

PERANCANGAN PUSAT KULINER NUSANTARA DENGAN KONSEP ARSITEKTUR KONTEMPORER DI KOTA MALANG JAWA TIMUR.

Khoffah Febriana, Sri Kurniasih², Anggraeni Dyah S³

1. Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Universitas Budi Luhur
Jl. Ciledug Raya Petukangan Utara Jakarta Selatan 12260
E-mail: khoffifahfebriana96@gmail.com
2. Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Universitas Budi Luhur
Jl. Ciledug Raya Petukangan Utara Jakarta Selatan 12260
E-mail: sri.kurniasih@budiluhur.ac.id
3. Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Universitas Budi Luhur
Jl. Ciledug Raya Petukangan Utara Jakarta Selatan 12260
E-mail: anggraeni.dyah@budiluhur.ac.id

ABSTRAK

Perancangan pusat kuliner Nusantara dengan konsep arsitektur kontemporer merupakan sebagai suatu tempat yang menyediakan fasilitas dalam aktivitas kuliner yang tidak hanya mencakup makanan saja tetapi juga ada berbagai macam minuman yang dimana dapat dijadikan tempat rekreasi wisatawan maupun masyarakat setempat. Penerapan prinsip pada bangunan perancangan pusat kuliner nusantara adalah arsitektur kontemporer seperti memiliki banyak nya bukaan, menggunakan warna netral, dan menggunakan material kaca untuk memaksimalkan pencahayaan, orientasi bangunan terhadap sinar matahari serta dengan material fasade adalah kayu. Pusat kuliner Nusantara ini di kota Malang karena masih minim adanya pusat kuliner nusantara. Dengan ada nya Pusat kuliner nusantara ini tidak hanya menyediakan kuliner khas kota Malang saja tetapi berbagai macam makanan tradisional hingga makanan yang sedang trend di Indonesia agar para wisatawan yang datang dapat merasakan kuliner khas daerah yang terdapat di Indonesia.

Kata Kunci : Pusat Kuliner Nusantara, Arsitektur Kontemporer, Malang

ABSTRACT

The design of the Nusantara culinary center with a contemporary architectural concept is a place that provides facilities for culinary activities which not only include food but also various kinds of drinks which can be used as a recreation place for tourists and the local community. The application of the principles in the design of the Indonesian culinary center building is contemporary architecture such as having lots of openings, using neutral colors, and using glass material to maximize lighting, building orientation towards sunlight and the facade material is wood. This Indonesian culinary center is in the city of Malang because there are still minimal Indonesian culinary centers. With the existence of this Indonesian culinary center, it not only provides culinary specialties from the city of Malang, but also various kinds of traditional foods and foods that are currently trending in Indonesia so that tourists who come can experience the regional culinary specialties found in Indonesia.

Keywords: Nusantara Culinary Center, Contemporary Architectural, Malang

1.1 PENDAHULUAN

Setiap daerah di Indonesia memiliki budaya dan produk kuliner khas yang dapat ditampilkan sebagai daya tarik bagi wisatawan maupun masyarakat setempat. Ribuan jenis makanan dan minuman khas setiap daerah berpotensi untuk dikembangkan secara global sebagai daya tarik wisata sebagai bentuk untuk melestarikan setiap budaya kuliner daerah yang ada. Makanan tradisional dapat dijadikan petualangan baru bagi wisatawan untuk memperluas pengalaman dalam cita rasa makanan Malang adalah sebuah kota yang terletak di provinsi Jawa Timur, Indonesia, kota terbesar kedua di Jawa Timur setelah Surabaya, dan kota terbesar ke-12 di Indonesia. Saat ini, Kota Malang juga dikenal dengan kota seni dikarenakan banyaknya kesenian khas dari kota Malang mulai dari tarian hingga pertunjukan. Banyaknya bunga yang mengelilingi kota Malang pun membuat kota ini dijuluki sebagai kota Bunga dan tidak luput juga disebut sebagai kota Pendidikan. Kota ini merupakan kota pariwisata karena alamnya yang menawan yang dikelilingi oleh pegunungan serta udaranya yang sejuk. Kota Malang memiliki berbagai macam orang dari berbagai macam suku bangsa dan budaya. Penduduk kota Malang mencapai 895.387 jiwa dengan suku mayoritas Jawa, diikuti dengan Madura. Pada Tahun 2020 terdapat 8.826 wisatawan mancanegara dan 662.570 wisatawan domestic yang datang ke Kota Malang. Jumlah ini mengalami penurunan dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Pada saat ini, aktifitas pariwisata kuliner sangat gencar dan banyak diminati oleh banyak kalangan baik tua, maupun muda khususnya di kota Malang, Jawa Timur. Sebuah Pusat Makanan dan Minuman sudah seperti suatu tempat yang wajib ada di suatu kota, dimana dapat dijadikan destinasi bersama keluarga maupun kerabat. Di kota Malang sendiri terdapat banyak tempat kuliner seperti street food.

Pusat Makanan dan Minuman sendiri terdapat di daerah Batu yang mana sudah termasuk dalam Kabupaten. Namun Di kota Malang nya sendiri masih minim adanya pusat makanan dan minuman atau pusat kuliner. Dengan adanya Pusat Makanan dan Minuman ini tidak hanya menyediakan kuliner khas kota Malang saja tetapi berbagai macam makanan tradisional hingga makanan yang sedang trend di Indonesia agar para wisatawan yang datang dapat merasakan kuliner khas daerah yang terdapat di Indonesia. Berdasarkan kenyataan tersebut, maka perlu mengembangkan potensi wisata kuliner di Malang, Jawa Timur. Salah satunya adalah merancang suatu obyek Pusat Kuliner yang mengusung konsep Arsitektur Kontemporer dengan bangunan yang modern agar dapat menarik para pengunjung khususnya anak muda. Karena konsep kontemporer yang terlihat modern sangat cocok untuk dijadikan tempat rekreasi tidak hanya untuk kaum muda. Melihat kecenderungan dan antusias masyarakat terkait dengan destinasi kuliner diharapkan bangunan dengan konsep Arsitektur Kontemporer ini dapat menjadi bangunan yang memiliki daya tarik tersendiri dan ikonik. Maka arsitektur kontemporer dipilih sebagai perwujudan dari gaya hidup masyarakat urban yang menginginkan sesuatu yang baru dan terkini.

1.2 TUJUAN DAN SASARAN

1.2.1. Tujuan

Mewujudkan perencanaan dan perancangan obyek Pusat Kuliner Nusantara sebagai Pusat Kuliner dengan menggunakan konsep pendekatan Arsitektur Kontemporer.

1.2.2. Sasaran

Merancang sebuah obyek Pusat Kuliner berdasarkan konsep arsitektur Kontemporer dengan adanya fasilitas yang diterapkan melalui bentuk bangunan secara modern.

1.3 PERMASALAHAN ARSITEKTUR

Permasalahan arsitektur pada perancangan obyek Pusat Kuliner Nusantara ini dibagi dalam tiga permasalahan

1.3.1. Permasalahan Manusia

Bagaimana merencanakan dan mengatur pola kegiatan manusia di dalam bangunan agar tiap pengguna dapat beraktifitas satu sama lain tanpa saling mengganggu dalam melakukan kegiatan wisata serta merancang bangunan dan pola ruang agar para wisatawan nyaman saat beraktifitas.

1.3.2. Permasalahan Lingkungan

Penentuan lokasi yang sesuai dengan kriteria agar dapat menunjang kegiatan serta karakter bangunan dan mengolah ruang luar yang sesuai dengan perencanaan yang baik dan tidak merusak bangunan yang sudah ada di sekitar maupun merusak keindahan alam yang memang sudah ada

1.3.3. Permasalahan Bangunan

Bagaimana mengolah dan menata bentuk massa bangunan dengan melaraskan bangunan yang ada dan mewadahi keragaman kegiatan yang terjadi melalui kualitas ruang yang di ciptakan berdasarkan konsep perancangan sehingga menciptakan bangunan yang memiliki karakter sendiri dan ikonik sebagai daya tarik dan sesuai dengan lingkungan sekitar.

1.4 PENDEKATAN PEMECAHAN PERMASALAHAN ARSITEKTUR

Pendekatan pemecahan permasalahan arsitektur pada perancangan Pusat Kuliner Nusantara ini dibagi dalam tiga aspek, yaitu:

1.4.1. Aspek Manusia (*Human Issue*)

Melakukan studi kasus/banding ke berbagai bangunan yang memiliki fungsi

yang sama dengan menganalisa perilaku serta karakteristik pelaku kegiatan, Analisa fungsi dan kebutuhan ruang Pusat Kuliner, analisa hubungan ruang mikro dan makro. Dan merancang dengan melihat kebutuhan pola kegiatan para wisatawan dengan menggabungkan dan menambahkan fasilitas tersebut.

1.4.2. Aspek Lingkungan (*Environmental Issue*)

Memilih dan menganalisa lokasi tapak yang tepat untuk perencanaan obyek Pusat Kuliner ini. Menganalisa lingkungan sekitar tapak, empat potensi tapak, sistem sirkulasi dalam tapak, pembagian zoning tapak sesuai dengan fungsinya.

1.4.3. Aspek Bangunan (*Building Issue*)

Merancang bangunan sesuai konsep arsitektur kontemporer dengan memanfaatkan material-material yang memberikan nuansa alam sehingga menambah nilai dari bangunan berkonsep Kontemporer tersebut

1.5 SUMBER DATA DAN INFORMASI

1.5.1. Data Primer

Data primer yang dapat diperoleh peneliti secara langsung seperti:

a. Studi BANDING

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data yang berkaitan dengan bangunan sejenis yang telah di bangun, baik dari segi objek maupun tema dari arsitektur kontemporer nya, maka dilakukanlah studi banding ini. Studi ini mengacu pada penerapan perancangan dari objek pada bangunan nyata yang telah di bangun.

Metode ini dilakukan dengan mengambil unsur-unsur perancangan yang bernilai positif dalam objek tersebut kemudian memasukkan

nya ke dalam desain perancangan yang akan di buat.

b. Observasi

Melakukan pengamatan dan pengenalan langsung ke lokasi tapak yang telah dipilih yaitu Malang, dengan tujuan untuk mengetahui keadaan lokasi yang sebenarnya dan mengetahui potensi dan kendala yang ada.

Metode ini pun di gunakan agar dapat mengetahui seberapa besar tindakan atau perilaku yang dilakukan oleh orang-orang yang diamati, lalu merekam hasil pengamatannya baik dengan catatan maupun alat bantu lainnya.

c. Wawancara

Melakukan metode wawancara dengan pihak-pihak yang bersangkutan untuk melengkapi data yang diperlukan, baik dari konsep analisa manusia, analisa tapak, maupun analisa bangunan

2.1 GAMBARAN UMUM PROYEK

- Judul Proyek: Perancangan Pusat Kuliner Nusantara Dengan Konsep Arsitektur Kontemporer Di Kota Malang Jawa Timur
- Tema : Arsitektur Kontemporer
Sasaran: Wisatawan
- Lokasi: Jl Puncak Borobudur Kec Lowokwaru Kota Malang, Jawa Timur.
- Luas Lahan: ± 40.000m² (4 Ha)
- Sifat Proyek: Fiktif
- Fungsi Bangunan: Pusat Kuliner
- Sasaran: Masyarakat dan Wisatawan.

2.2 PENGERTIAN JUDUL PROYEK

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia, berikut ini penjelasan terapan judul proyek:

Perancangan yaitu Proses, cara, perbuatan untuk menerapkan (merancang). Pusat Adalah titik yang benar benar di tengah, tempat yang berada di

tengah, pokok/dangkal yang jadi pempunan berbagai urusan, hal, dan sebagainya. Kuliner Secara etimologis, kuliner berasal dari bahasa Latin, Culinarius yang artinya berkaitan dengan dapur atau tempat memasak. Kata berkaitan dengan dapur ini punya dua makna. Pertama, dari dapur dan kedua berkaitan dengan seni memasak. Nusantara adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan sebuah kepulauan yang membentang dari Sumatera hingga Papua, yang sekarang sebagian besar Indonesia. Kata pertama kali tercatat dalam literatur bahasa Jawa Tengah (abad ke-12 sampai ke-16). Konsep merupakan Suatu kata tunggal yang merepresentasikan ide atau gagasan-gagasan. Malang adalah Sebuah kota yang terletak di provinsi Jawa Timur, Indonesia, Kota terbesar kedua di Jawa Timur setelah Surabaya, dan kota terbesar ke-12 di Indonesia. Jawa Timur merupakan Provinsi yang terletak di bagian timur Pulau Jawa, Indonesia. Ibu kota Jawa Timur ialah kota Surabaya. 48.033 km², dengan jumlah penduduk sebanyak 41.144.067 jiwa (tahun 2022) [5].

Berdasarkan pengertian yang dimaksud di atas yaitu, perancangan Pusat Makanan dan Minuman dengan konsep arsitektur kontemporer di Malang, Jawa Timur adalah sebagai suatu perancangan pusat kuliner yang dimana dapat dijadikan destinasi kuliner bersama kerabat di kota Malang maupun wisatawan yang berasal dari luar kota Malang. Dengan perancangan Pusat Makanan dan Minuman dengan konsep Arsitektur Kontemporer ini diharapkan dapat menjadi daya tarik wisata sebagai bentuk untuk melestarikan setiap budaya kuliner daerah yang ada.

3.1 ARSITEKTUR KONTEMPORER

Arsitektur kontemporer merupakan arsitektur abad ke-21 dan dikerjakan sesuai dengan tren masa kini. Arsitektur kontemporer umumnya

dikerjakan dengan gaya yang berbeda-beda dan tidak ada satu gaya yang dominan. Jenis arsitektur yang satu ini juga banyak mengadaptasi teknologi canggih dan bahan-bahan bangunan modern.

Gaya arsitektur kontemporer akan selalu berubah dan tidak mengikuti gaya arsitektur konvensional, meski lama kelamaan gaya ini akan menjadi gaya arsitektur konvensional juga. Untuk itulah gaya arsitektur yang satu ini bersifat dinamis. Gaya Arsitektur Kontemporer sudah mulai berkembang sekitar tahun 1920 an yang diterapkan oleh sekelompok arsitek *Bauhaus School Of Design di Jerman*.

Gaya kontemporer bisa dimodifikasi oleh berbagai gaya lain seperti modern, minimalis, natural dan lain sebagainya. Hal tersebut perlu dilakukan untuk dapat menghasilkan karya bangunan baru yang lebih menawan dan sesuai dengan tren yang berkembang. Meskipun sering dipadukan dengan gaya lainnya, namun karakter asli dari arsitektur kontemporer akan tetap ditonjolkan. Ciri khas dari konsep gaya kontemporer adalah terbuka, baru, dinamis, transparan, mutakhir, baru dan ergonomik. Ciri-ciri ini menjadi prinsip arsitektur kontemporer yang harus diterapkan dalam pembangunan. Dengan begitu bangunan akan memiliki kesan yang lebih kuat dan elegan. Berikut beberapa ciri dari Arsitektur Kontemporer

1. **Desain Melengkung**
Arsitektur Kontemporer banyak yang menggunakan garis melengkung terutama pada bagian eksterior nya. Namun terkadang Arsitektur Kontemporer juga memadukan konsep garis lurus dan melengkung agar terlihat lebih menarik.
2. **Warna Netral dan Tegas**
Arsitektur Kontemporer lebih identic dengan warna warna netral seperti putih, hitam, atau abu-abu.

3. Menggunakan Jendela Yang Besar

Unsur material kaca yang mendominasi membuat sistem bukaan yang lebar pada bangunan. Posisi jendela juga diletakkan secara unik untuk memberikan kesan yang indah. Hal ini memaksimalkan sistem pencahayaan alami serta sirkulasi udara sebagai langkah efisiensi energi.

3.2 PRINSIP ARSITEKTUR KONTEMPORER

Arsitektur Kontemporer memiliki ciri dan prinsip dalam merancang sebuah bangunan

Menurut Egon Schirmbeck (1988) adalah sebagai berikut :

1. **Bangunan Yang Kokoh**
Menerapkan sistem struktur dan konstruksi yang kuat serta material modern sehingga memberi kesan kekinian.
2. **Gubahan yang ekspresif dan dinamis**
Gubahan massa tidak berbentuk formal (kotak) tetapi dapat memadukan beberapa bentuk sehingga memberikan kesan ekspresif dan dinamis.
3. **Konsep ruang terkesan terbuka**
Penggunaan dinding dari kaca, antara ruang dan koridor (dalam bangunan), dan optimalisasi bukaan sehingga memberikan kesan bangunan terbuka dan tidak massif.
4. **Harmonisasi ruangan yang menyatu dengan ruang luar**
Penerapan *courtyard* sehingga memberikan suasana ruang terbuka di dalam bangunan. Pemisahan ruang luar dengan ruang dalam dengan menggunakan perbedaan pola lantai atau bahan lantai.
5. **Memiliki fasad transparan**
Fasad bangunan menggunakan bahan transparan memberikan kesan terbuka, untuk

optimalisasi cahaya yang masuk ke ruang sekaligus mengundang orang untuk datang karena memberikan kesan terbuka.

6. Kenyamanan hakiki
Kenyamanan tidak hanya dirasakan oleh beberapa orang saja tetapi juga dapat dirasakan oleh kaum difabel. Misalnya penggunaan ramp untuk akses ke antar lantai.
7. Eksplorasi elemen lansekap area yang berstruktur
Mempertahankan vegetasi yang kiranya dapat dipertahankan yang tidak mengganggu sirkulasi diluar maupun dalam site.
Penerapan vegetasi sebagai pembatas antara satu bangunan dengan bangunan lain.
Menghadirkan jenis vegetasi yang dapat memberikan kesan sejuk pada site sehingga semakin menarik perhatian orang untuk datang.

4.1 ANALISA MANUSIA

4.1.1 Analisa Pelaku Kegiatan

Analisa manusia bertujuan untuk mengetahui kegiatan yang akan dilakukan oleh pengguna bangunan sehingga dapat terlihat kegiatan apa saja yang akan terjadi dalam Pusat Kuliner Nusantara ini. dan juga akan diketahui kebutuhan ruang dan hubungan ruangnya apa saja yang nantinya akan saling berkaitan satu sama lain. Berikut adalah pelaku dan kelompok kegiatan beserta aktifitas yang dilakukan di Pusat Kuliner Nusantara :

1. Pengelola

Pengelola merupakan pihak yang bertanggung jawab di dalam sistem pengelolaan Pusat Kuliner dan fasilitas-fasilitas agar dapat berjalan sesuai dengan fungsinya. Pihak pengelola mempunyai

akses masuk yang sama dengan pengunjung akan tetapi pengelola mempunyai ruangan ataupun bangunan yang tidak dapat dibuka untuk umum. Bagian-bagian dari pengelola terdiri dari :

- Manager
- Sekertaris
- Bendahara
- Kepala Staff
- Staff Bidang Operasional
- Staff Administrasi
- Staff Produksi
- Staff Bahan Pokok
- Staff Bidang Keamanan
- Servis
- Staff Keamanan
- Staff Kebersihan

2. Karyawan

Karyawan adalah pegawai yang bekerja di Pusat Kuliner ini, Pihak karyawan memiliki akses yang berbeda dengan pengunjung maupun pengelola agar mempermudah pekerjaan, pengawasan keamanan serta jam kedatangan dan kepulangan pegawai berbeda dengan jam buka dan tutup pusat Kuliner ini. Beberapa karyawan pusat kuliner terdiri dari :

- Koki
- Pramuniaga
- Pramusaji
- Receptionist
- Kasir
- Petugas Kebersihan
- Petugas Informasi
- Petugas Keamanan
- Main Entrance
- Gardener

3. Pengunjung

Pengunjung merupakan seseorang yang datang mengunjungi pusat kuliner nusantara yang terdiri dari individu, beberapa orang maupun kelompok bahkan dengan beberapa kelompok dalam berskala besar. Aktifitas bagi para pengunjung masuk pada akses umum yang melalui drop off kemudian masuk ke lobby atau bisa melalui parkir kemudian masuk ke lobby, kemudian para pengunjung dapat memilih tempat makan sesuai dengan keinginan dan kebutuhan para pengunjung. Beberapa kelompok pengunjung beserta tujuannya terdiri dari:

- **Pengunjung *Dine In***

Pengunjung yang makan di tempat dapat memilih berbagai macam jenis makanan dan memilih tempat makan sesuai keinginan pengunjung yang telah disediakan serta dapat menikmati fasilitas-fasilitas yang tersedia pada bangunan pusat kuliner.

- **Pengunjung *Take Away***

Pengunjung yang berkunjung dengan tujuan hanya membeli saja seperti membeli souvenir atau makanan dan minuman lalu membawanya pulang (tidak makan di tempat).

- **Pengunjung yang mengadakan acara**

Pengunjung yang akan mengadakan acara biasanya sudah melakukan pemesanan tempat atau reservasi terlebih dahulu sebelum datang ke pusat makanan dan minuman. karena memiliki suatu tujuan kegiatan tersendiri seperti mengadakan acara keluarga, nikahan, maupun acara lainnya yang membutuhkan ruangan yang lebih besar seperti Aula yang terdapat pada pusat makanan dan minuman ini.

4.2 ANALISA KEBUTUHAN RUANG

4.2.1 Analisa Kebutuhan Luas Ruang

Berikut merupakan besaran ruang yang dibutuhkan untuk membangun Pusat Kuliner Nusantara :

- Ruang Dalam

Tabel 1. Program Ruang Dalam

No	Kelompok Ruang	Besaran Ruang
1	Bangunan Primer	8.106m ²
	• Hall	299m ²
	• Foodcourt A	1.287m ²
	• Foodcourt B	2.098m ²
	• Foodcourt C	1.287m ²
	• Restaurant A	1.045m ²
	• Restaurant B	1.045m ²
	• Restaurant C	1.045m ²
2	Bangunan Sekunder	1.507,2m ²
	• Galeri & Souvenir	704,2m ²
	• Aula	1.507,2m ²
3	Bangunan Penunjang	1.498,2m ²
	• Pengelola & Karyawan	979,2m ²
	• Servis	231,6m ²
	• Musholla	212,4m ²
	• ATM Center	18m ²
	• Keamanan	48m ²
Total		11.111,4m ²

- Ruang Luar

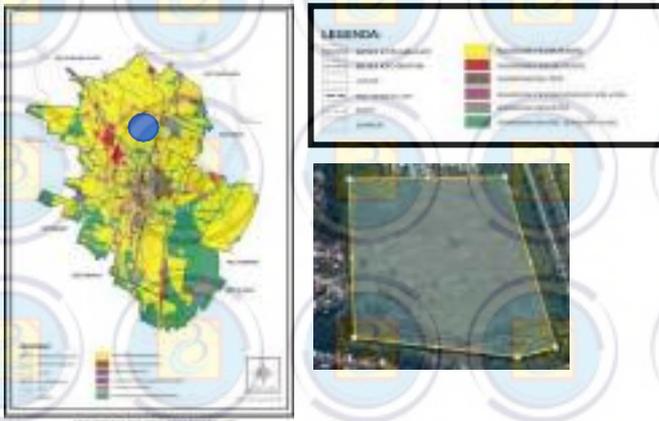
Tabel 2. Program Ruang Luar

No	Kelompok Ruang	Besaran Ruang
1	Parkiran Pengunjung	4600m ²
2	Parkiran Pengelola & Karyawan	920m ²
3	Parkiran Pelayanan	650m ²
4	Taman	1000m ²
5	Air Mancur	500m ²
Total x sirkulasi 60%		12.272m ²

Tabel 3. Program Ruang

No	Kelompok Ruang	Besaran Ruang
1	Ruang Dalam	11.111m ²
2	Ruang Luar	12.272m ²
Total		23.383m ²

4.2.2 Analisa Tapak



Gambar 4.1 Peta Kawasan Tapak

Sumber : Google , Diakses 01 November 2022

ncak Borobudur Kec Lowokwaru Kota Malang, Jawa Timur. Berdasarkan rencana tata ruang kota Malang tahun 2010-2030 yang telah di sahkan, maka lokasi yang akan ditentukan untuk dijadikan

Pusat Kuliner Nusantara merupakan kawasan komersil.

Berdasarkan peraturan rencana penataan dan kawasan bangunan Kota Malang, Jawa Timur yaitu :

- Luas Lahan : 40.000m²
- KDB : 60%
- KB : 4
- KLB : 2,0
- KDH : 40%
- Peruntukan : Perdagangan dan Jasa
- Kepemilikan: Swasta

Berikut perhitungan kebutuhan luas lahan

- Luas Dasar Bangunan

: KDB x Luas Lahan

: 60% x 40.000m²

: 24.000

- Luas Lantai Bangunan :

KLB x Luas Lahan

: 2,0 x 40.000

: 80.000

- Luas Daerah Hijau

: KDH x Luas Lahan Tidak Terbangun

: 40% x (40.000 – 24.000)

: 40% x 16.000

: 6.400



Kondisi dan batas sekitar tapak

- Utara : Pemukiman Warga
- Barat : Pemukiman Warga
- Timur : Perumahan Green Orchid Residence
- Selatan: Perumahan Griyashanta

4.2.3 Analisa Bangunan



- Publik= Area Parkir dan Hall
- Semi Publik= Galeri & Souvenir, Aula, Taman, Foodcourt, Restaurant
- Privat= Pengelola & Karyawan
- Servis= Servis, Musholl ,ATM Center

5.1 KONSEP DESAIN

1. Siteplan



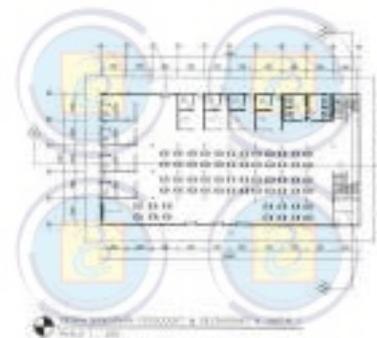
Gambar 5.1 Siteplan

2. Blokplan



Gambar 5.2 Blokplan

3. Denah Restaurant & Foodcourt A



Gambar 5.3 Denah Lt 1 Restaurant & Foodcourt A

Gambar 5.4 Denah Lt2 Restaurant & Foodcourt A

4. Tampak Restaurant & Foodcourt A



Gambar 5.5 Tampak Restaurant & Foodcourt A

5. Potongan Restaurant & Foodcourt A

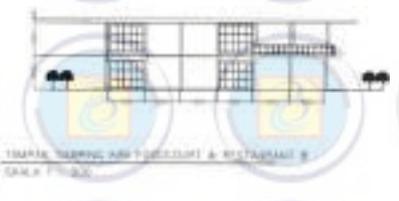
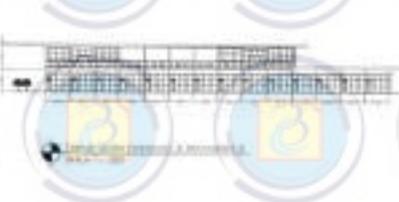
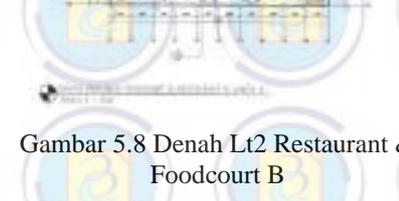
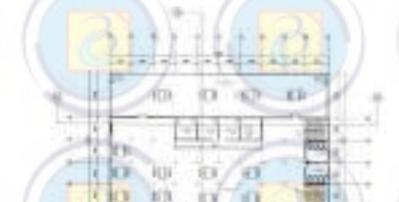


Gambar 5.6 Potongan Restaurant & Foodcourt A

6. Denah Restaurant & Foodcourt B

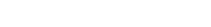


Gambar 5.7 Denah Lt1 Restaurant & Foodcourt B



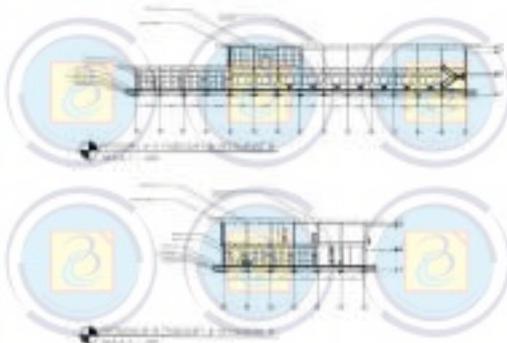
Gambar 5.8 Denah Lt2 Restaurant & Foodcourt B

7. Tampak Restaurant & Foodcourt B



Gambar 5.9 Tampak Restaurant & Foodcourt B

8. Potongan Restaurant & Foodcourt B



Gambar 5.10 Potongan Restaurant & Foodcourt B

9. Denah Restaurant & Foodcourt C

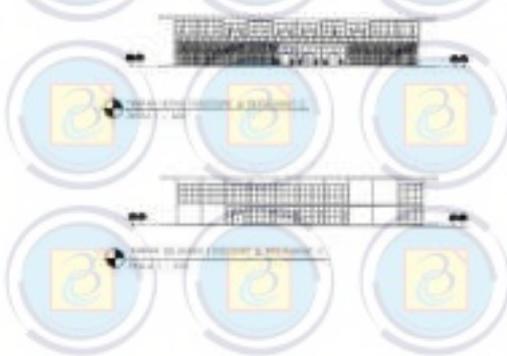


Gambar 5.11 Denah Lt1 Restaurant & Foodcourt C



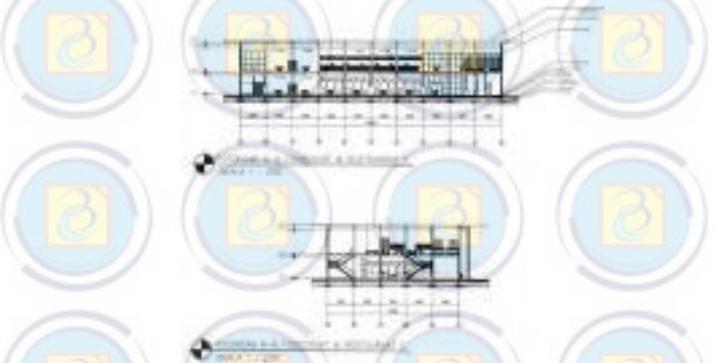
Gambar 5.12 Denah Lt2 Restaurant & Foodcourt C

10. Tampak Restaurant & Foodcourt C



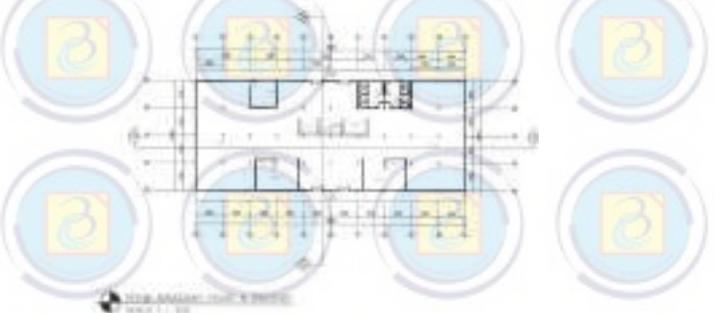
Gambar 5.13 Tampak Restaurant & Foodcourt C

11. Potongan Restaurant & Foodcourt C



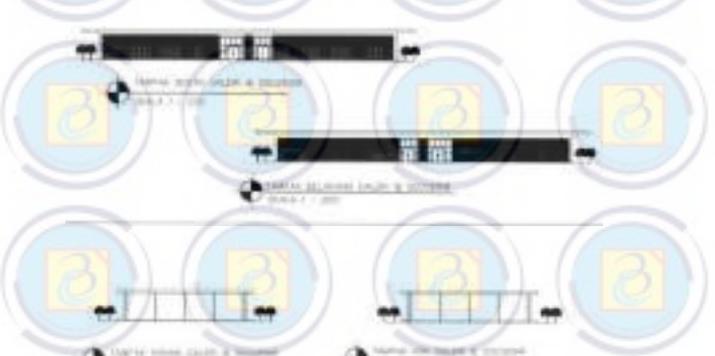
Gambar 5.14 Potongan Restaurant & Foodcourt C

12. Denah Galeri & Souvenir



Gambar 5.15 Denah Galeri & Souvenir

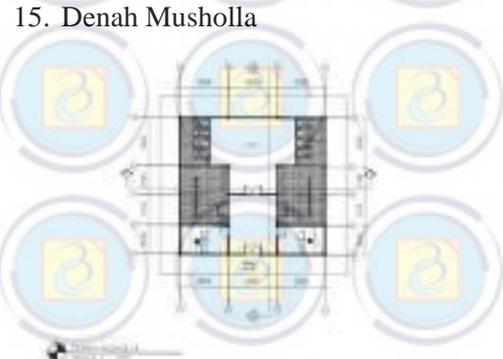
13. Tampak Galeri & Souvenir



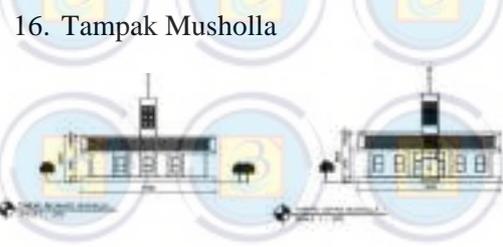
Gambar 5.16 Tampak Galeri & Souvenir



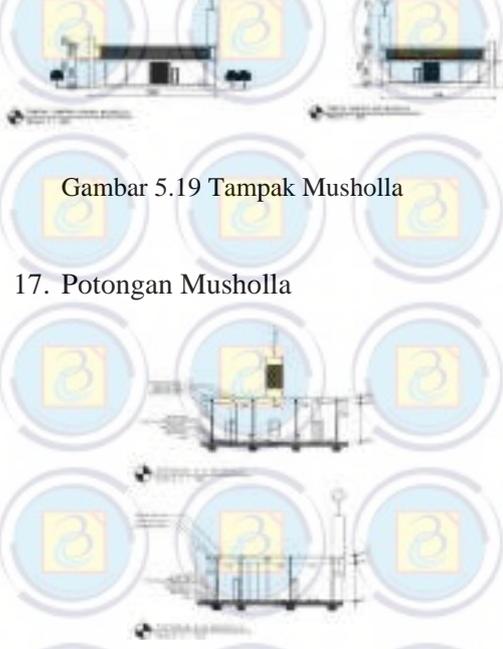
Gambar 5.17 Potongan Galeri & Souvenir



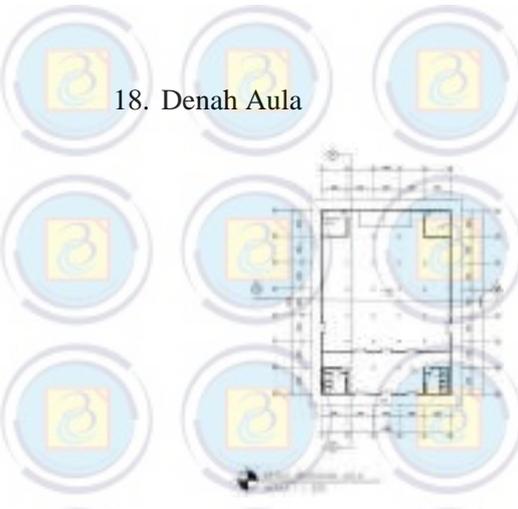
Gambar 5.18 Denah Musholla



Gambar 5.19 Tampak Musholla



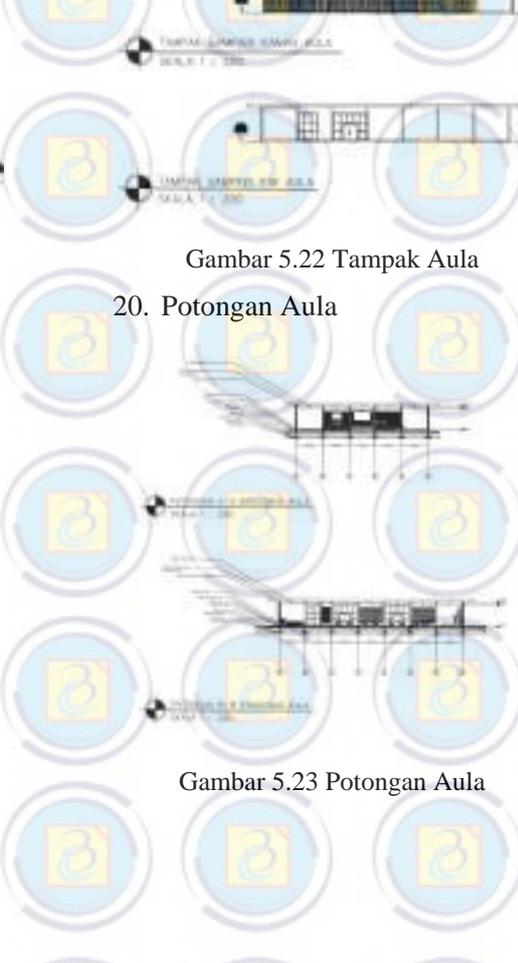
Gambar 5.20 Potongan Musholla



Gambar 5.21 Denah Aula



Gambar 5.22 Tampak Aula



Gambar 5.23 Potongan Aula

18. Denah Aula

15. Denah Musholla

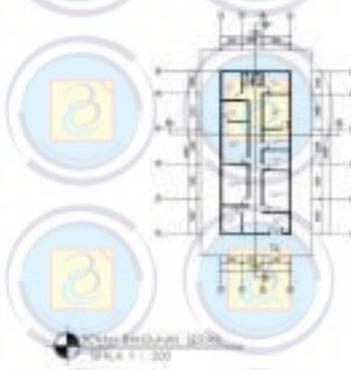
19. Tampak Aula

16. Tampak Musholla

20. Potongan Aula

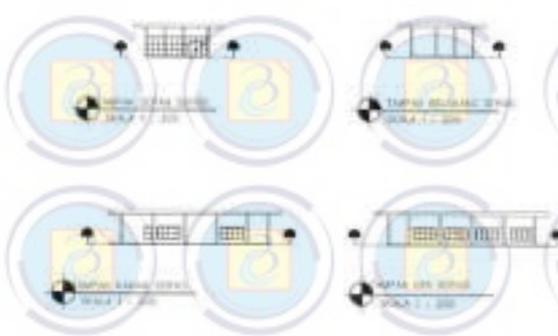
17. Potongan Musholla

21. Denah Servis



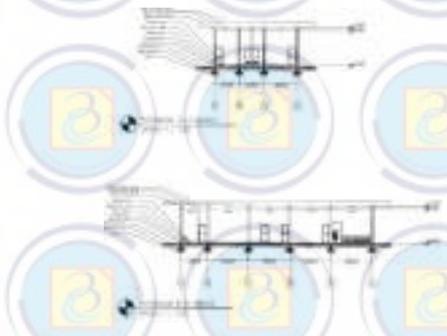
Gambar 5.24 Denah Servis

22. Tampak Servis



Gambar 5.25 Tampak Servis

23. Potongan Servis



Gambar 5.26 Potongan Servis

5.2 PERSPEKTIF BANGUNAN



Gambar 5.27 Bangunan Foodcourt A



Gambar 5.28 Bangunan Foodcourt C



Gambar 5.29 Bangunan Foodcourt B



Gambar 5.30 Bangunan Galeri & Souvenir



Gambar 5.31 Interior Bangunan Foodcourt & Restaurant Lt 2



Gambar 5.32 Interior Bangunan Foodcourt & Restaurant Lt 1



Gambar 5.33 Interior Bangunan Foodcourt & Restaurant Lt 1



Gambar 5.34 Interior Bangunan Galeri & Souvenir



Gambar 5.35 Bird Eye

6.1 PERSPEKTIF BANGUNAN

Perancangan Pusat Kuliner Nusantara Di Kota Malang ini merupakan daya tarik bagi wisatawan maupun masyarakat setempat. Ribuan jenis makanan dan minuman khas setiap daerah berpotensi untuk dikembangkan secara global sebagai daya tarik wisata sebagai bentuk untuk melestarikan setiap budaya kuliner daerah yang ada. Makanan tradisional dapat dijadikan petualangan baru bagi wisatawan untuk memperluas pengalaman dalam cita rasa makanan. maka perlu mengembangkan potensi wisata kuliner di Malang, Jawa Timur. Salah satunya adalah merancang suatu obyek Pusat Kuliner yang mengusung konsep Arsitektur Kontemporer dengan bangunan yang modern agar dapat menarik para pengunjung khususnya anak muda. Karena konsep kontemporer yang terlihat modern sangat cocok untuk dijadikan tempat rekreasi tidak hanya untuk kaum muda.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] F. Anggit, "No Title," LANDASAN Progr. Perenc. Pus. KULINER, 2018, [Online]. Available: <http://lib.unnes.ac.id/41572/1/5112414022.pdf>
- [2] Wikipedia, "web malang," 2017. https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Malang
- [3] B. Malang, "jml wisatawan malang," 2020. <https://malangkota.bps.go.id/indicator/16/157/1/jumlah-wisatawan-domestik-di-kota-malang.html>
- [4] ilmu pengetahuan Umum, "indonesia," 2021. <https://ilmupengetahuanumum.com/profil-negara-indonesia/>
- [5] Wikipedia, "jawa timur," 2018. https://id.wikipedia.org/wiki/Jawa_Timur
- [6] Dian Riska Kurniamawati, "No Title," jenis pangan, 2022, [Online]. Available: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1867/fungsi-pangan-dan-gizi-untuk-kesehatan
- [7] Risna Halidi, "makanan," 2021. <https://jogja.suara.com/read/2021/11/15/155816/daftar-makanan-khas-daerah-lengkap-dari-sabang-hingga-merauke?page=all>
- [8] unikom, "No Title", [Online]. Available: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/3288/8/12.UNIKOM_Lucky_Andrianto_BAB_2.pdf
- [9] P. Malang, "No Title," 2011, [Online]. Available: https://jdih.malangkota.go.id/detail_produk_hukum/1545
- [10] Anggi Warsito, "No Title," 2017, [Online]. Available: <https://www.seputarpengetahuan.co.id/2017/12/pengertian-arsitektur-menurut-para-ahli.html>
- [11] Samhis Setiawan, "No Title," 2023, [Online]. Available: <https://www.gurupendidikan.co.id/seni-rupa-kontemporer/>
- [12] Humam, "No Title," 2022, [Online]. Available: <https://www.gamedia.com/bestseller/arsitektur-kontemporer/>
- [13] Yudha Jordan, "No Title," 2021, [Online]. Available: <https://japdesain.com/blog/arsitektur-kontemporer-adalah/>

[14] arsimedia, “prinsip arsitektur kontemporer,” 2022, [Online]. Available: <https://www.arsimedia.com/2019/06/pengertian-konsep-desain-arsitektur.html>

[15] wikipedia, “crystal of knowledge,” 2012, [Online]. Available:

127

https://id.wikipedia.org/wiki/Crystal_of_Knowledge

[16] maria chiara paccara, “museum bilbao,” 2012, [Online]. Available: <https://id.socialdesignmagazine.com/mag/architettura/frank-owen-gehry-museo-guggenheim-di-bilbao/>

[17] moses, “auditorio de tenerife,” 2023, [Online]. Available: <https://tiprumah.id/blog/santiago-calatrava-seniman-arsitektur-futuristik/>

[18] wisata info, “kopi nako kebon jati”, [Online]. Available: <https://www.wisatainfo.com/2022/06/lokasi-harga-menu-kopi-nako-kebon-jati.html>