

PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR
PERANCANGAN *CULINARY HUB* DENGAN
PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO – VERNAKULAR
DI DESA BAYAN, LOMBOK UTARA, NUSA
TENGGARA BARAT



Disusun Oleh :

Maria Cesia Andumwigati Margaliani

200118215

Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

2023

**LEMBAR PENGESAHAN
STUDIO TUGAS AKHIR ARSITEKTUR**

**PERANCANGAN *CULINARY HUB* DENGAN PENDEKATAN
ARSITEKTUR NEO – VERNAKULAR DI DESA BAYAN, LOMBOK
UTARA, NUSA TENGGARA BARAT**

Dipersiapkan dan disusun oleh:

MARIA CESIA ANDUMWIGATI MARGALIANI

NPM : 200118215

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 2024

Pembimbing,



Dr. Vincentia Reni Vitasurya, S. T., M. T

Mengetahui,

Ketua Departemen Arsitektur



**FAKULTAS
TEKNIK**
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

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

PERNYATAAN

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

PERANCANGAN *CULINARY HUB* DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO – VERNAKULAR DI DESA BAYAN, LOMBOK UTARA, NUSA TENGGARA BARAT

benar-benar merupakan hasil karya 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 di kemudian 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 2024

Yang membuat pernyataan,



(Maria Cesia Andumwigati Margaliani)

PRAKATA

Puji Syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya saya dapat menyusun dan menyelesaikan Proposal Tugas Akhir Arsitektur yang berjudul “*Perancangan Culinary Hub dengan Pendekatan Arsitektur Neo – Vernakular di Desa Bayan, Lombok Utara, Nusa Tenggara Barat*” dengan baik dan lancar. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini, penulis berterimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan semangat, yaitu :

1. Ibu Dr. Vincentia Reni Vitasurya, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing laporan kerja praktik yang mendukung penuh seluruh proses dan rangkaian bimbingan dari awal hingga akhir.
2. Bapak Dr. Ir. B. Sumardiyanto, M.Sc dan Bapak Ir. YD. Krismiyanto, M.T, selaku dosen penguji yang sudah memberikan kritik dan saran, serta mengapresiasi penulis dalam proses penyempurnaan Proposal Tugas Akhir Arsitektur ini.
3. Bapak Dr. Augustinus Madyana Putra, S.T., M.Sc, selaku Kepala Program Studi Arsitektur UAJY
4. Seluruh masyarakat Desa Bayan yang telah bersedia memberikan informasi, waktu dan tempat terkait kebutuhan pengumpulan data pada Proposal Tugas Akhir Arsitektur saya.
5. Orang tua, bapak/ibu dosen, serta teman-teman saya yang mendukung dan menyemangati seluruh proses saya selama mengerjakan Proposal Tugas Akhir Arsitektur ini.

Penulis menyadari bahwa penulis masih memiliki keterbatasan sehingga laporan ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis berharap kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Semoga laporan ini dapat menjadi tambahan dan inspirasi, sehingga berguna bagi banyak pihak.

Yogyakarta, 17 Desember 2023



Maria Cesia Andumwigati Margaliani

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PRAKATA.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
ABSTRAKSI.....	1
BAB I PENDAHULUAN.....	2
1.1 Latar Belakang	2
1.1.1 Latar Belakang Proyek.....	2
1.1.2 Latar Belakang Permasalahan.....	4
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan dan Sasaran	6
1.3.1 Tujuan	6
1.3.2 Sasaran	6
1.4 Lingkup Pembahasan.....	6
1.4.1 Lingkup Spasial	6
1.4.2 Lingkup Temporal.....	6
1.4.3 Lingkup Substansial.....	7
1.5 Sistematika Penulisan	7
1.6 Kerangka Berpikir	7
BAB II KAJIAN TEORI	8
2.1 Kajian Teori <i>Culinary Hub</i>	8
2.1.1 Pengertian Kuliner	8
2.1.2 Pengertian <i>Hub</i>	8
2.2 Kajian Teori <i>Rekreatif</i>.....	8
2.2.1 Pengertian <i>Rekreatif</i>	8
2.2.2 Karakter dan Bentuk <i>Rekreatif</i> pada Ruang.....	9

2.2.3 Kriteria Desain yang Kreatif	9
2.3.4 Unsur yang Mampu Menciptakan Suasana Kreatif	10
2.3 Kajian Teori Tata Ruang Dalam	12
2.3.1 Pengertian Tata Ruang Dalam	12
2.3.2 Jenis – jenis Tata Ruang Dalam	12
2.3.3 Hubungan Dasar Antar Ruang Dalam.....	12
2.3.4 Macam – Macam Elemen pada Tata Ruang Dalam.....	13
2.4 Kajian Teori Fasad.....	13
2.4.1 Pengertian Fasad	13
2.4.2 Elemen Fasad	14
2.4.3 Kriteria Komposisi Elemen Fasad	14
2.4.4 Pola Fasad	15
2.5 Kajian Teori Pendekatan Arsitektur Neo – Vernakular	16
2.5.1 Pengertian Arsitektur Neo - Vernakular	16
2.5.2 Kriteria Arsitektur Neo – Vernakular	16
2.5.3 Ciri – Ciri Arsitektur Neo – Vernakular	17
2.5.4 Jenis Pendekatan Arsitektur Neo – Vernakular	17
2.5.5 Elemen Eksploratif pada Arsitektur Neo – Vernakular	18
2.5.6 Prinsip Desain Arsitektur Neo – Vernakular	18
2.6 Matriks Kajian Teori	19
2.7 Studi Preseden <i>Culinary Hub</i>	25
BAB III STUDI KASUS	26
3.1 Studi Tapak.....	26
3.2 Gambaran Lokasi Tapak Terpilih.....	26
3.2.1 Lingkup Makro	26
3.2.2 Lingkup Meso	28
3.2.3 Lingkup Mikro	32
BAB IV METODE DAN ANALISIS DATA	34
4.1.1 Data Primer	34
4.1.2 Data Sekunder	34
4.2 Metode Analisis Perancangan	35
4.2.1 Analisis Tapak	35

4.2.2 Analisis Pengguna dan Aktivitas	35
4.2.3 Analisis Fungsi dan Kebutuhan Ruang	35
4.2.4 Analisis Tata Letak Ruang dan Bentuk	35
4.3 Analisis Programatik	35
4.3.1 Analisis Tapak	35
4.3.2 Analisis Pengguna dan Aktivitas	43
4.3.3 Analisis Fungsi dan Kebutuhan Ruang	44
4.3.4 Analisis Hubungan Ruang	45
4.3.5 Analisis Penekanan Studi Desain	46
BAB V KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN.....	48
5.1 Konsep Perancangan.....	48
5.1.1 Konsep Dasar Perancangan.....	48
5.1.2 Konsep Fasad	49
5.1.3 Konsep Tata Ruang Dalam	50
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Foto Bersama Kelompok Kerja Praktik MBKM Sumber : Dokumentasi Asli, Collaboration Team 2023	26
Gambar 3. 2 Rencana Pola Ruang Kabupaten Lombok Utara Sumber : https://pwpi.bappeda.ntbprov.go.id/?page_id=1272	27
Gambar 3. 3 Rencana Pola Ruang – Kawasan Budidaya Sumber : https://pwpi.bappeda.ntbprov.go.id/?page_id=1272	29
Gambar 3. 4 Peta Tata Letak Perencanaan dan Perancangan Proyek Kerja Praktik MBKM 2023 Sumber : Collaboration Team, 2023	30
Gambar 3. 5 Alur Perpindahan Lokasi Site Awal – Akhir Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2024	32
Gambar 3. 6 Lokasi Site Terpilih Final Sumber : Google Earth, Penulis 2024	33
Gambar 4. 1 Diagram Alur Skematik Kegiatan Pengguna Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023	44
Gambar 4. 2 Tabel Kebutuhan Ruang Skematik Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023	44
Gambar 4. 3 Diagram Area pada Perancangan Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023	45
Gambar 4. 4 Diagram Hubungan Area – Ruang pada Area Perancangan Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023	46
Gambar 5. 1 Diagram Konsep Perancangan Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2024	48
Gambar 5. 2 Sketsa Desain Fasad pada Perancangan Culinary Hub Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2024	49
Gambar 5. 3 Tata Massa Skematik Area Perancangan Culinary Hub Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2024	50
Gambar 5. 4 Denah Skematik Lobby dan Gallery Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2024.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tabel Matriks Elemen Tata Ruang Dalam yang Rekreatif.....	19
Tabel 2. 2 Matriks Elemen Tata Ruang Dalam yang Rekreatif.....	20
Tabel 2. 3 Matriks Elemen Fasad yang Rekreatif	21
Tabel 2. 4 Matriks Elemen Tata Ruang Dalam dan Elemen Fasad sesuai dengan Pendekatan Arsitektur Neo - Vernakular	22
Tabel 2. 5 Matriks Elemen Tata Ruang Dalam dan Elemen Fasad sesuai dengan Pendekatan Arsitektur Neo - Vernakular	23
Tabel 2. 6 Matriks Elemen Tata Ruang Dalam dan Elemen Fasad sesuai dengan Pendekatan Arsitektur Neo - Vernakular	24
Tabel 3. 1 Rekapitulasi Pemilik UMKM dan Persebaran Produk di Desa Bayan Sumber : Collaboration Team dan Penulis, 2023 / 2024.....	31
Tabel 4. 1 Analisis Site Lokasi Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023 / 2024..	36
Tabel 4. 2 Analisis Site Iklim, Matahari dan Angin Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023 / 2024.....	37
Tabel 4. 3 Analisis Site Topografi / Kontur Tanah Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023 / 2024.....	38
Tabel 4. 4 Analisis Site Regulasi Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023 / 2024	39
Tabel 4. 5 Analisis Site Gambaran Tapak Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023 / 2024.....	40
Tabel 4. 6 Analisis Site Aksesibilitas (Manusia dan Kendaraan) Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023 / 2024	41
Tabel 4. 7 Analisis Site Kebisingan Sumber : Analisis Pribadi Penulis, 2023 / 2024	42
Tabel 4. 8 Analisis Penerapan Studi Desain dengan Pendekatan Arsitektur Neo - Vernakular	47

ABSTRAKSI

Kebudayaan lokal yang dimiliki pada suatu tempat yang ditempati oleh penduduk lokal memiliki beragam bentuk. Mulai dari upacara adat, kesenian baik kerajinan tangan ataupun musik lokal, hingga kuliner khas setempat. Kuliner lokal seringkali dijumpai berkaitan erat dengan nilai – nilai kebudayaan suatu tempat.

Desa Bayan merupakan salah satu desa wisata berbasis masyarakat di Kabupaten Lombok Utara. Di Desa Bayan, banyak sekali ragam kuliner tradisional yang mampu menjadi daya tarik bagi para wisatawan yang berkunjung. Mulai dari kuliner tradisional khas Desa Bayan, hingga produk lokal yang diproduksi sendiri oleh masyarakat setempat. Dengan begitu muncul keragaman hasil produk baik tradisional maupun inovasi dari masyarakat Desa Bayan. Namun, terdapat beberapa kendala terkait kuliner dan produk lokal yang ada di Desa Bayan, mulai dari kendala lokasi produksi yang berada di tengah pemukiman desa, batasan – batasan adat tertentu terkait proses pengolahan kuliner tradisional, minimnya pemahaman terkait pemasaran dan promosi produk serta kuliner kepada masyarakat luar, dan lain sebagainya.

Adanya keragaman kuliner serta produk lokal di Desa Bayan, yang dibarengi dengan beberapa kendala tertentu, maka diperlukan fasilitas yang mampu mendukung serta mampu mengembangkan kegiatan dagang serta promosi, baik bagi masyarakat setempat maupun wisatawan. *Culinary Hub*, merupakan fasilitas pendukung yang mampu menampung segala ragam aktivitas yang dibutuhkan bagi masyarakat Desa Bayan untuk pengembangan desa wisata lewat kuliner dan produk lokal.

Kata Kunci : *Desa Bayan, Culinary Hub, Arsitektur Neo – Vernakular, Kuliner Tradisional, Produk Lokal*