

LANDASAN KONSEPTUAL DAN PERANCANGAN
ARSITEKTUR

**PUSAT KULINER DAN GASTRONOMI
DI UBUD, GIANYAR**



diajukan oleh:

HANDREAN CANDRA

160116421

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR

**FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS ATMA JAYA
YOGYAKARTA**

2020

LEMBAR PENGABSAHAN

**LANDASAN KONSEPTUAL DAN PERANCANGAN
PUSAT KULINER DAN GASTRONOMI DI UBUD,
GIANYAR**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Handrean Candra

NPM: 16.01.16421

Telah diperiksa, dievaluasi dan dinyatakan lulus dalam penyusunan
Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektural
pada Program Studi Arsitektur

Fakultas Teknik-Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Dosen Pembimbing



Gregorius Agung Setyonugroho, S.T.

Yogyakarta. Juli 2020

Ketua Program Studi Arsitektur

Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Ir. Anna Pudjianti, M.Sc.

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Handrean Candra

NPM : 160116421

Dengan sesungguhnya dan atas kesadaran sendiri, menyatakan bahwa:

Hasil karya Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektural yang berjudul:

PUSAT KULINER DAN GASTRONOMI DI UBUD, GIANYAR

Benar-benar hasil karya saya sendiri.

Pernyataan, gagasan, maupun kutipan – baik langsung maupun tidak langsung - yang bersumber dari tulisan atau gagasan orang lain yang digunakan dalam Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektural ini telah saya pertanggungjawabkan melalui catatan perut, ataupun 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 Arsitektural 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-benaarnya dan sesungguhnya dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya menerima segala konsekuensinya.

Yogyakarta, Juni 2020

Yang menyatakan,



Handrean Candra

INTISARI

Bali menempati peringkat pertama sebagai tempat wisata dengan jumlah pengunjung teramai. Kabupaten Badung, Gianyar, dan Tabanan merupakan 3 kabupaten yang paling dikenal wisatawan. Ketiga Kabupaten tersebut memiliki karakteristik yang berbeda-beda, misalnya Kabupaten Badung dikenal dengan keindahan pantai dan kehidupan malamnya. Kabupaten Tabanan dikenal dengan keanekaragaman pemandangan alamnya, dan Kabupaten Gianyar yang dikenal dengan budaya dan keseniannya.

Kecamatan Ubud yang terletak di Kabupaten Gianyar ditetapkan sebagai destinasi gastronomi (ilmu tata boga) pertama di dunia oleh UNWTO (*United Nation World Tourism Organization*). Selain itu, jumlah restoran di Kabupaten Gianyar terus meningkat. Kondisi tersebut membuktikan bahwa wisata kuliner di Kabupaten Gianyar banyak diminati oleh wisatawan.

Banyaknya wisatawan yang datang dikhawatirkan akan membawa perubahan pada keaslian cita rasa Tradisional Bali. Ketimpangan ekonomi juga dapat terjadi karena wisatawan biasanya hanya mengunjungi tempat makan yang ternama saja. Melihat kondisi generasi muda yang serba digital, cita rasa Tradisional Bali dapat mengalami kepunahan. Oleh sebab itu dibutuhkan sebuah Pusat Kuliner dan Gastronomi yang tidak hanya menjadi obyek wisata “*one stop eating*” pertama di Ubud, tetapi juga dapat mengedukasi generasi muda serta melestarikan cita rasa Tradisional Bali. Melihat tujuan-tujuan yang sudah dipaparkan di atas, rancangan dengan konsep rekreatif dan edukatif dirasa paling tepat. Rekreatif berarti pengunjung yang datang akan mengalami kegembiraan serta penyegaran kembali badan dan pikiran. Edukatif berarti suasana ruang yang terbentuk dapat membantu pengunjung dalam menerima informasi.

Bali memiliki kebudayaan dan regulasi sebagai ciri khas Arsitektur Bali. Oleh sebab itu rancangan ini akan menggunakan pendekatan desain *Tri Angga* yang merupakan Peraturan Bupati No 46 tahun 2017. Filosofi tersebut akan diaplikasikan pada fasad bangunan dan tata ruang Pusat Kuliner dan Gastronomi.

Kata Kunci: Pusat Kuliner, Gastronomi, Rekreatif, Edukatif, Arsitektur Tradisional Bali, Filosofi *Tri Angga*.

PRAKATA

Puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir yang berjudul “Pusat Kuliner dan Gastronomi di Ubud, Gianyar” dengan baik. Hasil karya tulis ilmiah ini merupakan salah satu persyaratan dalam rangka menyelesaikan pendidikan tinggi Strata-1 pada Fakultas Teknik, Program Studi Arsitektur, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Dalam menyusun laporan ini, penulis tidaklah terlepas dari berbagai bantuan, dukungan, dan masukan dari berbagai pihak yang mendukung terselesaikannya laporan ini dengan baik. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang mendukung penulisan laporan ini, antara lain:

1. Ibu. Dr. Ir. Anna Pudianti, M.Sc selaku Ketua Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
2. Bpk. Gregorius Agung Setyonugroho, S.T., M.Eng selaku dosen pembimbing yang telah bersedia membimbing saya ini dari awal hingga akhir.
3. Keluarga saya yang selalu memberikan dukungan moral dan finansial.
4. Teman-teman yang selalu memberikan dukungan dan semangat
5. Semua teman Prodi Arsitektur Angkatan 2016 Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
6. Semua pihak yang tidak dapat praktikan sebutkan satu per satu, yang telah membantu dan memberi dukungan kepada praktikan dalam penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini hanya sebuah laporan sederhana yang masih jauh dari sempurna dan masih memiliki banyak kekurangan. Untuk itu, penulis membuka hati dan bersedia untuk menerima berbagai saran dan kritik yang

membangun yang nantinya akan berguna untuk menyempurnakan laporan ini sehingga dapat semakin berguna dan bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkannya.

Akhir kata, penulis mengucapkan selamat membaca dan terima kasih.

Yogyakarta, 12 Desember 2019

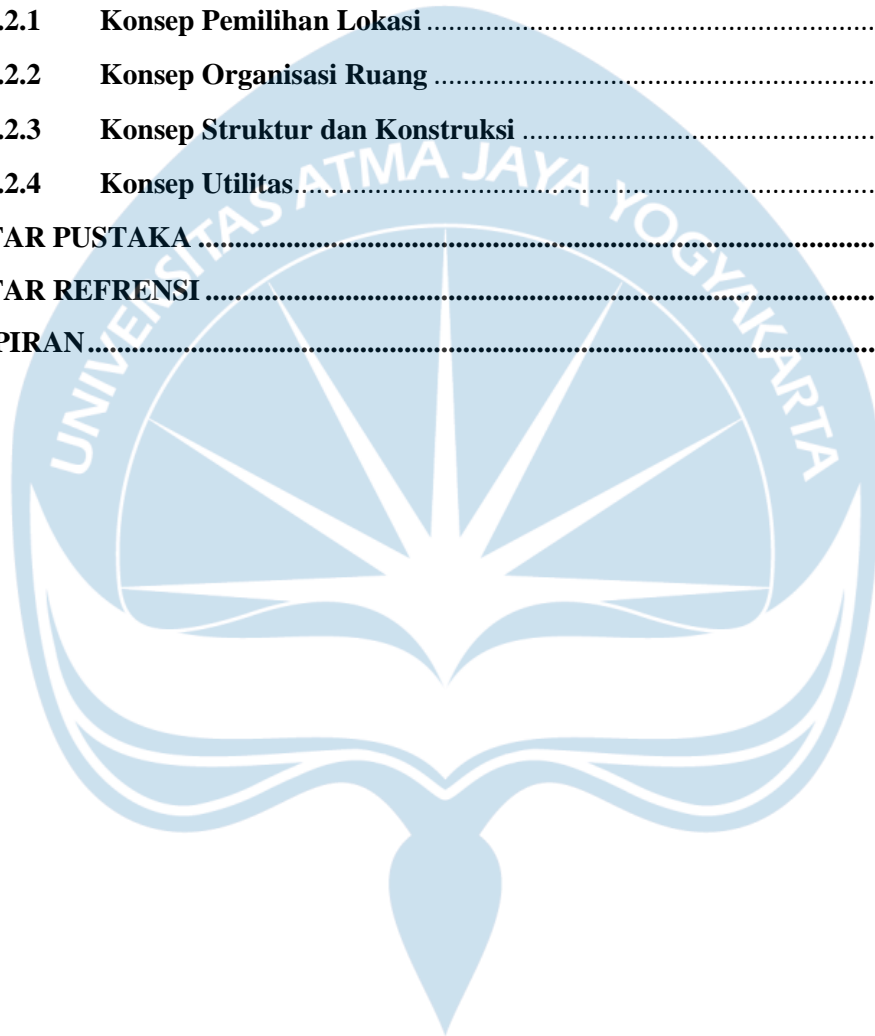


DAFTAR ISI

INTISARI.....	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I.....	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek	1
1.1.2 Latar Belakang Permasalahan.....	8
1.2 RUMUSAN PERMASALAHAN	11
1.3 TUJUAN.....	11
1.4 SASARAN.....	11
1.5 LINGKUP PEMBAHASAN.....	11
1.5.1 Lingkup Spasial.....	11
1.5.2 Lingkup Substansial.....	12
1.5.3 Lingkup Temporal	12
1.6 PENDEKATAN DESAIN.....	12
1.7 METODE.....	12
1.8 TATA LANGKAH	14
1.9 SISTEMATIKA PEMBAHASAN	15
BAB II.....	16
2.1 DEFINISI PUSAT KULINER DAN GASTRONOMI.....	16
2.2 FASILITAS PUSAT KULINER DAN GASTRONOMI	16
2.2.1 Culinary Workshop.....	16
2.2.2 Pujasera.....	18
2.2.3 Dapur	22
2.2.4 Galeri	24
2.3 STUDI PRESEDEN	25
2.3.1 <i>Basque Culinary Center</i>	26
2.3.2 <i>The Culinary Village</i>	32

BAB III.....	42
3.1 Pengertian Tata Rupa dan Tata Ruang	42
3.1.1 Pengertian Tata Rupa	42
3.1.2 Pengertian Tata Ruang	48
3.2 Landasan Teoritikal Tentang Suasana Rekreatif dan Edukatif	51
3.2.1 Pengertian Suasana Rekreatif	51
3.2.2 Pengertian Suasana Edukatif	53
3.3 Landasan Teoritikal Tentang Arsitektur Tradisional Bali	55
3.3.1 Filosofi Tri Angga.....	55
BAB IV	58
4.1 Tinjauan Wilayah Kabupaten Gianyar	58
4.1.1 Letak Geografis	58
4.2 Tinjauan Wilayah Kecamatan Ubud.....	59
4.2.1 Kondisi Wilayah	59
4.2.2 Kondisi Geografis.....	60
4.2.3 Karakteristik Wilayah	60
4.3 Lokasi Tapak	61
4.3.1 Strategi Pemilihan Lokasi.....	61
4.3.2 Alternatif Tapak.....	63
4.3.3 Data Tapak.....	64
4.3.4 Eksisting Tapak dan Lingkungan Sekitar	66
BAB V.....	67
5.1 Analisis Perencanaan	67
5.1.1 Analisis Programatik	67
5.1.2 Analisis Penekanan Studi	87
5.2 Analisis Perancangan.....	91
5.2.1 Data Tapak.....	91
5.2.2 Analisis Tapak	93
5.2.3 Sintesis Tapak.....	100
5.2.4 Analisis <i>Blockplan</i>	101
5.2.5 Analisis Struktur dan Konstruksi.....	102
5.2.6 Analisis Utilitas.....	105
BAB VI.....	116

6.1	Analisis Perencanaan	116
6.1.1	Konsep Pengguna	116
6.1.2	Konsep Besaran Ruang	117
6.1.3	Konsep Rekreatif dan Edukatif	119
6.1.4	Konsep Arsitektur Tradisional Bali	122
6.2	Konsep Perancangan.....	124
6.2.1	Konsep Pemilihan Lokasi	124
6.2.2	Konsep Organisasi Ruang	125
6.2.3	Konsep Struktur dan Konstruksi	126
6.2.4	Konsep Utilitas.....	128
DAFTAR PUSTAKA		132
DAFTAR REFRENSI		133
LAMPIRAN.....		134



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Turis Mancanegara di Indonesia Bulan Januari - Mei.....	1
Gambar 1.2 Jumlah Turis Mancanegara di Bali Tahun 2016 – 2017	2
Gambar 1.3 Ubud Menjadi Destinasi Gastronomi Pertama di Dunia.....	3
Gambar 1.4 Alasan Wisatawan Mengunjungi Bali.....	5
Gambar 1.5 Macet di Kawasan Ubud Center Belum Teratasi.....	7
Gambar 1.6 Lokasi tapak	7
Gambar 1.7 Strategi Pemilihan Lokasi	8
Gambar 1.8 Ketentuan Tata Bangunan di Ubud	10
Gambar 2.1 Standar Ukuran Dapur	23
Gambar 2.2 <i>Basque Culinary Center</i>	26
Gambar 2.3 <i>Basque Culinary Center Floor Plan</i>	27
Gambar 2.4 Pencapaian pada <i>Basque Culinary Center</i>	28
Gambar 2.5 Konfigurasi Jalur pada <i>Basque Culinary Center</i>	28
Gambar 2.6 Material Eksterior pada <i>Basque Culinary Center</i>	29
Gambar 2.7 Material Interior pada <i>Basque Culinary Center</i>	30
Gambar 2.8 Teori Warna pada Interior.....	30
Gambar 2.9 Pencahayaan Alami pada <i>Basque Culinary Center</i>	31
Gambar 2.10 Penghawaan pada <i>Basque Culinary Center</i>	31
Gambar 2.11 <i>Culinary Village Gallery</i>	32
Gambar 2.12 <i>Culinary Village Floor Plan</i>	32
Gambar 2.13 Pencapaian pada <i>The Culinary Village</i>	33
Gambar 2.14 Pencapaian pada <i>The Culinary Village</i>	34
Gambar 2.15 Material pada <i>The Culinary Village – Oven Gallery</i>	34
Gambar 2.16 Material pada <i>The Culinary Village – Minimalistic Wahite Showing Kitchen</i>	35
Gambar 2.17 Material pada <i>The Culinary Village – Total Black Showing Kitchen</i>	35
Gambar 2.18 Material pada <i>The Culinary Village – Modern America Showing Kitchen</i> ...	36
Gambar 2.19 Pencahayaan pada <i>The Culinary Village</i>	36
Gambar 2.20 Penghawaan pada <i>The Culinary Village</i>	37
Gambar 3.1 Bukaan di Dalam Bidang Berdasarkan Posisi.....	43
Gambar 3.2 Bukaan di Dalam Bidang Berdasarkan Bentuk.....	43
Gambar 3.3 Bukaan di Dalam Bidang Berdasarkan Ukuran	44
Gambar 3.4 Bukaan di Sudut Bidang	44
Gambar 3.5 Bukaan Vertikal di Antara Bidang.....	45
Gambar 3.6 Bukaan Horizontal di Antara Bidang.....	45
Gambar 3.7 Jenis Pintu Masuk Menurut Bentuknya	46
Gambar 3.8 Jenis Pintu Masuk Menurut Lokasinya.....	46
Gambar 3.9 Bukaan Vertikal di Antara Bidang.....	47
Gambar 3.10 Elemen-elemen Horizontal Sebagai Pembentuk Ruang	49
Gambar 3.11 Skala Ruang (Menekan – Biasa – Monumental)	51

Gambar 3.12 <i>Recreational Design Quality</i>	51
Gambar 3.13 Pembentuk Suasana Rekreatif.....	52
Gambar 3.14 <i>Recreational Design Quality</i>	53
Gambar 3.15 Penerapan Filosofi <i>Tri Angga</i> pada Tampak Rumah Tradisional Bali	56
Gambar 3.16 Penerapan Filosofi <i>Tri Angga</i> pada Denah Rumah Tradisional Bali	56
Gambar 3.17 Isometri Rumah Tradisional Bali.....	57
Gambar 4.1 Peta Administrasi Provinsi Bali	58
Gambar 4.2 Peta Administrasi Kabupaten Gianyar.....	59
Gambar 4.3 Strategi Pemilihan Lokasi	61
Gambar 4.4 Rencana Tata Ruang Provinsi Bali	62
Gambar 4.5 Lokasi Tapak (Makro – Meso – Mikro)	64
Gambar 4.6 <i>Existing</i> Tapak dan Lingkungan Sekitar.....	66
Gambar 5.1 Lokasi Tapak.....	91
Gambar 5.2 Dimensi Tapak.....	92
Gambar 5.3 Analisis Lingkungan Sekitar dan <i>Setbacks</i>	93
Gambar 5.4 Analisis Arah Angin dan Jalur Matahari.....	94
Gambar 5.5 Analisis Sirkulasi	95
Gambar 5.6 Analisis Kebisingan.....	96
Gambar 5.7 Reduksi Kebisingan dengan Menggunakan <i>Barrier</i>	97
Gambar 5.8 Reduksi Kebisingan dengan Menjauhkan <i>Receiver</i>	97
Gambar 5.9 Analisis <i>View to Site & View from Site</i>	99
Gambar 5.10 Sintesis Tapak.....	100
Gambar 5.11 Analisis <i>Blockplan</i>	101
Gambar 5.12 Pondasi Batu Kali	103
Gambar 5.13 Pondasi Rakit (<i>Raft</i>).....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.14 Struktur <i>Rigid Frame</i>	104
Gambar 5.15 <i>Diaphragm Wall Layers</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.16 Konstruksi Atap Beton.....	104
Gambar 5.17 Konstruksi Atap Datar Beton dengan Penghijauan.....	105
Gambar 5.18 Perhitungan Variabel	109
Gambar 5.18 Gtafik Perhitungan Variabel	110
Gambar 6.1 Konsep Organisasi Ruang.....	125

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Restoran Berdasarkan Kabupaten di Bali	4
Tabel 2.1 Analisis Studi Banding Preseden - Keruangan.....	37
Tabel 2.2 Analisis Studi Banding Preseden - Sirkulasi	38
Tabel 2.3 Analisis Studi Banding Preseden - Material.....	39
Tabel 2.4 Analisis Studi Banding Preseden - Pencahayaan.....	39
Tabel 2.5 Analisis Studi Banding Preseden - Penghawaan	40
Tabel 3.1 Elemen-elemen Vertikal Sebagai Pembentuk Ruang	50
Tabel 4.1 Kriteria Pemilihan Tapak.....	63
Tabel 4.2 Peraturan Pembangunan	65
Tabel 5.1 Analisis Kapasitas Pengunjung	69
Tabel 5.2 Analisis Kegiatan Pelaku.....	70
Tabel 5.3 Analisis Besaran Ruang.....	76
Tabel 5.4 Rekapitulasi Besaran Ruang.....	81
Tabel 5.5 Analisis Persyaratan Ruang.....	82
Tabel 5.6 Hubungan Antar Ruang	85
Tabel 5.7 Penerapan Desain Rekreatif dan Edukatif pada Pusat Kuliner dan Gastronomi ..	87
Tabel 5.8 Penerapan Filosofi <i>Tri Angga</i> pada Pusat Kuliner dan Gastronomi.....	89
Tabel 5.9 Peraturan Pembangunan Berdasarkan Fungsi Lahan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5.10 Analisis Pembagian dan Peletakan Ruang.....	101
Tabel 5.11 Lorong Buntu dan Jarak Tempuh Maksimal	108
Tabel 5.12 Komponen Penentuan Lebar Pintu Keluar	109
Tabel 5.13 Panjang Keliling Bangunan yang Dapat dilalui Mobil Damkar Berdasarkan Volume Bangunan.....	111
Tabel 5.14 Kebutuhan Air Bersih Berdasarkan Tipologi Rumah Makan.....	112
Tabel 5.15 Kebutuhan Air Bersih Berdasarkan Tipologi Sekolah	112
Tabel 5.16 Kebutuhan Air Bersih Berdasarkan Tipologi Kantor	113
Tabel 5.17 Rekapitulasi Kebutuhan Air Bersih.....	114
Tabel 5.18 Dimensi <i>Septic Tank</i> Berdasarkan Jumlah Orang	115
Tabel 6.1 Konsep Pelaku	116
Tabel 6.2 Konsep Besaran Ruang.....	118
Tabel 6.3 Penerapan Konsep Rekreatif dan Edukatif.....	120
Tabel 6.4 Penerapan Filosofi <i>Tri Angga</i> pada Denah dan Fasad.....	122
Tabel 6.5 Konsep Pemilihan Lokasi.....	124
Tabel 6.6 Konsep Struktur dan Konstruksi Bangunan	126
Tabel 6.7 Konsep Utilitas	128