 m ² /gazebo

Sumber: Hasil Analisa Pribadi

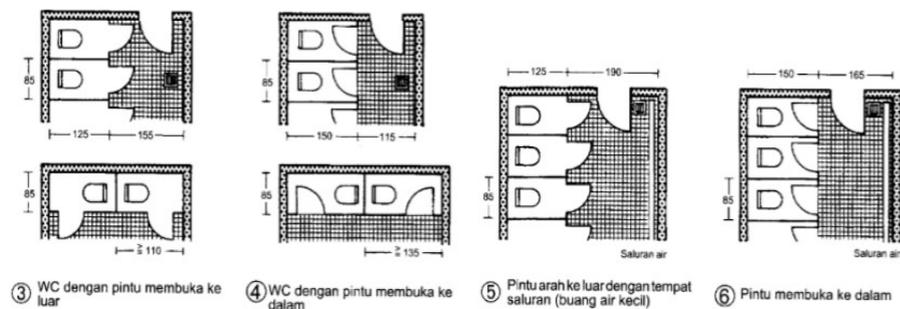
WC/ Toilet

Kamar mandi merupakan hal terpenting yang harus ada untuk perancangan ini. Berikut ini adalah beberapa standar-standar kamar mandi.



Gambar 2.25 Standar ruang kecil

Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data Third Edition*, hal. 345



③ WC dengan pintu membuka ke luar ④ WC dengan pintu membuka ke dalam ⑤ Pintu arah ke luar dengan tempat saluran (buang air kecil) ⑥ Pintu membuka ke dalam

Gambar 2.26 Standar ukuran toilet atau kamar mandi

Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data Second Edition*, hal. 67

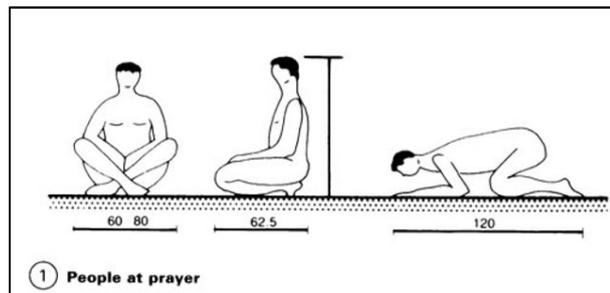
Dari gambar tersebut dapat ditentukan untuk pemakaian standar luasan toilet untuk digunakan yakni 8,4 m² untuk masing-masing toilet.

Mushalla

Mushalla pada perancangan ini terbagi menjadi beberapa bagian seperti, area sholat, serambi, tempat wudhu, kamar mandi, dan gudang. Lebih jelasnya bagian-bagian ruang pada mushalla ini maka akan dijelaskan seperti berikut:

A. Ruang Sholat

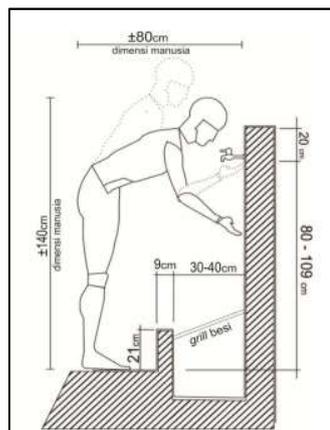
Ruang sholat merupakan ruang persegi panjang yang menghadap ke arah kiblat dengan kapasitas 80-100 orang.



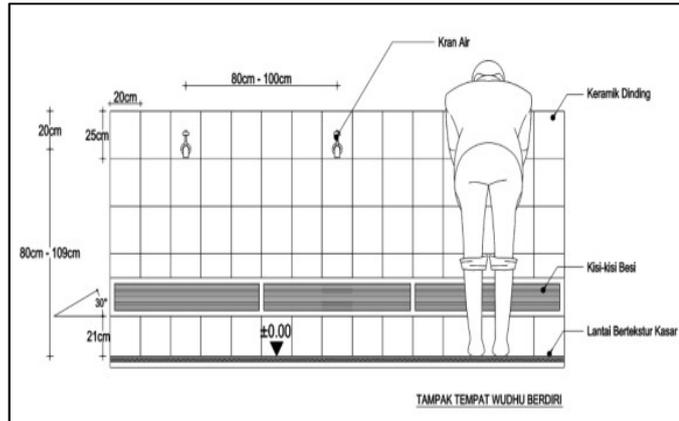
Gambar 2.27 Dimensi orang sholat
Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data Third Edition*, hal. 585

B. Tempat wudhu

Tempat wudhu berfungsi sebagai ruang untuk membersihkan diri dari hadas kecil. Kapasitas yang ditargetkan berjumlah 10 orang dengan variasi tempat duduk pada beberapa lokasi wudhu (Ir. Suparwoko, 2014).



Gambar 2.28 Dimensi tempat wudhu tampak samping
Sumber : Buku Standar Perancangan Tempat Wudhu dan Tata Ruang Masjid, hal. 6

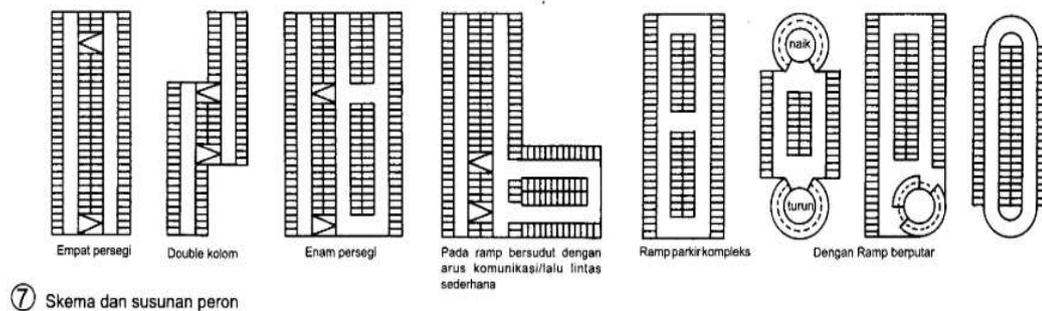


Gambar 2.29 Dimensi tempat wudhu
Sumber : Buku Standar Perancangan Tempat Wudhu dan Tata Ruang Masjid, hal. 9

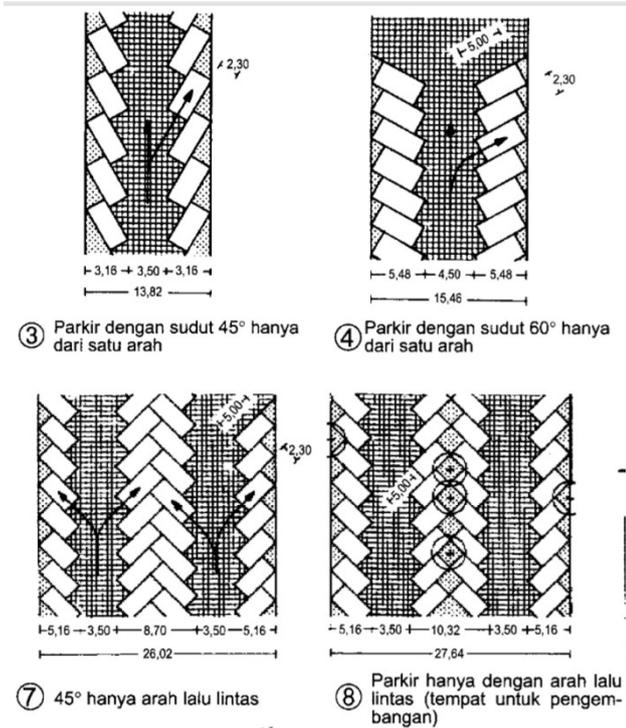
Parking Area

Area parkir digunakan untuk parkir bus, mobil pribadi, sepeda motor besar atupun sepeda motor yang standar. Zonasi parkir dibedakan sesuai jenis kendaraan agar memudahkan sirkulasi pada area parkir dan dapat menciptakan kenyamanan bagi pengunjung. Untuk membantu pengelolaan parkir dapat menggunakan rambu sebagai alat orientasi pengunjung.

Tempat parkir pada umumnya dibatasi oleh garis warna putih atau kuning yang terletak di samping atau di depan dengan lebar 12-20 cm. posisinya ditinggikan terhadap dinding 1,0 meter agar tampak atau dapat dilihat dengan baik. Sebagai pembatas juga diberi bentuk gelembug menonjol. Dengan demikian kurang lebih 50-60 cm, lebar 20 cm dan tinggi 10 cm, merupakan ketetapan penyusunan terhadap dinding atau pada pembatas dek tempat parkir utuk penghalang benturan. Berikut gambar tempat parkir menurut data arsitek (Neufert, 2002).



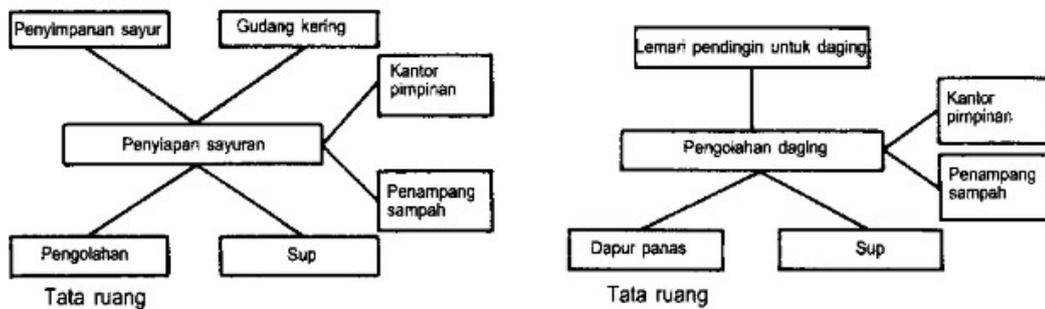
Gambar 2.30 Susunan Peron Parkir
Sumber : Ernst and Peter Neufert, Architect's Data Second Edition, hal. 105



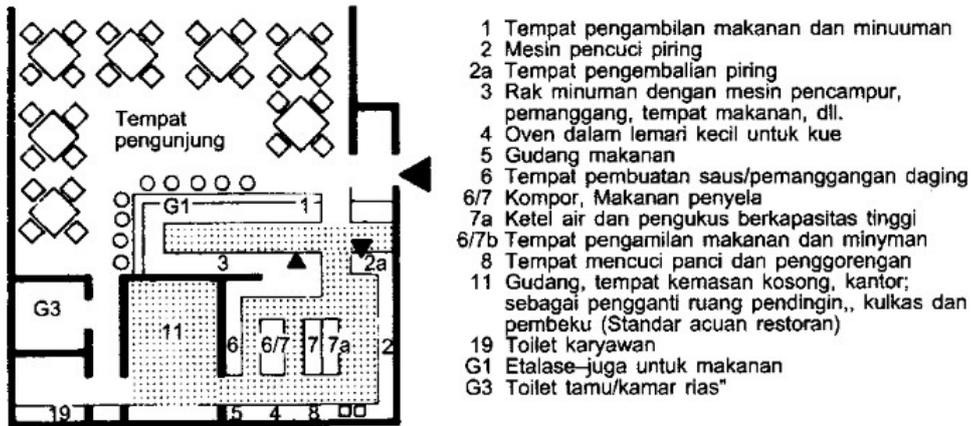
Gambar 2.31 Tempat parkir mobil
 Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data* Second Edition, hal. 105

Restaurant & Cafe

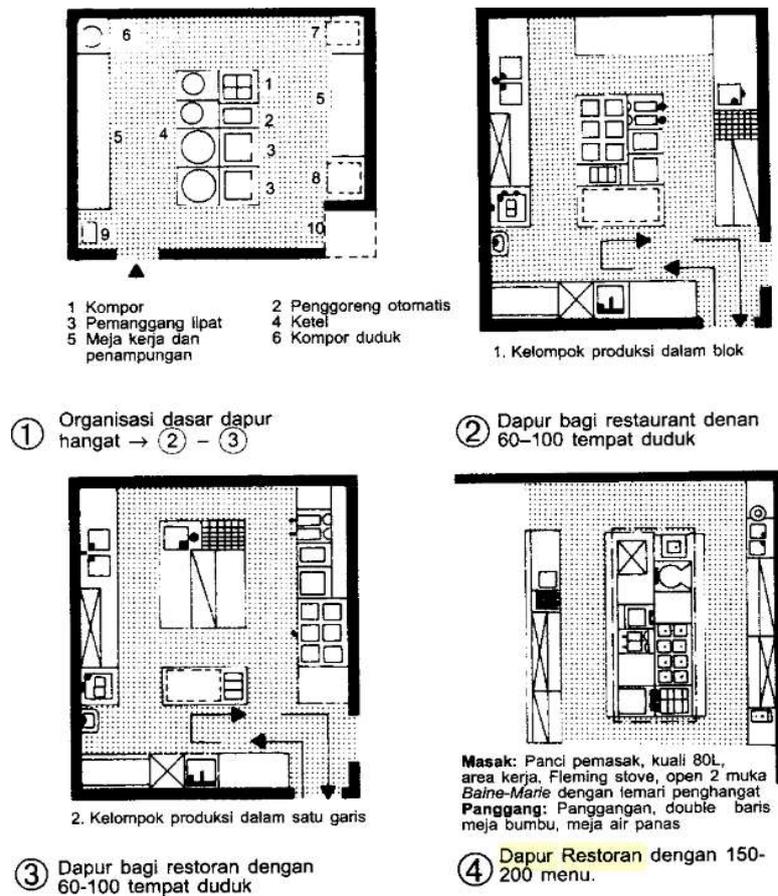
Restaurant & Café merupakan suatu area yang memberikan pelayanan berupa kuliner. Beberapa restoran tidak hanya menyediakan ruang *indoor* tetapi juga menyediakan area *outdoor*. Perbedaan antara café dan restoran terdapat pada menu dan fungsinya. Restoran biasanya berfungsi sebagai tempat untuk makan dan minum saja, tetapi café memiliki fungsi lebih bisa menjadi *co-working space* dan lainnya.



Gambar 2.32 Tata Ruang Dapur Restaurant & Café
 Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data* Second Edition, hal. 122



Gambar 2.33 Tata Ruang Dapur Restaurant & Café
 Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data Second Edition*, hal. 122

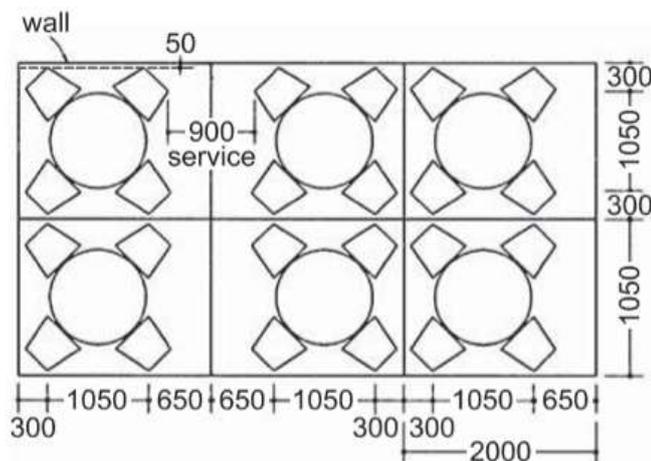


Gambar 2.34 Tata Ruang Dapur Restaurant & Café
 Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data Second Edition*, hal. 125

Ukuran Restoran Jumlah kursi	kecil hingga 100	sedang hingga 250	besar hingga 250
Penyeragaman barang	0,06–0,08	0,05–0,07	0,04–0,06
Ruang untuk kemasan kosong	0,05–0,07	0,05–0,07	0,04–0,06
Limbah/sampah	0,04–0,06	0,04–0,06	0,03–0,05
Kantor kepala gudang	–	–	0,02–0,03
Bongkar/Muat	0,15–0,21	0,14–0,20	0,13–0,20
Ruang pendingin	penyimpanan	0,03–0,04	0,02–0,04
Ruang pendingin daging	berbentuk	0,05–0,06	0,03–0,05
Ruang pendingin produk susu	lemari/kamar	0,03–0,04	0,02–0,03
Ruang pembeku	–	–	0,03–0,05
Ruang pendingin sayur dan buah	penyimpanan	0,04–0,05	0,03–0,04
Ruang pendingin lain (makanan kecil/kue dingin)	berbentuk lemari/kamar	0,03–0,04	0,02–0,03
Penyimpanan makanan tanpa pendingin	0,04–0,08	0,16–0,23	0,15–0,24
Gudang untuk bahan/makanan kering	0,13–0,15	0,12–0,14	0,10–0,12
Gudang sayur	0,08–0,10	0,06–0,08	0,03–0,06
Stok harian	0,04–0,06	0,03–0,04	0,02–0,03
Penyimpanan makanan tanpa pendingin	0,25–0,31	0,21–0,26	0,16–0,21
Praproses sayuran	0,08–0,10	0,05–0,08	0,04–0,06
Praproses daging	0,06–0,08	0,04–0,07	0,03–0,05
Dapur hangat	0,26–0,33	0,19–0,24	0,15–0,21
Dapur dingin	0,13–0,15	0,09–0,12	0,07–0,11
Pembuatan kue	–	0,07–0,10	0,06–0,09
Pencucian wadah	0,05–0,08	0,04–0,06	0,03–0,05
Kantor kepala dapur	0,03–0,05	0,02–0,03	0,02–0,03
Perengkapan dapur	0,060–0,80	0,50–0,70	0,40–0,60
Pencucian piring	0,10–0,12	0,06–0,11	0,06–0,10
Penyajian/Kantor pelayan	0,06–0,08	0,06–0,10	0,10–0,15
Toilet dan kamar mandi karyawan	0,40–0,50	0,30–0,40	0,26–0,30
= Jumlah	1,60–2,10	1,50–2,00	1,30–1,80

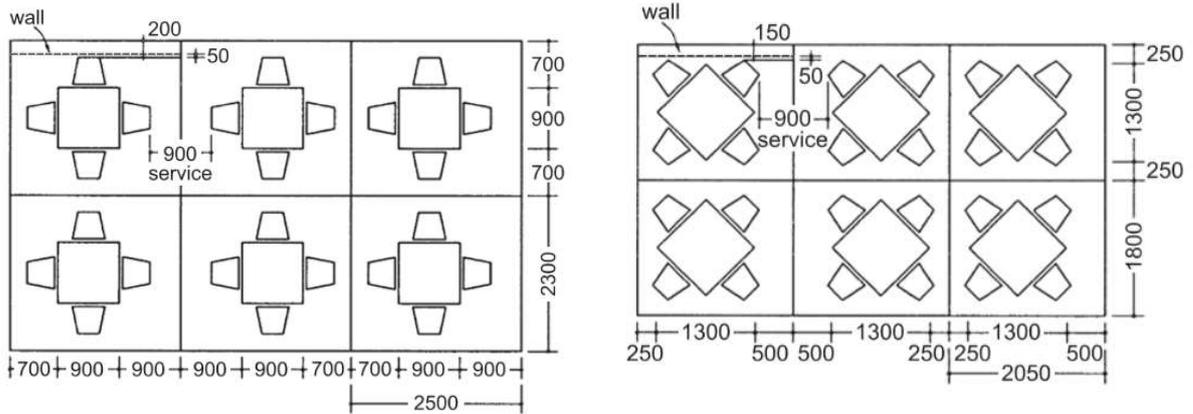
Gambar 2.35 Luas area dapur (dalam m²/kursi)

Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data Second Edition*, hal. 123

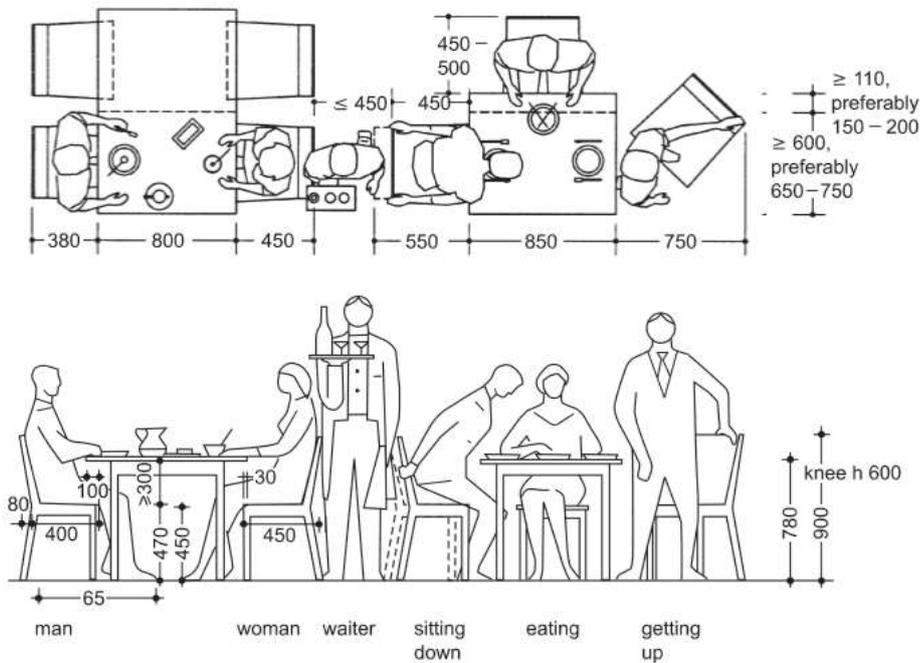


Gambar 2.36 Standar Meja Restaurant & Café

Sumber : *Metric Handbook, Planning and Design Data*, 34-4



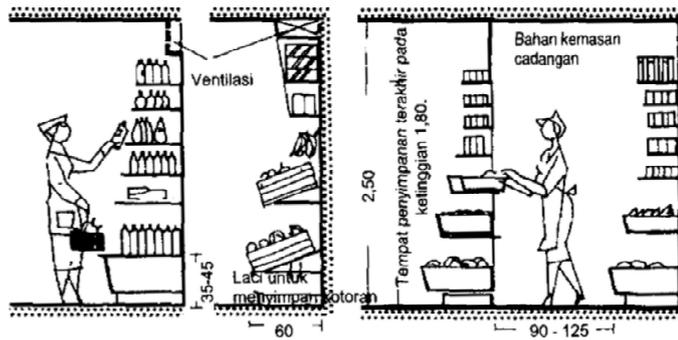
Gambar 2.37 Standar Meja Restaurant & Café
 Sumber : *Metric Handbook, Planning and Design Data*, 34-4



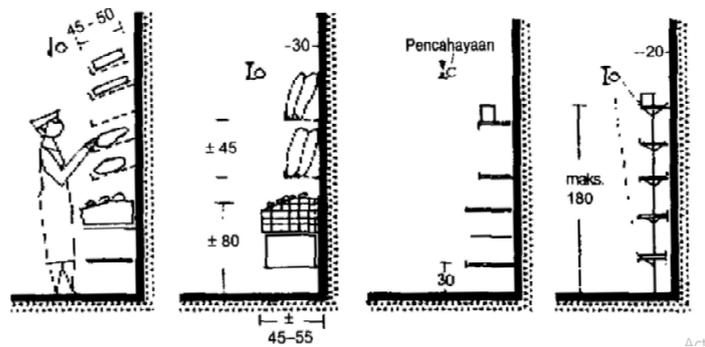
Gambar 2.38 Standar Meja Restaurant & Café
 Sumber : *Metric Handbook, Planning and Design Data*, 34-6

Kios/ Stall

Kios/ *Stall* merupakan satu pengertian yang sama. Keduanya berfungsi sebagai tempat untuk menjajakan, menjual dan mempromosikan produk. Biasanya kios atau *stall* bersifat terbuka dan berada di area *outdoor* dengan bukaan lebar.



Gambar 2.39 Rak pada retail/toko
 Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data Second Edition*, hal. 37



Gambar 2.40 Standart tinggi Rak pada retail/toko
 Sumber : Ernst and Peter Neufert, *Architect's Data Second Edition*, hal. 37

Playground

Taman bermain merupakan area yang berfungsi sebagai tempat bermain, khususnya untuk usia balita hingga anak-anak. Terdapat aspek perkembangan anak yang saling berkaitan dan dapat dijadikan sebagai panduan (Papilia & Olds, 1993), yaitu:

- Perkembangan fisik, meliputi pertumbuhan dan perubahan fisik dan motorik. Pada usia ini, anak mulai melakukan segala sesuatu sendiri dan kemampuan diri.
- Perkembangan intelektual, anak mulai belajar untuk mengenal dan mengingat benda yang ada di sekitarnya.
- Perkembangan kepribadian dan sosial, anak mulai belajar saling menghargai satu sama lain, berkomunikasi, dan mengungkapkan pikiran dan emosinya kepada temannya.

Beberapa standart yang harus diperhatikan dalam mendesain taman bermain untuk anak adalah:

- Memiliki penutup tanah yang lembut
- Sirkulasi bermain yang luas
- Jarak aman perletakan wahana
- Menghindari bentukan sudut

- Aman dari jalur parkir
- Pembagian wahana sesuai umur
- Pembagian zonasi sesuai kegiatan
(Darmawan et al., 2016)

2.1.3 Tinjauan Pengguna (*Users*)

Pada tinjauan pengguna (*users*), dibutuhkan klasifikasi sesuai dengan fungsi dari perancangan. Berdasarkan atas proses tinjauan-tinjauan sebelumnya, beberapa fungsi tersebut adalah fungsi primer, sekunder dan penunjang. Berikut penjelasannya

Fungsi utama dari perancangan pusat wisata kuliner Melayu ini adalah sebagai *landmark* baru bagi wajah kota dan dapat meningkatkan pendapatan kota melalui sektor pariwisata, yang sejatinya termasuk dalam target kota Tanjungpinang. Penggunaanya antara lain sebagai berikut:

1. Wisatawan

Wisatawan adalah orang yang datang untuk menikmati fasilitas yang disediakan. Wisatawan terbagi menjadi 2:

- a. Wisatawan Mancanegara
- b. Wisatawan Domestik

2. Komunitas penikmat kuliner

Komunitas penikmat kuliner merupakan sekumpulan orang yang menikmati jasa kuliner di tempat.

3. Pengelola

Pengelola adalah orang yang bertanggungjawab dalam penyelenggaraan dan penggerak dari kawasan wisata. Akan tetapi pengelola bekerja di belakang panggung. Pengelola merupakan inti penggerak dari segala aktivitas yang ada di pusat wisata kuliner Melayu. Penjelasan sebagai berikut:

- a. Kepala Pengurus
- b. Bagian Administrasi
- c. Bagian Bendahara/Keuangan
- d. Bagian Sarana dan Prasarana
- e. Bagian Humas dan Publikasi
- f. Bagian Pemasaran
- g. Bagian Dana dan Usaha

4. Staff & Karyawan

Staff dan karyawan adalah pelaku kegiatan yang berada di lapangan yang berfungsi sebagai pengawas dan penggerak kegiatan di lapangan. Penjelasan sebagai berikut:

- a. Staff resepsionis

- b. Staff *lifeguard*
- c. Staff *landscape*
- d. Staff kebersihan bangunan
- e. Staf MEP
- f. Staff Kuliner & Kios
- g. Staff Keamanan dan Ketertiban
- h. Staff Kesehatan

2.1.4 Studi Preseden berdasarkan Objek

A. *Trump Cadde*, Turki



Gambar 2.41 *Trump Cadde*, Turkey

Sumber: <https://www.archdaily.com/494695/trump-cadde-gad>

Architects	: GAD
Area	: 1040.0 m ²
Year	: 2014
Photographs	: Alp Eren
Landscape Project	: GAD
Site Area	: 2.100 m ²
Construction Type	: Steel construction + lightweight construction
Commercial	: 25 units, 2 floors, recreational rooftop, parking (underground)

Trump Cadde adalah sebuah kawasan komersil yang berada dekat dengan *Trump Tower*, *Mecidiyeköy*, *Istanbul*, Republik Turki. Kawasan ini merupakan area *food court*,

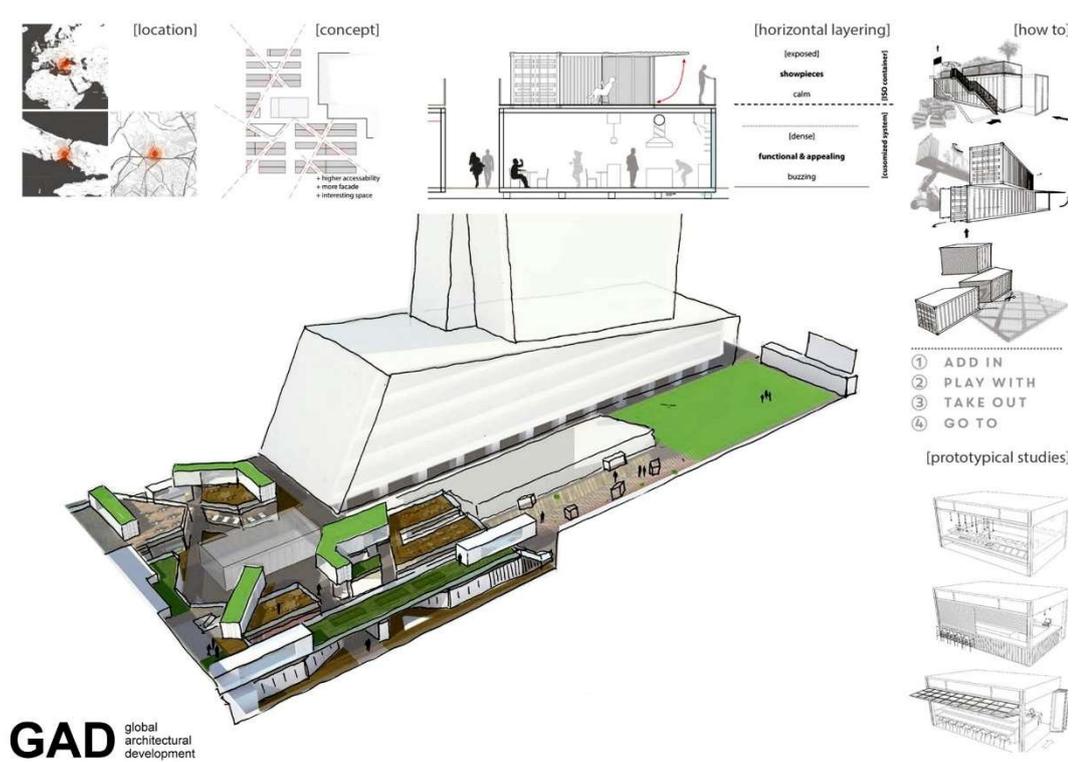
bar, restoran dan plaza. Kawasan ini dirancang oleh konsultan arsitek GAD (*Global Architectural Development*).

Keunikan dari bangunan ini adalah konsepnya yang sustainable. Terdapat 3 prinsip yang digunakan:

Tabel 2.2 Prinsip dan penerapannya pada bangunan

<i>Higher Accessibility</i>	Potongan selang-silang pada kontainer memberikan akses yang banyak menuju kawasan
<i>More Façade</i>	Potongan untuk akses menjadikan model fasad pada kontainer dan warna-warni bermacam
<i>Interesting Place</i>	Pengaplikasian material <i>re-use</i> seperti kontainer menjadikan lokasi menarik dikunjungi.

Sumber: <https://www.archdaily.com/494695/trump-cadde-gad>



Gambar 2.42 Konsep dan Prinsip

Sumber: <https://www.archdaily.com/494695/trump-cadde-gad>

Terdapat 8 modul kontainer yang digunakan sebagai retail pada kawasan. Total modul yang dipasang di kawasan adalah 25 unit. Kawasan ini memiliki 2 lantai. Lantai satu berfungsi sebagai kawasan komersil seperti retail dan food court, untuk lantai 2 lebih difokuskan pada plaza dan taman kecil.



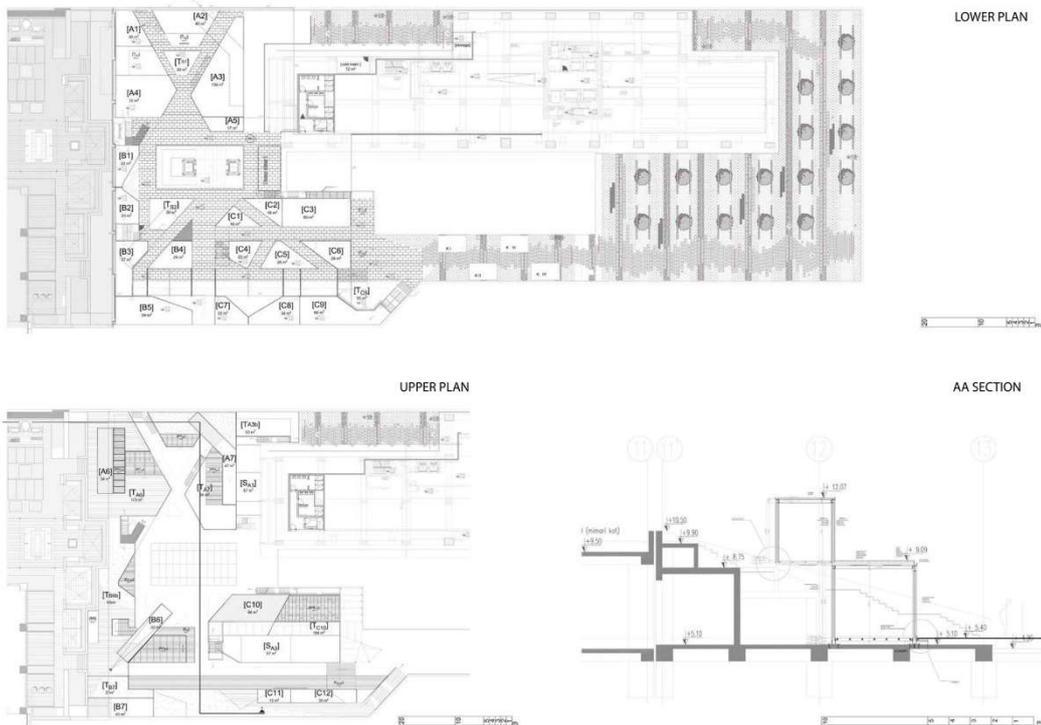
Gambar 2.43 Lantai 1 dan Lantai 2

Sumber: <https://www.archdaily.com/494695/trump-cadde-gad>

Tabel 2.3 Fasilitas per lantai

Lower Level	18 shops, restaurant, plaza
Upper Level	5 restaurants and terraces, green area

Sumber: <https://www.archdaily.com/494695/trump-cadde-gad>



GAD global architectural development

Gambar 2.44 Denah dan Potongan

Sumber: <https://www.archdaily.com/494695/trump-cadde-gad>

2.2 Tinjauan Pendekatan

Agar dapat lebih memahami maksud dari perancangan ini, penulis akan mendeskripsikan dari awal pengertian dan definisi tentang pendekatan.

2.2.1 Definisi Pendekatan

Regionalism/ Vernacularism

Secara historis, istilah regional dan vernakular sebenarnya dapat disamakan. Akar linguistik dari istilah vernakular yaitu *vernaculus* merupakan bahasa Latin, merujuk pada bahasa atau dialek setempat, terutama bentuk lisan normalnya. Pola-pola ini menunjukkan pola bicara yang umum digunakan, diakui, dan dipahami karakteristik lokal tertentu. Inilah yang disebut oleh sosiolog Dell Hymes sebaga ‘etnografi berbicara’ (Heath, 2009)

Regionalisme adalah suatu pembaharuan terhadap tradisi yang melingkup pada aspek ragawi dan tanragawi. Dalam kearsitekturan, keduanya dapat dikaitkan menjadi satu kesatuan. Ragawi meliputi bentuk, wujud visual, oranamentasi, detail dan tata letak. Sedangkan tanragawi dapat berupa konsep, nilai, prinsip, esensi, filosofi dan segala hal yang menjiwai kearsitekturan.

Secara umum, perbedaan ini berlaku untuk bangunan-bangunan dan lanskap-lanskap vernakular juga. Bangunan dan aturan-aturan vernakular berbeda secara regional, representatif regional, dan dipahami secara regional. Menurut William “Lim” SW (1998), Beberapa strategi tersebut Menghasilkan 4 konsep arsitektur vernakular kontemporer, yakni:

- “Reinvigorating tradition” - “evoking the vernacular by way of Genuine reinvigoration of traditional craft wisdom”.
- “Reinventing tradition” - “the search for new paradigms”.
- “Extending tradition” - “using the vernacular in a modified manner”.
- “Reinterpreting tradition” - “the use of contemporary idioms to Transform traditional formal devices in “refreshing ways”.

Dalam penjelasan selanjutnya, penulis lebih mendetailkan kepada pendekatan *re-interpreting tradition* yang telah dipilih menyesuaikan pada permasalahan dan isu yang telah ditetapkan.

Re-interpreting Tradition

Re-interpreting Tradition adalah menginterpretasikan kembali nilai-nilai tradisi dengan mentransformasikan makna yang terkandung didalam tradisi ataupun kebudayaan pada bangunan. Konsep *re-interpreting tradition* lebih mengambil pada nilai-nilai kebudayaan dan tradisi pada arsitektur vernakular dibandingkan bentuk fisik (Williams, 1998).

Dari uraian diatas, pendekatan arsitektur *Re-interpreting Tradition* memiliki beberapa prinsip dasar, yaitu:

Tabel 2.4 Prinsip-prinsip utama *Re-interpreting Tradition*

<i>Re-interpreting Tradition</i>	Prinsip	Keterangan
Mengonfigurasi ulang terhadap elemen-elemen ruang pada arsitektur nusantara, dengan konsep keseimbangan yang lebih modern, menginterpretasikan nilai-nilai yang berkembang dalam arsitektur nusantara	Reinterpretasi	Penafsiran ulang suatu objek melalui makna-makna atau prinsip yang dikaji sehingga menghasilkan suatu rancangan yang memiliki filosofi
	Kombinasi	Penggabungan atau titik temu dari sebuah perbedaan kesenjangan dimensi waktu dengan mengikuti setiap perkembangan itu sendiri
	Transformasi	Pergerakan bentuk yang berkembang dengan memiliki kesenjangan dari bentuk sebelumnya

Sumber: (Beng & Lim, 1998)

Pemilihan pendekatan yang akan digunakan pada perancangan ini dianggap sesuai oleh penulis. Dengan menerapkan pendekatan *re-interpreting tradition* pada perancangan pusat wisata kuliner Melayu dapat menginterpretasikan ulang nilai-nilai yang terdapat pada arsitektur Melayu ke dalam rancangan. Hasil dapat berupa pengasingan bentuk dimana nilai-nilai tradisi melayu itu ada tetapi tidak tampak (Beng and Lim, 1998).

2.2.2 Studi Preseden berdasarkan Pendekatan

A. Masjid Raya Sumatera Barat



Gambar 2.45 Masjid Raya Sumatera Barat
Sumber: www.google.com

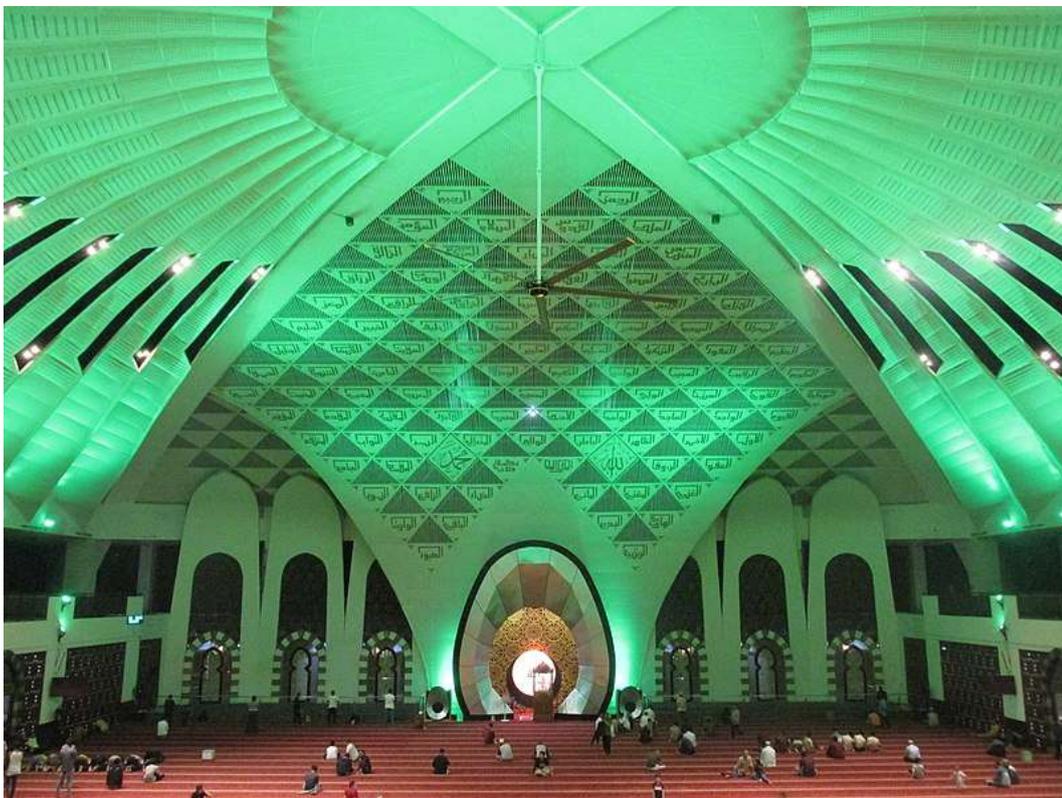
Masjid Raya “Mahligai Minangkabau” adalah masjid terbesar di Sumatra Barat yang terletak di Jalan Khatib Sulaiman, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang. Diawali peletakan batu pertama pada 21 Desember 2007, pembangunannya



Gambar 2.46 Kolom-kolom pada masjid raya Sumatera Barat
Sumber: www.google.com

tuntas pada 4 Januari 2019 dengan total biaya sekitar Rp325-330 miliar, sebagian besar menggunakan dana APBD Sumatra Barat. Pengerjaannya dilakukan secara bertahap karena keterbatasan anggaran dari provinsi.

Masjid Raya Sumatra Barat menampilkan arsitektur modern yang tak identik dengan kubah. Atap bangunan menggambarkan bentuk bentangan kain yang digunakan untuk mengusung batu Hajar Aswad. Ketika empat kabilah suku Quraisy di Mekkah berselisih pendapat mengenai siapa yang berhak memindahkan batu Hajar Aswad ke tempat semula setelah renovasi Ka'bah, Nabi Muhammad memutuskan meletakkan batu Hajar Aswad di atas selembur kain sehingga dapat diusung bersama oleh perwakilan dari setiap kabilah dengan memegang masing-masing sudut kain.



Gambar 2.47 Interior pada masjid raya Sumatera Barat
Sumber: www.google.com

Bangunan utama Masjid Raya Sumatra Barat memiliki denah dasar seluas 4.430 meter persegi. Konstruksi bangunan dirancang menyikapi kondisi geografis Sumatra Barat yang beberapa kali diguncang gempa berkekuatan besar. Masjid ini ditopang oleh 631 tiang pancang dengan fondasi poer berdiameter 1,7 meter pada kedalaman 7,7 meter. Dengan kondisi topografi yang masih dalam keadaan rawa, kedalaman setiap fondasi tidak dipatok karena menyesuaikan titik jenuh tanah tanah.

Ruang utama yang dipergunakan sebagai tempat salat terletak di lantai atas berupa ruang lepas. Lantai atas dengan elevasi tujuh meter terhubung ke permukaan



Gambar 2.48 Ornementasi pada masjid raya Sumatera Barat
 Sumber: www.google.com

jalan melalui ramp, teras terbuka yang melandai ke jalan. Dengan luas 4.430 meter persegi, lantai atas diperkirakan dapat menampung 5.000-6.000 jemaah. Adapun lantai dua berupa mezanin berbentuk leter U memiliki luas 1.832 meter persegi.

Konstruksi rangka atap menggunakan pipa baja. Gaya vertikal beban atap didistribusikan oleh empat kolom beton miring setinggi 47 meter dan dua balok beton lengkung yang mempertemukan kolom beton miring secara diagonal. Setiap kolom miring ditancapkan ke dalam tanah dengan kedalaman 21 meter, memiliki fondasi tiang bor sebanyak 24 titik dengan diameter 80 centimeter. Pekerjaan kolom miring melewati 13 tahap pengecoran selama 108 hari dengan memperhatikan titik koordinat yang tepat.

Masjid Raya Sumatra Barat membutuhkan biaya yang besar untuk perawatan dan operasional, meliputi mekanikal, perawatan kontruksi, dan petugas, dengan total kebutuhan dana Rp4,2 miliar per tahun.

Tabel 2.5 Hasil pengkajian objek dengan prinsip tema

Prinsip Tema	Penerapan Tema	Kelebihan	Kekurangan
Prinsip ditekankan dengan mengakomodasi aspek vernacular yang dituangkan dengan cara baru.	Bentuk bangunan mengambil dari bentuk atap rumah tradisional Minang yang di padukan dengan nilai-nilai sorban Rosulullah ketika meletakkan hajar aswad untuk menitik beratkan pada konsep kebersamaan	prinsip yang ditekankan menghasilkan bentuk yang sangat kontemporer dengan perpaduan budaya minang dan nilai islam yang serasi.	Bangunan sangat monumental sekali sehingga dapat menimbulkan kesombongan.
Transformasi dapat dilakukan sesuai cara modern	Di dalam adatnya disebutkan, sebagai salah satu syarat bagi sebuah	Filosofi yang diambil sangat matang sekali	-

(fungsi bangunan serbaguna), prinsip channel tetap memberikan toleransi cara fisik dan tidak hanya mengarah pada aspek vernacular budaya saja.	nagari antara lain adalah babalai bamusajik. Adanya balai tempat bermusyawarah ninik mamak dan adanya masjid untuk aktivitas keagamaan dan ilmu pengetahuan serta menghadirkan fasilitas umum didalamnya.	sehingga dapat terasa sesuatu yang baru yang dihidirkannya	
Transformasi dapat dilakukan sesuai cara modern (fungsi bangunan serbaguna), prinsip channel tetap memberikan toleransi cara fisik dan tidak hanya mengarah pada aspek vernacular budaya saja.	Masjid merupakan bangunan utama Mahligai Minang mengambil dan mengaktualisasikan kembali seni dan arsitektur bangunan "Minangkabau pada masa peradaban kebudayaan awal".	Aspek social budaya sangat kuat ditekankan dengan menghadirkan masa peradaban kebudayaan tersebut	
Prinsip ditekankan dengan mengakomodasi aspek vernacular yang dituangkan dengan cara baru atau dengan hibridisasi.	Masyarakat Minangkabau yang sebagian besar adalah penduduk wilayah Propinsi Sumatera Barat dalam menjalankan kehidupan social budayanya tetap berpegang teguh pada adagium adat basandi syara', syara' basandi kitabullah (ABS- SBK). Oleh karena itu sejak dulu sampai sekarang, masjid sebagai representasi kehidupan merupakan salah satu ikon budaya yang penting.	Sangat berfilosofis ketika menghadirkan masjid sebagai ikon kota	
Transformasi banyak massa ke satu massa atau sebaliknya. Bias juga terjadi perpaduan antara keduanya	Pada tapak masjid minang transformasi terjadi antara keduanya yaitu antara banyak massa menuju ke satu massa	Sangat terorganisir dari massa banyak menuju 1 massa	Dapat terjadi keramaian yang dapat mengganggu peribadatan
Transformasi karakter tapak yang tertutup	Masjid minang merupakan area publik dengan fasilitas umum sebagai	Konsep hablumminallah, minannas dan	

vernacular tapak yang memberikan aksesibilitas.	pembuka menuju area khusus sebagai tempat ibadah, ini menunjukkan adanya keterkaitan dari hubungan dengan manusia menuju hubungan dengan tuhan.	minalalam yang saling terkait	
Bangunan kontemporer memetaforakan symbol dan nilai-nilai yang dimiliki arsitektur vernacular dengan bentuk fisik.	Bangunan masjid berkubah yang tertutup memetaforakan rumah adat minang	Penghadiran sesuatu yang baru yang sangat fenomenal	Bentuk terlalu banyak pemborosan dan mengurangi nilai-nilai Islam
Menggunakan tuntutan-tuntutan teknologi modern, dari hal yang tradisional digunakan sebagai elemen-elemen untuk langgam modern.	<ul style="list-style-type: none"> o Bentuk atap khas minang yaitu atap runcing sebagai langgam dengan menggunakan teknologi beton dan rangka baja o Ornamantasi pada bangunan menggunakan ornamantasi khas minang dengan perpaduan kaligrafi menggunakan material baja 	Perpaduan keduanya sangat serasi karena minang sangat erat dengan agama Islam	Bentuk terlihat memaksakan kehendak tetapi masih terhalangi oleh ornamantasinya.

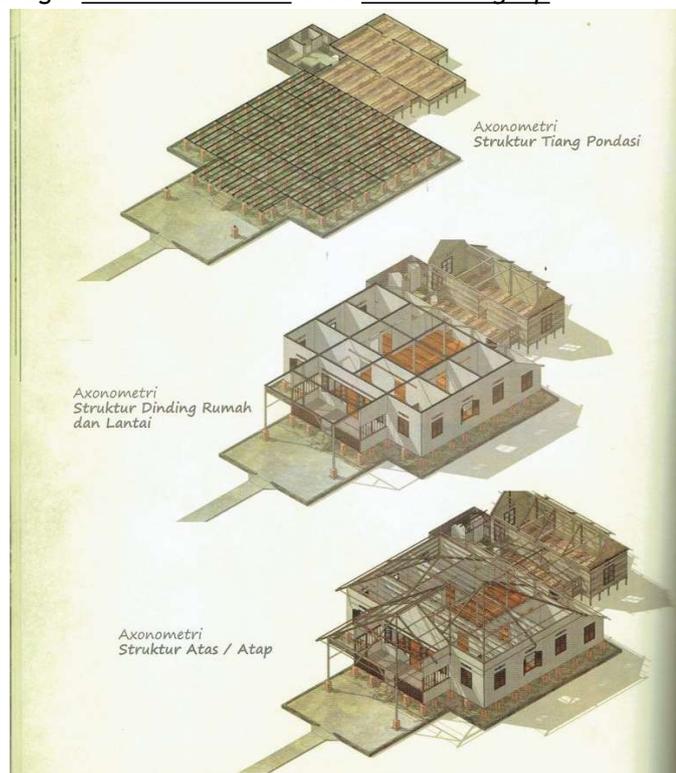
Sumber: Hasil Analisa Pribadi

2.2.3 Prinsip Aplikasi Pendekatan

Arsitektur Melayu

Pada subbab 2.1.2, telah dijelaskan asal-muasal serta sejarah dari kebudayaan Melayu. Untuk pembahasan arsitektur Melayu diambil dari model rumah, nilai-nilai, tradisi dan lainnya yang menyangkut tentang suku Melayu. Di kearsitekturan Melayu, terdapat 3 (tiga) tahapan pembangunan rumah Melayu pada umumnya:

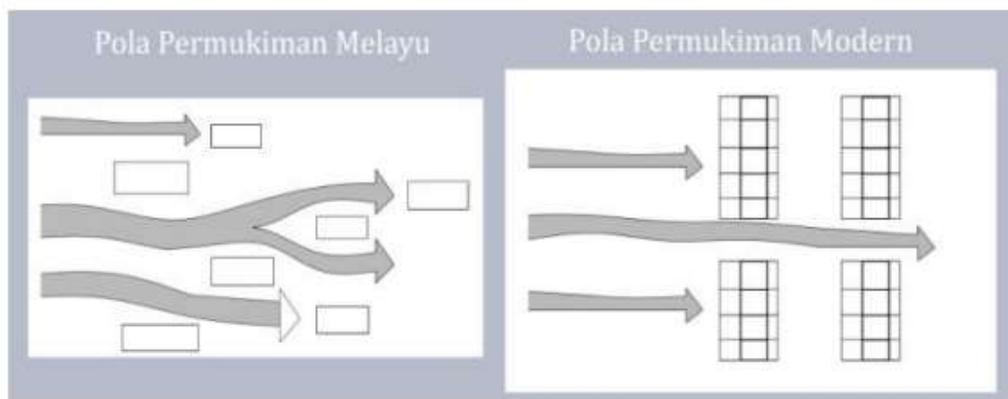
- Mendirikan kerangka bangunan dan memasang bagian bawah (lantai) rumah. Pembuatan kerangka rumah diawali dengan menegakkan tiang Tuo dan dilanjutkan dengan pemasangan rasuk, gelegar, dan bendul. Kerangka rumah yang belum beratap, berlantai dan berdinding disebut Rumah Lako.
- Memasang bagian tengah dan bagian atas. Pada tahap ini yang dilakukan adalah memasang tutup tiang, alang, kerangka dan atap. Kerangka rumah yang sudah mempunyai Mendirikan kerangka bangunan dan memasang bagian bawah (lantai) rumah. Pembuatan kerangka rumah diawali dengan menegakkan tiang Tuo dan dilanjutkan dengan pemasangan rasuk, gelegar, dan bendul. Kerangka rumah yang sudah mempunyai dinding, pintu, jendela disebut Rumah Siap.
- Memasang hiasan dan penyelesaian akhir. Pada tahap ini ditandai dengan pemasangan dinding, loteng, pintu dan jendela, dan memasang hiasan serta menghaluskan bagian-bagian yang belum sempurna. Pada kondisi ini, ketika ketika rumah sudah selesai dibangun lengkap dengan ragam hiasnya, maka rumah disebut sebagai Rumah Didandani atau Rumah Lengkap.



Gambar 2.49 Tahapan Pembangunan rumah adat Melayu
Sumber: <http://disbud.kepriprov.go.id/arsitektur/>

Keberadaan rumah-rumah tradisional Melayu dulunya tidak dapat dilepaskan dari adanya perkampungan/permukiman Melayu yang melingkupinya. Karakteristik permukiman tradisional Melayu antara lain pola sebaran rumah yang berbanjar mengikuti sungai atau jalan, dimana jarak antar rumah tidak terlalu dekat dan kepadatan bangunannya rendah, dengan vegetasi alami yang rindang di sekitarnya.

Menurut Yuan (1987), tidak seperti pola sebaran rumah di permukiman modern yang rigid, pola sebaran rumah tradisional Melayu dibangun secara acak dan tidak terpola sehingga memungkinkan angin dapat bergerak secara alami dengan bebas mengikuti alirannya tanpa terhalang oleh bangunan rumah. Selain itu, tidak ada batasan yang jelas antara area lahan rumah yang satu dengan lainnya. Terkadang tidak semua rumah memiliki akses langsung terhadap jalan utama, namun harus melalui pekarangan rumah tetangga yang ada di depannya. rumah yang satu dengan lainnya.



Gambar 2.50 Ilustrasi pola permukiman
Sumber: *Eksplorasi Arsitektur Sumatera*, hal. 19, 2016

Kampung Melayu biasanya terpencah terbuka, sebagiannya merupakan pusat pola berbanjar. Tiap-tiap kampung mempunyai lingkungan tanah pertanian tersendiri. Biasanya setiap dusun berinduk kepada sebuah kampung yang lokasinya terdekat. Di dalam kampung, pada setiap muka halaman rumah dan di sepanjang kebun-kebun penduduk terdapat sejalur jalan umum, yang biasanya bentuknya tidak lurus.



Gambar 2.51 Pembagian Ruang pada rumah tradisional Melayu
Sumber: *Eksplorasi Arsitektur Sumatera*, hal. 22, 2016

Namun pada bagian tengah kampung, jalan tersebut agak melurus dan melebar, yang disebut dengan "gelanggang". Ruang publik ini digunakan warga kampung untuk tempat menyabung ayam atau bermain sepak raga (Husny, 1976).

Keberadaan syarat agama (Syariat Islam) juga mempengaruhi bentuk arsitektur rumah tradisional melayu, di antaranya berupa pemisahan ruang lelaki dengan ruang kaum perempuan. Selain itu juga terlihat dari ukiran-ukiran dinding dan tiang yang menghindari motif hewan ataupun manusia sebagaimana yang dilarang oleh agama Islam. Karena itu, motif yang dominan digunakan adalah berbentuk bunga, daun, dan buah, serta sulur-suluran. (Salura, MT., MM, 2016)

Bentuk rumah tradisional Melayu relatif bervariasi mulai yang karakter arsitektur Melayu-nya relatif kompleks hingga yang sederhana seperti rumah panggung biasa (rumah di permukiman atas air). Secara umum, bentuk rumah Melayu yang masih asli terlihat dari:

- Bentuk atap rabung lima meski di Riau terdapat rumah beratap pelana (lipat kajang atau lontik)
- Jendela berbentuk jerajak (tidak menggunakan kaca)
- Pasangan papan dinding disusun vertikal, meski beberapa rumah yang lebih muda usianya disusun horisontal
- Keberadaan ornamen ukiran pada ujung atap rumah, yang biasa disebut selembayung.

Bila diperbandingkan, terdapat kemiripan bentuk antara rumah di Kepulauan Riau dengan rumah di Riau daratan di pesisir timur (seperti di Kab. Bengkalis). Sementara rumah di Riau daratan di sebelah barat memiliki kemiripan bentuk atap yang melengkung seperti arsitektur Minang (Sumbar) sehingga berbentuk rumah Lontik (Seperti di Kab. Kampar) juga melengkung.

Ciri khas arsitektur Melayu ialah simbol-simbol berbentuk ukiran yang menghiasi bagian-bagian rumah atap, tiang, tangga, pintu, jendela, dinding, dan lain sebagainya. Simbol-simbol tersebut biasanya dihiasi dengan ornament yang khas memiliki makna-makna tertentu. Beberapa motif ukiran yang sering dijumpai dalam seni arsitektur Melayu Lingga adalah:

- Motif Siku Keluang, biasa digunakan sebagai hiasan pada langit-langit
- Motif Lebah Bergayut, biasa digunakan sebagai hiasan lisplank atau hiasan kisi-kisi
- Motif Tebuk Bunga Bawang, biasa digunakan sebagai hiasan pagar selasar
- Motif Kuntum Tak jadi, biasa digunakan sebagai hiasan lisplank, untuk hiasan kisi-kisi dan juga hiasan pada selasar
- Motif Kelok Paku, biasa digunakan sebagai hiasan foto.
- Motif Itik Bekawan, biasa digunakan sebagai hiasan laci.

- Motif Bintang Bintang, biasa digunakan sebagai hiasan langit-langit



Gambar 2.52 Kiri ke kanan: Siku Keluang, Lebah Bergayut, Tebuk Bunga Bawang, Kuntum Tak Jadi, Kelok Paku, Itik Bekawan, Bintang-bintang

Sumber: <http://www.riaudailyphoto.com/2011/11/ragam-motif-ukiran-dalam-arsitektur.html>

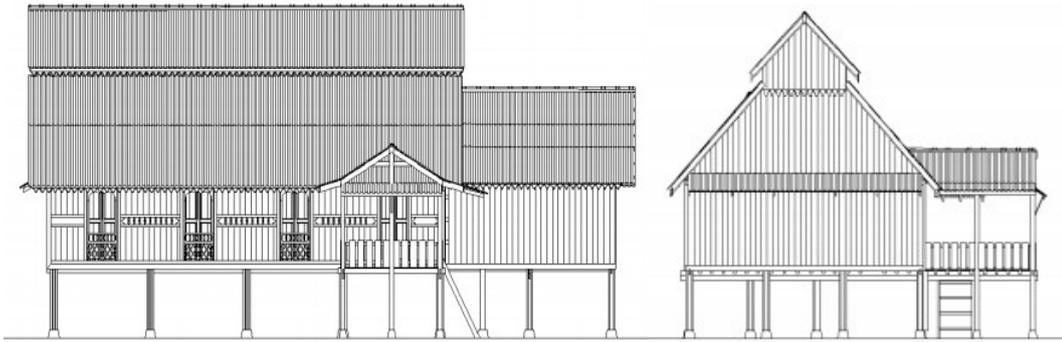
Berikut ini akan dibahas zonasi ruang arsitektur Melayu Rumah Godang:

- Zona *umum* yang berfungsi sebagai tempat berkumpulnya para undangan atau yang sifatnya umum,
- Zona *utama* yang sifatnya lebih sakral yang mana ruangan ini tempat untuk berkumpulnya para datuk dan ninik mamak pada zaman dahulu,
- Zona *mintuo* merupakan kamar atau tempat tidur mertua
- Zona *servis/dapur*



Gambar 2.53 Denah Rumah Godang

Sumber: *Eksplorasi Arsitektur Sumatera*, hal. 38, 2016



Gambar 2.54 Tampak Depan dan Samping Rumah Godang
Sumber: *Eksplorasi Arsitektur Sumatera*, hal. 41, 2016

Struktur rangka atap rumah bagian ruang depan ada yang belum ditutupi plafond dan ada juga yang sudah ditutupi asbes. Sambungan tiang tengah (seri) masih dengan sistem pasak. Begitu juga antara tiang kolom dan balok dibawah lantai rumah juga masih menggunakan pasak. Tiang kolom rumah terbuat dari bahan kayu dengan bentuk persegi empat yang diletakkan diatas pondasi batu umpak yang juga berbentuk persegi empat.

Beberapa perbedaan arsitektur Melayu terdapat pada jenis atap yang digunakan. Berikut adalah perbedaannya:

- Rumah tradisional Melayu pada daerah perbatasan dengan Sumatera Barat berbentuk atap limas.
- Rumah tradisional daerah Kampar Kiri menggunakan rumah dengan atap lontik.
- Pada daerah pesisir dan daerah pulau rumah, tradisional menggunakan atap lipat.



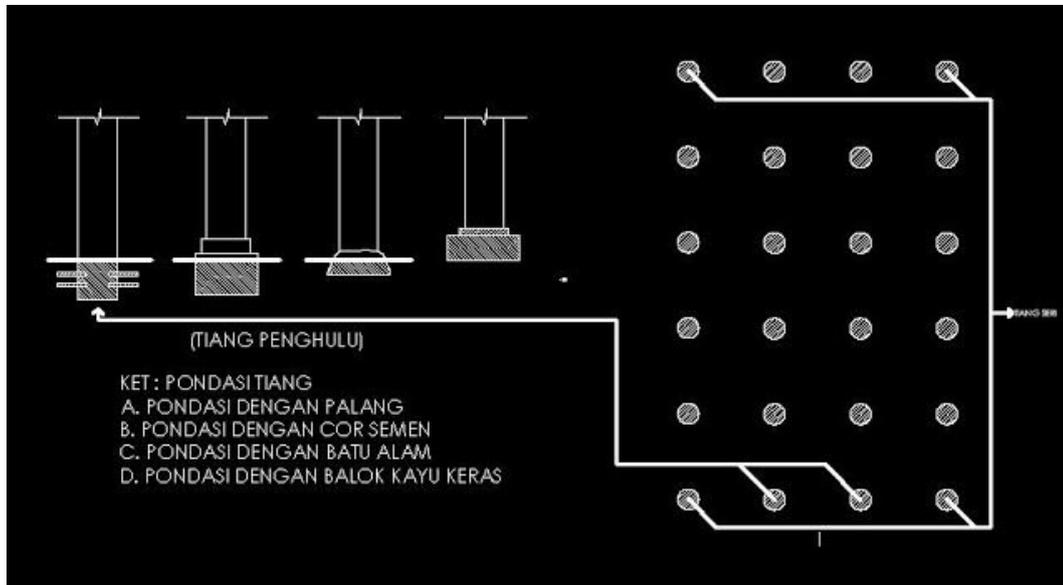
Gambar 2.55 Kiri ke kanan: Atap Salaso Jatuh, Atap Limas Potong, Atap Lipat Kajang
Sumber: *Eksplorasi Arsitektur Sumatera*, hal. 38, 2016

Pengaruh Agama dalam arsitektur Melayu

Arsitektur pada bangunan rumah tradisional sangat dipengaruhi oleh ajaran agama islam, karena penyebarannya yang melalui perdagangan yang terjadi di pesisir-pesisir pantai. Beberapa pengaruh agama islam terhadap bentuk bangunan antara lain:

- Tangga, anak tangga biasanya berjumlah ganjil

- Tiang, Terdapat tiang seri dan tiang penghulu dalam arsitektur Melayu. Tiang *seri* terletak pada setiap sudut rumah. Sedangkan tiang *penghulu* terletak di antara 2 tiang seri muka rumah. jumlah tiang seri menjadi nilai filosofi tersendiri dalam bangunan Melayu



Gambar 2.56 Tiang seri dan Tiang penghulu

Sumber: <https://riauberbagi.blogspot.com/2015/12/rumah-adat-melayu-riau-atap-lipat-kajang.html>

- Segi 4: empat penjuru mata angin, mendatangkan rezeki dari segala penjuru
- Segi 6: melambangkan dari 6 rukun Iman
- Segi 7: melambangkan tingkatan surga & neraka
- Segi 8: sama dengan makna segi 4
- Segi 9: melambangkan pemilik adalah orang mampu
- Dinding, diibaratkan seperti sebuah perahu atau *lancang*.
- Atap, melambangkan penghormatan kepada yang Maha Kuasa

Penerapan prinsip pada bangunan

Pada subbab 2.2.1, dijelaskan tentang prinsip-prinsip utama dalam pendekatan *Re-interpreting Tradition*. Untuk mempermudah dalam menganalisa kedepannya, maka prinsip-prinsip utama yang ada di *re-interpreting tradition* ini disederhanakan kembali melalui komponen yang ada dalam bangunan, yaitu:

- **Pertapakan**, mengkonfigurasi ulang terhadap elemen-elemen ruang pada arsitektur vernakular dengan konsep keseimbangan yang lebih modern.
- **Peratapan**, elemen atap merupakan bagian yang cenderung menjadi sarana simbolisasi terhadap ruang lingkungannya, dengan mengadopsi bentuk atapnya, material, dan teknik.

- **Persungkupan**, menafsirkan material dari pembatas ruang merupakan hal jamak yang sering dilakukan untuk memperoleh kualitas ruang tertentu. Pembatas dalam beberapa tempat merupakan ciri khas tersendiri thd. Arsitektur.
- **Perangkaan**, menafsirkan konsep perangkaan arsitektur tradisional sangat erat kaitannya dengan persolaan teknologi yang dapat di kerjakan saat ini. Dengan teknologi dan material dapat dikembangkan sistim konstruksi yang kontemporer.
- **Persolekan**, menafsirkan konsep persolekan mempunyai konsekuensi terhadap perubahan makna atau simbolisasi dari elemen tersebut.



Gambar 2.57 Garis besar pengaplikasian prinsip pendekatan
Sumber: Berdasarkan analisis pribadi

Tabel 2.6 Aplikasi prinsip pendekatan *Re-interpreting Tradition*

No.	Prinsip <i>Re-interpreting Tradition</i>	Keterangan
1	<i>Pertapakan</i>	Tata massa, zonasi dan karakteristik organisasi ruang arsitektur Melayu.
2	<i>Peratapan</i>	Menggunakan model atap rumah adat Melayu pada tiap bangunan.
3	<i>Persungkupan</i>	Pembatas ruang pada bangunan menggunakan karakteristik arsitektur Melayu. Termasuk posisi bukaan, dll
4	<i>Perangkaan</i>	Model struktur menggunakan langgam arsitektur Melayu.

5	<i>Persolekan</i>	<i>Finishing</i> warna, ukiran dan lainnya menerapkan kearsitekturan Melayu.
---	-------------------	--

Sumber: Berdasarkan analisis pribadi

2.3 Tinjauan Nilai-Nilai Islam

Agar dapat lebih memahami maksud dari perancangan ini, penulis akan mendeskripsikan dari awal pengertian dan definisi tentang penerapan nilai-nilai Islami pada rancangan.

2.3.1 Tinjauan Pustaka Islami

Beberapa ayat-ayat Al-Qur'an dan Hadits Nabi yang membahas penjelasan terkait adalah sebagai berikut:

“ Hai orang-orang yang beriman makanlah diantara rizki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu.” [QS.Al Baqarah : 172].

Dalam surat ini, mengkonsumsi makanan yang haram disamping mendatangkan mudharat dari segi kesehatan, juga menimbulkan mudharat dari segi agama yaitu berupa ancaman siksa, karena hal itu adalah pelanggaran terhadap ketentuan agama islam. Hal lain yang tidak kalah pentingnya adalah bahwa mengkonsumsi sesuatu yang haram bisa menghalangi terkabulnya do'a.

Adapun perancangan pusat wisata kuliner Melayu di kota Tanjungpinang ini memiliki tujuan untuk mempromosikan kebudayaan Nusantara yang semakin lama semakin hilang ditelan oleh globalisasi, terutama untuk peradaban suku Melayu. Al-Qur'an mengatakan pentingnya kisah sejarah dan peradaban agar dapat diambil pelajaran dan hikmah berharga darinya, secara tidak langsung, bisa dimaknai bahwa Islam memerintahkan pemeluknya untuk berkaca dan belajar pada sejarah dan peradaban, dalam al-Qur'an surat ar Rum ayat 9:

“Dan apakah mereka tidak mengadakan perjalanan di muka bumi dan memperhatikan bagaimana akibat (yang diderita) oleh orang-orang yang sebelum mereka Orang-orang itu adalah lebih kuat dari mereka (sendiri) dan telah mengolah bumi (tanah) serta memakmurkannya lebih banyak dari apa yang telah mereka makmurkan. Dan telah datang kepada mereka rasul-rasul mereka dengan membawa bukti-bukti yang nyata. Maka Allah sekali-kali tidak berlaku zalim kepada mereka, akan tetapi merekalah yang berlaku zalim kepada diri sendiri” (QS. Ar Rum [30]: 9).

Dari ayat di atas dapat dijelaskan bahwa sejarah dan peradaban merupakan bagian penting yang tidak mungkin dipisahkan dari kehidupan dari masa ke masa. Memahami sejarah dan peradaban secara baik dan benar, kita bisa bercermin diri untuk mengambil banyak pelajaran kebaikan dan membenahi kekurangan/kesalahan, guna meraih kejayaan dan kemuliaan di dunia dan akhirat. Dengan menjaga, merawat dan

memakmurkan kembali peradaban maka itu termasuk kontribusi besar dalam menjaga apa yang telah diberikan kepada umat Manusia dari Penciptanya.

2.3.2 Aplikasi Nilai Islami pada Rancangan

Prinsip aplikasi diambil dari intisari ayat quran surat ar-Rum ayat 9. Bentuk dari pengaplikasian nilai keislaman dijabarkan pada tabel berikut:

Tabel 2.7 Aplikasi Nilai Islami pada Rancangan

No	Nilai Islami	Aplikasi terhadap rancangan
1	Menjaga	Rancangan dapat menjaga kebijaksanaan dari kebudayaan Melayu, baik dari segi ekologi maupun sosiologi
2	Merawat	Kebudayaan Melayu yang telah mengakar dengan kota haruslah dirawat agar tidak punah dimakan zaman. Yaitu dengan menerapkan pendekatan arsitektur regional
3	Memakmurkan	Dampak positif dari rancangan tidak hanya diterima oleh satu golongan saja, tetapi dapat dirasakan oleh semua elemen baik masyarakat lokal hingga wisatawan.

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

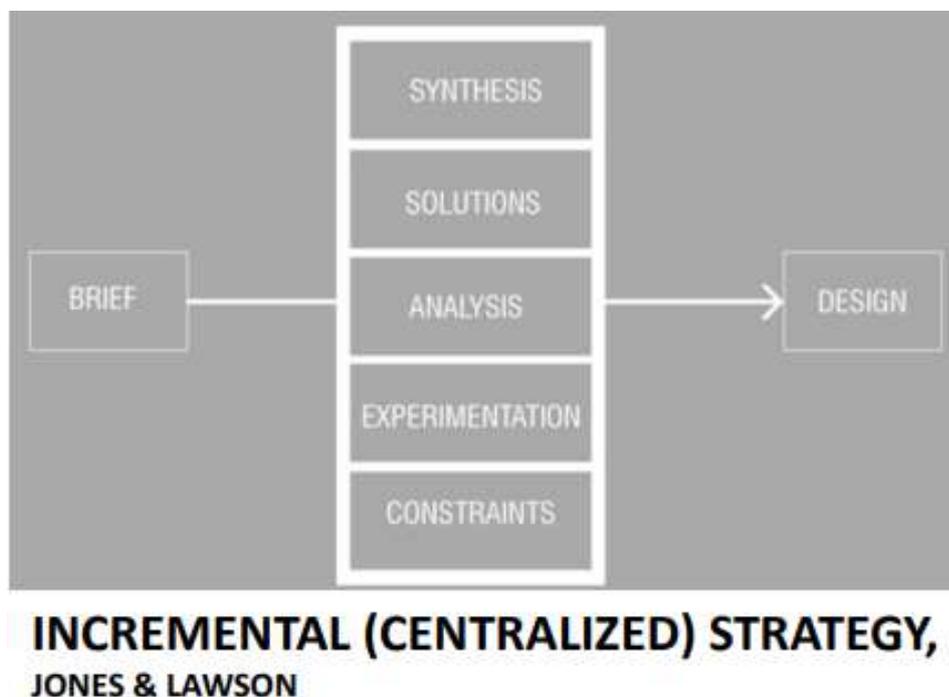
BAB III METODE PERANCANGAN

3.1 Tahap Programming

Programming merupakan tahap awal proses desain arsitektur dimana nilai-nilai relevan dari klien, pengguna, arsitek dan masyarakat diidentifikasi, tujuan proyek ditekankan, fakta tentang proyek tersebut ditemukan dan fasilitas yang dibutuhkan digambarkan secara eksplisit (Hersberg, 1995).

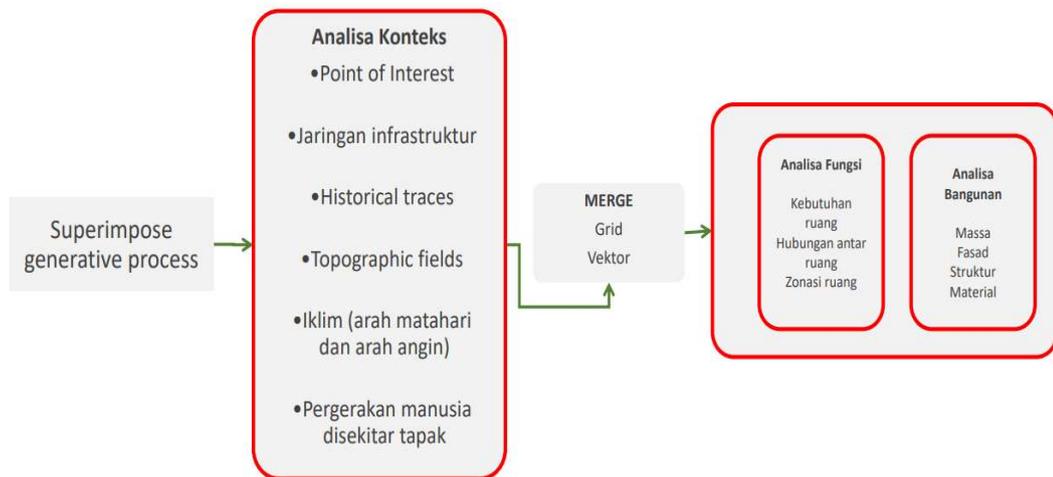
Tolak ukur dari perancangan ini adalah menjadikan Pusat Wisata Kuliner Melayu sebagai daya tarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara, dan juga sebagai pemacu dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi sekitar. Memulai dari kebudayaan masyarakat dalam menarik minat wisatawan. Karena dengan memperkenalkan kebudayaan masyarakat sekitar ditambah nilai historis dari kota Tanjungpinang diharapkan dapat memacu perkembangan kota yang modern tanpa meninggalkan nilai-nilai sejarah dan kebudayaan. Sehingga dapat tercipta lingkungan dengan kebudayaan dan kemodernan yang saling mendukung satu sama lain.

Proses desain menggunakan proses analisis-sintesis. Untuk metode desain dalam perancangan ini yaitu *Incremental (Centralized) Strategy*. Versi adaptif yang sederhana pencarian adalah strategi tambahan. Inistrategi konservatif adalah dasar dari desain tradisional. Tepat kapan diperlukan untuk menemukan banyak titik awal untuk pencarian independen lebih luas bidang ketidakpastian (Jones & Lawson, 1970). Salah satu percabangan dari *Centralized Strategy* adalah *Superimposition*.

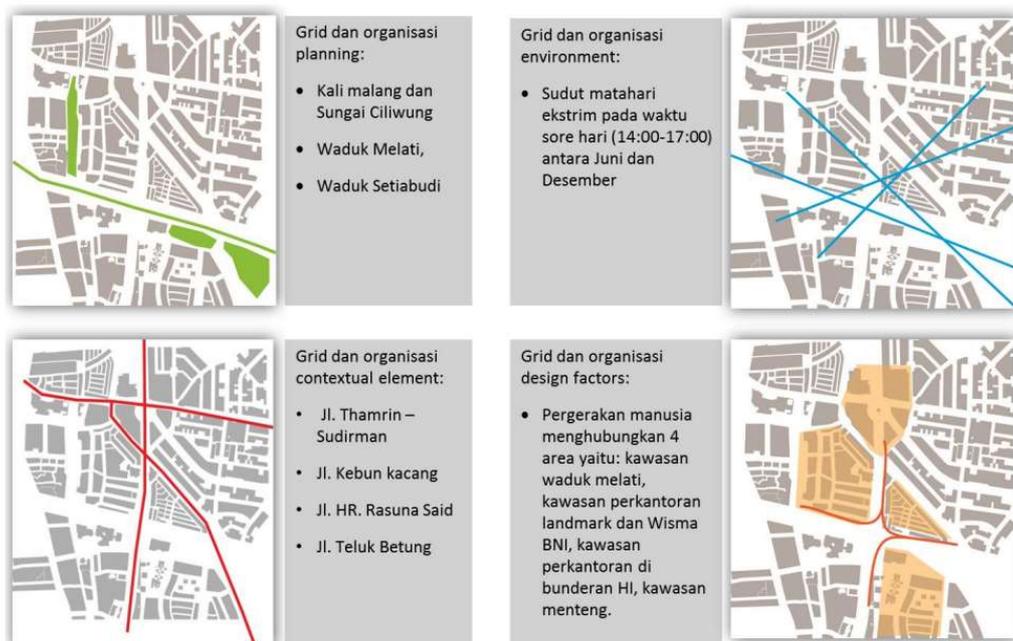


Gambar 3.1 *Incremental (centralized) Strategy* oleh Jones & Lawson (1970)
Sumber: *Metode dan Desain Penelitian*

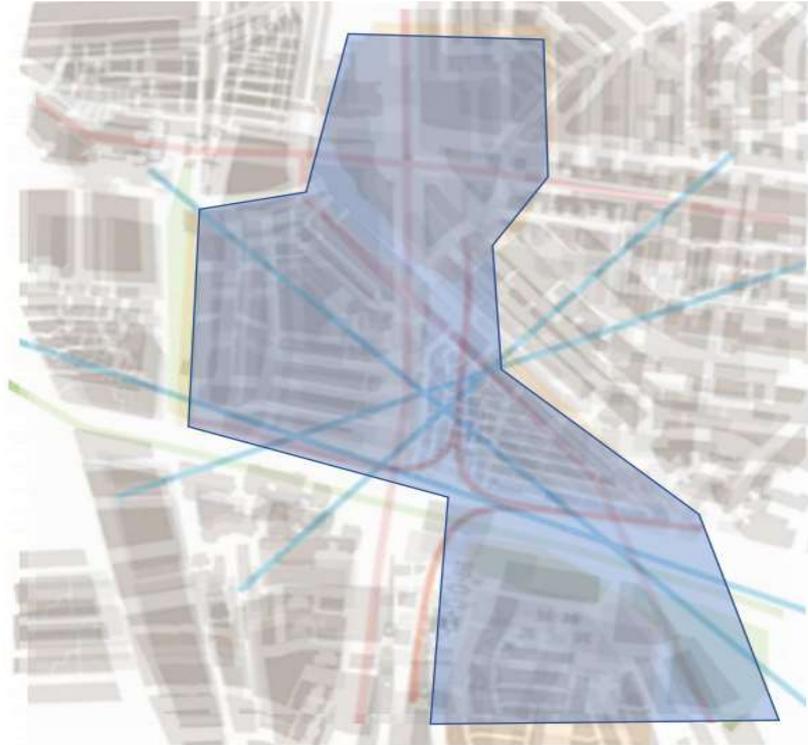
Menurut Tschumi (1987), *Superimposition of Events* yaitu menggabungkan atau *merge* ketiga layer sistem yang masing-masing independen atau berdiri sendiri (*autonomous*). Metode *superimpose* ini sangat cocok diterapkan pada perancangan bangunan lingkup luas. (Fadilah, 2017) Berikut penjelasan terkait desain strategi *superimpose* dan contohnya:



Gambar 3.2 Proses Superimpose oleh Tschumi (1987)
Sumber: *Metode dan Desain Penelitian*



Gambar 3.3 Contoh penerapan metode *superimpose*
Sumber: *Metode dan Desain Penelitian*



Gambar 3.4 Contoh penerapan metode *superimpose*
Sumber: *Metode dan Desain Penelitian*

3.2 Tahap Pra Perancangan

Pengaplikasian tahapan dalam perancangan bermacam-macam. Untuk memudahkan dalam memahami, maka penulis mengelompokkan sesuai dengan tahapan yang dibutuhkan dalam tahap pra perancangan.

3.2.1 Pengumpulan dan Pengolahan Data

Data merupakan kumpulan dari beberapa fakta-fakta empiris dan tertulis. Setiap data mengemukakan ringkasan ataupun isi dari bahan yang dicari. Pencarian dan penelitian pun dibutuhkan ketika mencari data.

Pengumpulan data dilakukan dengan berbagai macam metode. Semua metode diperhitungkan mulai dari data deskriptif ataupun kumulatif hingga fakta empiris. Berikut adalah proses pengumpulan dan pengolahan data yang akan diterapkan:

A. Metode Observasi

Observasi merupakan salah satu cara untuk mendapatkan data terkait. Observasi dilakukan dengan mendatangi lokasi kejadian secara langsung. Setelah itu dilakukan penelitian pada area dan kawasan sekitar. Menurut Pauline Young, observasi adalah suatu studi yang dilakukan dengan sengaja/terencana dan sistematis melalui penglihatan/pengamatan terhadap gejala-gejala sosial melalui proses pengamatan.

Penerapan metode observasi sebagai pengumpulan dan pengolahan data dilakukan pada tapak yang dipilih sebagai lokasi rancangan ini, yaitu di Rimba Jaya, Kelurahan Kamboja. Selain itu observasi juga dilakukan di preseden-preseden terkait objek rancangan. Beberapa dari fungsi observasi adalah sebagai berikut:

- Sebagai metode pembantu penelitian yang bersifat eksploratif
- Sebagai metode pembantu penelitian yang bersifat lebih mendalam
- Sebagai metode utama dalam penelitian

B. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu dari beberapa teknik dalam mengumpulkan informasi atau data. Pada awalnya teknik wawancara sangat jarang digunakan, tetapi pada abad ke-20 menjadi puncak pencapaian karya jurnalistik yang hebat dihasilkan melalui wawancara, teknik wawancara berlanjut sampai sekarang abad ke-21 (Suhandang, 2004).

Tujuan dari wawancara agar mendapatkan data-data langsung dari narasumber. Narasumber yang ditarget untuk diwawancarai harus memiliki kapabilitas dan kualitas yang baik. Sehingga data yang didapat mendekati akurat. Penerapannya nanti, wawancara akan dilakukan disaat studi perbandingan ke kawasan terkait perancangan ke pengelola setempat.

C. Studi Perbandingan

Setelah menentukan preseden yang akan dijadikan rujukan untuk perancangan. Dibutuhkan studi perbandingan dengan preseden lainnya. Proses ini dilakukan agar mendapatkan kelebihan dan kekurangan dari masing-masing preseden. setelah data-data dari tiap preseden didapat, perancangan nantinya dapat mempelajari dari kekurangan dan meningkatkan lagi kelebihan yang ada pada data studi perbandingan.

D. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan mengumpulkan sejumlah buku-buku, majalah, *pamflet* yang berkenaan dengan masalah dan tujuan penelitian. Buku tersebut dianggap sebagai sumber data yang akan diolah dan dianalisis seperti banyak dilakukan ahli sejarah, sastra dan bahasa (Danial, 2009).

Penelitian yang dilakukan dengan cara menelaah dan membandingkan sumber kepustakaan untuk memperoleh data yang bersifat teoritis. Disamping itu, dengan menggunakan studi pustaka penulis dapat memperoleh informasi tentang teknik-teknik penelitian yang diharapkan, sehingga pekerjaan peneliti merupakan duplikasi.

3.2.2 Teknik Analisis Perancangan

Analisis adalah sebuah proses penyederhanaan data ke dalam bentuk yang mudah dibaca dan diinterpretasikan (Singarimbun, 1995). Dalam perancangan arsitektur,

tahapan metode analisis merupakan tahapan yang sangat penting. Karena analisis dalam arsitektur adalah suatu proses penting yang mempertimbangkan data-data yang didapat untuk kemudian menemukan solusi yang tepat baik dari objek maupun tapak yang dipilih.

Analisis dalam arsitektur sendiri dapat dibagi menjadi delapan bagian, diantaranya adalah analisis tapak, analisis fungsi, analisis pengguna, analisis aktivitas, analisis ruang, analisis bentuk, analisis struktur dan analisis utilitas. Berikut adalah proses analisis yang telah disusun menyesuaikan pada prinsip pendekatan yang diterapkan dan permasalahan:

- **Analisis Konteks**

Dalam metode *superimposed* oleh Tschumi (1987), metode paling awal dalam perancangan ada menganalisa konteks terkait tapak perancangan. Terdapat beberapa poin-poin penting terkait yang telah dirangkum, sehingga memudahkan dalam pematangan analisa. Hasil dari analisa ini dapat menunjukkan posisi lahan yang dapat terbangun.

- **Analisis Fungsi**

Analisis fungsi dilakukan dengan tujuan untuk menentukan kebutuhan ruang-ruang dengan mempertimbangkan pengguna, aktivitas dan kegunaan. Selain itu analisis fungsi berguna untuk menentukan besaran dan organisasi ruang. Dengan analisis fungsi ini diharapkan rancangan yang akan dibangun nanti dapat memenuhi seluruh kebutuhan ruang yang sesuai dengan pengguna dan aktivitas di dalamnya. Analisis Fungsi dalam perancangan ini terbagi 3:

- 1) Fungsi Primer
- 2) Fungsi Sekunder
- 3) Fungsi Penunjang (Servis)

Strategi dari analisis fungsi ini menggunakan strategi *centralized* dengan penerapan metode *superimposed* melalui analisa konteks terkait pergerakan manusia di sekitar tapak.

- **Analisis Aktivitas dan Pengguna**

Analisis aktivitas dan pengguna dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui aktivitas-aktivitas apa saja yang akan terjadi di kawasan objek perancangan. Dari analisis inilah nantinya juga akan dapat menentukan besaran kebutuhan ruang dan sirkulasi pada bangunan sesuai fungsi yang telah dianalisis melalui analisis fungsi. Berikut output dari analisis aktivitas dan pengguna:

- 1) Dimensi Ruang
- 2) Kapasitas Ruang

Strategi dari analisis aktifitas dan pengguna ini menggunakan strategi *centralized* dengan penerapan metode *superimposed* melalui analisa konteks terkait pergerakan manusia di sekitar tapak.

- **Analisis Ruang**

Analisis ini untuk memperoleh persyaratan-persyaratan, kebutuhan dan besaran ruang. Agar penggunadari objek perancangan dapat menggunakan ruang-ruang yang ada dengan nyaman dan dengan kebutuhan yang terpenuhi.

Dalam menerapkan analisis ruang kedepannya juga melihat dari pendekatan arsitektur yang dipakai. Karena mengambil dari kebudayaan Melayu, maka perlu diperhatikan nilai-nilai kebudayaan dalam memberikan ulasan dan analisa. Output dari analisis ruang yang didapat adalah:

- 1) Bubble diagram
- 2) Block plan
- 3) Zoning ruangan
- 4) Suasana pada ruang
- 5) Komposisi material & warna

Strategi dari analisis ruang ini menggunakan strategi *centralized* dengan penerapan metode *superimposed* melalui analisa konteks terkait analisa fungsi.

- **Analisis Bentuk**

Analisis bentuk yaitu analisis yang dilakukan untuk memunculkan bentuk bangunan yang ideal. Analisis bentuk meliputi: analisis transformasi konsep yang diusung dengan tema arsitektur islami, analisis fasad bangunan pada tapak, serta fungsi yang ada pada bangunan dan tapak. Analisis ini nantinya akan memunculkan ide-ide rancangan berupa gambar dan sketsa.

Analisis bentuk pada rancangan ini mengikuti pada langgam kebudayaan suku Melayu. Pendekatan arsitektur *Re-interpreting Tradition* yang diambil adalah dari budaya yang menjadi mayoritas di kota tersebut. Sehingga output bentukan nantinya akan mirip dengan arsitektur vernakular.

Strategi dari analisis bentuk ini menggunakan strategi *centralized* terkait pada *experimentation*. selain itu juga digunakan metode *superimpose* melalui analisa konteks terkait *historical traces*. Maka, hasil dari bentukan akan terdapat langgam yang menginterpretasikan kearsitekturan Melayu serta kebudayaannya.

- **Analisis Tapak & Bangunan**

Analisis tapak yaitu analisis yang dilakukan pada lokasi tapak, bertujuan untuk mengetahui segala sesuatu yang ada pada lokasi. Baik dari data umum,

hingga kekurangan dan kelebihan dari tapak, sehingga akan mempermudah dalam proses perancangan kedepannya, dalam hal ini penerapan tema pada rancangan.

Pada analisa tapak, diperlukan observasi langsung ke tapak yang direncanakan agar mendapatkan data-data tentang tapak yang akan terbangun. Setelahnya dapat dilakukan analisa dengan memperhatikan aplikasi pendekatan arsitektur dan nilai-nilai integrasi keislaman.

Sedangkan analisis bangunan adakah analisa yang dilakukan pada bangunan-bangunan yang akan dirancang. Analisa bangunan dapat memberikan solusi-solusi mendekati ketepatan dalam pemecahan masalah desain.

Strategi dari analisis tapak ini menggunakan strategi *centralized* dengan penerapan metode *superimposed* melalui analisa konteks. Beberapa contoh hasil analisa tapak adalah sebagai berikut:

- 1) Analisis Regulasi (RTRW, dll)
- ↓
- 2) Orientasi bangunan
- ↓
- 3) Tata massa bangunan
- ↓
- 4) Aksesibilitas (entrance, exit)
- ↓
- 5) Sirkulasi (pedestrian, kendaraan, dll)
- ↓
- 6) Topografi (kontur)
- ↓
- 7) Geologi (material)
- ↓
- 8) Hidrologi (sumber air bersih)
- ↓
- 9) Iklim dan Cuaca (matahari, angin, suhu, curah hujan)
- ↓
- 10) Nilai Historis (langgam dan landmark)
- ↓
- 11) Sensorik (kualitas visual, kebisingan, dll)

- **Analisis Struktur**

Analisis ini berhubungan langsung dengan konstruksi bangunan, tapak dan lingkungan sekitar. Diharapkan dengan adanya analisis ini, dapat memunculkan

rancangan yang kokoh dan tidak merugikan pengguna maupun masyarakat sekitar. Output terkait analisis struktur antara lain:

- 1) Pondasi yang dipakai
- 2) Rangka Atap
- 3) Material
- 4) Panjang bentang dan lebar

- **Analisis Utilitas**

Analisis yang memberikan gambaran mengenai sistem utilitas yang akan digunakan pada perancangan studio komik dan animasi. Analisis utilitas yaitu meliputi: sistem pendistribusian air bersih, drainase, pembuangan sampah, jaringan listrik, tangga darurat, internet, computer, dan keamanan. Analisis terkait utilitas adalah sebagai berikut:

- 1) Sistem air bersih kawasan & bangunan
- 2) Sistem air kotor kawasan & bangunan
- 3) Sistem daur ulang air
- 4) Sistem *Hydrant*
- 5) Drainase
- 6) CCTV
- 7) Jaringan listrik
- 8) Jaringan Sampah
- 9) *Emergency Exit*

3.2.3 Teknik Sintesis

Teknik sintesis atau konsep dapat dikatakan sebagai langkah selanjutnya dalam tahapan perancangan yang dikemukakan oleh Koberg & Begnall (1972). Konsep atau sintesis merupakan gagasan pemikiran yang mempunyai karakter khusus dan merupakan buah pemikiran yang lebih spesifik, didukung oleh pemahaman kesimpulan yang memadukan berbagai unsur-unsur. Konsep dapat dimulai dengan menganalisa terlebih dahulu. Melalui hasil analisa yang didapat sehingga dapat memunculkan konsep-konsep yang tepat untuk model perancangan.

Dalam perancangan Pusat Wisata Kuliner Melayu, pendekatan arsitektur yang digunakan adalah *Re-interpreting Tradition*. Penerapan konsep terutama konsep dasar harus memiliki prinsip-prinsip yang berkaitan dengan pendekatan. Selain itu, hasil akhir dari analisis yang sudah di *merge* dapat menjadi patokan dalam melakukan sintesis. Berikut adalah konsep yang akan diterapkan nantinya dalam perancangan:

A. Konsep Dasar

Konsep dasar merupakan konsep yang menjadi keseluruhan konsep yang diterapkan pada objek perancangan. Merupakan Dasar yang dipakai untuk memunculkan konsep-konsep yang lain. Konsep dasar adalah prinsip awal dalam perancangan konsep yang lebih lanjut, karena semua konsep sangat berkaitan pada konsep dasar. Penjelasan lebih terkait akan disampaikan pada subbab 3.2.4 (Perumusan Konsep Dasar/*Tagline*).

B. Konsep tapak

Konsep tapak merupakan hasil sintesis terhadap tapak objek perancangan. Konsep ini meliputi hubungan dari keadaan tapak, dengan objek dan tema serta kajian nilai-nilai islami. Juga melingkupi program tapak yang terkait fungsi dan fasilitas pada objek rancangan. Hasil analisa tapak dapat diterapkan pada konsep tapak agar mendapatkan rancangan yang baik.

C. Konsep ruang

Konsep ruang menentukan posisi layout ruang yang dirancang agar dapat mewadahi aktifitas taman air dan kuliner yang tentunya disesuaikan dengan kebutuhan ruang, nilai kebudayaan dan tradisi, serta integrasi nilai keislaman. Hasil dari analisis ruang yang terkait dapat diterapkan pada konsep ruang.

D. Konsep bentuk

Konsep bentuk memberikan gambaran bentuk-bentuk pada bangunan yang sesuai dengan tema *Reinventing Tradition* dan tetap memenuhi kebutuhan ruang yang diperlukan. Hasil dari analisa bentuk dapat diterapkan pada konsep bentuk.

E. Konsep struktur

Konsep struktur menentukan pemilihan struktur yang sesuai dan ideal dengan bangunan. Hasil dari analisis struktur yang telah dikaji dapat diterapkan pada konsep struktur

F. Konsep utilitas

Konsep utilitas pada perancangan menentukan hidupnya bangunan. Utilitas pada perancangan diutamakan khususnya listrik dan komunikasi internet karena banyaknya fasilitas di dalam perancangan yang memerlukan kebutuhan tersebut.

Setelah melalui beberapa rangkaian konsep, dilanjutkan dengan mengaplikasikan hasil konsep tersebut ke rancangan gambar. Berikut adalah output dari gambar meliputi:

- A. Site Plan
- B. Layout Plan

- C. Denah
- D. Tampak
- E. Potongan
- F. Perspektif Interior
- G. Perspektif Eksterior
- H. Detail Arsitektural
- I. Rencana

Gambar yang telah selesai akan dijadikan infografis. Digunakan sebagai media presentasi untuk mempermudah penyampaian rancangan. Berikut adalah output akhir dari infografis:

- A. *Architectural Presentation Board*
- B. Maket Studi
- C. Video Animasi

3.2.4 Perumusan Konsep Dasar (*Tagline*)

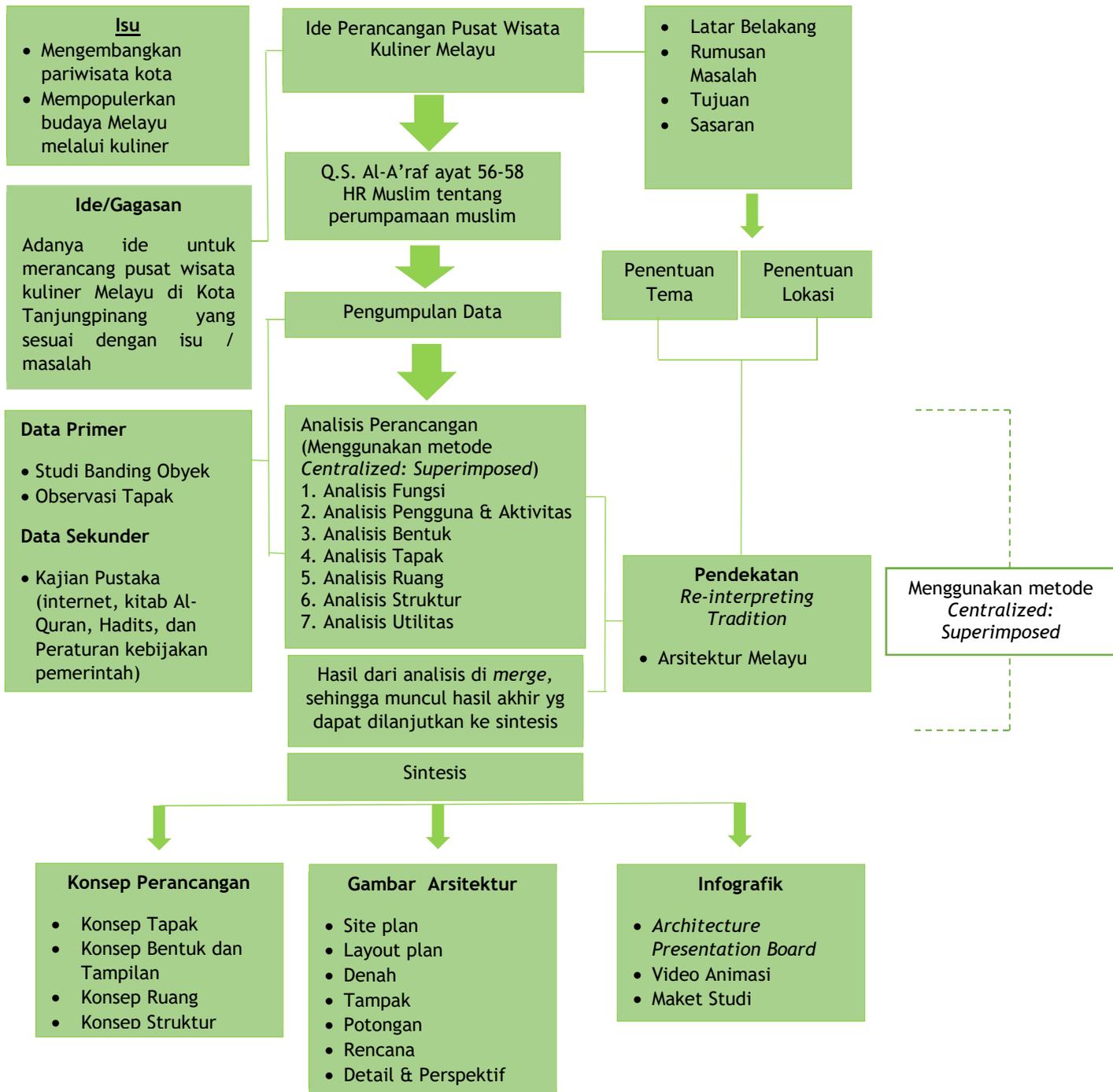
Perumusan *Tagline* dimulai dari melihat isu-permasalahan yang ada pada lokasi. Setelah mendapatkan isu dan permasalahan maka langkah selanjutnya adalah menentukan perancangan yang akan dibangun untuk menjawab isu terkait. Selanjutnya beberapa isu harus dapat dijawab dengan prinsip-prinsip yang terdapat di pendekatan arsitektur yang diaplikasikan. Hasilnya mendapatkan tagline yang sesuai dengan perancangan.

Dari isu yang telah dipaparkan pada bab 1 di latar belakang, didapat suatu *tagline* yaitu "***Fun, Culture and Harmony***". Terdapat dua kata kunci yaitu *Fun*, *Culture* dan *Harmony*. Kata *Fun* berasal dari bahasa Inggris yang memiliki arti "Senang". Tujuan dirancangnya pusat wisata kuliner Melayu ini tidak lain sebagai kawasan wisata yang menjadikan kesenangan bagi setiap pengunjung maupun sekitar kawasan perancangan. Bagi wisatawan dapat menikmati jasa dan fasilitas yang ada, dan untuk masyarakat sekitar dapat menjadi *landmark* kebanggaan warga yang dapat meningkatkan perekonomian. Perancangan ini didasarkan pada *Culture* kota yang memiliki banyak sejarah kerajaan Melayu, dan masyarakat setempat kelahiran asli kota Tanjungpinang maupun pendatang pun banyak yang mengikuti tradisi-tradisi kebudayaan setempat sehingga menguatkan hegemoni nilai kebudayaan setempat. *Harmony* yang dimaksudkan agar perancangan juga dapat menyatu bersama antara kultur masyarakat lokal dan wisatawan yang datang. Prinsip ini juga sesuai dengan aplikasi nilai Islami yang dikutip dari Al-Qur'an surat ar-Rum ayat 9.

Dikutip dalam Al-Qur'an "*Luqman berkata: "Hai anakku, sesungguhnya jika ada (suatu perbuatan) seberat biji sawi dan berada dalam batu atau di dalam bumi, niscaya Allah akan mendatangkannya (membalasnya). Sesungguhnya Allah Maha Halus."* (QS 31:16). Dalam surat ini menjelaskan bahwa keharmonisan dapat dicapai jika tidak ada

perbuatan yang saling merugikan. Karena Allah Ta'ala yang Maha Tahu akan selalu melihat kita dimanapun dan kapanpun.

3.3 Skema Tahapan Perancangan



Gambar 3.5 Skematik Tahapan Perancangan
Sumber: Berdasarkan analisis pribadi

BAB IV ANALISIS DAN SKEMATIK RANCANGAN

4.1 Data Kawasan

Tahap awal dalam melakukan analisis adalah mengumpulkan data-data yang dianggap penting untuk proses perancangan. Beberapa data bisa didapat melalui observasi, pengumpulan dan pengolahan data, wawancara, dan sebagainya. (dijelaskan di subbab 3.2.1). Berikut ini adalah data-data yang dibutuhkan untuk perancangan pusat wisata kuliner Melayu di kota Tanjungpinang.

4.1.1 Gambaran Fisik Kawasan Tapak Perancangan

A. Geografis

Tapak untuk perancangan ini berada di kelurahan Kamboja, kecamatan Tanjungpinang Barat, kota Tanjungpinang, Provinsi Kepulauan Riau, Indonesia. Pemilihan lokasi dilatar belakangi oleh kawasan yang dekat dengan pusat kota dan di area sekitar kawasan terdapat beberapa pujasera-pujasera. Dengan memilih lokasi yang berada dekat dengan pujasera, dapat meningkatkan rating pariwisata sekitarnya juga. Maka, kedepannya kawasan ini akan terkenal dengan pusat wisata kulinernya.



Gambar 4.1 Peta Wilayah Kota Tanjungpinang
Sumber: RTRW Kota Tanjungpinang 2010-2030

Kelurahan Kamboja merupakan salah satu dari 18 kelurahan yang ada di kota Tanjungpinang. Kelurahan ini termasuk ke dalam kecamatan Tanjungpinang Barat. Dan kelurahan ini memiliki luas wilayah terbesar yaitu seluas 3.747 ha. Di kelurahan ini merupakan daerah kawasan pariwisata kuliner dan terdapat pelabuhan kecil untuk sampan kayu (*pompong*) dan *speedboat*. Berikut adalah batasan wilayah kelurahan:

- Utara : Laut
- Selatan : Jalan utama
- Timur : Pemukiman, Laut
- Barat : Jalan, Restoran

(Source : (Karya, n.d.)

Dengan mempertimbangkan dari kebutuhan kota untuk menjadi salah satu destinasi pariwisata. Selain itu lokasi yang dipilih merupakan kawasan yang akan dijadikan pariwisata pada RTRW dan RTDR kota Tanjungpinang.

B. Topografi

Sebagian wilayah kota Tanjungpinang merupakan kawasan dataran rendah, daerah hutan bakau dan rawa. Sedangkan sebagian lainnya merupakan bagian dataran tinggi dan perbukitan. tidak ada pegunungan ataupun gunung api aktif di provinsi Kepulauan Riau, sehingga termasuk juga kota Tanjungpinang.



Gambar 4.2 Topografi lokasi perancangan
Sumber: <https://earth.google.com/>

Lokasi perancangan memiliki topografi yang landai. Ini dikarenakan area perancangan merupakan kawasan yang telah di reklamasi yang di khususkan untuk pariwisata oleh pemerintah setempat.

C. Tanah (Jenis dan Stabilitas)

Umumnya, tanah yang berada di pulau Bintan adalah tanah liat bercampur dengan bijih bauksit, sehingga warna tanah tampak lebih oranye ketimbang tanah di daerah lainnya. Akan tetapi, cukup kuat untuk mendirikan bangunan di atasnya. Untuk kawasan

rawa, jenis tanahnya adalah tanah berlumpur sehingga untuk membangun struktur kaki, harus menggunakan pondasi tiang pancang.



Gambar 4.3 Jenis tanah pada tapak perancangan
Sumber: www.google.com

Pada lokasi perancangan, stabilitas tanah sangat baik karena tanah merupakan bersifat kohesif. Tanah kohesif adalah tanah yang memiliki sifat lekatan pada butir-butirnya. Kondisi tanah seperti ini masih dapat dilakukan pembangunan.

D. Hidrologi (Sumber Air)

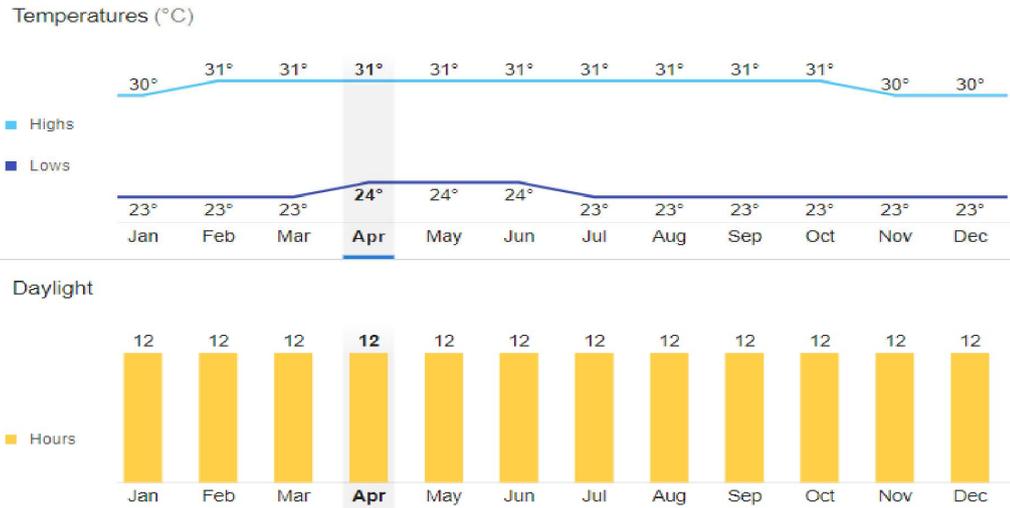
Sumber air berpusat pada distribusi PDAM kota melalui reservoir, waduk dan danau buatan yang berada di utara pulau di kabupaten Bintan. Termasuk kawasan sekitar tapak perancangan menggunakan distribusi PDAM. Akan tetapi, terdapat beberapa daerah kecamatan lain menggunakan sumur gali dan sumur bor dikarenakan terdapatnya aliran air bawah tanah.



Gambar 4.4 Waduk sei pulau, pulau Bintan
Sumber: www.google.com

E. Iklim

Iklim kota Tanjungpinang tidak berbeda dengan wilayah lainnya di Indonesia. Dikarenakan dekat dengan garis khatulistiwa, maka kawasan provinsi Kepulauan Riau memiliki iklim tropis.



Bulan	Curah Hujan	
Month	Penyinaran Matahari Rata-rata Average of Relative Sunshine	Rainfall
Month	Jumlah Hari Hujan Day of Rain	Curah Hujan Rata-rata Average of Rainfall (mm)
Januari/January	62	8,1
Februari/February	52	12,9
Maret/March	67	3,0
April/April	63	7,2
Mei/May	54	12,5
Juni/June	67	14,5
Juli/July	68	9,6
Agustus/August	73	4,5
September/September	58	6,3
Oktober/October	42	8,3
November/November	29	19,4
Desember/December	52	7,4
Rata-rata/Average	57	9,5

Gambar 4.5 Data iklim di kota Tanjungpinang
Sumber: BMKG kota Tanjungpinang

Arah angin dan kecepatan angin berubah-ubah tiap bulan. Data terakhir pada tahun 2016, rata rata kecepatan angin adalah 5 knot (9.26 km/h). Disusul tahun sebelumnya yaitu 6 knot (11.1 km/h) Berikut adalah data arah angin dan kecepatan per bulan di kota Tanjungpinang:

Bulan Month	Arah Angin Prevailing Direction	Kecepatan Angin Wind Velocity (Knot)	
		Maksimum Maximum	Rata-rata Average
(1)	(2)	(3)	(3)
Januari/January	Timur Laut/Northeast	26	6
Februari/February	Utara/North	24	7
Maret/March	Timur Laut/Northeast	15	6
April/April	Timur Laut/Northeast	16	5
Mei/May	Variabel/Variable	26	5
Juni/June	Selatan/South	24	6
Juli/July	Selatan/South	26	5
Agustus/August	Selatan/South	25	6
September/September	Selatan/South	23	5
Oktober/October	Barat Daya/ Southwest	30	5
November/November	Variabel/Variable	24	4
Desember/December	Utara/North	31	5
2016	-	31	5
2015	-	25	6
2014	-	30	7
2013	-	39	7
2012	-	34	7

Gambar 4.6 Data angin di kota Tanjungpinang
Sumber: BMKG kota Tanjungpinang

4.1.2 Gambaran Sosial-Budaya-Ekonomi Masyarakat Sekitar

A. Sosial & Ekonomi

Dari segi sosial, masyarakat yang berada di kota Tanjungpinang terutama di daerah sekitar kawasan rancangan merupakan masyarakat yang masih melalui masa transisi teknologi. Rata-rata warga yang tinggal di kawasan adalah suku Melayu. Mata pencaharian sehari-hari adalah sebagai nelayan. Tetapi, beberapa masyarakat juga ada yang bekerja sebagai karyawan dan pegawai negeri sipil. Pada gambar 4.2 adalah persentase kegiatan ekonomi yang ada di kota Tanjungpinang.

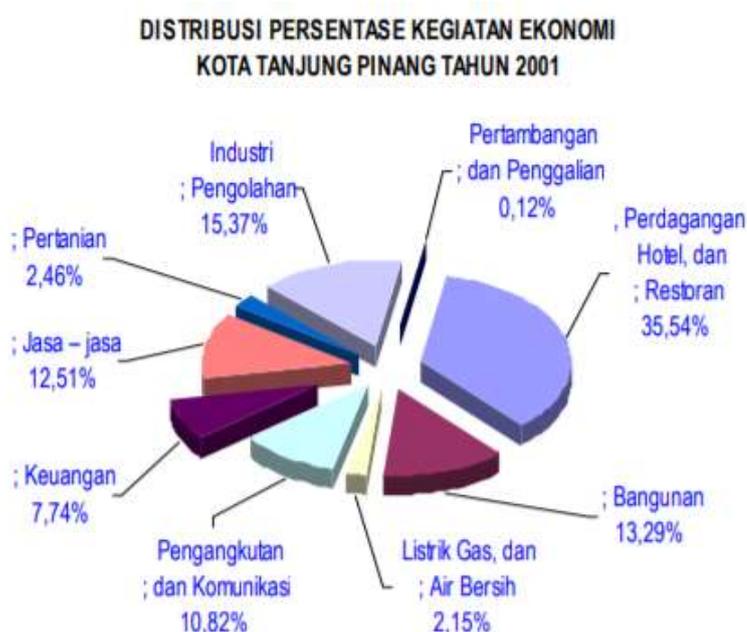
Kelurahan	Laki-laki <i>Male</i>	Perempuan <i>Female</i>	Jumlah <i>Total</i>	Rasio Jenis Kelamin <i>Sex Ratio</i>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. Dompok	2 089	1 936	4 025	102
2. Bukit Bestari	6 115	6 008	12 123	101
3. Tanjung Ayun Sakti	7 280	7 265	14 545	102
4. Sei Jang	11 208	11 156	22 364	100
5. Tanjung Unggat	8 788	8 735	17 523	100
2018	35 480	35 100	70 580	101
2017	30 480	30 091	60 571	101
2016	30 438	33 688	67 690	101

Gambar 4.7 Data kependudukan berdasarkan jenis kelamin
Sumber: BPS kota Tanjungpinang

Untuk segi ekonomi, statistik pertumbuhan perekonomian kota Tanjungpinang pada tahun 2018 adalah sebesar 3,21%. Sementara PDRB perkapita yang mencerminkan tingkat produktivitas tiap penduduk menunjukkan adanya peningkatan selama periode 2016- 2018. Pada tahun 2018 PDRB per kapita Kota Tanjungpinang sebesar 91,20 juta rupiah per tahun (Mangamputua, 2019).

Tabel 4.1 Tabel Perkembangan PDRB kota Tanjungpinang
 Sumber: *BPS kota Tanjungpinang*

Uraian	2016	2017	2018
ADHB (Miliar Rp)	17 065,53	18 092,85	19 085,33
ADHK (Miliar Rp)	13 197, 81	13 548,25	13 982,57



Gambar 4.8 Diagram Kegiatan Ekonomi Kota Tanjungpinang
 Sumber: *BPS Tanjungpinang 2003*

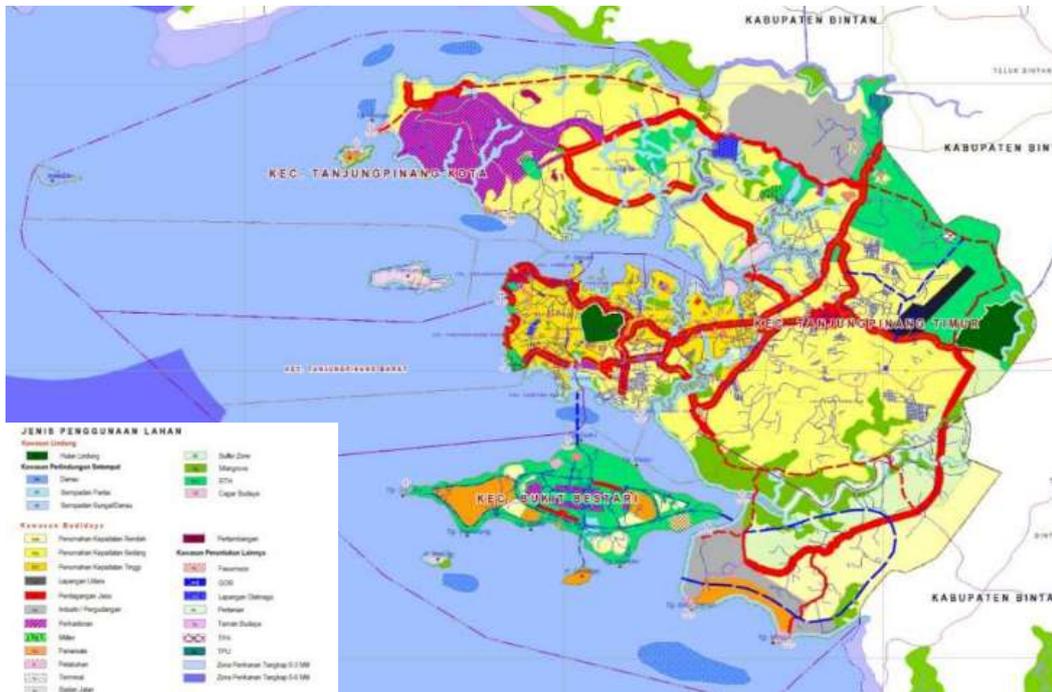
Dapat dilihat dari distribusi persentase kegiatan ekonomi kota Tanjungpinang (Gambar 4.3), bahwa peranan pariwisata dan perdagangan menyumbang persentase terbesar di kota Tanjungpinang dengan nilai 35,54%. Dari data ini menunjukkan bahwa dengan merancang pusat wisata Kuliner dapat membantu perkembangan ekonomi bagi masyarakat dan kota.

B. Budaya

Dari sisi kebudayaan kota Tanjungpinang merupakan salah satu kota perantauan. Sehingga terdapat berbagai macam suku bangsa yang tersebar didalam kota. Tetapi, pada masa lalu kota ini merupakan pusat kerajaan Melayu. Maka beberapa pendatang pun mengikuti kebudayaan tanah Melayu. Suku asli di kota ini adalah warga Melayu. Terdapat suatu pulau bernama pulau Penyengat. Pulau ini berada di kecamatan Tanjungpinang Barat dan merupakan salah satu kawasan cagar budaya yang telah diakui oleh UNESCO. Di pulau ini terdapat beberapa makam, artefak, hingga rumah adat dari kebudayaan Melayu.

4.1.3 Syarat/Ketentuan Tata Guna Lahan pada Objek Rancangan

Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata termasuk pengusaha obyek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait dibidang kepariwisataan. Dalam peraturan daerah tentang usaha pariwisata pada pasal 8 disebutkan:



Gambar 4.9 Peta RTRW kota Tanjungpinang
Sumber: RTRW Kota Tanjungpinang 2010-2030

- 1) Setiap penyelenggara usaha sarana pariwisata, pengusaha obyek dan daya tarik wisata serta jasa pramuwisata sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1), terlebih dahulu harus memiliki Surat Izin Usaha Kepariwisataan (SIUK) dari Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata atas nama Walikota.
- 2) Surat Izin Usaha Kepariwisataan (SIUK) sebagaimana dimaksud pada ayat (1), berlaku selama 3 (tiga) tahun dan harus didaftar ulang setiap tahun.
- 3) Surat Izin Usaha Kepariwisataan (SIUK) sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) tidak dapat dipindah tangankan kecuali dengan persetujuan tertulis dari Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata atas nama Walikota.
- 4) Izin Sementara Usaha Kepariwisataan (ISUK) sebagaimana dimaksud pada ayat (1) bukan izin operasional, hanya digunakan sebagai dasar untuk mengurus izin Surat Persetujuan Prinsip Pembebasan Lahan (SP3L), Surat Izin Penunjukan Penggunaan Tanah (SIPPT), Izin Mendirikan Bangunan (IMB), Surat Izin Pengadaan Sarana dan Prasarana lainnya serta sebagai dasar untuk memperoleh Surat Izin Usaha Kepariwisataan (SIUK).

Pembangunan usaha kepariwisataan juga harus dilihat dari Rancangan Tata Ruang Wilayah Kota (RTRWK). Pemilihan lokasi rancangan untuk Pusat Wisata Kuliner Melayu sudah termasuk kedalam zona pariwisata sebagaimana yang telah ditunjukkan pada gambar 4.4 (zona pariwisata berwarna oranye) (Pemerintah Kota, 1988).

Dalam perancangan yang berada di kawasan perairan, terdapat beberapa ketentuan-ketentuan yang telah dibuat sehingga perlu diperhatikan dan diterapkan sebelum memulai rancangan. berikut ketentuan sebagai berikut:

1. Kedalaman Perairan

Standar kedalaman untuk perancangan pada perairan adalah 0-5 m untuk wisata kawasan laut. Maksimal kedalaman yang ditoleransikan adalah >5-10 m. kedalaman >10m tidak ideal untuk dibangun pariwisata.

2. Kecepatan Arus

Standar kecepatan arus untuk pariwisata berkisar antara 0 m/s sampai dengan 0.17 m/s. untuk kecepatan arus 0.17 m/s sampai dengan 0.34 m/s masih termasuk zona aman untuk pariwisata. Tidak diperbolehkan untuk kecepatan arus >0.51 m/s.

3. Fasilitas Air Tawar

Jarak penyediaan air tawar dari garis pantai adalah >0.5 km merupakan jarak yang paling sesuai.

Dari ketentuan yang telah dijabarkan, maka lokasi Rimba Jaya ditetapkan telah memenuhi syarat untuk pembangunan kawasan wisata di kawasan perairan. Dari kedalaman perairan yang ditentukan, Rimba Jaya merupakan sebuah lahan yang direklamasi dengan kedalaman perairan berkisar antara 3-5 meter. Untuk kecepatan arus, kawasan perairan yang sangat dangkal biasanya memiliki arus laut yang tidak kuat. Sedangkan fasilitas air tawar yang sudah sedia melalui pipa tertanam PDAM kota Tanjungpinang.

4.1.4 Kebijakan Regulasi Kawasan Tapak Perancangan

Data yang didapat berdasarkan dari RTRWK dan RDTRK kota Tanjungpinang. Untuk kecamatan Kamboja, peraturan pembangunan setempat yaitu:

Koefisien Dasar Bangunan (KDB)

Bangunan gedung di lokasi padat (KDB 60%-75%/lebih)

Ruang Terbuka Hijau (RTH)

10% dari luas kawasan

Garis Sempadan Jalan

- a. bangunan di tepi jalan kolektor minimal 15 m (lima belas meter) dari as jalan;

Sidewalk

Minimal 3 meter jalan arteri

Garis Sempadan Bangunan

Setengah Lebar Rumija (Min.)

Garis Sempadan Pantai

- a. Garis sempadan pondasi bangunan terluar untuk daerah pantai/danau/waduk bilamana tidak ditentukan lain adalah 100 m (seratus meter) dari garis pasang tertinggi pada pantai yang bersangkutan dan 50 m (lima puluh meter) dari tepi danau.
- b. Besarnya garis sempadan pantai/danau/sungai diluar ketentuan ayat (1), ayat (2), dan ayat (3) ditetapkan oleh Walikota.

Daerah Sempadan Pantai/Danau/Waduk pada pasal 30 ayat 1, dapat dimanfaatkan oleh masyarakat/ instansi/lembaga/badan untuk kegiatan-kegiatan sebagai berikut :

- a. Kawasan Wisata
(Pemerintah, 2018)

Dan berdasarkan peraturan daerah kota Tanjungpinang nomor 7 tahun 2010, terdapat beberapa aturan dasar mengenai pembangunan, antara lain:

Prasarana pendukung fungsi bangunan gedung pasal 3 ayat 2, yaitu:

- a. Konstruksi pembatas/penahan/pengaman berupa pagar, tanggul/retaining wall, turap batas kavling/persil;
- b. Konstruksi penanda masuk lokasi berupa gapura dan gerbang termasuk gardu/pos jaga;
- c. Konstruksi perkerasan berupa jalan, lapangan upacara, lapangan olah raga terbuka;
- d. Konstruksi penghubung berupa jembatan, box culvert, jembatan penyeberangan;
- e. Konstruksi kolam/reservoir bawah tanah berupa kolam renang, kolam pengolahan air, reservoir bawah tanah;
- f. Konstruksi menara berupa menara antena, menara reservoir, cerobong;
- g. Konstruksi monumen berupa tugu, patung, kuburan;
- h. Konstruksi instalasi/gardu berupa instalasi listrik, instalasi telepon/komunikasi, instalasi pengolahan;
- i. Konstruksi reklame/papan nama berupa billboard, papan iklan, papan nama (berdiri sendiri atau berupa tembok pagar).

Persyaratan administrasi bangunan gedung sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:

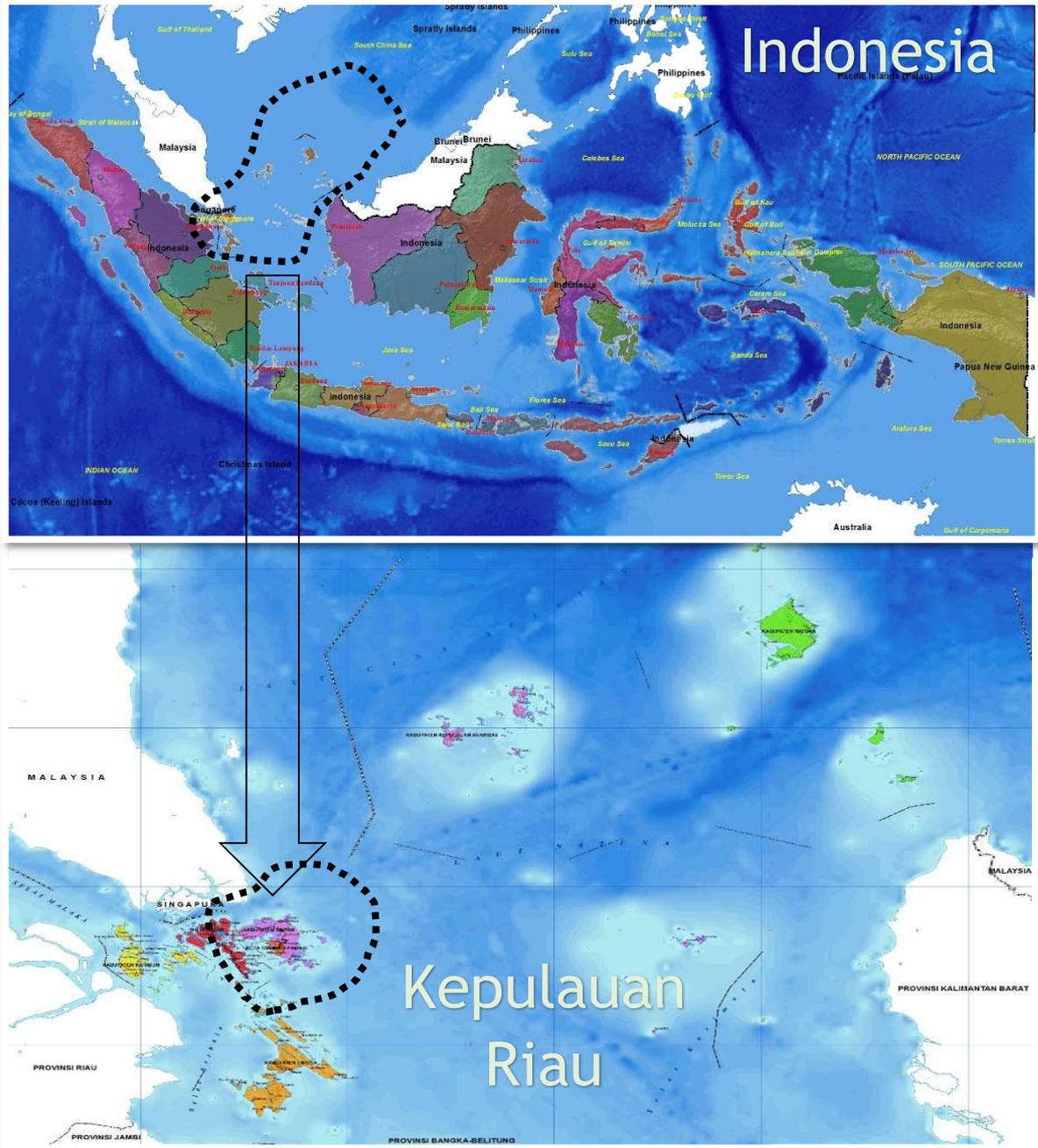
- a. status hak atas tanah, dan/atau izin pemanfaatan dari pemegang hak atas tanah;
- b. status kepemilikan bangunan gedung; dan

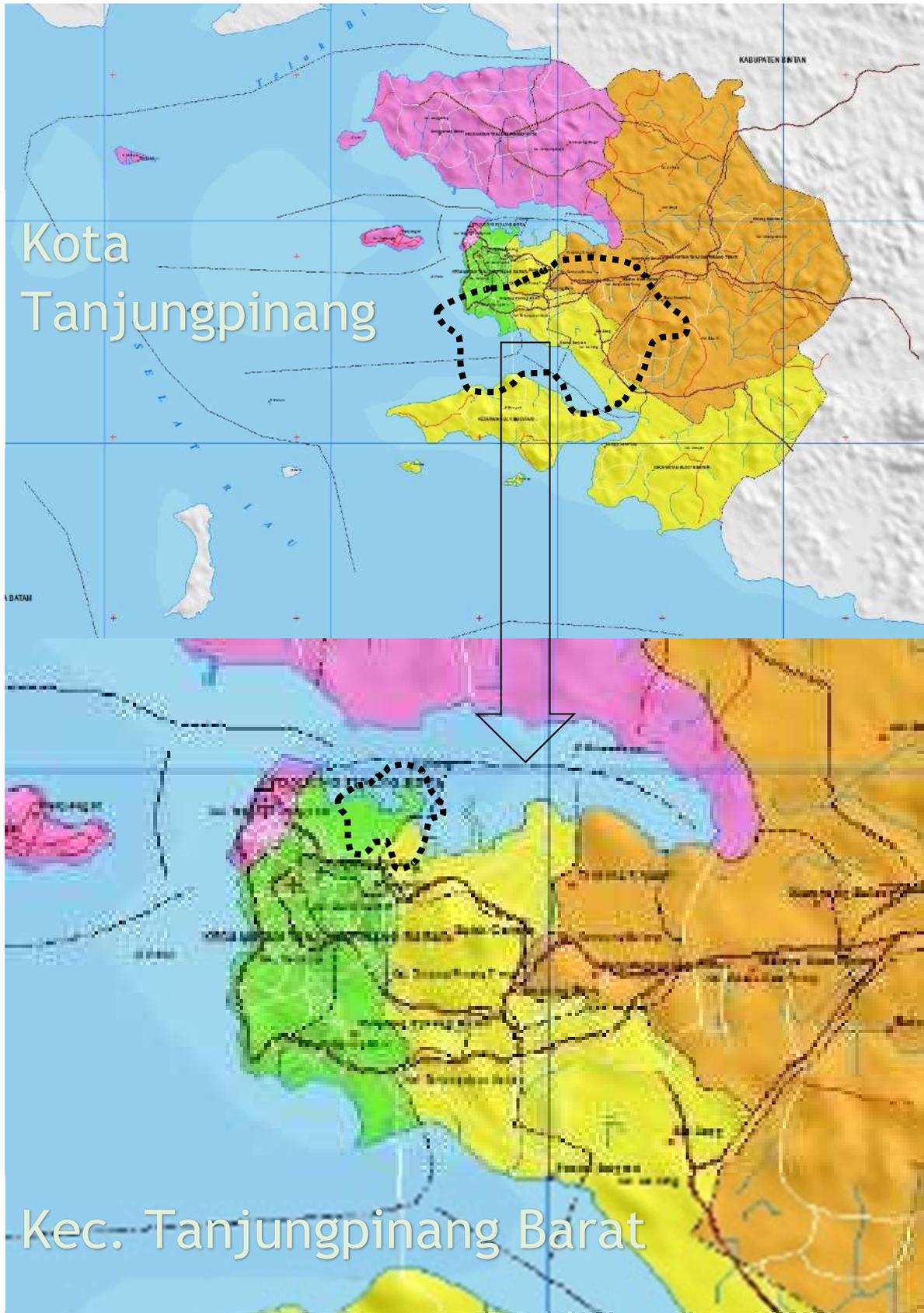
c. IMB.

4.1.5 Data Lokasi dan Dokumentasi Tapak

Lokasi tapak berada di Jl. Gudang Minyak, Kelurahan Kamboja, Kecamatan Tanjungpinang Barat, Kota Tanjungpinang, Provinsi Kepulauan Riau, Republik Indonesia.

A. Letak Geografis





Gambar 4.10 Peta Lokasi Rancangan
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

B. Kawasan Eksisting sekitar Tapak



Gedung Gong Gong



Pelabuhan Internasional Sri Bintan Pura



**Lokasi Perancangan Pusat
Wisata Kuliner Melayu**

Gambar 4.11 Kawasan Eksisting pada Tapak perancangan
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

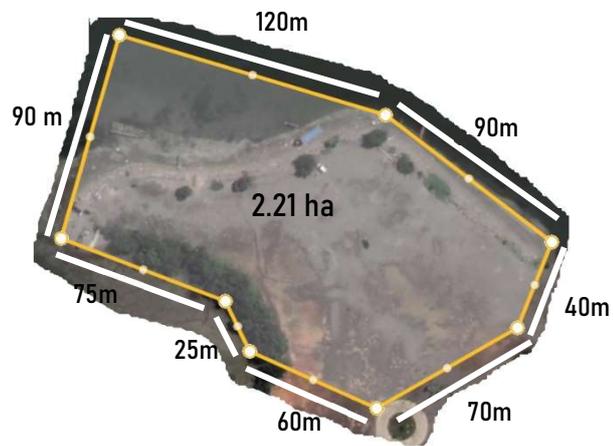
C. Batas Geografis Tapak Rancangan:



Barat: Bakau dan Laut



Utara: Laut



Selatan: Jalan Utama

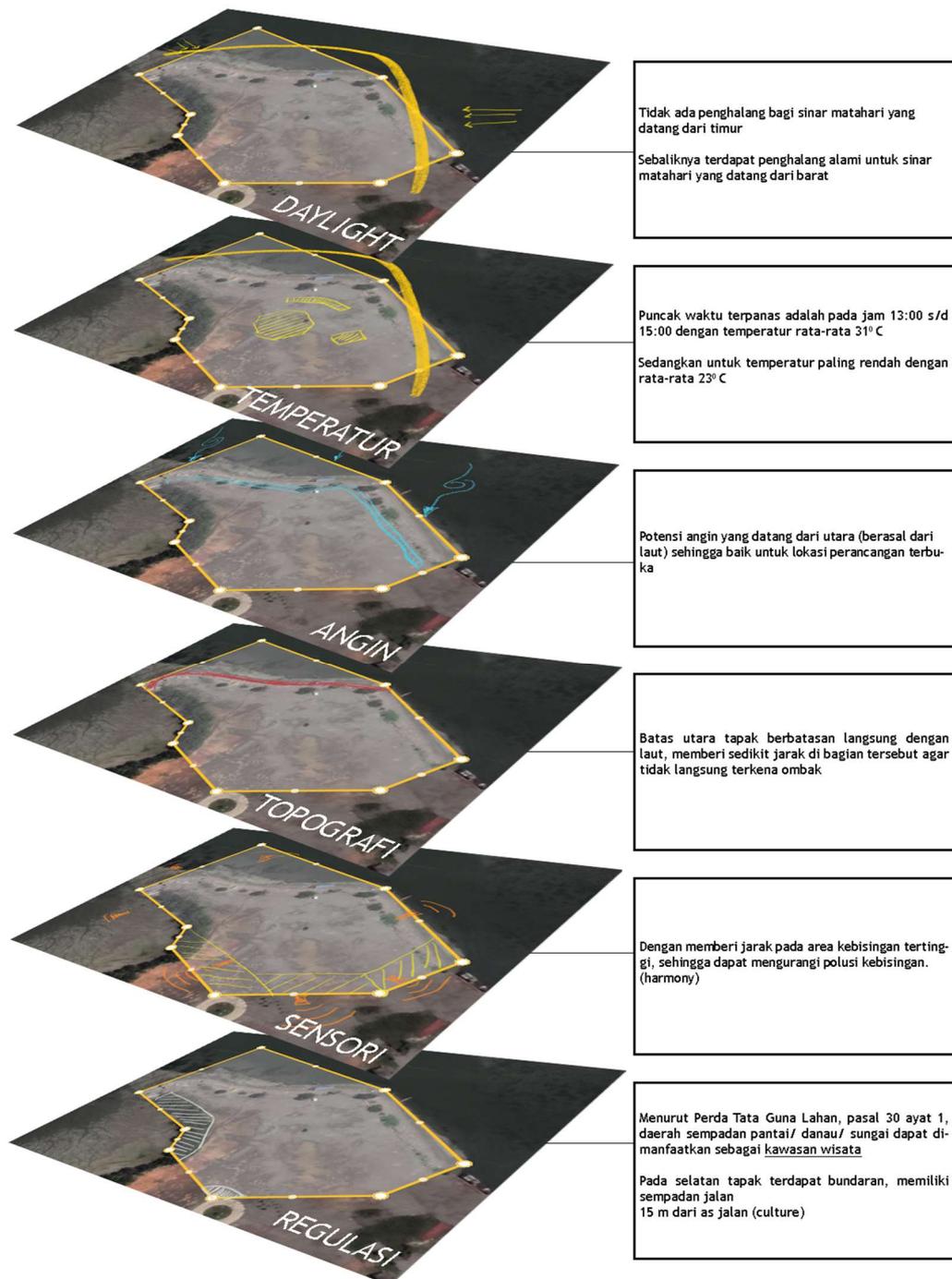


Timur: Bekas Restaurant

Gambar 4.12 Batas Tapak Perancangan
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

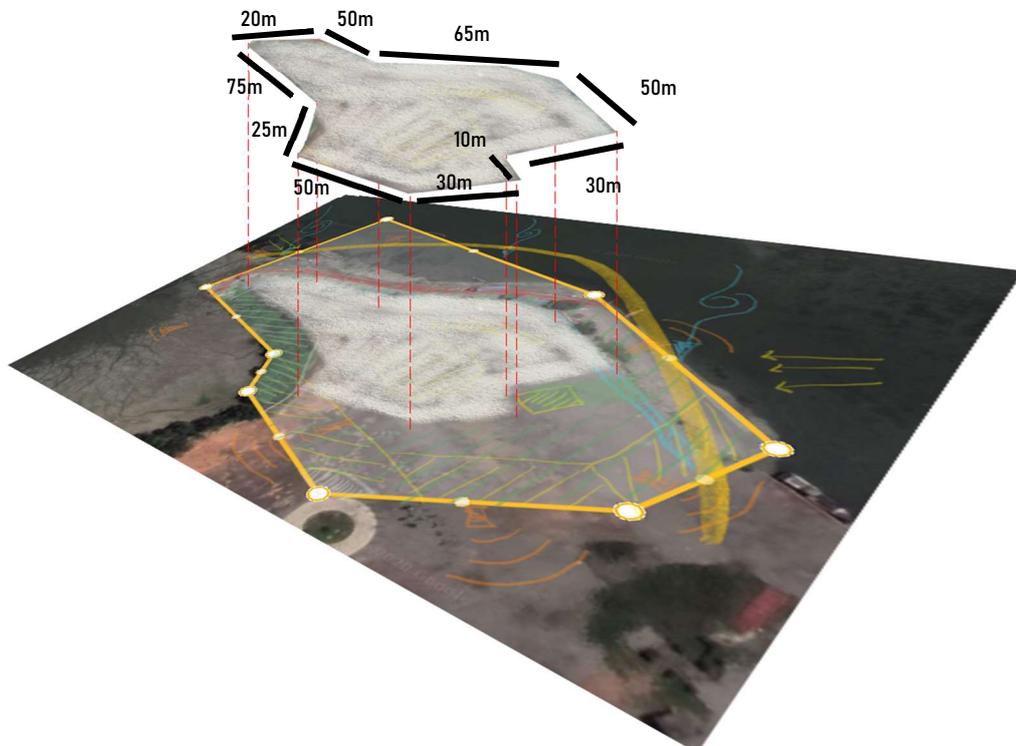
4.2 Analisis Konteks

Dalam metode superimposed oleh Tschumi (1987), metode paling awal dalam perancangan ada menganalisa konteks terkait tapak perancangan. Terdapat beberapa poin-poin penting terkait yang telah dirangkum, sehingga memudahkan dalam



Gambar 4.13 Tahapan analisa konteks
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

pematangan analisa. Hasil dari analisis konteks akan di-merge (digabungkan) sehingga dapat menunjukkan lokasi yang dapat terbangun.



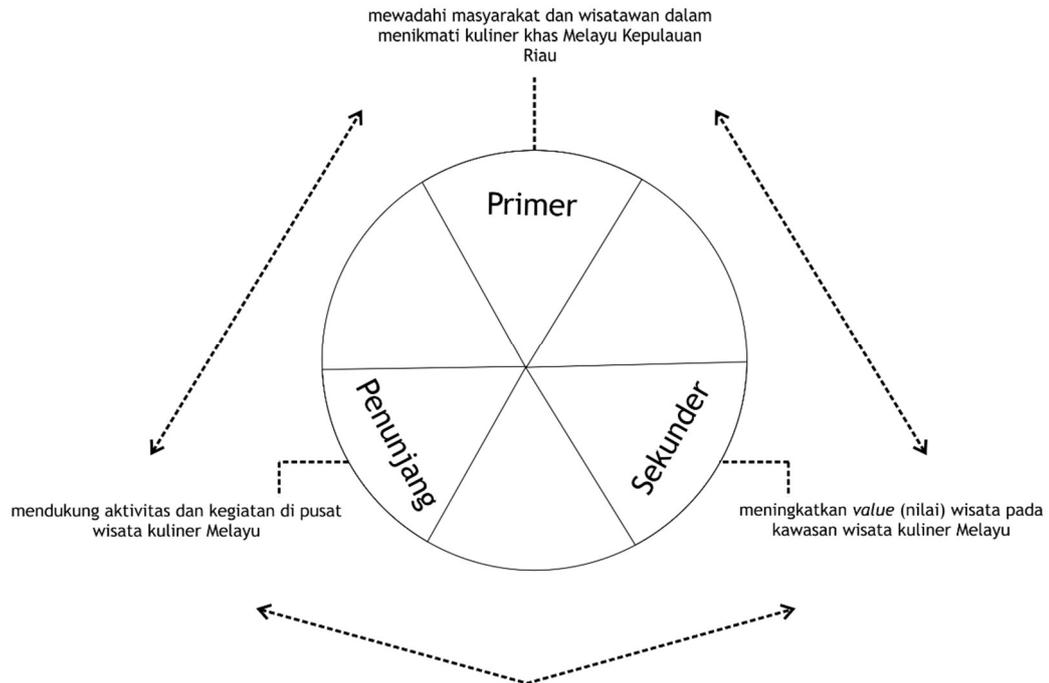
Gambar 4.14 Hasil analisa konteks
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

4.3 Analisis Fungsi

Analisis fungsi dilakukan dengan tujuan untuk menentukan kebutuhan ruang-ruang dengan mempertimbangkan pengguna, aktivitas dan kegunaan. Selain itu analisis fungsi berguna untuk menentukan besaran dan organisasi ruang. Dalam pengerjaan untuk rancangan ini, analisa fungsi dibagi menjadi 3:

- Fungsi Primer
- Fungsi Sekunder

- Fungsi Penunjang



Gambar 4.15 Analisis Fungsi
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Gambar 4.8 adalah hasil analisis fungsi yang akan menjadi data pokok untuk perancangan ruang kedepannya. Dengan analisis fungsi ini diharapkan rancangan yang akan dibangun nanti dapat memenuhi seluruh kebutuhan ruang yang sesuai dengan pengguna dan aktivitas di dalamnya.

4.4 Analisis Pengguna dan Aktifitas

Analisis Pengguna

Dari analisis fungsi sebelumnya merupakan gambaran umum tentang kegunaan rancangan. Untuk lebih spesifik, penulis membagi fungsi dalam bentuk zonasi kawasan menurut kegiatan pengguna. Beberapa kawasan tersebut mencakup zona kuliner umum, zona kuliner khusus, zona publik dan zona penunjang.

Analisis pengguna dilakukan dengan memperkirakan siapa saja yang menggunakan hasil perancangan pusat wisata kuliner Melayu dan menghitung kemungkinan jumlah pengguna. Untuk mendapat data pengguna dapat dilihat dari fungsi perancangan yang terdapat dari hasil analisa fungsi atau data yang telah diarsip oleh pemerintah daerah maupun pusat. Berikut adalah hasil dari analisa pengguna:

a. Wisatawan

- Mancanegara



Perkiraan jumlah: 300 s/d 500 orang/minggu
(Sumber: BPS kota Tanjungpinang)

- Domestik



Perkiraan jumlah: 500 s/d 1000 orang/ minggu
(Sumber: BPS kota Tanjungpinang)

b. Komunitas



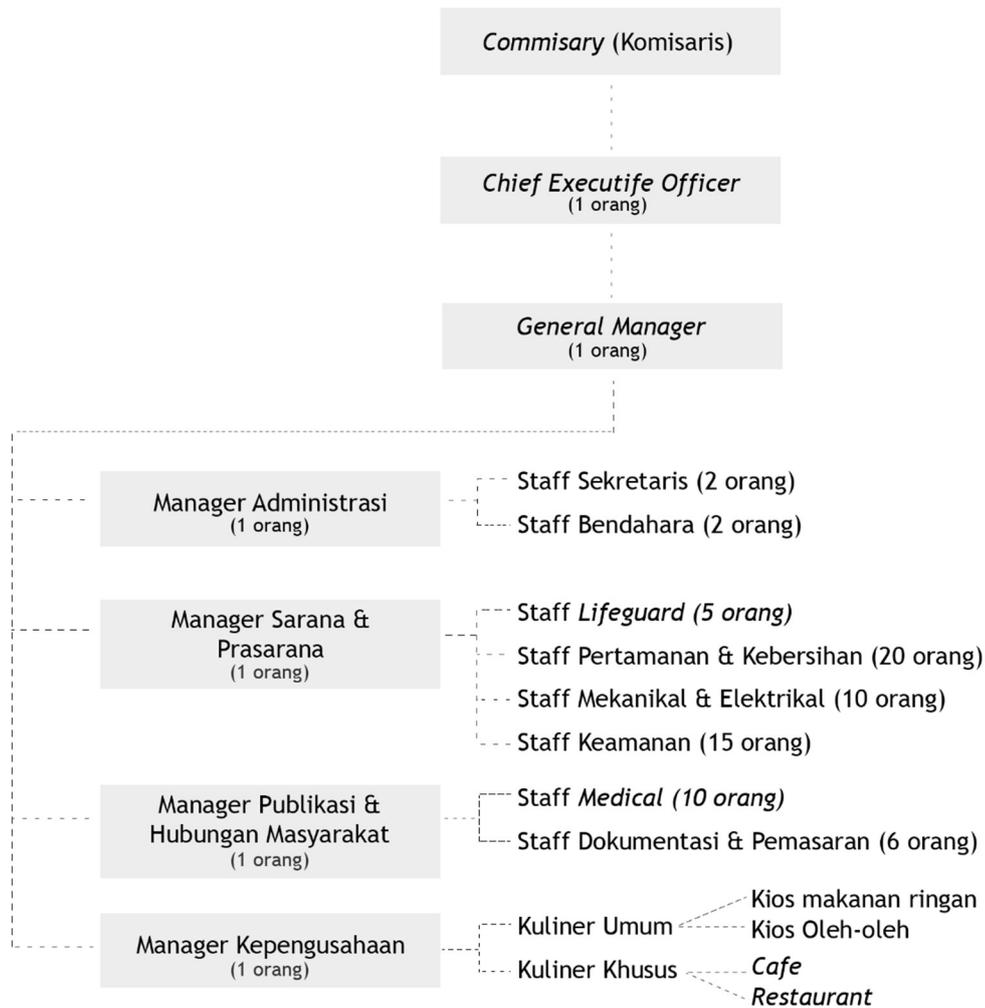
Perkiraan jumlah: 200 s/d 400 orang/minggu
(Sumber: BPS kota Tanjungpinang)

c. Pengelola kawasan

- Chief Manager
- Bagian Administrasi
- Bagian Bendahara
- Bagian Sarana & Prasarana
- Bagian Humas & Publikasi
- Bagian Pemasaran
- Bagian Kepengusahaan



Perkiraan jumlah: ± 100 orang
(Sumber: Berdasarkan analisa pribadi)



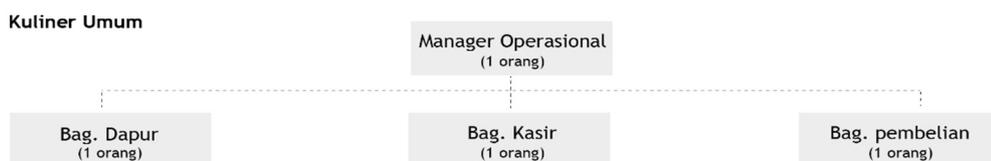
Gambar 4.16 Struktur pengelola pusat wisata kuliner Melayu (total: 80 orang)

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi



Gambar 4.17 Struktur pengelola kuliner khusus (total: 21 orang)

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi



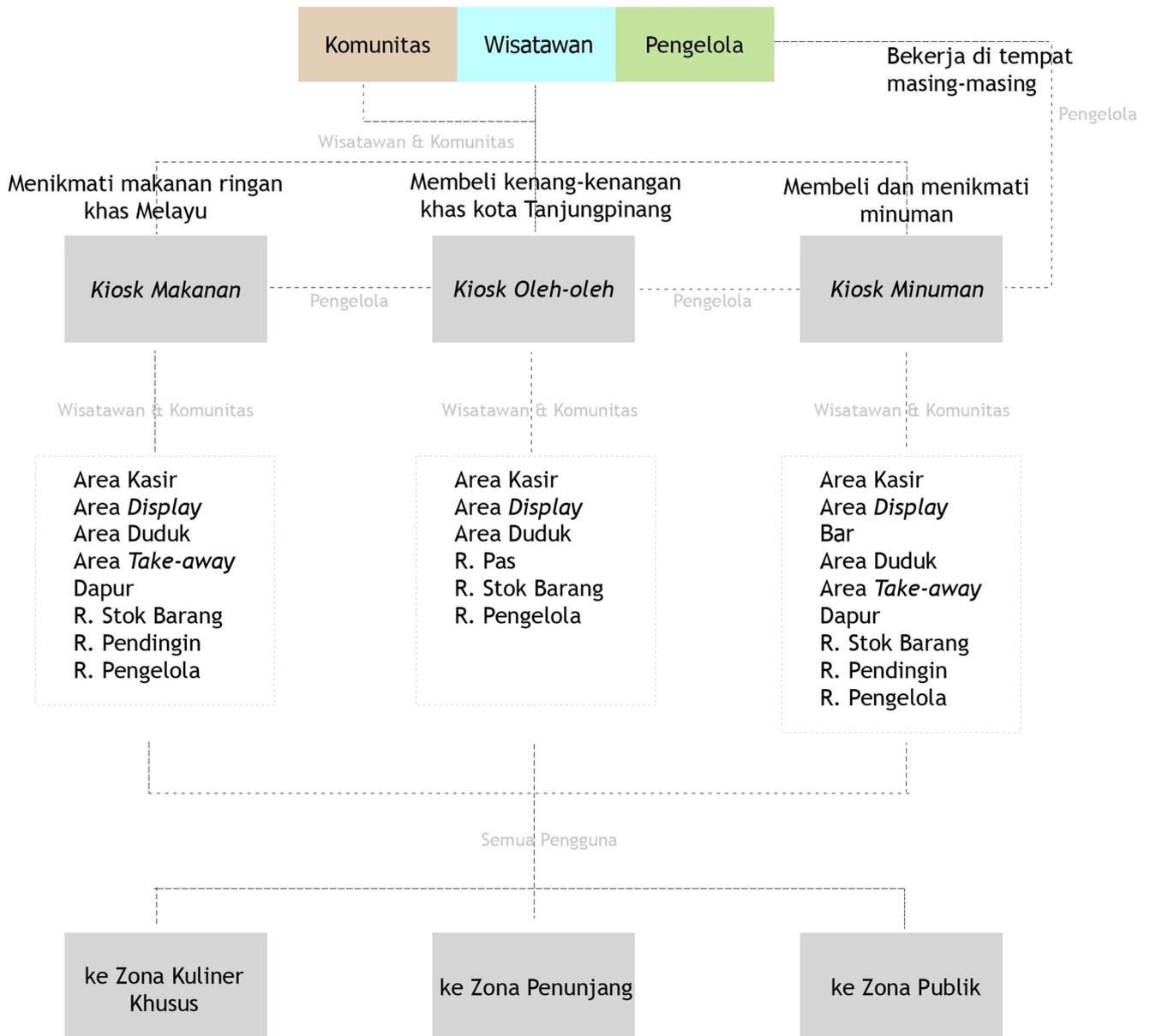
Gambar 4.18 Struktur pengelola kuliner umum (total: 4 orang)

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Analisis Aktifitas

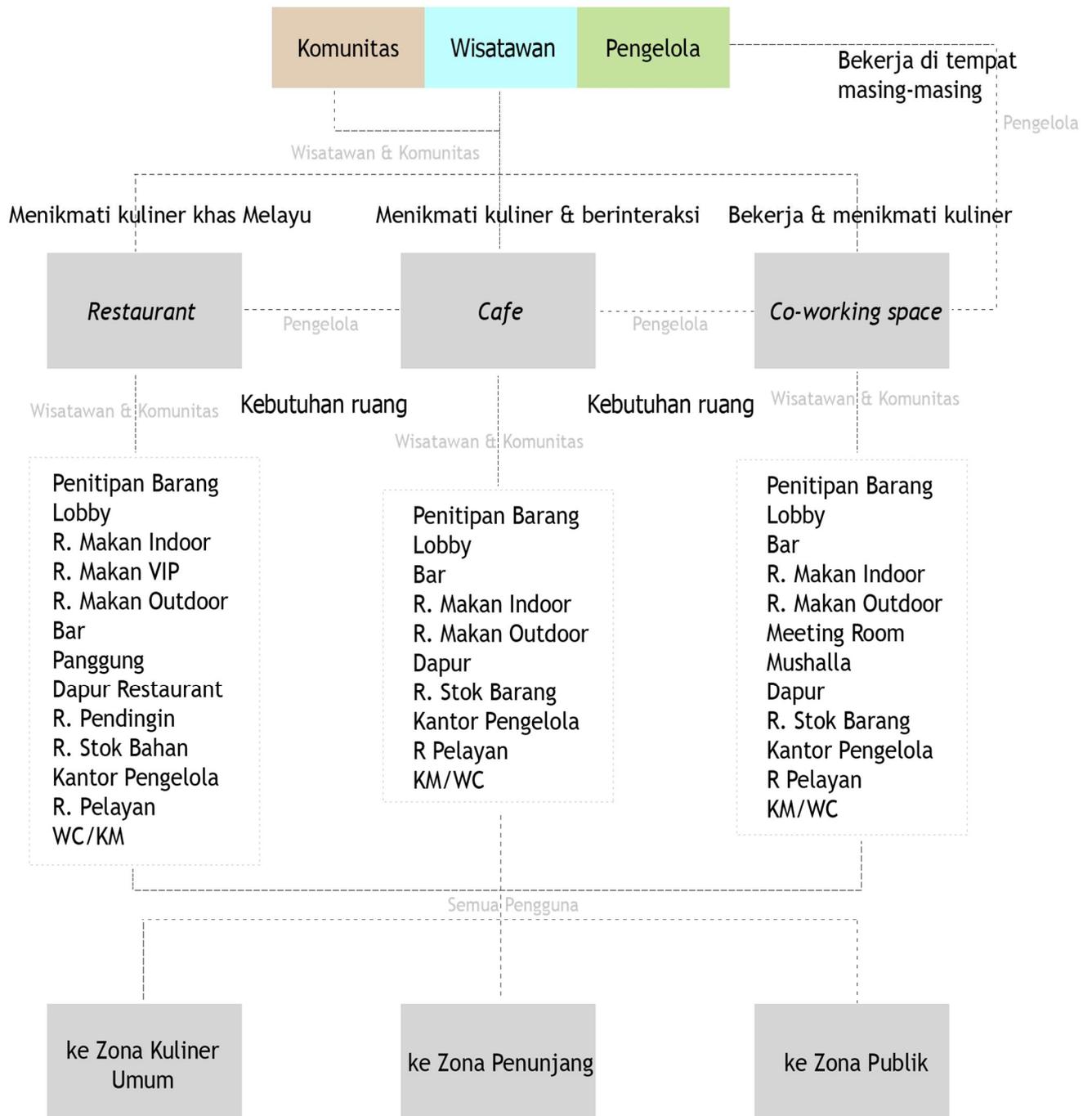
Dalam perancangan ini, setelah melakukan analisa pengguna diatas, maka tahap selanjutnya adalah melakukan analisa aktifitas. Analisis aktifitas dilakukan dengan meneliti dan mendata kegiatan yang dilakukan pengguna, khususnya kegiatan yang ada di pusat wisata kuliner Melayu ini. Hasil analisa fungsi sebelumnya telah ditetapkan terdapat 4 zona berbeda. Selanjutnya, akan dilakukan analisa alur pengguna yang dilakukan pengguna pada zona berbeda tersebut.

1. Zona Kuliner Umum



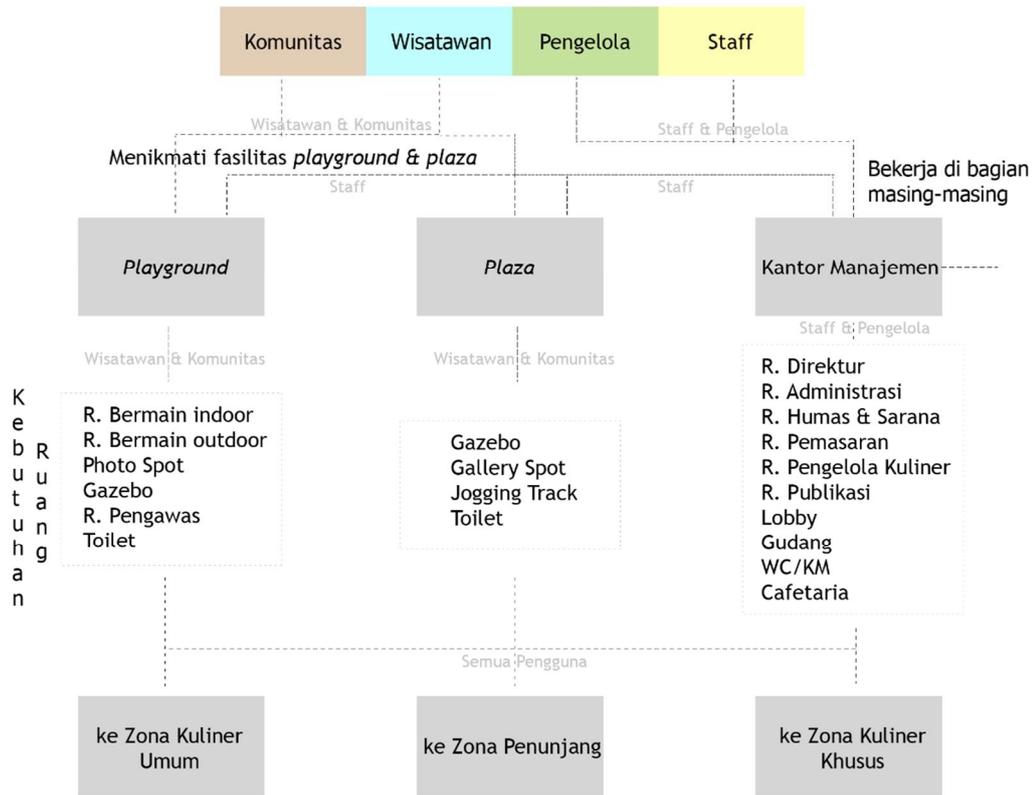
Gambar 4.19 Analisis alur pengguna pada zona kuliner umum
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

2. Zona Kuliner Khusus



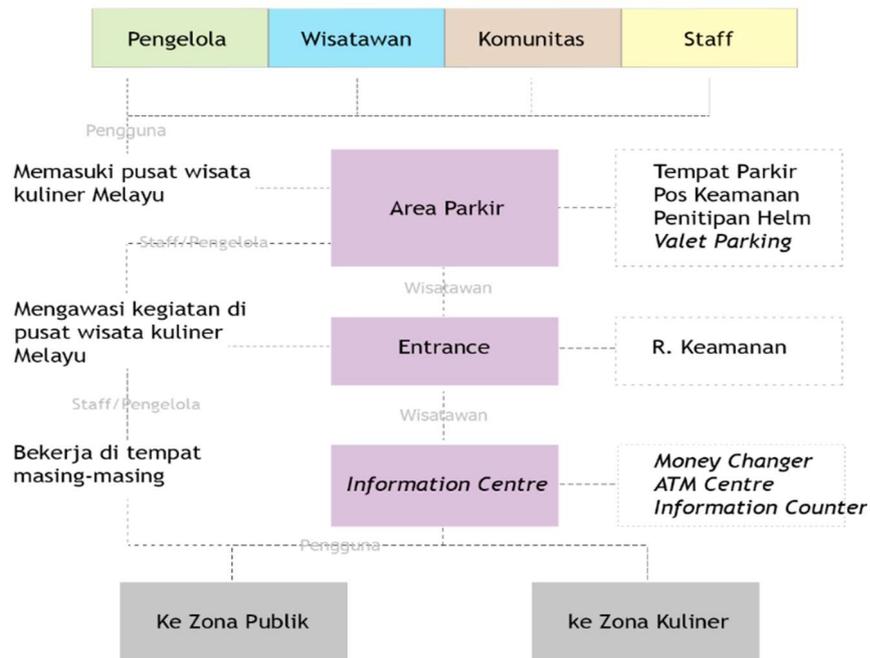
Gambar 4.20 Analisis alur pengguna pada zona kuliner khusus
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

3. Zona Publik



Gambar 4.21 Analisis alur pengguna pada zona publik
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

4. Zona Penunjang



Gambar 4.22 Analisis alur pengguna pada zona penunjang
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Tabel 4.2 Tabel analisis aktifitas

Klasifikasi Fungsi	Jenis Aktivitas	Jenis Pengguna	Sifat Aktivitas	Perilaku Aktivitas	Jumlah Pengguna	Rentang Waktu
Primer						
Zona Kuliner Umum (Retail Makanan)	Membayar	Wisatawan, Komunitas	Publik	Menuju bagian kasir, mengeluarkan dompet, membayar, mengambil kembalian	2 - 6 orang	5 - 10 menit
	Memesan	Wisatawan, Komunitas	Publik	Menuju konter, melihat menu/ stok makanan, memesan makanan	2 - 10 orang	5 - 10 menit
	Menikmati kuliner	Wisatawan, Komunitas	Publik	Mencuci tangan, duduk, membaca doa, makan, membuang sampah	2 - 15 orang	30 - 60 menit
	Mengambil pesanan	Wisatawan, Komunitas	Publik	Duduk, mendengarkan panggilan, mengambil pesanan kuliner	1 - 5 orang	15 - 30 menit
	Memasak	Pengelola	Semi-publik	Mengambil bahan, mempersiapkan bahan, mempersiapkan perkakas, mengolah bahan, mempersiapkan hasil masakan	1 - 2 orang	15 - 30 menit
	Mencuci	Pengelola	Privat	Mengambil perkakas kotor, membasahi perkakas, mencuci perkakas, mengelap	1 - 2 orang	5 - 10 menit

				perkakas, mengeringkan perkakas		
	Menyimpan Bahan	Pengelola	Privat	Mengecek bahan, membeli bahan, menyimpan bahan sesuai kebutuhan,	1 - 2 orang	15 -20 menit
	Beristirahat	Pengelola	Privat	Duduk, makan, minum, menaruh barang, mencuci tangan	1 - 3 orang	30 - 60 menit
(Retail Oleh-Oleh)	Membayar	Wisatawan, Komunitas	Publik	Menuju bagian kasir, mengeluarkan dompet, membayar, mengambil kembalian	2 - 6 orang	5 - 10 menit
	Memesan	Wisatawan, Komunitas	Publik	Menuju konter, melihat menu/ stok makanan, memesan makanan	2 - 10 orang	5 - 10 menit
	Menikmati kuliner	Wisatawan, Komunitas	Publik	Mencuci tangan, duduk, membaca doa, makan, membuang sampah	2 - 15 orang	30 - 60 menit
	Menyimpan Bahan	Pengelola	Privat	Mengecek bahan, membeli bahan, menyimpan bahan sesuai kebutuhan,	1 - 2 orang	15 -20 menit
	Beristirahat	Pengelola	Privat	Duduk, makan, minum, menaruh barang, mencuci tangan	1 - 3 orang	30 - 60 menit

(Retail Minuman)	Membayar	Wisatawan, Komunitas	Publik	Menuju bagian kasir, mengeluarkan dompet, membayar, mengambil kembalian	2 - 6 orang	5 - 10 menit
	Memesan	Wisatawan, Komunitas	Publik	Menuju konter, melihat menu/ stok makanan, memesan makanan	2 - 10 orang	5 - 10 menit
	Menyediakan minuman	Pengelola, Wisatawan, Komunitas	Publik	Memesan, mempersiapkan minuman, membayar, memberi minuman, duduk, membersihkan perkakas	5 - 10 orang	30 - 60 menit
	Menikmati kuliner	Wisatawan, Komunitas	Publik	Mencuci tangan, duduk, membaca doa, makan, membuang sampah	2 - 15 orang	30 - 60 menit
	Mencuci	Pengelola	Privat	Mengambil perkakas kotor, membasahi perkakas, mencuci perkakas, mengelap perkakas, mengeringkan perkakas	1 - 2 orang	5 - 10 menit
	Menyimpan Bahan	Pengelola	Privat	Mengecek bahan, membeli bahan, menyimpan bahan sesuai kebutuhan,	1 - 2 orang	15 -20 menit
	Beristirahat	Pengelola	Privat	Duduk, makan, minum, menaruh barang, mencuci tangan	1 - 3 orang	30 - 60 menit

Zona Kulinier Khusus (Restaurant)	Menitipkan Jas/Jaket	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Datang, berinteraksi ke petugas, menitipkan jas/jaket	50 - 100 orang	30 - 120 menit
	Menunggu	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Memesan meja ke pelayan, menunggu, duduk, berinteraksi	5 - 10 orang	5 - 10 menit
	Menikmati kuliner	Wisatawan, Komunitas	Publik	Mencuci tangan, duduk, membaca doa, makan, minum	100 - 250 orang	30 - 60 menit
	Menyediakan minuman	Pengelola, Wisatawan, Komunitas	Publik	Memesan, mempersiapkan minuman, membayar, memberi minuman, duduk, membersihkan perkakas	5 - 10 orang	30 - 60 menit
	Show	Pengelola, Wisatawan, Komunitas	Publik	Melihat pertunjukan, melakukan pertunjukan, mempersiapkan pertunjukan	1 - 5 orang	10 - 15 menit
	Memasak	Pengelola	Semi-publik	Mengambil bahan, mempersiapkan bahan, mempersiapkan perkakas, mengolah bahan, mempersiapkan hasil masakan	1 - 2 orang	15 -30 menit
	Menyimpan Bahan	Pengelola	Privat	Mengecek bahan, membeli bahan, menyimpan bahan sesuai kebutuhan,	1 - 2 orang	15 -20 menit
	Beristirahat	Pengelola	Privat	Duduk, makan, minum, menaruh barang, mencuci tangan	1 - 3 orang	30 - 60 menit

	Berhajat	Wisatawan, komunitas, pengelola	Privat	Buang air besar, buang air kecil, mencuci tangan, berkaca	3 - 7 orang	15 - 30 menit
(Café)	Menitipkan Jas/Jaket	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Datang, berinteraksi ke petugas, menitipkan jas/jaket	50 - 70 orang	30 - 120 menit
	Menunggu	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Memesan meja ke pelayan, menunggu, duduk, berinteraksi	5 - 10 orang	5 - 10 menit
	Menikmati kuliner	Wisatawan, Komunitas	Publik	Mencuci tangan, duduk, membaca doa, makan, minum	50 - 100 orang	30 - 60 menit
	Menyediakan minuman	Pengelola, Wisatawan, Komunitas	Publik	Memesan, mempersiapkan minuman, membayar, memberi minuman, duduk, membersihkan perkakas	5 - 10 orang	30 - 60 menit
	Memasak	Pengelola	Semi-publik	Mengambil bahan, mempersiapkan bahan, mempersiapkan perkakas, mengolah bahan, mempersiapkan hasil masakan	1 - 2 orang	15 -30 menit
	Menyimpan Bahan	Pengelola	Privat	Mengecek bahan, membeli bahan, menyimpan bahan sesuai kebutuhan,	1 - 2 orang	15 -20 menit
	Beristirahat	Pengelola	Privat	Duduk, makan, minum, menaruh barang, mencuci tangan	1 - 3 orang	30 - 60 menit

	Berhajat	Wisatawan, komunitas, pengelola	Privat	Buang air besar, buang air kecil, mencuci tangan, berkaca	3 - 7 orang	15 - 30 menit
<i>(Co-working space)</i>	Menitipkan Jas/Jaket	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Datang, berinteraksi ke petugas, menitipkan jas/jaket	25 - 50 orang	30 - 120 menit
	Menunggu	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Memesan meja ke pelayan, menunggu, duduk, berinteraksi	5 - 10 orang	5 - 10 menit
	Menyediakan minuman	Pengelola, Wisatawan, Komunitas	Publik	Memesan, mempersiapkan minuman, membayar, memberi minuman, duduk, membersihkan perkakas	5 - 10 orang	30 - 60 menit
	Berkumpul	Wisatawan, Komunitas	Privat	Presentasi, duduk, berdiri, menggunakan pc/laptop, menulis, mengarsip dokumen	30 - 50 orang	1 - 2 jam
	Menikmati kuliner	Wisatawan, Komunitas	Publik	Mencuci tangan, duduk, membaca doa, makan, minum	50 - 75 orang	30 - 60 menit
	Beribadah	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Melakukan ibadah	10 - 20 orang	15 - 30 menit
	Memasak	Pengelola	Semi-publik	Mengambil bahan, mempersiapkan bahan, mempersiapkan perkakas, mengolah bahan, mempersiapkan hasil masakan	1 - 2 orang	15 -30 menit

	Menyimpan Bahan	Pengelola	Privat	Mengecek bahan, membeli bahan, menyimpan bahan sesuai kebutuhan,	1 - 2 orang	15 -20 menit
	Beristirahat	Pengelola	Privat	Duduk, makan, minum, menaruh barang, mencuci tangan	1 - 3 orang	30 - 60 menit
	Berhajat	Wisatawan, komunitas, pengelola	Privat	Buang air besar, buang air kecil, mencuci tangan, berkaca	3 - 7 orang	15 - 30 menit
Sekunder						
Zona Publik (Playground)	Bermain	Wisatawan, Pengelola	Publik	Bermain, duduk, berlari, berinteraksi	20 - 50 orang	15 - 30 menit
	Mengawasi anak	Wisatawan	Publik	Duduk, berinteraksi, makan, minum	20 - 50 orang	15 - 30 menit
	Swafoto	Wisatawan	Publik	Berdiri, duduk, berfoto di spot foto	5 - 10 orang	3 - 5 menit
	Mengawasi	Pengelola	Semi-publik	Duduk, berinteraksi, melihat area sekitar	2 -3 orang	8 - 16 jam
	<i>Maintanance</i>	Pengelola	Publik	Membersihkan area, menata taman, membuang sampah	2 - 4 orang	8 - 16 jam
(Plaza)	Menikmati kuliner	Wisatawan, komunitas	Publik	Duduk, berinteraksi, makan, minum, bersantai	5 - 15 orang	30 - 120 menit
	Swafoto	Wisatawan	Publik	Berdiri, duduk, berfoto di spot foto	5 - 10 orang	3 - 5 menit

	Melihat galeri kuliner	Wisatawan, komunitas	Publik	Berjalan, melihat gambar kuliner, memberi penilaian	40 - 60 orang	30 - 60 menit
	<i>Jogging</i>	Wisatawan, komunitas, masyarakat	Publik	Berdiri, berlari, <i>stretching</i> , duduk	100 - 200 orang	30 - 60 menit
	Berhajat	Wisatawan, komunitas, pengelola	Privat	Buang air besar, buang air kecil, mencuci tangan, berkaca	3 - 7 orang	15 - 30 menit
	<i>Maintanance</i>	Pengelola	Publik	Membersihkan kawasan, menata taman, membuang sampah	2 - 4 orang	8 - 16 jam
(Kantor Management)	Bekerja di divisi masing-masing	Pengelola	Privat	Menggunakan laptop/pc, mengarsip dokumen, menerima tamu	2 - 4 orang (Per divisi)	8 jam
	Menunggu	Pengelola, komunitas, wisatawan	Publik	Duduk, berbincang, membaca, bermain gadget, menerima tamu, mengambil minuman, mengakses pc, mengawasi, berkeliling	10 - 20 orang	30 - 120 menit
	Memasak	Pengelola	Privat	Membuat minuman/makanan, makan, minum, mencuci perkakas	5 - 10 orang	30 - 45 menit
	<i>Maintanance</i>	Pengelola	Publik	Membersihkan kawasan, menata kawasan, membuang sampah	2 - 4 orang	8 - 16 jam

	Berkumpul	Pengelola	Privat	Presentasi, duduk, berdiri, menggunakan pc/laptop, menulis, mengarsip dokumen	30 - 50 orang	1 - 2 jam
	Berhajat	Pengelola, wisatawan, komunitas	Privat	Buang air besar, buang air kecil, mencuci tangan, berkaca	3 - 7 orang	15 - 30 menit
	Berjualan	Pengelola, wisatawan	Publik	Menjajakan dagangan, menyimpan stok, mempersiapkan stok barang, menerima pembeli, makan, minum, membuang sampah, mencuci tangan	20 - 30 orang	30 - 60 menit
Penunjang						
Zona Penunjang	Parkir	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Datang, memarkirkan kendaraan, mengambil kendaraan, keluar	50 - 500 orang	30 - 120 menit
	Pelayanan Valet	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Datang, menitipkan kunci pada valet, memarkirkan kendaraan, menyimpan kunci di loker	50 - 100 orang	30 - 120 menit
	Menitipkan Helm	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Memarkirkan kendaraan, menitipkan helm, meletakkan helm di loker	50 - 100 orang	30 - 120 menit

	Menjaga Kendaraan	Pengelola	Semi-publik	Berkeliling, mengawasi, duduk, berdiri	1 - 3 orang	8 - 16 jam
	Mengawasi Pengunjung	Pengelola	Semi-publik	Mengawasi keluar masuk, mengarahkan pengunjung, melihat komputer	5 - 10 orang	8 - 16 jam
	Mencari informasi	Wisatawan, Komunitas, Pengelola	Publik	Mendatangi staff, bertanya informasi, melihat infografik.	30 - 50 orang	5 - 10 menit
	Menukarkan Uang	Wisatawan (Mancanegara), Komunitas (Mancanegara), Pengelola	Privat	Masuk, menukarkan uang pada staff, memproses uang, memberikan uang tukar, keluar	10 - 15 orang	5 - 10 menit
	Mengambil uang melalui ATM	Wisatawan, Komunitas	Publik	Masuk ke atm bank yang dituju, mengambil uang, keluar	1 - 2 orang	3 - 5 menit

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

4.5 Analisis Ruang

Berikut adalah hasil dari analisa ruang. Hasil ini didapatkan setelah melalui serangkaian analisa dari analisis fungsi, analisis pengguna dan analisis aktifitas, sehingga mendapatkan analisa kebutuhan bangunan dan ruang pada perancangan.

Tabel 4.3 Tabel analisis ruang berdasarkan kategori zona, bangunan dan ruang

No.	Kategori Zona	Kategori Bangunan	Kategori Ruang
1.	Zona Kuliner Umum	Kiosk Makanan	Area Display, Area Kasir, Area Duduk, Area <i>Take-away</i> , Dapur, R. Stok Bahan, R. Pendingin, R. Pengelola
		Kiosk Oleh-oleh	Area kasir, Area display, Area duduk, R. Stok Barang, R. Pendingin, R. Pengelola

		Kiosk Minuman	Area kasir, Area display, Bar, Area duduk, Area <i>Take-away</i> , Dapur, R. Stok bahan, R. Pendingin, R. Pengelola
2.	Zona Kuliner Khusus	<i>Restaurant</i>	R. penitipan barang, Lobby, R. Makan indoor, R. Makan VIP, R. Makan outdoor, Bar, Area Panggung, Dapur restaurant, R. Pendingin, R. Stok bahan, R. Pengelola, R. Pelayan, WC/KM
		<i>Café & Co-working</i>	R. Penitipan barang, R. Makan indoor, R. Makan outdoor, Lobby, Bar, <i>Meeting Room</i> , Dapur, R. Stok bahan, R. Pendingin, R. Pengelola, R. Pelayan, WC/KM
3.	Zona Publik	<i>Playground</i>	R. Bermain indoor, R. Bermain outdoor, Photospot, Gazebo, R. Pengawas, Toilet
		<i>Plaza</i>	Gazebo (<i>Selaso</i>), <i>Jogging Track</i> , <i>Culinary Gallery Spot</i> , Toilet, Mushalla
		Kantor Manajemen	R. Direktur, R. Administrasi, R. Humas & Sarana-Prasarana, R. Pemasaran, R. Pengelola usaha kuliner, R. Publikasi, <i>Meeting Room</i> , <i>Lobby</i> , Gudang, <i>Cafeteria</i> , WC/KM
4.	Zona Penunjang	<i>Parking Area</i>	Parkir Mobil, Parkir Motor, Parkir Bus, Parkir Valet, Pos Keamanan, Area Penitipan Helm
		<i>Entrance Area</i>	R. Keamanan, Gapura
		<i>Information Area</i>	<i>Money Changer</i> , <i>ATM Centre</i> , <i>Information Counter</i>

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Setelah mendapatkan bangunan dan ruangan yang akan dirancang melalui serangkaian proses analisa sebelumnya, maka tahap selanjutnya adalah menentukan besaran ruang yang dibutuhkan sesuai dengan jumlah pengguna. Selain itu, juga dapat diperhitungkan dengan ukuran perkiraan perabot yang akan ditempatkan di rencana ruanga, sehingga dapat menentukan besaran intensitas cahaya, sistem penghawaan, penanganan akustik. Semua itu akan masuk kedalam analisis kuantitatif dan analisis kualitatif pada ruang.

4.5.1. Analisis Kuantitatif pada ruang

Tabel 4.4 Tabel analisis kuantitatif pada ruang

Kategori Bangunan	Nama Ruang	Kapasitas Perabot	Jumlah	Luas Dibutuhkan	Sumber
Zona Kuliner Umum					
Kiosk Makanan	R. Kasir	2 Kursi 1 Meja 1 Lemari Display	2(0.4 × 0.6)= 0.48m ² 1(0.5 × 0.8)= 0.40m ² 1(0.8 × 1.0)= 0.80m ²	1.68m ² × 20% = 1.9m ²	Data Arsitek
	R. Duduk	12 Kursi 4 Meja	12(0.4 × 0.6)= 2.88m ² 4(0.8 × 0.8)= 2.56m ²	5.44m ² × 20% = 6.44m ²	Data Arsitek dan Studi Banding
	R. Dapur	<i>Kitchen Set</i> 1 Meja 1 Westafel 1 Lemari	1(0.5 × 1.0)= 0.5m ² 1(0.5 × 0.5)= 0.25m ² 1(0.5 × 0.4)= 0.2m ² 1(0.5 × 0.8)= 0.4m ²	1.35m ² × 20% = 1.62m ²	Data Arsitek dan Studi Banding
	R. Stok Bahan	<i>Depository Set</i> <i>Refrigerator</i>	1(0.5 × 0.4)= 0.2m ² 1(0.5 × 0.4)= 0.2m ²	0.4m ² × 20% =0.08m ²	Studi Banding
	R. Pengelola	3 Loker 3 Kursi 1 Meja	3(0.3 × 0.4)= 0.36m ² 3(0.4 × 0.6)= 0.72m ² 1(0.8 × 0.8)= 0.64m ²	1.72m ² × 20% = 2.06m ²	Analisa Pribadi
Total Luas				12.10 m²	
Kiosk Oleh-oleh	R. Kasir	2 Kursi 1 Meja 1 Lemari Display	2(0.4 × 0.6)= 0.48m ² 1(0.5 × 0.8)= 0.40m ² 1(0.8 × 1.0)= 0.80m ²	1.68m ² × 20% = 1.9m ²	Data Arsitek

	R. Duduk	12 Kursi 4 Meja	$12(0.4 \times 0.6) = 2.88\text{m}^2$ $4(0.8 \times 0.8) = 2.56\text{m}^2$	$5.44\text{m}^2 \times 20\%$ $= 6.44\text{m}^2$	Data Arsitek dan Studi Banding
	R. Stok Bahan	<i>Depository Set</i> <i>Refrigerator</i>	$1(0.5 \times 0.4) = 0.2\text{m}^2$ $1(0.5 \times 0.4) = 0.2\text{m}^2$	$0.4\text{m}^2 \times 20\%$ $= 0.08\text{m}^2$	Studi Banding
	R. Pengelola	3 Loker 3 Kursi 1 Meja	$3(0.3 \times 0.4) = 0.36\text{m}^2$ $3(0.4 \times 0.6) = 0.72\text{m}^2$ $1(0.8 \times 0.8) = 0.64\text{m}^2$	$1.72\text{m}^2 \times 20\%$ $= 2.06\text{m}^2$	Analisa Pribadi
Total Luas				10.48 m²	
Kiosk Minuman	R. Kasir	2 Kursi 1 Meja 1 Lemari Display	$2(0.4 \times 0.6) = 0.48\text{m}^2$ $1(0.5 \times 0.8) = 0.40\text{m}^2$ $1(0.8 \times 1.0) = 0.80\text{m}^2$	$1.68\text{m}^2 \times 20\%$ $= 1.9\text{m}^2$	Data Arsitek
	R. Duduk	12 Kursi 4 Meja 1 Meja Bar 4 Bangku	$12(0.4 \times 0.6) = 2.88\text{m}^2$ $4(0.8 \times 0.8) = 2.56\text{m}^2$ $1(0.5 \times 2.0) = 1.00\text{m}^2$ $4(0.4 \times 0.4) = 0.64\text{m}^2$	$7.08\text{m}^2 \times 20\%$ $= 8.49\text{m}^2$	Data Arsitek dan Studi Banding
	R. Dapur	<i>Kitchen Set</i> 1 Meja 1 Westafel 1 Lemari	$1(0.5 \times 1.0) = 0.5\text{m}^2$ $1(0.5 \times 0.5) = 0.25\text{m}^2$ $1(0.5 \times 0.4) = 0.2\text{m}^2$ $1(0.5 \times 0.8) = 0.4\text{m}^2$	$1.35\text{m}^2 \times 20\%$ $= 1.62\text{m}^2$	Data Arsitek dan Studi Banding
	R. Stok Bahan	<i>Depository Set</i> <i>Refrigerator</i>	$1(0.5 \times 0.4) = 0.2\text{m}^2$ $1(0.5 \times 0.4) = 0.2\text{m}^2$	$0.4\text{m}^2 \times 20\%$ $= 0.08\text{m}^2$	Studi Banding
	R. Pengelola	3 Loker 3 Kursi 1 Meja	$3(0.3 \times 0.4) = 0.36\text{m}^2$ $3(0.4 \times 0.6) = 0.72\text{m}^2$ $1(0.8 \times 0.8) = 0.64\text{m}^2$	$1.72\text{m}^2 \times 20\%$ $= 2.06\text{m}^2$	Analisa Pribadi

				Total Luas	14.15 m ²
Zona Kuliner Khusus					
Restaurant	R. Penitipan	2 Lemari 1 Kursi 1 Meja	2(0.4 x 1.5)= 1.20m ² 1(0.4 x 0.6)= 0.24m ² 1(0.5 x 1.5)= 0.75m ²	2.19m ² x 20% = 2.62m ²	Studi Banding
	Lobby	4 Sofa 1 Meja 1 Bangku 1 Lemari Display	4(0.4 x 1.2)= 1.92m ² 1(0.8 x 0.5)= 0.40m ² 1(0.4 x 0.4)= 0.16m ² 1(0.8 x 1.0)= 0.80m ²	3.28m ² x 20% = 3.93m ²	Analisa Pribadi
	R. Makan Indoor	100 Kursi 10 Meja (2 orang) 10 Meja (4 orang) 4 Meja (6 orang) 2 Meja (8 orang) 2 Meja Display	100(0.4 x 0.6): 100(0.24)= 24m ² 10(0.6 x 0.8): 10(0.48)= 4.8m ² 10(0.8 x 1.0): 10(0.80)= 8.0m ² 4(0.8 x 1.9): 4(1.52)= 6.02m ² 2(0.8 x 2.5): 2(2.00)= 4.00m ² 2(0.8 x 1.5)= 2.4m ²	49.22m ² x 30% = 63.98m ²	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	R. Makan Outdoor	100 Kursi 10 Meja (2 orang) 10 Meja (4 orang) 4 Meja (6 orang) 2 Meja (8 orang) 2 Meja Display	100(0.4 x 0.6): 100(0.24)= 24m ² 10(0.6 x 0.8): 10(0.48)= 4.8m ² 10(0.8 x 1.0): 10(0.80)= 8.0m ² 4(0.8 x 1.9): 4(1.52)= 6.02m ² 2(0.8 x 2.5): 2(2.00)= 4.00m ² 2(0.8 x 1.5)= 2.4m ²	49.22m ² x 30% = 63.98m ²	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	R. Makan VIP	50 Kursi 5 Meja (4 orang) 3 Meja (6 orang) 1 Meja (12 orang)	50(0.4 x 0.6)= 12.0m ² 5(dim: 0.9)= 4.50m ² 3(dim: 1.25)= 3.75m ² 1(dim: 1.85)= 1.85m ²	24.50m ² x 20% = 29.40m ²	Data Arsitek dan Analisa Pribadi

		2 Meja Display	$2(0.8 \times 1.5) = 2.4m^2$		
	<i>Stage Area</i>	4 Kursi 1 Meja 1 Meja Bar 4 Bangku	$4(0.4 \times 0.6) = 0.96m^2$ $1(0.8 \times 0.5) = 0.40m^2$ $1(0.5 \times 2.0) = 1.00m^2$ $4(0.4 \times 0.4) = 0.64m^2$	$3.00m^2 \times 30\%$ $= 3.90m^2$	Analisa Pribadi
	<i>Dapur Restaurant</i>	2 Kitchen Set 6 Meja Kerja 4 Kompor 4 Penggoreng 4 Pemanggang 4 Westafel 2 Meja Kerja 3 Rak Perkakas	$2(2.1 \times 0.5) = 2.10m^2$ $6(0.7 \times 0.5) = 2.10m^2$ $4(0.5 \times 0.6) = 1.20m^2$ $4(0.5 \times 0.6) = 1.20m^2$ $4(0.5 \times 0.6) = 1.20m^2$ $4(1.2 \times 0.4) = 1.92m^2$ $2(0.5 \times 0.8) = 0.80m^2$ $3(1.7 \times 0.5) = 2.55m^2$	$13.07m^2 \times 30\%$ $= 16.99m^2$	Analisa Pribadi dan Studi Banding
	R. Pendingin	3 Rak Tingkat	$3(2.0 \times 0.6) = 3.60m^2$	$3.60m^2 \times 20\%$ $= 4.32m^2$	Analisa Pribadi
	R. Stok Bahan	3 Rak Tingkat	$3(2.0 \times 0.6) = 3.60m^2$	$3.60m^2 \times 20\%$ $= 4.32m^2$	Analisa Pribadi
	R. Pengelola	4 Kursi 4 Meja Kerja 4 Lemari 2 Sofa 1 Meja	$4(0.4 \times 0.6) = 0.96m^2$ $4(0.7 \times 1.5) = 4.20m^2$ $4(0.7 \times 0.4) = 1.12m^2$ $2(1.2 \times 0.6) = 1.44m^2$ $1(1.0 \times 0.5) = 0.50m^2$	$8.22m^2 \times 20\%$ $= 9.86m^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	R. Pelayan	25 Loker 25 Kursi 3 Meja	$25(0.3 \times 0.4) = 3.0m^2$ $25(0.4 \times 0.6) = 6.0m^2$ $3(0.8 \times 2.5) = 6.0m^2$	$15.0m^2 \times 20\%$ $= 18.0m^2$	Analisa Pribadi

	WC/Toilet	6 Kloset Jongkok 3 Westafel	$6(0.8 \times 0.4) = 2.88\text{m}^2$ $3(0.5 \times 0.4) = 0.60\text{m}^2$	$3.48\text{m}^2 \times 20\%$ $= 4.17\text{m}^2$	Data Arsitek
Total Luas				220.47 m²	
<i>Café & Co-working</i>	R. Penitipan	2 Lemari 1 Kursi 1 Meja	$2(0.4 \times 1.5) = 1.20\text{m}^2$ $1(0.4 \times 0.6) = 0.24\text{m}^2$ $1(0.5 \times 1.5) = 0.75\text{m}^2$	$2.19\text{m}^2 \times 20\%$ $= 2.62\text{m}^2$	Studi Banding
	R. Makan <i>Indoor</i>	100 Kursi 10 Meja (2 orang) 10 Meja (4 orang) 4 Meja (6 orang) 2 Meja (8 orang) 2 Meja Display	$100(0.4 \times 0.6) = 100(0.24) = 24\text{m}^2$ $10(0.6 \times 0.8) = 10(0.48) = 4.8\text{m}^2$ $10(0.8 \times 1.0) = 10(0.80) = 8.0\text{m}^2$ $4(0.8 \times 1.9) = 4(1.52) = 6.02\text{m}^2$ $2(0.8 \times 2.5) = 2(2.00) = 4.00\text{m}^2$ $2(0.8 \times 1.5) = 2.4\text{m}^2$	$49.22\text{m}^2 \times 30\%$ $= 63.98\text{m}^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	R. Makan <i>Outdoor</i>	100 Kursi 10 Meja (2 orang) 10 Meja (4 orang) 4 Meja (6 orang) 2 Meja (8 orang) 2 Meja Display	$100(0.4 \times 0.6) = 100(0.24) = 24\text{m}^2$ $10(0.6 \times 0.8) = 10(0.48) = 4.8\text{m}^2$ $10(0.8 \times 1.0) = 10(0.80) = 8.0\text{m}^2$ $4(0.8 \times 1.9) = 4(1.52) = 6.02\text{m}^2$ $2(0.8 \times 2.5) = 2(2.00) = 4.00\text{m}^2$ $2(0.8 \times 1.5) = 2.4\text{m}^2$	$49.22\text{m}^2 \times 30\%$ $= 63.98\text{m}^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	<i>Stage Area</i>	4 Kursi 1 Meja 1 Meja Bar 4 Bangku	$4(0.4 \times 0.6) = 0.96\text{m}^2$ $1(0.8 \times 0.5) = 0.40\text{m}^2$ $1(0.5 \times 2.0) = 1.00\text{m}^2$ $4(0.4 \times 0.4) = 0.64\text{m}^2$	$3.00\text{m}^2 \times 30\%$ $= 3.90\text{m}^2$	Analisa Pribadi
	R. <i>Co-working</i>	50 Kursi 5 Meja (4 orang) 3 Meja (6 orang)	$50(0.4 \times 0.6) = 12.0\text{m}^2$ $5(\text{dim: } 0.9) = 4.50\text{m}^2$ $3(\text{dim: } 1.25) = 3.75\text{m}^2$	$24.50\text{m}^2 \times 20\%$ $= 29.40\text{m}^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi

		1 Meja (12 orang) 2 Meja Display	1(dim: 1.85)= 1.85m ² 2(0.8 x 1.5)= 2.4m ²		
	R. Meeting	1 Meja Meeting 18 Kursi 3 Lemari	1(5.6 x 2.8)= 15.68m ² 18(0.4 x 0.6)= 4.32m ² 3(1.5 x 0.4)= 1.80m ²	22.40m ² x 20% = 26.88m ²	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	Mushalla	5 Karpetsajadah 1 Sajadah Imam 2 Lemari	5(6.0 x 1.2)= 36.0m ² 1(1.2 x 0.6)= 0.72m ² 2(0.7 x 0.4)= 0.56m ²	37.28m ² x 20% = 44.73m ²	Analisa Pribadi
	Dapur	2 Kitchen Set 3 Meja Kerja 2 Kompor 2 Penggoreng 2 Pemanggang 2 Westafel 1 Meja Kerja 3 Rak Perkakas	2(2.1 x 0.5)= 2.10m ² 3(0.7 x 0.5)= 1.05m ² 2(0.5 x 0.6)= 0.60m ² 2(0.5 x 0.6)= 0.60m ² 2(0.5 x 0.6)= 0.60m ² 2(1.2 x 0.4)= 0.96m ² 1(0.5 x 0.8)= 0.40m ² 3(1.7 x 0.5)= 2.55m ²	8.86m ² x 30% = 11.51m ²	Analisa Pribadi dan Studi Banding
	R. Pendingin	3 Rak Tingkat	3(2.0 x 0.6)= 3.60m ²	3.60m ² x 20% = 4.32m ²	Analisa Pribadi
	R. Stok Bahan	3 Rak Tingkat	3(2.0 x 0.6)= 3.60m ²	3.60m ² x 20% = 4.32m ²	Analisa Pribadi
	R. Pengelola	4 Kursi 4 Meja Kerja 4 Lemari 2 Sofa 1 Meja	4(0.4 x 0.6)= 0.96m ² 4(0.7 x 1.5)= 4.20m ² 4(0.7 x 0.4)= 1.12m ² 2(1.2 x 0.6)= 1.44m ² 1(1.0 x 0.5)= 0.50m ²	8.22m ² x 20% = 9.86m ²	Data Arsitek dan Analisa Pribadi

	R. Pelayan	25 Loker 25 Kursi 3 Meja	25(0.3 × 0.4)= 3.0m2 25(0.4 × 0.6)= 6.0m2 3(0.8 × 2.5)= 6.0m2	15.0m2 × 20% = 18.0m2	Analisa Pribadi
	WC/Toilet	6 Kloset Jongkok 3 Westafel	6(0.8 × 0.4)= 2.88m2 3(0.5 × 0.4)= 0.60m2	3.48m2 × 20% = 4.17m2	Data Arsitek
Total Luas				287.67 m2	
Zona Publik					
<i>Plaza</i>	<i>Mushalla</i>	5 Karpet Sajadah 1 Sajadah Imam 2 Lemari	5(6.0 × 1.2)= 36.0m2 1(1.2 × 0.6)= 0.72m2 2(0.7 × 0.4)= 0.56m2	37.28m2 × 20% = 44.73m2	Analisa Pribadi
	<i>Gazebo (Selaso)</i>	5 Meja (12 orang) 5 Meja (8 orang)	5(4.2 × 1.0)= 21.0m2 5(3.0 × 1.0)= 15.0m2	36.00m2 × 20% = 43.20m2	Analisa Pribadi dan Data Arsitek
	<i>Jogging Track</i>	300 Orang	200(0.65)= 195m2	= 195m2	Analisa Pribadi
	<i>Culinary Gallery Spot</i>	200 Orang	200(0.65)= 130m2	= 130m2	Analisa Pribadi
	<i>Playground</i>	100 Orang	100(0.65)= 65m2	= 65m2	Analisa Pribadi
Total Luas				477.93 m2	
Kantor Manajemen	<i>Lobby</i>	4 Sofa 1 Meja 1 Bangku 1 Lemari Display	4(0.4 × 1.2)= 1.92m2 1(0.8 × 0.5)= 0.40m2 1(0.4 × 0.4)= 0.16m2 1(0.8 × 1.0)= 0.80m2	3.28m2 × 100% = 6.56m2	Analisa Pribadi
	<i>Cafeteria</i>	50 Kursi 5 Meja (4 orang) 3 Meja (6 orang) 1 Meja (12 orang)	50(0.4 × 0.6)= 12.0m2 5(dim: 0.9)= 4.50m2 3(dim: 1.25)= 3.75m2 1(dim: 1.85)= 1.85m2	24.50m2 × 20% = 29.40m2	Data Arsitek dan Analisa Pribadi

		2 Meja Display	$2(0.8 \times 1.5) = 2.4m^2$		
	R. Direktur	2 Kursi 2 Meja Kerja 2 Lemari 2 Sofa 1 Meja	$2(0.4 \times 0.6) = 0.48m^2$ $2(0.7 \times 1.5) = 2.10m^2$ $2(0.7 \times 0.4) = 0.56m^2$ $2(1.2 \times 0.6) = 1.44m^2$ $1(1.0 \times 0.5) = 0.50m^2$	$5.08m^2 \times 20\%$ $= 6.09m^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	R. Administrasi	2 Kursi 2 Meja Kerja 2 Lemari 2 Sofa 1 Meja	$2(0.4 \times 0.6) = 0.48m^2$ $2(0.7 \times 1.5) = 2.10m^2$ $2(0.7 \times 0.4) = 0.56m^2$ $2(1.2 \times 0.6) = 1.44m^2$ $1(1.0 \times 0.5) = 0.50m^2$	$5.08m^2 \times 20\%$ $= 6.09m^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	R. Humas & Sarana	4 Kursi 4 Meja Kerja 4 Lemari 2 Sofa 1 Meja	$4(0.4 \times 0.6) = 0.96m^2$ $4(0.7 \times 1.5) = 4.20m^2$ $4(0.7 \times 0.4) = 1.12m^2$ $2(1.2 \times 0.6) = 1.44m^2$ $1(1.0 \times 0.5) = 0.50m^2$	$8.22m^2 \times 20\%$ $= 9.86m^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	R. Pemasaran	4 Kursi 4 Meja Kerja 4 Lemari 2 Sofa 1 Meja	$4(0.4 \times 0.6) = 0.96m^2$ $4(0.7 \times 1.5) = 4.20m^2$ $4(0.7 \times 0.4) = 1.12m^2$ $2(1.2 \times 0.6) = 1.44m^2$ $1(1.0 \times 0.5) = 0.50m^2$	$8.22m^2 \times 20\%$ $= 9.86m^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	R. Pengelola Kuliner	4 Kursi 4 Meja Kerja 4 Lemari 2 Sofa	$4(0.4 \times 0.6) = 0.96m^2$ $4(0.7 \times 1.5) = 4.20m^2$ $4(0.7 \times 0.4) = 1.12m^2$ $2(1.2 \times 0.6) = 1.44m^2$	$8.22m^2 \times 20\%$ $= 9.86m^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi

		1 Meja	1(1.0 x 0.5)= 0.50m ²		
	R. Publikasi	4 Kursi 4 Meja Kerja 4 Lemari 2 Sofa 1 Meja	4(0.4 x 0.6)= 0.96m ² 4(0.7 x 1.5)= 4.20m ² 4(0.7 x 0.4)= 1.12m ² 2(1.2 x 0.6)= 1.44m ² 1(1.0 x 0.5)= 0.50m ²	8.22m ² x 20% = 9.86m ²	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	Meeting Room	1 Meja Meeting 18 Kursi 3 Lemari	1(5.6 x 2.8)= 15.68m ² 18(0.4 x 0.6)= 4.32m ² 3(1.5 x 0.4)= 1.80m ²	22.40m ² x 20% = 26.88m ²	Data Arsitek dan Analisa Pribadi
	Gudang	3 Rak Tingkat	3(2.0 x 0.6)= 3.60m ²	3.60m ² x 20% = 4.32m ²	Analisa Pribadi
	WC/Toilet	6 Kloset Jongkok 3 Westafel	6(0.8 x 0.4)= 2.88m ² 3(0.5 x 0.4)= 0.60m ²	3.48m ² x 20% = 4.17m ²	Data Arsitek
Total Luas				122.95 m²	
Zona Penunjang					
<i>Parking Area</i>	Parkir Motor	500 Motor	500(2.0 x 1.0)= 1000m ²	7120m ² x 50% = 10680m ²	Analisa Pribadi
	Parkir Mobil	300 Mobil	300(4.7 x 3.0)= 4230m ²		
	Parkir Valet	100 Mobil	100(4.7 x 3.0)= 1410m ²		
	Parkir Bus	10 Bus	10(12 x 4.0)= 480m ²		
	Pos Penitipan Helm	5 Lemari 3 Kursi 1 Meja	5(0.4 x 1.5)= 3.00m ² 1(0.4 x 0.6)= 0.72m ² 1(0.5 x 1.5)= 0.75m ²	4.47m ² x 20% = 5.36m ²	Studi Banding
	Pos Keamanan	1 Meja 2 Kursi	1(1.0 x 0.5)= 0.5m ² 2(0.4 x 0.6)= 0.48m ²	1.58m ² x 20% = 1.90m ²	Analisa Pribadi

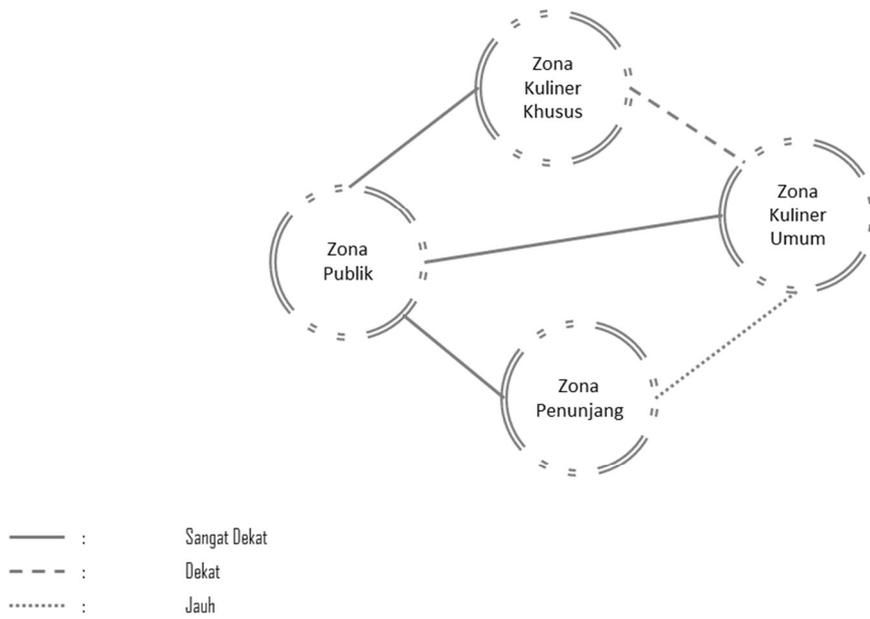
		1 Lemari	$1(1.5 \times 0.4) = 0.6\text{m}^2$		
			Total Luas	10687.26 m²	
<i>Information Area</i>	<i>ATM Center</i>	6 Mesin ATM	$6(1.5 \times 1.0) = 9.0\text{m}^2$	$9.0\text{m}^2 \times 20\%$ $= 10.8\text{m}^2$	Analisa Pribadi
	<i>Money Changer</i>	5 Lemari	$5(0.4 \times 1.5) = 3.00\text{m}^2$	$4.47\text{m}^2 \times 20\%$ $= 5.36\text{m}^2$	Studi Banding
		3 Kursi	$1(0.4 \times 0.6) = 0.72\text{m}^2$		
		1 Meja	$1(0.5 \times 1.5) = 0.75\text{m}^2$		
<i>Information Counter</i>	5 Lemari	$5(0.4 \times 1.5) = 3.00\text{m}^2$	$4.47\text{m}^2 \times 20\%$ $= 5.36\text{m}^2$	Studi Banding	
	3 Kursi	$1(0.4 \times 0.6) = 0.72\text{m}^2$			
	1 Meja	$1(0.5 \times 1.5) = 0.75\text{m}^2$			
R. Keamanan	4 Kursi	$4(0.4 \times 0.6) = 0.96\text{m}^2$	$8.22\text{m}^2 \times 20\%$ $= 9.86\text{m}^2$	Data Arsitek dan Analisa Pribadi	
	4 Meja Kerja	$4(0.7 \times 1.5) = 4.20\text{m}^2$			
	4 Lemari	$4(0.7 \times 0.4) = 1.12\text{m}^2$			
	2 Sofa	$2(1.2 \times 0.6) = 1.44\text{m}^2$			
	1 Meja	$1(1.0 \times 0.5) = 0.50\text{m}^2$			
			Total Luas	31.38 m²	
Jumlah Keseluruhan			11834.99 = 11864m² atau 1.18ha		
Total Luas Lahan			19.570 m² atau 1.96 ha		
KDB (Koefisien Dasar Bangunan : 60%)			11.742 m² dibulatkan menjadi = 11.800 m² atau 1.18ha		

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

4.5.2. Diagram Keterkaitan

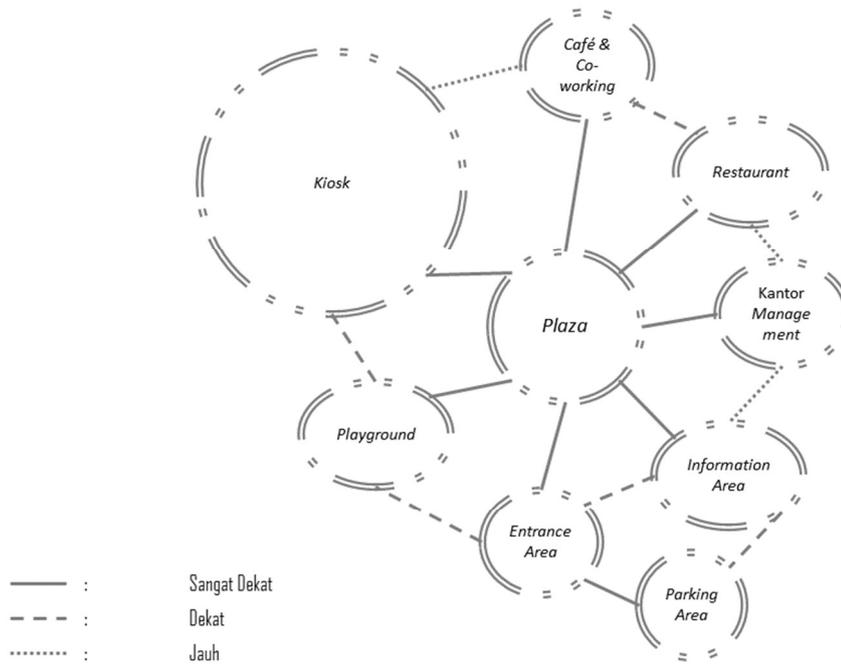
Diagram keterkaitan menjelaskan tentang hubungan kedekatan antar ruang pada massa. Hubungan ruang ini meliputi kedekatan ruang sangat dekat, dekat ataupun jauh. Dari analisa melalui diagram kedekatan, dapat menentukan hubungan kedekatan ruang satu sama lainnya sehingga dapat mengurangi dampak secara fisik contohnya kebisingan dan aroma, maupun psikologis contohnya seperti kenyamanan pengguna. Berikut ini adalah hasil dari diagram keterkaitan:

a. Diagram keterkaitan antar zona



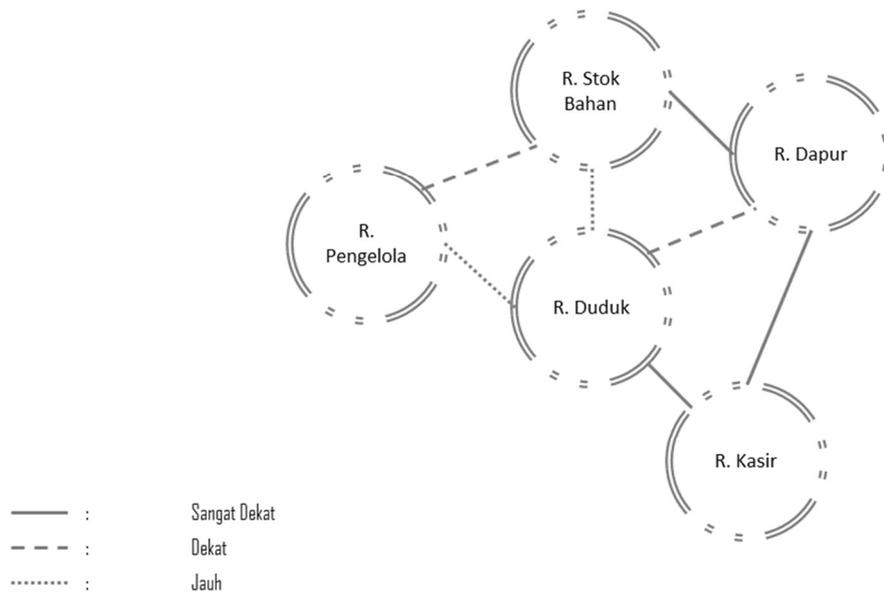
Gambar 4.23 Diagram keterkaitan antar zona
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

b. Diagram keterkaitan makro



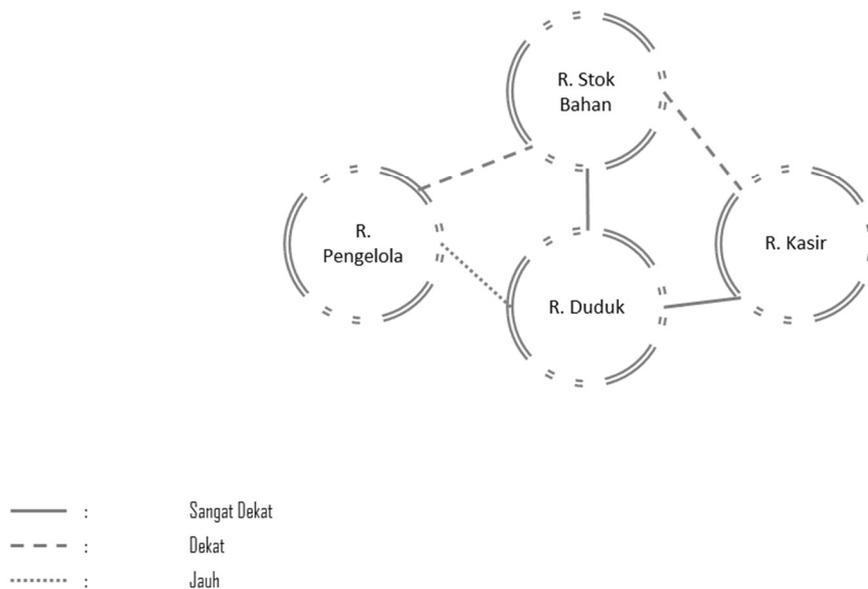
Gambar 4.24 Diagram keterkaitan makro
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

c. Diagram keterkaitan kios makanan



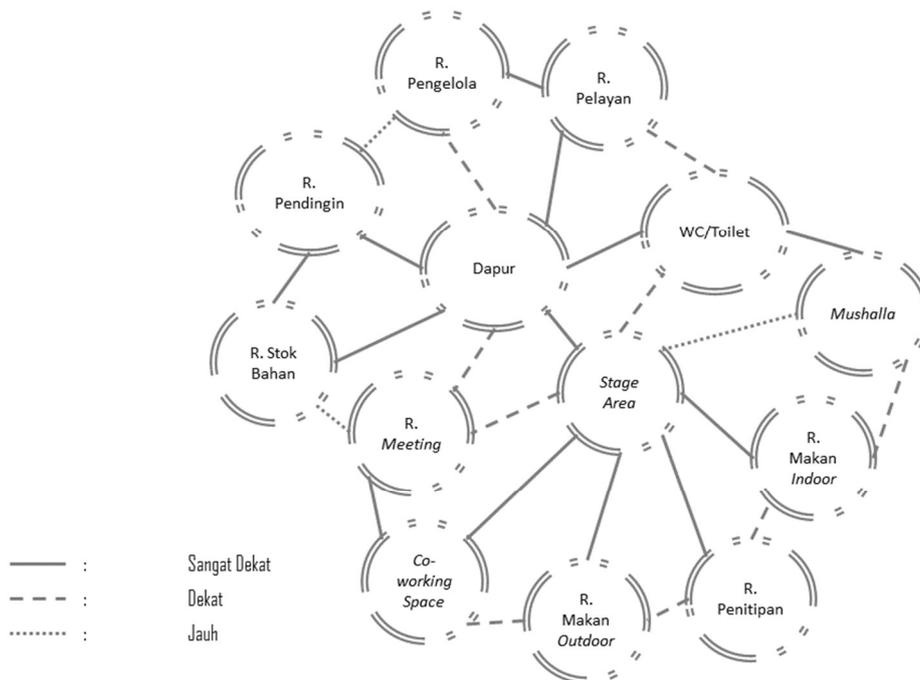
Gambar 4.25 Diagram keterkaitan kios makanan
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

d. Diagram keterkaitan kios oleh-oleh



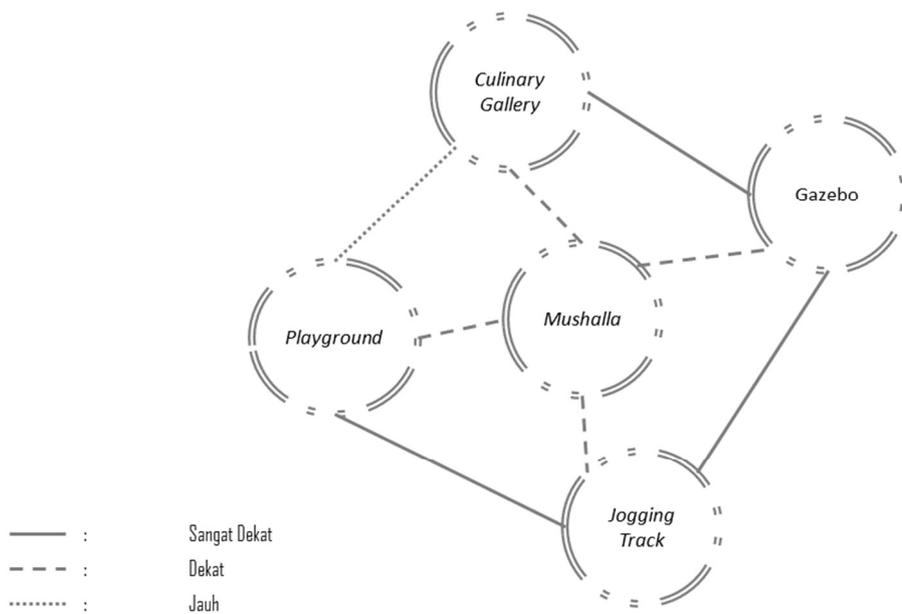
Gambar 4.26 Diagram keterkaitan kios oleh-oleh
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

g. Diagram keterkaitan *café & co-working*



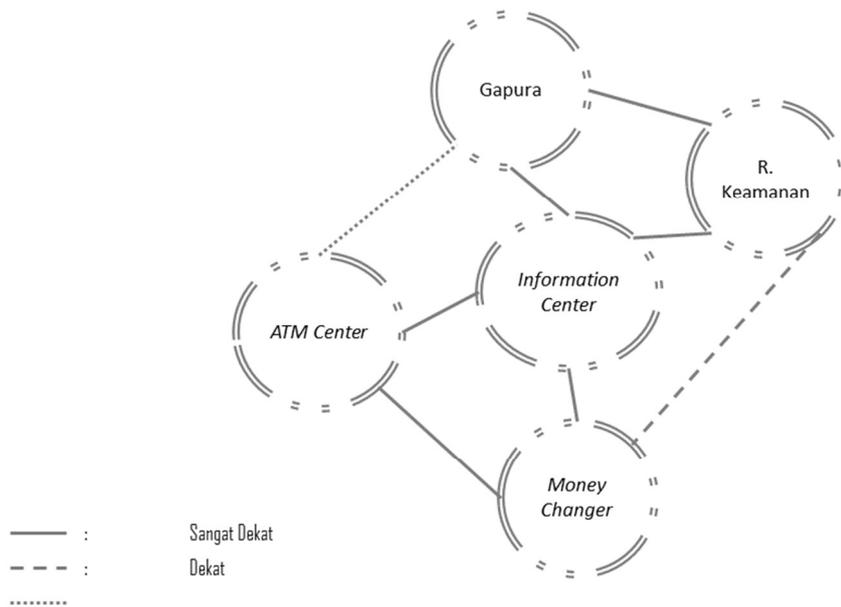
Gambar 4.29 Diagram keterkaitan *café & co-working*
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

h. Diagram keterkaitan *plaza*



Gambar 4.30 Diagram keterkaitan *plaza*
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

k. Diagram keterkaitan *Entrance & Information Center*



Gambar 4.33 Diagram keterkaitan *Entrance & Information Center*
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

4.5.3. *Bubble Plan*

Bubble plan merupakan tahap lanjutan setelah melakukan analisa diagram keterkaitan yang menjelaskan hubungan antar ruang. *Bubble plan* lebih menjelaskan gambaran besaran ruang yang akan didesain sekaligus menunjukkan posisi ruang.

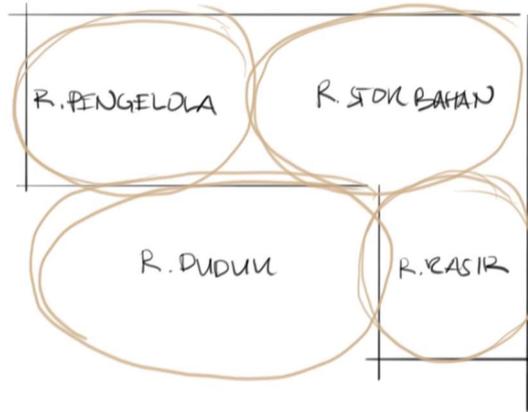
Dalam analisis *bubble plan* ini, tak luput dengan penerapan zonasi antar ruang menurut pendekatan. Dalam arsitektur Melayu sendiri terdapat 4 pembagian zonasi ruang yang telah di bahas di Bab 2.2.3. Berikut adalah hasil dari analisa *bubble plan*:

a. *Bubble plan* Retail makanan & minuman



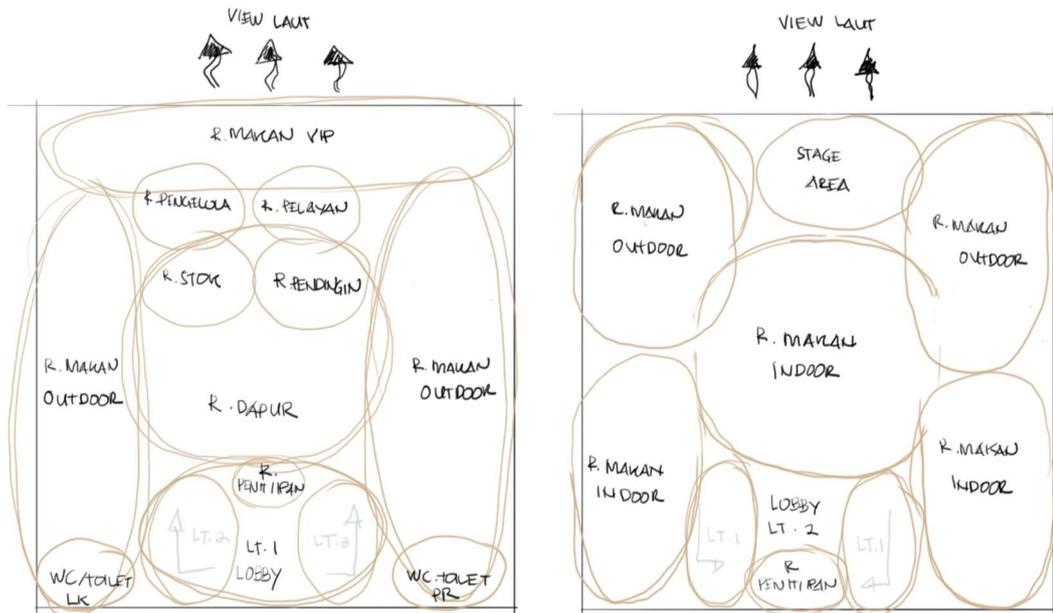
Gambar 4.34 *Bubble plan* retail makanan & minuman
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

b. Bubble plan retail Oleh-oleh



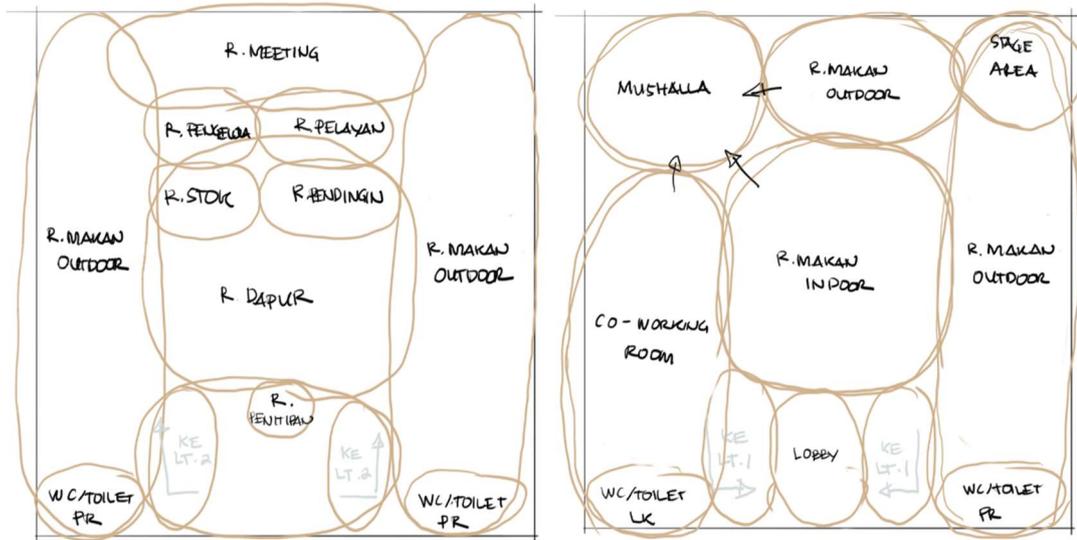
Gambar 4.35 Bubble plan retail oleh-oleh
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

c. Bubble plan Restaurant



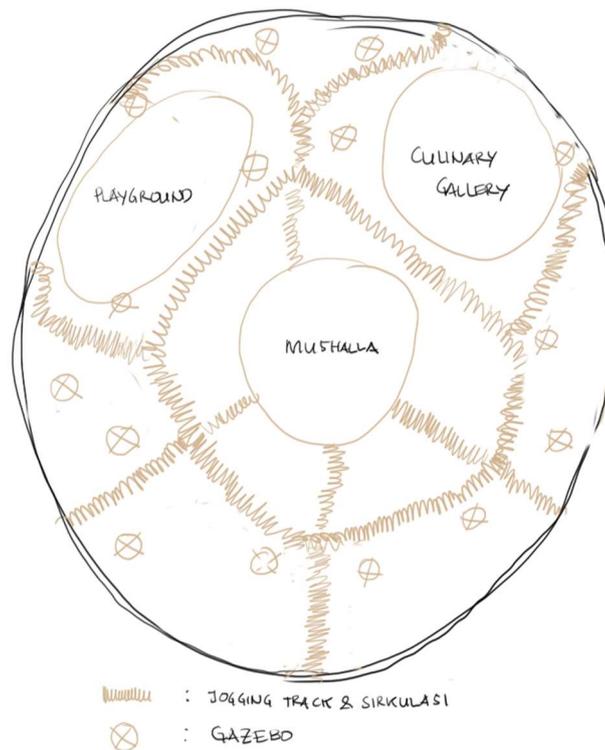
Gambar 4.36 Bubble plan restaurant lantai 1 dan lantai 2
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

d. Bubble plan cafe & co-working space



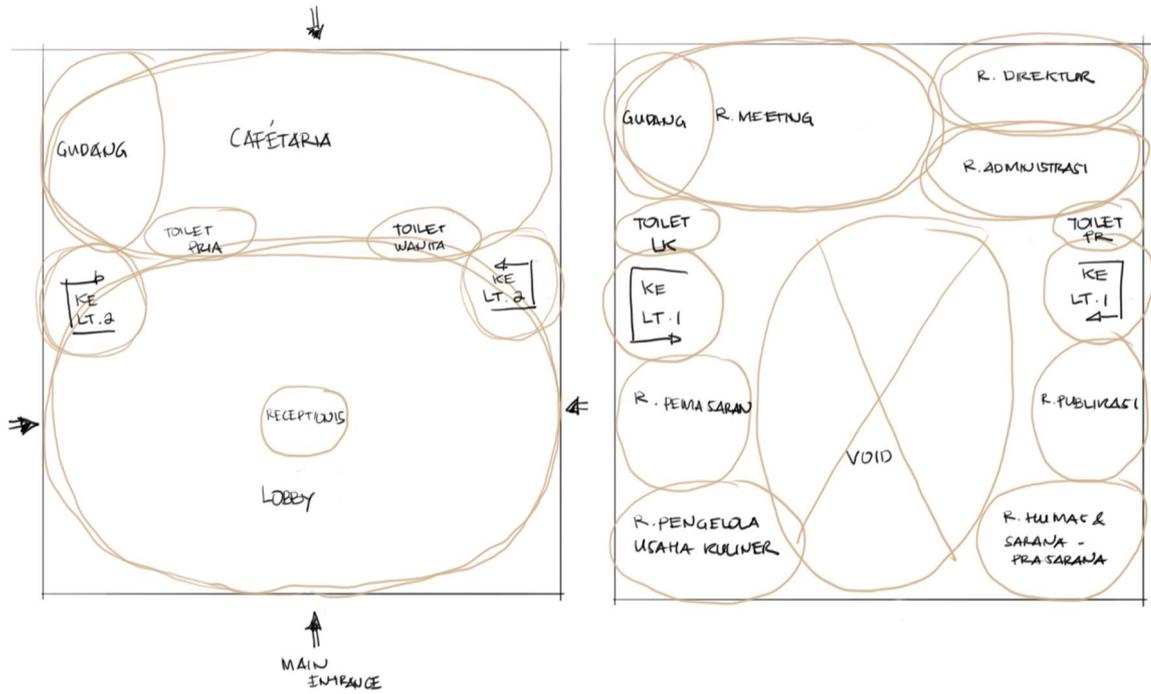
Gambar 4.37 Bubble plan café lantai 1 dan lantai 2
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

e. Bubble plan plaza



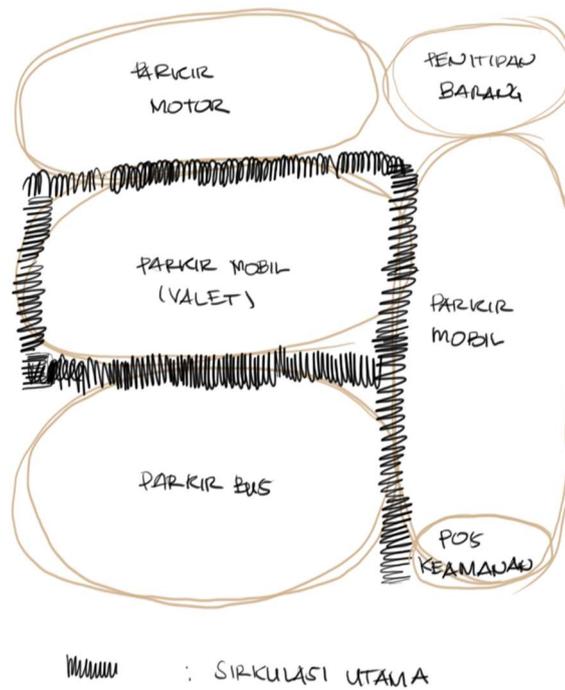
Gambar 4.38 Bubble plan plaza
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

f. Bubble plan Kantor Manajemen



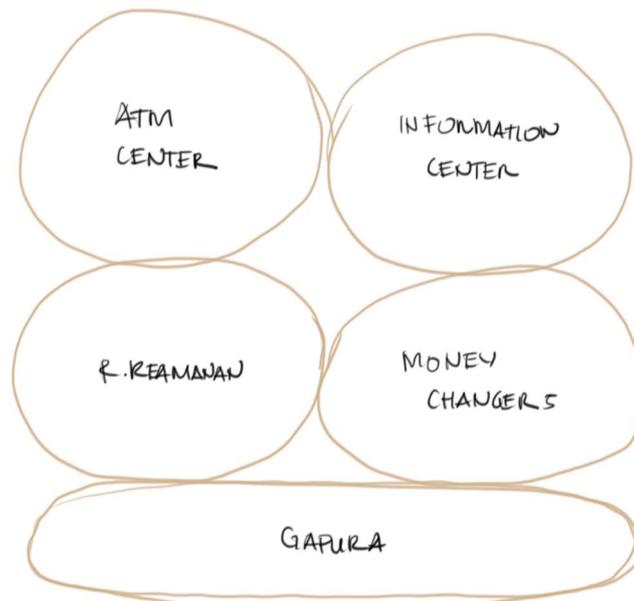
Gambar 4.39 Bubble plan kantor manajemen lantai 1 & lantai 2
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

g. Bubble plan parking area



Gambar 4.40 Bubble plan parking area
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

h. *Bubble plan entrance area*

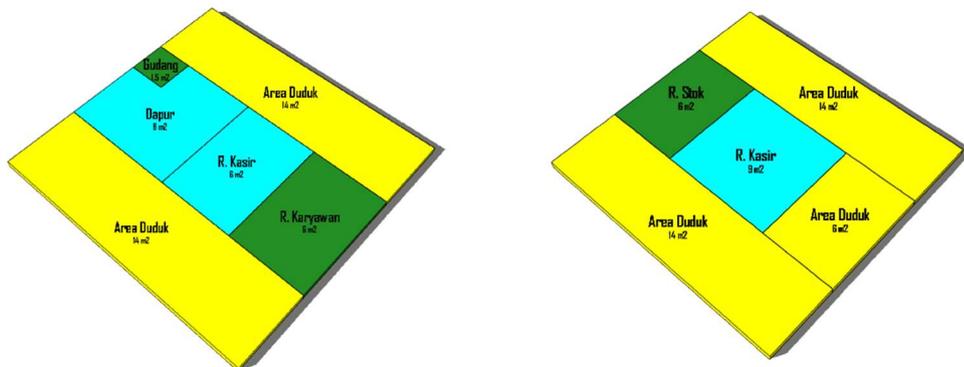


Gambar 4.41 *Bubble plan entrance area*
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

4.5.4. *Block Plan*

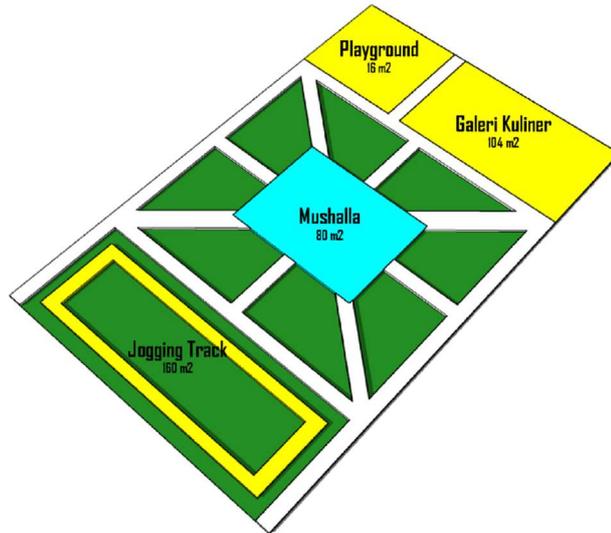
Analisa sebelumnya, yaitu *bubble plan* menjelaskan tentang gambaran susunan letak dan posisi ruang yang strategis untuk semua pengguna. Dalam tahap selanjutnya, *Block plan* memantapkan lagi ruang-ruang yang telah terbentuk dengan besaran yang skalatis. Dengan menunjukkan ruang-ruang yang skalatis serta gambaran sirkulasi. Maka akan memudahkan tahapan analisa tapak terutama dalam tahap analisa massa. Berikut adalah susunan *block plan* per bangunan dalam perancangan Pusat Wisata Kuliner Melayu ini:

a. *Block Plan Retail (Kios)*



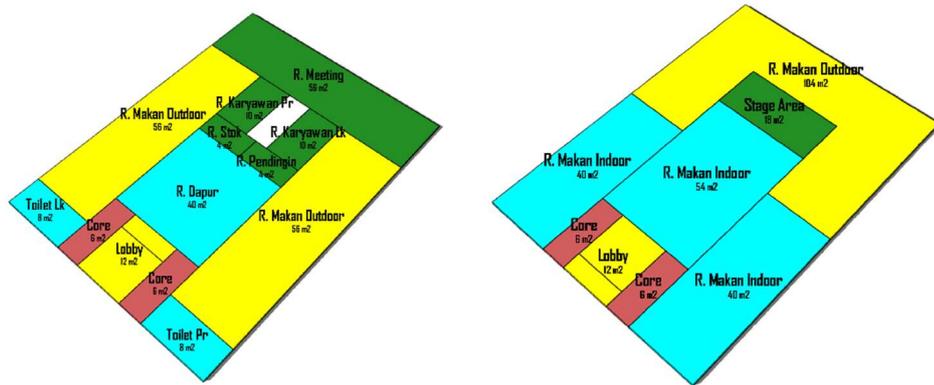
Gambar 4.42 *Block plan retail minuman dan makanan & oleh-oleh*
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

b. Plaza



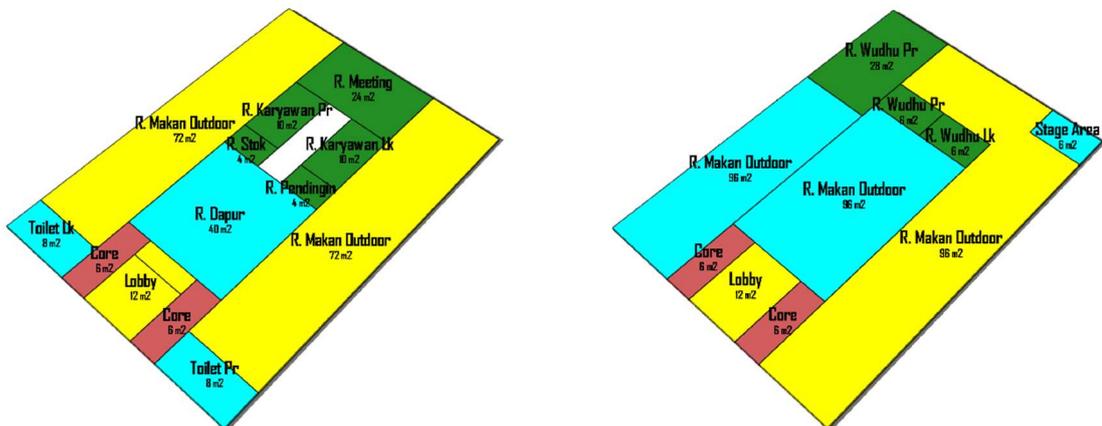
Gambar 4.43 Block plan Plaza
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

c. Restaurant



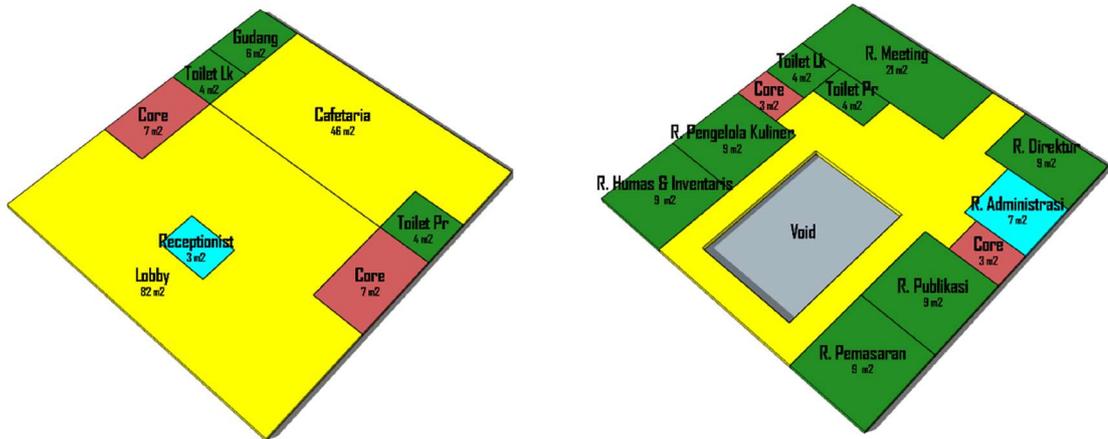
Gambar 4.44 Block plan Restaurant
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

d. Café



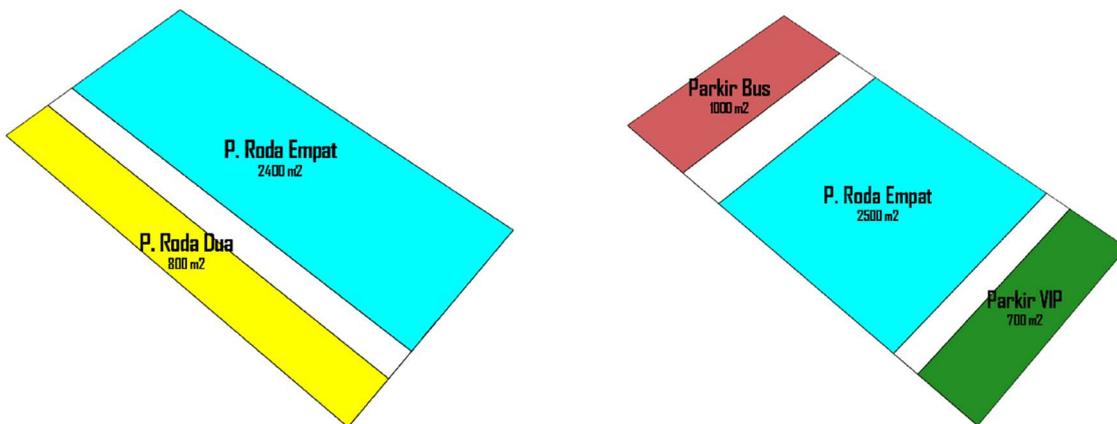
Gambar 4.45 Block plan Café & Co-working
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

e. Kantor manajer



Gambar 4.46 Block plan Kantor manajer Lt. 1 dan Lt. 2
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

f. Parking area



Gambar 4.47 Block plan Parking area 1 & 2
 Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Kombinasi	Menggabungkan pola tata massa <i>centralized</i> dengan pemukiman Melayu	Dapat membedakan zona publik dan privat	-
-----------	--	---	---

Sumber: Berdasarkan analisis pribadi

4.6.2. Aksesibilitas



Gambar 4.49 Analisis Tapak: Aksesibilitas

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Tabel 4.6 Tabel analisa tapak: aksesibilitas

Prinsip Tema	Penerapan	Kelebihan	Kekurangan
Transformasi	Akses masuk permukiman Melayu dapat berasal dari segala sisi. Diperlukan transformasi sehingga akses utama perancangan berada di selatan tapak	Meningkatkan keamanan di sekitar tapak rancangan	Kemungkinan terjadi kemacetan jika banyak pengunjung

Sumber: Berdasarkan analisis pribadi

4.6.3. Sirkulasi



Gambar 4.50 Analisis Tapak: Sirkulasi

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Tabel 4.5 Tabel analisa tapak: sirkulasi

Prinsip Tema	Penerapan	Kelebihan	Kekurangan
Reinterpretasi	Sirkulasi menjadi patokan untuk bangunan dalam arsitektur Melayu. Untuk sirkulasi pejalan kaki (putih) diberikan di setiap tapak yang terdapat bangunan. Sedangkan sirkulasi kendaraan (hitam) berada di sekitar area bangunan fungsi primer dan penunjang.	Memudahkan akses ke setiap bangunan	-

Sumber: Berdasarkan analisis pribadi

4.6.4. Ruang Terbuka Hijau (RTH)



Gambar 4.50 Analisis Tapak: Ruang terbuka hijau

Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Tabel 4.5 Tabel analisa tapak: sirkulasi

Prinsip Tema	Penerapan	Kelebihan	Kekurangan
Reinterpretasi, Kombinasi, Transformasi	Tatanan Massa diadopsi dari pola pemukiman suku Melayu yang berbanjar mengikuti sungai/pantai/jalan, dan memiliki jarak tidak terlalu dekat antar bangunan. Bagian pusat (biru) merupakan “gelanggang” memiliki filosofi sebagai tempat berkumpul para masyarakat Melayu	Memberi ruang terbuka hijau pada tiap bangunan	Memakan luas lahan yang cukup banyak

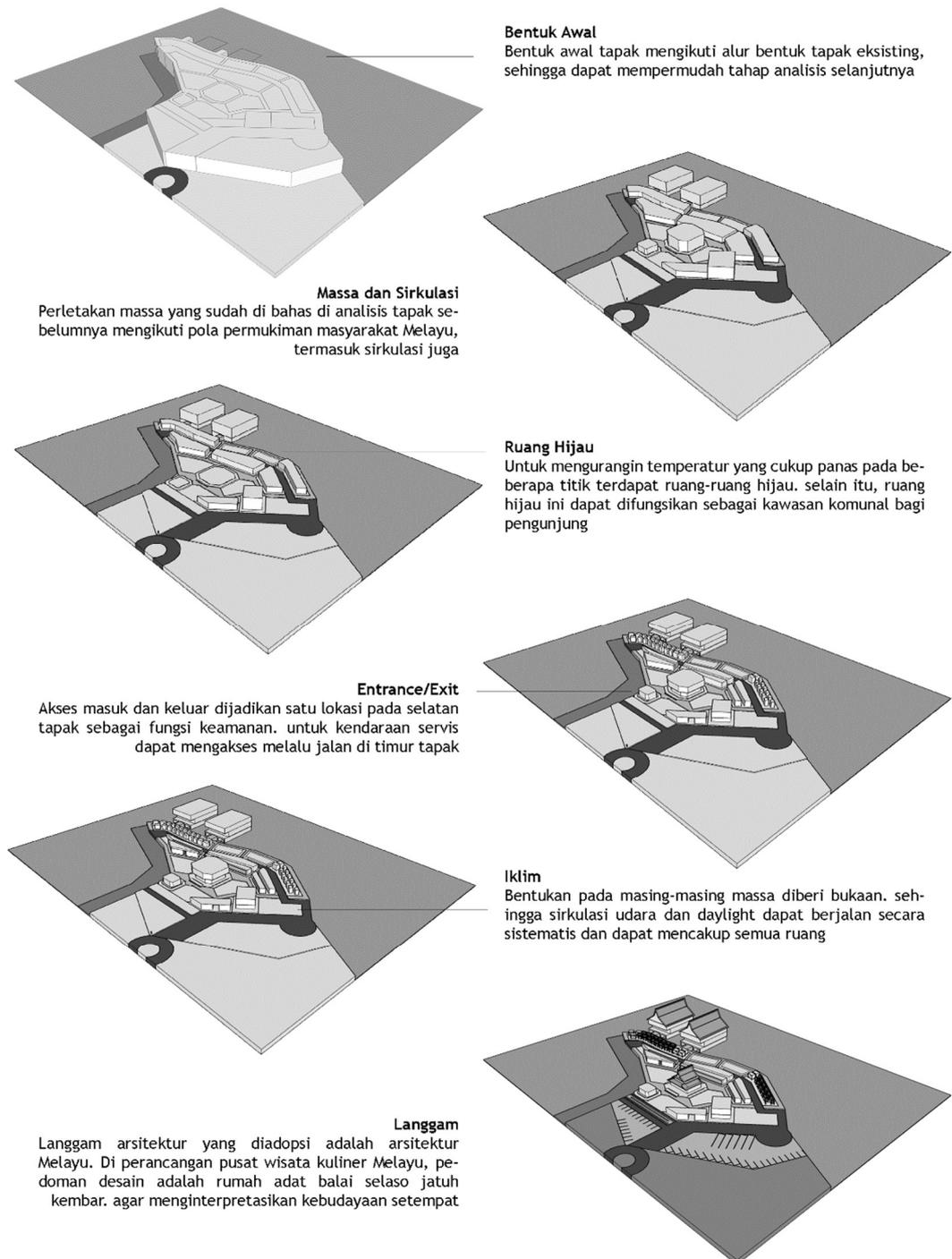
Sumber: Berdasarkan analisis pribadi

Analisis Bangunan

Analisis bangunan merupakan serangkaian analisa yang dilakukan untuk memunculkan bentuk/langgam arsitektur bangunan.

4.6.5. Bentuk

Berikut ini adalah analisis bentuk berdasarkan tapak:



Gambar 4.51 Analisis bentuk: Alur bentuk
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Selanjutnya adalah analisis bentuk berdasarkan massa/bangunan yang terdapat pada perancangan pusat wisata kuliner Melayu di kota Tanjungpinang:

Atap Bangunan



Bentuk Atap

Bentuk atap diadopsi dari rumah adat Melayu, balai selaso jatuh kembar. Terdapat ukiran-ukiran yang umumnya melengkung keatas.

Makna ukiran pada kedua puncak ujung atap adalah pengakuan terhadap tuhan yang maha esa, bahwa manusia akan menghadap kembali dengan penuh penyerahan

Komponen atap rumah Selaso Jatuh Kembar
Terdapat komponen-komponen penting pada bagian atap rumah adat Melayu, yaitu:



Salembayung

Salembayung juga disebut juga Sulo Bayung dan Tanduk Buang, adalah hiasan yang terletak bersilang pada kedua ujung perabung bangunan belah bubung dan rumah lontik. Pada bagian bawah adakalanya diberi pula hiasan tambahan seperti tombak terhunus, menyambung kedua ujung perabung (tombak-tombak). Salembayung memiliki beberapa makna, antara lain :

- 1.) Tajuk Rumah : salembayung membangitkan seri dan cahaya rumah.
- 2.) Pekasih Rumah : lambang keserasian dalam kehidupan rumah tangga.

Sayap Layang-layang

Hiasan ini terdapat pada keempat sudut cucuran atap. Letak sayap layang-layang pada empat sudut cucuran atap merupakan lambang sari empat pintu hakiki, yaitu pintu rizki, pintu hati, pintu budi, dan pintu Illahi. Sayap layang-layang juga merupakan lambang kebebasan, yaitu kebebasan yang tahu batas dan tahu diri.

Bidai/Singap

Bagian ini biasanya dibuat bertingkat dan diberi hiasan yang sekaligus berfungsi sebagai ventilasi. Pada bagian menjorok keluar di beri lantai yang disebut teban layar atau lantai alang buang atau disebut juga Undan-undan.

Lebah Bergantung

Hiasan yang terletak di bawah cucuran atap (lispang) dan kadang-kadang di bagian bawah anak tangga. Hiasan ini melambangkan manisnya kehidupan rumah tangga, rela berkorban dan tidak mementingkan diri sendiri.

Perabung

Hiasan yang terdapat pada perabung rumah /terletak sepanjang perabung disebut Kuda Berlari.

Gambar 4.52 Analisis bentuk: Atap bangunan
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

Dinding dan Tiang Bangunan

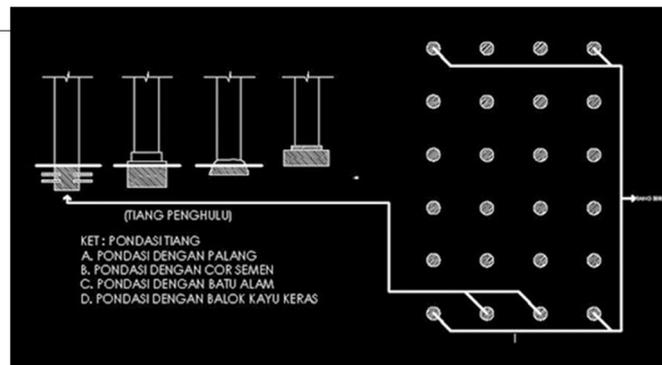


Bentuk Dinding

Dinding pada rumah adat ini dibuat miring sebesar 20 hingga 30 derajat yang terinspirasi dari bentuk kapal. Dilihat dari segi arsitektur, dinding yang miring ini memberikan manfaat aerodinamis dari angin yang kencang terutama pada rumah-rumah adat yang berlokasi di tepi sungai atau laut.

Bentuk Tiang

Bentuk tiangnya bulat atau bersegi. Tiang yang terdapat pada keempat sudut rumah induk disebut "Tiang Seri", yaitu tiang pokok rumah tersebut. Tiang ini tidak boleh bersambung, harus sampai dari tanah ketutup tiang, sedangkan tiang yang terletak diantara tiang Seri sebelah depan rumah, disebut Tiang Penghulu.



Lambang Tiang

Lambang-lambang pada tiang :

1.) Tiang tua :

Tiang utama yang terletak disebelah kanan dan kiri pintu tengah, atau tiang yang terletak ditengah bangunan yang pertama kali ditegakkan. Tiang tua melambangkan tua rumah, yaitu pimpinan di dalam banguna itu, pimpinan di dalam keluarga dan masyarakat.

2.) Tiang seri :

Tiang yang terletak di keempat sudut bangunan induk, dan tidak boleh dari tanah terus ke atas. Tiang seri melambangkan Datuk Berempat atau induk berempat, serta melambangkan empat penjuru mata angin.

3.) Tiang penghulu :

Tiang yang terletak di antara pintu muka dan tiang seri disudut kanan muka bangunan. Tiang ini melambangkan bahwa rumah itu didirikan menurut ketentuan adat istiadat, dan sekaligus melambangkan bahwa kehidupan didalam keluarga wajib disokongoleh anggota keluarga lainnya.

4.) Tiang tengah :

Tiang yang terletak di antara tiang-tiang lainnya, terdapat diantara tiang tua dan tiang seri.

5.) Tiang bujang :

Tiang yang dibuat khusus di bagian tengah bangunan induk, tidak bersambung dari lantai sampai ke loteng atau alangnya. Tiang ini melambangkan kaum kerabat dan anak istri.

6.) Tiang dua belas :

Tiang gabungan dari 4 buah tiang seri, 4 buah tiang tengah, 2 buah tiang tua, 1 buah tiang penghulu, dan 1 buah tiang bujang

Gambar 4.53 Analisis bentuk: Dinding dan Tiang bangunan
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

BAB V
KONSEP PERANCANGAN

5.1. Konsep Dasar

Re-interpreting Tradition

menginterpretasikan kembali nilai-nilai tradisi dengan mentransformasikan makna yang terkandung didalam tradisi ataupun kebudayaan pada bangunan.

Re-interpreting Tradition

- Mengkonfigurasi ulang elemen yang ada pada arsitektur vernakular ke konsep keseimbangan yang lebih modern
- Menginterpretasi nilai kebudayaan arsitektur vernakular

Pusat Wisata Kuliner Melayu

Merupakan kawasan hiburan terpusat yang mewadahi wisata kuliner daerah setempat, khususnya masakan kuliner Melayu

Nilai Keislaman

“ Hai orang-orang yang beriman makanlah diantara rizki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu.” [QS.Al Baqarah : 172].

PRINSIP DESAIN PENDEKATAN

Reinterpretasi	Kombinasi	Transformasi
Penafsiran ulang suatu objek melalui makna-makna atau prinsip yang dikaji sehingga menghasilkan suatu rancangan yang memiliki filosofi	Penggabungan atau titik temu dari sebuah perbedaan kesenjangan dimensi waktu dengan mengikuti setiap perkembangan itu sendiri	Pergerakan bentuk yang berkembang dengan memiliki kesenjangan dari bentuk sebelumnya

No.	Konsep <i>Re-interpreting Tradition</i>	Keterangan
1	<i>Pertapakan</i>	Tata massa, zonasi dan karakteristik organisasi ruang arsitektur Melayu. (Tapak)
2	<i>Peratapan</i>	Menggunakan model atap rumah adat Melayu pada tiap bangunan. (Bentuk)
3	<i>Persungkupan</i>	Pembatas ruang pada bangunan menggunakan karakteristik arsitektur Melayu. Termasuk posisi bukaan, dll. (Ruang)
4	<i>Perangkaan</i>	Model struktur menggunakan langgam arsitektur Melayu. (Struktur)
5	<i>Persolekan</i>	<i>Finishing</i> warna, ukiran dan lainnya menerapkan kearsitekturan Melayu. (Warna)

5.1. KONSEP DASAR

Adat diambil dari kata dalam bahasa arab bermakna kebiasaan. Dalam rangka menentukan kebijakan dan arah peradaban Melayu, maka masyarakat Melayu mendasarkannya kepada institusi generik yang disebut *adat*.



3 asas kebudayaan Melayu:

“adat bersendikan syarak—dan syarak bersendikan kitabullah”
kebiasaan yang bertumpu pada hukum dan hukum bertumpu pada kitab Allah

adat yang sebenar adat

adalah yang berdasar kepada ajaran ketuhanan yang Maha Esa. merupakan tingkatan tertinggi dalam adat budaya Melayu.



Merupakan Bagian Teratas (Salembayung) dalam komponen rumah adat selaso jatuh kembar

adat yang diadatkan

adalah yang berdasar kepada hubungan antara sesama manusia melalui sistem sosial bersama berasaskan musyawarah / mufakat



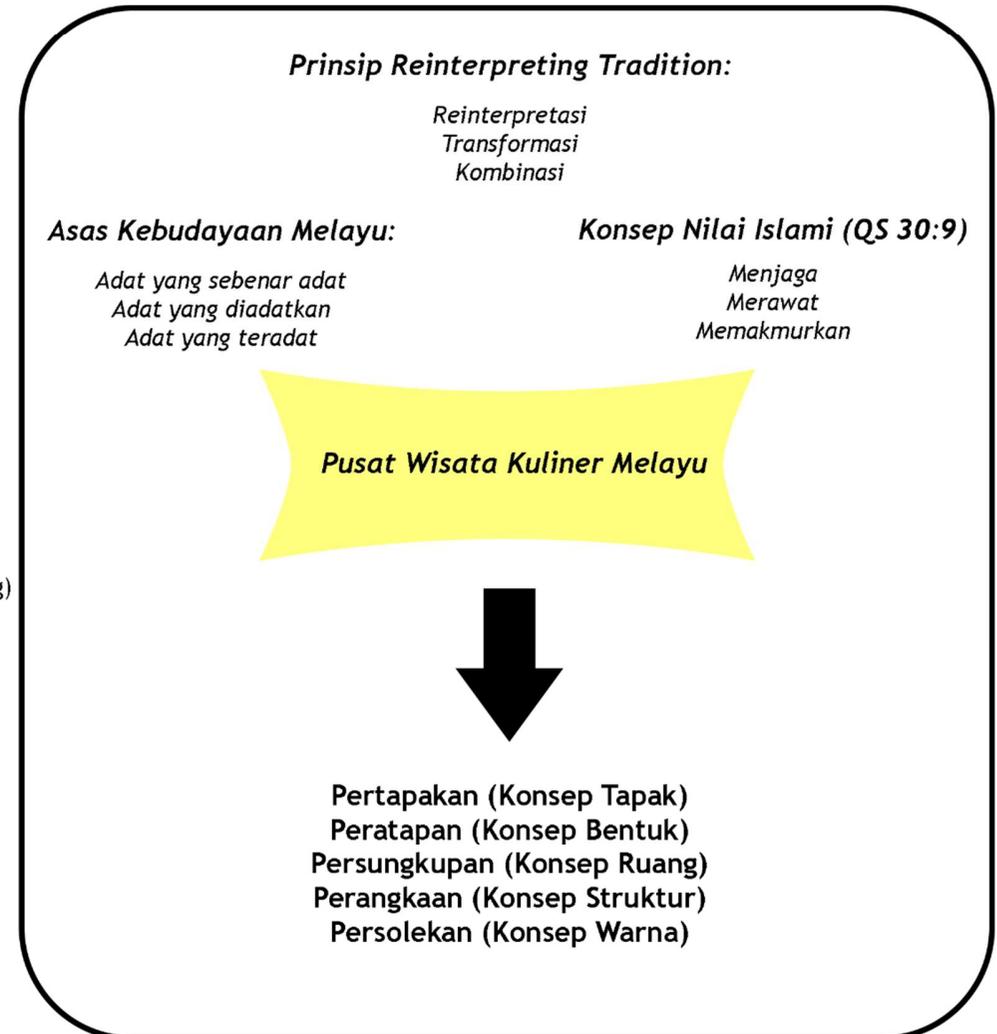
Merupakan bagian badan dalam komponen rumah adat selaso jatuh kembar

adat yang teradat

adalah konsep masyarakat Melayu terhadap kesinambungan dan perubahan, yang merupakan respons terhadap dimensi ruang dan waktu yang dijalani manusia di dunia



Merupakan bagian panggung dalam komponen rumah adat selaso jatuh kembar



Gambar 5.1 Skema konsep pada rancangan
Sumber: Berdasarkan Analisis Pribadi

5.2 PERTAPAKAN (KONSEP TAPAK)

- Prinsip Desain:
- > “adat yang sebenar adat”
 - > “adat yang diadatkan”
 - > “adat yang teradat”

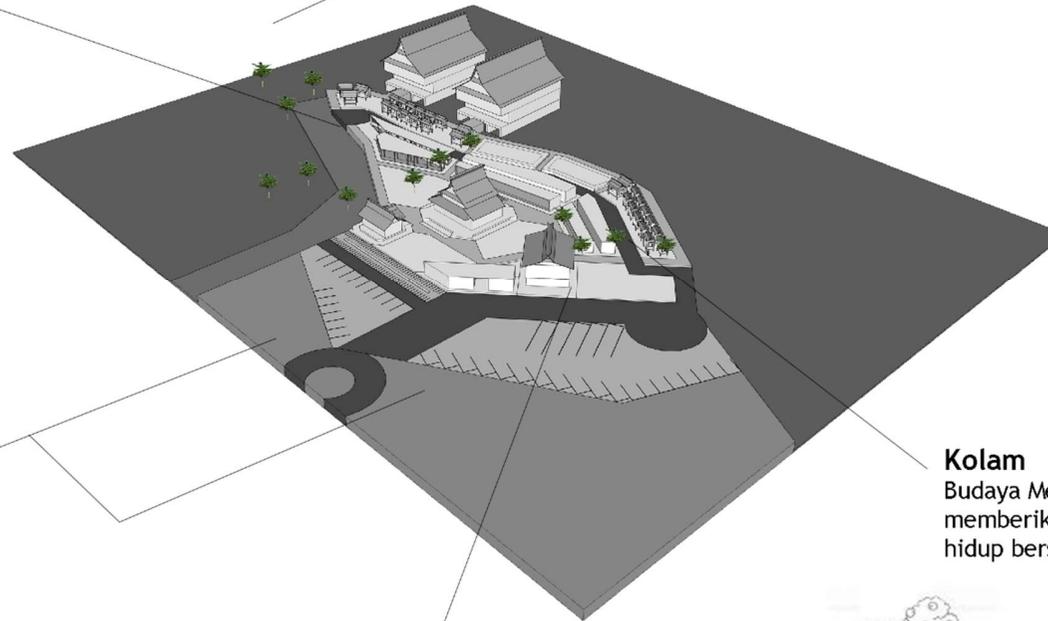


Plaza
menginterpretasikan nilai budaya “gelanggang” dari pola permukiman Melayu sebagai area komunal bagi masyarakat



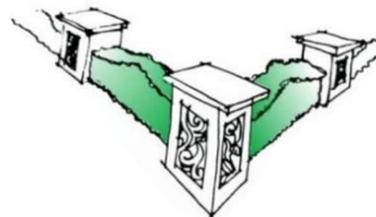
Monument

menginterpretasikan “adat yang sebenar adat” dalam mengingat kebesaran Tuhan Yang Maha Esa Berfungsi sebagai *point of interest* bagi kawasan dan *roundabout* bagi kendaraan



Parkir

“adat yang teradat” di kebudayaan Melayu dalam menyambut tamu ialah memberikan ruang khusus kepada tamu untuk bentuk penghormatan, serta memberikan ruang terbuka bagi alam

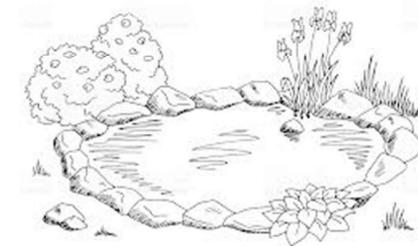


Dinding Pembatas

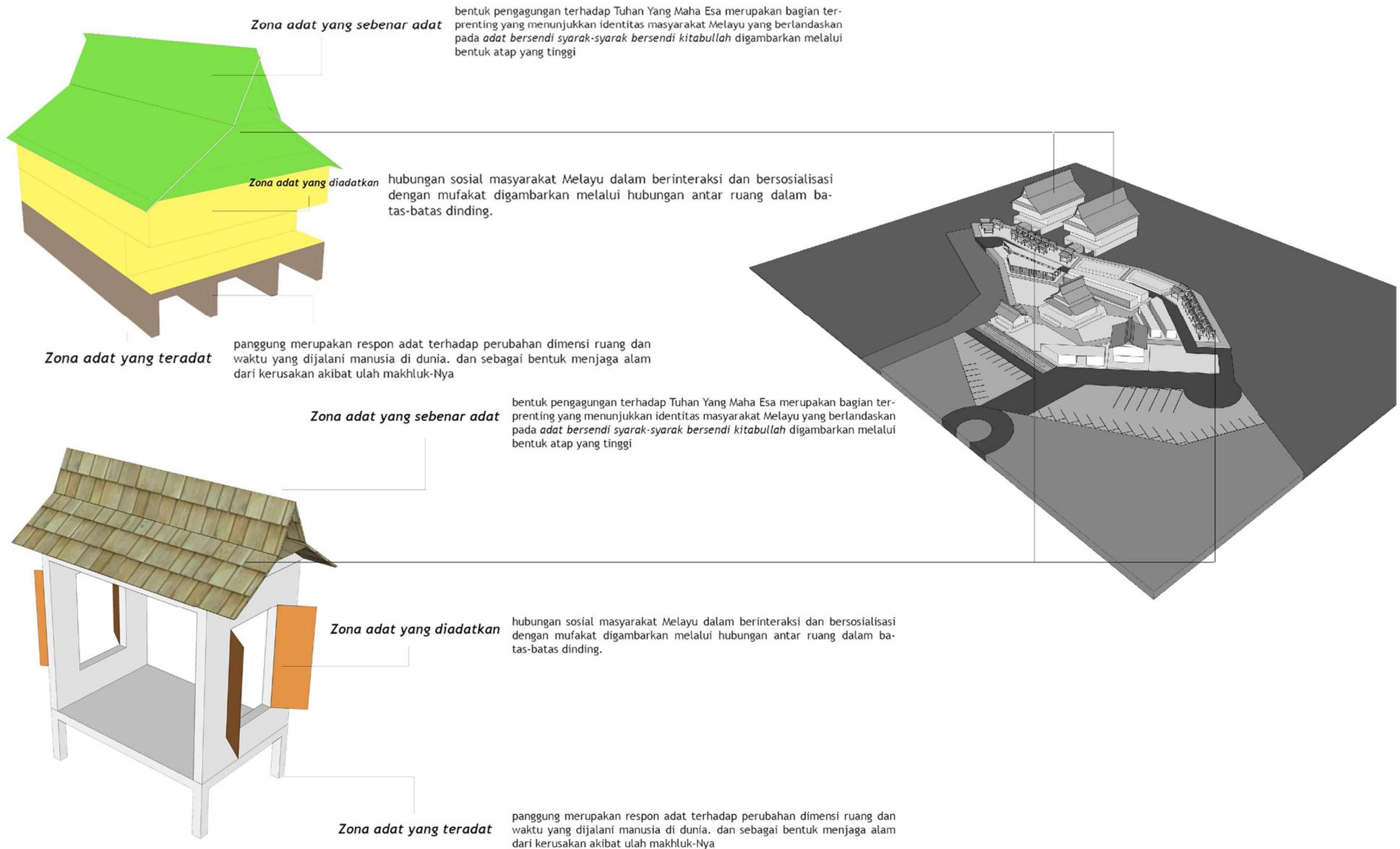
Pemisahan antara zona yang menginterpretasikan nilai “adat yang diadatkan” yaitu adat yang harus saling terjaga bagi sesama manusia.

Kolam

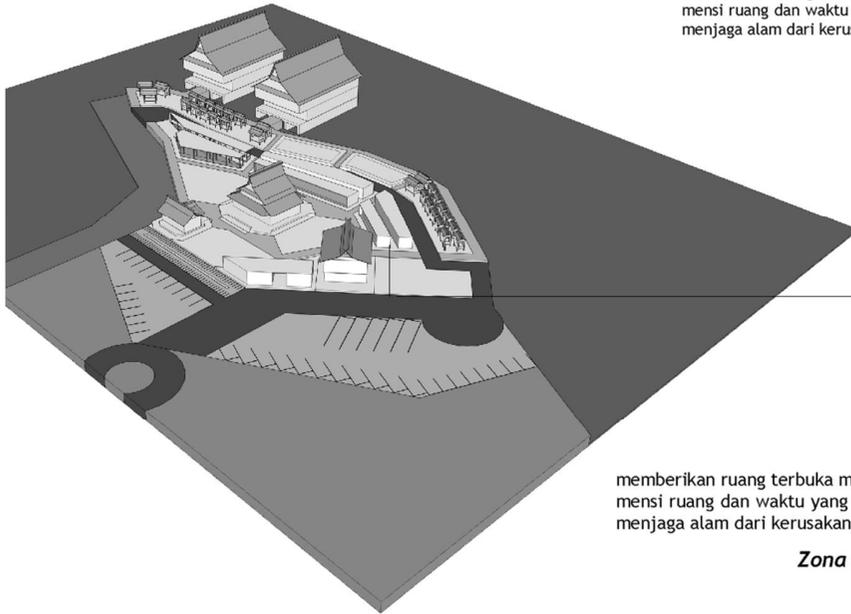
Budaya Melayu melalui nilai “adat yang teradat” memberikan ruang bagi alam untuk bernafas dan hidup bersama makhluk-Nya.



5.3 PERATAPAN (KONSEP BENTUK)



5.3 PERATAPAN (KONSEP BENTUK)

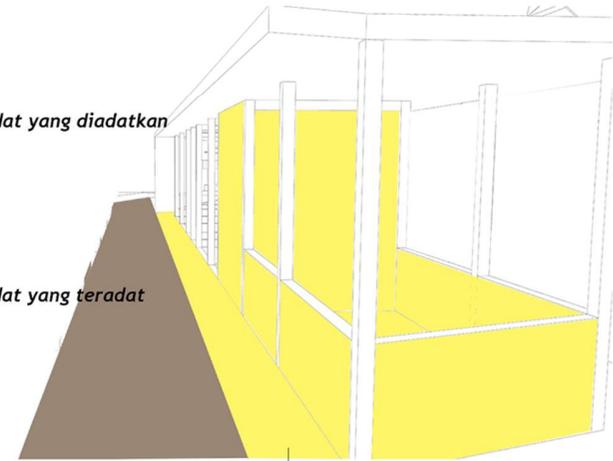


hubungan sosial masyarakat Melayu dalam berinteraksi dan bersosialisasi dengan mufakat digambarkan melalui hubungan antar ruang dalam dinding setengah dan bukaan.

Zona adat yang diadatkan

memberikan ruang terbuka merupakan respon adat terhadap perubahan dimensi ruang dan waktu yang dijalani manusia di dunia dan sebagai bentuk menjaga alam dari kerusakan akibat ulah makhluk-Nya

Zona adat yang teradat

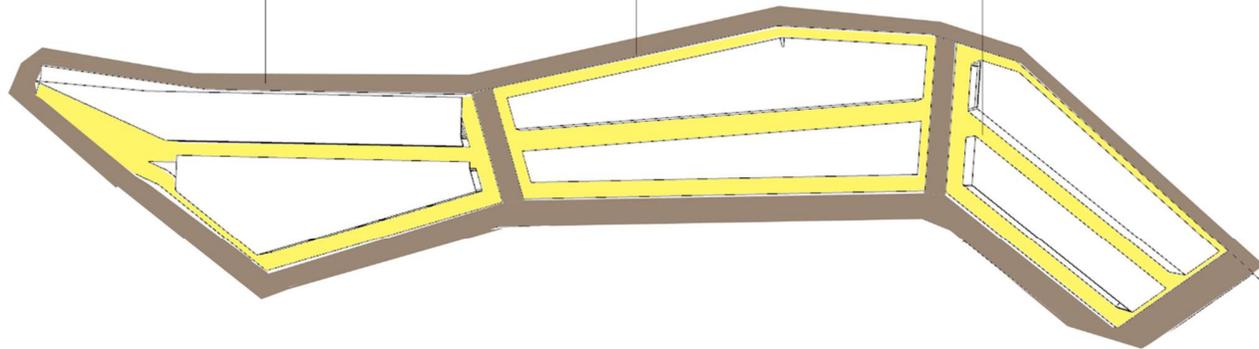


memberikan ruang terbuka merupakan respon adat terhadap perubahan dimensi ruang dan waktu yang dijalani manusia di dunia dan sebagai bentuk menjaga alam dari kerusakan akibat ulah makhluk-Nya

Zona adat yang teradat

hubungan sosial masyarakat Melayu dalam berinteraksi dan bersosialisasi dengan mufakat digambarkan melalui hubungan antar ruang dalam koridor antar retail

Zona adat yang diadatkan



5.4 PERSUNGKUPAN (KONSEP RUANG)



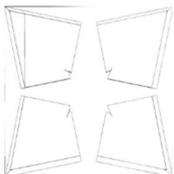
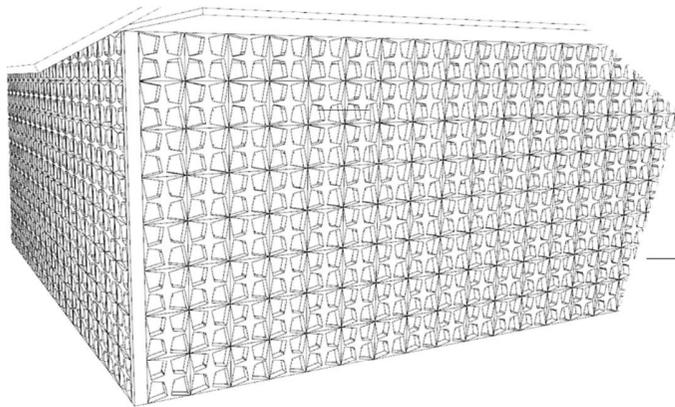
Taman Bermain Tradisional

merupakan kawasan hiburan yang menyediakan taman bermain bagi wisatawan anak-anak. tema dari taman bermain ini diambil dari permainan tradisional, seperti bentengan, gasing, kelereng, engklek dan ditambah seluncuran untuk arena bermain modern



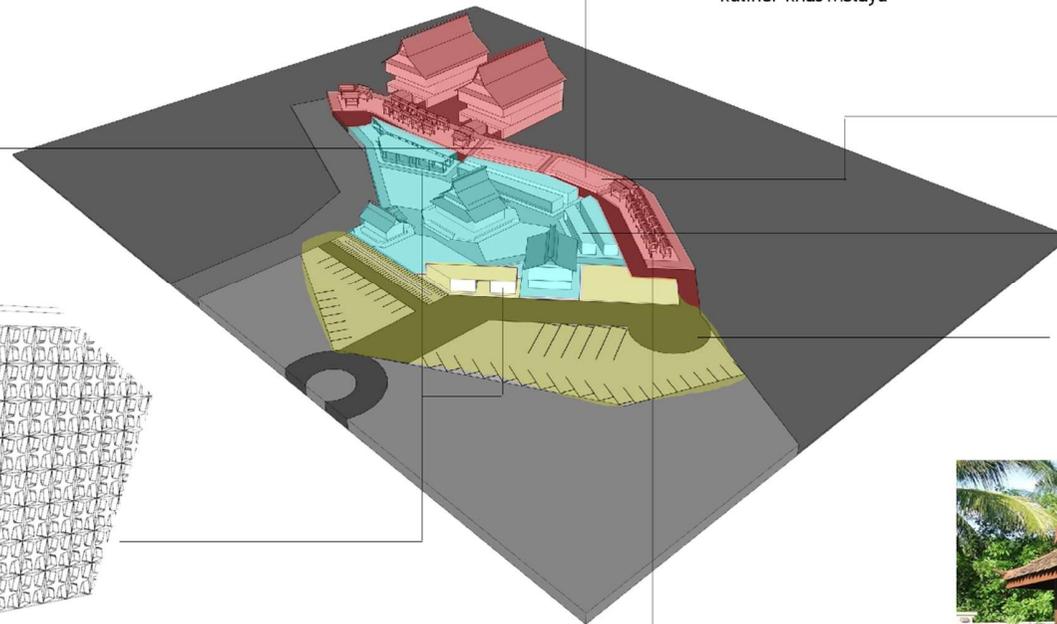
Galeri Kuliner Melayu

merupakan kawasan hiburan yang menyediakan gambaran masakan, resep-resep masakan atau minuman serta tata cara penyajiannya. sehingga dapat menambah wawasan wisatawan serta dapat belajar langsung di tempat tentang kuliner khas Melayu



Skin Facade

menginterpretasi nilai "adat yang teradat", pada bagian retail makanan, minuman dan oleh-oleh ditambahkan secondary skin. mengadopsi bentukan dari ornamentasi melayu, yaitu siku keluang. pengaplikasiannya berada di koridor antara retail dan bagian luar retail.



Zona "adat sebenar adat"

Meliputi: Gazebo, Playground, Culinary Gallery Restaurant, Cafe & co-working

Zona "adat yang diadatkan"

Meliputi: Mushalla, Plaza, Retail Area Management Center, MEP Center

Zona "adat yang teradat"

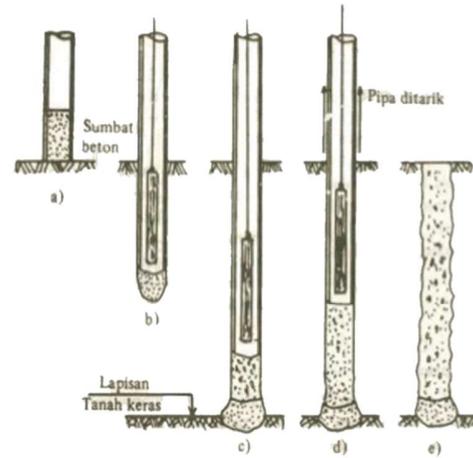
Meliputi: Parking Area, Entrance Area



Gazebo Area

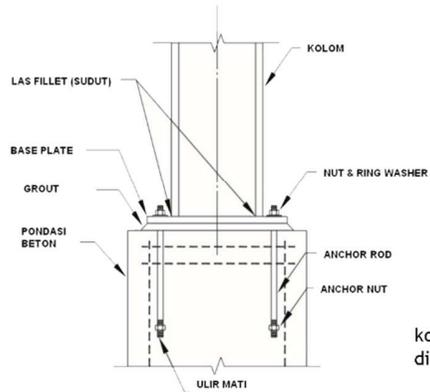
merupakan kawasan bagi pengunjung untuk menikmati kuliner yang telah dibeli di retail-retail sekitar.

5.4 PERANGKAAAN (KONSEP STRUKTUR)



Bottom Structure

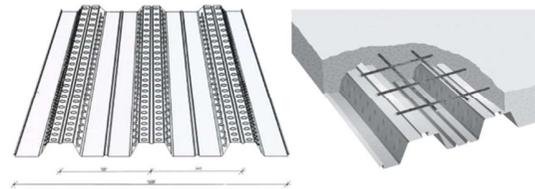
beberapa bangunan utama menggunakan model rumah panggung. untuk memperkuat ketahanan bangunan menggunakan struktur pondasi pancang beton *cast in place* K-450



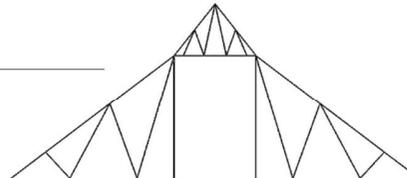
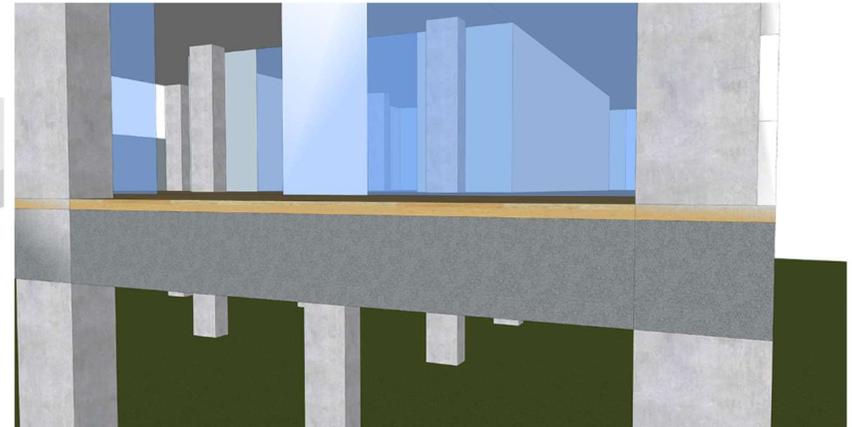
Komponen Sambungan Base Plate Kolom Struktur Baja

Middle Structure

merupakan kawasan bagi pengunjung untuk menikmati kuliner yang telah dibeli di retail-retail sekitar.

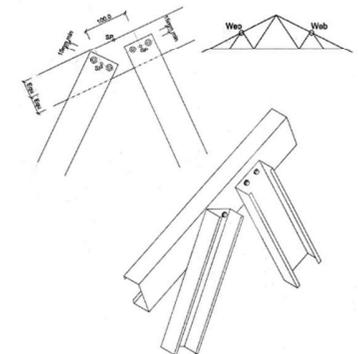
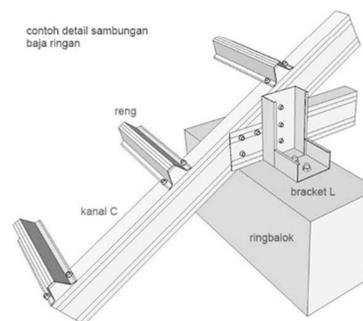


kolom yang digunakan adalah kolom baja wide flange atau biasa disebut baja WF

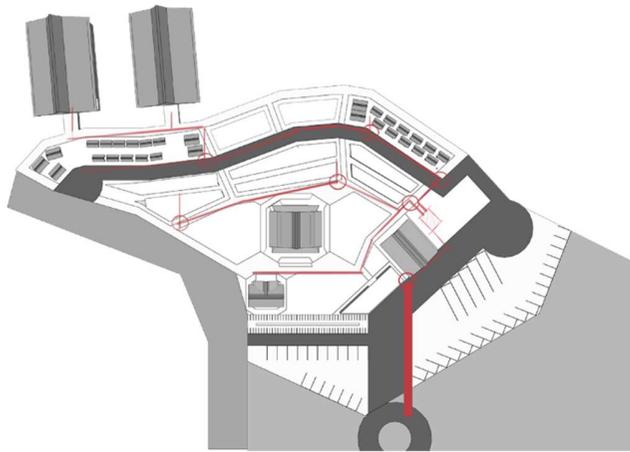


Upper Structure

menggunakan rangka atap baja ringan. model perangkaan dapat dilihat melalui gambar diatas



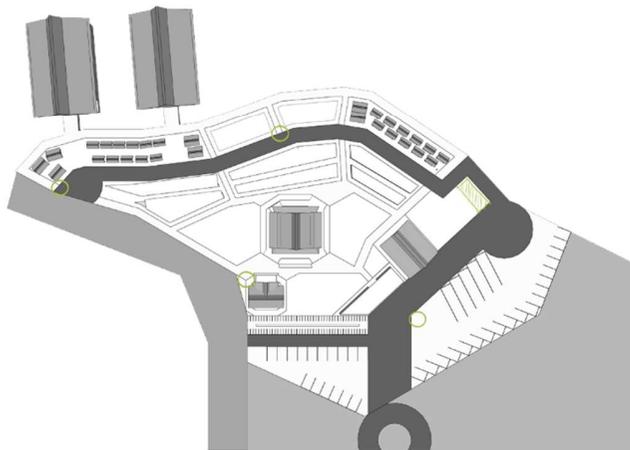
5.6 KONSEP UTILITAS



Drainage Utility

Saluran Pembuangan - Bak Kontrol - Sumur Resapan - Drainase Umum

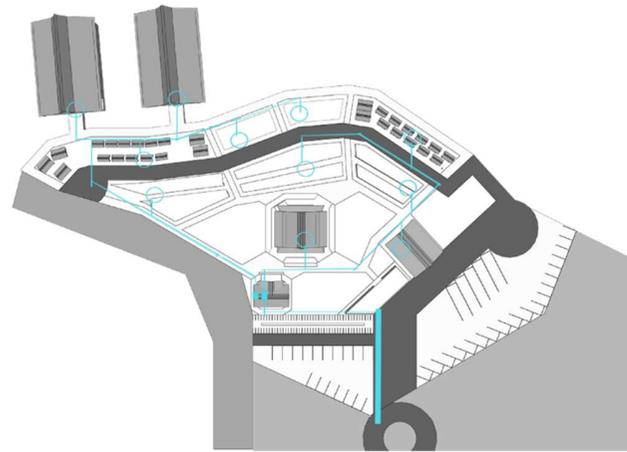
- Bak kontrol
- Saluran drainase umum



Garbage Utility

PLn - Travo - Meteran pusat - kabel bawah tanah - meteran gedung

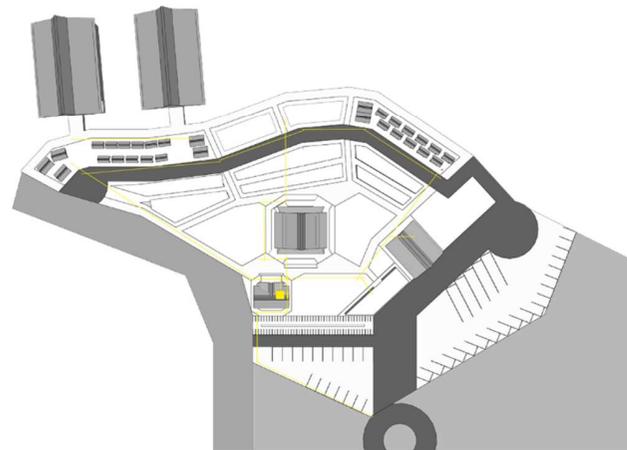
- Tempat Pembuangan Sementara
- Kotak sampah terpusat



Fresh Water Utility

PDAM - Water tank - pipa penyalur - ground tank

- Ground Tank
- Pipa PDAM

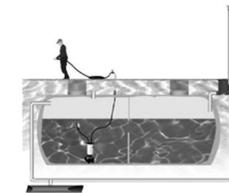


Electrical Utility

PLn - Travo - Meteran pusat - kabel bawah tanah - meteran gedung

- Generator Cadangan

Fasilitas untuk Utilitas



Water tank

Berfungsi sebagai wadah penampung air sementara . Diletakkan pada tiap massa bangunan

Water Jet

Agar tidak terjadi kemacetan pada air, maka digunakan pompa jet untuk memompa air ke bangunan berlantai dua.

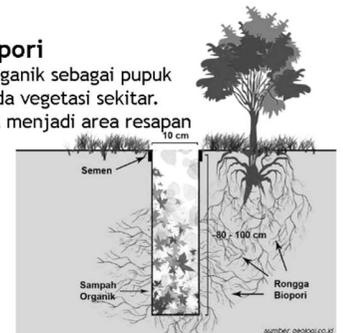


Kotak sampah terpusat

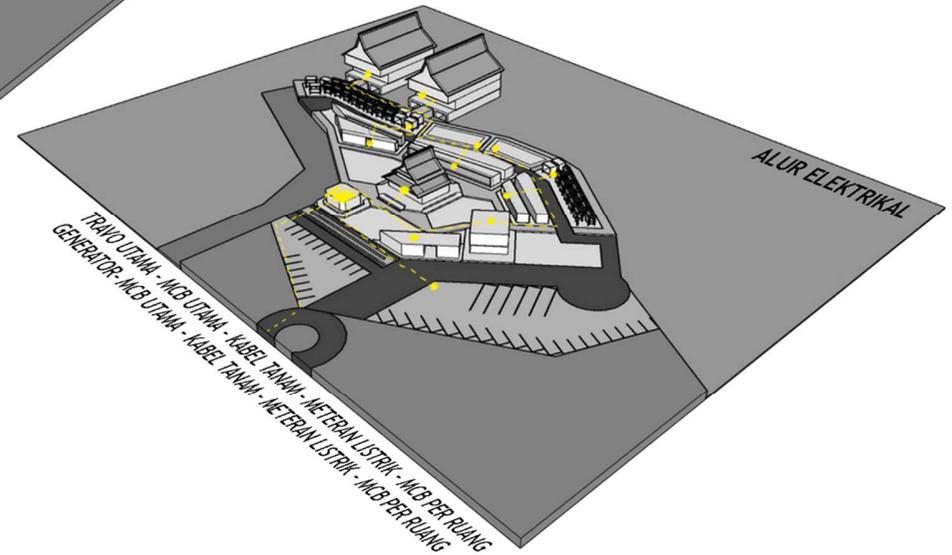
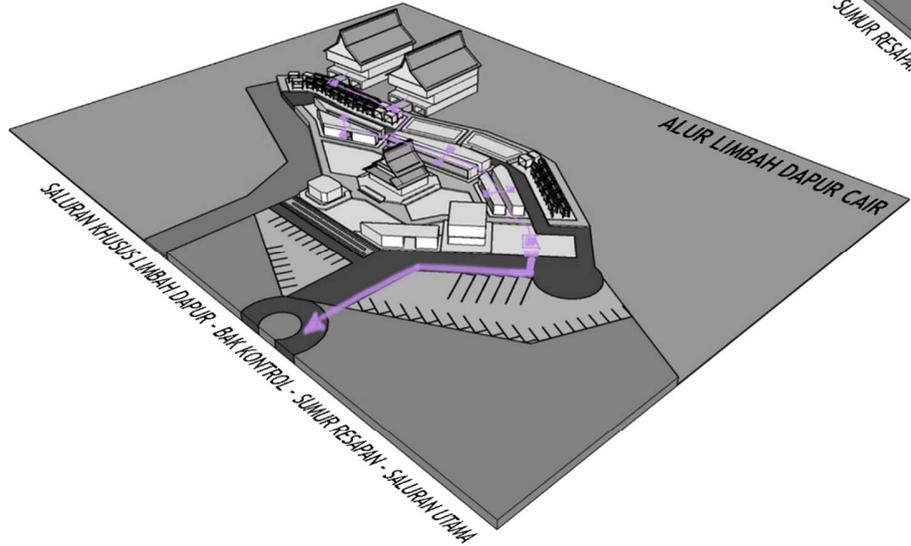
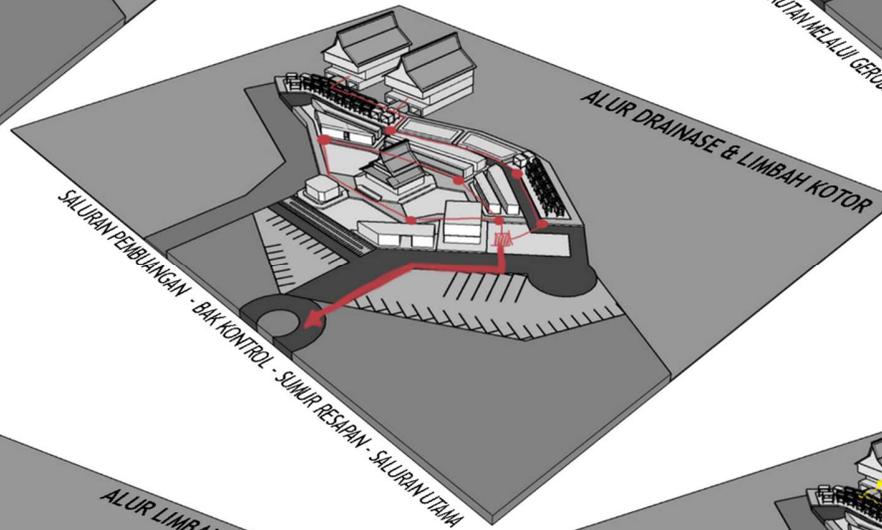
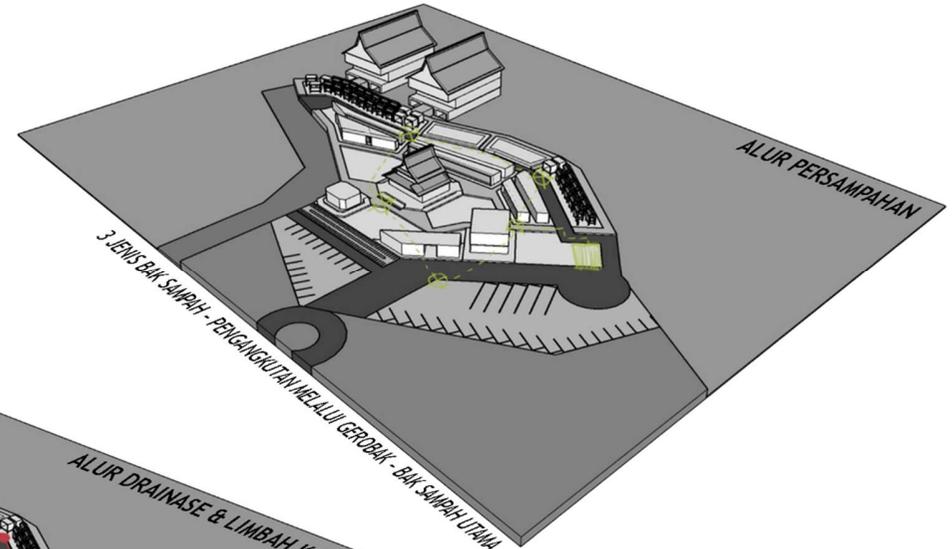
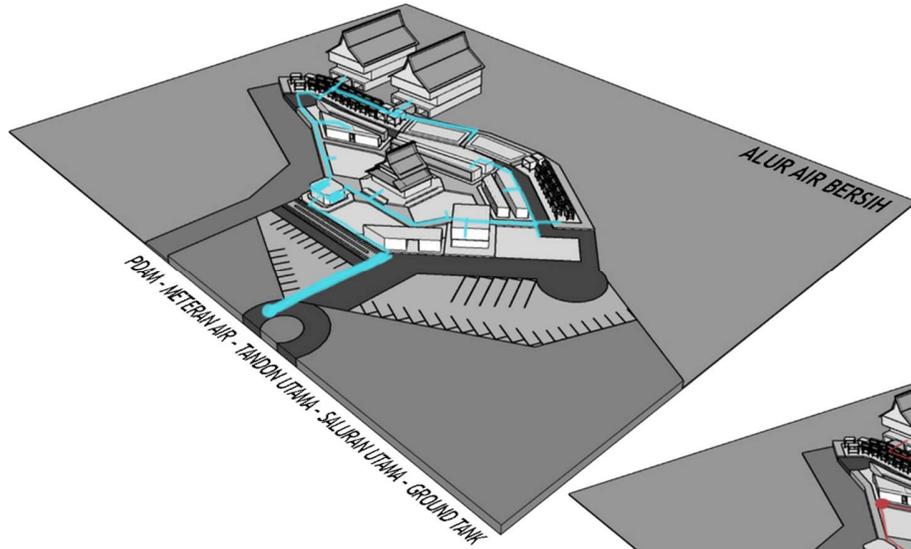
Menampung sampah sementara dari tiap massa bangunan. diambil setiap hari oleh petugas kebersihan dan sampah diproses ke tempat pembuangan sementara

Sumur Resapan Biopori

Memanfaatkan sampah organik sebagai pupuk yang dapat digunakan pada vegetasi sekitar. Selain itu sumur ini dapat menjadi area resapan bagi air limbah masakan



5.6. KONSEP UTILITAS



BAB VI
HASIL PERANCANGAN

6.1. Konsep Perancangan

Ide dasar untuk konsep perancangan ini diperoleh melalui analisis kebudayaan setempat yang mengalami perubahan model, serta kebutuhan untuk perkembangan ekonomi kota dari segi pariwisata, terkhusus dalam segi kuliner. Sehingga, diambil konsep untuk perancangan adalah:

Re-interpreting Tradition

menginterpretasikan kembali nilai-nilai tradisi dengan mentransformasikan makna yang terkandung didalam tradisi ataupun kebudayaan pada bangunan.

Re-interpreting Tradition

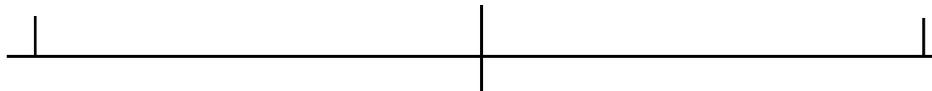
- Mengkonfigurasi ulang elemen yang ada pada arsitektur vernakular ke konsep keseimbangan yang lebih modern
- Menginterpretasi nilai kebudayaan vernakular arsitektur

Pusat Wisata Kuliner Melayu

Merupakan kawasan hiburan terpusat yang mewadahi wisata kuliner daerah setempat, khususnya masakan kuliner Melayu

Nilai Keislaman

“ Hai orang-orang yang beriman makanlah diantara rizki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu.” [QS.Al Baqarah : 172].



Reinterpretasi	Kombinasi	Transformasi
Penafsiran ulang suatu objek melalui makna-makna atau prinsip yang dikaji sehingga menghasilkan suatu rancangan yang memiliki filosofi	Penggabungan atau titik temu dari sebuah perbedaan kesenjangan dimensi waktu dengan mengikuti setiap perkembangan itu sendiri	Pergerakan bentuk yang berkembang dengan memiliki kesenjangan dari bentuk sebelumnya



KONSEP DASAR

Re-interpreting Tradition

Mengkonfigurasi ulang elemen yang ada pada arsitektur vernakular ke konsep keseimbangan yang lebih modern

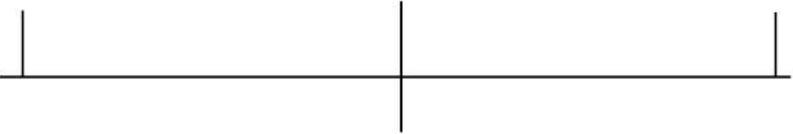
Meginterpretasi nilai kebudayaan vernakular arsitektur

Pusat Wisata Kuliner Melayu

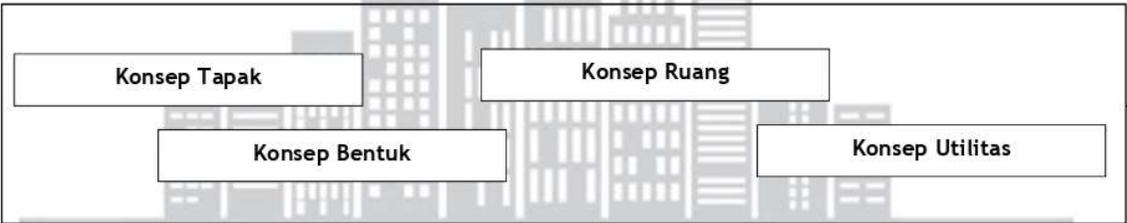
Merupakan kawasan hiburan terpusat yang mewadahi wisata kuliner daerah setempat, khususnya masakan kuliner Melayu

Nilai Keislaman

“ Hai orang-orang yang beriman makanlah diantara rizki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu.” [QS.Al Baqarah : 172].



Reinterpretasi	Kombinasi	Transformasi
Penafsiran ulang suatu objek melalui makna-makna atau prinsip yang dikaji sehingga menghasilkan suatu rancangan yang memiliki filosofi	Penggabungan atau titik temu dari sebuah perbedaan kesenjangan dimensi waktu dengan mengikuti setiap perkembangan itu sendiri	Pergerakan bentuk yang berkembang dengan memiliki kesenjangan dari bentuk sebelumnya



Adat diambil dari kata dalam bahasa arab bermakna kebiasaan. Dalam rangka menentukan kebijakan dan arah peradaban Melayu, maka masyarakat Melayu mendasarkannya kepada institusi generik yang disebut adat.



3 asas kebudayaan Melayu:
“adat bersendikan syarak—dan syarak bersendikan kitabullah”
kebiasaan yang bertumpu pada hukum dan hukum bertumpu pada kitab Allah

adat yang sebenar adat

adalah yang berdasar kepada ajaran ketuhanan yang Maha Esa. merupakan tingkatan tertinggi dalam adat budaya Melayu.

➔ Merupakan Bagian Teratas (Salembayang) dalam komponen rumah adat selaso jatuh kembar

adat yang diadatkan

adalah yang berdasar kepada hubungan antara sesama manusia melalui sistem sosial bersama beraskan musyawarah/mufakat

Merupakan bagian badan dalam komponen rumah adat selaso jatuh kembar



adat yang teradat

adalah konsep masyarakat Melayu terhadap kesinambungan dan perubahan, yang merupakan respons terhadap dimensi ruang dan waktu yang dijalani manusia di dunia

➔ Merupakan bagian panggung dalam komponen rumah adat selaso jatuh kembar

6.2. Perubahan dan Pengembangan Hasil Konsep Perancangan

6.2.1. Konsep Tapak (Pertapakan)

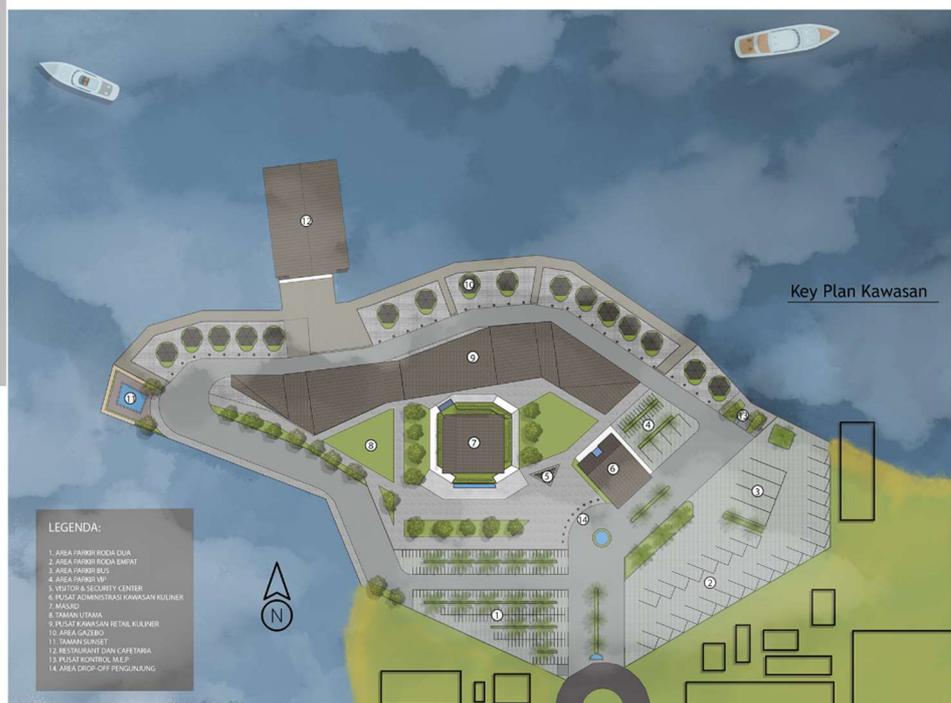
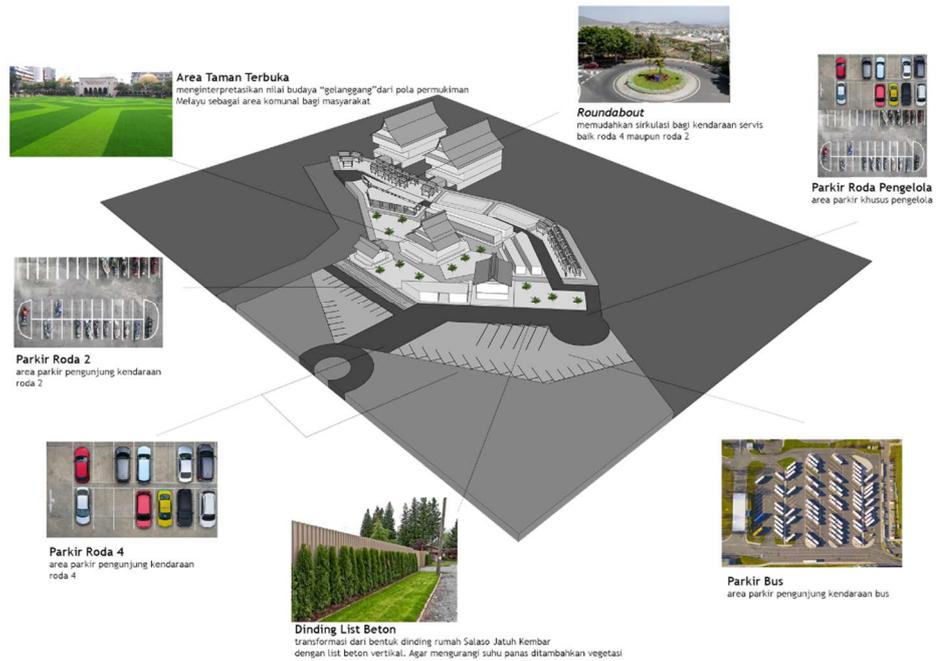
KONSEP TAPAK

pertapakan

Pertimbangan pengembangan desain :

1. Sirkulasi Pengendara
2. Aksesibilitas
3. Tata Masa
4. Keamanan
5. Ruang Terbuka Hijau

Aksesibilitas dan Sirkulasi merupakan hal utama dalam kawasan pariwisata kuliner. karena tidak hanya pengunjung yang mendatangi lokasi akan tetapi juga banyak kendaraan muatan yang akan keluar-masuk. pengembangan desain juga mempertimbangkan integrasi islam yang diterapkan pada ide dasar konsep.



6.2.2. Konsep Bentuk (*Peratapan & Persolekan*)

KONSEP BENTUK

perangkaan

Pertimbangan pengembangan desain :

1. Pondasi Panggung

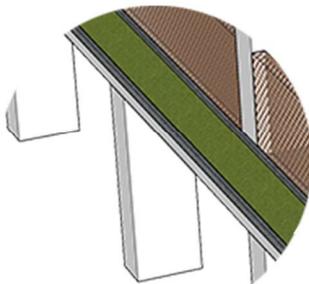
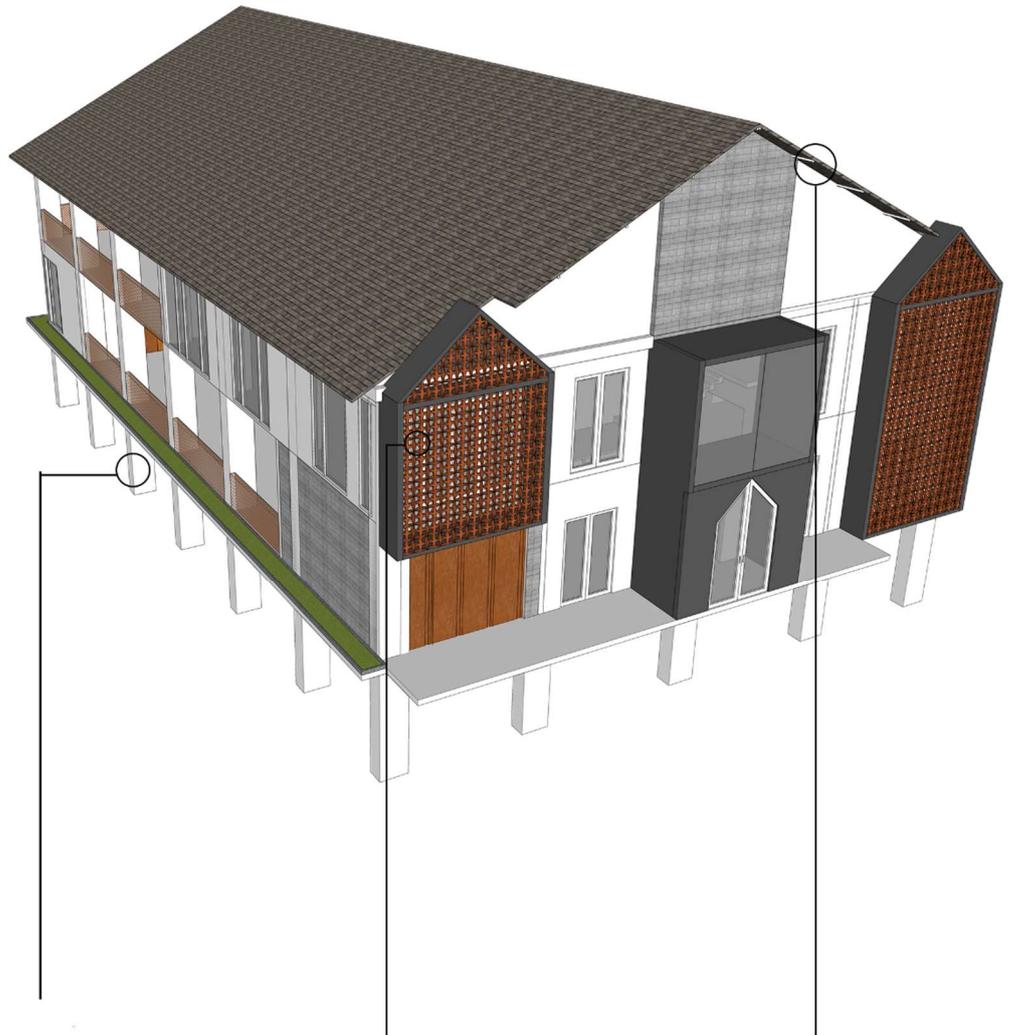
- Adaptasi nilai budaya Melayu, *zona adat yang teradat*
- Bentuk menjaga alam dari pengrusakan manusia

2. Secondary Skin

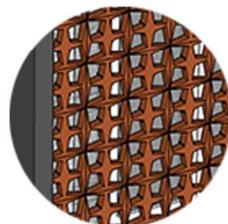
- Adaptasi dari ornamen rumah Melayu, *siku keluang*
- Menginterpretasi nilai *adat yang teradat*

3. Atap Pelana

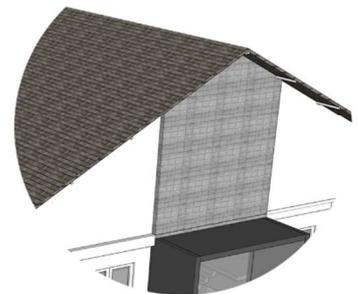
- Adaptasi dari atap rumah Melayu, *salaso jatuh kamar*
- Bentuk lebih sederhana agar lebih minimalis
- Menginterpretasi nilai budaya, *zona adat sebenar adat*



pondasi panggung



secondary skin



atap pelana

Penerapan pertimbangan pengembangan desain diaplikasikan pada semua bangunan perancangan, berikut lampiran untuk konsep bentuk per bangunan:

restaurant

adat yang sebenar adat (atap)

adat yang di adatkan (badan bangunan)

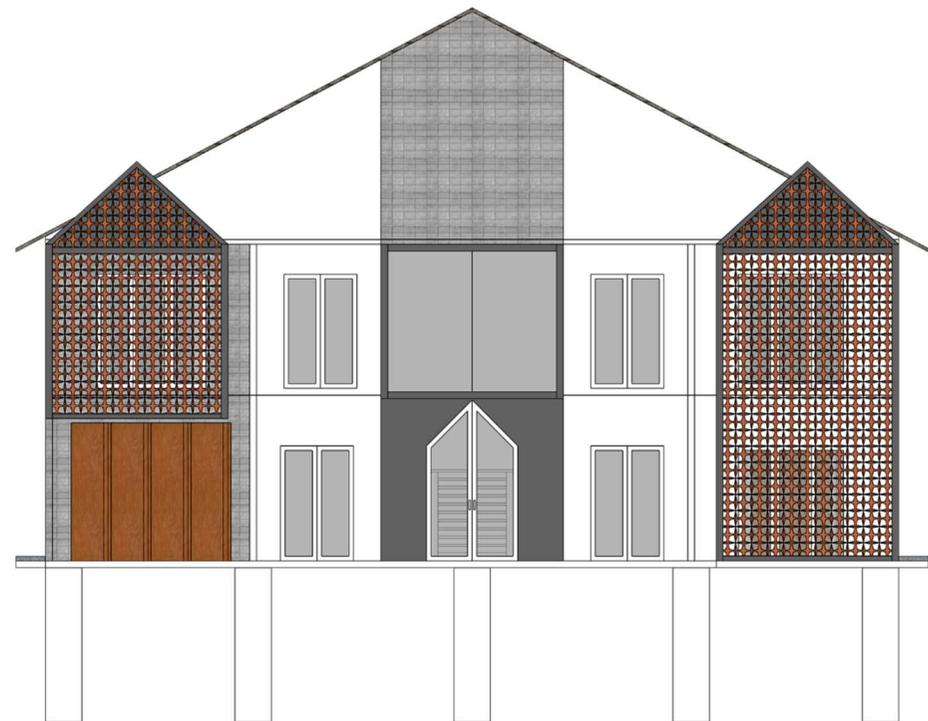
adat yang teradat (panggung)



adat yang sebenar adat (atap)

adat yang di adatkan (badan bangunan)

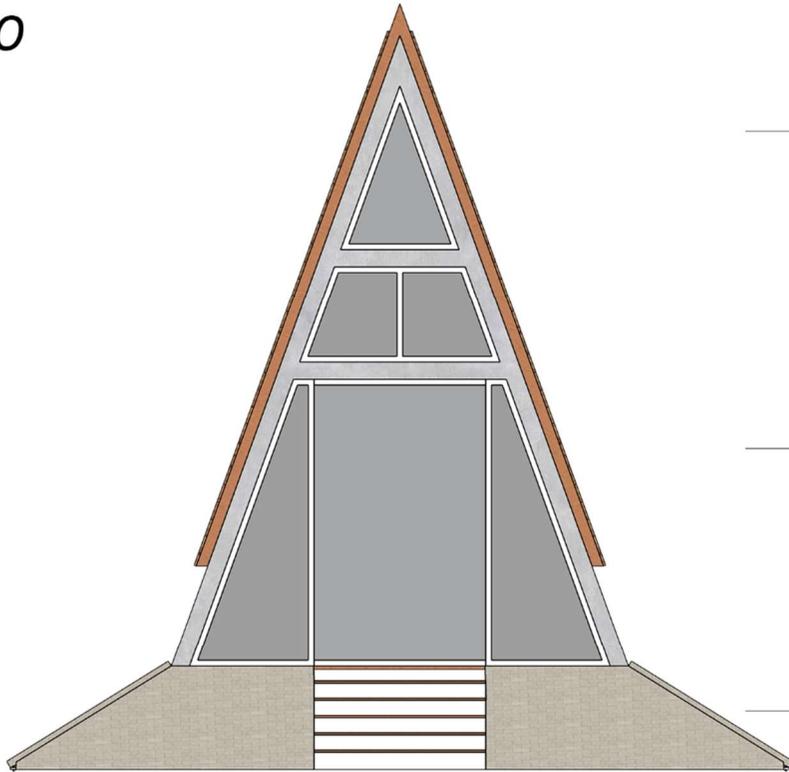
adat yang teradat (panggung)



retail



GAZEBO



_____ *adat yang sebenar adat (atap)*

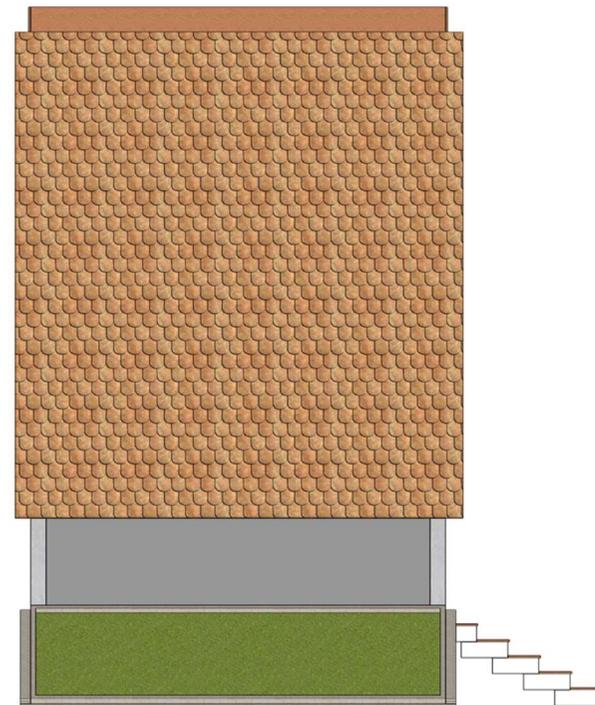
_____ *adat yang di adatkan (badan bangunan)*

_____ *adat yang teradat (panggung)*

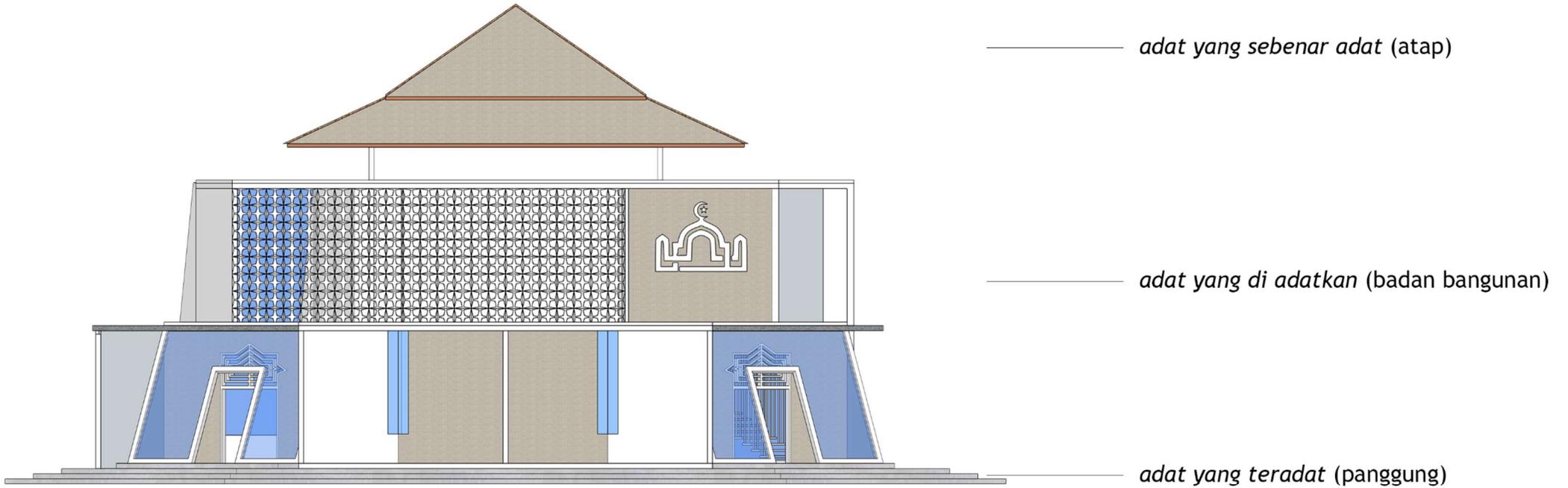
adat yang sebenar adat (atap) _____

adat yang di adatkan (badan bangunan) _____

adat yang teradat (panggung) _____



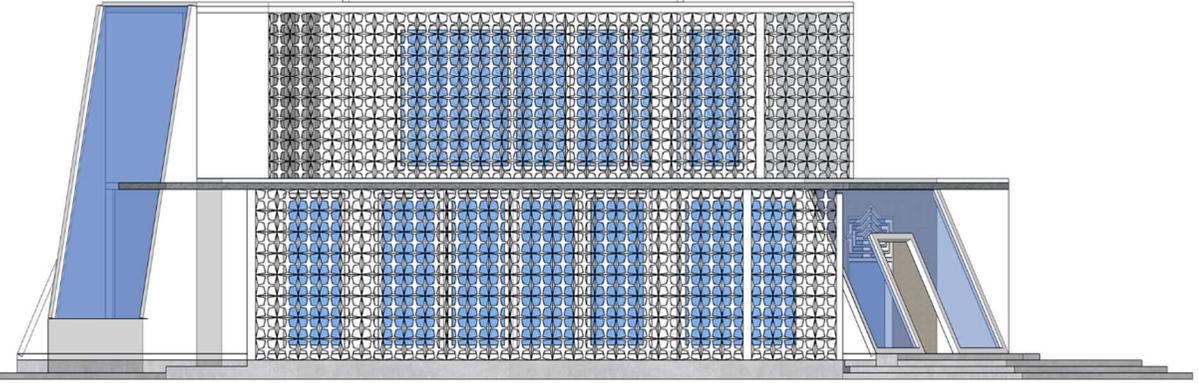
masjid



adat yang sebenar adat (atap)



adat yang di adatkan (badan bangunan)



adat yang teradat (panggung)



central office



adat yang sebenar adat (atap)

adat yang di adatkan (badan bangunan)

adat yang teradat (panggung)

adat yang sebenar adat (atap)

adat yang di adatkan (badan bangunan)

adat yang teradat (panggung)



6.2.3. Konsep Struktur (Perangkaan)

KONSEP STRUKTUR

perangkaan

Pertimbangan pengembangan desain :

1. Upper Structure

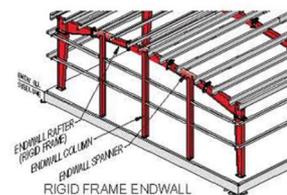
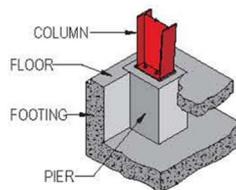
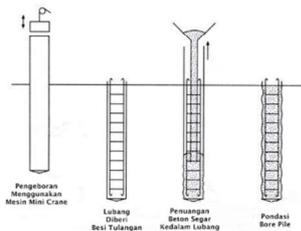
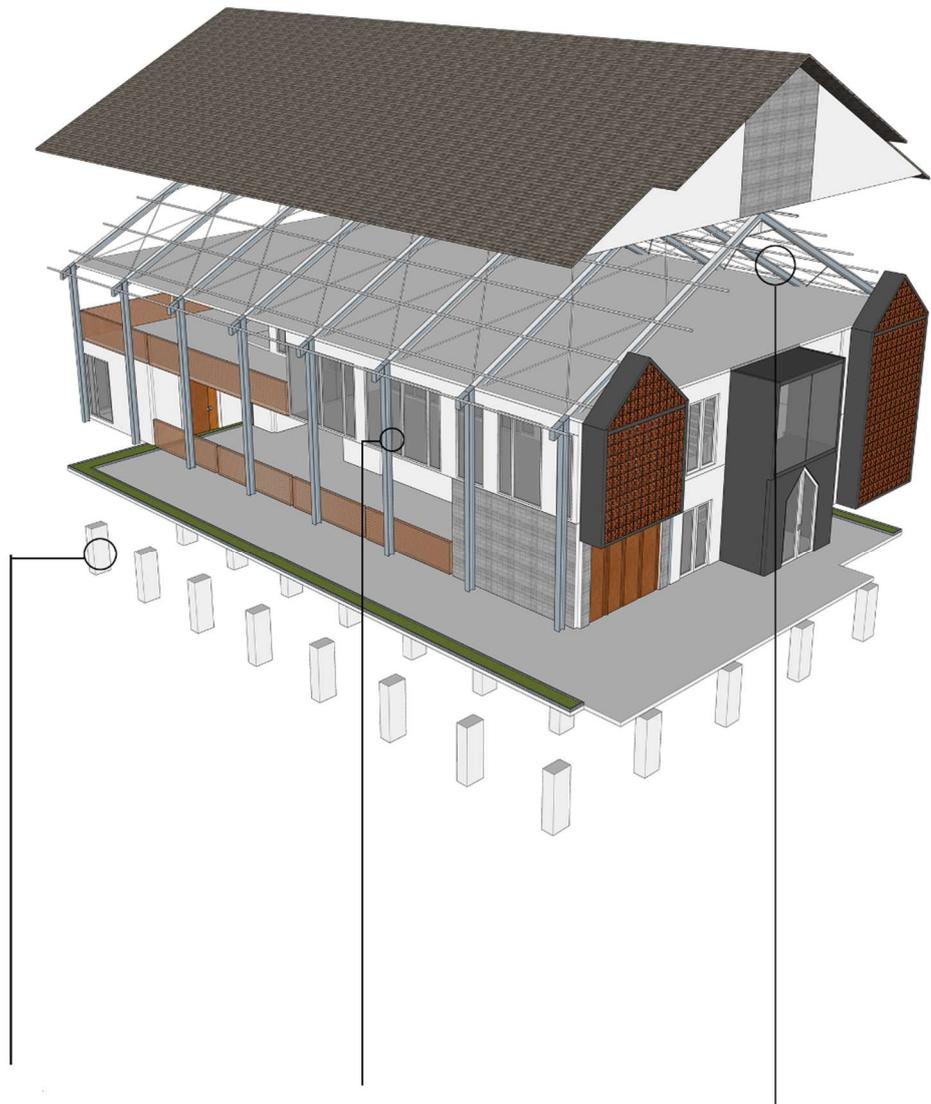
- a. Menggunakan Clear Span Baja
- b. Mutu Baja yang dipakai adalah B37
- c. Bagian Rafter, menggunakan WF 300.150.6,5.9

2. Middle Structure

- a. Menggunakan Clear Span Baja
- b. Mutu Baja yang dipakai adalah B37
- c. Bagian Rafter, menggunakan WF 300.150.6,5.9

3. Sub Structure

- a. Menggunakan Pancang beton bertulang
- b. Terdapat 32 Kolom Utama sebagai penopang bangunan utama
- c. Sistem pemasangan pancang yaitu bore pile



6.2.4. Konsep Utilitas

KONSEP UTILITAS

perangkaan

terbagi menjadi 4 jenis konsep utilitas sesuai dengan kebutuhan masing-masing, yaitu air bersih, drainase & limbah dapur, persampahan dan elektrikal



AIR BERSIH

- : TANDON/ SUMUR BOR
- : PIPA PENYALUR

pdam - meteran air - tandon utama - saluran utama - *ground tank*



DRAINASE & LIMBAH DAPUR

- : BAK KONTROL
- : SALURAN DRAINASE

saluran drainase - bak kontrol - sumur resapan - saluran utama drainase



PERSAMPAHAN

- : TITIK PENGAMBILAN SAMPAH
- : ALUR PENGANGKUTAN SAMPAH

bak sampah (3 jenis bak) - alur pengangkutan - tps sementara - tps akhir



ELEKTRIKAL

- : PANEL KONTROL BAWAH TANAH
- : ALUR KABEL LISTRIK TANAM

travo pusat/generator - mcb pusat - kabel tanam - mcb utama gedung

6.3. Hasil Rancangan

Berikut adalah hasil rancangan dengan gambaran secara arsitektural. Gambar yang ditampilkan adalah sebagai berikut:

- a. Site Plan
- b. Layout Plan
- c. Tampak Kawasan
- d. Potongan Kawasan
- e. Denah Arsitektural per Bangunan
- f. Tampak Arsitektural per Bangunan
- g. Potongan Arsitektural per Bangunan
- h. Perspektif Eksterior
- i. Perspektif Interior
- j. Detail Arsitektural
- k. DED Denah per Bangunan
- l. DED Tampak per Bangunan
- m. DED Potongan per Bangunan



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
SITE PLAN

NAMA BANGUNAN

SITE PLAN KAWASAN

SKALA
1:1000

LEGENDA:

1. AREA PARKIR RODA DUA
2. AREA PARKIR RODA EMPAT
3. AREA PARKIR BUS
4. AREA PARKIR VIP
5. VISITOR & SECURITY CENTER
6. PUSAT ADMINISTRASI KAWASAN KULINER
7. MASJID
8. GALERI KULINER
9. PUSAT KAWASAN RETAIL KULINER
10. AREA GAZEBO
11. TAMAN SUNSET
12. RESTAURANT DAN CAFETERIA
13. PUSAT KONTROL M.E.P
14. AREA DROP-OFF PENGUNJUNG
15. AREA DUDUK





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
LAYOUT PLAN

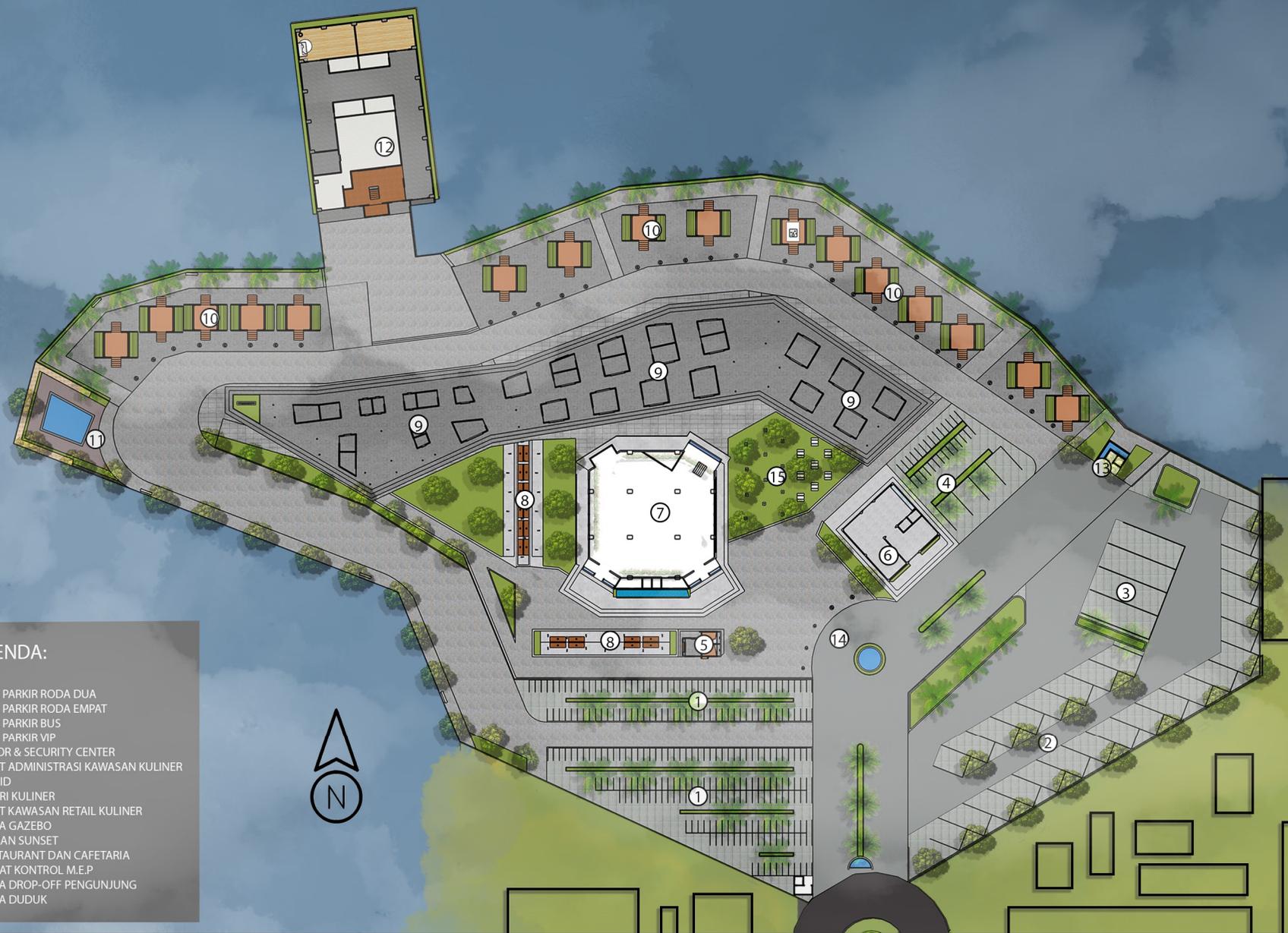
NAMA BANGUNAN

LAYOUT PLAN KAWASAN

SKALA
1:1000

LEGENDA:

1. AREA PARKIR RODA DUA
2. AREA PARKIR RODA EMPAT
3. AREA PARKIR BUS
4. AREA PARKIR VIP
5. VISITOR & SECURITY CENTER
6. PUSAT ADMINISTRASI KAWASAN KULINER
7. MASJID
8. GALERI KULINER
9. PUSAT KAWASAN RETAIL KULINER
10. AREA GAZEBO
11. TAMAN SUNSET
12. RESTAURANT DAN CAFETERIA
13. PUSAT KONTROL M.E.P
14. AREA DROP-OFF PENGUNJUNG
15. AREA DUDUK





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak Kawasan

NAMA BANGUNAN
Tampak Pusat Wisata Kuliner

SKALA
1:1000

HALAMAN GAMBAR



Tampak Depan Kawasan



Tampak Samping Kawasan



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan Kawasan

NAMA BANGUNAN
Potongan Pusat Wisata Kuliner

SKALA
1:1000

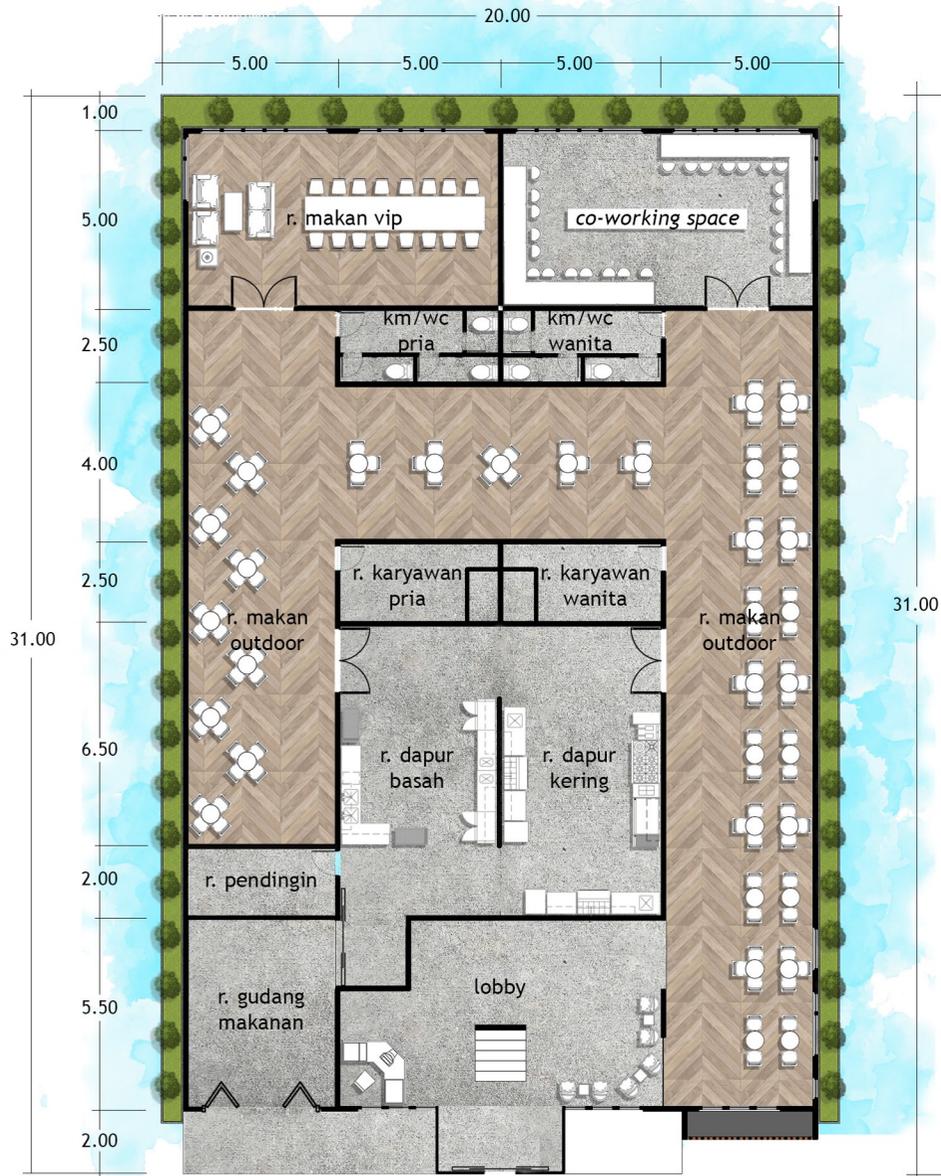
HALAMAN GAMBAR



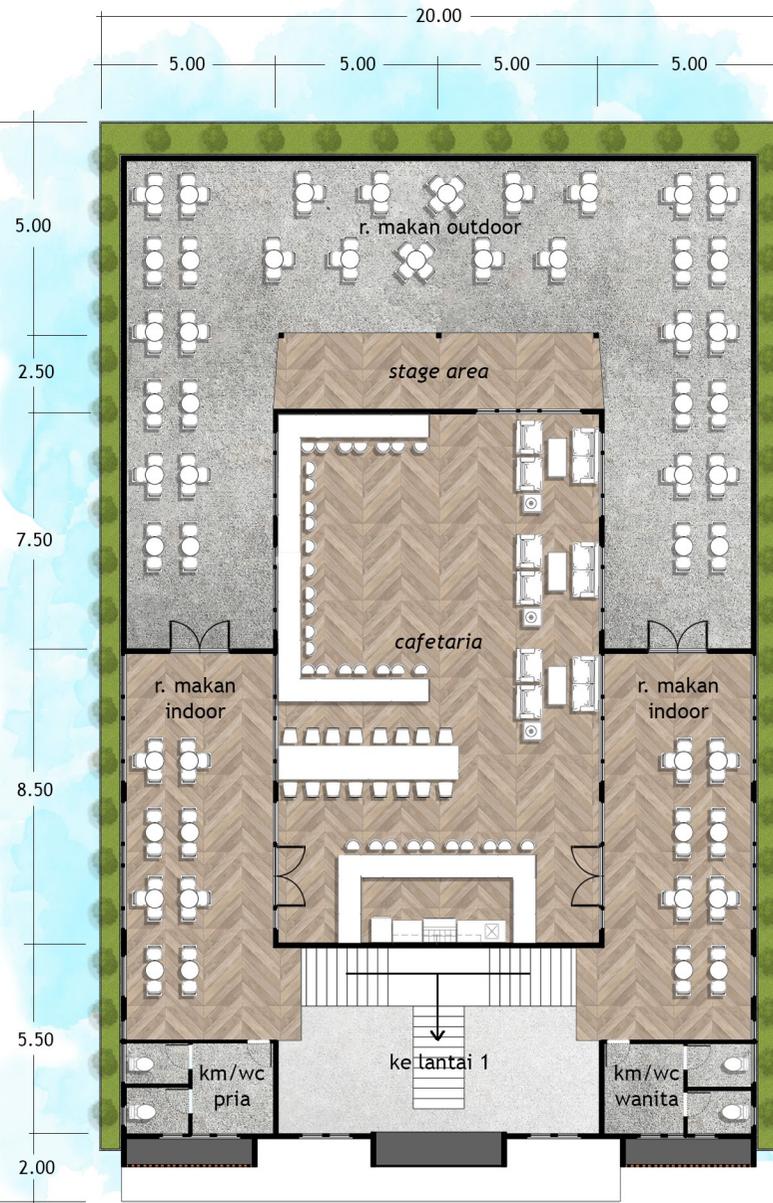
Potongan A-A' Kawasan



Potongan B-B' Kawasan



Lantai 1



Lantai 2



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Restaurant

SKALA
1 : 500

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Restaurant

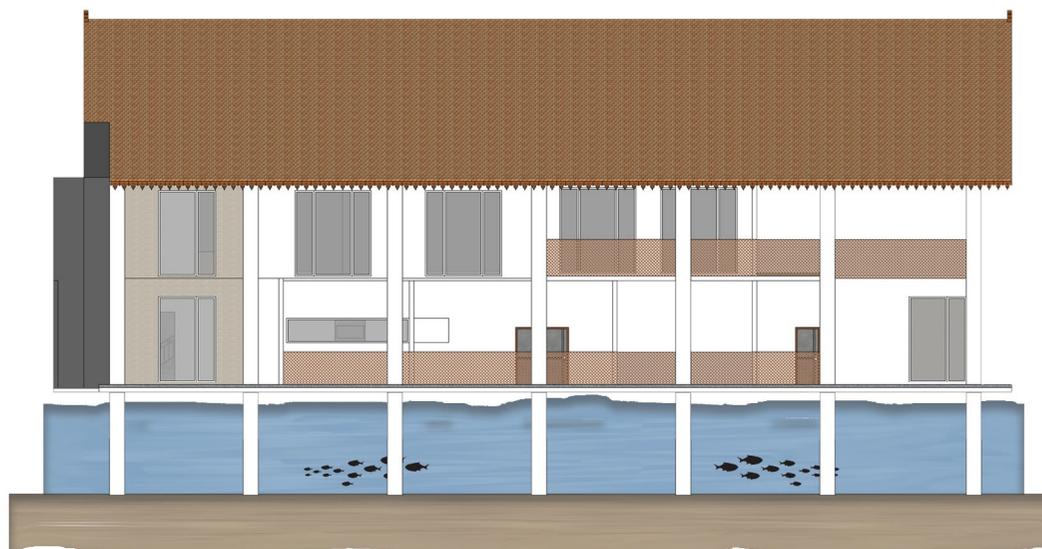
SKALA
1:200

HALAMAN GAMBAR

t
a
m
p
a
k
d
e
p
a
n



t
a
m
p
a
k
s
a
m
p
i
n
g





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

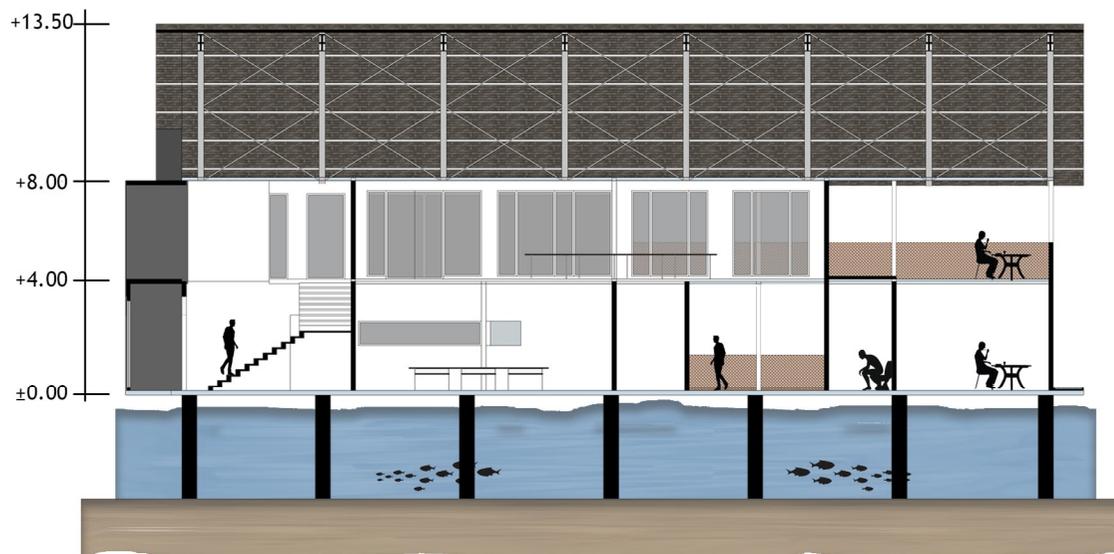
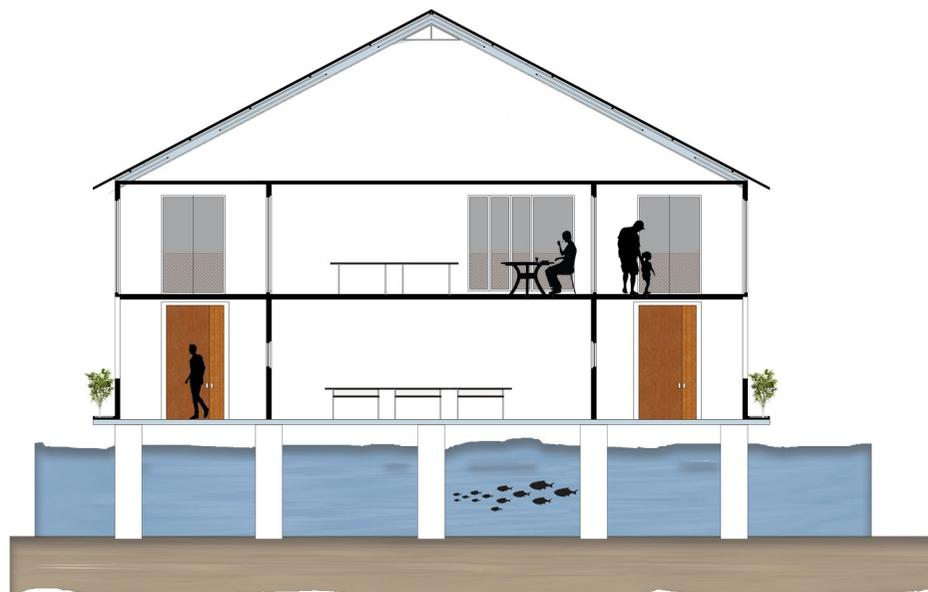
JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan Restaurant

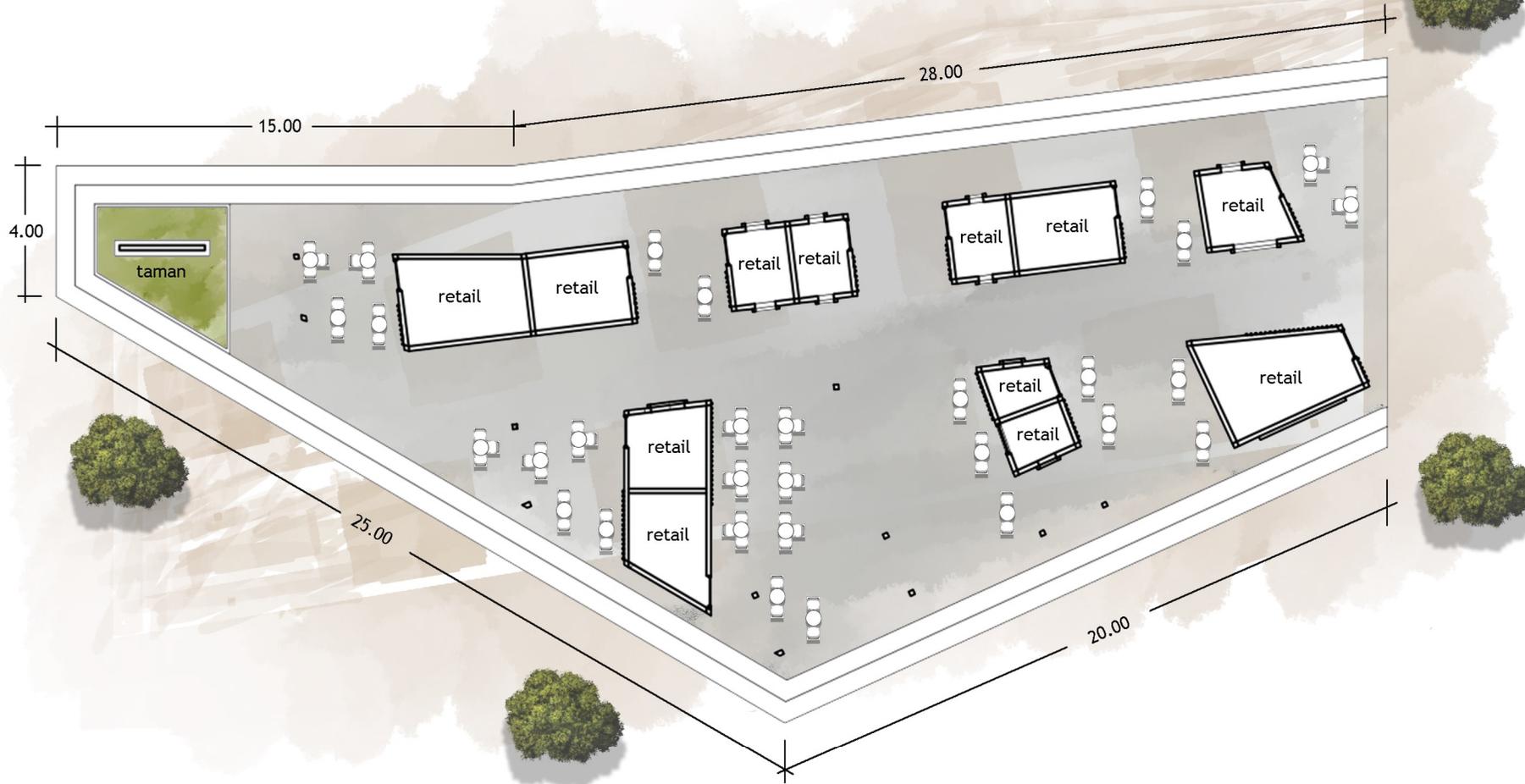
SKALA
1 : 400

HALAMAN GAMBAR

p
o
t
o
n
g
a
n



p
o
t
o
n
g
a
n
g



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Retail 1

SKALA
1 : 300

KEYPLAN KAWASAN



DENAH RETAIL 1
SKALA 1:300



DENAH RETAIL 2
SKALA 1:300



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR

Denah

NAMA BANGUNAN

Denah Retail 2

SKALA
1 : 300

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

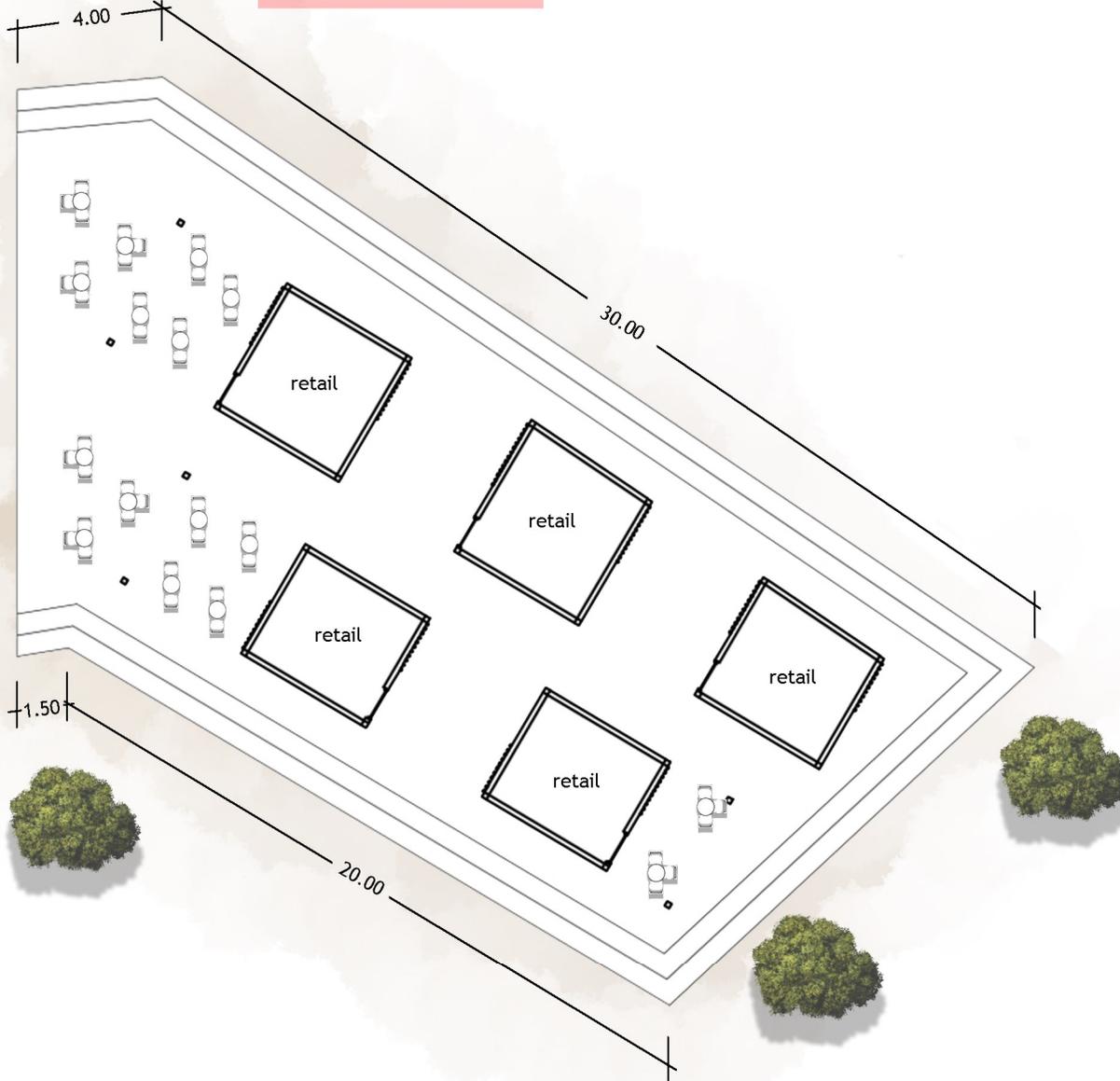
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Retail 3

SKALA
1 : 300

KEYPLAN KAWASAN



DENAH RETAIL 3
SKALA 1:300



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Tampak Retail

SKALA

HALAMAN GAMBAR

t
a
m
p
a
k
d
e
p
a
n



t
a
m
p
a
k
s
a
m
p
i
n
g





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN

Potongan Retail

SKALA

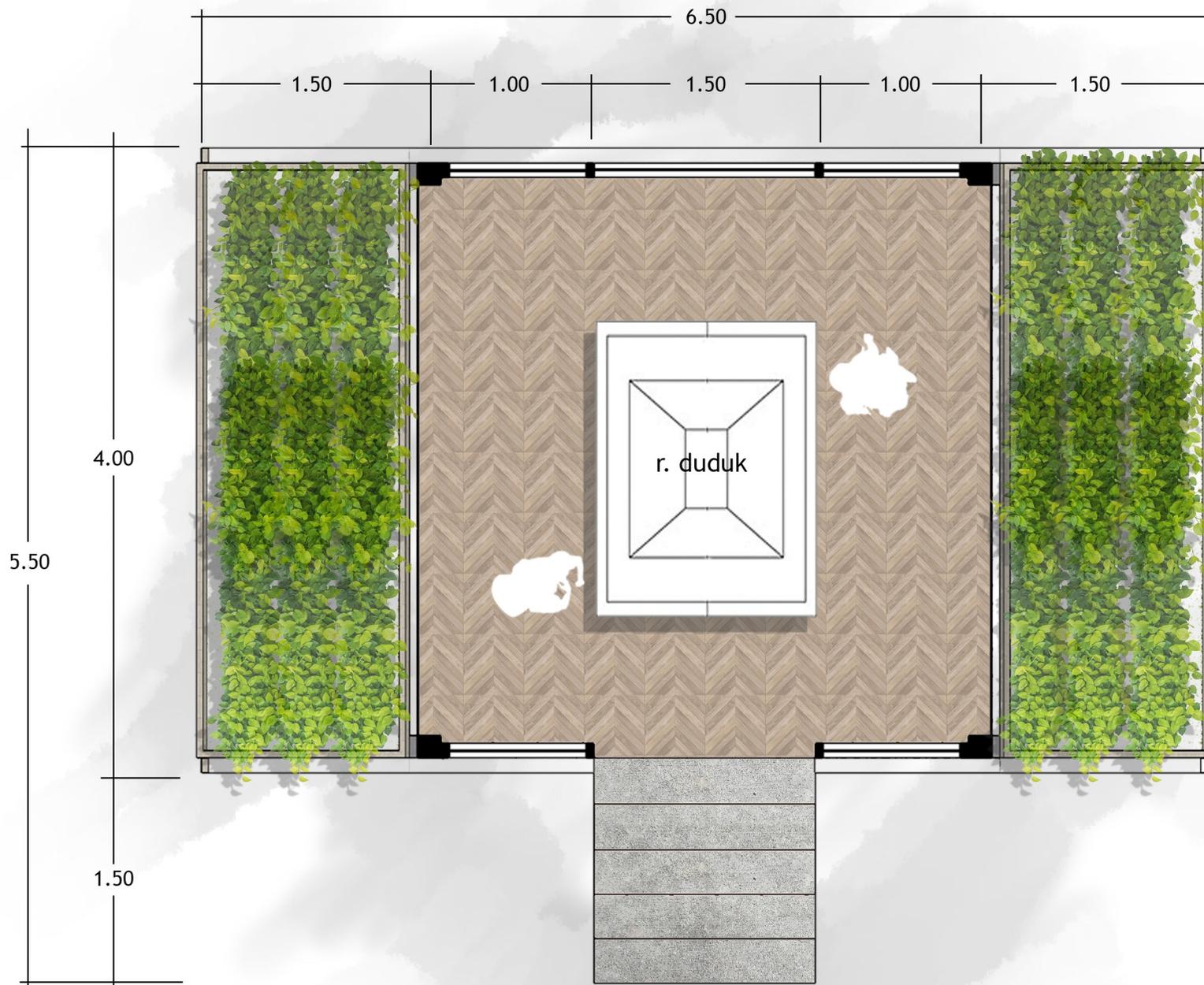
HALAMAN GAMBAR

P
o
t
o
n
g
a
n



P
o
t
o
n
g
a
n
s
a
m
p
i
n
g

1 : 120



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

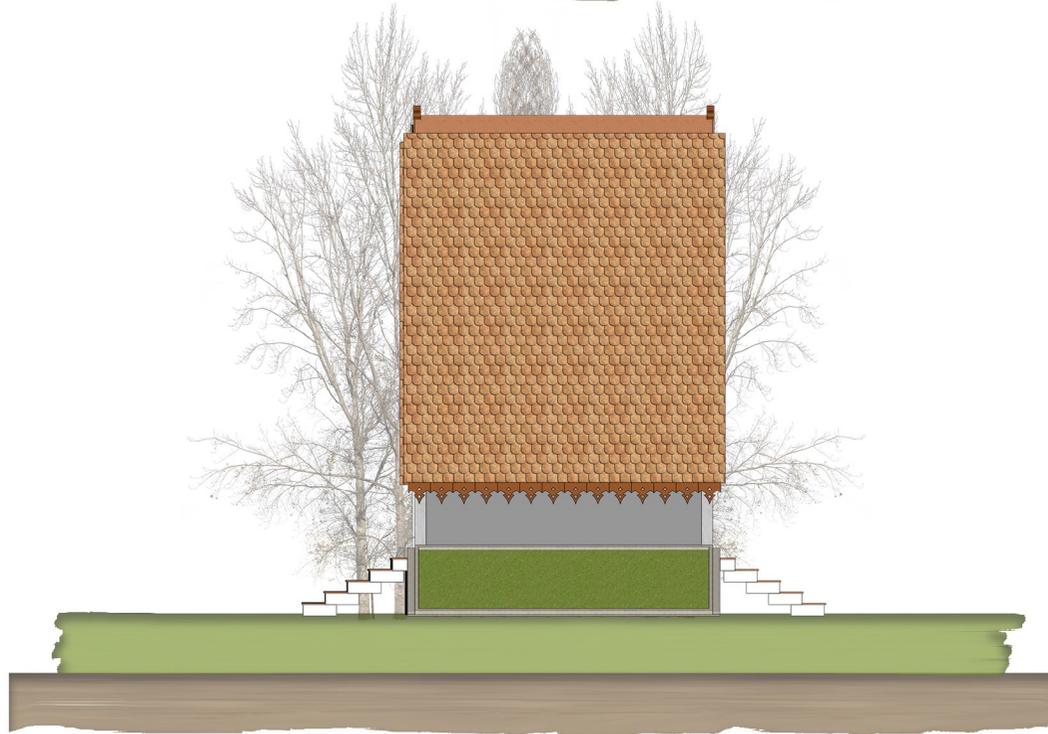
NAMA BANGUNAN
Denah Gazebo

SKALA
1 : 50

KEYPLAN KAWASAN



t
a
m
p
a
k
d
e
p
a
n



t
a
m
p
a
k
s
a
m
p
i
n
g



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

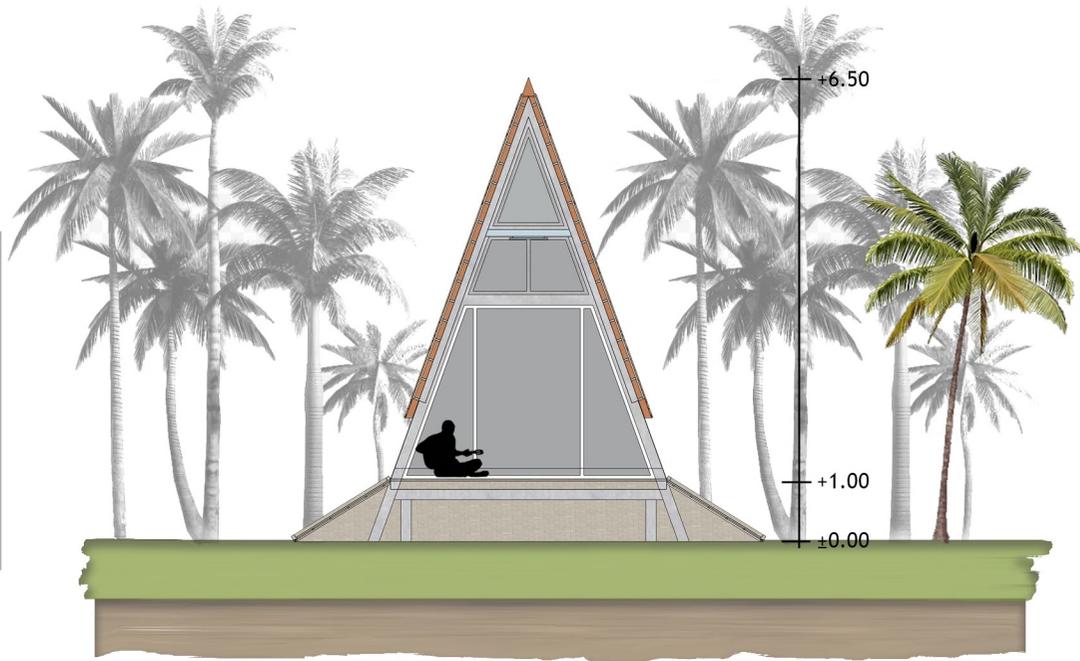
JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Tampak Gazebo

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR

p
o
t
o
n
g
e
p
a
n



p
o
t
o
n
g
a
m
p
i
n
g



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

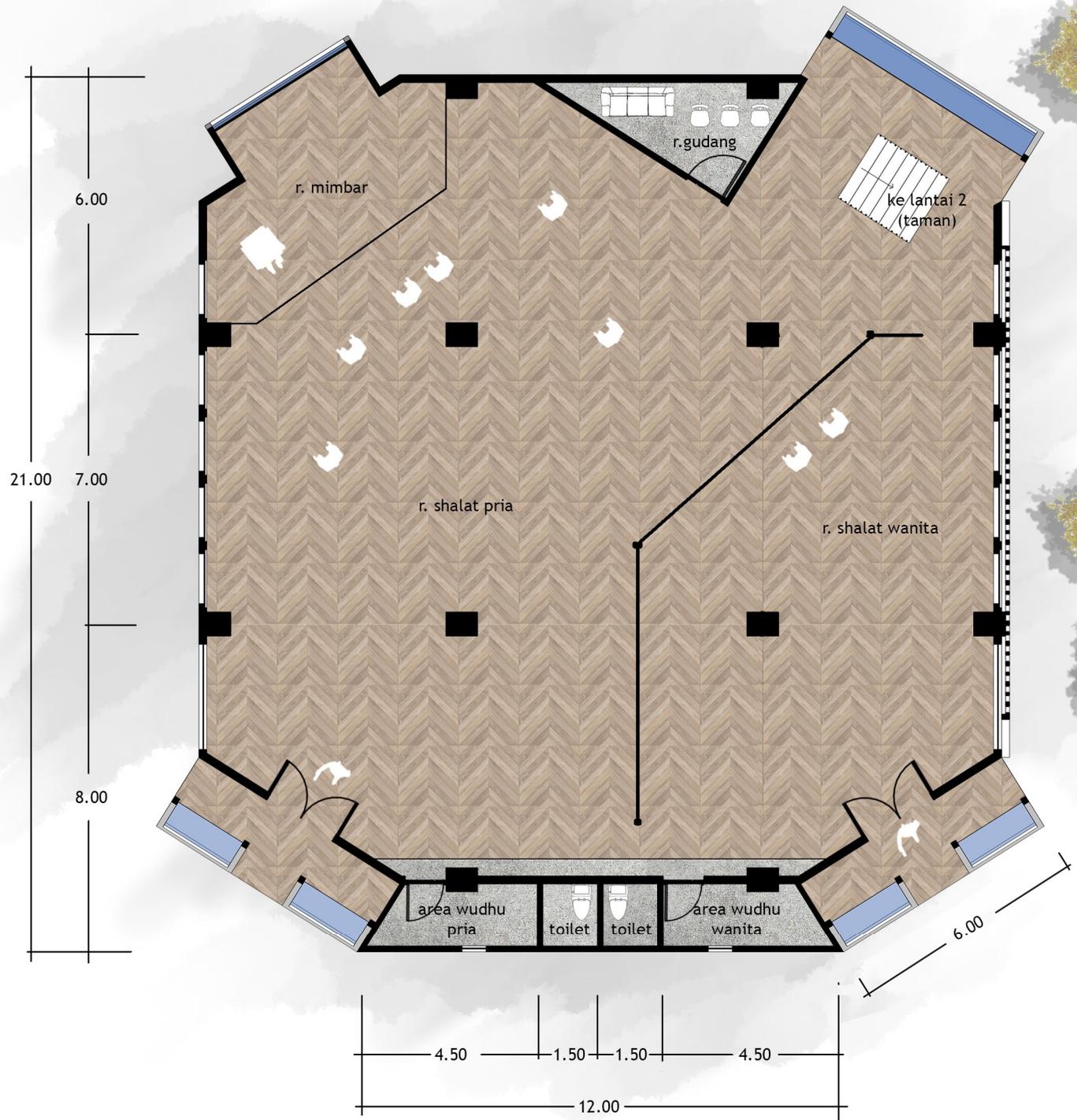
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan Gazebo

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Masjid

SKALA
1 : 300

KEYPLAN KAWASAN



t
a
m
p
a
k
d
e
p
a
n



t
a
m
p
a
k
s
a
m
p
i
n
g



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR

Tampak

NAMA BANGUNAN

Tampak Masjid

SKALA
1 : 300

HALAMAN GAMBAR



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan Masjid

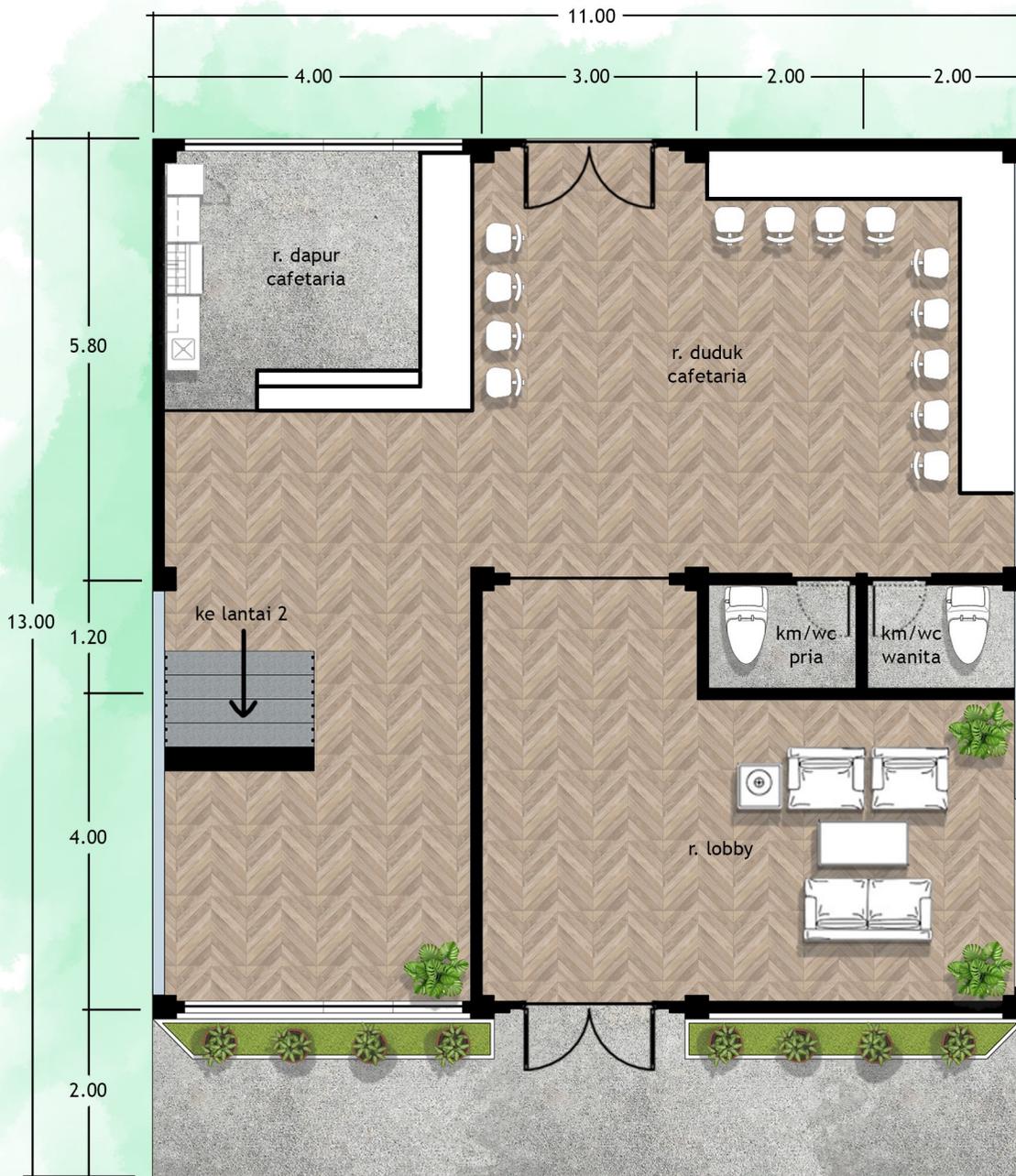
SKALA
1 : 400

HALAMAN GAMBAR

p
o
t
o
n
g
a
n



p
o
t
o
n
g
a
n



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Office Center
Lantai 1

SKALA
1 : 300

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

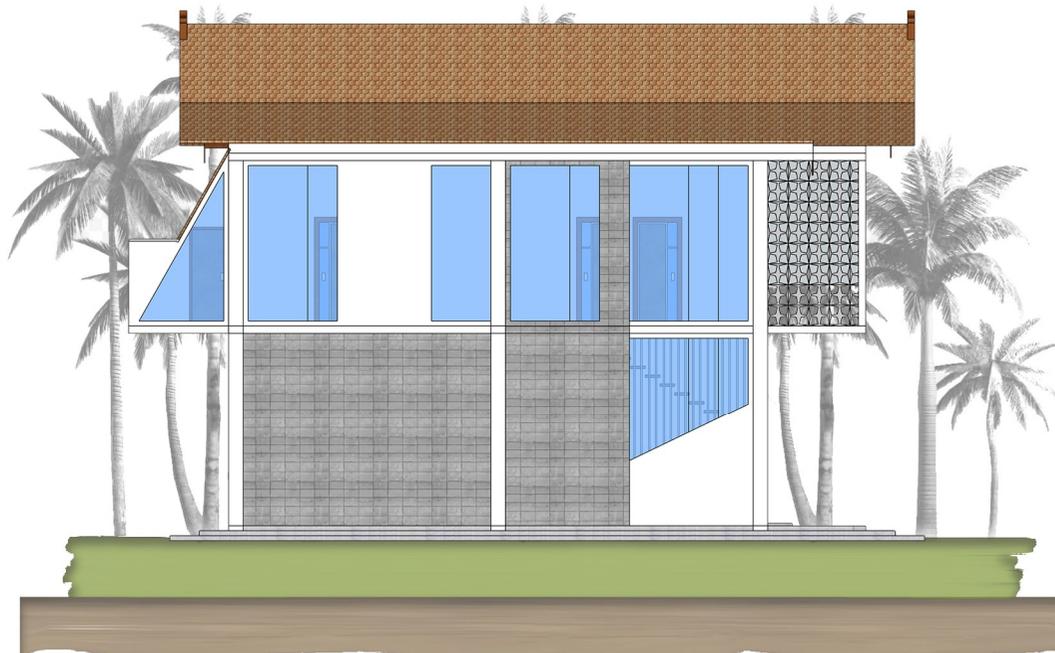
NAMA BANGUNAN
Denah Office Center
Lantai 2

SKALA
1 : 300

KEYPLAN KAWASAN



t
a
m
p
a
k
e
p
a
n



t
a
m
p
a
k
s
a
m
p
i
n
g



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Office Center

SKALA
1 : 150

HALAMAN GAMBAR

P
o
t
o
n
g
a
n
A - A'



P
o
t
o
n
g
a
n
B - B'



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan Office Center

SKALA
1 : 400

HALAMAN GAMBAR



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Pos Keamanan

SKALA
1 : 50

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Pos Keamanan

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR

t
a
m
p
a
k
d
e
p
a
n



t
a
m
p
a
k
s
a
m
p
i
n
g





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan Pos Keamanan

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR

P
o
t
o
n
g
a
n
A - A'



P
o
t
o
n
g
a
n
B - B'





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Visitor Centre

SKALA
1 : 50

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Visitor
Centre

SKALA
1 : 150

HALAMAN GAMBAR

t
a
m
p
a
k
e
p
a
n



t
a
m
p
a
k
s
a
m
p
i
n
g



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan Visitor
Centre

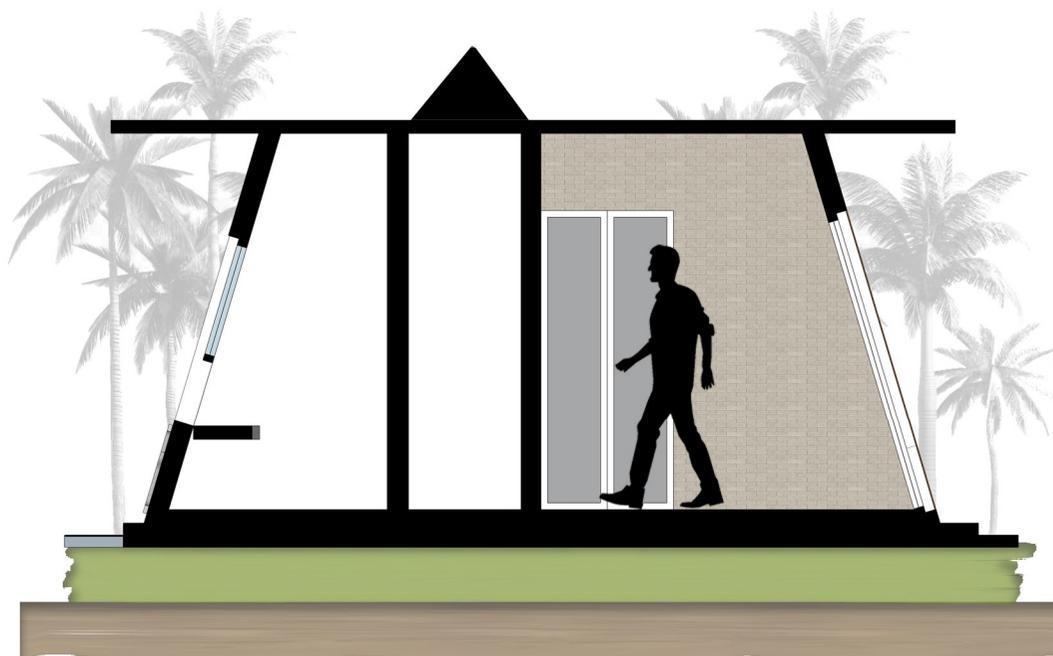
SKALA
1 : 150

HALAMAN GAMBAR

P
o
t
o
n
g
a
n
A - A'



P
o
t
o
n
g
a
n
B - B'





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Perspektif

NAMA BANGUNAN
Perspektif Eksterior 1

SKALA
-

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Perspektif

NAMA BANGUNAN
Perspektif Eksterior 2

SKALA
-

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Perspektif

NAMA BANGUNAN
Perspektif Eksterior 3

SKALA
-

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Perspektif

NAMA BANGUNAN
Perspektif Eksterior 4

SKALA
-

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Perspektif

NAMA BANGUNAN
Perspektif Interior

SKALA
-

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Perspektif

NAMA BANGUNAN
Perspektif Interior

SKALA
-

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Perspektif

NAMA BANGUNAN
Perspektif Interior

SKALA
-

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

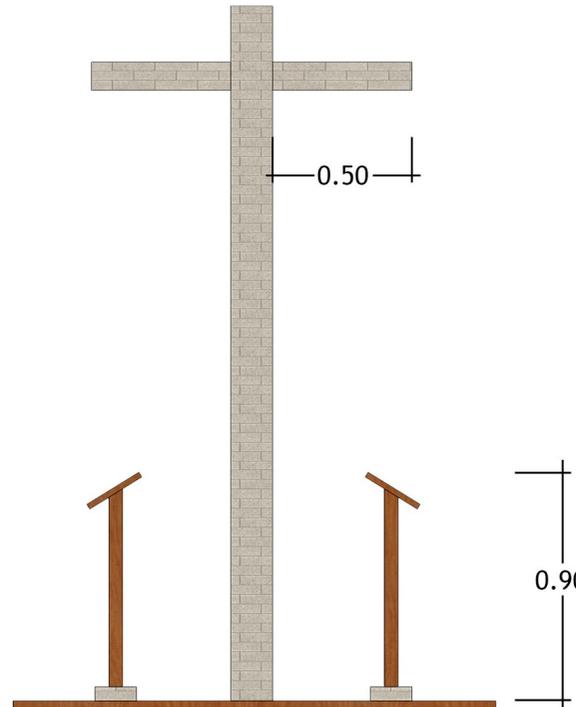
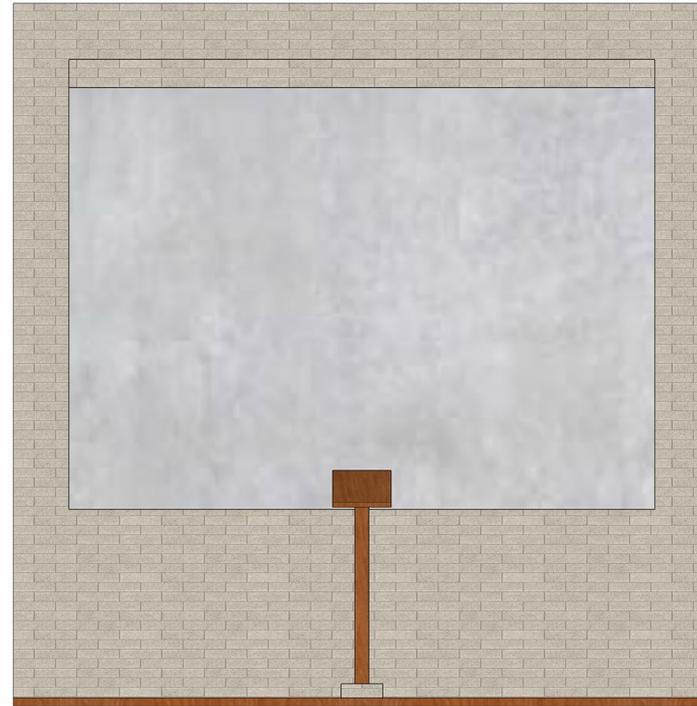
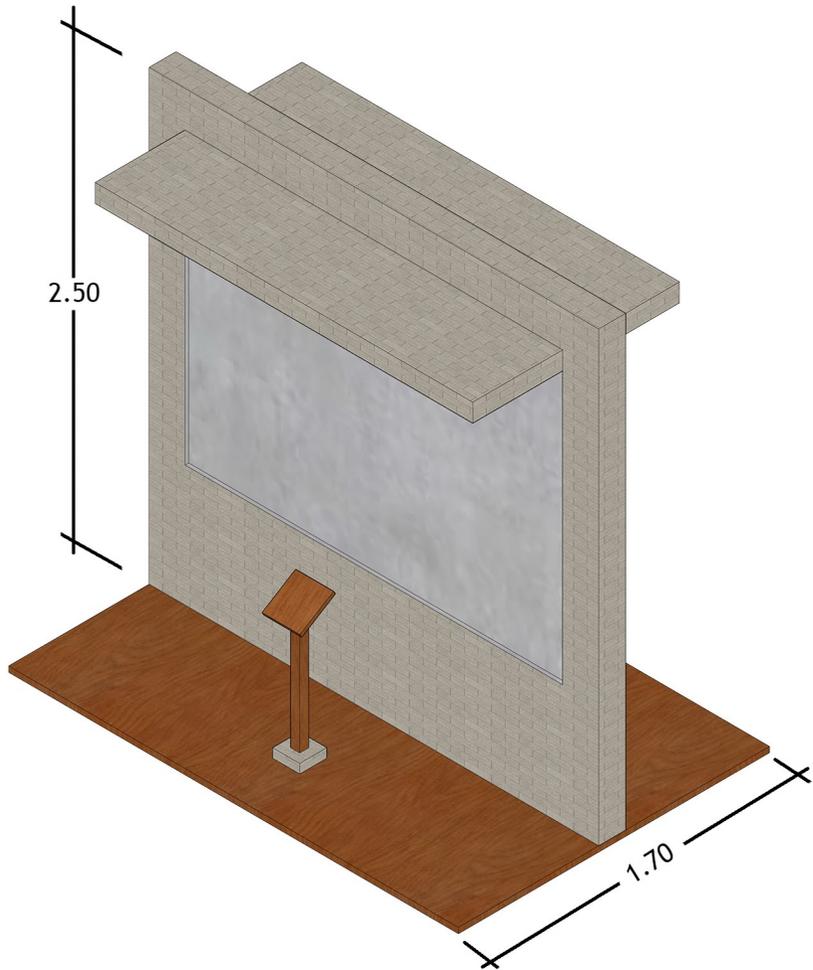
JUDUL GAMBAR
Perspektif

NAMA BANGUNAN
Perspektif Interior

SKALA
-

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Detail Arsitektural

NAMA BANGUNAN
Detail Galeri Kuliner

SKALA
-



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

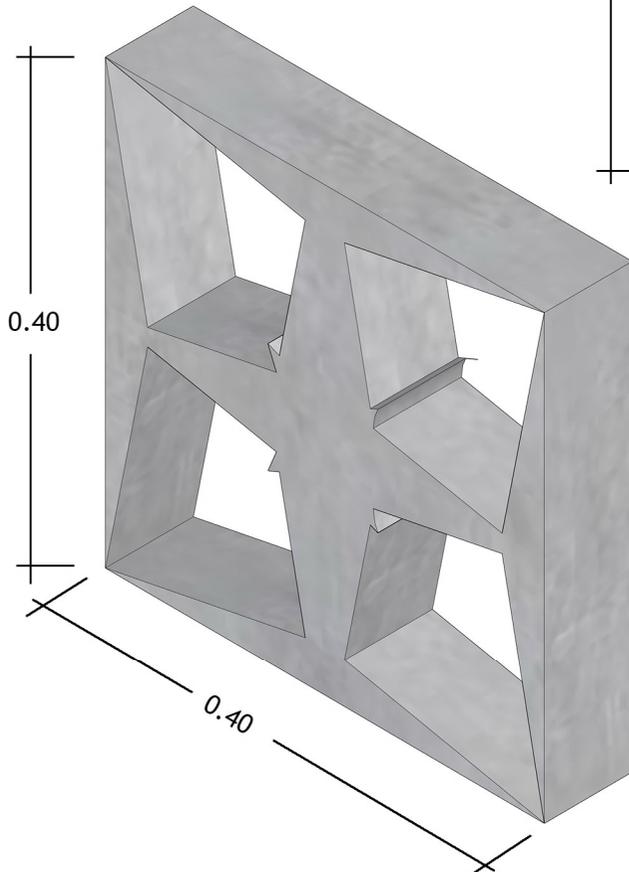
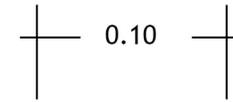
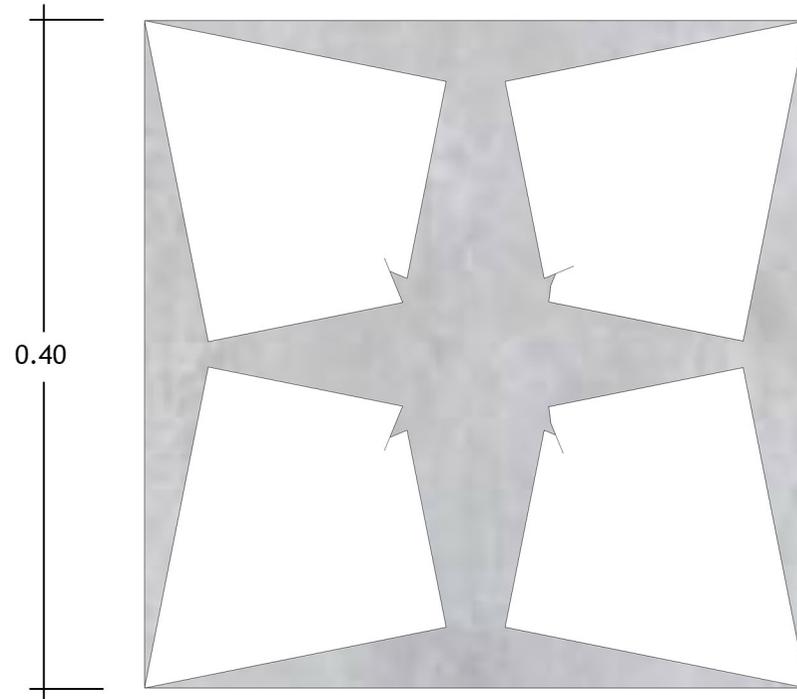
NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Detail Arsitektural

NAMA BANGUNAN
Detail Galeri Kuliner

SKALA
-





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

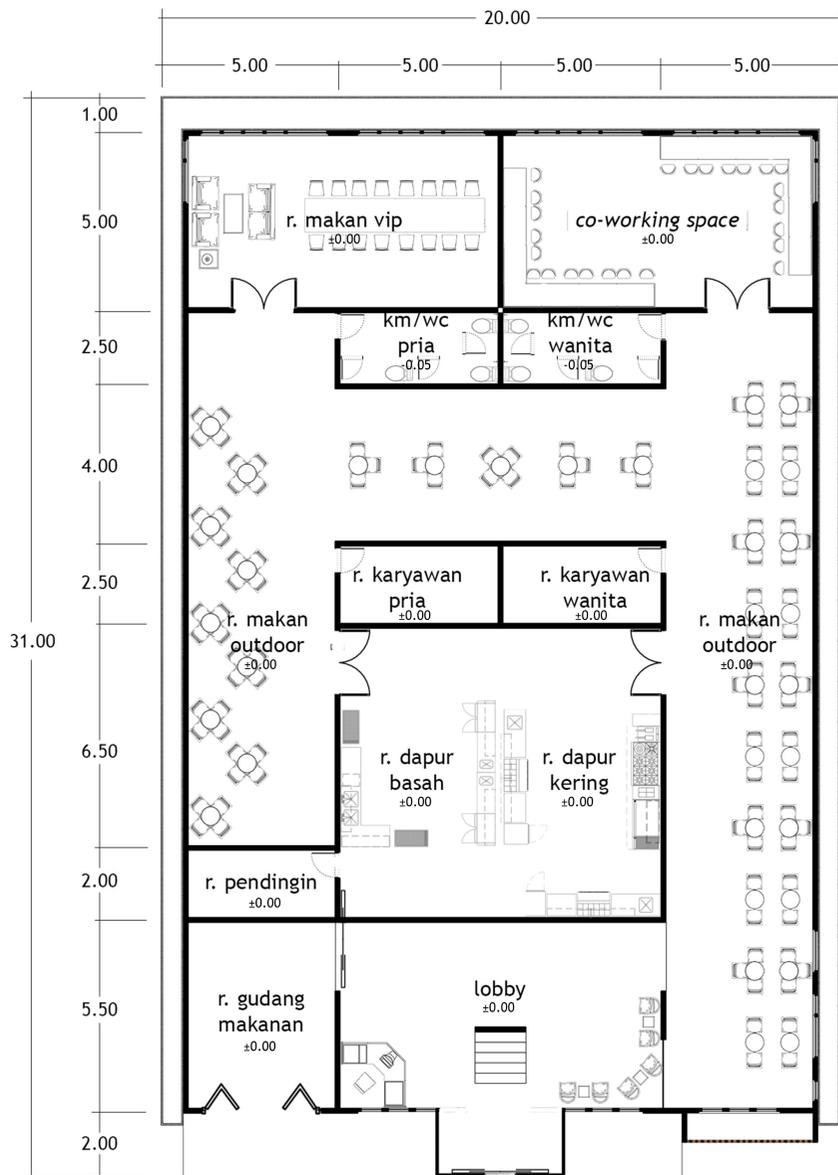
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

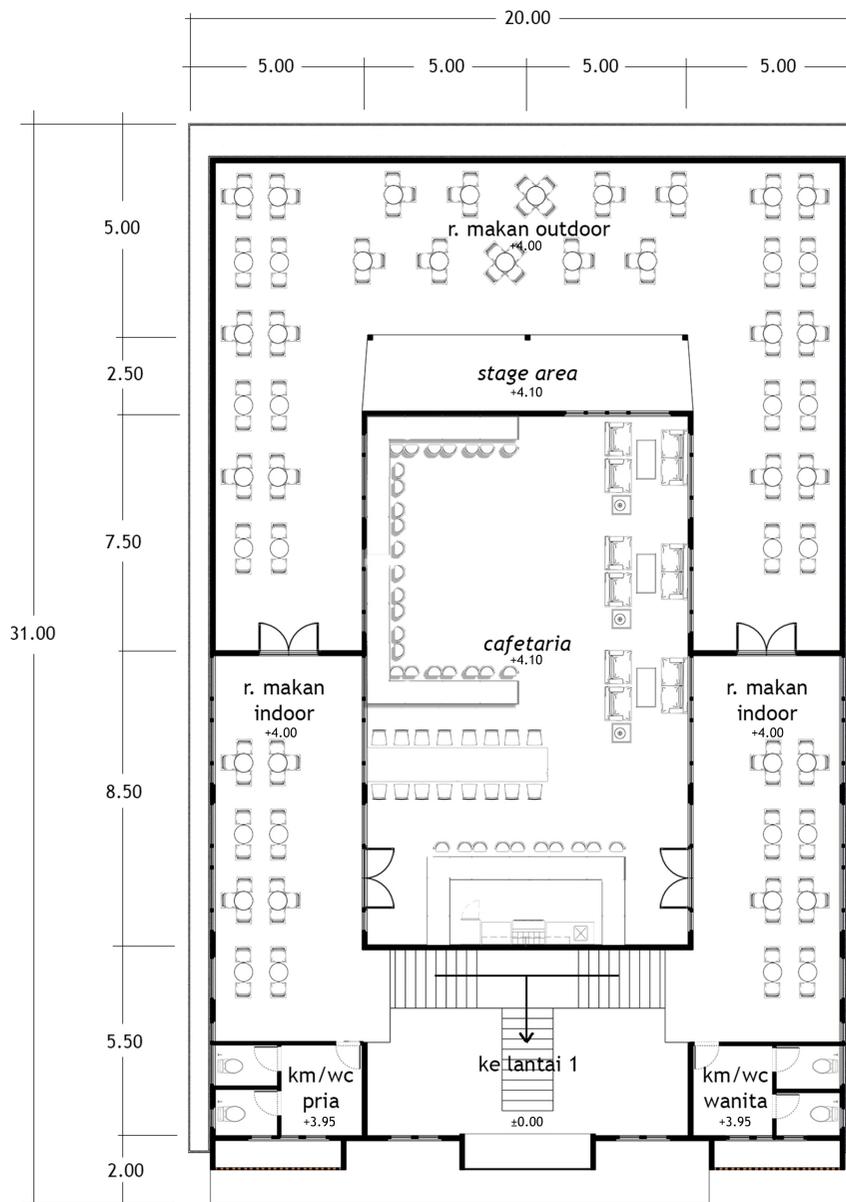
NAMA BANGUNAN
Denah Restaurant

SKALA
1 : 200

KEYPLAN KAWASAN



Lantai 1



Lantai 2

DENAH RESTAURANT

SKALA 1:200





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

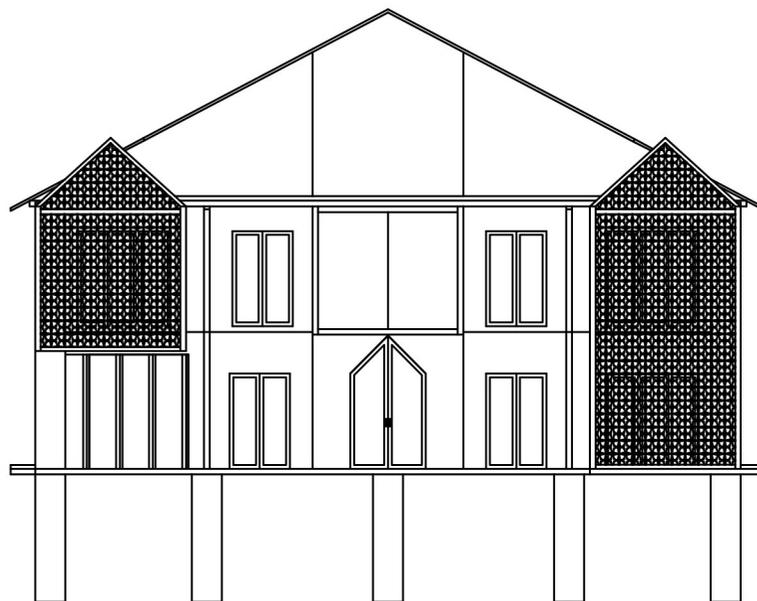
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Depan Restoran

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

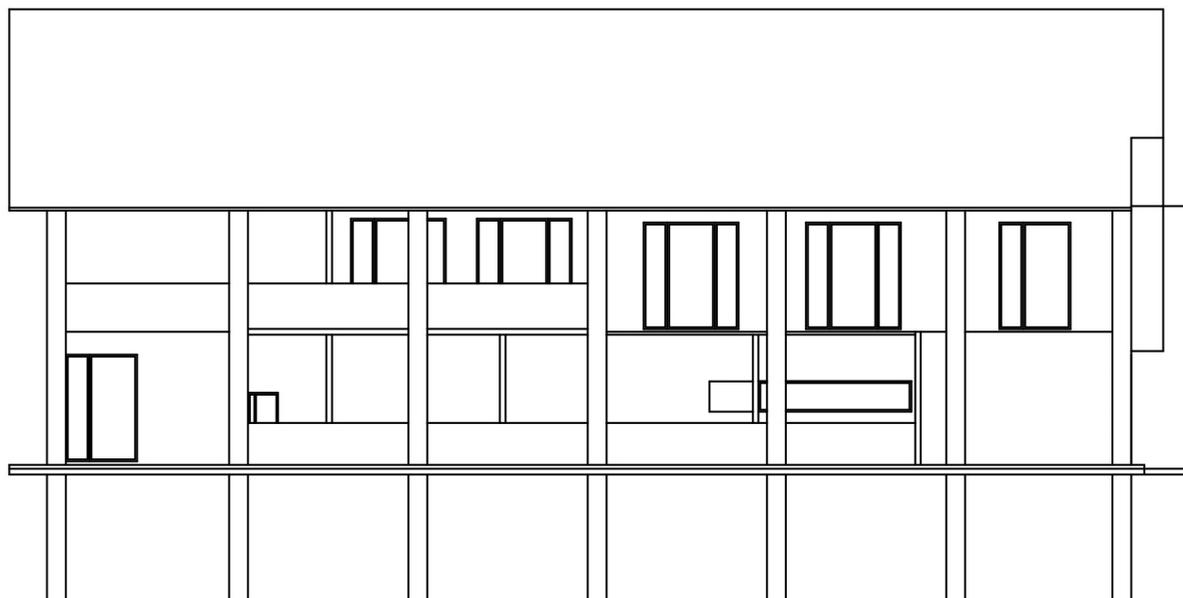
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

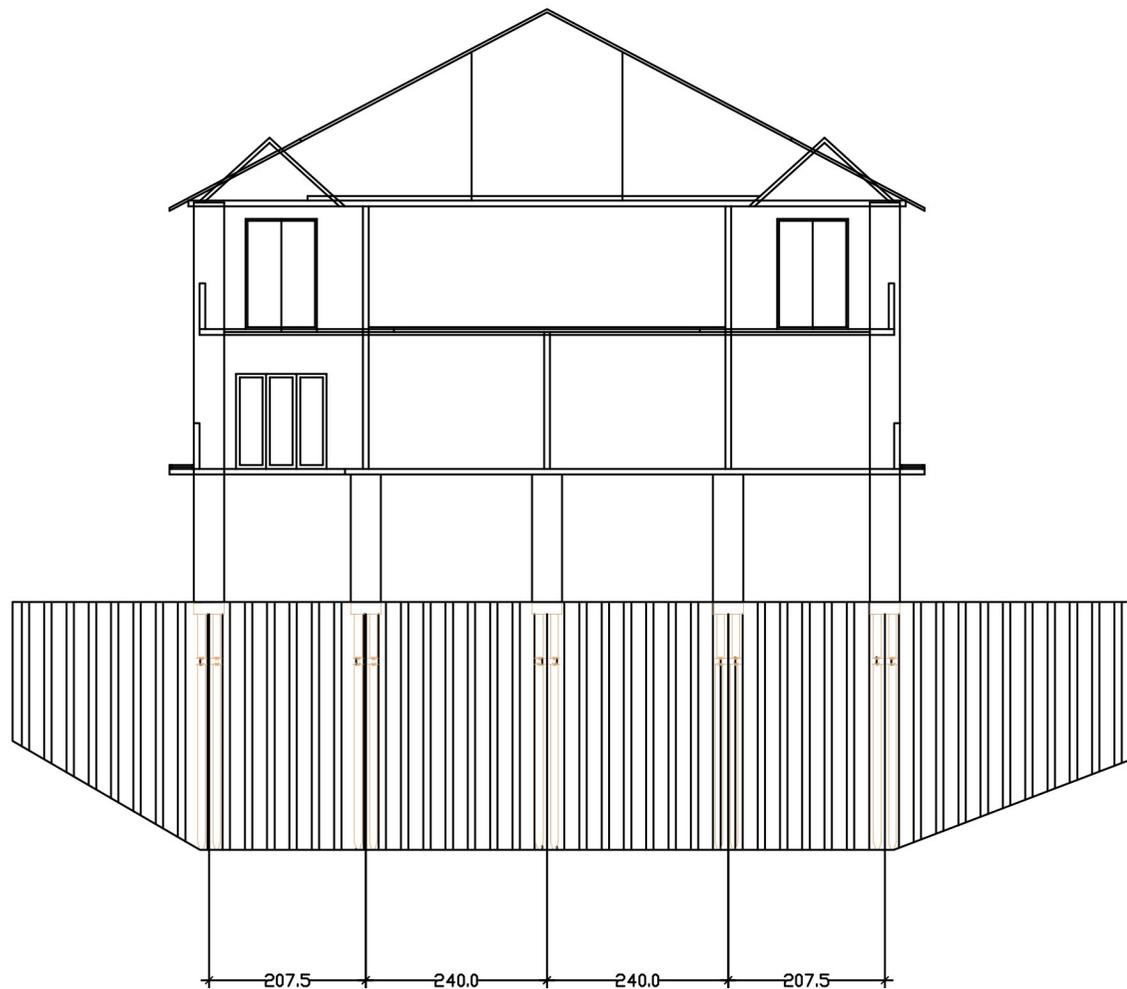
JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Samping Restotan

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan A-A Restoran

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

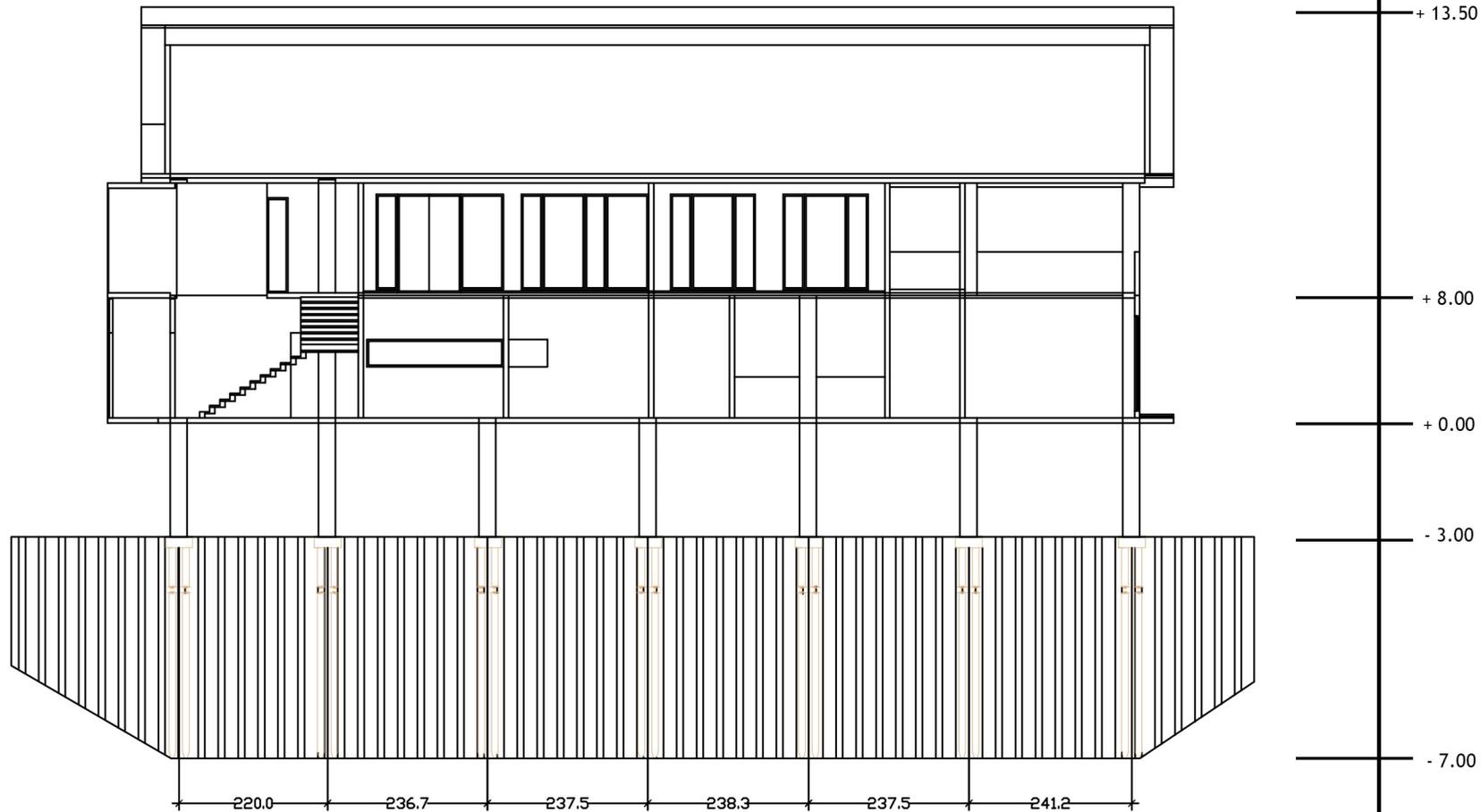
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan B-B Restoran

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

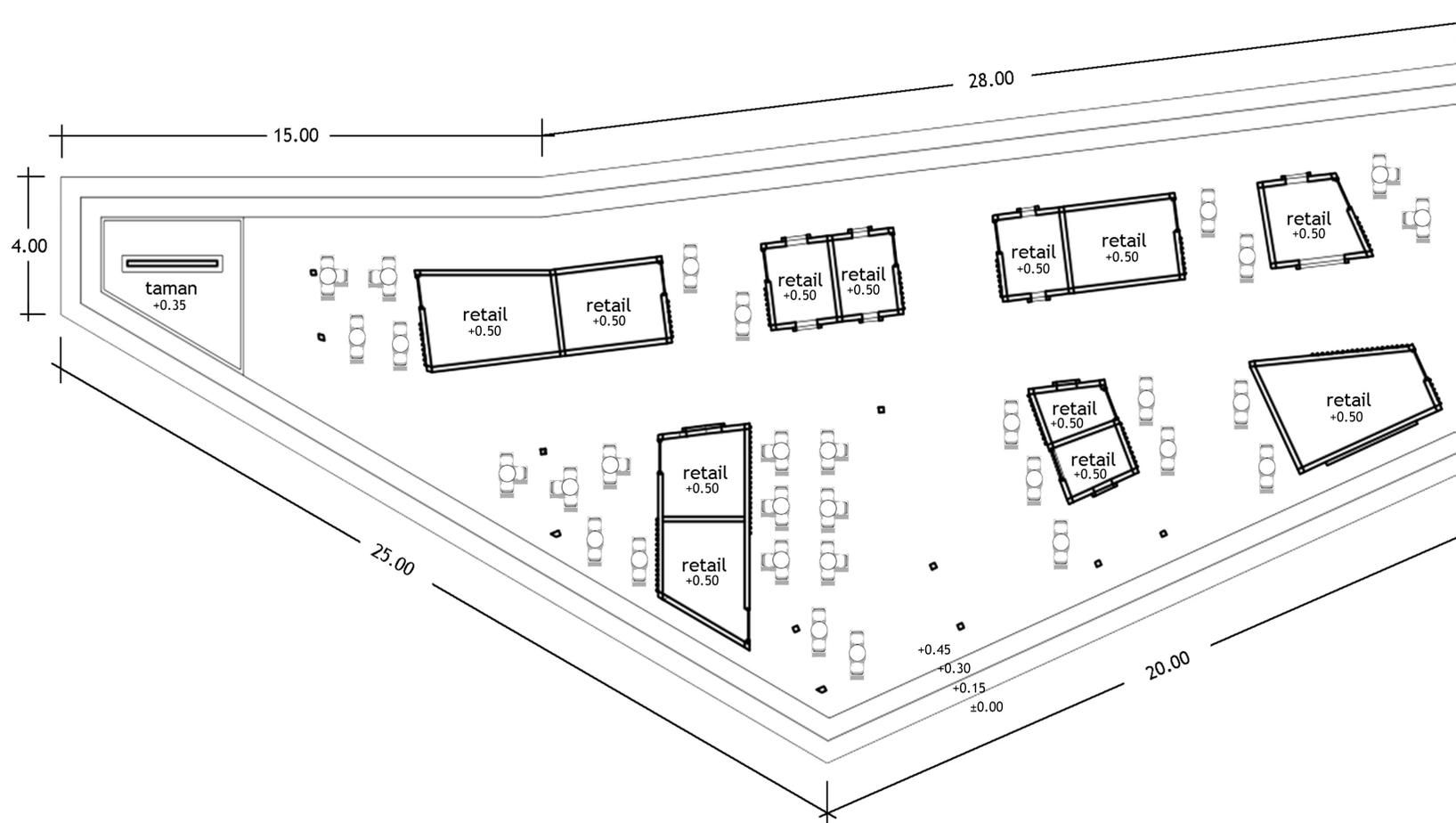
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

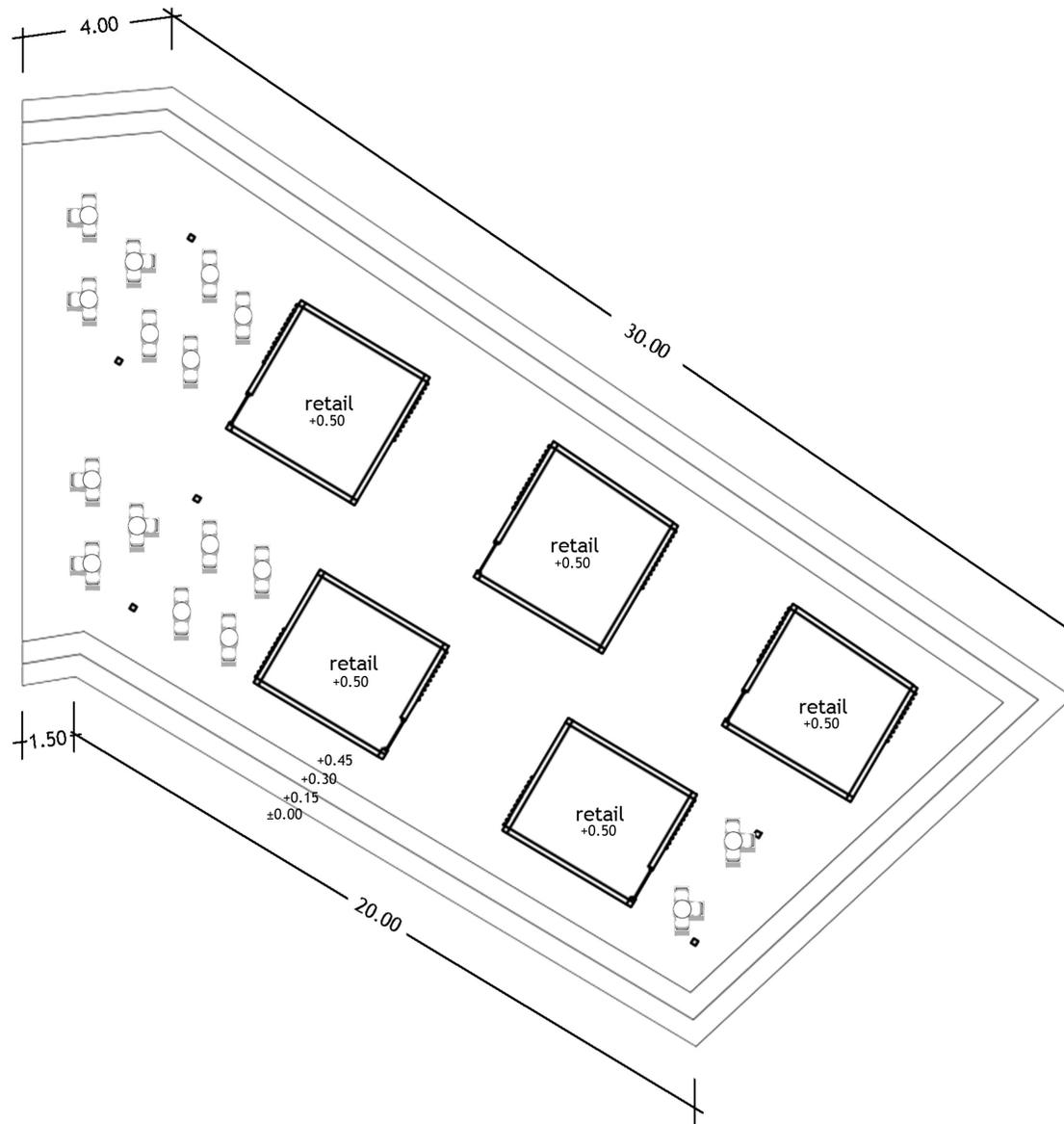
NAMA BANGUNAN
Denah Retail 1

SKALA
1 : 300

KEYPLAN KAWASAN



DENAH RETAIL 1
SKALA 1:300



DENAH RETAIL 3
SKALA 1:300



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Retail 3

SKALA
1 : 300

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

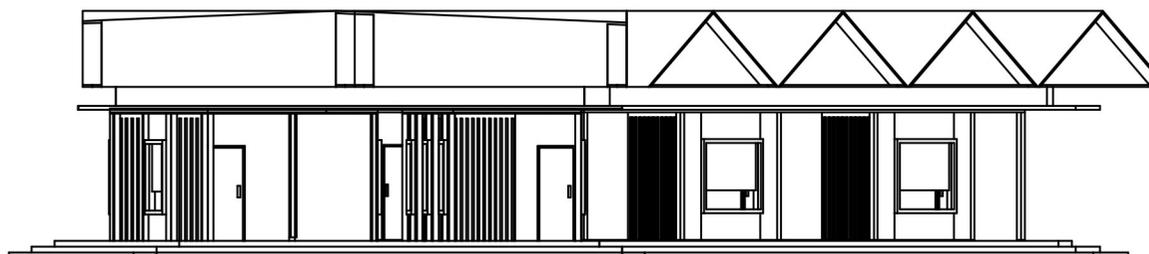
NAMA BANGUNAN
Tampak Retail

SKALA

HALAMAN GAMBAR



 Tampak depan Retail
Skala 1:500



 Tampak samping Retail
Skala 1:200



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

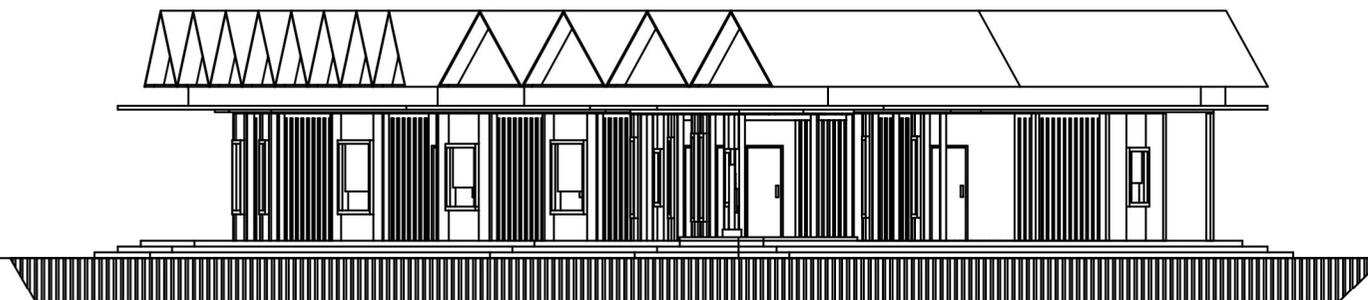
NAMA BANGUNAN
Potongan Retail

SKALA

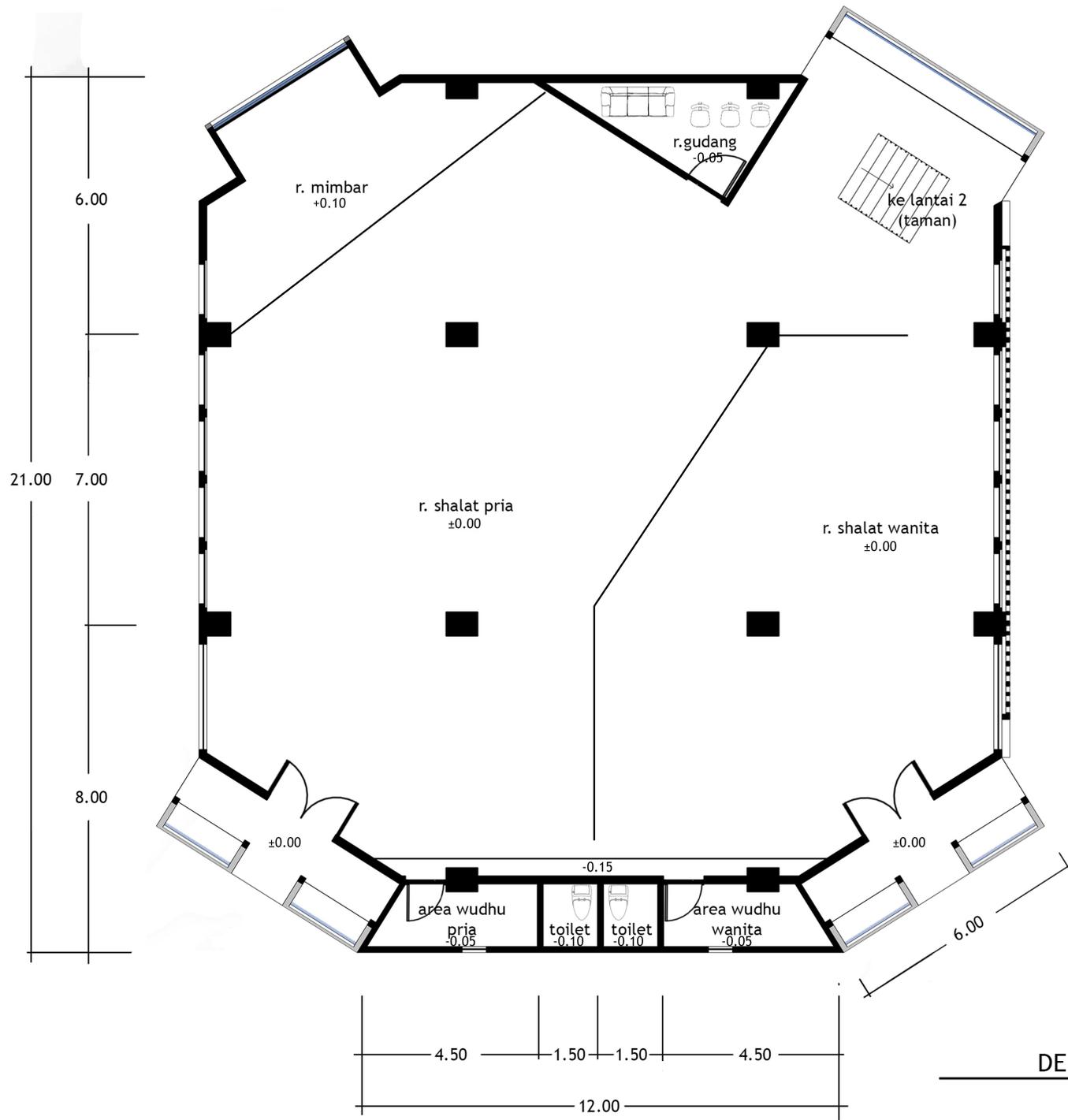
HALAMAN GAMBAR



 Potongan A Retail
Skala 1:500



 Potongan B Retail
Skala 1:200



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Masjid

SKALA
1 : 200

KEYPLAN KAWASAN



DENAH MASJID
SKALA 1:200



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

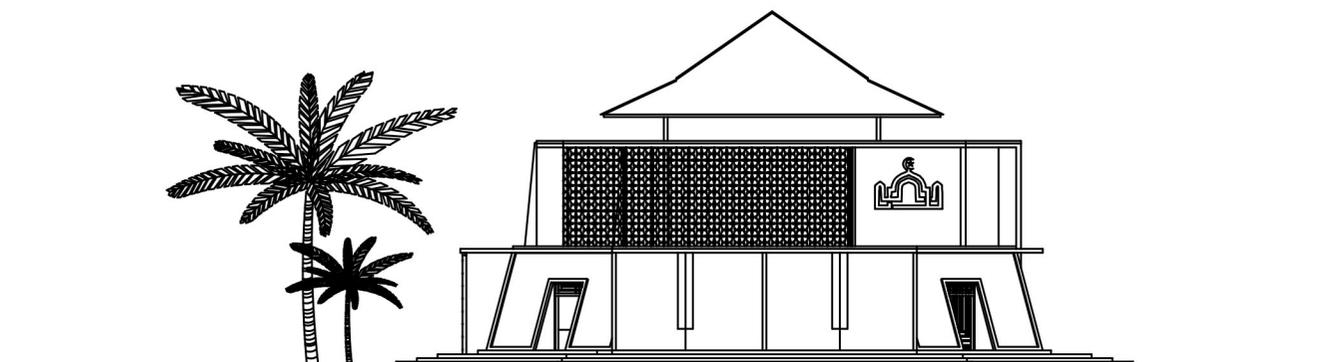
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Depan Masjid

SKALA
1 : 300

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

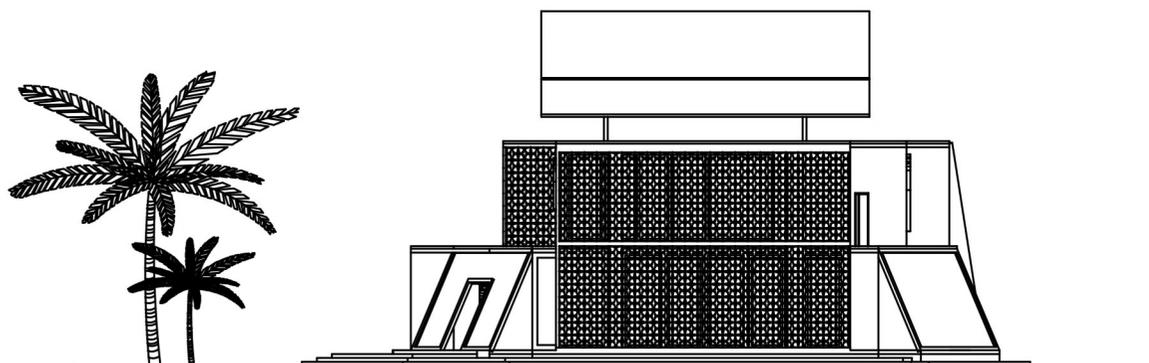
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Samping Masjid

SKALA
1 : 300

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

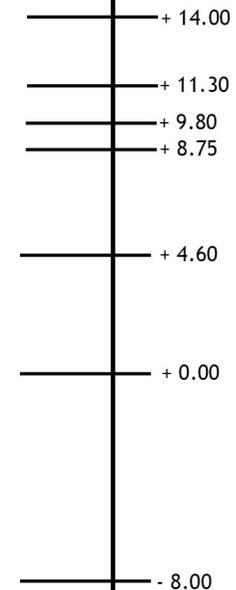
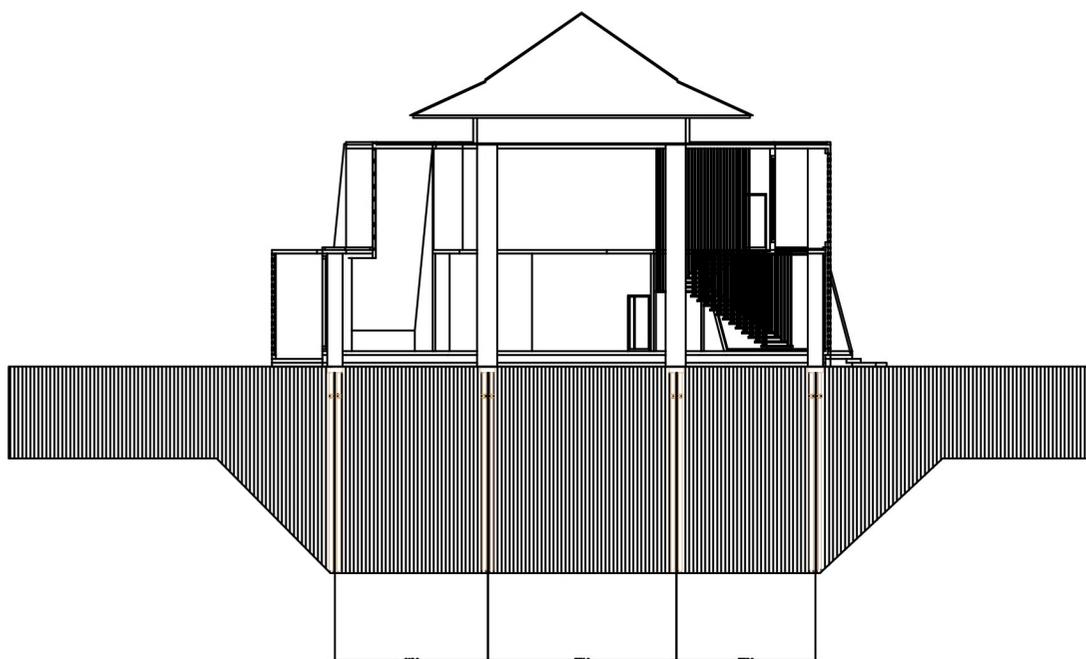
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Samping Masjid

SKALA
1 : 300

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

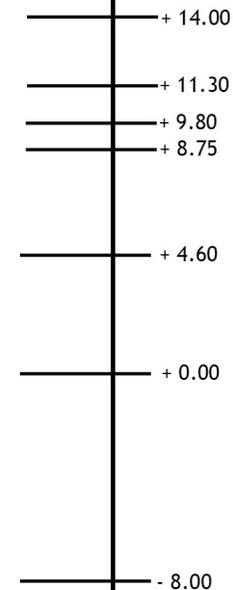
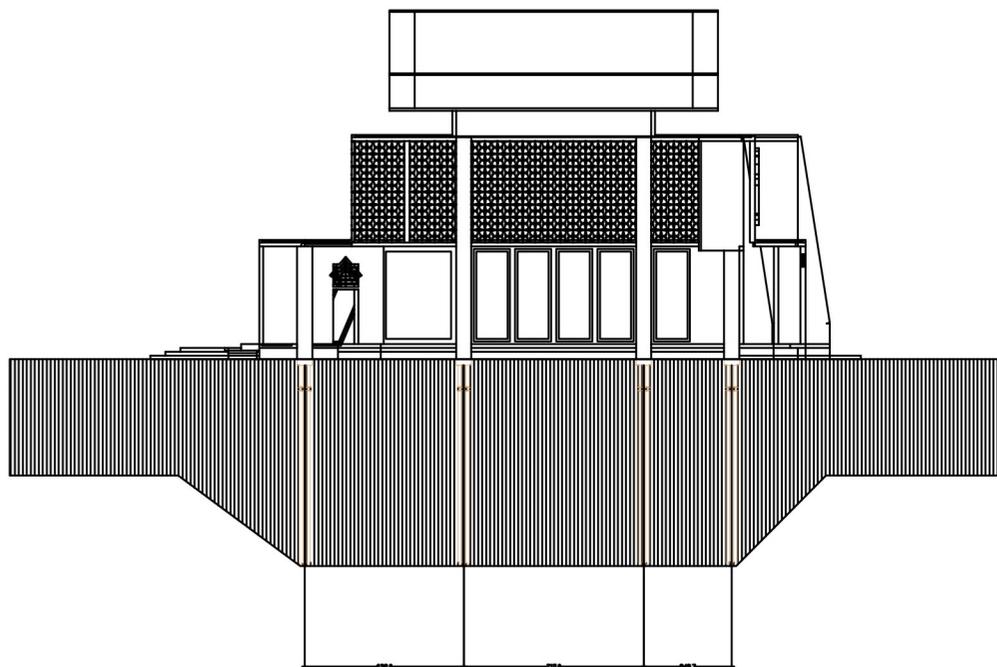
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

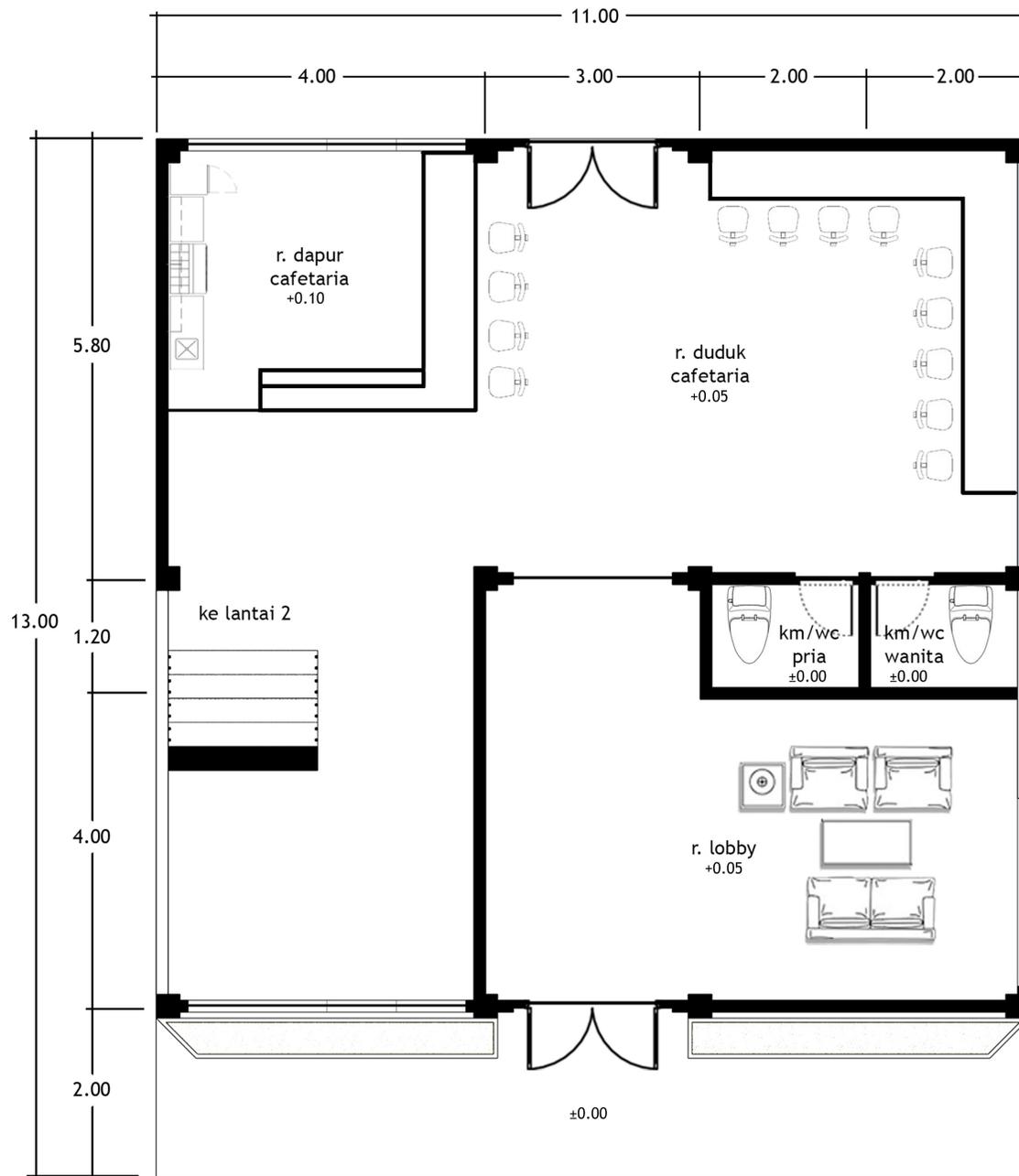
JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Samping Masjid

SKALA
1 : 300

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Office Center
Lantai 2

SKALA
1 : 100

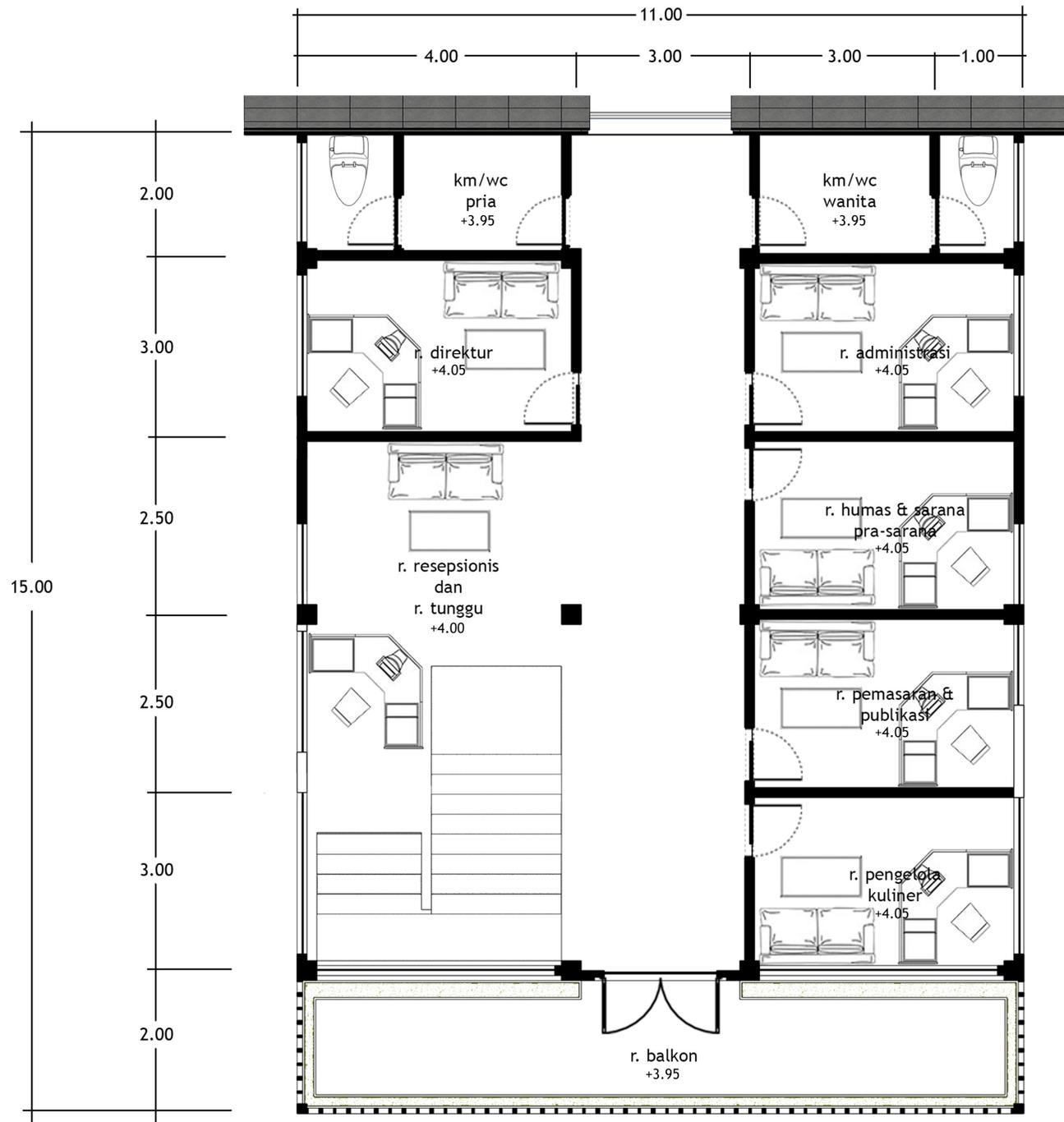
KEYPLAN KAWASAN



DENAH OFFICE LT.1

SKALA 1:100





DENAH OFFICE LT.2
SKALA 1:100



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Office Center
Lantai 2

SKALA
1 : 100

KEYPLAN KAWASAN





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

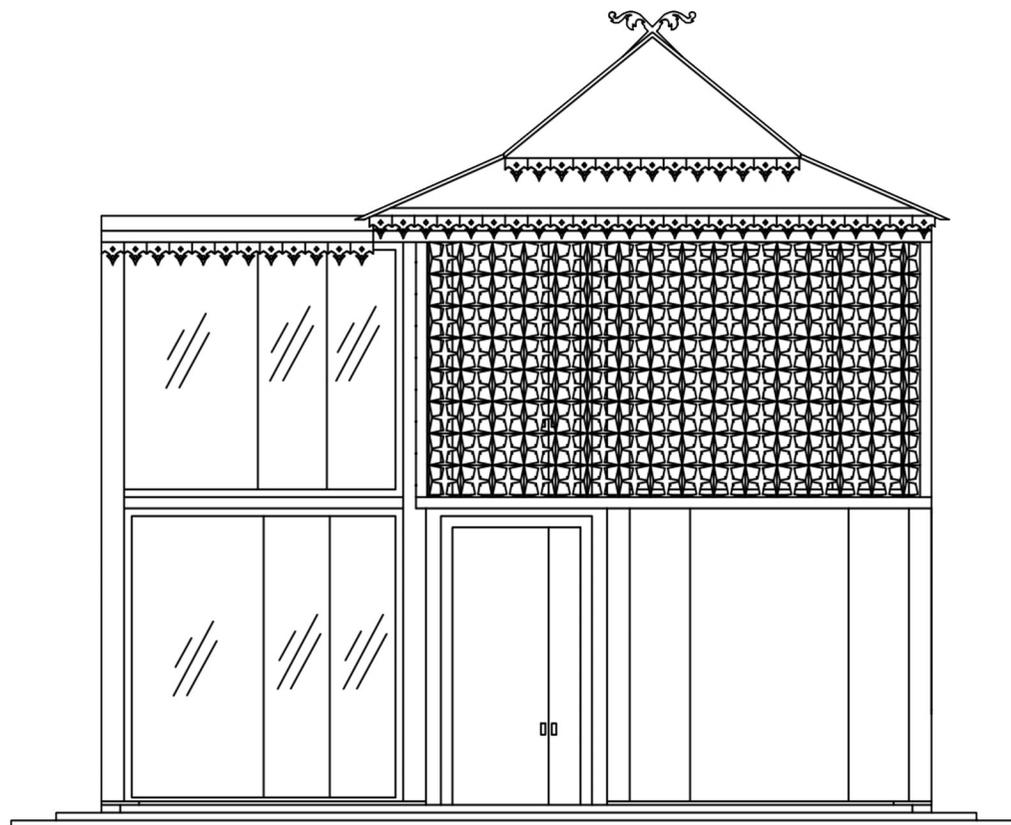
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Office Center

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

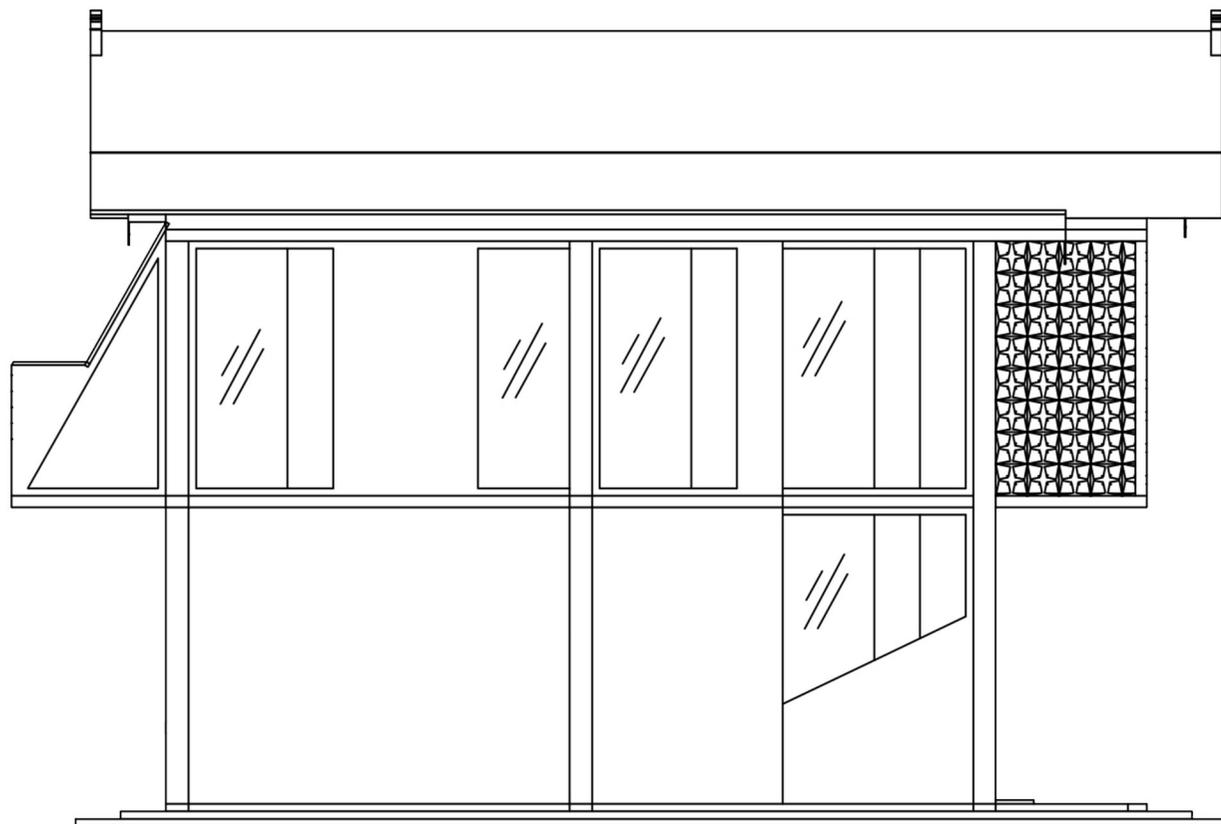
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Office Center

SKALA
1 : 100

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

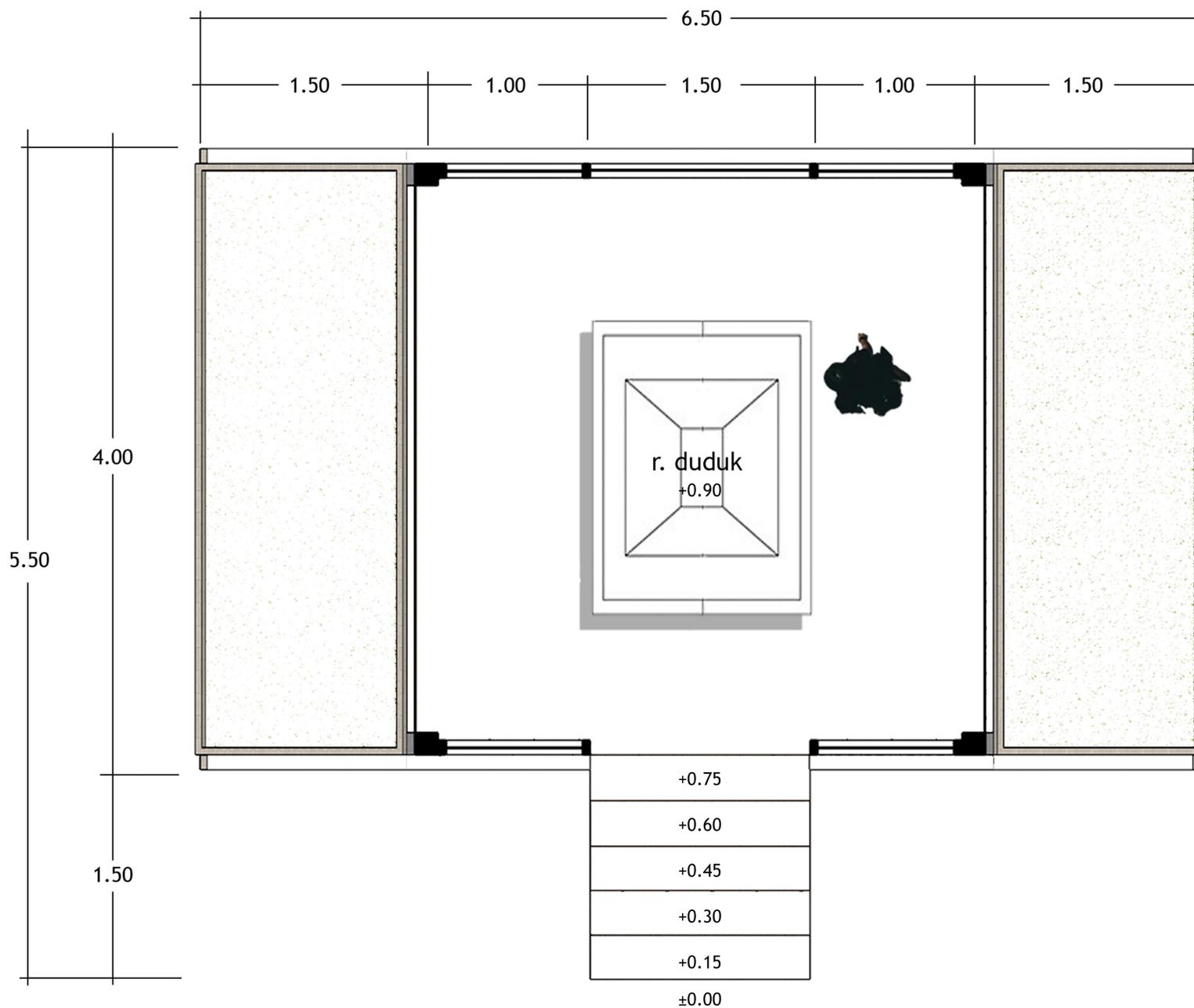
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Gazebo

SKALA
1 : 50

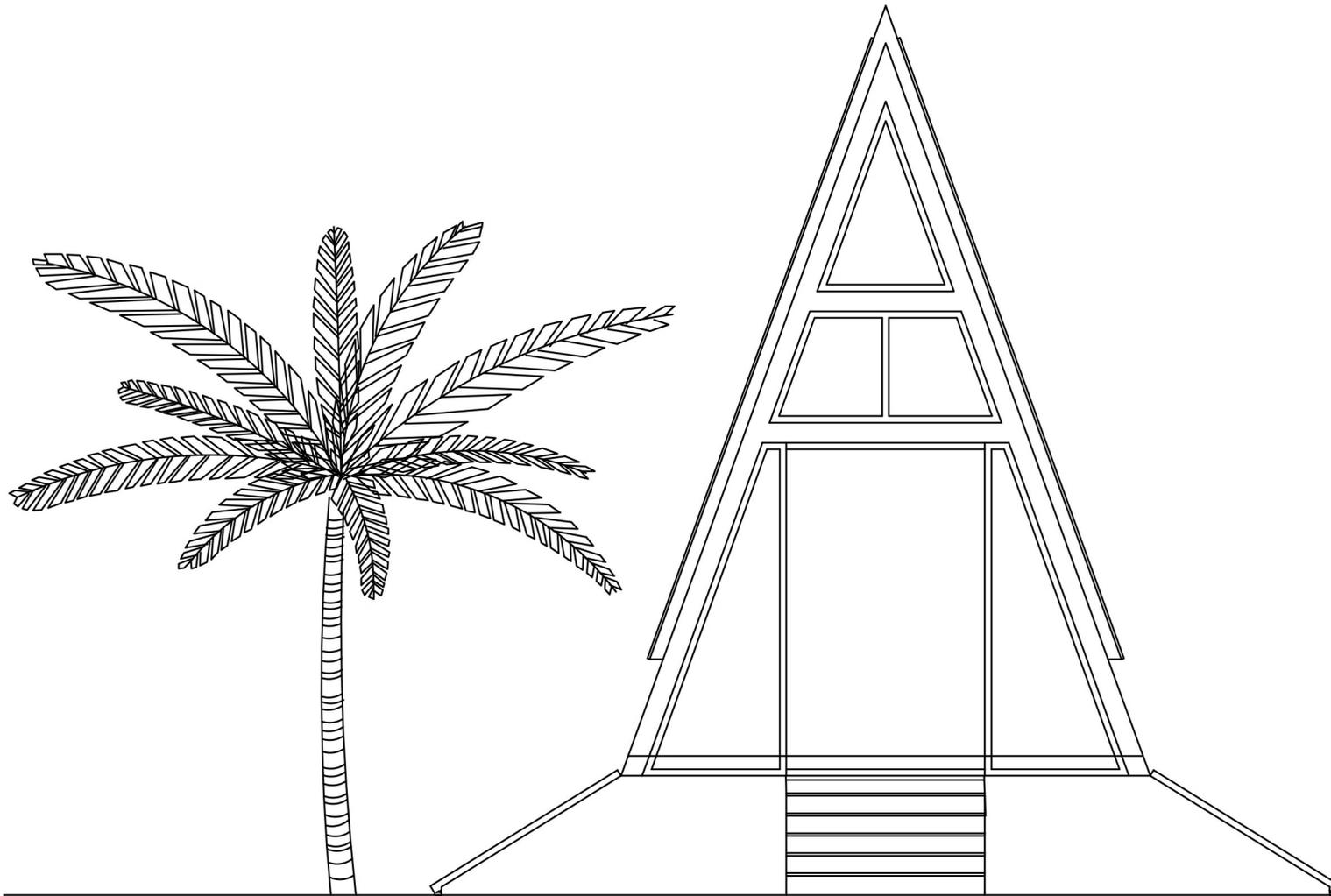
KEYPLAN KAWASAN



DENAH GAZEBO

SKALA 1:50





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Tampak Depan Gazebo

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

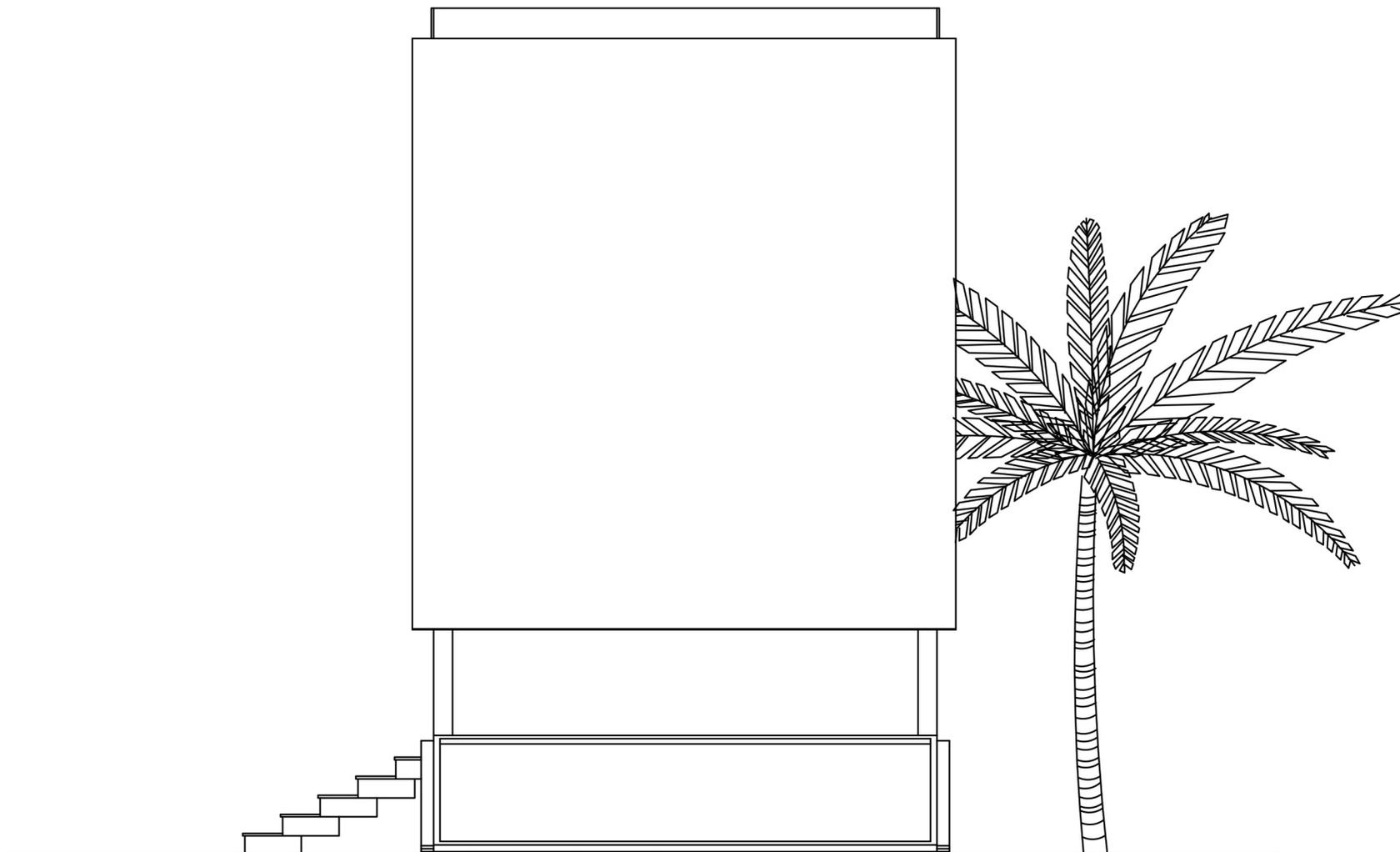
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

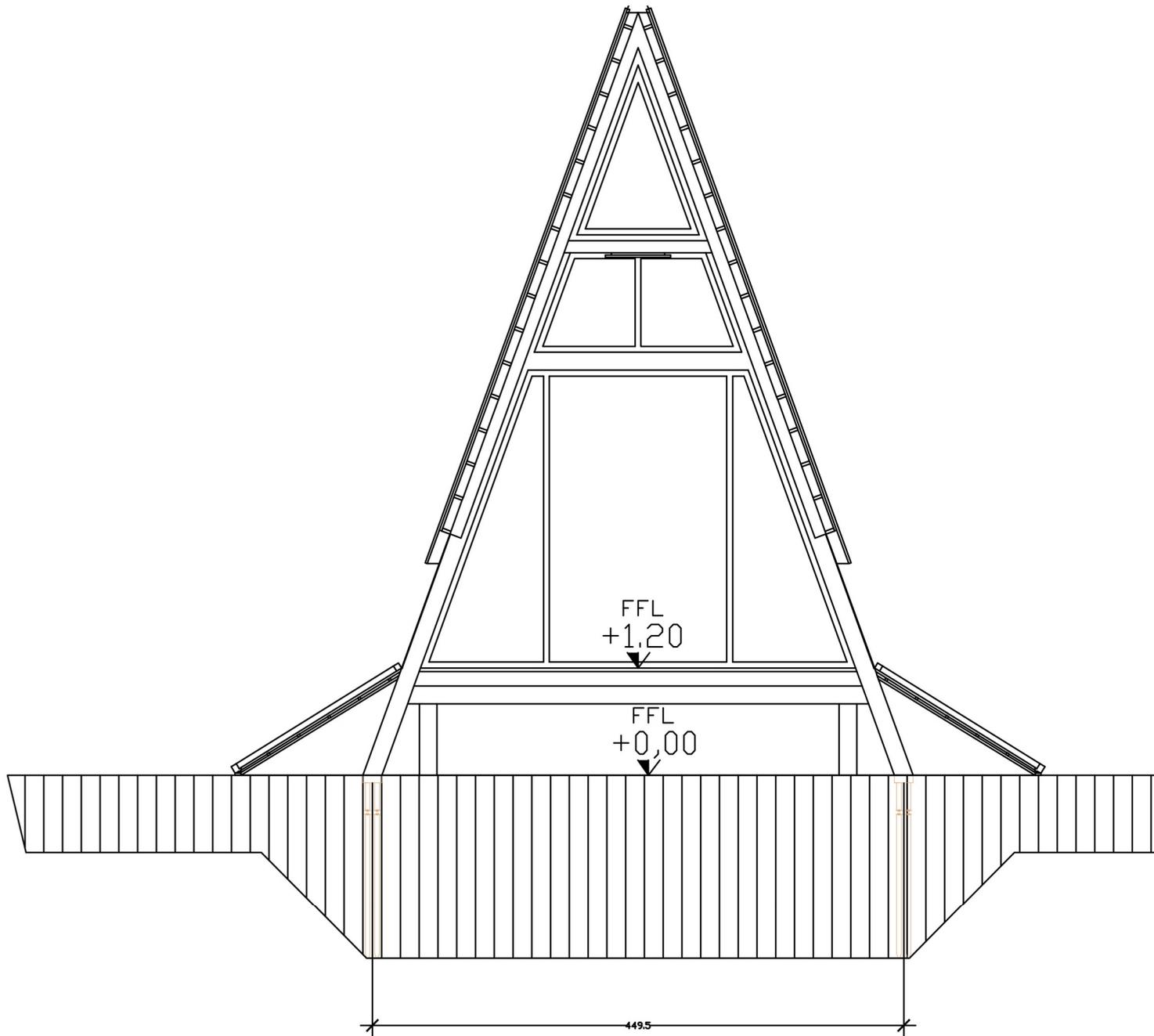
JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Tampak Depan Gazebo

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

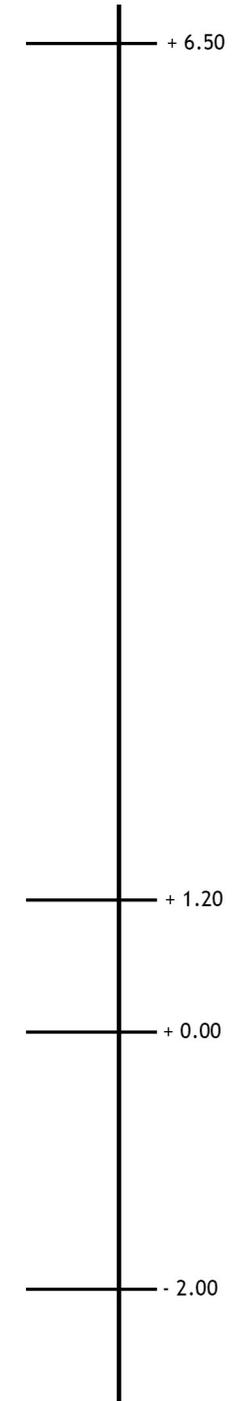
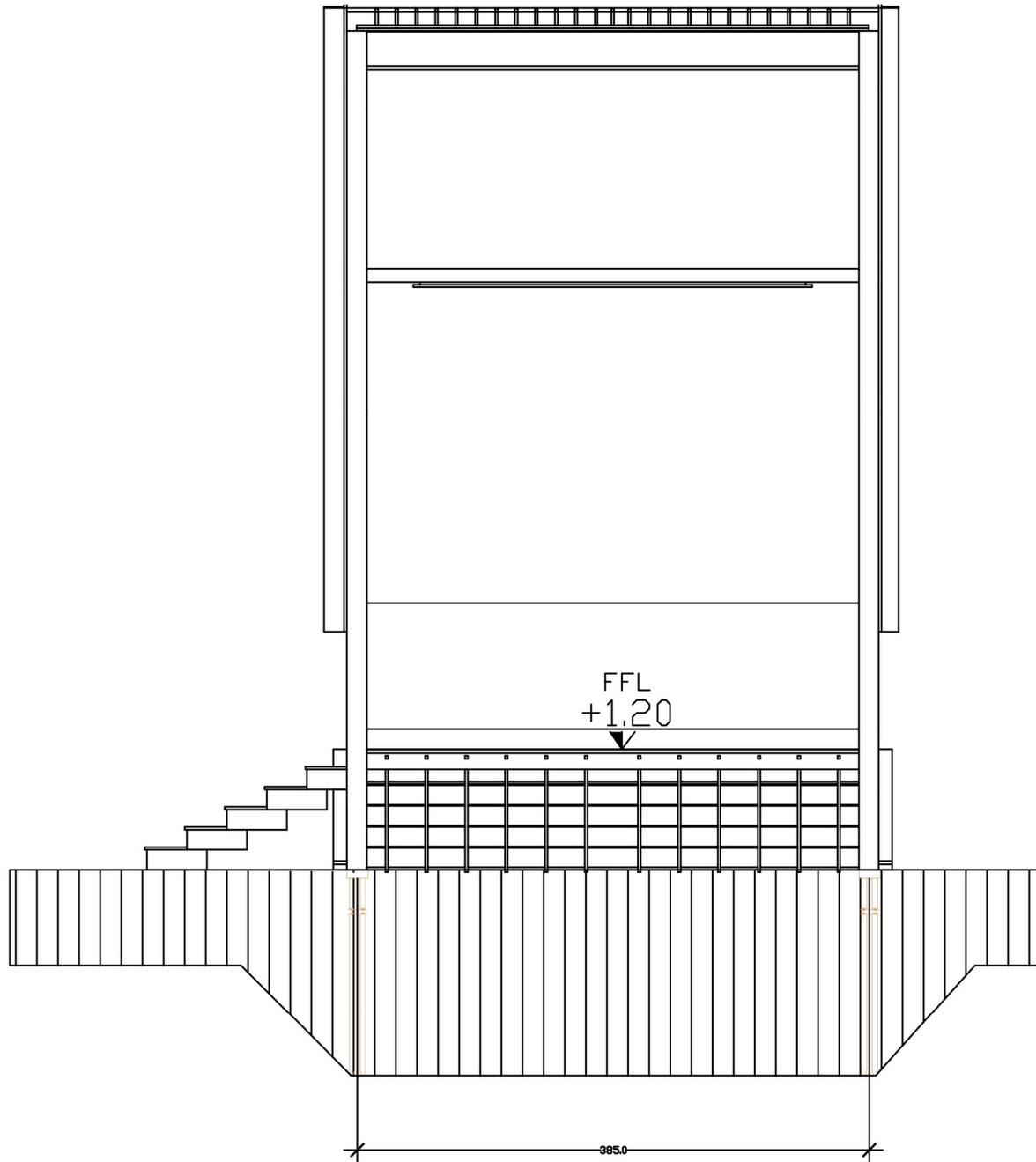
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan A-A Gazebo

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

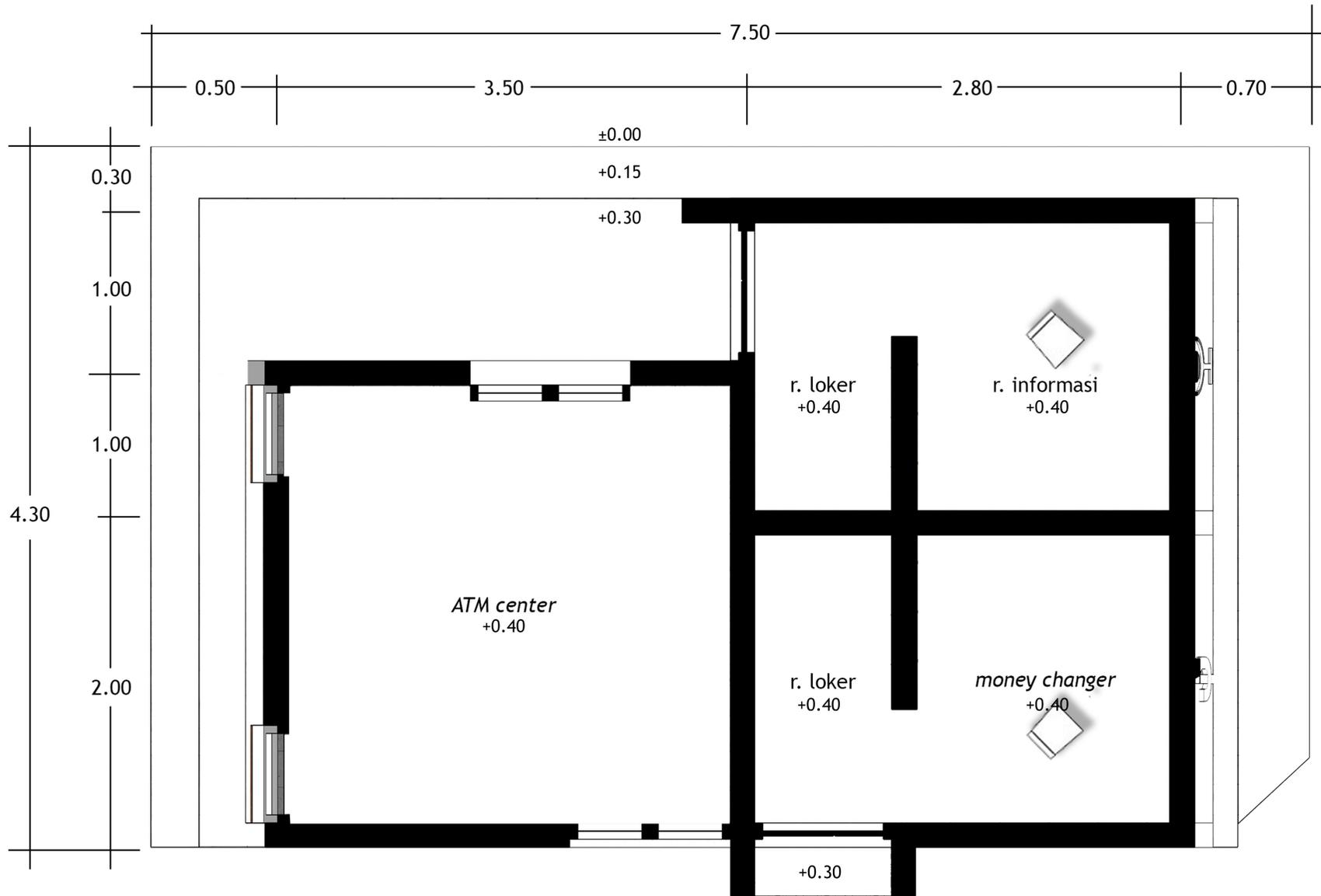
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan B-B Gazebo

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatimah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Visitor Centre

SKALA
1 : 50

KEYPLAN KAWASAN



DENAH VISITOR CENTER
SKALA 1:50



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

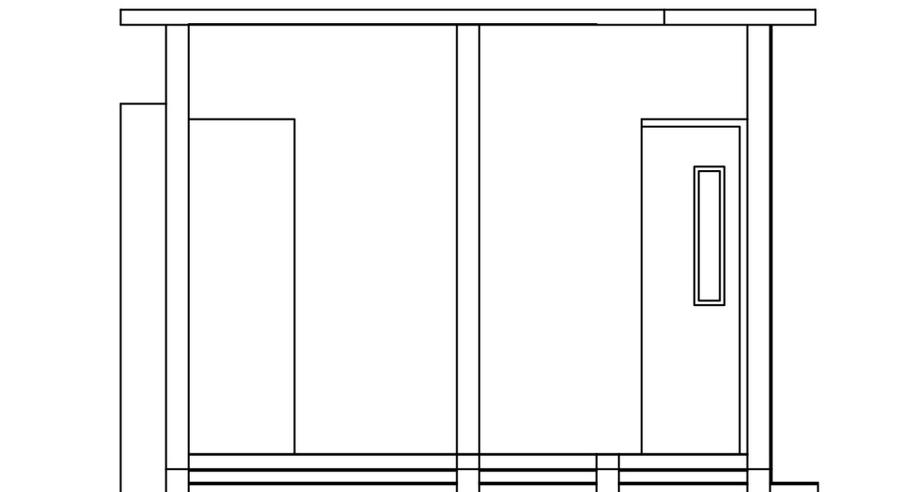
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN
Tampak Depan
Visitor Center

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

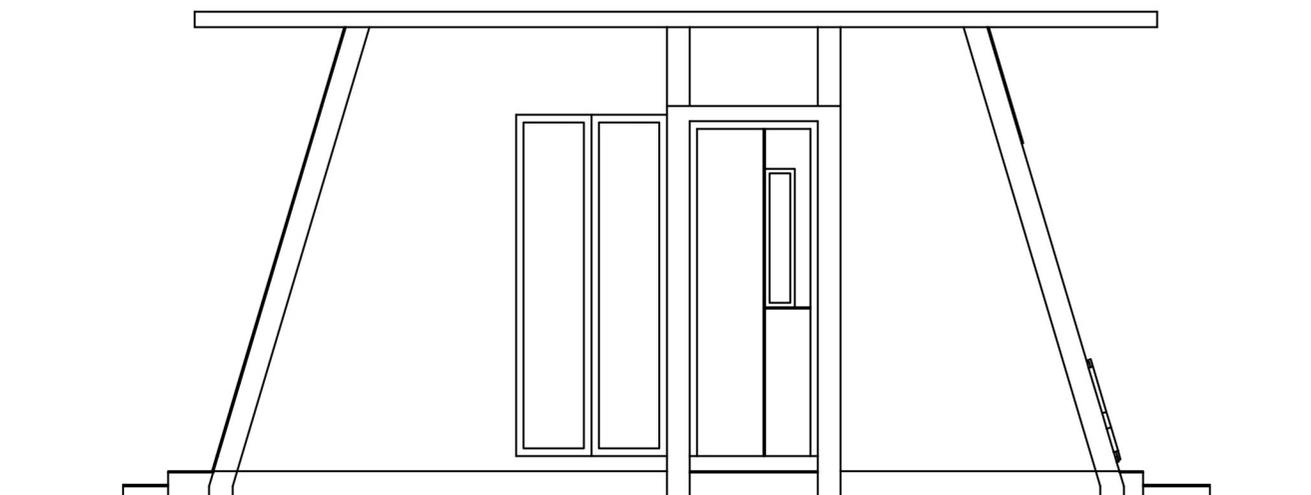
JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN

Tampak Samping
Visitor Center

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

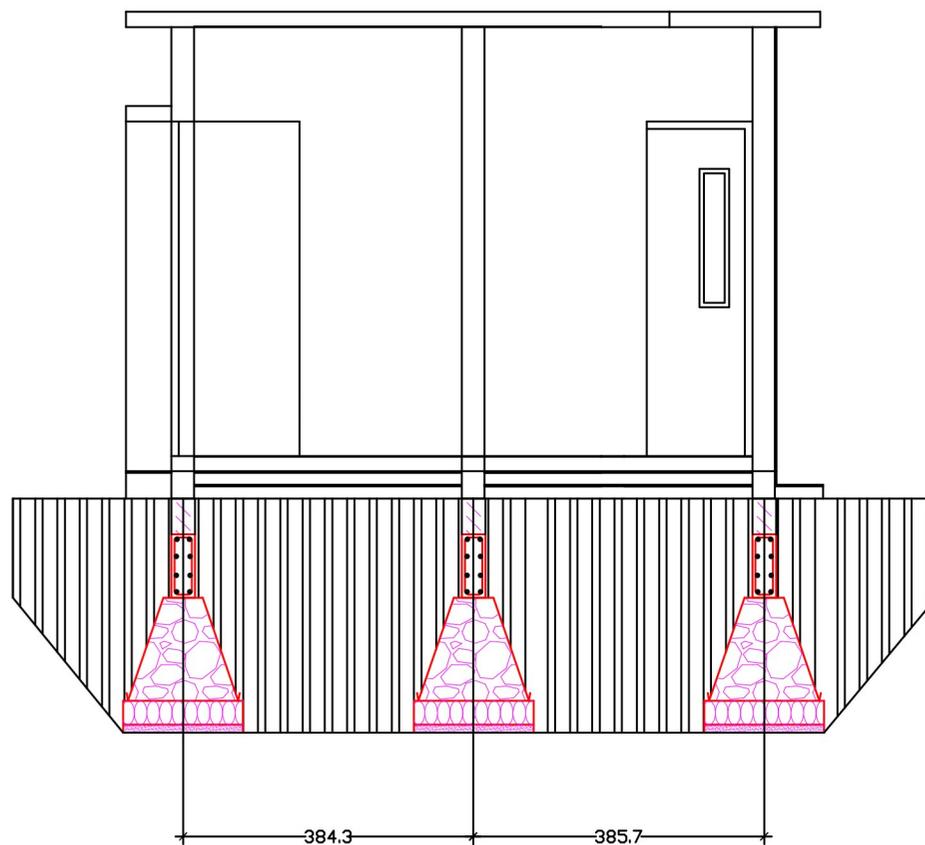
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan A Visitor Center

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

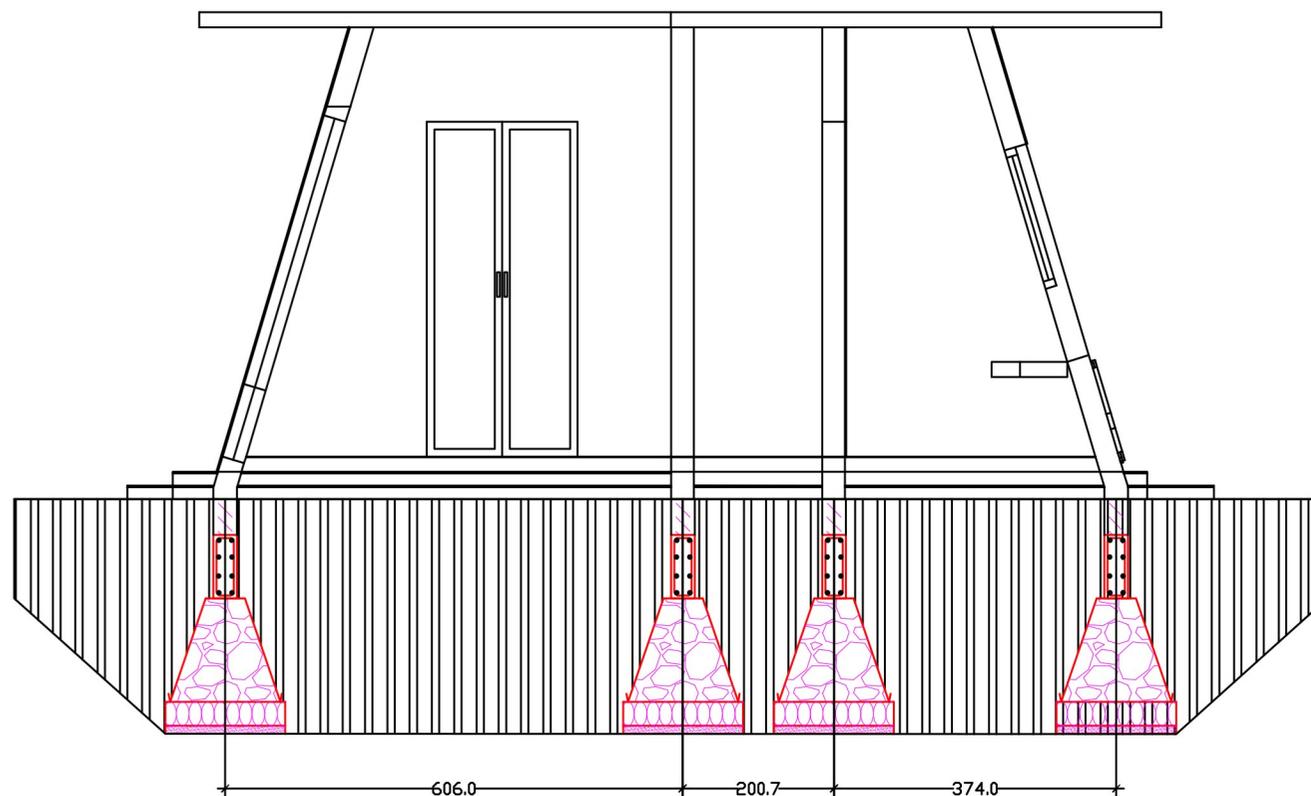
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan A Visitor Center

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

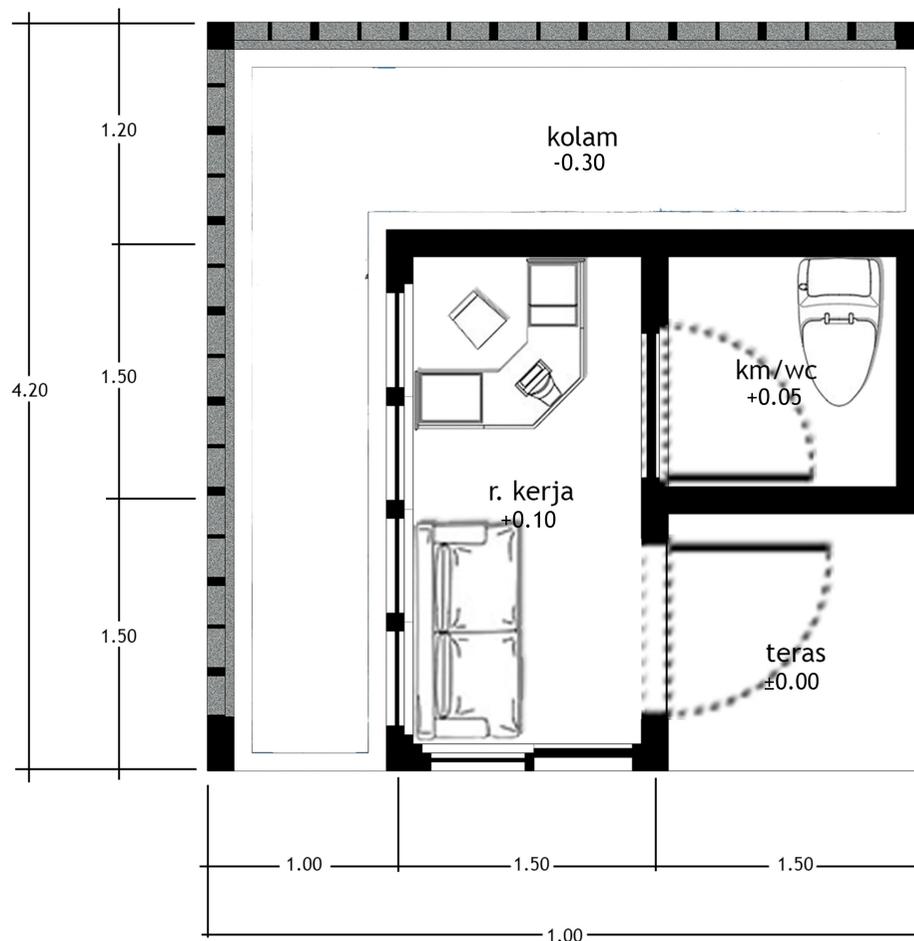
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Denah

NAMA BANGUNAN
Denah Pos Keamanan

SKALA
1 : 50

KEYPLAN KAWASAN



DENAH POS KEAMANAN

SKALA 1:50





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

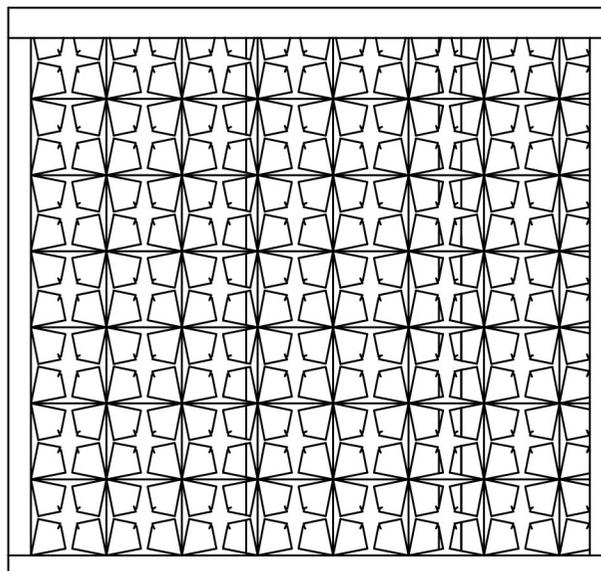
JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN

Tampak Samping
Pos Keamanan

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

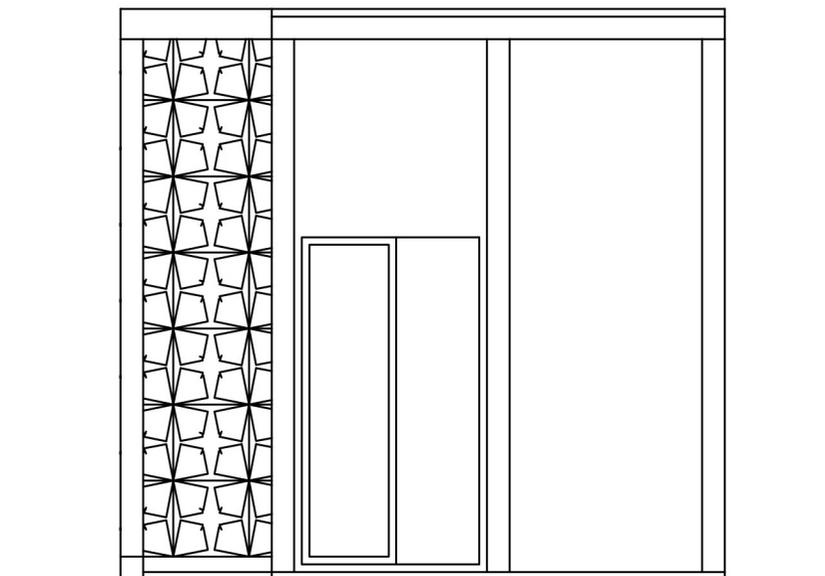
JUDUL GAMBAR
Tampak

NAMA BANGUNAN

Tampak Depan
Pos Keamanan

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR





Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

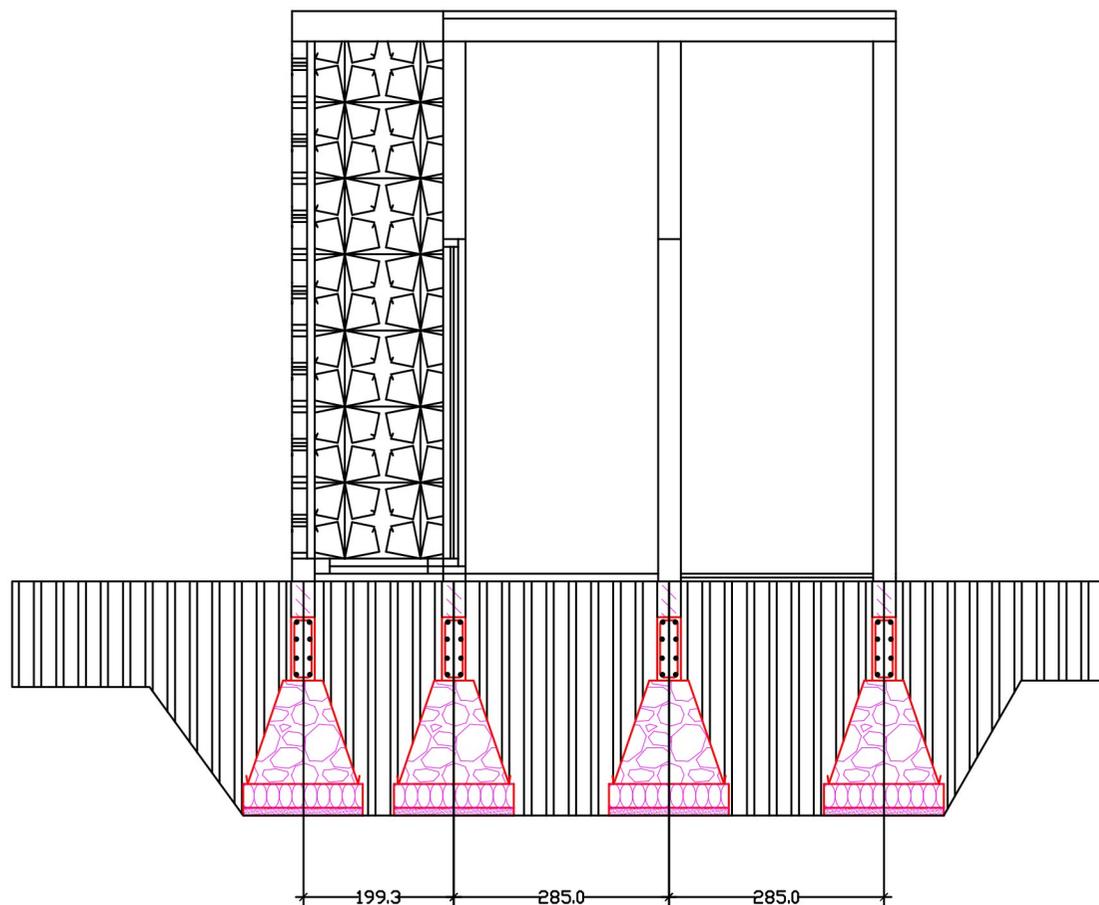
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan A Pos Keamanan

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR



+ 4.00

+ 0.00

- 2.00



Pusat
Wisata Kuliner Melayu

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
MAULANA MALIK IBRAHIM
Jl. Gajayana No. 60 Malang

FAKULTAS
Sains dan Teknologi

JURUSAN
TEKNIK ARSITEKTUR

NAMA PROYEK
Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Melayu di Kota Tanjungpinang
dengan Pendekatan
Reinventing Tradition

NAMA MAHASISWA
Fatihah Muhammad Isa

NIM
16660107

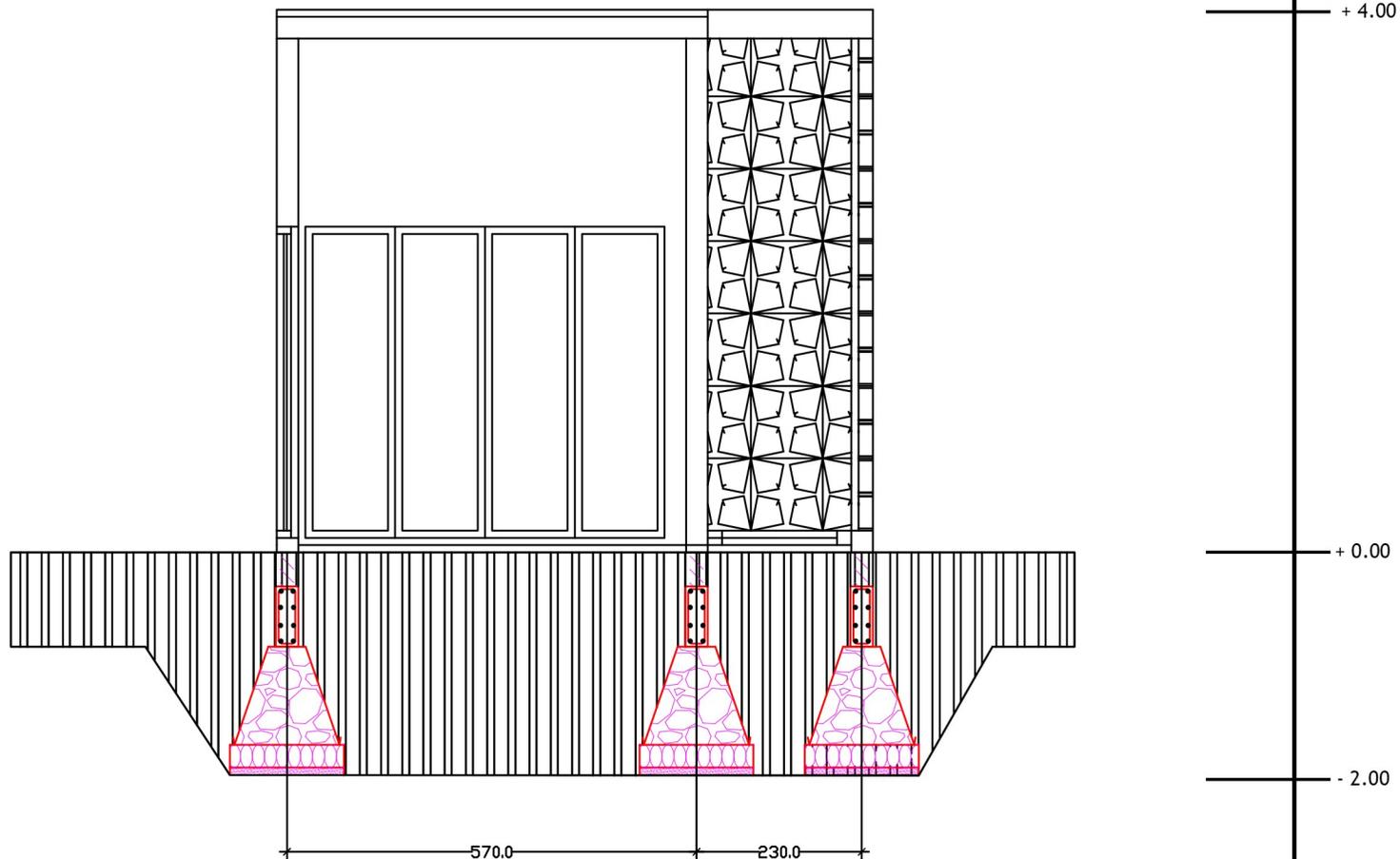
DOSEN PEMBIMBING
Ernaning Setyowati, M.T
Nunik Junara, MT

JUDUL GAMBAR
Potongan

NAMA BANGUNAN
Potongan B Pos Keamanan

SKALA
1 : 50

HALAMAN GAMBAR



BAB VII PENUTUP

7.1. Kesimpulan

Kebudayaan dan manusia merupakan satu ikatan yang sejalan dan tidak terpisahkan. Jatuh bangunnya peradaban dapat dilihat dari pengaruh manusia kepada budaya. Indonesia sebagai negara 1000 pulau dan memiliki ragam macam budaya tentunya ini merupakan potensi amat besar jika dimanfaatkan untuk membantu perekonomian, pengembangan kultur dan jati diri bangsa.

Dalam perancangan Pusat wisata kuliner Melayu ini, penulis mengedepankan rancangan yang selain mengedepankan fungsionalitas juga dapat menunjukkan identitas budaya Indonesia. Terutama untuk kebudayaan suku Melayu, baik dari segi kuliner hingga segi arsitekturnya. Pusat wisata kuliner Melayu ini memiliki daya tampung untuk 500 s/d 1000 pengunjung baik wisatawan lokal maupun mancanegara. Prinsip-prinsip perancangan dihasilkan dari pendekatan terkait serta kombinasi dari nilai-nilai keislaman.

Analisis serta konsep yang telah ditentukan dan dipertimbangkan sebagai salah satu rencana penerapan pada desain tetap bergantung pada prinsip desain yang telah dibuat. Kesimpulan dan pilihan interpretasi nilai budaya Melayu yang digunakan juga akan tetap mengacu pada pendekatan dan nilai keislaman untuk kenyamanan pengguna dalam Pusat wisata kuliner Melayu.

7.2. Saran

Saran sebagai pertimbangan penulis dalam proses perancangan dan penyusunan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Pertimbangan lokasi serta peraturan-peraturan daerah yang berlaku di lokasi perancangan pusat wisata kuliner Melayu.
2. Dalam menginterpretasikan budaya Melayu melalui arsitekturnya, harus benar-benar mengacu pada rumah adat atau tatanan masyarakat Melayu setempat agar dapat sesuai dengan kebutuhan tahapan desain.
3. Mempertimbangkan penerapan nilai-nilai keislaman pada perancangan seperti pelarangan gambar yang disebutkan dalam Al-Qur'an maupun Hadits Nabawi.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Quranul Kariim & Hadits Nabawi

Darmawan, G. R., Sufianto, H., & Murti, A. (2016). Kids Safety Park , Batu Penerapan Konsep Keselamatan Pada Pengguna Taman Bermain Anak. *Jurnal Mahasiswa Jurusan Arsitektur*, 4(4).
<http://arsitektur.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jma/article/view/277>

Fadilah, R. (2017). *Metode & desain penelitian*.

Greenbaum, S. (2016). *Plaza | WBDG - Whole Building Design Guide*.
<https://www.wbdg.org/space-types/plaza>

Hasyim, W. dan Nasir, A.H.. 2011. "The Traditional Malay House". Institut Terjemahan Negara Malaysia Berhad. Kuala Lumpur

Heath, K. W. (2009). Vernacular Architecture and Regional Design. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9). Elsevier.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

<http://rais-gaffar-046.blogspot.com/2013/07/apa-itu-kuliner-dan-wisata-kuliner.html>

<https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner>

Husny, M.L.. 1976. Bentuk Rumah Tradisi Melayu. Medan

Ir. Suparwoko, M. (2014). Standar dan Desain Tempat Wudhu. In *شرکت ملی پخش زاهای نفتی انرژی فرآر ده*

Karya, C. (n.d.). *Profil Wilayah Kota Tanjungpinang*.

Kepariwisata, D. (1990). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1990*.

Mangamputua. (2019). *Statistik Data kota Tanjungpinang*. BPS kota Tanjungpinang.

Neufert, E. (2002). *Data Arsitek edisi 33 jilid 2*. Penerbit Erlangga.

Pemerintah, K. (2018). PERDA KOTA TANJUNGPINANG NOMOR 3. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Pemerintah Kota, T. (1988). *Gambaran Umum Wilayah Kota Tanjungpinang*.

- Salura, MT., MM, D. I. P. (2016). *Eksplorasi Arsitektur Sumatera*. 1.
- Saputra, H. N. (2015). *Ruang Terbuka Publik*. 6-19.
- Suyitno. (2001). *Perencanaan Wisata*. Kanisius.
- Tan, Hock Beng & Lim, William SW 1998. *Contemporary Vernacular, Evoking Tradition in Asian Architecture*, Select Book Singapore.
- Turner, T. Dan Thomas H. D. 2005. *Garden History : Philosophy and Design, 2000 BC-- 2000 AD*. Spon Press.
- W.J.S, Poerwadarminta. 1991. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Yuan, L.J. 1987. "The Malay House: Rediscovering Malaysia's Indigenous Shelter System". Institut Masyarakat. Pulau Pinang.