

**PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR**  
**PERANCANGAN TAMAN KULINER DI MUNTILAN DENGAN**  
**PENDEKATAN EKO KULTUR**



**DISUSUN OLEH :**

**AGATA JENI PUSPA KIRANI**

**190117658**

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

**TAHUN 2022**

**LEMBAR PENGESAHAN  
STUDIO TUGAS AKHIR ARSITEKTUR**

**PERANCANGAN TAMAN KULINER DI MUNTILAN DENGAN PENDEKATAN  
EKO-KULTUR**

**Dipersiapkan dan disusun oleh:**

**Agata Jeni Puspa Kirani  
NPM: 190117658**

**Telah diperiksa, dievaluasi, dan dinyatakan lulus dalam  
Penyusunan Studio Tugas Akhir Arsitektur pada  
Program Studi Arsitektur – Departemen Arsitektur –  
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta**

**Yogyakarta, 18 Juli 2023**

**Pembimbing,**



**Nicolaus Nino Ardhiansyah, S.T., M.Sc.**

**Mengetahui,**

**Ketua Departemen Arsitektur,**



**Prof. Ir. Prasasto Satwiko, MBSc, Ph.D.**

**FAKULTAS  
TEKNIK  
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

# LEMBAR PENGESAHAN


PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR


## PERANCANGAN TAMAN KULINER DI MUNTILAN DENGAN PENDEKATAN EKO-KULTUR

*Yang dipersiapkan dan disusun oleh:*

**AGATA JENI PUSPA KIRANI**  
**NPM: 190117658**

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

Nicolaus Nino Ardhiansyah, S.T., M.Sc .....  ..... (pembimbing)

Catharina Dwi Astuti D., S.T., M.T., Ph.D.....  ..... (penguji 1)

Dr. Rony Gunawan Sunaryo, S.T., M.T.....  ..... (penguji 2)

Yogyakarta, 25 April 2023

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Sarjana Arsitektur



( Yustina Banon Wismarani S.T.,M.Sc.)

## **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir dengan judul:

### **PERANCANGAN TAMAN KULINER DI MUNTILAN DENGAN PENDEKATAN EKO-KULTUR**

Benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil plagiarisme dari karya orang lain. Ide, atau data hasil penelitian maupun kutipan baik langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam Tugas Akhir ini. Apabila terbukti dikemudian hari bahwa tugas Akhir ini merupakan hasil plagiasi, maka ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Rektor Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

**Yogyakarta 18 Juli 2023**



**Agata Jeni Puspa Kirani**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulisan Proposal Tugas Akhir Arsitektur yang berjudul “ Konsep Perancangan Taman Kuliner di Muntilan Dengan Pendekatan Eko Kultur “ 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. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, yang telah menjadi sarana belajar dan berkembang bagi penulis sejak awal semester hingga tahap akhir perkuliahan.
2. Bapak Nicolaus Nino Ardhiansyah, ST.,M.Sc selaku dosen pembimbing Proposal Tugas Akhir Arsitektur atas bimbingan, masukan, saran serta dukungan yang telah membantu dalam proses penulisan Proposal Tugas Akhir Arsitektur.
3. Ibu Yustina Banon Wismarani S.T.,M.Sc selaku Ketua Program Studi Arsitektur, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
4. Orang tua dan keluarga yang telah meberikan sangat besar dukungan dan motivasi penuh untuk menyelesaikan Proposal Tugas Akhir Arsitektur ini.
5. Teman-teman dan keluarga yang tidak bisa disebutkan satu persatu dalam membantu dalam mendukung saya dalam proses penyelesaian Proposal Tugas Akhir Arsitektur 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.

Yogyakarta, 17 Desember 2022



Penulis

# PERANCANGAN TAMAN KULINER DI MUNTILAN DENGAN PENDEKATAN EKO KULTUR

## **Abstrak**

Muntilan merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Magelang. Muntilan berada pada posisi yang strategis karena kecamatan ini merupakan jalur penghubung antara Yogyakarta dengan Semarang. Kecamatan ini juga dikenal dengan beberapa kulinernya yang sudah terkenal hingga daerah-daerah sekitarnya. Muntilan juga merupakan jalan untuk menuju Kawasan wisata Candi Borobudur dari daerah Yogyakarta, sehingga sangat berpotensi sebagai daerah wisata yang bisa menaikkan ekonomi masyarakat. Namun, saat ini belum terlalu banyak tempat wisata khususnya wisata kuliner bagi masyarakat. Banyak juga pedagang kaki lima yang masih berjualan di area pinggir jalan salah satunya di Jl. Kr Gunungpring, sehingga kawasan kurang tertata. Area kuliner juga ada di sisi Taman Bambu Runcing yang berada di jalan protokol, namun keberadaannya masih terlihat kurang bersih dan tidak adanya area parker, sehingga kurang optimal. Beberapa isu tersebut menjadi dasar dalam perancangan taman kuliner ini. Dalam mengatasi isu tersebut, digunakan metode penelitian secara kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif digunakan dalam pengolahan narasumber, seperti wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan kuantitatif digunakan untuk menunjukkan hasil pengolahan data. Pendekatan eko kultur dipilih sebagai acuan desain, dengan pertimbangan banyaknya anak muda yang sering jajan atau berkumpul di luar ruangan sebagai salah satu kultur “nongkrong” setempat, dan juga tenant jualan bisa didesain sesuai perkembangan zaman. Hasil yang diharapkan merupakan taman kuliner yang menyediakan ruang terbuka publik sebagai tempat untuk berkumpul dan wisata keluarga dengan pendekatan Eko Kultur.

***Kata kunci : Arsitektur, Taman Kuliner, Eko Kultur, Objek Wisata, Muntilan***



## DAFTAR ISI

PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR .....	1
PERANCANGAN TAMAN KULINER DI KOTA MUNTILAN DENGAN PENDEKATAN EKO KULTUR .....	1
AGATA JENI PUSPA KIRANI .....	1
190117658.....	1
PROGRAM SARJANA ARSITEKTUR DEPARTEMEN ARSITEKTUR FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA .....	1
TAHUN 2022.....	1
DAFTAR ISI.....	2
DAFTAR GAMBAR.....	7
DAFTAR TABEL .....	8
BAB 1 PENDAHULUAN .....	9
1.1    LATAR BELAKANG PENGADAAN PROYEK.....	9
1.2    LATAR BELAKANG MASALAH.....	10
1.3    LATAR BELAKANG PENEKANAN STUDI.....	12
1.4    RUMUSAN MASALAH.....	13
1.5    TUJUAN DAN SASARAN.....	13
1.5.1    Tujuan.....	13
1.5.2    Sasaran.....	13
1.6    SISTEMATIKA PENULISAN .....	14
1.7    KERANGKA POLA PIKIR .....	15
Sumber : Analisis penulis.....	15
BAB 2 TINJAUAN PROYEK.....	16
2.1    DATA OBJEK.....	16
2.1.1    Taman.....	16

2.1.2	Kuliner .....	18
2.1.3	Taman Kuliner .....	18
2.1.4	Pedagang Kaki Lima.....	22
2.1.5	Ruang Terbuka Non Hijau (RTNH) .....	24
2.1.6	Standar Perancangan Pusat Kuliner .....	25
2.2	DATA TAPAK .....	28
2.2.1	Tinjauan Umum Lokasi.....	28
2.2.2	Kriteria Pemilihan Lokasi Tapak.....	28
2.2.3	Pemilihan dan Penilaian Lokasi Tapak .....	30
2.2.4	Tinjauan Lokasi Tapak Terpilih.....	31
2.2.5	Peraturan Tapak .....	32
BAB 3 TINJAUAN PENDEKATAN DESAIN.....		35
3.1	TINJAUAN PRESEDEN.....	35
	Tinjauan preseden untuk proyek yang mirip dengan taman kuliner dilakukan berdasarkan tinjauan teoritis. Taman Kuliner Wonosari akan dijadikan model dalam pembahasan kali ini. ....	35
3.1.1	Taman Kuliner Wonosari.....	35
3.2	TEORI PERANCANGAN.....	37
3.2.1	Pendekatan Perancangan .....	37
BAB 4 METODE DAN ANALISIS .....		41
4.1	Metode Penelusuran Data .....	41
4.1.1	Metode Penelusuran Data.....	41
4.1.2	Metode Analisis Penelitian Perancangan .....	41
4.1.3	Metode Sintesis Konsep Perancangan.....	42
4.1.4	Metode Perancangan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2	Analisis.....	42
4.2.1	Analisis Preseden .....	43
4.2.1	Analisis Pelaku.....	44



4.2.2	Analisis Aktivitas Pelaku .....	45
4.2.3	Kebutuhan Ruang .....	46
4.2.4	Analisis Besaran Ruang.....	48
4.2.5	Analisis Hubungan Ruang.....	51
4.2.6	Analisis Site.....	55
4.2.7	Analisis SWOT .....	61
4.2.7	Analisis Kriteria Perancangan.....	63
<b>BAB 5 KONSEP DASAR .....</b>		<b>66</b>
5.1	Konsep Penekanan Studi Berdasarkan Pendekatan Eko-Kultur.....	66
5.2	Konsep Gubahan Massa.....	73
5.3	Konsep Zona.....	74
5.4	Konsep Detail Desain Lanskap.....	75
5.5	Konsep Utilitas .....	77
5.6	Konsep Struktur.....	79
5.7	Kesimpulan .....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>80</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Laporan Warga pada Pemerintah.....	11
Gambar 1. 2 Jumlah Pekerja Muntilan 2020.....	12
Gambar 1. 3 Bagan Kerangka Pola Pikir Alur Penulisan Proposal Tugas Akhir Arsitektur ...	15
Gambar 1. 4 Alternatif Lokasi Tapak.....	30
Gambar 1. 5 Lokasi Tapak Terpilih.....	31
Gambar 2. 1 Dimensi Meja Kursi.....	25
Gambar 2. 2 Pengaturan Meja Paralel.....	26
Gambar 2. 3 Pengaturan Dapur.....	27
Gambar 3. 1 Taman Kuliner Wonosari.....	35
Gambar 4. 1 Data Area KDB.....	32
Gambar 4. 2 Data Area KLB.....	33
Gambar 4. 3 Data Area KDH.....	33
Gambar 4. 4 Peta Tata Gunan Lahan Muntilan.....	34
Gambar 4. 5 Bagan mindmap sintesis konsep perancangan.....	42
Gambar 4. 6 Matriks Hubungan Ruang.....	51
Gambar 4. 7 Hubungan Ruang Makro.....	52
Gambar 4. 8 Hubungan Ruang Mikro Ruang Penerimaan.....	53
Gambar 4. 9 Hubungan Ruang Mikro Ruang Pengelola.....	53
Gambar 4. 10 Hubungan Ruang Mikro Ruang Pengunjung.....	54
Gambar 4. 11 Hubungan Ruang Mikro Ruang.....	54
Gambar 4. 12 Hubungan Ruang Mikro Ruang Utilitas dan Parkir.....	55
Gambar 5. 1 Konsep dan Transformasi Gubahan.....	74
Gambar 5. 2 Konsep Zona Kawasan.....	74
Gambar 5. 3 Konsep Vegetasi Lanskap.....	75
Gambar 5. 4 Konsep <i>Street Furniture</i> Lanskap.....	76
Gambar 5. 5 Konsep <i>Paving Materials</i> Lanskap.....	77
Gambar 5. 6 Skema Air Bersih.....	78
Gambar 5. 7 Skema Air Kotor.....	78
Gambar 5. 8 Skema Konsep Kelistrikan.....	78
Gambar 5. 9 Konsep Struktur.....	79

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan .....	20
Tabel 2. 2 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan .....	21
Tabel 2. 3 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan .....	21
Tabel 2. 4 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan .....	22
Tabel 2. 5 Standar kios .....	27
Tabel 2. 6 Batasan Nilai Kriteria Pemilihan Tapak .....	29
Tabel 2. 7 Penilaian Skoring Alternatif Tapak .....	30
Tabel 4. 1 Analisis Preseden .....	43
Tabel 4. 2 Analisis pelaku dan kegiatan .....	45
Tabel 4. 3 Analisis Kebutuhan Ruang .....	46
Tabel 4. 4 Analisis Besaran Ruang .....	48
Tabel 4. 5 Analisis Site .....	55
Tabel 4. 6 Analisis SWOT .....	61
Tabel 4. 7 Analisis SWOT Fisik dan Non Fisik .....	62
Tabel 5. 1 Aplikasi Konsep Dasar Perancangan .....	66