

PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR

**PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER LOKAL DI
KABUPATEN BANGKA, KEPULAUAN BANGKA
BELITUNG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR
NEO VERNAKULAR**



**DISUSUN OLEH:
VANIA MELVINA
180117173**

**PROGRAM SARJANA ARSITEKTUR
DEPARTEMEN ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

2021

LEMBAR PENGESAHAN

PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR

PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER LOKAL DI KABUPATEN BANGKA, KEPULAUAN BANGKA BELITUNG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR


Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

VANIA MELVINA
NPM: 180117173


Telah diperiksa, dievaluasi dan dinyatakan lulus dalam
penyusunan

PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR

pada Program Studi Sarjana
Arsitektur Departemen Arsitektur
- Fakultas Teknik Universitas
Atma Jaya Yogyakarta


Dr. Ir. Sf. Rachmat Budihardjo, M.T.  (pembimbing)

Dr. V. Reni Vitasurya, S.T., M.T.  (penguji 1)

Sidhi Pramudito, S.T., M.Sc.  (penguji 2)

Yogyakarta, 29 April 2022

Mengetahui,
Ketua Program Studi Sarjana Arsitektur


Adityo, S.T., M.Sc.

FAKULTAS
TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

ABSTRAK

Pusat Wisata Kuliner Lokal di Kabupaten Bangka, Kepulauan Bangka Belitung

Kekayaan kuliner Indonesia merupakan bagian dari budaya yang memiliki keunikan dan ciri khas tersendiri. Potensi kuliner yang dimiliki Indonesia memiliki pengaruh cukup besar terhadap kemajuan dunia pariwisata. Tak lain berbeda dengan pariwisata lokal yang juga menjadi salah satu sektor utama dan diandalkan oleh Pemprov Bangka Belitung guna meningkatkan perekonomian daerah. Pemprov Bangka Belitung fokus terhadap pariwisata dan pertanian, dan tidak lagi mengandalkan disektor pertambangan. Hal ini dikarenakan lokasi tambang di daerah Bangka Belitung sudah semakin menipis dan kadar kandungan timah di dalam tanah semakin berkurang, hal ini dijelaskan oleh Ketua Komisi II DPRD Bangka Belitung, Adet Mastur. Maka dari itu, peningkatan dibidang pariwisata akan menjadi tujuan utama mengingat Bangka Belitung terutama dibidang kuliner dengan potensi kuliner khas yang dimiliki. Pusat wisata kuliner lokal ini akan memperkenalkan dan menonjolkan pada kekayaan budaya kuliner yang dimiliki Bangka Belitung . Selain itu, melakukan pemberdayaan masyarakat lokal disana yaitu usaha industri di bidang kuliner untuk menjualkan produknya di Pusat Wisata Kuliner nantinya dan didukung dengan atraksi budaya lokal disana. Hal ini dapat meningkatkan pemasukan daerah dan membantu perekonomian lokal bagi masyarakat. Metode yang digunakan adalah dalam bentuk desain perancangan dengan pendekatan arsitektur neo vernakular. Hal ini bertujuan untuk menonjolkan ciri khas budaya lokal yang dikemas lebih modern sehingga dapat menciptakan suatu destinasi wisata lokal yang khas, mandiri dan saling mendukung. Pusat Wisata Kuliner Lokal di Sungailiat, Kabupaten Bangka diharapkan dapat menjadi destinasi wisata baru khususnya di daerah Bangka dan memajukan pariwisata semakin di kenal oleh seluruh dunia. Memperkenalkan dan mempromosikan potensi di bidang kuliner dapat menjadi salah satu dukungan untuk mendorong kemajuan pariwisata di Bangka Belitung.

Kata kunci : pariwisata, kuliner, budaya, lokal, Bangka

PRAKATA

Puji syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya , penulisan Proposal Tugas Akhir Arsitektur yang berjudul “ Perancangan Pusat Wisata Kuliner Lokal di Kabupaten Bangka, Kepulauan Bangka Belitung dengan Pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular “ dapat selesai tepat waktu. Dalam proses penyusunan penulisan ini, penulis mendapatkan bimbingan, bantuan dan dukungan dari beberapa pihak sehingga dapat berjalan dengan lancar baik dari awal hingga akhir. Sehingga, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang ditujukan kepada :

1. Bapak Dr. Ir. Sf. Rachmat Budihardjo, M.T selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
2. Bapak Adityo, S.T selaku Ketua Program Studi Sarjana Arsitektur Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
3. Ibu Dr. V. Reni Vitasurya, S.T, M.T dan Bapak Sidhi Pramudito, S.T, M.T selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan dalam penyempurnaan penulisan ini.
4. Kedua Orang Tua dan adik saya yang selalu memberikan dukungan dan doa dalam proses perkuliahan hingga sampai penulisan ini.
5. Azalea Kamala E., Debora Sheren, Maria Renwarin dan Cindy A. Aminoto selaku teman dalam satu bimbingan yang berjuang bersama dalam penyusunan penulisan ini.
6. Grup Belajar Sixty Production (Azalea, Monica Miselia, Jacqueline, Yacinta, Belinda, Cindy dan Josefien) yang telah memberikan dukungan dan semangat selama perkuliahan.
7. Sintia dan Zelika Choirun Surya selaku teman yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam proses penulisan ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan masukan dan dukungan dalam penyelesaian penulisan ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan ini masih memiliki beberapa kekurangan dan belum sempurna, sehingga sangat mengharapkan kritik, saran dan masukan dari para pembaca untuk penyempurnaan penulisan ini. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan berharap penulisan ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca.

Lubuklinggau, 16 Desember 2021



Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek	1
1.1.2 Latar Belakang Permasalahan	3
1.2 RUMUSAN MASALAH	4
1.3 TUJUAN DAN SASARAN	5
1.3.1 Tujuan	5
1.3.2 Sasaran	5
1.4 LINGKUP STUDI	5
1.4.1 Lingkup Substansial	5
1.4.2 Lingkup Spasial	5
1.4.3 Lingkup Temporal	5
1.5 ALUR PIKIR	6
BAB II	7
KAJIAN TEORI	7
2.1 TINJAUAN TIPOLOGI	7
2.1.1 Definisi Pusat Wisata Kuliner Lokal	7
2.1.2 Jenis Pusat Wisata Kuliner	7
2.1.3 Pengadaan Pusat Wisata Kuliner Lokal	7
2.1.4 Standar dan Kriteria Tipologi Pusat Wisata Kuliner	8
2.1.5 Produk Pusat Wisata Kuliner	10
2.1.6 Studi Preseden	11
2.1.6.1 Resta Pendopo KM 456	11
2.1.6.2 Secret Garden Village	12
2.2 TINJAUAN TEORI PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR ...	14
2.2.1 Sejarah Perkembangan Arsitektur Neo Vernakular	14
2.2.2 Definisi Arsitektur Neo Vernakular	14
2.2.3 Karakteristik Arsitektur Neo Vernakular	14
2.2.4 Prinsip Desain Arsitektur Neo Vernakular	15
2.3 ARSITEKTUR MELAYU	15
2.3.1 Definisi Arsitektur Melayu	15
2.3.2 Prinsip Arsitektur Melayu Pada Tata Ruang Dalam	15
2.3.3 Prinsip Arsitektur Melayu Pada Tata Ruang Luar	16
2.4 DESAIN REKREATIF	17
2.4.1 Pengertian Kreatif	17
2.4.2 Karakteristik Desain Kreatif	17
2.4.3 Prinsip Desain Kreatif	17
2.4.4 Prinsip Kebersihan Menunjang Suasana Kreatif	18
2.5 KERANGKA TEORITIS	18
BAB III	19
KASUS STUDI/ OBJEK	19

3.1 TINJAUAN LOKASI	19
3.1.1 Tinjauan Umum Lokasi	19
3.1.2 Kriteria Pemilihan Tapak	19
3.1.3 Pemilihan dan Penilaian Lokasi Tapak.....	19
3.1.4 Tinjauan Lokasi Tapak Terpilih	20
3.1.4.1 Regulasi Tapak	22
3.1.4.2 Kriteria Pemilihan Tapak Berdasarkan Rute Wisata	22
3.1.4.3 Kriteria Pemilihan Tapak Berdasarkan Akses Masuk Wisatawan	23
3.2 IDENTIFIKASI KULINER BANGKA BELITUNG	24
3.2.1 Karakteristik Kuliner	24
3.2.2 Jenis-Jenis Kuliner Bangka Belitung	24
3.3 IDENTIFIKASI KEGIATAN KULINER BANGKA BELITUNG	25
3.3.1 Budaya Masyarakat Lokal	25
3.3.2 Peran Kontribusi Masyarakat Lokal	26
3.4 STANDAR KRITERIA RUANG	27
3.4.1 Standar Perancangan.....	27
3.5 IDENTIFIKASI KEBUTUHAN FUNGSIONAL PENGGUNA	28
3.5.1 Identifikasi Pengguna	28
3.5.2 Identifikasi Program Kegiatan dan Kebutuhan Pengguna	29
BAB IV	31
METODOLOGI	31
4.1 PENGUMPULAN DATA	31
4.1.1 Data Primer	31
4.1.2 Data Sekunder	31
4.2 PENGOLAHAN DATA	32
4.2.1 Metode Analisis Data	32
4.3 KERANGKA METODOLOGI	32
BAB V	33
PEMBAHASAN	33
5.1 ANALISIS PERANCANGAN PROGRAMATIK	33
5.1.1 Analisis Kebutuhan Ruang	33
5.1.2 Analisis Besaran Ruang	33
5.1.3 Analisis Hubungan Ruang	36
5.2 ANALISIS PERANCANGAN TAPAK	37
5.2.1 Analisis Regulasi dan Dimensi Tapak	37
5.2.2 Analisis Kebisingan	38
5.2.3 Analisis Penghawaan	39
5.2.4 Analisis Pencahayaan	40
5.2.5 Analisis Aksesibilitas	40
5.2.6 Analisis View From Site dan To Site	41
5.2.7 Analisis Utilitas	42
5.2.8 Analisis Vegetasi	43
5.2.9 Sintesis Tapak	44
5.3 ANALISIS KONSEP PENEKANAN STUDI	44
5.3.1 Tata Ruang Dalam	44
5.3.1.1 Konsep Penekanan Studi Berdasarkan Unsur Rekreatif.....	44
5.3.1.2 Konsep Penekanan Studi Berdasarkan Unsur Tradisional (Melayu).....	45
5.3.1.3 Konsep Penekanan Studi Berdasarkan Unsur Modern	46
5.2.3 Tata Ruang Luar	46

5.2.3.1 Konsep Penekanan Studi Berdasarkan Unsur Rekreatif.....	47
5.2.3.2 Konsep Penekanan Studi Berdasarkan Arsitektur Neo Vernakular..	48
5.4 KONSEP ZONING	49
5.5 KONSEP MASSA BANGUNAN	49
5.6 KONSEP LANSEKAP TATA RUANG LUAR	50
5.7 KONSEP STRUKTUR	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Ragam Tujuan Berkunjung ke Destinasi Pariwisata Kuliner	1
Gambar 1.2 Alur Pemikiran	6
Gambar 2.1 Resta Pendopo Km 456	11
Gambar 2.2 Interior Food Court	11
Gambar 2.3 Interior Lantai 1	12
Gambar 2.4 Tampak Atas Bangunan	13
Gambar 2.5 Tampilan Eksterior Bangunan	13
Gambar 2.6 Interior Restoran	13
Gambar 2.7 Tata Ruang Dalam Rumah Melayu	16
Gambar 2.8 Penataan Ruang Luar Rumah Melayu	16
Gambar 2.9 Alur Kerangka Teoritis	18
Gambar 3.1 Alternatif Tapak	20
Gambar 3.2 Gambar Lokasi Tapak	21
Gambar 3.3 Rute Wisatawan Kabupaten Bangka	22
Gambar 3.4 Rute Akses Masuk Wisatawan Menuju Lokasi Tapak	23
Gambar 3.5 Tradisi Nganggung Dulang	26
Gambar 3.6 Jarak dan Dimensi Tempat Makan	27
Gambar 3.7 Standar Kebutuhan dan Penataan Dapur dan Antropometri Sirkulasi Kios Makanan	27
Gambar 3.8 Struktur Pengguna Pusat Wisata Kuliner Lokal	29
Gambar 4.1 Alur Kerangka Metode	32
Gambar 5.1 Analisis Hubungan Ruang Makro.....	38
Gambar 5.2 Analisis Hubungan Ruang Penerimaan dan Pengelola	38
Gambar 5.3 Analisis Hubungan Ruang Utama Pengunjung dan Penunjang	39
Gambar 5.4 Analisis Hubungan Ruang Service dan Utilitas	39
Gambar 5.5 Analisis Regulasi dan Dimensi Tapak.....	38
Gambar 5.6 Analisis Kebisingan Tapak.....	38
Gambar 5.7 Analisis Penghawaan Tapak.....	39
Gambar 5.8 Analisis Pencahayaan Tapak.....	40
Gambar 5.9 Analisis Aksesibilitas Tapak.....	40
Gambar 5.10 Analisis View From Site dan To Site Tapak.....	41
Gambar 5.11 Analisis Utilitas Tapak.....	42
Gambar 5.12 Konsep Air Bersih	42
Gambar 5.13 Konsep Limbah Kotor Padat dan Cair	42
Gambar 5.14 Konsep Limbah Kotor Drainase	43
Gambar 5.15 Konsep Kelistrikan	43
Gambar 5.16 Analisis Vegetasi Tapak.....	43
Gambar 5.17 Sintesis Tapak	44
Gambar 5.18 Konsep Zoning	49
Gambar 5.19 Konsep Penataan Massa Bangunan	49
Gambar 5.20 Konsep Penataan Tata Ruang Luar	50
Gambar 5.21 Konsep Struktur Bangunan	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Dalam Negeri dan Wisatawan Luar Negeri Prov. Bangka Belitung Tahun 2016-2020	2
Tabel 1.2 Daya Tarik Wisata Prov. Bangka Belitung.....	3
Tabel 2.1 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan	8
Tabel 2.2 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan.....	9
Tabel 2.3 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan.....	9
Tabel 2.4 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan.....	10
Tabel 3.1 Penilaian Skoring Alternatif Lokasi Tapak	20
Tabel 3.2 Jenis Kuliner Bangka Belitung Makanan Pokok/ Utama	24
Tabel 3.3 Jenis Kuliner Bangka Belitung Makanan Selingan/ Camilan dan Minuman.....	25
Tabel 3.4 Jumlah Unit Usaha Industri Menurut Komoditi Bangka Belitung Tahun 2017-2018.....	26
Tabel 3.5 Alur Kegiatan Penerimaan dan Kebutuhan Ruang Pengguna	29
Tabel 3.6 Alur Kegiatan Utama Pengelola dan Kebutuhan Ruang Pengguna	29
Tabel 3.7 Alur Kegiatan Utama Pengunjung dan Kebutuhan Ruang Pengguna	30
Tabel 3.8 Alur Kegiatan Penunjang dan Kebutuhan Ruang Pengguna	30
Tabel 3.9 Alur Kegiatan Service dan Kebutuhan Ruang Pengguna	30
Tabel 5.1 Analisis Kebutuhan Ruang	33
Tabel 5.2 Analisis Besaran Ruang	34
Tabel 5.3 Analisis Konsep Penekanan Studi Desain Rekreatif pada Tata Ruang Dalam....	45
Tabel 5.4 Analisis Konsep Penekanan Studi Unsur Tradisional (Arsitektur Melayu) pada Tata Ruang Dalam	45
Tabel 5.5 Analisis Konsep Penekanan Studi Unsur Modern pada Tata Ruang Dalam	46
Tabel 5.6 Analisis Konsep Penekanan Studi Unsur Rekreatif pada Tata Ruang Luar.....	47
Tabel 5.7 Analisis Konsep Penekanan Studi Arsitektur Melayu pada Tata Ruang Luar	48