

PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR
PUSAT OLEH-OLEH DAN WISATA KULINER NITEN DI
KECAMATAN KASIHAN, BANTUL DENGAN PENDEKATAN
HEALTHY BUILDING



DISUSUN OLEH:
AMELINDA AGNES MONICA
180117250

PROGRAM SARJANA ARSITEKTUR
DEPARTEMEN ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
2021

LEMBAR PENGESAHAN

PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR

PUSAT OLEH-OLEH DAN WISATA KULINER NITEN
DI KECAMATAN KASIHAN, BANTUL
DENGAN PENDEKATAN
HEALTHY BUILDING



Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

AMELINDA AGNES MONICA
NPM: 180117250

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

Frengky Benediktus Ola,S.T., M.T.

(pembimbing)

Jackobus Ade Prasetya Seputra, S.T., M.T.

(penguji 1)

Ir. Soesilo Boedi Leksono, M.T.

(penguji 2)

Yogyakarta, 10 Januari 2022

Mengetahui,
Ketua Program Studi Sarjana Arsitektur

Adityo, S.T.,M.Sc

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda-tangan di bawah ini, saya:

Nama : Amelinda Agnes Monica
NPM : 180117250

Dengan sesungguh-sungguhnya dan atas kesadaran sendiri,
Menyatakan bahwa:

Hasil karya Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur -
yang berjudul:

**Pusat Oleh-Oleh dan Wisata Kuliner Niten di Kecamatan Kasihan, Bantul
dengan Pendekatan *Healthy Building*.**

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 di dalam
Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini telah saya
pertanggungjawabkan melalui catatan batang tubuh atau pun 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 Arsitektur ini maka saya
bersedia untuk menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di kalangan
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-benarnya dan sesungguh-
sungguhnya, dan dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya untuk menerima
segala konsekuensinya.

Yogyakarta, 20 Desember 2021

Yang Menyatakan,

Materai dan
Tanda tangan

AMELINDA AGNES MONICA

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan anugerahNya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektural yang berjudul “Pusat Oleh-Oleh dan Wisata Kuliner Niten di Kecamatan Kasihan, Bantul dengan Pendekatan *Healthy Building*” dengan lancar dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Hasil penulisan disusun sebagai salah satu prasyarat dalam rangka menyelesaikan pendidikan tinggi Strata-1 pada Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Selama melaksanakan proses penulisan, penulis tidak lepas dari bimbingan, dukungan, dan kerja sama dengan pihak-pihak terkait. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih secara khusus kepada:

1. Bapak Adityo S.T., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
2. Bapak Frengky Benediktus Ola,S.T., M.T. selaku dosen pembimbing Seminar LKPPA Kelas V yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, masukan, motivasi kepada penulis dari awal hingga akhir penyusunan penulisan.
3. Kedua orang tua dan sahabat yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam proses penulisan ini.
4. Partner Kerja Praktik Masterplan Pasar Niten- Jonathan dan Kiky, serta kakak LKPPA Pasar Niten- Adrian dan Adinda, pihak BAPPEDA Bantul yang membantu dalam pencarian data serta referensi.
5. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah mendukung dan membantu proses penggerjaan penulisan dari awal hingga akhir.

Namun dalam penyusunan penulisan ini, penulis menyadari bahwa penulisan ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan serta memohon masukan dan saran dalam penulisan ini. Akhir kata, penulis berharap penulisan tugas akhir ini dapat memberi ilmu dan manfaat bagi pembaca serta semua pihak.

Yogyakarta, 20 Desember 2021



Penulis

ABSTRAK

Pandemi Covid-19 telah membuat hampir seluruh sektor ekonomi di Indonesia mengalami penurunan hingga terjadinya resesi, terutama sektor pariwisata. Dengan adanya upaya pemerintah untuk menekan laju penyebaran virus dengan penerapan protokol kesehatan serta kebijakan PPKM lambat laun membuat masyarakat dapat berangsur-angsur kembali pada aktivitas *new-normal*. Strategi pemulihan ekonomi salah satunya melalui Ekonomi Kreatif dinilai mampu mendongkrak ekonomi masyarakat, dimana sektor kuliner menjadi penyumbang nomor satu PDB tertinggi dibandingkan sektor lainnya. Selain itu, himbauan akan pentingnya perencanaan bangunan yang memperhatikan aspek kesehatan dianjurkan oleh menteri kesehatan.

Adanya pusat oleh-oleh dan wisata kuliner dengan menekankan aspek kesehatan bangunan diharapkan dapat memulihkan kembali pariwisata Bantul yang terkena imbas adanya pandemi Covid-19. Lokasi perancangan berada di Jalan Bantul km 4.5 Desa Tirtonirmolo, Kasihan Bantul. Perancangan tersebut merupakan implementasi program PEMDA Bantul mewujudkan program KOTAKU (Kota Tanpa Kumuh) dengan salah satu programnya yaitu Penataan Lingkungan Berbasis Komunitas (PLPBK) pada tahun 2010 oleh Sri Sultan Hamengkubuwono X yang menganjurkan untuk mendorong pengembangan pusat kuliner, oleh-oleh dan ruang hijau sebagai pusat ekonomi dan rekreasi yang berwawasan lingkungan dengan perwujudan aspek SAPTA PESONA dan SADAR WISATA.

Adapun aspek-aspek SAPTA PESONA dan SADAR WISATA masih belum seluruhnya diwujudkan pada pariwisata di Bantul. Pada era new normal ini penting bagi suatu objek pariwisata untuk dapat mendukung pelaksanaan protokol kesehatan untuk mencegah penyebaran virus pada objek wisata. Penekanan pada fokus utama perancangan untuk mencegah penyebaran virus melalui perancangan IAQ (*Indoor Air Quality*). Diharapkan dengan adanya perancangan IAQ yang baik akan mampu menunjang kegiatan dan operasional aset wisata tersebut dengan lebih maksimal dan tentunya memberikan jaminan wisata yang aman bagi pengunjung.

Kata kunci : Pusat Oleh-Oleh , Berwawasan Lingkungan, *Healthy Building*, IAQ

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
SURAT PERNYATAAN.....	I
PRAKATA	II
ABSTRAK.....	III
DAFTAR ISI.....	IV
DAFTAR GAMBAR	VI
DAFTAR TABEL.....	IX
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek	1
1.1.2 Fenomena	3
1.1.3 Latar Belakang Permasalahan	4
1.2 Rumusan Permasalahan.....	8
1.3 Tujuan dan Sasaran.....	8
1.4 Lingkup Materi.....	8
1.5 Pendekatan Studi	9
1.6 Alur Pikir	9
BAB II.....	11
KAJIAN TEORI.....	11
2.1 Tinjauan Tipologi	11
2.1.1 Tinjauan Education factory	11
2.1.2 Standart Education Factory	11
2.1.3 Standart SNI Produksi Pangan Olahan yang Baik.....	12
2.1.4 Oleh-Oleh yang Akan Disediakan.....	12
2.2 Tinjauan culinary tour	13
2.2.1 Kegiatan Culinary Tour	13
2.2.3 Kuliner yang Akan Disediakan.....	13
2.2.4 Tinjauan Standart Wisata Kuliner New-Normal	14
2.2.5 Contoh Layout Restoran.....	15
2.3 Tinjauan Langgam Arsitektur Kontemporer Tropis	16
2.4 Tinjauan Pendekatan Healthy Building	17
2.5 Tinjauan Air Quality.....	19
2.6 Tinjauan Mix-Mode Ventilation/ Hybrid Ventilation System.....	21
2.7 Preseden Tipologi.....	22
2.7.1 Secret Garden Village Andra Matin	22
2.7.2 Khrisna Oleh-Oleh Blangsinga.....	23
2.8 Preseden Pendekatan : Air Quality pada <i>Healthy Building</i>	24
2.8.1 Manitoba Hydro Palace / KPMB Architects	24
2.8.2 One Vanderbilt/ KPF Architects.....	25
2.8.3 Preseden Pendekatan IAQ dengan Konteks Arsitektur Kontemporer Tropis - Tewa Cafee, Thailand	26
2.9 Studi Komparasi : Preseden Tipologi.....	28
2.10 Studi Komparasi : Preseden Pendekatan	29
2.11 Kesimpulan Studi Komparasi Preseden Tipologi dan Pendekatan.....	30
BAB III	31
KASUS STUDI	31
3.1 Tinjauan Lokasi Eksisting	31
3.2 Kriteria Lokasi.....	32
3.2.1 Tinjauan Kriteria Berdasarkan Tipologi	32
3.2.2 Tinjauan Kriteria Berdasarkan Kesesuaian dengan Fokus Pendekatan	33

3.3 Justifikasi Lokasi	34
BAB IV	35
METODOLOGI.....	35
4.1 Metode Penelusuran Data.....	35
4.1.1 Kebutuhan dan Teknik Pengumpulan Data.....	35
4.2 Studi Kapasitas	36
4.2.1 Analisis dan Penentuan Jumlah Pengunjung	37
4.3 Analisis Kegiatan.....	38
4.4 Total Luas Ruang berdasarkan Kelompok Ruang	39
4.5 Analisis Hubungan dan Program Ruang	39
4.5.1 Hubungan Ruang Pendukung	39
4.5.2 Hubungan Ruang Pusat Oleh-Oleh.....	40
4.5.3 Hubungan Ruang Wisata Kuliner	40
4.6 Matriks Hubungan Ruang.....	41
4.7 Analisis tapak	41
4.7.1 Analisis batas site dan view from site	41
4.7.2 Analisis view to site dan vegetasi.....	42
4.7.3 Analisis temperatur, arah dan kecepatan angin	42
4.7.4 Analisis flow vector dan air flow rate menggunakan software Ecotect	42
4.7.5 Analisis kelembaban udara dan kebisingan.....	43
4.7.6 Analisis daylighting factor menggunakan software Ecotect	43
4.8 Analisis Penekanan Studi	44
4.9 Strategi untuk meningkatkan IAQ.....	45
4.9.1 Tata Massa.....	45
4.9.2 Analisis Uji Coba Tata Massa	49
4.9.2 Landscape	50
4.9.3 Tata Ruang.....	53
4.10 Building Envelope - atap, shading, dinding	56
4.10.1 Atap	56
4.10.2 Dinding	57
4.10.3 Jendela, Shading/ Pelingkup.....	59
4.11 Pemilihan Material	59
4.12 Teknologi.....	60
4.12.1 CO ₂ Gas Detector.....	60
BAB V.....	61
PEMBAHASAN.....	61
5.1 Sintesis.....	61
5.2 Konsep penekanan studi	62
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	71
6.1 Analisis Kegiatan Pelaku dan Ruang yang Dibutuhkan : Pusat Oleh-Oleh	72
6.2 Analisis Kegiatan Pelaku Wisata Kuliner	73
6.3 Analisis Kegitan Pelaku Ruang Pendukung	78
6.4 Analisis Besaran Ruang pada Ruang Pendukung	81
6.5 Analisis Besaran Ruang pada Pusat Oleh-oleh.....	87
6.6 Analisis Besaran Ruang pada Wisata Kuliner.....	89
6.7 Hasil Analisis ECOTECT Uji Pembayangan Massa.....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 .1 Survei Kontribusi PDB Ekonomi Kreatif Menurut Subsektor	1
Gambar 1.2 Grafik Perkembangan Wisatawan ke DIY Tahun 2015-2019	2
Gambar 1.3 Aset Pariwisata Kabupaten Bantul Tahun 2011-2018.....	3
Gambar 1.4 Artikel Bantul Kembangkan Pusat Kuliner	4
Gambar 1.5 Artikel Kompas 22 Juli 2021	5
Gambar 1.6 . Artikel Perencanaan Pembangunan dengan Memperhatikan Aspek Kesehatan dan Lingkungan	5
Gambar 1.7 7 Aspek Sapta Pesona.....	6
Gambar 1.8 Lanjutan 7 Aspek Sapta Pesona.....	6
Gambar 1.9 Aspek Bangunan Sehat.....	7
Gambar 2.1 Gudeg Nggengen	13
Gambar 2.2 Layout Zoning <i>New-Normal</i>	15
Gambar 2.3 Layout Meja yang Menerapkan <i>Social Distancing</i>	16
Gambar 2.4 Tipe Bukaan dan Persentase Udara yang Dialirkan	17
Gambar 2.5 Standar SNI Tingkat Kelembaban	20
Gambar 2.6 Tabel Jenis Polutan dan Sumber Polutan.....	20
Gambar 2.7 Sistem <i>Mix-Mode Ventilation</i>	21
Gambar 2.8 Standar ACH pada Fungsi Ruangan Tipologi Perancangan	21
Gambar 2.9 Secret Garden Village, Bedugul	22
Gambar 2.10 Eksterior Secret Garden Village	23
Gambar 2.11 Eksterior Khrisna Oleh-Oleh Blangsinga	23
Gambar 2.12 Eksterior Khrisna Oleh-Oleh Blangsinga	24
Gambar 2.13 Eksterior Khrisna Oleh-Oleh Blangsinga	24
Gambar 2.14 Penerapan sistem <i>Water Curtain</i>	24
Gambar 2.15 Penggunaan Material pada Manitoba Hydro Palace.....	25
Gambar 2.16 Eksterior Gedung One Vanderbilt	25
Gambar 2.17 Sistem <i>Enhanced-Ventilation</i>	26
Gambar 2.18 Tewa Cafee Thailand.....	26

Gambar 2.19 Bangunan Berbatasan Langsung dengan Sungai	27
Gambar 2.20 Interior Tewa Cafee Thailand	28
Gambar 3.1 Peta Rencana Satuan Wilayah Kabupaten Bantul	31
Gambar 3.2 Lokasi Tapak Perancangan	31
Gambar 4.1 Hubungan Ruang Pendukung	39
Gambar 4.2 Hubungan Ruang Pusat Oleh-Oleh.....	40
Gambar 4.3 Hubungan Ruang Wisata Kuliner	40
Gambar 4.4 Matriks Hubungan Ruang.....	41
Gambar 4.5 Analisis tapak Batas tapak, <i>View From Site</i>	41
Gambar 4.6 Analisis tapak <i>View to Site</i> , Vegetasi.....	42
Gambar 4.7 Analisis Temperatur, Kecepatan Angin.....	42
Gambar 4.8 Analisis Arah Angin, Kecepatan Angin	43
Gambar 4.9 Analisis Temperatur, Kecepatan Angin.....	43
Gambar 4.10 Analisis Pencahayaan Alami Matahari Pagi menggunakan Ecotect.....	44
Gambar 4.11 Analisis Makro dan Mikro Tapak.....	45
Gambar 4.12 Pengolahan sisi massa bangunan	46
Gambar 4.13 Penggunaan struktur panggung dan pengaruhnya	46
Gambar 4.14 Penataan massa dan pengaruhnya terhadap aliran angin	47
Gambar 4.15 Pengaturan Kemiringan Massa	47
Gambar 4.16 Contoh Penerapan <i>Staggered Mass</i> pada Bangunan Duichuan Tea Yards	48
Gambar 4.17 Skema <i>Solid-Void</i> pada Massa Bangunan	48
Gambar 4.18 Pemecahan massa	48
Gambar 4.19 Analisis Uji Coba Tata Massa	49
Gambar 4.20 Hasil Analisis Menggunakan Ecotect.....	50
Gambar 4.21 Skema <i>Slope</i> Berundak (Terasering)	51
Gambar 4.22 Barrier Sempadan Sungai	51
Gambar 4.23 Uji Analisis Efektivitas <i>Barrier</i>	52
Gambar 4.24 Pemanfaatan Sempadan sebagai RTH	52

Gambar 4.25 Zona Pengikat Karbon	53
Gambar 4.26 Analisis Ruang-ruang yang Berpotensi Lembab	53
Gambar 4.27 Analisis Zona Transisi antar Ruang.....	54
Gambar 4.28 Contoh Ruang Transisi	54
Gambar 4.29 Panduan Peletakkan Bukaan <i>Cross-Ventilation</i>	55
Gambar 4.30 Panduan <i>Living-Zone</i>	55
Gambar 4.31 Contoh <i>Staggered Window</i>	56
Gambar 4.34 CO ₂ Gas Detector.....	60
Gambar 5.1 Hasil Sintesis Tapak	61

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Studi Komparasi Preseden Tipologi	28
Tabel 2.2 Studi Komparasi Preseden Pendekatan	29
Tabel 3.1 Tinjauan Kriteria Berdasarkan Tipologi.....	32
Tabel 3.2 Tinjauan Kriteria Berdasarkan Kesesuaian dengan Fokus Pendekatan.....	33
Tabel 3.2 Peraturan Pembangunan pada Tapak Terpilih.....	34
Tabel 4.1 Tabel data dan teknik pengumpulan data	35
Tabel 4.2 Studi Kapasitas Pengunjung Toko Oleh-Oleh di Yogyakarta	36
Tabel 4.3 Analisis Kegiatan	38
Tabel 4.4 Hasil Analisis Besaran Ruang	39
Tabel 5.1 Konsep Penekanan Studi	62
Tabel 6.1 Analisis Kegiatan Pelaku dan Ruang yang Dibutuhkan Pusat Oleh-Oleh	72
Tabel 6.2 Analisis Kegiatan Pelaku dan Ruang yang Dibutuhkan Wisata Kuliner.....	73
Tabel 6.3 Analisis Kegiatan Pelaku dan Ruang yang Dibutuhkan pada Ruang Pendukung	78
Tabel 6.4 Analisis Besaran Ruang pada Ruang Pendukung.....	81
Tabel 6.5 Analisis Besaran Ruang pada Pusat Oleh-oleh.....	87
Tabel 6.6 Analisis Besaran Ruang pada Wisata Kuliner.....	89