

BAB VI

KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH – OLEH DI KOTA SOLO

6.1. KONSEP PERENCANAAN

6.1.1. Konsep Lokasi

Site yang terpilih merupakan sebuah lahan seluas 10825,5m² (±1,1ha) yang terletak di Jalan Prof. DR. Soeharso, Kelurahan Jajar, Kecamatan Laweyan, Kota Surakarta, Jawa Tengah (sebelah Barat Laut Kantor Bersama Samsat Kota Surakarta) dengan regulasi :

1. KDB :
60% x 10825,5 = 6495,3m²
2. KLB :
1,8 x 10825,5 = 19485,9m²
3. KDH :
20% x 10825,5 = 2165,1m²
4. GSB :
12m dari as jalan
5. Ketinggian Bangunan :
3 Lantai

6.1.2. Konsep Kebutuhan Ruang

Tabel 6. 1 Kebutuhan Ruang

No.	Pengguna	Kebutuhan Ruang	Kegiatan	Sifat Ruang	Jumlah Ruang
Area Parkir					
1.	Pengunjung, Pengelola, Karyawan	Parkiran mobil	Memarkirkan mobil	Publik	1
2.	Pengunjung, Pengelola, Karyawan	Parkiran motor	Memarkirkan motor	Publik	1
3.	Pengunjung	Parkiran Bis	Memarkirkan bis	Publik	1
Area Penerimaan					
1.	Security	Pos satpam	Memberikan informasi kepada pengunjung yang membutuhkan	Semi Privat	2

			Menjaga keamanan Pusat Kuliner dan Oleh - Oleh		
2.	Pengunjung, Pengelola, Karyawan	Information Center	Memberikan informasi kepada pengunjung yang membutuhkan	Publik	1
Area Pengelola					
1.	General Manager	Ruang General Manager	Mengatur dan menyiapkan segala sesuatu yang berkaitan dengan pekerjaan	Privat	1
2.	Asisten Manager	Ruang Asisten Manager	Mengatur dan menyiapkan segala sesuatu yang berkaitan dengan pekerjaan	Privat	1
3.	Kepala & Staff Operational Department	Ruang Kerja Operational Department	Membahas permasalahan operasional di Pusat Kuliner dan Oleh - Oleh	Privat	1
4.	Kepala & Staff Marketing Department	Ruang Kerja Marketing Department	Membahas permasalahan marketing dan publikasi di Pusat Kuliner dan Oleh - Oleh	Privat	1
5.	Kepala & Staff Finance Department	Ruang Kerja Finance Department	Membahas permasalahan keuangan di Pusat Kuliner dan Oleh - Oleh	Privat	1
6.	General Manager, Asisten Manager, Kepala Operasional, Kepala Marketing, Kepala Administrasi	Ruang Rapat	Rapat bersama	Privat	1
7.	Seluruh Pengelola	Ruang Arsip	Menyimpan berkas	Privat	1
8.	Seluruh Pengelola, Tamu	Ruang Tamu	Menunggu pengelola yang bersangkutan	Semi Privat	1
Area Retail					
1.	Pengunjung	Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh (stand, rak display, dll)	Berbelanja (makan, minum, oleh - oleh)	Publik	1
2.	Karyawan	Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh (stand,	Melayani pengunjung	Publik	1

		rak display, dll)			
Area Penunjang dan Utilitas					
1.	Karyawan - Staff ME	Ruang CCTV	Mengontrol keamanan di Pusat Kuliner dan Oleh - Oleh	Privat	1
2.	Karyawan - Staff ME	Ruang Genset	Merawat dan menghidupkan genset apabila diperlukan	Privat	1
3.	Karyawan - Staff ME	Ruang Listrik	Mengontrol distribusi listrik	Privat	1
4.	Karyawan - Staff Plumbing	Ruang Pompa	Mengontrol distribusi air	Privat	1
5.	Karyawan – Staff Kebersihan	Ruang Sampah	Pembuangan sampah	Privat	1
6.	Seluruh Pengguna	Toilet	Buang air	Semi Privat	9
7.	Pengelola, Karyawan (supplier)	Loading Dock	Menaikan/menurunkan supply barang	Privat	4
8.	Karyawan - Supplier	Gudang	Menyimpan barang	Privat	2
9.	Pengunjung, Pengelola, Karyawan	Musholla	Beribadah	Publik	1
10.	Karyawan	Ruang Loker	Meletakkan barang yang dibawa	Semi Privat	1
11.	Pengelola, Karyawan	Pantry	Beristirahat Makan, minum	Semi Privat	3

Sumber : Analisis Pribadi

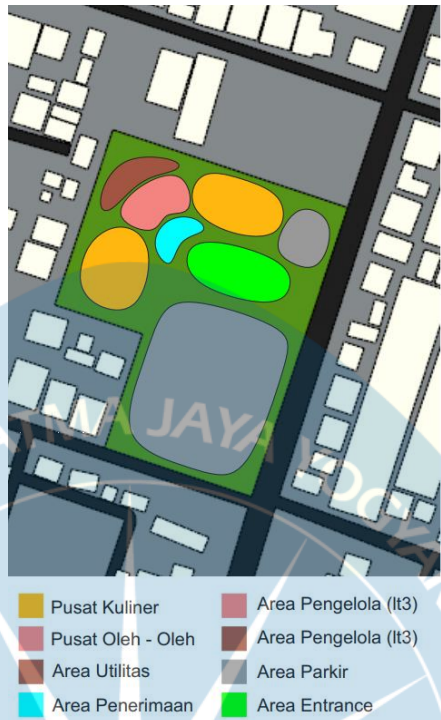
6.1.3. Konsep Besaran Ruang

Tabel 6. 2 Besaran Ruang

No.	Divisi Ruang	Luas (m2)
1.	Retail	1162,52
2.	Penerimaan	23,36
3.	Pengelola	183,2
4.	Utilitas dan Penunjang	387,84
5.	Parkiran	1486
Total		3202,92m2

Sumber : Analisis Pribadi

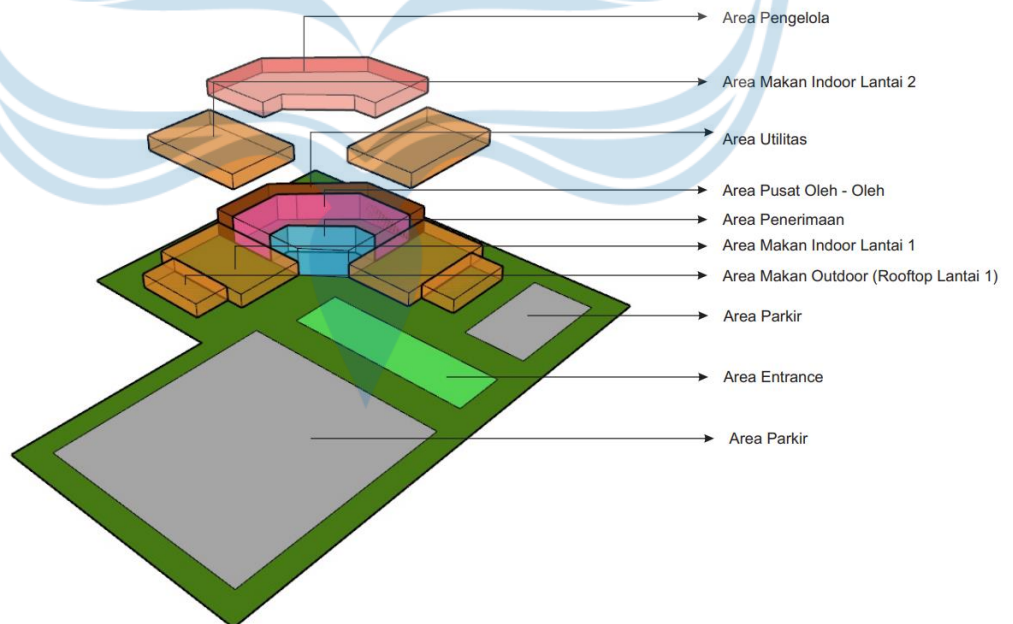
6.1.4. Konsep Zonasi
 6.1.4.1. Zonasi Makro



Gambar 6. 1 Zonasi Makro

Sumber : Analisis Pribadi

6.1.4.2. Zonasi Mikro



Gambar 6. 2 Zonasi Mikro

Sumber : Analisis Pribadi

Dengan terbentuknya zonasi makro dan zonasi mikro seperti diatas, terbentuklah pembagian ruang – ruang yang ada di Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh sebagai berikut :

Tabel 6. 3 Zonasi Lantai 1

No.	Zona	Lantai 1
1.	Parkir	Area Parkir
2.	Penerimaan	Pos Satpam
3.		<i>Information Center</i>
5.		Area Makan Indoor (Lt.1)
6.	Retail	Area Pusat Oleh – Oleh (Lt.1)
7.	Utilitas dan Penunjang	Ruang CCTV
8.		Ruang Genset
9.		Ruang Listrik
10.		Ruang Pompa
11.		Ruang Sampah
12.		Toilet Pria
13.		Toilet Wanita
14.		Toilet Difabel
15.		<i>Loading Dock</i>
16.		Gudang
17.		Mushola
18.		Ruang Loker

Sumber : Analisis Pribadi

Tabel 6. 4 Zonasi Lantai 2

No.	Zona	Lantai 2
1.	Retail	Area Makan Outdoor (Rooftop Lt.1)
2.		Area Perbelanjaan dan Makan Indoor (Lt.2)

Sumber : Analisis Pribadi

Tabel 6. 5 Zonasi Lantai 3

No.	Zona	Lantai 2
1.	Pengelola	Ruang General Manager
2.		Ruang Asisten Manager
3.		<i>Operational department</i>
5.		<i>Marketing department</i>
6.		<i>Finance department</i>
7.		Ruang rapat
8.		Ruang arsip
9.		Ruang tamu
10.		Utilitas dan Penunjang
11.	Toilet Wanita	
12.	Pantry	

Sumber : Analisis Pribadi

6.2. KONSEP PERANCANGAN

6.2.1. Konsep Tata Massa

Dengan mempertimbangkan analisa site serta penekanan dan pendekatan desain yang dilakukan, Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh dirancang dengan mengambil bentuk dasar massa yang menyerupai roti *croissant* dengan adanya *subtractive* dan *addictive* agar mampu lebih menarik secara visual dan mampu menarik lebih banyak pengunjung serta mendukung keefektifan fungsi ruang yang ada pada Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh itu sendiri. Sedangkan orientasi massa bangunan disusun menghadap kearah Tenggara dengan adanya perbedaan ketinggian massa bangunan yang berfungsi untuk meminimalisir banyaknya cahaya matahari yang masuk ke dalam bangunan serta memaksimalkan penghawaan alami yang ada.



Gambar 6. 3 Konsep Tata Massa


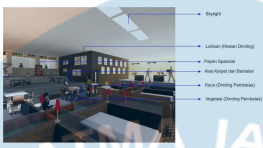



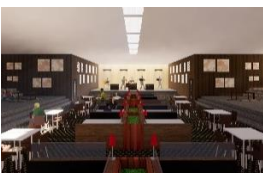
Sumber : Analisis Penulis

6.2.2. Konsep Penekanan Desain

6.2.2.1. Tata Ruang Dalam

Tabel 6. 6 Penekanan Desain Ruang Dalam

No.	Elemen	Aplikasi Konsep	Keterangan
1.	Penggabungan 2 Massa Bangunan		Penggabungan massa bangunan Pusat Kuliner dan Pusat Oleh – Oleh dengan adanya massa bangunan untuk area penerimaan sebagai penerapan elemen Teori <i>Linkage Visual</i> yaitu garis
2.	Layout Penataan <i>Stand Makanan</i>		Penerapan pola homogen dari <i>Figure Ground Theory</i> (pembagian pola, jarak, ukuran yang jelas) dalam penataan stand makanan.

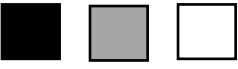
3.	Perbedaan Ketinggian Lantai		Perbedaan ketinggian lantai pada Pusat Kuliner berfungsi untuk meminimalisir adanya kesenjangan sosial yang mungkin terjadi serta memudahkan pengunjung untuk mencari makanan.
4.	Interior Pusat Kuliner		Adanya penggunaan lukisan, skylight, kaca, vegetasi berfungsi untuk menciptakan kesan bangunan yang lebih terbuka serta rekreatif.
5.	<i>Live Music</i>		Adanya <i>live music</i> berfungsi untuk menciptakan kesan rekreatif pada bangunan sehingga pengunjung yang datang tidak merasa bosan.
6.	Layout Penataan Pusat Oleh - Oleh		Penerapan pola bebas (pola tidak jelas <i>Figure Ground Theory</i>) pada Pusat Oleh – Oleh berfungsi agar barang yang ditampilkan tidak monoton.
7.	Interior Pusat Oleh - Oleh		Bagian interior Pusat Oleh – Oleh menggunakan pola yang bebas serta furniture yang mampu lebih menarik perhatian pengunjung.
8.	Warna		Penggunaan warna dinding yang terang pada bagian belakang panggung <i>live music</i> berfungsi untuk menjadikan panggung tersebut sebagai <i>point of view</i>

Sumber : Analisis Pribadi

6.2.2.2. Tata Ruang Luar

Tabel 6. 7 Penekanan Desain Ruang Luar

No.	Elemen	Aplikasi Konsep	Keterangan
1.	Penghubung 2 Massa Bangunan		Penggunaan koridor berupa pohon – pohon yang memiliki visual tersendiri sebagai penerapan dari Teori <i>Linkage Visual</i> sebagai penghubung antara area luar dengan area Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh serta menciptakan kesan area yang rekreatif (tidak membosankan)
2.	Kerangka Bangunan		Penggunaan elemen <i>mega form</i> dari linkage kolektif dimana massa bangunan memiliki garis lurus yang hirarkis.
3.	Area Parkir		Penerapan <i>urban void Figure Ground Plan</i> dengan menggunakan pohon – pohon yang rindang sebagai peneduh (area parkir sebagai preservasi kawasan hijau)
4.	Penggunaan Material Paving Block		Penggunaan paving block pada area lanskap berfungsi untuk meningkatkan estetika yang ada pada area lanskap bangunan serta menghindari munculnya genangan air.
5.	Penggunaan Material Kaca		Penggunaan material kaca pada bangunan berfungsi untuk menciptakan kesan bangunan yang lebih modern dan terbuka serta menarik wisatawan yang ada untuk berkunjung.

6.	Warna		Penggunaan warna – warna yang netral berfungsi untuk mendukung pendekatan arsitektur kontemporer yang diterapkan dalam bangunan. (warna yang tidak netral hanya akan digunakan untuk bagian – bagian yang akan ditonjolkan saja).
----	-------	---	---

Sumber : Analisis Pribadi

6.2.3. Konsep Pencahayaan dan Penghawaan

Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh memaksimalkan penggunaan pencahayaan dan penghawaan alami. Hal ini bertujuan untuk meminimalisir tingkat penggunaan listrik yang ada pada bangunan. Selain itu pemanfaatan pencahayaan dan penghawaan alami didukung dengan adanya penggunaan bukaan yang sangat mendukung penekanan desain yang ada pada bangunan Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh ini sendiri yaitu sebagai bangunan yang *accessible* secara visual serta rekreatif (hal itu diwujudkan salah satunya dengan menciptakan ruangan yang terbuka).

6.2.4. Konsep Struktur

Bangunan Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh didirikan dengan menggunakan pondasi *footplat* serta sistem struktur *rigid frame* dengan material beton bertulang. Sedangkan pada bagian atap, Pusat Kuliner dan area penerimaan menggunakan sistem struktur atap dak beton, sedangkan Pusat Oleh – Oleh dan area pengelola menggunakan atap pelana dengan sistem struktur baja ringan dan material penutup bitumen.

6.2.5. Konsep Utilitas

6.2.5.1. Jaringan Air Bersih

Sistem distribusi air bersih yang digunakan adalah sistem *down feed* dengan menggunakan air PAM sebagai sumber, dan memanfaatkan gaya gravitasi untuk pendistribusian airnya.

6.2.5.2. Jaringan Air Kotor

1. Drainase

Air hujan yang jatuh ke atap akan mengalir melalui talang atap dan dialirkan ke bak penampung air melalui pipa saluran air hujan. Air yang ditampung dapat digunakan sebagai air untuk memadamkan kebakaran, atau digunakan untuk menyirami tanaman. Apabila jumlah air berlebihan, air akan disalurkan ke riol kota

2. *Grey Water*

Grey water ditampung dan difilter dengan sistem biofilter aerob – anaerob agar dapat digunakan kembali untuk kebutuhan air sekunder seperti penyiraman tanaman, toilet, dan lain sebagainya

3. *Black Water*

Black water disalurkan ke bak kontrol dengan menggunakan pipa penyaluran, sebelum kemudian disalurkan ke dalam *septic tank* biofilter untuk difilter agar lebih aman saat disalurkan ke sumur resapan.

6.2.5.3. Jaringan Listrik

Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh menggunakan jaringan listrik utama yang berasal dari PLN, dan didukung dengan adanya penggunaan genset yang akan digunakan saat dibutuhkan.

6.2.5.4. Jaringan Komunikasi

Jaringan komunikasi berfungsi untuk mempermudah pengelolaan Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh serta penyampaian informasi bagi seluruh pengunjung yang ada.

6.2.5.5. Proteksi Kebakaran

Bangunan Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh dilengkapi dengan alat – alat proteksi kebakaran seperti hydrant, apar, dan lain sebagainya yang tersebar di seluruh massa bangunan.

6.2.5.6. Jalur Evakuasi

Bangunan Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh dilengkapi dengan signage jalur atau akses yang dapat digunakan oleh orang – orang yang ada di dalam

bangunan untuk menuju ke titik kumpul saat terjadi bencana yang tidak diinginkan

6.2.5.7. Sistem Persampahan

Sampah dibedakan menjadi sampah organik, anorganik, dan B3 pada masing – masing bak sampah sebelum kemudian diangkut oleh *container* sampah ke TPS dan pada akhirnya ke TPA.



DAFTAR PUSTAKA

- Saeroji, A dan Deria. 2017. *“Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta”* dalam Jurnal Pariwisata Terapan. Vol 1(1) : 13 -27
- Chol, J., & Shadily, H. (2000). Kamus Inggris-Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Panero, J., & Zelnik, M. (2003). *Dimensi Manusia & Ruang Interior* . Jakarta: Penerbit Erlangga
- Neufert, E. (2002). *Data Arsitek Jilid 2 Edisi 33*. Jakarta: Erlangga
- Kota Surakarta. Peraturan Daerah No 8 Tahun 2016 tentang Bangunan Gedung.
- Kusumawardani, D. 2016. *Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh di Bantul, D.I. Yogyakarta*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Program Studi Arsitektur. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Dinas Lingkungan Hidup Kota Surakarta. 2018. *Informasi Kinerja Pengelolaan Lingkungan Hidup Daerah Kota Surakarta*. Surakarta : Dinas Lingkungan Hidup Kota Surakarta.
- Badan Pusat Statistik Kota Surakarta. 2019. *Kecamatan Laweyan dalam Angka*. Surakarta : Badan Pusat Statistik Kota Surakarta.
- Badan Pusat Statistik Kota Surakarta. 2020. *Kecamatan Laweyan dalam Angka*. Surakarta : Badan Pusat Statistik Kota Surakarta.
- Badan Pusat Statistik Kota Surakarta. 2019. *Surakarta dalam Angka*. Surakarta : Badan Pusat Statistik Kota Surakarta.
- Badan Pusat Statistik Kota Surakarta. 2020. *Surakarta dalam Angka*. Surakarta : Badan Pusat Statistik Kota Surakarta.
- Schirmbeck, E. (1988). *Gagasan, Bentuk, Dan Arsitektur. Prinsip-Prinsip Perancangan Dalam*.
- Surasetja, Irawan. 2007. *Fungsi, Ruang, Bentuk dan Ekspresi dalam Arsitektur*.
- Jencks, Charles. 1970. *The Language of Post Modern Architecture*.
- Ching, D.K. 2007. *Arsitektur : Bentuk, Ruang, dan Tatanan Edisi III*.
- Masruroh, Fika. 2015. *Kajian Prinsip Universal Design yang Mengakomodasi Aksesibilitas Difabel Studi Kasus Taman Menteng*. Fakultas Teknik. Program Studi Arsitektur. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta.

- Trancik, Roger. 1986. *Finding Lost Space : Theories of Urban Design*.
- Chiara, J dan Crosbie, M. 2001. *Time Saver Standards for Building Types, Fourth Edition*. New York : McGraw Hill Education.
- Kota Surakarta. Peraturan Daerah No 1 Tahun 2012 tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Surakarta Tahun 2011 – 2031.
- Agung, Cahyo et. al. 2017. “Penerapan Teori Linkage dalam Penataan Kawasan Wisata Pusaka Soekarno di Blitar” dalam Jurnal Arsitektur Purwarupa. Vol 1(2) : 29 – 34.
- Rahima, Indryami. 2017. *Pusat Wisata Kuliner dan Souvenir Khas Melayu di Kawasan Wisata Sejarah Kota Pekanbaru*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan. Program Studi Arsitektur. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Primastuti, Yusna. 2016. *Pusat Buku sebagai Ruang Publik dengan Penerapan Konsep Rekreatif dan Informatif di Kota Surakarta*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Program Studi Arsitektur. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Zainudin, Arif. 2015. *Perancangan Interior Pusat Kuliner Djaloe sebagai Alternatif Wisata Kuliner Edukatif di Kota Gresik*. Tugas Akhir. Fakultas Seni Rupa dan Desain. Institut Seni Indonesia. Surakarta.