

STUDIO TUGAS AKHIR ARSITEKTUR

# PERANCANGAN TAMAN KULINER SEHAT DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR *BIOPHILIC* DI GIRISUBO GUNUNGKIDUL



DISUSUN OLEH :  
**ALINDA KUSTIYA DINI LESTARI**  
**200118306**

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

**2024**

# LEMBAR PENGESAHAN

## STUDIO TUGAS AKHIR ARSITEKTUR

### PERANCANGAN TAMAN KULINER SEHAT DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR BIOPHILIC DI GIRISUBO GUNUNGKIDUL

Dipersiapkan dan disusun oleh :

Alinda Kustiya Dini Lestari

200118306

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, 22 April 2024

Pembimbing,



Ir. Lucia Asdra R., M.Phil., Ph.D.

Mengetahui,

Ketua Departemen Arsitektur



Binarti Floriberta, S.T., Dipl.NDS.Arch.

## **PERNYATAAN**

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

### **PERANCANGAN TAMAN KULINER SEHAT DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR BIOPHILIC DI GIRISUBO GUNUNGKIDUL**

Benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil plagiasi dari karya orang lain. Ide, 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, 22 April 2024

Yang membuat pernyataan



Alinda Kustiya Dini Lestari

## PRAKATA

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas limpahan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Proposal Tugas Akhir Arsitektur yang berjudul “Perancangan Taman Kuliner Sehat dengan Pendekatan Arsitektur *Biophilic* di Girisubo Gunungkidul ” dengan tepat waktu. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberi bimbingan serta dukungan kepada penulis dalam proses penulisan Proposal Tugas Akhir Arsitektur, diantaranya :

1. Ir. Lucia Asdra R., M.Phil., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah mendampingi dan memberikan masukan dalam proses penulisan dari awal hingga akhir.
2. Dr. Augustinus Madyana Putra, S.T., M.T. selaku Ketua Program Studi Arsitektur Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh mata kuliah Proposal Tugas Akhir Arsitektur.
3. Dosen Pengaji Bapak Dr. Ir. Sumardiyanto, M.Sc. dan Bapak Dr. Ir. Rachmat Budihardjo, M.T. yang telah bersedia menguji Proposal Tugas Akhir Arsitektur penulis.
4. Kedua orang tua dan seluruh keluarga penulis, yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
5. Teman-teman penulis yang memberikan semangat dan menghibur penulis selama proses penulisan ini.
6. Serta seluruh pihak terkait yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan saran serta dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan ini dengan sebaik-baiknya.

Semoga Allah SWT senantiasa memberikan ramahat kepada kita semua untuk terus berproses. Penulis menyadari masih banyak ketidaksempurnaan dalam penulisan Proposal Tugas Akhir Arsitektur ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan ini dapat menjadi tambahan ilmu bagi yang membutuhkannya dan berguna bagi banyak orang.

Yogyakarta, 15 Januari 2023



Alinda Kustiya Dini Lestari

## DAFTAR ISI

<b>BAB I.....</b>	<b>10</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>10</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>10</b>
<b>1.1.1. Latar Belakang Pengadaan Proyek.....</b>	<b>10</b>
<b>1.1.2. Latar Belakang Masalah .....</b>	<b>15</b>
<b>1.2. Rumusan Masalah.....</b>	<b>17</b>
<b>1.3. Tujuan dan Sasaran .....</b>	<b>17</b>
<b>1.3.1. Tujuan.....</b>	<b>17</b>
<b>1.3.1. Sasaran.....</b>	<b>17</b>
<b>1.4. Lingkup Studi .....</b>	<b>18</b>
<b>1.4.1. Lingkup Spasial.....</b>	<b>18</b>
<b>1.4.2. Lingkup Temporal.....</b>	<b>18</b>
<b>1.4.3. Lingkup Substantial.....</b>	<b>18</b>
<b>1.5. Pendekatan Studi .....</b>	<b>18</b>
<b>1.6. Metode .....</b>	<b>18</b>
<b>1.6.1. Metode Pengumpulan Data.....</b>	<b>18</b>
<b>1.6.2. Metode Analisis .....</b>	<b>19</b>
<b>1.7. Keaslian Proyek.....</b>	<b>20</b>
<b>1.8. Sistematika Penulisan .....</b>	<b>20</b>
<b>1.9. Alur Pikir .....</b>	<b>23</b>
<b>BAB II .....</b>	<b>24</b>
<b>KAJIAN TEORI .....</b>	<b>24</b>
<b>2.1. Tinjauan Umum Taman Kuliner .....</b>	<b>24</b>
<b>2.1.1. Pengertian Taman.....</b>	<b>24</b>
<b>2.1.2. Kuliner .....</b>	<b>24</b>
<b>2.1.3. Pemaknaan Fungsi Taman Kuliner .....</b>	<b>24</b>
<b>2.1.3. Standar Taman Kuliner .....</b>	<b>25</b>
<b>2.2. Tinjauan Umum Pendekatan Arsitektur .....</b>	<b>26</b>
<b>2.2.1. Pengertian Desain <i>Wellness</i>.....</b>	<b>26</b>
<b>2.2.2. Strategi Desain <i>Wellness</i>.....</b>	<b>26</b>
<b>2.2.3. Pengertian Pendekatan <i>Biophilic</i>.....</b>	<b>26</b>

<b>2.2.4. Prinsip-prinsip Desain <i>Biophilic</i></b> .....	26
<b>2.3. Tinjauan Umum Wisata Sehat</b> .....	27
<b>2.3.1. Pariwisata Sehat</b> .....	27
<b>2.3.2. Pengertian Penyakit Tidak Menular</b> .....	27
<b>2.3.3. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat</b> .....	27
<b>2.3.4. Penerapan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat</b> .....	28
<b>2.4. Tinjauan Umum Tata Ruang Luar dan Ruang Dalam</b> .....	29
<b>2.4.1. Ruang</b> .....	29
<b>2.4.2. Tata Ruang Luar</b> .....	29
<b>2.4.3. Tata Ruang Dalam</b> .....	30
<b>2.4.4. Tata Ruang Luar yang Sehat</b> .....	30
<b>2.5. Tinjauan Umum Wilayah</b> .....	32
<b>2.5.1. Daerah Istimewa Yogyakarta</b> .....	32
<b>2.5.2. Kabupaten Gunungkidul</b> .....	32
<b>BAB III</b> .....	34
<b>STUDI KASUS</b> .....	34
<b>3.1. Studi Tapak</b> .....	34
<b>3.1.1. Kriteria Pemilihan Tapak</b> .....	34
<b>3.1.2. Tapak Terpilih</b> .....	34
<b>3.1.3. Regulasi Tapak Terpilih</b> .....	37
<b>3.2. Studi Preseden</b> .....	37
<b>3.2.1. Iche Ecosystem Innovation Culinary Center</b> .....	37
<b>3.2.2. Lakeside Teahouse</b> .....	39
<b>3.2.3. Kesimpulan Preseden</b> .....	40
<b>BAB IV</b> .....	41
<b>METODE DAN ANALISIS</b> .....	41
<b>4.1. Metode Penelusuran Data</b> .....	41
<b>4.1.1. Data Primer</b> .....	41
<b>4.1.2. Data Sekunder</b> .....	41
<b>4.2. Metode Analisis Atraksi</b> .....	42
<b>4.3. Metode Analisis Data</b> .....	42
<b>4.3.1. Analisis Fungsional</b> .....	42
<b>4.3.2. Analisis Programatik</b> .....	43

<b>4.3.3. Analisis Tapak dan Lingkungan Sekitar .....</b>	<b>43</b>
<b>4.3.4. Analisis Penekanan Desain.....</b>	<b>43</b>
<b>4.4. Analisis Atraksi Kegiatan.....</b>	<b>43</b>
<b>    4.4.1. Penentuan Atraksi .....</b>	<b>43</b>
<b>    4.4.2. Atraksi Utama .....</b>	<b>44</b>
<b>    4.4.3. Atraksi Pendukung .....</b>	<b>45</b>
<b>    4.4.4. Alur Wisata.....</b>	<b>45</b>
<b>4.5. Analisis Fungsional .....</b>	<b>46</b>
<b>4.6. Analisis Programatik .....</b>	<b>47</b>
<b>    4.6.1. Analisis Pelaku dan Aktivitas .....</b>	<b>47</b>
<b>    4.6.3. Analisis Hubungan Antar Ruang .....</b>	<b>50</b>
<b>4.7. Analisis Tapak .....</b>	<b>51</b>
<b>4.8. Analisis Penekanan Desain.....</b>	<b>55</b>
<b>    4.8.1. Ide Dasar Teknik Analisis Rancangan.....</b>	<b>55</b>
<b>    4.8.2. Penekanan Desain Wellness .....</b>	<b>57</b>
<b>    4.8.3. Penekanan Pendekatan <i>Biophilic</i> .....</b>	<b>57</b>
 <b>BAB V .....</b>	 <b>60</b>
<b>KONSEP .....</b>	<b>60</b>
<b>    5.1. Konsep Dasar.....</b>	<b>60</b>
<b>    5.2. Konsep Perancangan.....</b>	<b>60</b>
<b>    5.3. Konsep Material .....</b>	<b>61</b>
<b>    5.4. Konsep Zonasi dan Sirkulasi.....</b>	<b>62</b>
<b>    5.5. Konsep Tata Ruang Luar .....</b>	<b>64</b>
<b>        5.5.1. <i>Softscape</i>.....</b>	<b>64</b>
<b>        5.5.2. <i>Hardscape</i>.....</b>	<b>65</b>
<b>    5.6. Konsep Orientasi Bangunan .....</b>	<b>65</b>
<b>    5.6. Konsep Bentuk Massa Bangunan .....</b>	<b>66</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>68</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Alur Pikir Penulis .....	24
Gambar 2.1 Data kunjungan wisata di DIY .....	33
Gambar 3.1 Zona Pariwisata	36
Gambar 3.2 Tapak Terpilih.....	36
Gambar 3.3 Kawasan Sekitar Tapak .....	37
Gambar 3.4 Akses menuju Tapak .....	37
Gambar 3.5 Regulasi Peruntukan Kawasan .....	38
Gambar 3.6 <i>Iche Ecosystem Innovation Culinary Center</i> .....	38
Gambar 3.7 Bangunan <i>Lakeside Teahouse</i> .....	40
Gambar 4.1 Alur Wisata .....	46
Gambar 4.2 Fungsi utama dalam perancangan .....	47
Gambar 4.3 Hubungan Antar Ruang (Zona).....	50
Gambar 4.4 Dimensi Tapak Terpilih .....	51
Gambar 4.5 Kualitas Udara.....	52
Gambar 4.6 Suhu Udara.....	52
Gambar 4.7 <i>Keyplan View Of Site</i> .....	53
Gambar 4.8 <i>View Site</i> .....	53
Gambar 4.9 Akses dari dan menuju tapak .....	54
Gambar 5.1 Konsep.....	59
Gambar 5.2 Pemetaan Konsep .....	59
Gambar 5.3 Zoning .....	61
Gambar 5.4 Zoning Massa .....	62
Gambar 5.5 Sirkulasi Wisata Khusus .....	62
Gambar 5.6 Sirkulasi Wisata Umum .....	63
Gambar 5.7 Orientasi Bangunan .....	65

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Tabel presentase porsi makan buah/sayur .....	12
Tabel 1.2 Tabel ragam olahan khas dan kandungan gizi.....	14
Tabel 1.3 Tabel jumlah wisatawan di Girisubo tahun ke tahun.....	15
Tabel 1.4 Tabel jumlah rumah makan di Girisubo tahun ke tahun.....	16
Tabel 1.5 Karya Penulisan dengan Topik Taman Kuliner.....	22
Tabel 3.1 Kesimpulan Preseden.....	36
Tabel 4.1 Analisis Pelaku dan Aktivitas .....	48
Tabel 4.2 Jumlah Pelaku .....	48
Tabel 4.3 Kebutuhan Ruang .....	49
Tabel 4.4 Besaran Ruang .....	50
Tabel 4.5 Solusi Penggunaan Material Sehat .....	55
Tabel 4. 6. Pencahayaan dan Penghawaan Alami.....	55
Tabel 4. 7. Penekanan Desain pada Wisata .....	57
Tabel 4. 8. Matriks Persilangan .....	58
Tabel 5.1 Implementasi Konsep Material.....	60
Tabel 5.2 Implementasi Konsep Zonasi .....	61
Tabel 5.3 Implementasi Konsep Elemen Softscape.....	62

## **ABSTRAKSI**

Gaya hidup modern turut membawa pengaruh besar pada Kesehatan Masyarakat. Minimnya kepedulian terhadap pola hidup bersih dan sehat menimbulkan munculnya berbagai penyakit dalam tubuh. Riset Kesehatan Dasar (Riskedes) 2018 tercatat kenaikan prevalensi Penyakit Tidak Menular di Yogyakarta. Pemicunya dapat berupa pola makan dan pola hidup yang tidak sehat. Padahal Yogyakarta kaya akan olahan makanan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi serta sajian alam yang menenangkan guna stimulasi jiwa yang kuat. Gunungkidul salah satu destinasi favorit memiliki berbagai makanan khas antara lain olahan dari singkong seperti Gatot dan tiwul, lalu kuliner dari pesisir Selatan terdapat peyek jingkeng, dan berbagai olahan walang yang kaya akan gizi dan nutrisi. Selain itu, Gunungkidul sedang mendorong kabupatennya untuk swasembada pangan khususnya pada bahan pokok singkong dan umbi-umbian. Ditarik dari permasalahan pola makan yang buruk, maka pendekatan Masyarakat dapat dilakukan melalui wisata khusus kuliner. Taman Kuliner sehat dapat menjadi salah satu media pendekatan dalam implikasi pola makan dan hidup sehat. Tata ruang luar dengan pendekatan *biophilic* didorong untuk dapat mencapai rancangan yang dapat memberi semangat serta menstimulasi pola hidup bersih dan sehat pada pengunjung.

**Kata kunci : Sehat, Taman, Kuliner, Hidup, Bersih**