

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN RESTORAN
MAKANAN KHAS PALEMBANG DENGAN PENDEKATAN
ARSITEKTUR VERNAKULAR DI PALEMBANG**

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



**RAISSA NADHIF ASTIANARA
03061282126055**

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

RINGKASAN

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN RESTORAN MAKANAN KHAS PALEMBANG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR VERNAKULAR DI PALEMBANG

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir, 18 Juli 2025

Raissa Nadhif Astianara; Dibimbing oleh Almira Ulfa, S.T., M.R.K.

Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya

XVI + 155 halaman, 12 tabel, 88 gambar, 29 lampiran

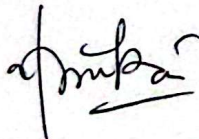
RINGKASAN

Palembang memiliki kekayaan kuliner yang khas dan berakar kuat dalam budaya masyarakat, salah satunya melalui sistem penyajian *ngidang*. Namun, ekspresi budaya ini belum terwadahi dalam ruang makan yang representatif. Banyak restoran modern belum menampilkan identitas arsitektur lokal, sehingga pengalaman bersantap yang ditawarkan menjadi generik dan kehilangan nilai kultural. Tujuan dari perancangan ini adalah menghadirkan restoran yang tidak hanya fungsional dan nyaman, tetapi juga mampu menjadi ruang yang memperkuat identitas budaya lokal, baik dari sisi kuliner maupun bentuk arsitektural. Perancangan menggunakan pendekatan arsitektur vernakular yang diwujudkan melalui bentuk modifikasi atap tradisional serta penggunaan ornamen dan material lokal. Tata massa dirancang menyebar dengan ventilasi silang dan pencahayaan alami untuk mendukung kenyamanan termal. Dengan demikian, restoran ini diharapkan menjadi ruang yang tidak hanya menyajikan makanan khas, tetapi juga membangun kembali hubungan masyarakat dengan nilai-nilai budaya lokal secara lebih dekat dan bermakna.

Kata Kunci: Restoran, Arsitektur Vernakular, Budaya Lokal

Kepustakaan: 24 jumlah (dari tahun 1944-ke tahun 2025)

Menyetujui,
Pembimbing



Almira Ulfa, S.T., M.R.K.
NIP. 199510092023212033



Mengetahui,
Koordinator Program Studi Arsitektur

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

SUMMARY

PLANNING AND DESIGN OF A TRADITIONAL PALEMBANG CUISINE RESTAURANT WITH A VERNACULAR ARCHITECTURE APPROACH IN PALEMBANG

Scientific papers in the form of Final Project Reports, 18 July 2025

Raissa Nadhif Astianara; Promoted by Almira Ulfa, S.T., M.R.K.

Architecture, Faculty of Engineering, Sriwijaya University

XVI + 155-page, 12 tabel, 88 chart, 29 attachment.

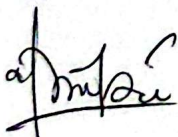
SUMMARY

Palembang possesses a rich culinary heritage deeply rooted in its local culture, one of which is reflected in the traditional ngidang serving method. However, this cultural expression has not yet been properly accommodated within a representative dining space. Many modern restaurants fail to reflect local architectural identity, resulting in dining experiences that feel generic and disconnected from cultural values. The aim of this design is to create a restaurant that is not only functional and comfortable but also serves as a space that reinforces local cultural identity—both through its culinary offerings and architectural expression. The design adopts a vernacular architectural approach, realized through the adaptation of traditional roof forms as well as the use of local ornaments and materials. The building massing is arranged in a dispersed layout to support natural cross-ventilation and lighting, enhancing thermal comfort within the space. Ultimately, the restaurant is intended to become more than just a place to eat—it aspires to reconnect the community with the richness of Palembang's cultural values in a spatial and experiential way.

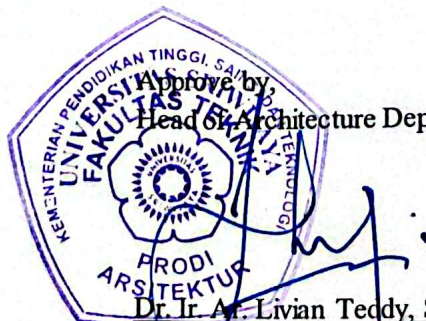
Keywords: Restaurant, Vernacular Architecture, Local Culture

Literature: 24 amount (from 1944-to year 2025)

Approve by,
Advisor



Almira Ulfa, S.T., M.R.K.
NIP. 199510092023212033



Approve by,
Head of Architecture Department
Dr. Ir. Ar. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI, IPU
NIP. 197402102005011003

HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

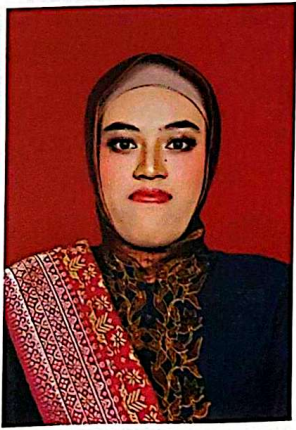
Nama : Raissa Nadhif Astianara

NIM : 03061282126055

Judul : Perencanaan dan Perancangan Restoran Makanan Khas Palembang
dengan Pendekatan Arsitektur Vernakular Di 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.



Inderalaya, 18 Juli 2025



[Raissa Nadhif Astianara]

HALAMAN PENGESAHAN

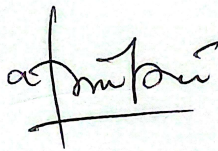
PERENCANAAN DAN PERANCANGAN RESTORAN MAKANAN KHAS PALEMBANG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR VERNAKULAR DI PALEMBANG

LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Melengkapi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Arsitektur

Raissa Nadhif Astianara
NIM: 03061282126055

Inderalaya, 18 Juli 2025



Almira Ulfa, S.T., M.R.K.
NIP. 199510092023212033

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

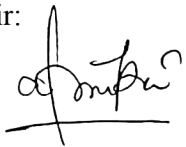
HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Perencanaan dan Perancangan Restoran Makanan Khas Palembang dengan Pendekatan Arsitektur Vernakular Di Palembang” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya pada tanggal 18 Juli 2025

Inderalaya, 18 Juli 2025

Pembimbing Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir:

1. Almira Ulfa, S.T., M.R.K.
NIP. 199510092023212033

()

Penguji Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir:

1. Dr. Maya Fitri Oktarini, S.T., M.T.
NIP. 197510052008122002

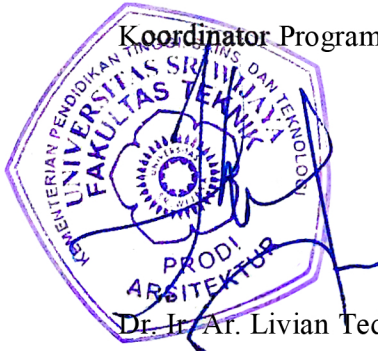
()

2. Dr. Ir. Tutur Lusetyowati, M.T.
NIP. 196509251991022001

()

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Arsitektur



Dr. Ir. Ar. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI, IPU

NIP. 197402102005011003

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, karunia, dan kemudahan-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Perencanaan dan Perancangan Restoran Makanan Khas Palembang dengan Pendekatan Arsitektur Vernakular”. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Arsitektur pada Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya.

Saya menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada:

1. Kedua orang tua dan keluarga yang senantiasa memberikan dukungan moral, doa, dan semangat tanpa henti dalam setiap proses yang saya jalani.
2. Bapak Dr. Ir. Ar. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI, IPU, selaku Koordinator Program Studi Arsitektur, atas bimbingan dan arahannya selama masa studi.
3. Ibu Almira Ulfa, S.T., M.R.K., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan ilmu, waktu, dan arahan berharga selama penyusunan tugas akhir ini.
4. Bapak/Ibu dosen penguji, atas segala masukan dan kritik konstruktif yang berarti dalam proses perbaikan laporan ini.
5. Teman - teman seperjuangan yang telah menjadi tempat berbagi semangat, berdiskusi, dan saling mendukung sejak awal perkuliahan hingga tahap akhir studi ini.

Mengingat keterbatasan yang ada, penyusunan tugas akhir ini tentu belum sepenuhnya ideal. Oleh karena itu, saya membuka diri terhadap kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga laporan ini dapat memberikan kontribusi positif dan menjadi rujukan yang bermanfaat bagi yang memerlukan.

DAFTAR ISI

RINGKASAN	II
<i>SUMMARY</i>	III
HALAMAN PENGESAHAN	II
HALAMAN PERSETUJUAN	I
KATA PENGANTAR	II
DAFTAR ISI	III
DAFTAR GAMBAR	VI
DAFTAR TABEL	IX
DAFTAR LAMPIRAN	X
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Masalah Perancangan	3
1.3 Tujuan dan Sasaran	3
1.4 Ruang Lingkup	4
1.5 Sistematika Pembahasan	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pemahaman Proyek	6
2.1.1 Definisi Restoran Tepian Air	6
2.1.2 Kriteria Perancangan di Tepian Air	6
2.1.3 Klasifikasi Restoran	7
2.1.4 Persyaratan Ruang Restoran	8
2.1.5 Persyaratan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Makanan	10
2.1.6 Standar Penyimpanan Peralatan Restoran	12
2.1.7 Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi	12
2.1.8 Kesimpulan Pemahaman Proyek	13
2.2 Tinjauan Fungsional	13
2.2.1 Sistem Pelayanan	13
2.2.2 Jenis Penyajian dan Makanan Khas Palembang	15
2.2.3 Kelompok Fungsi	17
2.2.4 Kelompok Pengguna	18
2.2.5 Studi Preseden Obyek Sejenis	19
2.2.6 Kesimpulan	25
2.3 Tinjauan Konsep Programatis	26
2.3.1 Arsitektur Vernakular	26
2.3.2 Studi Preseden Konsep Program Sejenis	28
2.3.3 Kesimpulan	34
2.4 Tinjauan Lokasi	35
2.4.1 Kriteria pemilihan lokasi	35
2.4.2 Lokasi terpilih	37

BAB 3	METODE PERANCANGAN	40
3.1	Pencarian Masalah Perancangan	40
3.1.1	Pengumpulan Data	40
3.1.2	Perumusan Masalah	41
3.1.3	Pendekatan Perancangan	41
3.2	Analisis	42
3.2.1	Fungsional dan Spasial	43
3.2.2	Konteksual	43
3.2.3	Selubung	43
3.3	Sintesis dan Perumusan Konsep	44
3.4	Skematik Perancangan	44
BAB 4	ANALISIS PERANCANGAN	45
4.1	Analisis Fungsional dan Spasial	45
4.1.1	Analisis Kegiatan	45
4.1.2	Analisis Kebutuhan Ruang	46
4.1.3	Analisis Luasan	48
4.1.4	Analisis Hubungan Antar Ruang	52
4.1.5	Analisis Spasial	53
4.2	Analisis Kontekstual	55
4.2.1	Analisis Konteks Lingkungan Sekitar	56
4.2.2	Analisis Fitur Fisik Alam	58
4.2.3	Analisis Sirkulasi	60
4.2.4	Analisis Infrastruktur	62
4.2.5	Analisis Manusia dan Budaya	64
4.2.6	Analisis Iklim	67
4.2.7	Analisis Sensory	70
4.2.8	Sintesis Kontekstual	72
4.3	Analisis Selubung Bangunan	73
4.3.1	Studi Massa	73
4.3.2	Analisis Sistem Struktur	74
4.3.3	Analisis Sistem Utilitas	76
4.3.4	Analisis Fasad	84
BAB 5	KONSEP PERANCANGAN	87
5.1	Konsep Tapak	87
5.2	Konsep Arsitektur	90
5.3	Konsep Struktur	94
5.4	Konsep Utilitas	95
BAB 6	HASIL PERANCANGAN	104
6.1	Pendahuluan	104
6.1.1	Deskripsi Objek Perancangan	104
6.1.2	Data Tapak	104
6.2	Transformasi Konsep Perancangan	105
6.2.1	Penerapan Arsitektur	105
6.2.2	Penerapan Struktur	115
6.2.3	Penerapan Utilitas	116
DAFTAR PUSTAKA		123

LAMPIRAN.....	126
---------------	-----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Cara Penyajian <i>Ngidang</i>	15
Gambar 2. 2 Cara Penyajian Kambangan.....	16
Gambar 2. 3 Cara Penyajian Boloo Sebatang.....	17
Gambar 2. 4 Area Makan Apung di Gardenta.....	20
Gambar 2. 5 Area Makan <i>Indoor</i> di Gardenta.....	21
Gambar 2. 6 Area Makan <i>Outdoor</i> di Gardenta	21
Gambar 2. 7 Struktur Bangunan Gardenta	22
Gambar 2. 8 Kampung Daun.....	23
Gambar 2. 9 Penggunaan Saung Sebagai Area Makan	24
Gambar 2. 10 Area Makan <i>Indoor</i> dan <i>Outdoor</i> di Kampung Daun.....	24
Gambar 2. 11 Gubug Udang Situ Cibubur	28
Gambar 2. 12 Bentuk Atap “Julang Ngapak”	29
Gambar 2. 13 Penggunaan Elemen Air Pada Desain	30
Gambar 2. 14 Beberapa Area di Gubug Udang Situ Cibubur	31
Gambar 2. 15 Kedai Tiga Nyonya.....	31
Gambar 2. 16 Ukiran pada Fasad	32
Gambar 2. 17 Interior dengan Nuansa Palembang	33
Gambar 2. 18 Peta Alternatif Lokasi	36
Gambar 2. 19 Peta Rencana Pola Ruang Kota Palembang Sumber: Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Palembang, 2024	38
Gambar 2. 20 Peta Lokasi Terpilih.....	39
Gambar 2. 21 Kondisi Eksisting Tapak.....	39
Gambar 3. 1 Skematik Metode Perancangan Dalam Arsitektur.....	44
Gambar 4. 1 Matriks Hubungan Ruang.....	52
Gambar 4. 2 Bubble Diagram Massa Utama.....	53
Gambar 4. 3 Bubble Diagram Lantai 2.....	54
Gambar 4. 4 Ukuran Tapak	55
Gambar 4. 5 Respon Analisis Konteks Lingkungan Sekitar	57
Gambar 4. 6 Kontur Tapak	58

Gambar 4. 7 Respon Analisis Fitur Fisik Alam.....	59
Gambar 4. 8 Analisis Sirkulasi	60
Gambar 4. 9 Respon Analisis Sirkulasi	61
Gambar 4. 10 Analisis Infrastruktur	62
Gambar 4. 11 Respon Analisis Infrastruktur	63
Gambar 4. 12 Contoh Penerapan Lampu pada Tapak	63
Gambar 4. 13 Analisis Manusia dan Budaya.....	64
Gambar 4. 14 Beberapa Bangunan di Kawasan Sekitar Tapak.....	65
Gambar 4. 15 Respon Analisis Manusia dan Budaya.....	66
Gambar 4. 16 Analisis Iklim.....	67
Gambar 4. 17 Respon Analisis Iklim.....	68
Gambar 4. 18 Respon Analisis Sensory.....	71
Gambar 4. 19 Sintesis Kontekstual.....	72
Gambar 4. 20 Pondasi Footplat.....	75
Gambar 4. 21 Skema Sistem Air Bersih	76
Gambar 4. 22 Rencana Zonasi Peletakan Sistem Air Bersih	77
Gambar 4. 23 Skema Sistem Air Bekas dan Kotor.....	79
Gambar 4. 24 Rencana Zonasi Peletakan Sistem Air Bekas dan Air Kotor.....	80
Gambar 4. 25 Beberapa Jenis Pencahayaan Buatan	81
Gambar 4. 26 Skema Sistem Penghawaan	82
Gambar 4. 27 Skema Sistem Elektrikal.....	82
Gambar 4. 28 Rencana Zonasi Peletakan Sistem Pengelolaan Sampah.....	83
Gambar 4. 29 Sistem Penangkal Petir Splitzen	84
Gambar 4. 30 Atap Rumah Limas	85
Gambar 4. 31 Transformasi Desain Batik pada Omah Boto Karya Andy Rahman	85
Gambar 5. 1 Konsep Tapak	87
Gambar 5. 2 Tata Massa	89
Gambar 5. 3 Tata Hijau	90
Gambar 5. 4 Gubahan Massa.....	91
Gambar 5. 5 Penerapan Elemen Rumah Limas Pada Fasad.....	92
Gambar 5. 6 Tata Ruang.....	93

Gambar 5. 7 Konsep Utilitas Air Bersih.....	96
Gambar 5. 8 Konsep Utilitas Air Bekas dan Kotor	97
Gambar 5. 9 Konsep Utilitas Pencahayaan	98
Gambar 5. 10 Konsep Utilitas Penghawaan	99
Gambar 5. 11 Konsep Utilitas Elektrikal	100
Gambar 5. 12 Konsep Pengelolaan Sampah.....	101
Gambar 5. 13 Konsep Penanggulangan Kebakaran	102
Gambar 5. 14 Konsep Penangkal Petir	103
Gambar 6. 1 Peta Lokasi Terpilih.....	104
Gambar 6. 2 Kondisi Eksisting Tapak.....	105
Gambar 6. 3 Penerapan Ornamen dengan Motif Khas Palembang	106
Gambar 6. 4 Penggunaan Material Kayu.....	106
Gambar 6. 5 Block Plan.....	107
Gambar 6. 6 Site Plan	109
Gambar 6. 7 Orientasi Bangunan menghadap Sungai Musi.....	110
Gambar 6. 8 Denah Lantai 1	111
Gambar 6. 9 Denah Lantai 2.....	112
Gambar 6. 10 Indoor Garden	113
Gambar 6. 11 Kisi – Kisi Kayu Pada Atap.....	114
Gambar 6. 12 Interior Area Makan Indoor Lantai 2.....	115
Gambar 6. 13 Isometri Struktur	116
Gambar 6. 14 Isometri Utilitas Elektrikal	117
Gambar 6. 15 Isometri Utilitas Air Bersih	117
Gambar 6. 16 Isometri Utilitas Air Hujan	118
Gambar 6. 17 Isometri Utilitas Air Bekas dan Kotor	119
Gambar 6. 18 Isometri Utilitas Proteksi Kebakaran.....	120
Gambar 6. 19 Pemanfaatan Pencahayaan Alami	121
Gambar 6. 20 Pemanfaatan Penghawaan Alami	121
Gambar 6. 21 Isometri Penangkal Petir.....	122

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Klasifikasi Restoran	7
Tabel 2. 2 Kesimpulan Studi Preseden Obyek Sejenis.....	26
Tabel 2. 3 Kesimpulan Studi Preseden Konsep Program Sejenis	34
Tabel 2. 4 Tabel Penilaian Alternatif Lokasi.....	37
Tabel 4. 1 Tabel Fungsi dan Kegiatan Restoran	45
Tabel 4. 2 Tabel Kebutuhan Ruang	46
Tabel 4. 3 Tabel Luasan Ruang	48
Tabel 4. 4 Tabel Data dan Respon Analisis Konteks Lingkungan Sekitar	57
Tabel 4. 5 Tabel Data dan Respon Analisis Fitur Fisik Alam	59
Tabel 4. 6 Tabel Data dan Respon Analisis Sirkulasi.....	61
Tabel 4. 7 Tabel Data dan Respon Analisis Iklim	68
Tabel 4. 8 Kecerahan Lampu.....	81

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Gambar Pra-Desain.....	127
Lampiran B. Gambar Rencana Struktur dan Utilitas	148

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia, terdiri dari lebih dari 17.000 pulau dan dihuni oleh lebih dari 280 juta orang, menjadikannya sebagai negara dengan populasi terbesar keempat di dunia. Keberagaman etnis dan budaya di Indonesia sangat mencolok, dengan lebih dari 300 kelompok etnis yang masing-masing memiliki bahasa, tradisi, dan kebudayaan yang unik. Indonesia tidak hanya dikenal karena keindahan alamnya tetapi juga karena kekayaan budayanya yang beragam, yang tercermin dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, termasuk arsitektur dan kuliner.

Keanekaragaman kuliner Indonesia mencerminkan kekayaan budaya yang telah diwariskan dan berkembang di tengah masyarakat. Berbagai jenis masakan dengan cita rasa dan cara penyajian yang unik menjadi bagian dari identitas budaya yang dapat dipromosikan secara luas. Keunikan sebuah hidangan tidak hanya terletak pada rasanya, tetapi juga pada cerita dan filosofi yang menyertainya, sehingga memberikan pengalaman yang lebih mendalam bagi penikmatnya (Akwila dkk., 2023). Menyampaikan nilai-nilai sejarah dan kearifan lokal melalui kuliner merupakan langkah strategis untuk memperkenalkan budaya Indonesia ditingkat internasional (Sauky & Misnawati, 2024).

Palembang merupakan salah satu kota di Indonesia yang menjadi destinasi wisata menarik dengan ikon Jembatan Ampera dan keindahan Sungai Musi. Sungai Musi ini merupakan cerminan identitas budaya dan sejarah masyarakat Palembang (Agumsari dkk., 2020). Selain pesona lanskap dan warisan budayanya, Palembang juga menawarkan keanekaragaman kuliner yang khas dan menggugah selera. Kekayaan kuliner daerah ini dapat dilihat dari berbagai sajian khasnya, seperti pempek, tekwan, mie celor, malbi, pindang, dan masih banyak lagi (Rahma dkk., 2021).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), perjalanan wisatawan nusantara (wisnus) ke Sumatera Selatan mencapai 18,14 juta perjalanan sepanjang Januari hingga Desember 2024, mengalami kenaikan sebesar 65,02% dibandingkan

tahun sebelumnya. Kota Palembang menjadi destinasi utama dengan jumlah perjalanan tertinggi, tercatat sebanyak 562,76 ribu perjalanan pada Desember 2024 atau sekitar 27,87% dari total perjalanan wisnus di Sumatera Selatan. Melihat potensi peningkatan jumlah wisatawan yang datang dan kekayaan kulinernya, kehadiran restoran yang menyajikan makanan lokal menjadi daya tarik yang dapat menarik minat pengunjung.

Keberadaan Sungai Musi dapat dimanfaatkan sebagai nilai tambah bagi restoran, memungkinkan pengunjung menikmati hidangan sambil menyaksikan keindahan panorama sungai. Selain itu, adanya elemen air dapat memperkuat keterhubungan restoran dengan lingkungan sekitarnya. Suara aliran air dapat mengurangi stres dan menambah kenyamanan, sementara refleksi cahaya di permukaan air menambah keindahan visual sehingga menciptakan atmosfer yang menyenangkan bagi pengunjung. Pengalaman indrawi yang ditawarkan oleh elemen air ini memperkaya interaksi sensorik, yang berkontribusi pada persepsi positif terhadap kualitas makanan yang disajikan (Maharlika, 2020).

Restoran tidak hanya fokus pada penyajian makanan khas Palembang, tetapi juga berupaya menghadirkan pengalaman yang autentik melalui desain yang mencerminkan nilai budaya lokal. Dalam era globalisasi ini, tren arsitektur modern yang cenderung mengabaikan identitas lokal semakin mendominasi. Menurut Malinowski (1944), budaya yang lebih tinggi dan aktif akan memengaruhi budaya yang lebih rendah dan pasif melalui kontak budaya. Hal ini terlihat dari pergeseran nilai budaya yang semakin condong ke Barat, membuat banyak bangunan baru mengadopsi gaya internasional tanpa memperhatikan konteks lokal. Urbanisasi yang pesat di berbagai daerah menimbulkan tekanan besar bagi arsitektur vernakular untuk tetap mempertahankan identitas dan ciri khas tradisionalnya (Ineru dkk., 2024).

Sebagai respons terhadap fenomena tersebut, penerapan desain vernakular menjadi aspek penting dalam menciptakan identitas budaya. Adaptasi dalam arsitektur vernakular menjadi solusi untuk menyeimbangkan kebutuhan masa kini dengan tetap mempertahankan nilai-nilai tradisi lokal (Butudoka, 2023). Desain vernakular mengutamakan penggunaan elemen-elemen lokal dan tradisional. Keunggulan arsitektur vernakular terletak pada kemampuannya untuk beradaptasi

dan menyatu dengan lingkungan alam sekitarnya, sekaligus memiliki potensi untuk dikembangkan tanpa menghilangkan esensi identitas lokal sebagai warisan budaya yang dapat dilestarikan.

Restoran ini diharapkan dapat berperan dalam melestarikan nilai-nilai lokal dan mendukung ekonomi kreatif melalui promosi kuliner sebagai bagian penting dari pariwisata Indonesia. Dengan menggabungkan antara kekayaan budaya dan kuliner yang ada, restoran dapat berperan dalam memperkuat apresiasi masyarakat terhadap warisan budaya, sambil tetap beradaptasi dengan perubahan zaman.

1.2 Masalah Perancangan

Rumusan masalah dari perancangan ini meliputi:

1. Bagaimanakah perencanaan dan perancangan restoran yang mengoptimalkan pemanfaatan lahan di tepian sungai guna memperkuat interaksi antara ruang makan dan lingkungan sekitarnya?
2. Bagaimanakah perencanaan dan perancangan restoran dengan pendekatan arsitektur vernakular yang menerapkan elemen identitas budaya lokal?

1.3 Tujuan dan Sasaran

Tujuan dari perancangan ini adalah menciptakan restoran yang memanfaatkan potensi lahan tepian sungai untuk menyajikan pengalaman kuliner yang menarik. Restoran dirancang agar nyaman bagi semua kalangan, dengan mengintegrasikan elemen arsitektur vernakular yang memperkaya daya tarik visual sekaligus mendukung pelestarian budaya lokal.

Sasaran utama proyek ini adalah menciptakan ruang makan yang merespon dengan lingkungan sekitar terutama tepian sungai. Selain itu, perancangan akan memanfaatkan elemen arsitektur vernakular secara efektif, baik dari segi material, bentuk, maupun tata ruang, untuk memperkuat identitas budaya restoran. Penerapan ini meliputi penggunaan material alami seperti kayu dan batu alam, bentuk massa yang memanjang, serta zonasi yang dirancang untuk mendukung kenyamanan sirkulasi.

Penggabungan antara lahan tepian sungai dengan arsitektur vernakular diharapkan dapat memperkuat karakter budaya restoran dan memberikan

pengalaman unik bagi pengunjung. Restoran ini tidak hanya menyajikan kuliner khas Palembang, tetapi juga memberikan pengalaman budaya yang dapat mendorong pelestarian arsitektur tradisional.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup perancangan ini meliputi:

1. Ruang lingkup perencanaan dan perancangan restoran ini mencakup pemanfaatan lahan secara efisien dengan tata ruang yang mendukung kenyamanan dan sirkulasi optimal pada area tepian air.
2. Ruang lingkup pengguna restoran mencakup berbagai kalangan, termasuk wisatawan dan komunitas lokal di Palembang, dengan kapasitas lebih dari 200 kursi untuk mengakomodasi skala pengunjung yang besar.
3. Ruang lingkup konsep meliputi penerapan arsitektur vernakular melalui penggunaan material lokal, bentuk khas, dan tata ruang yang mencerminkan karakter budaya Palembang, namun tetap memperhatikan kenyamanan dan memenuhi kebutuhan fungsional restoran.

1.5 Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan ini memberikan gambaran singkat mengenai isi dari setiap bab dalam laporan perancangan.

Bab 1 Pendahuluan

Bab ini menjelaskan latar belakang proyek, permasalahan perancangan, tujuan dan sasaran yang ingin dicapai, ruang lingkup proyek, serta sistematika penyusunan laporan.

Bab 2 Tinjauan Pustaka

Bab ini memuat kajian teori yang mencakup definisi, klasifikasi, dan standar terkait proyek, serta konsep program yang digunakan. Selain itu, studi preseden dari objek sejenis juga disertakan untuk mendukung perancangan.

Bab 3 Metode Perancangan

Bab ini membahas pendekatan perancangan yang dilakukan, mulai dari pengumpulan data, analisis, hingga penyusunan sintesis dan perumusan konsep. Diagram kerangka berpikir juga disertakan untuk memperjelas proses perancangan.

Bab 4 Analisis Perancangan

Bab ini berisi hasil analisis yang meliputi aspek fungsional, spasial, kontekstual tapak, serta analisis bentuk dan selubung bangunan.

Bab 5 Konsep Perancangan

Bab terakhir ini menjabarkan sintesis hasil analisis yang dituangkan dalam konsep desain, mencakup perancangan tapak, bentuk bangunan, struktur, serta sistem utilitas yang mendukung proyek.

DAFTAR PUSTAKA

- Agumsari, D., Ekomadyo, A. S., Bintana, M. G. D., & Susanto, V. (2020, Oktober 26). Capturing Genius Loci of Riparian Culture: The Case of Musi River Palembang. *The 3rd International Conference on Dwelling Form (IDWELL 2020)*. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.201009.011>
- Akwila, T., Nurmanto, V. C., & Parantika, A. (2023). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 467–476. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7826868>
- Butudoka, Z. (2023). Aspek Kebudayaan dan Kontinuitas dalam Arsitektur Vernakular. *Jurnal Ruang*, 17(1), 46–53.
- Ineru, B. P., Kusdiwanggo, S., & Yusran, Y. A. (2024). Systematic Literature Review (SLR): Keberlanjutan Arsitektur Tradisional dan Vernakular dalam Menghadapi Zaman pada Konteks Urban Rural. *Jurnal Lingkungan Binaan Indonesia*, 13(4), 190–200. <https://doi.org/10.32315/jlbi.v13i4.408>
- Littlefield, D. (2012). *Metric Handbook*. Taylor & Francis.
- Maharlika, F. (2020). The Dining Experience at the Pool-themed Restaurant. *International Conference on Business, Economic, Social Science, and Humanities – Humanities and Social Sciences Track (ICOBEST-HSS 2019)*, 391. <https://doi.org/https://doi.org/10.2991/assehr.k.200108.025>
- Malinowski, B. (1944). *A Scientific Theory of Culture and Other Essays*. University of North Carolina Press.
- Mentayani, I., Ikaputra, & Rahima Muthia, P. (2017). Menggali Makna Arsitektur Vernakular: Ranah, Unsur, dan Aspek-Aspek Vernakularitas. *Prosiding Temu Ilmiah IPLBI*.
- Neufert, E. (1996). *Data Arsitek 1 dan 2 (Terjemahan)*. Erlangga.
- Nursanty, E., Rusmiatmoko, D., & Widiantara, I. W. A. (2023). Mengungkap Signifikansi Arsitektur Vernakular: Perspektif Budaya, Sosial, Lingkungan, dan Perilaku. *Jurnal Penelitian dan Karya Ilmiah Arsitektur Usakti AGORA*, 21(2), 150–166. <https://e-journal.trisakti.ac.id/index.php/agora/>
- Prabudiantoro, B. 1997. *Kriteria Citra Waterfront City*. Thesis. Universitas Diponegoro.
- Rahma, L., Syaputra, H., Mirza, A. H., & Purnamasari, S. D. (2021). Objek Deteksi Makanan Khas Palembang Menggunakan Algoritma YOLO (You Only Look Once). Dalam *Jurnal Nasional Ilmu Komputer* (Vol. 2, Nomor 3).

- Sari, D. P., Gultom, B. J. Br., & Affrilyno. (2024). Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Tepian Sungai Kapuas Kota Pontianak. *JMARS: Jurnal Mosaik Arsitektur*, 12(1). <https://doi.org/10.26418/jmars.v12i1.63098>
- Sauky, M., & Misnawati, D. (2024). Potensi Daya Tarik Gastronomi Wisata Kuliner sebagai Faktor Kunci dalam Mengembangkan Pariwisata Kuliner Pempek 26 Ilir Palembang. *Da'watuna: Journal of Communication and Islamic Broadcasting*, 4(3), 876–881. <https://doi.org/10.47467/dawatuna.v4i3.739>
- Septaliana, S. (2018). Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak. *JMARS: Jurnal Mosaik Arsitektur*, 6(2). <http://m.beritasatu.com/nasional/280526-sungai-kapuas-jadi-tempat-wisata-kalbar.html>
- Soekresno. (2000). Manajemen Food and Beverage Service Hotel. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugoro, E., Topan, A., Syanjayanta, B., & Mita, M. S. W. (2024). Tempat Pelelangan Ikan Di Merauke (Pendekatan Arsitektur Post Modern). *Musamus Journal of Architecture*, 6(2), 1–11. <https://ejournal.unmus.ac.id/index.php/archi>
- Susanti, H., Mita, A., & R., C. A. (2019). Ngobeng dan Kambangan: Warisan Budaya yang Mulai Tergerus Arus Globalisasi. *Prosiding Seminar Nasional Sejarah IV*, 59–66.
- Syarifuddin, Rofiah, S., & Yuhito, M. (2022). Eksistensi Ngidang sebagai Tradisi Makan Khas Palembang di Abad 21. *Jurnal Sosial Budaya*, 19(1), 30–38. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.24014/sb.v19i1.14418>

Daftar Pustaka dari Situs Internet (web site):

- Badan Pusat Statistik Indonesia. (28 Februari 2024). Statistik Indonesia 2024. Diakses pada 23 Februari 2025, dari <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/c1bacde03256343b2bf769b0/statistik-indonesia-2024.html>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan. (3 Februari 2025). TPK hotel bintang dan non bintang Sumatera Selatan bulan Desember 2024 masingmasing sebesar 55,67 dan 21,61 persen. Diakses pada 23 Februari 2025, dari <https://sumsel.bps.go.id/id/pressrelease/2025/02/03/853/-tpk-hotel-bintang-dan-non-bintang-sumatera-selatan-desember-2024-masingmasing-sebesar-55-67-dan-21-61-persen.html>
- Data Mengenai Kampung Daun, diperoleh melalui situs internet: <https://www.kampungdaun.id>. Diunduh pada tanggal 15 September 2024.

Jenis Pelayanan Restoran. (25 Mei 2021)., diperoleh melalui situs internet: <https://btp.ac.id/jenis-pelayanan-restoran/>. Diunduh pada tanggal 15 September 2024.

Rencana Tata Ruang Kota Palembang. (2024)., diperoleh melalui situs internet: <https://gistaru.atrbpn.go.id/rtronline/>. Diunduh pada tanggal 3 Oktober 2024.