

BAB 7 LANDASAN PERANCANGAN

7.1 Landasan Perancangan Tata Ruang Bangunan

Penataan ruang pada pusat wisata kuliner ini menggunakan penataan linear dengan menggunakan konsep penataan ruang arsitektur Jawa .Penataan linear menggunakan acuan garis lurus dalam membagi ruang yang dipadukan dengan penataan ruang arsitektur Jawa yang harmonis dan simetri. Dengan menggunakan konsep penataan ini, pengunjung dapat melihat-lihat ruang secara lebih tertata karena sejalan dengan garis simetri.

Dalam pusat wisata kuliner ini, penataan tata ruang memiliki pengaruh yang cukup besar untuk pengunjung. Diperlukan tatanan ruang yang mudah diakses dengan sirkulasi yang memadahi untuk pengunjung. Kenyamanan dalam sirkulasi yang diperhatikan adalah kenyamanan pengguna dalam segi luasan, kemudahan, dan sebagainya dan kenyamanan thermal yaitu berupa penghawaan, pencahayaan yang cukup untuk pengunjung dapat beraktivitas dengan nyaman di dalam bangunan.

Pada pusat wisata kuliner di Bandungan, pada area *foodcourt*, *restaurant*, dan kios memiliki konsep yang berbeda namun saling berhubungan. Adapun konsep tersebut adalah:

1. Area *foodcourt* dengan menonjolkan ornamen kayu

Area *foodcourt* memiliki area tempat makan yang lebih bersifat terbuka. Pada area ini, menggunakan banyak ornamen kayu dengan dipadukan penataan dan perabotan yang lebih modern dinilai cocok. Penggunaan kayu dapat memberikan nuansa yang lebih alami serta suasana yang lebih tradisional.



Gambar 1 54 Desain *Foodcourt* dengan Kayu

Sumber : Pinterest.com

2. *Restaurant* dengan konsep rustic

Dalam interior untuk *restaurant*, konsep yang diambil adalah rustic. Konsep rustic dalam arsitektur dapat diartikan yaitu penggunaan tekstur kasar dan tidak dilapisi finishing dengan baik sehingga dapat dikatakan konsep ini memiliki kesan alamiah (Alfari,2017). Untuk konsep rustic biasanya menggunakan material yang kasar seperti batuan yang memiliki tekstur kuat dan untuk pemilihan warna yang digunakan adalah abu-abu, merah bata, coklat, hitam yang memiliki pendekatan dengan warna alami. Pada interior *restaurant*, desain yang dipilih adalah dengan menonjolkan penggunaan bata KWD yang memiliki tekstur kuat dengan warna yang sesuai dengan konsep rustic.



Gambar 1 55 Konsep Rustic pada *Restaurant*

Sumber : [pinterest.com](https://www.pinterest.com)

3. Area outdoor dengan konsep tradisional-modern

Pada area outdoor, terdapat kuliner yang disuguhkan dalam bentuk kios-kios dan dalam bentuk booth yang menyajikan beraneka ragam *street food*. Desain ruang interior pada kios adalah minimalis dengan ornamen-ornamen Jawa serta dipadukan dengan desain tampilan luar lebih tradisional didasari dari desain rumah kampung yang diselaraskan dengan bangunan utama. Selain itu, pada area ini terdapat *booth-booth* yang menjajakan beragam makanan pinggir jalan seperti leker, getuk yang didesain secara lebih tradisional dan melokal dengan pemilihan warna kayu, pemberian ornamen khas Jawa dan sebagainya. Sedangkan pada area makan dan area berjalan diberikan kanopi sebagai penutup yang dilengkapi dengan lampu-lampu dan ornamen menyala sehingga dapat memberikan nuansa lebih hidup dan terang.



Gambar 1 56 Konsep Area Outdoor

Sumber : pinterest.com



Gambar 1 57 Konsep street food

Sumber: Malangtimes

7.2 Landasan Perancangan Bentuk Bangunan

Dalam menentukan bentuk bangunan untuk pusat wisata kuliner, diperlukan bentuk yang dapat menonjolkan ciri khas serta mampu menarik pengunjung untuk datang. Hal yang perlu diperhatikan dalam memberikan kesan utama untuk pengunjung adalah fasad bangunan. Fasad bangunan yang memberikan keunikan mampu menarik perhatian wisatawan untuk berkunjung. Namun selain fasad, perlu pula diperhatikan kesan setelah memasuki area bangunan seperti penataan alur/sirkulasi ruang, penataan interior serta penataan ruang luar bangunan.

Perancangan bangunan pusat wisata kuliner ini menggunakan topik arsitektur neo vernakular yang mana topik ini memadukan antara kearifan lokal/tradisional dengan kemodernan yang menjadi suatu karya yang baru. Kearifan lokal yang diterapkan pada desain bangunan ini diangkat dari filosofi kebudayaan Jawa khususnya rumah kampung Jawa. Pemilihan rumah adat dari Jawa dinilai cocok karena sasaran pengguna pada bangunan ini tidak hanya masyarakat Bandung melainkan wisatawan di luar Bandung khususnya di Jawa. Rumah adat merupakan salah satu warisan lokal yang masih cukup banyak dijumpai di Jawa Tengah. Rumah adat kampung digunakan oleh kalangan rakyat biasa.

Penataan interior bangunan menggunakan konsep arsitektur Jawa. Dalam perancangan interior, diutamakan mengusung nuansa lebih tradisional dan melokal.

7.3 Landasan Perancangan Struktur Bangunan

1. Struktur Baja Konvensional

Dalam segi penampilan fisik, baja konvensional memiliki sifat yang berat dan besar. Walau demikian, struktur ini memiliki kelebihan tersendiri. Baja konvensional terbentuk dari cairan dengan suhu yang panas yang kemudian dituangkan ke dalam cetakan. Keuntungan dari baja konvensional ini yaitu karena sifatnya yang berat sehingga menjadikan bangunan lebih kokoh dan kuat serta pengerjaan cenderung relatif cepat (spesialis konstruksi,2018)



Gambar 1 58 Baja Konvensional

Sumber : 3.bp.blogspot.com

2. Pondasi cakar ayam

Pondasi cakar ayam dinilai cukup sesuai digunakan untuk bangunan pusat wisata kuliner di Bandung yang mana lokasi ini merupakan daerah persawahan dan pegunungan yang memiliki kondisi tanah yang lembek. Pondasi ini memiliki keunggulan mampu berdiri di kondisi tanah yang kurang baik sekalipun dan mampu membuat bangunan menjadi lebih kokoh karena cara pengerjaannya yang langsung menembus bagian tanah yang paling dalam serta penggunaan beton yang menambah daya tahan pondasi ini. Selain kekokohnya, pondasi cakar ayam ini tidak memerlukan adanya sistem drainase (Kania Dekoruma, 2018)



Gambar 1 59 Pondasi Cakar Ayam

Sumber : 99.co

7.4 Landasan Perancangan Bahan Bangunan

1. Bahan Pelingkup Dinding

Dinding yang digunakan pada perancangan pusat wisata kuliner adalah batu bata. Untuk beberapa ruang, digunakan bata ekspos sebagai dinding sekaligus memberikan kesan estetis sesuai konsep ruang tersebut.



Gambar 1 60 Bahan Penutup Kayu

Sumber : Pinterest.com

Bahan penutup kayu digunakan untuk ruang lainnya yang memerlukan penutup untuk dinding. Penggunaan kayu dapat memberikan suasana hangat serta memberikan kesan estetis tersendiri. Kayu memiliki bermacam ukuran dan bentuk yang dapat dipasang bervariasi.

2. Bahan Penutup Lantai

Bahan penutup lantai merupakan komponen yang cukup penting untuk dipertimbangkan dalam perancangan bangunan. Bahan yang digunakan diharuskan nyaman untuk dipijak oleh pengguna, memiliki ketahanan yang tinggi dan tidak licin ataupun membahayakan. Setelah melihat dan mempertimbangkan melalui beberapa jenis bahan penutup lantai, kayu olah/parket dapat diterapkan untuk area pengujung. Lantai kayu olah ini memiliki kelebihan yaitu nyaman digunakan, pemasangan yang mudah dan tahan terhadap air.



Gambar 1 61 Lantai Kayu Olah

Sumber : 99.co

Sedangkan untuk area pengelola bahan penutup lantai yang digunakan adalah lantai granit. Lantai granit memiliki tingkat ketahanan yang tinggi dan perawatan yang mudah.



Gambar 1 62 Lantai Granit

Sumber : 99.co

3. Bahan Penutup Atap

Bahan penutup atap yang dipilih untuk perancangan pusat wisata kuliner adalah genteng UPVC alderon. Bahan penutup atap ini memiliki bentuk yang bergelombang dan tergolong mudah untuk diaplikasikan. Kelebihan menggunakan atap ini yaitu: (rumah.com,2020)

- Memiliki sifat kuat sehingga mampu menahan beban berat
- Mampu meredam panas dan suara dengan baik
- Ramah lingkungan, tidak dapat berkarat dan tahan api



Sumber : dekoruma

4. Plafon

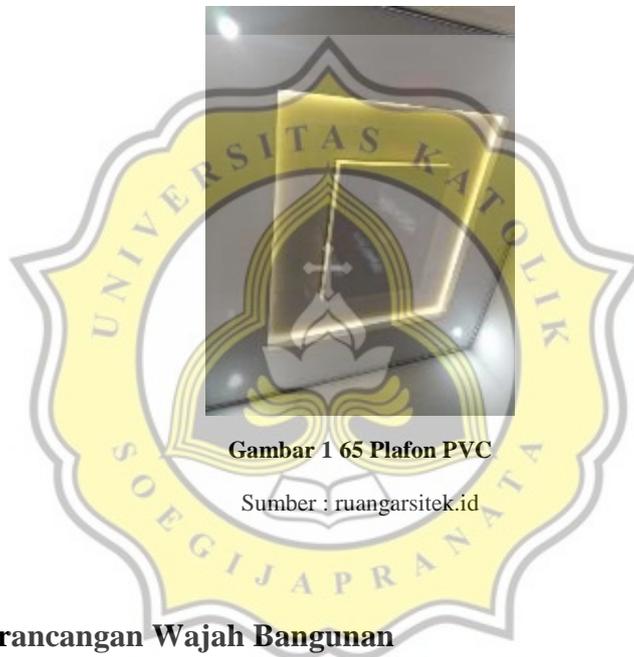
Plafon yang digunakan adalah jenis plafon kayu yang diolah dari kayu olahan. Plafon kayu dapat memberikan kesan naturan dan artistik. Adapun kelebihan plafon ini adalah ketika pemasangan tidak akan mengalami penyusutan, mampu meredam suhu panas dan saat udara dingin plafon ini mampu menjaga suhu ruangan.



Gambar 1 64 Plafon Kayu

Sumber : cdn.trendir.com

Sedangkan untuk ruang pengelola, plafon yang digunakan adalah plafon dengan bahan PVC. Plafon ini memiliki kelebihan yaitu material yang tergolong kuat, ringan serta tahan terhadap air, api ataupun rayap.



Gambar 1 65 Plafon PVC

Sumber : ruangarsitek.id

7.5 Landasan Perancangan Wajah Bangunan

Fasad bangunan diletakkan mengarah ke selatan tapak. Sehingga pengguna jalan yang melintas dapat langsung mengetahui bangunan yang ada di dalam tapak.

7.6 Landasan Perancangan Tata Ruang Tapak

Pada pusat wisata kuliner terdapat area luar untuk melakukan aktivitas kuliner. Selain itu, terdapat pula area parkir dan taman yang disediakan untuk melengkapi aktivitas pengunjung. Sehingga, diperlukan penataan ruang luar seperti landscaping yang baik agar dapat menarik pengunjung dan memberikan kenyamanan bagi pengunjung dalam beraktivitas. Tata ruang tapak yang digunakan adalah terpusat yang mana bangunan utama sebagai pusat yang dikelilingi oleh ruang luar.



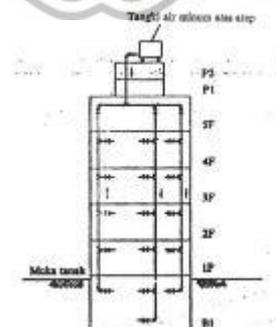
Gambar 1 66 Landscaping Taman

Sumber : pinterest.com

7.7 Landasan Perancangan Utilitas Bangunan

1. Sistem plumbing dan sanitasi

Dalam bangunan, plumbing dan sanitasi merupakan sistem utilitas yang harus ada dan cukup penting. Sistem utilitas ini membantu kebutuhan pengguna bangunan dalam transportasi serta kebutuhan akan air bersih. Adapun sistem plumbing yang dibutuhkan adalah : sumber air (PAM), pembuangan air (air limbah, air kotor, pengelolaan air hujan). Dalam pusat wisata kuliner, menggunakan sistem down feed untuk pemipaan air bersih pada bangunan. Sistem down feed merupakan sistem distribusi air bersih yang mengambil sumber air dari sumur resapan ataupun PDAM (*ground tank*) yang kemudian disalurkan menuju *upper tank* yang terletak di atas atap (Iwan,2017) menggunakan pompa hidrolik dan kemudian menuju ke ruang-ruang yang membutuhkan.



Gambar 1 67 Diagram Sistem Down Feed

Sumber : slideplayer.info

2. Sistem pencegah kebakaran

Sistem utilitas yang harus ada pada suatu bangunan adalah sistem pencegah kebakaran.

- Apar

Apar merupakan tabung pemadam yang digunakan dalam situasi darurat. Apar memiliki beberapa tipe berdasarkan medianya yaitu jenis cairan/berisi air, jenis busa, jenis serbuk kimia, jenis karbon dioksida.

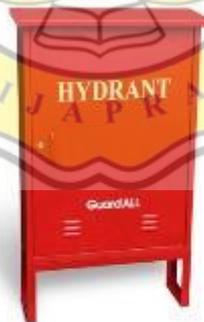


Gambar 1 68 APAR

Sumber : indolok.id

- Hydrant Box

Hydrant box merupakan kotak yang menyimpan beberapa peralatan untuk keadaan darurat kebakaran seperti selang, nozzle dan pompa di dalam gedung atau di luar gedung (Arifin,2016)



Gambar 1 69 Hydrant Box

Sumber : firehydrant.id

- Hydrant pillar

Hydrant pillar diletakkan diluar bangunan sebagai output untuk pompa hydrant untuk disalurkan ke selang sehingga dapat mengeluarkan air (Arifin,2016)

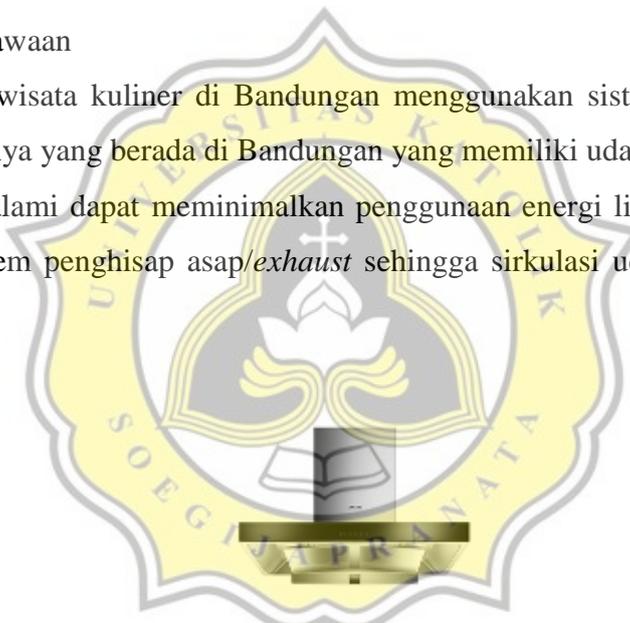


Gambar 1 70 Hydrant Pillar

Sumber : firehydrant.id

3. Sistem penghawaan

Pusat wisata kuliner di Bandungan menggunakan sistem penghawaan alami karena lokasinya yang berada di Bandungan yang memiliki udara yang sejuk selain itu penghawaan alami dapat meminimalkan penggunaan energi listrik. Pada area dapur, diberikan sistem penghisap asap/*exhaust* sehingga sirkulasi udara di dalam ruangan dapat terjaga.



Gambar 1 71 Exhaust Penghisap Asap

Sumber : duniamasak.com

4. Sistem pencahayaan dan elektrikal

Dalam pusat wisata kuliner sistem pencahayaan yang digunakan adalah pencahayaan alami dan pencahayaan buatan yang berasal dari lampu. Sistem pencahayaan dalam bangunan diharuskan cukup dan merata hingga ke sudut ruangan sehingga dapat memberikan kenyamanan visual kepada pengunjung. Sistem elektrikal yang digunakan pada bangunan ini adalah saklar, stop kontak, sekring, mcb, panel listrik serta penangkal petir. Selain itu, disediakan genset sebagai daya cadangan

apabila terjadinya listrik mati sehingga dengan adanya genset listrik yang dibutuhkan dapat segera kembali digunakan dan tidak mengganggu aktivitas pengunjung.



Gambar 1 72 Genset 60 KVA

Sumber : balisoundlighting.com

5. Sistem transportasi dalam bangunan

Perancangan pusat wisata kuliner memiliki 3 lantai yang mana membutuhkan transportasi untuk pengunjung dalam berpindah menuju ke ruang lainnya. Alat transportasi yang disediakan dalam bangunan adalah lift, ram dan tangga. Pemberian ram akan disesuaikan khususnya dengan kebutuhan disabilitas sesuai peraturan yang telah ditetapkan.

6. Sistem keamanan

Kemanan yang diterapkan pada pusat wisata kuliner selain penjagaan security adalah pemberian CCTV/kamera pengawas yang diletakan pada titik-titik yang telah disesuaikan. Pengunjung yang masuk ke pusat wisata kuliner diharuskan menuju ke ruang *ticketing* untuk membeli kartu dan mengisi saldo sebagai media pembayaran dan kemudian akan melewati *metal detector* dengan tujuan meminimalkan adanya tindak kriminalitas di dalam bangunan.



Gambar 1 73 CCTV

Sumber : monotaro.id

7. Manajemen sampah

Pada pusat wisata kuliner, manajemen sampah merupakan hal yang penting untuk dilakukan mengingat kuliner yang disajikan dan tempat penyajiannya yang beragam. Manajemen sampah pada pusat wisata kuliner ini adalah dengan penyediaan tempat sampah yang membedakan antara sampah organik dan sampah anorganik. Sampah organik merupakan sampah yang dapat didaur ulang yang dapat digunakan sebagai pupuk sedangkan sampah anorganik yang tidak dapat didaur ulang akan diserahkan ke pembuangan akhir daerah ini.



Gambar 1 74 Tempat sampah organik dan anorganik

Sumber : siplah.id

8. Perancangan menyikapi pandemi Covid 19

Pada saat ini, dunia sedang berada di masa pandemi Covid 19 tak terkecuali negara Indonesia. Covid 19 menurut kementerian kesehatan merupakan virus corona yang menimbulkan penyakit baik pada manusia dan hewan yang biasanya menyebabkan infeksi pada saluran pernafasan yang dapat menjadi suatu penyakit serius. Virus ini cenderung sangat menular sehingga memberikan dampak kepada masyarakat dalam beraktivitas. Menyikapi adanya pandemi ini, maka pada perancangan pusat wisata kuliner akan dilakukan:

1. Penggunaan peralatan touchless yang digunakan pada tombol lift yang saat ini sudah diterapkan di beberapa pusat perbelanjaan di Kota Jakarta.



Gambar 1 75 Touch-less Lift Button

Sumber : Tribunnews.com

2. Penggunaan thermal sensor untuk mendeteksi suhu tubuh pengunjung sebelum masuk ke dalam bangunan. Kelebihan dari thermal sensor ini adalah alat ini mampu mendeteksi suhu tubuh dari jarak jauh dan memiliki sensor yang akan berbunyi apabila suhu tubuh yang terdeteksi melebihi suhu tubuh normal (37.5°)
3. Pembatasan kapasitas pengunjung yang berada di dalam bangunan dan tempat duduk yang semula 4 orang dapat menjadi 2 orang dan pemberian jarak pada setiap pengunjung baik pada tempat duduk pengunjung ataupun antrian pengunjung.
4. Mengharuskan seluruh pengguna bangunan (pengunjung, penjual, staff) untuk menggunakan masker serta penyediaan *hand sanitizer* untuk pengunjung bangunan.

