



LAPORAN PERANCANGAN TUGAS AKHIR

**PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI
KULINER GRESIK DENGAN
PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI**

PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
2025

MUHAMMAD HIKMAL ABROR - 220606110002
ALDRIN YUSUF FIRMANSYAH, MT
ACHMAD GAT GAUTAMA, MT

this page is intentionally left blank

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir ini telah dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur (S.Ars.) di UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.

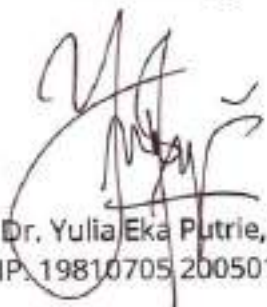
Oleh:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
220606110002

Judul Tugas Akhir : Perancangan Wisata Gastronomi Kuliner Gresik Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologi

Tanggal Ujian : Rabu, 10 Juni 2026

Disetujui Oleh:

Ketua Penguji


Dr. Yulia Eka Putrie, M.T.
NIP. 19810705 200501 2 002

Anggota Penguji 1


Dr. Farid Nazaruddin, M.T.
NIP. 19821011 202321 1 012

Anggota Penguji 2


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

Anggota Penguji 3


Achmad Gat Gautama, M.T.
NIP. 19760418 200801 1 009

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknik Arsitektur




Dr. Subaqin, M.T.
NIP. 19825 200901 1 006

this page is intentionally left blank

PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama Mahasiswa	: Muhammad Hikmal Abror
NIM	: 220606110002
Program Studi	: Teknik Arsitektur
Fakultas	: Sains dan Teknologi

Dengan ini saya menyatakan bahwa isi sebagian maupun keseluruhan laporan tugas akhir saya dengan judul:

PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

adalah benar-benar hasil karya intelektual mandiri, diselesaikan tanpa menggunakan bahan-bahan yang tidak diijinkan dan bukan merupakan karya pihak lain yang saya akui sebagai karya sendiri. Semua referensi yang dikutip maupun dirujuk telah ditulis secara lengkap pada daftar pustaka. Apabila ternyata pernyataan ini tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Malang, Tanggal
Yang membuat pernyataan,



Muhammad Hikmal Abror
220606110002

this page is intentionally left blank

LEMBAR KELAYAKAN CETAK

Laporan Tugas Akhir yang disusun oleh :

Nama Mahasiswa : Muhammad Hikmal Abror
NIM : 220606110002
Judul Tugas Akhir : Perancangan Wisata Gastronomi Kuliner Gresik Dengan Pendekatan
Arsitektur Ekologi

Telah direvisi sesuai dengan catatan revisi sidang Tugas Akhir dari dewan penguji dan telah dinyatakan **LAYAK CETAK**. Demikian pernyataan layak cetak ini disusun untuk digunakan sebagaimana mestinya.

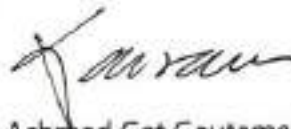
Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing 1



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

Dosen Pembimbing 2



Achmad Gat Gautama, M.T.
NIP. 19760418 200801 1 009

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **"Wisata Gastronomi Kuliner Gresik dengan Pendekatan Arsitektur Ekologi"**. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur pada Program Studi Teknik Arsitektur, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

Perancangan ini berangkat dari potensi kuliner khas Kabupaten Gresik yang memiliki nilai sejarah, budaya, dan identitas lokal yang kuat, namun mulai memudar dan kehilangan ke khasannya. Melalui pendekatan Arsitektur Ekologi, objek wisata gastronomi ini dirancang tidak hanya sebagai tempat menikmati kuliner, tetapi juga sebagai ruang edukasi yang memperkenalkan perjalanan gastronomi kuliner Gresik.

Dalam proses penyusunan laporan dan perancangan tugas akhir ini, penulis memperoleh banyak dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT, atas rahmat, karunia, dan kemudahannya yang senantiasa menyertai dalam proses menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Kedua orang tua dan keluarga, atas doa yang tiada henti, serta dukungan emosional yang menjadi kekuatan utama penulis.
3. Bapak Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T., selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran, dan kesabarannya dalam memberikan arahan dan masukan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
4. Bapak Achmad Gat Gautama, M.T., selaku dosen pembimbing II sekaligus dosen wali yang telah memberikan bimbingan dan banyak masukan berharga bagi penulis.
5. Teman-teman dan semua pihak yang telah membantu serta memberikan dukungan selama proses penyelesaian tugas akhir ini.
6. Diri sendiri, atas kesabaran, ketekunan dan keberanian untuk terus melangkah dan meyakinkan diri bahwa setiap proses akan berbuah hasil yang baik.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan di masa mendatang. Semoga perancangan Wisata Gastronomi Kuliner Gresik ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu arsitektur, khususnya dalam bidang wisata gastronomi dan arsitektur ekologi, serta menjadi kontribusi dalam pelestarian identitas kuliner lokal yang berkelanjutan.

Malang, 22 Juni 2026

Muhammad Hikmal Abror

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 LATAR BELAKANG.....	2
I.2 RUANG LINGKUP.....	5
I.3 MAKSUD DAN TUJUAN.....	7
I.4 TINJAUAN PRESEDEN.....	9
I.5 KAJIAN PENDEKATAN.....	14
I.6 STRATEGI PERANCANGAN.....	16
BAB II PENELUSURAN KONSEP PERANCANGAN	21
II.1 ANALISIS FUNGSI DAN AKTIVITAS.....	22
II.2 ANALISIS TAPAK	31
II.3 SINTESIS ANALISIS	37
II.4 KONSEP DESAIN.....	44
BAB III PENGEMBANGAN KONSEP	52
III.1 RANCANGAN TAPAK.....	53
III.2 RANCANGAN BENTUK.....	55
III.3 RANCANGAN RUANG	56
III.4 RANCANGAN STRUKTUR.....	57
III.5 RANCANGAN SISTEM UTILITAS.....	58
BAB IV PENELUSURAN KONSEP PERANCANGAN	60
IV.1 REVIEW EVALUASI RANCANGAN.....	61
IV.2 HASIL PENYEMPURNAN RANCANGAN.....	62
BAB V PENUTUP	65
V.1 KESIMPULAN.....	66
V.2 SARAN.....	66

ABSTRAK

Kabupaten Gresik memiliki beragam kuliner tradisional yang menjadi bagian penting dari identitas budaya daerah, seperti Nasi Krawu, Puduk, dan Otak-Otak Bandeng. Namun, perkembangan industri dan perubahan gaya hidup masyarakat menyebabkan nilai sejarah, budaya, serta proses yang melatarbelakangi kuliner tersebut semakin kurang dikenal. Kondisi ini menunjukkan perlunya fasilitas yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat menikmati makanan, tetapi juga sebagai sarana edukasi untuk memperkenalkan perjalanan gastronomi khas Gresik.

Perancangan Wisata Gastronomi Kuliner Gresik menggunakan pendekatan Arsitektur Ekologi yang bertujuan menciptakan hubungan yang harmonis antara manusia, budaya, dan lingkungan. Pendekatan ini diterapkan melalui pemanfaatan ventilasi alami, elemen air sebagai pendingin pasif, vegetasi produktif, serta sistem pengelolaan limbah yang mendukung keberlanjutan kawasan. Konsep perancangan diwujudkan melalui rangkaian pengalaman gastronomi yang memperkenalkan asal-usul kuliner, bahan pangan, rempah-rempah, proses pengolahan, hingga aktivitas menikmati makanan dalam satu alur ruang yang terintegrasi.

Fasilitas yang dirancang meliputi galeri gastronomi, ruang rempah, kebun rempah, demo kitchen, workshop membungkus puduk, area display jajanan tradisional, serta berbagai zona makan interaktif. Melalui perancangan ini diharapkan tercipta destinasi wisata yang mampu melestarikan identitas kuliner lokal, memberikan pengalaman edukatif dan rekreatif, serta mendukung prinsip keberlanjutan melalui penerapan arsitektur ekologi.

Kata Kunci: Wisata Gastronomi, Gresik, Arsitektur Ekologi, Pengalaman Gastronomi, Identitas Kuliner Lokal.

ABSTRAK

Gresik Regency possesses a rich variety of traditional culinary products that form an important part of its cultural identity, including Nasi Krawu, Puduk, and Otak-Otak Bandeng. However, industrial development and changes in community lifestyles have gradually reduced public awareness of the historical, cultural, and production processes behind these traditional foods. This condition highlights the need for a facility that functions not only as a place to enjoy food but also as an educational medium that introduces the gastronomic journey of Gresik's culinary heritage. The design of the Gresik Culinary Gastronomy Tourism Center adopts an Ecological Architecture approach aimed at creating a harmonious relationship between humans, culture, and the environment. This approach is implemented through the utilization of natural ventilation, water elements as passive cooling systems, productive vegetation, and sustainable waste management systems. The design concept is expressed through a gastronomic journey that introduces visitors to the origins of local cuisine, food ingredients, spices, food processing methods, and the experience of enjoying traditional dishes within an integrated spatial sequence. The proposed facilities include a gastronomy gallery, spice exhibition room, spice garden, demonstration kitchen, Puduk-wrapping workshop, traditional snack display area, and various interactive dining zones. Through this design, the project is expected to create a tourism destination that preserves local culinary identity, provides educational and recreational experiences, and promotes sustainability through the application of ecological architectural principles.

Keywords: Gastronomy Tourism, Gresik, Ecological Architecture, Gastronomic Experience, Local Culinary Identity.

ABSTRAK

تتمتع محافظة جريسيك بتنوع غني من المأكولات التقليدية التي تُعد جزءًا مهمًا من هويتها الثقافية، مثل ناسي كراوو، وبوداك، وأوتاك-أوتاك باندنغ. إلا أن التطور الصناعي والتغيرات في أنماط حياة المجتمع أدت إلى تراجع معرفة الأجيال الحالية بالقيم التاريخية والثقافية وعمليات إعداد هذه المأكولات التقليدية. ومن هنا برزت الحاجة إلى إنشاء مرفق لا يقتصر دوره على تقديم الطعام فحسب، بل يعمل أيضًا كوسيلة تعليمية تُعرّف الزوار بالرحلة الغذائية والثقافية للمأكولات التقليدية في جريسيك. يعتمد تصميم مركز السياحة الغاسترونومية للمأكولات التقليدية في جريسيك على منهج العمارة البيئية، بهدف تحقيق التوازن والانسجام بين الإنسان والثقافة والبيئة. ويتجسد هذا المنهج من خلال الاستفادة من التهوية الطبيعية، واستخدام العناصر المائية كوسيلة تبريد سلبية، وتوظيف النباتات المنتجة، بالإضافة إلى أنظمة إدارة النفايات المستدامة. كما يُترجم مفهوم التصميم إلى رحلة غاسترونومية متكاملة تُعرّف الزائر بأصول المأكولات المحلية ومكوناتها وتوابلها وطرق إعدادها، وصولاً إلى تجربة تذوقها والاستمتاع بها. يضم المشروع مجموعة من المرافق، منها معرض الغاسترونوميا، وقاعة التوابل، وحديقة التوابل، والمطبخ التعليمي، وورشة تغليف حلوى البوداك، ومنطقة عرض الوجبات التقليدية، إضافة إلى مناطق طعام تفاعلية متنوعة. ويُتوقع أن يسهم هذا المشروع في الحفاظ على الهوية الغذائية المحلية، وتقديم تجربة تعليمية وترفيهية للزوار، وتعزيز مبادئ الاستدامة من خلال تطبيق مفاهيم العمارة البيئية.

الكلمات المفتاحية: السياحة الغاسترونومية، جريسيك، العمارة البيئية، التجربة الغاسترونومية، الهوية الغذائية المحلية

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

1.2 RUANG LINGKUP

1.3 MAKSUD DAN TUJUAN

1.4 TINJAUAN PRESEDEN

1.5 KAJIAN PENDEKATAN

1.6 STRATEGI PERANCANGAN



1.1 LATAR BELAKANG

Kabupaten Gresik merupakan wilayah pesisir yang memiliki sejarah panjang sebagai pusat perdagangan dan akulturasi budaya sejak abad ke-13. Catatan perjalanan Laksamana Cheng Ho dan arsip Belanda abad ke-17 menyebut Gresik sebagai pelabuhan utama ekspor rempah-rempah, tempat bertemunya pedagang dari Tiongkok, Arab, India, dan Eropa. Interaksi ini melahirkan tradisi lokal yang unik dan harmonis, tercermin dalam arsitektur, kuliner, dan ritual masyarakat Gresik.[1]

Seiring berkembangnya kawasan industri dan urbanisasi, ruang-ruang publik yang merepresentasikan identitas lokal semakin terpinggirkan. Kajian RDTR Gresik 2023-2043 mencatat adanya alih fungsi lahan dari pertanian dan ruang sosial menjadi kawasan industri dan permukiman.[2] Di sisi lain, tradisi seperti Pasar Bandeng, Festival Damar Kurung, Kirab Budaya dan festival makanan khas Gresik menunjukkan bahwa potensi budaya lokal masih hidup dan diminati.



58,97



CULTURAL IMMERSION

56,41



HEALTH AND WELLNESS TOURISM

46,15



ECO-TOURISM

Tren Pariwisata tahun 2023-2024

Sumber: <https://kemenparekraf.go.id/>

Di berbagai kota dunia, pelestarian budaya tidak lagi dilakukan secara pasif melalui museum atau monumen, tetapi melalui ruang publik yang hidup di mana masyarakat dan wisatawan bisa mengalami langsung tradisi lokal. Pendekatan ini dikenal sebagai “xperiential cultural preservation”, dan telah menjadi strategi utama dalam pengembangan kota bersejarah.[3]

Survei Outlook Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 2024/2025 para ahli menyatakan bahwa minat wisatawan terhadap cultural immersion atau pengalaman budaya yang mendalam diprediksi akan terus meningkat (58,97 persen). **Tren ini mencerminkan keinginan wisatawan untuk mendapatkan pengalaman yang lebih mendalam dan autentik dengan budaya lokal saat berwisata.**[4]

Kabupaten Gresik memiliki kekayaan budaya yang tidak hanya tercermin dalam sejarah dan arsitektur, tetapi juga dalam tradisi kuliner yang khas dan berakar kuat di masyarakat. Makanan seperti Nasi Krawu, Puduk, Otak-otak Bandeng, dan Jenang Jubung bukan sekadar hidangan, melainkan simbol identitas, tradisi, dan jejak sejarah yang diwariskan lintas generasi.[5]

Makna Budaya di Balik Makanan Khas Gresik

NASI KRAWU



Nasi krawu mencerminkan kesederhanaan dan kebersamaan masyarakat Gresik. Penyajian Nasi Krawu yang tidak bercampur langsung antara nasi dan lauk melambangkan keteraturan dan penghormatan terhadap struktur sosial. Hidangan ini juga menjadi simbol keterikatan masyarakat dengan pelabuhan dan perdagangan rempah di masa lalu.[6]

OTAK-OTAK BANDENG



Bandeng adalah ikan khas pesisir Gresik, dan otak-otak bandeng merupakan bentuk pengolahan yang kompleks: isi ikan diambil, dibumbui, lalu dimasukkan kembali ke dalam kulitnya. Teknik ini menunjukkan keterampilan kuliner yang diwariskan secara turun-temurun.[6]

PUDAK



Puduk adalah kue khas Gresik yang dibungkus pelepah pinang, bukan daun pisang seperti kebanyakan jajanan tradisional. Nama "Puduk" sendiri menjadi penanda identitas lokal yang unik dan tidak ditemukan di daerah lain.[6]

JUBUNG



Makanan manis yang dibungkus dengan kulit hitam dari biji palem. Sering disajikan dalam acara adat atau hari besar keagamaan. Makanan ini menjadi simbol spiritualitas dan perayaan, serta menunjukkan bagaimana kuliner lokal terintegrasi dalam siklus hidup masyarakat.[6]

Saat ini, kuliner khas Gresik memang dapat dijumpai di berbagai daerah lain, namun keaslian rasa dan nilai budayanya tetap paling otentik di Gresik. Tanpa adanya upaya pelestarian, keunikan tersebut berisiko memudar dan kehilangan identitas aslinya. Oleh karena itu, **diperlukan sebuah ruang yang layak dan terkonsep, tidak hanya berfungsi sebagai tempat menikmati makanan, tetapi juga sebagai sarana untuk memperkenalkan sejarah, teknik pengolahan, dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya.** Dengan demikian, kuliner tradisional Gresik dapat terus hidup, berkembang, serta memberikan kontribusi nyata bagi penguatan identitas budaya, citra, dan perekonomian daerah.

WISATA GASTRONOMI?

Menurut World Food Travel Association (WFTA), wisata gastronomi tidak hanya berkaitan dengan aktivitas konsumsi, melainkan juga pengalaman mendalam yang menghubungkan wisatawan dengan identitas, lingkungan, dan kearifan lokal suatu masyarakat.

Perbedaan wisata gastronomi dan wisata kuliner?

Wisata kuliner: berfokus pada aktivitas mencoba dan menikmati makanan atau minuman dengan tujuan utama kepuasan rasa dan pengalaman makan.[7]

Wisata gastronomi: mencakup pengalaman yang lebih mendalam, tidak hanya menikmati makanan tetapi juga memahami budaya, sejarah, identitas lokal, asal-usul bahan, serta nilai keberlanjutan yang melekat pada kuliner tersebut.[7]



Kabupaten Gresik memiliki potensi besar untuk mengembangkan wisata gastronomi karena kekayaan kuliner tradisionalnya yang memiliki nilai tradisi, dan identitas budaya. Dengan adanya ruang yang mengemas cita rasa lokal sebagai pengalaman budaya, kuliner khas Gresik dapat terus dilestarikan dan diwariskan, sehingga tidak hilang ditelan zaman.

ARSITEKUR EKOLOGI SEBAGAI SOLUSI

Dalam gastronomi, kualitas pengalaman makan tidak hanya ditentukan oleh cita rasa, tetapi juga oleh kondisi ruang yang membingkai aktivitas tersebut[7]. Elemen-elemen ekologis seperti pencahayaan alami, kualitas udara, vegetasi, dan kedekatan dengan lanskap memiliki pengaruh langsung terhadap persepsi rasa, kenyamanan, dan keterlibatan sensori pengguna.

Aktivitas makan bukan hanya soal konsumsi tapi juga merupakan pengalaman ruang yang melibatkan kenyamanan pengguna dan lingkungan. Laporan Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), sektor pangan menyumbang sekitar 30–35% emisi gas rumah kaca global. sekitar 1,3 miliar ton makanan terbuang setiap tahun. Dalam kondisi lingkungannya Pada tahun 2019, Gresik mencatat Indeks Kualitas Udara (IKU) sebesar 65,81, yang merupakan yang terburuk di kabupaten/kota di Jawa Timur.

Ranking kota paling berpolusi di Jawa Timur

#	Kota	AQI ^{US}
1	Gresik	151
2	Buduran	121
3	Surabaya	90
4	Bojonegara	89
5	Kediri	84

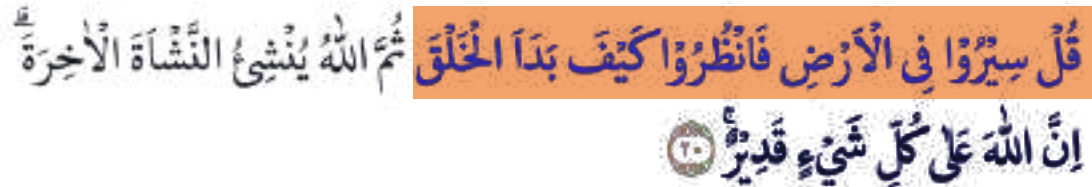
Gambar: AQI realtime september 2025
(Sumber: www.flickr.com)



Dengan mempertimbangkan pengalaman dan kenyamanan aktivitas gastronomi serta dampak ekologis dari aktivitas konsumsi pendekatan arsitektur ekologi menjadi pilihan yang strategis. Pendekatan ini tidak hanya menjawab kebutuhan akan ruang publik yang sehat dan berkelanjutan di tengah kualitas udara yang memburuk, tetapi juga mampu menghadirkan pengalaman gastronomi yang lebih reflektif dan edukatif. Lebih dari itu, pendekatan ini sejalan dengan nilai-nilai kearifan lokal masyarakat Gresik yang sejak lama hidup berdampingan dengan alam pesisir

ISLAMIC INTEGRATION

QS Al-'Ankabut: 20



Sumber : <https://quran.nu.or.id/al-ankabut/20>

Dalam QS Al-'Ankabut ayat 20, Allah menyeru manusia untuk berjalan dan mengamati bumi sebagai bentuk refleksi terhadap proses penciptaan. menurut tafsir tahlili merupakan dorongan untuk memahami ciptaan-Nya melalui pengamatan terhadap fenomena kehidupan di sekitar kita. Nilai ini dapat diimplementasikan dalam perancangan gastronomi kuliner tradisional Gresik sebagai bentuk penghargaan dan refleksi terhadap warisan budaya yang telah lama hidup di tengah masyarakat.

QS Al-Baqarah: 60



Sumber : <https://quran.nu.or.id/al-baqarah/60>

Dalam QS Al-Baqarah: 60 menurut Tafsir Al-Muyassar, ayat ini mengandung perintah untuk menikmati rezeki Allah dengan penuh kesadaran, serta larangan untuk merusak bumi setelah menerima nikmat-Nya. Dalam konteks perancangan, hal ini menjadi dasar untuk merawat hubungan antara manusia dan bumi agar warisan kuliner tetap hidup, tidak hanya dalam bentuk fisik, tetapi juga dalam nilai dan keberlanjutannya.

"Dalam perspektif Islam, makanan bukan hanya kebutuhan fisik, tetapi juga amanah untuk dijaga nilai, asal-usul, dan keberkahannya. gastronomi adalah bentuk rasa syukur dan kepedulian terhadap ciptaan Allah."

INTEGRASI KEDALAM DESAIN

Tazakkur

Menggali tradisi kuliner sebagai bagian dari bentuk **tazakkur** (perenungan terhadap tanda-tanda kebesaran Allah dalam kehidupan). melalui ruang yang memungkinkan interaksi, demonstrasi, dan penyampaian sejarah secara aktif.

tafakkur

Melalui atmosfer ruang, pemilihan material, dan narasi visual, desain menjadi medium **tafakkur** merenungi makna dan nilai dari setiap elemen yang dihadirkan, bukan sekadar estetika.

Mizan

Menekankan prinsip **mizan** (keseimbangan) dalam hubungan antara manusia, ruang, dan alam. Desain tidak bersifat eksploitatif, melainkan mendukung keberlanjutan tradisi dan ekologi.

1.2 RUANG LINGKUP

TIPE PROYEK

Proyek perancangan Wisata Gastronomi di Kabupaten Gresik. Dengan pendekatan arsitektur ekologi. Berfokus pada pelestarian kuliner tradisional untuk memperkenalkan sejarah, teknik pengolahan, dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

LOKASI

Perancangan berlokasi di Jl. Semarang, Metro Park GKB, Suci, Manyar, Kabupaten Gresik terletak pada kisaran 6 Km dari pusat Kabupaten Gresik.



PROGRAM FUNGSIONAL



LINGKUP PENGGUNA

- **Pelaku kuliner lokal:** juru masak tradisional, pengrajin makanan khas, dan UMKM kuliner.
- **Wisatawan budaya:** pencari pengalaman kuliner autentik dan narasi lokal.
- **Institusi pendidikan:** sekolah atau lembaga pelatihan yang fokus pada pelestarian budaya dan ekologi.
- **Komunitas seni dan budaya:** penggiat narasi visual, dokumentasi tradisi, dan aktivasi ruang publik.

BATASAN

Perancangan pusat wisata gastronomi ini difokuskan pada kuliner khas Gresik yang masih lestari, populer, dan representatif terhadap identitas daerah.

Perancangan ini tidak membahas aspek gastronomi secara teknis, seperti komposisi nutrisi, teknik memasak, sistem penyajian, atau strategi pengembangan produk kuliner. Istilah “gastronomi” digunakan sebagai pendekatan naratif untuk mengemas pengalaman budaya kuliner tradisional Gresik dalam bentuk arsitektur. Fokus utama tetap pada desain bangunan dan pengalaman pengunjung.

LINGKUP TEORITIS

Kajian teoritis dibatasi pada pendekatan arsitektur ekologi dan konsep wisata gastronomi sebagai dasar konseptual, serta integrasi nilai-nilai Islam dalam perancangan arsitektur yang bersumber dari QS Al-'Ankabut: 20 dan QS Al-Baqarah: 60 sehingga perancangan diarahkan pada integrasi lingkungan, budaya kuliner lokal, dan pengalaman wisata.



PERTIMBANGAN LINGKUNGAN

Dengan pendekatan arsitektur ekologis, desain dirancang untuk merespons karakter iklim kabupaten Gresik yang panas. Pertimbangan lingkungan arahkan pada kenyamanan termal, efisiensi energi, dan pelestarian ekosistem lokal sebagai landasan terciptanya ruang wisata yang berkelanjutan, dan kontekstual terhadap budaya serta lingkungan sekitar.

1.3 MAKSUD DAN TUJUAN

MAKSUD

Maksud dari proyek ini adalah merancang sebuah wisata gastronomi sebagai ruang untuk mengenalkan, melestarikan, dan menghidupkan kembali budaya kuliner khas Gresik, sekaligus menciptakan pengalaman wisata edukatif, interaktif, dan berkesan bagi masyarakat lokal maupun wisatawan.

TUJUAN PERANCANGAN

- 1 Merancang destinasi wisata kuliner tematik yang menyajikan pengalaman secara menyeluruh, di mana aktivitas wisata tidak hanya terbatas pada menikmati kuliner, tetapi juga melibatkan interaksi sosial, serta apresiasi terhadap tradisi dan warisan kuliner masyarakat Gresik.
- 2 Menghadirkan sarana wisata gastronomi yang berfungsi sebagai fasilitas pelestarian kuliner khas Gresik, dengan menekankan pada pengenalan sejarah, teknik pengolahan, serta nilai budaya.
- 3 Merancang ruang wisata gastronomi yang nyaman secara iklim dan sekaligus merefleksikan nilai-nilai budaya lokal, melalui penerapan prinsip arsitektur ekologis yang adaptif terhadap lingkungan dan selaras dengan tradisi, serta narasi kuliner khas Gresik.

SASARAN

1. Menghadirkan ruang wisata kuliner yang menyajikan pengalaman budaya secara multisensori dan interaktif.
2. Menyediakan ruang edukatif yang memungkinkan transfer pengetahuan kuliner tradisional secara langsung.
3. Menciptakan lingkungan yang nyaman secara iklim melalui penerapan strategi arsitektur pasif dan ekologis.



LATAR BELAKANG

Gresik memiliki kekayaan kuliner tradisional yang lahir dari akulturasi budaya pesisir. Namun, warisan ini menghadapi ancaman pemudaran akibat minimnya ruang yang mampu merepresentasikan identitas budaya secara utuh dan bermakna.

ISLAMIC VALUE

Dalam perspektif Islam, makanan bukan hanya kebutuhan fisik, tetapi juga amanah untuk dijaga nilai, asal-usul, dan keberkahannya. gastronomi adalah bentuk rasa syukur dan kepedulian terhadap ciptaan Allah.

TAZZAKUR

Menyadari ciptaan Allah

TAFAKKUR

Mengambil pelajaran dan merenungi

MIZZAN

Keseimbangan

- Kuliner tradisional Gresik semakin memudar dan kehilangan identitas budaya, rasa, dan proses memasaknya
- Kuliner tradisional Gresik melekat pada penggunaan rempah lokal, yang menjadi identitas aroma dan rasa makanan khas.
- Kehadiran elemen alam meningkatkan pengalaman ruang sekaligus interaksi sosial.
- Kota Gresik mengalami tekanan suhu iklim akibat perkembangan industri

FAKTA

ISU

Experiential

menghadirkan pengalaman gastronomi yang holistik melihat, mencium, merasakan, dan memahami cerita kuliner Gresik agar nilai budayanya kembali terasa.

Local Identity

menjaga agar desain ruang, material, dan atmosfer tidak menghilangkan ciri khas pesisir Gresik serta tetap merepresentasikan budaya yang melahirkan kuliner tradisionalnya.

Comfort

menciptakan ruang yang tetap sejuk, teduh, dan nyaman yang mendukung aktivitas wisata di iklim panas kota Gresik dan dampak ekologis dari aktivitas kuliner yang buruk.

ARSITEKTUR EKOLOGI

Dengan mempertimbangkan pengalaman dan kenyamanan aktivitas gastronomi serta dampak ekologis dari aktivitas konsumsi pendekatan arsitektur ekologi menjadi pilihan yang menjawab akan hal itu. Lebih dari itu, pendekatan ini juga sejalan dengan nilai-nilai kearifan lokal masyarakat Gresik yang sejak lama hidup berdampingan dengan alam pesisir

1.4

TINJAUAN PRESEDEN



BASQUE CULINARY CENTER

- Luas : $\pm 15.000 \text{ m}^2$
- Tahun : 2011 (selesai/dibuka)
- Lokasi : Miramón Technology Park, Donostia-San Sebastián, Spanyol
- Architect : VAUMM Arquitectura & Urbanismo (VAUMM)

Basque Culinary Center dipilih sebagai preseden karena merupakan contoh nyata obyek wisata gastronomi terpadu yang sukses menggabungkan pelestarian kuliner tradisional dengan pendidikan, riset, dan pengalaman publik dalam satu bangunan ikonik. Berlokasi di San Sebastián, pusat ini berfokus pada gastronomi Basque yang kaya sejarah, namun dikemas dalam fasilitas modern yang mencakup ruang kelas, dapur praktik, laboratorium, restoran publik, dan ruang pameran, sehingga menciptakan alur pengalaman utuh dari pengetahuan hingga konsumsi.

KONSEP BANGUNAN

Basque Culinary Center dirancang dengan konsep yang menyatukan identitas gastronomi Basque ke dalam bentuk arsitektur yang ikonik dan kontekstual. Massa bangunannya mengikuti kontur bukit di kawasan Miramon Technologic Park, menciptakan hubungan harmonis dengan lanskap sekitarnya. **Fasad berlapis horizontal menyerupai tumpukan piring menjadi simbol visual yang langsung mengasosiasikan bangunan ini dengan dunia kuliner.** Pemilihan material seperti beton, baja, kaca, dan panel kayu memberi kesan modern namun tetap hangat, sekaligus tahan terhadap intensitas penggunaan.

ZONING

Zoning bangunan disusun secara vertikal bertahap untuk **memisahkan fungsi publik, edukasi, dan riset**. Lantai bawah diisi dengan fungsi publik seperti restoran dan ruang pameran yang mudah diakses pengunjung. Lantai menengah menampung ruang kelas teori dan dapur praktik yang menjadi inti kegiatan pendidikan. Lantai atas difungsikan untuk laboratorium riset kuliner yang membutuhkan privasi dan konsentrasi tinggi.

PENCAHAYAAN ALAMI



Terdapat 2 buah courtyard di tengah bangunan dengan tujuan untuk mempertipis bangunan sehingga sinar matahari dapat masuk ke seluruh ruangan.



Bukaan jendela besar dan orientasi tapak yang cermat memungkinkan pencahayaan alami dan ventilasi silang, mengurangi konsumsi energi dan menciptakan suasana terang yang mendukung aktivitas kuliner.

MATERIAL

Eksterior bangunan menggunakan material GRC Board. **Konsep fasad pada bangunan ini bagaikan mengupas buah**. Untuk mewujudkan konsep tersebut, arsitek menggunakan dua jenis material, yang pertama adalah grc board standar berwarna putih dan yang berwarna emas adalah grc board dengan void berbentuk lingkaran-lingkaran kecil.



RISET KULINER



LANTAI 4

DAPUR TEMATIK & KELAS



LANTAI 3



LANTAI 3

RESTORAN & RUANG PAMERAN



LANTAI 2



LANTAI 1

Menghadirkan kebun edukatif di tengah bangunan pernyataan filosofis tentang keterhubungan antara ruang, pangan, dan keberlanjutan. Kebun ini berfungsi sebagai sumber bahan masak langsung, memungkinkan pengguna baik pelaku kuliner, pengunjung, maupun peserta edukasi untuk mengalami proses pangan dari hulu ke hilir secara nyata. Aktivitas seperti memanen, mengolah, dan menyajikan makanan dilakukan dalam satu siklus ruang yang utuh, menjadikan arsitektur sebagai medium pembelajaran ekologis yang hidup.



PERTIMBANGAN IKLIM



penggunaan green roof yang juga berfungsi sebagai kebun produktif yang menyediakan bahan pangan langsung untuk aktivitas kuliner. greenroof ini di fungsikan Insulator termal alami, mengurangi panas berlebih dan menjaga kenyamanan suhu dalam ruang. Sistem manajemen air hujan, menyerap limpasan dan mengurangi risiko banjir serta erosi.





KOKO MARKET

- Luas : 1.740 m²
- Tahun : 2025 (selesai/dibuka)
- Lokasi : Chengdu, Tiongkok
- Architect : Vari Architects

KOKO Market oleh CPI / Vari Architects adalah ruang pasar kuliner di Chengdu yang merevitalisasi bangunan lama dengan pendekatan ekologis dan filosofis. Dirancang sebagai lanskap mikro yang mengalir, proyek ini menggabungkan material daur ulang, vegetasi merambat, dan pencahayaan alami untuk menciptakan suasana tenang dan adaptif. Lebih dari sekadar tempat jual beli, KOKO Market menjadi ruang pertukaran budaya dan pengalaman yang menyatu dengan ritme alam.

KONSEP BANGUNAN

Konsep inti dari KOKO Market oleh CPI / Vari Architects berakar pada filosofi arsitektur yang rendah hati, ekologis, dan puitis. Proyek ini tidak sekadar membangun ruang baru, melainkan menghidupkan kembali bangunan lama dengan pendekatan yang menyatu dengan alam dan kehidupan sehari-hari.

PENDEKATAN EKOLOGI

KOKO Market mengusung prinsip "imitating nature" yang tidak sekadar meniru bentuk alam, melainkan meniru cara kerja dan siklus ekologisnya. **Material seperti kayu daur ulang, baja ringan, dan membran atap yang menyaring cahaya digunakan untuk menciptakan suasana alami dan puitis.** Vegetasi merambat dan halaman cekung menjadi bagian dari sistem mikro-topografi yang mendukung kenyamanan termal dan interaksi sosial.





ZONING

Zona A – Interaksi Sosial & Komunal

- Area makan bersama
- Tempat berkumpul, atau event komunitas
- Zona dengan atmosfer terbuka dan transparan, mendukung interaksi sosial

Zona B – Transisi & Sirkulasi

- Koridor penghubung area semi-pameran atau display kuliner

Zona C – Relaksasi & Lanskap

- Area duduk santai atau taman kuliner
- Zona rekreasi ringan, refleksi, atau edukasi

MATERIAL



Atap menggunakan material membran lengkung yang tembus cahaya, memungkinkan sinar matahari masuk secara lembut dan tersebar merata. Berfungsi sebagai kanopi yang menyatu dengan vegetasi, mendukung kenyamanan termal pasif



Tanaman dan lanskap mikro menjadi bagian dari material aktif yang terus tumbuh dan berubah. **Vegetasi ini bukan sekadar dekorasi, tapi bagian dari sistem termal pasif dan narasi ekologis bangunan.**



Desainnya mengutamakan spatial fluidity **ruang yang mengalir tanpa hambatan, menyatu antara dalam dan luar.** Halaman cekung, jalur sirkulasi yang fleksibel, dan bukaan alami mendorong interaksi sosial dan pengalaman yang kontemplatif



STUDI KOMPARATIF PRESEDEN



FUNGSI BANGUNAN

Pendidikan kuliner, riset gastronomi, interaksi publik

Pasar kuliner dan komunitas ruang bersama (common space)

STRATEGI DESAIN

Zonasi terintegrasi antara riset, praktik, dan publik. Memisahkan pada setiap lantai

Ruang modular dan adaptif untuk berbagai aktivitas

INTEGRASI ALAM

Lanskap hijau terpusat di tengah sebagai kebun edukatif dan pendingin pasif

Vegetasi menyebar dan menyatu melalui rambatan, courtyard, dan jalur terbuka

PENDEKATAN RUANG

Makan sebagai bagian dari proses belajar dan riset

Makan sebagai bagian dari interaksi sosial dan budaya

FUNGSI RUANG

Menyediakan dapur riset, ruang demo, dan kebun edukatif

Menyediakan ruang diskusi, pameran, dan lanskap reflektif

KESIMPULAN

Pemilihan dua objek preseden, yaitu Basque Culinary Center dan KOKO Market, dilakukan karena keduanya merepresentasikan pendekatan arsitektur kuliner yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai ruang edukatif, ekologis, dan sosial yang bermakna.

Basque Culinary Center menunjukkan bagaimana lanskap hijau dapat menjadi pusat gravitasi ruang. Teras bertingkat dan atap hijau di tengah bangunan berfungsi sebagai kebun edukatif, sumber bahan pangan langsung, dan sistem pendinginan pasif. Vegetasi tidak hanya menjadi latar, tetapi bagian aktif dari proses belajar dan memasak.

Sementara itu, KOKO Market menampilkan pendekatan yang lebih subtil dan menyebar. Vegetasi hadir menyatu dengan ruang melalui rambatan, courtyard tenggelam, dan jalur terbuka. Hijau tidak ditempatkan di satu titik, melainkan mengalir di antara aktivitas sosial dan atmosfer ruang.

1.5

KAJIAN PENDEKATAN

ARSITEKTUR EKOLOGI



(Heinz Frick)

Menurut Heinz Frick, arsitektur ekologi adalah arsitektur kemanusiaan yang memperhitungkan keselarasan antara manusia dan lingkungannya. Ia menekankan bahwa arsitektur tidak hanya soal bentuk dan fungsi, tetapi juga tentang tanggung jawab terhadap keberlanjutan ekologis dan sosial.

Frick membagi arsitektur ekologis ke dalam beberapa kategori:

- **Arsitektur biologis** → memperhatikan kesehatan penghuni (udara, cahaya, kelembaban).
- **Arsitektur alternatif** → memilih material ramah lingkungan dan lokal.
- **Arsitektur matahari** → memanfaatkan energi surya secara pasif maupun aktif.
- **Arsitektur bionik** → meniru prinsip konstruksi dari alam.

PRINSIP DASAR ARSITEKTUR EKOLOGI MENURUT HEINZ FRICK

PENGUNAAN ENERGI TERBARUKAN

Menekankan pentingnya mengurangi ketergantungan pada energi fosil. Arsitektur ekologis harus memanfaatkan sumber energi yang dapat diperbarui dan tersedia secara lokal (energi surya, angin, air, dan sumber daya lokal).

KESELARASAN MANUSIA- LINGKUNGAN

Bangunan tidak boleh menjadi entitas yang merusak atau mengabaikan lingkungan sekitarnya. Arsitektur harus menyatu dengan alam dan masyarakat, menciptakan ruang yang mendukung keseimbangan ekologis dan kehidupan sosial.

MENYESUAIKAN DENGAN LINGKUNGAN SETEMPAT

Desain harus adaptif terhadap kondisi geografis dan sosial tempat ia dibangun. Ini mencakup penggunaan material lokal, bentuk bangunan yang sesuai dengan iklim tropis, serta tata ruang yang mendukung aktivitas dan tradisi masyarakat sekitar.

PEMANFAATAN KEMBALI MATERIAL

Material bekas dan limbah konstruksi dapat diolah kembali menjadi elemen bangunan. Mendorong efisiensi sumber daya dan pengurangan limbah.

ALASAN PEMILIHAN

Pendekatan arsitektur ekologi dalam perancangan ini dilatarbelakangi oleh kondisi Gresik yang memiliki karakter sebagai kota industri dengan tekanan lingkungan yang tinggi. Pendekatan ini dipilih karena mampu menjawab dua hal sekaligus yaitu tekanan lingkungan di Gresik dan kebutuhan akan ruang makan yang nyaman, sehat, serta terintegrasi dengan alam.



PRESEDEN PENDUKUNG

Green School Bali merupakan salah satu contoh nyata keberhasilan penerapan prinsip arsitektur ekologi dalam konteks tropis dan budaya lokal Indonesia. Dirancang oleh John Hardy dan tim arsitek PT Bambu, sekolah ini tidak hanya menjadi ruang belajar, tetapi juga laboratorium hidup bagi praktik keberlanjutan.

PRINSIP YG DITERAPKAN

1. Bangunan menyatu dengan lanskap alami dan aktivitas komunitas.
2. Menggunakan panel surya, mikrohidro, dan pencahayaan alami.
3. Material utama dari bambu, kaca daur ulang, dan limbah konstruksi.
4. Desain mengikuti iklim tropis dan filosofi arsitektur Bali.

Preseden ini menunjukkan bahwa arsitektur ekologis bukan sekadar pendekatan teknis, melainkan sebuah strategi desain yang menyatukan ekologi, budaya, dan pendidikan dalam satu sistem ruang yang hidup. Green School Bali bukti bahwa prinsip-prinsip Heinz Frick dapat diterapkan secara kontekstual dan inspiratif dalam proyek berbasis komunitas dan keberlanjutan.



METODE PENERAPAN

Analisis

- Mengkaji kondisi fisik: iklim, topografi, air, vegetasi.
- Mengidentifikasi nilai budaya lokal, pola sosial, dan aktivitas komunitas

Peta Masalah Ekologis

1. polusi udara
2. limbah kuliner
3. Pengalaman aktivitas

Transformasi ke Elemen Arsitektural

- Mengolah kriteria menjadi bentuk, struktur, dan sistem:
 1. Massa bangunan
 2. Sistem dalam lanskap.
 3. Elemen desain.

1.6

STRATEGI PERANCANGAN

Lata Belakang

Gresik memiliki kekayaan kuliner tradisional yang lahir dari akulturasi budaya pesisir. Namun, warisan ini menghadapi ancaman pemudaran akibat minimnya ruang yang mampu merepresentasikan identitas budaya secara utuh dan bermakna.

Isu desain

Experiential
(pengalaman)

Lokal Identity
(Identitas Lokal)

Comfort
(kenyamanan)

Desain approach



(Heinz Frick)

Arsitektur Ekologi

Islamic value

Tazakkur

Tafakkur

Mizan

Prinsip

Use of Renewable Energy

Adaptive Local Environment

Harmony Humans-Environment

Reuse of Materials

Strategi Desain

1 Responsive Envelope

2 EcoCulinary Integration

3 Local Element

4 Ecological Loop

Implementasi

Strategi 1

orientasi bangunan mengikuti arah angin dominan, memungkinkan ventilasi silang yang alami dan efektif. Material berpori digunakan sebagai selubung bangunan yang mampu "bernapas," sekaligus meredam polusi dan panas.

BENTUK

LANSKAP

MATERIAL

Strategi 3

Elemen desain merepresentasikan identitas budaya melalui material lokal. Pemilihan material dan penataan ruang mempertimbangkan potensi ekologisnya sehingga membangkitkan suasana tradisional dan pengalaman autentik

MATERIAL

RUANG

Strategi 2

mengintegrasikan dapur, kebun, area makan, dan lanskap produktif sebagai satu kesatuan sistem ekologis. Area memasak dan makan dirancang berdekatan dengan area hijau, memungkinkan alur pendek antara panen dan penyajian.

RUANG

LANSKAP

Strategi 4

Sistem bangunan dirancang sebagai siklus ekologis tertutup yang berkelanjutan. Energi dan material tidak hanya digunakan, tetapi diproses ulang dan dikembalikan ke lingkungan melalui integrasi desain yang menyeluruh.

UTILITAS

LANSKAP

BAB II PENELUSURAN KONSEP PERANCANGAN

II.1 ANALISIS TAPAK

II.2 ANALISIS FUNGSI DAN AKTIVITAS

II.3 SINTESIS ANALISIS DAN PENGEMBANGAN KONSEP

II.4 KONSEP DESAIN



2.1

ANALISIS FUNGSI DAN AKTIVITAS

ANALISIS FUNGSI

PRIMER



PENGALAMAN GASTRONOMI (WISATA/REKREASI KULINER)

Tujuan:

menyediakan pengalaman makan, tasting, dan event kuliner yang khas Gresik.

Aktivitas inti:

dining (indoor/outdoor), tasting menu, food-tour, event kuliner (festival/performance), demo kuliner

SEKUNDER



EDUKASI UNTUK PELESTARIAN KULINER TRADISIONAL GRESIK

Tujuan:

transfer pengetahuan, melestarikan resep/tradisi kuliner agar tidak hilang

Aktivitas inti:

kelas praktek (workshop), koleksi & arsip resep kuliner, pengenalan rempah, seminar

PENUNJANG

Sebagai penyedia fasilitas pendukung untuk kenyamanan, aksesibilitas, dan operasional

JENIS MAKANAN YANG AKAN DISAJIKAN

Kuliner Ikon Gresik

Nasi Krawu
Pudak
Otak-otak bandeng
Sego roomo

Kuliner Jajan Khas

Bonggolan
Jubung
Jumbrek
Kue lumpur

Kuliner Pendukung

Olahan khas pesisir
Minuman lokal

ANALISIS PENGGUNA



**Wisatawan rekreasi
(domestik)**

Usia: 30–50, datang bersama keluarga, cari pengalaman makan khas, foto & santai.



**Pengunjung lokal /
komunitas (remaja &
mahasiswa)**

Usia: 17–28, cari pengalaman makan, cari pengalaman sosial (nongkrong, workshop), aktif di medsos.



**Pelajar / rombongan
edukasi sekolah**

Usia: 10–18, datang terjadwal (kunjungan belajar), butuh area workshop & demo terkontrol.



**Profesional kuliner /
chef /peneliti**

Usia: 28–50, datang untuk riset, demo, atau kolaborasi.



**Pengunjung event
(wisatawan & lokal
campuran)**

Variatif usia, datang khusus untuk festival kuliner atau kelas besar memasak.



**Manajemen / staf
operasional**

Tugas: kelola dapur, logistik, kebersihan, keamanan, edukasi. Durasi: shift kerja (8–10 jam).

ANALISIS AKTIVITAS

FUNGSI PRIMER			
FASILITAS	PENGGUNA	AKTIVITAS	KEBUTUHAN RUANG
Dining	Wisatawan domestik, komunitas lokal, pelajar	Datang - memilih tempat duduk - memesan makanan - menikmati hidangan khas Gresik - berbincang - beristirahat - bayar	- Ruang makan indoor - Ruang makan outdoor beratap - Dapur - Kasir - Ruang duduk - toilet
Demo Kuliner	Pengunjung umum, pelajar, komunitas kuliner	Menyaksikan demo masak - mencoba makanan - membeli jajanan lokal - berinteraksi dengan chef	- Stand makanan - Dapur demo memasak - Area pengunjung - Gudang bahan - Ruang persiapan
Galeri Kuliner	Wisatawan, peneliti, pelajar	Melihat pameran bahan pangan lokal, membaca sejarah kuliner Gresik, mengenal alat masak tradisional	- Ruang pameran(alat masak tradisional) - Ruang arsip (resep) - Display sejarah kuliner - Ruang Penyimpanan - Area duduk

FUNGSI SEKUNDER			
FASILITAS	PENGGUNA	AKTIVITAS	KEBUTUHAN RUANG
Edukasi Kuliner	Pelajar, komunitas, pengajar kuliner	Mengikuti kelas memasak makanan khas Gresik - mendengarkan penjelasan sejarah kuliner- praktik mengolah bahan lokal	- Ruang kelas teori - Dapur praktik - Ruang penyimpanan bahan - Toilet
Event Kuliner	Wisatawan, komunitas kuliner, pelajar, chef profesional	Menghadiri event - mengikuti lomba masak - pameran produk lokal - pertunjukan musik kuliner	- Area panggung - Ruang duduk - Ruang ganti - Toilet

FASILITAS	PENGGUNA	AKTIVITAS	KEBUTUHAN RUANG
Workshop	Pengunjung umum, pelajar, komunitas kuliner	Mengikuti proses pengolahan pangan tradisional - diskusi inovasi olahan baru	• Ruang praktik • Ruang persiapan bahan • Gudang alat • Area cuci tangan

FUNGSI PENUNJANG			
FASILITAS	PENGGUNA	AKTIVITAS	KEBUTUHAN RUANG
Parkir Kendaraan	Pengunjung, staf operasional, pengelola	Mencari parkir - memarkir kendaraan Mengatur keluar masuk kendaraan, menjaga keamanan	• Area parkir mobil • Parkir motor • Pos keamanan • Parkir bus
Gudang/Storage	Staf operasional, juru masak	Menyimpan bahan makanan - menyiapkan hidangan untuk area dining dan event - mencuci peralatan	• Ruang penyimpanan kering • Cold storage • Area cuci alat
Pengolahan Air & Limbah	Petugas teknis, staf kebersihan	Menyaring air hujan, mengelola greywater, mengolah limbah dapur	• Ruang kontrol IPAL • Ruang komposting • Ruang penyimpanan kompos <i>"tambahan prinsip tema"</i>
Maintenance dan servis	Pegawai Teknis, staf kebersihan, staf keamanan	Mengecek sistem mesin - memperbaiki mesin yang rusak - Membersihkan area - mengawasi area	• Ruang teknis • Ruang kontrol • Ruang Monitor • CCTV • Rung lapor

FASILITAS	PENGGUNA	AKTIVITAS	KEBUTUHAN RUANG
Pengelola	Staf pengelola	Mengatur jadwal kegiatan- mengawasi operasional - menerima pengunjung - koordinasi antar staf	• Ruang manajer • Ruang administrasi • Ruang rapat • Toilet staf
Mushola	Semua pengunjung	Berwudhu - sholat - bersuci	• Ruang sholat, • Tempat wudhu • Toilet umum • Serambi

KLASIFIKASI FUNGSI

REKREASI	EDUKASI	SERVIS
• Demo Kitchen • Area Makan Outdoor • Area makan Indoor • R. Oleh-oleh Jajanan Khas • R. Praktek Bungkus • R. Aroma Rempah • Tasting Lane • Edible Courtyard	• Galery Sejarah Kuliner • Galery Alat Masak Tradisional • Perpustakaan Kuliner • R. Praktek Bungkus • R. Aroma Rempah •	• Dapur Utama • Musholla • Composting • Storage (dry&cold) • Lobby • Ruang Cuci Alat • Ruang Sampah Organik • Ruang Staff • Gudang • Ruang MEP • Ruang Servis • Toilet

ANALISIS SPESIFIKASI RUANG

RUANG DEMO KITCHEN

Spesifikasi Berdasarkan Menu Khas Gresik

Demo masak bukan sekadar memasak, tapi pertunjukan pengalaman gastronomi: aroma, suara, teknik tradisional, dan interaksi langsung dengan pengunjung.

Menu demo:

- Nasi Krawu
- Otak-otak Bandeng
- Sego Roomo

RUANG WORKSHOP MEMBUNGKUS

Spesifikasi Berdasarkan Tradisi Kuliner Lokal Gresik

Memperlihatkan bahwa penyajian makanan khas Gresik tidak terlepas dari cara membungkusnya yg unik dan juga bahan alami.

Aktivitas:

- Membungkus jajanan tradisional Gresik (pudak, jenang, Jubung, Jumbrek)
- Edukasi penggunaan bahan pembungkus alami dan ramah lingkungan

GALERI KULINER

Berdasarkan Gastronomi sebagai Budaya & Pengetahuan

Ruang ini bersifat edukatif dan reflektif. Pengenalan sejarah kuliner Gresik dan juga alat masak tradisional

spesifikasi kebutuhan ruang:

- Area display alat masak tradisional
- Zona narasi visual sejarah kuliner Gresik
- Display bahan mentah dalam kondisi kering

Ruang ini dirancang dengan spesifikasi khusus karena menjadi penentu pengalaman gastronomi dan keterbacaan proses kuliner.

RUANG AREA MAKAN

Dibagi Berdasarkan Pola Sosial Makan

Gastronomi ≠ satu tipe makan. Ruang makan harus mencerminkan cara orang makan

Pembagian zona area makan:

- Area makan keluarga 6 kursi
- Area makan komunal/panjang 14 kursi
- Area makan 2 orang

EDIBLE COURTYARD

Spesifikasi Berdasarkan Rempah Kuliner

Kebun rempah dan bahan pangan pendukung kuliner khas Gresik sebagai ruang transisi antara alam dan dapur, tempat rasa berasal sebelum diolah.

Tanaman:

- Rempah dasar kuliner Gresik (daun jeruk, serai, lengkuas, kunyit, dll)
- Tanaman aromatik

RUANG PENGOLAHAN KOMPOS

Mengurangi Limbah Dapur dan Ketergantungan TPA

dirancang sebagai ruang tertutup dengan sistem ekologis terkontrol, Hasil dimanfaatkan kembali untuk kebun rempah dan lanskap produktif

spesifikasi kebutuhan ruang:

- Sistem komposting tertutup
- Akses langsung dari back kitchen
- Dinding masif dengan lapisan insulasi bau dan kelembapan

Ruang ini dirancang khusus sebagai ruang tambahan yang mendukung prinsip pendekatan yaitu arsitektur ekologi.

ANALISIS PERSYARATAN RUANG

RUANG	PENCAHAYAAN		PENGHAWAAN		VIEW KE LUAR	KEBUTUHAN EKOLOGI
	ALAMI	BUATAN	ALAMI	BUATAN		
PRIMER						
Area Makan	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	pencahayaan maksimal, integrasi vegetasi untuk membentuk pengalaman makan dengan alam
Demo Kitchen	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✗	✓✓	aroma dan visual terkontrol, penghawaan alami dominan
R. Oleh-oleh	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	Material alami & reusable, Penyimpanan produk tanpa pendingin berlebih
R. Praktik Bungkus	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	penggunaan material alami, sirkulasi udara alami
R. Aroma Rempah	✓✓✓	✗	✓✓	✓✓	✓✓✓	tanaman aromatik sebagai elemen sensorik, pendingin pasif
Tasting Lane	✓✓✓	✗	✓✓	✓✓	✗	Koridor terbuka/semi-terbuka, visual lanskap
SEKUNDER						
Workshop Kuliner	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	mendukung aktivitas edukasi dengan pencahayaan alami maksimal dan ventilasi silang
Event Kuliner	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✗	Pengurangan konsumsi listrik besar, Pengelolaan sampah event terkontrol
Galeri Sejarah	✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	Display pasif, Material pameran rendah energi & tahan lama
Galeri Alat Masak	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✗	Material display dari kayu, Penekanan keberlanjutan alat tradisional
Perpustakaan Kuliner	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	Furnitur kayu lokal & daur ulang, tenang tanpa pendingin mekanis berat
PENUNJANG						
Dapur utama	✓✓✓	✗	✓✓✓	✗	✓✓	Pemisahan limbah organik langsung ke composting, hemat energi
Gudang/Storage	✗	✗	✓✓	✓✓✓	✗	Penyimpanan kering tanpa pendingin buatan, Rak dari material tahan lama & reusable
Pengolahan Air & Limbah	✗	✓✓	✓✓	✓✓✓	✗	Pemanfaatan air hasil olahan untuk penyiraman, Sistem tertutup & higienis
Maintenance dan servis	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓✓	✗	Ruang servis terpisah dari publik, Penyimpanan alat ramah lingkungan
Toilet	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✗	Perangkat hemat air, Air flush dari daur ulang air hujan
Musholla	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✗	Material alami menenangkan (batu, kayu), Minim energi buatan

KET: ✓✓✓ : SANGAT PERLU ✓✓ : PERLU x : TIDAK PERLU

ANALISIS BESARAN RUANG

FUNGSI REKREASI					
AREA MAKAN	KEB. RUANG	KAPASITAS	STANDAR	SUMBER	LUAS
	Area makan keluarga	100 orang	$100 \times 2,5 \text{ m}^2/\text{org} = 250\text{m}^2 \times 35\%$	Neufert	400
	Area makan komunal	80 orang	$80 \times 2,5 \text{ m}^2/\text{org} = 250\text{m}^2 \times 35\%$	Neufert	350
	Area makan 2 orang	100 orang	$100 \times 2,5 \text{ m}^2/\text{org} = 250\text{m}^2 \times 30\%$	Neufert	300
	Area makan outdoor	150 orang	$100 \times 2,5 \text{ m}^2/\text{org} = 250\text{m}^2 \times 30\%$	Neufert	
	Total				1110 m ²
DEMO KITCHEN	KEB. RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Stand makanan	15 orang	40	Asumsi	40
	Dapur demo memasak	4 orang	50	Asumsi	50
	Ruang persiapan	10 orang	80	Asumsi	80
	Total				170
R. REMPAH	KEB. RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	display	40 orang	200	Neufert	200 m ²
	Total				200 m ²

R. PRAKTIK BUNGKUS	KEB. RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Ruang praktik	30 orang	250	Asumsi	250
	Ruang penyimpanan alat&bahan	10 orang	30	Asumsi	30
	Total				280

R. OLEH-OLEH	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Display oleh-oleh	150 orang	10m x 10 m = 100 m ²	Asumsi	300 m ²
	Display souvenir	50 orang	5m x 10 m = 50 m ²	Neufert	100 m ²
	Kasir	5 orang	5,76 m ² sirkulasi 20 % $5,76 \times 1,20 = 6,91$ m ²	Neufert	20 m ²
	Total				420 m ²

FUNGSI EDUKASI					
WORKSHOP	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Ruang praktik	25 orang	3 m ² / Orang x sirkulasi 80%x (3)	Asumsi	400m ²
	Gudang bahan	5 orang	4m x 5m = 20m ²	Asumsi	30m ²
	Gudang alat	5 orang	4m x 5m = 20m ²	Asumsi	30m ²
	Toilet	2 orang	1,6 m ² x2 =3,2m ²	Neufert	3,2 m ²
	Total				465 m ²

EVENT KULINER	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	panggung	10	6 m × 8 m = 48 m ²	Asumsi	48 m ²
	Ruang duduk	200	150 × 1,5 m ² /org = 225m ² ×50% =337m ²	Asumsi	337 m ²
	R. persiapan	20	2 × 20 m ² = 40 m ²	Asumsi	80 m ²
	Toilet	6	1,6 m ² × 6 = 10m ²	Neufert	10 m ²
Total					475 m ²

GALERI	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Display sejarah	100 orang	2 m ² /orang+ 60%	Neufert	200 m ²
	Display alat tradisional	60 orang	2,5 m ² /orang	Asumsi	150 m ²
	Ruang penyimpanan	-	20% dari ruang pameran	Neufert	90 m ²
	staff galeri	10 orang	2 m ² /orang	Neufert	20 m ²
Total					460 m ²

PERPUSTAKAAN KULINER	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Display Buku	-	40	Neufert	40
	R.penyimpanan	10	30	Neufert	30
	Area duduk	50	160	Neufert	160
	staff perpustakaan	10	30	Neufert	30
Total					260 m ²

FUNGSI SERVIS/PENUNJANG					
COMPOSTING	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	R.kontrol IPAL	5	20 m ²	SNI 8455:2017	20 m ²
	Ruang komposting	5 m ³ bahan organik	5-15 m ² per 1 m ³ /minggu= 25 m ²	Asumsi	40 m ²
	penyimpanan kompos	5 m ³ kompos	2-5 m ² per 1m ³ = 10 m ²	Asumsi	40 m ²
	Total				100 m ²
DAPUR UTAMA	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	R. Persiapan bahan	10	90	Neufert	90
	Ruang Masak produksi	10	100	Neufert	100
	Ruang cuci & sanitasi	6	70	Neufert	70
	Ruang plating & distribusi	6	40	Neufert	40
	Total				300 m ²
MUSHOLLA	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Ruang sholat	100	0,8 m ² x100 org= 40m ²	Neufert	96 m ²
	Tempat wudhu	10	0,8 m ² x10 org= 8m ²	Neufert	12 m ²
	Toilet umum	1	0,72/org.0,8 m/wc (6) 1m/area wastafel(4)	Neufert	16 m ²
	Serambi	20	0,8 m ² x 20 = 16m ²	Neufert	25 m ²
	Total				149 m ²

MAINTENANCE/SERVICE	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Ruang teknis	2	2 m ² / orang	Neufert	6 m ²
	Ruang kontrol	6	2 m ² ×6 org=12 m ² Sirkulasi 50%=2m ² :18m ²	Neufert	72 m ²
	Ruang Monitor CCTV	2	2 m ² ×2 org=4 m ² Sirkulasi 50%=2m ² :6 m ²	Neufert	6 m ²
	Ruang lapor	2	2 m ² ×2 org=4 m ² Srklsi 20%= 0,8 m ² :4,8 m ²	Neufert	4,8 m ²
Total					90 m ²

STORAGE	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Gudang (kering)	-	168 m ² × 0,2 = 42m	Asumsi	42m ²
	Cold storage	-	168 m ² ×0,25 = 42m ²	Asumsi	42m ²
	Gudang Sayuran		168 m ² × 0,25 = 42 m ²	Asumsi	42 m ²
	Ruang cuci alat	-	20 m ²	Asumsi	20 m ²
Total					150 m ²

PENGELOLA	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Ruang manajer	4	2 m ² ×4 org= 8m ² Sirkulasi 50%= 4m ²	Neufert	12 m ²
	Ruang administrasi	4	2 m ² ×4 org= 8m ² Sirkulasi 20%= 1,6 m ²	Neufert	9,6m ²
	Ruang rapat	20	2 m ² ×20 = 40m ² Sirkulasi 20%= 8m ²	Neufert	48 m ²
	Toilet staf	2	1,6 m ² × 2 = 3,2 m ²	Neufert	3,2 m ²
Total					72,8 m ²

LOBBY	ELEMEN RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Area Terima		50	Neufert	50 m ²
	Area Informasi		20	Neufert	20 m ²
	Area Tunggu		45	Neufert	45 m ²
	Total				115 m ²

PARKIR	NAMA RUANG	KAPASITAS	LUAS/RUANG	SUMBER	TOTAL
	Area parkir mobil	25 mbl	15 m ² x 25 = 375m ² 100% = 375m ² : 750m ²	Neufert	750 m ²
	Parkir motor	100 mtr	0,75 m ² x 100 = 75m ² 75% = 56m ² : 145 m ²	Neufert	145 m ²
	Parkir bus	5 bus	42,5 m ² x 5 org = 212,5 m ² 100% = 425m ²	Neufert	425 m ²
	Pos keamanan	1	2 m ² x 1 org = 2m ² 50% = 1m ² Total: 3 m ²	Neufert	7 m ²
Total					1330 m ²

LUAS TOTAL RUANG

REKREASI
(2180 M²)

FUNGSI PRIMER

EDUKASI
(1.660 M²)

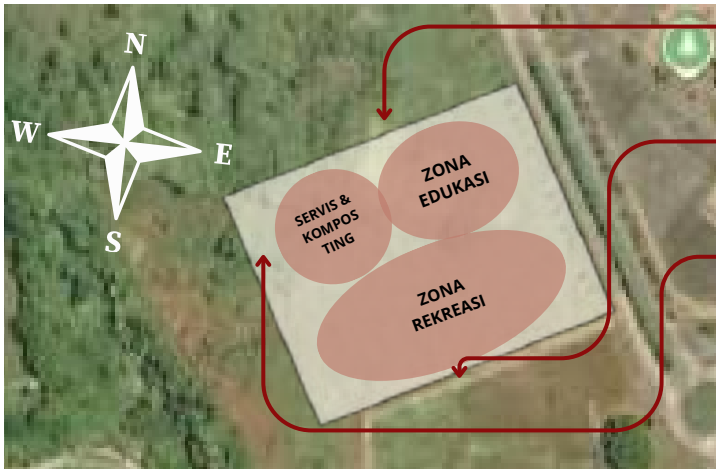
FUNGSI SEKUNDER

SERVIS
(1900 M²)

FUNGSI PENUNJANG

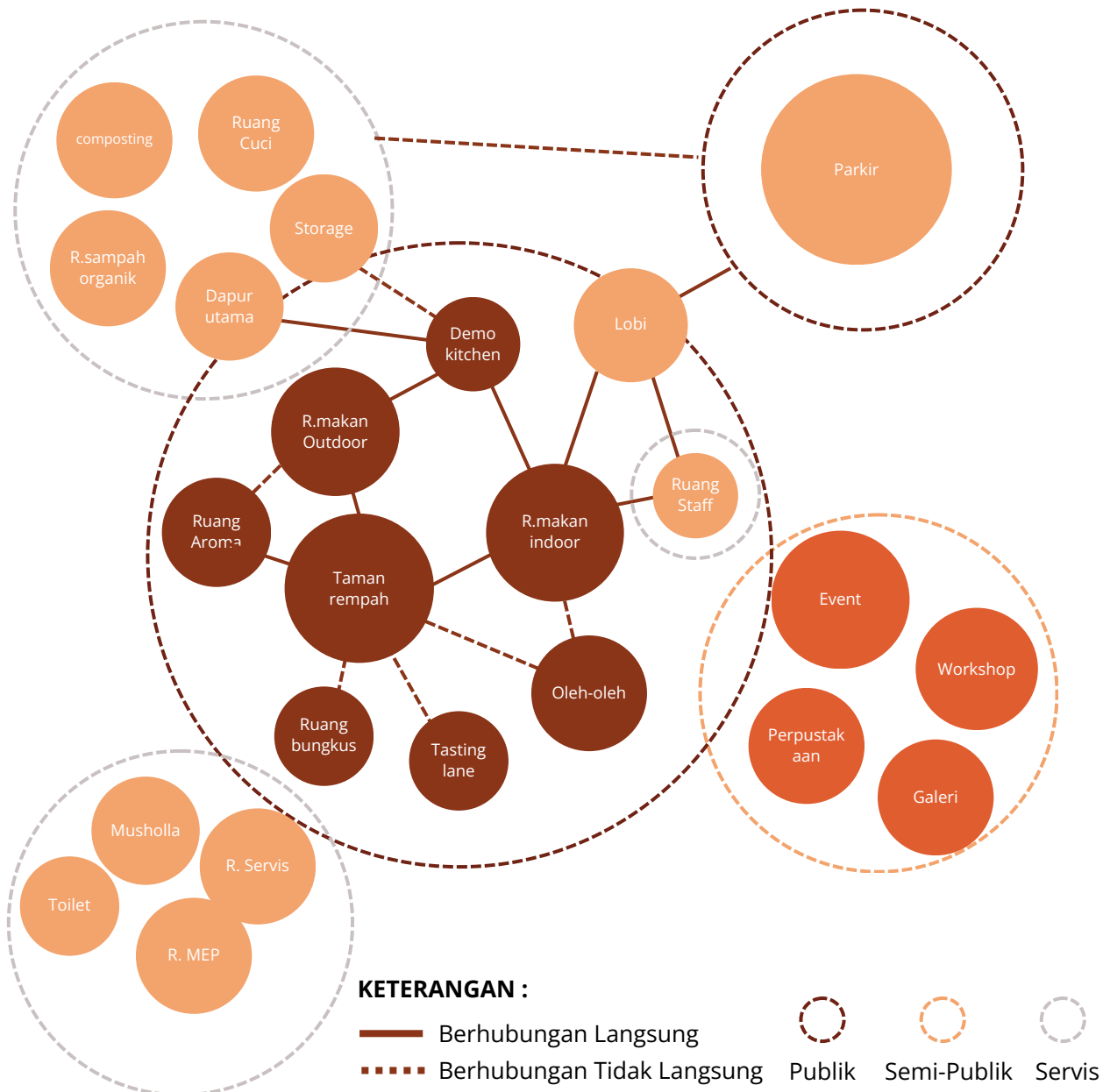
TOTAL 5.740 M²

ZONING



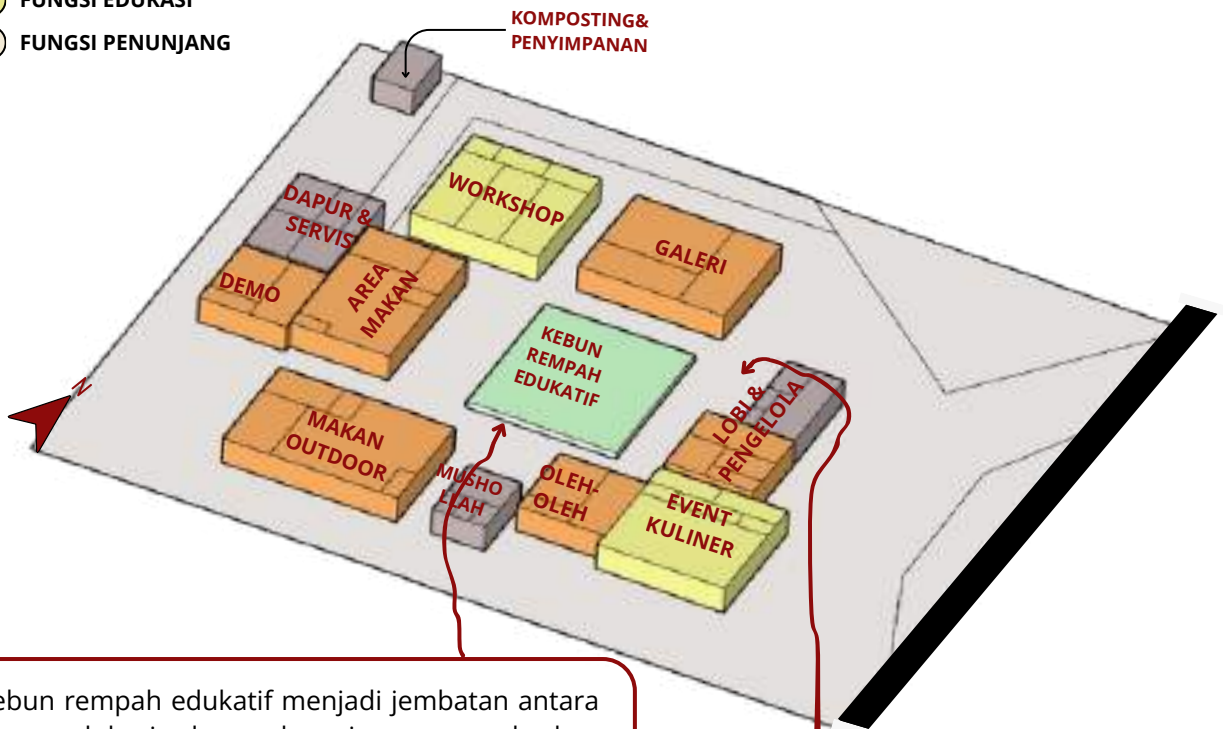
- Zona edukasi bersifat lebih tenang dan privat, berada agak jauh dari jalan utama dan polusi.
- Zona rekreasi dibuat di area dengan view terbaik (menghadap bukit atau taman terbuka).
- Area komposting diletakkan di area selatan tapak agar tidak menyebabkan bau pada lingkungan sekitar

DIAGRAM KETERKAITAN RUANG



BLOK PLAN

- FUNGSI REKREASI
- FUNGSI EDUKASI
- FUNGSI PENUNJANG



Kebun rempah edukatif menjadi jembatan antara zona edukasi dan rekreasi, menggambarkan siklus gastronomi dari bahan ke rasa.

Jalur pengunjung rekreasi dibuat mengalir alami dari **lobi → galeri → kebun → makan**, sehingga narasi rasa berjalan searah dari belajar, mengetahui, lalu mencicipi.

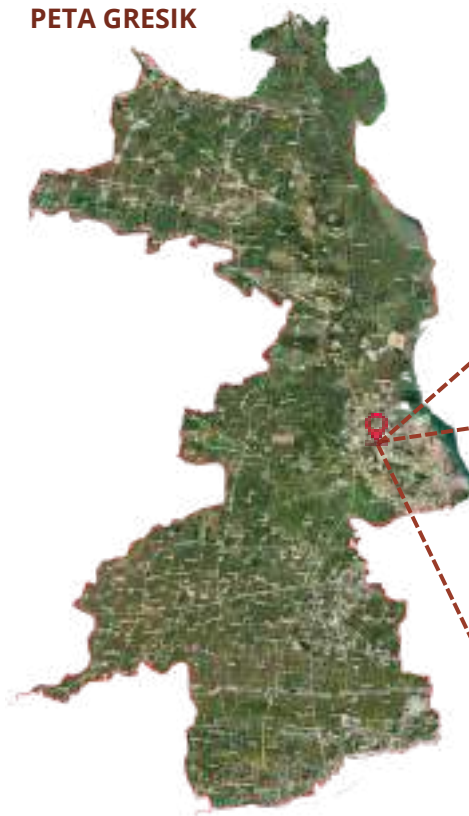
PERTIMBANGAN EKOLOGIS

- Hubungan ruang **mengikuti arah angin alami dan view** potensial
- Ruang terbuka dihubungkan langsung dengan area makan dan kegiatan agar pengguna berinteraksi dengan alam.
- Area **dapur dan servis berdekatan agar limbah dapur resto dapat langsung masuk ke sistem kompos**
- **Zona komposting dan servis** ditempatkan di sisi barat laut, mengikuti arah aliran angin agar aroma tidak menuju ke area publik.
- Courtyard dan taman di tengah berfungsi sebagai ventilasi dan pencahayaan alami

2.1 ANALISIS TAPAK

ANALISIS TAPAK MAKRO

PETA GRESIK



JAVA MAP



Jl. Jakarta, Metro Park GKB, Suci, Manyar, Kab Gresik

KONDISI EKSISTING

- Lokasi tapak berada di zona aktif pertokoan dan kuliner.
- Tapak memiliki akses langsung dari Jalan dengan lebar jalan ± 9 meter.
- Ketersediaan air berasal dari PDAM Gresik dan sumur bor lokal.
- Terdapat saluran drainase eksisting di sisi timur tapak
- Terdapat tiang listrik berjarak 30 meter dari lokasi tapak di sebelah selatan

BATAS-BATAS

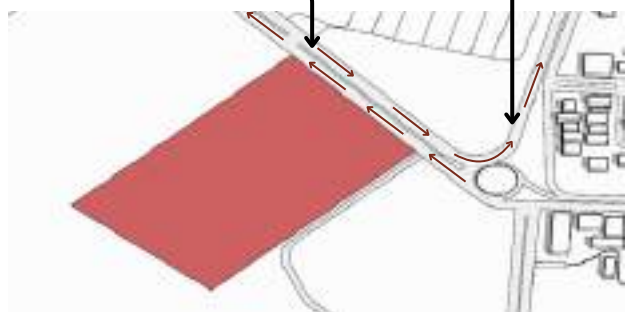
- **Sebelah Timur:** Jl. Semarang, Ruang terbuka publik
- **Sebelah Barat:** Lahan kosong, perbukitan
- **Sebelah Utara:** Lahan kosong, Jl Brotonegoro
- **Sebelah Selatan:** Jalan setapak, lahan kosong

Memberikan pembatas masif berupa tembok rendah dan tanaman pada sisi utara karena berbatasan langsung dengan tetangga bangunan nantinya

KESIMPULAN

Tapak berada di zona strategis yang aktif secara sosial dan ekonomi, dikelilingi oleh area pertokoan, kuliner, dan ruang publik yang mendukung interaksi komunitas. Lokasinya berada dalam lanskap yang berdekatan dengan bukit hijau di sisi utara serta area vegetasi terbuka di timur tapak, yang memperkuat potensi ekologis dan atmosfer ruang. Terletak di kawasan pertokoan dan kuliner juga memperkuat potensi wisata kuliner dan edukasi

Jl. Jakarta Jl. Jawa



ANALISIS SWOT

STRENGTH

Tapak berada di kawasan zona kuliner dan wisata, dan juga dikelilingi area pertokoan, kuliner, dan ruang publik

solusi

Menggunakan elemen visual khas Gresik untuk memperkuat identitas dan daya tarik dari luar.

OPPORTUNITY

Tanah datar memberi peluang zonasi ruang yang fleksibel, dan optimalisasi sistem pasif seperti pencahayaan alami, ventilasi silang, serta integrasi lanskap

solusi

Pembagian zona: zona pagi untuk makan outdoor, zona siang untuk edukasi, zona sore untuk servis.



WEAKNESS

Tapak berada di zona aktivitas tinggi yang rentan terhadap kebisingan dan polusi visual yang dapat mengganggu kenyamanan

solusi

Menggunakan material fasad yang insulatif dan kisi-kisi untuk mengurangi gangguan suara dan cahaya berlebih.

THREAT

Persaingan dengan pusat kuliner komersial di sekitar tapak yang lebih konsumtif dan juga Ketergantungan pada infrastruktur kota (PDAM, listrik)

solusi

Membangun narasi desain yang kuat: "Wisata kuliner yang menyatu dengan alam dan sejarah kuliner Gresik."

ANALISIS TAPAK MIKRO



LOKASI TAPAK

Jl. Jakarta, Metro Park GKB, Suci, Manyar, Kab Gresik, Jawa Timur

LUAS TAPAK

Luas: 12.000 m². Keliling: 440 meter

KONDISI TAPAK

Area ini termasuk strategis karena berada di wilayah perkotaan utama sehingga mudah dicapai. meskipun berada di pusat kota, namun lokasi ini masih banyak area hijau yang mendukung pendekatan arsitektur ekologi

REGULASI

TLB

Tinggi bangunan di kawasan ini antara lain 1-4 lantai

RTH

RTH harus menyisakan 30% dari total luas lahan yaitu 30% x 23.100 = 3.600 m²

GSB

Garis sepadan bangunan Minimal 4 meter dari batas depan tapak

KDB

KDB sebesar 60 % dari luas lahan yaitu : 60% x 12.000 = 7.200 m²

KLB

KLB pada area ini adalah 2 x 12.000 = 24.000m²

ALTERNATIF PERANCANGAN

KDB sebesar 60 % akan dimanfaatkan untuk bangunan yang mendukung:

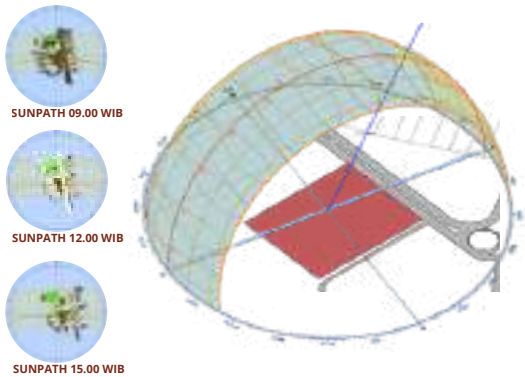
- fasilitas wisata & rekreasi kuliner
- Edukasi & Pelestarian Kuliner
- Fasilitas umum

RTH sebesar 30 % akan dimanfaatkan untuk:

- Kebun edukasi pangan lokal (tanaman sayur, rempah, atau bahan makanan khas.)
- Area makan outdoor
- Zona buffer hijau antar area publik & privat
- tempat parkir

ANALISIS IKLIM

MATAHARI

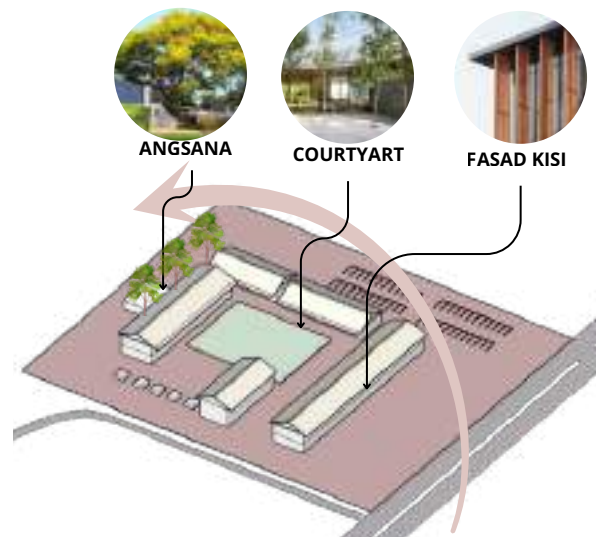


sinar matahari pada tapak sangat optimal dikarenakan tidak ada penghalang, dengan durasi penyinaran: $\pm 11-12$ jam per hari di musim kemarau (Juni–September), $\pm 9-10$ jam di musim hujan (Desember–Februari)

- Tapak berada di kawasan dengan orientasi terbuka ke arah timur dan selatan.
- Sinar matahari pagi dari arah timur-tenggara masuk bebas tanpa penghalang
- Sinar sore dari arah barat-barat laut bersifat menyilaukan dan panas, terutama pukul 14.00–16.30.

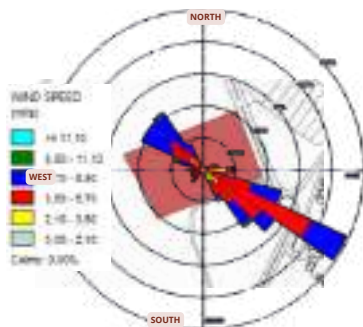
SOLUSI

- Orientasi **massa bangunan utama menghadap timur/selatan** untuk meminimalkan paparan langsung sinar terik.
- **Vegetasi buffer di sisi barat** untuk meredam sinar sore dan polusi
- **Overhang di sekeliling** bangunan berfungsi sebagai peneduh untuk membatasi paparan sinar matahari langsung.
- Penggunaan **kisi-kisi dan Vertical Greenery pada fasad** bangunan untuk mengatur intensitas cahaya dan ventilasi silang.
- **courtyard sebagai ruang transisi** yang menyejukkan, mendukung kenyamanan pengguna.



ANGIN

WINDROSE 2025



- Angin dominan berhembus dari arah tenggara menuju tapak. angin ini berpotensi membawa debu dan polusi ke bagian selatan dan timur tapak dari arah jalan utama
- Angin barat berhembus tidak terlalu kencang dikarenakan berbatasan dengan vegetasi diarah barat yang rimbun dan juga terhalang bukit

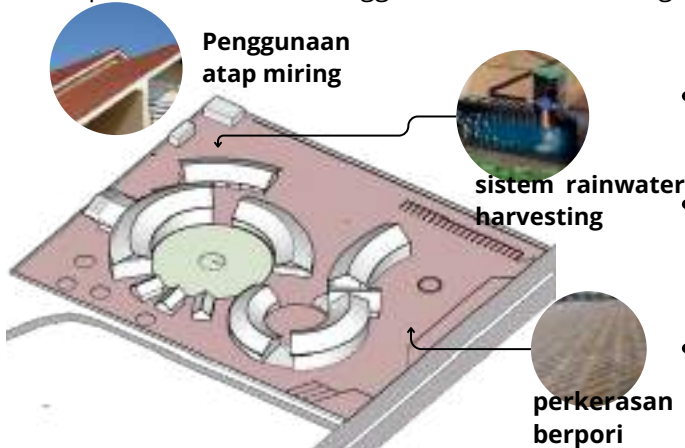
SOLUSI

- Bangunan dibuat Berongga memberikan jalan angin mengalir antar ruang, membantu mendinginkan bangunan secara lebih menyeluruh.
- Vegetasi lokal (trembesi dan ketapang) ditempatkan di sisi arah angin dominan
- Menjaga jarak antar bangunan agar aliran angin tidak stagnan dan tidak menciptakan zona panas (heat pocket)
- Bangunan dibentuk dengan suasana semi outdoor terbuka



HUJAN

- Hujan di Gresik umumnya berintensitas sedang hingga tinggi namun berdurasi singkat. Berdasarkan data BMKG Kelas I Juanda (Stasiun terdekat dengan Gresik), rata-rata curah hujan tahunan Gresik berkisar antara 1.200–1.800 mm/tahun, lebih rendah dibandingkan wilayah pegunungan di Jawa Timur bagian selatan.
- Tapak relatif datar sehingga tidak menimbulkan genangan yg signifikan di area tertentu



SOLUSI

- Menggunakan **sistem rainwater harvesting** untuk digunakan kembali pada penyiraman vegetasi dan toilet flushing.
- Jalur pedestrian dan sirkulasi kendaraan **menggunakan perkerasan berpori** (permeabel paving) yang memungkinkan air hujan langsung meresap ke tanah.
- **Gunakan atap miring** untuk memperlancar aliran air.

ANALISIS SENSORI

VIEW, POLUSI, DAN KEBISINGAN

- Sumber kebisingan relatif tinggi dari arah utara dan timur tapak yaitu bersumber dari jalan utama dan Ruang publik terbuka
- View potensial yang bisa di maksimalkan berasal dari arah bukit di bagian barat dan view perkotaan di bagian utara
- Polusi udara bersumber dari polusi akibat kendaraan yaitu dari arah timur dan selatan tapak dan juga polusi akibat aktivitas industri yang bersumber dari kawasan industri gresik yang berada di timur tapak



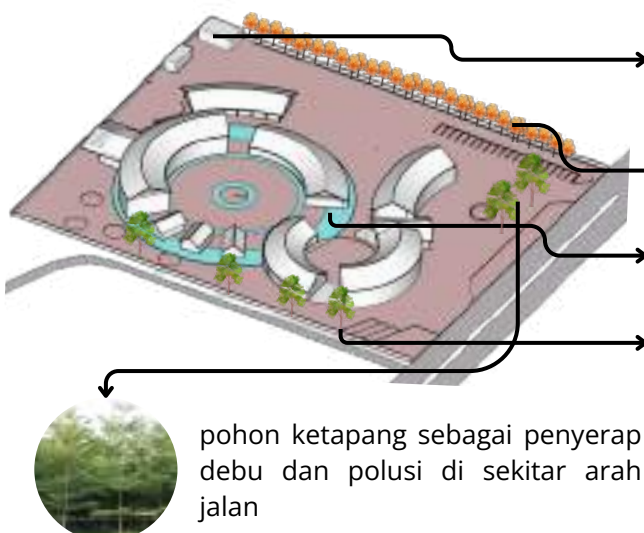
SOLUSI

Meletakkan **Komposting & IPAL di belakang sebelah barat** agar tidak menyebabkan kebauan yg mengganggu aktivitas

pucuk merah sebagai **pagar masif** pembatas dengan lahan kosong utara

elemen air sebagai view sekaligus pendingin pada bangunan

Green Buffer Zone: Menanam vegetasi di sisi selatan dan timur sebagai penghalang suara alami.



ANALISIS VEGETASI

(edible + aromatic)



Serai



lavender



pandan
wangi

(shading + cooling)



trembesi



kiara
payung

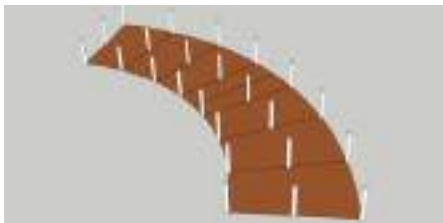
(rempah kuliner gresik)

Serai, Pandan, Kemangi, Daun jeruk,
Jahe, Kunyit, Lengkuas, Kencur, Cabai

Vegetasi digunakan sebagai peneduh,
Vegetasi Buffer Debu & Kebisingan,
dan Vegetasi Identitas Gastronomi

ANALISIS STRUKTUR

MODULAR GRID



Struktur menggunakan sistem grid modular agar pembagian fleksibel serta efisien untuk meminimalkan pemborosan material dan memudahkan pengembangan bangunan.

EXPOSED STRUCTURE



Struktur kayu diekspos sebagai elemen utama untuk menghadirkan suasana makan yang hangat, natural, dan tradisional serta memperkuat karakter ruang wisata kuliner yang autentik dan berpengalaman.

LOCAL & REUSED MATERIAL



kayu, bambu dan beton lokal

Material struktur dan elemen pendukung diprioritaskan dari sumber lokal dan material yang dapat digunakan kembali, seperti kayu, bambu yang menekan jejak emisi karbon

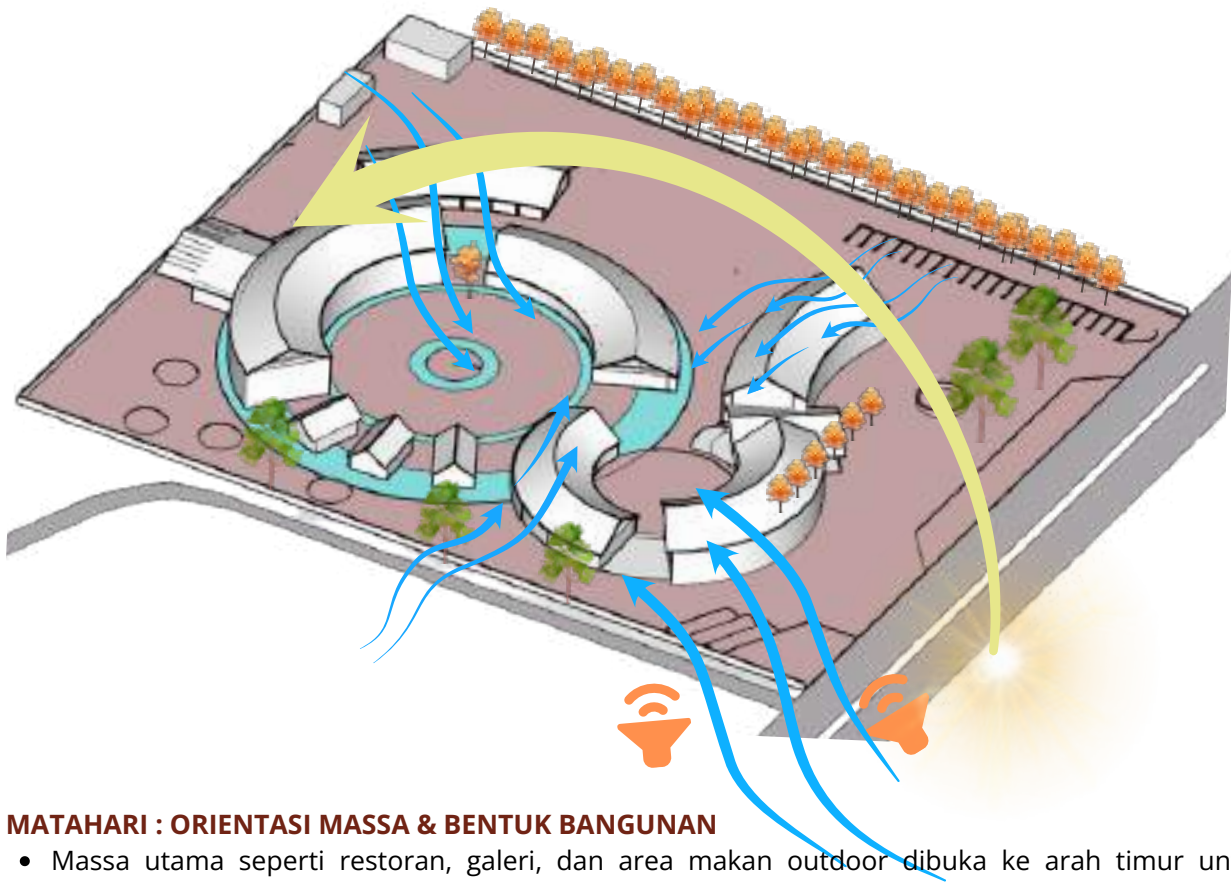
2.3

SINTESIS ANALISIS DAN PENGEMBANGAN KONSEP

REEVALUASI STRATEGI BAB I

STRATEGI AWAL	STRATEGI YANG DIPERJELAS	TEMUAN ANALISIS
Responsive Envelope (Bangunan responsif iklim melalui bukaan, shading, dan ventilasi alami.)	- Fasad barat menjadi solid buffer + overhang 1.5–2 m. - Fasad timur–utara memakai ventilated skin berpori - Courtyard tengah sebagai zone buffer untuk ventilasi silang dan pencahayaan alami.	Analisis matahari dan arah angin menunjukkan kebutuhan perlindungan berat di sisi barat dan pembukaan maksimal di timur. Courtyard terbukti menjadi titik optimal penangkap angin dominan.
EcoCulinary Integration (Mengintegrasikan kebun, dapur, dan aktivitas.)	- Kebun produktif ditempatkan dekat dapur (≤ 20 m). - Jalur panen → storage → dapur → kebun dibentuk sebagai logistic loop. - penempatan kebun ditengah bangunan sebagai penguat integrasi	Analisis zoning dan aktivitas menunjukkan kebutuhan hubungan fisik yang lebih dekat antara kebun dan dapur agar pengalaman “farm-to-table” benar-benar terjadi.
Local Element (Menggunakan material dan ekspresi budaya lokal Gresik.)	- Penggunaan kayu lokal untuk fasad (kisi-kisi) non-struktural. - Motif dan tekstur kuliner khas diterapkan sebagai pola fasad.	Analisis kondisi tapak menunjukkan bahwa material alami seperti kayu lokal memiliki performa termal baik dan dapat mengurangi panas
Ecological Loop (Menerapkan sistem berkelanjutan air–energi–limbah, dan siklus ekologi.)	- Komposting organik onsite (target 80% limbah dapur). - Rainwater harvesting untuk kebutuhan non-potable. - PV panel menyuplai setidaknya 30% kebutuhan energi operasional.	Analisis aktivitas kuliner menunjukkan bahwa bangunan menghasilkan limbah organik dalam jumlah besar, sehingga sistem komposting menjadi dibutuhkan sebagai sistem loop

DIAGRAN SINTESIS



MATAHARI : ORIENTASI MASSA & BENTUK BANGUNAN

- Massa utama seperti restoran, galeri, dan area makan outdoor dibuka ke arah timur untuk mendapatkan cahaya lembut.
- Sisi barat diberi vegetasi buffer, overhang lebar, dan kisi-kisi fasad.
- bangunan diputar ke timur-selatan, area edukasi di tempat teduh, area servis di sisi barat.
- Penempatan panel surya disisi barat di bangunan tertinggi dan terkena panas intens

ANGIN : RUANG TERBUKA, VOID, MASSA

- Sisi tenggara dibuat buffer vegetasi (ketapang, trembesi)
- Angin barat lebih sejuk karena vegetasi & bukit : area makan outdoor & ruang duduk ditempatkan di zona barat.
- Massa bangunan diregangangkan, dibuat berpori dan semi-outdoor untuk ventilasi silang.

HUJAN : ATAP MIRING, DRAINASE ALAMI, & PERKERASAN PORI

- Atap miring untuk mempercepat aliran air.
- Area pejalan kaki memakai permeable paving, air ditangkap dengan rainwater harvesting untuk irigasi kebun rempah.

VIEW : PENEMPATAN RUANG STRATEGIS

- Restoran & area makan outdoor menghadap ke barat.
- Area edukasi di area utara tetapi diberi shading.
- Implikasi desain: massa dibentuk mengikuti poros view—zona publik ke arah view indah, zona servis disembunyikan di area non-view.

KEBISINGAN & POLUSI : ZONASI PUBLIK-PRIVAT & VEGETASI

- Bangunan yang butuh ketenangan (kelas edukasi, workshop) ditempatkan jauh dari jalan.
- Green buffer dengan ketapang & pucuk merah ditempatkan rapat di sisi jalan.
- Barrier tanaman pada fasad untuk melindungi dari polusi udara

KONSEP INTI

WRAPPED IN NATURE

“Membungkus Rasa dengan Alam”

Terinspirasi dari **Pudak Gresik**, makanan khas yang dibungkus dengan pelepah pinang **simbol keseimbangan antara rasa, budaya, dan alam.**

Konsep ini memaknai bahwa bangunan juga merupakan “**pembungkus ekologis**” bagi aktivitas manusia: melindungi, menyejukkan, dan menyatukan kehidupan dengan lingkungan.



PRINSIP KONSEP



SIKLUS RASA

Aktivitas di dalam bangunan dirancang sebagai sistem ekologis tertutup yang edukatif



sistem berkelanjutan

Penerapan sistem ekologis berkelanjutan yang mengintegrasikan air, limbah, dan energi alami dalam mendukung aktivitas kuliner.



ruang edukatif

Bangunan dirancang dengan alur ruang yang merepresentasikan tahapan proses kuliner dari bahan hingga penyajian sebagai pengalaman.



MENGENAL RASA

Bangunan memberikan pengalaman rasa lewat interaksi langsung dengan elemen alami melalui ruang, .



ruang semi terbuka

Menggunakan ruang semi-terbuka dan memperlihatkan proses olah, dapur demonstrasi, dan penyajian



elemen lokal

Menggunakan material dan ornamen khas lokal untuk suasana ruang yang memperkuat identitas budaya dan memperkaya pengalaman

INTEGRASI KEISLAMAN

Gastronomi sebagai Sarana “**TADABBUR**”

Dalam Islam, mengamati segala sesuatu yang ada di alam adalah bagian dari tadabbur, yaitu merenungkan ciptaan Allah.

Melalui wisata gastronomi ini, pengunjung diajak untuk:

- memahami asal-usul rempah,
- melihat proses pengolahan makanan tradisional,
- merasakan rasa yang lahir dari alam,
- menghargai keberagaman hayati yang menjadi identitas kuliner Gresik.

QS Al-Baqarah: 60

Perintah untuk menikmati rezeki Allah dengan penuh kesadaran, serta larangan untuk merusak bumi setelah menerima nikmat-Nya. (Tafsir Al-Muyassar)

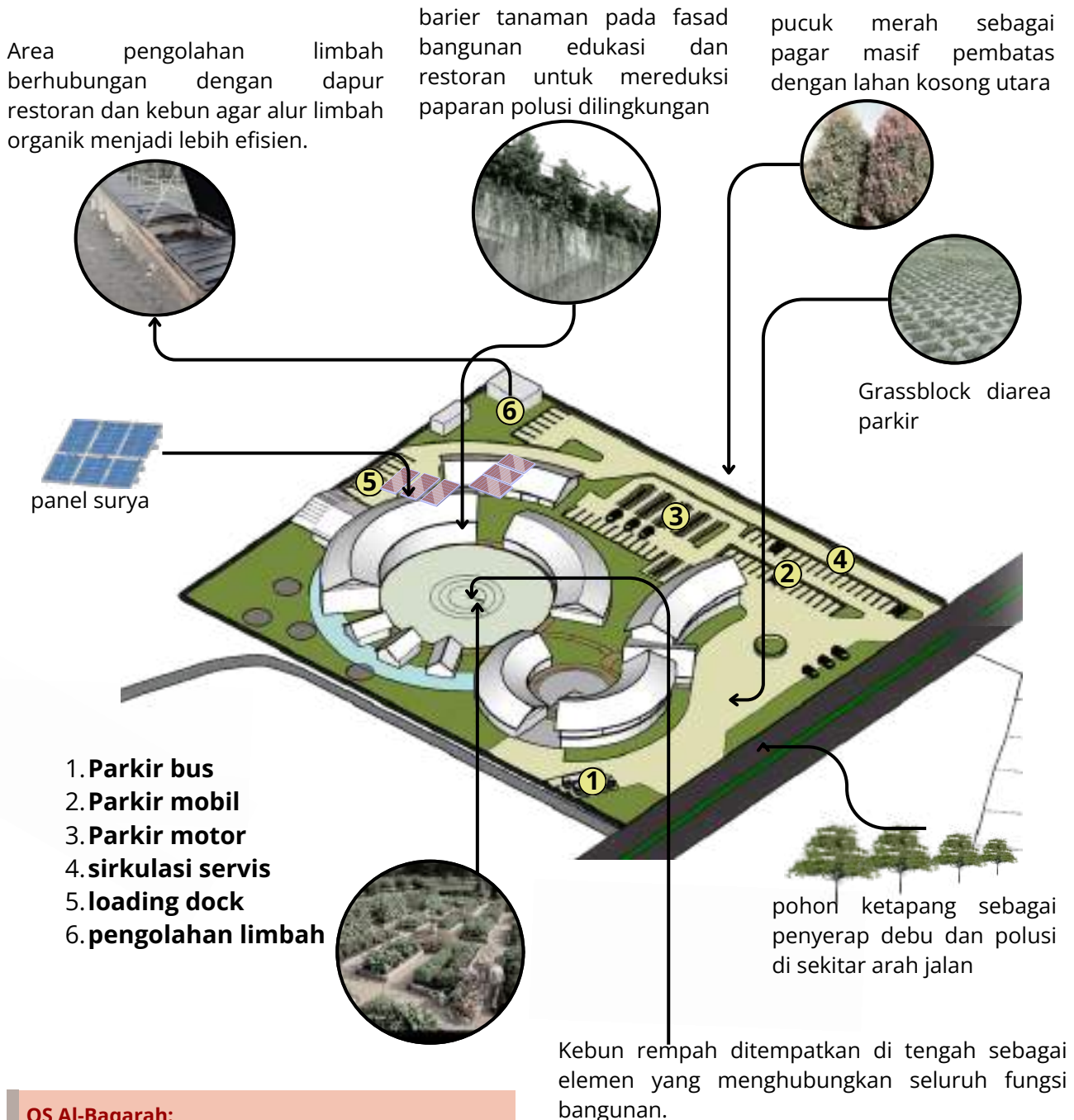
QS Al-Ankabut: 20

Allah menyeru manusia untuk berjalan dan mengamati bumi sebagai bentuk refleksi terhadap proses penciptaan. (tafsir tahlili)

2.4 KONSEP DESAIN

KONSEP TAPAK

Konsep tapak pada wisata gastronomi ini dirancang untuk menyatukan alur rasa dengan lingkungan alaminya. Penataan massa, zona, dan ruang luar mengikuti pola angin, cahaya, vegetasi, serta sirkulasi alami, sehingga seluruh aktivitas dari edukasi, pengolahan, hingga penyajian terjalin dalam harmoni dengan tapak.



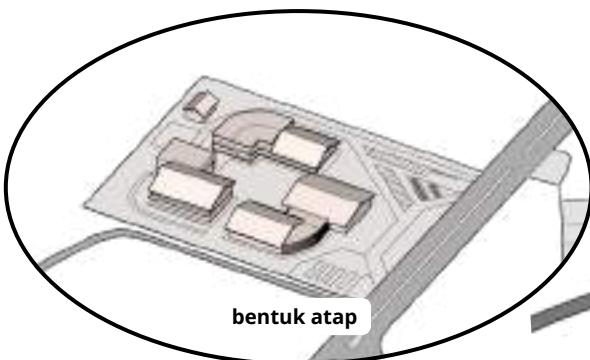
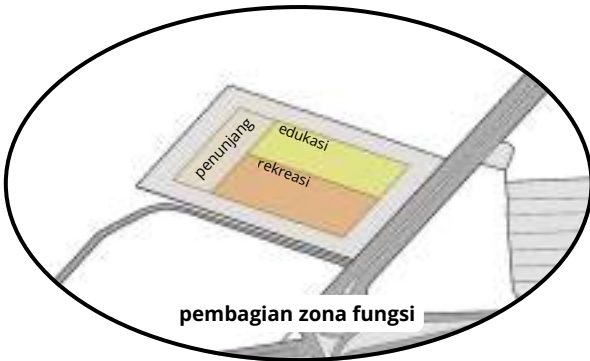
QS Al-Baqarah:

Pengelolaan tapak yang menjaga keseimbangan alam (mizan) dengan zona hijau inti, vegetasi buffer, dan sistem resapan air.

QS Al-Ankabut: 20

sirkulasi tapak yang mendorong pengunjung berjalan, mengamati kebun, dan merasakan proses alam dan budaya kuliner secara langsung

KONSEP BENTUK & MASSA



Penataan **bangunan menyesuaikan view dan iklim** sekaligus **mengikuti alur logis perjalanan pengunjung ketika menikmati wisata gastronomi** mulai dari melihat, belajar, merasakan, hingga membawa pulang.

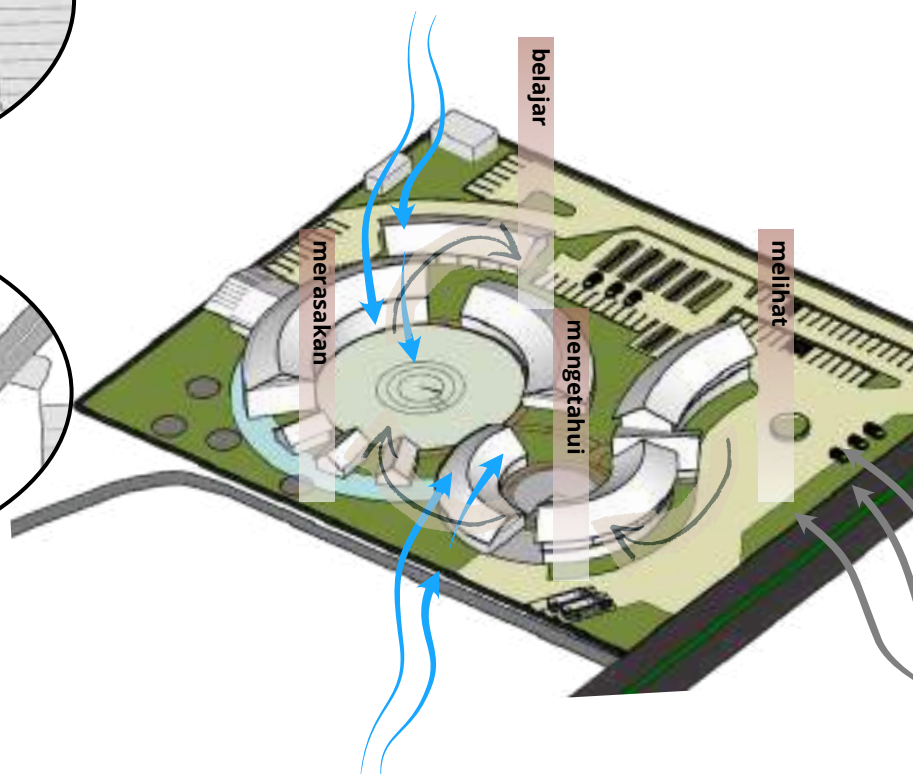
Bangunan dari massa-massa terpisah namun terhubung, menciptakan pori udara di antaranya.

Bentuk massa mengelilingi ruang tengah berupa Kebun Rempah Edukatif.

Fungsinya: pusat sirkulasi, area sejuk alami, simbol hubungan gastronomi-alam, ruang transisi antara edukasi dan rekreasi.

Penggunaan **atap Miring Mengikuti Arah Angin** Alami. Kemiringan atap diarahkan untuk:

- menangkap angin dari selatan-barat daya (arah angin sejuk),
- meminimalkan hantaman angin industri di sisi timur-utara.
- Atap kemudian membuka sedikit ke arah courtyard, sehingga udara masuk dan didorong menuju ruang dalam.



KONSEP RUANG

Konsep ruang pada wisata gastronomi ini dirancang setiap ruang bukan hanya berfungsi sebagai tempat aktivitas, tetapi juga alat edukasi ekologis, yang memperlihatkan hubungan antara pangan-alam-manusia secara jujur dan transparan.

banyak menggunakan tekstur kayu memberikan estetika alami, kenyamanan, dan pengalaman visual yang selaras dengan alam. Penerapan ini untuk memperkuat suasana yang terinspirasi oleh elemen alam."

menggunakan bukaan lebar memaksimalkan cahaya alami, angin silang, dan aroma kebun rempah.



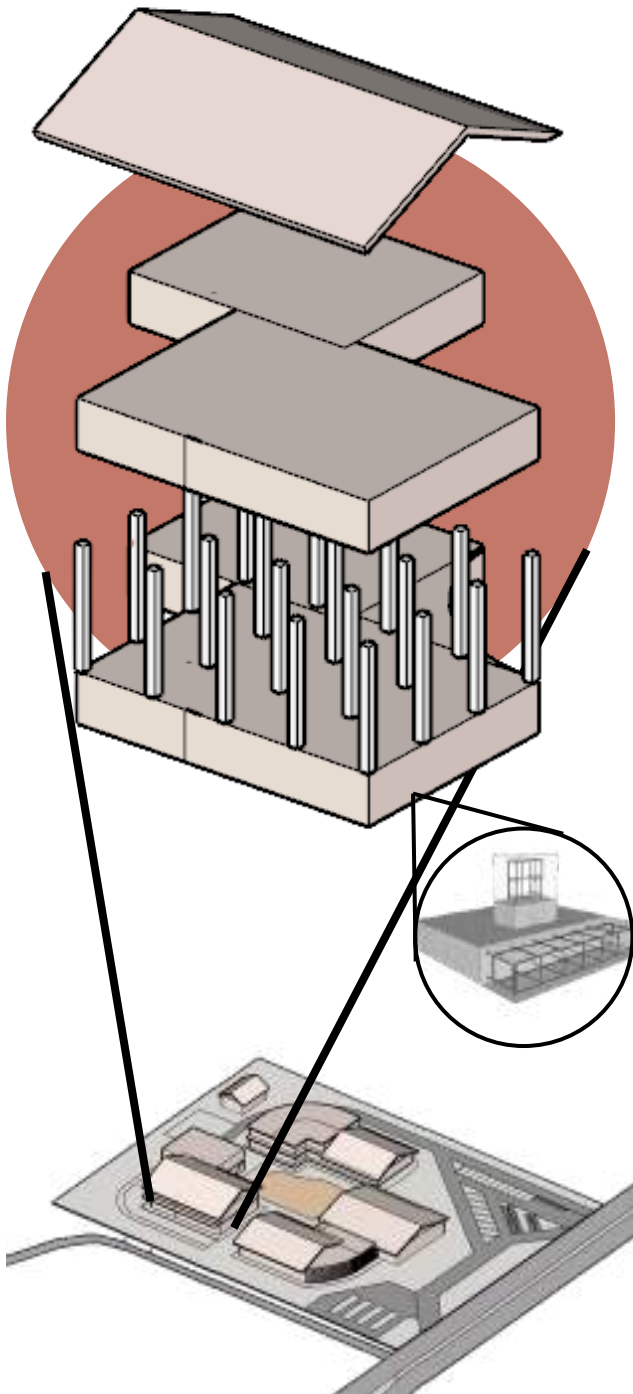
demo kuliner dirancang sebagai **ruang setengah terbuka**. Area memasak ditempatkan sebagai focal point, dikelilingi seating melengkung agar pengunjung dapat melihat proses dengan jelas.



Tanaman rempah pot gantung digunakan sebagai elemen interior yang menghadirkan kesan alam dan juga menyaring udara, mengurangi panas



Galeri dengan 2 lantai pameran, lantai 1 diisi oleh display bahan dan alat masak tradisional, lantai 2 display sejarah kuliner khas gresik koridor dibuat seperti alur cerita sejarah, proses, dan peta kuliner khas



Struktur Atas (Atap)

- Atap genteng: Digunakan pada area utama seperti resto dan galeri kuliner untuk stabilitas dan sebagai tempat panel surya serta roof garden.
- Atap Hijau Ekstensif: Di area publik seperti food court dan ruang edukasi, dak dilapisi vegetasi ringan untuk menurunkan suhu dan meningkatkan kualitas udara.
- Rangka Baja Ringan: Untuk bangunan kecil seperti pos jaga, toilet umum, dan kios souvenir, digunakan struktur limasan dari baja ringan yang hemat biaya dan mudah dirakit.

2. Struktur Tengah (Balok dan Kolom)

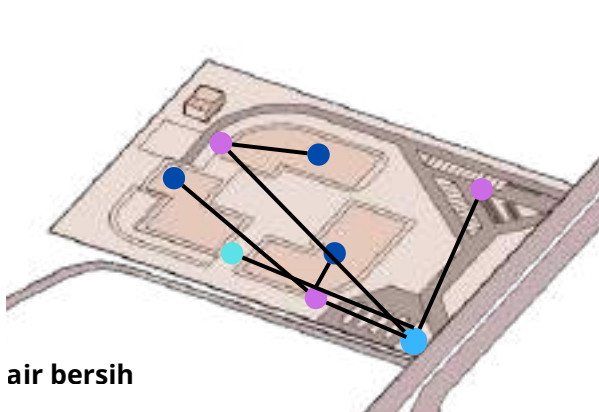
- Grid Modular Beton Bertulang: dengan bentang 6 meter, memudahkan fleksibilitas ruang makan, dapur, dan area edukasi.
- Kolom Persegi Bertulang: Menyesuaikan ritme sirkulasi dan pembagian zona, serta memudahkan integrasi utilitas seperti drainase dan kabel listrik.
- Material Lokal: Untuk elemen non-struktural seperti partisi, digunakan bata kapur Gresik atau bata press sebagai ekspresi lokalitas

Struktur Bawah (Pondasi)

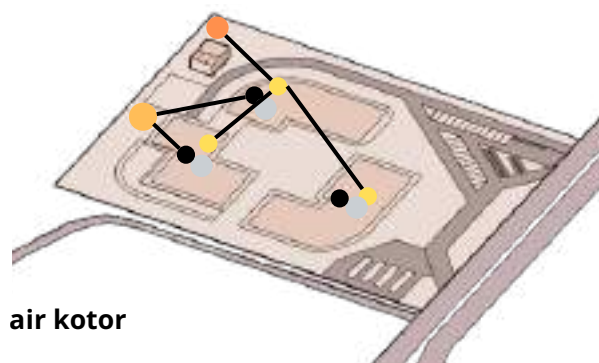
- footplat Diterapkan pada bangunan bertingkat seperti penginapan atau ruang edukasi dua lantai, menjamin daya dukung vertikal tinggi.
- Pondasi Batu Kali & Setapak: Untuk bangunan satu lantai seperti food court, minimarket, dan lobi, cukup menggunakan pondasi dangkal yang efisien dan ramah lingkungan.
- Drainase Terintegrasi: Sistem pondasi dirancang bersamaan dengan jalur resapan dan sumur imbuhan untuk konservasi air tanah.

Konsep struktur dirancang untuk mendukung prinsip Wrapped in Nature melalui penggunaan material lokal ramah lingkungan, bentuk atap sebagai pendinginan pasif, modul struktur yang memungkinkan bukaan lebar dan integrasi vegetasi, serta pondasi dan sistem drainase yang menjaga keseimbangan ekologis tanah.

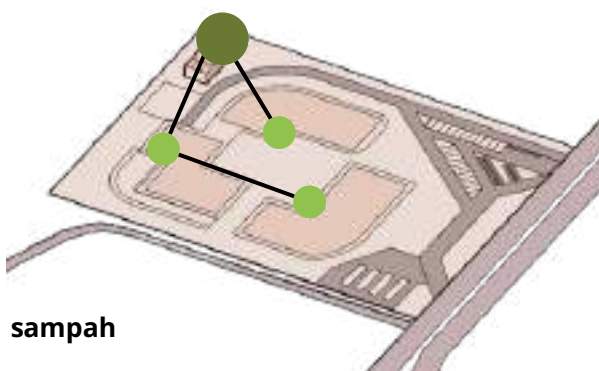
KONSEP UTILITAS



air bersih



air kotor



sampah

PENGOLAHAN SAMPAH

Sistem pengelolaan sampah dirancang sebagai siklus tertutup, di mana limbah organik dari dapur dan restoran dipilah sejak awal, kemudian dibawa melalui jalur servis menuju komposter tertutup untuk diolah menjadi kompos. Kompos yang dihasilkan digunakan kembali untuk menyuburkan kebun rempah dan vegetasi tapak.

SUMBER LISTRIK ALTERNATIF

Menggunakan panel surya yang dipasang di atap untuk menangkap energi matahari dan mengubahnya menjadi listrik. Listrik dari panel surya digunakan untuk pencahayaan LED, cold storage, pompa air irigasi kebun rempah, sistem ventilasi ringan, serta peralatan operasional dasar (POS, Wi-Fi, CCTV, dan sistem keamanan).

PENGELOLAHAN AIR

Limbah dapur, wastafel, dan shower dikumpulkan, lalu disaring melalui sistem filtrasi mekanis. **Air hasil olahan dimanfaatkan kembali untuk irigasi taman atau flushing toilet, mengurangi konsumsi air bersih.** Sistem ini terpisah dari blackwater (air buangan dari toilet) yang memerlukan pengolahan khusus.

RAINWATER HARVESTING

Air hujan yang jatuh di atap bangunan dialirkan melalui talang ke dalam tangki penampungan. Air ini kemudian disaring untuk digunakan kembali sebagai air siram taman, flushing toilet, atau kebutuhan non-konsumsi lainnya.

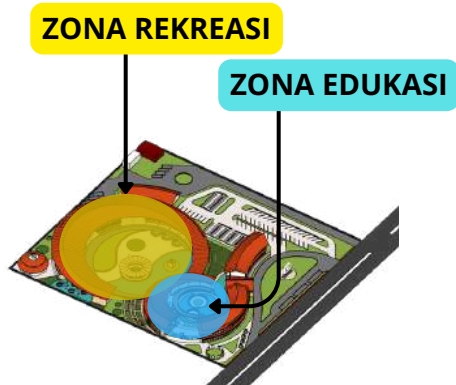
BAB III KONSEP DAN PENGEMBANGAN RANCANGAN

- III.1 RANCANGAN TAPAK**
- III.2 RANCANGAN BENTUK**
- III.3 RANCANGAN RUANG**
- III.4 RANCANGAN STRUKTUR**
- IV.5 RANCANGAN SISTEM UTILITAS**



3.1 RANCANGAN TAPAK

ZONING



Tapak zona utama, yaitu Zona Edukasi dan Zona Rekreasi Gastronomi, yang dirancang saling terhubung untuk menciptakan pengalaman kuliner yang utuh. Pembagian zona ini merupakan penerapan konsep **Wrapped in Nature**, dimana pengalaman dan menikmati kuliner berlangsung dalam lingkungan yang menyatu dengan alam, vegetasi rempah, dan ruang terbuka.

ZONA EDUKASI

Zona edukasi berfungsi sebagai area pengenalan kuliner tradisional Gresik melalui pengalaman interaktif. Pengunjung diajak mengenal asal-usul bahan, rempah-rempah lokal, hingga nilai budaya yang terkandung dalam setiap hidangan.



kebun rempah



galeri kuliner



galeri rempah



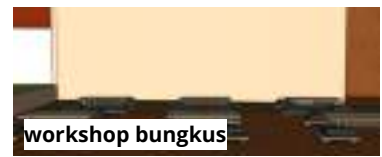
kebun sayur

ZONA REKREASI

Zona rekreasi sebagai area menikmati hasil dari proses pembelajaran yang telah dilalui. Pengunjung dapat merasakan berbagai kuliner khas Gresik yang dirancang nyaman serta rekreatif.



tasting room



workshop bungkus



demo kitchen



area makan



HUBUNGAN ANTAR ZONA

Kedua zona dihubungkan oleh jalur sirkulasi yang berkesinambungan sehingga pengunjung dapat merasakan alur pengalaman mulai dari mengenal kuliner hingga menikmati kuliner. Pola hubungan ini mendukung konsep Siklus Rasa, yaitu perjalanan kuliner dari bahan, proses, hingga penyajian, serta konsep Mengenal Rasa, yaitu proses memahami cerita, budaya, dan nilai yang membentuk kuliner khas Gresik

Jeruk purut digunakan sebagai vegetasi, **menurunkan pantulan panas** dari kolam serta memperkuat pengalaman mengenal bahan kuliner khas Gresik.

barier tanaman pada fasad bangunan depan untuk mereduksi paparan polusi dilingkungan

pucuk merah sebagai pagar masif pembatas dengan lahan kosong utara



QS Al-Baqarah:

Pengelolaan tapak yang menjaga keseimbangan alam (mizan) dengan zona hijau inti, vegetasi buffer, dan sistem resapan air.

QS Al-Ankabut: 20

sirkulasi tapak yang mendorong pengunjung berjalan, mengamati kebun, dan merasakan proses alam dan budaya kuliner secara langsung

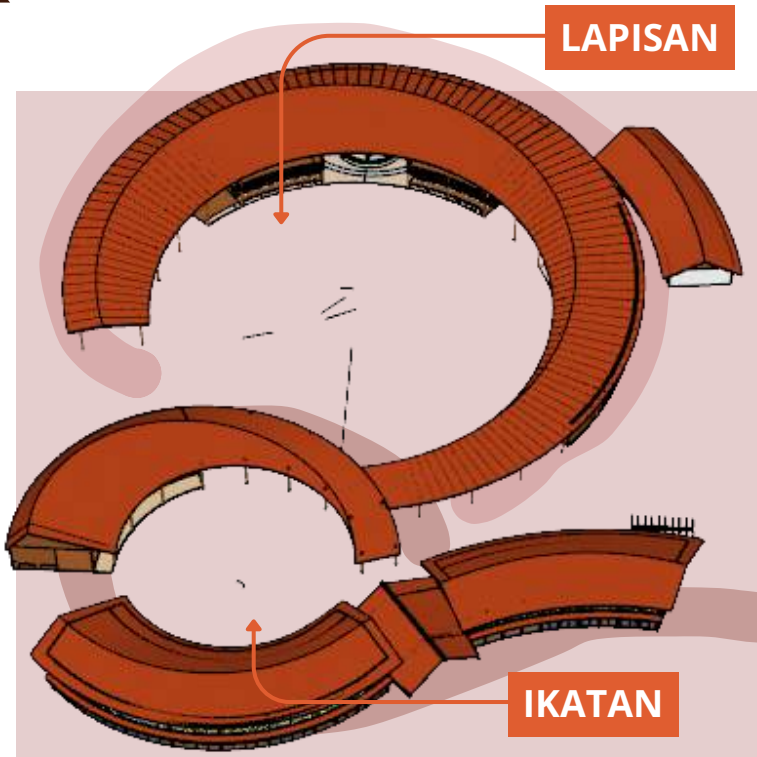


Kebun rempah ditempatkan di tengah sebagai elemen yang menghubungkan fungsi edukasi pada bangunan.

3.2 RANCANGAN BENTUK



Bentuk bangunan terinspirasi dari Pudak Gresik, kuliner tradisional yang menjadi salah satu identitas gastronomi Kabupaten Gresik. Pudak memiliki ikatan pembungkus yang harus dibuka secara bertahap sebelum mencapai isi di dalamnya. Filosofi tersebut diterapkan ke dalam rancangan sebagai perjalanan pengunjung dalam mengenal kuliner Gresik.



Bentuk bangunan terinspirasi dari Pudak Gresik, dimana massa kecil merepresentasikan lapisan pembungkus sebagai **zona edukasi (Mengetahui Rasa)**, sedangkan massa besar merepresentasikan isi pudak sebagai **zona rekreasi yang mewadahi aktivitas menikmati kuliner**



Overstek lebar

Overstek atap yang lebar diterapkan sebagai strategi desain pasif untuk **mengendalikan panas matahari**.



Semi terbuka

- Memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan alami.
- Mengurangi ketergantungan pada AC dan lampu di siang hari



Melingkar

Bentuk melingkar agar pandangan saling terhubung antar ruang, sehingga aktivitas demo kitchen, workshop, dan area makan dapat terlihat dari berbagai titik sebagai bagian dari pengalaman gastronomi yang interaktif.

3.3 RANCANGAN RUANG

Ruang dirancang dengan **hubungan visual yang terbuka** menciptakan pengalaman yang berlangsung secara alami melalui pengamatan langsung.



Ruang semi-terbuka untuk memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan alami. Memperkuat hubungan antara aktivitas gastronomi dengan lingkungan sekitar.



Rancangan ruang memanfaatkan ventilasi silang, pencahayaan alami, ruang terbuka hijau, dan elemen air untuk meningkatkan kenyamanan termal secara pasif.



Integrasi Alam, elemen vegetasi terutama rempah-rempah, dan material alami dihadirkan sebagai bagian dari pengalaman ruang.



penggunaan elemen tradisi lokal sebagai elemen visual dan storytelling. menjadikan media edukasi budaya yang memperkuat konsep Mengenal Rasa melalui pengenalan sejarah, tradisi, dan perjalanan kuliner khas Gresik.



3.4 RANCANGAN STRUKTUR

UP STRUCTURE



Rangka space frame kayu

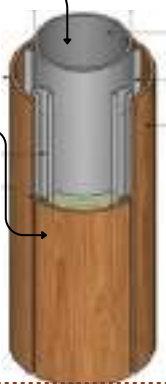
Struktur atap menggunakan space frame kayu ekspos yang memungkinkan terciptanya bentang lebar tanpa kolom tengah sekaligus menghadirkan karakter ruang yang hangat, alami, dan menyatu dengan konsep mengenal rasa.



MIDDLE STRUCTURE

Baja silinder

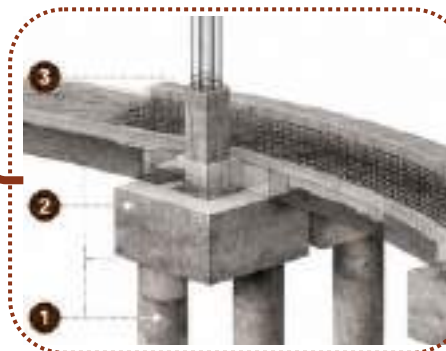
Aluminium motif kayu



Kolom Baja Berlapis Finishing Kayu

Struktur utama menggunakan kolom baja berbentuk silinder (circular steel column) yang dilapisi material kayu atau aluminium motif kayu sebagai finishing. menghadirkan kesan alami sekaligus mempertahankan efisiensi dan kekuatan struktur pada ruang bentang lebar.

SUB STRUCTURE



③ Tiang pancang

② Pile Cap

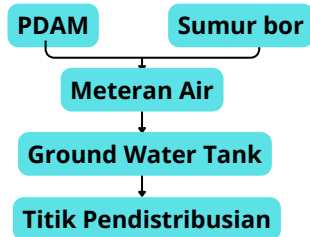
① Sloof

Struktur bawah menggunakan pondasi tiang pancang yang dikombinasikan dengan pile cap dan sloof sebagai penyalur beban bangunan ke lapisan tanah keras. Sistem ini dipilih untuk menjamin stabilitas bangunan terhadap beban struktur utama serta kondisi tanah tapak.

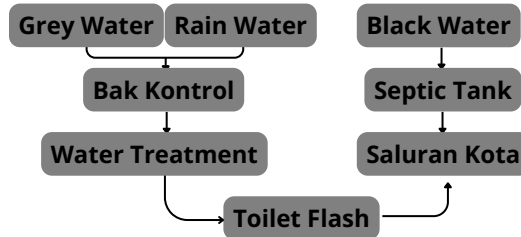


3.5 RANCANGAN UTILITAS

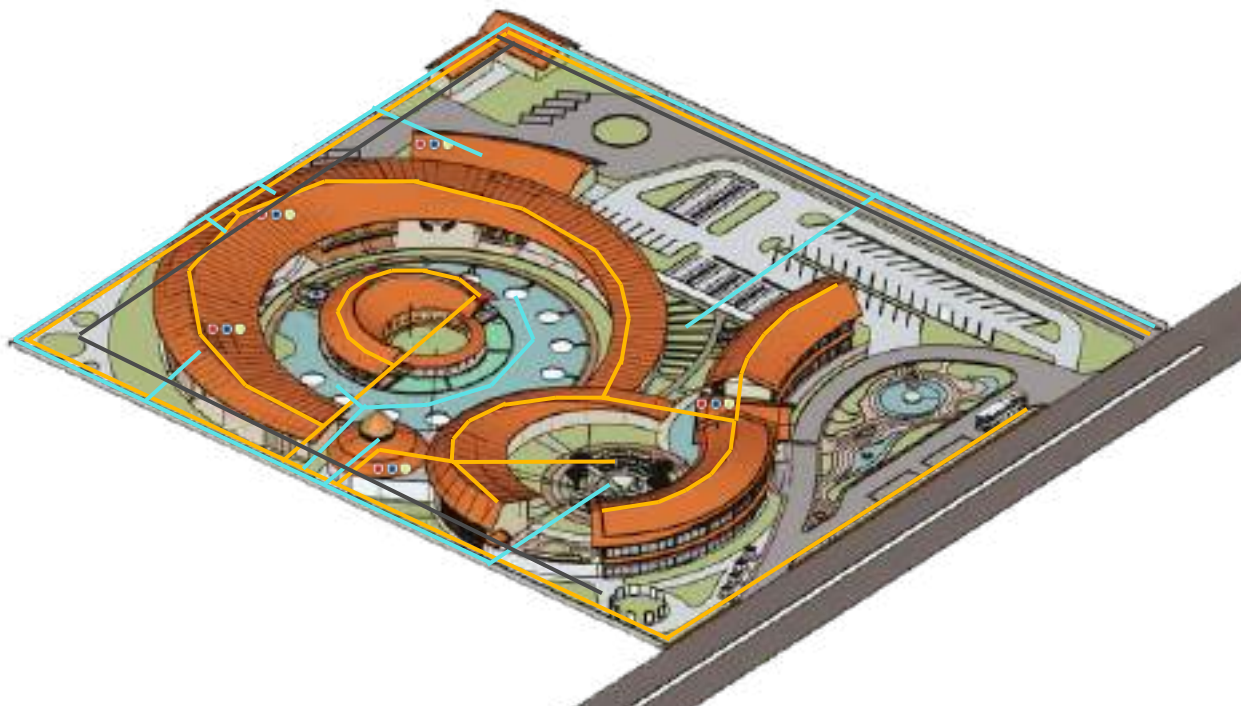
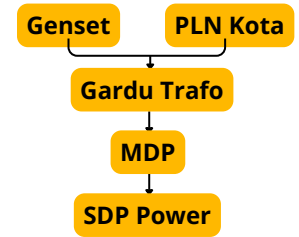
AIR BERSIH



AIR KOTOR



ELEKTRIKAL



AIR BERSIH

Air bersih dimanfaatkan secara efisien untuk kebutuhan bangunan dan lanskap, serta didukung pemanfaatan air hujan sebagai sumber penyiraman vegetasi guna mengurangi konsumsi air bersih.

AIR KOTOR

Pengolahan air limbah dan pemisahan limbah dapur melalui grease trap diterapkan untuk menjaga kualitas lingkungan serta mengurangi pencemaran akibat aktivitas gastronomi.

ELEKTRIKAL

Pencahayaan alami, ventilasi alami, dan penggunaan lampu hemat energi diterapkan untuk mengurangi konsumsi energi listrik sekaligus mendukung prinsip bangunan ekologis.



3.6 RANCANGAN DETAIL ARSITEKTUR



Gamelan Air merupakan instalasi interaktif melalui pemanfaatan aliran air sebagai energi penggerak kincir yang menghasilkan bunyi gamelan. Instalasi ini juga mendukung prinsip Mengenal Rasa dengan menghadirkan pengalaman gastronomi yang melibatkan suara, gerak air, dan suasana budaya khas Gresik, sehingga memperkuat identitas lokal sekaligus menunjukkan hubungan antara kuliner, budaya, dan ekologi dalam satu pengalaman ruang.

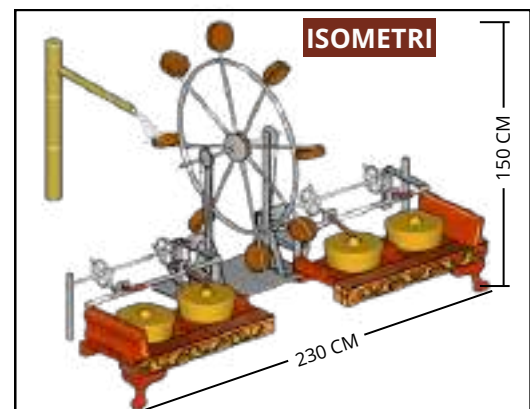
PENERAPAN KONSEP

PRINSIP SIKLUS RASA

Penggunaan elemen air dan suara alami untuk menciptakan pengalaman ruang tanpa bergantung pada teknologi buatan secara berlebihan.

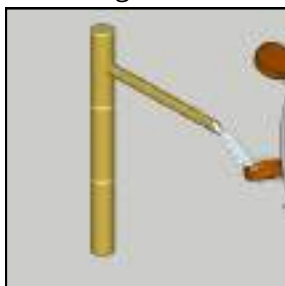
PRINSIP MENGENAL RASA

Elemen suara dan percikan air menciptakan pengalaman multisensori yang memperkuat identitas gastronomi lokal, kuliner sebagai bagian dari budaya dan pengalaman ruang.



DETAIL MEKANISME

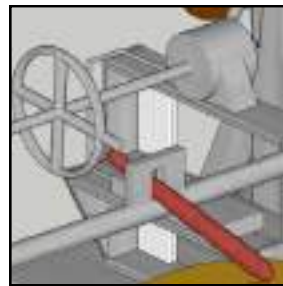
menggunakan sistem resirkulasi tertutup dimana air kolam dipompa menuju saluran di atas kincir. Aliran air yang jatuh mengenai sudu kincir sehingga menghasilkan putaran pada poros utama dan memukul gamelan kecil.



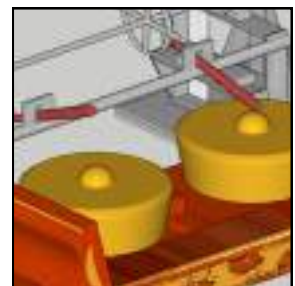
Air mengalir menuju
sudu kincir air



Kincir air berputar
menggerakkan poros



Batang penghubung
menggerakkan pemukul



pemukul naik turun
memukul gamelan

BAB IV

EVALUASI HASIL

RANCANGAN

IV.1 REVIEW EVALUASI RANCANGAN

IV.2 HASIL PENYEMPURNAN RANCANGAN



4.1

REVIEW EVALUASI RANCANGAN

EVALUASI ZONASI DAN FASILITAS

- Penempatan fasilitas penunjang disusun kembali agar memiliki keterjangkauan yang lebih baik terhadap seluruh zona aktivitas.
- Perancangan mengakomodasi seluruh kelompok pengguna, termasuk keluarga yang membawa anak-anak, sehingga ditambahkan area bermain anak sebagai fasilitas rekreasi pendukung wisata gastronomi.
- Ditambahkan ruang laktasi untuk meningkatkan kenyamanan ibu menyusui dan mendukung kawasan wisata yang ramah keluarga.

EVALUASI SIRKULASI DAN AKSESIBILITAS

- Pola sirkulasi kendaraan dievaluasi kembali untuk mengurangi pergerakan yang terlalu banyak membentuk sudut 90 derajat sehingga akses kendaraan menjadi lebih nyaman dan efisien.
- Penyediaan area drop off pada sirkulasi kendaraan dilakukan untuk memberikan ruang transisi sebelum pengunjung memasuki bangunan.
- Posisi musholla dievaluasi agar lebih proporsional terhadap aktivitas utama kawasan serta memiliki hubungan akses yang lebih nyaman ketika kondisi hujan.

EVALUASI PENGALAMAN WISATA

- Penyediaan ruang transisi berupa area duduk yang memungkinkan pengunjung menunggu makanan, bersantai, atau menikmati aktivitas edukasi di sekitar kawasan.
- Area kolam diintegrasikan dengan aktivitas gastronomi sehingga tidak hanya menjadi elemen visual, tetapi juga menjadi bagian dari pengalaman makan dan rekreasi pengunjung.
- Pengalaman wisata diperkuat melalui penambahan aktivitas pendukung selain makan, seperti eksplorasi galeri kuliner, kebun rempah, dan area interaktif.

EVALUASI EDUKASI DAN EKOLOGI

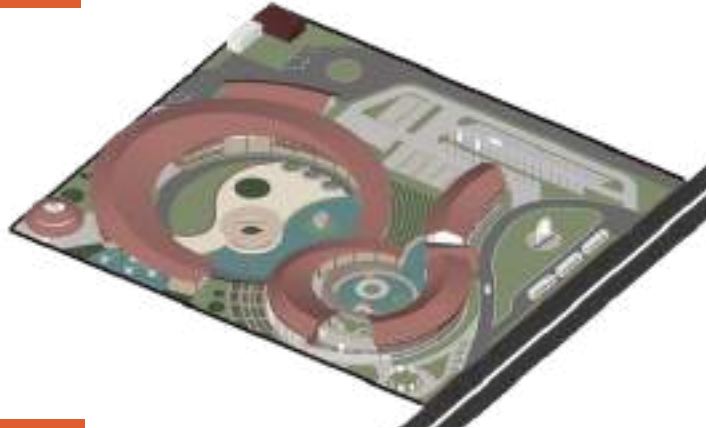
- Area komposting yang sebelumnya berada di area belakang dievaluasi agar lebih terlihat oleh pengunjung sebagai bagian dari media pembelajaran lingkungan.
- Sistem pengolahan limbah organik diintegrasikan dengan jalur edukasi sehingga pengunjung dapat memahami siklus pengelolaan sampah makanan dan keberlanjutan lingkungan.



4.2 HASIL PENYEMPURNAAN RANCANGAN

RANCANGAN AWAL

Rancangan awal dievaluasi karena masih terdapat beberapa aspek yang belum optimal dalam mendukung pengalaman wisata gastronomi secara menyeluruh. Aktivitas kawasan masih didominasi oleh fungsi makan dan edukasi, sementara elemen rekreasi, fasilitas keluarga, serta ruang transisi bagi pengunjung belum terwadahi dengan baik.



RANCANGAN AKHIR



- Fasilitas penunjang ditata ulang agar lebih mudah dijangkau dari seluruh zona aktivitas utama.
- Pengalaman wisata diperkuat melalui Area kolam yang diintegrasikan dengan aktivitas gastronomi sehingga tidak hanya menjadi elemen visual, tetapi juga menjadi bagian dari pengalaman makan dan rekreasi pengunjung.
- Ditambahkan area bermain anak sebagai fasilitas rekreasi keluarga yang mendukung fungsi wisata gastronomi.
- Disediakan ruang laktasi sebagai fasilitas pendukung untuk meningkatkan kenyamanan ibu dan anak serta mendukung kawasan wisata yang inklusif.



TAPAK



Rancangan direvisi dengan **menambahkan kolam bandeng** yang terintegrasi dengan area makan, **kebun rempah** pada area masuk, serta **demo komposting dan kebun sayuran** sebagai media edukasi. .

- ① **KOLAM BANDENG**
- ② **KEBUN REMPAH**
- ③ **KEBUN SAYURAN DAN DEMO KOMPOSTING**



Kolam Bandeng dirancang sebagai **elemen rekreasi yang terintegrasi dengan area makan** untuk menghadirkan pengalaman gastronomi yang lebih interaktif dan kontekstual. Kehadiran kolam memungkinkan pengunjung menikmati kuliner sambil melihat langsung ikan bandeng sebagai salah satu komoditas khas Gresik, sehingga tercipta keterhubungan antara sumber bahan pangan dan hidangan yang disajikan.



Kebun rempah ditempatkan di dekat area **pintu masuk** sebagai bagian dari penerapan konsep Mengenal Rasa. Penempatan ini memungkinkan pengunjung langsung merasakan aroma khas rempah-rempah lokal sejak pertama kali memasuki kawasan, sehingga pengalaman gastronomi dimulai melalui indera penciuman sebelum menikmati kuliner.



Demo Komposting dan Kebun Sayuran merupakan area edukasi yang **memperlihatkan siklus ekologis pengelolaan limbah organik menjadi kompos**. Area ini menampilkan proses komposting skala kecil sebagai media pembelajaran, sementara pengolahan utama tetap dilakukan di fasilitas komposting belakang kawasan.

ZONA MAKAN



Area makan indoor menghadirkan pengalaman gastronomi melalui interaksi langsung dengan bahan pangan. Pengunjung dapat melihat proses pemilihan ikan dari akuarium hingga diolah menjadi hidangan. Pengalaman ini **menerapkan prinsip Mengenal Rasa dengan memperlihatkan hubungan langsung antara bahan pangan dan makanan yang disajikan.**



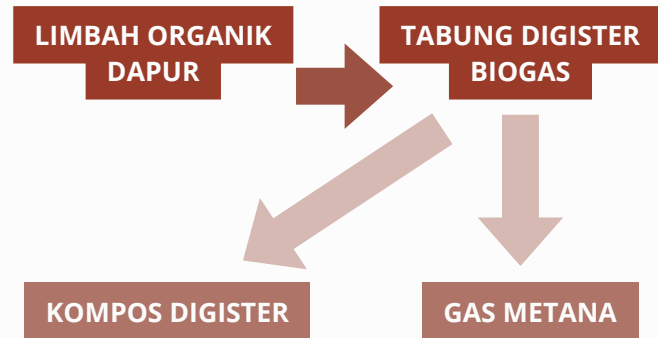
Area makan lesehan berada di atas kolam bandeng sehingga pengunjung dapat menikmati kuliner sambil merasakan kedekatan dengan sumber bahan pangan khas Gresik. Pengalaman ini **menerapkan prinsip Siklus Rasa melalui hubungan antara kuliner, lingkungan, dan budaya bandeng.**



Area makan kolam berada dipaviliun yg tenggelam di bawah air di tengah kolam menghadirkan pengalaman gastronomi interaktif, dimana pengunjung dapat membakar bandeng serta mengulek sambal sendiri sebelum menikmati hidangan. Aktivitas ini **menerapkan prinsip Mengenal Rasa melalui keterlibatan langsung dalam proses penyajian makanan.**

HASIL PENYEMPURNAAN SIDANG AKHIR

SISTEM KOMPOSTING



Demo komposting tidak hanya mengedukasi pengunjung mengenai pengolahan limbah makanan menjadi kompos, tetapi juga menunjukkan proses konversi limbah organik menjadi biogas melalui biodigester. Biogas yang dihasilkan dimanfaatkan kembali sebagai bahan bakar pada area dapur dan demo kitchen, sehingga membentuk siklus pengelolaan limbah yang berkelanjutan sebagai **penerapan prinsip ekologi dan pemanfaatan energi terbarukan.**

SIRKULASI



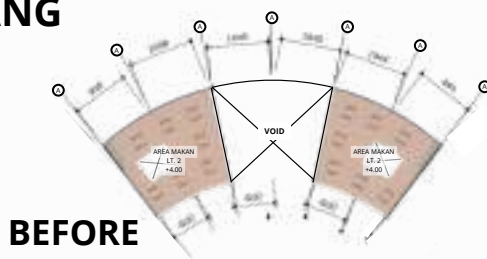
BEFORE



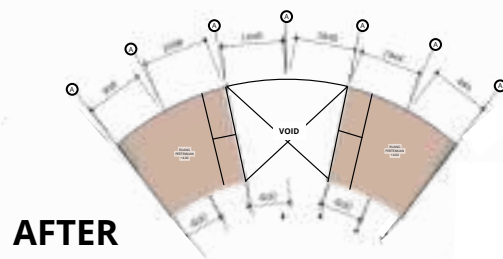
AFTER

Penambahan jembatan dari area lobi menuju area duduk dilakukan untuk mengakomodasi kebutuhan pengunjung yang ingin langsung menikmati fasilitas kuliner tanpa harus melalui zona edukasi. Jalur ini berfungsi sebagai alternatif sirkulasi yang lebih efisien, meningkatkan kenyamanan pengunjung, serta memberikan pengalaman ruang yang menarik melalui lintasan di atas elemen air.

RUANG



BEFORE



AFTER

Area makan pada lantai dua diubah menjadi ruang kantor, pertemuan, dan rapat lembaga karena fungsi makan telah terakomodasi pada lantai dasar. Posisi lantai dua yang lebih privat dan tenang dinilai lebih sesuai untuk aktivitas pengelolaan kawasan, koordinasi, serta kegiatan pertemuan yang mendukung operasional dan pengembangan Wisata Gastronomi Kuliner Gresik.

BAB V

PENUTUP

IV.1 KESIMPULAN

IV.2 SARAN



5.1 KESIMPULAN

Perancangan Gresik Gastronomic Center dilatarbelakangi oleh potensi besar kuliner tradisional Gresik yang menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat pesisir, namun mulai mengalami penurunan eksistensi akibat perubahan gaya hidup, minimnya regenerasi, dan kurangnya ruang yang mampu mewadahi edukasi serta pengalaman gastronomi secara utuh. Melalui pendekatan Arsitektur Ekologi, perancangan ini tidak hanya menghadirkan fasilitas wisata kuliner, tetapi juga menciptakan ruang yang menghubungkan manusia, budaya, dan lingkungan dalam satu kesatuan pengalaman.

Konsep *Wrapped in Nature* diterapkan dengan menghadirkan prinsip Mengenal Rasa dan Siklus Rasa sebagai dasar pembentukan ruang dan aktivitas. Prinsip Mengenal Rasa diwujudkan melalui pengalaman mengenal rempah, proses pengolahan makanan, sejarah kuliner, hingga interaksi langsung dengan elemen alam. Sementara itu, prinsip Siklus Rasa diwujudkan melalui penerapan sistem ekologis seperti kebun rempah, kebun sayuran, demo komposting, pengelolaan limbah organik, pemanfaatan air sebagai elemen edukasi, serta integrasi ruang terbuka yang mendukung keberlanjutan lingkungan. Hasil perancangan diharapkan mampu menjadi sarana pelestarian kuliner tradisional Gresik, meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap nilai budaya dan lingkungan, serta menghadirkan destinasi wisata gastronomi yang edukatif, rekreatif, dan berkelanjutan.

5.1 SARAN

Perancangan Gresik Gastronomic Center masih dapat dikembangkan lebih lanjut melalui kajian yang lebih mendalam mengenai aspek teknis, operasional, dan keberlanjutan kawasan. Pengembangan selanjutnya dapat difokuskan pada optimalisasi sistem pengolahan limbah organik, pemanfaatan energi terbarukan, serta pengelolaan air yang lebih terintegrasi guna meningkatkan performa ekologis bangunan dan kawasan.

Selain itu, diperlukan kajian lanjutan terkait program kegiatan gastronomi, keterlibatan pelaku UMKM lokal, serta strategi pengelolaan wisata agar fasilitas yang dirancang dapat berfungsi secara optimal dan berkelanjutan. Dengan demikian, Gresik Gastronomic Center tidak hanya menjadi tempat menikmati kuliner, tetapi juga berperan sebagai pusat edukasi, pelestarian budaya, dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner khas Gresik.

DAFTAR PUSTAKA

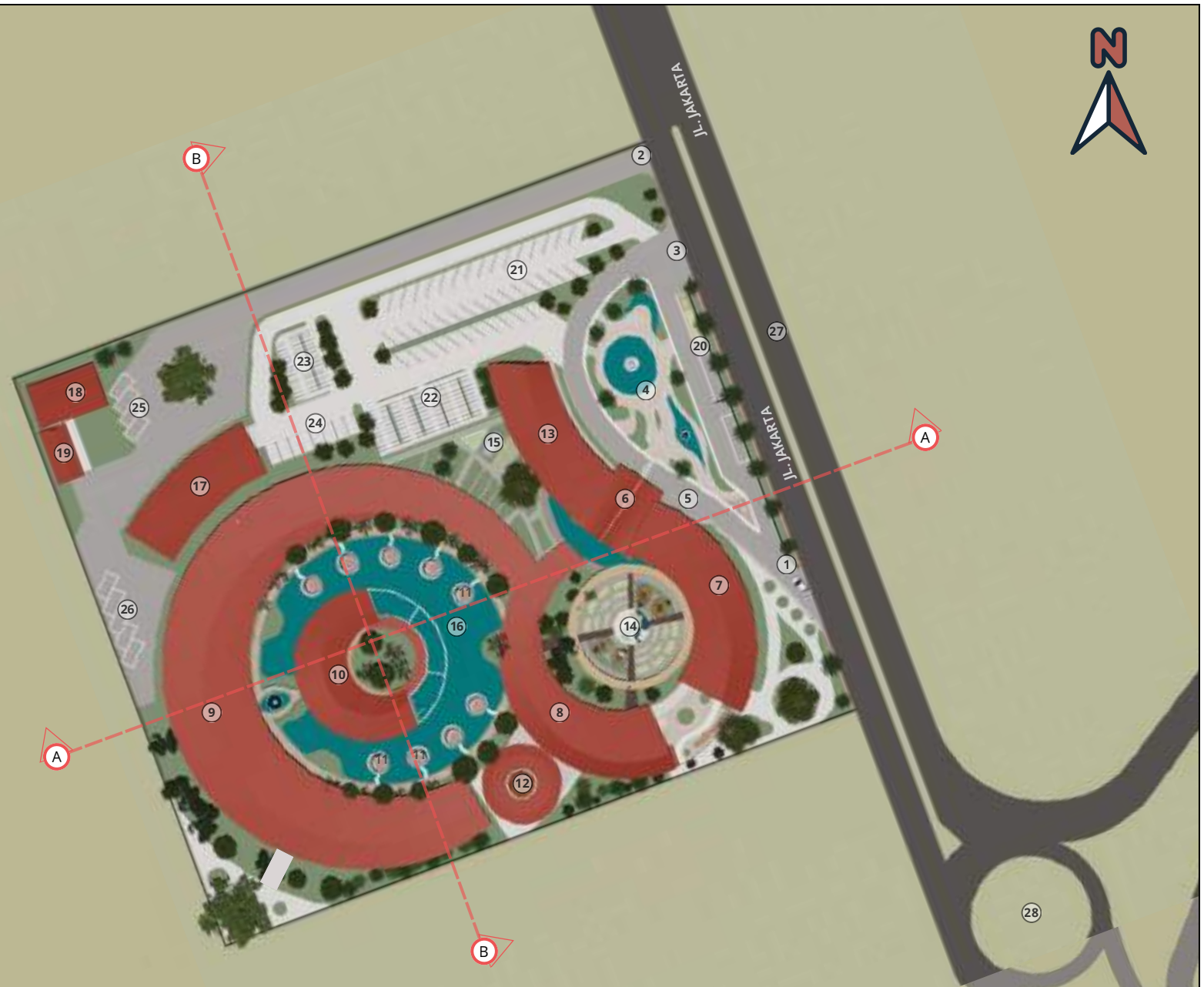
- [1] Admin, "Periodesasi Sejarah Gresik," Disparekrafbudpora Kabupaten Gresik, 27 Mar. 2024. <https://disparekrafbudpora.gresikkab.go.id/detailpost/periodesasi-sejarah-gresik>.
- [2] "Kajian Kebijakan Rancangan Peraturan Bupati Gresik tentang Rencana Detail Tata Ruang Wilayah Perencanaan Gresik Perkotaan Tahun 2023-2043," Pemerintah Kabupaten Gresik, 2023. <https://jdih.gresikkab.go.id/produk-hukum/download-file/hasil-kajian-hukum/kajian-kebijakan-rancangan-peraturan-bupati-gresik-tentang-rencana-detail-tata-ruang-wilayah-perencanaan-gresik-perkotaan-tahun-2023-2043-1735475165-1735629230>.
- [3] D. Talib and S. Sunarti, "Strategi pelestarian budaya lokal sebagai upaya pengembangan pariwisata budaya (sebuah analisis teoritis)," TULIP: Tulisan Ilmiah Pariwisata, vol. 4, no. 1, pp. 6–12, Jun. 2021, doi: 10.31314/tulip.4.1.6-12.2021. <https://journal.umgo.ac.id/index.php/Tulip/index>
- [4] K. Wisnubroto, "Meneropong Tren Pariwisata 2025," Indonesia.go.id, 15 Jan. 2025. <https://indonesia.go.id/kategori/editorial/8899/meneropong-tren-pariwisata-2025?lang=1>.
- [5] Admin, "Kuliner Jajanan dan Minuman Khas Gresik Daratan," Disparekrafbudpora Kabupaten Gresik. <https://disparekrafbudpora.gresikkab.go.id/category/kuliner-jajanan-dan-minuman-khas-gresik-daratan>.
- [6] I. Atikoh, "Kajian Etnolinguistik pada Kuliner Khas Kabupaten Gresik sebagai Representasi Identitas Budaya Lokal," J. ETNOLINGUAL, vol. 9, no. 1, pp. 1-17, May 2025, doi: 10.20473/etno.v9i1.67211. : <https://e-journal.unair.ac.id/ETNO/article/view/67211>.
- [7] S. Nistor and S. Dezsi, "An Insight into Gastronomic Tourism through the Literature Published between 2012 and 2022," Sustainability, vol. 14, no. 24, p. 16954, 2022. : <https://doi.org/10.3390/su142416954>.
- [8] A. Abas, A. Aziz, and A. Awang, "A systematic review on the local wisdom of indigenous people in nature conservation," Sustainability, vol. 14, no. 6, p. 3415, Mar. 2022, doi: 10.3390/su14063415.
- [9] I. L. Ibrahim, R. Khairuddin, A. Jain, N. I. Othmani, N. D. Mustapa, J. Mohamad, and A. Awang, "Enhancing customer dining experience through biophilic design: A case study analysis of restaurants," BIO Web of Conferences, vol. 131, p. 05011, 2024. doi: 10.1051/bioconf/202413105011.
- [10] Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources – Summary Report. Rome: FAO, 2013. ISBN: 978-92-5-107752-8. www.fao.org/publications

ARCHITECTURAL DRAWING



LEGENDA :

1. PINTU MASUK
2. PINTU SERVIS
3. PINTU KELUAR
4. SCLUPTURE
5. DROP OFF
6. LOBI
7. GALERI
8. SITTING AREA
9. ZONA MAKAN INDOOR
10. AREA MAKAN LESEHAN
11. AREA MAKAN KOLAM
12. MUSHOLLA
13. OLEH-OLEH
14. KEBUN REMPAH
15. DEMO KOMPOSTING
16. KOLAM BANDENG
17. KANTOR PENGELOLA
18. BANK SAMPAH
19. MEP
20. PARKIR BUS
21. PARKIR MOBIL
22. PARKIR MOTOR
23. PARKIR MOTOR STAFF
24. PARKIR MOBIL STAFF
25. MARKIR MEP DAN SMPAH
26. PARKIR LOADING
27. JL JAKARTA
28. TAMAN BUNDRAN GKB



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

SITEPLAN

SKALA 1 : 1300

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM 220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

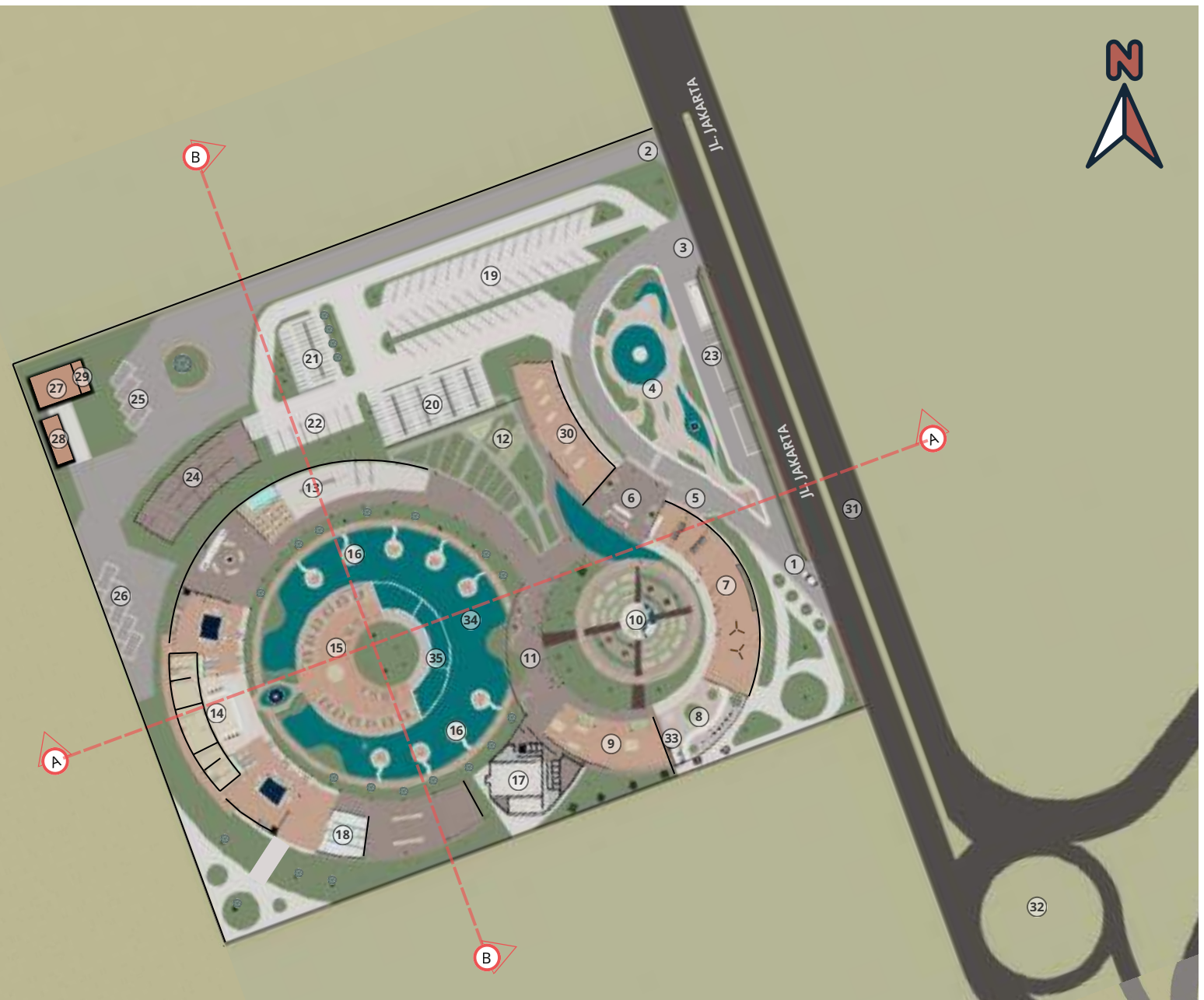
1

52

JUMLAH LEMBAR

LEGENDA :

1. PINTU MASUK
2. PINTU SERVIS
3. PINTU KELUAR
4. SCLUPTURE
5. DROP OFF
6. LOBI
7. GALERI
8. PLAYGROUND
9. DISPLAY REMPAH
10. KEBUN REMPAH
11. SITTING AREA
12. DEMO KOMPOSTING
13. DEMO MEMBUNGKUS
14. AREA MAKAN INDOOR
15. AREA MAKAN LESEHAN
16. AREA MAKAN KOLAM
17. MUSHOLLA
18. TOILET
19. PARKIR MOBIL
20. PARKIR MOTOR
21. PARKIR MOTOR STAFF
22. PARKIR MOBIL STAFF
23. PARKIR BUS
24. KANTOR PENGELOLA
25. PARKIR MEP DAN SAMPAH
26. PARKIR LOADING
27. TPAS DAN KOMPOSTING
28. GARDU PLN DAN GENSET
29. IPAL
30. OLEH-OLEH
31. JL JAKARTA
32. TAMAN BUNDARAN GKB
33. R LAKTASI
34. KOLAM BANDENG
35. KOLAM ANAKAN BANDENG



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
LAYOUTPLAN

SKALA 1 : 1300

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM 220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

2

52
JUMLAH LEMBAR



TAMPAK DEPAN KAWASAN
1:700



TAMPAK BELAKANG KAWASAN
1:700



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
TAMPAK KAWASAN
SKALA 1 : 500

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
3
52
JUMLAH LEMBAR



TAMPAK SAMPING KANAN KAWASAN
1 : 1300



TAMPAK SAMPING KIRI KAWASAN
1 : 1300



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
TAMPAK KAWASAN

SKALA 1 : 500

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM 220606110002

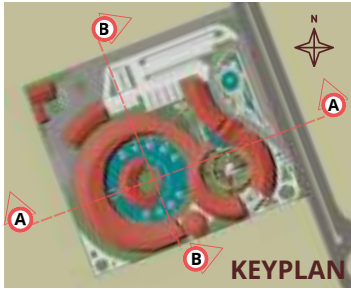
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

4

JUMLAH LEMBAR

52



POTONGAN KAWASAN A
1 : 700



POTONGAN KAWASAN B
1 : 700



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
TAMPAK KAWASAN
SKALA 1 : 700

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
5
Jumlah Lembar
52



PERSPEKTIF KAWASAN



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF KAWASAN

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

6

52

JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF KAWASAN



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

PERSPEKTIF
SKYBRIDGE

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002

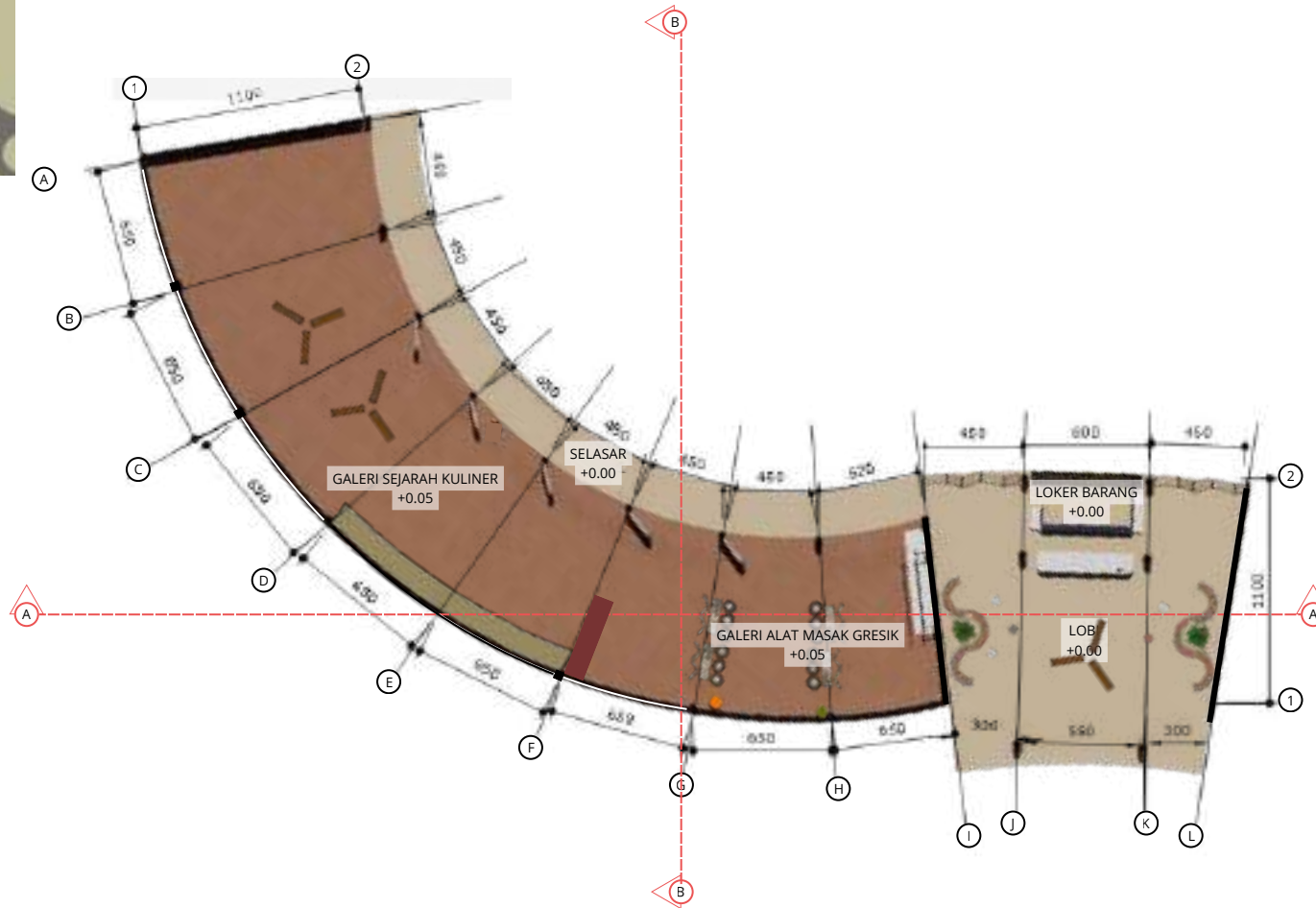
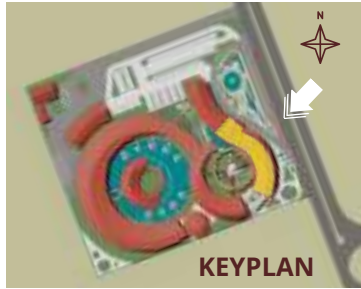
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

7

52

JUMLAH LEMBAR



DENAH LT 1 LOBBY DAN GALERI
1 : 600



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG

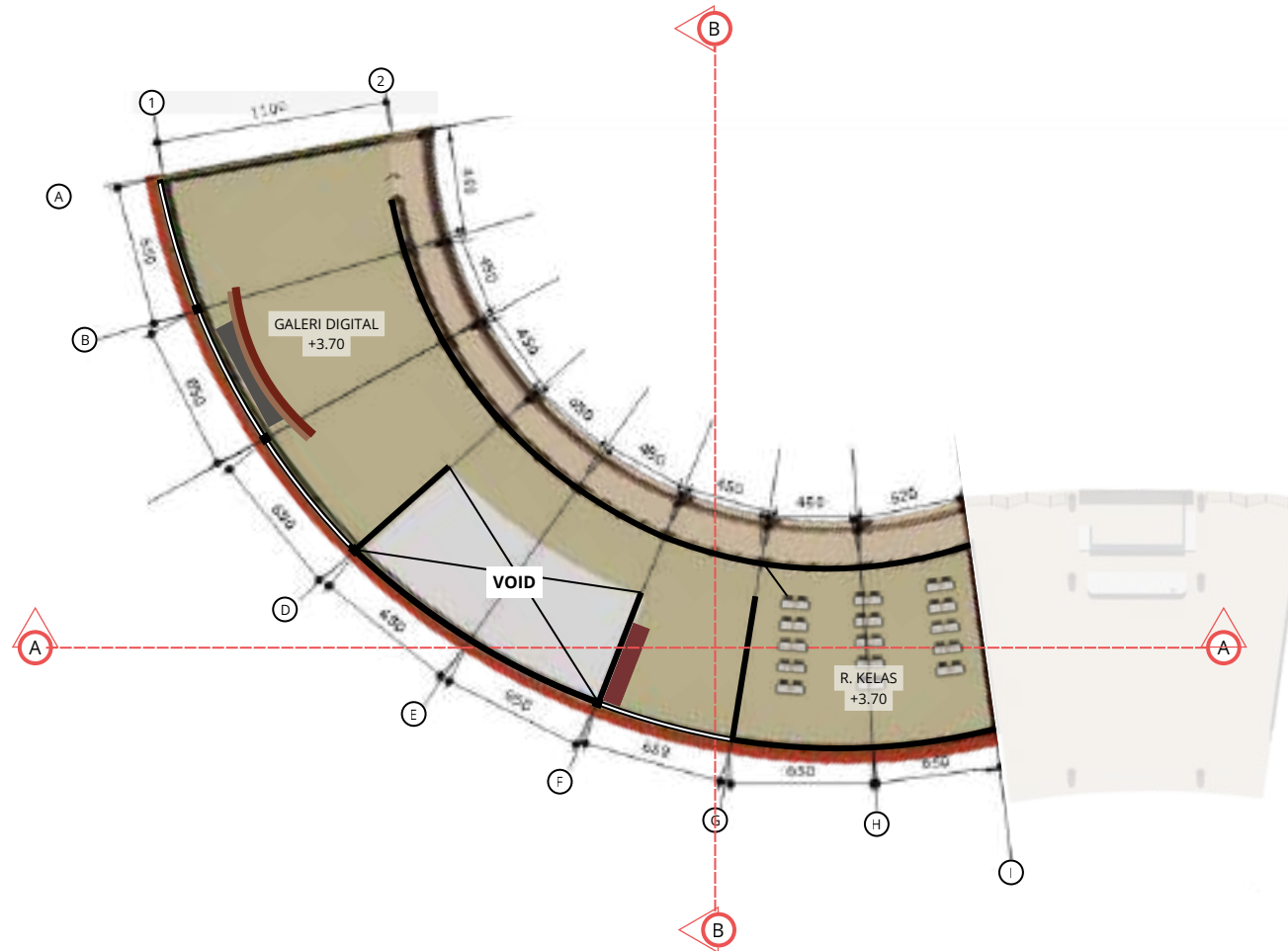


JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DENAH LOBBY DAN GALERI
SKALA 1 : 600

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
8
52
JUMLAH LEMBAR



DENAH LT2 LOBBY DAN GALERI LT.2
1 : 600



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
**DENAH LOBBY DAN
GALERI LT 2**
SKALA 1 : 600

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
9
52
JUMLAH LEMBAR



TAMPA DEPAN LOBI DAN GALERI
1 : 600



TAMPA KANAN LOBI DAN GALERI
1 : 600



TAMPA BELAKANG LOBI DAN GALERI
1 : 600



TAMPA KIRI LOBI DAN GALERI
1 : 600



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
**TAMPAK LOBI DAN
GAALERI**
SKALA 1 : 600

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
10
52
JUMLAH LEMBAR



POTONGAN A LOBI DAN GALERI

1: 600



POTONGAN B LOBI DAN GALERI

1: 600



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

POTONGAN LOBI DAN
GALERI

SKALA 1 : 600

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

11

52

JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF EXTERIOR LOBI DAN GALERI



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF EKSTERIOR
LOBI DAN GALERI

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

12
52

JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF INTERIOR LOBI



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF INTERIOR
LOBI

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

13

52

JUMLAH LEMBAR



 **PERSPEKTIF INTERIOR GALERI**

	PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG		JUDUL PERANCANGAN PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026	GAMBAR : PERSPEKTIF EKSTERIOR LOBI DAN GALERI	<table><tr><td>NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR</td><td>NIM 220606110002</td></tr><tr><td colspan="2">DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T</td></tr></table>	NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR	NIM 220606110002	DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T		<table><tr><td>NOMOR HALAMAN 14</td><td rowspan="2">52</td></tr><tr><td>JUMLAH LEMBAR</td></tr></table>	NOMOR HALAMAN 14	52	JUMLAH LEMBAR
NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR	NIM 220606110002												
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T													
NOMOR HALAMAN 14	52												
JUMLAH LEMBAR													



 **PERSPEKTIF INTERIOR GALERI**



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

PERSPEKTIF INTERIOR
GALERI

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

15
52

JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF INTERIOR GALERI



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

PERSPEKTIF INTERIOR
GALERI

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

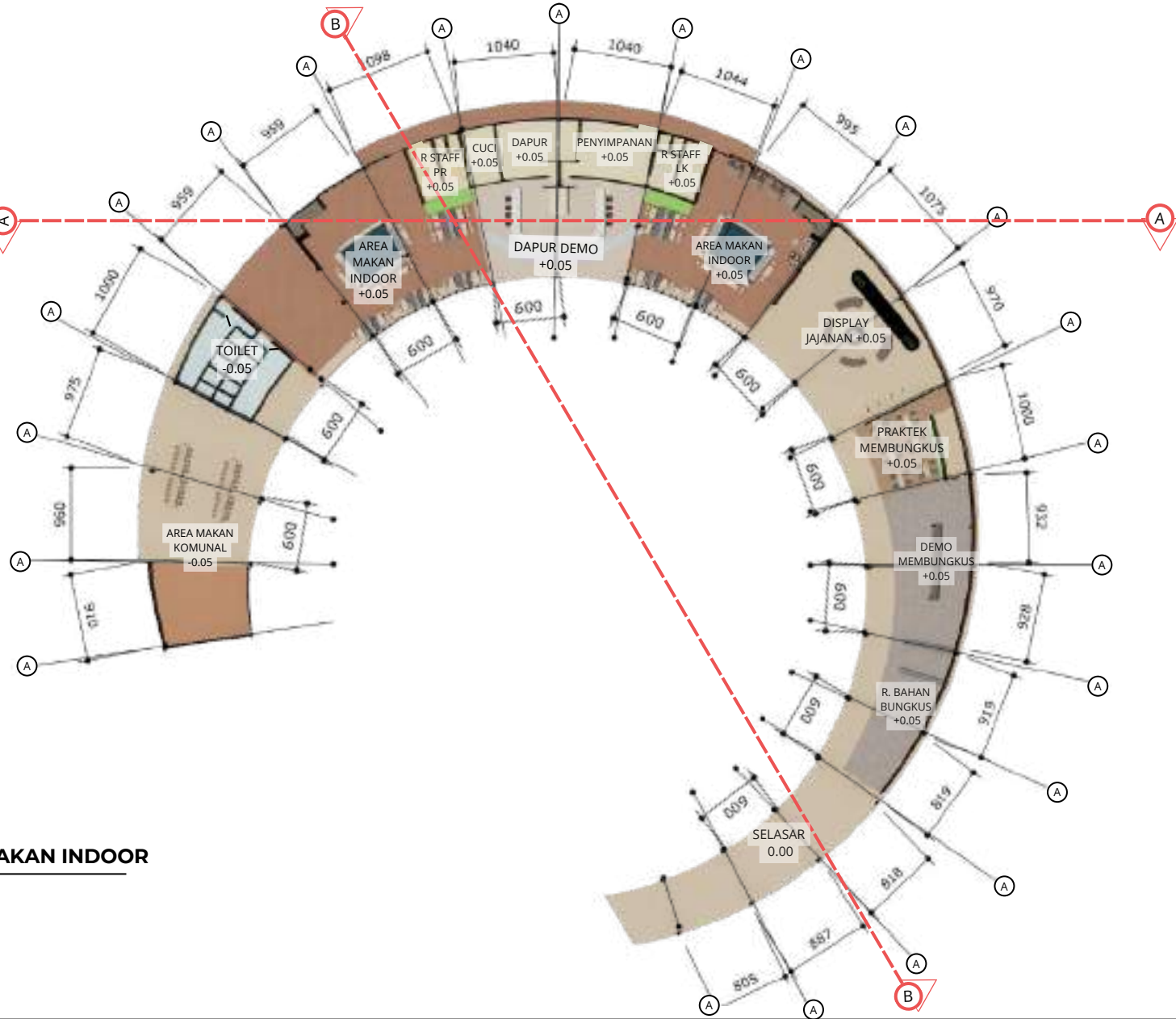
NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

16
52

JUMLAH LEMBAR



DENAH LT 1 ZONA MAKAN INDOOR
1:700



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG

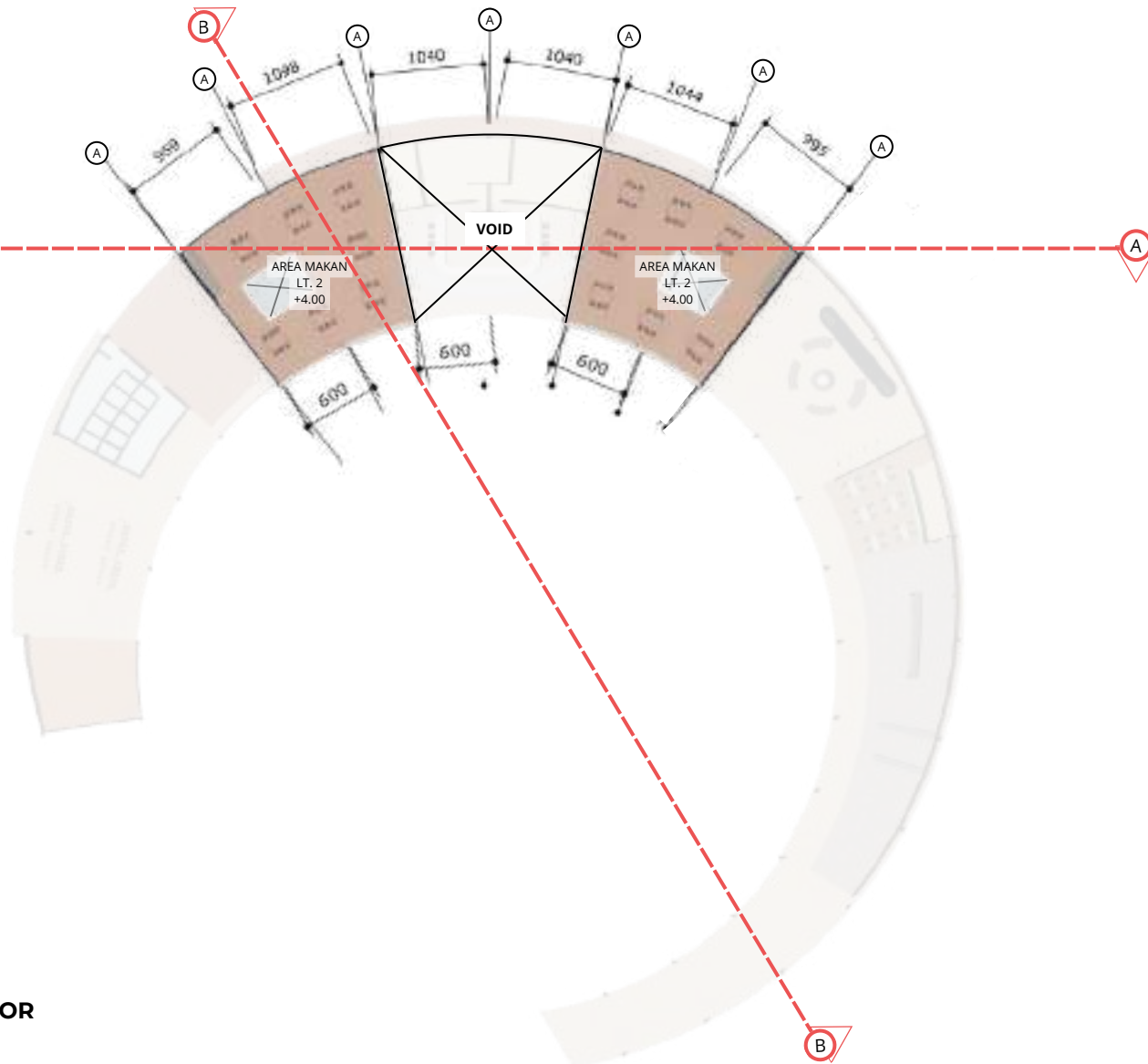


JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DENAH LT 1 ZONA MAKAN INDOOR
SKALA 1 : 700

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
17
52
JUMLAH LEMBAR



DENAH LANTAI 2 ZONA MAKAN INDOOR
1 : 700



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
**DENAH LT.2 ZONA
MAKAN INDOOR**
SKALA 1 : 700

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

18

52

JUMLAH LEMBAR



 **TAMPAK DEPAN ZONA MAKAN INDOOR**
1 : 700



 **TAMPAK BELAKANG ZONA MAKAN INDOOR**
1 : 700



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
**TAMPAK ZONA MAKAN
INDOOR**
SKALA 1 : 700

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
19
52
JUMLAH LEMBAR



 **TAMPAK SAMPING KANAN ZONA MAKAN INDOOR**
1:700



 **TAMPAK SAMPING KIRI ZONA MAKAN INDOOR**
1:700



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG

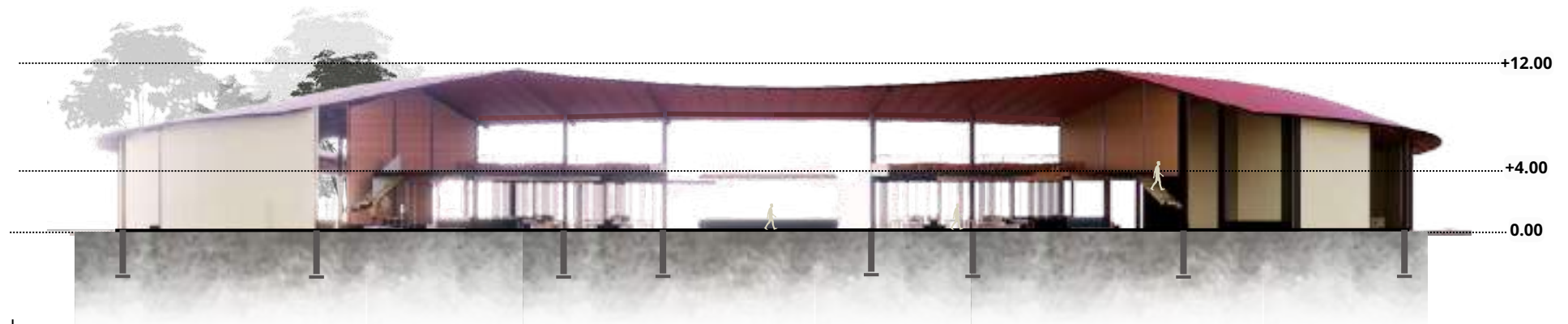


JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

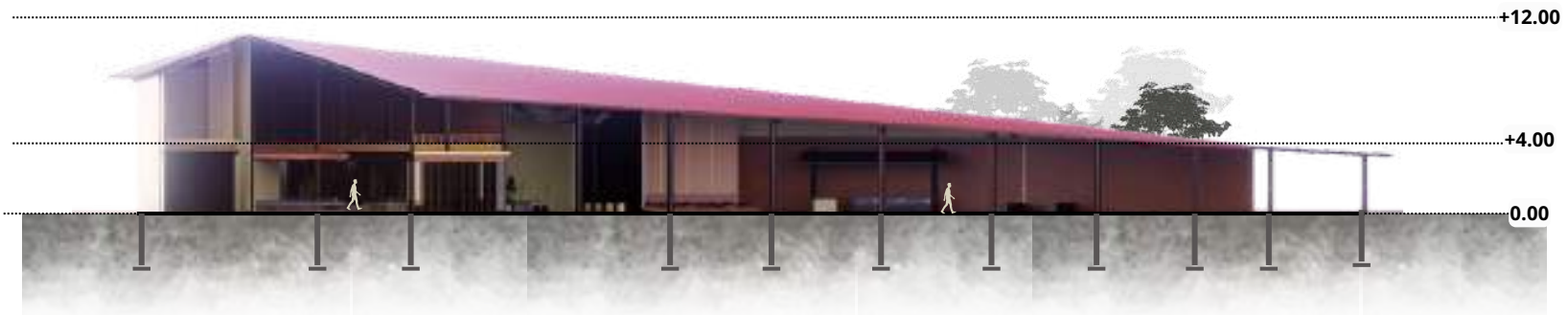
GAMBAR :
**TAMPAK ZONA MAKAN
INDOOR**
SKALA 1 : 700

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
20
52
JUMLAH LEMBAR



POTONGAN A ZONA MAKAN INDOOR
1 : 700



POTONGAN B ZONA MAKAN INDOOR
1 : 700



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
**POTONGAN ZONA
MAKAN INDOOR**
SKALA 1 : 700

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
21
52
JUMLAH LEMBAR



 **PERSPEKTIF R. WORKSHOP MEMBUNGKUS**



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF
R. WORKSHOP
MEMBUNGKUS

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
22
52
JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF R. DISPLAY JAJANAN GRESIK



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

PERSPEKTIF R. DISPLAY
JAJANAN GRESIK

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

23

52

JUMLAH LEMBAR



 **PERSPEKTIF DEMO KITCHEN**

	PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG		JUDUL PERANCANGAN PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026	GAMBAR : PERSPEKTIF AREA MAKAN INDOOR	NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002 DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T	NOMOR HALAMAN 24 52 JUMLAH LEMBAR
---	--	---	---	---	--	---



PERSPEKTIF AREA MAKAN INDOOR



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF AREA
MAKAN INDOOR

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
25
52
JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF AREA MAKAN INDOOR



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG

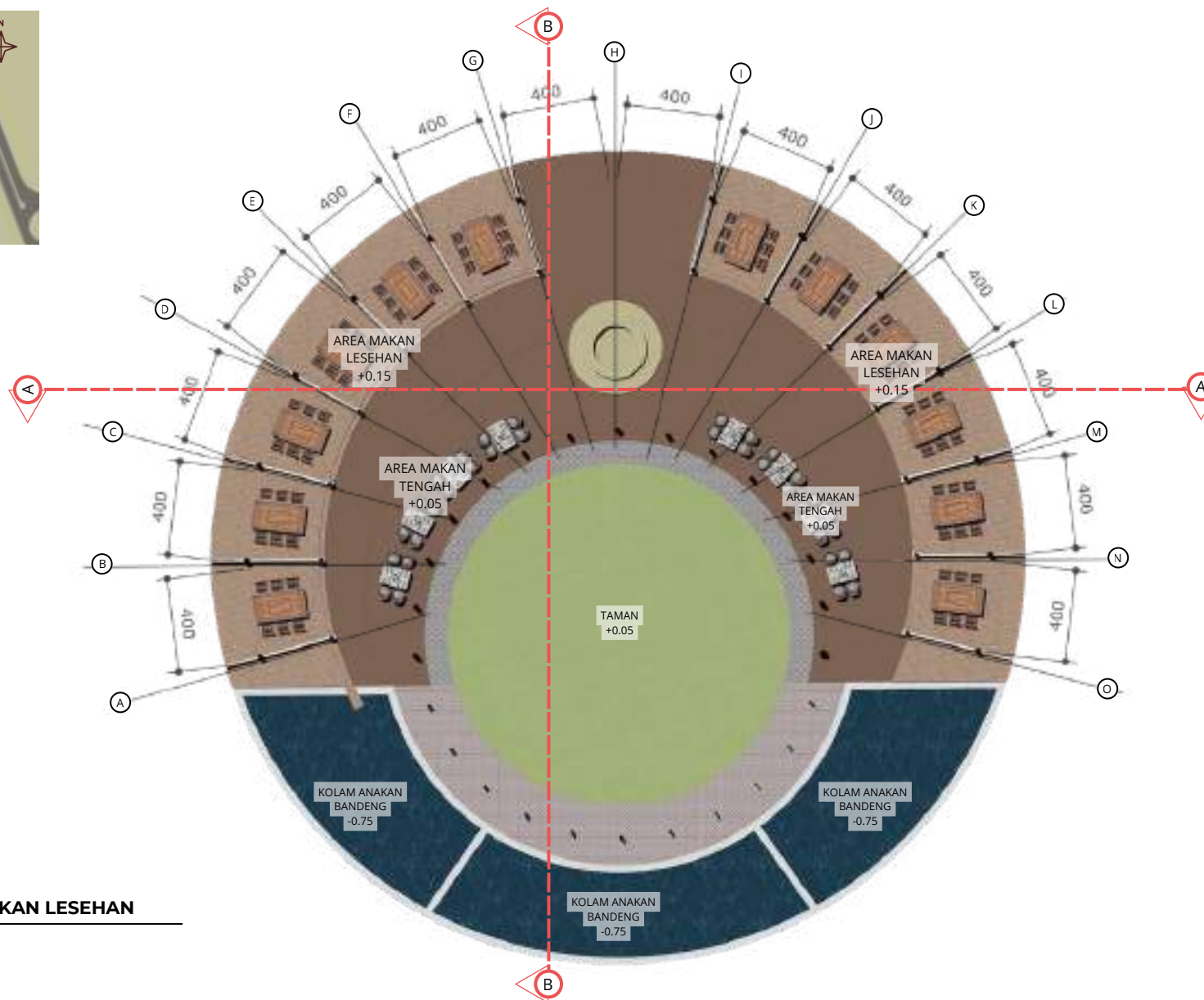
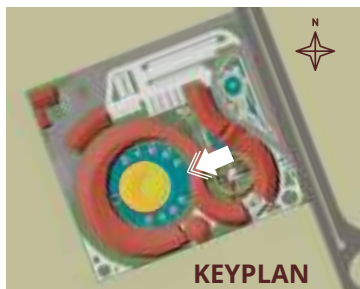


JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF AREA
MAKAN INDOOR

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
26
52
JUMLAH LEMBAR



DENAH AREA MAKAN LESEHAN
1 : 300



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

**DENAH ZONA MAKAN
LESEHAN**

SKALA 1 : 300

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

27

52

JUMLAH LEMBAR



DENAH SAMPING AREA MAKAN LESEHAN

1:300



DENAH DEPAN AREA MAKAN LESEHAN

1:300



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

TAMPAK ZONA MAKAN
LESEHAN

SKALA 1 : 300

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

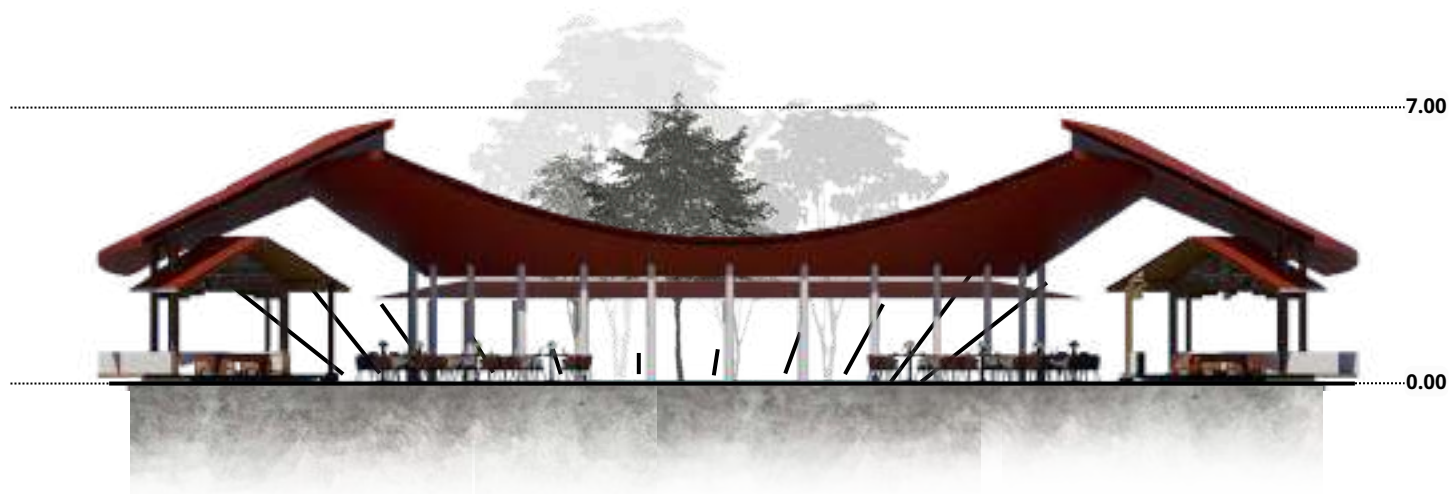
28

52

JUMLAH LEMBAR



POTONGAN AREA MAKAN LESEHAN
1 : 300



POTONGAN AREA MAKAN LESEHAN
1 : 300



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
**POTONGAN ZONA
MAKAN LESEHAN**
SKALA 1 : 300

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
29
52
JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF AREA MAKAN LESEHAN



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF ZONA
MAKAN LESEHAN

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

30
52
JUMLAH LEMBAR



 **PERSPEKTIF AREA MAKAN LESEHAN**



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

PERSPEKTIF AREA
MKAAN LESEHAN

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

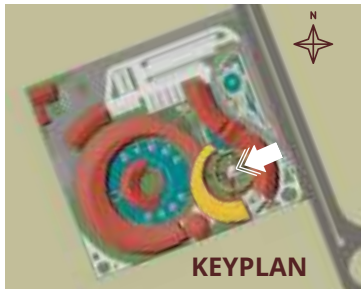
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

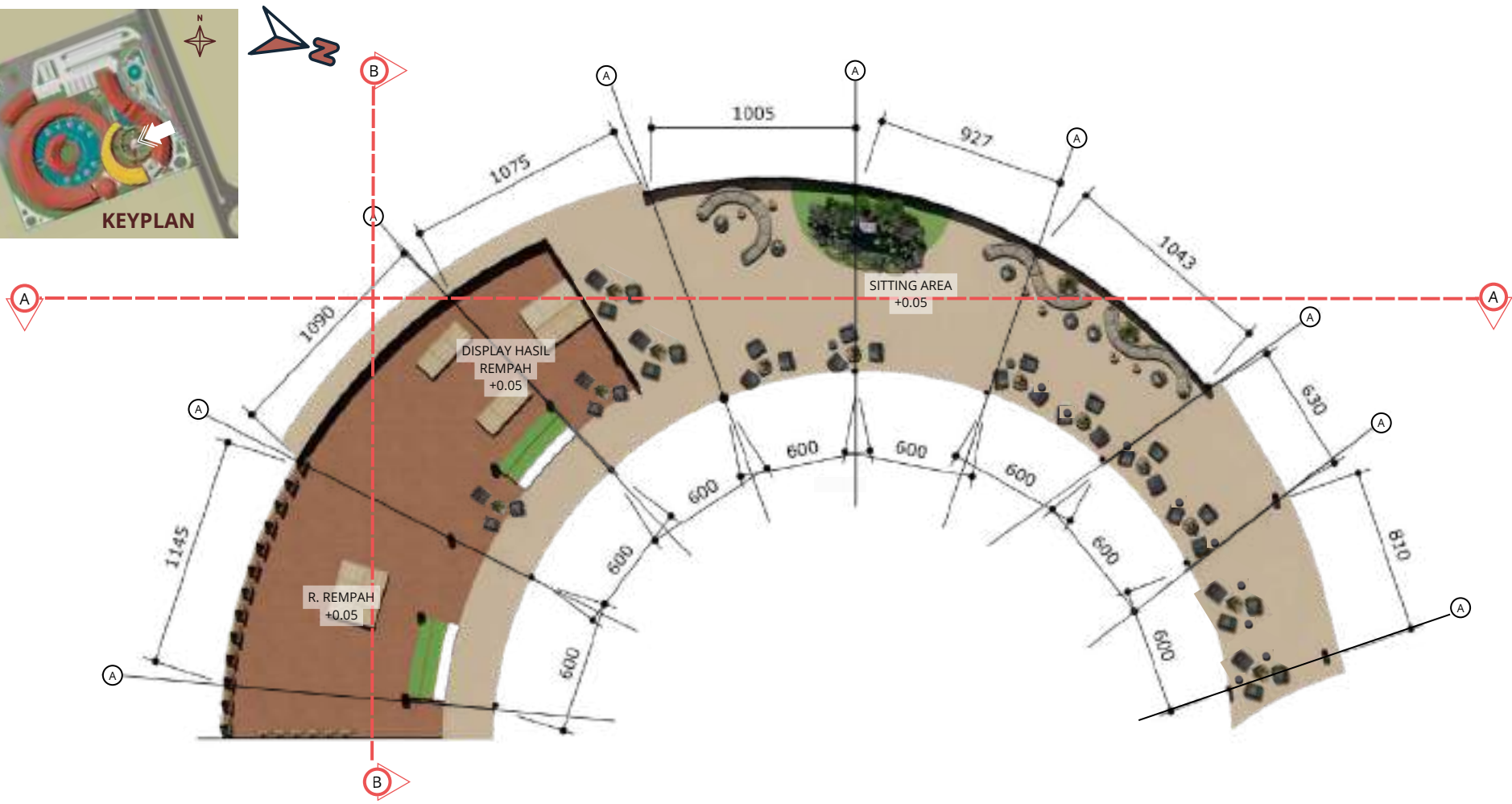
31

52

JUMLAH LEMBAR



KEYPLAN



DENAH AREA TUNGGU
1 : 500



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DENAH AREA TUNGGU
SKALA 1 : 500

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
32
52
JUMLAH LEMBAR



TAMPAK DEPAN AREA TUNGGU
1 : 200



TAMPAK BELAKANG AREA TUNGGU
1 : 200



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
TAMPAK AREA TUNGGU
SKALA 1 : 200

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
33
Jumlah Lembar
52



TAMPAK KIRI AREA TUNGGU
1:200



TAMPAK KANAN AREA TUNGGU
1:200



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
TAMPAK AREA TUNGGU

SKALA 1 :200

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002

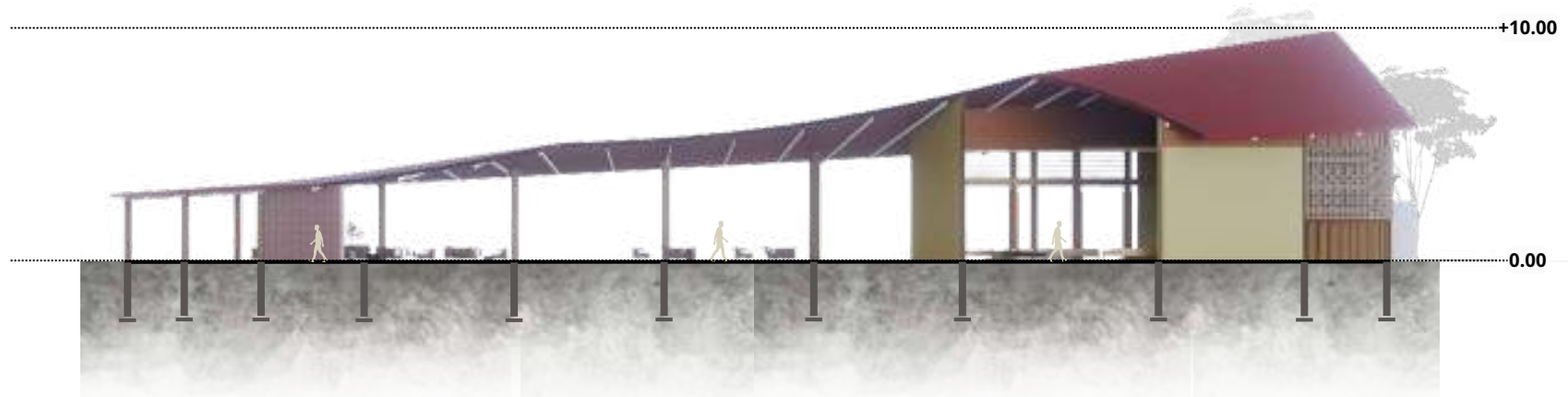
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

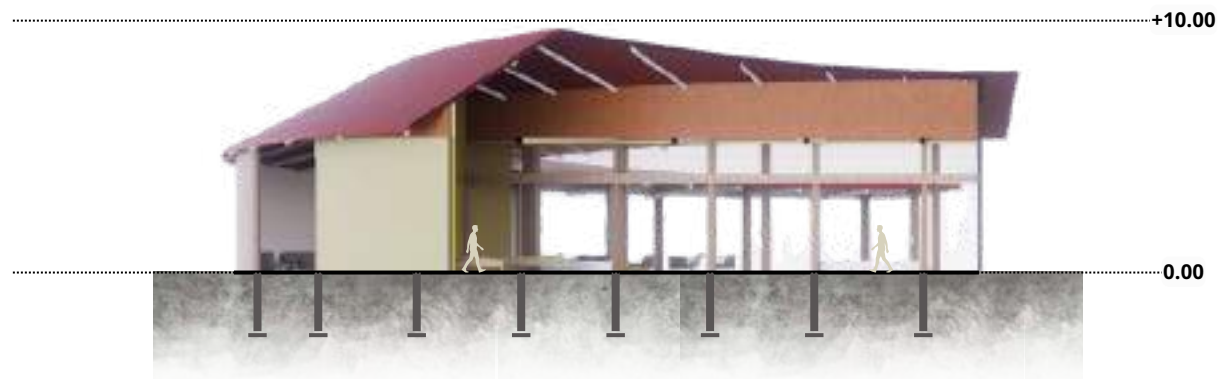
34

52

JUMLAH LEMBAR



POTONGAN A AREA TUNGGU
1:500



POTONGAN A AREA TUNGGU
1:500



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
**POTONGAN AREA
TUNGGU**
SKALA 1 : 500

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
35
52
JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF EKSTERIOR RUANG REMPAH



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF EKSTERIOR
RUANG REMPAH

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

36

52

JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF INTERIOR RUANG REMPAH



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF INTERIOR
RUANG REMPAH

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

37

52

JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF SITTING AREA



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

PERSPEKTIF SITTING
AREA

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

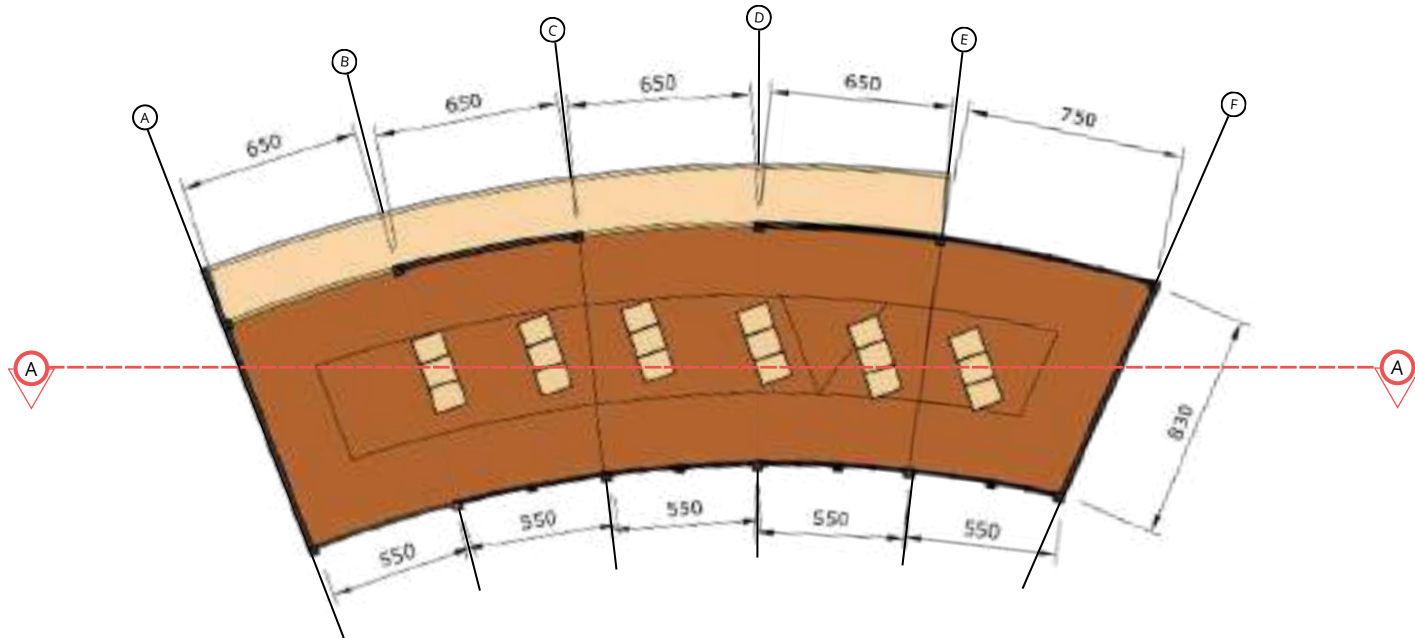
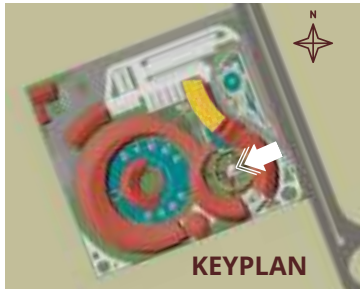
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

38

52

JUMLAH LEMBAR



DENAH LANTAI 1 RUANG OLEH-OLEH
1 : 200



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG

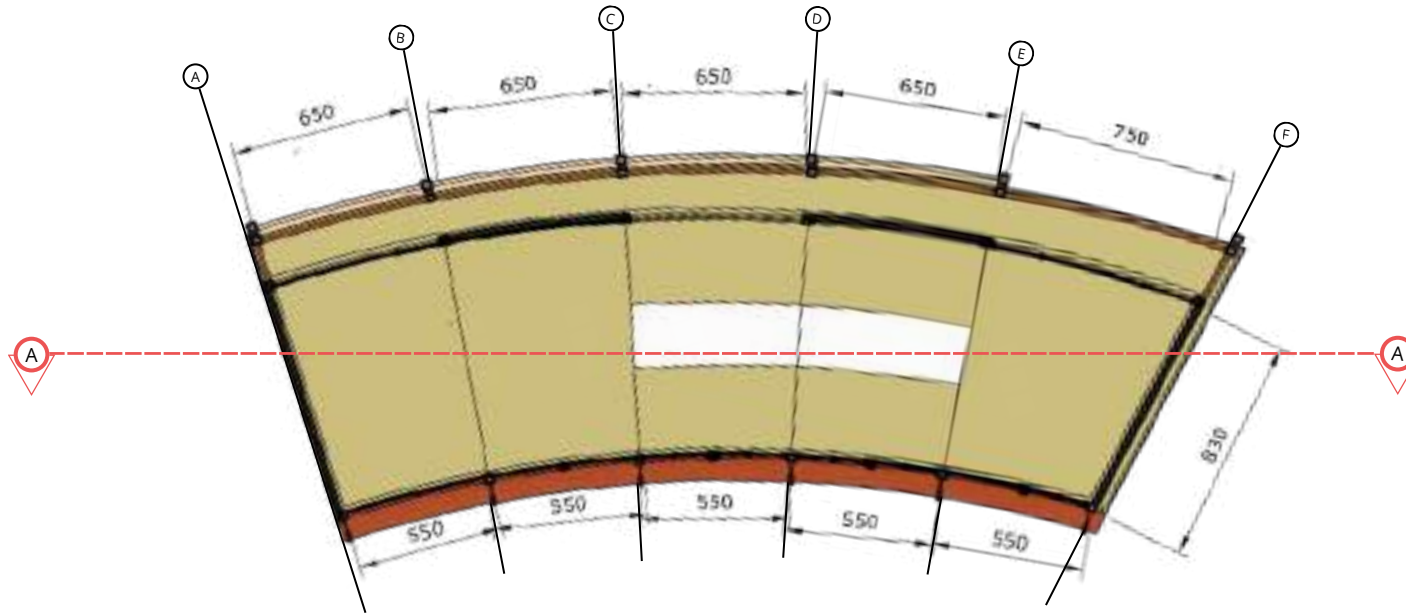
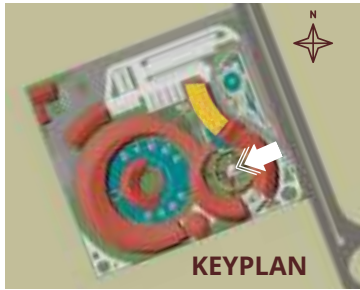


JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DENAH LANTAI 1
RUANG OLEH-OLEH

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
38
52
JUMLAH LEMBAR



DENAH LANTAI 2 RUANG OLEH-OLEH
1 : 200



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
**DENAH LANTAI 2
RUANG OLEH-OLEH**

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
38
52
JUMLAH LEMBAR



TAMPAK DEPAN RUANG OLEH-OLEH
1 : 200



TAMPAK BELAKANG RUANG OLEH-OLEH
1 : 200



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DENAH LANTAI 2
RUANG OLEH-OLEH

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
38
52
JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF INTERIOR RUANG OLEH-OLEH



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DENAH LANTAI 2
RUANG OLEH-OLEH

NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

38

52

JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF EXTERIOR RUANG OLEH-OLEH



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DENAH LANTAI 2
RUANG OLEH-OLEH

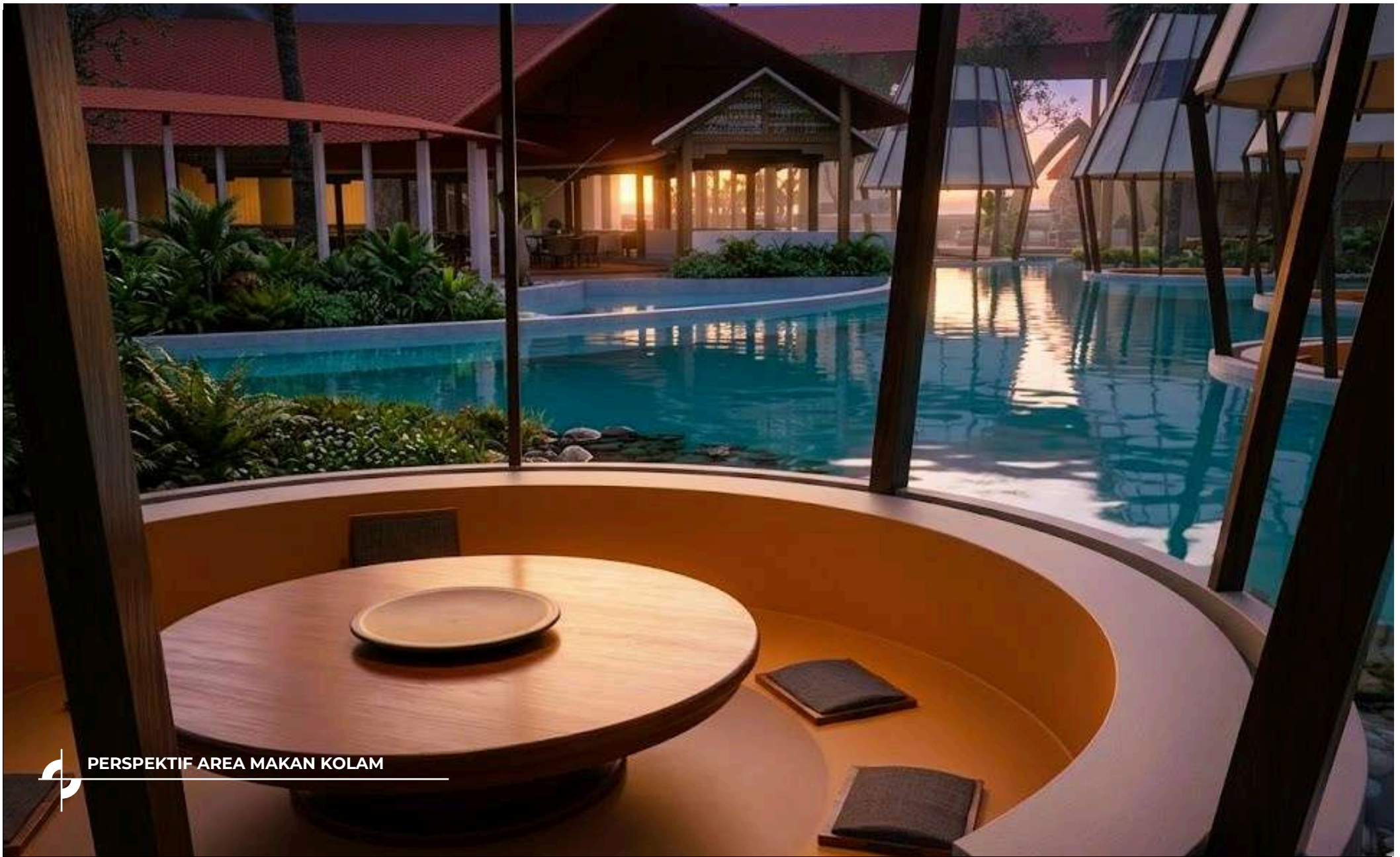
NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

38

52

JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF AREA MAKAN KOLAM



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

PERSPEKTIF AREA
MAKAN KOLAM

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

39

52

JUMLAH LEMBAR



 **PERSPEKTIF AREA MAKAN KOLAM**

	PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG		JUDUL PERANCANGAN PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026	GAMBAR : PERSPEKTIF AREA MAKAN KOLAM	NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR	NIM 220606110002	NOMOR HALAMAN 40 52 JUMLAH LEMBAR
					DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T		



PERSPEKTIF EXTERIOR BANGUNAN



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF EXTERIOR

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : AACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

41

52

JUMLAH LEMBAR



PERSPEKTIF AREA PLAYGROUND



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
PERSPEKTIF
PLAYGROUND

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

42

52

JUMLAH LEMBAR



DETAIL LANSKAP

PRINSIP SIKLUS RASA

membentuk alur pengalaman kuliner dari awal yaitu bahan. Pengunjung tidak hanya melihat tanaman rempah, tetapi memahami bagaimana rempah menjadi bagian dari makanan khas Gresik.

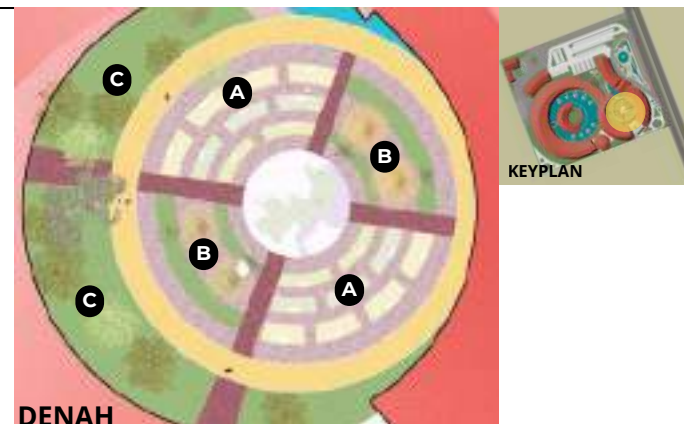
PRINSIP MENGENAL RASA

diterapkan sebagai pengalaman edukasi multisensori yang membantu pengunjung memahami rasa melalui berbagai indera dan media interaktif.

ELEMEN EDUKATIF



Papan informasi tanaman dan penjelasan sebagai elemen apa dalam kuliner gresik



A TANAMAN REMPAH



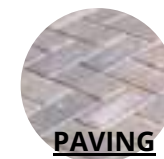
B TANAMAN REMPAH RAMBAT



C TANAMAN REMPAH POHON



MATERIAL



PAVING

jalur utama



CORAL

jalur sekunder



KAYU

papan tanaman



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

DETAIL LANSKAP
KEBUN REMPAH

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

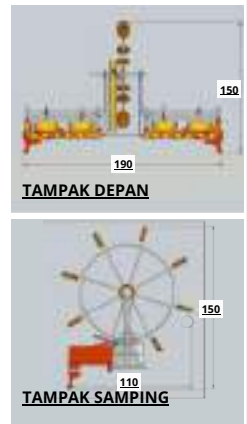
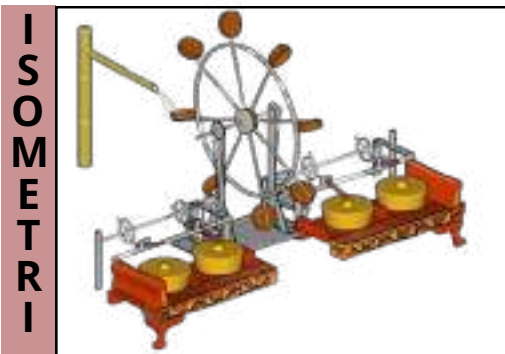
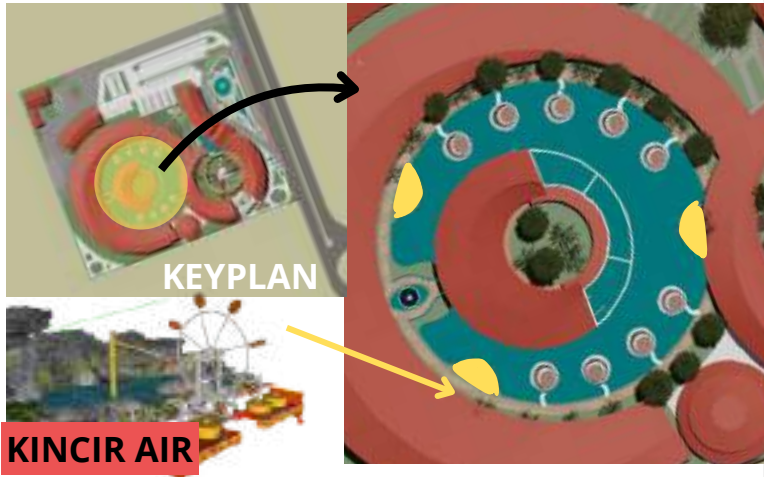
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

43

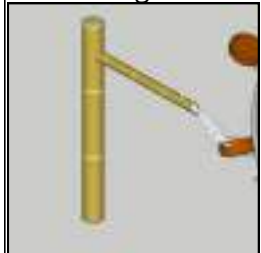
52

JUMLAH LEMBAR

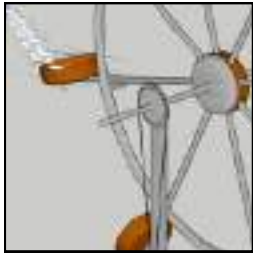


DETAIL MEKANISME

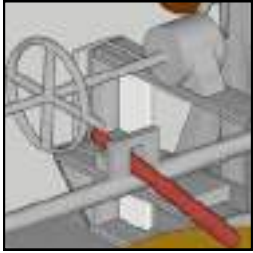
Menggunakan sistem resirkulasi tertutup dimana air kolam dipompa menuju saluran di atas kincir. Aliran air yang jatuh mengenai sudu kincir sehingga menghasilkan putaran pada poros utama dan memukul gamelan kecil



Air mengalir menuju sudu kincir air



Kincir air berputar menggerakkan poros utama



Batang penghubung menggerakkan pemukul



pemukul naik turun memukul gamelan

PENERAPAN KONSEP

PRINSIP SIKLUS RASA

Penggunaan elemen air dan suara alami untuk menciptakan pengalaman ruang tanpa bergantung pada teknologi buatan secara berlebihan.

PRINSIP MENGENAL RASA

Elemen suara dan percikan air menciptakan pengalaman multisensori yang memperkuat identitas gastronomi lokal. kuliner sebagai bagian dari budaya dan pengalaman ruang.

	PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG		JUDUL PERANCANGAN PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026	GAMBAR : DETAIL LANSKAP GAMELAN AIR	NAMA MAHASISWA: MUHAMMAD HIKMAL ABROR NIM 220606110002 DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T	NOMOR HALAMAN 44 Jumlah Lembar 52
--	---	--	--	--	---	--



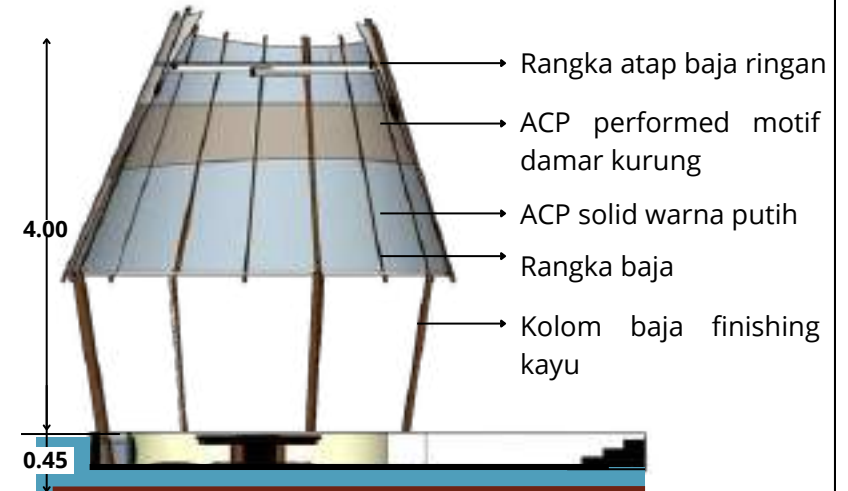
DETAIL ARSITEKTUR

AREA MAKAN KOLAM

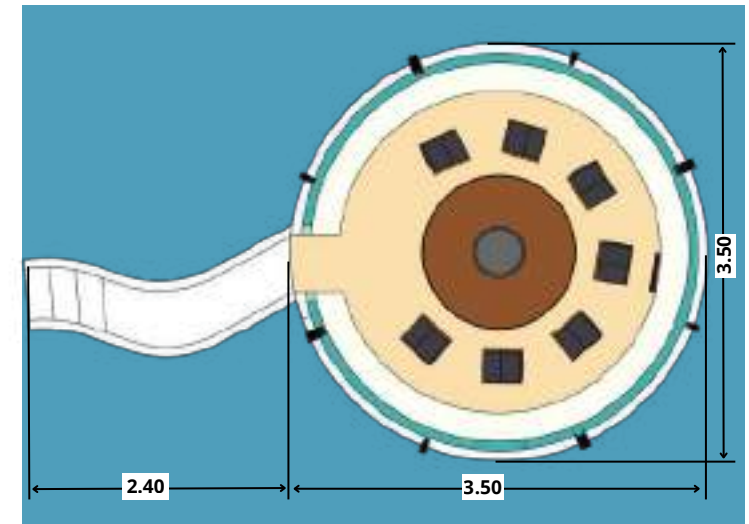
Area makan kolam dirancang sebagai ruang gastronomi interaktif yang memungkinkan pengunjung merasakan proses rasa makanan secara langsung. Berada di dalam paviliun yang dikelilingi air, pengunjung dapat membakar bandeng khas Gresik dan mengulek sambal sendiri sebelum menikmati hidangan.

PRINSIP MENGENAL RASA

Motif damar kurung pada panel ACP menceritakan kuliner Gresik. bayangan motif yg terbentuk menjadi media interpretasi budaya yang interaktif



POTONGAN



DENAH



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DETAIL ARSITEKTUR
AREA MKAN KOLAM

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

45

52

JUMLAH LEMBAR

SKEMA

PDAM

PDAM-TANDON
BAWAH-POMPA-
TANDON ATAS-
PENDISTRIBUAN
KE KRAN AIR

IPAL

HASIL IPAL-
TANDON BAWAH-
PENDISTRIBUSIAN
KEPERLUAN NON
KONSUMSI

SUMUR BOR

SUMUR BOR-
POMPA-
KEPERLUAN NON
KONSUMSI

KETERANGAN :

-  METERAN
-  KRAN AIR
-  SUMUR BOR
-  TANDON ATAS
-  TANDON BAWAH
-  POMPA AIR
-  AIR HASIL IPAL
-  TANDON IPAL
-  AIR KOLAM
-  MENYIRAM TANAMAN
-  JET FLUSH



SKEMA UTILITAS AIR BERSIH

1 : 1000

JL. JAKARTA

JL. JAKARTA



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

SKEMA UTILITAS AIR
BERSIH

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

46

52

JUMLAH LEMBAR

SKEMA

LIMBAH DOMESTIK

LIMBAH-DISALURKAN
MELALUI BAK
KONTROL-DIKELOLA
DI IPAL-MASUK KE
PENAMPUNGAN DAN
SEBAGIAN KE RIOL
KOTA

TINJA

TINJA-SEPTICTANK-
SUMUR RESAPAN



KETERANGAN : SALURAN :



SEPTIC TANK



BAK KONTROL

LIMBAH DOMESTIK :



BLACK WATER:
TINJA



BLACK WATER:
LIQUID



WASTAFLE



AIR CUCI PIRING



AIR SISA SABUN

PEMBUANGAN :



GROUND TANK



RIOL KOTA



SUMUR RESAPAN

SKEMA UTILITAS AIR KOTOR

1 : 1000

JL. JAKARTA

JL. JAKARTA



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

SKEMA UTILITAS AIR
KOTOR

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

47

52

JUMLAH LEMBAR



KETERANGAN :

-  TRAFO
-  ATS POWER
-  PANL LISTRIK
-  GENSET
-  MCB

SKEMA ELEKTRIKAL

1 : 1000

JL. JAKARTA

JL. JAKARTA



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :

SKEMA UTILITAS AIR
KOTOR

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

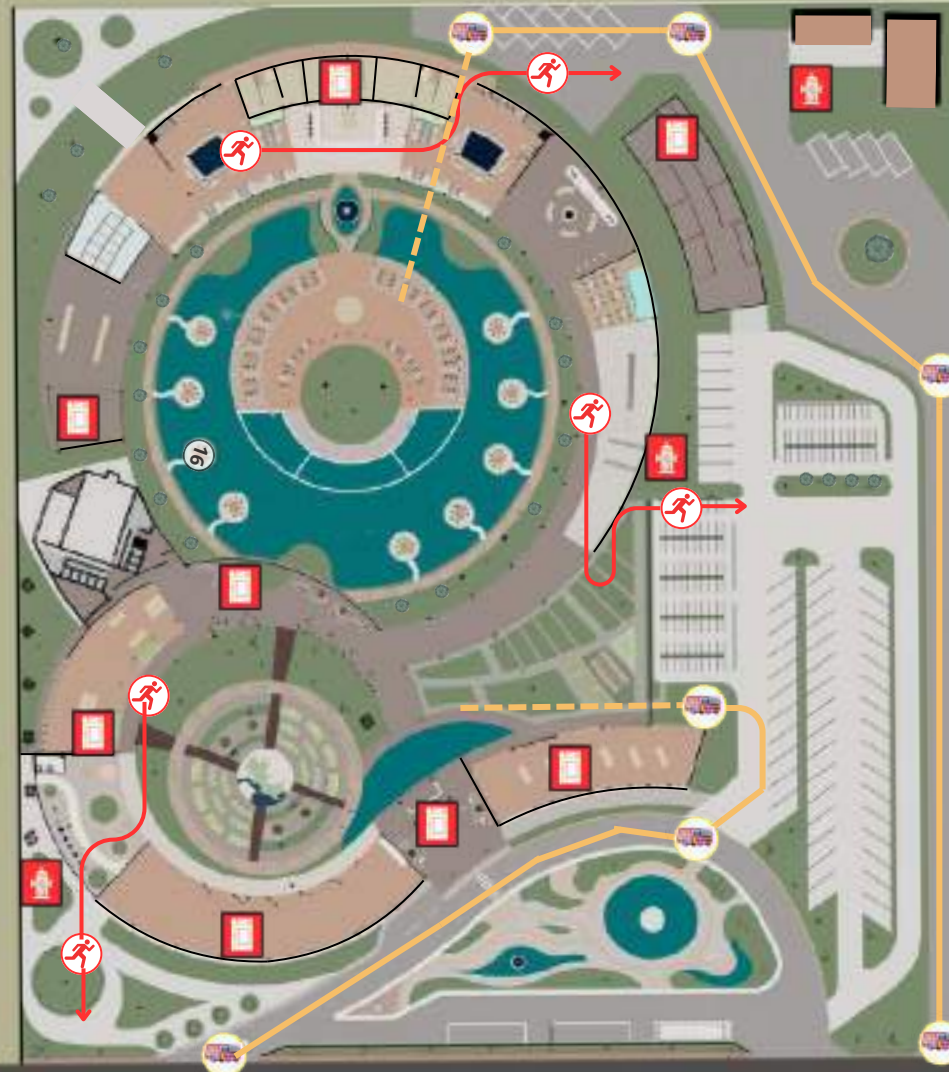
NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

48

52
JUMLAH LEMBAR



KETERANGAN :

 HYDRANT BOK
MAX 30M

 HYDRANT PILLAR
MAX 120M

 AKSES DAMKAR

 JALUR KELUAR

SKEMA HYDRAN DAN EVAKUASI

1 : 1000

JL. JAKARTA

JL. JAKARTA



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DETAIL LANSKAP
GAMELAN AIR

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR

NIM
220606110002

DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN

49

52

JUMLAH LEMBAR

SKEMA

SAMPAH ORGANIK-
KOMPOSTING-
KOMPOS-KEBUN-
REMPAH & SAYURAN



KETERANGAN :

-  TPS
-  SAMPAH ANORGANIK
-  SAMPAH ORGANIK
-  KOMPOSTING
-  DEMO KOMPOS
-  skema alur petugas kebersihan
-  skema mobil pengangkut sampah

SKEMA SAMPAH

1 : 1000

JL. JAKARTA

JL. JAKARTA



PROGRAM STUDI
TEKNIK ARSITEKTUR
UIN MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG



JUDUL PERANCANGAN
PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER
GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI
Studio Tugas Akhir Semester Genap 2025/2026

GAMBAR :
DETAIL LANSKAP
GAMELAN AIR

NAMA MAHASISWA:
MUHAMMAD HIKMAL ABROR
NIM
220606110002
DOSEN PEMBIMBING 1 : ALDRIN Y. FIRMANSYAH, M.T
DOSEN PEMBIMBING 2 : ACH. GAT GAUTAMA, M.T

NOMOR HALAMAN
50
52
JUMLAH LEMBAR

ARCHITECTURAL PRESENTATION BOARD



ECO-GASTRONOMIC

PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI



Merupakan destinasi wisata gastronomi yang dirancang untuk menghadirkan pengalaman mengenal, memahami, dan menikmati kuliner khas Gresik. Kawasan ini mewadahi perjalanan gastronomi mulai dari pengenalan sejarah kuliner, rempah-rempah lokal, bahan pangan, proses pengolahan makanan, hingga pengalaman menikmati hidangan khas Gresik.

LOKASI

PETA GRESIK



JAVA MAP



Jl. Jakarta, Metro Park GKB, Suci, Manyar, Kab Gresik

Tapak berada di Jl. Jakarta, Metro Park GKB, Gresik. Kondisi tapak saat ini berupa lahan kosong dikawasan strategis secara sosial dan ekonomi, dikelilingi oleh area pertokoan, kuliner, dan ruang publik. Akses tapak dari arah selatan taman bundaran dengan luas tapak 19.500 m2

LATAR BELAKANG

Gresik memiliki kekayaan kuliner tradisional yang lahir dari akulturasi budaya pesisir, mulai dari pengaruh Jawa, Arab, hingga Tionghoa yang membentuk identitas rasa khas daerah. Berbagai kuliner seperti nasi krawu, pudak, otak-otak bandeng, dan aneka olahan rempah tidak hanya menjadi makanan, tetapi juga bagian dari warisan budaya dan cerita kehidupan masyarakat Gresik.

warisan kuliner Gresik kini menghadapi ancaman pemudaran akibat minimnya ruang yang mampu merepresentasikan identitas budaya juga banyak kuliner khas Gresik yang kini telah tersebar luas ke berbagai daerah sehingga perlahan dianggap sebagai kuliner biasa dan kehilangan keterkaitannya dengan asal budaya serta nilai lokal yang melahirkannya.

Melalui perancangan Gresik Gastronomic, diharapkan tercipta sebuah ruang wisata edukatif yang mampu menghidupkan kembali identitas kuliner Gresik



KEKAYAAN KULINER GRESIK



ANCAMAN MEMUDAR

ISU DAN PERMASALAHAN

EXPERIENTIAL

Menghadirkan pengalaman makan juga melihat, mencium, dan memahami cerita kuliner Gresik agar nilai budayanya kembali terasa.

COMFORT

Menciptakan ruang yang tetap sejuk, teduh, dan nyaman yang mendukung aktivitas Makan di iklim panas kota Gresik yang terus meningkat akibat perkembangan industri

LOCAL IDENTITY

Tetap menjaga ciri khas pesisir Gresik serta tetap merepresentasikan budaya yang melahirkan kuliner tradisionalnya.





FUNGSI DAN AKTIVITAS

FUNGSI PRIMER



PENGALAMAN GASTRONOMI (WISATA/REKREASI KULINER)

pengalaman makan, tasting, dan eksplorasi kuliner khas Gresik. tidak hanya berfokus pada aktivitas konsumsi, tetapi juga menghadirkan pengalaman ruang yang edukatif, interaktif, dan berkesan

FUNGSI SEKUNDER



EDUKASI UNTUK PELESTARIAN KULINER TRADISIONAL GRESIK

sarana pembelajaran mengenai sejarah kuliner Gresik, rempah-rempah lokal, proses pengolahan makanan tradisional, hingga nilai budaya yang terkandung di dalamnya melalui workshop, galeri, dan media interaktif.

FUNGSI PENUNJANG

SERVIS DAN PENGELOLAAN BANGUNAN

Tujuannya adalah mendukung kelancaran operasional kawasan gastronomi

S

STRENGTH

Tapak berada di kawasan zona kuliner dan wisata, dan juga dikelilingi area pertokoan, kuliner, dan ruang publik

W

WEAKNESS

Tapak berada di zona aktivitas tinggi yang rentan terhadap kebisingan dan polusi visual yang dapat mengganggu kenyamanan

O

OPPORTUNITY

Tanah datar memberi peluang zonasi ruang yang fleksibel, dan optimalisasi sistem pasif seperti pencahayaan alami, ventilasi silang, serta integrasi lanskap

T

THREAT

Tanah datar memberi peluang zonasi ruang yang fleksibel, dan optimalisasi sistem pasif seperti pencahayaan alami, ventilasi silang, serta integrasi lanskap

ANALISIS TAPAK



- courtyard sebagai ruang transisi
- Overhang atap di sekeliling
- Orientasi massa bangunan meminimalkan paparan langsung sinar terik.



- perkerasan berpori (permeabel paving)
- semi outdoor terbuka.
- Vegetasi lokal sebagai pemecah angin
- Atap miring memperlancar aliran air.



- Akses kendaraan masuk dan keluar ditempatkan di sisi berbeda
- Akses pejalan kaki difokuskan didepan dengan jalur berbeda



- Mempertimbangkan potensi pandangan visual ke arah lanskap dalam tapak untuk edukatif
- Zona makan dijaukan dari jalan utama untuk mencegah kebisingan

KAJIAN PEDEKATAN

ARSITEKTUR EKOLOGI (Heinz Frick)

Pendekatan ini dipilih untuk menjawab dua hal yaitu tekanan panas lingkungan di Gresik dan kebutuhan akan ruang makan yang nyaman, serta menghadirkan pengalaman makan yang menyenangkan dengan mengenal sumber bahan pangan, proses pengolahan, serta hubungan antara kuliner dan lingkungan.

PRINSIP

PENGUNAAN ENERGI TERBARUKAN

MENYESUAIKAN DENGAN LINGKUNGAN SETEMPAT

KESELARASAN MANUSIA-LINGKUNGAN

PEMANFAATAN KEMBALI MATERIAL



KONSEP

WRAPPED IN NATURE "MEMBUNGKUS RASA DENGAN ALAM"

Terinspirasi dari **Pudak Gresik**, makanan khas yang dibungkus dengan pelepah pinang **simbol keseimbangan antara rasa, budaya, dan alam.**

Konsep ini memaknai bahwa bangunan juga merupakan **"pembungkus ekologis"** bagi aktivitas manusia: melindungi, menyejukkan, dan menyatukan kehidupan dengan lingkungan.

SIKLUS RASA

Aktivitas di dalam bangunan dirancang sebagai sistem ekologis tertutup yang edukatif dimana setiap materi yang dihasilkan menjadi sumber bagi sistem lain.

MENGENAL RASA

Bangunan memberikan pengalaman rasa yang tumbuh dari alam itu sendiri lewat interaksi langsung dengan elemen alami melalui ruang, aroma, dan tekstur.

INTEGRASI ISLAM

QS Al-Ankabut: 20 QS Al-Baqarah: 60

Semi Terbuka

Menggunakan ruang semi-terbuka dan memperlihatkan proses olah, dapur demonstrasi, dan penyajian

Sistem Berkelanjutan

Penerapan sistem ekologis berkelanjutan yang mengintegrasikan air, limbah, dan energi alami dalam mendukung aktivitas kuliner.

Ruang Edukatif

Bangunan dirancang dengan alur ruang yang merepresentasikan tahapan proses kuliner dari bahan hingga penyajian sebagai pengalaman.

Elemen Lokal

Menggunakan material dan ornamen khas lokal untuk suasana ruang yang memperkuat identitas budaya dan memperkaya pengalaman



TRANFORMASI BENTUK



TATA GUNA LAHAN

pengolahan tata guna lahan disesuaikan dengan:
KDB : Max 6 %
KDH : Min 40%
Serta ruang terbuka hijau disekitarnya yg mendukung prinsip ekologi



PEMBAGIAN ZONA

dibagi tiga zona utama yaitu zona edukasi, zona rekreasi, dan zona servis. Disusun berdasarkan alur perjalanan gastronomi secara bertahap, dimulai dari edukasi hingga menikmati kuliner & rekreasi



PENYESUAIAN BENTUK

Dibuat melingkar meningkatkan interaksi visual antar ruang sehingga aktivitas edukasi, demonstrasi, dan rekreasi dapat saling terlihat dan terhubung sesuai prinsip mengenal rasa

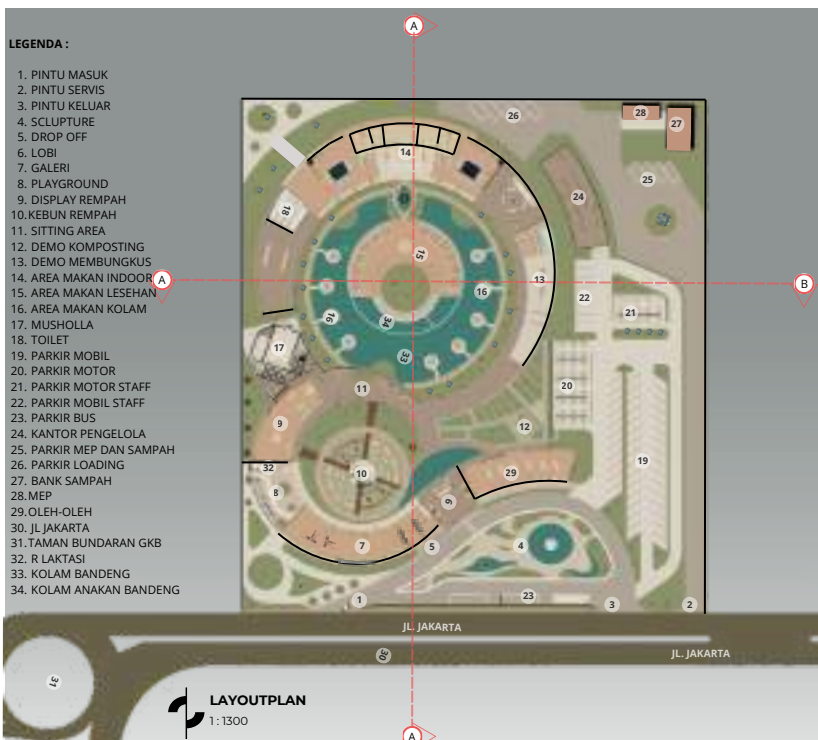
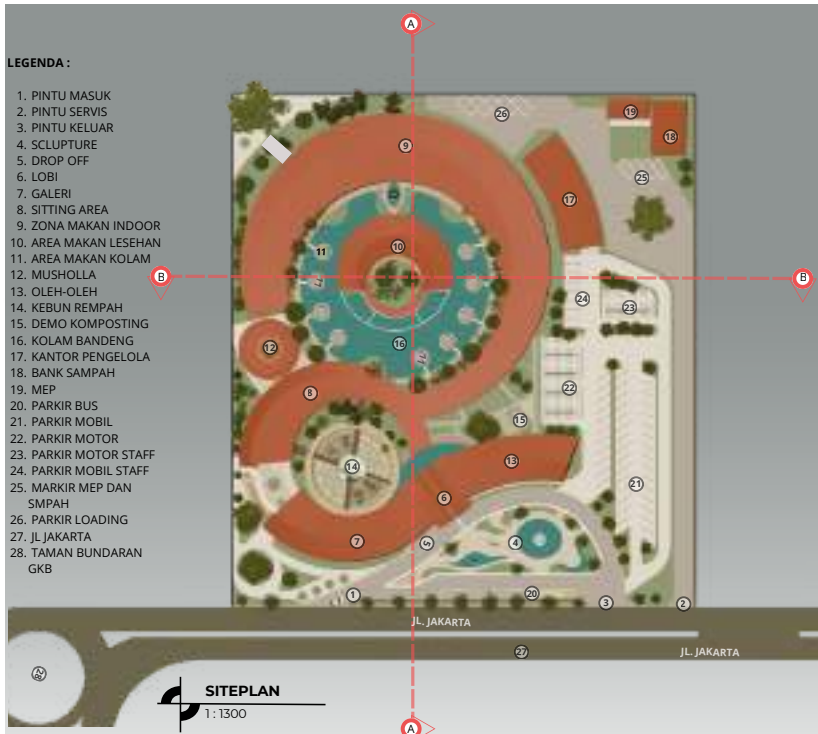


MASSA BANGUNAN

Penataan massa mempertimbangkan orientasi matahari, arah angin, aksesibilitas, view kawasan, dan keberadaan elemen eksisting sehingga tercipta lingkungan yang edukatif dan rekreatif



Bentuk bangunan terinspirasi dari pembungkus pudak Gresik, kuliner tradisional yang menjadi salah satu identitas gastronomi Kabupaten Gresik. Pudak memiliki ikatan pada pembungkus yang harus dibuka secara bertahap sebelum mencapai isi di dalamnya. Filosofi tersebut diterapkan ke dalam rancangan sebagai perjalanan pengunjung dalam mengenal kuliner Gresik.



ISOMETRI URAI

UP STRUCTURE



Rangka space frame kayu

Struktur atap menggunakan space frame kayu ekspos yang memungkinkan terciptanya bentang lebar tanpa kolom tengah sekaligus menghadirkan karakter ruang yang hangat, alami, dan menyatu dengan konsep mengenal rasa.

MIDDLE STRUCTURE

Baja silinder



Aluminium motif kayu

Kolom Baja Berlapis Finishing Kayu

Struktur utama menggunakan kolom baja berbentuk silinder (circular steel column) yang dilapisi aluminium motif kayu sebagai finishing, menghadirkan kesan alami sekaligus mempertahankan efisiensi dan kekuatan struktur pada ruang bentang lebar.

SUB STRUCTURE



1 Tiang pancang

2 Pile Cap

1 Sloof

Struktur bawah menggunakan pondasi tiang pancang yang dikombinasikan dengan pile cap dan sloof sebagai penyalur beban bangunan ke lapisan tanah keras. Sistem ini dipilih untuk menjamin stabilitas bangunan terhadap beban struktur utama serta kondisi tanah tapak.



PERSPEKTIF GALERI



PERSPEKTIF RUANG TUNGGU

ZONA MAKAN INDOOR



Transparansi Bahan dan Memori Visual

ZONA MAKAN LESEHAN

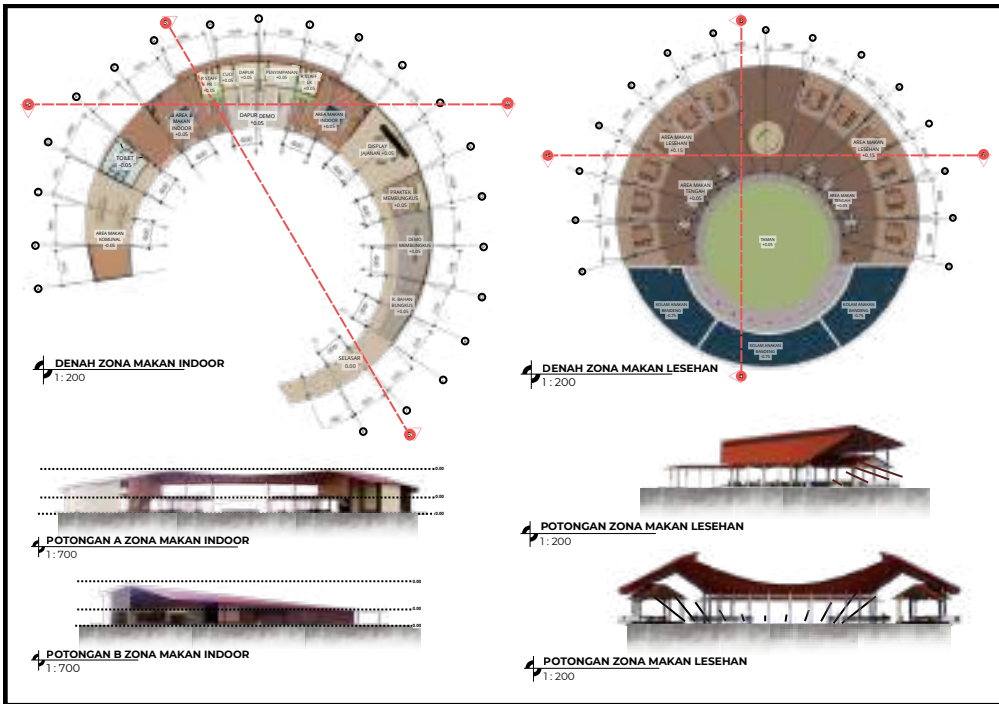


Kedekatan Alam dan Konektivitas Ruang

ZONA MAKAN KOLAM



Pengalaman Interaktif Gastronomi



DETAIL ARSITEKTUR

Area makan kolam dirancang sebagai ruang gastronomi interaktif yang memungkinkan pengunjung merasakan proses rasa makanan secara langsung. Berada di dalam paviliun yang dikelilingi air, pengunjung dapat membakar bandeng khas Gresik dan mengulek sambal sendiri sebelum menikmati hidangan.



DETAIL ARSITEKTUR



MAJALAH



PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI KULINER GRESIK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR EKOLOGI

Nama : Muhammad Hikmal Abror
Pembimbing 1 : Aldrin Yusuf Firmansyah, M.T
Pembimbing 2 : Achmad Gat Gautama, M.T
Tipologi Bangunan : Pusat Wisata Kuliner dan Gastronomi
Lokasi : Jl. Jakarta, Metro Park GKB, Suci, Kec. Manyar, Kab. Gresik, Jawa Timur
Luas Tapak : 19.500 m²

Kabupaten Gresik merupakan wilayah pesisir yang memiliki sejarah panjang sebagai pusat perdagangan dan akulturasi budaya sejak abad ke-13. Interaksi ini melahirkan tradisi lokal yang unik dan harmonis, tercermin dalam arsitektur, kuliner, dan ritual masyarakat Gresik. Kekayaan budaya kabupaten Gresik tidak hanya tercermin dalam sejarah dan arsitektur, tetapi juga dalam tradisi kuliner yang khas dan berakar kuat di masyarakat. Makanan seperti Nasi Krawu, Pudak, Otak-otak Bandeng, dan Jenang Jubung bukan sekadar hidangan, melainkan simbol identitas, tradisi, dan jejak sejarah yang diwariskan lintas generasi.

Saat ini, kuliner khas Gresik memang dapat dijumpai di berbagai daerah lain, namun keaslian rasa dan nilai budayanya tetap paling otentik di Gresik. Tanpa adanya upaya pelestarian, keunikan tersebut berisiko memudar dan kehilangan identitas aslinya. Oleh karena itu, diperlukan sebuah ruang yang layak dan terkonsep, tidak hanya berfungsi sebagai tempat menikmati makanan, tetapi juga sebagai sarana untuk memperkenalkan sejarah, teknik pengolahan, dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Dengan demikian, kuliner tradisional Gresik dapat terus hidup, serta memberikan kontribusi nyata bagi penguatan identitas budaya kabupaten Gresik.



Wisata gastronomic merupakan bentuk perjalanan yang menjadikan makanan sebagai tujuan utama sekaligus media untuk memahami budaya suatu daerah. Melalui gastronomic, makanan tidak lagi dipandang sebagai produk konsumsi semata, tetapi sebagai hasil interaksi antara masyarakat, lingkungan, tradisi, dan sejarah. Perancangan didasarkan pada tiga isu utama. Pertama yaitu kebutuhan untuk mempertahankan identitas pesisir dan budaya lokal. Kedua, yaitu menciptakan ruang yang tetap nyaman di tengah kondisi iklim panas kota Gresik. Ketiga, yaitu menghadirkan pengalaman gastronomic yang memungkinkan pengunjung tidak hanya makan, tetapi juga melihat, mencium, memahami, dan berinteraksi dengan proses kuliner.

Pendekatan ini dipilih untuk menjawab dua hal yaitu tekanan panas lingkungan di Gresik dan kebutuhan akan ruang makan yang nyaman, serta menghadirkan pengalaman makan yang menyenangkan dengan mengenal sumber bahan pangan, proses pengolahan, serta hubungan antara kuliner dan lingkungan. Konsep utama perancangan adalah Siklus Rasa dengan prinsip Mengetahui Rasa. Konsep ini menggambarkan perjalanan gastronomic yang dimulai dari mengenal bahan pangan, rempah-rempah, dan proses pengolahan sebelum akhirnya menikmati makanan. Konsep tersebut diterjemahkan ke dalam alur ruang yang mengarahkan pengunjung melewati berbagai zona edukasi sebelum memasuki area rekreasi dan kuliner





Pengalaman dibagi dibagi menjadi tiga pilihan suasana: Zona Makan Indoor yang menonjolkan prinsip "Mengenal Rasa" lewat keberadaan akuarium bandeng untuk melihat langsung proses dari pemilihan hingga pengolahan ikan segar, Zona Makan Lesehan di atas kolam bandeng yang mengedepankan kenyamanan termal dan kedekatan dengan lingkungan alam pesisir, serta Zona Makan Kolam yang menawarkan pengalaman paling interaktif di mana pengunjung bersantap di paviliun tengah kolam sambil membakar ikan dan mengulek sambalnya sendiri secara mandiri.



ZONA MAKAN INDOOR



ZONA MAKAN LESEHAN



MAKET



