

LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ARSITEKTUR

**PUSAT KULINER DI KOTA PADANG
DENGAN PENDEKATAN *SENSE IN ARCHITECTURE***



**DISUSUN OLEH:
ARIF NALDI
NPM : 1601 16595**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
2019**

LEMBAR PENGABSAHAN

LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ARSITEKTUR

PUSAT WISATA KULINER DI KOTA PADANG DENGAN PENDEKATAN *SENSE IN ARCHITECTURE*

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Arif Naldi

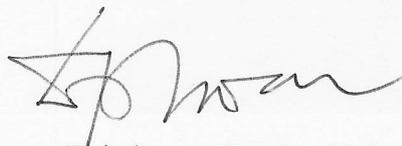
NPM: 16 01 16595

Telah diperiksa, dievaluasi, dan dinyatakan lulus dalam penyusunan
Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur

Program Studi Arsitektur,
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Yogyakarta, 01 - 07. 2020

Dosen Pembimbing LKPPA



Benny Kristiawan Y. S.T., M.Sc.

Ketua Program Studi Arsitektur

Fakultas Teknik - Universitas Atma Jaya Yogyakarta




Dr. Ir. Anna Pudianti, M.Sc.

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda-tangan di bawah ini, saya:

Nama : Arif Naldi

NPM : 160116595

Dengan sesungguhnya-sungguhnya dan atas kesadaran sendiri,

Menyatakan Bahwa:

Hasil Karya Tugas Akhir yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur – yang berjudul :

PUSAT WISATA KULINER DI KOTA PADANG DENGAN PENDEKATAN SENSE IN ARCHITECTURE

Benar-benar hasil karya 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 Arsitektur 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 Arsitektur ini maka saya bersedia untuk menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku dikalangan 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 sesungguhnya-sungguhnya, dan dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya untuk menerima segala konsekuensinya.

Yogyakarta, 14 Juli 2020

Yang menyatakan,



Arif Naldi

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan yang telah menuntun penulis dari awal perkuliahan di bidang arsitektur hingga proses penulisan tugas akhir sehingga dapat menyelesaikan penulisan dan penyusunan tugas akhir dengan baik dan lancar. Dalam penulisan dan penyusunan landasan konseptual ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak sehingga laporan ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang selalu menuntun dan memudahkan jalan.
2. Kedua orang tua tercinta, terkasih, tersayang yang memberi dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
3. Saudara dan saudari penulis yang selalu memberikan segala bentuk dukungan yang dibutuhkan
4. Bapak Benny Kristiawan Y. S.T., M.Sc. sebagai dosen pengampu Seminar LKPPA yang telah memberi bimbingan serta kritik & saran hingga tugas akhir dapat diselesaikan penulis dengan baik.
5. Ibu Dr. Ir. Anna Pudianti, M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
6. Teman-teman LKPPA kelas N, anak kantin belakang, anak Kontrakan serta kerabat dekat saya yang saling menyemangati dan mendukung dari awal hingga selesainya tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa laporan Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini masih jauh dari kata sempurna serta masih terdapat kekurangan. Sehingga diharapkan agar pembaca dapat memberikan kritik, saran, serta masukan untuk menciptakan kesempurnaan pada laporan akhirnya ini dalam menyusun Tugas Akhir Arsitektur.

Yogyakarta, _____

Penulis

Arif Naldi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGABSAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Eksistensi Proyek	1
1.1.1 Latar Belakang Pariwisata di Kota Padang.....	1
1.1.2 Latar Belakang Wisata Kuliner di Kota Padang.....	5
1.2 Latar Belakang Permasalahan.....	10
1.3. Rumusan Permasalahan.....	11
1.4. Tujuan dan Sasaran	12
1.4.1. Tujuan	12
1.4.2. Sasaran	12
1.5 Lingkup Studi.....	12
1.6 Metode Penelitian.....	13
1.6.1 Deduktif.....	13
1.7 Tata Langkah	14
1.8 Sistematika Penulisan.....	15
BAB II TINJAUAN UMUM.....	17
2.1 Tinjauan Umum Kuliner dan Gallery Informasi	17
2.1.1 Pengertian kuliner	17
2.1.2 Sejarah dan Perkembangan Wisata Kuliner	17
2.1.3 Klasifikasi Makanan.....	18
2.1 Tinjauan Pusat Wisata Kuliner dan Gallery Informasi.....	21
2.2.1 Pengertian Pusat Wisata dan Gallery Informasi Kuliner di Padang	21
2.3 Persyaratan Teknis Dapur	25

2.3.1	Pencahayaan	25
2.3.2	Sirkulasi Udara	26
2.3.3	Hubungan Ruang	27
2.3.4	Higinietas	29
2.4	Contoh Pusat Kuliner	32
2.4.1	<i>Basque Culinary Center</i>	32
2.4.2	<i>Newton Food Center</i>	34
BAB III	TINJAUAN WILAYAH	36
3.1	Tinjauan umum Kota Padang	36
3.1.1	letak dan kondisi geografis Kota Padang	36
3.1.2	Topografi.....	38
3.1.3	Iklim	38
3.1.4	Penggunaan Lahan	39
3.2	Kondisi Sosial, Budaya dan Ekonomi Kota Padang	41
3.2.1	Kependudukan.....	41
3.2.2	Adat Istiadat Minang.....	42
3.2.3	Kesenian	45
3.3	Tinjauan Pemilihan Lokasi	46
3.3.1	Tinjauan Potensi Pariwisata.....	46
3.3.2	Pemilihan Lokasi Site	46
3.3	Norma dan Kebijakan Otoritas	48
3.2.1	Perekonomian	48
3.2.2	Kesehatan.....	49
3.2.3	Pendidikan	50
BAB IV	LANDASAN TEORI	52
4.1	Tinjauan Teori Tentang Tata Ruang Dalam dan Luar	52
4.1.1	Tata Ruang Dalam	52
4.1.2	Tata Ruang Luar	55
4.2	Tinjauan Suasana Eksploratif	55
4.3	Tinjauan Sense in Architecture	56
4.1.4	Unsur-unsur Sense in Architecture	56
BAB V	ANALISIS	62
5.1	Analisis Perencanaan	62

5.1.1 Analisis Sistem Lingkungan	62
5.1.2 Analisis Fungsional	63
5.1.3 Analisis Kebutuhan Ruang	70
5.1.5 Analisis Site	84
5.1.4 Analisis Perancangan Penekanan Studi	94
5.2.4 Analisis Perancangan Aklimatisasi Ruang	100
BAB VI KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN	108
6.1 Konsep Perencanaan Pusat Wisata Kuliner di Kota Padang	108
6.1.1 Konsep Fungsi	108
6.1.2 Konsep Ruang	109
6.1.3 Konsep Tapak	118
6.2 Konsep Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Kota Padang	121
6.2.1 Konsep <i>Sense in Architecture</i>	121
6.2.2 Konsep Suasana Eksploratif	124
6.2.2 Konsep Aklimatisasi Ruang	126
6.2.3 Konsep Struktur dan Konstruksi	128
6.2.4 Konsep Utilitas	129
DAFTAR PUSTAKA	136

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Berbagai macam festival kuliner di Sumatera Barat.....	7
Gambar 1.2 Permkembangan jumlah kunjungan Wisman	9
Gambar 2.1 Basque Culinary Center.....	32
Gambar 2.2 Basque Culinary Center.....	33
Gambar 2.3 Newton Food Center	34
Gambar 3.1 Peta Administratif Kota Padang.....	36
Gambar 3.2 Peta Penggunaan Lahan Kota Padang.....	41
Gambar 4.1 Ilustrasi Indera Mata	58
Gambar 5.1 Pola Kegiatan Pengunjung	65
Gambar 5.2 Pola Kegiatan Pengelola.....	65
Gambar 5.3 Pola Kegiatan Penyewa	66
Gambar 5.4 Pola Kegiatan Pertunjukkan	66
Gambar 5.5 Pola Kegiatan Akademisi	66
Gambar 5.6 Pola Kegiatan Staff Pengembangan	67
Gambar 5.7 Pola Kegiatan Koki	67
Gambar 5.8 Pola Kegiatan Pelajar	67
Gambar 5.9 Pola Kegiatan Resepsionis	68
Gambar 5.10 Pola Kegiatan Kurator	68
Gambar 5.11 Pola Kegiatan Maintenance	68
Gambar 5.12 Pola Kegiatan Costumer Service.....	69
Gambar 5.13 Pola Kegiatan Cleaning Service.....	69
Gambar 5.14 Pola Kegiatan Petugas Keamanan.....	69
Gambar 5.15 Hubungan Ruang Fasilitas Pengunjung.....	76
Gambar 5.16 Hubungan Ruang Fasilitas Pengelola	77
Gambar 5.17 Hubungan Ruang Fasilitas Edukasi.....	78

Gambar 5.18 Hubungan Ruang Fasilitas Service	78
Gambar 5.19 Lokasi Alternatif Site 1	85
Gambar 5.20 Lokasi Alternatif Site 2	86
Gambar 5.21 Lokasi Tapak Terpilih	87
Gambar 5.22 Sketsa Analisis Plaza.....	94
Gambar 5.23 Sketsa Analisis Outdoor Kios	95
Gambar 5.24 AC dengan VRV Sistem.....	101
Gambar 5.25 Pondasi Tiang Pancang	103
Gambar 5.26 Struktur atap <i>Space Frame</i>	104
Gambar 6.1 Alur kegiatan pelaku tetap	109
Gambar 6.2 Alur kegiatan pelaku tidak tetap	109
Gambar 6.3 Konsep Makro Hubungan Ruang.....	115
Gambar 6.4 Konsep Mikro Hubungan fasilitas pengunjung	116
Gambar 6.5 Konsep Mikro Hubungan Ruang Zona Edukasi	117
Gambar 6.6 Konsep Mikro Hubungan Ruang Zona Pengelola	117
Gambar 6.7 Konsep Mikro Hubungan Ruang Zona Service	118
Gambar 6.8 Lokasi Tapak Terpilih	118
Gambar 6.9 Eskalator.....	128
Gambar 6.10 Ramp	129
Gambar 6.11 Distribusi air PDAM	130
Gambar 6.12 Distribusi air kotor	131
Gambar 6.13 Distribusi Listrik PLN.....	132

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah objek wisata menurut jenis di Kota Padang	3
Tabel 1.2 Indikasi Program Struktur Ruang Kota.....	4
Tabel 2.1 Hubungan Ruang Service pada Dapur Restaurant.....	28
Tabel 3.1 Administrasi Wilayah Kota Padang.....	37
Tabel 3.2 Iklim Wilayah Kota Padang	39
Tabel 3.3 Jenis Penggunaan Lahan Wilayah Kota Padang.....	40
Tabel 5.1 Analisis Kebutuhan Ruang.....	70
Tabel 5.2 Sifat Ruang Fasilitas Pengunjung.....	72
Tabel 5.3 Sifat Ruang Fasilitas Penjual.....	73
Tabel 5.4 Sifat Ruang Fasilitas Pengelola	74
Tabel 5.5 Sifat Ruang Fasilitas Edukasi.....	74
Tabel 5.6 Sifat Ruang Fasilitas Jasa.....	75
Tabel 5.7 Sifat Ruang Fasilitas Service.....	75
Tabel 5.8 Analisis Besaran Ruang	80
Tabel 5.9 Kebutuhan Dasar Bangunan.....	83
Tabel 6.1 Analisis Besaran Ruang	110
Tabel 6.2 Konsep Sense In Architecture	121

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Eksistensi Proyek

1.1.1 Latar Belakang Pariwisata di Kota Padang

Pembangunan sektor pariwisata telah menjadi perhatian dunia selama dua dekade terakhir. Sektor ini dipercaya mempunyai manfaat ekonomi yang sangat luas dan berganda. Pengembangan industri pariwisata di Indonesia masuk dalam skala prioritas khususnya bagi daerah-daerah yang kekurangan sumber daya alam. Sesuai dengan pernyataan *International Union of Official Travel Organization* (IUOTO) dalam konferensi di Roma tahun 1963 bahwa pariwisata penting bukan hanya sebagai sumber pendapatan devisa, tapi juga sebagai faktor yang menentukan lokasi industri dan dalam perkembangan daerah-daerah yang kekurangan sumber daya alam. Pariwisata merupakan salah satu industry yang paling cepat berkembang, sebagian besar pertumbuhan pariwisata disebabkan oleh pendapatan yang tinggi, banyaknya waktu luang para wisatawan dan penurunan biaya perjalanan. Bandara juga merupakan salah satu tempat favorit untuk dilewati,serta kemudahan informasi dan semakin otomatis dan banyaknya jasa agen perjalanan memicu pertumbuhan industri pariwisata.

Dalam lingkup secara nasional,kebutuhan pariwisata masyarakat Indonesia belum dapat dinyatakan sebagai kebutuhan primer, tetapi baik cepat ataupun lambat, pariwisata akan mempengaruhi kualitas kehidupan masyarakat karena hal ini erat kaitannya dengan tingkat kreatifitas dan produktifitas masyarakat. Masyarakat yang kurang rekreasi cenderung kurang produktif dan juga akan membuat masyarakat menjadi mudah depresi, emosional atau cenderung bersifat agresif. Pariwisata juga dapat memberikan peluang bagi masyarakat setempat untuk memperoleh keuntungan yang dapat meningkatkan taraf ekonomi dengan cara menawarkan barang atau jasa atau yang biasa disebut produk wisata. Pariwisata saat ini jauh lebih dari sekedar produk, ini lebih tentang kualitas untuk memiliki

kemampuan informasi global tentang teknologi, mitra pariwisata, dan sebuah respon yang cepat tentang tren yang berlaku secara regional dan global. Maka tugas mendasar sebelum promosi pariwisata adalah memfasilitasi integrasi berbagai komponen dalam pariwisata, semua harus dapat bekerja sebagai mitra kerjasama untuk menciptakan suatu produk wisata yang memenuhi semua kebutuhan wisatawan.

Kota Padang merupakan ibu kota Sumatera Barat. Sebagai salah satu daerah destinasi wisata, kota Padang sudah memiliki infrastruktur penunjang pariwisata seperti hotel dan penginapan serta sarana transportasi yang cukup baik. Pengembangan kawasan pariwisata di Kota Padang dilakukan dalam upaya untuk menyediakan ruang yang melayani kegiatan wisata untuk masyarakat di Kota Padang maupun turis domestik dan turis asing. Potensi wisata yang dimiliki oleh Kota Padang cukup besar, baik potensi wisata budaya, wisata kuliner, wisata alam maupun wisata sejarah. Namun sebagian besar potensi wisata yang ada di Sumatera Barat, sebagian besar berada di luar Kota Padang, sehingga saat ini Kota Padang hanya berperan sebagai titik transit bagi wisatawan. Dalam kaitannya dengan peran administrative Kota Padang sebagai ibukota Provinsi Sumatera Barat dan ketersediaan fasilitas penunjang wisata yang ada di Kota Padang, maka pengembangan wisata di Kota Padang lebih diarahkan untuk wisata MICE. Untuk itu kota Padang berusaha meningkatkan produk pariwisata dengan menyediakan berbagai layanan individu seperti hotel, meningkatkan fasilitas transportasi, agen perjalanan dll. Fasilitas akomodasi sendiri dapat menjadi daya Tarik wisata yang penting, wisatawan setidaknya menghabiskan satu malam di tempat tujuan yang dikunjunginya, dan sebagian besar wisatawan mengunjungi tujuan atau kota tertentu hanya karena ada hotel atau resor yang menyediakan fasilitas yang baik

Jumlah objek wisata menurut jenis di Kota Padang dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1.1 Jumlah objek wisata menurut jenis di Kota Padang

Kecamatan Sub District	Wisata Alam <i>Nature Tourism</i>	Wisata Bahari <i>Marine Tourism</i>	Wisata Sejarah <i>Heritage Tourism</i>	Wisata Budaya <i>Culture Tourism</i>	Wisata Belanja <i>Shopping Toursim</i>	Wisata Kuliner <i>Cullinary Tourism</i>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1. Bungus Teluk Kabung	5	19	-	-	-	1
2. Lubuk Kilangan	5	-	-	-	-	-
3. Lubuk Begalung	3	3	1	-	-	-
4. Padang Selatan	2	7	31	-	2	-
5. Padang Timur	-	-	8	-	1	-
6. Padang Barat	1	5	32	-	23	7
7. Padang Utara	1	-	1	-	1	-
8. Nanggalo	1	-	-	-	3	-
9. Kuranji	1	-	-	-	-	1
10. Pauh	4	-	-	1	-	-
11. Koto Tengah	5	3	-	-	2	-
Padang	28	37	73	1	32	9

Sumber: padangkota.bps.go.id

Berdasarkan tabel 1 diatas dapat dilihat bahwa potensi wisata di Kota Padang yang paling banyak adalah wisata budaya sebanyak 79 objek, setelah itu di ikuti dengan perkembangan wisata belanja sebanyak 41 objek, 32 objek wisata bahari, 26 wisata kuliner, 9 wisata alam dan 1 objek wisata sejarah. karena kota Padang masih kekurangan objek wisata, dinas kebudayaan dan pariwisata kota Padang terus melakukan pembangunan fisik yang dapat menunjang pengembangan pariwisata di kota Padang dengan memperhatikan berbagai aspek seperti aspek sejarah, aspek budaya dan ekonomi daerah tujuan wisata. Kota Padang dengan iklim tropis yang berada di pesisir pantai dapat menjadi daya Tarik tersendiri bagi wisatawan, wisatawan dari berbagai kelompok umur, latar belakang, budaya dan Negara dapat menikmati salah satu atraksi wisata ini. Area pantai Padang juga dipenuhi oleh produk wisata lain seperti, berbagai fasilitas untuk berenang,

berselancar, naik perahu motor dll. Serta berbagai tujuan pilihan yang tidak jauh dari pantai padang yaitu wisata pulau, banyak agen wisata yang menawarkan perjalanan untuk menikmati keindahan alam dengan flora dan fauna yang membuat wisata pulau menjadi tempat yang ideal untuk petualangan alam untuk dikunjungi.

Pemerintah kota Padang sudah semakin sadar bahwa potensi industri pariwisata adalah salah satu sumber pendapatan daerah yang strategis, oleh karena itu Pemkot Padang terus mengembangkan sektor pariwisata di kota Padang, karena pariwisata merupakan sumber utama pendapatan valuta asing, generator dari pendapatan dan perusahaan yang bergerak dibidang pariwisata serta menjadi contributor pendapatan pemerintah dan membantu menciptakan lapangan kerja. Lokasi geografis kota padang yang berada di pesisir Sumatera dapat menunjang pariwisata alam sehingga munculnya fasilitas wisata yang membutuhkan perencanaan fisik dan dukungan pemerintah kota Padang. Sehingga indikasi program utama perwujudan rencana struktur ruang wilayah pada tahap kedua yaitu pada tahun 2016-2020 di prioritaskan pada Optimalisasi pengembangan kawasan wisata

Tabel 1.2 Indikasi program struktur ruang kota

No	SEKTOR	INDIKASI PROGRAM	TUJUAN	LOKASI	PELAKSANA	TAHUN	
						2010 - 2015	2016 - 2020
1.	PERWUJUDAN SISTEM PUSAT-PUSAT PELAYANAN						
	Program Pengembangan Pasar Induk	Pembangunan Pasar Induk (Pasar Regional)	Optimalisasi pelayanan pasar induk Kota Padang untuk melayani daerah <i>hinterland</i> -nya	Di sekitar lokasi rencana Terminal Regional Lubuk Buaya	Dinas Pasar, Bappeda Kota, Dinas Pekerjaan Umum dan Swasta	●●●●●	●●●●●
	Program Penataan dan Pengembangan Pusat Perdagangan Regional dan Internasional	Penataan dan Pengembangan Pusat Perdagangan Regional dan Lokal Sesuai Dukungan Sistem Transportasi	Menciptakan struktur ruang yang hirarkis dan penyebaran kegiatan yang merata pada semua wilayah	Kawasan Pusat Kota (lama)	Bappeda, Dinas Pekerjaan Umum, Dinas Tata Ruang dan Tata Bangunan, Swasta	●●●●●	●●●●●
	Program Pengembangan Sentra Industri Pariwisata Potensial	Optimasi Pengembangan Kawasan Wisata	Meningkatkan perekonomian melalui pengembangan sektor pariwisata terpadu	Kawasan Pusat Kota (lama), Kawasan Sepanjang Pantai, Kawasan Wisata Terpadu Gunung Padang, dan Kawasan Wisata Sungai Pisang	Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Pariwisata	●●●●●	●●●●●

Sumber : RTRW Kota Padang

Dari table 1.2 dapat dilihat bahwa Pemkot berusaha meningkatkan perekonomian melalui pengembangan sektor pariwisata terpadu dengan mengoptimalisasi pengembangan kawasan wisata yang berfokus di kawasan pusat kota Padang, kawasan sepanjang pantai, kawasan wisata terpadu Gunung Padang,

dan kawasan wisata sungai Pisang. Program pengembangan sentra pariwisata ini dilaksanakan oleh dinas pariwisata Sumatera Barat dengan sumber dana dari APBD Kota Padang.

1.1.2 Latar Belakang Wisata Kuliner di Kota Padang

Wisata kuliner selalu memainkan peran utama dalam produk pariwisata, biasanya kuliner hanya menjadi pasokan atau penunjang bagi para wisatawan melalui penginapan, tempat makan dan lain-lain. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, wisata kuliner sudah mulai diakui dan sudah menjadi suatu bagian dari karakter atau budaya suatu destinasi wisata. Pada dasarnya, mencicipi makanan lokal, memperhatikan masakan yang di tampilkan di pasar atau berbelanja dan menikmati aroma bahan makanan adalah suatu pengalaman yang tak terlupakan bagi wisatawan dalam liburan mereka yang membuat perbedaan dengan rutinitas sehari-hari yang tidak bisa mereka alami di rumah, yang membuat wisata kuliner dapat meningkatkan minat wisatawan yang ingin menjelajahi dan belajar tentang budaya baru serta tradisi mereka. Wisata kuliner mencakup berbagai kegiatan besar seperti festival makanan, panen musiman, sekolah memasak dan yang utama yaitu mencicipi kuliner khas daerah tersebut. Berkembangnya potensi wisata kuliner karena kebutuhan dasar wisatawan adalah makan dan minum, dan para wisatawan menghabiskan banyak dari anggaran liburan mereka hanya untuk makanan. Selain itu, makanan telah diidentifikasi sebagai instrumen pemasaran suatu daerah karena kuliner dapat berfungsi sebagai symbol atau lambing yang membuat para wisatawan dapat mengenali suatu daerah tersebut.

Wisata kuliner merupakan salah satu alternatif dalam mengembangkan potensi wisata. Akhir-akhir ini wisata kuliner menjadi semakin populer di kalangan para wisatawan. Karena beragam menu makanan terutama menu kuliner khas daerah sudah menjadi primadona dan dipopulerkan oleh berbagai acara yang diproduksi oleh stasiun TV dan para *Youtubers* juga ikut mempromosikan wisata kuliner untuk menarik perhatian anak-anak muda. Sehingga berbagai makanan

tradisional yang sebelumnya jarang atau bahkan tak pernah diketahui publik, menjadi menu makanan yang mulai dicari banyak orang. Selain bertujuan untuk promosi pariwisata kuliner, fitur penting dari promosi ini juga menjanjikan unsur pertumbuhan ekonomi regional dan juga promosi pariwisata secara keseluruhan.

Tetapi dalam promosi wisata kuliner, masalah utama yang ditemui mengenai pemasaran wisata kuliner yaitu bahwa masakan daerah tidak cukup hanya disajikan di dalam materi promosi ataupun alat komunikasi yang digunakan untuk pemasaran pariwisata. Jadi, untuk menarik wisatawan sebanyak mungkin, strategi pemasaran harus dibuat unik dan menarik, keunikan dapat digambarkan melalui simbol atau suasana, merk produk melalui branding destinasi yang mampu mengembangkan kesadaran dan menciptakan citra positif suatu destinasi kuliner. Agar merk suatu produk kuliner berhasil, penting untuk meningkatkan atau menanamkan merek yang kuat di ingatan para wisatawan seperti logo, nama merek makanan, simbol, slogan, kemasan dan yang paling penting branding kuliner tersebut dapat menggambarkan keunikan pengalaman budaya dan identitas atau ciri khas suatu daerah tersebut.

Sumatera Barat khususnya Kota Padang yang masyarakatnya memiliki kebiasaan merantau, membuat masakan Padang tersebar ke setiap daerah di seluruh pelosok Nusantara hingga mancanegara yang dikenal dengan kuliner yang kaya akan rempah-rempah dan mempunyai cita rasa enak dan dikenal oleh masyarakat luas. Masakan Padang terkenal dengan menu pedasnya, tetapi masih banyak pilihan menu tradisional lain yang kurang dieksplorasi yaitu pilihan menu manis, asin, pahit, asam. Dan kota Padang sebagai ibukota Sumatera Barat dapat menjadi pusat wisata kuliner yang khas dari daerahnya masing-masing seperti kota Bukittinggi terkenal dengan nasi kapaunya, Payakumbuh dengan Gelamai, Pariaman dengan sala ikan, dan lain lain. Sehingga sudah seharusnya berbagai makanan itu dikemas dengan baik sesuai zamannya dan dijadikan objek wisata kuliner.

Pada era Globalisasi seperti sekarang ini yang penuh dengan persaingan, wisata kuliner diharapkan menjadi daya Tarik bagi wisatawan dalam maupun luar negeri, dan dapat dijadikan sebagai suatu cara yang efektif untuk meraih

kesempatan mengangkat wisata kuliner daerah ke dunia internasional sebagai salah satu daya tarik wisata, karena pengembangan wisata kuliner ini juga dibutuhkan untuk mendukung keberadaan potensi wisata yang lain seperti wisata alam, wisata sejarah, wisata budaya, wisata adat spiritual, wisata agama dan wisata etnik yang sudah dikenal di Sumatera Barat khususnya kota Padang.

Untuk mempromosikan Kota Padang sebagai salah satu daerah dengan kekayaan kuliner, Pemkot Padang selalu mengadakan festival kuliner setiap tahunnya baik itu skala regional maupun skala nasional. Melalui acara ini, setiap kota atau kabupaten di Sumatera Barat dapat mempromosikan aneka kuliner unggulan yang menjadi ikon di daerahnya masing-masing. Dalam festival ini, para wisatawan dapat melihat langsung proses memasak dan mencicipi makanan tersebut.



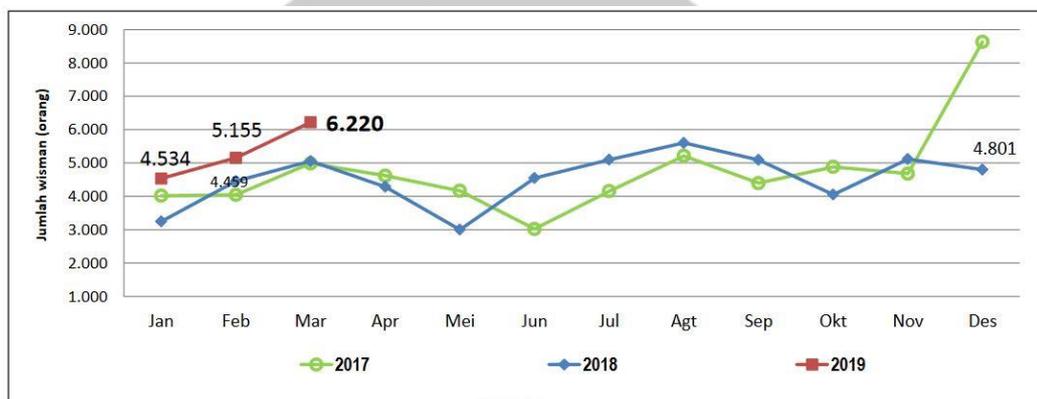
Gambar 1.1 Berbagai macam festival kuliner di Sumatera Barat

Sumber : <https://jadwalevent.web.id>

Rangkaian festival kuliner ini diharapkan mampu memancing daya Tarik wisatawan untuk berkunjung ke kota padang, berbagai acara tambahan pun di gelar di festival makanan ini seperti tarian tradisional, randai, silat, rabab, saluang, serta berbagai konser musik. Dan semua golongan masyarakat dapat mengikuti festival ini mulai dari pejabat, staf kelurahan, dan siswa sekolah dan lewat festival ini beraneka variasi kuliner masakan padang dapat ditampilkan.

Wisata kuliner yang berasal dari istilah food tourism dapat diartikan sebagai kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen pertama maupun kedua dengan tujuan utamanya menikmati makanan dan minuman atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner seperti festival, sekolah memasak, mengunjungi pusat industri, makanan dan minuman serta untuk memperoleh pengalaman baru dengan menikmati makanan khas daerah setempat. Kota Padang dengan potensi daerah objek wisatanya yaitu pantai, dapat dipadukan dengan industri wisata kuliner, suasana pantai sembari menatap keindahan senja akan lebih terasa jika dinikmati sambil mencicipi makanan di pusat kuliner ini. Pantai sendiri merupakan wisata unggulan di kota Padang, setiap hari libur ataupun hari-hari biasa pantai Padang selalu dikunjungi wisatawan karena beragam aktivitas yang dapat dilakukan disana seperti mencicipi olahan masakan laut, menikmati pemandangan, berenang di pantai ataupun hanya sekedar jogging. Dengan berbagai macam aktivitas yang ditawarkan pantai padang maka tidak lengkap tanpa mencicipi kuliner tradisional yang dijual di sepanjang pantai Padang, walaupun keadaan pantainya kurang bersih tetapi kuliner yang ada di sepanjang pantai ini dapat memaksimalkan pengalaman para wisatawan, kuliner tradisional ini langsung diolah dari masyarakat dan biasanya mereka berjualan di kios-kios yang sudah disediakan pemerintah Kota Padang

Kota Padang memiliki potensi sektor wisata kuliner yang dapat dikembangkan, karena sektor wisata kuliner dapat memberikan kontribusi nilai tambah bruto daerah dan menyerap tenaga kerja. Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Sumatera Barat mencatat bahwa jumlah wisatawan asing yang berkunjung ke Sumatera Barat pada Maret 2019 mencapai 6.220 orang, yaitu mengalami peningkatan sebesar 20,66 persen di banding bulan Februari 2019 yang tercatat sebanyak 5.155 orang



Gambar 1.2 Perkembangan jumlah kunjungan Wisman

Sumber : <https://sumbar.bps.go.id>

Peningkatan pertumbuhan jumlah kunjungan ini berbanding lurus dengan upaya pemerintah dalam revitalisasi kawasan pantai Kota Padang, karena mayoritas wisatawan muda mengorientasikan tujuan wisata mereka ke daerah pantai Padang. Pemerintah Kota Padang fokus mengoptimalkan kawasan kuliner yang berada di sepanjang pantai Padang, langkah itu merupakan bagian dari suatu upaya guna mempromosikan wisata Kota Padang secara umum dan berbagai kebudayaan setempat. Salah satu upaya untuk mengoptimalkan potensi wisata di kawasan pantai ini yakni dengan mengadakan berbagai acara seperti gelaran pentas musik, festival makanan, festival budaya dan lain-lain.

1.2 Latar Belakang Permasalahan

Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu di lestarikan, supaya keberadaannya tetap terjaga dan tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi yang berkembang pesat. Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional adalah dengan penggalian jenis-jenis makanan tradisional yang ada dan hampir terlupakan, kemudian di lakukan pengembangan variasi dari jenis makanan tersebut agar lebih menarik dan diminati oleh zamannya tanpa mengurangi keaslian dari makanan tradisional tersebut. Wisata kuliner merupakan salah satu daya Tarik wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah. Wisata kuliner di Minangkabau khususnya kota Padang sudah terkenal di seluruh Nusantara hingga mancanegara tapi belum di dukung dengan informasi yang memadai tentang kekayaan kuliner Minangkabau. Terdapat berbagai macam olahan masakan Padang yang belum di ketahui banyak orang, untuk itu perlu sesuatu tindakan untuk memperkenalkan dan melestarikan berbagai jenis resep makanan turun temurun ini.

Untuk mewedahi kebutuhan tersebut maka dikembangkanlah sebuah pusat informasi kuliner yang dapat menjadi pusat edukasi, preservasi dan informasi tentang sejarah dan beragam kuliner di kota Padang dengan tujuan menjadi fungsi rekreasi berbasis edukasi domestik dan internasional. kebutuhan wadah rekreasi tersebut untuk memperkenalkan pada generasi muda dan masyarakat luas tentang jenis-jenis makanan tradisional serta berbagai cara atau teknik untuk mengolah makanan tersebut agar dapat bersaing di zamannya. Pusat wisata dan galeri informasi kuliner ini diharapkan dapat dikembangkan untuk memberikan wisatawan pengalaman kuliner yang berbeda yaitu pengalaman rekreasi dengan cara menikmati suasana pantai sambil mencicipi makanan, serta antusiasme menjelajahi makanan baru dan mendapatkan pengetahuan tentang berbagai jenis makanan dan cara memasak serta menyajikannya.

Dengan suasana eksploratif, para wistawan dapat mengeksplorasi banyaknya ragam jenis masakan Padang dengan berbagai tipe rasa seperti asin, gurih, pedas dan manis dengan melihat proses pembuatannya serta langsung

mencicipi. Para wisatawan juga dapat menggali lebih dalam tentang kuliner di galeri informasi.

Seluruh fungsi tersebut akan mengaplikasikan ke dalam penataan ruang luar dan ruang dalam melalui pendekatan *architecture and the sense* oleh Juhani Pallasmaa yaitu pengalaman multi indera, pendekatan ini fokus untuk membuat bangunan atau obyek arsitektur yang lebih intens yang tidak hanya dialami oleh indera visual tetapi dengan menggabungkan dan mengintegrasikan indera manusia lainnya sehingga tercipta pengalaman multi indera. Lima indera utama dalam arsitektur adalah indera penglihatan, pengecap, penciuman, pendengaran dan peraba. Variasi pengalaman ruang yang dapat di rasakan pengguna sebagai berikut:

- Pada indera penglihatan, pengalaman dapat diciptakan melalui esttika bentuk bangunan, material, ornament tradisional, warna, pencahayaan dan pemandangan
- Pengalaman pada indera pengecap dapat diciptakan melalui rasa makanan yang dinikmati di kuliner center ini
- Pada indera penciuman, pengalaman dapat diciptakan melalui aroma makanan yang tertanam dalam ingatan dan menimbulkan ciri khas tertentu
- Pada indera pendegaran, pengalaman dapat diciptakan melalui suara proses masak memasak di dapur, suara pengunjung, dan suara di sekitar bangunan
- Pada indera peraba, pengalaman dapat diciptakan melalui bentuk tekstur dari elemen tata ruang bangunan.

1.3. Rumusan Permasalahan

Bagaimanakah wujud rancangan Pusat Wisata Kuliner di Kota Padang yang memiliki fungsi utama sebagai *food court*, galeri dan pusat pengembangan yang bersuasana eksploratif dengan pengolahan tata ruang dalam dan tata ruang luar melalui pendekatan *sense in the architecture*?

1.4. Tujuan dan Sasaran

1.4.1. Tujuan

Mewujudkan suatu rancangan tipologi bangunan yang dapat memwadahi fungsi informasi, preservasi, edukasi dan rekreasi kuliner dengan pengolahan tata ruang dalam dan tata ruang luar melalui pendekatan *five sense in architecture*.

1.4.2. Sasaran

1. Mengoptimalkan potensi wisata kuliner Sumatera Barat supaya makanan tradisional dapat dikenalkan kepada masyarakat luas
2. Merancang sebuah tipologi bangunan yang dapat memwadahi fungsi informasi, edukasi, preservasi dan rekreasi kuliner di Kota Padang
3. Mewujudkan tatanan ruang dalam dan ruang luar dengan pendekatan *five senses in architecture*
4. Pengenalan dan pengembangan berbagai jenis kuliner yang belum dikenal publik.

1.5 Lingkup Studi

1. Lingkup Spasial

Lingkup Spasial pada penelitian ini memfokuskan pada tata ruang dalam dan tata ruang luar bangunan. bagian objek studi yang akan diolah sebagai penekanan studi adalah penataan yang menciptakan suasana eksploratif untuk menarik wisatawan serta mempromosikan kuliner Minangkabau

2. Lingkup Substansial

Lingkup Substansial pada penelitian ini mengolah bagian-bagian ruang luar dan ruang dalam yang mencakup bentuk bangunan, jenis bahan, warna, tekstur, serta ukuran/skala/proporsi yang sesuai dengan konteksnya.

3. Lingkup Temporal

Lingkup temporal pada rancangan ini diharapkan akan dapat menjadi penyelesaian penekanan studi untuk mawadahi fungsinya sampai dengan 25 tahun yang akan datang.

1.6 Metode Penelitian

1.6.1 Deduktif

Metode yang digunakan dalam penyusunan LKPPA Pusat Wisata dan Gallery Informasi Kuliner di Kota Padang berdasarkan pada hal-hal yang bersifat umum lalu di ditarik kesimpulan dengan permasalahan yang ada ke hal yang bersifat khusus dengan studi pengumpulan data menggunakan :

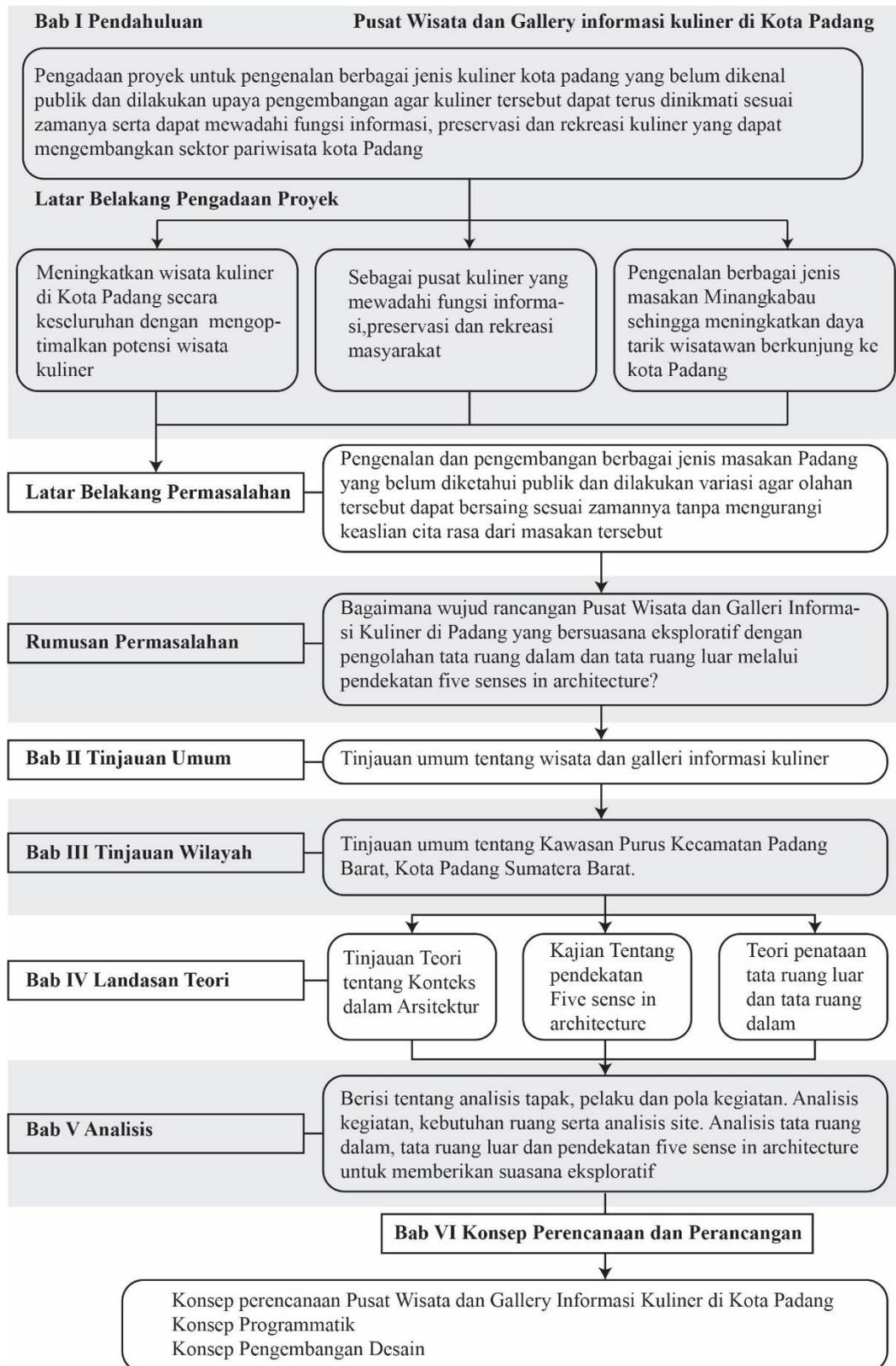
1. Studi literatur

Mempelajari tentang dasar teori dan mengumpulkan informasi menggunakan referensi buku serta melauli internet

2. Studi banding

Mempelajari tentang tipologi melalui referensi bangunan yang sudah ada serta pencarian data tentang program ruang beserta standarnya.

1.7 Tata Langkah



1.8 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Berisi mengenai definisi, latar belakang eksistensi proyek, latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan dan sasaran, lingkup pembahasan, metode penelitian dan sistematika penulisan

BAB II TINJAUAN UMUM

Berisi mengenai tinjauan umum wisata dan galeri informasi kuliner, pengertian sejarah dan perkembangan kuliner, klasifikasi makanan, pengertian pusat wisata dan galeri, persyaratan teknis dapur

BAB III TINJAUAN WILAYAH PADANG

Berisi tinjauan khusus mengenai kondisi Kota Padang. Perencanaan terkait lokasi tapak, kondisi eksisting, kondisi geografis, ekonomi, sosial budaya dan kondisi infrastruktur

BAB IV LANDASAN TEORI

Tinjauan khusus tentang teori-teori yang berhubungan dengan tata ruang luar dan tata ruang dalam pusat kuliner dengan pendekatan *five sense in architecture*

BAB V ANALISIS

Berisi tentang analisis tapak, pelaku dan pola kegiatan. Analisis kegiatan, kebutuhan ruang serta analisis site. Analisis tata ruang dalam, tata ruang luar dan pendekatan *five sense in architecture* untuk memberikan suasana eksploratif

BAB VI KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Berisi tentang landasan konseptual perancangan dan perencanaan Pusat wisata dan galeri informasi kuliner di Padang.

1.9 Keaslian Penelitian

Beberapa contoh penulisan yang membahas wisata kuliner :

No	Nama	Judul Skripsi	Perguruan Tinggi	Keterangan
1	Desy Kusumawardani	Pusat Kuliner Dan Oleh-Oleh Di Bantul, D.I Yogyakarta	Universitas Atma Jaya Yogyakarta	Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh yang bersuasana Komunikatif dengan gagasan desain Arsitektur Vernakular
2	Yorissa Engeline Parinding	Penataan Kawasan Wisata Kuliner Gunungsari Kabupaten Bantul	Universitas Atma Jaya Yogyakarta	Menciptakan Kawasan Wisata Kuliner yang nyaman dan atraktif dengan pendekatan Arsitektur Ekologis
3	Monica Agatha Setiawan	Pusat Wisata Kuliner Khas Kota Magelang Dengan Pendekatan Green Architecture	Universitas Atma Jaya Yogyakarta	Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Kota Magelang dengan suasana rekreatif melalui konsep Green Architecture
4	Anggit Wian Widiargo	Pasar Ikan Dan Fasilitas Wisata Kuliner Pantai Sadeng Kabupaten Gunungkidul	Universitas Atma Jaya Yogyakarta	Suatu Fasilitas Wisata Kuliner dengan menggunakan pendekatan Neo Vernakular

BAB II TINJAUAN UMUM

2.1 Tinjauan Umum Kuliner dan Gallery Informasi

2.1.1 Pengertian kuliner

Kata Kuliner menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia yaitu hal yang berhubungan dengan masak memasak. Masakan yang dapat dimasak berupa lauk pauk seperti daging, ikan, sayur mayur yang disandingkan untuk dimakan sebagai teman nasi. Selain itu minuman juga termasuk didalam hal yang berhubungan dengan masak memasak. sehingga didalam kuliner tersebut terdapat 2 poin yaitu makanan (lauk-pauk) dan minuman.

Kuliner merupakan hal yang fenomenal di zaman sekarang, karena kebanyakan orang saat ini menjadikan makanan sebagai pokok utama didalam sebuah kehidupan. Sehingga membuat perkembangan kuliner menjadi pesat apalagi di Era Digitalisasi sekarang ini, yang hanya menggunakan media sosial maka berbagai macam kuliner dapat ditemukan dengan mudah.

2.1.2 Sejarah dan Perkembangan Wisata Kuliner

Sejarah kuliner dapat ditelusuri kembali pada Pada abad ke-17, di kawasan Eropa, penyajian makanan di kediaman para bangsawan harus memiliki kualitas yang sangat baik, penataan yang menarik, hingga pengaturan meja dan perangkat makan lainnya yang harus dilakukan dengan sangat mewah. Makanan yang disajikan tersebut dikenal dengan istilah *Haute Cuisine* dan hanya dapat ditemukan di kediaman para bangsawan dan dinikmati oleh golongan dengan strata sosial tinggi. Konsep *Haute Cuisine* yang merupakan masakan yang diolah dengan berbagai macam teknik memasak serta disajikan dengan sangat cantik dan memiliki rasa yang sangat enak menjadi semakin dikenal. Di awal abad ke-18, restoran modern pertama diperkirakan berdiri, tepatnya pada tahun 1765 di Perancis oleh A. Boulanger. Menu yang ditawarkan di restoran tersebut adalah semangkok sup. Di akhir abad ke-19, seorang pakar kuliner Perancis, Georges Auguste Escoffier, membuat sebuah buku yang berisi lebih dari 5.000 resep masakan Perancis beserta metode pengolahannya.

Hingga saat ini buku tersebut masih sering dipergunakan sebagai buku standar dalam pendidikan bidang kuliner (Afrizal, 2019).

Perkembangan dalam sejarah seni kuliner selanjutnya Pada tahun 1877, Boston Cooking School menjadi sekolah memasak pertama di Amerika. Selanjutnya pada tahun 1946 berdiri The Culinary Institute of America (The CIA), sebuah sekolah memasak ternama didunia. Sekolah ini mampu membawa metode baru dalam proses mendidik calon-calon profesional di bidang kuliner. Pada tahun 1895, di Benua Eropa berdiri Le Cordon Bleu, salah satu sekolah bidang kuliner tertua dan terkemuka hingga saat ini. Sekolah ini lahir dari sebuah program kursus memasak. Hingga saat ini Le Cordon Bleu telah beroperasi di berbagai negara dengan jumlah lebih dari 50 sekolah, tidak saja hanya di Eropa, namun hingga Thailand dan Malaysia (Afrizal, 2019).

Dari sini dapat dilihat beberapa Perkembangan Kuliner yang sangat pesat dan cepat dari tahun ke tahun dari berbagai belahan dunia, sehingga menciptakan berbagai macam jenis resep masakan didalam proses menghadirkan beberapa makanan dan cita rasanya.

2.1.3 Klasifikasi Makanan

2.1.3.1 Klasifikasi Menurut Cara Penyajian

A. Penyajian Langsung

Teknik penyajian makanan yang dapat dinikmati saat itu juga atau secara langsung. Hal ini disesuaikan oleh ketahanan makanan yang disajikan secara langsung.

B. Penyajian Tidak Langsung

Maksud didalam penyajian tidak langsung adalah macam-macam makanan yang dapat dimakan dimanapun tempat dan jenis makanan yang praktis

sehingga dapat dibawa dan dimakan dimana saja. Serta daya tahan makanan yang dapat berlangsung lama untuk buah tangan (oleh-oleh) ke tempat lain.

2.1.3.2 Klasifikasi Menurut Cita Rasa (Manis, Asin, Pedas, Pahit)

a. Manis

Manis adalah jenis rasa yang identik dengan makanan-makanan sumber energi. Makanan yang memiliki rasa manis diantaranya, gula, buah-buahan yang matang, kue atau roti, madu dan permen.

b. Asin

Asin merupakan jenis rasa yang identik dengan makanan yang mengandung garam. Garam termasuk kedalam bumbu dapur sehingga dipergunakan untuk perasa masakan agar lebih terasa.

c. Pedas

Rasa pedas bukan disebabkan oleh makanan itu sendiri, melainkan karena mengandung banyak cabai atau penggunaan cabai yang berlebihan kedalam suatu makanan, sehingga menimbulkan rasa pedas didalamnya.

d. Pahit

Pahit ialah rasa yang identik dengan racun serta cenderung tidak banyak yang menyukainya. Namun beberapa rasa pada obat-obatan juga memiliki rasa pahit, serta terdapat makanan yang memiliki rasa pahit diantaranya, buah pare, jamu dan mahoni yang tergolong didalam obat tradisional.

2.1.3.3 Klasifikasi Menurut Cara Menikmatinya

Disini terdapat beberapa cara menikmati sebuah makanan dengan menyesuaikan waktu serta tempat dimana kita menikmati makanan tersebut. Karena perbedaan waktu atau acara juga dapat membedakan cara orang-orang dalam menikmati setiap hidangan makanan, beberapa diantaranya sebagai berikut :

a. Formal

Secara formal disini dikategorikan pada saat mengikuti kegiatan atau acara resmi sehingga terdapat beberapa sikap formal pada saat

menikmati hidangan atau makanan tersebut. Serta porsi didalam makanan secara formal akan berbeda dengan yang non formal. Sehingga akan mempengaruhi sikap kita dalam menikmatinya.

b. Non Formal

Non formal yang berarti tidak formal atau bebas, sehingga memungkinkan orang untuk menikmati makanan sesuai porsi serta menu yang diinginkan dalam keadaan santai atau tidak terikat acara tertentu. dapat dinikmati dalam acara pertunjukan atau hiburan yang sedang berlangsung.

2.1.3.4 Klasifikasi Menurut Daya Tahan dalam Makanan

Dalam hal ini daya tahan makanan artinya batas yang baik dan tidak baik untuk dikonsumsi. Beberapa makanan memiliki daya tahan masing-masing. Selain penampilannya, rasa, gizi juga akan berubah jika disimpan terlalu lama. Terdapat 2 jangka waktu daya tahan didalam sebuah makanan, diantaranya;

a. Kurang dari satu hari

Beberapa makanan ada yang dalam proses pembuatannya tanpa menggunakan bahan pengawet, sehingga daya tahan makanan tersebut tidak lama atau hanya beberapa jam saja dalam sehari. Contoh : makanan tradisional seperti jajanan pasar, sayur mayur.

b. Lebih dari satu hari

Dalam kategori ini terdapat makanan yang dapat bertahan dalam beberapa hari dengan menggunakan bahan pengawet sehingga memiliki jangka waktu yang lama dan dapat digunakan untuk oleh-oleh atau buah tangan untuk dibawa ketempat yang jauh. Contoh : makanan yang berasal dari produksi industri atau pabrik.

2.1 Tinjauan Pusat Wisata Kuliner dan Gallery Informasi

2.2.1 Pengertian Pusat Wisata dan Gallery Informasi Kuliner di Padang

2.2.1.1 Arti Kata Pusat

Menurut KBBI Pusat diartikan sebagai tempat yang terletak dibagian tengah, pokok/ pangkal yang dijadikan pempunan dari berbagai hal dan lain sebagainya.

Berdasarkan definisi Kamus Besar Bahasa Indonesia dari arti kata Pusat, dapat diperluas artinya kedalam hal yang berhubungan dengan dunia Arsitektur yaitu pusat/ center/ sentra suatu bangunan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa arti kata pusat dalam hal ini adalah set bangunan yang memiliki beberapa massa serta fungsi tertentu dalam satu bangunan dengan berbagai aktivitas manusia didalamnya.

Center/ Sentra/ pusat merupakan poin atau bagian yang paling penting didalam sebuah kelompok atau organisasi suatu kegiatan. Tempat dimana semua aktivitas didalamnya menjadi satu kesatuan dan terpusat atau wadah untuk kepentingan suatu hal. Dalam hal ini pusat memiliki fungsi sebagai wadah atau tempat menariknya semua kegiatan dan aktivitas untuk menuju pusat atau titik kumpul.

2.2.1.2 Pengertian Wisata Kuliner

Wisata Kuliner Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga tahun 2003 Wisata adalah “bepergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, bertamasya dsb)”. Sedangkan Kuliner berarti masakan atau makanan. Jadi dalam hal ini dapat disimpulkan

bahwa pengertian dari wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata. Masa perjalanan yang tergolong dalam suatu definisi wisata adalah tidak kurang dari 24 jam dan tidak lebih dari tiga bulan, serta tidak dalam tujuan mencari sebuah pekerjaan. Kegiatan wisata tidak hanya dilakukan secara perorangan, melainkan juga dikelola secara profesional dan dilakukan secara berkelompok. Menurut sebuah artikel di media elektronik (internet) orang yang melakukan kegiatan wisata disebut wisatawan.

Wisatawan terbagi menjadi tiga yaitu :

1. Wisatawan Nusantara
2. Wisatawan Mancanegara
3. Pengunjung

Wisatawan Nusantara ialah penduduk Indonesia yang melakukan perjalanan di wilayah teritorial Indonesia dan bukan untuk tujuan bekerja atau sekolah dengan jangka waktu kurang dari 6 bulan ke Objek wisata komersial (bertransaksi) dalam urusan suatu hal.

Wisatawan Mancanegara ialah seseorang atau sekelompok orang yang melakukan perjalanan di luar negara asalnya, selama kurang dari 12 bulan pada suatu destinasi tertentu, dengan tujuan perjalanan tidak untuk bekerja atau memperoleh penghasilan. Pengunjung (Pelancong) ialah Penduduk Indonesia yang melakukan perjalanan ke objek wisata komersial selama satu hari (pulang - pergi) tanpa menginap di akomodasi komersial. (Departemen Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia; www.budpar.go.id)

Wisata Kuliner dapat disimpulkan pengertiannya menurut beberapa penjelasan diatas yaitu perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau lebih (dalam beberapa kelompok) dengan tujuan untuk wisata serta mengetahui atau berkunjung ke suatu tempat yang diketahui memiliki beberapa makanan khas didalamnya.

2.2.1.3 Pengertian Galeri Informasi

Menurut arti bahasanya, pengertian galeri dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Menurut Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, (2003) :

Galeri adalah selasar atau tempat; dapat pula diartikan sebagai tempat yang memamerkan karya seni tiga dimensional karya seorang atau sekelompok seniman atau bisa juga didefinisikan sebagai ruangan atau gedung tempat untuk memamerkan benda atau karya seni.

2. Menurut Oxford Advanced Learner's Dictionary, A.S Hornby, edisi kelima, Great Britain: Oxford University Press, (1995) : "Gallery: A room or building for showing works of art".
3. Menurut Kamus Inggris - Indonesia, An English-Indonesian Dictionary, (1990) : "Galeri: Serambi, balkon, balai atau gedung kesenian".

Menurut Encyclopedia of American Architecture (1975), Galeri diterjemahkan sebagai suatu wadah untuk menggelar karya seni rupa. Galeri juga dapat diartikan sebagai tempat menampung kegiatan komunikasi visual di dalam suatu ruangan antara kolektor atau seniman dengan masyarakat luas melalui kegiatan pameran. Sebuah ruang yang digunakan untuk menyajikan hasil karya seni, sebuah area memajang aktifitas publik, area publik yang kadangkala digunakan untuk keperluan khusus (Dictionary of Architecture and Construction, 2005). Menurut Djulianto Susilo seorang arkeolog, Galeri berbeda dengan museum. Galeri adalah tempat untuk menjual benda / karya seni, sedangkan Museum tidak boleh melakukan transaksi karena museum hanya

merupakan tempat atau wadah untuk memamerkan koleksi benda-benda yang memiliki nilai sejarah dan langka (Koran Tempo, 2013).

Sedangkan Pengertian Umum dari Informasi menurut Heinich, (1993) adalah hasil pemrosesan, manipulasi dan pengorganisasian atau penataan dari sekelompok data yang memiliki nilai pengetahuan (knowledge) bagi penggunanya.

Dari beberapa ulasan diatas dapat diketahui arti dari masing-masing kata galeri dan informasi, sehingga dapat disimpulkan bahwa pengertian galeri informasi adalah suatu tempat atau lokasi yang terdapat beberapa pusat informasi berbagai hal. Didalam galeri informasi disini tidak hanya dapat menemukan informasi-informasi terkait, akan tetapi dapat ditemukan beberapa informasi berupa barang bukti/ wujud informasi tersebut kedalam bentuk papan yang berada pada gambar atau informasi didalamnya sehingga terlihat seperti pusat pameran informasi berbagai hal.

2.2.1.4 Pengertian Pusat Wisata Kuliner dan Galeri Informasi di Padang

Dari beberapa pengertian penjabaran Pusat Wisata Kuliner dan Galeri Informasi diatas, dapat diketahui bahwa Pusat wisata Kuliner di Padang merupakan pusat kuliner yang populer di Indonesia, karena kearifan lokal Kota Padang serta kelezatan masakan khas orang minang (panggilan orang untuk adat padang) dengan bermacam-macam lauk pauk yang dihidangkan dalam satu wadah membuat masakan padang ini menjadi melegenda sampai pada taraf Internasional. Sehingga warung makan atau masakan padang ini dapat ditemukan dimanapun tempatnya dikarenakan sudah menyebar keseluruh penjuru Indonesia terutama di Pulau Jawa. Pusat wisata kuliner ini akan menjadi wadah atau tempat kuliner yang baru dikota padang, termasuk juga aktivitas berbelanja didalamnya yang tidak hanya menyediakan makanan khas Padang akan tetapi oleh-oleh yang berupa

kerajinan atau souvenir budaya Khas Minangkabau yang masih populer hingga saat ini, sehingga memiliki nilai pasar yang sangat tinggi dengan berada di pusat kota Padang. Serta untuk Galeri Informasi disini, dikarenakan letaknya berada dekat dengan Pusat Wisata Kuliner sehingga warga masyarakat Kota Padang maupun wisatawan yang datang berkunjung dapat mengetahui beberapa informasi disini tanpa perlu mencari-cari pusat informasi. Dikarenakan lokasi Pusat Wisata Kuliner dan Galeri Informasi ini berada di Tengah Kota Padang serta akses yang mudah untuk dapat mencapai ke lokasi tersebut.

Pusat Kuliner dan Galeri Informasi ini memiliki kepentingan komersial dan rekreatif untuk mendukung fasilitas wisata di Kota Padang. Jadi, Pusat Kuliner dan Galeri Informasi di Padang merupakan kompleks bangunan yang bersifat rekreatif meliputi beberapa fasilitas hiburan dan perbelanjaan untuk wisatawan yang tertuang dalam bentuk masa dan penataan lansekap.

2.3 Persyaratan Teknis Dapur

2.3.1 Pencahayaan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No.1405 tahun 2002, pencahayaan adalah jumlah penyinaran pada suatu bidang kerja yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan secara efektif. Dengan adanya cahaya pada lingkungan ruang dalam yang bertujuan menyinari berbagai bentuk elemen-elemen yang ada di dalam ruang, sehingga ruangan menjadi teramati dan dapat dirasakan suasana visualnya (Honggowidjaja, 2003).

Pencahayaan pada sebuah ruangan yang baik yaitu berfungsi untuk memastikan kebersihan pada peralatan dapur, selain itu juga dapat berfungsi untuk menunjang kegiatan atau aktivitas didalam ruangan seperti kegiatan memasak, menyiapkan/ menyajikan makanan, dan membersihkan peralatan-peralatan setelah

kegiatan masak memasak selesai. Selain itu dapat membantu pada saat proses menghias suatu produk makanan yang memiliki standart harga yang lebih tinggi, sehingga membutuhkan ketrampilan dalam proses menghias maka apabila pencahayaan didalam suatu ruangan kurang baik akan berpengaruh dalam segala kegiatan didalamnya.

Fungsi lain selain untuk mempermudah dalam melakukan aktivitas didalam ruangan, sistem pencahayaan yang baik dapat memberikan kenyamanan bagi orang yang beraktivitas didalamnya. Serta dapat mencegah atau mengurangi hal-hal yang tidak diinginkan seperti terjadinya kecelakaan pada saat bekerja atau bisa disebut dengan kecelakaan kerja.

2.3.2 Sirkulasi Udara

Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis lembab. sehingga menyebabkan parameter sirkulasi udara yang dan kenyamanan thermal menjadikan tolok ukur untuk menentukan ventilasi yang baik didalam ruangan, khususnya didalam ruang service atau dapur. Kenyamanan thermal disini yaitu kondisi lingkungan disekitar bangunan.

Fanger juga mendefinisikan kenyamanan thermal disini sebagai kondisi seseorang yang mengekspresikan rasa puas/nyaman terhadap lingkungan thermalnya [Fanger 72]. Terkait dengan kondisi kecepatan udara interiornya, kecepatan udara didalam ruangan untuk mencapai kenyamanan adalah sekitar 0.2-1.5m/s untuk aktivitas sedang [Gandemer 92]. Studi terbaru dari Griefahn dkk [Griefahn et al 00] menunjukkan bahwa seseorang yang sedang melakukan suatu aktivitas berat kurang sensitif terhadap aliran angin dibanding dengan orang yang melakukan aktivitas ringan. Karena menurut pendapat Fanger, kombinasi suhu udara dan kelembapan memiliki pengaruh yang kuat terhadap kualitas udara dalam ruangan. Dan hal ini menentukan standart Ventilasinya. (Fanger 01)

Suhu udara dan tingkat kelembapan yang tinggi ($T > 28^{\circ}\text{C}$, $\text{RH} > 70\%$) di daerah tropis lembab merupakan suatu kendala untuk mendapatkan kenyamanan, hal ini disebabkan oleh kecepatan udara didalam ruangan sangat rendah. Sehingga

dalam hal ini angin adalah elemen penting yang sangat dibutuhkan untuk menciptakan kenyamanan didalam ruang service atau dapur. Kebutuhan angin disini adalah untuk sistem ventilasi, ventilasi merupakan proses pertukaran udara yang terjadi dimana udara bersih dari luar ruangan yang masuk kedalam dan juga udara kotor dari dalam ruangan keluar.

Ada beberapa tujuan dari penggunaan Ventilasi disini, diantaranya adalah;

- a. menghilangkan gas-gas yang tidak menyenangkan yang ditimbulkan oleh keringat dan sebagainya dan gas-gas pembakaran (CO₂) yang ditimbulkan oleh pernafasan dan proses-proses pembakaran.
- b. menghilangkan uap air yang timbul sewaktu memasak, mandi dan sebagainya.
- c. menghilangkan kalor yang berlebihan.
- d. membantu mendapatkan kenyamanan termal.

Dalam hal ini kebutuhan udara dalam suatu ruangan terhadap ventilasi udara didalamnya tergantung kepada jumlah manusia dan berapa banyak aktivitas atau fungsi dari ruangan tersebut.

2.3.3 Hubungan Ruang

Dalam hubungan ruang pada perencanaan dapur melibatkan diantaranya desain dan komponen tata letak dan pertimbangan prinsip-prinsip alur jalan. Desain ini berfokus pada perencanaan ruang secara keseluruhan dan meliputi ukuran, bentuk, gaya, dan dekorasi ruang. Layout yang mengacu pada pengaturan detail dari peralatan, ruang lantai, dan ruang kontra.

Berdasarkan ketentuan-ketentuan diatas tujuan dalam menentukan hubungan antar ruang didalam ruang service ini adalah untuk mempermudah aktivitas yang berlangsung didalam ruang service atau dapur pada restaurant. Berikut tabel hubungan ruang service atau dapur.

Tabel 2.1 Hubungan Ruang Service pada Dapur Restaurant

No.	Macam Ruang	Hubungan dengan Ruang Lain
1.	Ruang Pengolahan	Dekat dengan area persiapan pengolahan bahan-bahan makanan
2.	Meja Persiapan	Dekat dengan area persiapan pengolahan bahan-bahan makanan
3.	Area Pengolahan Salad (makanan ringan)	Dekat dengan lemari es, gudang dan dapur
4.	Area Dapur Panggang	Dekat dengan dapur pengolahan bahan makanan
5.	Area Bak Cuci	Antara gudang pendingin dan area meja persiapan
6.	Gudang Pendingin	Bersebelahan dengan area ruang penerima dan dapur
7.	Gudang Kering	Bersebelahan dengan area ruang penerima dan dapur
8.	Ruang Penerima	Dekat dengan Loading dock dan area meja persiapan

Sumber: DeChiara, J., & Crosbie, J. M. (2001). *Times-Saver Standarts For Building Types*. New York: McGraw Hill.

Seperti yang diketahui diatas, bahwasannya ruang service atau dapur bukan hanya tempat untuk menyimpan serta mempersiapkan makanan akan tetapi fungsi utama dari dapur atau ruang service sendiri adalah sebagai tempat pusat pembuatan makanan dan tempat asal makanan yang berkualitas dihasilkan lalu disajikan. Maka dari itu hal-hal yang paling penting untuk diperhatikan adalah bukan hanya bagaimana menciptakan cita rasa makanan yang lezat, kelincahan karyawan dalam memasak akan tetapi design dan *layout* seperti yang dijelaskan diatas merupakan poin penting dalam sebuah restoran.

Seperti yang dilantunkan oleh Katsigris (1999; 54) yaitu : “ A poorly designed kitchen can make food preparation and service more difficult than it

should be.” Dapat diketahui bahwasannya desain dapur yang kurang baik dapat menjadi penyebab kesusahan terhadap persiapan makanan serta pelayanan.

Setelah 2 poin penting seperti desain dan layout yang harus diaplikasikan ke dalam ruang service atau dapur, kondisi luas dapur juga mejadi pengaruh bagi peralatan besar maupun kecil yang akan ditata pada area ruang service atau dapur. Seperti yang dilantunkan oleh Brichfield (2003; 60) bahwa:

Efficient and effective designs should:

- a. Be flexible and modular*
- b. Show simplicity*
- c. Create an efficient flow of materials and personnel*
- d. Facilitate ease of sanitation*
- e. Create ease of supervision*
- f. Use space efficiently*

Berdasarkan poin-poin tersebut, memiliki maksud bahwasannya penerapan penggunaan ruang service atau dapur yang seefisien mungkin agar mendapatkan komposisi dapur serta bangunan yang seimbang serta aktivitas didalam dapur bias berjalan dengan efektif dan dapat menghasilkan masakan dengan cita rasa yang berkualitas.

2.3.4 Higinietas

Menurut Ensiklopedia Indonesia (1995) dalam Purnawijayanti (2009: 41), istilah hygienes adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. Beberapa fasilitas khususnya didalam ruang service atau dapur pada setiap restoran memiliki tempat penyimpanan makanan atau *food storage* merupakan wadah atau tempat yang berfungsi untuk menyimpan bahan-bahan masakan serta makanan. Dalam menjaga mutu kualitas ruang service atau dapur bukan hanya terhadap makanan saja yang dijaga higienitasnya, akan tetapi kebersihan dapur juga harus

tetap diutamakan. Beberapa cara menjaga kebersihan dapur menurut Sri Rejeki (2015 : 65) *kitchen storage* juga harus memenuhi beberapa syarat kebersihan, yaitu:

1. Tersedia fasilitas berupa rak untuk barang, nampan, pan, dan lain-lain.
2. Bahan makanan yang mudah busuk dan jenis makanan yang tidak berkulit tidak boleh disimpan di atas permukaan lantai, agar *kitchen storage* bersih dan terhindar dari bakteri.
3. Bahan makanan yang cepat membusuk harus disimpan dalam suhu yang sesuai dengan jenis bahan makanan tersebut.
4. Lantai harus dibersihkan setiap hari, terutama di gudang dan ruangan yang berair yang diakibatkan oleh kondensasi es.
5. Disediakan lampu penerangan untuk mencegah terjadinya kesalahan dalam pengambilan bahan makanan, dan untuk mempermudah melihat keadaan gudang secara menyeluruh untuk menghindari adanya kotoran, bakteri dan tikus.
6. System ventilasi untuk gudang biasa dan exhauster fan
7. Penyimpanan dingin

Dari beberapa uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa tujuan dalam menjaga higienitas ruang *service* atau dapur adalah untuk meminimalisir pembusukan makanan serta racun yang timbul dari ketidakbersihan karyawan maupun fasilitas dapur yang kurang diperhatikan kebersihannya serta agar makanan yang disajikan tetap berkualitas.

Selain higienitas terhadap ruang *service* dan makanan, disini perlu adanya higienitas personal atau kebersihan yang harus dijaga pada pelayan maupun karyawan yang beraktivitas didalam ruang *service* atau dapur. Terdapat beberapa cara higienitas personal menurut Purwiyatno (2009: 72), untuk dapat melakukan pekerjaan dengan baik tanpa harus mengkhawatirkan terhadap pencemaran produk pangan yang ditanganinya, maka dari itu para pekerja di dapur perlu memperhatikan beberapa hal mengenai perlengkapan sebagai berikut :

1. Pekerja harus mengenakan pakaian yang bersih dan sopan. Umumnya pakaian yang berwarna putih sangat dianjurkan, terutama pekerja yang berada dibagaian dapur.
2. Pekerja yang berada di Kitchen sebaiknya tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan benda kecil lainnya yang mudah putus atau hilang.
3. Pekerja sebaiknya memakai baju dengan ukuran yang pas. Kancing bajunya terpasang dengan baik sehingga tidak mudah putus, terjatuh, dan tercampur dalam bahan pangan yang sedang diolah.
4. Jumlah baju seragam yang disediakan sebaiknya cukup. Baju seragam hanya dipakai pada saat bekerja.
5. Pekerja harus selalu menggunakan penutup rambut. Hal ini bertujuan untuk melindungi kemungkinan jatuhnya rambut atau ketombe ke alat pengolahan makanan ataupun ke adonan makanan. Selain itu, pemakaian topi dan penutup rambut juga dapat membantu menyerap keringat yang ada di dahi sehingga jatuhnya keringat ke makanan dapat dihindari.
6. Pekerja harus memelihara kebersihan kuku-kuku tangan dan kaki, dengan cara dipotong pendek, rapi dan bersih.

Beberapa ketentuan-ketentuan diatas dapat diketahui bahwasannya Penerapan higienitas terhadap makanan, tempat, peralatan dapur serta pelayan atau karyawan perlu dilakukan dalam sebuah restoran atau *kitchen department*.

Karena ruang service atau dapur merupakan tempat mengolah serta memasak bermacam-macam makanan, dalam hal ini para juru masak atau chef dituntut untuk memperhatikan dengan benar segala sesuatu yang dikerjakan serta dihasilkan. Sehingga segala sesuatu makanan atau minuman yang akan disajikan atau dihidangkan kepada tamu merupakan makanan yang higienis serta berkualitas.

2.4 Contoh Pusat Kuliner

2.4.1 *Basque Culinary Center*

Pusat yang kuliner Basque terletak di Donostia San Sebastian, Basque Spanyol adalah yayasan kuliner yang dibuat pada tahun 2009 oleh Universitas Mondragon dan sekelompok koki yang terkemuka di Basque sebagai proyek penelitian, pelatihan dan inovasi yang berujuan untuk mengembangkan sektor kuliner dengan gagasan menghubungkan memasak dengan manajemen, ilmu pengetahuan dan disiplin ilmu lainnya

1. Konsep Bangunan

Massa bangunan memiliki bentuk-U, dimana di salah satu sisi massa berfokus ke universitas Gastronomi dan seni kuliner. Karena bangunan berada dilahan miring, area publik di tempatkan di atas bangunan dan juga terdapat tanaman yang dapat dimakan dan juga aromatic, sehingga program ruang yang fungsional dapat di atur dari sisi atas ke bawah. Pada kejauhan, bangunan ini terlihat massif dengan perbandingan skala yang dimilikinya dengan bangunan sekitar.

Bentuk bangunan secara umum terinspirasi dari analogi piring yang ditumpuk secara tidak teratur mengikuti garis kontur. Piringan menjaga nilai sebagai pekerjaan yang dikembangkan di dapur.



Gambar 2.1 Basque Culinary Center

Sumber:<https://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center>

Pusat kuliner ini juga memiliki cafeteria, yang dalam penggunaannya juga berfungsi sebagai wadah praktek bagi mahasiswa yang sedang studi kuliner, dimana mereka dapat mempraktekkan langsung apa yang mereka pelajari di kelas dengan pelanggan nyata, baik di dapur maupun di ruang makan. Cafeteria ini terbuka untuk umum dan melayani dua kali makan per hari.

2. Fungsi

Pusat kuliner ini lebih berfokus ke penelitian, pengembangan dan inovasi yang bertujuan untuk memberikan nilai tambah yang lebih besar dengan mendorong dalam penciptaan bisnis atau produk baru dibidang makanan, kesehatan, nutrisi sehat, pariwisata dan lain lain. Pusat kuliner ini memiliki departemen inovasinya sendiri untuk memajukan pemahaman tentang topik-topik gastronomi di seluruh dunia, oleh karena itu, lembaga memberikan studi dalam bahasa yang dapat diakses secara universal karena para dosen dan mahasiswa berasal dari latar belakang yang berbeda. Pusat kuliner ini juga gencar mengkampanyekan tentang kebiasaan dan perilaku makan serta gaya hidup yang sehat. Gaya hidup yang sehat tidak pernah terlepas dari makanan yang sehat sehingga telah menjadi pekerjaan rumah yang tidak ada habisnya untuk semua industry yang bergerak di *food & beverages*



Gambar 2.2 Basque Culinary Center

Sumber:<https://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center>

Pusat kuliner Basque berusaha memenuhi kebutuhan dunia memasak yang telah mengalami evolusi yang luar biasa, di mana para profesional tidak lagi berhenti membuat makanan untuk dimakan tetapi juga berupaya menciptakan sebuah emosi dalam makanan tersebut. Pusat kuliner ini juga menyelenggarakan kursus untuk penggemar masakan di Spanyol dan penduduk setempat serta kursus dalam bahasa Inggris untuk pengunjung asing.

2.4.2 Newton Food Center

Newton food center adalah sebuah pusat makanan utama di Newton, Singapura. Pusat makanan ini di promosikan oleh Singapore Tourism Board (STB) sebagai objek wisata untuk mencicipi aneka kuliner Singapura.



Gambar 2.3 Newton Food Center

Sumber: https://en.wikipedia.org/wiki/Newton_Food_Centre

1. Konsep Bangunan

Newton Food Center dibangun dengan konsep pengalaman unik menikmati makanan di lingkungan yang hijau dan terbuka di tengah hiruk-pikuk dan padatnya kota Singapura, pusat kuliner ini dirancang dengan konektivitas dan aksesibilitas yang baik dan di rancang di sekitar pohon-pohon Angsana yang merupakan karakteristik daerah tersebut. Pusat kuliner ini juga dibangun sesuai dengan konteks arsitekur dengan mengikuti elemen desain dari rumah-rumah kolonial tua yang berada di dekatnya. Dengan mengedepankan kenyamanan para wisatawan bangunan ini memiliki skema warna putih, hitam dan coklat serta langit-langit setinggi 7 meter agar terciptanya kenyamanan *thermal* dengan ventilasi silang. Fasilitas outdoor juga dilengkapi dengan payung-payung besar yang akan melindungi pengunjung dari hujan dan panasnya matahari.

2. Fasilitas

- a) Area Makan Indoor
- b) Area Makan Outdoor
- c) 83 kios makanan
- d) Ruang CCTV
- e) Taman
- f) Ruang terbuka
- g) Panggung untuk atraksi wisata
- h) Pasar Lowak kecil
- i) Toilet

Tabel 3.1. Administrasi Wilayah Kota Padang

No.	Kecamatan	Sebelum UU 22/1999		Setelah UU 22/1999	
		Luas (Km ²)	Jumlah Kelurahan	Luas (Km ²)	Jumlah Kelurahan
A	Wilayah Darat			694,96	
1	Bungus Teluk Kabung	100,78	13	100,78	6
2	Lubuk Kilangan	85,99	7	85,99	7
3	Lubuk Begalung	30,91	21	30,91	15
4	Padang Selatan	10,03	24	10,03	12
5	Padang Timur	8,15	27	8,15	10
6	Padang Barat	7	30	7	10
7	Padang Utara	8,08	18	8,08	7
8	Nanggalo	8,07	7	8,07	6
9	Kuranji	57,41	9	57,41	9
10	Pauh	146,29	13	146,29	9
11	Koto Tangah	232,25	24	232,25	13
B	Wilayah Laut	-	-	720	-
Total		694,96		1414,96	104

Sumber : Bappeda dan BPS Kota Padang, 2019

UU Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah yang diikuti oleh Peraturan Pemerintah nomor 25 Tahun 2000 menyebabkan terjadi penambahan luas administrasi Kota Padang menjadi 1.414,96 km² (720,00 km² di antaranya adalah wilayah laut) dan penggabungan beberapa kelurahan, sehingga menjadi 104 kelurahan (Bappeda Kota Padang, 2010). Total sebelas kecamatan yang ada di Kota Padang, enam diantaranya merupakan kecamatan yang memiliki wilayah pesisir dengan total luas wilayahnya mencapai ± 694,96 km²

3.1.2 Topografi

Topografi wilayah kota padang bervariasi, terdiri dari perpaduan daerah dataran landai dan perbukitan yang curam. Sebagian besar topografi wilayah Kota Padang memiliki tingkat kelerengan lahan rata-rata lebih dari 40 persen. Ketinggian wilayah Kota Padang dari permukaan laut juga bervariasi, mulai 0 meter dpl sampai lebih dari 1.000 meter dpl. Kondisi topografi Kota Padang yang bervariasi menyebabkan kelerengan Kota Padang juga bervariasi dari yang datar dengan kemiringan 0 persen sampai dengan daerah yang mempunyai kemiringan lebih dari 40 persen. Selain dari perbedaan ketinggian bentuk topografi, Kota Padang juga memiliki bentuk pantai yang bervariasi. Bentuk pantai daerah ini adalah landai dan curam serta di beberapa lokasi pantainya memiliki teluk-teluk dan tanjung yang dikelilingi oleh pulau-pulau kecil. Pantai yang terjal (curam) dan dalam sebagian besar terdapat di daerah Kecamatan Bungus Teluk Kabung.

3.1.3 Iklim

Kota Padang termasuk daerah yang curah hujannya tinggi dengan rata-rata 3000–5000 mm per tahun. Curah hujan rata-rata tahunan Kota Padang pada tahun 2018 sebesar 3880 mm³, dengan curah hujan rata-rata 323 mm³/bulan. Curah hujan tertinggi terjadi pada bulan Oktober dengan curah hujan 562 mm³ dan terendah pada Bulan January dengan curah hujan 162 mm³. Suhu udara rata-rata Kota Padang sepanjang tahun 2018 berkisar antara 26,0°C–26,9°C dan kelembaban udara rata-rata berkisar antara 8-92 persen, secara rinci diuraikan pada table 3.2 berikut:

Tabel 3.2. Iklim Wilayah Kota Padang

No.	Bulan	Curah Hujan dan Hari Hujan mm3					
		Curah Hujan			Hari Hujan		
		2016	2017	2018	2016	2017	2018
1	January	264	364	162	16	20	10
2	February	338	182	385	13	12	11
3	Maret	750	197	365	21	15	20
4	April	481	266	261	16	23	16
5	Mei	447	681	400	23	18	17
6	Juni	627	112	215	15	13	12
7	July	144	295	177	65	16	15
8	Agustus	366	535	189	17	24	11
9	September	374	565	343	20	0	20
10	Oktober	509	290	562	25	15	27
11	November	296	769	521	22	25	21
12	Desember	458	405	300	23	21	17
	Total	5054	4661	3880	276	202	197

Sumber : BPS Kota Padang, 2019

3.1.4 Penggunaan Lahan

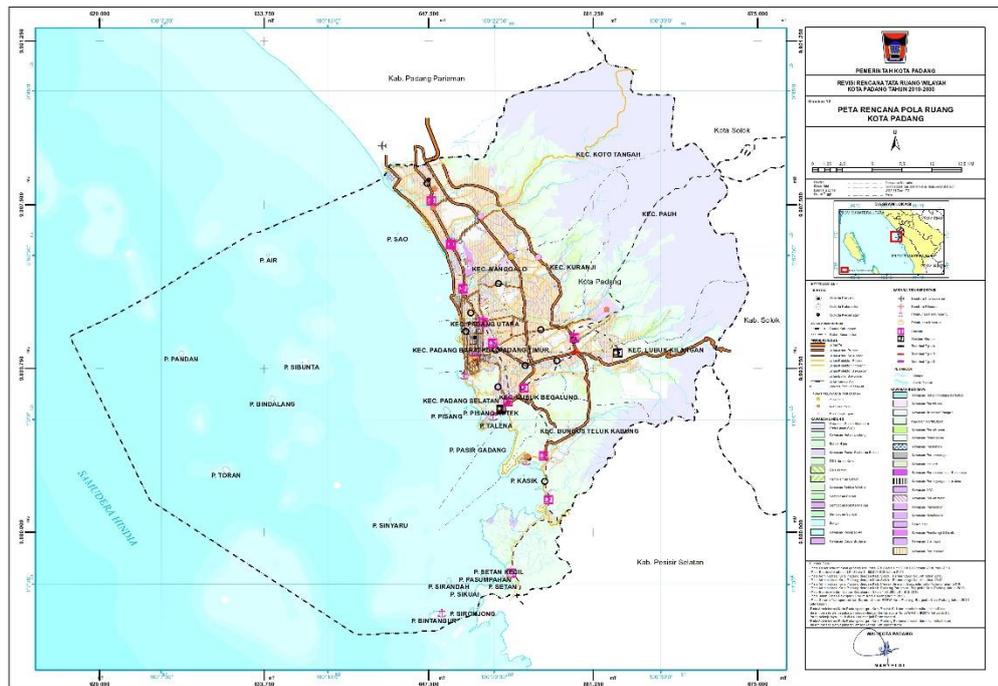
Penggunaan lahan di Kota Padang didominasi oleh lahan non pertanian dengan luas total 46.482,81 Ha. Berdasarkan tabel 3.3 dapat dilihat bahwa penggunaan lahan terbesar di Kota Padang adalah untuk kawasan hutan. Sedangkan penggunaan lahan untuk fasilitas pemukiman adalah 7141,63 ha. Pusat Kuliner, industri dan perusahaan termasuk dalam fasilitas perdagangan dan jasa dengan luas lahan 1678,56 ha. Penggunaan lahan untuk pertanian dengan luas 4432,45 ha termasuk didalamnya ada perkebunan rakyat, ladang, dan kebun. Adapun jenis penggunaan lahan di Kota Padang berdasarkan data Badan Pusat Statistik Tahun 2018 adalah sebagai berikut.

Tabel 3.3. Jenis Penggunaan Lahan Wilayah Kota Padang

No.	Jenis Penggunaan	Luas (ha)
1	Pemukiman	7141,63
2	Perdagangan dan jasa	1678,56
3	Lahan Sawah	4946
4	Pertanian	4432,45
5	Peternakan	128,13
6	Tanah Kota	1704,79
7	Hutan Lebat	35448
8	Sungai dan lain lain	379,45

Sumber : BPS Kota Padang, 2019

Kota Padang dalam Rencana Tata Ruang Wilayahnya berusaha memulihkan keadaan Kota Padang akibat gempa pada tanggal 30 September 2009 lalu, Gempa tersebut mengakibatkan kerusakan pada fasilitas kota, oleh karena itu pemerintah berupaya memulihkan dengan melakukan kebijakan rehabilitasi dan rekonstruksi Kota Padang yang memberikan pengaruh penting terhadap pembentukan struktur ruang Kota Padang. Peta Penggunaan lahan Kota Padang sebagai berikut :



Gambar 3.1 Peta Penggunaan Lahan Kota Padang

Sumber: Dokumen Tips BNPB 2016

3.2 Kondisi Sosial, Budaya dan Ekonomi Kota Padang

3.2.1 Kependudukan

Penduduk Kota Padang tahun 2018 berjumlah 939.112 jiwa. Selama kurun waktu 8 tahun (2010–2018), jumlah penduduk Kota Padang bertambah sebanyak 93.606 jiwa atau 10,10 persen, atau rata-rata tumbuh sekitar 1,1 persen per tahun dengan jumlah penduduk laki-laki 469.737 orang dan penduduk perempuan 469.379 orang. Koto Tangah merupakan kecamatan dengan jumlah penduduk terbanyak (20,60

persen) sedangkan Kecamatan Bungus Teluk Kabung merupakan kecamatan dengan jumlah penduduk terkecil (2,68 persen). Tiga kecamatan memiliki pertumbuhan penduduk yang negatif, yakni Kecamatan Padang Barat, Padang Utara dan Nanggalo. Tingkat kepadatan penduduk di Kota Padang adalah 1.351,32 jiwa/km². Dari data Badan Pusat Statistik 2015 tercatat 33.002 jiwa sebagai pekerja lepas, bekerja sebagai karyawan atau pegawai sebanyak 192.795 jiwa, wiraswasta sebanyak 66.886 jiwa, dan 13.881 jiwa tercatat belum bekerja. Berdasarkan data penduduk tersebut mayoritas warga bekerja menjadi buruh dan jumlah pengangguran masih tergolong banyak. Perencanaan Kota Padang sebagai tujuan pariwisata dan pusat kuliner dapat meningkatkan perekonomian yang menjadi peluang bagi terbukanya lapangan kerja sehingga mengurangi angka pengangguran.

3.2.2 Adat Istiadat Minang

Kata Adat berasal dari bahasa Arab yang secara etimologis berarti kebiasaan yang berlaku berulang-kali. Sederhananya, adat Minangkabau itu artinya "Bapucuak sabana bulek, basandi sabana padek", artinya orang Minang percaya kepada Allah SWT yang ajarannya tersurat dalam Al-Qur'anul Karim, dan tersirat kepada alam (Alam Takambang Jadi Guru).

Pengetahuan adat Minangkabau itu dihimpun di dalam "Undang nan Duo Puluah Cupak nan Duo". Adat nan ampek terdiri dari ;

- Adat sabana adat
- Adat nan diadatkan
- Adat teradat
- adat istiadat

a. Adat sabana adat

"Adat nan sabana adat" merupakan hal yang seharusnya, menurut "alua jo patuik", menurut agama, menurut perikemanusiaan, menurut tempat dan menurut masa. Sebelumnya masuk Islam di Minangkabau, adat sabana adat dulunya merupakan aturan dalam masyarakat yang dicontoh dan dipelajari oleh nenek moyang kita Dt. Parpatiah Nan Sabatang dan Dt. Katumanguang dari kenyataan alam.

Adat nan sabana adat adalah segala aturan, ketentuan, dan sifat yang terdapat dalam setiap jenis benda alam, baik makhluk insani, hewani maupun nabati. Bahkan, sifat alam seperti benda yang beku dan cair, baik yang dapat diraba maupun dirasa, merupakan adat yang memang sudah diciptakan oleh sang Khalik. Itulah yang disebut dengan alam takambang. Setelah Islam masuk ke ranah Minang, adat nan sabana adat adalah alam ciptaan Ilahi. Semua ciptaan Allah tidak dapat diingkari karena wujudnya memiliki aturannya masing-masing. Apa membakar dan air mengalir ke tempat yang rendah, misalnya, merupakan hukum alam sebagai ketentuan Ilahi.

Alam takambang bagi orang Minang mengandung ajaran budi pekerti. Semua isi alam disediakan untuk makhluk Allah, termasuk manusia. Alam tidak pernah meminta belas kasih karena buahnya dipetik, dagingnya dimakan, isi perut buminya dikuras, dan sebagainya. Hanya tinggal manusianya yang harus tahu diri betapa alam yang begitu luas dan kaya dimanfaatkan untuk kepentingan kesejahteraan manusia.

b. Adat nan diadatkan

Adat nan diadatkan merupakan adat yang diciptakan oleh nenek moyang orang Minang yang diwarisi secara turun-temurun. Dua tokoh pencipta adat, yaitu Datuk Parpatiah nan Sabatang dan Datuk Temanggung, telah meletakkan dasar-dasar aturan yang disarikan dari

alam takambang jadi guru. Adat itu adalah perbandingan dan kias yang berasal dari adat nan sabana adat.

Adat yang diadatkan melingkupi seluruh segi kehidupan, terutama segi kehidupan sosial, budaya dan hukum. Keseluruhannya tersimpul dalam "Undang-Undang Nan Duo Puluah" dan "Cupak Nan Duo".

Kata undang berarti aturan yang harus dipatuhi oleh seluruh anggota masyarakat dengan sanksi yang dikenakan oleh pimpinan masyarakat terhadap anggota yang melanggar. "Cupak" artinya alat penakar. Maksudnya, norma yang dijadikan standar untuk mengukur atau menilai tindakan seseorang dalam bermasyarakat yang mana telah dimufakati bersama.

c. Adat teradat

Kebiasaan setempat yang dapat bertambah pada suatu tempat dan dapat pula hilang menurut kepentingan. Bila dibandingkan antara adat nan teradat dengan adat nan di adatkan, terlihat perbedaannya dari segi keumuman yang berlaku. Adat nan di adatkan bersifat umum pemakaiannya pada seluruh negeri yang terlingkup dalam satu lingkaran adat yang dalam hal ini ialah seluruh lingkungan Minangkabau. Jadi, adat nan teradat bisa saja terdapat perbedaan-perbedaan dalam keadaan, umpamanya keadaan suatu negeri dengan negeri yang lain.

Di dalam aturan Adat Nan Diadatkan, peraturan-peraturan yang bersangkutan dengan kehidupan masyarakat baik dalam bidang sosial, politik, hukum dan lain-lainnya, dituangkan dalam bentuk pepatah-petitih, mamang bidal, pantun dan gurindam yang disusun dalam bentuk kalimat kelimat pendek, tetapi mengandung arti kiasan yang menghendaki adanya peraturan pelaksana untuk menjalankannya dalam masyarakat.

d. Adat istiadat

Kebiasaan dalam suatu nagari atau golongan yang berupa kesukaan dari sebagian masyarakat tersebut, seperti kesenian, olah raga, dan sebagainya, seni suara, seni lukis, dan bangunan-bangunan dan lain-lain, yang disebut dalam pepatah :

Nan baraso bamakan

Nan barupo baliyek

Nan babunyi badanga

Adat-istiadat merupakan aturan adat Minangkabau yang dibuat oleh ninik mamak dan penghulu di tiap-tiap nagari. berdasarkan kata sepakat. Aturan itu menampung segala keinginan masyarakat nagari selama menurutalua jo patuik. Adat-istiadat yang berisi aturan-aturan yang dipakati berbeda antara satu nagari dan nagari lain. Sifatnya dapat berubah seperti adat nan taradat: lain lubuak lain ikannyo, lain padang lain bilalangnyo, lain nagari lain adatnya. Perbedaan dan perubahan itu bergantung atas kesepakatan dalam suatu nagari.

3.2.3 Kesenian

Seni mengarah pada suatu tujuan, yaitu mengungkapkan perasaan manusia. Hal tersebut berkaitan dengan apa yang dialami oleh seorang seniman atau pelaku seni ketika menciptakan suatu karya seni. Dalam penciptaan itulah yang akan menghasilkan berbagai cabang seni seperti seni musik, tari, dan lainnya.

Secara garis besar seni tari dari Sumatera Barat adalah dari adat budaya etnis Minangkabau dan etnis Mentawai. Nuansa Minangkabau yang ada di dalam setiap musik Sumatera Barat yang dicampur dengan jenis musik apapun saat ini pasti akan terlihat dari setiap karya lagu yang beredar di masyarakat. Hal ini karena musik Minang dapat diracik

dengan aliran musik jenis apapun sehingga enak untuk didengar dan dapat diterima oleh masyarakat. Unsur musik pemberi nuansa terdiri dari instrumen alat musik tradisional saluang, bansi, talempong, rabab, pupuik, serunai, dan gandang tabuik. Musik Minangkabau berupa instrumentalia dan lagu-lagu dari daerah ini pada umumnya bersifat melankolis. Hal ini berkaitan erat dengan struktur masyarakatnya yang memiliki rasa persaudaraan, hubungan kekeluargaan dan kecintaan akan kampung halaman yang tinggi ditunjang dengan kebiasaan pergi merantau.

3.3 Tinjauan Pemilihan Lokasi

Dalam menentukan lokasi Pusat wisata kuliner perlu mempertimbangkan beberapa aspek seperti lokasi yang berada pada kawasan pariwisata

3.3.1 Tinjauan Potensi Pariwisata

3.3.2 Pemilihan Lokasi Site

Pemilihan lokasi merupakan pemilihan yang berdasarkan pada peruntukan tanah yang disesuaikan dengan rencana Tata Ruang Wilayah Kota Padang serta berdasarkan aspek-aspek lainnya seperti aksesibilitas, konstekstual, view dan lain lain.

3.3.2.1 Kriteria Pemilihan Lokasi

Kriteria yang digunakan dalam pemilihan lokasi Site sebagai berikut

:

- a. Kawasan Strategis
- b. Aksesibilitas mudah
- c. Peruntukan Lokasi merupakan peruntukan wisata
- d. Prospek masa depan sebagai wisata edukasi
- e. Merupakan daerah/wilayah yang mempunyai wisata alam
- f. Mempunyai pemandangan yang bagus

3.3.2.2 Alternatif Lokasi

Melalui penjabaran kriteria dalam memilih lokasi tapak yang dijabarkan di atas, maka terdapat dua alternatif tapak yang menjadi sasaran dalam pemilihan lokasi tapak untuk Pusat kuliner di Kota Padang

1. Site di Jalan Ahmad Yani, Kota Padang

A. Strategis

B. Site berada di kawasan yang cukup strategis yang merupakan perpaduan antara kawasan pendidikan dan kawasan komersil sehingga membuat kawasan ini selalu ramai penduduk, pelajar ataupun pengunjung

C. Aksesibilitas

Lokasi tapak berada di pusat kota Padang, Tapak berada di tepi jalan kolektor, berada di sebuah kawasan blok yang dapat di akses dari dua sisi tapak

D. Visibilitas

Tapak dapat dilihat langsung dari depan jalan kolektor

E. Kontekstual

Secara kontekstual, daerah di sekitar tapak didominasi kawasan pendidikan dengan banyaknya sekolah dan perumahan penduduk.

2. Site di Jalan Diponegoro, Kota Padang

A. Strategis

Lokasi berada di jalan kolektor primer dan berada di kawasan komersial serta dekat dengan pantai yang merupakan kawasan pariwisata kota Padang

B. Aksesibilitas

Terdapat dua akses menuju site yaitu melewati jalan utama dan lewat belakang site yaitu jalan lokal

C. Visibilitas

Kondisi tapak dapat terlihat pada area depan site dan belakang site karena memiliki dua akses utama

D. Kontekstual

Kawasan sekitar di dominasi kawasan komersil dan jaraknya dekat dengan pantai yang merupakan kawasan wisata unggulan kota Padang

3.3 Norma dan Kebijakan Otoritas

3.2.1 Perekonomian

Kota Padang sebagai kota pelabuhan sejak abad ke-19 telah mengalami pertumbuhan ekonomi cepat yang didorong oleh tingginya permintaan kopi dari Amerika. Akibatnya pada tahun 1864 telah berdiri salah satu cabang *Javaansche Bank* yakni bank yang bertanggung jawab terhadap mata uang di Hindia Belanda serta telah mengikuti standar selaras dengan yang ada di negara Belanda. Seiring itu pada 1879 juga telah muncul bank simpan pinjam. Hal ini mencerminkan tingginya tingkat peredaran uang di kota ini.

Kota ini menempatkan sector industri, perdagangan dan jasa menjadi andalan dibandingkan dengan sektor pertanian dalam mendorong perekonomian masyarakatnya. Hal ini terjadi karena transformasi ekonomi kota cenderung mengubah lahan pertanian menjadi kawasan industri. Walaupun di sisi lain industri pengolahan di kota ini telah memberikan kesempatan lapangan pekerjaan yang cukup berarti.

Pusat perdagangan di Kota Padang adalah Pasar Raya Padang yang dibangun pada zaman kolonial Belanda oleh seorang kapiten Cina bernama Lie Saay. Dalam perkembangannya, pasar tradisional ini pernah menjadi sentra perdagangan bagi masyarakat di Sumatra Barat, Riau, Jambi dan Bengkulu pada era 1980-an. Selain itu, aktivitas perniagaan di Padang juga didukung oleh 16 pasar satelit yang tersebar di seluruh pelosok kota, sembilan di antaranya dimiliki oleh Pemerintah Kota Padang yaitu Pasar Alai, Pasar Bandar Buat, Pasar Belimbing, Pasar Bungus, Pasar Lubuk Buaya, Pasar Simpang Haru, Pasar Siteba, Pasar Tanah Kongsu, dan Pasar Ulak Karang.

Tidak seperti kebanyakan kota besar di Indonesia, pertumbuhan pusat perbelanjaan modern di Kota Padang terbilang cukup lambat. Pada tahun 1990-an terdapat setidaknya lima permohonan izin pendirian mal di Kota Padang yang ditolak oleh Zuiyen Rais, wali kota Padang saat itu, karena mengambil lokasi di pusat kota. Pusat perbelanjaan modern yang beroperasi saat ini di Kota Padang di antaranya yaitu Plaza Andalas, Basko Grand Mall, Rocky Plaza, dan SPR Plaza. Untuk melindungi usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), Pemerintah Kota Padang juga tidak memberi izin jaringan ritel waralaba berbentuk minimarket seperti Indomaret dan Alfamart yang sudah menjamur di berbagai kota di Indonesia. Sebagai gantinya, jaringan minimarket Minang Mart dibentuk oleh Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) PT Grafika Jaya Sumbar yang bekerja sama dengan PT Sentra Distribusi Nusantara.

Perekonomian Kota Padang juga ditopang oleh sektor pariwisata dan industri MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition* atau Pertemuan, Insentif, Konvensi, dan Pameran). Hal ini didukung oleh keberadaan sederet hotel dan gedung pertemuan di kota ini. Hingga saat ini Kota Padang telah memiliki puluhan hotel berbintang, termasuk di antaranya satu hotel bintang 5 dan delapan hotel bintang 4. Minangkabau International Convention Center (MICC) yang saat ini dalam tahap konstruksi akan menjadi gedung pertemuan terbesar di Kota Padang.

3.2.2 Kesehatan

Sebagai salah satu pusat kesehatan di Pulau Sumatra, Kota Padang telah memiliki fasilitas kesehatan yang cukup lengkap. Selain memiliki beberapa rumah sakit yang bertaraf nasional dan internasional, rumah sakit tersebut juga telah didukung oleh beberapa perguruan tinggi yang berkaitan dengan kesehatan. Rumah Sakit Umum Dr. M. Djamil yang didirikan oleh pemerintah pusat pada tahun 1953 merupakan rumah sakit rujukan untuk wilayah Sumatra bagian tengah. Rumah sakit ini telah

berafiliasi dengan Fakultas Kedokteran Universitas Andalas dan Politeknik Kesehatan Padang. Setelah gempa 30 September 2009, kondisi bangunan dan peralatan rumah sakit ini memprihatinkan. Rumah Sakit M. Djamil saat ini tengah berusaha memperbaiki program *Hospital Disaster* untuk mengantisipasi kejadian serupa nantinya.

Pemerintahan Kota Padang sendiri juga telah memiliki rumah sakit yang bernama Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Rasidin. Untuk memberikan pelayanan yang maksimal, pemerintahan Kota Padang juga telah mendirikan sebanyak 20 buah puskesmas dan 58 buah puskesmas pembantu pada wilayah kecamatan di kota ini. Untuk tahun 2007, satu puskesmas di Kota Padang rata-rata melayani 41.000 orang. Angka ini lebih tinggi dari konsep ideal wilayah puskesmas yang hanya untuk melayani 30.000 orang saja, sehingga jika ditinjau dari penyebaran, sarana kesehatan sudah memadai. Namun jika ditinjau dari aspek mutu pelayanan kesehatan masih jauh dari yang diharapkan.

Selain itu, di kota ini juga terdapat sejumlah rumah sakit yang dikelola oleh BUMN, Kepolisian, TNI AD dan pihak swasta. Pada tahun 2013, PT Semen Padang meresmikan Semen Padang Hospital yang merupakan rumah sakit bertaraf internasional pertama di Sumatra Barat. Rumah Sakit Tentara Dr. Reksodiwiryo yang dikelola oleh TNI AD terletak pada kawasan cagar budaya Ganting. Rumah sakit ini berdiri pada kompleks bangunan peninggalan zaman Belanda dan sebelumnya merupakan tempat peristirahatan para tentara kolonial. Rumah Sakit Selasih merupakan rumah sakit swasta yang dikelola secara bersama dengan pihak *Kumpulan Perubatan Johor (KPJ) Sdn Bhd* dari Malaysia, namun akibat gempa bumi 30 September 2009 rumah sakit ini mengalami kerusakan berat.

3.2.3 Pendidikan

Kota Padang sejak dari zaman kolonial Belanda telah menjadi pusat pendidikan di Sumatra Barat. Kota ini memiliki puluhan perguruan

tinggi, sepuluh di antaranya berbentuk universitas. Universitas Andalas (Unand) yang berlokasi di Limau Manis diresmikan oleh Wakil Presiden pertama Mohammad Hatta pada tahun 1955 sebagai universitas tertua di luar Jawa. Pada tahun 2014, Unand menjadi universitas pertama di Sumatra yang mendapatkan peringkat A untuk akreditasi perguruan tinggi dari Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi (BAN-PT). Perguruan tinggi negeri lainnya yang ada di Kota Padang yakni Universitas Negeri Padang (UNP) di Air Tawar, Universitas Islam Negeri Imam Bonjol (UIN-IB) di Lubuk Lintah, Politeknik Negeri Padang di Limau Manis, Politeknik Kesehatan Padang di Siteba, dan Politeknik ATI Padang di Tabing. Beberapa perguruan tinggi swasta juga berada di kota ini, seperti Universitas Bung Hatta, Universitas Baiturrahmah, Universitas Ekasakti, Universitas Tamansiswa, Universitas Putra Indonesia, Universitas Muhammadiyah Sumatra Barat, Institut Teknologi Padang, dan Universitas Dharma Andalas.

Perpustakaan Daerah Sumatra Barat terletak di Kota Padang termasuk salah satu perpustakaan terbaik di Indonesia, dengan jumlah koleksi yang mencapai 30.000 judul, termasuk fasilitas dan pengelolaan yang maksimum, serta jumlah pengunjung pustaka yang tinggi. Setelah gempa bumi kegiatan Perpustakaan Daerah Sumatra Barat sejak 1 Februari 2010 untuk sementara dipindahkan ke Tabing, menunggu pembangunan gedung baru yang sebelumnya mengalami kerusakan parah. dan sekarang telah kembali ke lokasi semula yang berada di Jln. Diponegoro, No.4.

BAB IV LANDASAN TEORI

4.1 Tinjauan Teori Tentang Tata Ruang Dalam dan Luar

Pada hakikatnya ruang terbagi dalam dua bagian yang mendasar yaitu ruang luar dan ruang dalam, kedua elemen tersebut mempunyai unsur-unsur dasar penyusun arsitektur yang sama yaitu terdiri dari lantai, dinding dan atap. Dalam merancang, tata atur ruang merupakan suatu hal yang dimaksudkan untuk membantu para arsitek dalam memecahkan berbagai masalah dalam perancangan dan menciptakan suatu metodologi rancang pribadi sebagai modal dasar merancang dalam profesi arsitektur. Dalam merancang atau mengatur, tidak ada suatu model aturan atau kaidah yang pasti, namun memerlukan pengetahuan dan keterampilan dasar yang harus ada disetiap metode perancangan. Pada dasarnya, setiap orang adalah perancang dengan menata atau mengatur hal-hal pribadi sehari-hari seperti merencanakan waktu liburan, menyusun buku pada lemari, menyusun pakaian dan lain-lain.

4.1.1 Tata Ruang Dalam

4.1.1.1 Pengertian Ruang Dalam

Ruang dalam adalah suatu ruang yang terbentuk oleh elemen-elemen pendukungnya baik itu fisik maupun non fisik yang didukung oleh prinsip rancangan ruang dalam seperti proporsi, skala, warna, ritme, *vocal point*, detail dan keseimbangan.

4.1.1.2 Prinsip Ruang Dalam

1. Proporsi

Proporsi adalah kesesuaian dimensi hubungan antar bagian desain dengan bagian keseluruhan bangunan tersebut seperti konteks lokasi, posisi bangunan dan juga objek tiga dimensi lainnya.

2. Warna

Pemilihan warna dapat menciptakan suatu karakter yang diinginkan pada ruang tersebut, warna dapat memberikan kesan yang berbeda

pada objek yang sama dan tiap-tiap warna memiliki karakternya masing-masing sehingga memberi efek psikologis tersendiri.

3. Skala

Skala merupakan perbandingan dari ruang atau bangunan dengan lingkungan sekitar atau elemen arsitektur lainnya. Skala pada ruangan sangat perlu di perhatikan, ruang dengan skala yang besar tetapi memiliki tinggi plafond atau langit-langit yang cenderung rendah akan menimbulkan kesan tersendiri seperti pengap atau rasa tertekan.

4. Ritme

Ritme adalah pengulangan dan penataan pola elemen visual hingga membentuk suatu yang harmonis. Elemen yang bisa di atur dalam ruanganpun bervariasi seperti bentuk, perabot, pengulangan jendela dan dekorasi ruangan lainnya.

5. Focal Point

Merupakan suatu sudut area atau objek kontras yang pertama kali dapat ditangkap oleh pandangan mata. Salah satu cara mengimplementasikan focal point pada ruang dalam adalah dengan permainan berbagai elemen seperti tekstur, warna ataupun berbagai perabot mencolok yang dapat menarik perhatian.

6. Detail

Detail mengarah ke suatu objek yang dapat memaksimalkan penataan ruang dalam seperti pemilihan warna, dekorasi, perletakan titik lampu dan lain-lain.

7. Keseimbangan

Keseimbangan dapat dicapai dengan menyeimbangkan kedua kualitas dari setiap objek yang menarik visual.

4.1.1.3 Hubungan Ruang Dalam

Untuk mengidentifikasi suatu hubungan dalam ruang, bagaimana cara mendasar suatu ruang berhubungan dengan ruang yang lain, maka disini saya menggunakan teori hubungan-hubungan spasial ruang dari D.K Ching

Beberapa jenis hubungan ruang sebagai berikut:

a) Ruang Dalam Ruang

Dalam satu ruangan yang luas dapat mencakup ruangan yang lebih kecil agar muat di dalamnya. Dalam hubungan ruang ini, ruang yang lebih besar lebih berfungsi sebagai pelingkup tiga dimensi bagi ruangan di dalamnya. Ruang pelingkup itu akan kehilangan fungsinya jika ruangan kecil tadi diperluas. Untuk menciptakan suatu kesan bahwa ruang kecil itu adalah suatu volume ruang yang mandiri maka dapat melalui perbedaan atau perlawanan bentuk yang berbeda dengan ruang pelingkupnya.

b) Ruang yang saling terkait (Interlocking)

Merupakan dua buah ruangan yang saling berkaitan atau berhubungan tetapi masih tetap dengan fungsinya masing-masing. Ruang yang tercipta antar dua hubungan ruang ini dapat tetap digunakan secara bersama.

c) Ruang yang dihubungkan oleh ruang bersama

Ketika dua buah ruangan dipisahkan oleh jarak maka ruang ketiga yang berfungsi sebagai ruang bersama dapat menjadi perantara antar dua ruang tersebut, ruang perantara yang berfungsi sebagai penghubung ini biasanya memiliki bentuk dan orientasi yang berbeda sesuai dengan fungsinya

d) Ruang yang berdekatan

Apabila terdapat dua buah ruang yang memiliki ciri atau luasan yang hampir sama, maka kedua ruangan itu dapat dihubungkan sebagai ruang yang bersebelahan. Penghubung ini dapat berupa bidang pemisah yang membatasi pencapaian visual berupa ketinggian lantai, barisan kolom dan lain-lain.

4.1.2 Tata Ruang Luar

4.1.2.1 Pengertian Ruang Luar

Ruang luar adalah ruang yang terjadi dengan membatasi alam, ruang luar dipisahkan dari alam dengan memberi frame atau batasan tertentu (Ashihara, 1981). Ruang luar juga dapat terbentuk jika suatu bangunan tanpa atap tetapi masih dibatasi oleh dua buah bidang elemen pembatas.

4.1.2.2 Pengelompokan Ruang Luar

1. Berdasarkan kegiatan

- a. Ruang aktif adalah ruang yang dibentuk dengan fokus tujuan untuk memberikan suatu aktifitas yang berfungsi sebagai ruang untuk bermain, jalan, olah raga dan lain-lain. Biasanya ruang ini berbentuk lapangan, taman multifungsi dan plaza
- b. Ruang pasif adalah ruang yang dibentuk dengan tujuan utama bukan untuk aktivitas manusia berkegiatan seperti area hijau, taman pasif dan lain-lain

4.2 Tinjauan Suasana Eksploratif

Ruang adalah sebuah unsur yang diutamakan dalam arsitektur. Karya arsitektur pada umumnya mengulas tentang hubungan dan keterkaitan ruang dan suasana yang tercipta terhadap lingkungan sekitar dan manusia, skala dan pengalaman yang kita alami dalam suatu ruang menjadi acuan dalam perancangan tata ruang dalam karya arsitektur. Suasana Eksploratif bertujuan untuk mengeksplorasi berbagai karakteristik ruang yang ada di pusat kuliner di Kota Padang ini, dengan berbagai macam dan beragamnya jenis kuliner yang ada maka para pengunjung dengan bebas mengeskpresikan diri mereka sesuai dengan suasana yang diinginkan

Ruang dengan suasana eksploratif mempunyai fleksibilitas ruang dan juga keunikan di setiap ruangnya, keunikan ruang yang dapat di eksplorasi oleh

pengunjung seperti perbedaan kualitas spasial ruang, perbedaan ketinggian lantai, ketinggian plafond dan perbedaan fungsi serta zoning di setiap ruang.

4.3 Tinjauan Sense in Architecture

4.1.3 Definisi Sense in Architecture

Arsitektur pada umumnya dalam bangunan adalah suatu rancangan konstruksi yang fungsional dan jika memungkinkan dapat mencakup elemen estetika. Beberapa arsitek dalam merancang suatu bangunan mencoba terlebih dahulu memenuhi persyaratan fungsi dan setelah itu fokus pada bentuk bangunan yang akan memberikan suatu ciri khas bagi arsitek tersebut sehingga dapat pengakuan di masyarakat. Selain tuntutan fungsional, rancangan suatu karya arsitektur harus mengerti bagaimana perasaan orang di dalam bangunan tersebut dan bagaimana mereka akan menikmati ruang.

Tidak hanya dari segi bagaimana ruang itu terlihat, tetapi juga bagaimana menyentuh elemen-elemen dari bangunan tersebut, bagaimana bau khasnya, suara dan bahkan mungkin rasanya. Demi terciptanya pengalaman multi indera dalam karya arsitektur, maka di gunakan pendekatan *sense in Architecture* oleh Juhani Pallasmaa.

4.1.4 Unsur-unsur Sense in Architecture

Arsitektur adalah pengalaman multi indera, indera adalah suatu kemampuan mempersepsi melalui organ-organ seperti penglihatan, penciuman, rasa atau sentuhan dan pendengaran, dengan itu arsitek harus memanfaatkan indera manusia untuk membuat bangunan yang lebih intens, lebih *memorable* dan mendalam daripada hanya sebuah objek tiga dimensi, kelima unsur indera tersebut sebagai berikut :

4.1.4.1 Melihat

Dalam budaya Barat, penglihatan secara historis dianggap indera manusia yang paling mulia, mata adalah saksi yang lebih tepat daripada telinga. Dengan berkembang pesatnya teknologi digital seperti teknologi di bidang elektroknik yang mencakup layar, iklan atau semua yang dapat direspon secara visual secara konstan memicu indra manusia untuk dapat mengimbangi, Satu-satunya indera manusia yang dapat mejuaga kecepatan perkembangan ini adalah penglihatan (Pallasmaa, 2012).

Akibatnya desain arsitektur selalu dirasa hanya untuk menyenangkan indera ini, ini menyiratkan bahwa arsitek hanya berfokus pada gambar desain yang bagus tapi dalam konteks sensual pun para pengguna tidak dapat menikmatinya. Dalam beberapa kasus, arsitek seringkali hanya fokus pada komponen visual bangunan tetapi secara sadar maupun tidak sadar rancangan bangunan mereka tersebut juga mempengaruhi indera manusia yang lainnya. Sehingga manusia itu tidak selalu didominasi oleh indera visual, karena indera penciuman, rasa dan sentuhan di kulit juga memiliki kepentingan kolektif dalam perilaku dan cara kita memahami ruang.

Dominasi indera penglihatan yang ditunjukkan dalam pemikiran filosofis Barat sama jelasnya dalam perkembangan arsitektur Barat, namun keistimewaan penglihatan tidak selalu menyiratkan penolakan terhadap panca indera lain karena indera mata dapat mengundang atau merangsang sensasi dari indera lain dengan menggabungkannya.



Gambar 4.1 Ilustrasi Indera Mata

Sumber : The Eye of the Skin

Untuk membuat kesetaraan antara berbagai indera dalam memahami ruang arsitektur salah satunya dengan menggabungkan penglihatan dengan indera lain. Ini sudah diterapkan di media dalam bidang visual seperti seni, tv serta arsitektur mencoba menggunakan gambar yang dibuat dengan cepat untuk merangsang pengalaman baru. Dalam kasus khusus, seperti orang yang memiliki kekurangan dalam melihat atau buta, Arsitektur harus di tuntut masih dapat di pahami oleh orang tersebut, membuat mereka memandang arsitektur dengan cara yang berbeda sehingga menjadikan mendesain bangunan untuk digunakan adalah tugas yang istimewa. Orang buta menggambarkan perasaan mereka tentang arsitektur, mereka memaparkan pengalaman multi indera yang tidak dapat ditangkap oleh mata.

Ketika bangunan kehilangan elastisitasnya dan hubungannya dengan bahasa dan sensori tubuh, mereka menjadi terisolasi dalam dunia visual, dengan hilangnya berbagai ukuran dan detail yang dibuat untuk indera manusia yang lain maka karya arsitektural akan menjadi datar, kurangnya material dan tidak nyata (Pallasmaa, 2012).

4.1.4.2 Mendengar

Mendengar adalah perasaan yang sangat menyatu, mendengar merupakan sesuatu yang *omnidirectional* atau sesuatu yang merespon ke segala arah tidak fokus seperti penglihatan. Seperti *Soundtrack* di film, dimana musik atau vokal dapat memberikan dan meningkatkan ketegangan dalam sebuah film, begitupun dalam bangunan, bangunan akan mengembalikan suara orang yang berjalan di dalamnya. Salah satu pengalaman yang paling menarik dalam arsitektur adalah ketenangan, ketenangan atau keheningan merupakan suatu atmosfer yang hebat, karena tidak adanya suara pun sebenarnya menciptakan suatu suasana tertentu.

Sebuah ruang dipahami dan dihargai melalui gema sebanyak melalui bentuk visualnya juga, tetapi persepsi akustik biasanya tetap sebagai pengalaman latar belakang yang kurang disadari, karena indera yang menonjol dan bekerja secara soliter atau tunggal adalah mata, sedangkan mendengar lebih menciptakan koneksi dan solidaritas antar indera. Ketika pandangan mata mengembara sendirian di kedalaman gelap, tetapi suara membuat kita segera mengalami simpati atau ketertarikan kita dengan ruang tersebut.

4.1.4.3 Perasa

Mata adalah suatu yang merespon dengan jarak sementara kulit atau sentuhan adalah indera kedekatan, keintiman dan kasih sayang. Sentuhan termasuk kepekaan karena mendekati dan merasa. Dengan indera perasa kita juga dapat merasakan apakah ruangan itu tertutup hanya dengan merasakan terang atau redupnya cahaya, yaitu dengan merasakan cahaya di kulit kita karena cahaya adalah salah

satu metode yang baik dalam mengatasi sentuhan di arsitektur (Pallasmaa, 2012). Tetapi kulit juga merasakan banyak hal, kulit bisa merasakan tekstur, padat atau beratnya suatu objek, merasakan suhu dan materi lainnya

Dengan menyentuh suatu objek, kita mengalami lebih dari sekedar tatapan kosong padanya, karya arsitektur memiliki efek visual tetapi dengan menyentuhnya kita merasakan lebih banyak komponen-komponen penyusun dalam konstruksi karya tersebut.

4.1.4.4 Mencium

Manusia hanya perlu sejumlah kecil molekul zat untuk memicu dorongan bau di ujung saraf, dan kita bisa mencium lebih dari 10.000 aroma yang berbeda (Pallasmaa, 2012). Jika itu adalah suatu aroma yang baru yang kita kenal, maka ada kemungkinan untuk mengingat aroma tersebut dan mengidentifikasinya lagi suatu hari nanti. Karena tidak mungkin menyebutkan dan mengingat semua bau, maka kualitas spasial dikaitkan. Itulah sebabnya ungkapan “bau rumah sakit” sudah tidak asing lagi bagi kebanyakan orang, proses interaksi ini dapat diterapkan dalam karya arsitektur untuk merangsang emosi, mengalihkan perhatian dan membuatnya mengingat bangunan atau karya itu kembali.

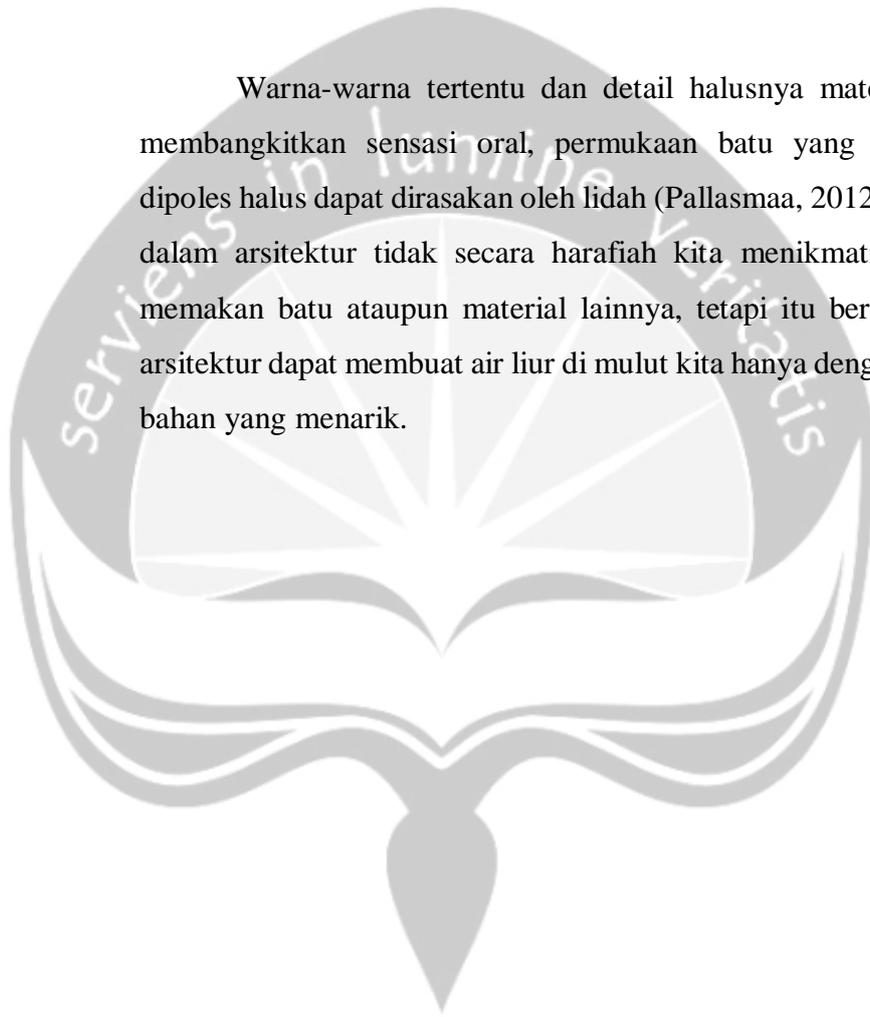
Setiap kota memiliki rasa dan spektrum rasa dan bau.berbagai kegiatan dan aktivitas warga menciptakan bau yang unik di setiap kota dan setiap bangunan dapat mempunyai bau yang sama

4.1.4.5 Mengecap

Lidah atau indera pengecap manusia hanya dapat membedakan 7-8 jenis rasa yang berbeda sementara hidung dapat membedakan antara ratusan zat yang bahkan dalam jumlah kecil,

maka dari itu indera penciuman berperan menguatkan indera pengecap. Aturan ini juga berlaku dalam arsitektur, secara harafiah memang tidak ada rasa yang bisa di kecap dalam arsitektur tetapi arsitektur tetap dapat merangsang indera pengecap, dalam hal ini bersama dengan indera penglihatan mentransfer visi menjadi rasa

Warna-warna tertentu dan detail halusnya material dapat membangkitkan sensasi oral, permukaan batu yang halus dan dipoles halus dapat dirasakan oleh lidah (Pallasmaa, 2012). Jadi rasa dalam arsitektur tidak secara harafiah kita menikmati mencoba memakan batu ataupun material lainnya, tetapi itu berarti bahwa arsitektur dapat membuat air liur di mulut kita hanya dengan melihat bahan yang menarik.



DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, M. (2019, March 10). Retrieved from Stp Bandung: <https://mdp-stpbandung.ac.id/2019/05/10/perkembangan-wisata-kuliner/>
- Ashihara, Y. (1981). *Exterior Design in Architecture*.
- Pallasmaa, J. (2012). *The eye of the skin : Architecture and the senses*. Chichester: Wiley
- Ching, Francis D.K. (1943). *Architecture- Form, Space, & Order*. Canada.: Wiley.
- White, Edward T. (1985). *Analisis Tapak*. Bandung: Intermatra.
- Neufert, Peter and Ernst. (2007). *Neufert Architects' Data*. UK: Wiley-Blackwell.
- <https://www.republika.co.id/berita/nasional/daerah/18/02/27/p4saz8284-padang-optimalkan-pujasera-untuk-promosi-wisata>
- https://www.tripadvisor.co.id/ShowUserReviews-g297726-d4724656-r373937475-Pantai_Padang_Taplau-Padang_West_Sumatra_Sumatra.html
- <https://sumbar.bps.go.id>
- <https://jadwalevent.web.id>
- <https://mdp-stpbandung.ac.id/2019/05/10/perkembangan-wisata-kuliner/>
- elib.unikom.ac.id
- <https://elib.unikom.ac.id/files/disk1/513/jbptunikompp-gdl-okaprasety-25602-3-bab2.pdf>
- <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/ars/article/viewFile/15769/15761>
- <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2012-2-00779-HM%20Bab2001.pdf>
- padangkota.bps.go.id
- <https://www.dekoruma.com/artikel/64511/prinsip-dasar-desain-arsitektur>
- <http://krismanadil.web.ugm.ac.id/7-prinsip-dasar-desain-arsitektur/>