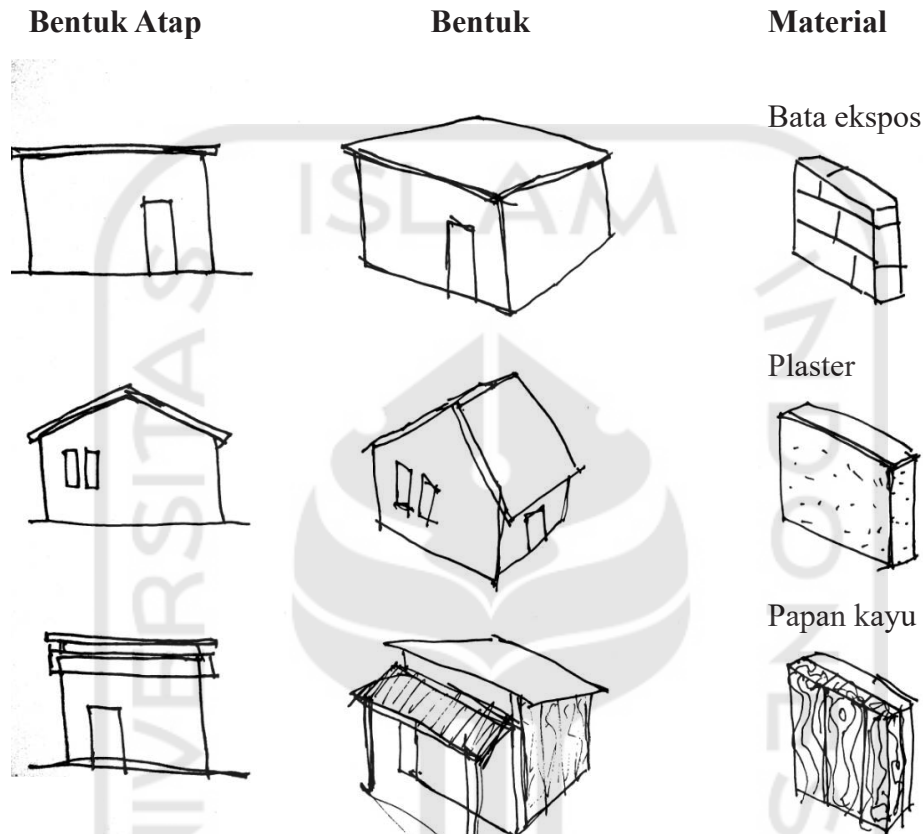


CHAPTER 3

- \\ Studi tipologi bangunan existing
- \\ Metode desain

\\ TIPOLOGI BANGUNAN EXISTING



Tipologi bangunan rumah eksisting pada site mayoritas bentuknya standar dan beradaptasi tergantung dari jarak antar rumahnya. Tidak ada tipologi atap bangunan tertentu yang bisa mewakili tipologi bangunan eksisting keseluruhan kawasan. Misalnya rumah yang berdempetan satu sama lain bagian atapnya menggunakan atap tipe 1, Jika memiliki jarak yang lebih lebar dengan rumah sebelahnya atapnya menggunakan atap tipe 2. Untuk material bangunan menggunakan bahan standar seperti tembok bata ekspo, tembok bata plaster, bahkan dinding papan kayu.



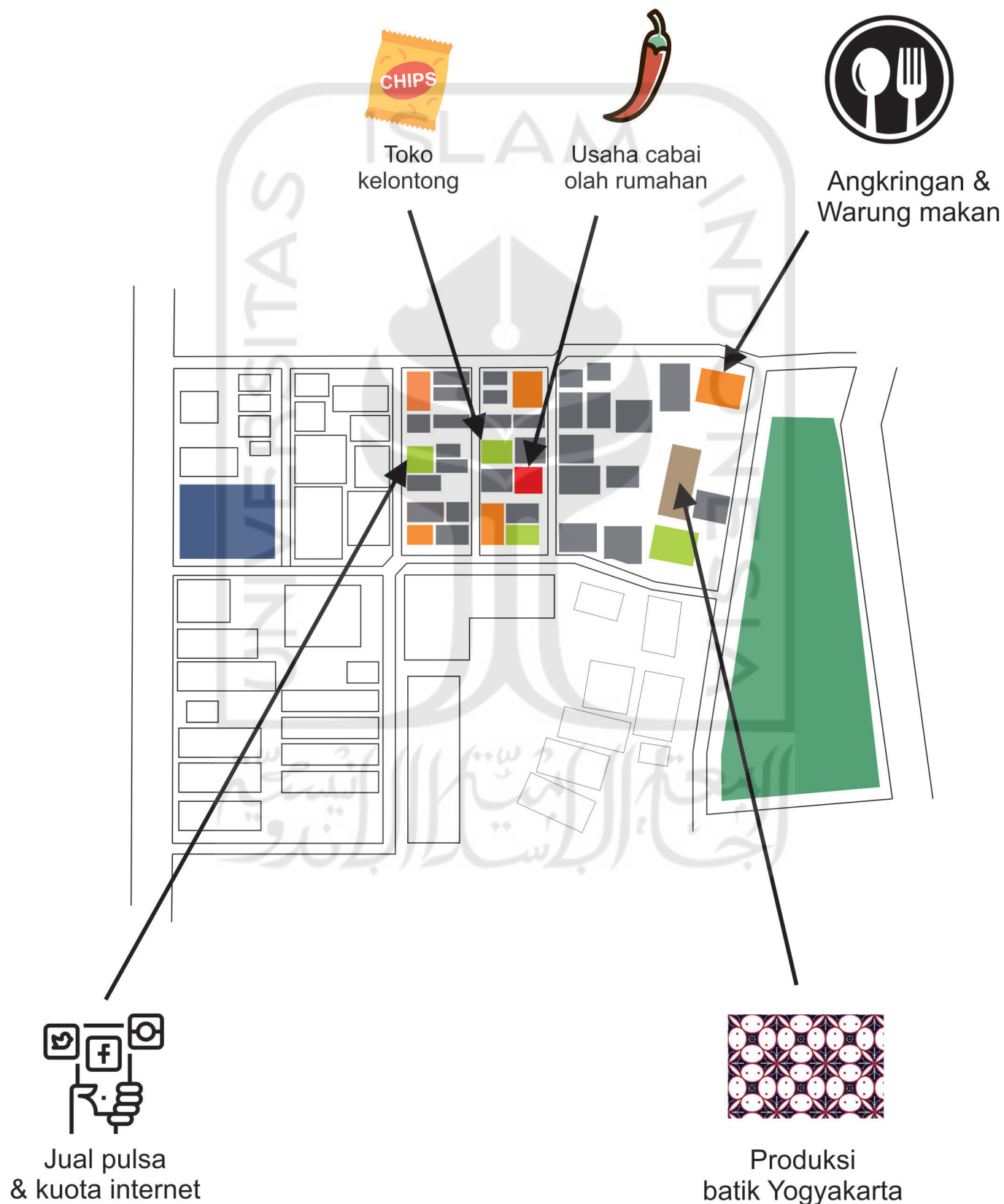


\\ DESIGN METHOD



UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
الجامعة الإسلامية
الاستدراك الباندو

\\ EKONOMI INFORMAL DALAM SITE



\\ ASPIRASI & HARAPAN WARGA

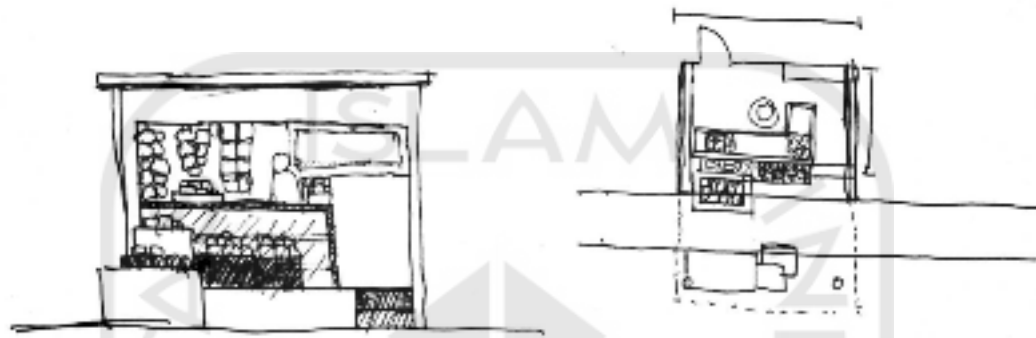
Pak Tri Purwanto (Ketua RW.18)

Menurut beliau selaku ketua RW.18 keadaan ekonomi informal dalam site sangat beragam dan sudah cukup banyak peminatnya, hanya saja peminatnya didominasi oleh warga masyarakatnya saja. Meskipun kuliner RW.18 tidak kalah enak dengan makanan praktis atau tradisional lainnya, jarak yang jauh serta penyebaran yang tidak teratur menjadikan warga dari luar segan untuk berkunjung.

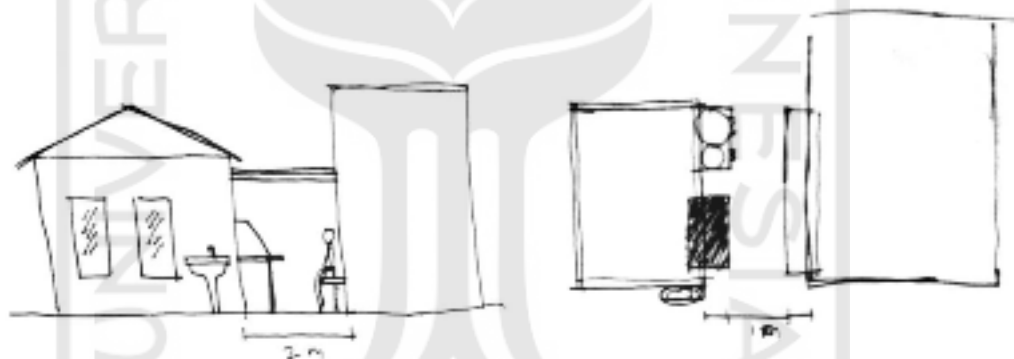
Dalam Kampung Karanganyar , terutama RW.18 terkenal menjadi sebuah destinasi kuliner kampung, karena didalamnya terdapat 2 angkringan, mie ayam mbak siti, penjual- penjual sarapan, dll. Ada harapan dari beliau pribadi untuk lebih mengenalkan kuliner RW.18 secara lebih luas lagi sehingga banyak pengunjung yang datang dan mengembangkan usaha informal tersebut secara maksimal.

Mas Andi (Ketua RT 64)

"Kalo disini terkenalnya dengan makanan-makanan kecil yang enak-enak sih mas" tutur beliau pada awal perbincangan kami membahas tentang ekonomi informal dalam masyarakat RW.18. Menurut beliau aksesibilitas tiap ekonomi informal yang "blusukan" kurang menguntungkan penjual dari satu sisi, namun sampai saat ini masih saja ada yang membeli walaupun hanya warga masyarakatnya saja.



KELONTONG

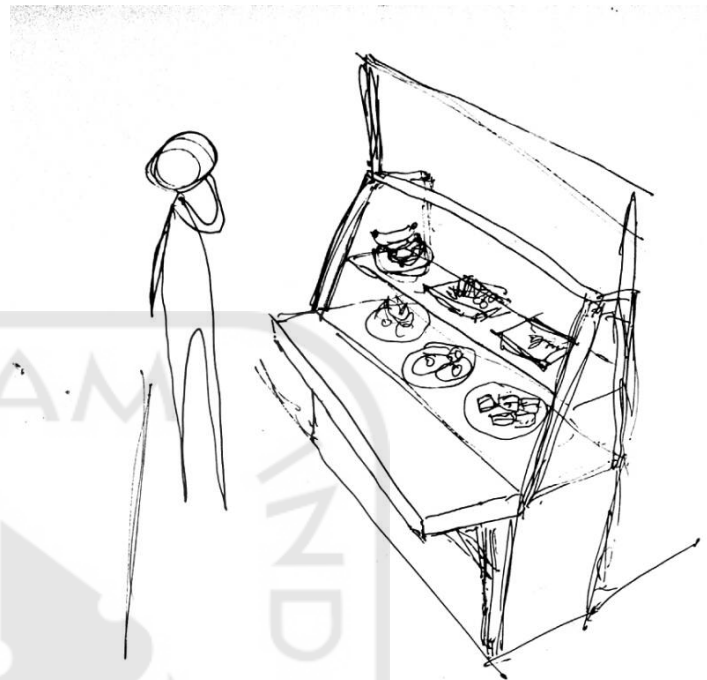


WARUNG MAKAN

الجمعة الإسلامية الأندلسية

\\ FOKUS PERANCANGAN

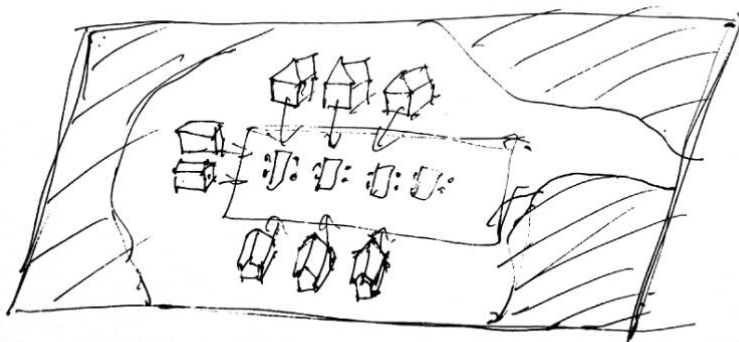
Penulis memfokuskan perancangan pada salah satu jenis ekonomi informal yang dianggap paling dominan dalam Kampung Karanganyar yaitu bidang kuliner, dengan alasan cara penulis menyelesaikan permasalahan kampung terkait salah satu jenis ekonomi informal dianggap dapat mewakili bagaimana informal ekonomi lainnya dapat dikembangkan dengan metode yang sama.



KAMPUNG KULINER

Dalam ekonomi informal bagian kuliner / culinary / pangan didalam kampung merupakan sebuah solusi dalam mengisi kebutuhan biologis berupa asupan makanan yang dekat dan dengan harga terjangkau. Bisnis informal yang diproduksi dan dibuat oleh tangan chef-chef rumahan ini merupakan sebuah usaha untuk membantu meringankan pembayaran tagihan-tagihan rumah. Dalam kampung ini higienitas menjadi sangat penting dan kadang terabaikan dalam sektor ini.

Perancangan ini berusaha untuk mengangkat konteks kuliner yang ada dengan tujuan memajukan nilai ekonomi didalam kampung. Kampung kuliner yang dirancang berada dalam konteks hunian kawasan kumuh yang minim akses dan infrastruktur, sehingga aksesibilitas serta privasi menjadi tantangan utama dalam perancangan ini.





\\ ANGKRINGAN

Untuk menjawab bagaimana sebuah ekonomi informal dapat menyelesaikan permasalahan kebutuhan ruang lebih yang dibutuhkan serta dalam hal pemasaran dengan konteks komersial, penulis memilih sebuah contoh ekonomi informal yang ada dalam kampung yaitu angkringan dimana dalam perancangannya dianggap dapat mewakili ekonomi informal lain yang di desain di dalam kampung kuliner.

\\Angkringan.

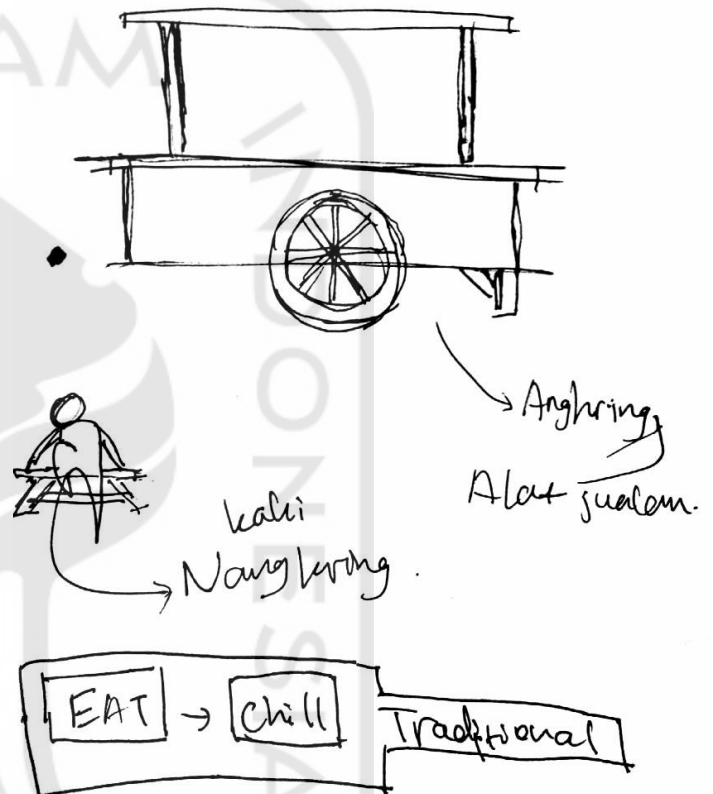
Sebagai sebuah ekonomi informal, angkringan merupakan salah satu ciri khas makanan tradisional Yogyakarta.

\\Angkring -

Sebuah dagangan pikul dan memiliki lengkungan yang dijajakan berkeliling
Wikipedia.en

\\Nangkring - bahasa Cirebon

Duduk dengan salah satu kaki naik keatas kursi, bukti sudah nyaman dan santai

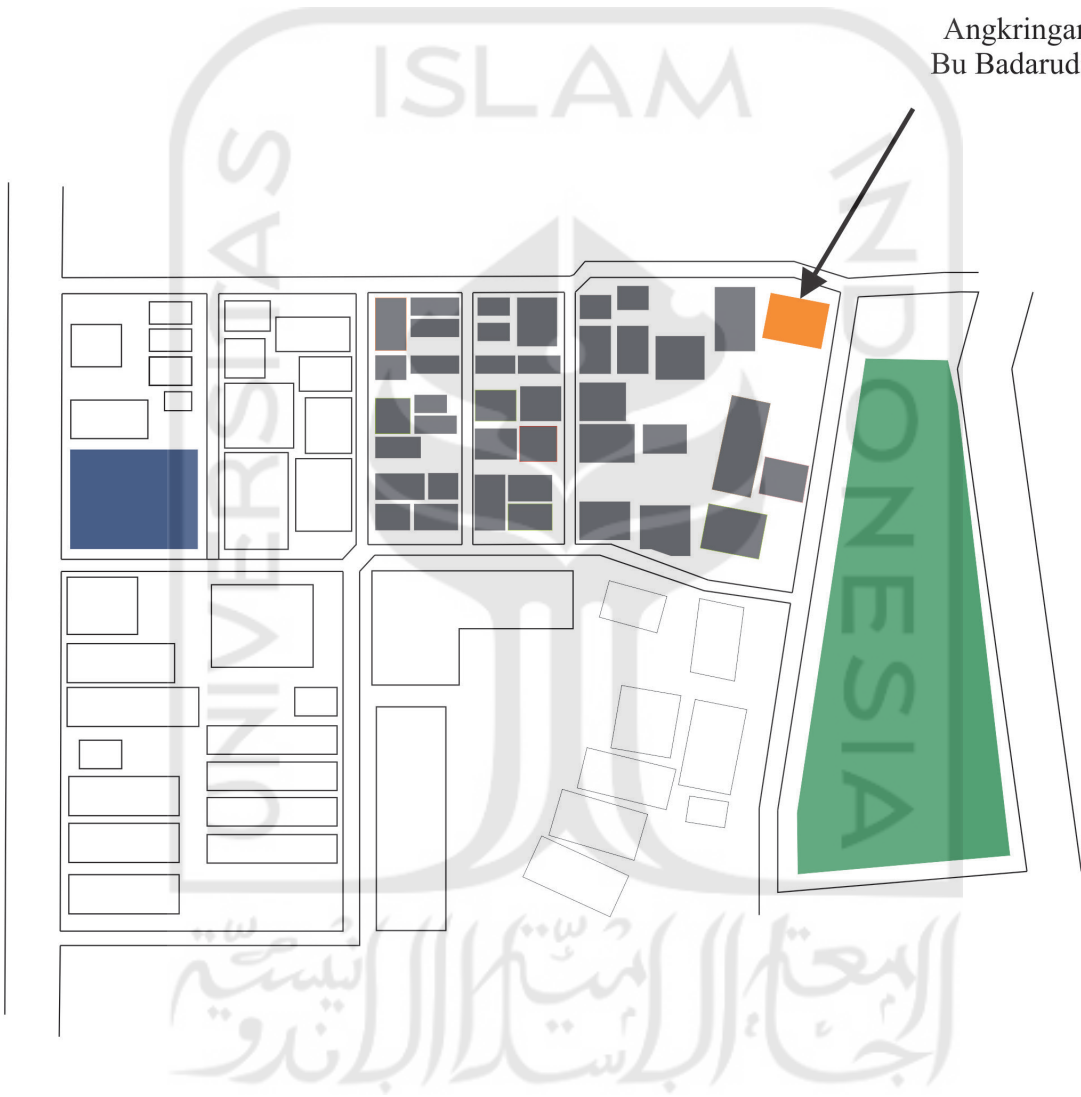


\\ AKTIVITAS DALAM ANGKRINGAN

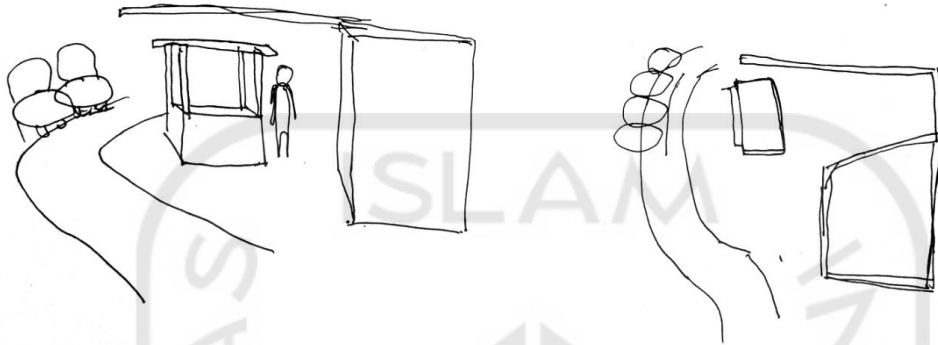




Angkringan
Bu Badarudin



\\ SUARA PENJUAL



Ibu Badarudin

Angkringan ibu badarudin

Beliau merasa usahanya tersaingi oleh usaha-usaha fast food di pinggir jalan yang lebih praktis dan modern. Beliau ingin membesarkan ruang untuk makan di angkringan tapi tidak ada tempat. Beliau juga merasa anak-anak muda lebih suka nongkrong di café daripada di angkringan. Dari pendapat Ibu Badarudin dapat disimpulkan bahwa ia membutuhkan inovasi bentuk angkringan yang menarik, Ruang lebih untuk makan ditempat, Perlu fitur tambahan untuk menarik generasi milenial





Angkringan ibu badarudin buka setiap hari dari pukul 5 sore hingga 10 malam. Peletakkan angkringan menyatu dengan dapur rumah dan belakang rumah, serta tidak membatasi dengan jalan kampung depan rumah. Alasan penggunaan dapur sekaligus dipakai untuk angkringan adalah memudahkan akses penjual untuk bolak balik membuat makanan dan minuman.

Kondisi angkringan

- Gerobak angkringan sebagai etalase makanan dan sekaligus ciri khas dari angkringan.
- Gerobak diletakkan di area belakang rumah.
- Disediakan tempat duduk untuk makan ditempat.
- Kursi kursi untuk nongkrong diletakkan di pinggiran gang sirkulasi kampung.

Permasalahan desain

- Privasi hunian menjadi kurang karena konsumen angkringan dapat dengan mudah melihat kegiatan didalam rumah dari area belakang. Bahkan bisa mengakses dapur rumah tersebut
- Letak kursi untuk makan ditempat mengganggu sirkulasi kampung.