

BAB VI

KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT KULINER KHAS SOLO

VI.1 Organisasi Ruang, Kebutuhan dan Besaran Ruang

Organisasi Ruang

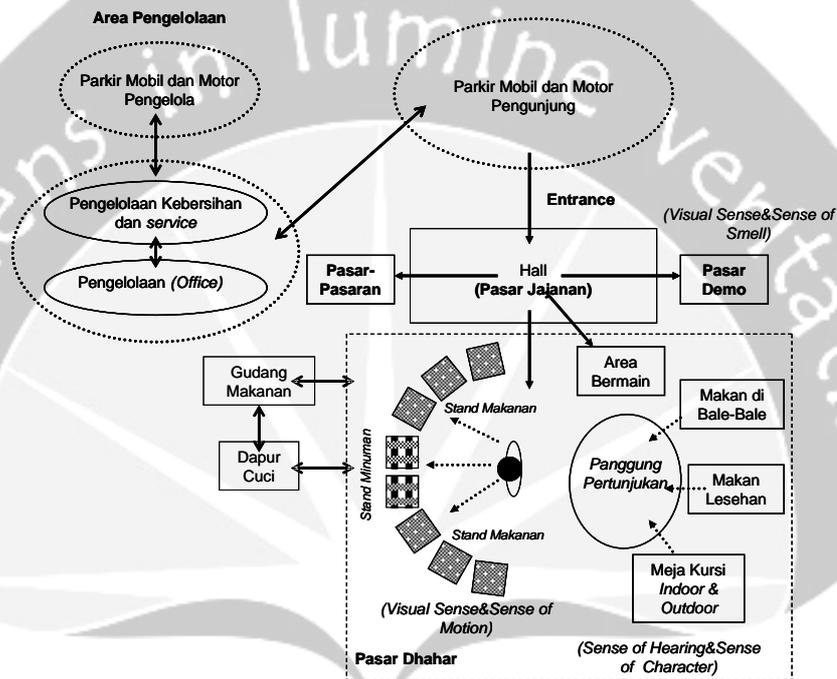


Diagram VI.1.1 Organisasi Ruang pada Pusat Kuliner Khas Solo

Kebutuhan dan Besaran Ruang

Tabel VI.1.1 Tabel Kebutuhan dan Besaran Ruang Pusat Kuliner Khas Solo

No.	Fungsi	Unit	Luas
	PARKIR		
	Parkir Mobil Pengunjung	6	69 m ²
	Parkir Motor Pengunjung	21	52,5 m ²
	Parkir Bus Pariwisata	1	48 m ²
	Parkir Mobil Pengelola	4	46 m ²
	Parkir Motor Pengelola dan Karyawan	13	32,5 m ²
	Parkir Mobil Bahan Makanan	2	23 m ²
		JUMLAH	271 m²
1	AREA PENGELOLAAN		
	1. Ruang Kerja Pemilik	1	12 m ²
	2. Ruang tamu & Resepsionis	1	15 m ²
	3. Ruang pimpinan	1	6 m ²

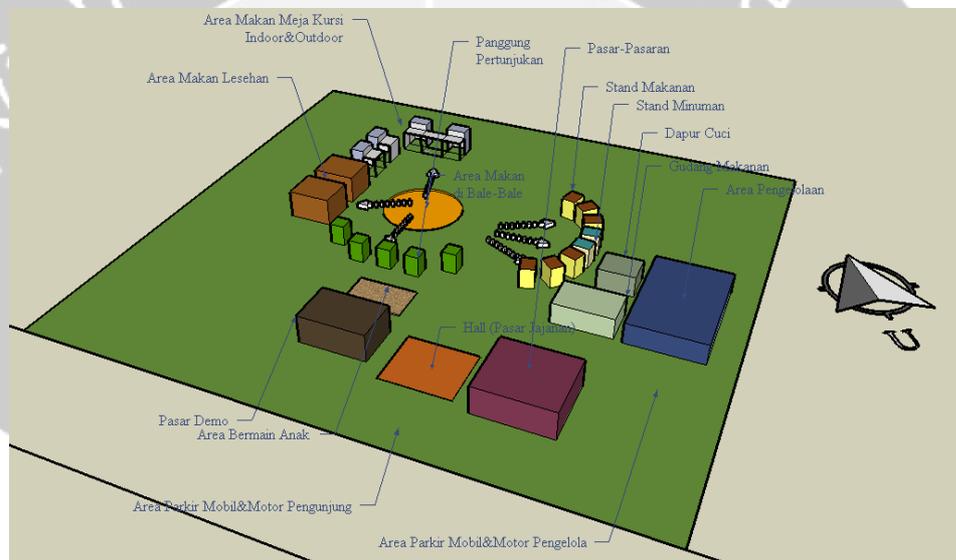
No.	Fungsi	Unit	Luas
	4. R. Wakil Pimpinan	1	6 m ²
	5. R. <i>Manager</i>	1	6 m ²
	6. Ruang <i>staff</i> administrasi (2 orang)	1	15 m ²
	7. Ruang <i>staff</i> kebersihan dan <i>service</i>	1	6 m ²
	8. Ruang istirahat karyawan	1	20 m ²
	9. <i>Pantry</i>	1	15 m ²
	10. R. MEE & R. Pompa	1	30 m ²
	11. KM / WC (unit administrasi dan unit <i>service</i>)	2	3 m ²
	• Putra	1	
	• Putri	1	
	12. <i>Urinoir</i>	1	1,5 m ²
	13. Area Water Tower	1	4 m ²
		JUMLAH	139,5 m²
2	AREA PUSAT KULINER KHAS SOLO		
	<i>Hall</i> (66 orang)	1	73,92 m ²
	PASAR JAJANAN		16 m²
	• Gerobag <i>angkringan</i> (stand & area makan)	2	16 m ²
	PASAR DEMO		54 m²
	Area Demo	1	6 m ²
	Tempat Duduk (20 orang)	1	48 m ²
	PASAR DHAHAR		346 m²
	Stand		140 m²
	• Dapur Masak	8	80 m ²
	• <i>Stand</i> Makanan Lesehan/Meja Pesan	8	40 m ²
	• <i>Loading dock</i>	8	20 m ²
	Area Tunggu Pesan Bawa (8 orang)	1	12 m²
	Area Makan		134 m²
	• <i>Lesehan</i> (@10 orang)	2	60 m ²
	• <i>Bale-bale</i> (@4 orang)	5	20 m ²
	• Meja Kursi <i>Indoor</i> (@4 orang)	4	24 m ²
	• Meja Kursi <i>Outdoor</i> (@2 orang)	5	30 m ²
	Gudang Makanan	1	40 m²
	Dapur Cuci	1	20 m²
	PANGGUNG PERTUNJUKAN	1	20 m²
	R. RIAS & PERSIAPAN	1	12 m²
	WC Pengunjung		10,5 m²
	• Pria	2	3 m ²
	• <i>Urinoir</i>	3	4,5 m ²
	• Wanita	2	3 m ²
	R. Istirahat Pengelola Stand	1	20 m²
	Area Bermain Anak	1	40 m²
	Ruang Tunggu (Area Bermain)	1	15 m²
		JUMLAH	597,42 m²



No.	Fungsi	Unit	Luas
3	FUNGSI PENDUKUNG		
	PASAR-PASARAN	1	90 m ²
	ATM	4	8 m ²
	Pos Keamanan	1	4 m ²
	JUMLAH		102 m²
	JUMLAH		1109,92 m²
	SIRKULASI 20 %		221,984 m²
	TOTAL		1331,904 m²

Sumber: Analisa Penulis

VI.2 Konsep Penataan Massa



Gambar VI.2.1 Penataan *Massa*

Sumber: Analisa Penulis

VI.3 Konsep Ruang Pusat Kuliner Khas Solo

VI.3.1 Ruang *Hall*

Hall merupakan area penerima yang terdiri dari *wall of fame* yang berfungsi untuk memberikan informasi mengenai Kuliner Khas Solo, Pasar Jajanan yang merupakan area penjualan jajanan khas Kota Solo, dan panel-panel digital untuk menuliskan nama sebagai tanda hadir (yang kemudian akan tampil pada monitor pada area *stand* makanan berat Pusat Kuliner Khas Solo).

Detail kualitas ruang Pasar Jajanan adalah:

Sense experience : *Sense of character* yaitu suasana *angkringan*.



- Bentuk : Suasana santai ditimbulkan melalui kursi panjang yang disediakan untuk duduk bersama pada gerobak dorong dengan atap Joglo.
- Material dan warna : gerobak kayu dengan dominasi warna coklat, lantai berupa ubin warna coklat tanah.
- Pencahayaan : lampu gantung berwarna kuning (temaram).
- Jumlah : 2 *stand* sekaligus tempat makanannya.
- Kapasitas : @ 8 orang.



Gambar V.6.1.3 Suasana Pasar Jajanan

Sumber: Analisa Penulis

VI.3.2 Area-Area Makan Pasar Dhahar

a. Makan Lesehan

Detail kualitas ruang area *lesehan* Pasar Dhahar adalah:

- Sense experience* : - *Sense of hearing* yaitu pertunjukan musik atau tari tradisional Khas Solo.
- *Sense of character* yaitu makan lesehan.

- Bentuk : Menonjolkan suasana pesta, tradisional, tetapi tetap santai. Suasana tersebut diciptakan dari cara makan *lesehan* di pendopo sebagai simbol rumah di Jawa Tengah. Pendopo menggunakan saka guru dan tumpang sari.



Material dan warna : saka guru dan tumpang sari menggunakan kayu dengan finishing pelitur dan dekorasi tradisional.

Pencahayaan : alami (siang hari), lampu gantung berwarna kuning dengan cahaya temaram (malam hari).

Jumlah : 2 pendopo.

Kapasitas : @ 10 orang, atau 1 meja untuk 4 orang dan 3 meja untuk 2 orang.



Gambar VI.3.2.1 Suasana Makan *Lesehan*

Sumber: Analisa Penulis

b. Makan di Bale-Bale

Detail kualitas ruang area makan di bale-bale Pasar Dhahar adalah:

Sense experience : - *Sense of hearing* yaitu pertunjukan musik atau tari tradisional Khas Solo.

- *Sense of character* yaitu makan di bale-bale.

Bentuk : Menonjolkan nuansa alami, privat dan santai melalui gubuk-gubuk kecil dengan *view* ke arah panggung pertunjukan dan sawah di sekitarnya. Atap bale-bale berbentuk pelana dengan struktur yang diekspos.

Material dan warna : kayu untuk kolom dan semen untuk lantai (warna asli material).



Pencahayaan : alami (siang hari), lampu gantung berwarna kuning terang dan lampu dinding seperti obor (malam hari).

Jumlah : 5 bale-bale.

Kapasitas : @ 4 orang.



Gambar VI.3.2.2 Suasana Makan di Bale-Bale pada Siang hari

Sumber: Analisa Penulis



Gambar VI.3.2.3 Suasana Makan di Bale-Bale pada Sore Hari

Sumber: Analisa Penulis

c. Makan dengan Meja Kursi

Detail kualitas ruang area makan dengan meja kursi Pasar Dhahar adalah:

Sense experience : - *Sense of hearing* yaitu pertunjukan musik atau tari tradisional Khas Solo.
- *Sense of character* yaitu makan dengan meja kursi.

Bentuk : Menonjolkan nuansa modern-tradisional yaitu perpaduan dari gaya Belanda dan tradisional Jawa Tengah atau (*Indisch*).

Unsur modern (gaya Belanda) : dinding bata dengan plesteran, pintu dengan bentuk lengkung, teras (*area outdoor*) dengan atap



datar, dominasi warna putih pada dinding serta penggunaan perabot bergaya modern.

Unsur tradisional Jawa Tengah : atap limasan dengan ekspos struktur (usuk) pada bagian bawah atap, dan penggunaan material bata ekspos pada bagian depan bangunan.

Material dan warna : dominan putih dan warna bata.

Pencahayaan : lampu gantung berwarna kuning terang.

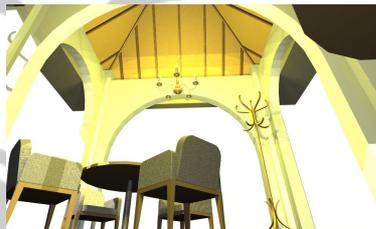
Jumlah : 4 area.

Kapasitas : 4 meja *indoor* dengan kapasitas 4 orang dan 5 meja *outdoor* dengan kapasitas 2 orang.



Gambar VI.3.2.4 Suasana Makan dengan Meja Kursi

Sumber: Analisa Penulis



Gambar VI.3.2.5 Suasana Makan dengan Meja Kursi *Indoor*

Sumber: Analisa Penulis



Gambar VI.3.2.6 Suasana Makan dengan Meja Kursi *Outdoor*

Sumber: Analisa Penulis



VI.3.3 Stand-Stand Pasar Dhahar

Detail kualitas ruang *stand* makanan dan minuman Pasar Dhahar adalah:

Sense experience : - *Visual Sense* yaitu melalui bentuk *stand*.
- *Sense of motion* melalui penataan *stand-stand* berbentuk setengah lingkaran.

Bentuk : Menonjolkan nuansa modern-tradisional yaitu perpaduan dari gaya Belanda dan tradisional Jawa Tengah atau (*Indisch*) yaitu berupa teras pada sebuah rumah dengan atap miring. Pintu dan jendela yang menuju dapur mengambil bentuk lengkung yang merupakan salah satu ciri gaya Belanda. Unsur tradisional Jawa Tengah muncul dari struktur atap yang diekspos. Untuk *stand* makanan mengadopsi cara berjualan tradisional Jawa Tengah yaitu dengan *lesehan* dengan meja-meja kecil untuk *display* makanan dan untuk pelayan diberikan tempat berupa ceruk pada lantai untuk duduk, sedangkan *stand* minuman mengadopsi cara berjualan modern yaitu dengan meja pesan.

Material dan warna : kolom kayu dengan finishing pelitur, dinding bata plesteran dengan cat coklat muda, lantai *stand* makanan menggunakan lantai kayu, sedangkan *stand* minuman menggunakan lantai semen.

Pencahayaan : *Stand* makanan menggunakan pencahayaan alami (siang hari), dan lampu gantung berwarna putih terang serta lampu berwarna kuning pada sela lantai sebagai aksen (malam hari).

Stand minuman menggunakan pencahayaan alami (siang hari) dan lampu gantung berwarna putih terang (malam hari).



Jumlah : 6 *stand* makanan dan 2 *stand* minuman.



Gambar VI.3.3.1 Bentuk *Stand* Makanan Lesehan

Sumber: Analisa Penulis



Gambar VI.3.3.2 Pencahayaan Buatan pada *Stand* Makanan

Sumber: Analisa Penulis



Gambar VI.3.3.3 *Stand* Minuman dengan Meja Pesan

Sumber: Analisa Penulis

VI.3.4 Pasar Demo

Pasar Demo merupakan tempat diadakannya demo memasak aneka jajanan dan masakan khas Kota Solo yang juga dimasak secara tradisional. Hasil masakan dapat dibeli langsung oleh wisatawan yang berminat. Demo memasak akan diselenggarakan oleh masing-masing penyewa *stand* “**Pusat Kuliner Khas Solo**” secara bergantian. *Sense experience* yang diberikan pada area ini:

§ *Visual sense* → Area demo berupa dapur masak tradisional dan area duduk bagi wisatawan berupa kursi panjang. Penciptaan suasana



secara visual ditunjang dengan penggunaan lantai kayu untuk memperkuat kesan tradisional.

§ *Sense of smell* à *olfactory experience* à bau masakan yang sedang dimasak.



Gambar VI.3.4 Suasana Area Demo Masak

Sumber: www.traditional-kitchen.com (Diakses 7 Oktober 2009)

VI.3.5 Pasar-Pasaran

Merupakan sentra alat makan dan masak tradisional. Area ini berupa tempat untuk menjual peralatan makan dan masak tradisional serta resep-resep Kuliner Khas Kota Solo. Sistem yang digunakan adalah swalayan sehingga pengunjung bebas memilih barang yang dikehendaki. Pengunjung dapat berbelanja barang yang ditawarkan untuk memasak di rumah ataupun untuk buah tangan bagi saudara dan kerabat. Untuk alat makan dan masak yang berbahan gerabah, sistem pembayarannya dilakukan dengan menimbang alat makan atau masak yang dibeli dan dihargai berdasarkan beratnya.



Gambar VI.3.5.1 Alat Masak Tradisional

Sumber: www.karatonsurakarta.com/tahundal.html (Diakses 7 Oktober 2008)





Gambar VI.3.5.2 Suasana Toko Alat Makan dan Masak Tradisional

Sumber: www.ourawesomeplanet.com (Diakses 19 Agustus 2009)

Penutup lantai pada area ini menggunakan penutup lantai berupa ubin dengan warna terakota untuk memberi kesan hangat dan untuk dinding menggunakan warna putih.

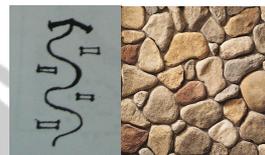


Gambar VI.3.5.3 Ubin Terakota

Sumber: Analisa Penulis

VI.3.6 Tata Ruang Luar

Konsepnya adalah taman tropis dengan perpaduan beberapa macam tanaman hias. Jalur sirkulasi berupa lintasan berkelok dengan tekstur batu-batuan dilengkapi tanaman dalam pot. Untuk penutup taman secara umum menggunakan rumput gajah mini.



Gambar VI.3.6.1 Lintasan Berkelok dan Lantai dengan Tektur Batu-Batuan

Sumber: Analisa Penulis

Pada *hall* ditempatkan beberapa macam tanaman dengan warna, corak, dan ketinggian yang berbeda untuk menghindari kemonotonan dan menimbulkan kontras pada suasana taman. Tanaman yang bisa dipadukan antara lain jenis *alokasia* dan jenis *cordyline*. Pada selasnya ditambahkan pot gantung dengan tanaman menjuntai. Taman di sekitar *hall* ini juga dapat dipandang dari area makan di bale-bale.





Gambar VI.3.6.2 *Alokasia* dan *Cordyline*

Sumber: www.wikipedia.com (Diakses 7 Januari 2010)

Di sekitar area lesehan ditanam tanaman hias dari jenis pisang-pisangan sebagai simbol sesajian buah pisang merupakan salah satu sajian penting dalam upacara Jawa. Juga terdapat kolam ikan berbentuk organik sebagai *focal point* dan penjelas bahwa area ini diperuntukkan bagi rombongan besar.



Gambar VI.3.6.3 Pisang-Pisangan dan Kolam Berbentuk Organik

Sumber: www.bestlandscaping-and-gardening.com (Diakses 7 Januari 2010)

Sedangkan pada area makan dengan meja kursi elemen taman yang menonjol adalah batu-batuan dan tanaman jenis perdu seperti *agave*. Kesan yang ditampilkan pada area makan dengan meja kursi adalah taman kering.



Gambar VI.3.6.4 *Agave*

Sumber: www.greenforks.com (Diakses 7 Januari 2010)

Pada area bermain anak-anak disediakan beberapa wahana permainan serta kursi taman untuk mengawasi anak yang sedang bermain.



Gambar VI.3.6.5 Wahana Permainan Anak-Anak

Sumber: Analisa Penulis



Pada bagian depan bangunan ditanami tanaman yang berfungsi sebagai pagar hidup dan bagian belakang bangunan diberi pagar pendek dengan tanaman rambat.

VI.4 Konsep Utilitas Bangunan

VI.4.1 Pencahayaan

Untuk mendukung berlangsungnya kegiatan pada Pusat Kuliner, diperlukan penerangan baik dari cahaya matahari maupun lampu. Berikut ini *standard* penerangan yang berasal dari listrik.³¹

- § Kuat penerangan untuk area makan pada Pusat Kuliner adalah 200-500 *lux* dan intensitas dayanya 20-30 *watt/m²*.
- § Dapur membutuhkan kuat penerangan sebesar 500 *lux*.
- § Area persiapan membutuhkan kuat penerangan sebesar 400 *lux*.
- § Daerah cuci membutuhkan kuat penerangan sebesar 400 *lux*.
- § Gudang makanan membutuhkan kuat penerangan sebesar 100 *lux*.
- § Toko Alat Makan dan Masak Tradisional atau Pasar-Pasaran (fungsi pendukung pada Pusat Kuliner) membutuhkan kuat penerangan sebesar adalah 300 *lux*.

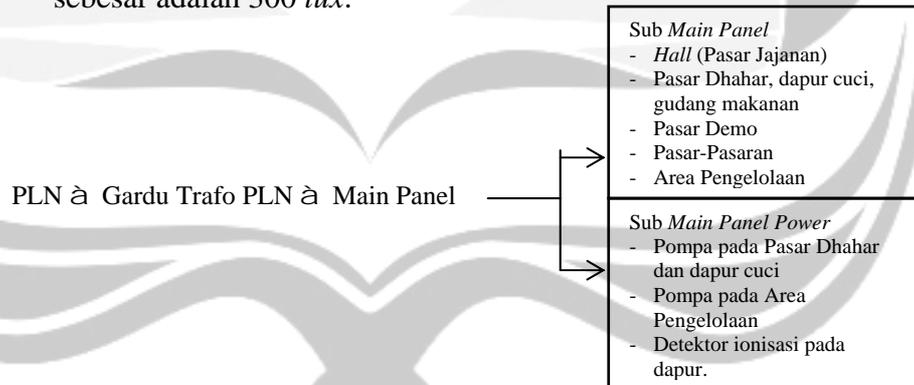


Diagram VI.4.1 Skema Distribusi Listrik di Pusat Kuliner Khas Solo

³¹ Poerbo.M.Arch.,Ir. Hartono. *Utilitas Bangunan*. Djambatan Jakarta : 1995.



VI.4.2 Penghawaan

Seluruh area makan Pasar Jajanan, Pasar Dhahar, Pasar Demo serta Pasar-Pasaran menggunakan penghawaan alami. Untuk Pasar Jajanan yang juga berada pada area *hall* dan Pasar-Pasaran, bukaan dipasang pada 3 bagian yaitu bukaan atas, bukaan jendela dan bukaan bawah. Bukaan atas berfungsi melepaskan udara panas yang biasa terjebak di atas, terutama ketika jendela ditutup. Sedangkan bukaan bawah berfungsi untuk melepaskan udara lembab yang terjebak di bagian bawah ruang. Area makan lesehan Pasar Dhahar cenderung terbuka karena berupa pendopo, area makan bale-bale juga berupa gubuk-gubuk kecil yang terbuka, dan area makan meja kursi *indoor* terdapat pintu-pintu tanpa daun serta area *outdoornya* berupa teras sehingga pada area makan Pasar Dhahar penghawaan tidak menjadi suatu masalah. Untuk bukaan atas pada area dapur digunakan *bouwvenlicht*.

VI.4.3 Air Bersih

Sumber air bersih pada Pusat Kuliner Khas Solo diperoleh dari berlangganan pada PDAM. Kebutuhan air bersih pada Pusat Kuliner dipergunakan untuk keperluan:

- dapur
- *wastafel*

Disediakan satu buah *wastafel* pada area Pasar Jajanan dan beberapa pada Pasar Dhahar. Pada area lesehan Pasar Dhahar disediakan *wastafel* pada masing-masing pendopo, untuk makan di bale-bale disediakan satu *wastafel* untuk 5 bale-bale, dan untuk area makan meja kursi disediakan satu *wastafel* untuk 4 area makan.

- KM/WC

Disediakan di antara Pasar Jajanan dan Pasar Dhahar.

- *urinoir*
- taman dan kolam

Suplai air bersih pada Pusat Kuliner Khas Solo menggunakan *down feed system* karena sistem ini lebih hemat dari segi pemakaian listrik untuk



kerja pompa dan lebih murah biaya operasionalnya dibandingkan dengan *up feed system*.

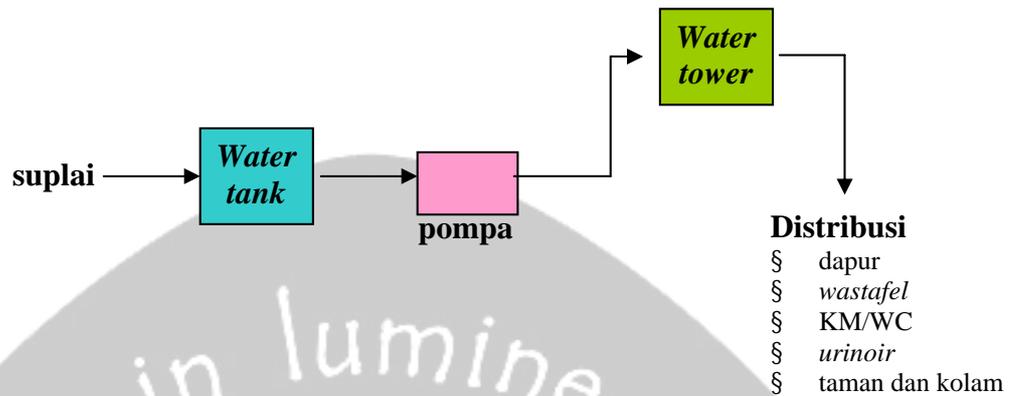


Diagram VI.4.3 *Down Feed System*

VI.4.4 Air Kotor

Buangan dari Pusat Kuliner dapat berupa air kotor dan kotoran padat. Distribusi pembuangan pada Pusat Kuliner direncanakan sesuai jenis kotoran yang dibuang, yaitu:

- § Air Hujan
- § Air Sabun (*grey water*) berasal dari kegiatan cuci piring, mengepel lantai, kegiatan mandi, dsb.
- § Air Tinja (*black water*) merupakan kotoran manusia berbentuk cair maupun padat ditambah air siram.

Proses pengolahan air limbah pada Pusat Kuliner menggunakan sarana:

- § *Septic tank* berfungsi sebagai sumur rembesan atau sumur kotoran, harus kedap air dengan bak pemisahan masing-masing $>1,1 \text{ m}^3$. Dikuras setiap 4 tahun sekali.
- § Bak penampungan lemak
- § Sumur resapan

Sistem-sistem saluran yang digunakan untuk mendistribusikan buangan pada Pusat Kuliner antara lain pemipaan bawah tanah yaitu sistem pipa-pipa untuk menyalurkan air sabun ke luar bangunan (kolam pengolahan à selokan kota terbuka), air tinja à *septic tank*.

Proses pengolahan air limbah pada Pusat Kuliner:

- § Air tinja masuk ke *septic tank* dan kemudian dialirkan ke sumur peresapan. *Septic tank* berfungsi sebagai sumur rembesan atau sumur



kotoran, harus kedap air dengan bak pemisahan masing-masing $> 1,1 \text{ m}^3$.

§ Limbah dari *wastafel*, dapur masak, dapur cuci dan KM dialirkan ke bak penampungan lemak à sumur resapan à roil kota.

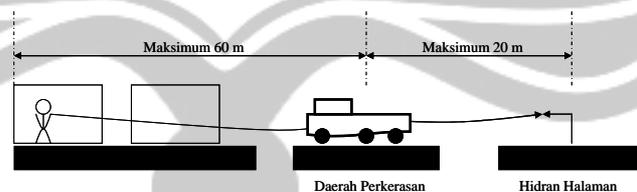
§ Air Hujan diresapkan pada permukaan tanah.

VI.4.5 Sampah

Sampah yang dihasilkan dari kegiatan di Pusat Kuliner adalah sampah organik dan anorganik yang berasal dari dapur. Pada masing-masing dapur di setiap area makan disediakan 2 macam penampungan sampah sementara yang kemudian disalurkan ke tempat pembuangan sampah umum.

VI.4.6 Sistem Pemadam Kebakaran

Pada bagian dapur dipasang satu detektor ionisasi untuk memberikan peringatan jika terjadi kebocoran gas pada tingkat tertentu sebelum terjadi kebakaran. Selain itu disediakan Pemadam Api Ringan (*PAR-Fire Extinghuiser*) yang diletakkan 1,5 m dari lantai dapur agar mudah dijangkau untuk mencegah kebakaran kecil. Untuk pencegahan kebakaran pada ruang luar, dipasang *pole hydrant* atau hidran halaman. Hidran ditempatkan di luar bangunan pada lokasi yang aman dari api dan penyaluran pasokan air ke dalam bangunan dilakukan melalui katup 'siamese'.



Gambar VI.4.6.1 Jarak Aman Hidran Halaman

Sumber: Juwana, Jimmy S., *Panduan Sistem Bangunan Tinggi*. Erlangga Jakarta : 2005.



Gambar VI.4.6.2 Hidran Halaman dan Katup 'Siamese'

Sumber: Juwana, Jimmy S., *Panduan Sistem Bangunan Tinggi*. Erlangga Jakarta : 2005.



VI.4.7 Sistem Evakuasi

Pusat Kuliner Khas Solo termasuk bangunan umum. Maka pintu utama membuka ke luar untuk mempermudah akses ketika dilakukan evakuasi.

VI.4.8 Sistem Komunikasi

Sistem komunikasi berupa telepon dipasang pada Area Pusat Kuliner Khas Solo dan Area Pengelolaan. Sistem yang digunakan adalah sistem hunting yaitu walaupun terdapat banyak jalur telepon tetapi hanya ada satu nomor yang dapat dihubungi. Untuk komunikasi ke area yang berbeda digunakan nomor ekstension.

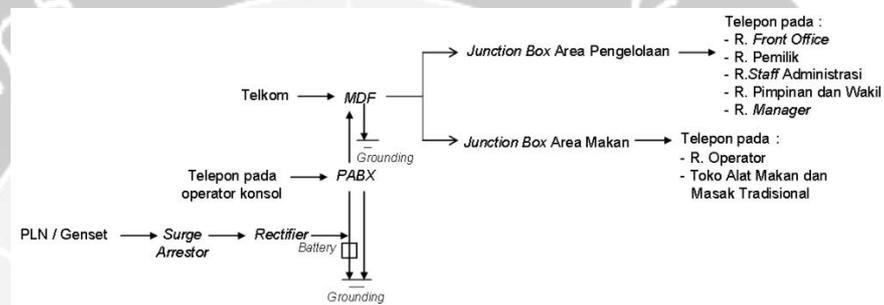


Diagram VI.4.8 Skema Sistem Komunikasi di Pusat Kuliner Khas Solo

Keterangan:

- * *PABX = Private Automatic Branch Exchange*
- * *MDF = Main Distribution Frame*, tempat perhubungan kabel-kabel telepon.
- * *Grounding = Pengebumian*, agar melindungi *PABX*
- * *Rectifier = Sejenis sekring*
- * *Surge Arrestor = Kotak Meteran*, diberi grounding juga.
- * *JB = Junction Box*, yaitu kotak terminal yang ada di tiap-tiap lantai.

VI.5 Konsep Sistem Struktur

Pusat Kuliner Khas Solo berupa bangunan 1 lantai yang meliputi *hall* (termasuk Pasar Jajanan), area *stand* Pasar Dhahar, Pasar Demo, Pasar-Pasaran dan area pengelolaan, maka digunakan sistem struktur kolom-balok. Sistem pondasi yang digunakan adalah pondasi menerus. Area makan lesehan berupa pendopo dengan saka guru dan tumpang sari dengan pondasi umpak, area makan bale-bale berupa gubuk-gubuk kecil berbentuk seperti panggung dan ditopang dengan pondasi umpak, sedangkan area makan meja kursi *indoor* menggunakan struktur kolom balok dan pondasi menerus.



DAFTAR PUSTAKA

Dinas Pariwisata, Seni dan Budaya Kota Surakarta

Rencana Umum Tata Ruang Kota Kotamadya Dati II Surakarta Tahun 1993-2013

Bentley, Ian. Responsive Environments. The Architectural Press London : 1985.

W.A., Marsum. Restoran dan Segala Permasalahannya. Andi Offset Yogyakarta : 2005.

Neufert, Ernst. Data Arsitek Jilid 2 Edisi 33. Erlangga Jakarta : 2002.

Harris, Charles W., Dines, Nicholas T. Time-Saver Standards For Landscape Architecture. Mc Graw Hill: 1995.

Ching, Francis, D.K. Architecture Form, Space, & Order Second Edition. John Wiley & Sons, Inc. : 1996.

Poerbo, Hartono. Utilitas Bangunan. Djambatan Jakarta : 1995.

Juwana, Jimmy S., Panduan Sistem Bangunan Tinggi. Erlangga Jakarta : 2005.

Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi ke – 2. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Balai Pustaka : 1991.

Chambers-Essential English Dictionary. Chambers Harrap Publishers Ltd. : 1995.

Hakim, Rustam. Komponen Perancangan Arsitektur Lansekap. Jakarta: Bumi Aksara. 2004.



DATA REFERENSI

- § id.wikibooks.org/wiki/Wisata:Solo
- § www.wisatasolo.com
- § www.kompas.com-Wawancara dengan Jokowi : Solo Masa Depan Adalah Solo Tempo Dulu. Kompas, 16 Februari 2006.
- § en.wikipedia.org/wiki/Food_court
- § organisasi.org/fungsi_makanan_pada_makhluk_hidup
- § www.surabayapost.co.id
- § digilib.itb.ac.id
- § www.surabayapost.co.id/
- § christiyogya.blogspot.com/2008/09/makanan-dalam-kebudayaan.html
- § id.wikipedia.org/wiki/Lesehan
- § wedanganpatimura2.files.wordpress.com/2008/04/dsc007033.jpg
- § boumapranata.wordpress.com/2008/07/08/angkringan-dan-budaya-ngangkring-masyarakat/
- § www.bale-balebali.com
- § www.wikipedia.com/restaurant
- § images.google.co.id/imgres?imgurl=http://bp2.blogger.com/
- § id.wikipedia.org/wiki/Sendok_bebek
- § mannusantara.blogspot.com
- § www.cooldesak.com
- § www.bentara-budaya.com
- § www.amtaranirmala.com/photos/hardscape_air_mancur_kolam01.jpg
- § geocities.com
- § www.viterbo.edu/wall.aspx?id=22614
- § i237.photobucket.com
- § www.blogspot-ngobeng.com
- § hancurmina.blogspot.com
- § www.gebyok.com/wp-content/uploads/2009/06/konstruksi-tumpang-sari-joglo.jpg
- § www.amazonic.wordpress.com
- § id.wikipedia.org/w/index.php?title=Rijsttafel&action=history



- § www.about.com/d/dutchfood/1/G/m/0/-/-/Rijsttafel.jpg
- § www.traditional-kitchen.com
- § www.karatonsurakarta.com/tahundal.html
- § www.ourawesomeplanet.com
- § www.bestlandscaping-and-gardening.com
- § www.greenforks.com
- § *Google Earth*

