

**PROJEK AKHIR ARSITEKTUR**  
Periode LXXIX, Semester Genap, Tahun 2020/2021

# **LANDASAN TEORI DAN PROGRAM**

## **PUSAT WISATA KULINER KHAS SOLO DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR REGIONALISME DI KABUPATEN SUKOHARJO**

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Arsitektur**



**Disusun oleh:**

Sarah Viriya Adiningsih  
NIM : 16.A1.0070

**Dosen pembimbing :**

Ir. CH Koesmartadi, MT  
NIDN. 0616035901

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR  
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
2021**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sarah Viriya Adiningsih

NIM : 16.A1.0070

Progdi/Konsentrasi : Arsitektur

Fakultas : Arsitektur dan Desain

Dengan ini menyatakan bahwa laporan tugas akhir dengan judul **“Pusat Wisata Kuliner Khas Solo dengan Pendekatan Arsitektur Regionalisme di Kabupaten Sukoharjo”** ini bebas plagiasi. Akan tetapi bila terbukti melakukan plagiasi maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Semarang, 22 Maret 2021

Yang menyatakan,



**Sarah Viriya Adiningsih**

NIM. 16.A1.0070

## HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas Akhir : Pusat Wisata Kuliner Khas Solo dengan  
Pendekatan Arsitektur Regionalisme di  
Kabupaten Sukoharjo

Diajukan oleh : Sarah Viriya Adiningsih

NIM : 16.A1.0070

Tanggal disetujui : 22 Maret 2021

Telah setuju oleh

Pembimbing : Ir. Ch. Koesmartadi, M.T.

Penguji 1 : Dr. Ir. V G. Sri Rejeki, M.T.

Penguji 2 : Dr. Ir. Alb. Sidharta, M.S.A.

Penguji 3 : Ir. Yulita Titik S., M.T.

Ketua Program Studi : Christian Moniaga, S.T., M. Ars

Dekan : Dra. B. Tyas Susanti, M.A., Ph.D

Halaman ini merupakan halaman yang sah dan dapat diverifikasi melalui alamat di bawah ini.

[sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.A1.0070](http://sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.A1.0070)

## HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sarah Viriya Adiningsih  
Program Studi : Arsitektur  
Fakultas : Arsitektur dan Desain  
Jenis Karya : Tugas Akhir

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul **“Pusat Wisata Kuliner Khas Solo dengan Pendekatan Arsitektur Regionalisme di Kabupaten Sukoharjo”** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 22 Maret 2021

Yang menyatakan,



**Sarah Viriya Adiningsih**

NIM. 16.A1.0070

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan pada Tuhan Yang Maha Esa. Atas kuasa-Nya, penulis dapat menyelesaikan Landasan Teori dan Program Proyek Akhir Arsitektur 79 yang berjudul “**Pusat Wisata Kuliner Khas Solo Dengan Pendekatan Arsitektur Regionalisme Di Kabupaten Sukoharjo**” dengan tepat waktu. Adapun laporan perancangan ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Arsitektur di Fakultas Arsitektur dan Desain Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Penulis menyadari banyak pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini. Maka, penulis berterimakasih kepada:

1. Ibu Dra. B. Tyas Susanti, MA., PhD., selaku Dekan Fakultas Arsitektur dan Desain.
2. Bapak Christian Moniaga, ST., M.Ars., selaku Ketua Program Studi Arsitektur.
3. Ibu Ir. Yulita Titik S, M.T selaku Koordinator PAA 79
4. Bapak Ir. CH Koesmartadi, MT., selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membantu di dalam memberikan saran dan arahan selama penyusunan Landasan Teori dan Program ini.
5. Orangtua dan keluarga terkasih yang selalu memberikan semangat di dalam proses penyusunan Landasan Teori dan Program ini.
6. Teman-teman penulis yang telah membantu penulis dalam penyelesaian Landasan Teori dan Program ini.

Dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Akhir kata, penulis berharap Landasan Teori dan Program Proyek Arsitektur ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Semarang, 22 Maret 2021

Penulis,



**Sarah Viriya Adiningsih**

NIM. 16.A1.0070

## ABSTRAK

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya dan adat istiadat. Setiap wilayah di Indonesia memiliki pakaian adat, bangunan tradisional, kesenian daerah, dan makanan atau minuman tradisional yang khas berbeda antara satu daerah dengan daerah lainnya. Makanan dan minuman tradisional khas daerah memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi daya tarik wisata. Sektor Kuliner memiliki peran besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Dari total 16 subsektor ekonomi kreatif, sektor kuliner menempati urutan pertama dengan presentase 41,69% yang memberikan kontribusi dominan terhadap PDB (*Data Statistik dan Hasil Survei Ekonomi Kreatif, 2017*). Wisata Kuliner merupakan bagian dari pengembangan pariwisata yang tumbuh dan berkembang oleh sejarah, budaya, ekonomi, dan masyarakat. Hal ini menjadi pengalaman baru bagi wisatawan untuk memperkaya cita rasa kulinernya dimana wisatawan dapat menikmati, mengenal dan melihat maupun belajar proses pembuatan kuliner tersebut.

Kota Surakarta atau sering dijuluki Kota Solo merupakan salah satu kota di Indonesia yang menjadi tujuan wisata budaya di Jawa Tengah. Kekayaan budaya yang ada di Kota Solo memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi daya tarik wisata salah satunya dibidang kuliner. Kuliner di Kota Solo sangat terkenal dengan keanekaragaman masakan tradisional dan menjadi ciri khas, seperti timlo solo, selat solo, nasi liwet, tengkleng, serabi dan masih banyak lagi. Berbagai makanan khas ini dapat menjadi petualangan baru bagi wisatawan untuk memperkaya pengalaman cita rasa kulinernya. Namun, potensi kuliner khas Solo yang tersebar diseluruh penjuruk kota membuat para penikmat kuliner maupun wisatawan yang memiliki keterbatasan waktu berkunjung akan merasa kesulitan untuk dapat menikmati kuliner khas Solo yang ada. Perancangan Pusat Wisata Kuliner Khas Solo dengan pendekatan Arsitektur Regionalisme menjadi solusi mewujudkan pusat wisata yang menyuguhkan makanan khas daerah dan menjadi daya tarik atau ikon destinasi wisata yang men Kota Solo.

**Kata Kunci :** *Wisata Kuliner, Arsitektur Regionalisme, Surakarta*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Pernyataan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Orisinalitas.....	2
<b>BAB 2. GAMBARAN UMUM .....</b>	<b>4</b>
2.1 Gambaran Umum Pusat Wisata Kuliner Khas Solo.....	4
2.1.1 Terminologi Pusat Wisata Kuliner.....	4
2.1.2 Gambaran Umum Fungsi Pusat Wisata Kuliner Khas Solo .....	4
2.1.3 Potensi Wisata Kuliner di Kota Solo .....	6
2.1.4 Studi Preseden.....	13
2.2 Gambaran Umum Topik.....	18
2.3 Gambaran Umum Lokasi Dan Tapak.....	18
2.3.1 Gambaran Umum Kabupaten Sukoharjo .....	19
2.3.2 Gambaran Umum Kecamatan Kartasura .....	21
<b>BAB 3. ANALISIS DAN PEMROGRAMAN ARSITEKTUR .....</b>	<b>23</b>
3.1 Analisis dan Program Fungsi Bangunan .....	23
3.1.1 Karakteristik dan Kapasitas Pengguna.....	23
3.1.2 Studi Aktivitas.....	27
3.1.3 Studi Ruang Dalam .....	32



3.1.4	Struktur Ruang .....	49
3.1.5	Jadwal Operasional .....	50
3.2	Analisis dan Program Tapak .....	52
3.2.1	Studi Ruang Luar .....	52
3.2.2	Analisis Keruangan Tapak .....	54
3.3	Analisis Pemilihan Lokasi dan Tapak .....	54
3.3.1	Alternatif Lokasi Tapak .....	55
3.4	Analisis Lokasi Tapak Terpilih .....	58
3.5	Analisis Lingkungan Buatan .....	59
3.5.1	Analisis Bangunan Sekitar .....	59
3.5.2	Analisis Jalan , Transportasi, dan Utilitas .....	60
3.5.3	Analisis Vegetasi .....	61
3.5.4	Analisis Pertanian .....	61
3.6	Analisis Lingkungan Alami .....	62
3.6.1	Analisis Karakteristik Iklim dan Lansekap .....	62
3.6.2	Analisis Karakteristik Topografi dan Kebencanaan .....	62
<b>BAB 4. PENELUSURAN MASALAH .....</b>		<b>63</b>
4.1	Analisis Masalah .....	63
4.1.1	Masalah Fungsi Bangunan dengan Aspek Pengguna .....	63
4.1.2	Masalah Fungsi Bangunan dengan Tapak .....	64
4.1.3	Masalah Fungsi Bangunan dengan Lingkungan di Luar Tapak .....	64
4.2	Identifikasi Permasalahan .....	65
4.2.1	Masalah Arsitektur .....	65
4.2.2	Masalah Non Arsitektur .....	66
4.3	Pernyataan Masalah .....	66
4.3.1	Kriteria Penetapan .....	66
4.3.2	Masalah Dominan dan Spesifik .....	66
<b>BAB 5. LANDASAN TEORI .....</b>		<b>67</b>
5.1	Kajian Teori Masalah Desain 1 .....	67
5.1.1	Tinjauan Arsitektur Regionalisme .....	67
5.1.2	Tinjauan Arsitektur Tradisional Jawa .....	68

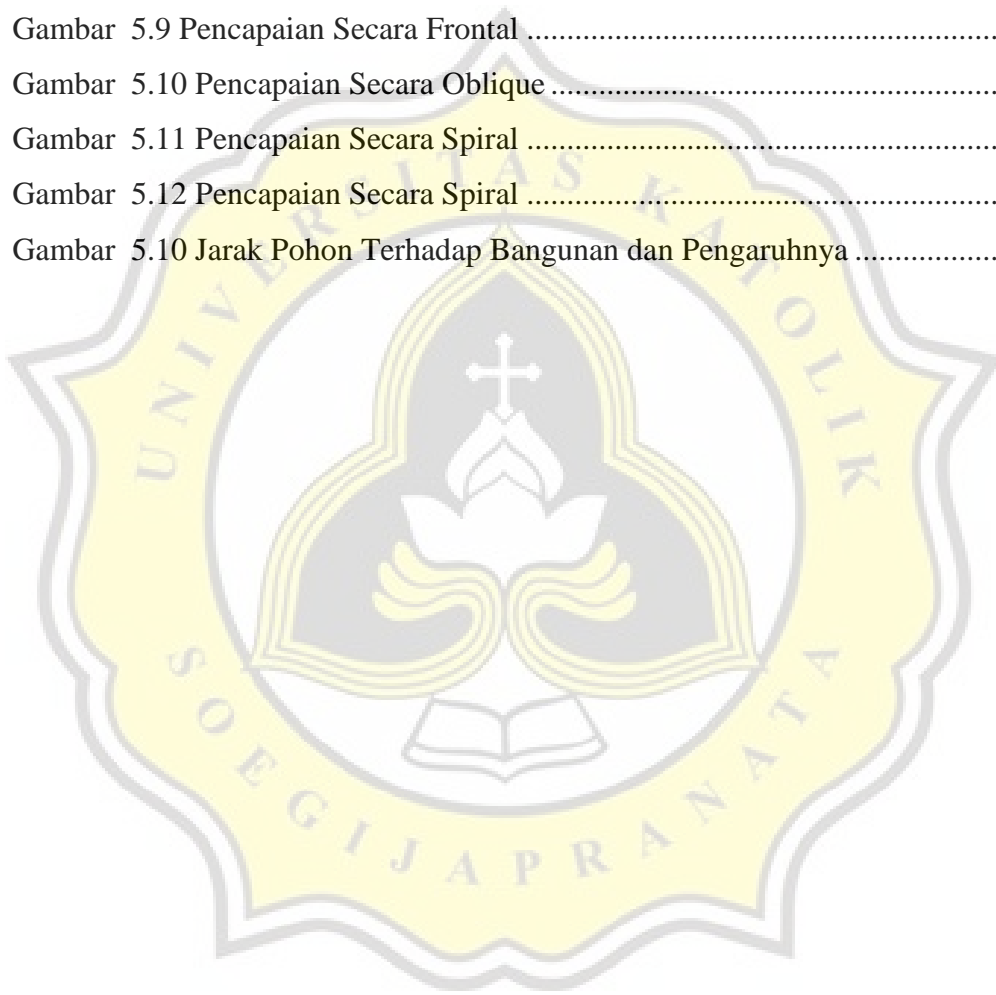


5.1.3	Kebiasaan Makan dan Minum di Solo Raya.....	72
5.1.4	Tinjauan Arsitektur Regionalisme .....	74
5.1.5	Studi Preseden.....	74
5.2	Kajian Teori Masalah Desain 3 .....	77
5.2.1	Sirkulasi .....	77
5.3	Kajian Teori Masalah Desain 3 .....	80
5.3.1	Pelingkup Bangunan .....	80
5.3.2	Kenyamanan Thermal .....	81
<b>BAB 6. PENDEKATAN DAN LANDASAN PERANCANGAN .....</b>		<b>86</b>
6.1	Penetapan Pendekatan Desain .....	86
6.1.1	Uraian Interpretasi dan Elaborasi Teori Pendekatan Desain.....	86
6.1.2	Penerapan Pendekatan Desain pada Rancangan .....	87
6.2	Landasan Perancangan .....	88
6.2.1	Landasan Perancangan Tata Ruang Bangunan .....	88
6.2.2	Landasan Perancangan Bentuk Bangunan .....	89
6.2.3	Landasan Perancangan Struktur Bangunan.....	89
6.2.4	Landasan Perancangan Bahan Bangunan.....	93
6.2.5	Landasan Perancangan Wajah Bangunan .....	94
6.2.6	Landasan Perancangan Tata Ruang Tapak .....	94
6.2.7	Landasan Perancangan Utilitas Bangunan.....	95
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>99</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>103</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Wisata Kuliner di Kota Solo .....	12
Gambar 2.2 Bangunan Galabo .....	13
Gambar 2.3 Paskal Food Market.....	14
Gambar 2.4 Area Makan Indoor Paskal Food Market .....	14
Gambar 2.5 Area Makan Outdoor Paskal Food Market .....	15
Gambar 2.6 Konsep Bangunan Paskal Food Market .....	15
Gambar 2.7 Area Ruang Makan Indoor dan Balkon di Bali Asli.....	16
Gambar 2.8 Area Ruang Makan Indoor dan Balkon di Bali Asli.....	17
Gambar 2.9 Area Cooking Class di Bali Asli .....	17
Gambar 2.10 Pintu Masuk dan Interior Restoran Bali Asli .....	17
Gambar 2.11 Bangunan Restoran Bali Asli .....	18
Gambar 2.12 Peta Kabupaten Sukoharjo .....	20
Gambar 2.13 Peta Kecamatan Kartasura .....	22
Gambar 3.1 Desain Area Tempat Makan.....	33
Gambar 3.2 Desain Area Tempat Makan.....	34
Gambar 3.3 Jarak Minimum Pekerjaan di Dapur .....	35
Gambar 3.4 Desain Ruang .....	36
Gambar 3.5 Dimensi Rak Display Produk.....	36
Gambar 3.6 Peta Alternatif Tapak 1 .....	55
Gambar 3.7 Peta Alternatif Tapak 2 .....	56
Gambar 3.8 Kondisi Tapak .....	58
Gambar 3.9 Karakteristik Bangunan di Sekitar Tapak .....	59
Gambar 3.10 Wedangan Gulo Klopo Kartasura .....	60
Gambar 3.11 Kondisi Jalan Diponegoro, Kartasura .....	60
Gambar 3.12 Kondisi Vegetasi didalam Tapak .....	61
Gambar 3.13 Kondisi Lahan Pertanian dan Perkebunan di sekitar Tapak.....	62
Gambar 5.1 Rumah Tinggal Tradisional Jawa.....	70
Gambar 5.2 Lesehan.....	72

Gambar 5.3 Angkringan.....	73
Gambar 5.4 Meja kursi.....	74
Gambar 5.5 Siteplan P-House.....	75
Gambar 5.6 Bentuk dan Struktur Atap P-House.....	75
Gambar 5.7 Ruang Dalam dan Luar di P-House.....	76
Gambar 5.8 di P-House.....	76
Gambar 5.9 Pencapaian Secara Frontal.....	77
Gambar 5.10 Pencapaian Secara Oblique.....	77
Gambar 5.11 Pencapaian Secara Spiral.....	78
Gambar 5.12 Pencapaian Secara Spiral.....	83
Gambar 5.10 Jarak Pohon Terhadap Bangunan dan Pengaruhnya.....	84



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Tabel Proyek Sejenis.....	3
Tabel 2.1. Klasifikasi Makanan Khas Solo.....	6
Tabel 3.1. Jumlah Pengelola .....	24
Tabel 3.2. Data Wisatawan Kota Surakarta 2015 – 2019 .....	25
Tabel 3.3. Pengelompokan Ruang .....	27
Tabel 3.4. Analisis Kebutuhan Ruang.....	32
Tabel 3.5. Kebutuhan Luas Dapur .....	35
Tabel 3.6. Kebutuhan Luas Ruang Dalam .....	37
Tabel 3.7. Jadwal Kegiatan Cooking Class.....	50
Tabel 3.8. Jadwal Operasional Bangunan.....	51
Tabel 3.9. Kebutuhan Parkir .....	52
Tabel 3.10. Kebutuhan Luas Ruang Outdoor .....	53
Tabel 3.11. Kriteria Pemilihan Tapak .....	57
Tabel 5.1. Suhu Nyaman.....	82
Tabel 5.2. Standar Shading Coefficient untuk Elemen Arsitektur.....	83
Tabel 5.3. Standar Shading Coefficient untuk Vegetasi .....	84
Tabel 6.1. Landasan Struktur Bangunan.....	90