

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT WISATA  
KULINER *ASIAN-CENTERED* DI KOTA PALEMBANG**

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



**NADYA  
03061381924087**

**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2022**

# RINGKASAN

## PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER *ASIAN-CENTERED* DI KOTA PALEMBANG

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir, 24 Oktober 2023

Nadya; Rizka Drastiani, S.T., M.Sc., dan Husnul Hidayat, S.T., M.Sc.

Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya

xv + 106 halaman, 6 tabel, 25 lampiran

### RINGKASAN

Seiring berkembangnya industri perdagangan dan jasa di kota Palembang, semakin meningkat pula pembangunan fasilitas serta infrastruktur yang menunjang industri kuliner. Diiringi dengan perkembangan globalisasi, perkembangan industri kuliner terus meningkat bersamaan dengan perkembangan akulturasi budaya lain yang masuk ke Indonesia sehingga minat masyarakat terhadap makanan khas negara asing juga meningkat. Ada banyak pembangunan pusat wisata kuliner dengan berbagai macam konsep di Palembang, namun dari semua pusat wisata kuliner yang telah ada, konsep yang ditawarkan hampir serupa yaitu penggunaan untuk segi fungsional dan fasilitas sebagian besar bergantung pada bangunannya saja. Dengan begitu, pengolahan tapak dan penggunaan ruang pada bangunan akan terasa monoton dan memungkinkan untuk timbul rasa jenuh pada masyarakat di Palembang. Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang dirancang menjadi 5 zona kuliner negara khas Asia yaitu Indonesia, Jepang, Korea, China, dan India. Agar selaras, maka pada tiap zona akan dirancang dengan interior dan sistem pelayanan sesuai dengan ciri khas negara masing-masing. Pusat wisata kuliner ini memiliki 4 lantai yang dirancang berdasarkan hasil analisis serta respon dari lokasi tapak, dengan 3 lantai yang dapat diakses oleh pengunjung, dan ruang utilitas di lantai 4. Adapun konsep *city walk* digabungkan guna meningkatkan daya tarik Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang. Pusat wisata kuliner ini dirancang dengan berbagai fasilitas penunjang dan pedestrian yang memadai agar pengunjung dapat menikmati suasana *outdoor* yang menyenangkan bagi pengunjung dan bangunan di sekitarnya, serta memberikan suasana arsitektur yang rekreatif.

**Kata Kunci:** Pusat wisata kuliner, *Asian-Centered*, *city walk*

Kepustakaan: 231 jumlah (dari tahun 2022-ke tahun 2023)

## **SUMMARY**

### ***DESIGN OF AN ASIAN-CENTERED CULINARY TOURISM CENTER IN PALEMBANG CITY***

Scientific papers in the form of Final Project Reports, October 24<sup>th</sup> 2023

Nadya; Rizka Drastiani, S.T., M.Sc., and Husnul Hidayat, S.T., M.Sc.

Architectural Engineering, Faculty of Engineering, Sriwijaya University

xv + 106 pages, 6 tabels, 25 attachments

#### **SUMMARY**

*As the trade and service industry develops in the city of Palembang, the development of facilities and infrastructure that support the culinary industry is also increasing. Accompanied by the development of globalization, the development of the culinary industry continues to increase along with the development of acculturation from other cultures entering Indonesia so that the interest in special foods from foreign countries also increases. There are many developments in culinary tourism centers with various concepts in Palembang, but of all the existing culinary tourism centers, the concepts offered are almost the same, that the use for functional aspects and facilities mostly depends on the building alone. In this way, the site management and use of space in the building will feel monotonous and allow people in Palembang to feel drilled. The Asian-Centered Culinary Tourism Center in Palembang City is designed into 5 culinary zones from typical Asian countries, they are Indonesia, Japan, Korea, China and India. To be harmonious, each zone will be designed with an interior and service system according to the characteristics of each country. This culinary tourism center has 4 floors which were designed based on the results of analysis and responses from the site location, with 3 floors that can be accessed by visitors, and a utility room on the 4th floor. The city walk concept was combined to increase the attractiveness of the Asian-Centered Culinary Tourism Center in Palembang city. This culinary tourism center is designed with various supporting facilities and adequate pedestrians so that visitors can enjoy a pleasant outdoor atmosphere for visitors and the surrounding buildings, as well as providing a recreational architectural atmosphere.*

**Keywords** : Culinary tourism center, Asian-Centered, city walk

**Literature** : 271 amount (from 2022-to year 2023)

## HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nadya

NIM : 03061381924087

Judul : Perancangan Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* 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, 24 Oktober 2023



[ Nadya ]

## HALAMAN PENGESAHAN

### PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER *ASIAN-CENTERED* DI KOTA PALEMBANG

#### LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Melengkapi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Teknik Arsitektur

**Nadya**

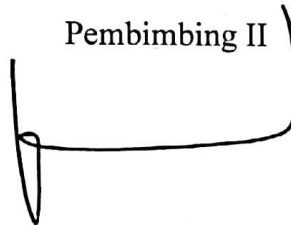
**NIM: 03061381924087**

Palembang, 24 Oktober 2023  
Pembimbing I



Rizka Drastiani, S.T., M.Sc.  
NIP. 198705192023212041

Pembimbing II



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

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Arsitektur



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

## HALAMAN PERSETUJUAN MASUK STUDIO TUGAS AKHIR

Proposal dengan judul “Perancangan Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang” telah diajukan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir Program Studi Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya pada Tanggal 24 Oktober 2023. **Laporan telah direvisi** sesuai masukan dosen tim penguji dan dinyatakan sah untuk melanjutkan masuk pada Studio Tugas Akhir.

Palembang, 24 Oktober 2022

Pembimbing Laporan ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir

Menyetujui,

Pembimbing I :

(Rizka Drastiani, S.T., M.Sc.)  
NIP. 198705192023212041

( )

Pembimbing II :

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

( )

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Perancangan Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya pada tanggal 24 Oktober 2023.

Palembang, 24 Oktober 2023

Tim Penguji Karya tulis ilmiah berupa Laporan Tugas Akhir

Ketua :

1. Rizka Drastiani, S.T., M.Sc.  
NIP. 198705192023212041

(  )

Anggota :

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

(  )

3. Dr. Maya Fitri Oktarini, S.T., M.T.  
NIP. 1975100520082002

(  )

4. Dr. Ir. Tuter Lusetyowati, M.T.  
NIP. 196509251991022001

(  )

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Arsitektur



Ar. Dr. Livian Teddy S.T., M.T., IAI., IPU.  
NIP. 197402192005010003

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan berkat dan rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Perancangan Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang” tepat pada waktunya. Tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk pemenuhan syarat mata kuliah Tugas Akhir dan kelulusan Sarjana Strata 1 (1) Fakultas Teknik Jurusan Arsitektur di Universitas Sriwijaya, serta menambah wawasan bagi pembaca dan penulis.

Dalam rangka penyelesaian Laporan Tugas Akhir, penulis ucapkan terima kasih terutama pada 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 memberikan ilmu serta pengetahuan-pengetahuan, saran, kritik, nasihat, serta arahan-arahan guna membimbing penulis hingga sampai di tahap ini. Tak lupa juga penulis berterima kasih sebesar-besarnya pada semua pihak yang terlibat dalam pengerjaan laporan ini.

Akhir kata, dengan segala keterbatasan yang ada penulis menyadari bahwa dalam penulisan landasan konseptual Tugas Akhir ini, masih banyak kekurangan. Karena itu kritik dan saran yang membangun akan sangat berarti bagi saya.

Palembang, 24 Oktober 2023

Nadya



## DAFTAR ISI

<b>RINGKASAN .....</b>	<b>II</b>
<b>SUMMARY.....</b>	<b>III</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>V</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN MASUK STUDIO TUGAS AKHIR.....</b>	<b>VI</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>VII</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>VIII</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>IX</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Masalah Perancangan.....	2
1.3 Tujuan dan Sasaran .....	2
1.4 Ruang Lingkup.....	3
1.5 Sistematika Pembahasan .....	4
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Pemahaman Proyek.....	5
2.1.1 Pengertian Wisata.....	5
2.1.2 Kesimpulan Pemahaman Proyek .....	9
2.2 Tinjauan Fungsional.....	10
2.2.1 Kelompok Fungsi.....	10
2.2.2 Studi Preseden Obyek Sejenis.....	30
2.3 Tinjauan Konsep Program.....	33
2.3.1 Studi Preseden Konsep Program Sejenis.....	34
2.4 Tinjauan Lokasi.....	36
2.4.1 Kriteria pemilihan lokasi .....	36
2.4.2 Lokasi terpilih.....	38
<b>BAB III METODE PERANCANGAN.....</b>	<b>40</b>
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.....	42
3.2.2 Konteksual .....	42
3.2.3 Selubung.....	42
3.2.4 Sintesis dan Perumusan Konsep .....	42
3.3 Skematik Perancangan .....	43
<b>BAB 4 ANALISIS PERANCANGAN .....</b>	<b>44</b>
4.1 Analisis Fungsional dan Spasial .....	44
4.1.1 Analisis Kegiatan .....	44
4.1.2 Analisis Kebutuhan ruang .....	45
4.1.3 Analisis Luasan .....	51
4.1.4 Analisis Hubungan Antar Ruang .....	55
4.1.5 Analisis Spasial .....	58
4.2 Analisis Kontekstual .....	59
4.2.1 Regulasi.....	59
4.2.2 Konteks Lingkungan Sekitar.....	60
4.2.3 Fitur Fisik Alam .....	61
4.2.4 Sirkulasi .....	63
4.2.5 Infrastruktur.....	64
4.2.6 Manusia dan Budaya .....	65
4.2.7 Iklim .....	65
4.2.8 Sensory .....	67
4.3 Analisis Selubung Bangunan .....	67
4.4 Analisis Sistem Struktur.....	69
4.4.1 Struktur Bawah .....	69
4.4.2 Struktur Badan .....	69
4.4.3 Struktur Atas .....	70
4.5 Analisis Sistem Utilitas .....	71
4.5.1 Distribusi Air.....	71
4.5.2 Sistem Pencahayaan .....	74
4.5.3 Sistem Penghawaan.....	74
4.5.4 Sistem Proteksi Kebakaran .....	76

4.5.5 Sistem Penangkal Petir.....	77
4.6 Analisis Tutupan dan Bukaannya .....	78
<b>BAB 5 KONSEP PERANCANGAN.....</b>	<b>79</b>
5.1 Konsep Perancangan .....	79
5.1.1 Konsep Perancangan Tapak .....	81
5.1.2 Konsep Perancangan Arsitektur.....	83
5.1.3 Konsep Perancangan Struktur .....	85
5.1.4 Konsep Perancangan Utilitas .....	86
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>93</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2- 1. Standar Tata Letak Meja di Restoran.....	15
Gambar 2- 2. Contoh Kedekatan Meja .....	15
Gambar 2- 3. Eksterior Bangunan Yishun Park Hawker Centre .....	30
Gambar 2- 4 Entrance Yishun Park Hawker Centre .....	31
Gambar 2- 5 Tapak Yishun Park Hawker Centre .....	31
Gambar 2- 6 Interior Yishun Park Hawker Centre .....	32
Gambar 2- 7. Fasilitas Tray Khusus Makanan Halal dan Non-Halal .....	32
Gambar 2- 11 Cihampelas Walk di Bandung .....	34
Gambar 2- 12 Plaza Area Cihampelas Walk.....	36
Gambar 2- 13. Peta Alternatif Lokasi .....	37
Gambar 2- 14. Peta Tapak Terpilih.....	38
Gambar 2- 15. View Tapak.....	39
Gambar 3- 1. Skematik Metode Perancangan dalam Arsitektur.....	43
Gambar 4- 1. Diagram Matriks Antar Ruang.....	56
Gambar 4- 2 Pengelompokkan Ruang .....	56
Gambar 4- 3 Pola Hubungan Ruang Makro.....	57
Gambar 4- 4 Pola Hubungan Ruang Mikro Antar Ruang dalam Kelompok .....	57
Gambar 4- 5. Diagram Spasial .....	58
Gambar 4- 6 Analisa Regulasi Tapak .....	60
Gambar 4- 7. Tapak Eksisting.....	61
Gambar 4- 8. Respon Analisis Kontur Lahan .....	61
Gambar 4- 9. Kondisi Drainase di Depan Lahan .....	62
Gambar 4- 10 Analisis Drainase .....	62
Gambar 4- 11. Sirkulasi untuk Mencapai Tapak .....	63
Gambar 4- 12. Analisa Pergerakan ke Dalam Tapak.....	64
Gambar 4- 13. Kondisi Infrastruktur Tiang Listrik.....	64
Gambar 4- 14 Kondisi Infrastruktur Lampu Jalan .....	64
Gambar 4- 15. Iklim di Wilayah Tapak .....	65
Gambar 4- 16. Perbandingan Dasar Bentuk Bangunan .....	67
Gambar 4- 17. Keuntungan dan Kerugian Bentuk Dasar Bangunan .....	68

Gambar 4- 18 Bentuk Dasar Bangunan Persegi.....	68
Gambar 4- 19. Struktur Bawah Pondasi Tiang Pancang.....	69
Gambar 4- 20. Sistem Struktur Badan <i>One Way Ribs</i> dan <i>Two Way Ribs</i> .....	70
Gambar 4- 21. Struktur Atap Dak Beton .....	70
Gambar 4- 22 Struktur Bangunan .....	71
Gambar 4- 23. Sistem <i>Down Feed</i> .....	72
Gambar 4- 24. Sistem Pembuangan Air Kotor .....	73
Gambar 4- 25 Skema Sistem Distribusi Air.....	73
Gambar 4- 26. Lampu LED, Halogen, dan <i>Downlight</i> .....	74
Gambar 4- 27. Sistem <i>Cross Ventilation</i> .....	75
Gambar 4- 28. AC Central .....	75
Gambar 4- 29. AC VRF .....	76
Gambar 4- 30. Sistem Proteksi Kebakaran .....	76
Gambar 4- 31 Sistem Penangkal Petir .....	77
Gambar 5- 1. Konsep Dasar Perancangan Tapak dan Bangunan.....	79
Gambar 5- 2 Area Terbuka pada Eskterior .....	81
Gambar 5- 3. Konsep Tapak .....	82
Gambar 5- 4. Zonasi Tata Massa .....	83
Gambar 5- 5 Zonasi Bangunan .....	84
Gambar 5- 6. Gubahan Massa.....	85
Gambar 5- 7. Struktur Rangka .....	85
Gambar 5- 8 Distribusi Air Bersih .....	86
Gambar 5- 9 Distribusi Air Bekas, Air Hujan, dan Air Kotor .....	87
Gambar 5- 10 Penggunaan Kaca sebagai Pencahayaan Alami .....	88
Gambar 5- 11 Sistem Elektrikal Titik Lampu.....	88
Gambar 5- 12 Sistem Penghawaan Buatan .....	89
Gambar 5- 13 Sistem Proteksi Kebakaran / Sprinkler .....	90
Gambar 5- 14 Sistem Penangkal Petir Faraday.....	91

## DAFTAR TABEL

Tabel 2- 1. Penilaian Alternatif Lokasi .....	37
Tabel 4- 1. Tabel Fungsi dan Kegiatan .....	44
Tabel 4- 2. Tabel Kebutuhan Ruang .....	45
Tabel 4- 3. Analisis Luasan Ruang Kebutuhan Publik .....	51
Tabel 4- 4. Analisis Luasan Ruang Kebutuhan Privat .....	53
Tabel 4- 5. Analisis Luasan Ruang Kebutuhan Parkir .....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1 Block Plan .....	93
Gambar 2 Site Plan .....	93
Gambar 3 Tampak Kawasan .....	94
Gambar 4 Potongan Kawasan .....	94
Gambar 5 Denah Lantai 1 .....	95
Gambar 6 Denah Lantai 2 .....	95
Gambar 7 Denah Lantai 3 .....	96
Gambar 8 Denah Lantai 4 .....	96
Gambar 9 Tampak Depan dan Samping Kanan Bangunan.....	97
Gambar 10 Tampak Samping Kiri dan Belakang Bangunan.....	97
Gambar 11 Potongan Bangunan .....	98
Gambar 12 Perspektif Eksterior Bangunan.....	98
Gambar 13 Perspektif Interior Bangunan .....	99
Gambar 14 Detail Arsitektural 1 .....	99
Gambar 15 Detail Arsitektural 2 .....	100
Gambar 16 Detail Arsitektural 3 .....	100
Gambar 17 Detail Arsitektural 4.....	101
Gambar 18 Detail Arsitektural 5 .....	101
Gambar 19 Isometri Struktur .....	102
Gambar 20 Isometri Sistem Distribusi Air Bersih .....	102
Gambar 21 Isometri Sistem Distribusi Air Bekas, Air Hujan, dan Air Kotor ....	103
Gambar 22 Isometri Sistem Proteksi Kebakaran .....	103
Gambar 23 Isometri Sistem Penghawaan Buatan .....	104
Gambar 24 Isometri Sistem Elektrikal.....	104
Gambar 25 Isometri Sistem Penangkal Petir .....	105

# BAB 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Palembang adalah ibukota dan merupakan pusat dari kegiatan perdagangan dan jasa di provinsi Sumatera Selatan. Seiring berkembangnya industri perdagangan dan jasa tersebut, semakin meningkat pula pembangunan fasilitas serta infrastruktur yang menunjang industri kuliner. Pusat wisata kuliner adalah suatu unit bangunan komersil yang dibangun pada suatu lokasi yang direncanakan, dikembangkan, dan diatur menjadi satu kesatuan sistem atau operasi yang memungkinkan pengunjung memperoleh pengalaman kuliner yang baru.

Seiring dengan perkembangan globalisasi, kuliner terus meningkat bersamaan dengan perkembangan akulturasi budaya lain yang masuk ke Indonesia. Semakin banyak orang mencari pengalaman gastronomi baru, maka wisata kuliner menjadi bagian yang semakin penting dari “pemasaran destinasi”. Menteri Keuangan Sri Mulyani (2021) juga menekankan bahwa kegiatan kuliner berperan sebagai ciri khas yang mengangkat citra suatu wilayah serta merupakan bagian dari salah satu sub sektor yang berperan dalam pertumbuhan ekonomi kreatif Indonesia. Salah satu benua yang memiliki ragam kuliner yang unik adalah Asia. Di Kota Palembang, cukup banyak restoran-restoran yang menyajikan kuliner khas negara lain di Asia seperti restoran khas Jepang dan China, namun masih belum ada pusat wisata kuliner yang secara keseluruhan menyajikan pilihan menu kuliner khas Asia. Gagasan ini dapat menjadi pemikiran untuk menyediakan fasilitas pusat wisata kuliner *Asian-Centered* yang dapat menghadirkan suasana seakan pengunjung sedang berkuliner di restoran negara asing di benua Asia.

Di Kota Palembang, pembangunan pusat wisata kuliner juga terus bertumbuh dengan berbagai macam konsep. Namun dari semua pusat wisata kuliner yang telah eksis, konsep yang ditawarkan hampir serupa yaitu penggunaan untuk segi fungsional dan fasilitas sebagian besar bergantung pada bangunannya saja. Dengan begitu penggunaan ruang pada bangunan akan terasa monoton dan memungkinkan untuk timbul rasa jenuh pada masyarakat di Palembang. Dalam



rangka memenuhi kebutuhan masyarakat di bidang kuliner dan juga sarana wisata serta rekreasi, konsep *city walk* dapat menjadi salah satu solusinya.

*City walk* merupakan area publik terbuka yang dominan menggunakan daerah pedestrian kota, adapun gagasan ini dapat meningkatkan fungsi ruang kota. *City walk* adalah sebuah jalur untuk pejalan kaki fasilitas umum dan juga kawasan di sekitarnya. Terdapat tiga jenis sistem penerapan untuk *city walk* dalam desain, yaitu *outdoor*, *indoor* dan *semi-outdoor* (Krisnawati, 2013). Di daerah tropis, jalur pedestrian atau jalur penjalan kaki memerlukan tanaman peneduh yang asri untuk meningkatkan kenyamanan pejalan kaki di ruang terbuka. Sedangkan jalur *semi-outdoor* dapat memanfaatkan overstek bangunan untuk memberikan keteduhan bagi para pejalan kaki.

Berdasarkan penjabaran mengenai isu di atas, perancangan dimaksudkan untuk merancang sebuah pusat wisata kuliner yang dibagi menjadi 5 zona kuliner negara khas Asia yaitu Indonesia, Jepang, Korea, China, dan India. Agar selaras, maka pada tiap zona akan dirancang dengan interior dan sistem pelayanan sesuai dengan ciri khas negara masing-masing. Kemudian dengan menggabungkan konsep *city walk* pada perencanaan akan menciptakan suasana baru yang meningkatkan ketertarikan masyarakat sehingga akan berdampak baik pada peningkatan daya tarik pusat wisata kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang. Diharapkan perancangan dapat mewujudkan rancangan desain yang berkualitas bagi pengunjung dan bangunan di sekitarnya, serta memberikan suasana arsitektur yang rekreatif.

## **1.2 Masalah Perancangan**

1. Bagaimana merancang Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang dengan konsep *city walk*?

## **1.3 Tujuan dan Sasaran**

Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang sebagai fasilitas Kuliner 5 negara di Asia memiliki tujuan:

- a. Meningkatkan perkembangan fasilitas kuliner dengan suasana yang baru, yaitu sarana dan prasarana dimana pengunjung dapat menikmati kuliner 5 negara di Asia yaitu Indonesia, Jepang, Korea, China, dan India.
- b. Mengembangkan pusat wisata dengan konsep *city walk* di Palembang.
- c. Menyediakan sarana yang secara efisien dapat memwadhahi dan menaungi aktivitas kuliner yang dengan menerapkan konsep *city walk*, berupa pedestrian dan ruang terbuka publik kepada pengunjung yang akan berwisata kuliner.

Sasaran pada perancangan Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang yaitu:

- a. Pengelola, yaitu pihak yang berwenang dalam mengembangkan aset pusat wisata kuliner di kota Palembang.
- b. Pengunjung yang memiliki tujuan melakukan kegiatan kuliner dan juga bersosialisasi di Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang.

#### **1.4 Ruang Lingkup**

1. Ruang lingkup utama terletak pada aspek perencanaan dan perancangan yang dapat memberi sorotan terhadap desain pada tapak, guna mendukung aspek lingkungan yang rekreatif dan menarik hingga mampu menunjang kenyamanan aktivitas kuliner serta konsep ruang terbuka publik sebagai bentuk dari nilai estetika perancangan bangunan.
2. Perencanaan dan perancangan Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* berlokasi di Jl. Jenderal Sudirman, Km 4,5, Ario Kemuning, Kec. Kemuning, Kota Palembang, Sumatera Selatan, dengan skala pelayanan berupa komersial kuliner khas 5 negara di Asia yaitu Indonesia, Jepang, Korea, China, dan India.
3. Ruang lingkup konsep progamatis menekankan fokus utama perencanaan dan perancangan bangunan, yaitu sebagai pusat wisata kuliner dan penunjang lainnya seperti pusat oleh-oleh, tenant-tenant

berupa restoran khas budaya negara di Asia, dan *street food* dengan penerapan konsep *city walk* dan juga dilengkapi dengan interior khas negara yang disesuaikan dengan penzoningan tiap kawasan, yaitu Indonesia, Jepang, Korea, China, dan India.

## **1.5 Sistematika Pembahasan**

### **Bab 1 Pendahuluan**

Merupakan penjabaran latar belakang perancangan Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang, masalah mengenai isu-isu pelayanan bangunan komersial kuliner yang masih belum maksimal.

### **Bab 2 Tinjauan Pustaka**

Merupakan pemahaman proyek Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang, tinjauan fungsional, dan tinjauan objek sejenis.

### **Bab 3 Metode Perancangan**

Merupakan kerangka berpikir yang mencakup perancangan, proses pengumpulan data, proses analisis data, perangkuman sintesis dan perumusan konsep, serta kerangka berpikir untuk perancangan yang berbentuk diagram.

### **Bab 4 Analisis Perancangan**

Merupakan pendekatan perancangan Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang dengan penerapan konsep *city walk* dan dilengkapi dengan penerapan sistem kuliner dan interior sesuai negara Indonesia, Jepang, Korea, China, dan India pada tiap zonanya masing-masing, serta fasilitas dan fokus kenyamanan pengunjung Pusat Wisata Kuliner *Asian-Centered* di Kota Palembang melalui tiga tahap yaitu analisis fungsional, analisis spasial / ruang, analisis kontekstual/ tapak, dan analisis geometri selubung bangunan.

### **Bab 5 Sintesis dan Konsep Perancangan**

Merupakan penjelasan tentang cara menyelesaikan masalah dengan menggabungkan konsep perancangan tapak dan perancangan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ar Common, L. (2013): How Safe is your Curry? Food Allergy Awareness of Restaurant Staff, *Journal of Allergy & Therapy*, **04**(04). <https://doi.org/10.4172/2155-6121.1000140>
- Astarie, F. (2004): Penerapan City Walk pada Selokan Mataram, *Yogyakarta: Universitas Gajah Mada*.
- Hadiwijoyo, S. S. (2012): *Perencanaan pariwisata perdesaan berbasis masyarakat: sebuah pendekatan konsep* (Ed. 1., cet. 1), Graha Ilmu, Yogyakarta, 112.
- Ir. Rustam Hakim, M. (1993): *Unsur Perancangan dalam Arsitektur Lansekap*, Jakarta: Bumi Aksara.
- Jeon, M.-S., Park, S.-J., Jang, H.-J., Choi, Y.-S., and Hong, W. (2015): Evaluation of sanitation knowledge and practices of restaurant kitchen staff in South Korea, *British Food Journal*, **117**(1), 62–77. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2013-0209>
- Krisnawati, E. (2013): STUDI KEBERADAAN CITY WALK TERHADAP FUNGSI PERUNTUKAN, **13**(17). <https://doi.org/10.36728/jtsa.v13i17.388>
- Marsum, W. A. (1999): *Restoran dan Segala Permasalahannya*, *Yogyakarta: Andi*.
- Parodkar, A. D. (2017): INDIAN FOODWAYS IN CHRISTCHURCH- A STUDY OF INDIAN RESTAURANTS.
- Restiyanti, C. (2007): Penerapan City Walk dalam Konteks Fungsi Komersial, *Yogyakarta: Universitas Gajah Mada*, 1–31.
- Saputra, W. E., and Haris, J. (2019): PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN NEGARA INDIA.
- Wijayanti, A. (2020): Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia, **11**(1). <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>