

LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

TUGAS AKHIR SARJANA STRATA – 1

**UNTUK MEMENUHI SEBAGIAN PERSYARATAN YUDISIUM UNTUK MENCAPAI DERAJAT SARJANA TEKNIK (S-1)
PADA PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

DISUSUN OLEH:

**DESY KUSUMAWARDANI
NPM: 120114280**



**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
2016**

LEMBAR PENGABSAHAN SKRIPSI

SKRIPSI
BERUPA
LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

DESY KUSUMAWARDANI

NPM: 120114280

Telah diperiksa dan dievaluasi oleh Tim Penguji Skripsi pada tanggal 14 Oktober 2016 dan dinyatakan telah memenuhi sebagian persyaratan menempuh tahap pengerjaan rancangan pada Studio Tugas Akhir untuk mencapai derajat Sarjana Teknik (S-1) pada Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta

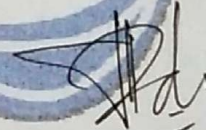
PENGUJI SKRIPSI

Penguji I

Penguji II



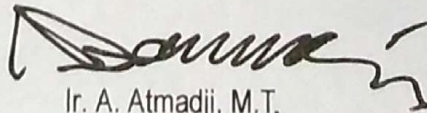
Ir. Lucia Asdra R., M.Phil., Ph.D.



Nicolaus Nino Ardiansyah, S.T., M.Sc.

Yogyakarta, 19 Oktober 2016

Koordinator Tugas Akhir Arsitektur
Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Ir. A. Atmadji, M.T.

Ketua Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Ir. Soesilo Boedi Leksono, M.T.

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda-tangan di bawah ini, saya:

Nama : Desy Kusumawardani

NPM : 120114280

Dengan sungguh-sungguhnya dan atas kesadaran sendiri,

Menyatakan bahwa:

Hasil karya Tugas Akhir—yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) dan Gambar Rancangan serta Laporan Perancangan—yang berjudul:

PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

benar-benar hasil karya saya sendiri.

Pernyataan, gagasan, maupun kutipan—baik langsung maupun tidak langsung—yang bersumber dari tulisan atau gagasan orang lain yang digunakan di dalam Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) maupun Gambar Rancangan dan Laporan Perancangan ini telah saya pertanggungjawabkan melalui catatan perut atau pun catatan kaki dan daftar pustaka, sesuai norma dan etika penulisan yang berlaku.

Apabila kelak di kemudian hari terdapat bukti yang memberatkan bahwa saya melakukan plagiasi sebagian atau seluruh hasil karya saya—yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) dan Gambar Rancangan serta Laporan Perancangan—ini maka saya bersedia untuk menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di kalangan Program Studi Arsitektur – Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta; gelar dan ijazah yang telah saya peroleh akan dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Demikian, Surat Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan sungguh-sungguhnya, dan dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya untuk menerima segala konsekuensinya.

Yogyakarta, 19 Oktober 2016

Yang Menyatakan,



Desy Kusumawardani

ABSTRAKSI

Kuliner merupakan salah satu identitas suatu daerah yang dapat meningkatkan kemajuan di sektor perekonomian. D.I. Yogyakarta memiliki berbagai potensi kuliner khas daerah yang menjadi daya tarik tersendiri bagi setiap wisatawan yang berkunjung. Selain kuliner, pendukung daya tarik wisatawan yaitu oleh-oleh khas yang dapat dibawa sebagai buah tangan berupa makanan dan kerajinan yang mencerminkan karakter budaya. Kuliner dan Oleh-oleh menjadi aset pariwisata yang dapat dikembangkan untuk mendukung potensi wisata yang beragam di D.I. Yogyakarta. Berdasarkan data Rencana Kerja Pembangunan Daerah DIY tahun 2016, pola kunjungan wisatawan masih terpusat di wilayah perkotaan Yogyakarta sehingga perlu adanya pengembangan daya tarik wisata di wilayah Kabupaten, salah satunya Kabupaten Bantul.

Pengadaan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul merupakan proyek yang bertujuan untuk meningkatkan daya tarik dan pelayanan wisata di Kabupaten Bantul. Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul berupa kompleks bangunan komersial yang menjadi pusat untuk mewadahi aktivitas kuliner dan berbelanja beragam oleh-oleh khas daerah Bantul sebagai kenang-kenangan. Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul diharapkan dapat menjadi wadah yang memberikan manfaat bagi masyarakat sekitar dalam pengembangan perekonomian dan pariwisata dengan menciptakan karakter lokal yang bersuasana komunikatif dan mencerminkan ciri khas budaya daerah Bantul.

Hasil perwujudan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul diperoleh dari proses analisis terhadap ruang luar dan ruang dalam yang dilakukan dengan tinjauan teori menggunakan pendekatan arsitektur vernakular. Suasana komunikatif diciptakan dengan keterkaitan antar ruang yang mudah diakses pengunjung sehingga diharapkan mampu mewujudkan ruang-ruang yang mudah dikenali dengan alur yang menyesuaikan bentuk site. Perwujudan ciri khas budaya dalam Pusat Kuliner dan Oleh-oleh diterapkan melalui wujud bangunan menggunakan ornamen khas kerajinan yang terdapat di daerah setempat. Melalui perwujudan tatanan ruang luar dan dalam Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul diharapkan dapat mewadahi produk-produk kuliner dan oleh-oleh yang menciptakan suasana nyaman dan berkesan bagi wisatawan.

Kata kunci : kuliner, oleh-oleh, wisata, wadah, pusat kuliner dan oleh-oleh, komunikatif, ciri khas budaya, arsitektur vernakular.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat rahmat dan karunia-Nya yang melimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan penulisan tugas akhir yang berjudul Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul. Tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk mencapai Derajat Sarjana Teknik (S-1) pada Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Penulis menyadari penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari dorongan dan bantuan dari berbagai pihak yang membantu hingga dapat terselesaikan. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ir. Lucia Asdra R., M.Phil., Ph.D. selaku dosen pembimbing I, terima kasih atas bimbingan dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan tugas akhir.
2. Bapak Nicolaus Nino Ardhiansyah, S.T., M.Sc. selaku dosen pembimbing II, terima kasih juga atas bimbingan dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan tugas akhir.
3. Seluruh Dosen Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah mengajar dan membimbing penulis selama menjalani kuliah.
4. Ibu Dra Endang Setyowulan dan Bapak Kusbandi, Bsc yang selalu mendoakan, mendukung, memberikan semangat, perhatian yang besar kepada penulis. Terima kasih bapak dan ibu tercinta. Semoga saya dapat membahagiakan ibu dan bapak.
5. Mas Erik Satria Pringgaseta dan Mbak Anita Permatasari, Mas Dedy Setyabudi dan Mbak Fitri Asriana yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada adik.
6. Sahabat- sahabat saya, Irma, Anggun, Aya yang mendukung dan membantu dalam menyelesaikan masalah-masalah. Untuk Nca, Gisel, Okta, Agnes, Tata, Yesi, Ella yang memberikan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir.

7. Saudara-saudara yang telah memberikan dukungan dan inspirasi kepada saya.
8. Seluruh teman-teman seperjuangan angkatan 2012 dan seluruh mahasiswa Prodi Arsitektur, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
9. Seluruh pihak di Kampus Atma Jaya Yogyakarta, terima kasih atas pengalaman dan inspirasi yang telah diberikan.
10. Semua pihak yang sudah membantu penulis dalam menyusun tugas akhir baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa proses penyusunan ini masih terdapat banyak kekurangan, maka dengan segala keterbatasan, semoga penulisan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, Oktober 2016

Penulis,

Desy Kusumawardani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGABSAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAKSI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv

Bab I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek.....	1
1.1.2 Latar Belakang Permasalahan	12
1.2 Rumusan Permasalahan	14
1.3 Tujuan Dan Sasaran.....	15
1.3.1 Tujuan	15
1.3.2 Sasaran	15
1.4 Lingkup Pembahasan	15
1.4.1 Lingkup Substansial	15
1.4.2 Lingkup Spasial.....	16
1.4.3 Lingkup Temporal.....	16
1.5 Metode Penelitian	17
1.6 Tata Langkah.....	18
1.7 Sistematika Penulisan	19

Bab II TINJAUAN UMUM PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH

2.1 Tinjauan Umum Kuliner Dan Oleh-Oleh.....	21
2.1.1 Pengertian Kuliner	21
2.1.2 Sejarah Dan Perkembangan Kuliner	21
2.1.3 Fungsi Makanan	22
2.1.4 Klasifikasi Makanan	23
2.1.4.1 Klasifikasi Menurut Cara Penyajian	24
2.1.4.2 Klasifikasi Menurut Daya Tahan	24
2.1.4.3 Klasifikasi Menurut Cara Menikmatinya.....	24
2.1.5 Wisata Makanan.....	25
2.1.6 Pengertian Oleh-Oleh.....	27

2.1.7	Klasifikasi Oleh-Oleh	28
2.1.7.1	Klasifikasi Oleh-oleh produk makanan	29
2.1.7.2	Klasifikasi Souvenir	30
2.2	Tinjauan Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh Di Bantul	31
2.2.1	Pengertian Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh	
	Di Bantul	31
2.2.1.1	Arti Kata Pusat	31
2.2.1.2	Pengertian Pusat Kuliner	32
2.2.1.3	Pengertian Pusat Oleh-oleh	33
2.2.1.4	Pengertian Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Di Bantul	33
2.2.2	Fungsi Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Di Bantul Yang Bersifat	
	Komunikatif dan berciri khas budaya	33
2.2.3	Jenis Kegiatan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Di Bantul	34
2.2.4	Fasilitas Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Di Bantul	35
2.3	Persyaratan Teknis Dapur	36
2.3.1	Pencahayaan	36
2.3.2	Sirkulasi Udara	36
2.3.3	Hubungan Ruang	37
2.3.4	Higienitas	37
2.4	Tipe Dasar Pelayanan Makanan	38
2.5	Perbedaan Restoran, Pujasera, dan Pusat Kuliner	38
2.6	Standar Besaran Ruang	39
2.6.1	Tempat Makan Pengunjung	39
2.6.2	Tata <i>Layout</i> Meja	40
2.6.3	Dapur	41
2.6.4	Tata <i>Layout Display</i> Ruang <i>Retail</i>	41
2.7	Contoh Pusat Kuliner di Indonesia dan Luar Negeri	43
2.7.1	Pusat Kuliner <i>Paskal Food Marke</i> , Bandung	43
2.7.2	Pusat Kuliner Newton, Circus, Singapura	45
2.8	Contoh Pusat Oleh-Oleh	46
2.8.1	Pusat Oleh-Oleh Kampoeng Semarang	46
2.8.2	Pusat Oleh-oleh <i>Bugis Street</i> , Singapura	49
2.9	Perbandingan Aspek Bangunan Studi Komparasi	50

Bab III TINJAUAN WILAYAH

3.1	Tinjauan Umum Kabupaten Bantul	52
3.1.1	Letak dan Kondisi Geografis Bantul	52
3.1.2	Kondisi Administratif Kabupaten Bantul	53

3.1.3 Kondisi Topografi Kabupaten Bantul	54
3.1.4 Kondisi Klimatologis Kabupaten Bantul	54
3.1.5 Penggunaan Lahan Kabupaten Bantul	55
3.1.6 Kondisi Kependudukan Kabupaten Bantul.....	57
3.1.7 Kondisi Ekonomi, Sosial, Budaya	58
3.1.8 Rencana Tata Ruang Daerah Kabupaten Bantul.....	61
3.2 Kriteria Pemilihan Lokasi Kecamatan	64
3.3 Tinjauan Umum Kecamatan Kasihan	66
3.3.1 Kondisi Administratif Kecamatan Kasihan.....	66
3.3.2 Topografi.....	67
3.3.3 Iklim	68
3.3.4 Penggunaan Lahan	68
3.3.5 Jenis Penggunaan Lahan	69
3.3.6 Jumlah Penduduk	69
3.3.7 Sarana Ekonomi	70
3.3.8 Seni dan Budaya	71
3.3.9 Produk Makanan dan Industri Kerajinan	71

Bab IV LANDASAN TEORI

4.1 Tinjauan Teori Tentang Tata Ruang Dalam dan Luar.....	74
4.1.1 Tinjauan Teori Tentang Tata Ruang Dalam	74
4.1.1.1 Pengertian Ruang Dalam	74
4.1.1.2 Elemen-elemen Pembentuk Ruang Dalam	74
4.1.1.3 Hubungan Antar Ruang Dalam.....	75
4.1.2 Tinjauan Teori Tentang Tata Ruang Luar	76
4.1.2.1 Pengertian Ruang Luar.....	76
4.1.2.2 Elemen-elemen Pembentuk Ruang Luar.....	77
4.2 Tinjauan Elemen Fisik Arsitektur.....	81
4.2.1 Bentuk	81
4.2.2 Warna	82
4.3 Tinjauan Sifat Komunikatif Dalam Arsitektur	83
4.3.1 Representasi sebagai Bentuk Komunikasi dalam Arsitektur	84
4.3.2 Tanda dan Makna dalam Arsitektur.....	85
4.4 Tinjauan Elemen Fisik Arsitektur Wujud Ciri Khas Budaya.....	87
4.4.1 Arsitektur dalam Konteks Budaya	87
4.4.2 Ciri khas budaya Arsitektur	90
4.4.3 Kearifan Budaya Lokal dalam Arsitektur	90
4.5 Tinjauan Arsitektur Vernakular	92

4.5.1 Sejarah Arsitektur Vernakular	92
4.5.2 Definisi Arsitektur Vernakular.....	93
4.5.3 Peran dan Fungsi Arsitektur Vernakular.....	94
4.5.4 Konsep Arsitektur Vernakular	95
4.5.5 Ciri – Ciri Arsitektur Vernakular	97
4.5.6 Unsur-Unsur Arsitektur Vernakular.....	100
4.5.7 Faktor Yang Mempengaruhi Bentuk Vernakular	101
4.6 Penerapan Arsitektur Vernakular	102
4.6.1 Konsep Arsitektur Vernakular	102
4.6.2 Karakteristik Material dan Tekstur.....	103
4.6.3 Arsitektur Vernakular Eko Prawoto	105

Bab V ANALISIS PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

5.1 Analisis Perencanaan	107
5.1.1 Analisis Sistem Lingkungan	107
5.1.1.1 Analisis Konteks Kultural	107
5.1.1.2 Analisis Konteks Fisikal	107
5.1.2 Analisis Fungsional (Pelaku, Kegiatan, Ruang)	108
5.1.2.1 Analisis Sistem Kegiatan	108
5.1.2.2 Analisis Pola Kegiatan	109
5.1.3 Analisis Kebutuhan Ruang	112
5.1.3.1 Analisis Sifat Ruang	113
5.1.3.2 Analisis Hubungan Ruang.....	117
5.1.3.3 Analisis Besaran Ruang	120
5.1.4 Analisis Perencanaan Penekanan Studi	125
5.1.4.1 Analisis Perencanaan Penekanan Studi Wujud Komunikatif melalui Karakter Arsitektur Vernakular ...	125
5.1.4.2 Analisis Perencanaan Penekanan Studi Wujud Menampilkan Ciri Khas Budaya Daerah Melalui Karakter Arsitektur Vernakular	128
5.1.5 Analisis Pemilihan Site	131
5.1.5.1 Kriteria Pemilihan Site.....	131
5.1.5.2 Peninjauan Alternatif Site	132
5.1.5.3 Pemilihan Lokasi Tapak.....	135
5.1.5.4 Site Terpilih	135
5.1.5.5 Analisis Tapak	136
5.2 Analisis Perancangan.....	147
5.2.1 Analisis Perancangan Tapak	147

5.2.2 Analisis Perancangan Tata Bangunan.....	148
5.2.3 Analisis Perancangan Wujud Konseptual Penekanan Studi menampilkan Wujud Komunikatif dan Berciri Khas Budaya Daerah melalui Karakter Arsitektur Vernakular	149
5.2.4 Analisis Perancangan Aklimitasi Ruang.....	153
5.2.4.1 Analisis Penghawaan Ruang.....	154
5.2.4.2 Analisis Pencahayaan Ruang	155
5.2.5 Analisis Perlengkapan dan Kelengkapan Bangunan.....	156
5.2.5.1 Analisis Perlengkapan Sistem Komunikasi	156
5.2.5.2 Analisis Perlengkapan Sistem dan Peralatan Penanggulangan Bahaya Akibat Kebakaran.....	156
5.2.5.3 Analisis Jaringan Listrik	157
5.2.5.4 Analisis Perlengkapan Sistem Keamanan.....	157
5.2.5.5 Analisis Sumber Air Bersih	158
5.2.5.6 Analisis Air Kotor	158
5.2.5.7 Analisis Kelengkapan Kebutuhan dan Tata Letak serta Tata Rupa Area Parkir	159
 Bab VI KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN	
6.1 Konsep Perencanaan.....	160
6.1.1 Konsep Sistem Lingkungan	160
6.1.1.1 Konsep Konteks Kultural.....	160
6.1.1.2 Konsep Konteks Fisikal	161
6.1.2 Konsep Sistem Manusia.....	162
6.1.2.1 Konsep Pelaku dan Kegiatan	162
6.1.2.2 Konsep Hubungan Ruang	163
6.1.2.3 Konsep Besaran Ruang	164
6.1.3 Konsep Lokasi dan Tapak.....	165
6.1.4 Konsep Perencanaan Tapak	166
6.2 Konsep Perancangan	167
6.2.1 Konsep Perancangan Programatik	167
6.2.1.1 Konsep Perancangan Tata Ruang Dalam Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul.....	167
6.2.1.2 Konsep Perancangan Tata Ruang Luar Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul.....	169
6.2.2 Konsep Perancangan Penekanan Studi Wujud Komunikatif dan Ciri Khas Budaya Melalui Karakter Arsitektur Vernakular	172

6.2.3 Konsep Perancangan Tapak	177
6.2.4 Konsep Perancangan Tata Bangunan dan Ruang	178
6.2.5 Konsep Perancangan Aklimatisasi Ruang	179
6.2.5.1 Analisis Penghawaan Ruang	179
6.2.5.2 Analisis Pencahayaan Ruang	180
6.2.6 Konsep Struktur	181
6.2.7 Konsep Perlengkapan dan Kelengkapan Bangunan	182
6.2.7.1 Konsep Perlengkapan Sistem Komunikasi	182
6.2.7.2 Konsep Kelengkapan Kebutuhan dan Tata Letak serta Tata Rupa Area Parkir	182
6.2.7.3 Konsep Sistem Keamanan	182
6.2.7.4 Konsep Jaringan Listrik	182
6.2.7.5 Konsep Sumber Air Bersih	182
6.2.7.6 Konsep Saluran Air Kotor	183
6.2.6.5 Konsep Analisis Kelengkapan Kebutuhan dan Tata Letak serta Tata Rupa Area Parkir	184
Daftar Pustaka	185
Lampiran	189

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 : Jumlah Industri menurut Kelompok/Cabang Industri di D.I. Yogyakarta.....	3
Tabel 1.2 : Jumlah Wisatawan di Kabupaten Bantul	5
Tabel 1.3 : Aset Pariwisata Kabupaten Bantul 2011-2015	6
Tabel 1.4 : Sentra Industri Makanan Khas Kabupaten Bantul	6
Tabel 1.5 : Sentra kuliner khas Kabupaten Bantul.....	8
Tabel 1.6 : Sentra Industri Kerajinan Kabupaten Bantul.....	8
Tabel 2.1 : Hubungan Ruang untuk Dapur Restoran	37
Tabel 2.2 : Perbedaan Restoran, Food Court, Pujasera, Pusat Kuliner	39
Tabel 2.3 : Perbandingan Aspek Bangunan Studi Komparasi	50
Tabel 3.1 : Kecamatan di Kabupaten Bantul	53
Tabel 3.2 : Penggunaan Lahan Kabupaten Bantul Tahun.....	57
Tabel 3.3 : Proyeksi Jumlah Penduduk.....	58
Tabel 3.4 : Tradisi Budaya Kabupaten Bantul	59
Tabel 3.5 : <i>Score</i> Pemilihan Lokasi Kecamatan melalui Kriteria.....	65
Tabel 3.6 : Pembagian Administratif Kecamatan Kasihan.....	67
Tabel 3.7 : Penggunaan Lahan Kecamatan Kasihan.....	68
Tabel 3.8 : Jenis Penggunaan Lahan Kecamatan Kasihan.....	69
Tabel 3.9 : Jumlah Sarana Ekonomi Desa di Kecamatan Kasihan	70
Tabel 4.1 : Kriteria arsitektur vernakular.....	102
Tabel 4.2 : Material dan Kesan yang ditimbulkan.. ..	104
Tabel 5.1 : Kebutuhan Ruang.....	112
Tabel 5.2 : Sifat Ruang Fasilitas Pengunjung	113
Tabel 5.3 : Sifat Ruang Fasilitas Penjual.	115
Tabel 5.4 : Sifat Ruang Fasilitas Jasa Pertunjukan	115
Tabel 5.5 : Sifat Ruang Fasilitas Pengelola.	116
Tabel 5.6 : Sifat Ruang Fasilitas <i>Service</i>	116
Tabel 5.7 : Analisa Besaran Ruang.....	122
Tabel 5.8 : Analisa Wujud Komunikatif	126
Tabel 5.9 : <i>Scoring</i> Lokasi Tapak.	135
Tabel 5.10 : Analisis Wujud Perancangan.	149
Tabel 6.1 : Konsep Besaran Ruang.....	164
Tabel 6.2 : Konsep Wujud Perancangan Wujud Komunikatif dan Ciri Budaya. .	173

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Perkembangan Jumlah Wisatawan di D.I. Yogyakarta.....	4
Gambar 1.2 Kondisi Area Depan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Niten	11
Gambar 1.3 Kondisi Area Dalam Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Niten	11
Gambar 1.4 Peta Lokasi	16
Gambar 2.1 Kerajinan keramik.....	28
Gambar 2.2 Oleh-oleh khas Bantul.....	29
Gambar 2.3 Ukuran Orang Duduk Bersila.....	39
Gambar 2.4 Tempat duduk Ruang Tunggu.....	40
Gambar 2.5 Ukuran Meja Berbentuk Persegi	40
Gambar 2.6 Fungsi pada Dapur Restoran	41
Gambar 2.7 Tempat Penjualan Barang yang Umum	42
Gambar 2.8 Tempat Display yang Berada Di Tengah	42
Gambar 2.9 Ruang terbuka Paskal <i>Food Market</i>	43
Gambar 2.10 Area Makan Paskal <i>Food Market</i>	44
Gambar 2.11 Penataan Massa Newton Foodcentre.....	45
Gambar 2.12 Suasana Newton Foodcentre	46
Gambar 2.13 Kampoeng Semarang	47
Gambar 2.14 Eksterior <i>Asem Jawa Resto and Cafe</i>	48
Gambar 2.15 Interior outlet Godong Asem Oleh-oleh Center	48
Gambar 2.16 Suasana Pusat Oleh-oleh <i>Bugis Steet</i>	50
Gambar 3.1 Peta Administratif Kabupaten Bantul	52
Gambar 3.2 Peta Rencana Penggunaan Lahan Kabupaten Bantul.....	56
Gambar 3.3 Peta Rencana Pola Ruang Kabupaten Bantul.....	61
Gambar 3.4 Peta Administratif Kecamatan Kasihan, Bantul	66
Gambar 3.5 Hasil Kerajinan Gerabah Kasongan	72
Gambar 3.6 Hasil Kerajinan Kipas Bambu Jipangan.....	72
Gambar 3.7 Hasil Kerajinan Wayang Kulit Gendeng	72
Gambar 3.8 Industri Kerajinan Patung Lemahdadi	73
Gambar 4.1 Hierarki/ Tingkatan Ruang	76
Gambar 4.2 Skala manusia sebagai elemen ruang luar.....	78
Gambar 4.3 Skala generik sebagai elemen ruang luar	78
Gambar 4.4 Taman kecil dengan Skala intim	79
Gambar 4.5 Plaza dengan skala perkotaan.....	79
Gambar 4.6 Dinding dan beton cetak dengan pola khusus	80
Gambar 4.7 Tekstur bersifat rekreatif	81
Gambar 4.8 Tanda menurut pendapat Saussure	86

Gambar 4.9 Arsitektur bagian dari Kebudayaan.....	88
Gambar 4.10 Identifikasi Perbedaan Naluri, Akal, Budaya	90
Gambar 4.11 Skema Hubungan manusia, alam dan arsitektur	92
Gambar 4.12 Ilustrasi konsep dan tradisi vernakular	96
Gambar 4.13 Yurt, Mongolia	97
Gambar 4.14 Eksterior <i>Cree Cultural Institute</i>	98
Gambar 4.15 Interior <i>Cree Cultural Institute</i>	99
Gambar 4.16 Ruang <i>Cree Cultural Institute</i>	99
Gambar 4.17 Perspektif Rumah Lantip	105
Gambar 4.18 Denah Rumah Lantip	106
Gambar 4.19 Pola Lantai Dapur.....	106
Gambar 5.1 Alur Kegiatan Pengunjung	109
Gambar 5.2 Alur Kegiatan Penjual Kuliner	110
Gambar 5.3 Alur Kegiatan Penjual Oleh-oleh	110
Gambar 5.4 Alur Kegiatan Jasa Pertunjukan	111
Gambar 5.5 Alur Kegiatan Pengelola	111
Gambar 5.6 Alur Distribusi Barang	111
Gambar 5.7 Hubungan Ruang Fasilitas Pengunjung	117
Gambar 5.8 Hubungan Ruang Fasilitas Penjual	118
Gambar 5.9 Hubungan Ruang Penyedia Jasa Pertunjukan	118
Gambar 5.10 Hubungan Ruang Pengelola.....	119
Gambar 5.11 Hubungan Ruang <i>Service</i>	119
Gambar 5.12 Analisa Hubungan Ruang	120
Gambar 5.13 Material Lokal Omah Kodok	128
Gambar 5.14 Wuwungan Villa Umah D’Kali Kasongan.....	129
Gambar 5.15 Pengelompokan Massa Pusat Kuliner	129
Gambar 5.16 Tampak pada Tradisi Tumpengan.....	130
Gambar 5.17 Batik Nitik Kembang Kenanga	131
Gambar 5.18 Lokasi Alternatif Site 1	133
Gambar 5.19 Lokasi Alternatif Site 2	134
Gambar 5.20 Lokasi Alternatif Site 3	135
Gambar 5.21 Lokasi Tapak Terpilih	136
Gambar 5.22 Batas Lokasi Tapak	137
Gambar 5.23 Kondisi Lokasi Tapak	137
Gambar 5.24 Analisis Lingkungan	138
Gambar 5.25 Tanggapan Analisis Lingkungan.....	139
Gambar 5.26 Kondisi Sirkulasi.....	140
Gambar 5.27 Analisis Sirkulasi	140

Gambar 5.28 Kondisi Pengaruh Lintas Matahari.....	141
Gambar 5.29 Analisis Lintas Matahari	142
Gambar 5.30 Analisis Penghawaan.....	142
Gambar 5.31 Kondisi Vegetasi pada Site	143
Gambar 5.32 Analisis Vegetasi pada Site	143
Gambar 5.33 Kondisi Kebisingan	144
Gambar 5.34 Analisis Kebisingan	144
Gambar 5.35 Analisis View dari dan ke Tapak	145
Gambar 5.36 View Sungai Winongo.....	145
Gambar 5.37 Kondisi Kontur pada Site	146
Gambar 5.38 Tanggapan Kontur pada Site	146
Gambar 5.39 Kondisi Arah Aliran Air dalam Site.....	147
Gambar 5.40 Analisis Perancangan Zonasi	148
Gambar 5.41 Analisis Perancangan Tata Bangunan dan Ruang.....	149
Gambar 5.42 Pencahayaan dengan <i>system cross-ventilation</i>	154
Gambar 5.43 Prinsip Pemantulan Cahaya.....	155
Gambar 5.44 Penerapan <i>Accent Lighting</i>	156
Gambar 5.45 <i>Sprinkler</i>	157
Gambar 5.46 <i>Fire Extinguisher</i> dan <i>Hydrant</i>	157
Gambar 5.47 Sistem Air Bersih	158
Gambar 5.48 Analisis Sistem Sanitasi.....	159
Gambar 5.49 Parkir Pola Berjajar.....	159
Gambar 6.1 Penyediaan Panggung Seni.....	160
Gambar 6.2 Pengaruh Konteks Fisikal Site	162
Gambar 6.3 Hubungan Antar Ruang Makro	163
Gambar 6.4 Hubungan Antar Ruang Pusat Kuliner dan Oleh-oleh.....	163
Gambar 6.5 Lokasi Site.....	166
Gambar 6.6 Konsep Perencanaan Tapak	167
Gambar 6.7 Massa Pusat Kuliner.....	168
Gambar 6.8 Massa Pusat Oleh-oleh dan Jajan.....	168
Gambar 6.9 Massa Pusat Oleh-oleh.....	169
Gambar 6.10 Ruang Luar Stand Kuliner.....	170
Gambar 6.11 Plasa Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul	170
Gambar 6.12 Konsep Ornamen Eksterior Bangunan	171
Gambar 6.13 Penerapan Konsep Ornamen Eksterior Pusat Oleh-oleh.....	171
Gambar 6.14 Konsep Sculpture Entrance Ruang Luar.....	172
Gambar 6.15 Konsep <i>Zoning Area</i> Ruang Luar.....	177
Gambar 6.16 Konsep Letak Tata Bangunan	178

Gambar 6.17 Konsep Penghawaan Alami Stand Kuliner.....	179
Gambar 6.18 Konsep Penghawaan Buatan Pusat Oleh-oleh	179
Gambar 6.20 Konsep Pencahayaan Alami Pusat Kuliner dan Oleh-oleh	180
Gambar 6.20 Konsep <i>Task Light</i> Dapur Cafe	180
Gambar 6.21 Konsep <i>Accent Light</i> Pusat Oleh-oleh.....	181
Gambar 6.22 Konsep Pondasi <i>Foot Plat</i> Menerus.....	181
Gambar 6.23 Saluran Air Bersih.....	183
Gambar 6.24 Saluran Air Kotor.....	183
Gambar 6.25 Penerapan Parkir Sejajar.....	184

