



**LANDASAN PROGRAM PERENCANAAN DAN
PERANCANGAN ARSITEKTUR**

**PUSAT KULINER LOKAL DI KOTA TEGAL
DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR**

Proyek Akhir Arsitektur

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Arsitektur

Oleh :

Anggit Feriza Kusumawati

NIM. 5112414022

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
JURUSAN TEKNIK SIPIL FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
TAHUN 2018**

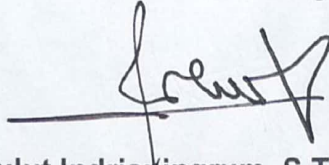
HALAMAN PERSETUJUAN

Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur dengan Judul "Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular" ini yang disusun oleh Anggit Feriza Kusumawati dengan NIM 5112414022 telah disetujui oleh pembimbing untuk diajukan ke Sidang Ujian Tugas Akhir pada :

Hari :

Tanggal :

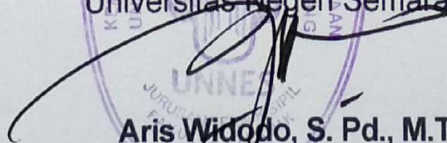
Dosen Pembimbing



Lulut Indrianingrum, S.T., M.T.

NIP.198107122005012003

Mengetahui,
Ketua Jurusan Teknik Sipil Fakultas Teknik
Universitas Negeri Semarang



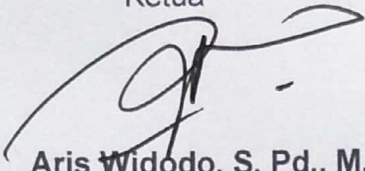
Aris Widodo, S. Pd., M.T
NIP. 19710207 1999031 001

HALAMAN PENGESAHAN

Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur dengan Judul "Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular" ini telah dipertahankan oleh Anggit Feriza Kusumawati dengan NIM 5112414022 di hadapan Panitia Ujian Tugas Akhir Program Studi S1 Arsitektur, Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua



Aris Widodo, S. Pd., M. T

NIP. 19710207 199903 1 001

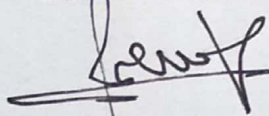
Sekretaris



Ir. Didik Nopianto Agung Nugradi, M.T,

NIP. 19661104 199803 1 001

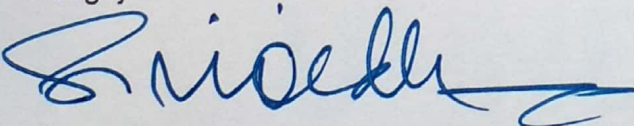
Dosen Pembimbing



Lulut Indrianingrum, S.T., M.T.

NIP.198107122005012003

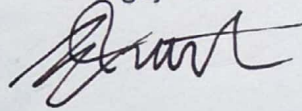
Penguji I



Prof. Dr. Ir. Saratri Wilonoyudho, M.Si.

NIP.19630113 198803 1 001

Penguji II



Wiwit Setyowati, S.T, M.Sc

NIP. 19820309 200501 2 002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Negeri Semarang



Dr. Nur Quduś, M.T. IPM .

NIP. 196602151991021001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam penyusunan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Semarang, Juli 2018



Anggit Feriza Kusumawati
NIM 5112414022

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya, Penyusun dapat menyelesaikan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur yang berjudul “Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular” dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini, penyusun menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Fathur Rokhman, M.Hum., selaku Rektor Universitas Negeri Semarang.
2. Dr. Nur Qudus, M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
3. Bapak Aris Widodo, S. Pd., M.T selaku Ketua Jurusan Teknik Sipil Universitas Negeri Semarang.
4. Bapak Teguh Prihanto, S.T, M.T ,selaku Kordinator Program Studi Arsitektur S1 Universitas Negeri Semarang.
5. Bapak Ir. Didik Nopianto Agung Nugradi, M.T,selaku Dosen Wali selama menempuh studi dalam program studi Arsitektur.
6. Ibu Lulut Indrianingrum, S.T., M.T selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, masukan, dan persetujuan dalam penyusunan LP3A.
7. Bapak Profesor Dr. Ir. Saratri Wilonoyudho, M.Si. dan Ibu Wiwit Setyowati, S.T., M.Sc selaku Dosen Penguji.
8. Seluruh Dosen dan Staff Arsitektur Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan bantuan dan arahan dalam penyusunan LP3A.
9. Kedua orang tua dan saudara saya atas kasih sayang, do'a dan dukungannya kepada penulis selama pengerjaan LP3A.
10. Seluruh teman-teman mahasiswa Arsitektur Universitas Negeri Semarang.
11. Semua pihak yang telah membantu terselesaikanya Landasan Program Perencanaan dan Perancangan ini.

Dalam proses penyusunan Landasan Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini, Penyusun menyadari masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu,

kritik/saran yang bersifat membangun sangat diharapkan. Akhirnya Penyusun berharap semoga Landasan Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini dapat bermanfaat bagi adik-adik kelas khususnya dan pembaca pada umumnya.

Semarang, Juli 2018

Penyusun

ABSTRAK

Landasan Perencanaan dan Perancangan Arsitektur

Tugas Akhir

“Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular”

Prodi S1 Arsitektur – Jurusan Teknik Sipil

Universitas Negeri Semarang

Tahun 2018

Indonesia memiliki berbagai jenis makanan dan minuman khas di setiap daerahnya. Tidak hanya pakaian adat, bangunan tradisional dan kesenian daerah yang menjadi identitas suatu bangsa. Makanan dan minuman khas daerah juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi daya tarik wisata. Makanan tradisional bisa menjadi petualangan baru bagi wisatawan untuk memperkaya pengalaman cita rasa kulinernya.

Beberapa tahun kedepan diperkirakan prospek wisata kuliner akan semakin menjanjikan. Bahkan wisata kuliner dapat dijadikan sebagai pemicu meningkatnya pendapatan daerah. Berbagai makanan khas suatu daerah apabila dikemas dengan konsep yang baik akan menarik minat wisatawan baik lokal maupun mancanegara. Produk kuliner sangat membantu dalam mendukung pariwisata suatu daerah dengan menekankan pada kegiatan untuk mengkonsumsi berbagai jenis menu makanan dan minuman khas daerah.

Kota Tegal sebagai kota bahari memiliki kuliner daerah yang beragam, mulai dari makanan ringan hingga makanan utama. Mengingat tingginya minat dan potensi wisata kuliner yang menjanjikan, maka Kota Tegal membutuhkan wadah untuk memfasilitasinya. Merancang Pusat Kuliner Lokal Tegal dengan pendekatan Arsitektur Neo Vernakular dapat menjadi solusi mewujudkan pusat wisata yang menarik wisatawan.

Kata kunci: Tradisional, Wisata Kuliner , Arsitektur Neo vernakular

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah	3
1.3 Tujuan dan Sasaran	3
1.4 Ruang Lingkup Perancangan.....	4
1.5 Metode Penulisan	4
1.6 Sistematika Penulisan	5
1.7 Alur Pikir.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Tinjauan Objek Perancangan.....	7
2.1.1 Pusat Kuliner	7
2.1.2 Strategi Promosi dan Pelestarian Wisata Kuliner	9
2.1.3 Standar Perancangan Pusat Kuliner	12
2.1.4 Kuliner KhasTegal	22
2.2. Tinjauan Arsitektur Neo Vernakular.....	30
2.2.1 Pemahaman Neo Vernakular	30
2.2.2 Karakteristik Neo Vernakular	32
2.2.3 Prinsip Desain Arsitektur Neo Vernakular	34
2.3. Studi Kasus Pusat Kuliner Lokal.....	35
2.3.1 Paskal <i>Food Market</i>	35
2.3.2 <i>Food Junction</i> Surabaya	39
2.3.3 Kriteria Perbandingan Objek Studi Kasus	41
2.4. Studi Banding Desain Arsitektur Neo Vernakular	44

2.4.1 Pendopo Ki Gede Sebayu Balai Kota Tegal	44
2.4.2 Masjid Agung Kota Tegal	46
BAB 3 TINJAUAN LOKASI	50
3.1 Gambaran Umum Kota Tegal	50
3.1.1 Letak Geografis.....	51
3.1.2 Wilayah Administrasi	52
3.1.3 Kependudukan	53
3.2 Peraturan Daerah Setempat	54
3.3 Persyaratan Lokasi Site.....	65
3.3.1 Kriteria Pemilihan Site.....	65
3.3.2 Pemilihan Site	66
3.3.3 Alternatif Site	67
3.4 Site Terpilih.....	74
BAB 4 PENDEKATAN KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN	
4.1 Pendekatan Fungsional.....	76
4.1.1 Pelaku Kegiatan Pusat Kuliner Lokal Tegal.....	76
4.1.2 Pola Kegiatan Pusat Kulier Tegal	78
4.1.3 Analisa Kapasitas Ruang	82
4.1.4 Fasilitas Kegiatan Pusat Kuliner Lokal Tegal	86
4.1.5 Analisa Kebutuhan Ruang.....	87
4.1.6 Analisa Hubungan Ruang	91
4.1.7 Persyaratan Ruang	96
4.1.8 Analisa Besaran Ruang.....	100
4.2 Pendekatan Aspek Kontekstual	114
4.2.1 Kondisi Tapak Perencanaan.....	114
4.2.2 Analisa Sekitar Tapak	116
4.2.3 Analisa Kontekstual Tapak	117
4.3 Pendekatan Aspek Teknis	124
4.3.1 Sistem Modul Bangunan	124
4.3.2 Sistem Pondasi.....	125
4.3.3 Sistem Kolom	130

4.3.4 Sistem Rangka Atap	132
4.4 Pendekatan Aspek Kinerja.....	133
4.4.1 Jaringan Listrik dan Penerangan	133
4.4.2 Jaringan Air Bersih	134
4.4.3 Jaringan Air Kotor	135
4.4.4 Sistem Pemadam Kebakaran	136
4.4.5 Sistem Pengolahan Sampah dan Limbah	138
4.4.6 Jaringan Penangkal Petir	140
4.4.7 Jaringan Pengkondisian Udara	141
4.4.8 Jaringan Komunikasi	142
4.4.9 Jaringan Air Hujan	143
4.5 Pendekatan Aspek Arsitektural	143
4.5.1 Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular	143
4.5.2 Pendekatan Bentuk Massa Bangunan	146
4.5.3 Pendekatan Tampilan Bangunan.....	146
4.5.1 Pendekatan Tata Lanskap.....	148
BAB 5 KESIMPULAN	155
5.1 Kesimpulan.....	155
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Dimensi Meja ke Kursi.....	13
Gambar 2.2 Pengaturan Meja Paralel.....	14
Gambar 2.3 Pengaturan Dapur	16
Gambar 2.4 Penggunaan Atap pada Bandara Soekarno Hatta	33
Gambar 2.5 Bangunan Pendopo Balai Kota Tegal.....	34
Gambar 2.6 Paskal <i>Food Market</i> Bandung.....	35
Gambar 2.7 Ruang Makan Paskal <i>Food Market</i> Bandung.....	36
Gambar 2.8 Kolam Buatan Paskal <i>Food Market</i> Bandung.....	37
Gambar 2.9 Suasana Paskal <i>Food Market</i> Bandung di Pagi Hari	37
Gambar 2.10 Suasana Paskal <i>Food Market</i> Bandung di Malam Hari ..	38
Gambar 2.11 Ruang Makan Indoor Paskal <i>Food Market</i> Bandung	38
Gambar 2.12 <i>Food Junction</i> Surabaya	39
Gambar 2.13 Danau Buatan <i>Food Junction</i> Surabaya.....	40
Gambar 2.14 Suasana Malam Hari <i>Food Junction</i> Surabaya.....	40
Gambar 2.15 Ruang Makan <i>Indoor Food Junction</i> Surabaya.....	41
Gambar 2.16 Pendopo Ki Gede Sebayu.....	44
Gambar 2.17 Interior Pendopo sebelum pemugaran	45
Gambar 2.18 Pintu masuk Pendopo saat ini.....	46
Gambar 2.19 Masjid Agung Kota Tegal	47
Gambar 2.20 Masjid Agung Kota Tegal di malam hari	47
Gambar 2.21 Ruang Sholat Masjid Agung Kota Tegal.....	48
Gambar 2.22 Mihrab Masjid Agung Kota Tegal.....	49
Gambar 3.1 Peta Kota Tegal	45
Gambar 3.2 Peta Geografis Kota Tegal	46
Gambar 3.3 Peta BWK Kota Tegal.....	57
Gambar 3.4 Alternatif site 1	62
Gambar 3.5 Alternatif Site 2.....	64
Gambar 3.6 Alternatif Site 3.....	66
Gambar 3.7 Site Terpilih	69

Gambar 4.1 Struktur Organisasi Pengelola Pusat Kuliner Lokal Tegal ..	72
Gambar 4.2 Pola Kegiatan Penerimaan.....	73
Gambar 4.3 Pola Kegiatan Utama Pengunjung.....	74
Gambar 4.4 Pola Kegiatan Utama Pengelola	75
Gambar 4.5 Pola Kegiatan Penunjang	76
Gambar 4.6 Pola Kegiatan Servis	76
Gambar 4.7 Pola Hubungan Ruang Makro.....	86
Gambar 4.8 Pola Hubungan Ruang Kegiatan Penerimaan.....	87
Gambar 4.9 Pola Hubungan Ruang Kegiatan Utama.....	88
Gambar 4.10 Pola Hubungan Ruang Kegiatan Penunjang.....	89
Gambar 4.11 Pola Hubungan Ruang Kegiatan Servis	90
Gambar 4.12 Lokasi Tapak Terpilih	110
Gambar 4.13 Batas-batas Site	112
Gambar 4.14 Analisa Aksesibilitas Site Terpilih	114
Gambar 4.15 Analisa Klimatologi Site Terpilih.....	116
Gambar 4.16 Analisa Topografi Site Terpilih	117
Gambar 4.17 Analisa Zoning kawasan	119
Gambar 4.18 Sistem Grid Kolom.....	120
Gambar 4.19 Pondasi <i>Mini Pile</i>	122
Gambar 4.20 Pondasi Sumuran	123
Gambar 4.21 Pondasi <i>Footplate</i>	124
Gambar 4.22 Struktur Kolom Beton	126
Gambar 4.23 Struktur Kolom Beton	127
Gambar 4.24 Rangka Atap Baja Konvensional	128
Gambar 4.25 Skema Sistem Distribusi Jaringan Air Bersih	129
Gambar 4.26 Skema Air Kotor.....	131
Gambar 4.27 Skema <i>Septictank Biotech</i>	131
Gambar 4.28 Skema Sistem Air Pemadam Kebakaran	133
Gambar 4.29 Skema Sistem Air Pemadam Kebakaran	133
Gambar 4.30 Skema Pengolahan IPAL	134
Gambar 4.31 Skema Grounding System	136

Gambar 4.32 Skema Jaringan Komunikasi Internal	137
Gambar 4.33 Skema Sistem Pengolahan Air Hujan.....	138
Gambar 4.34 Penggunaan Material Kaca pada Fasade Bangunan	140
Gambar 4.35 Penggunaan Roster pada Bangunan	140
Gambar 4.36 Pendekatan Bentuk Massa Bangunan	141
Gambar 4.37 Sketsa Pendekatan Tampilan Bangunan	143
Gambar 4.38 Elemen Bangku Taman Pembentuk Ruang Luar	147
Gambar 4.39 Elemen Tempat Sampah Pembentuk Ruang Luar	147
Gambar 4.40 Ramp Bagi Disabilitas	148
Gambar 4.41 Lantai Timbul Bagi Disabilitas	148
Gambar 4.42 Elemen Penanda	149

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kuliner Khas Tegal	22
Tabel 2.2 Perbandingan Studi Kasus Berdasarkan Kriteria	41
Tabel 3.1 Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Tegal	49
Tabel 3.2 Tabel Scoring Pemilihan SItte	68
Tabel 4.1 Data Pengunjung Pariwisata Kota Tegal	77
Tabel 4.2 Analisa Kapasitas Ruang	78
Tabel 4.3 Analisa Kebutuhan Ruang	82
Tabel 4.4 Persyaratan Ruang	91
Tabel 4.5 Analisa Besaran Ruang	95
Tabel 4.6 Total Besaran Ruang Pusat Kuliner	108

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Setiap daerah di Indonesia memiliki budaya dan produk kuliner khas yang dapat ditampilkan sebagai daya tarik bagi wisatawan. Ribuan jenis makanan dan minuman khas setiap daerah berpotensi untuk dikembangkan secara global sebagai daya tarik wisata sebagai bentuk untuk melestarikan setiap budaya kuliner daerah yang ada. John Selwood (1993) menegaskan makanan punya kekuatan besar untuk menjadi atraksi wisata yang dapat ditawarkan kepada wisatawan mancanegara maupun nusantara. Makanan tradisional bisa menjadi petualangan baru bagi wisatawan untuk memperkaya pengalaman lidah.

Dalam beberapa tahun kedepan prospek wisata kuliner akan semakin cerah. Menurut (Kementrian Pariwisata, 2017), saat ini industri kuliner menyumbang 30% pendapatan daerah dari sektor wisata. Bahkan kini telah berkembang pesat dan telah menjadi salah satu andalan pemerintah daerah untuk meningkatkan pendapatan daerah. Tidak hanya pendapatan daerah yang meningkat, pemberdayaan ekonomi dan sosial masyarakat lokal juga meningkat. Produk kuliner membantu dalam mendukung pariwisata dengan berkembangnya wisata kuliner yang menekankan pada kegiatan untuk mengkonsumsi berbagai jenis menu makanan dan minuman khas daerah.

Kota Tegal adalah salah satu wilayah otonom di Provinsi Jawa Tengah. Berbatasan dengan Kabupaten Brebes di sebelah barat, Kabupaten Tegal di sebelah selatan dan timur, serta laut Jawa di sebelah utara. Kota Tegal yang berada di pesisir laut Jawa sangat kental dengan kebudayaan pesisirnya. Tidak mengherankan jika Kota Tegal yang terkenal dengan sebutan Kota Bahari ini juga memiliki potensi yang layak dikembangkan. Salah satu potensi lokal di Kota Tegal adalah makanan khas yang melegenda dan kerap diincar wisatawan baik lokal maupun

mancanegara. Pertumbuhan penduduk di Kota Tegal juga menjadi faktor meningkatnya minat pada makanan khas Kota Tegal.

Kota Tegal memiliki kuliner daerah yang beragam, mulai dari makanan kecil berupa jajanan sampai dengan hidangan berat yang menjadi ciri khas Kota Tegal. Nama-nama makanan seperti "Tahu Aci", "Soto Tauco Tegal", "Kupat Glabed", "Ponggol Setan" dan berbagai makanan khas lain telah dikenal sebagai *icon* kuliner yang sangat melekat dengan Kota Tegal. Namun sejauh ini potensi kuliner daerah tersebut belum dikemas secara menarik dan hanya di munculkan pada *event* tertentu. Mengingat tingginya minat dan potensi wisata kuliner yang menjanjikan, maka Kota Tegal membutuhkan wadah untuk memfasilitasinya.

Sebuah bangunan dengan tema wisata kuliner dan pemilihan konsep yang sesuai akan mengemas potensi kuliner lokal dengan penyajian yang menarik. Penggunaan konsep dalam perancangan obyek arsitektur memiliki fungsi untuk memberi batasan pada obyek tersebut sehingga memiliki karakter. Keselarasan antara pengguna dan lingkungan dengan fungsi obyek rancangan akan memicu munculnya karakter bangunan yang nyaman, dinamis dan *iconic*. Arsitektur neo vernakular adalah suatu penerapan elemen arsitektur yang telah ada, baik fisik (bentuk, konstruksi) maupun non fisik (konsep, filosofi, tata ruang) dengan tujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh sebuah tradisi yang kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya yang lebih modern atau maju tanpa mengesampingkan nilai-nilai tradisi setempat.

Perancangan Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal akan menjadi pusat wisata yang menarik wisatawan khususnya dibidang kuliner lokal dan budaya. Tingginya minat wisatawan lokal maupun mancanegara yang mengunjungi Pusat Kuliner Lokal di Tegal akan membuktikan meningkatnya kepedulian masyarakat terhadap kekayaan kuliner Kota Tegal. Dengan begitu pula akan tercipta lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar. Meningkatnya pendapatan daerah dari sektor pariwisata akan melahirkan citra yang baik untuk Kota Tegal. Selain

sebagai sarana pengembangan ekonomi di Kota Tegal, Pusat Kuliner Lokal dapat menjadi objek pengenalan budaya dan sosial daerah.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara memanfaatkan potensi wisata dan budaya di Tegal menjadi obyek yang menarik wisatawan ?
2. Bagaimana merancang konsep Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal agar tidak hanya memiliki fungsi kuliner tetapi juga fungsi edukatif dan rekreatif dalam pengembangannya ?
3. Bagaimana merancang Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal agar selaras dengan lingkungan sekitar dan budaya sosial masyarakatnya melalui pendekatan arsitektur neo vernakular ?

1.3 Tujuan dan Sasaran

1. Tujuan

Merancang Pusat Kuliner Lokal Tegal sebagai potensi pariwisata dengan memasukkan unsur-unsur kuliner, edukatif serta rekreatif sebagai pengembangannya agar menjadi tempat wisata yang menarik dan kompetitif serta selaras dengan lingkungan budaya sekitarmelalui pendekatan arsitektur neo vernakular.
2. Sasaran
 - a. Menyediakan tempat wisata kuliner yang tidak hanya mengacu pada kegiatan kuliner tetapi juga kegiatan edukatif dan rekreatif untuk pengunjung Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal.
 - b. Menghasilkan konsep perencanaan dan perancangan Pusat Wisata Kuliner Lokal di Kota Tegal beserta fasilitas-fasilitas penunjangnya sebagai sarana wisata kuliner di Kota Tegal.
 - c. Mewujudkan konsep perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal yang menarik, dinamis, dan sejalan dengan budaya sekitar.

- d. Menciptakan Pusat kuliner Lokal di Kota Tegal dengan pendekatan arsitektur neo vernakular agar seimbang dengan arsitektur dan kebudayaan sekitar.

1.4 Ruang Lingkup Perancangan

1. Ruang Lingkup Substansial

Ruang lingkup Substansial pada perancangan ini akan terfokus pada pengolahan bagian tata ruang dalam dan luar bangunan. Obyek perancangan akan diolah dengan pendekatan studi yang menghubungkan lingkungan dengan fungsi ruang bangunan sehingga menciptakan keselarasan rancangan dan menarik wisatawan pada Pusat Kuliner Lokal di Tegal.

2. Ruang Lingkup Spasial

Ruang lingkup Substansial pada perancangan secara administratif rencana tapak yang akan dipakai adalah berada di kota Tegal.

1.5 Metode Penulisan

Metode penulisan yang digunakan dalam penyusunan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A) untuk Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal adalah dengan menggunakan metode berikut :

1. Metode Deskriptif

Metode ini dengan menerangkan atau mendeskripsikan data-data yang diperoleh dari beberapa literatur dan referensi yang digunakan.

2. Metode Dokumentatif

Metode pengumpulan data dengan cara pengamatan dan pengambilan gambar atau foto obyek langsung di lapangan

3. Metode Komparatif

Metode komparatif yaitu membandingkan objek studi banding guna menjadi referensi dalam perencanaan maupun perancangan.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan sasaran, ruang lingkup perancangan, metode penulisan, sistematika penulisan, dan alur pikir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Membahas tinjauan umum tentang pusat kuliner, pengertian dan deskripsi kuliner, pengelompokkan jenis-jenis kuliner daerah, tinjauan tentang beberapa pusat kuliner dan pujasera di beberapa daerah. Serta tinjauan umum mengenai arsitektur neo vernakular.

BAB III TINJAUAN LOKASI

Mencakup tinjauan khusus mengenai Kota Tegal meliputi kondisi eksisting, nilai historis, kondisi administratif, kondisi geografis, kondisi sosial budaya, kondisi ekonomi, sarana prasarana serta infrastruktur.

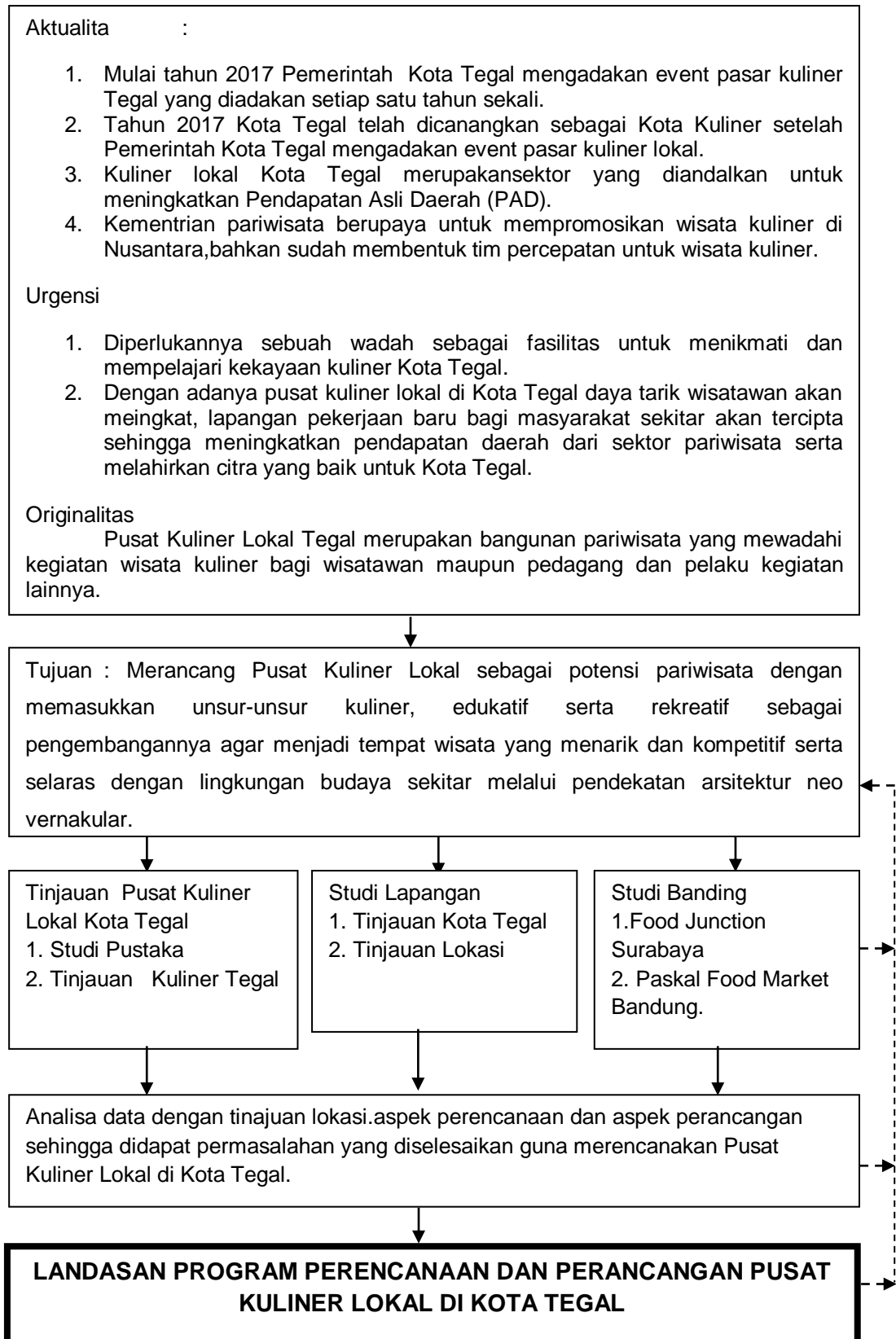
BAB IV PENDEKATAN KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Berisi analisis- analisis seputar pelaku, jenis kegiatan, kebutuhan ruang dan analisa site sebagai dasar perumusan konsep perancangan dan perumusan teori-teori pendekatan konsep rancangan.

BAB V KESIMPULAN

Berisi tentang kesimpulan perancangan berdasarkan analisis dan penelitian yang telah dilaksanakan.

1.7 Alur Pikir



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tinjauan Objek Perancangan

2.1.1. Pusat Kuliner

Pusat Kuliner merupakan tempat berlangsungnya jual beli yang berhubungan dengan masakan atau makanan dalam satu tempat atau wilayah. Pembeli umumnya seseorang atau rombongan dari luar kota yang melakukan perjalanan yang bersifat sementara. Pusat kuliner merupakan tempat berkumpulnya para pedagang yang menjualkan dagangannya terutama dalam satu kawasan. Di dalam kawasan tersebut terdapat beberapa jenis bagian atau bentuk pusat kuliner.

Pusat kuliner dapat berupa tempat wisata khusus yang hanya menyediakan makanan dan minuman tertentu namun dapat pula berupa kawasan wisata yang tidak hanya mengandung unsur wisata tetapi juga pendidikan maupun wisata belanja. Adapun jenis-jenis unsur wisata kuliner dapat berupa sebagai berikut :

a. *Food market*

Secara umum *food market* merupakan tempat untuk menikmati makanan dan minuman, sambil berbincang-bincang dengan teman, pasangan, dan keluarga (Mufidah, 2012). Dengan segala kemudahan fasilitas yang ada, kini mall hadir dengan kemunculan tempat-tempat makan, seperti restoran, *food market* yang dapat mengisi kebutuhan konsumen khususnya keluarga mengenai makan.

b. Warung pedagang kaki lima

Pedagang Kaki Lima atau biasa disingkat dengan PKL melakukan kegiatan usaha dagang perorangan atau kelompok

yang dalam menjalankan usahanya menggunakan tempat-tempat fasilitas umum, seperti trotoar, pinggir jalan umum, dan lain sebagainya. Menurut McGee et.al (1977). PKL mempunyai pengertian yang sama dengan 'hawkers', yang didefinisikan sebagai orang-orang yang menawarkan barang dan jasa untuk dijual ditempat umum, terutama di pinggir jalan dan trotoar baik secara menetap atau setengah menetap, berstatus tidak resmi atau setengah resmi dan dilakukan baik pagi, siang, sore maupun malam hari. Karakteristik Pedagang kaki lima menurut Hidayat (1978:1) yaitu memiliki kegiatan usaha tidak terorganisir dengan baik, pola usahanya berubah dari sub--sektor satu ke yang lainnya, aktivitas kerjanya dilakukan sendiri dan dibantu anggota keluarga yang tidak diupah, modal diperoleh dari tabungan pribadi atau instansi keuangan yang buka formal.

c. Restoran

Menurut WA (1994), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu, baik hanya makan maupun minum.

d. Ruang terbuka publik

Merupakan suatu ruang yang terbentuk atau di desain sedemikian rupa sehingga ruang tersebut dapat menampung sejumlah besar orang (publik) dalam melakukan aktivitas-aktivitas yang bersifat publik sesuai dengan fungsi ruang publik tersebut. Menurut Hakim (2012), ruang terbuka publik pada dasarnya merupakan suatu wadah yang dapat menampung aktivitas tertentu dari masyarakatnya, baik secara individu maupun kelompok. Bentuk dari ruang terbuka publik sendiri dapat berupa ruang-ruang terbuka seperti jalan, taman, lapangan, pedestrian dsbnya serta yang berupa bangunan seperti plaza, mall, museum, halte dsbnya. Ruang terbuka di luar bangunan terbentuk akibat adanya batasan-batasan fisik yang dapat berupa unsur-unsur alam

dan unsur-unsur buatan / material kota (urban mass), agar tercipta suatu ruang yang dapat memwadahi aktivitas-aktivitas publik di luar bangunan dan juga memwadahi aliran pergerakan publik dalam mencapai suatu tempat atau tujuan. Pada skala urban, ruang publik dapat berupa jalur sirkulasi yang memwadahi pergerakan orang atau berupa taman-taman kota yang sifatnya sangat publik. Pada dasarnya orang-orang melakukan aktivitas pada ruang terbuka public ini adalah untuk berinteraksi satu sama lain walaupun pertemuan di antara mereka sifatnya insidental. Untuk merancang ruang terbuka publik hal yang harus diperhatikan dalam perencanaannya menurut Nurhasan (1999) yaitu masalah keamanan, kenyamanan, serta keindahan visual bagi para pengguna serta pemeliharannya. Dalam perancangan ruang terbuka terdapat beberapa komponen perancangan yaitu :

- 1) Enclosure
- 2) Sirkulasi Pedestrian
- 3) Fasilitas Parkir
- 4) Konservasi dan Pelestarian

2.1.2. Strategi Promosi dan Pelestarian Wisata Kuliner

Wisata kuliner sebagai salah satu objek wisata perlu dijaga dan dilestarikan sebab, kuliner merupakan bagian dari kebudayaan. Melestarikan wisata kuliner sebagai tujuan wisata dapat dilakukan dengan mengadakan kegiatan promosi dan pembentukan lembaga asosiasi yang bergerak dibidang kuliner. Beberapa strategi dapat dilakukan untuk melestarikan wisata kuliner khususnya Kota Tegal agar tetap eksis dan dikenal. Berikut strategi promosi yang dapat diterapkan, antara lain :

a. Kegiatan promosi *event*

Belakangan kegiatan *event* tertentu kerap diadakan di Kota Tegal untuk mengenalkan budaya dan kuliner khas Tegal. Kegiatan promosi tersebut berupa event pariwisata

khususnya di bidang kuliner, promosi sangat penting dalam rangka mempromosikan dan mengajak masyarakat untuk turut melestarikan warisan kuliner nusantara, khususnya kuliner kota Tegal. Acara-acara seperti “Pasar Kuliner Tegal”, “Festival Bakul-Bakul” dan “Festival Pasar Sore Ramadhan” yang diadakan pada hari raya Imlek, HUT Kota Tegal dan di bulan Ramadhan. Melalui acara ini masyarakat lebih mengenal makanan khas kota sendiri dan menambah inspirasi bagi pedagang.

b. Menerapkan standar pengelolaan bisnis kuliner

Para pelaku pariwisata khususnya yang bergerak di bidang kuliner harus menjaga dan memberikan standarisasi pengelolaan bisnis kuliner. Standar kesehatan, standar kebersihan, standar pelayanan, maupun standar ketenagakerjaan harus ditetapkan dengan merujuk kepada Negara-negara tetangga yang sudah menetapkan standar internasional.

c. Mengutamakan produk dan makanan dalam negeri

Para pelaku pariwisata selanjutnya mengutamakan masakan-masakan lokal sebagai menu utama, terutama di hotel-hotel berbintang. Jangan lupa beri kesempatan kepada manusia lokal sebagai tenaga permanennya. Dampak sosial dari wisata di tengah munculnya budaya-budaya globalisasi tetap harus dibendung dengan kekuatan lokal dan langkah-langkah penting pemerintah daerah yang lebih bijaksana dan menetapkan strategi-strategi yang lebih efektif dan efisien untuk dapat menyejahterakan masyarakat melalui wisata kuliner.

d. Penyuluhan dan pelatihan untuk produsen kuliner daerah

Pemerintah khususnya dinas pariwisata daerah bersama dengan masyarakat asosiasi kuliner yang harus kontinu memberikan agenda tersendiri dalam melakukan pengembangan dan penyuluhan terhadap produsen-produsen kuliner yang dituntut menampilkan kreativitas dan inovasi

produk-produk kuliner bernuansa lokal dan tetap memerhatikan kebersihan lokasi, sumber daya manusia, dan infrastrukturnya serta pelayanan prima dan keramahtamahan khas lokal.

e. Kerja sama Pemerintah dan masyarakat

Hal mendasar adalah komitmen bersama di antara pelaku pariwisata dalam rencana pengembangan pariwisata suatu daerah adalah pemahaman mengenai komponen-komponen pengembangan pariwisata dan keterkaitannya, yang meliputi atraksi wisata dan aktivitasnya sehingga kegiatan pariwisata dapat terarah sesuai dengan visi, misi, dan tujuan pemerintah daerah. Pemerintah daerah dan asosiasi kuliner harus proaktif di dalam melakukan promosi pariwisata khususnya sosialisasi khazanah kuliner Indonesia melalui road show ke luar negeri dan menghadiri event kuliner yang seringkali diadakan di luar negeri.

f. Mendirikan tempat sarana wisata kuliner

Sarana berupa public space atau open space yang berfungsi untuk mewadahi kegiatan yang berdasar wisata kuliner daerah. Bisa berupa pusat wisata kuliner, taman kuliner ataupun tempat palatihan untuk calon wirausaha yang menekuni dunia kuliner.

2.1.3. Standar Perancangan Pusat Kuliner

a. Standar perancangan *food market*

1) Persyaratan Ruang

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

- Ruang Depan (*front area*)

Ruangan depan yang dimaksud disini adalah ruangan ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan tempat kuliner sebagai daerah pelayanan.

Persyaratan ruang depan tempat kuliner:

- Luas area memenuhi standar
- Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api
- Selalu terpasang alat deteksi kebakaran
- Sirkulasi udara memadai dan tersedia pengatur suhu udara Bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan)
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat
- Ruang Belakang (*back area*)

Yang dimaksud dengan ruang belakang adalah ruangan ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktifitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya, seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, steward area dan lain sebagainya. Syarat-syarat back area:

- Cukup penerangan

- Gudang penyimpan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya
- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar
- Terpasang alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur
- Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi

2) Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi

Pedoman tata letak meja dan kursi diatur sebagai berikut :

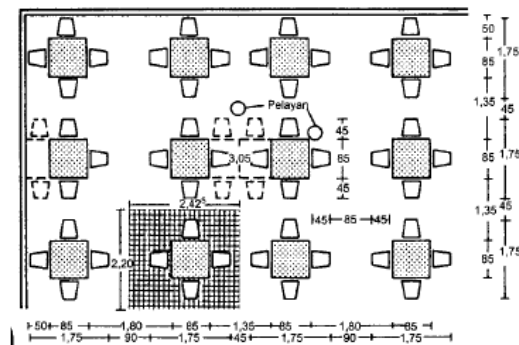
- Jalur pelayanan, antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350 mm sebagai jalur 2 pramusaji atau 1 pramusaji



Gambar 2.1 Dimensi meja ke kursi

Sumber: Data Arsitek 2

- Pergeseran maju mundur kursi antara 100-200 mm untuk kebutuhan duduk.
- Pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300 mm
- Kepadatan untuk meja counter bar 625 mm per orang
- Jarak duduk pada counter bar antara 1 orang dengan orang lain 75 mm



Gambar 2.2 Pengaturan meja paralel

Sumber: Data Arsitek 2

3) Standar Penyimpanan Peralatan Restoran

Standar penyimpanan peralatan pada restoran adalah sebagai berikut:

- Standar tinggi rak gudang untuk penyimpanan barang yang relatif besar, ketinggian pada rak teratas 1500 mm dan untuk barang-barang relatif ringan maksimal sesuai jangkauan untuk meraih barang yaitu 1950 mm
- Standar jarak rak penyimpanan
- Untuk peralatan rak penyimpanan antara rak dengan lainnya tanpa kereta barang yaitu 1200 mm, untuk peletakan rak penyimpanan antara rak dengan yang lainnya dengan menggunakan kereta barang yaitu 1500m.

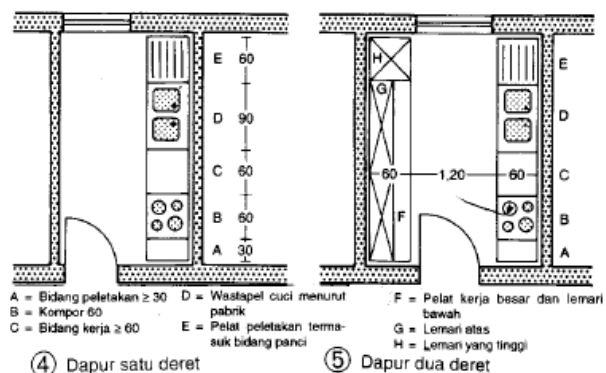
4) Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan

Persyaratan untuk dapur, ruang makan dan gudang makanan adalah sebagai berikut:

Dapur

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
- Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah

- Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
- Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan / exhauster yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya sesuai bangunan
- Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak. Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood)
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- Ruang dapur terdiri dari: tempat pencucian peralatan: tempat penyimpanan bahan makanan; tempat pengepakan ; tempat persiapan; tempat administrasi



Gambar 2.3 Pengaturan dapur

Sumber: Data Arsitek 2

- Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc)
- Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
- Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
- Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan rak dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
- Harus dipasang tulisan “cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah terlihat
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal

5) Ruang makan

- Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
- Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
- Tempat untuk menyediakan / peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
- Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran

- Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal
- Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
- Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
- Perlengkapan set kursi harus bersih
- Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk / kepinding

6) Gudang bahan makanan

- Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
- Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
- Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle (fc) pada bidang setinggi lutut
- Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
- Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
- Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

b. Standar perancangan kelas memasak

1) Aktivitas pada kelas memasak

- Aktivitas kelas teori
Pada kelas ini para pengajar terlebih dahulu menjelaskan teori seputar materi kelas yang akan dipraktikkan oleh para peserta.
- Aktivitas kelas praktek
Kelas praktek merupakan kelas di mana para peserta kelas mempraktikkan apa yang telah diajarkan pada

kelas teori dengan pengawasan dan bimbingan oleh para pengajar.

- Aktivitas yang berhubungan dengan Pengawasan Kegiatan yang berlangsung dan berhubungan dengan pengawasan antara lain:
- Pengawasan oleh para pengajar kepada muridnya, karena keselamatan dan keamanan murid-murid terhadap peralatan dapur telah menjadi tanggung jawab para pengajar.
- Pengawasan dilakukan oleh *security* yang bertugas dalam guna menjaga keamanan
- Aktivitas yang berhubungan dengan Persiapan
Aktivitas ini dilakukan oleh bagian *purchasing*. *Purchasing* bertugas untuk menyiapkan segala bahan yang akan digunakan saat kelas praktik berlangsung. Pada tahap persiapan ini termasuk kegiatan mencuci, memotong dan menyiapkan bahan-bahan.
- Aktivitas yang berhubungan dengan Pemeliharaan
Aktivitas ini termasuk pada pemeliharaan sekolah masak dari segi kebersihan. Dimana kelas praktek setelah selesai digunakan harus langsung dibersihkan, pemeliharaan akan alat-alat memasak yang harus rajin dibersihkan.

2) Fasilitas Kelas Masak

Fasilitas merupakan sarana dan prasarana yang mendukung kegiatan kelas memasak dimana sarana ini dapat meningkatkan kualitas yang para murid terhadap bakat memasak. Klasifikasi fasilitas kelas memasak, antara lain:

- Fasilitas Utama

- Kelas teori, ruangan yang digunakan saat pelajaran yang berhubungan dengan teori- teori memasak. Umumnya sama seperti kelas-kelas pada umumnya.
- Kelas praktek, Ruangan yang digunakan saat mempraktikkan pelajaran yang telah diajarkan sebelumnya saat teori memasak. Umumnya terdiri dari peralatan dapur yang lengkap dimana mendukung berlangsungnya kelas praktek.
- *Receptionist area*, area dimana resepsionis menyambut tamu-tamu yang datang. Pada area ini juga dilakukan kegiatan administrasi dan informasi yang berhubungan dengan kelas memasak.
- Area reparasi, area dimana penyiapan bahan makanan dilakukan. Pada area ini membersihkan, mencuci dan memotong bahan makanan yang akan digunakan saat kelas praktik.
- Area penyimpanan peralatan, area dimana segala peralatan yang berhubungan dengan kegiatan memasak disimpan di area ini. Peralatan memasak harus disusun dengan rapi sehingga memudahkan penggunaannya.
- Area penyimpanan makanan, area dimana bahan baku pembuatan masakan atau kue disimpan disini.
- *Dishwashing area*, area dimana segala peralatan memasak yang telah digunakan sehabis kegiatan memasak dilakukan disini.
- *Staff area*, area bagi para *staff* untuk melaksanakan pekerjaannya sesuai dengan tugasnya.

- *Janitor area*, area untuk menyimpan segala alat atau bahan yang mendukung pemeliharaan kebersihan lingkungan kelas memasak
- Kamar mandi, area untuk memenuhi keperluan sanitasi.
- Fasilitas pendukung
 - *Open kitchen show*, area dimana dapat mempertunjukkan secara langsung proses memasak sehingga dapat dilihat oleh *public*.
 - *Staff pantry*, dapur bagi para staff dimana staff dapat beristirahat atau makan siang di area ini.
 - Klinik, pertolongan pertama bagi pihak yang mengalami kecelakaan saat kegiatan memasak.
 - *Meeting room*, ruang pertemuan bagi yang berkepentingan dalam guna membahas atau merundingkan hal-hal tertentu.

3) Standarisasi Perencanaan Fasilitas Kelas Memasak

Standarisasi dalam perencanaan kelas memasak meliputi standarisasi terhadap sistem keamanan dan kenyamanan fasilitas-fasilitas yang ada dalam kelas memasak meliputi:

- Perencanaan Dapur

Dalam memulai perencanaan dapur untuk sekolah masak aspek kegiatan dan struktur organisasi harus dilakukan terlebih dahulu. Adapun faktor - faktor lain yang perlu diperhatikan dan sangat penting dalam perencanaan dapur adalah :

- Ukuran yang memadai dari tiap ruangan

- Penerangan yang baik pada tempat dapur memasak dan tempat kerja
 - Keadaan lantai yang tidak licin
 - Kondisi bangunan yang memenuhi persyaratan bangunan
 - Permukaan di dinding dan langit-langit yang mudah dicuci dan dibersihkan
 - Memenuhi persyaratan untuk keselamatan dan standar kesehatan.
 - Sistem drainage yang baik dan lancar, untuk saluran pembuangan air kotor
- Perencanaan Ruang Kelas

Dalam perencanaan ruang kelas yang nyaman berikut aspek yang perlu diperhatikan dalam perencanaannya yaitu:

- Sistem pencahayaan, dalam ruang kelas ini, peserta dan pengajar berinteraksi dalam proses kelas memasak. Maka sebaiknya penerangan dalam kelas diatur dengan baik karena penerangan yang baik akan membantu pengajar dan peserta untuk berkomunikasi.
- Sistem penghawaan, penghawaan alami dan buatan harus berjalan dengan seimbang sesuai dengan kebutuhan pada kelas memasak.
- Material, penggunaan material pada ruang kelas mampu bertahan dalam jangka lama agar tidak mudah rusak namun tetap berkualitas dengan baik. Selain itu material ruang kelas juga harus ramah lingkungan.
- Sudut pandang, sudut pandang merupakan hal yang sangat penting karena dengan sudut pandang yang benar maka peserta dapat memahami materi dengan benar.

2.1.4. Kuliner Khas Tegal

Kuliner Tegal dikelompokkan berdasarkan jenis makanannya yaitu makanan utama, minuman, dan jajanan. Berikut adalah macam kuliner Tegal berdasarkan kelompoknya.

Tabel 2.1 Kuliner khas Tegal

KULINER KHAS TEGAL		
Jenis	Nama Makanan / Minuman	Gambar
Makanan Utama	Sega Ponggol	
	Sega ponggol setan (pongset)	
	Sate Batibul	
	Sate Balibul	
	Soto Senggol	

		
	Soto Tauco Tegal	
	Rujak Teplak	
	Sega Lengko	
	Kupat Glabed	

	Kupat Bongkok	
	Sate Bebek Majir	
	Sate Blengong	
	Sate Ayam Tegal	
	Nasi Bogana	

	Bubur Ayam	
Jajanan	Tahu Aci	
	Tahu Pletok	
	Tahu Upil	
	Glotak	

	Latopia	
	Olos	
	Kacang Bogares	
	Martabak Lebaksiu	
	Pilus kletuk	

		
	Jintul	
	Cetot	
	mendoan	
	Blendung	
	Gemblong Kicak	

		
	Ongol-Ongol	
	Orog - Orog	
	Bongko	
Minuman	Teh Poci	

		
	Es Lontrong	
	Es Sagwan	

Sumber : www.google.com

2.2. Tinjauan Arsitektur Neo Vernakular

2.2.1. Pemahaman Neo Vernakular

Arsitektur Neo Vernakular termasuk ke dalam salah satu paham atau aliran yang berkembang pada era Post Modern. Post modern yaitu aliran arsitektur yang muncul pada pertengahan tahun 1960-an. Post Modern lahir disebabkan pada era modern timbul protes dari para arsitek terhadap pola-pola yang berkesan monoton (bangunan berbentuk kotak-kotak).

Arsitektur Neo Vernakular berasal dari kata Neo dan Vernakular. Neo merupakan adaptasi dari bahasa Yunani yang berfungsi sebagai fonim yang memiliki arti yang baru. Sedangkan Vernakular adalah arsitektur yang berasal dari budaya setempat yang diturunkan dari satu generasi ke generasi lainnya. Oleh sebab itu, Arti dari Arsitektur Neo Vernakular adalah arsitektur yang menerapkan elemen arsitektur yang sudah ada baik berupa bentuk fisik yang berkaitan dengan tata rupa, tata masa, tata ruang, konstruksi dan bentuk non fisik yang berkaitan dengan kepercayaan, tradisi, budaya, konsep dan filosofi yang diperbaharui menjadi suatu karya yang baru, lebih modern tanpa menghilangkan lokalitas setempat.

Terdapat 6 aliran yang muncul pada era Post Modern menurut Charles A. Jenck diantaranya, historicism, straight revivalism, neo vernakular, contextualism, methapor dan post modern space. Dimana menurut Budi A Sukada (1988) dari semua aliran yang berkembang pada Era Post Modern ini memiliki 10 (sepuluh) ciri-ciri arsitektur sebagai berikut.

- a. Mengandung unsur komunikatif yang bersikap lokal atau populer.
- b. Membangkitkan kembali kenangan historik.
- c. Berkonteks urban.
- d. Menerapkan kembali teknik ornamentasi.
- e. Bersifat representasional (mewakili seluruhnya).

- f. Berwujud metaforik (dapat berarti bentuk lain).
- g. Dihasilkan dari partisipasi.
- h. Mencerminkan aspirasi umum.
- i. Bersifat plural.
- j. Bersifat ekletik.

Agar dapat masuk ke dalam kategori arsitektur post modern karya arsitektur tidak harus memenuhi kesepuluh dari ciri-ciri diatas. Sebuah karya arsitektur yang memiliki enam atau tujuh dari ciri-ciri diatas sudah dapat dikategorikan kedalam arsitektur post modern.

Menurut Charles Jenks seorang tokoh pencetus lahirnya post modern ada tiga alasan yang mendasari timbulnya era post modern, antara lain :

- a. Kehidupan sudah berkembang dari dunia serba terbatas ke dunia tanpa batas, ini disebabkan oleh cepatnya komunikasi dan tingginya daya tiru manusia.
- b. Canggihnya teknologi menghasilkan produk-produk yang bersifat pribadi.
- c. Adanya kecenderungan untuk kembali kepada nilai-nilai tradisional atau daerah, sebuah kecenderungan manusia untuk menoleh ke belakang.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa arsitektur post modern dan aliran-alirannya merupakan arsitektur yang menggabungkan antara tradisional dengan non tradisional, modern dengan setengah nonmodern, perpaduan yang lama dengan yang baru. Dalam timeline arsitektur modern, vernakular berada pada posisi arsitektur modern awal dan berkembang menjadi Neo Vernakular pada masa modern akhir setelah terjadi eklektisme dan kritikan-kritikan terhadap arsitektur modern.

2.2.2. Karakteristik Neo Vernakular

Dari pernyataan Charles Jencks dalam bukunya “language of Post-Modern Architecture” maka dapat dipaparkan ciri-ciri Arsitektur Neo-Vernakular sebagai berikut :

a. Selalu menggunakan atap bumbungan

Atap bumbungan menutupi tingkat bagian tembok sampai hampir ke tanah sehingga lebih banyak atap yang di ibaratkan sebagai elemen pelindung dan penyambut dari pada tembok yang digambarkan sebagai elemen pertahanan yang menyimbolkan permusuhan.



Gambar 2.4 Penggunaan atap pada bandara Soekarno Hatta

Sumber: [https:// www.skyscrapercity.com](https://www.skyscrapercity.com)

b. Batu bata (dalam hal ini merupakan elemen konstruksi lokal)

Bangunan didominasi penggunaan batu bata abad 19 gaya Victorian yang merupakan budaya dari arsitektur barat.

c. Mengembalikan bentuk-bentuk tradisional yang ramah lingkungan dengan proporsi yang lebih vertikal.

d. Kesatuan antara interior yang terbuka melalui elemen yang modern dengan ruang terbuka di luar bangunan.

e. Warna-warna yang kuat dan kontras.

Dari ciri-ciri di atas dapat dilihat bahwa Arsitektur Neo Vernakular tidak ditujukan pada arsitektur modern atau arsitektur

tradisional tetapi lebih pada keduanya. Hubungan antara kedua bentuk arsitektur diatas ditunjukkan dengan jelas dan tepat oleh Neo Vernakular melalui tren akan rehabilitasi dan pemakaian kembali.

- a. Pemakaian atap miring
- b. Batu bata sebagai elemen lokal
- c. Susunan masa yang indah.



Gambar 2.5 Bangunan Pendopo Balai Kota Tegal

Sumber: dokumen penulis

2.2.3. Prinsip Desain Arsitektur Neo Vernakular

Adapun beberapa prinsip-prinsip desain Arsitektur Neo Vernakular secara terperinci, yaitu:

- a. Hubungan Langsung, merupakan pembangunan yang kreatif dan adaptif terhadap arsitektur setempat disesuaikan dengan nilai-nilai/fungsi dari bangunan sekarang. Bangunan harus mampu menyesuaikan diri dengan keadaan sekarang. Bangunan baru harus mampu mengakomodasi fungsi dan aktivitas pelaku yang ada.
- b. Hubungan Abstrak, meliputi interpretasi ke dalam bentuk bangunan yang dapat dipakai melalui analisa tradisi budaya dan peninggalan arsitektur.
- c. Hubungan Lansekap, mencerminkan dan menginterpretasikan lingkungan seperti kondisi fisik termasuk topografi dan iklim.
- d. Hubungan Kontemporer, meliputi pemilihan penggunaan teknologi, bentuk ide yang relevan dengan program konsep arsitektur.
- e. Hubungan Masa Depan, merupakan pertimbangan mengantisipasi kondisi yang akan datang.

2.3. Studi Kasus Pusat Kuliner Lokal

2.3.1 Paskal Food Market

Paskal Food Market merupakan sebuah kawasan wisata kuliner di Kota Bandung. Lokasi Paskal Food Market berada di Jalan Pasir Kaliki dekat dengan stasiun kereta api Kota Bandung sehingga mudah dicapai oleh wisatawan dari luar kota Bandung. Lokasi Paskal Food Market termasuk kedalam kawasan Paskal Hypersquare tepatnya berada di area belakang Pascal Hyperaquare. Untuk mengunjungi tempat ini wisatawan harus melewati deretan pertokoan dan gedung-gedung di Paskal Hypersquare terlebih dahulu.



Gambar 2.6 Paskal Food Market Bandung

Sumber : Dokumen Penulis

Paskal Food Market merupakan tempat wisata yang berkonsep dan menjadi wadah berkumpulnya para vendor kuliner. Tersedia lebih dari 50 tempat makan yang menyediakan 1001 menu makanan maupun minuman. Mulai dari hidangan Nusantara, Western hingga aneka jajanan. Setiap menu yang tersedia akan dikenakan pajak sebesar 10%, sehingga tarifnya

akan menjadi lebih tinggi. Paskal Food Market tidak hanya di gemari oleh kaum muda-mudi saja tetapi dtunjukkan untuk semua generasi mulai dari anak-anak, pemuda, dewasa dan orang tua.



Gambar 2.7 Ruang makan Paskal Food Market Bandung

Sumber : Dokumen Penulis

Suasana Paskal Food Market akan terlihat sepi pada pagi hari, dan akan mulai ramai pada jam makan siang, jam pulang kantor dan puncak keramaian pengunjung adalah pada malam hari. Di malam-malam tertentu diselenggarakan atraksi yang menarik di Paskal Food Market Bandung berupa persembahan live music yang menghibur. Di tengah-tengah lokasi Paskal Food Market tersedia panggung pertunjukan yang sering dipakai untuk Live Music. Ketika malam hari suasana di Paskal Food Market akan lebih indah. Adanya lampu lampu kecil berwarna kuning di beberapa area membuat susana Paskal Food Market menjadi lebih temaram. lampu – lampu gantung berwarna kuning dan obor-obor akan menyala disekitarnya ditambah hembusan angin sejuk dan pemandangan langit berbintang yang indah.



Gambar 2.8 Kolam buatan Paskal Food Market Bandung

Sumber : Dokumen Penulis



Gambar 2.9 Suasana Paskal Food Market Bandung di pagi hari

Sumber : Dokumen Penulis



Gambar 2.10 Suasana Paskal Food Market Bandung di malam hari

Sumber : Dokumen Penulis

Konsep yang digunakan adalah konsep semi terbuka. Ketika terjadi hujan pengunjung dapat menentukan tempat duduk yang dilindungi oleh atap. Untuk bangku dan mejanya juga terdapat 2 macam. Apabila di area *outdoor* pengunjung akan menggunakan bangku berbahan seng atau plat , sedangkan apabila pengunjung memilih area *indoor* maka bangku dan meja berbahan dasar kayu dapat di gunakan.



Gambar 2.11 Ruang makan indoor Paskal Food Market Bandung

Sumber : Dokumen Penulis

2.3.2 Food Junction Surabaya

Food Junction Surabaya merupakan salah satu inovasi terbaru untuk tempat wisata kuliner. Tempat wisata ini di resmikan pada bulan Januari 2016. Berlokasi di wilayah Tandes Margomulyo Kota Surabaya. Kawasan wisata ini memiliki fasilitas ruang indoor, outdoor dan danau buatan seluas 4.400 m².



Gambar 2.12 Food Junction Surabaya

Sumber : Dokumen Penulis

Jam buka Food Junction Surabaya dimulai dari jam 11.00-22.00 WIB. Pengunjung yang datang tertarik akan obyek wisata kuliner baru yang berinovasi di Surabaya. Daya tarik lain dari tempat wisata ini adalah Festival of Light, berupa pohon yang berkilat lampu warna warni yang terlihat indah di malam hari.



Gambar 2.13 Danau buatan Food Junction Surabaya

Sumber : Dokumen Penulis



Gambar 2.14 Suasana malam hari Food Junction Surabaya

Sumber : Dokumen Penulis

Kelebihan Food Junction di Surabaya adalah adanya danau buatan (lagoon pond) yang cukup besar dilengkapi permainan sepeda air, dan juga area indoor ber-AC dengan desain interior industrial yang cukup besar. Terdapat pula wahana permainan anak dan lebih dari 100 tenant kuliner.



Gambar 2.15 Ruang makan indoor Food Junction Surabaya

Sumber : Dokumen Penulis

2.3.3 Kriteria Perbandingan Objek Studi Kasus

Untuk menganalisa objek studi kasus, perlu beberapa kriteria pembandingan yang dapat memperjelas perbedaan dari objek yang diamati. Berikut adalah hasil analisa berdasarkan kriteria-kriteria tersebut :

Tabel 2.2 Perbandingan studi kasus berdasarkan kriteria

a. Fasad Bangunan	
Paskal Food Market	Bangunan Paskal <i>Food Market</i> menerapkan fasad bangunan semi terbuka dimakan sebagian ruang makan merupakan ruangan outdoor dan dikelilingi oleh gerai-gerai makanan. Tetapi Paskal <i>Food Market</i> juga tetap menyediakan ruang makan indoor untuk pengunjung yang tidak ingin kepanasan ataupun untuk mengatasi kondisi apabila turun hujan.
Food Junction	Food Junction Surabaya merupakan

Surabaya	bangunan dengan fasad semi terbuka. Tetapi fasad bangunan ini cenderung masih menaungi pengunjungnya dengan adanya fungsi atap untuk peneduh. Sebagian besar bangunan merupakan ruangan <i>indoor</i> namun masih menyediakan ruang makan <i>outdoor</i> untuk pengunjungnya.
b. Konsep Arsitektur	
Paskal Food Market	Konsep arsitektur yang digunakan adalah konsep arsitektur neo vernakular sunda. Material alami dimunculkan untuk memberi kesan menarik dan tradisional.
Food Junction Surabaya	Konsep arsitektur yang diterapkan adalah konsep arsitektur kontemporer. Gubahan massanya merupakan gabungan ruang-ruang berbentuk geometri yang tegas.
c. Sirkulasi	
Paskal Food Market	Sirkulasi ruang Paskal <i>Food Market</i> serupa dengan sirkulasi ruang untuk tempat kuliner pada umumnya. Pengunjung masuk melalui <i>main entrance</i> yang terdapat di depan area <i>food market</i> . Kemudian pengunjung dapat memilih tempat duduk yang telah disediakan. Untuk memesan makanan, pengunjung dapat memesan langsung menuju gerai makanan tertentu yang diinginkan.
Food Junction Surabaya	Pengunjung masuk melalui <i>main entrance</i> yang terdapat pada bagian depan bangunan. Untuk pengunjung yang menggunakan kendaraan pribadi, area <i>drop off</i> telah

	<p>disediakan. Seperti halnya pada Paskal <i>food market</i>, setelah memasuki area <i>food junction</i>, pengunjung dapat langsung memilih meja untuk makan. Sedangkan untuk pengunjung yang ingin singgah di area rekreasi, danau buatan dan taman lampion berada di belakang bangunan yang dapat diakses langsung dari area makan dan minum.</p>
d. Fasilitas	
Paskal Food Market	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ruang makan <i>indoor</i> dan <i>outdoor</i>. 2) Gerai makanan 3) Bagian informasi 4) Toilet 5) Area parkir (area parkir menyatu dengan area parkir Paskal <i>Hypersquare</i>)
Food Junction Surabaya	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ruang makan <i>indoor</i> dan <i>outdoor</i>. 2) Gerai makanan 3) Bagian informasi 4) Toilet 5) Area parkir
e. Aktivitas Penunjang	
Paskal Food Market	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mushola 2) Stage (untuk <i>live performed</i> dan acara tertentu yang membutuhkan panggung) 3) Gazebo
Food Junction Surabaya	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mushola 2) Stage (untuk <i>live perfume</i> dan acara tertentu yang membutuhkan panggung) 3) Danau buatan 4) Taman lampion

Sumber : Analisa Penulis

2.4. Studi Banding Desain Arsitektur Neo Vernakular

2.4.1 Pendopo Ki Gede Sebayu Balai Kota Tegal

Pendopo Ki Gede Sebayu terletak di kawasan Balai Kota Tegal. Merupakan bangunan yang dibuat sebagai ruang pertemuan dan ruang kegiatan masyarakat Tegal yang berhubungan dengan kedinasan. Pendopo ini dibangun pada tahun 1825 bersamaan dengan pembangunan Masjid Agung Kota Tegal. Terakhir kali mengalami pemugaran pada tahun 2017 dengan tujuan agar lebih menunjang fungsi Pendopo Ki Gede Sebayu tersebut.



Gambar 2.16 Pendopo Ki Gede Sebayu

Sumber : Dokumen Penulis

Pada sisi arsitektural Pendopo Ki Gede Sebayu dibangun dengan konsep arsitektur Jawa Tegal. Konsep arsitektur neovernakular joglo pesisir diterapkan dalam pembangunannya. Terlihat dari penggunaan material kayu dan bentuk atap yang merupakan ciri khas arsitektur joglo pesisir.

Setelah pemugaran pada tahun 2017, Pendopo Ki Gede Sebayu memiliki pintu masuk pada bagian depannya. Pintu masuk dengan ukiran jawa yang khas ditempatkan untuk menyambut masyarakat yang datang. Sedangkan sisi samping pendopo

ditutup dengan dinding kaca lipat untuk membatasi dengan ruang di luar pendopo.



Gambar 2.17 Interior Pendopo sebelum pemuaran

Sumber : Dokumen Penulis



Gambar 2.18 Pintu masuk Pendopo saat ini

Sumber : Dokumen Penulis

Pada bagian interior terdapat lampu gantung besar yang menjadi daya tarik interior Pendopo Ki Gede Sebayu. Sebagai pelengkap pada dinding sekitar ruang tersebut juga tertata lampu lampu hias yang ukurannya lebih kecil.

2.4.2 Masjid Agung Kota Tegal

Masjid Agung Tegal berada tidak jauh dari pendopo Walikota Kota Tegal, tepatnya kurang lebih 150 meter ke arah barat laut dari pendopo tersebut. Masjid Agung Kota Tegal didirikan pada tahun 1825-1830, saat ini telah mengalami beberapa kali pemugaran. Terakhir kali mengalami pemugaran adalah pada tahun 2015. Masjid Agung Kota Tegal di pugar dengan menerapkan konsep arsitektur neo vernakular jawa dengan tetap menonjolkan beberapa aksesoris keislaman dengan pola geometrik yang kerap dijumpai pada bangunan masjid.



Gambar 2.19 Masjid Agung Kota Tegal

Sumber : Dokumen Penulis



Gambar 2.20 Masjid Agung Kota Tegal di malam hari

Sumber : Dokumen Penulis

Bangunan utama Masjid Agung Tegal memiliki dua lantai dengan kapasitas lebih dari 4000 jamaah. Lantai bawah digunakan sebagai ruang utama masjid yaitu untuk ruang sholat. Sedangkan, lantai atasnya digunakan sebagai tempat untuk menyelenggarakan berbagai kegiatan keislaman, seperti pengajian kaum bapak dan kaum ibu setiap hari Selasa, Kamis, dan Sabtu ba'da subuh. Pengajian Al-Qur'an bagi para remaja, biasanya diselenggarakan setiap hari Rabu, Kamis, dan Sabtu malam. Khusus pengajian buat masyarakat umum diselenggarakan setiap hari Senin ba'da subuh.



Gambar 2.21 Ruang Sholat Masjid Agung Kota Tegal

Sumber : Dokumen Penulis



Gambar 2.22 Mihrab Masjid Agung Kota Tegal

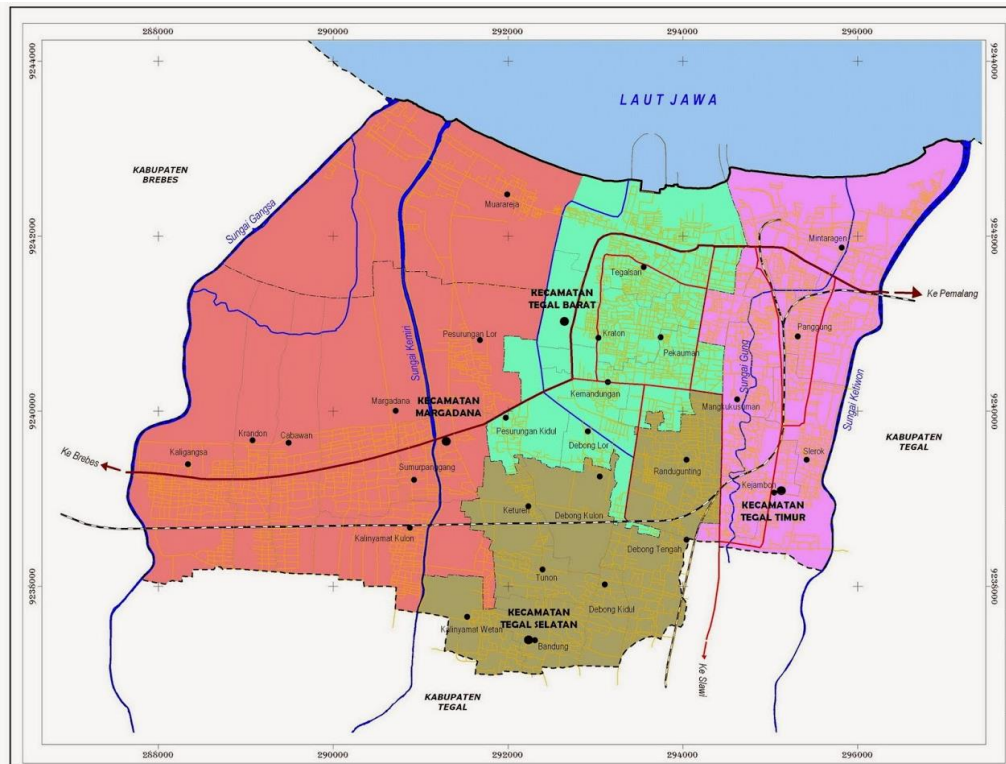
Sumber : Dokumen Penulis

Pada Eksteriornya Masjid Agung Tegal memiliki 4 menara yang berada di empat sudut luar area masjid. Akses vertikal dengan penggunaan tangga melingkar untuk mencapai puncak menara. Atap pada bangunan utama mengadopsi bentuk atap joglo pesisir dengan pola tumpang tiga.

BAB III

TINJAUAN LOKASI

3.1 Gambaran Umum Kota Tegal



Gambar 3.1 Peta Kota Tegal

(Sumber : Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Tegal Tahun 2011– 2031)

Kota Tegal merupakan salah satu wilayah di Propinsi Jawa Tengah yang berada di ujung barat dan terletak di pantai utara pulau Jawa. Pada tahun 1987, Kota Tegal mengalami pemekaran wilayah yang berasal dari Kabupaten Tegal, ditambah dengan wilayah Kabupaten Brebes, yang dikenal dengan sebutan “Bokong Semar”. Kota Tegal merupakan kota tua, kota legendaris yang penuh dengan peninggalan tempo dulu, banyak bangunan tua peninggalan Belanda yang menandakan bahwa kota ini

sudah berkembang cukup lama, diantaranya rumah, gedung, menara air, pasar pagi, dan gedung balai kota.

Terletak 165 km sebelah barat Kota Semarang, atau 329 km sebelah timur Jakarta. Tegal memiliki lokasi yang strategis, karena berada di jalur pantai utara (pantura) Jawa Tengah, serta terdapat persimpangan jalur utama yang menghubungkan pantura dengan kota-kota di bagian selatan Pulau Jawa. Letak geografisnya yang cukup strategis karena berada di persimpangan jalan Tegal, Jakarta, Semarang, dan Purwokerto. Posisi strategis yang didukung dengan infrastruktur yang memadai menjadikan kota Tegal sebagai kota transit.

3.1.1 Letak Geografis



Gambar 3.2 Peta Geografis Kota Tegal

(Sumber : Kota Tegal Dalam Angka, 2017)

Secara astronomis Kota Tegal terletak pada posisi $109^{\circ}08' - 109^{\circ}10'$ Bujur Timur dan $06^{\circ}50' - 06^{\circ}53'$ Lintang Selatan dan secara geografis terletak pada pertigaan jalur Purwokerto – Jakarta dan Semarang – Jakarta. Wilayah Kota Tegal berbatasan langsung dengan tiga kabupaten, yaitu sebelah Timur Kabupaten Pemalang,

sebelah Selatan Kabupaten Tegal dan sebelah barat Kabupaten Brebes. Di sebelah Utara Kota Tegal berbatasan langsung dengan Laut Jawa. Luas wilayah saat ini adalah 39,68 Km² atau 0,11% dari luas Provinsi Jawa Tengah.

3.1.2 Wilayah Administrasi

Batas wilayah Kota Tegal secara administratif dapat diuraikan sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara : Laut Jawa
- b. Sebelah Timur : Kabupaten Tegal
- c. Sebelah Selatan : Kabupaten Tegal
- d. Sebelah Barat : Kabupaten Brebes

Kota Tegal terbagi ke dalam 4 (empat) Kecamatan yaitu Kecamatan Tegal Selatan, Kecamatan Tegal Timur, Kecamatan Tegal Barat dan Kecamatan Margadana. Seluruh dari 4 Kecamatan tersebut dibagi menjadi 27 Kelurahan yang terdiri dari 156 Rukun Warga (RW) dan 1.044 Rukun tetangga (RT) dengan luas wilayah keseluruhan 39,68 Km².

- a. Tegal Selatan, terdiri dari 8 kelurahan yaitu Kalinyamat Wetan, Bandung, Debong Kidul, Tunon, Katuren, Debong Kulon, Debong Tengah dan Randugunting.
- b. Tegal Timur, terdiri dari 5 kelurahan yaitu Kejambon, Slerok, Panggung, Mangukusuman dan Mintaragen
- c. Tegal Barat, terdiri dari 7 kelurahan yaitu Pesurungan Kidul, Debong Lor, Kemandungan, Pekauman, Kraton, Tegalsari, dan Muarareja
- d. Margadana, terbagi menjadi 7 kelurahan yaitu Kaligangsa, Krandon, Cabawan, Margadana, Kalinyamat Kulon, Sumurpanggung dan Pesuruan Lor.

Untuk mempermudah dalam tata kelola pelayanan kepada masyarakat, wilayah-wilayah tersebut lagi kedalam 163 Rukun Warga (RW) dan 1.100 Rukun Tetangga (RT).

3.1.3 Kependudukan

Penduduk Kota Tegal tahun 2016 berdasarkan proyeksi penduduk sebanyak 247.212 jiwa yang terdiri atas 122.415 jiwa penduduk laki-laki dan 124.797 jiwa penduduk perempuan. Dibandingkan dengan jumlah penduduk tahun 2015, penduduk Kota Tegal mengalami pertumbuhan sebesar 0,4 persen. Kecamatan dengan pertumbuhan paling besar adalah Tegal Timur. Laju pertumbuhan penduduk Tegal Timur per tahun 2010-2016 sebesar 0,86 persen, sedangkan laju pertumbuhan 2015-2016 adalah 0,79 persen.

Sementara itu besarnya angka rasio jenis kelamin penduduk Kota Tegal tahun 2016 sebesar 98,09. Kepadatan penduduk di Kota Tegal tahun 2016 mencapai 6.230 jiwa/km. Kecamatan Tegal Timur memiliki kepadatan paling tinggi dibanding kecamatan lain yaitu mencapai 12.274 jiwa/km. Kondisi ini terjadi karena wilayah Tegal Timur merupakan konsentrasi ekonomi, pusat pemerintahan dan pusat pendidikan di Kota Tegal. Jika dilihat menurut kelompok umur jumlah penduduk di tiap kelompok umur hampir sama.

Tabel 3.1 Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Tegal Tahun 2010-2016

No	Kecamatan	Jumlah Penduduk		
		2010	2015	2016
1.	Tegal Selatan	57.688	59.115	59.358
2.	Tegal Timur	74.254	77.456	78.065
3.	Tegal Barat	62.562	63.634	63.810

4.	Margadana	45.501	45.914	45.969
Kota Tegal		240.005	246.119	247.212

(Sumber : Kota Tegal Dalam Angka 2017)

3.2 Peraturan Daerah Setempat

Sesuai Undang-Undang nomor 26 tahun 2007 tentang Penataan Ruang Pasal 11 ayat (2), Pemerintah Daerah Kota mempunyai wewenang dalam pelaksanaan penataan ruang wilayah kota yang meliputi perencanaan tata ruang wilayah kota, pemanfaatan ruang wilayah kota dan pengendalian pemanfaatan ruang wilayah kota. Penataan ruang Kota Tegal bertujuan untuk mewujudkan Kota Tegal sebagai Kota Bahari yang didukung kegiatan perdagangan, jasa dan industri yang aman, nyaman, produktif dan berkelanjutan. Sedangkan menurut Peraturan Daerah Kota Tegal nomor 4 Tahun 2012 tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Tegal Tahun 2011– 2031, Pengendalian pemanfaatan ruang diselenggarakan untuk mewujudkan tertib tata ruang melalui :

- a. ketentuan umum peraturan zonasi
- b. perizinan
- c. ketentuan pemberian insentif dan disinsentif
- d. penerapan sanksi

Ketentuan umum peraturan zonasi disusun sebagai pedoman pengendalian pemanfaatan ruang berdasarkan rencana tata ruang untuk setiap zona pemanfaatan ruang. Ketentuan umum peraturan zonasi yang dimaksud adalah ketentuan umum peraturan zonasi untuk kawasan lindung dan ketentuan umum peraturan zonasi untuk kawasan budidaya. Ketentuan umum peraturan zonasi untuk kawasan lindung meliputi :

- a. kawasan perlindungan setempat
- b. kawasan RTHK
- c. kawasan cagar budaya
- d. kawasan rawan bencana alam

Ketentuan umum peraturan zonasi untuk kawasan budidaya terdiri dari kawasan-kawasan berikut :

- a. kawasan perumahan
- b. kawasan perdagangan dan jasa
- c. kawasan perkantoran
- d. kawasan peruntukan industri
- e. kawasan pariwisata
- f. kawasan ruang terbuka non hijau
- g. kawasan ruang evakuasi bencana
- h. kawasan peruntukan ruang bagi kegiatan sektor informal
- i. kawasan peruntukan lainnya

Kawasan Perumahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 72 ayat (2) Peraturan Daerah Kota Tegal nomor 4 Tahun 2012 terdiri atas:

- a. zona perumahan yang kegiatan dominan berupa rumah tinggal disertai dengan fasilitas pendukung dengan skala lingkungan
- b. rumah susun dan apartemen, diizinkan berada pada jalan kolektor sekunder dan/atau mempunyai akses jalan sendiri ke jalan kolektor sekunder
- c. ketentuan KDB maksimum pada kawasan ini adalah 70 % (tujuh puluh persen) pada jalan arteri, 65 % (enam puluh lima persen) pada jalan kolektor 60 % (enam puluh persen) pada jalan lokal
- d. pengembangan perumahan dengan bangunan vertikal dengan koefisiendasar bangunan paling tinggi 40% (empat puluh persen)
- e. pengembangan perumahan dengan kepadatan tinggi dengan koefisiendasar bangunan paling tinggi 70% (tujuh puluh persen)
- f. pengembangan perumahan dengan kepadatan sedang dengan koefisiendasar bangunan paling tinggi 60% (enam puluh persen)
- g. pengembangan perumahan dengan kepadatan rendah dengan koefisiendasar bangunan paling tinggi 50% (lima puluh persen)
- h. pelaksana pembangunan perumahan/pengembang wajib menyediakan prasarana dan sarana umum dengan proporsi 30% (tiga puluh persen) dari keseluruhan luas lahan perumahan

- termasuk penyediaan RTH Publik, kawasan perumahan paling sedikit 20 % (dua puluh persen) dari luas lahan perumahan
- i. dilarang melakukan kegiatan privat pada ruang-ruang di sarana dan prasarana umum tanpa izin pemerintah kota
 - j. kawasan perumahan diarahkan melakukan pengelolaan limbah dan sampah secara terpadu;
 - k. pola pengembangan infrastruktur perumahan harus dilakukan secara terpadu dengan kawasan di sekitarnya dan tidak diperkenankan pengembangan perumahan secara tertutup;
 - l. pengembangan kegiatan pelayanan permukiman di kawasan perumahan disesuaikan dengan skala pelayanan permukiman dan hirarki jalan;
 - m. pembangunan perumahan lama/ perkampungan dilakukan secara terpadu baik fisik maupun sosial ekonomi masyarakat melalui program pembenahan lingkungan, peremajaan kawasan, perbaikan kampung, peningkatan prasarana dan sarana perumahan; dan
 - n. Kegiatan pengembangan kawasan perumahan wajib melakukan pengelolaan hidrologi untuk memperkecil dan mengatur debit limpasan air hujan ke wilayah luar disesuaikan dengan daya dukung kawasan.

Kawasan Perdagangan dan Jasa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 72 ayat (2) b terdiri atas :

- a. semua jenis kegiatan perdagangan diizinkan kecuali perdagangan grosir yang berada di jalan kolektor primer;
- b. Tempat hiburan (karaoke, cafe), diizinkan terbatas, dengan ketentuan tidak menimbulkan gangguan lingkungan dan dengan pembatasan jam operasi;
- c. kegiatan perdagangan diizinkan terbatas untuk SPBU, bengkel, apartemen, hotel, kondominium dan jual beli kendaraan dengan syarat, minimum berada pada jalan kolektor sekunder dan tidak menimbulkan gangguan lingkungan;
- d. ketentuan KDB maksimum pada kawasan ini adalah 60 % (enam puluh persen) pada jalan arteri primer, 70 % (tujuh puluh persen)

- pada jalankolektor primer, dan 80 % (delapan puluh persen) pada jalan kolektorsekunder dan jalan lokal; dan
- e. ketentuan KDH minimum pada kawasan ini adalah 20 % (dua puluh persen) pada jalan arteri primer, 15 % (lima belas persen) pada jalankolektor primer, dan 10 % (sepuluh persen) pada jalan kolektorsekunder dan jalan lokal.

Kawasan Perkantoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 72 ayat (2) huruf c terdiri atas:

- a. mengizinkan pemanfaatan ruang pada kawasan perkantoran pemerintah sesuai skala pelayanan dan administrasi;
- b. mengizinkan pemanfaatan ruang untuk RTH dan RTNH;
- c. mengizinkan pemanfaatan ruang untuk pada kawasan perkantoran swasta yang dapat terintegrasi dengan kawasan perdagangan dan jasa;
- d. mengizinkan secara terbatas pemanfaatan ruang untuk pembangunan hunian;
- e. mengizinkan secara terbatas penyediaan sarana dan prasarana pelengkap pada kawasan perkantoran pemerintah dan swasta antara lain tempat parkir, infrastruktur perkotaan, pencegahan bahaya kebakaran, tempat pembuangan sampah, serta prasarana pendukung transportasi massal;
- f. mengizinkan secara terbatas kegiatan yang tidak sinergis dengan kawasan perkantoran pemerintah dan swasta;
- g. mengizinkan secara bersyarat kegiatan system perparkiran kawasan skala sub pusat pelayanan kota dan pusat lingkungan;
- h. tidak mengizinkan kawasan skala kota dan/atau regional di badan jalan; dan
- i. tidak mengizinkan kegiatan industri dan budidaya lainnya yang mengganggu lingkungan dan menghasilkan limbah B3 dilarang.

Kawasan Peruntukan Industri sebagaimana dimaksud dalam Pasal 72 ayat (2) huruf d terdiri atas:

- a. kegiatan industri besar dan menengah diperbolehkan secara bersyarat, dengan kelengkapan pengelolaan lingkungan;
- b. kegiatan industri kecil dan mikro diizinkan terbatas, dan tidak menimbulkan gangguan bagi lingkungan;
- c. kegiatan industri yang menggunakan kendaraan besar berada di jalan arteri dan kolektor; dan
- d. Sarana dan prasarana pendukung industri yang diizinkan terbatas
- e. Kegiatan industri tanpa polusi diizinkan terbatas, dengan ketentuan minimum berada pada jalan kolektor sekunder dan yang menggunakan kendaraan besar berada di jalan arteri primer.

Kawasan Pariwisata sebagaimana dimaksud dalam Pasal 72 ayat (2) huruf e terdiri atas:

- a. mengizinkan pemanfaatan ruang untuk RTH dan RTNH;
- b. mengizinkan pemanfaatan ruang pada kawasan pariwisata budaya dapat terintegrasi dengan fungsi kawasan budidaya lainnya secara sinergi;
- c. mengizinkan bersyarat pemanfaatan ruang untuk tempat hunian dan hunian komersial;
- d. mengizinkan terbatas dan/atau bersyarat penyediaan sarana dan prasarana pelengkap pada kawasan pariwisata antara lahan/tempat parkir di luar badan jalan, infrastruktur perkotaan, pencegahan bahaya kebakaran, tempat pembuangan persampahan, bangunan pengamanan dan keselamatan, serta prasarana pendukung transportasi massal; dan
- e. tidak mengizinkan kegiatan budidaya yang berdampak pada menurunnya kualitas kawasan pariwisata dilarang.

Kawasan Ruang Terbuka Non Hijau sebagaimana dimaksud dalam Pasal 72 ayat (2) huruf f terdiri atas :

- a. fasilitas parkir disyaratkan untuk disediakan oleh setiap zonasi dan kegiatan dalam bentuk parkir *off street*;
- b. pengaturan fasilitas parkir sebagaimana huruf a diatur dalam peraturan perundang-undangan di bidang lalu-lintas dan angkutan jalan; dan
- c. ketentuan dimensi jalan adalah sebagai berikut:
 - 1) Jalan Arteri

Lebar badan jalan 2 x 7,5 (dua kali tujuh koma lima) meter, dilengkapi dengan jalur pedestrian lebar menyesuaikan intensitas pengguna, minimum 2,0 (dua) meter untuk kenyamanan pengguna karena jalur ini merupakan jalur antar kota. Pada bahu jalan juga diperlukan pembuatan pembatas badan jalan yang sekaligus sebagai jalur hijau selebar 1 (satu) meter;
 - 2) Jalan Kolektor

Lebar badan jalan 2 x 5 (dua kali lima) meter. Jaringan jalan dilengkapi dengan jalur pedestrian lebar minimum 2,0 (dua) meter. Pada bahu jalan juga diperlukan pembuatan pembatas badan jalan;
 - 3) Jalan Lokal

Lebar badan jalan 2 x 7,5 (dua kali tujuh koma lima) meter. Jaringan jalan dilengkapi dengan jalur pedestrian lebar minimum 1,5 (satu koma lima) meter.
- d. ketentuan untuk pembangunan menara telekomunikasi /seluler adalah sebagai berikut:
 - 1) lokasi menara tidak diperkenankan berada pada : kawasan pengawasan militer, pada jarak sekurang-kurangnya 1 (satu) kilometer serta kawasan cagar budaya yaitu tidak pada situs atau yang diduga mengandung Bangunan Cagar Budaya, tidak pada Bangunan Cagar Budaya atau pada bangunan yang belum ditetapkan tetapi mempunyai keunggulan nilai-nilai kesejarahan dan ilmu pengetahuan; dan
 - 2) sempadan bangunan menara ditentukan 10 (sepuluh) meter dari garis sempadan pagar.

Kawasan ruang evakuasi bencana sebagaimana dimaksud dalam Pasal 72 ayat (2) huruf g, disusun dengan ketentuan:

- a. mengizinkan pemanfaatan budidaya dan kawasan ruang evakuasi bencana sebagai kawasan budidaya dan kawasan lindung yang menunjang untuk ruang evakuasi bencana;
- b. mengizinkan secara terbatas pemanfaatan ruang untuk prasarana dan sarana untuk kelengkapan pengungsian sementara dan sarana komunikasi; dan
- c. mengizinkan, mengizinkan terbatas, mengizinkan bersyarat, atau tidak mengizinkan pemanfaatan ruang, dilaksanakan sesuai dengan klasifikasi lokasi yang dijadikan sebagai tempat evakuasi bencana.

Kawasan peruntukan ruang bagi kegiatan sektor informal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 72 ayat (2) huruf h, disusun dengan ketentuan:

- a. mengizinkan, mengizinkan terbatas, mengizinkan bersyarat, atau tidak mengizinkan pemanfaatan ruang di kawasan kegiatan usaha sektor informal sebagai penunjang kawasan budidaya sesuai dengan lokasi yang telah ditetapkan;
- b. mengizinkan secara terbatas pendirian bangunan atau sarana dan prasarana penunjang/pelengkap;
- c. mengizinkan secara terbatas kegiatan yang tidak sesuai dengan peruntukannya dan menggunakan fasilitas umum;
- d. tidak mengizinkan pendirian bangunan semi permanen dan permanen bukan di kawasan khusus PKL; dan tidak mengizinkan kegiatan yang mengganggu lalu lintas umum dan fungsi fasilitas umum.

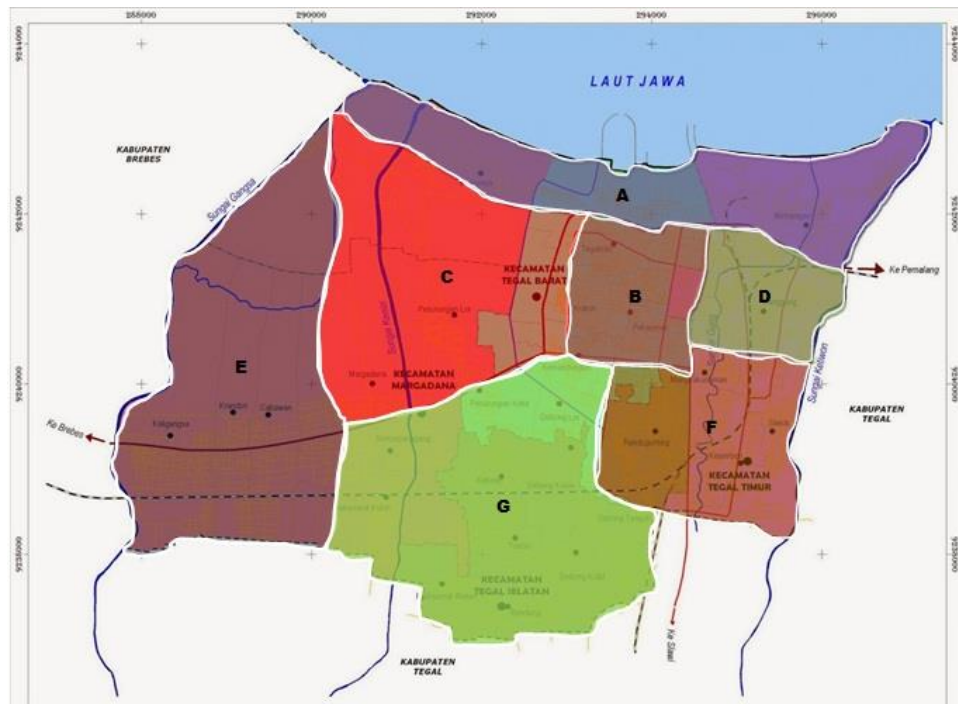
Kawasan peruntukan lainnya sebagaimana dimaksud dalam Pasal 72 ayat (2) huruf i terdiri atas :

- a. kawasan pelayanan;
- b. kawasan pertahanan dan keamanan; dan
- c. kawasan pergudangan.

Kawasan Pelayanan sebagaimana dimaksud pada Ayat (1) huruf a terdiri atas :

- a. kegiatan yang diizinkan adalah segala bentuk fasilitas pendidikan,
- b. kesehatan, peribadatan dan perkantoran;
- c. kegiatan perumahan dan permukiman yang diizinkan berupa rumah dinas, rumah tinggal, panti jompo dan panti asuhan;
- d. kegiatan perdagangan yang diizinkan berupa warung, dan jasa komunikasi. Sedangkan toko dan pertokoan diizinkan secara terbatas dan bersyarat, yaitu terutama tidak menimbulkan kebisingan;
- e. adanya lapangan olahraga, dan aktivitas bina sosial bisa berpagung pertemuan/ gedung serba guna;
- f. ketentuan KDB maksimum pada kawasan ini adalah 40 % (empat puluh persen) pada jalan arteri primer, 50 % (lima puluh persen) pada jalan arteri sekunder dan jalan kolektor serta 60 % (enam puluh persen) pada jalan lokal;
- g. ketentuan KDH minimum pada kawasan ini adalah 30 % (tiga puluh persen) pada jalan arteri primer, 25 % (dua puluh lima persen) pada jalan kolektor primer dan jalan.

Pembagian wilayah Kota Tegal telah ditetapkan dengan terbagi atas 7 bagian wilayah Kota (BWK). Setiap BWK mempunyai peranan yang dapat memberikan kontribusi terhadap masyarakat. Berikut adalah pembagian BWK di Kota Tegal:



Gambar 3.3 Peta BWK Kota Tegal

(Sumber : Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Tegal Tahun 2011– 2031)

a. BWK A

Pusat pemerintahan Kecamatan, pemukiman, pertambakan, kegiatan ekonomi, perikanan, pariwisata, pelabuhan industri pengolahan ikan dan docking kapal, perdagangan/jasa lingkup regional dan lokal. Daerah yang termasuk ke BWK A adalah kelurahan Muarareja, Tegalsari, Mintaragen, dan Kelurahan Pangung.

b. BWK B

Pusat pemerintah kecamatan, pariwisata, perkantoran, pemukiman, perdagangan/jasa lingkup regional dan lokal. Daerah yang termasuk di BWK B adalah wilayah sebagian kecamatan Tegal Barat meliputi sebagian kelurahan Tegal Sari, dan kelurahan Kraton.

c. BWK C

Pusat pemerintah kecamatan, pemukiman, pariwisata, daerah pengembangan, lahan peternakan, perdagangan/jasa lingkup lokal. Daerah BWK C terdiri dari kelurahan yang ada di kecamatan Tegal Barat yaitu kelurahan Pesurungan Kidul, Debong Lor, Kemandungan, Pekauman, Kraton, Tegalsari, dan Muarareja

d. BWK D

Pusat pemerintahan kecamatan dan kota, pemukiman, pusat perdagangan/jasa lingkup regional dan lokal. Wilayah yang termasuk di BWK D meliputi wilayah sebagian Kecamatan Tegal Timur yaitu sebagian wilayah kelurahan Slerok, sebagian kelurahan Mangkukusuman, sebagian kelurahan Panggung dan sebagian kelurahan Mintaragen. Adapun ruas jalan yang termasuk ke dalam BWK ini yaitu ruas jalan Serayu, Setiabudhi, Cokroaminoto, Diponegoro, Pancasila dan Martoloyo.

e. BWK E

Pusat pemerintahan kecamatan, permukiman, daerah pengembangan, lahan pertanian, pertambakan, perdagangan/jasa, industri lingkup lokal. Wilayah BWK E ini besar terdapat di wilayah Kecamatan Tegal Barat dan Margadana.

f. BWK F

Pusat pemerintahan kecamatan, permukiman, industri kecil, perdagangan/jasa lingkup regional. Daerah yang masuk dalam BWK F meliputi wilayah sebagian kecamatan Tegal Selatan (sebagian kelurahan Randu Gunting) dan sebagian wilayah kecamatan Tegal Timur (kelurahan Kejambon, sebagian kelurahan Slerok dan sebagian kelurahan Mangkukusuman)

g. BWK G

Pusat pemerintahan kecamatan, permukiman, daerah pengembangan, lahan pertanian, pertanian hasil bumi lingkup lokal. Yang termasuk ke dalam kategori BWK G meliputi sebagian wilayah Kecamatan Tegal Selatan yaitu kelurahan Debong Tengah, Kelurahan Bandung, Kelurahan, Kalinyamat Wetan, Kelurahan Katuren, dan Kelurahan Debong Kulon.

Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Tegal tersebut dapat disimpulkan bahwa lokasi perancangan Pusat Kuliner Lokal Tegal ini ditetapkan pada kawasan pariwisata, perdagangan dan jasa yang berada pada kelurahan tertentu di BWK A, B, C, D dan G. Ketentuan KDB maksimum pada kawasan ini adalah 60 % (pada jalan arteri primer), 70 % (pada jalan kolektor primer), dan 80 % (pada jalan kolektor sekunder dan jalan lokal). Dengan arahan pengembangan perancangan berupa kawasan pusat kuliner yang memadukan unsur wisata, edukatif dan rekreatif.

3.3 Persyaratan Lokasi Site

3.1 Kriteria Pemilihan Site

Memilih lokasi yang strategis untuk direncanakan menjadi Pusat Kuliner Lokal Tegal harus memiliki lokasi yang memenuhi syarat dan kebutuhan untuk mendapatkan fasilitas-fasilitas. Untuk menentukan lokasi, berikut persyaratan-persyaratannya :

a. Segi Aksesibilitas

Lokasi harus mempertimbangkan kemudahan pencapaian baik dari dalam maupun luar kota. Hal ini berkaitan dengan akses jalan, yang dilewati oleh pengunjung. Kemudahan akses untuk pengunjung yang datang ke Tegal ataupun sedang transit yang ingin mencari potensi kuliner di Tegal. Faktor keamanan terhadap kecelakaan dan arus sirkulasi kendaraan juga diperhatikan dengan pencapaian yang tidak mengganggu tapak.

b. Segi Lingkungan

Lokasi perlu memiliki fasilitas-fasilitas yang dapat mendukung bangunan yang bersifat wisata perkotaan, yaitu dekat dengan pusat kota, karena lokasi tersebut nantinya akan dibangun menjadi Pusat Kuliner Lokal di Kota Tegal. Para wisatawan baik dari dalam daerah maupun luar daerah akan dengan mudah menemukan pusat kuliner tersebut.

c. Segi Utilitas

Lokasi harus memiliki kelengkapan infrastruktur, yaitu jaringan air bersih, listrik dan pembuangan air kotor untuk menunjang kegiatan bangunan.

d. Kondisi Lahan

Pusat Kuliner Lokal Tegal ini memerlukan lahan yang cukup karena selain fungsi ruang dalam, bangunan tersebut juga memiliki tata ruang luar dan landscape untuk menunjang kegiatan dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal.

3.2 Pemilihan Site

Untuk menentukan lokasi bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegaldi Kota Tegal perlu memperhatikan beberapa aspek seperti pemilihan site sesuai dengan distribusi fasilitas pelayanan regional yang ditentukan pada Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) di Kota Tegal, serta memperhatikan kebutuhan atau aktifitas calon pengguna terhadap fasilitas-fasilitas bangunan.

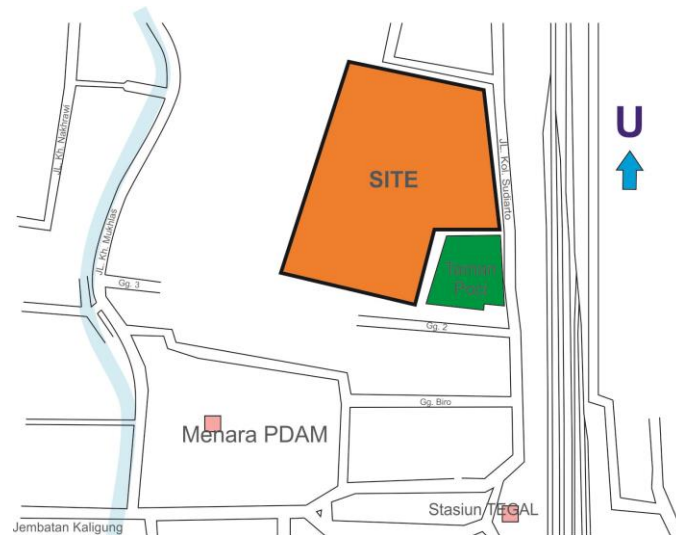
Berdasarkan pertimbangan diatas, maka lokasi yang sesuai yaitu di ruang kota yang termasuk ke dalam kategori lahan untuk peruntukan pariwisata, perdagangan dan jasa.

Pemilihan site juga memperhatikan jumlah pengguna untuk menentukan program ruang yang nantinya menjadi output seberapa luas dimensi yang dibutuhkan untuk menampung segala kegiatan yang ada di dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal tersebut. Perhitungan ini bisa mengacu pada jumlah pengguna yang akan beraktifitas di dalamnya, dan juga mengacu pada standar-standar ketetapan dimensi ruang yang ada di buku/ jurnal tertentu seperti buku Data Arsitek.

3.3 Alternatif Site

a. Alternatif Site 1

1) Lokasi Site



Gambar 3.4 Alternatif site 1

Sumber: Analisis Penulis

Site 1 terletak di Jl. Kol. Sudiarto, Kelurahan Panggung Kecamatan Tegal Timur. Luas site adalah $\pm 17.000 \text{ m}^2$. Site berada pada lokasi yang cukup strategis, karena dekat dengan daerah pusat kota. Site ini dekat dengan stasiun Kota Tegal, hanya berjarak 300 m dan dekat dengan Alun-alun serta pusat pemerintahan Kota Tegal. Lokasi site menempati lahan yang diperuntukkan sebagai lahan pariwisata, jasa dan perdagangan pada daerah BWK B.

2) Batas-batas site

- Utara : Pertokoan
- Selatan : Perumahan
- Timur : Perumahan
- Barat : Lahan Kosong

3) Aksesibilitas

Tapak terletak pada Jl. Kol. Sudiarto, Kelurahan Panggung Kecamatan Tegal Timur. Lebar jalan yang menjadi akses utama menuju tapak \pm 10 meter dengan kondisi jalan lenggang. Aksesibilitas mudah dicapai dari pusat kota yaitu alun-alun dan pusat pemerintahan.

4) Segi Lingkungan

Pada jarak 300 m ke arah selatan dari tapak ini terdapat stasiun kereta api Tegal yang merupakan stasiun untuk penghubung antar kota. Tapak ini juga dekat dengan taman Poci yang merupakan taman kota di Tegal.

5) Segi Utilitas

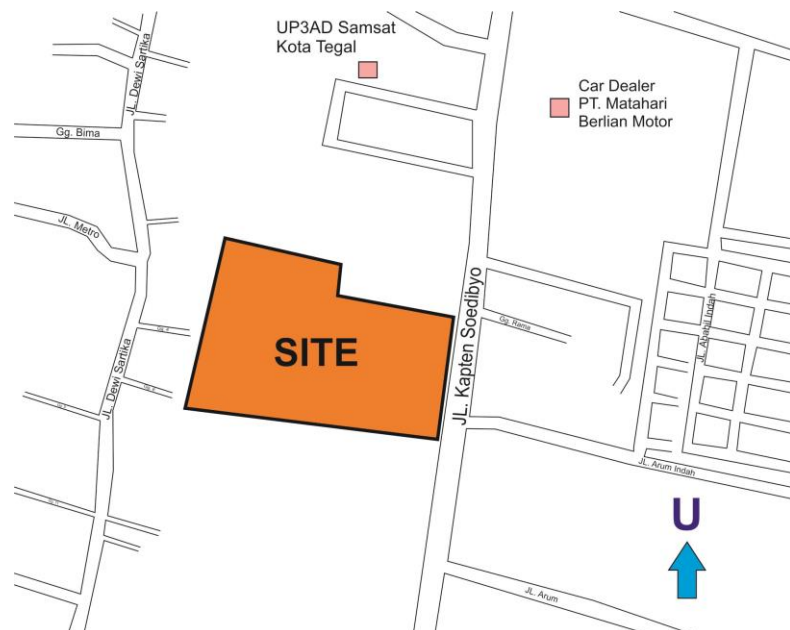
Utilitas yang tersedia pada tapak berupa fasilitas kelengkapan infrastruktur, yaitu jaringan air bersih, listrik dan pembuangan air kotor untuk menunjang kegiatan bangunan. Jl. Kol. Sudiarto merupakan jalan raya dengan lebar 10 m. Terdapat tiang listrik yang membawa jaringan listrik, jaringan telepon untuk komunikasi, serta sistem drainase berada di depan tapak.

6) Kondisi Lahan

Kondisi lahan cukup untuk perencanaan Pusat Kuliner Lokal Tegal. Lahan tersebut memadai apabila akan digunakan untuk menunjang kegiatan dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal berupa fungsi ruang dalam, tata ruang luar serta landscape.

b. Alternatif Site 2

1) Lokasi Site



Gambar 3.5 Alternatif site 2

Sumber: Analisis Penulis

Site 2 terletak di Jl. Kapten Soedibyo, Kelurahan Pekauman, Kecamatan Tegal Barat, Kota Tegal. Site berada pada lokasi yang strategis karena merupakan jalur yang dilalui oleh pengguna lalu lintas dari arah Jakarta dan Slawi. Luas site adalah $\pm 16.000 \text{ m}^2$. Site ini dekat dengan pusat bisnis, pendidikan serta perdagangan di kota tegal. Lokasi site menempati lahan yang diperuntukkan sebagai lahan jasa dan perdagangan. Lokasi site menempati lahan yang diperuntukkan sebagai lahan jasa dan perdagangan pada daerah BWK C..

2) Batas-batas site

- Utara : Pertokoan

- Selatan : Pertokoan
- Timur : Pertokoan
- Barat : Perumahan

3) Aksesibilitas

Tapak yang terletak pada Jl. Kapten Soedibyo, Kelurahan Pekauman, Kecamatan Tegal Barat, Kota Tegal. Lebar jalan yang menjadi akses utama menuju tapak ± 12 meter dengan kondisi jalan padat. Aksesibilitas mudah dicapai dari berbagai arah dan mudah dilihat karena berada di dekat pusat bisnis dan perdagangan Tegal.

4) Segi Lingkungan

Lingkungan sekitar site merupakan lingkungan pertokoan dan perumahan. Pada daerah di selatan site terdapat rumah sakit Harapan Anda dan SMP Negeri 7 Tegal.

5) Segi Utilitas

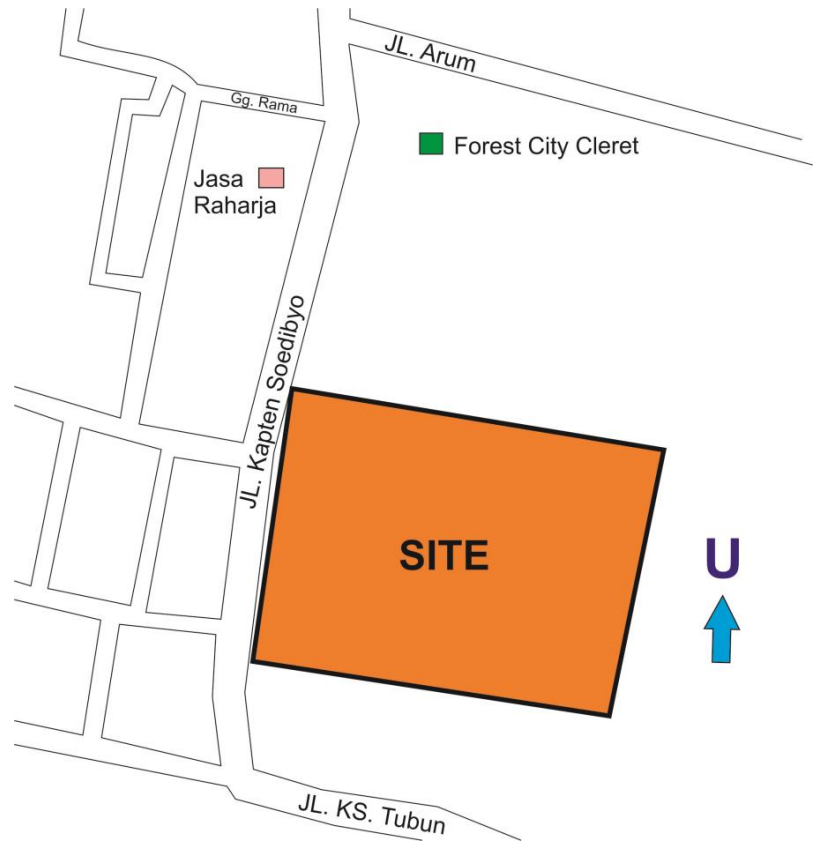
Utilitas yang tersedia pada tapak berupa fasilitas kelengkapan infrastruktur, yaitu jaringan air bersih, listrik dan pembuangan air kotor untuk menunjang kegiatan bangunan. Jl. Kapten Soedibyo merupakan jalan raya dengan lebar 12 m. Terdapat tiang listrik yang membawa jaringan listrik, jaringan telepon untuk komunikasi, serta sistem drainase berada di depan tapak.

6) Kondisi Lahan

Kondisi lahan yang terletak pada Jl. Kapten Soedibyo cukup untuk perencanaan Pusat Kuliner Lokal Tegal. Lahan tersebut memadai apabila akan digunakan untuk menunjang kegiatan dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal berupa fungsi ruang dalam, tata ruang luar serta landscape.

c. Alternatif Site 3

1) Lokasi Site



Gambar 3.6 Alternatif site 3

Sumber: Analisis Penulis

Site 3 terletak Jl. Kaptan Soedibyo, Kelurahan Pekauman, Kecamatan Tegal Barat, Kota Tegal. Site berada pada lokasi yang strategis, merupakan daerah yang dekat dengan jalur pertemuan antara Kabupaten Tegal dan Kota Tegal. Luas site adalah $\pm 13.000 \text{ m}^2$. Site ini dekat dengan RS. Harapan Anda Tegal. Kondisi eksisting dari tapak ini merupakan lahan kosong dengan kondisi tanah yang relatif datar. Selain itu lokasi tapak yang cukup strategis yaitu dekat dengan area pusat kota serta akses menuju tapak yang mudah. Lokasi site

menempati lahan yang diperuntukkan sebagai lahan jasa dan perdagangan pada daerah BWK C..

2) Batas-batas site

- Utara : Pertokoan dan restaurant
- Selatan : Perumahan
- Timur : Lahan kosong
- Barat : Pertokoan

3) Aksesibilitas

Tapak yang terletak pada Jl. Kapten Soedibyo, Kelurahan Pekauman, Kecamatan Tegal Barat, Kota Tegal. Lebar jalan yang menjadi akses utama menuju tapak ± 12 meter dengan kondisi jalan tidak terlalu padat. Aksesibilitas mudah dicapai dari berbagai arah dan mudah dilihat karena berada di dekat pusat bisnis dan perdagangan Tegal.

4) Segi Lingkungan

Lingkungan sekitar site merupakan lingkungan pertokoan dan restoran yang menyajikan kuliner baik khas Tegal maupun kuliner umum. Pada daerah di utara site terdapat rumah sakit Harapan Anda dan terdapat kawasan yang di kelilingi oleh pusat perbelanjaan besar.

5) Segi Utilitas

Utilitas yang tersedia pada tapak berupa fasilitas kelengkapan infrastruktur, yaitu jaringan air bersih, listrik dan pembuangan air kotor untuk menunjang kegiatan bangunan.. Jl. Kapten Soedibyo merupakan jalan raya dengan lebar 12 m. Terdapat tiang listrik yang membawa jaringan listrik, jaringan telepon untuk komunikasi, serta sistem drainase berada di depan tapak.

6) Kondisi Lahan

Kondisi lahan yang terletak pada Jl. Kapten Soedibyo cukup untuk perencanaan Pusat Kuliner Lokal Tegal. Lahan tersebut memadai apabila akan digunakan untuk menunjang kegiatan dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal berupa fungsi ruang dalam, tata ruang luar serta landscape.

d. Scoring Site

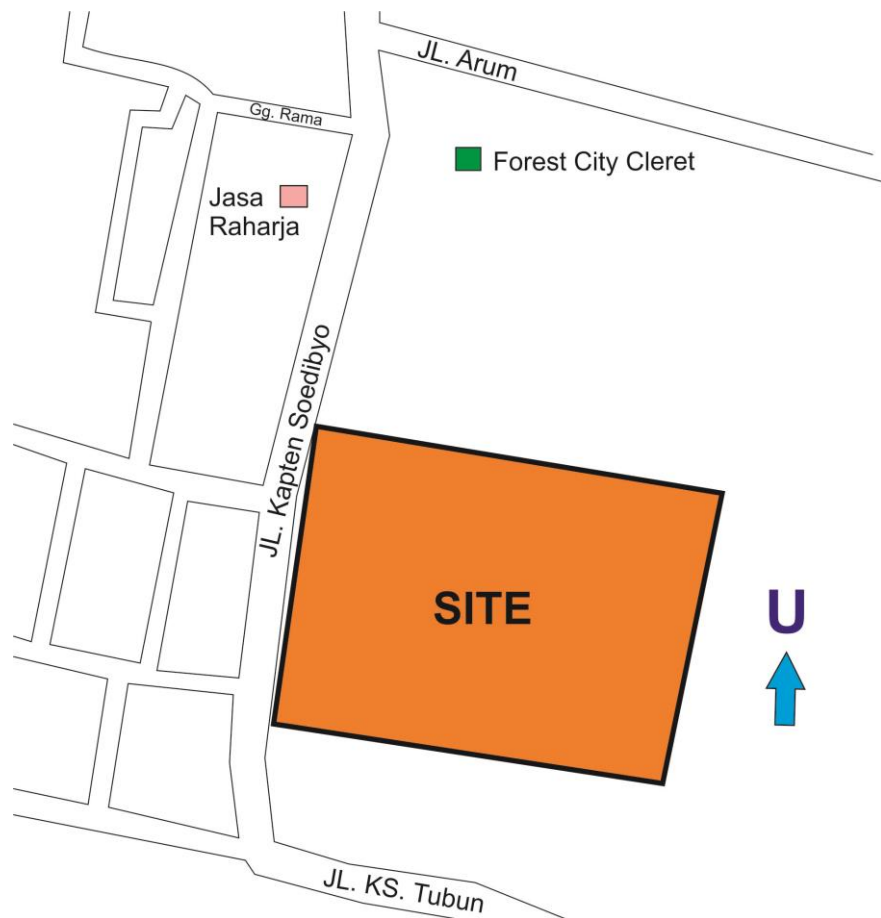
Tabel 3.2 Hasil scoring pemilihan site

No	Penilaian	Bobot	Site 1 (JL. Kol Sudirto)		Site 2 (JL. Kapten Soedibyo)		Site 3 (JL. Kapten Soedibyo Selatan)	
			N	BxN	N	BxN	N	BxN
1	Aksesibilitas	40%	3	1,2	4	1,6	5	2
2	Lingkungan	30%	4	1,2	5	1,5	5	1,5
3	Kondisi Lahan	20%	5	1	4	0,8	4	0,8
4	Utilitas	10%	4	0,4	5	0,5	4	0,4
Jumlah			3,8		4,4		4,7	

Sumber : analisa penulis

Sehingga dapat disimpulkan jika site yang terpilih adalah site 3.

3.4 Site Terpilih



Gambar 3.7 Site Terpilih

Sumber: *Dokumen Penulis*

Lokasi site terpilih berada di JL.Kaptan SoedibyoTegal dengan pemilihan bentuk site seperti di atas. Luas lahan yang akan digunakan untuk pengembangan kawasan sekitar 13000 m², luasan ini meliputi beberapa fasilitas yang akan dirancang di dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal berupa pasar kuliner, pusat oleh-oleh, pelatihan memasak, taman lampion,serta kolam air mancur. Pencapaian site terbilang mudah karena site berada di pinggir jalan yang dilalui oleh pengguna lalu lintas dari arah Jakarta dan Slawi.

Lokasi tapak berada area BWK C dengan peraturan bangunan sebagai berikut :

- Tata guna lahan : pariwisata, perdagangan dan jasa
- KDB : 60%

Adapun batas-batas site terpilih adalah sebagai berikut :

- Utara : Pertokoan dan restaurant
- Selatan : Pertokoan
- Timur : Lahan kosong
- Barat : Pertokoan

BAB IV

PENDEKATAN KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

4.1 Pendekatan Fungsional

Konsep dasar fungsional yang digunakan untuk landasan dasar perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner Lokal Tegal ialah:

- a. Pusat Kuliner merupakan bangunan dengan fungsi yang tidak hanya mengacu pada kegiatan kuliner tetapi juga kegiatan edukatif dan rekreatif. Bangunan ini nantinya akan terdiri dari ruang-ruang yang memiliki fungsi sebagai wisata kuliner (*food market*), pusat oleh-oleh, ruang *workshop*, dan arena rekreasi. Bangunan ini akan dirancang dengan menggunakan pendekatan arsitektur neo vernakular.
- b. Fungsi utama dari bangunan ini adalah memwadahi seluruh kegiatan pengunjung Pusat Kuliner Lokal Tegal. Dimana kegiatan utama dari komunitas ini adalah wisata kuliner, kelas memasak, dan wisata belanja.
- c. Bangunan ini menggunakan pendekatan arsitektur neo vernakular. Oleh karena itu, pada bangunan ini akan didesain menyesuaikan kebudayaan sekitar di Kota Tegal. Bangunan ini akan didesain dengan fasade yang ikonik sesuai dengan adat suku Jawa sehingga memunculkan ciri khas dari budayajawa.
- d. Selain itu, pada landscape bangunan akan didesain dengan fasade yang dinamis dan menarik sehingga Pusat Kuliner Lokal Tegal ini nantinya dapat menjadi daya tarik bagi pengunjung.

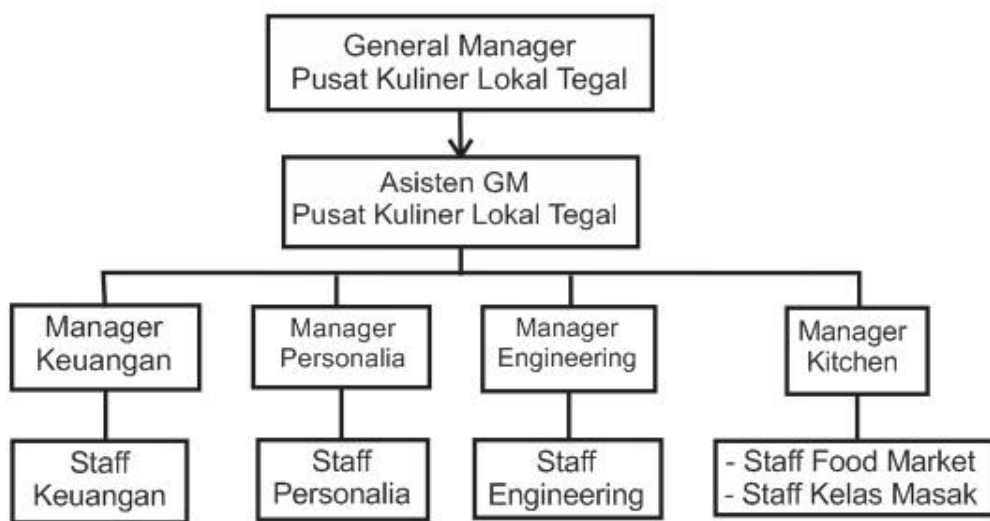
4.1.1 Pelaku Kegiatan Pusat Kuliner Lokal Tegal

Identifikasi pelaku kegiatan pada Pusat Kuliner Lokal Tegal dapat dikategorikan dalam beberapa pelaku antara lain:

- a. Pengelola Pusat Kuliner Lokal Tegal

Pelaku dari kegiatan pengelola adalah semua orang yang bekerja dan bertanggung jawab dalam pengelolaan Pusat Kuliner Lokal Tegal, diantaranya meliputi :

- 1) General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal
- 2) Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal
- 3) Staff Pusat Kuliner Lokal Tegal



Gambar 4.1 Struktur organisasi pengelola Pusat Kuliner Lokal Tegal

Sumber : analisa penulis

b. Pengunjung Pusat Kuliner Lokal Tegal

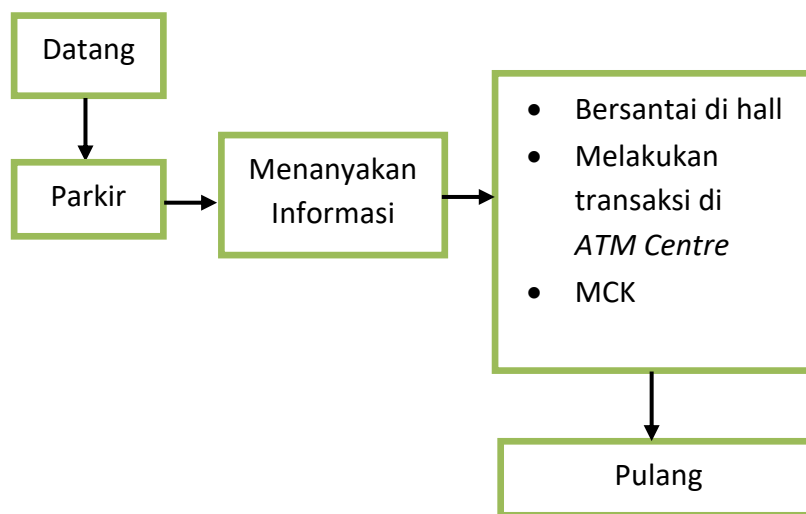
Pengunjung dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal terbagi menjadi 2 kelompok yaitu pengunjung yang umum yang datang untuk makan di area food market, berbelanja di pusat oleh-oleh atau pengunjung yang sekedar berjalan-jalan di dalam kawasan bangunan. Serta pengunjung yang datang untuk belajar di kelas memasak yang ada di Pusat Kuliner Lokal Tegal tersebut.

c. Pelaku Kegiatan Lainnya

Pelaku kegiatan lainnya yang ada di Pusat Kuliner Lokal Tegal diantaranya adalah: pengelola serta karyawan di food market, kelas memasak dan *retail-retail*, karyawan *cleaning service*, pengelola cafe, juga karyawan pihak keamanan.

4.1.2 Pola Kegiatan Pusat Kuliner Lokal Tegal

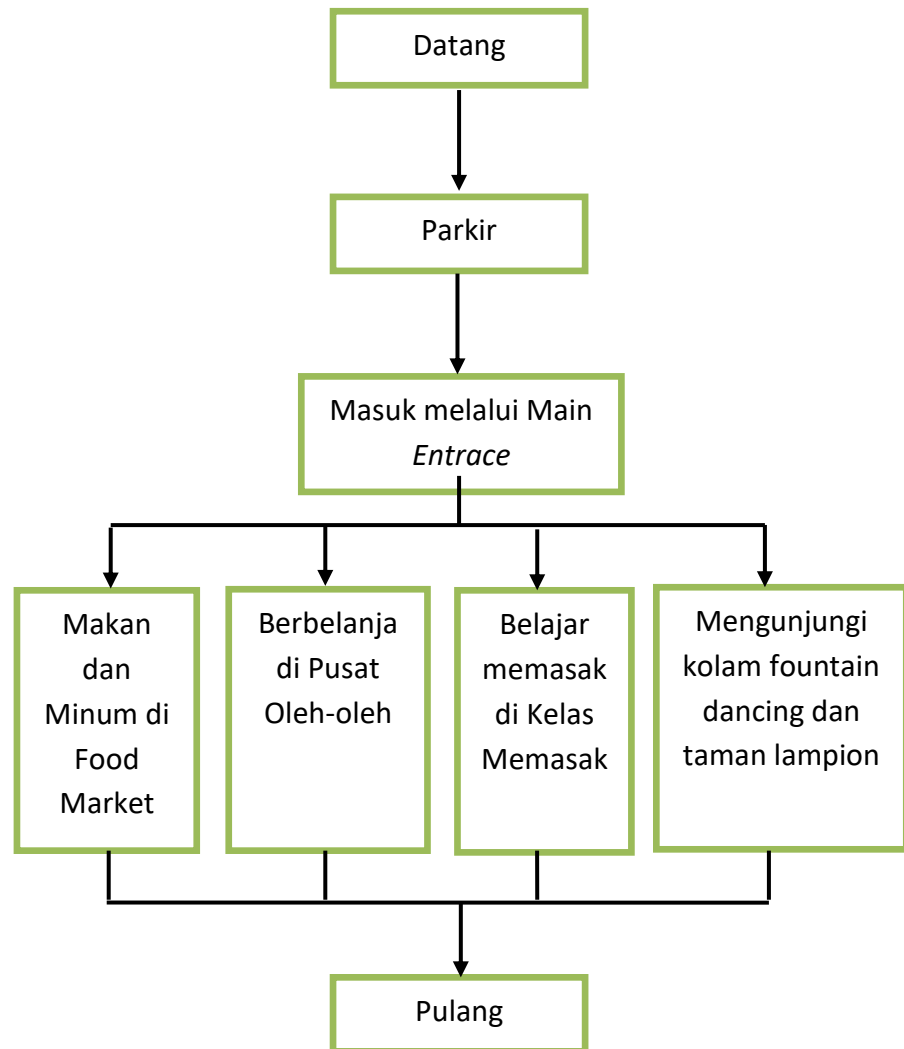
a. Kegiatan Penerimaan



Gambar 4.2 Pola Kegiatan Penerimaan

Sumber: Analisa Penulis

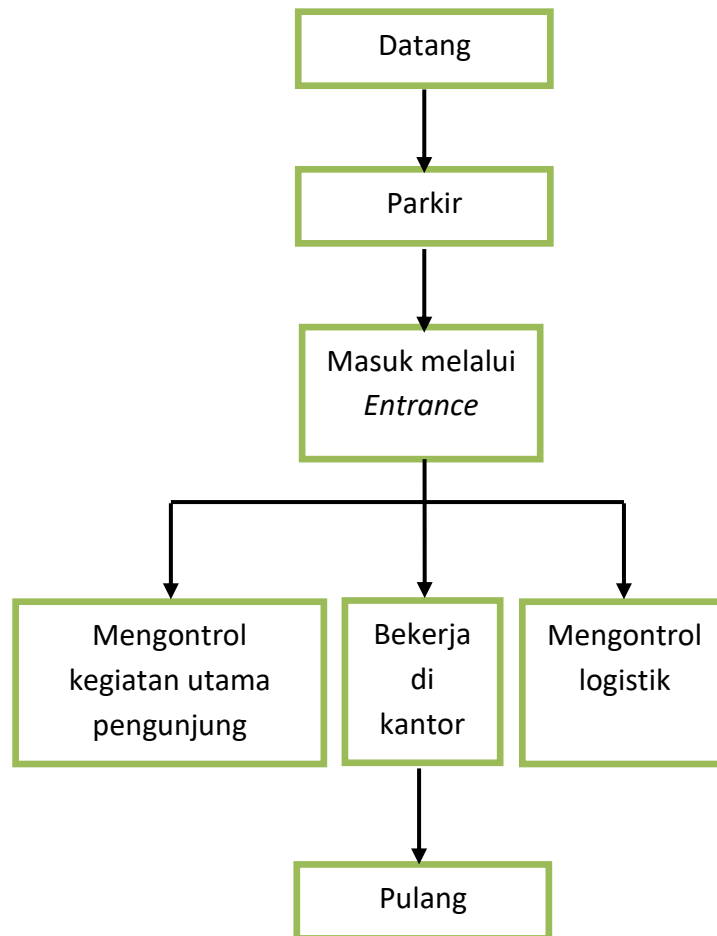
b. Kegiatan Utama
1) Pengunjung



Gambar 4.3 Pola Kegiatan Utama Pengunjung

Sumber: Analisa Penulis

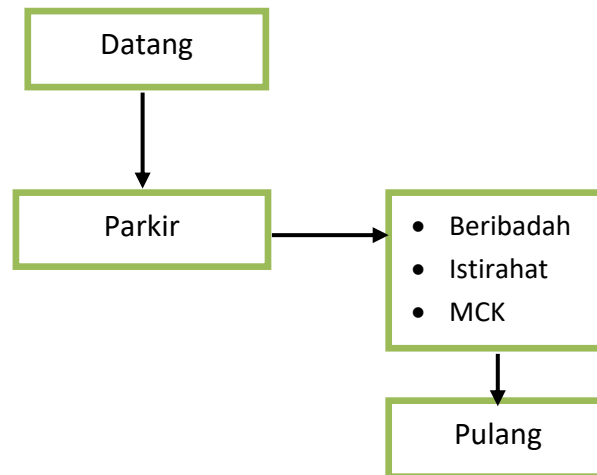
2) Pengelola



Gambar 4.4 Pola Kegiatan Utama Pengelola

Sumber: Analisa Penulis

c. Kegiatan Penunjang



Gambar 4.5 Pola Kegiatan Penunjang

Sumber: Analisa Penulis

d. Kegiatan Servis



Gambar 4.6 Pola Kegiatan Servis

Sumber: Analisa Penulis

4.1.3 Analisa Kapasitas Ruang

Dalam menentukan jumlah kapasitas pengguna untuk masing-masing ruang pada bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal, data yang digunakan untuk analisa adalah data pariwisata di Kota Tegal pada tahun-tahun sebelumnya. menggunakan analisa data pengunjung pada bangunan yang dijadikan objek studi banding dan jumlah pengunjung pariwisata di kota Tegal. Objek studi banding yang digunakan untuk analisa adalah Paskal *Food Market*.

Berikut adalah data jumlah pengunjung wisatawan Tegal pada tahun 2013-2017 :

Tabel 4.1 Data pengunjung pariwisata Kota Tegal

Tahun 2017	
Bulan	Pengunjung
Januari	53,940
Februari	31,764
Maret	47,988
April	39,642
Mei	55,106
Juni	43,704
Juli	74,449
Agustus	37,310
September	40,121
Oktober	42,413
November	35,209
Desember	44,834
Jumlah	646,480
Tahun 2016	573,811

lanjutan

Tahun 2015	504,997
Tahun 2014	459,774
Tahun 2013	394,974

Pengunjung pariwisata Kota Tegal per tahunnya dibedakan menjadi pengunjung wisata alam (pantai) dan pengunjung wisata kuliner. Diasumsikan pengunjung wisata kuliner adalah sebanyak 60 % dari total keseluruhan pengunjung dan 40% merupakan pengunjung wisata alam (pantai). Pada tahun 2017 yaitu sebanyak 387.888 orang. Sedangkan perbulan pengunjung wisata kuliner mencapai 32.324 orang dan 1.078 orang per harinya.

Untuk kapasitas pengunjung Pusat Kuliner Lokal Tegal sehari-hari, sebanyak 75 % dari total wisatawan kuliner Tegal diasumsikan akan mengunjungi Pusat Kuliner Lokal Tegal yaitu 810 orang. Pengunjung akan dibagi menjadi 2 berdasarkan waktu kedatangannya, adalah saat pagi-siang hari dan sore-malam hari.

Berdasarkan analisa tersebut, berikut adalah hasil analisa kebutuhan ruang dan kapasitas per-ruang yang dibutuhkan dalam perencanaan Pusat Kuliner Lokal Tegal.

Tabel 4.2 Analisa Kapasitas ruang

No	Ruang	Kapasitas Ruang
1.	Kegiatan Penerima	
	Galeri Kota Tegal	80 orang
2.	Kegiatan Pengelola	
	Ruang General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal	2 orang

	R. Asisten General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal	2 orang
	Ruang Manager	4 orang
	Ruang Staff	10 orang
	R. Rapat besar	10 orang
	R. Rapat kecil	6 orang
	Ruang ganti karyawan & loker	30 orang
	Lavatory Pria	5 orang
	Lavatory Wanita	5 orang
3	Kegiatan Utama	
	a. Area Food Market	
	Lobby	100 orang
	Ruang Makan Indoor	220 orang
	Ruang Makan Outdoor	150 orang
	Gerai Makanan	4 orang
	Area Transaksi	5 orang
	Lavatory Pria	5 orang
	Lavatory Wanita	5 orang
	b. Area Pusat Oleh-oleh	
	Retail	10 orang
	Lavatory Pria	5 orang
	Lavatory Wanita	5 orang

	c. Area Kelas Memasak	
	Ruang Kelas (Demo)	20 orang
	Tempat Pengolahan Sampah	4 orang
	Lavatory Pria	5 orang
	Lavatory Wanita	5 orang
4.	Kegiatan Penunjang	
	Mushola	20 orang
	Ruang Kesehatan	5 orang
5.	Kegiatan Servis	
	Area Parkir	Parkir Pengunjung 100 motor 15 mobil 2 Bus Parkir Pengelola 30 motor 4 mobil
	Pos Satpam	2 orang
	Loading Dock	4 orang
	Ruang Genset	2 orang
	Ruang Tanki/Pompa	2 unit pompa
	Ruang informasi dan sistem komunikasi	5 orang
	Ruang Kontrol CCTV	2 orang
	Ruang Mesin Lift	3 orang
	Ruang pengolahan sampah	4 orang
	Ruang Cleaning Service	6 orang
	Gudang	2 orang

	Lavatory	2 orang
--	----------	---------

Sumber: Analisa Penulis

4.1.4 Fasilitas Kegiatan Pusat Kuliner Lokal Tegal

Berdasarkan analisa kegiatan yang terdapat dalam sub bab sebelumnya, memunculkan identifikasi fasilitas kegiatan pada perancangan Pusat Kuliner Lokal Tegal. Fasilitas-fasilitas kegiatan tersebut akan dikelompokkan berdasarkan jenis kegiatan. Kegiatan yang terdapat pada Pusat Kuliner Lokal Tegal adalah:

- a. Kegiatan Penerimaan
Hall, ATM Centre, resepsionis
- b. Kegiatan Pengelola
Ruang General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal, ruang Asisten General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal, ruang manager, ruang staff keuangan, ruang staff personalia, ruang staff *engineering*, ruang staff bagian *kitchen*, ruang rapat besar, ruang rapat kecil, ruang ganti karyawan & loker, dan lavatory.
- c. Kegiatan Utama
 - 1) Area Food Market
Ruang Makan Indoor, Ruang Makan Outdoor, Gerai Makanan, Area Transaksi, Lavatory.
 - 2) Area Pusat Oleh-oleh
Retail, Lavatory
 - 3) Area Kelas Memasak
Ruang Kelas /Demo (dapur, pantry, tempat cuci peralatan tempat penyimpanan alat), Tempat pengolahan sampah, Lavatory.
- d. Kegiatan Penunjang
Mushola, Ruang kesehatan
- e. Kegiatan Servis
Parkir, Pos satpam, *Loading Dock*, R. Genset, R. Tangki/ Pompa, R. MDP, Ruang informasi dan sistem komunikasi, R. Kontrol

CCTV, R. Mesin Lift, R. Pengolahan sampah, R. Cleaning Servis dan Janitor, Gudang Umum, Lavatory.

4.1.5 Analisa Kebutuhan Ruang

Analisa kebutuhan ruang dilakukan berdasarkan hasil dari analisa pola kegiatan pelaku pada Pusat Kuliner Lokal Tegal. Analisa pelaku dan kegiatan tersebut nantinya akan menghasilkan jenis-jenis ruang sebagai tempat untuk melakukan berbagai kegiatan di dalamnya. Analisa kebutuhan ruang ini bertujuan untuk mengetahui ruang-ruang yang dibutuhkan pada perancangan Pusat Kuliner Lokal Tegal.

Tabel 4.3 Analisa Kebutuhan ruang

No	Zona Kegiatan	Pengguna	Kegiatan	Kebutuhan Ruang
1.	Kegiatan Penerima	Pengunjung	Area Bersantai	Hall
			Transaksi	ATM Centre
			Mencari Informasi	Resepsionis
2.	Kegiatan Pengelola	Pengelola	Area Bersantai & Menunggu	Lobby
			Bekerja	Ruang General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal
			Bekerja	R. Asisten General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal
			Bekerja	R. Manager
			Bekerja	Ruang Staff Keuangan

			Bekerja	Ruang Staff Personalia
			Bekerja	Ruang Staff <i>Engineering</i>
			Bekerja	Ruang Staff bagian <i>Kitchen</i>
			Bekerja	Ruang Staff bagian rekreasi
			Rapat	R. Rapat besar
			Rapat	R. Rapat Kecil
			Berganti pakaian	Ruang ganti karyawan
			MCK	Lavatory
3.	Kegiatan Utama	Pengunjung	Makan dan minum	Ruang Makan Indoor
			Makan dan minum	Ruang Makan Outdoor
			Bayar	Area Transaksi
			MCK	Lavatory

			Membeli oleh-oleh	Retail pusat oleh-oleh
			Belajar memasak	Ruang Kelas /Demo
		Pengelola	Melayani pembeli makanan dan minuman	Gerai Makanan
			Menjual oleh-oleh	Retail pusat oleh-oleh
			Mengajar memasak	Ruang Kelas /Demo
			Mengolah sampah/limbah	Tempat Pengolahan sampah
			MCK	Lavatory
4.	Kegiatan Penunjang	Pengelola &Pengunjung	Beribadah	Mushola
			Beristirahat	Ruang Kesehatan
5.	Kegiatan Servis	Pengelola	Parkir Kendaraan	Area Parkir
			Keamanan	Pos Satpam
			Bongkar Muat	Area Loading Dock
			Pemeliharaan Gedung	R. Genset
				Ruang Tanki/Pompa
Ruang MDP				
	Ruang informasi dan sistem			

				komunikasi
				Ruang Kontrol CCTV
			Menyimpan alat	Gudang
			Metabolisme	Lavatory

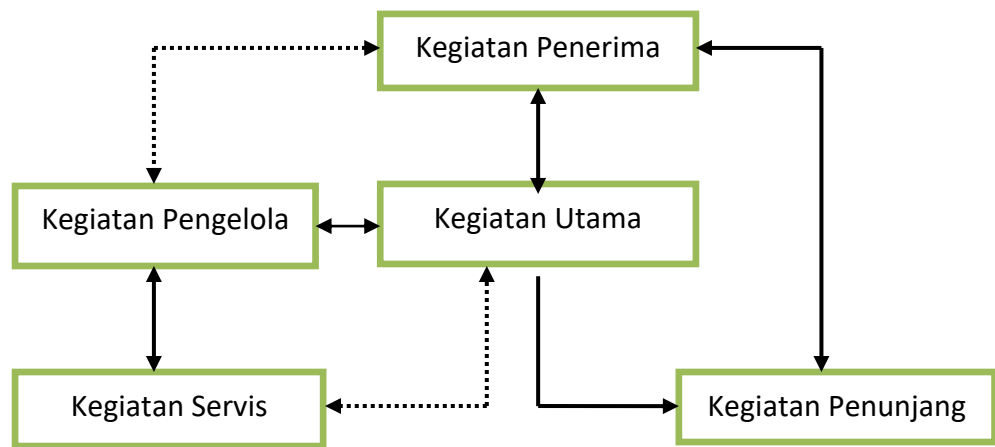
Sumber: Analisa Penulis dari berbagai sumber

4.1.6 Analisa Hubungan Ruang

Pada perancangan bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal pola hubungan ruang terbagi menjadi 2 yaitu:

a. Pola Hubungan Makro

Pola hubungan makro merupakan pola hubungan ruang-ruang secara keseluruhan pada Pusat Kuliner Lokal Tegal. Pola hubungan makro digunakan untuk menentukan erat atau tidaknya antara kelompok ruang yang satu dengan yang lainnya.



Keterangan:

———— Hubungan Erat

..... Hubungan Kurang Erat

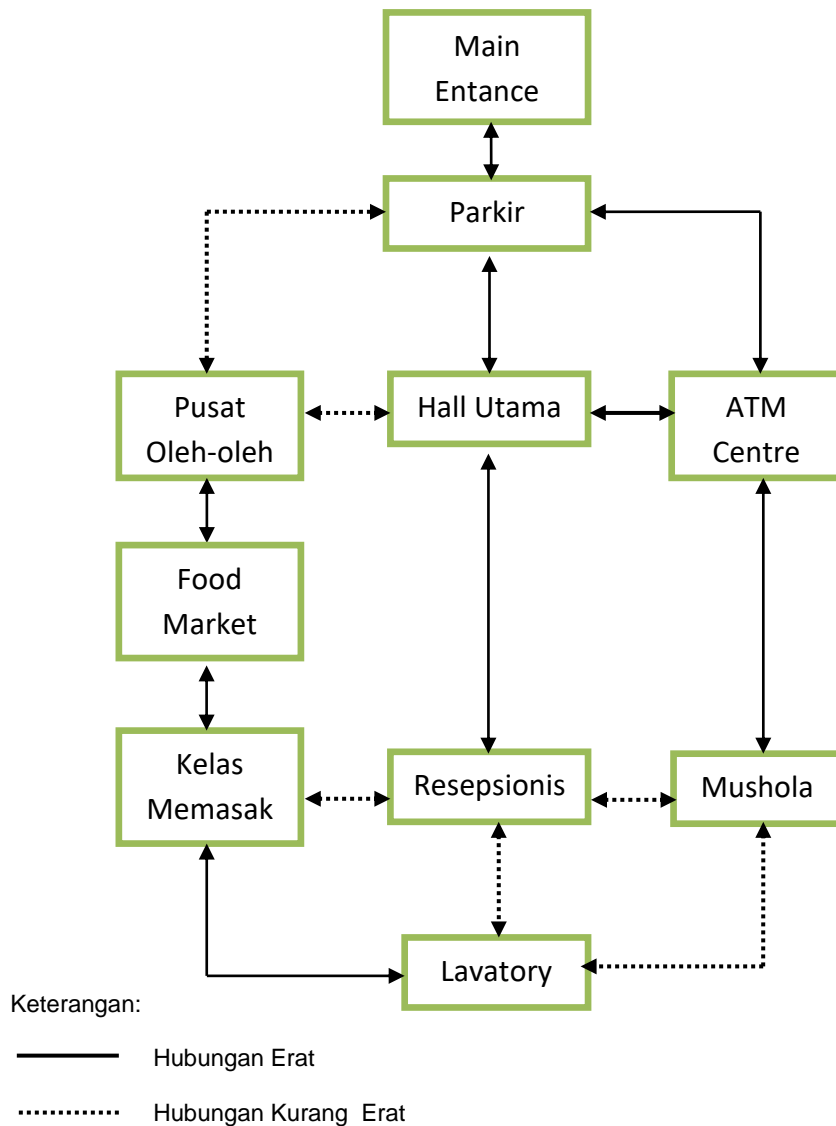
Gambar 4.7 Pola Hubungan Ruang Makro

Sumber: Analisa Penulis

b. Pola Hubungan Ruang Mikro

Pola hubungan ruang mikro digunakan untuk menentukan hubungan ruang-ruang secara spesifik dalam suatu kelompok ruang. Pola hubungan ruang mikro menentukan erat atau tidaknya antara ruang yang satu dengan ruang yang lainnya dalam suatu kelompok ruang.

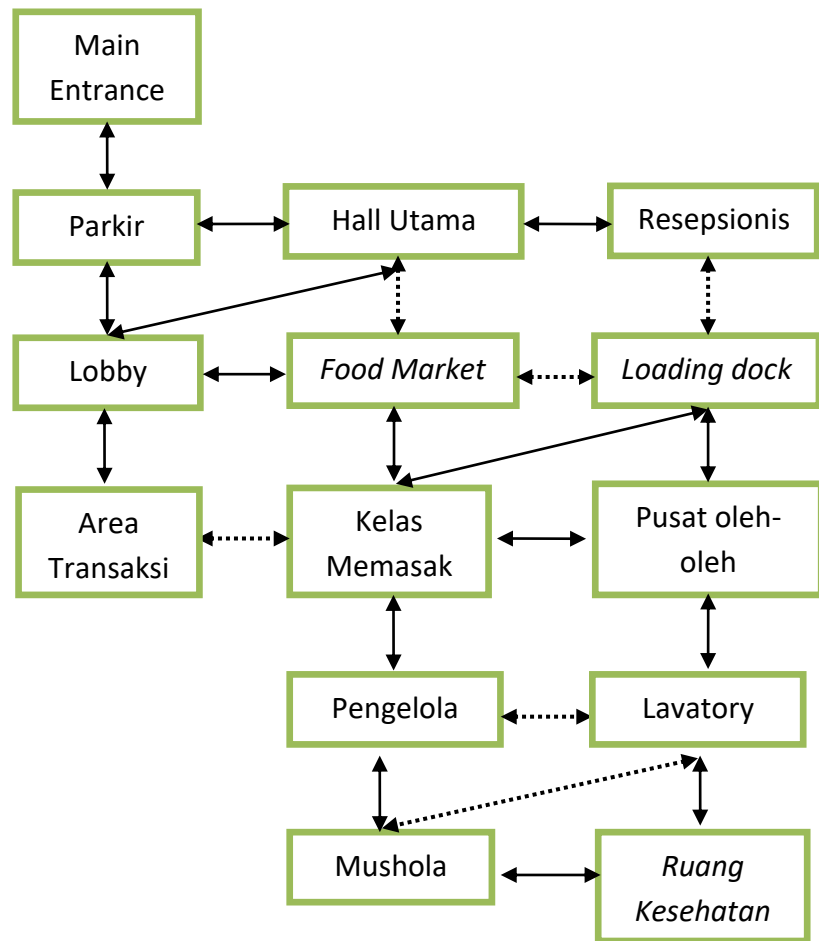
1) Kegiatan Penerimaan



Gambar 4.8 Pola Hubungan Ruang Kegiatan Penerimaan

Sumber: Analisa Penulis

2) Kegiatan Utama



Keterangan:

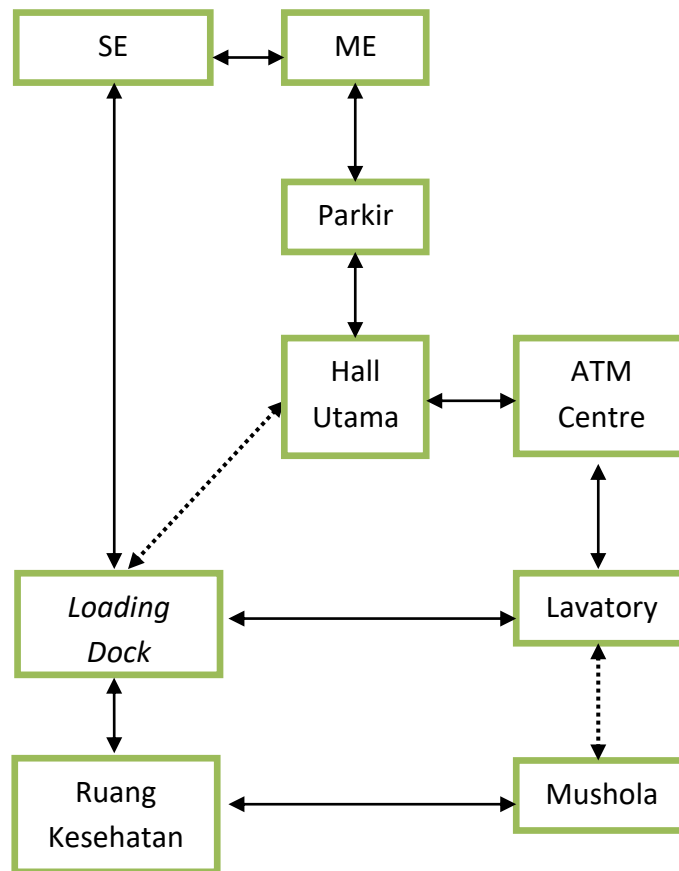
——— Hubungan Erat

..... Hubungan Kurang Erat

Gambar 4.9 Pola Hubungan Ruang Kegiatan Utama

Sumber: Analisa Penulis

3) Kegiatan Penunjang



Keterangan:

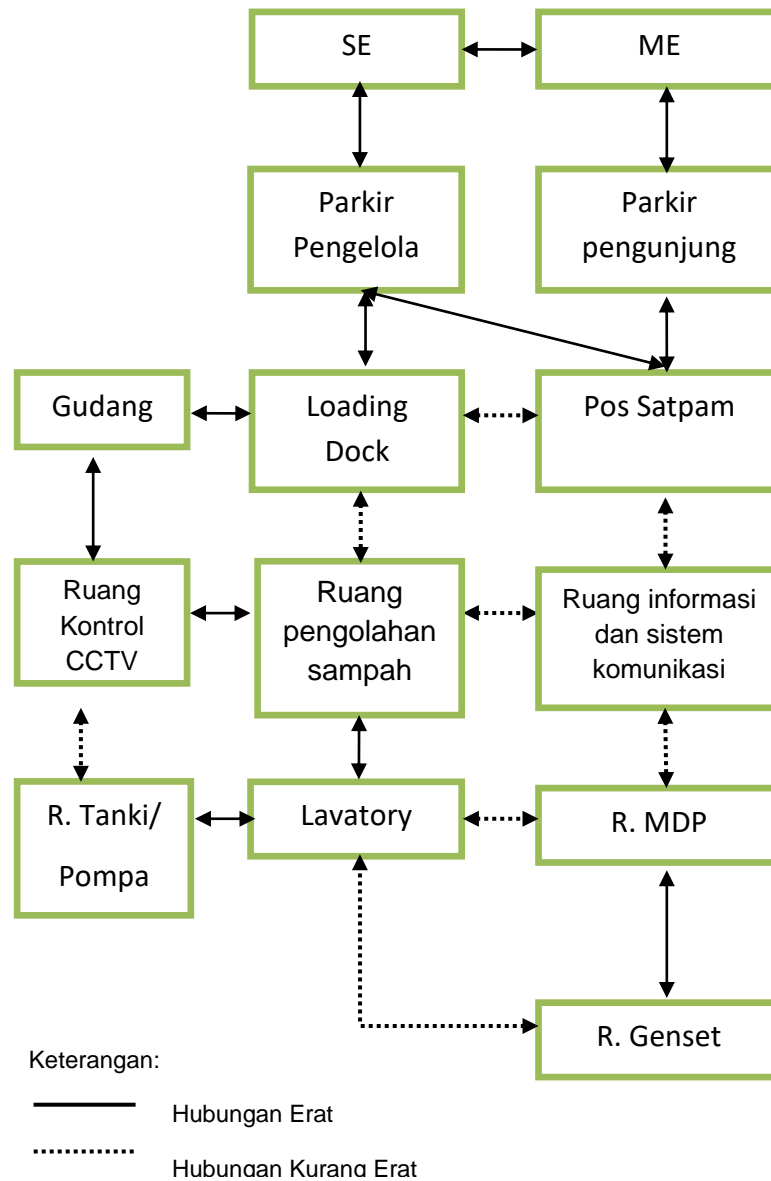
———— Hubungan Erat

..... Hubungan Kurang Erat

Gambar 4.10 Pola Hubungan Ruang Kegiatan Penunjang

Sumber: Analisa Penulis

4) Kegiatan Servis



Gambar 4.11 Pola Hubungan Ruang Kegiatan Servis

Sumber: Analisa Penulis

4.1.7 Persyaratan Ruang

Dalam menentukan kebutuhan ruang tentunya juga harus dapat memperhitungkan persyaratan atau karakteristik ruang tersebut. Berikut merupakan perincian karakteristik ruang-ruang yang ada dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal.

Tabel 4.4 Persyaratan Ruang

No	Ruang	Pencahayaannya		Pengkondisian	
		Alami	Buatan	Alami	Buatan
1.	Kegiatan Penerima				
	Hall	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	<i>AC Central</i>
	ATM Centre	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	<i>AC Split</i>
	Resepsionis	<i>Middle intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	<i>AC Central</i>
3.	Kegiatan Pengelola				
	Lobby	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	<i>AC Split</i>
	Ruang General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	<i>AC Split</i>
	R. Asisten General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	<i>AC Split</i>
	R. Manager	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	<i>AC Casette</i>

Ruang Staff Keuangan	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Casette
Ruang Staff Personalia	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Casette
Ruang Staff Engineering	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Casette
Ruang Staff bagian Kitchen	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Casette
R. Rapat besar	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Casette
R. Rapat kecil	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Casette
Ruang Ganti Karyawan	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-
Lavatory	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-
2.	Kegiatan Utama			
Lobby	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Central
Ruang makan indoor	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Split
Ruang makan outdoor	<i>Low intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	-
Gerai makanan	<i>Low intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	-
Area Transaksi	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Split
Retail Pusat oleh-oleh	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Split
Ruang Kelas	<i>Middle</i>	<i>High</i>	<i>Middle</i>	AC Split

		<i>intensity</i>	<i>intensity</i>	<i>intensity</i>	
	Lavatory	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-
3.	Kegiatan Penunjang				
	Mushola	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	-
	Ruang Kesehatan	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Casette
4.	Kegiatan Servis				
	Area Parkir	<i>High intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>High intensity</i>	-
	Pos Satpam	<i>Middle intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-
	Loading Dock	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	
	Ruang Genset	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	-
	Ruang Tanki/Pompa	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-
	Ruang MDP	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-
	Ruang informasi dan sistem komunikasi	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Split
	Ruang Kontrol CCTV	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	AC Split
	Ruang Mesin Lift	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-
	Ruang	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-

	pengolahan sampah	<i>intensity</i>	<i>intensity</i>	<i>intensity</i>	
	Ruang Cleaning Service	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-
	Gudang	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	-
	Lavatory	<i>Low intensity</i>	<i>Middle intensity</i>	<i>Low intensity</i>	

Sumber: Analisa Penulis

4.1.8 Analisa Besaran Ruang

Pendekatan perhitungan besaran ruangan dalam bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegalini menggunakan beberapa dasar ukuran ruang. Hal ini digunakan karena nantinya akan menyangkut tentang standar ruang yang manusiawi, sehingga besaran ruang akan efektif dan efisien sesuai dengan jumlah penghuni dan fungsi kegiatan di dalamnya. Standar aturan yang dijadikan acuan tersebut seperti,

Tabel 4.5 Analisa besaran ruang

Nama Ruang	Furniture Ruang	Standar Ruang	Kapasitas ruang (orang/unit)	Luas (m²)	Sumber
Kegiatan Penerimaan					
Galeri Kota Tegal	Hall dan Galeri	0,8 m ² / orang	80 orang	64 m ² + flow 100 % = 128 m²	NF
<i>ATM Centre</i>	Mesin ATM	2 m ² / unit mesin	5 mesin ATM	10 m ² + flow 30 % = 13 m²	AS
Resepsionis	<i>Front desk</i> Kursi Staff Rak Arsip Komputer Alat Komunikasi	4.5 m ² / orang Kursi 2 m ² / orang	2 orang	9 m ² + 4 m ² = 13 m ² Total = 13 m ² + Flow 40 % = 18,2 m²	TSS
Jumlah				191,2 m²	
Kegiatan Pengelola					
Ruang	Meja Kerja	9 m ² /	2 orang	18 m ² + 1,4	NF

General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal	Kursi Kerja Rak Arsip Ruang Tamu	orang Rak Arsip 0,7 m x 2 m = 1,4 m ²		m ² = 19,4 m ² Total = 19,4 m ² + flow 40 % = 27,16 m ²	
R. Asisten General Manager Pusat Kuliner Lokal Tegal	Meja Kerja Kursi Kerja Rak Arsip Ruang Tamu	9 m ² / orang Rak Arsip 0,7 m x 2 m = 1,4 m ²	2 orang	18 m ² + 1,4 m ² = 19,4 m ² Total = 19,4 m ² + flow 40 % = 27,16 m ²	NF
R. Manager	Meja Kerja Kursi Kerja Rak Arsip	9 m ² / orang Rak Arsip 0,7 m x 2 m = 1,4 m ²	4 orang	(9 m ² + 1,4 m ²)x4 = m ² Total = 41,6 m ² + flow 40 % = 58,24m²	NF
Ruang Staff Keuangan	Meja Kerja Kursi Kerja Rak Arsip	3 m ² / orang Rak Arsip 0,7 m x 2 m = 1,4 m ²	10 orang	30m ² +1,4m ² = 31,4m ² Total=31,4 m ² +flow 40%= 43,96 m²	NF
Ruang Staff Personalia	Meja Kerja Kursi Kerja Rak Arsip	3 m ² / orang Rak Arsip 0,7 m x 2 m = 1,4 m ²	10 orang	30 m ² +1,4m ² = 31,4m ² Total=31,4m ² +flow40%= 43,96 m²	NF
Ruang Staff <i>Engineering</i>	Meja Kerja Kursi Kerja Rak Arsip	3 m ² / orang Rak Arsip 0,7	5 orang	15 m ² + 1,4 m ² = 16,4 m ² Total = 16,4 m ² + flow 40	NF

		m x 2 m = 1,4 m ²		% = 22,96 m²	
Ruang Staff bagian <i>Kitchen</i>	Meja Kerja Kursi Kerja Rak Arsip	3 m ² / orang Rak Arsip 0,7 m x 2 m = 1,4 m ²	5 orang	15 m ² + 1,4 m ² = 16,4 m ² Total = 16,4 m ² + flow 40 % = 22,96 m²	NF
R. Rapat besar	Meja Melingkar Kursi Kerja	20 modul duduk (0,8 x 0,6 m) Meja Rapat (1,2 x 3m)	20 orang	(20 x 0,48 m ²) + 3,6 m ² = 13,2 m ² Total = 13,2 m ² + flow 40 % = 24,24 m²	NF
R. Rapat kecil	Meja Melingkar Kursi Kerja	10 modul duduk (0,8 x 0,6 m) Meja Rapat (1,2 x 3m)	10 orang	(10 x 0,48 m ²) + 3,6 m ² = 8,4 m ² Total = 8,4 m ² + flow 40 % = 11,76 m²	NF
Ruang ganti karyawan & loker	Loker 15 orang dan ruang ganti pria	0,30 m ² / unit	15 orang	15 x 0,30 m ² = 4,5 m ² Flow = 100% L. Total = 9 m²	NF

	Loker 15 orang dan ruang ganti wanita	0,30 m ² / unit	15 orang	15 x 0,30 m ² = 4,5 m ² Flow = 100% L.Total = 9 m²	NF
Lavatory Pria	Kamar mandi/ WC	1,8 m ² / unit	2 unit	2 x 1,8 m ² / unit = 2.5 m ² Flow 20 % = 20 % L. total = 2.5 m ² + 0,5 m ² = 15 m²	NF
	Urinoir	0,6 m ² / unit	2 unit	2 x 0,6 m ² = 1.2 m²	NF
	Wastafel	0,45 m x 0,60 m = 0,27 m ²	3 unit	1 x 0,27 m ² = 0,27 m²	NF
Lavatory Wanita	Kamar mandi/ WC	1,25 m ² / unit	2 unit	2 x 1,25 m ² = 2.5 m ² Flow = 20% x 2.5 m ² = 0.5m ² L. Total = 2.5 m ² + 0.5m ² = 3 m²	NF
	Wastafel	0,45 m x 0,60 m = 0,27 m ²	2 unit	2 x 0,27 m ² = 0.54m²	NF
Jumlah				294,45 m²	

Kegiatan Utama					
1. Area Food Market					
Lobby		1 m ² / orang	100 orang	100 m ² + flow 100 % = 200 m²	NF
Ruang Makan Indoor		1,5 m ² / unit	220	1,5m ² x220= 330m ² Total = 308 + flow 40 %= 440 m²	NF
Ruang Makan Outdoor		1,5 m ² / unit	150	1,5 m ² x 150 =225 m ² Total = 225 + flow 40 % = 315 m²	NF
Gerai Makanan	Area dapur dan penyajian	12 m ² / unit	30 unit	12 m ² x 30 =360 m ² Total = 360 + flow 30 % = 468 m²	AS
Area Transaksi		9 m ² / unit	3 unit	3 x 9 m ² = 27 Flow = 20% L. total = 27 m ² + 5,4 m ² = 32,4 m²	AS
Tempat cuci tangan	Area makan indoor dan outdoor	3 m ² / unit	6 unit	6x 3m ² = 18 Flow = 20 L. total = 18 m ² + 3.6 m ² = 21,6 m²	AS

Lavatory Pria	Kamar mandi/ WC	1,25 m ² / unit	3 unit	3 x 1,25 m ² = 3.75 m ² Flow = 20% L. Total = 3.75 m ² + 0.75m ² = 4.5 m²	NF
	Urinoir	0,6 m ² / unit	2 unit	2 x 0,6 m ² = 1.2 m²	NF
	Wastafel	0,45 m x 0,60 m = 0,27 m ²	1 unit	1 x 0,27 m ² = 0,27 m²	NF
Lavatory Wanita	Kamar mandi/ WC	1,25 m ² / unit	3 unit	3 x 1,25 m ² = 3.75 m ² Flow = 20% x 3.75 m ² = 0.75m ² L. Total = 3.75 m ² + 0.75m ² = 4.5 m²	NF
	Wastafel	0,45 m x 0,60 m = 0,27 m ²	2 unit	2 x 0,27 m ² = 0.54m²	NF
2. Area Pusat Oleh-oleh					
<i>Lobby</i>		1 m ² / orang	100 orang	100 m ² + flow 100 % = 200 m ²	NF
Retail		24 m ² / unit	30 unit	24 m ² x 30 = 720m ²	AS

				Flow = 20% L.total = 720 $m^2 + 144 m^2$ = 864 m²	
Lavatory Pria	Kamar mandi/ WC	1,25 m ² / unit	2 unit	2 x 1,25 m ² / unit = 2.5 m ² Flow 20 % L. total = 2.5 $m^2 + 0,5 m^2 =$ 15 m²	NF
	Urinoir	0,6 m ² / unit	2 unit	2x0,6 $m^2=1.2m^2$	NF
	Wastafel	0,45 m x 0,60 m = 0,27 m ²	1 unit	1 x 0,27 m ² = 0,27 m²	NF
Lavatory Wanita	Kamar mandi/ WC	1,25 m ² / unit	2 unit	2 x 1,25 m ² = 2.5 m ² Flow = 20% x 2.5 m ² = 0.5m ² L. Total = 2.5 $m^2 + 0.5m^2 =$ 3 m²	NF
	Wastafel	0,45 m x 0,60 m = 0,27 m ²	2 unit	2 x 0,27 m ² = 0.54m²	NF
3. Area Kelas Memasak					
<i>Lobby</i>		0,8 m ² / orang	70 orang	56 m ² + flow 40 % = 78,4	NF

				m²	
Ruang Kelas /Demo (7 kelas)	Dapur	3.6m ² / org	7 unit (kapasitas 20 orang)	7 x (3,6 x 20) = 360 Flow = 30 % Total = 540 + 30 % = 702 m²	NF
	Pantry				
	pendingin sayur & buah	6 m ² /unit	7 buah	(7 x 6 m ²) = 42 m ² Flow = 30% Total = 42 m ² + 30 % = 54,6 m²	NF
	pendingin beku	1,2 m ² /unit	7 buah	(7 x 1.2 m ²) = 8,4 m ² Flow = 30% Total = 8,4 m ² + 30 % = 10.92 m²	NF
	Tanpa pendingin	5 m ² /unit	7 rak	(7x5m ²) =45 m ² Flow = 30% Total = 45 m ² + 30% =58,5 m²	NF
	Penyimpanan Alat	12 m ² /unit	7 unit	7 x 12 m ² = 60 m ² Flow = 30 % Total = 84 m ² + 30 % = 109,2 m²	AS
	Tempat cuci	4 m ² /unit	7 unit	7 x 4m ² =28	AS

	piring + alat - alat			m^2 Flow = 30 % Total = 28 + 30% = 28,4 m^2	
Tempat Pengolahan Sampah		9 m^2 / unit	1 unit	Flow = 20 % $\times 9 m^2 = 1,8$ m^2 L. total = 9 $m^2 + 1,8 m^2 =$ 10,8 m^2	AS
Lavatory Pria	Kamar mandi/ WC	1,25 m^2 / unit	2 unit	2 $\times 1,25 m^2$ / unit = 2.5 m^2 Flow 20 % = 20 % L. total = 2.5 $m^2 + 0,5m^2 =$ 15m^2	NF
	Urinoir	0,6 m^2 / unit	2 unit	2 $\times 0,6 m^2 =$ 1.2 m^2	NF
	Wastafel	0,45 m \times 0,60 m = 0,27 m^2	1 unit	1 $\times 0,27 m^2$ =0,27 m^2	NF
Lavatory Wanita	Kamar mandi/ WC	1,25 m^2 / unit	2 unit	2 $\times 1,25 m^2 =$ 2.5 m^2 Flow = 20% $\times 2.5 m^2$ $= 0.5m^2$ L. Total = 2.5 $m^2 + 0.5m^2 =$	NF

				3 m²	
	Wastafel	0,45 m x 0,60 m = 0,27 m ²	2 unit	2 x 0,27 m ² = 0.54m²	NF
Jumlah				3644,85 m²	
Kegiatan Penunjang					
Mushola	Ruang Sholat Imam Ruang Sholat Jamaah	Ruang Sholat Imam 0,85 m ² Ruang Sholat Jamaah 0,96 m ² / orang	20 orang + 1 imam	0,85 m ² + (0,96 x 20) = 20,05 m ² Total= 20,05 m ² + flow 40 % = 28,07 m²	NF
	Tempat Wudhu	3 m ² /unit	2 unit	2 x 3 m ² = 6 m²	AS
Ruang Kesehatan		12 m ² /unit	1 unit	Flow = 20 % x 12 m ² = 2,4 m ² L. total = 12 m ² + 2,4 m ² = 14,4 m²	AS
Jumlah				48,47 m²	
Kegiatan Servis					
Parkir Pengelola	Parkir Motor Parkir Mobil	1 Modul Motor 1 x 2 = 2 m ² Modul Mobil 3 x	30 motor 4 mobil	(30 x 2 m ²) + (4 x 12 m ²) = 108 m ² Total = 108 m ² + flow	NF

		4 m = 12 m ²		100% = 216m²	
Parkir Pengunjung	Parkir Motor Parkir Mobil Parkir Bus	1 Modul Motor 1 x2 = 2m ² Modul Mobil 3 x 4m=12m ² Modul Bus 2,5 x11 m = 27,5	100 motor 15 mobil 2 Bus	(100 x 2 m ²) + (15 x 12 m ²) + (2 x 27,5 m ²) = 435 m ² Total = 435 m ² + flow 100 % = 870 m²	NF
Pos Satpam	Kursi Meja	2 m ² / orang	2 orang	4 m ² + flow 30 % = 5,2 m²	AS
Loading Dock	Gudang Penyimpanan	Modul Mobil Bak (6 x 2,5 m) Storage 6,1 m ² /unit Gudang (4 x 5 m)	Parkir mobil bak + 3 Lemari Penyimpanan + 1 Gudang Penyimpanan	15 m ² + (3 x 6,1 m ²) + 20 m ² = 53,3 m ² Total = 53,3 m ² + flow 30 % = 69,29 m²	NF & AS
Ruang Genset	Genset	Genset (6 x 4,5)	1 unit genset	30 m ² + flow 20 % = 36 m²	AS
Ruang Tanki/Pompa	Tanki Pompa <i>Groundtank</i>	Modul 7 x 5 m	2 unit pompa	35 m ² + flow 20% = 42 m²	AS
Ruang MDP	Panel Listrik	Modul 3 x 4 m	1 Unit	12 m ² + flow 20 % = 14,4 m²	AS

Ruang informasi dan sistem komunikasi		12 m ² /unit	1 unit	Flow = 20 % L. total = 12 m ² + 2,4 m ² = 14,4 m²	AS
Ruang Kontrol CCTV	CCTV <i>Alarm Control</i> <i>Fire Control</i>	R Kerja 4 x 5 m	2 orang	20 m ² + flow 30 % = 26 m²	AS
Ruang Mesin Lift	Mesin Lift	6 x 5 m	3 unit mesin lift	30 m ² + flow 20 % = 36 m²	AS
Ruang pengolahan sampah		9 m ² / unit	1 unit	Flow = 20 % x 9 m ² = 1,8 m ² L. total = 9 m ² + 1,8 m ² = 10,8 m²	AS
Ruang Cleaning Service	Loker Ruang Ganti	2 m ² / orang Loker (1,5 x 0,6 m) 3 unit Ruang ganti (1,5 x 1,25 m)	6 orang	12 m ² + (1,5 x 0,6 m) + (3 x 1,875 m ²) = 18,52 m ² Total = 18,52 m ² + flow 30 % = 24,07 m²	AS
Gudang Umum	Lemari Penyimpanan	3 x 4 m	2 orang	12 m ²	AS
Lavatory	KM / WC Urinoir	1,25 m ² / unit	3 unit 2 unit	3,75 m ² + 1,2 m ² + 0,54 m ²	NF

	Wastafel	0,6 m ² / unit 0,45 m x 0,60 m= 0,27 m ²	2 unit	= 5,49 m ² Total = 5,49 m ² + flow 30%=7,13m ²	
Jumlah				1383,29 m²	

Sumber: Analisa Penulis

Tabel 4.6 Total besaran ruang Pusat Wisata Kuliner

Nama Kegiatan	Luas
Kegiatan Penerimaan	191,2 m ²
Kegiatan Pengelola	294,45 m ²
Kegiatan Utama	3644,85 m ²
Kegiatan Penunjang	48,47 m ²
Kegiatan Servis	1383,29 m ²
Total	5562,26 m²

Sumber: Analisa Penulis

Luas total adalah	= 5562,26 m ²
Sirkulasi horizontal 40%	= 2225
Luas total	= 7787,26
KDB	= 60 %
GSB	= 5 meter

Jadi total luas kebutuhan lahan adalah 12.459,616 m².

Keterangan:

NF : Neufert Architect Data

TSS : Time Saver Standart Type Building

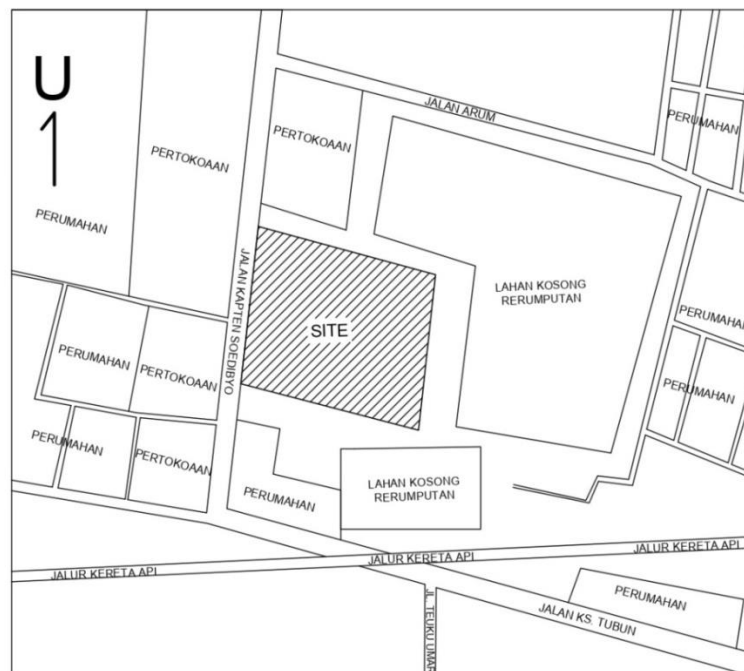
AS : Asumsi Berdasarkan Pengamatan Studi Banding

4.2 Pendekatan Aspek Kontekstual

4.2.1 `Kondisi Tapak Perencanaan

Lokasi tapak terpilih terletak di Jl. Kapten Soedibyo, Kelurahan Pekauman, Kecamatan Tegal Barat, Kota Tegal. Berdasarkan peraturan RTRW Kota Semarang, lokasi tapak berada pada daerah yang termasuk diperuntukkan bagi kawasan perdagangan dan jasa. Sehingga, lokasi tapak ini dapat dijadikan sebagai tempat perencanaan Pusat Kuliner Lokal Tegal.

Berdasarkan analisa, tapak ini merupakan tapak yang paling mendukung sesuai kriteria untuk tempat perencanaan Pusat Kuliner Lokal Tegal. Kondisi eksisting dari tapak ini sebagian besar merupakan lahan kosong dengan kondisi tanah yang relatif datar. Selain itu lokasi tapak yang cukup strategis yaitu dekat dengan area pusat kota serta akses menuju tapak yang mudah memberikan nilai tambah untuk tapak ini.



Gambar 4.12 Lokasi Tapak Terpilih

Sumber: data penulis

Luasan tapak ini adalah 13.000 m² yang diperkirakan akan terdiri dari beberapa massa bangunan dengan fungsi yang berbeda yaitu: *food market*, pusat oleh-oleh, dan kelas memasak (*workshop*). Kondisi tapak terpilih diuraikan sebagai berikut:

- a. Lokasi tapak berada di pinggir jalan yang cukup lebar ramai, sehingga tapak ini memiliki akses yang baik.
- b. Berada pada BWK yang sesuai yaitu BWK C yang salah satu peruntukannya merupakan kawasan pariwisata, perdagangan dan jasa.
- c. Pada tapak ini sudah tersedia utilitas penunjang seperti jaringan listrik pemerintah, saluran pembuangan kota, dan jaringan PDAM yang sudah terpasang.
- d. Kondisi tanah pada tapak ini relatif datar.
- e. Luasan tapak cukup untuk perencanaan bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal yang lengkap.

Kelebihan Tapak

- a. Secara aksesibilitas, tapak ini memiliki akses yang baik karena tapak ini berada di pinggir Jl. Kapten Soedibyo, Kelurahan Pekauman, Kecamatan Tegal Barat, Kota Tegal yang merupakan kolektor.
- b. Berada pada daerah yang dekat dengan pusat kota sehingga mudah diakses oleh pengunjung baik dari dalam kota maupun luar kota.
- c. Luas tapak ini cukup merancang desain bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal.

Kekurangan Tapak

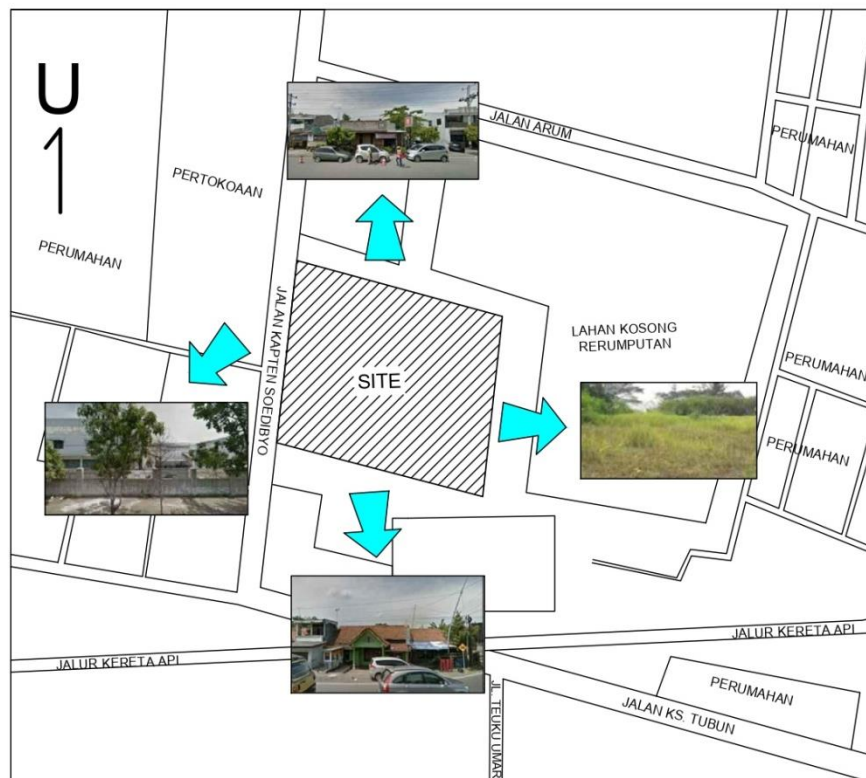
- a. Tidak memiliki view yang dapat dijadikan view dari luar bangunan ke dalam site sehingga perlu perencanaan view dalam site.

4.2.2 Analisa Sekitar Tapak

Tapak yang terletak pada Jl. Kapten Soedibyo ini berbatasan dengan daerah sekitarnya, ialah :

Batasan-batasan site ialah :

- Utara : Pertokoan dan restoran
- Selatan : Perumahan
- Timur : Lahan kosong
- Barat : Pertokoan



Gambar 4.13 Batas-batas site

Sumber: analisa penulis

4.2.3 Analisa Kontekstual Tapak

Analisa tapak diperlukan sebelum memasuki tahap perancangan guna mengetahui kondisi tapak yang nantinya akan menjadi acuan dalam perencanaan desain. Dengan berdasarkan analisa tersebut hasil dari rancangan desainnya akan sesuai dengan kebutuhan dan fungsi, serta desain tidak memiliki dampak buruk terhadap lingkungan sekitarnya.

Analisa kontekstual tapak terbagi menjadi: analisa aksesibilitas, analisa klimatologi, analisa topografi, dan analisa view.

a. Analisa Aksesibilitas dan Konsep Pencapaian

Tujuan dari analisa pencapaian ini adalah untuk menentukan letak pintu masuk utama (*Main Entrance*) dan untuk pintu kegiatan *service* (*Side Entrance*), dasar pertimbangannya adalah :

Kriteria :

1) *Main Entrance* (ME)

- Mudah dijangkau oleh pengunjung baik itu dari luar daerah maupun warga sekitar
- Mudah diakses menggunakan kendaraan umum/pribadi
- Ekpose pintu masuk mudah dikenali/dipahami letaknya
- Tidak mengakibatkan kemacetan
- Mengutamakan keamanan pengendara kendaraan maupun pejalan kaki

2) *Second Entrance* (SE)

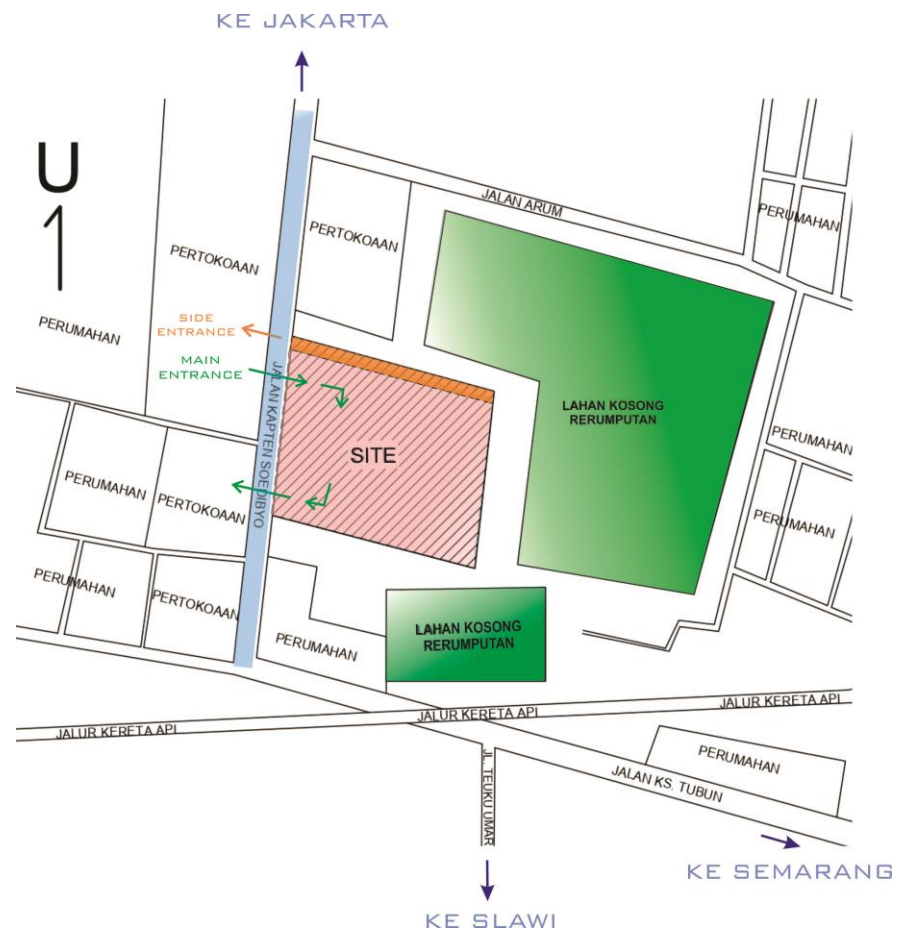
- Tersembunyi/ akses terbatas untuk pengelola/servis
- Mudah diakses oleh pengelola/servis
- Tidak mengakibatkan kemacetan
- Mengutamakan keamanan pengendara kendaraan maupun pejalan kaki.

Analisa :

- 1) Tapak yang terletak pada Jl. Kapten Soedibyo, Kelurahan Pekauman, Kecamatan Tegal Barat, Kota Tegal.
- 2) Lebar jalan yang menjadi akses utama menuju tapak \pm 12 meter
- 3) Kondisi jalan tidak terlalu padat

Konsep :

- 1) Untuk menghindari *cross* sirkulasi keluar masuk kendaraan, jalur *main entrance* dan *exit* bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal dibuat berbeda.
- 2) Karena hanya terdapat satu jalan utama menuju tapak, maka pada tapak akan didesain jalan buatan yang dapat digunakan sebagai *side entrance*.
- 3) Pada area depan tapak, akan didesain area *drop off* penumpang. Hal ini berguna untuk mengurangi kemacetan lalu lintas pada JL. Kapten Soedibyo yang memiliki lebar jalan \pm 12 m.



Gambar 4.14 Analisa aksesibilitas site terpilih

Sumber: analisa penulis

b. Analisa Klimatologi

Tujuan dari analisa klimatologi adalah bagaimana memanfaatkan potensi alam (iklim) guna menampung aktifitas di dalam bangunan, dasar pertimbangan adalah :

1) Matahari

Kriteria :

- Arah datang sinar matahari
- Titik matahari terpanas

- Menentukan zona yang terkena sinar matahari
- Menemukan potensi penghawaan alami.

Analisa :

- Matahari terbit dari Timur dan tenggelam di Barat
- Bangunan yang ada di luar site merupakan bangunan rendah sehingga tidak berpengaruh terhadap masuknya matahari kedalam site. Bangunan yang berada di dalam site akan terkena matahari dan angin sepanjang hari yang kemudian dapat dimanfaatkan secara optimal mengacu pada pemanfaatan pencahayaan alami
- Pemanfaatan energi matahari sebagai sumber listrik cadangan selain dari listrik PLN

Konsep :

- Karena tapak berbentuk memanjang ke samping, orientasi bangunan akan didesain menyesuaikan bentuk tapak.
- Untuk mengurangi radiasi sinar matahari langsung pada beberapa bagian bangunan akan dirancang menggunakan *sunshading*.
- Pengoptimalan bukaan pada ruang – ruang yang membutuhkan sinar matahari dan untuk pencahayaan alami sehingga mengurangi konsumsi listrik
- Penggunaan panel surya yang ditempatkan di area terik matahari sebagai sumber listrik



Gambar 4.15 Analisa klimatologi site terpilih

Sumber: analisa penulis

c. Analisa topografi

Tujuan dari analisa topografi adalah untuk menentukan letak pembuangan air dari dalam site berdasarkan kemiringan lahan.

Kriteria :

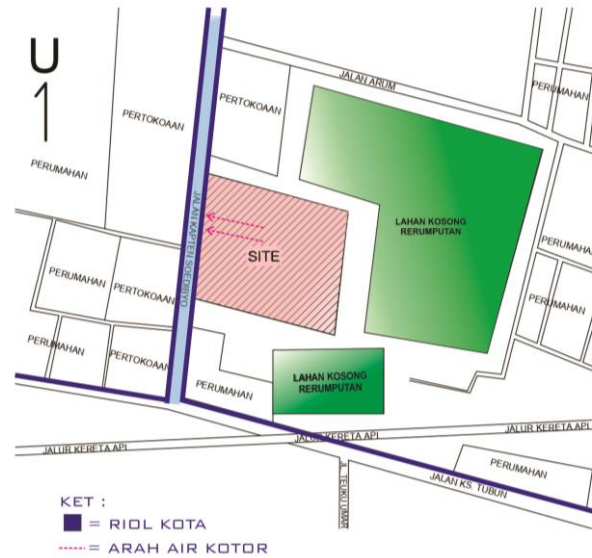
- 1) Kecenderungan kemiringan lahan.
- 2) Arah mengalirnya air kotor ke riol kota.

Analisa :

- 1) Kondisi eksisting tapak datar namun cenderung miring ke arah bagian barat tapak.
- 2) Terdapat utilitas roil kota yang terdapat di bagian sebelah barat tapak.

Konsep :

- 1) Air kotor dari bangunan akan dilairkan ke roil kota yang berada di bagian barat site sesuai dengan kecenderungan kemiringan lahan tapak.
- 2) Area servis dalam site akan di letakkan pada bagian timur tapak yang memiliki tingkat ketinggian di atas bagian tapak yang lain.



Gambar 4.16 Analisa topografi site terpilih

Sumber: analisa penulis

d. Analisa view

Tujuan dari analisa view adalah untuk menemukan potensi view pada bangunan pusat kuliner lokal Tegal. Analisa view ini di buat berdasarkan 2 macam view yaitu view dalam bangunan (*view in site*) dan view dari luar bangunan (*view to site*).

Kriteria :

View yang diperoleh dari luar bagian tapak.

Analisa :

Tidak ditemukan adanya view menarik yang dapat di jadikan view in site pada bangunan. Tapak hanya dikelilingi oleh bangunan-bangunan komersial, perumahan dan lahan kosong biasa.

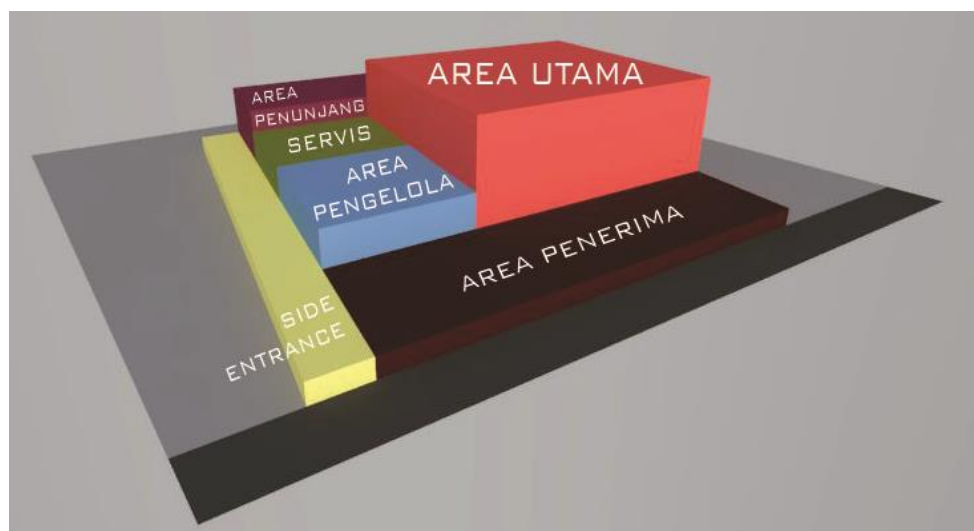
Konsep :

Merancang potensi view in site yang dapt di buat agar bangunan pusat kuliner lokal Tegal memiliki view pada bangunan yang dapat menarik minat pengunjung.

4.2.4 Analisa Zoning Kawasan

Analisa zoning kawasan dapat diperoleh setelah melakukan analisa kontekstual site. Berdasarkan hasil analisa, maka perzoningan kawasan Pusat Kuliner Lokal akan menggunakan pola sirkulasi cluster. Organisasi dalam bentuk kelompok atau cluster mempertimbangkan pendekatan fisik untuk menghubungkan suatu ruang terhadap ruang lainnya. Di dalam komposisinya, organisasi ini juga dapat menerima ruang-ruang yang berlainan ukuran, bentuk dan fungsinya, tetapi berhubungan satu dengan yang lain berdasarkan penempatan atau alat penata visual seperti simetri atau sumbu.

Penataan massa bangunan disesuaikan dengan fungsi ruang dan hubungannya. Area kegiatan penerimaan yang merupakan area pusat informasi diletakkan berdekatan dengan *main entrance* untuk memudahkan pengunjung untuk mendapatkan informasi. Area kegiatan utama diletakkan di bagian tengah site dan terhubung langsung dengan taman guna mendapatkan view optimal untuk pengunjung. Area kegiatan penunjang dan servis diletakkan di bagian belakang site guna memudahkan sirkulasi *loading dock* dan proses pembuangan limbah air kotor dari bangunan..



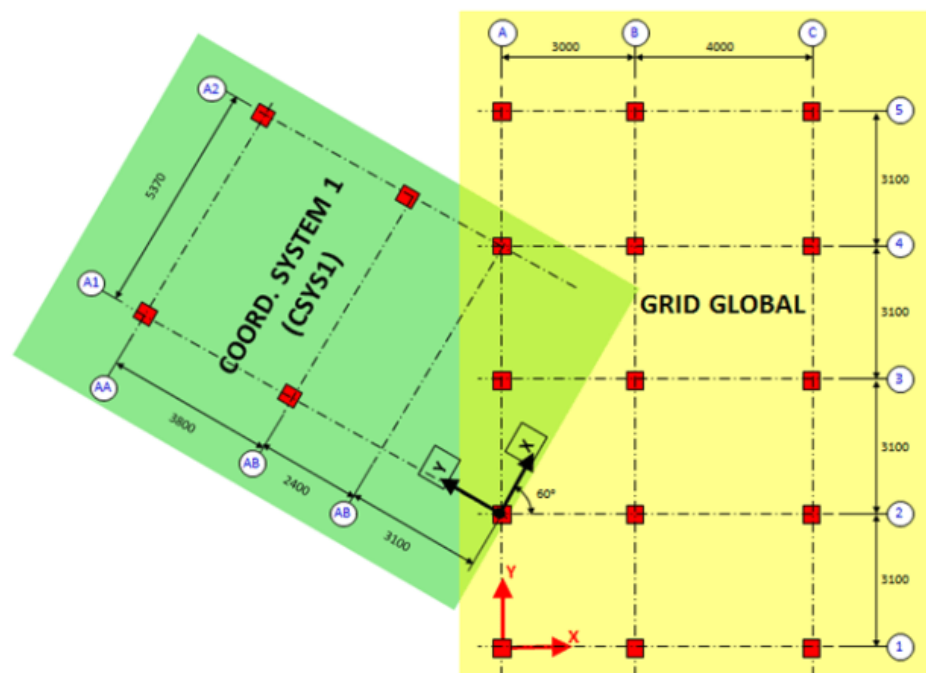
Gambar 4.17 Analisa Zoning Kawasan

Sumber: Analisa Penulis

4.3 Pendekatan Aspek Teknis

4.3.1. Sistem Modul Bangunan

Grid struktur merupakan jarak perletakan komponen-komponen perkuatan bangunan (misalnya kolom dan balok) pada sebuah bangunan. Grid kolom berarti jarak antar kolom satu dengan kolom lainnya. Jarak yang digunakan tidak harus sama antar satu kolom dengan kolom lainnya, namun juga bisa dengan jarak yang berirama tertentu. Pendekatan sistem modul bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal menggunakan sistem grid kolom. Dengan penerapan sistem ini akan menciptakan citra massa bangunan yang tegas namun masih terdapat sentuhan dinamis.



Gambar 4.18 Sistem Grid Kolom

Sumber: <http://www.duniatekniksipil.web.id>

4.3.2. Sistem Pondasi

Sub structure adalah struktur bawah bangunan atau pondasi jenis struktur tanah, dimana bangunan tersebut berdiri. Berdasarkan hal ini, maka kriteria yang mempengaruhi pemeliharaan pondasi adalah :

- a. Pertimbangan beban keseluruhan dan daya dukung tanah
- b. Pertimbangan kedalaman tanah dan jenis tanah
- c. Perhitungan efisiensi pemilihan pondasi

Elemen-elemen struktur yang akan dijadikan pendekatan pemilihan sistem sub struktur yang akan dipakai diuraikan sebagai berikut:

- a. Pondasi *Mini Pile*

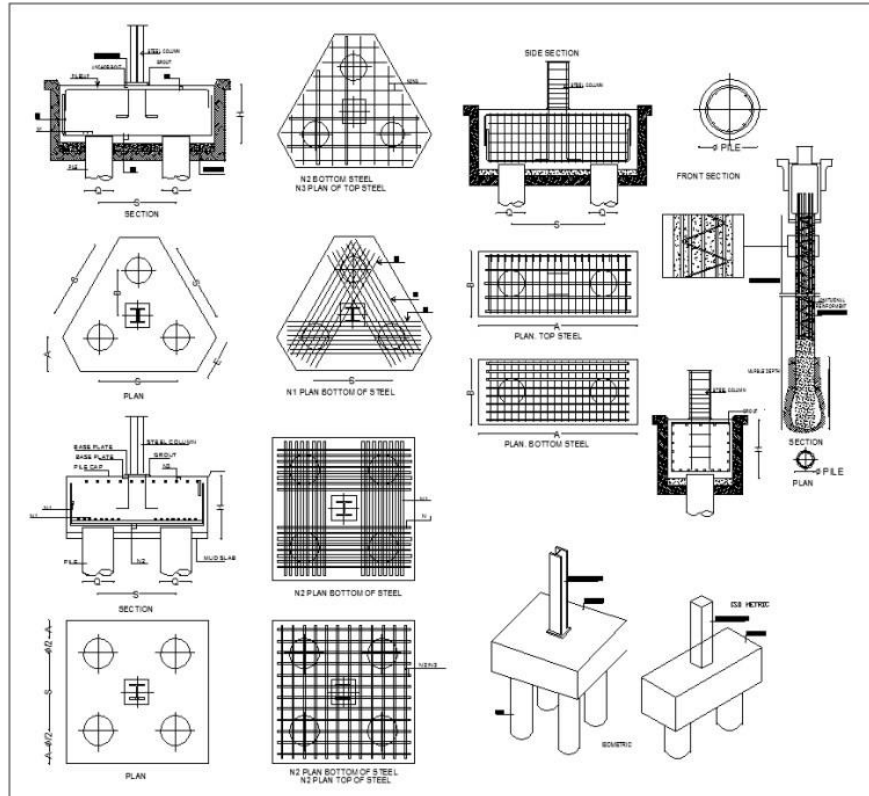
Pondasi *mini pile* adalah merupakan tiang yang digunakan untuk penyangga pondasi bangunan gedung, jembatan, dermaga, dolken dan lain sebagainya. Ada beberapa keuntungan dalam pemakaian pondasi *Mini Pile* :

- 1) Karena dibuat dengan system pabrikasi, maka mutu beton terjamin.
- 2) Bisa mencapai daya dukung tanah yang paling keras.
- 3) Daya dukung tidak hanya dari ujung tiang, tetapi juga lekatan pada sekeliling tiang.
- 4) Pada penggunaan tiang kelompok atau grup (satu beban tiang ditahan oleh dua atau lebih tiang), daya dukungnya sangat kuat.
- 5) Harga relative murah bila dibanding pondasi sumuran.

Kerugian menggunakan pondasi *mini pile* yaitu:

- 1) Untuk daerah proyek yang memiliki akses sulit terjangkau, akan sulit dikerjakan karena faktor angkutan.
- 2) Sistem ini baru ada di daerah kota dan sekitarnya.
- 3) Untuk daerah dan penggunaan volumenya sedikit, harganya jauh lebih mahal.

- 4) Proses pemancangan menimbulkan getaran dan kebisingan.



Gambar 4.19 Pondasi *Mini Pile*

Sumber: <https://www.caddownloadweb.com>

b. Pondasi Sumuran

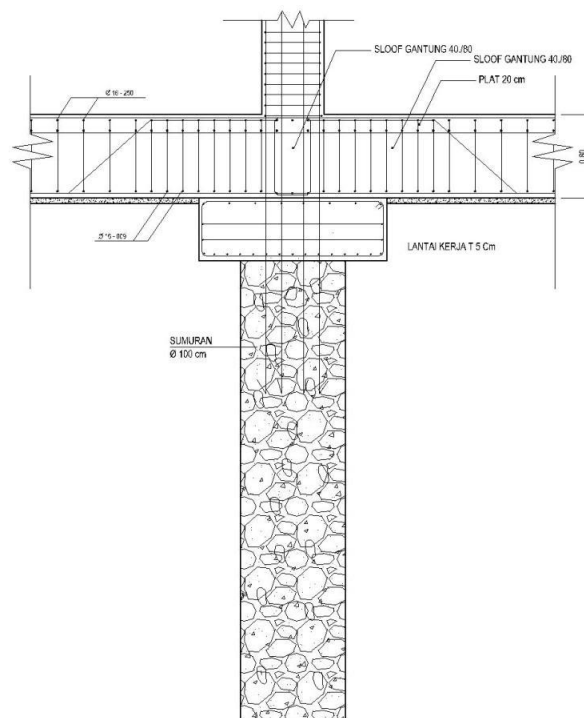
Pondasi sumuran adalah jenis pondasi dalam yang dicor di tempat dengan menggunakan komponen beton dan batu belah sebagai pengisinya. Disebut pondasi sumuran karena pondasi ini dimulai dengan menggali tanah berdiameter 60 - 80 cm seperti menggali sumur. Kedalaman pondasi ini dapat mencapai 8 meter. Kelebihan dalam pemakaian pondasi sumuran adalah sebagai berikut:

- 1) Alternatif penggunaan pondasi dalam, jika material batu banyak dan bila tidak dimungkinkan pengangkutan tiang pancang.

- 2) Tidak diperlukan alat berat.
- 3) Biayanya lebih murah untuk tempat tertentu.

Kekurangan dalam pemakaian pondasi sumuran adalah sebagai berikut:

- 1) Bagian dalam dari hasil pasangan pondasi tidak dapat di kontrol (Karena batu dan adukan dilempar/ dituang dari atas)
- 2) Pemakaian bahan boros.
- 3) Tidak tahan terhadap gaya horizontal (karena tidak ada tulangan).
- 4) Untuk tanah lumpur, pondasi ini sangat sulit digunakan karena susah dalam menggantinya.



Gambar 4.20 Pondasi Sumuran

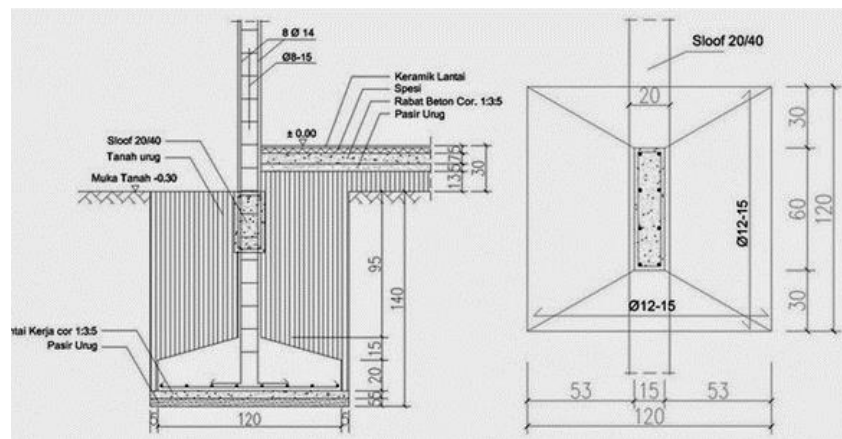
Sumber: <http://photobucket.com>

c. Pondasi Footplate

Mendukung untuk bangunan bentang lebar, cocok untuk jenis tanah yang kerasnya tidak terlalu dalam, tidak perlu menggali tanah terlalu dalam. Digunakan untuk tanah dengan daya dukung $1,5 - 2 \text{ kg/m}^2$, bangunan 2-4 lantai, kondisi tanah stabil dan berbahan beton bertulang. Besar diameter tulangan $\varnothing 13 - \varnothing 16 \text{ mm}$ dengan jarak $10 - 15 \text{ cm}$, sedangkan arah memanjang dipasang tulangan yang membagi berdiameter $\varnothing 6 - \varnothing 8 \text{ mm}$ dengan jarak $20-25 \text{ cm}$. Lantai kerja perletakkan dipasang beton campuran $1 \text{ PC} : 3\text{PS} : 5\text{KR}$ setebal 6 cm .

Pondasi ini memiliki keunggulan utama yaitu dari sisi pembiayaan jatuhnya lebih murah dan galian untuk tanahnya hanya sedikit saja sehingga pengaruh efisiensi waktu yang cukup tinggi.

Kekurangan pondasi ini yaitu pada proses pembuatan bekistingnya yang cenderung lama. Waktu yang lebih lama lagi dibutuhkan untuk menunggu pengeringan.



Gambar 4.21 Pondasi *Footplate*

Sumber: <http://www.proyeksipil.blogspot.co.id>

Berdasarkan analisa diatas, bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal menggunakan pondasi *mini pile*. Dasar pertimbangannya adalah :

1. Fungsi bangunan atas yang akan dipikul oleh pondasi tersebut;
2. Besarnya beban dan beratnya bangunan atas;
3. Kondisi tanah tempat bangunan didirikan;
4. Biaya pondasi dibandingkan dengan bangunan atas.

4.3.3. Sistem Kolom

a. Struktur Kolom Beton

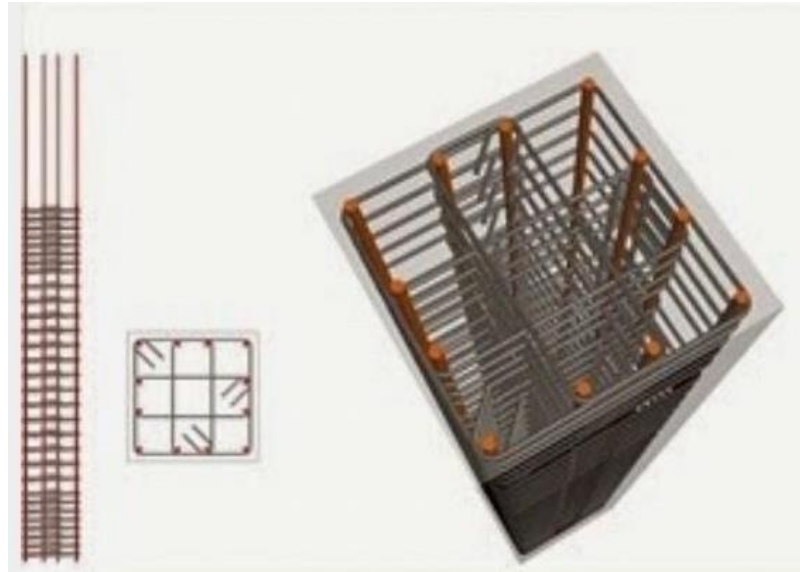
Dalam konstruksi, beton adalah sebuah bahan bangunan komposit yang terbuat dari kombinasi agregat dan pengikat semen. Bentuk paling umum dari beton adalah beton semen Portland, yang terdiri dari agregat mineral (biasanya kerikil dan pasir), semen dan air.

Keuntungan penggunaan struktur kolom beton adalah :

- 1) Lebih tahan terhadap suhu panas dan risiko kebakaran
- 2) Tidak termakan korosi atau karat
- 3) Penggunaan struktur beton juga dapat digunakan untuk melapisi beton lama yang telah retak atau terlewatkan pada saat pencetakan sehingga meninggalkan celah / rongga.
- 4) Struktur beton relatif kokoh dan mampu menopang tekanan / beban berat.
- 5) Bentuknya dapat dicetak sesuai desain aka bentuk yang diinginkan.

Kerugian penggunaan struktur kolom beton adalah :

- 1) biasanya struktur beton relatif mudah retak karena tidak mampu menahan daya tarik. Penyebab dari keretakan beton adalah karena dia dapat menyusut atau mengembang pada suhu ekstrim.
- 2) Proses pembuatannya harus dengan pengamatan yang sangat cermat, termasuk pengamatan terhadap struktur tanah dilokasi yang akan dibangun, termasuk sejarah bencana gempa bumi di daerah tersebut.



Gambar 4.22 Struktur Kolom Beton

Sumber: <https://steemit.com>

b. Struktur Kolom Baja

Struktur kolom baja dapat digunakan untuk berbagai macam bangunan, bermacam kelebihan bisa didapatkan jika menggunakan struktur kolom baja untuk bangunan. Namun, penggunaannya tidak bisa dengan cara perkiraan. Perlu perhitungan yang teliti dan untuk menentukan jenis profil baja yang akan digunakan

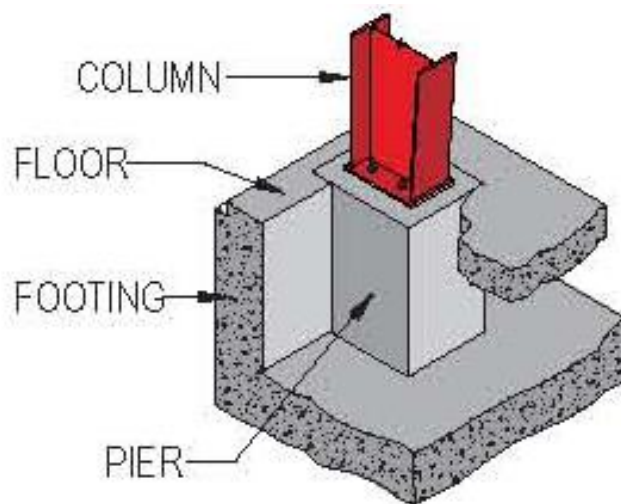
Keuntungan menggunakan struktur kolom baja adalah :

- 1) Konstruksi baja juga relatif lebih cepat dalam proses perangkaiannya dibanding struktur beton.
- 2) Dari segi biaya, konstruksi baja lebih hemat biaya.
- 3) Konstruksi baja juga relatif lebih cepat dalam proses perangkaiannya dibanding struktur beton.

Kekurangan struktur kolom baja adalah konstruksi baja memiliki risiko korosi / karat. Sehingga memerlukan pemeliharaan yang intensif.

Bangunan Pusat Kuliner Lokal menggunakan struktur kolom beton. Dasar pertimbangan penggunaan struktur kolom beton:

- 1) Lebih tahan terhadap suhu panas dan risiko kebakaran
- 2) Lebih mudah dalam perawatan karena tidak termakan korosi atau karat
- 3) Mendukung konsep tampilan bangunan ramah lingkungan.



Gambar 4.23 Struktur Kolom Beton

Sumber: <http://www.gentabaja.blogspot.com>

4.3.4. Sistem Rangka Atap

Sistem rangka atap bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal menggunakan rangka atap baja konvensional. Sistem rangka atap baja konvensional merupakan sistem rangka atap menggunakan baja berat yang diaplikasikan pada bentang kuda-kuda lebih dari 10 meter dan jarak antar kuda-kuda lebih dari 3 meter. Rangka atap konvensional identik dengan ukurannya yang besar.



Gambar 4.24 Rangka Atap Baja Konvensional

Sumber: <http://megatrussglobal.blogspot.com>

4.4 Pendekatan Aspek Kinerja

4.4.1 Jaringan Listrik dan Penerangan

Pencahayaan yang digunakan pada bangunan yang direncanakan adalah pencahayaan alami dan pencahayaan buatan. Pencahayaan buatan akan digunakan pada malam hari atau kondisi cuaca mendung/hujan. Jenis lampu yang akan digunakan untuk bangunan yang direncanakan adalah lampu LED. Selain umur rata-ratanya tinggi, *wattage* yang kecil pada lampu menghasilkan cahaya yang cukup besar sehingga dapat mengurangi penggunaan energi untuk lampu, bahkan *wattage* lampu LED hanya 1/5 dari lampu pijar.

Sumber energi listrik dari PLN dimanfaatkan untuk suplai listrik dalam bangunan. Sedangkan sumber listrik yang berasal dari photovoltaic menyuplai lampu-lampu penenerangan pada luar bangunan dan lampu taman.

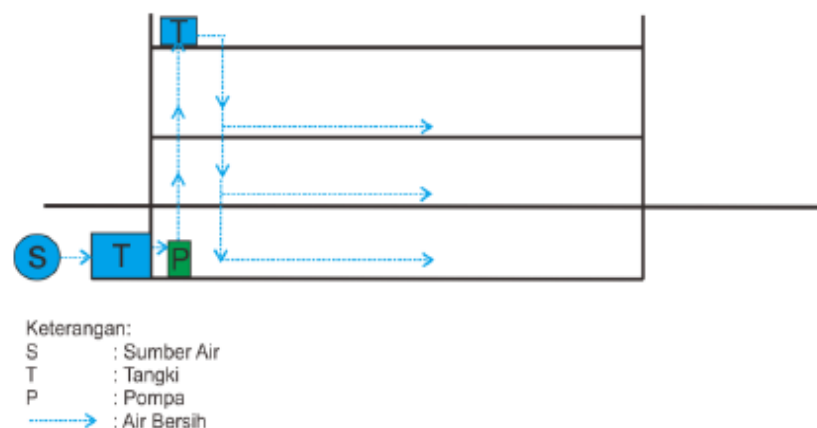
4.4.2 Jaringan Air Bersih

Sistem air bersih berfungsi sebagai sistem pendistribusian air pada bangunan. Sistem air bersih ini tidak hanya untuk suplai pengguna tetapi juga untuk sistem keamanan dari bahaya kebakaran.

Penggunaan air pada bangunan mayoritas adalah pada lavatory dan area food court. Untuk penghematan air pada lavatory, closet yang digunakan juga menggunakan sistem double flush sehingga air siraman dapat disesuaikan dengan besaran.

Sedangkan, untuk sistem pendistribusian air bersih menggunakan *downfeed distribution system*, dengan cara kerja sebagai berikut:

- Air yang berasal dari *deep well* (sumur dangkal) dipompa menuju *ground tank* (tangki primer) yang berada di lantai paling bawah.
- Air dari *ground tank* akan dipompa naik ke roof tank, selanjutnya didistribusikan ke lantai-lantai tersebut dengan *downfeed distribution system*.
- Sedangkan pada *downfeed distribution system* menggunakan pompa jenis gravity (gravitasi) yang sistem kerjanya mendistribusikan air dari roof tank ke lantai-lantai bawah



Gambar 4.25 Skema Sistem Distribusi Jaringan Air Bersih

Sumber: Analisa Penulis

4.4.3 Jaringan Air Kotor

Jaringan pembuangan air kotor untuk bangunan ini di atur sedemikian rupa sehingga saat memasuki pembuangan kota dampaknya tidak terlalu buruk bagi lingkungan. Untuk manajemen pengolahan air kotor bangunan ini menggunakan *septictank biotech*. Teknisnya limbah disaring melalui 3 tahap filterisasi untuk memisahkan material berbahaya bagi lingkungan misalnya minyak. Cara kerja *septictank biotech* adalah :

a. Filterisasi Tahap 1

Cara kerja *septictank biotech* yang pertama adalah tahap filterisasi. Setelah limbah masuk ke dalam *septictank* lewat pipa inlet, limbah akan langsung di filterisasi oleh bakteri pengurai. Limbah yang mengandung *suspended solids* akan disaring sehingga konsentrasi berkurang.

b. Filterisasi Tahap 2

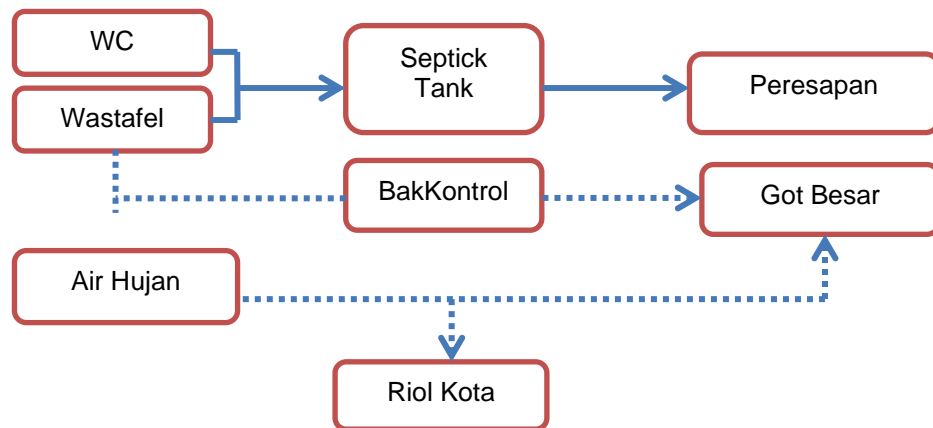
Setelah melalui proses filterisasi tahap 1, pada tahap 2 limbah akan difilterisasi menggunakan media *bio ball*. Limbah yang telah melewati filterisasi tahap 2 akan terurai dan menjadi bentuk cair.

c. Tahap Filterisasi 3

Limbah yang melalui filterisasi tahap 3 akan disaring menggunakan media *honeycomb*. Pada tahap ini, limbah yang terurai lebih bersih dan tidak berbau.

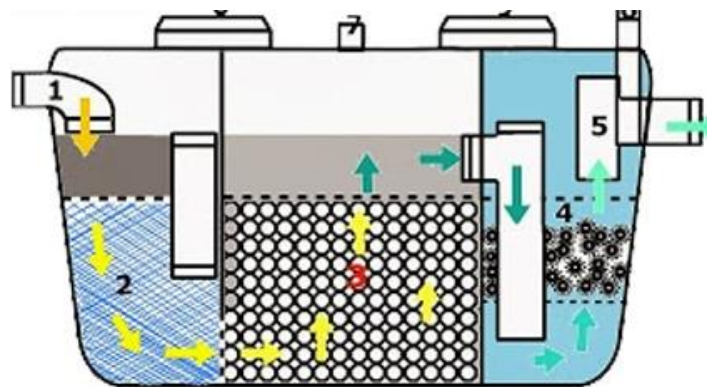
d. Proses Penjernihan

Proses yang terakhir adalah penjernihan oleh klorin. Dalam tahap ini, limbah akan dijernihkan dan bakteri yang terdapat di dalam limbah akan dibunuh. Sehingga masalah pencemaran akan teratasi dengan baik.



Gambar 4.26 Skema Air Kotor

Sumber: Analisa Penulis

Gambar 4.27 Skema *Septictank Biotech*Sumber: [http:// septictankdesign.wordpress.com](http://septictankdesign.wordpress.com)

4.4.4 Sistem Pemadam Kebakaran

Dalam penyelamatan agar tidak terjadi korban jiwa, maka diperlukan pengaman yang mencakup pendeteksian terhadap api, pemadaman api, dan penyelamatan bagi pengguna bangunan.

a. Fire Detector

Alat yang bekerja dalam hal ini pendeteksian awal terhadap api adalah heat dan smoke detector. Alat ini mampu mendeteksi panas dalam suatu ruangan apabila panas telah melampaui kondisi ambang batas suhu yang ditentukan. Alat ini juga mendeteksi adanya asap yang terakumulasi dalam jumlah yang

banyak pada suatu ruangan. deteksi ini dilanjutkan dengan bunyi alarm.

b. Pemadaman Api

Untuk langkah pemadaman diperlukan perangkat sebagai berikut :

1) Sprinkler

Alat ini berfungsi memancarkan sejumlah air bertekanan secara otomatis dan merata ke semua arah sebagai pemadam kebakaran yang dipasang di plafond ruangan, biasanya berpadu dengan smoke dan heat detector.

2) Hydrant box

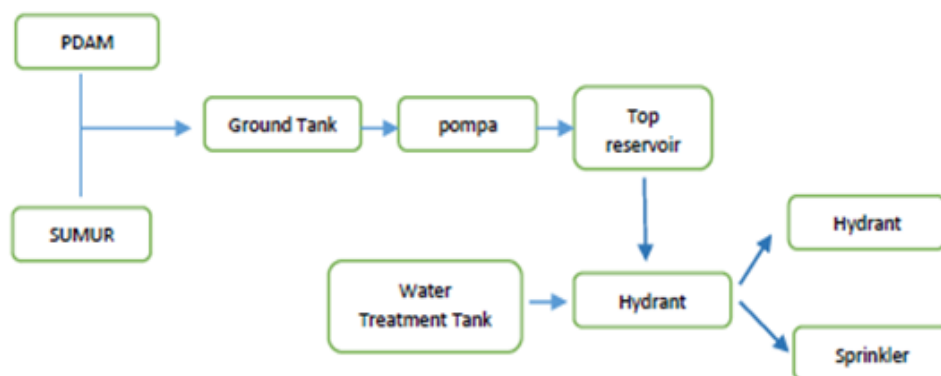
Alat ini terdiri atas kran putar, selang penyiraman yang tergullung rapi, dan terhubung dengan tempat air dengan *downfeed distribution system*.

3) Hydrant pillar

Alat ini terletak di bagian luar bangunan, berfungsi sebagai tempat penyambungan antara selang air dengan ground reserboir dan atau roof tank untuk memadamkan api di bagian luar bangunan.

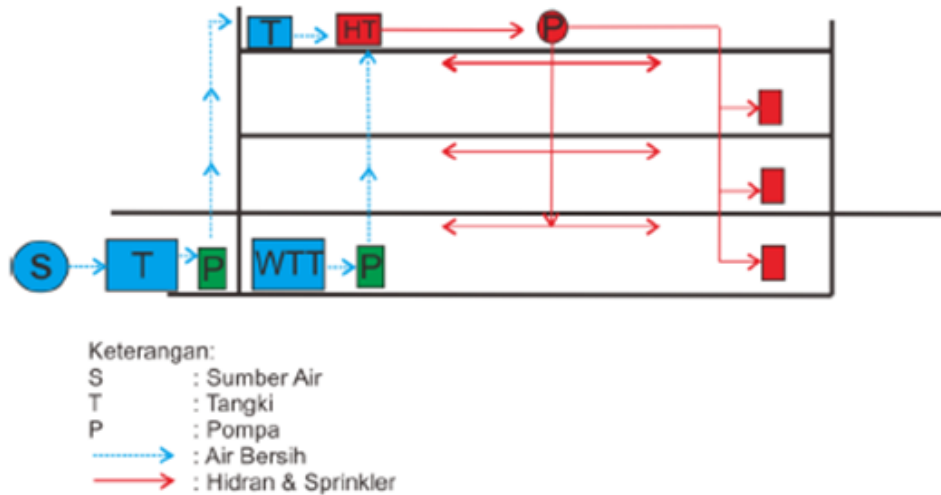
4) Fire Extinguisher

Alat pemadam kebakaran yang menggunakan bahan kimia tertentu yang berfungsi memadamkan api secara langsung. Bentuknya berupa tabung dengan ukuran tertentu, dan diletakkan minimal 1 pada tiap lantai.



Gambar 4.28 Skema Sistem Air Pemadam Kebakaran

Sumber: Analisa Penulis



Gambar 4.29 Skema Sistem Air Pemadam Kebakaran

Sumber: Analisa Penulis

4.4.5 Sistem Pengolahan Sampah dan Limbah

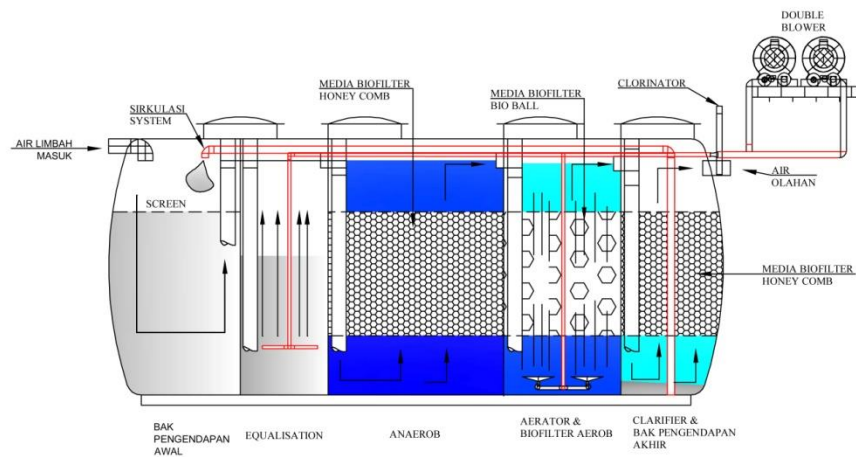
Nantinya seluruh sampah di bangunan ini akan ditampung ke dalam bak sampah utama yang berada pada luar bangunan dan selanjutnya akan di buang ke TPA. Sedangkan untuk pengolahan limbah, bangunan pusat kuliner lokal Tegal menggunakan sistem IPAL yaitu instalasi pengolahan air limbah domestik.

Instalasi pengolahan air limbah domestik yang sering disebut dengan sistem pengolahan air limbah (*sewage treatment plants*) adalah suatu sistem yang dirancang untuk mengolah air limbah menjadi air buangan yang layak di buang ke drainase umum. Air limbah terbagi 2 jenis yaitu :

- a. *Black water* (limbah dari toilet / *closet* / feses manusia)
- b. *Grey water* (air limbah dari kegiatan mandi, cuci dan lainnya).

Kedua jenis ini sebelum masuk ke dalam tangki pengolahan maka harus terlebih dahulu masuk dalam tangki *pre treatment* seperti tangki *grease trap*/ penangkap lemak/ bak pengendapan awal, Jika air mengandung pasir, pasir akan mengendap di dasar ruang ini,

sedangkan lapisan minyak karena berat jenisnya lebih ringan akan mengambang di ruang penangkap lemak. Air yang telah bebas dari pasir, sampah, dan lemak akan mengalir ke pipa menuju proses lebih lanjut yaitu proses *biofilter anaerob – aerob*.



SISTEM PENGOLAH LIMBAH
BIOFILTER ANAEROB - AEROB

Gambar 4.30 Skema pengolahan IPAL

Sumber: <https://sejahterarayafiber.com>

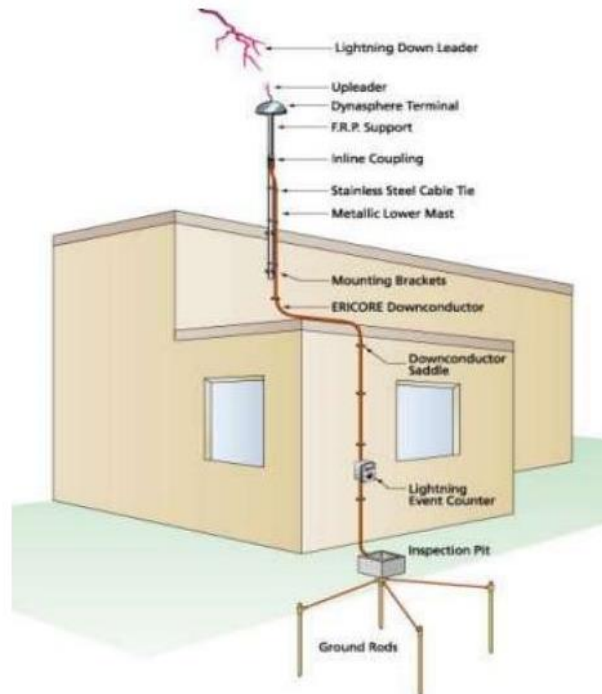
4.4.6 Jaringan Penangkal Petir

Penyalur petir adalah salah satu komponen di dalam sistem perlindungan dari petir. Sistem penyalur petir merupakan sistem yang wajib diterapkan pada bangunan bertingkat. Bangunan bertingkat akan lebih mudah terkena sambaran petir dibandingkan bangunan lain disekitarnya yang lebih rendah. Penangkal petir ditempatkan sesuai struktur pada bagian tertinggi dari bangunan. Pengadaan instalasi proteksi sambaran petir meliputi penyalur eksternal dan penyalur petir internal.

Bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegalmenggunakan penyalur petir dengan *grounding system*. *Grounding system* adalah sistem penyalur petir dengan cara menyalurkan arus petir yang ditangkap oleh *air terminal unit* ke tanah. Tanah untuk *grounding system* digali sampai kedalaman mencapai muka air tanah. Bangunan menggunakan *grounding system* dengan tujuan agar arus petir yang dialirkan oleh *down conductor* dapat diserap oleh air yang terdapat di dalam tanah. Sistem penyalur arus petir pada gedung ini dilengkapi dengan *counter strike* yang berfungsi untuk menghitung berapa kali menyalurkan arus petir. Adapun cara kerja penyalur petir dengan sistem *grounding* adalah sebagai berikut :

- a. Sambaran petir akan ditangkap oleh *air terminal unit*.
- b. Sambaran petir yang telah ditangkap oleh *air terminal unit* selanjutnya disalurkan ke tanah melalui *down conductor* (penghantar).
- c. Dengan *grounding system* yang telah dibuat dengan resistansi dan tahanan tanah kurang dari 5 ohm, arus petir dapat sepenuhnya diserap oleh tanah.
- d. Selain memperhatikan resistansi atau tahanan tanah, material yang digunakan untuk pembuatan *grounding* juga harus diperhatikan. Material yang digunakan adalah material yang anti korosi atau karat, terutama daerah yang dekat dengan laut. Untuk menghindari terjadinya loncatan arus petir yang ditimbulkan adanya beda potensial tegangan maka setiap titik

grounding harus dilindungi dengan cara integrasi atau bonding system.



Gambar 4.31 Skema *grounding system*

Sumber: <http://khedanta.wordpress.com>

4.4.7 Jaringan Pengkondisian Udara

Menerapkan (natural ventilation) dengan sistem cross ventilation pada bukaan di setiap ruang pada bangunan dalam bangunan. Dinding dibuat tidak massive semua, sebagian memakai roster untuk penghawaan masuk ke dalam area bangunan. Selain penghawaan alami juga terdapat penghawaan buatan yang menggunakan AC. AC yang digunakan harus teruji *eco-friendly*, hal tersebut untuk mendukung konsep ramah lingkungan yang wajib diterapkan.

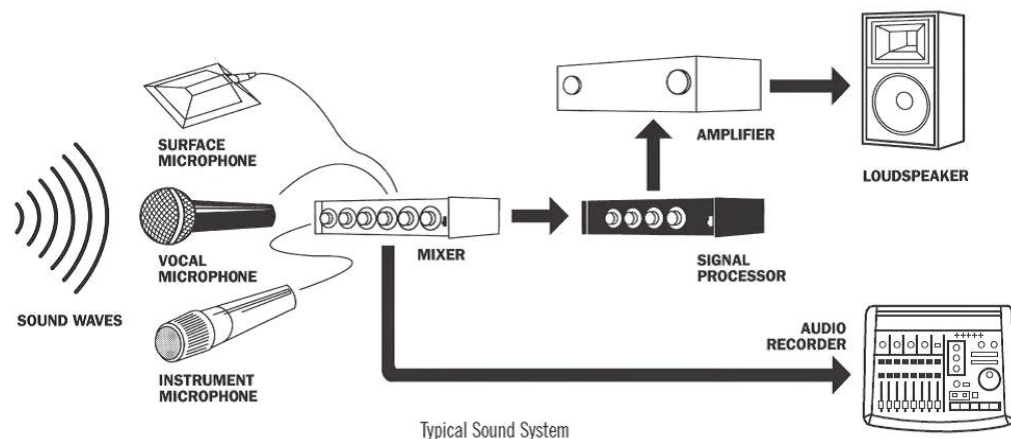
4.4.8 Jaringan Komunikasi

a. Komunikasi Intern

Komunikasi intern digunakan untuk berkomunikasi dalam bangunan. Komunikasi satu arah menggunakan pengeras suara baik di dalam ruangan maupun luar ruangan. Sedangkan untuk komunikasi antar petugas menggunakan handy talky. Untuk komunikasi antar ruang pengelola menggunakan intercom.

b. Komunikasi Ekstern

Komunikasi ekstern adalah komunikasi yang digunakan untuk berhubungan dengan luar. Sarana yang digunakan adalah telepon dengan sistem PABX (*Privat Automatic Branch Exchange*).

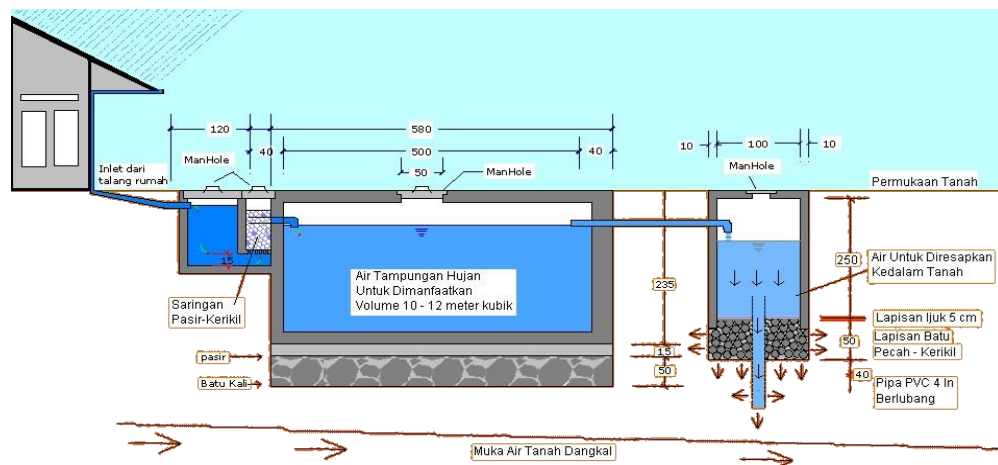


Gambar 4.32 Skema Jaringan Komuniaksi Internal (*Sound System*)

Sumber: [http:// blastica.wordpress.com](http://blastica.wordpress.com)

4.4.9 Jaringan Air Hujan

Untuk menciptakan bangunan yang ramah lingkungan, Pusat Kuliner Lokal Tegalmenerapkan *rain water utilization system* atau sistem pemanfaatan air hujan. Sistem ini mengolah air hujan melalui serangkaian tahap, air hujan dialirkan menuju sumur resapan melalui talang air. Dalam sumur resapan tersebut terdapat filter-filter yang berguna untuk menyaring air hujan agar lebih layak konsumsi. Selanjutnya air disimpan di dalam bak penampungan untuk dimanfaatkan pada saat musim kemarau dan sebagian ada yang dialirkan untuk peresapan ke dalam tanah.



Gambar 4.33 Skema Sistem Pengolahan Air Hujan

Sumber: <http://www.kelair.bppt.go.id>

4.5 Pendekatan Aspek Arsitektural

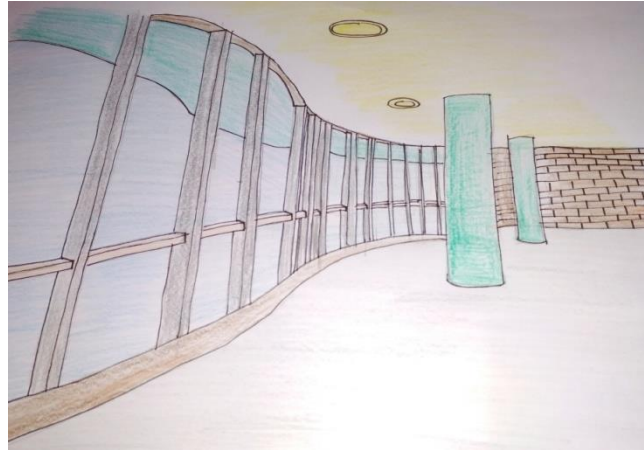
4.5.1 Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular

Perencanaan Pusat Kuliner Lokal Tegal menggunakan pendekatan arsitektur neo vernakular sebagai dasar perencanaan dan perancangan. Arsitektur Neo Vernakular pada dasarnya memiliki prinsip melestarikan unsur-unsur lokal sehingga bentuk dan sistemnya terutama yang berkaitan dengan iklim setempat, seperti penghawaan, pencahayaan alamiah, antisipasi terhadap regionalisme yang merupakan aspek mendasar.

Beberapa karakteristik yang dimiliki oleh arsitektur Neo Vernakular sangat mendasari terhadap bentuk bangunannya. Gaya-gaya yang khas ditampilkan pada konsep sebagai ciri dari penggunaan arsitektur Neo Vernakular pada bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal, prinsip perancangan Pusat Kuliner Lokal Tegal nantinya akan disesuaikan dengan beberapa analisa, yaitu:

- a. Orientasi dan konfigurasi bangunan disesuaikan dengan potensi lingkungan dan keterkaitannya dengan teori-teori Arsitektur Neo Vernakular.. Orientasi bangunan akan disesuaikan dengan bentuk site sehingga memudahkan sirkulasi di dalam kawasan bangunan.
- b. Bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal terdapat adanya hubungan yang sangat akrab antara ruang terbuka dengan ruang tertutup dengan keseluruhan kompleks bangunan. Area *food market* menggunakan bentuk terbuka setengah masif serta adanya ruang terbuka yang berupa taman disekitar kompleks bangunan sehingga dapat menciptakan suasana *open space* dimana terdapat interaksi antara ruang dalam dengan ruang luar yakni lingkungan. Hal ini sesuai dengan prinsip masyarakat jawa dengan budaya *outdoor personality*.
- c. Bentuk dasar massa bangunan menggunakan bentuk segi empat namun pada perkembangan arsitektur yang kekinian, perancangan bentuk yang didasari dari segi empat bisa mengalami perubahan bentuk baik ada penambahan atau pengurangan agar bisa menjadi inovatif dan tidak monoton.
- d. Bahan bangunan yang digunakan pada bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal ini memadukan antara unsur tradisional dan modern. Unsur tradisional diwakili dengan penggunaan material bermotif kayu dan batu alam. Penggunaan material modern seperti penggunaan struktur baja pada atap, beton dan penggunaan kaca.
 - Penggunaan Material Kaca
Material kaca pada fasade Pusat Kuliner Lokal Tegal menciptakan transparansi pada bangunan dan

memungkinkan komunikasi melalui kontak mata dengan area luar bangunan. Sehingga menciptakan suasana ruang yang terkesan luas dan tidak masif.

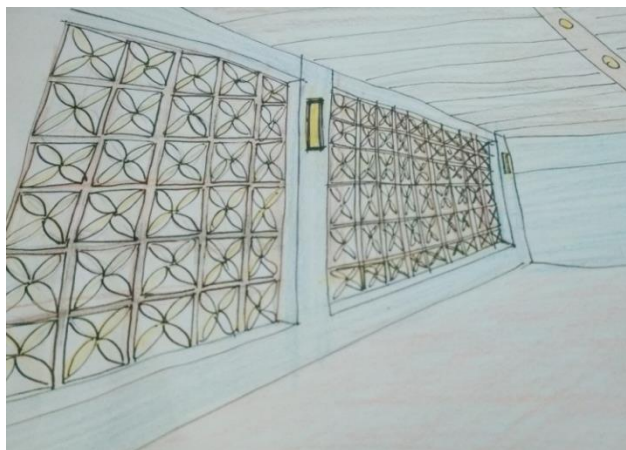


Gambar 4.34 Penggunaan Material Kaca Pada Fasade Bangunan

Sumber: dokumen penulis

- Penggunaan Material Roster

Roster dapat digunakan pada fasade bangunan dengan tujuan untuk mengoptimalkan penghawaan alami yang masuk ke dalam bangunan. Pengaplikasian roster untuk bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal selain sebagai sumber penghawaan alami juga untuk menciptakan suasana ruang yang tidak masif menyesuaikan dengan perilaku pengguna bangunan. Roster pada bangunan juga dapat memberikan efek pencahayaan yang dramatis



Gambar 4.35 Penggunaan Roster Pada Bangunan

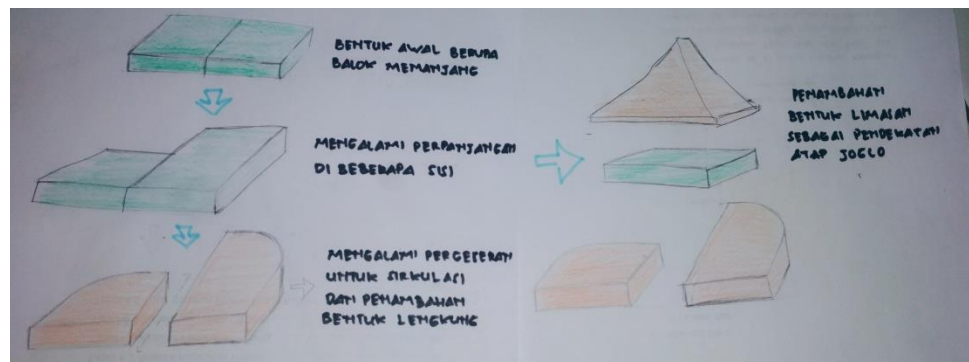
Sumber: dokumen penulis

- Pembukaan pada bangunan

Untuk menciptakan bangunan yang semi terbuka pada Pusat Kuliner Lokal Tegal, pada beberapa bagian bangunan akan diterapkan sistem bukaan.

4.5.2 Pendekatan Bentuk Massa Bangunan

Bentuk massa bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal menggunakan konsep neo vernacular dengan paduan nemtuk *geometric form* yang menekankan pada konsep semi terbuka dengan pembukaan pada beberapa bagian massa bangunan.



Gambar 4.36 Pendekatan Bentuk Massa Bangunan

Sumber: Dokumen Penulis

4.5.3 Pendekatan Tampilan Bangunan

Tampilan bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal menggunakan pendekatan ramah lingkungan. Dasar pertimbangannya adalah:

- Agar sesuai dengan konsep arsitektur Neo Vernakular, tampilan bangunan harus berkesan asri dan disesuaikan dengan budaya jawa namun tetap memperhatikan lingkungan.
- Menyesuaikan konsep semi terbuka pada bangunan
- Fleksibilitas

Arsitektur ramah lingkungan pada saat ini memiliki peranan penting dalam menangani isu *global warming*. Berikut adalah contoh-contoh pendekatan material bangunan ramah lingkungan yang diterapkan pada Pusat Kuliner Lokal Tegal:

- a. Untuk kerangka bangunan utama menggunakan material beton, sedangkan kerangka atap menggunakan material baja konvensional.
- b. Kusen jendela dan pintu menggunakan bahan aluminium sebagai generasi bahan bangunan masa datang. Aluminium memiliki keunggulan dapat didaur ulang (digunakan ulang)
- c. Penggunaan bahan material alami dibatasi untuk keperluan tampilan dan di padu padankan dengan bahan material non alami untuk keperluan strukturalnya.
- d. Bahan dinding yang digunakan pada bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal dipilih yang mampu menyerap panas matahari dengan baik. Batu bata alami atau fabrikasi batu bata ringan (campuran pasir, kapur, semen, dan bahan lain)
- e. Menggunakan roster pada area permukaan bangunan yang banyak terpapar sinar matahari. Pemilihan material roster pada bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal dikarenakan berguna untuk mereduksi pencahayaan yang berlebih dan memberikan penghawaan alami yang optimal pada bangunan
- f. *Secondary skin* pada bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal terbuat dari bambu yang disusun secara tidak teratur. Hal ini berguna untuk menciptakan pembayangan yang menarik pada interior.
- g. Pemberian *vertical garden* pada fasad bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal yang berguna untuk menciptakan kesan sejuk dan ramah lingkungan pada bangunan.
- h. Penambahan kolam *fountain dancing* yaitu air mancur menari yang diberikan sebagai daya tarik pengunjung dalam bidang rekreasi pada perencanaan bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal. Di jajarkan dengan taman lampion yang akan menambahkan estetika bangunan pada malam hari.



Gambar 4.37 Sketsa Pendekatan Tampilan Bangunan

Sumber: Dokumen Penulis

4.5.4 Pendekatan Tata Lansekap





Tujuan dari analisa konsep ini adalah memperbaiki dan menjaga iklim makro dan nilai estetika, meresapkan air, menciptakan keseimbangan dan keserasian lingkungan fisik kawasan, dan mendukung pelestarian keaneka ragaman hayati. Dasar yang dipertimbangkan adalah:

- a. Kriteria :
 - 1) Kondisi alam dan fungsi pada kawasan dan bangunan
 - 2) Kondisi yang ada pada tapak
- b. Analisa
 - 1) Lanskap terbanyak diletakkan di sepanjang pedestrian
 - 2) Pada tapak sudah terdapat cukup banyak pohon, namun bukan termasuk pohon peneduh.
- c. Konsep
 - 1) Tanaman dijadikan sebagai tempat penyejuk dan peneduh bagi pengunjung
 - 2) Sebagai tempat resapan untuk menghindari erosi di sekitar lahan site.

Beberapa contoh elemen landscape secara alami maupun buatan. Elemen landscape secara alami yaitu vegetasi dan secara buatan, yaitu :

a. *Softscape*

Jenis Tanaman	Tanaman	Konsep
<p>1. Tanaman Peneduh</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ditempatkan pada jalur tanaman minimal 1,5m dari tepi median • Percabangan 2m diatas tanah • Bentuk percabangan batang tidak merunduk • Bermassa daun padat • Ditanam secara berbaris • Tidak mudah tumbang 	<ul style="list-style-type: none"> • Pohon Trembesi  • Pohon Tanjung  • Pohon Ketapang Kencana 	<ul style="list-style-type: none"> • Pohon trembesi dipilih sebagai tanaman peneduh karena memiliki ukuran besar dan ranting yang kokoh sehingga dapat memecahkan sinar matahari dan memecah angin yang timbul di sekitar kawasan. • Pohon tanjung meskipun batangnya tidak terlalu besar dan terlalu tinggi, namun pohon ini sangat rindang dengan tajuk luas dan tumbuh secara simetris. Daunnya tidak mudah rontok, Rantingnya juga tidak terlalu besar dan tidak mudah patah. • Pohon ini berwujud ramping, namun memiliki ranting membentang dan bertingkat sehingga tepat

		<p>untuk. Pohon ini juga memiliki ranting ramping yang tumbuh lurus. Daun-daun kecilnya juga suburbergerombol seperti membentuk payung sehingga bisa melindungi tanaman yang ada di bawahnya.</p>
<p>2. Tanaman Penyerap Kebisingan dan Penunjuk Arah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berbentuk massa • Berdaun rapat • Berbentuk tajuk 	<ul style="list-style-type: none"> • Pohon Ulin 	<ul style="list-style-type: none"> • Pohon yang daunnya tidak mudah gugur di musim kemarau dan daunnya menutupi batangnya sehingga cocok untuk peredam kebisingan di area privat 
<p>3. Tanaman Perdu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memiliki kegunaan untuk menyerap udara • Bermassa padat 	<ul style="list-style-type: none"> • Bunga Jepun  <ul style="list-style-type: none"> • Tanaman Puring 	<ul style="list-style-type: none"> • Bunga jepun adalah tanaman perdu yang menghasilkan bunga sepanjang tahun. • Puring, puding, atau kroton adalah tanaman hias pekarangan populer berbentuk perdu dengan

<ul style="list-style-type: none"> • Jarak daun berdekatan 		<p>bentuk dan warna daun yang sangat bervariasi.</p>
---	---	--

b. *Hardscape*

1) *Pedestrian way/ jogging track*

Berdasarkan teori Shirvani, sistem pedestrian yang baik akan mengurangi keterikatan terhadap kendaraan di kawasan pusat kota, mempertinggi kualitas lingkungan melalui sistem perancangan yang manusiawi, menciptakan kegiatan pedagang kaki lima yang lebih banyak dan akhirnya akan membantu kualitas udara di kawasan tersebut. Dalam perencanaan yang dilakukan, *pedestrian way/jogging track* dibuat mengelilingi kolam buatan yang akan didesain di area taman, *pedestrian way/jogging track* ini bermaterial paving block dengan pohon peneduh disisinya.

c. *Streetscape*

Merupakan upaya untuk menciptakan ruang luar yang rekreatif dan menarik dapat dilakukan dengan mendesain elemen-elemen pembentuk ruang luar dengan mempertimbangkan unsure estetika, citra, kreatif, kenyamanan, dan nilai fungsional. Jalur pedestrian merupakan fasilitas rekreasi yang menarik, nyaman, sejuk, sekaligus bisa mengantisipasi pengaruh iklim. Yaitu dengan melengkapi jalur pedestrian dengan tanaman yang rindang dan juga dapat dijadikan sebagai peneduh dengan ketinggian sedang sehingga dapat menciptakan ruang bagi pejalan kaki dan juga sebagai area keindahan suasana di sekitar. Komponen pedestrian antara lain :

- Komponen hijau

- Komponen vertikal, lampu penerangan, papan iklan, papan penunjuk arah
- Komponen taman, bangku taman,
- Pola paving
- Penambahan unsur air



Gambar 4.38 Elemen Bangku Taman Pembentuk Ruang Luar

Sumber: <https://pixabay.com>



Gambar 4.39 Elemen Tempat Sampah Pembentuk Ruang Luar

Sumber: <https://fibertempatsampah.wordpress.com>

d. Fasilitas Disabilitas dan Pejalan Kaki

Pola sirkulasi dalam tapak dipilih sirkulasi linier karena lebih mudah pengaturannya. Jalur untuk manusia yaitu pejalan kaki dan penyandang cacat juga memiliki jalur tersendiri sehingga tidak mengganggu pengguna jalan yang

menggunakan kendaraan, yaitu dengan adanya pedestrian bagi para pejalan kaki dan ramp bagi para penyandang cacat.



Gambar 4.40 Ramp Bagi Disabilitas

Sumber: <https://blog.bluprin.com>



Gambar 4.41 Lantai Timbul Bagi Disabilitas

Sumber: <http://style.tribunnews.com>

Dimensi jalur :

- a. Permukaan tidak halus dan licin
- b. Tanpa hambatan atau lubang >2cm
- c. Lebar ekterior jalur >90cm

Untuk akses vertikal menuju lantai berikutnya diatas lantai pertama bangunan akan disediakan lift atau elevator yang bisa

diakses tidak hanya untuk pengunjung biasa tetapi juga untuk disabilitas.

e. Konsep Penanda/*Signage*

Konsep penanda/*signage* memiliki karakteristik sebagai berikut:

- Visibilitas (Keterlihatan penanda)
- Legibilitas informasi, keterbacaan, kejelasan
- Tidak mencolok dari segi kualitas gambar atau warna
- Keharmonisan papan penanda dengan arsitektur
- Skala dan proporsi bentuk



Gambar 4.42 Elemen Penanda / *Signage*

Sumber: <http://www.dishdesign.com/wp-content/uploads/2012/12/FERNALD-INTERIOR-SIGNAGE-COMPLETE>

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Pendekatan Fungsional

Pusat Kuliner merupakan bangunan dengan fungsi yang tidak hanya Dalam pembuatan LP3A Pusat Kuliner Lokal Tegal dapat disimpulkan bahwa:

- a. Pusat Kuliner Lokal Tegal merupakan bangunan yang dapat menjadi wadah bagi seluruh kegiatan Pusat Kuliner Lokal Tegal di Kota Tegal.
- b. Secara garis besar, bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal memiliki fasilitas ruang sebagai berikut: Area *food market*, area pusat oleh-oleh dan area kelas memasak dan area rekreatif..
- c. Bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal ini menggunakan pendekatan arsitektur neo vernakular. Dengan menerapkan pendekatan arsitektur neo vernakular pengembangan rancangan Pusat Kuliner Lokal Tegal dapat menjadi tempat wisata yang menarik dan kompetitif serta selaras dengan lingkungan budaya sekitar.
- d. Lokasi tapak perencanaan Pusat Kuliner Lokal Tegal berada di Jl. Kapten Soedibyo, Kelurahan Pekauman, Kecamatan Tegal Barat, Kota Tegal. Lokasi ini dipilih karena aksesibilitas yang mudah dan berada pada BWK yang sesuai yaitu BWK C yang memiliki peruntukkan salah satunya untuk kawasan pariwisata, perdagangan dan jasa.
- e. Pelaku kegiatan dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal terdiri dari : pengelola, pengunjung dan pelaku kegiatan lainnya.
- f. Kebutuhan ruang dalam Pusat Kuliner Lokal Tegal dikelompokkan berdasarkan zona kegiatan. Zona kegiatan tersebut antara lain: kegiatan penerimaan, kegiatan pengelola, kegiatan utama, kegiatan penunjang dan kegiatan servis.
- g. Pembahasan pendekatan aspek teknis pada bangunan ini terdiri dari: sistem modul bangunan, sistem pondasi, sistem kolom, sistem rangka atap.
- h. Sistem modul bangunan Pusat Kuliner Lokal Tegal menggunakan sistem grid. Penerapan sistem ini menyesuaikan konsep massa bangunan, dimana

konsep ini akan menciptakan tampilan massa bangunan yang tegas dan dinamis.

- i. Sistem pondasi yang digunakan pada Pusat Kuliner Lokal Tegal adalah pondasi mini pile. Hal ini dikarenakan pondasi mini pile cocok diterapkan pada berbagai jenis tanah, dan digunakan untuk bangunan yang memiliki bentang lebar.
- j. Sistem kolom bangunan menggunakan sistem konstruksi beton. Hal ini dikarenakan konstruksi beton lebih tahan terhadap suhu panas dan risiko kebakaran. Selain itu, konstruksi beton tidak termakan korosi atau karat sehingga akan lebih mudah dalam perawatan gedung. Penggunaan konstruksi beton juga mendukung konsep tampilan bangunan ramah lingkungan.
- k. Sistem rangka atap bangunan ini menggunakan sistem rangka atap baja konvensional.
- l. Pendekatan aspek kinerja pada bangunan antara lain: jaringan listrik & penerangan, jaringan air bersih, jaringan air kotor, sistem pemadam kebakaran, sistem pengolahan sampah, jaringan penangkal petir, jaringan pengkondisian udara, jaringan komunikasi, sistem pengolahan air hujan dan sistem transportasi vertikal.
- m. Pendekatan konsep tampilan bangunan menerapkan konsep arsitektur Neo Vernakular, tampilan bangunan harus berkesan asri dan disesuaikan dengan budaya Jawa namun tetap memperhatikan lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kota Tegal. 2017. Kota Tegal Dalam Angka. Tegal : Badan Pusat Statistika Kota Tegal.
- Hakim, Rustam dan Hardi Utomo. 2003. Komponen Perancangan Arsitektur Lansekap (Prinsip, Unsur dan Aplikasi Desain). Jakarta : Bumi Aksara.
- Ikhwanudin, 2005. Menggali Pemikiran Postmodernisme dalam Arsitektur. Yogyakarta : UGM Press.
- Islamuddin, Iwal. 2014. *Membuat Grid tidak Beraturan*. Diambil dari : <https://duniatekniksipil.web.id/1645/sap2000-membuat-grid-tidak-beraturan/> (1 Juli 2018).
- Kreg Lindberg dan Donal E. Hawkins. 1995. Ecotourism : Petunjuk untuk Perencanaan dan Pengelolaan. The Ecotourism Society. North Benington, Vermont.
- Kusumawardani, Desy. 2016. Pusat Wisata Kuliner dan Oleh Oleh di Bantul. Januari 2017. Diambil dari : <http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/11009> (20 Mei 2018).
- Levy, Matthys dan Mario Salvadori. 1986. Desain Struktur dalam Arsitektur. Jakarta : Erlangga.
- Mansur, Ali. 2017. *Sektor Kuliner Potensial Bangkitkan Ekonomi Kreatif Daerah*. Diambil dari : <http://www.republika.co.id/berita/dpr-ri/berita-dpr-ri/17/09/02/ovniwu-sektor-kuliner-potensial-bangkitkan-ekonomi-kreatif-daerah>. (22 Mei 2018).
- Neufert, Ernst. 2002. Data Arsitek Jilid 2. Jakarta : Erlangga.
- Neufert, Ernst. 2002. Data Arsitek Jilid 1. Jakarta : Erlangga.
- Peraturan Daerah Kota Tegal Nomor 4 Tahun 2012. Tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Tegal Tahun 2011-2031.

Pusat Tempat Sampah Fiber. 2014. *Tempat Sampah Fiber Bertiang*. Diambil dari: <https://fibertempatsampah.wordpress.com/tag/tempat-sampah-fiber-bertiang/> (1 Juli 2018).

Satwiko, Prasasto. 2005. *Arsitektur sadar Energi*. Jogjakarta : Andi Offset.

S, Untung. 2017. *Kemenpar : Industri Kuliner Sumbang 30 Persen Pendapatan Sektor Wisata*. Diambil dari : <http://infopublik.id/read/225012/kemenpar--industri-kuliner-sumbang-30-persen-pendapatan-sektor-wisata.html>. (22 Mei 2018).

Suyitno, 2001. *Perencanaan Wisata*. Yogyakarta : Kanisius.

Wibowo, Tri Setyo. 2018. *Profil Kota Tegal*. Diambil dari : <https://sites.google.com/site/gistegalkota/home> (24 Mei 2018).

Yoeti, Oka. A. 1997. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung : Angkasa.