

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN WISATA
GASTRONOMI DI KOTA PALEMBANG**

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



**KEVIN WILLIAM
03061381924055**

**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

RINGKASAN

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI DI KOTA PALEMBANG

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir, 3 April 2023

Kevin William; Dibimbing oleh Rizka Drastiani, S.T., M.Sc dan Husnul Hidayat, S.T., M.Sc

Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya

viv + 110 halaman, 11 tabel, 01 bagan, 03 lampiran

RINGKASAN

Saat ini pemerintah sedang mengembangkan pariwisata, salah satunya di Kota Palembang. Pada tahun 2019, Palembang pun dinobatkan sebagai kota kreatif dengan subsektor unggulan kuliner. Namun menurut data statistik pariwisata, daya tarik wisata kuliner Palembang hanyalah 0,0%. Hal ini menunjukkan kurangnya wadah memperkenalkan kuliner khas Kota Palembang kepada para wisatawan. Wisata gastronomi merupakan solusi untuk memenuhi kebutuhan tersebut dimana sekelompok orang dapat berkunjung untuk mengenal lebih dalam mengenai sejarah dan budaya makanan khas daerah setempat. Melalui pendekatan budaya, wisata gastronomi dirancang menggunakan tema arsitektur neo-vernakular dengan konsep rumah tradisional Palembang, yaitu rumah limas. Dengan pendekatan tersebut, maka pengenalan kebudayaan rumah limas serta makanan khasnya dapat terjadi secara langsung maupun tidak langsung. Hal itu sendiri menjadi masalah perancangan wisata gastronomi dalam mewadahi kebutuhan wisatawan. Fasilitas yang disediakan berupa ruang gastronomi, ruang oleh-oleh, restoran, hingga *foodcourt*. Pengunjung bisa belajar mengenal makanan dimulai dari bahan hingga cara penyajiannya. Konsep penyajian dalam gastronomi yang diterapkan, adalah ngidang, boloo sebatang, dan kambangan. Setiap zonasi ruang dalam wisata gastronomi luasannya dihitung berdasarkan jumlah ngidang dan disusun dengan perbedaan ketinggian lantai menurut tingkatan rumah limas (*kijing*). Bentuk massa hingga ornamen mengikuti rumah limas namun dimodifikasi menjadi lebih modern dan transparan. Bangunan ini menggunakan struktur rangka kaku dan struktur *single layer* pada atapnya yang bebannya diteruskan hingga kepondasi tiang pancang. Sistem air bersih yang dipakai adalah *downfeed* dan sistem air bekas dibagi menjadi dua, yaitu bak kontrol dan *grease trap* untuk dapur. Sistem penghawaan buatan menggunakan exhaust dan kipas pada massa gastronomi dan ac vrf pada massa oleh-oleh dan pengelola. Perletakan sistem utilitas elektrikal dan pengelolaan sampah bangunan berada di samping dan belakang massa yang jauh dari keramaian pengunjung namun mudah dicapai oleh petugas servis.

Kata Kunci: Gastronomi, Kuliner, Wisata

SUMMARY

PLANNING DAN DESIGN OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE CITY OF PALEMBANG

Scientific papers in the form of Final Project Reports, 3rd March 2023

Kevin William; *Promoted by Rizka Drastiani, S.T., M.Sc and Husnul Hidayat, S.T., M.Sc Architectural Engineering, Faculty of Engineering, Sriwijaya University*
viv + 110-page, 17 table, 01 chart, 03 attachment

SUMMARY

Currently the government is developing tourism, one of which is in the city of Palembang. In 2019, Palembang was named a creative city with a culinary superior sub-sector. However, according to tourism statistics, the attractiveness of Palembang's culinary tourism is only 0.0%. This shows the lack of a place to introduce Palembang's culinary specialties to tourists. Gastronomic tourism is a solution to meet these needs where a group of people can visit to get to know more about the history and culture of local specialties. Through a cultural approach, gastronomic tourism is designed using a vernacular architectural theme with the concept of Palembang's traditional house, namely the limas house. With this approach, the introduction of the culture of the pyramid house and its special food can occur directly or indirectly. This becomes a problem of designing gastronomic tourism in accommodating the needs of tourists. The facilities provided include a gastronomy room, souvenir room, restaurant, and a food court. Visitors can learn about food starting from the ingredients to the way it is served. The concept of serving in the gastronomy that is applied, is ngidang, boloo sticks, and kambangan. Each spatial zoning in gastronomic tourism is calculated based on the number of ngidang and arranged with the difference in floor height according to the level of the limas house (kijing). The shape of the masses to the ornaments follow the limas house but are modified to be more modern and transparent. This building uses a rigid frame structure and a single layer structure on the roof whose load is transmitted up to the pile foundation. The clean water system used is downfeed and the used water system is divided into two, namely the control tub and the grease trap for the kitchen. An artificial ventilation system uses exhaust and fans for the gastronomic mass and ac vrf for the mass of souvenirs and organizers. The location of the electrical utility system and building waste management is on the side and back of the crowd, away from the crowds of visitors but easily accessible by service personnel.

Keywords : Culinary, Gastronomy, Tourism

HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kevin William

NIM : 03061381924055

Judul : Perencanaan dan Perancangan Wisata Gastronomi di Kota Palembang

Menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir saya merupakan hasil karya sendiri didampingi tim 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, 3 April 2023



[Kevin William]

HALAMAN PENGESAHAN

PERENCANAAN DAN PERANCANGAN WISATA GASTRONOMI DI KOTA PALEMBANG

LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Melengkapi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Teknik Arsitektur

Kevin William
NIM: 03061381924055

Palembang, 3 April 2023
Pembimbing I

Pembimbing II

Rizka Drastiani, S.T., M.Sc
NIP. 198705192016012201

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



HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Perencanaan dan Perancangan Wisata Gastronomi di Kota Palembang” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya pada tanggal 25 Maret 2023.

Palembang, 3 April 2023

Tim Penguji Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir

Ketua :

1. Rizka Drastiani, S.T., M.Sc
NIP. 198705192016012201

()

Anggota :

2. Husnul Hidayat S.T., M.Sc
NIP. 19831024201212001

()

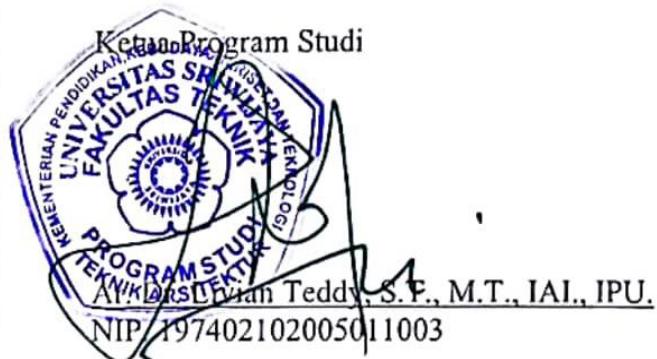
3. Dr. Ir. Tutur Lussetyowati, S.T., M.T
NIP. 196509251991022001

()

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

()

Mengetahui,



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan kehendak-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas akhir yang berjudul “Perencanaan dan Perancangan Wisata Gastronomi di Kota Palembang.

Selama penyusunan laporan ini, penulis mendapatkan dukungan serta bimbingan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- Tuhan Yesus Kristus yang telah menyertai dan memberi hikmat kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir dapat selesai.
- Orang tua serta saudara penulis yang turut memberikan dukungan dan doa.
- Bapak Ar. Dr. Livian Teddy, S.T., M.T., IAI., IPU. selaku Ketua Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Sriwijaya.
- Bapak Ar. Dessa Andriyali A, S.T., M.T., IAI. dan Ibu Wienty Triyuly, S.T., M.T., selaku koordinator tugas akhir.
- Ibu Rizka Drastiani, S.T., M.Sc., selaku dosen pembimbing I dan Bapak Husnul Hidayat S.T., M.Sc., selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing selama kegiatan studio akhir berjalan.
- Ibu Dr. Ir. Tutur Lussetyowati, S.T., M.T., dan Ibu Dr. Maya Fitri Oktarini, S.T., M.T., selaku dosen penguji.
- Semua teman-teman yang telah membantu penulis selama perkuliahan.

Penulis juga menyadari laporan ini masih terdapat berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk memperbaiki dan menyempurnakan laporan tugas akhir ini sehingga dapat memberikan manfaat. Terima kasih.

Palembang, 3 April 2023

Kevin William
03061381924055

DAFTAR ISI

RINGKASAN	II
SUMMARY	III
HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS.....	IV
HALAMAN PENGESAHAN.....	V
HALAMAN PERSETUJUAN.....	VI
KATA PENGANTAR	VII
DAFTAR ISI.....	VIII
BAB 1 PENDAHULUAN	15
1.1 Latar Belakang	15
1.2 Masalah Perancangan.....	16
1.3 Tujuan dan Sasaran	16
1.4 Ruang Lingkup.....	17
1.5 Sistematika Pembahasan	17
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	19
2.1 Pemahaman Proyek.....	19
2.1.1 Definisi Wisata	19
2.1.2 Definisi Gastronomi	19
2.1.3 Definisi Wisata Gastronomi	19
2.1.4 Standar terkait, Klasifikasi, Kriteria, dan Penjelasan yang tekait dengan Wisata Gastronomi	20
2.1.5 Kesimpulan Pemahaman Proyek.....	30
2.2 Tinjauan Fungsional.....	30
2.2.1 Kelompok Fungsi	30
2.2.2 Kelompok Pengguna	31
2.2.3 Studi Preseden Obyek Sejenis.....	32
2.3 Tinjauan Konsep Program.....	37
2.3.1 Studi Preseden Konsep Program Sejenis	37
2.4 Tinjauan Lokasi.....	44
2.4.1 Kriteria pemilihan lokasi.....	44
2.4.2 Lokasi terpilih	47
BAB 3 METODE PERANCANGAN.....	50
3.1 Tahapan dalam Perancangan.....	50
3.1.1 Pengumpulan Data	50
3.1.2 Perumusan Masalah	50
3.1.3 Pendekatan Perancangan.....	51
3.1.4 Analisis.....	51
3.1.5 Perumusan Konsep Perancangan	52
3.1.6 Kerangka Berpikir Perancangan	52

BAB 4 ANALISIS PERANCANGAN	53
4.1 Analisis Fungsional dan Spasial.....	53
4.1.1 Analisis Kegiatan	53
4.1.2 Analisis Kebutuhan ruang	54
4.1.3 Analisis Luasan	58
4.1.4 Analisis Hubungan Antar Ruang	66
4.1.5 Analisis Spasial	67
4.2 Analisis Kontekstual	69
4.2.1 Konteks Lingkungan Sekitar.....	72
4.2.2 Fitur Fisik Alam	73
4.2.3 Sirkulasi.....	77
4.2.4 Infrastruktur.....	79
4.2.5 Manusia dan Budaya.....	80
4.2.6 Iklim	81
4.2.7 Sensory	83
4.3 Analisis Selubung Bangunan	86
4.3.1 Analisis Sistem Struktur.....	86
4.3.2 Analisis Sistem Utilitas	89
4.3.3 Analisis Tutupan dan Bukaan	91
4.3.4 Tipologi Rumah Limas Palembang.....	92
BAB 5 KONSEP PERANCANGAN	95
5.1 Konsep Perancangan	95
5.1.1 Konsep Perancangan Tapak	95
5.1.2 Konsep Perancangan Arsitektur	96
5.1.3 Konsep Perancangan Struktur	99
5.1.4 Konsep Perancangan Utilitas	100
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	107

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2-1 Standar Tata Letak Meja pada Ruang Makan.....	28
Gambar 2-2 Perspektif outdoor Kampoeng Semarang	32
Gambar 2-3 Perspektif interior restoran Kampoeng Semarang	34
Gambar 2-4 Analisa koridor Kampoeng Semarang.....	34
Gambar 2-5 Perspektif eksterior The Keranjang	35
Gambar 2-6 Perspektif Interior The Keranjang	36
Gambar 2-7 Sirkulasi budaya The Keranjang.....	36
Gambar 2-8 Perspektif outdoor Abu Dhabi Central Market.....	37
Gambar 2-9 Panel cahaya Abu Dhabi Central Market.....	38
Gambar 2-10 Koridor Abu Dhabi Central Market.....	38
Gambar 2-11 Perspektif depan Geylang Serai	39
Gambar 2-12 Perspektif <i>interior</i> Geylang Serai	39
Gambar 2-13 Perspektif <i>interior</i> 2 Geylang Serai	40
Gambar 2-14 Peta alternatif lokasi.....	45
Gambar 2-15 Peta alternatif 1	45
Gambar 2-16 Peta alternatif 2	46
Gambar 2-17 Peta alternatif 1	46
Gambar 2-18 Peta tapak terpilih	48
Gambar 2-19 Peta Tapak Terpilih.....	48
Gambar 2-20 <i>View</i> Tapak.....	49
Gambar 3-1 Kerangka Berpikir Perancangan	52
Gambar 4-1 Matriks hubungan ruang	66
Gambar 4-2 Hubungan kelompok fungsi utama	67
Gambar 4-3 Hubungan kelompok penunjang	67
Gambar 4-4 Hubungan kelompok pengelola	68
Gambar 4-5 Hubungan kelompok pelengkap	68
Gambar 4-6 Hubungan antar kelompok.....	68
Gambar 4-7 Peta Garis Lahan Terpilih	69
Gambar 4-8 Kontur lahan 1.....	69
Gambar 4-9 Kontur lahan 2.....	69

Gambar 4-10 Ukuran tapak dan jalan	71
Gambar 4-11 Gambar Tapak.....	71
Gambar 4-12 Analisa GSB pada lahan	72
Gambar 4-13 Kondisi sekitar tapak.....	72
Gambar 4-14 Garis kontur lahan.....	73
Gambar 4-15 Respon analisa kontur	74
Gambar 4-16 Analisa vegetasi lahan.....	74
Gambar 4-17 Kondisi vegetasi lahan.....	75
Gambar 4-18 Respon analisa vegetasi	75
Gambar 4-19 Analisa Drainase	76
Gambar 4-20 Kondisi Drainase depan tapak	76
Gambar 4-21 Kondisi sirkulasi	77
Gambar 4-22 Kondisi halte bus.....	77
Gambar 4-23 Kondisi sirkulasi Jl. Let. Harun Sohar	77
Gambar 4-24 Respon sirkulasi.....	78
Gambar 4-25 Analisa infrastruktur	79
Gambar 4-26 Kondisi infrastruktur di sekitar Jl. Let. Harun Sohar.....	79
Gambar 4-27 Respon terhadap infrastruktur.....	80
Gambar 4-28 Kondisi manusia dan budaya	81
Gambar 4-29 Analisa Iklim.....	81
Gambar 4-30 Respon iklim	83
Gambar 4-31 Analisa <i>sensory</i>	83
Gambar 4-32 View 1 lahan	84
Gambar 4-33 View 2 lahan	84
Gambar 4-34 Respon <i>sensory</i>	84
Gambar 4-35 Respon keseluruhan	85
Gambar 4-36 Perbandingan Bentuk Dasar Bangunan	86
Gambar 4-37 Pondasi tiang pancang.....	87
Gambar 4-38 Struktur rangka kaku balok dan kolom.....	88
Gambar 4-39 Pola struktur atap siku-siku.....	88
Gambar 4-40 Contoh pencahayaan pada fasad	90
Gambar 4-41 Denah Rumah Limas.....	92

Gambar 4-42 Kekijing Rumah Limas	93
Gambar 4-43 Lemari Dinding Rumah Limas	93
Gambar 4-44 Lantai Rumah Limas.....	94
Gambar 5-1 Konsep Tapak	95
Gambar 5-2 Zonasi Bangunan Berdasarkan Ngidang.....	97
Gambar 5-3 Gubahan Massa.....	97
Gambar 5-4 Konsep Fasad Bangunan.....	98
Gambar 5-5 Konsep Struktur Bangunan	100
Gambar 5-6 Konsep Utilitas Air Bersih, Bekas, Kotor, dan Hujan	100
Gambar 5-7 Sistem air kotor, bekas, dan hujan	101
Gambar 5-8 Sistem penghawaan AC VRF	101
Gambar 5-9 Sistem exhaust fan	101
Gambar 5-10 Konsep Utilitas Pencegahan Kebakaran	102
Gambar 5-11 Konsep penangkal petir.....	102

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Tabel Jenis Tradisi Penyajian	29
Tabel 2 Tabel perbandingan studi preseden.....	41
Tabel 3 Penilaian alternatif lokasi.....	47
Tabel 4 Tabel fungsi dan kegiatan wisata gastronomi	53
Tabel 5 Tabel kebutuhan ruang.....	54
Tabel 6 Analisa luasan ruang kelompok fungsi utama	58
Tabel 7 Analisa luasan ruang kelompok penunjang	60
Tabel 8 Analisa luasan ruang kelompok pengelola.....	61
Tabel 9 Analisa luasan ruang kelompok pelengkap.....	62
Tabel 10 Total luasan ruang.....	64
Tabel 11 Analisa luasan ruang kelompok parkiran.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Perhitungan Struktur dan Utilitas	108
Lampiran B	Kain Sepra Ngidang.....	110
Lampiran C	Gambar Kerja (DED).....	111

**

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan laporan Bank Indonesia, Perekonomian Indonesia di tahun 2022 meningkat dibanding dengan tahun sebelumnya dan akan terus meningkat hingga mencapai 4,18%-5,78%. Salah satu praktiknya, pemerintah melalui kementerian berencana untuk membangun pariwisata yang berkualitas (*quality tourism experience*) dan berbasis ekonomi kreatif di Indonesia. Salah satu provinsi yang sedang mengembangkan pariwisatanya adalah provinsi Sumatera Selatan. Di mana saat ini menurut buku Statistik Pariwisata 2021 Provinsi Sumatera Selatan, kunjungan wisatawan mengalami peningkatan yang stabil dari tahun 2017 – 2019 meskipun sempat mengalami penurunan semenjak pandemi covid-19.

Berdasarkan data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Selatan (2021), daya tarik wisata kuliner Sumatera Selatan hanya 0,5% dan 0,0% pada Kota Palembang terhadap wisatawan nusantara maupun mancanegara. Sementara berdasarkan keputusan Kepala Berkaf nomor 84 tahun 2019, Palembang dinobatkan sebagai kota kreatif dengan subsketor unggulan kuliner. Hal ini menunjukkan bahwa masih kurangnya wadah untuk memperkenalkan kuliner khas Palembang yang dapat memenuhi kebutuhan para wisatawan serta memajukan pariwisata Palembang.

Menurut data Kuliner Sumatera Selatan pada tahun 2014, Kota Palembang memiliki 130 jenis kuliner. Kuliner khas Palembang tersebut memiliki nilai budaya dan sejarahnya (Kartika dan Harahap, 2019), hal ini berkaitan erat dengan gastronomi. Gastronomi merupakan sebuah gambaran dari lingkungan dan budaya yang mempengaruhi tekstur, rasa, hingga aroma makanan dan minuman (Rao dkk, 2003).

Bila gastronomi dikaitkan dengan wisata, maka dapat diartikan wisata gastronomi merupakan kegiatan pengunjung untuk bisa mengenal budaya dan sejarah dari setiap makanan. Menurut Turgarini dan Datau (n.d), proses gastronomi dalam pengenalan akan budaya dan sejarah makanan dapat dimulai

dari tahap penyiapan, pemilihan bahan, proses memasak, penghidangan, hingga cara memakannya. Wisata kuliner yang berkonsep gastronomi inilah yang dibutuhkan Palembang dalam mewadahi kebutuhan ruang, meningkatkan daya tarik wisata, serta pengenalan akan kuliner khas Palembang kepada para wisatawan yang datang.

Berdasarkan definisi gastronomi di mana manusia di dalamnya melakukan aktivitas budaya dan sejarah dan terdapat ruang sebagai fungsi penunjang, maka konsep pola kegiatan budaya pada rumah tradisional Palembang dan konsep sirkulasi yang dinamis akan digunakan. Hal ini bertujuan untuk memudahkan pengunjung mencapai ruang-ruang aktivitas serta secara tidak langsung mengenal dan merasakan budaya setempat.

Sesuai dengan fungsi bangunan sebagai pengenalan akan budaya Palembang, ditambah dengan lokasi daerah yang ramai akan kendaraan dan berkecepatan yang tinggi, dibutuhkan konsep arsitektur yang unik, menarik, kekinian, dan arsitekturnya menggambarkan budaya khas Kota Palembang. Oleh karena itu tema perancangan yang akan digunakan adalah neo-vernakular.

1.2 Masalah Perancangan

Adapun rumusan masalah yang terdapat dalam perencanaan dan perancangan Wisata Gastronomi di Kota Palembang adalah:

- a. Bagaimanakah perencanaan dan perancangan wisata gastronomi di Kota Palembang yang unik serta dapat mewadahi kegiatan budaya dan sejarah kepada para wisatawan yang datang dengan konsep arsitektur neo-vernakular?

1.3 Tujuan dan Sasaran

Tujuan dari Perencanaan dan Perancangan Wisata Gastronomi di Kota Palembang adalah:

- a. Menghasilkan rancangan wisata gastronomi yang unik dan dapat mewadahi kegiatan budaya dan sejarah kepada para wisatawan yang datang dengan konsep arsitektur neo-vernakular.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup Perencanaan dan Perancangan Wisata Gastronomi di Kota Palembang meliputi beberapa hal, antara lain:

1. Perancangan Wisata Gastronomi di Kota Palembang ditujukan untuk wisatawan.
2. Kegiatan utamanya adalah sebagai Wisata Gastronomi di Kota Palembang berdasarkan makanan khas Kota Palembang.
3. Kegiatan tambahannya adalah sebagai tempat pengenalan sejarah dan budaya khas Palembang dari kuliner hingga tariannya.
4. Penerapan arsitektur neo-vernakular pada bangunan wisata gastronomi.

1.5 Sistematika Pembahasan

Secara garis besar sistematika penulisan dalam tugas akhir ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

Bab 1 Pendahuluan

Berisikan latar belakang pemilihan judul, masalah perancangan, tujuan dan sasaran, ruang lingkup, dan sistematika pembahasan dalam penulisan laporan.

Bab 2 Tinjauan Pustaka

Berisikan pemahaman proyek melalui teori-teori, tinjauan fungsional, dan tinjauan objek sejenis dengan Wisata Gastronomi di Kota Palembang.

Bab 3 Metode Perancangan

Berisikan kerangka berpikir perancangan, pengumpulan data, proses analisis data, perangkuman sintesis dan perumusan konsep, dan kerangka berpikir perancangan berupa diagram.

Bab 4 Analisis Perancangan

Berisikan Analisa terhadap perencanaan dan perancangan Wisata Gastronomi di Kota Palembang. Analisa terbagi menjadi beberapa, yaitu analisis fungsional, analisis spasial/ruang, analisis kontekstual/tapak, dan analisis geometri dan selubung.

Bab 5 Sintesis dan Konsep Perancangan

Berisikan sintesis perancangan tapak dan konsep perancangan yang diterapkan pada Wisata Gastronomi di Kota Palembang. Sintesis terdiri dari beberapa,

yaitu sintesis perancangan tapak, arsitektur, struktur, dan utilitas. Kemudian konsep perancangan terdiri dari konsep perancangan tapak, arsitektur, struktur, dan utilitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitiowasis, A., Malihah, E., & Andari, R. (2022). Metode Pengajaran Gastronomi bagi Masyarakat Desa Wisata. *Journal of Tourism and Creativity*. Retrieved from <https://jurnal.unej.ac.id/plugins/generic/pdfJsViewer/pdf.js/web/viewer.html?file=https%3A%2F%2Fjurnal.unej.ac.id%2Findex.php%2Ftourismjournal%2Farticle%2Fdownload%2F31300%2F11388%2F#page=9&zoom=auto,69,693>
- Bank Indonesia. (2022). *Laporan Perekonomian Provinsi Sumatera Selatan*. Palembang: Asriandi. Retrieved from <https://www.bi.go.id/id/publikasi/laporan/lpp/Documents/Laporan-Perekonomian-Provinsi-Sumatera-Selatan-Mei-2022.pdf>
- Brillat-Savarin, J. A. (1994). *The physiology of taste*. Harmondsworth, Middlesex, England : Penguin Books.
- Ching, F. D. (2008). *Arsitektur Bentuk, Ruang, dan Tatanan Edisi Ketiga*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata. (2021). *Statistik Pariwisata 2021*. Palembang.
- Fajrine, G., Purnomo, A. B., & Juwana, J. S. (2017). Penerapan Konsep Arsitektur Neo-Vernakular Pada Stasiun Pasar Minggu. *Seminar Nasional Cendekian ke 3 Tahun 2017*. Retrieved from <https://www.trijurnal.lemlit.trisakti.ac.id/index.php/semnas/article/view/2168/1850>
- Giri, K. R., Pranajaya, I. K., & Persada, N. G. (2022, Maret). Kajian Gaya Arsitektur Metafora Pada Bangunan The Keranjang Bali Sebagai Pusat Souvenir Para Penggiat UMKM di Bali. *Prosiding Seminar Nasional Manajemen*. Retrieved from <https://eprosiding.idbbali.ac.id/index.php/senada/article/view/647/395>
- Hall, C. M. (2003). *Food Tourism Around The World*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hayagreeva, R., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *American Journal of Sociology*, 795-843.
- Iskandar, Y., & Lahji, K. (2010, Maret). Kearifan Lokal Dalam Penyelesaian Struktur dan Konstruksi Rumah Rakit di Sungai Musi - Palembang. Retrieved from <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/lw/article/view/1371>
- Jencks, C. (1977). *The language of post-modern architecture*. Rizzoli.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019, Juni). The culinary Development of Pempek as a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*. Retrieved from <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1068713&val>

=16025&title=PENGEMBANGAN%20KULINER%20PEMPEK%20SEBAGAI%20DAYA%20TARIK%20WISATA%20GASTRONOMI%20DI%20PALEMBANG%20SUMATERA%20SELATAN

KEMENPAREKRAF. (2020). *Rencana Strategis 2020-2024*. Jakarta: KEMENPAREKRAF. Retrieved from <https://eperformance.kemenparekraf.go.id/storage/media/993/RENSTRA-KEMENPAREKRAF-BAPAREKRAF-2020-2024.pdf>

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). *Kota Palembang Subsektor Kuliner*. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Retrieved from <https://kotakreatif.kemenparekraf.go.id/wp-content/uploads/2020/09/48.-Kota-Palembang.pdf>

Ketaren, B. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association. Retrieved from <http://poltekparprima.ac.id/ebook/E-Book/Ebook%20GUI%20Combined.pdf>

Littlefield, D. (2008). *Metric Handbook Planning and Design Data Third Edition*. Oxford: Elsevier Ltd.

Marsum, W. (1993). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset Publishing.

Maryani. (1991). *Pengantar Geografi Pariwisata*. Bandung: IKIP Bandung.

Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 50-56. Retrieved from <https://ojs.stiami.ac.id/index.php/DESTINESIA/article/view/553/354>

Neufert, E. (2002). *Data Arsitek Jilid II Edisi 33*. Jakarta: PT. Erlangga.

Nugroho, S. P., & Hardani, I. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*. Retrieved from <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/download/8136/pdf>

Pemerintah Pusat. (2000). *Undang-undang (UU) tentang Perubahan atas Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 1997 tentang Pajak Daerah dan Retribusi Daerah*.

Pemerintah Pusat. (2009, Januari 16). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan. Jakarta. Retrieved from <https://jdih.kemenparekraf.go.id/katalog-1-produk-hukum>

Rizal, M. (2020). PERANCANGAN PUSAT KULINER KHAS ACEH DI KOTA. Malang. Retrieved Agustus 27, 2022, from <http://etheses.uin-malang.ac.id/19288/>

Saidi, A. W., Astari, N. P., & Prayoga, K. A. (2019, Oktober). Penerapan Tema Neo Vernakular Pada Wajah Bangunan Gedung Utama Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Provinsi Bali.

- Sedarmayanti, D. (2018). *Pembangunan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: PT Refika Aditama.
- Soekresno. (2000). *Management Food and Beverage*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Spillane, J. (1987). *Ekonomi Pariwisata: Sejarah dan Propesnya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suherlan, H., & Hidayah, N. (2015). Sikap Wisatawan Nusantara Terhadap Produk Wisata Kuliner di Kota Palembang. *Jurnal Ilmiah Pwriwisata-STP Trisakti*. Retrieved from <http://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/33/32>
- Sukada, B. (1988). Analisis Komposisi Formal Arsitektur Post-Modern. *Seminar FTUI Depok*.
- Suryadana, M. L. (2009). Perkembangan industri Makanan (Kuliner). *Seminar Sehari CREPS 2009*. Bandung: Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan dan Ilmu Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia. Retrieved from http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/LAINNYA/LIGA_SURYADANA/Perkembangan_industri_kuliner.pdf
- Turgarini, D., & Datau, V. (n.d.). Penetapan Kriteria Sebagai Upaya Menghilangkan Kesenjangan dalam Pengelolaan Desa Wisata Gastronomi.
- Underhill, P. (2005). *Call of The Mall*. New York: Simon & Schuster Inc.

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

- (n.d.). Retrieved September 3, 2022, from The Keranjang Bali: <https://thekeranjangbali.com/facilities/>
- Abu Dhabi Central Market / Foster + Partners*. (2014, Oktober 21). Retrieved September 3, 2022, from Archdaily: <https://www.archdaily.com/558920/abu-dhabi-central-market-foster-partners>
- Agenda. (2022, Juli 6). *Pusat Oleh-oleh Kampung Semarang: One Stop Shopping & Leisure*. Retrieved Agustus 28, 2022, from Ageda Indonesia: <https://www.agendaindonesia.com/pusat-oleh-oleh-kampoeng-semarang/>
- Building Singapore's favourite hawker centres*. (2019, Oktober 1). Retrieved November 22, 2022, from SJ Connects: <https://surbanajurong.com/sjconnects/building-singapores-favourite-hawker-centres/>
- Kampoeng Semarang, Pusat Oleh-oleh dan Souvenir*. (n.d.). Retrieved Agustus 28, 2022, from Seputar Semarang.com: <http://seputarsemarang.com/kampoeng-semarang-pusat-oleh-oleh-dan-souvenir/>

Kemdikbud. (2016). *Gastronomi*. Retrieved September 8, 2022, from KBBI Daring: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/gastronomi>

Kemdikbud. (2016). *Wisata*. Retrieved September 8, 2022, from KBBI Daring: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/wisata>

Our Hawker Culture: Built for Great Taste. (n.d.). Retrieved November 22, 2022, from Roots: <https://www.roots.gov.sg/stories-landing/stories/our-hawker-culture-built-for-great-taste>