

**PERANCANGAN MUSEUM KULINER
DI KOTA PALEMBANG**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Arsitektur**



**WAHYU RAMADHAN PRATAMA PUTRA
03061381823061**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024/2025**

RINGKASAN

PERANCANGAN MUSEUM KULINER DI KOTA PALEMBANG

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir, 04 Januari 2025

Wahyu Ramadhan Pratama Putra; Dibimbing oleh Ar. Dessa Andriyali Armarieno, S.T., M.T

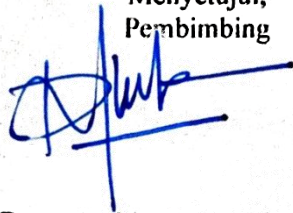
Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya

RINGKASAN

Kuliner merupakan kebutuhan pokok yang tidak terlepas dari kehidupan manusia sehari-hari. Suatu identitas sebuah kota maupun daerah yang ada di Indonesia tidak terlepas dari adanya kulinernya, salah satunya di Kota Palembang. Kota Palembang mempunyai sejarah yang panjang mengenai akulturasi kuliner hingga alat dan bahan pembuatannya yang berkembang setiap periodenya. Namun dengan meningkatnya pariwisata Kota Palembang saat ini, belum adanya wadah wadah dalam menampung kegiatan wisata khusus kuliner dibandingkan wisata-wisata lainnya. Salah satu faktor utama yaitu belum adanya rencana Pemerintah Kota dalam merealisasikan wisata khusus kuliner. Melalui Perancangan Museum Kuliner di Kota Palembang ini diharapkan wisata kebudayaan dan kuliner dapat mengangkat ekonomi dan pariwisata yang ada di Kota Palembang dengan penyajian diorama yang dinamis dan interaktif. Namun demikian, setidaknya ada beberapa kasus pencurian koleksi museum akibat kurang profesional dan fasilitas yang kurang mumpuni. Melalui keamanan berupa pengelolaan yang baik seperti perlindungan terhadap koleksi museum dari kehilangan, kerusakan, acaman lainnya pada pengunjung maupun pengelola menjadi komitmen dalam perancangan museum kuliner ini.

Kata Kunci: Kuliner, Kota Palembang, Museum Kuliner, Dinamis dan Interaktif, Keamanan

Menyetujui,
Pembimbing



Ar. Dessa Andriyali Armarieno, S.T., M.T.
NIP. 198512012015041005

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Ar. Dr. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI., IPU
NIP. 197402102005011003

SUMMARY

DESIGN OF A CULINARY MUSEUM IN PALEMBANG CITY

Scientific papers in the form of Final Project Reports, January 04, 2025

Wahyu Ramadhan Pratama Putra; Promoted by Ar. Dessa Andriyali Armarieno,
S.T, M.T

Architectural Engineering, Faculty of Engineering, Sriwijaya University

SUMMARY

Culinary is a basic need that cannot be separated from everyday human life. The identity of a city or region in Indonesia is inseparable from its culinary, one of which is Palembang City. Palembang City has a long history of culinary acculturation to tools and materials that develop every period. However, with the increase in tourism in Palembang City at this time, there is no container to accommodate special culinary tourism activities compared to other tours. One of the main factors is the absence of the City Government's plan in realizing special culinary tourism. Through the design of Culinary Museum in Palembang City, it is expected that cultural and culinary tourism can lift the economy and tourism in Palembang City with the presentation of dynamic and interactive dioramas. However, there are at least several cases of theft of museum collections due to unprofessionalism and inadequate facilities. Through security in the form of good management such as protection of museum collections from loss, damage, other threats to visitors and managers are committed to the design of this culinary museum.

Keywords: Culinary, Palembang City, Culinary Museum, Dynamic and Interactive, Security

Menyetujui,
Pembimbing

Ar. Dessa Andriyali Armarieno, S.T., M.T.
NIP. 198512012015041005

Mengetahui,
Koordinator Program Studi

Ar. Dr. Livia Teddy, S.T., M.T., IAI., IPU
NIP. 197402102005011003

HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wahyu Ramadhan Pratama Putra

NIM : 03061381823061

Judul : Perancangan Museum Kuliner di Kota Palembang

Menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir saya merupakan hasil karya sendiri didampingi pembimbing dan bukan hasil penjiplakan/plagiat. Apabila ditemukan unsur penjiplakan/plagiat dalam Laporan tugas akhir ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya sesuai aturan yang berlaku.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.



Palembang, 04 Januari 2025



[Wahyu Ramadhan Pratama Putra]

HALAMAN PENGESAHAN

PERANCANGAN MUSEUM KULINER DI KOTA PALEMBANG

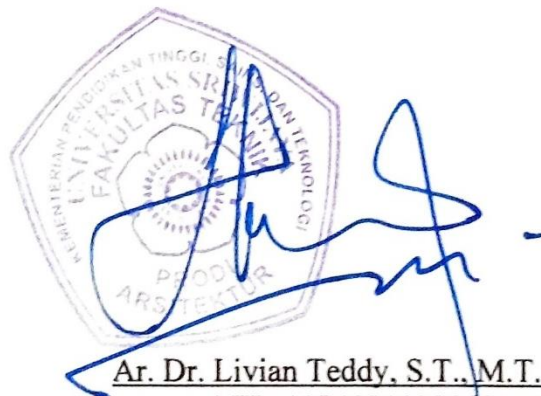
LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Melengkapi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Arsitektur

Wahyu Ramadhan Pratama Putra
NIM: 03061381823061

Palembang, 04 Januari 2025
Ar. Dessa Andriyali Armarieno, S.T., M.T.
NIP. 198512012015041005

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Ar. Dr. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI., IPU
NIP. 197402102005011003

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Perancangan Museum Kuliner di Kota Palembang” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya pada tanggal 04 Januari 2025

Palembang, 04 Januari 2025


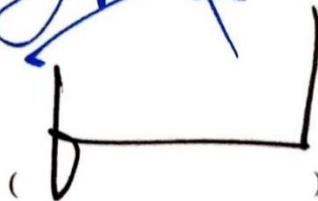
Pembimbing Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir:

1. Ar. Dessa Andriyali Armarieno, S.T., M.T.
NIP. 198512012015041005

()

Penguji Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir:

1. Ar. Dr. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI., IPU
NIP. 197402102005011003

(
()

2. Ar. Husnul Hidayat, S.T, M.Sc
NIP. 198310242012121001

Mengetahui,

Ketua Program Studi



Ar. Dr. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI., IPU
NIP. 197402102005011003

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun Laporan Tugas Akhir dengan judul “Perancangan Museum Kuliner di Kota Palembang” sesuai waktu yang telah ditentukan. Adapun dalam pengerjaan laporan Tugas Akhir, penulis mendapatkan bantuan dari beberapa pihak. Maka dari itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, serta Nabi Muhammad SAW beserta junjungannya.
2. Kedua Orang Tua, ayuk dan adek yang senantiasa memberikan do’a serta dukungan secara moril dan materil. Terima kasih telah memberikan dukungan dan semangat yang tidak terhingga hari ini.
3. Bapak Ar. Dr. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI., IPU selaku Ketua Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Sriwijaya dan dosen penguji yang telah meluangkan waktunya memberikan bimbingan serta masukan terhadap perkembangan tugas akhir saya.
4. Bapak Ar. Dossa Andriyali Armarieno, S.T., M.T. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, saran dan masukan terhadap perkembangan Tugas Akhir saya.
5. Bapak Ar. Husnul Hidayat, S.T., M.Sc. selaku dosen penguji yang selalu sabar dalam memberikan bimbingan serta masukan terhadap perkembangan Tugas Akhir saya.
6. Semua teman seperjuangan Arsitektur Unsri 2018 dan angkatan lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Terima kasih terhadap pengalaman dan kesan selama perkuliahan. Semoga cita-cita yang kalian inginkan segera tercapai, Aamiin.

Dalam membuat laporan ini, penulis sadar bahwa masih jauh dari sempurna. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran berupa penyempurnaan

laporan ini sebagai harapan penulis demi kesempurnaan laporan ini. Semoga tulisan ini memberi manfaat bagi pihak yang membaca dan membutuhkannya.

Palembang, 04 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

RINGKASAN	II
<i>SUMMARY</i>	III
HALAMAN PENGESAHAN	I
HALAMAN PERSETUJUAN	II
KATA PENGANTAR	III
DAFTAR ISI	V
DAFTAR GAMBAR	VII
DAFTAR TABEL	IX
DAFTAR LAMPIRAN	X
BAB 1 PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Masalah Perancangan	3
1.3 Tujuan dan Sasaran	4
1.4 Ruang Lingkup	4
1.5 Sistematika Pembahasan	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pemahaman Museum	6
2.1.1 Definisi Museum	6
2.1.2 Tugas Museum	6
2.1.3 Fungsi Museum	6
2.1.4 Jenis Museum	7
2.1.5 Persyaratan Fasilitas museum	8
2.1.6 Sirkulasi Museum	8
2.1.7 Definisi Kuliner	9
2.1.8 Fungsi Kuliner	9
2.1.9 Jenis Kuliner	9
2.1.10 Kesimpulan Pemahaman Proyek	9
2.2 Tinjauan Sejarah	10
2.2.1 Sejarah Kuliner Kota Palembang	10
2.2.2 Upaya Pelestarian Kuliner Kota Palembang	11
2.3 Tinjauan Fungsional	12
2.3.1 Kelompok Fungsi dan Pengguna	12
2.3.2 Standar Museum	13
2.3.3 Usaha-Usaha Pengamanan Museum	16
2.3.4 Studi Preseden Obyek Sejenis	18
2.3.5 Studi Preseden Konsep Program Sejenis	20
2.4 Tinjauan Konsep Program	28
2.4.1 Pola Ruang yang Saling Berinteraksi	29
2.4.2 Menggunakan Desain Arsitektur Kontemporer	29
2.4.3 Sistem Monitoring dan Laser	29
2.5 Tinjauan Lokasi	30
2.5.1 Kriteria pemilihan tapak	30
2.5.2 Lokasi terpilih	33
BAB 3 METODE PERANCANGAN	35
3.1 Pencarian Masalah Perancangan	35
3.1.1 Pengumpulan Data	35
3.1.2 Perumusan Masalah	35
3.1.3 Pendekatan Perancangan	36

3.2	Analisis.....	36
3.3	Sintesis dan Perumusan Konsep.....	37
BAB 4	ANALISIS PERANCANGAN	39
4.1	Analisis Fungsional.....	39
	4.1.2 Analisis Kebutuhan ruang	40
	4.1.3 Analisis Luasan	43
4.2	Analisis Spasial	52
	4.2.1 Analisis Hubungan Antar Ruang.....	52
	4.2.2 Analisis Zonasi Ruang.....	52
4.3	Analisis Kontekstual.....	54
	4.3.1 Konteks Lingkungan Sekitar	54
	4.3.2 Regulasi.....	56
	4.3.3 Kondisi View Tapak.....	57
	4.3.4 Alur Sirkulasi Menuju Tapak	59
	4.3.5 Sensory	60
4.4	Analisis Sistem Struktur	61
	4.4.1 Sistem Struktur Bawah.....	61
	4.4.2 Sistem Struktur Badan.....	61
	4.4.3 Sistem Struktur Atas.....	63
4.5	Analisis Sistem Utilitas	63
	4.5.1 Pemipaan	63
	4.5.2 Listrik	64
	4.5.3 Proteksi Kebakaran.....	64
	4.5.4 Penghawaan.....	65
	4.5.5 Penangkal Petir.....	66
4.6	Analisis Tutupan dan Bukaannya.....	67
4.7	Analisis Keamanan Museum	68
BAB 5	SINTESIS DAN KONSEP PERANCANGAN	70
5.1	Sintesis Perancangan	70
5.2	Konsep Perancangan	70
	5.2.1 Konsep Perancangan Tapak.....	70
	5.2.2 Konsep Perancangan Arsitektur	71
	5.2.3 Konsep Perancangan Struktur.....	73
	5.2.4 Konsep Perancangan Utilitas.....	73
	5.2.5 Konsep Tutupan dan Bukaannya.....	75
	5.2.6 Konsep Keamanan Museum	76
DAFTAR PUSTAKA	78
Daftar Pustaka dari Situs Internet (<i>web site</i>):	78
LAMPIRAN	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar. 1 Tahap Perkembangan Kuliner Palembang Berdasarkan Periode Pemerintahan	10
Gambar. 2 Wonder Food Museum.....	18
Gambar. 3 Desain Interaktif Wonder Food Museum.....	19
Gambar. 4 Info Zone's exhibition.....	19
Gambar. 5 Wow Zone's exhibition.....	20
Gambar. 6 Education Zone's exhibition	20
Gambar. 7 Museum Gastronomi Indonesia	21
Gambar. 8 Analisis Fungsional Museum Gastronomi Indonesia.....	22
Gambar. 9 Analisis Tapak Museum Gastronomi Indonesia	22
Gambar. 10 Konsep Perancangan Museum Gastronomi Indonesia.....	23
Gambar. 11 Respon Tapak Museum Gastronomi Indonesia	24
Gambar. 12 Organisasi Ruang Museum Gastronomi Indonesia.....	25
Gambar. 13 Selubung Bangunan Museum Gastronomi Indonesia	25
Gambar. 14 Sistem Struktur Museum Gastronomi Indonesia	26
Gambar. 15 Sistem Utilitas Museum Gastronomi Indonesia.....	27
Gambar. 16 Gambar Kerja Struktural Museum Gastronomi Indonesia.....	27
Gambar. 17 Gambar Kerja Arsitektural Museum Gastronomi Indonesia.....	28
Gambar. 18 Diagram Blok Rancangan	30
Gambar. 19 (1) Tapak 1; (2) Tapak 2 dan; (3) Tapak 3	31
Gambar. 20 Peta lokasi terpilih.....	33
Gambar. 21 Gambaran lokasi terpilih	34
Gambar. 22 Skematik Metode perancangan dalam arsitektur.....	38
Gambar. 23 Diagram Matrik Antar Ruang	52
Gambar. 24 Zonasi Ruang Makro Seluruh Lantai	53
Gambar. 25 Zonasi Ruang Mikro Tiap Lantai	54
Gambar. 26 Analisis Lingkungan Sekitar	55
Gambar. 27 Respon Analisis Lingkungan Sekitar	56
Gambar. 28 Analisis Regulasi Tapak.....	57
Gambar. 29 Respon Analisis Regulasi Tapak.....	57
Gambar. 30 Analisis View Tapak.....	58
Gambar. 31 Respon Analisis View Tapak.....	58
Gambar. 32 Analisis Sirkulasi Bangunan	59
Gambar. 33 Respon Analisis Sirkulasi Bangunan	60
Gambar. 34 Analisis Sensory.....	60
Gambar. 35 Respon Analisis Sensory.....	61
Gambar. 36 Kolom Spiral	63
Gambar. 37 Atap Limasan Baja Ringan	63
Gambar. 38 Sistem Jaringan Air Kotor.....	64
Gambar. 39 Sistem Jaringan Air Kotor.....	64
Gambar. 40 Analisis Proteksi Kebakaran	65
Gambar. 41 Analisis Penghawaan Buatan	66
Gambar. 42 Analisis Penangkal Petir (Faraday Cage).....	67
Gambar. 43 Analisa Tutupan dan Bukaannya	68

Gambar. 44 Analisis Sistem Keamanan Museum (Area Konservasi dan Replika)	69
Gambar. 45 Block Plan pengelompokkan area disekitar tapak.....	70
Gambar. 46 Pola Ruang Tapak Museum	71
Gambar. 47 Konsep Perancangan Arsitektur Museum	72
Gambar. 48 Gubahan Arsitektur Museum	72
Gambar. 49 Konsep Perancangan Struktur Museum	73
Gambar. 50 Konsep dan Penerapan Utilitas Museum 1	74
Gambar. 51 Konsep dan Penerapan Utilitas Museum 2	75
Gambar. 52 Penerapan Tutupan dan Bukaan Museum.....	76
Gambar. 53 Penerapan Keamanan Museum	77

DAFTAR TABEL

Tabel. 1 Penilaian Alternatif Tapak	32
Tabel. 2 Tabel fungsi dan kegiatan	39
Tabel. 3 Tabel kebutuhan ruang.....	40
Tabel. 4 Analisa Luasan Ruang Lantai 1	44
Tabel. 5 Analisa Luasan Ruang Lantai 2	48
Tabel. 6 Analisa Luasan Ruang Lantai 3	49
Tabel. 7 Analisa Total Luasan Ruang	49
Tabel. 8 Analisa Luasan Ruang Parkir.....	50
Tabel. 9 Dimensi Ruang Khusus.....	50
Tabel. 10 Jenis Peralatan Dapur dan Penjelasannya	81
Tabel. 11 Ragam Kuliner Palembang dan Penjelasannya.....	82

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Tabel Penjelasan	81
-----------------------------------	----

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 66 Tahun 2015, museum adalah lembaga yang berfungsi melindungi, mengembangkan, memanfaatkan koleksi, dan mengomunikasikannya kepada masyarakat. Menurut ICOM (International Council of Museum) ke-22 di Kota Wina, Austria, menyebutkan arti museum sebagai lembaga tetap yang melayani masyarakat dalam hal meneliti, mengumpulkan melestarikan, menafsirkan, dan memamerkan warisan yang bersifat berwujud dan tak berwujud, bersifat terbuka untuk umum, serta menawarkan beragam pengalaman untuk pendidikan, kesenangan, refleksi dan berbagi pengetahuan.

Museum berfungsi sebagai pengelola bukti material hasil budaya atau hasil alam yang memiliki nilai sejarah, pendidikan, agama, ilmu pengetahuan, kebudayaan, teknologi, dan pariwisata untuk dikomunikasikan serta dipamerkan kepada khalayak umum melalui pameran permanen, temporer maupun keliling. Museum menawarkan kegiatan berupa program penelitian atau perkuliahan bersama staff pengajar, orang-orang ahli, dengan film, musik atau pertunjukkan tari, dan demonstrasi dengan teknologi.

Kuliner (dalam arti sempit) dalam bahasa latin dikenal sebagai *culina* atau *culinarius*, yakni suatu aktivitas masak memasak didalam dapur, kemudian pada tahun 1638 M disederhanakan dalam bahasa Inggris yaitu *culinary* (Merriam-Webster Dictionary, 2016). Keberagaman kuliner di nusantara tidak hanya berasal dari pengaruh adat serta kebiasaan masyarakat setempat, tetapi juga berasal dari pengaruh perdagangan dahulu antara Arab, India, dan China serta kolonialisme Belanda.

Kota Palembang mengalami sejarah yang panjang pada periode pemerintahannya, dimulai dari peradaban Kerajaan Sriwijaya hingga era kemerdekaan. Hal ini juga berpengaruh dalam segi peradaban masa lampau dan pengaruh perdagangan mancanegara, khususnya dalam dunia kuliner. Potensi ini

sejalan dengan pernyataan Pemerintah Kota Palembang (27/02/2018) yang berencana menjadikan Palembang sebagai kota wisata kebudayaan dan kuliner melalui infrastruktur pendukung yang mampu mengangkat ekonomi dan pariwisata. Adanya infrastruktur seperti museum ini sebagai bentuk pelestarian terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kuliner di Kota Palembang. Rangkaian penjelasan dimulai dari peralatan dan perkakas dapur dalam pembuatan kuliner, jenis dan cara pengelolaan kuliner, hingga hasil penyajian kuliner melalui dokumentasi-dokumentasi sejarah, foto, diorama (artefak dan replika), maupun fasilitas penunjang lainnya (lihat di Tabel. 10 dan Tabel. 11). Di era modernisasi banyak sekali tantangan yang dihadapi, salah satunya minat masyarakat yang berkurang dikarenakan penyajian bangunan yang monoton dan kaku. Oleh karena itu, pemilihan desain kontemporer yang dinamis dan menyesuaikan kebutuhan zaman, selaras dengan karakteristik pengunjung yang lebih menyukai seni visual dan kekinian.

Berkaitan dengan adanya Perancangan Museum Kuliner di Kota Palembang ini, menurut artikel yang dimuat profilpelajar.com, setidaknya ada beberapa kasus pencurian koleksi museum pada tahun 1961 hingga sekarang akibat pengelolaan yang kurang profesional serta pendanaan yang kurang memadai. Pengelolaan yang baik terhadap museum berupa melindungi koleksi museum dari kehilangan, kerusakan, serta menjaga staff dan pengunjung dari ancaman pada masa kerja maupun berkunjung di ruang pameran yang menjadi tanggung jawab pengelola seluruh kegiatan museum.

1.2 Masalah Perancangan

Rumusan masalah pada perancangan Museum Kuliner di Kota Palembang sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang museum dengan sirkulasi ruang yang menceritakan rangkaian pengalaman dimulai dari peralatan hingga penyajian kuliner yang dinamis dan interaktif?
2. Bagaimana merancang museum dengan sistem keamanan dalam menjaga benda koleksi melalui konsep perancangan museum?

1.3 Tujuan dan Sasaran

Tujuan dan sasaran dalam perancangan Museum Kuliner di Kota Palembang sebagai berikut:

1. Bangunan museum dapat memberikan akses bagi semua kalangan dalam mempelajari kesejarahan kuliner yang berisikan konservasi peralatan masak, pengetahuan serta penelitian melalui replika, hingga rekreasi jelajah kuliner.
2. Museum diharapkan menjadi sarana pengetahuan mengenai kuliner dan pengembangan wisata kuliner di Kota Palembang.

Sasaran:

1. Merancang museum kuliner yang menonjolkan perkembangan *storyline* setiap ruang melalui sirkulasi dengan pola *inner space* atau ruang dalam yang menciptakan suasana menarik dalam mengunjungi museum.
2. Merancang museum yang memberikan pengetahuan dan pengalaman jelajah kuliner Kota Palembang dalam satu bangunan.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup adalah batasan-batasan dari proyek perancangan Museum Kuliner di Kota Palembang sebagai berikut:

1. Perancangan museum menunjukkan alur ruang berdasarkan perkembangan kuliner di Kota Palembang melalui dokumentasi, foto, diorama, hingga fasilitas penunjang.
2. Perancangan museum dengan desain kontemporer yang dinamis dan menyesuaikan kebutuhan zaman.
3. Perancangan museum melakukan pengamanan baik melalui tenaga pengamanan manusia maupun teknologi.

1.5 Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan menjelaskan isi dari setiap bab laporan perancangan secara singkat.

Bab 1 Pendahuluan

Bab ini berisi latar belakang terkait pemilihan judul Perancangan Museum Kuliner Kota Palembang. Kemudian dijabarkan melalui masalah perancangan terkait perancangan, tujuan dan sasaran pengguna, hingga ruang lingkup proyek

perancangan.

Bab 2 Tinjauan Pustaka

Bab ini berisi uraian latar belakang yang disusun melalui pemahaman proyek yang terdiri dari pemahaman museum, tinjauan sejarah terkait kuliner Kota Palembang, tinjauan fungsional terkait kelompok fungsi dan pengguna hingga studi preseden, tinjauan konsep program, serta kriteria pemilihan tapak Museum Kuliner.

Bab 3 Metode Perancangan

Bab ini berisi kerangka berpikir perancangan, pengumpulan data, proses analisis data, perangkuman sintesis dan perumusan konsep, dan kerangka berpikir perancangan berupa diagram Museum Kuliner yang terdapat pada bab awal hingga akhir.

Bab 4 Analisis Perancangan

Bab ini berisi analisis fungsional, analisis spasial / ruang, analisis kontekstual/tapak, hingga analisa selubung yang akan menjadi standar acuan dalam membuat konsep perancangan Museum Kuliner selanjutnya.

Bab 5 Sintesis dan Konsep Perancangan

Bab ini berisi konsep perancangan berisi sintesis perancangan serta konsep perancangan tapak, konsep perancangan arsitektur, konsep perancangan struktur, konsep perancangan utilitas, konsep tutupan dan bukaan, hingga konsep keamanan museum yang menjadi hasil final dari perancangan Museum Kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Asmara, Dedi (2019): Peran Museum dalam Pembelajaran Sejarah, STKIP Yayasan Abdi Pendidikan Payakumbuh.
- Alamsyah, Bhakti Wahid, Juaili (2013): Teori Arsitektur : Suatu Kajian Perbedaan Pemahaman Teori Barat dan Timur, Yogyakarta Graha Ilmu 2013.
- Gretha Prestisia R K (2010): Sistem Keamanan Gedung dan Koleksi di Museum Sonobudoyo Yogyakarta
- Hardiansyah (2018): Penggunaan Virtual-Reality pada Museum Universitas Islam Indonesia, Fakultas Teknologi Industri Universitas Islam Indonesia.
- Nickolas Bagus N. (2021): Museum Kuliner Khas Jawa Tengah di Semarang, Fakultas Arsitektur dan Desain Universitas Katolik Soegijapranata.
- Oktaria, Fatma Dwi, M. Idris, Aan Suriadi (2022): Tinjauan Historis Akulturasi Budaya dalam Kuliner Palembang sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah: Kalpataru, Volume 8, Nomor 1, Juli 2022 (31-47).
- Suranny, Eka Lilyk (2015): Peralatan Dapur Tradisional sebagai Warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia, Kantor Litbang IPTEK Kabupaten Wonogiri, Brigjen Katamso No.2, Kec. Wonogiri, Wonogiri, Jawa Tengah.
- Tyahyono, Herry (2002): Pengamanan Museum (Museum Security), Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata (Proyek Pengembangan Kebijakan Kebudayaan 2002)
- Yansen J, dkk (2013): Sistem Keamanan Barang Berharga dengan Monitoring Melalui Jaringan Seluler, T E S L A, VOL. 15, NO.1

Daftar Pustaka dari Situs Internet (*web site*):

Pakarepoxy (2019): Waterproofing Gedung Sebagai Pelapis Berkualitas dan Kedap Air, <https://floor.epoxyindo.com/waterproofing-gedung-sebagai-pelapis-berkualitas-dan-kedap-air/>. Diunduh pada tanggal 31 Januari 2023

Priherdityo, Endro (2017): Catatan Kelam Kehilangan Warisan Leluhur Indonesia, <https://www.cnnindonesia.com/hiburan/20170825122202-241-237227/catatan-kelam-kehilangan-warisan-leluhur-indonesia>. Diunduh pada tanggal 31 Januari 2023

Winahyu, Atikah Ishmah (2020): Hanya 8% Museum di Indonesia yang Penuhi Standar Tertinggi, <https://mediaindonesia.com/humaniora/356302/hanya-8-museum-di-indonesia-yang-penuhi-standar-tertinggi>. Diunduh pada tanggal 14 September 2022

Wulandari, Dinda (2018): Palembang Bakal jadi Kota Wisata Kultur dan Kuliner, <https://sumatra.bisnis.com/read/20180227/533/756644/palembang-bakal-jadi-kota-wisata-kultur-dan-kuliner>. Diunduh pada tanggal 14 September 2022