

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Lembar Pengesahan .....	ii
Catatan Dosen Pembimbing .....	iii
Pernyataan Keaslian Karya.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Abstrak .....	vii
Daftar Isi .....	viii
Daftar Gambar .....	xi
Daftar Tabel.....	xv
<b>BAGIAN 1 Pendahuluan .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Persoalan Perancangan .....	1
1.1.1. Latar Belakang Usaha di Yogyakarta.....	1
1.1.2. Latar Belakang Kawasan Pakualaman.....	2
1.1.3. Latar Belakang Revitalisasi Pasar Sentul.....	3
1.2. Pernyataan Persoalan Perancangan Dan Batasannya.....	4
1.2.1. Rumusan Masalah.....	4
1.2.2. Tujuan Perancangan.....	5
1.2.3. Sasaran Perancangan.....	5
1.3. Metoda Pemecahan Persoalan Perancangan yang Diajukan.....	5
1.3.1. Metode Pengumpulan Data.....	5
1.3.2. Metode Penelusuran Masalah.....	6
1.3.3. Metode Pemecahan Masalah.....	7
1.3.4. Metode Perumusan Konsep.....	7
1.3.5. Metode Pengujian Desain.....	7
1.4. Peta Pemecahan Persoalan (Kerangka Berpikir).....	8
1.5. Keaslian Penulisan.....	9
<b>BAGIAN 2 Penelusuran Persoalan Perancangan dan Pemecahannya .....</b>	<b>11</b>
2.1 Narasi Konteks Lokasi, Site, dan Arsitektur.....	11
2.2 Peta Kondisi Fisik .....	12
2.3 Data Lokasi dan Peraturan Bangunan Terkait .....	13
2.3.1. Komunitas Kawasan Pakualaman.....	13
2.3.2. Peraturan Bangunan Terkait.....	16
2.4 Data Ukuran Lahan dan Bangunan .....	17
2.4.1. Eksisting Site.....	17
2.4.2. Eksisting Sekitar Site.....	18
2.4.3. Eksisting Pasar.....	19
2.5. Data Klien dan Pengguna.....	25
2.6. Kajian Tema Perancangan .....	26
2.6.1. Kajian Problematika Tematis.....	26
2.6.2. Paparan Teori yang dirujuk.....	37
2.6.2.1. Revitalisasi.....	37

2.6.2.2. Pasar Tradisional.....	38
2.6.2.3. Wisata.....	46
2.6.2.4. Kuliner.....	47
2.6.2.5. Kerajinan Seni.....	50
2.6.2.6. Rekreatif dan Edukatif.....	53
2.6.3. Kajian Preseden.....	55
2.6.2.1. Pasar Seni Gabusan.....	55
2.6.2.2. XT Square.....	57
BAGIAN 3 Analisis, Konsep dan Skematik.....	59
3.1. Analisis.....	59
3.1.1. Analisis Peraturan.....	59
3.1.2. Analisis Tapak.....	60
3.1.3. Analisis Area Parkir Kawasan.....	61
3.1.4. Analisis Peraturan Setempat.....	63
3.1.5. Analisis Pengguna.....	64
3.1.6. Analisis Alur Kegiatan Pengguna.....	68
3.1.7. Analisis Kebutuhan Ruang.....	73
3.1.8. Analisis Zonasi Ruang.....	76
3.1.9. Analisis Entrance Site.....	79
3.1.10. Analisis Optimalisasi Kebutuhan Ruang Pasar.....	80
3.1.11. Analisis Optimalisasi Kebutuhan Area Kerajinan.....	83
3.1.12. Analisis Optimalisasi Kebutuhan Area Kuliner.....	87
3.1.13. Analisis Property Size.....	90
3.1.14. Analisis Rekreatif, Interaktif, dan Edukatif.....	94
3.2. Konsep.....	96
3.2.1. Konsep Tata Masa Bangunan.....	96
3.2.2. Konsep Sirkulasi Bangunan.....	97
3.2.3. Konsep Rekreatif, Edukatif, dan Interaktif pada Bangunan.....	100
3.2.4. Konsep Pencahayaan dan Penghawaan Dalam Ruang.....	104
3.3. Skematik.....	107
3.3.1. Rancangan Skematik Kawasan Tapak.....	107
3.3.2. Rancangan Skematik Bangunan.....	108
3.3.3. Rancangan Skematik Sistem Struktur.....	113
3.3.4. Rancangan Skematik Sistem Akses Diffabel.....	116
3.3.5. Rancangan Skematik Sistem Keselamatan Bangunan.....	117
3.3.6. Rancangan Skematik Sistem Utilitas.....	120
3.3.7. Rancangan Skematik Interior Bangunan.....	123
3.3.8. Rancangan Skematik Eksterior Bangunan.....	124
3.3.9. Rancangan Skematik Detail Arsitektural Khusus.....	125
BAGIAN 4 Hasil Rancangan.....	127
4.1. Rancangan Kawasan Tapak.....	127
4.2. Rancangan Kawasan Bangunan.....	127

4.3. Rancangan Sistem Struktur Bangunan.....	131
4.4. Rancangan Sistem Akses Diffabel.....	133
4.5. Rancangan Eksterior Bangunan.....	133
4.6. Rancangan Interior Bangunan.....	134
BAGIAN 5 Hasil Evaluasi Rancangan.....	135
5.1. Hasil Evaluasi Dari Klien dan Pengguna.....	135
5.2. Hasil Evaluasi Dari Pembimbing dan Penguji.....	137
BAGIAN 6 Daftar Pustaka.....	143



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Peta Dasar Perumusan Masalah.....	6
Gambar 1.2. Kerangka Pola Pikir.....	8
Gambar 2.1. Batas Wilayah Kecamatan Pakualaman.....	11
Gambar 2.2. Lokasi Pasar Sentul.....	12
Gambar 2.3. Fungsi Lahan Kecamatan Pakualaman.....	12
Gambar 2.4. Persebaran komunitas pengrajin di kawasan Pakualaman.....	14
Gambar 2.5. Persebaran komunitas kuliner di kawasan Pakualaman.....	15
Gambar 2.6. Lokasi site.....	17
Gambar 2.7. Keberagaman fungsi bangunan di sekitar Pasar Sentul.....	18
Gambar 2.8. Akses Eksisting di Pasar Sentul.....	20
Gambar 2.9. Persebaran Parkir di Pasar Sentul.....	20
Gambar 2.10. Penumpukan Area Parkir Pasar Sentul.....	21
Gambar 2.11. Aktifitas di Pasar Sentul.....	22
Gambar 2.12. Kondisi Bangunan Pasar Sentul.....	23
Gambar 2.13. Denah Eksisting Pasar Sentul.....	24
Gambar 2.14. Eksisting Pedagang Pasar Sentul.....	24
Gambar 2.15. Aktifitas pada area kuliner.....	31
Gambar 2.16. Batik Khas Pakualaman.....	32
Gambar 2.17. Aktifitas pada kerajinan batik.....	33
Gambar 2.18. Produk kerajinan celengan bambu Pakualaman.....	35
Gambar 2.19. Aktifitas pada kerajinan bambu.....	35
Gambar 2.20. Kerajinan Puzzle.....	36
Gambar 2.21. Aktifitas pada kerajinan puzzle.....	36
Gambar 2.22. Tempat penyimpanan barang dagangan.....	45
Gambar 2.23. Meja untuk kotak dan keranjang.....	45
Gambar 2.24. Meja yang dapat di dorong.....	46
Gambar 2.25. Contoh layout foodcourt.....	47
Gambar 2.26. Area yang dibutuhkan bagi operasional dan tamu.....	49
Gambar 2.27. Penataan Layout Meja dan Tempat Duduk.....	50
Gambar 2.28. Area yang dibutuhkan bagi operasional kegiatan di dapur.....	50
Gambar 2.29. Standar Jarak dan Sudut Pandang Display.....	52
Gambar 2.30. Penerangan Alami.....	53
Gambar 2.31. Penerangan Buatan.....	53
Gambar 2.32. Pasar Gabusan.....	56
Gambar 2.33. Site Plan Pasar Gabusan.....	56
Gambar 2.34. Gedung XT Square.....	57
Gambar 2.35. Pembagian Zona Gedung XT Square.....	57
Gambar 3.1. Aktivitas komunitas seni yang digelar di Alun-alun Sewandanan...59	59
Gambar 3.2. Diagram Analisis Pemecahan Masalah Revitalisasi Pasar Sentul....60	60
Gambar 3.3. Lokasi Pasar Sentul.....	61

Gambar 3.4. Analisis Peluberan Area Parkir di Pasar Sentul.....	62
Gambar 3.5. Analisis Aktivitas Pengunjung.....	65
Gambar 3.6. Analisis Aktivitas Pedagang.....	66
Gambar 3.7. Analisis Aktivitas Pengrajin.....	67
Gambar 3.8. Aktivitas Pedagang Kuliner.....	67
Gambar 3.9. Analisis Alur Kegiatan Pengunjung.....	69
Gambar 3.10. Analisis Alur Kegiatan Pedagang Bahan Pangan.....	70
Gambar 3.11. Analisis Alur Kegiatan Pedagang Kerajinan.....	71
Gambar 3.12. Analisis Alur Kegiatan Pedagang Kuliner.....	72
Gambar 3.13. Analisis Alur Kegiatan Pengelola.....	73
Gambar 3.14. Peletakan massa bangunan berdasarkan fungsi.....	76
Gambar 3.15. Zonasi Ruang.....	77
Gambar 3.16. Entrance Pejalan Kaki.....	79
Gambar 3.17. Entrance Kendaraan.....	80
Gambar 3.18. Sirkulasi Pengunjung.....	82
Gambar 3.19. Peletakan Barang Dagang.....	82
Gambar 3.20. Sirkulasi Area Dagang.....	83
Gambar 3.21. Analisis jarak pandang pengunjung dan produk yang.....	87
Gambar 3.22. Analisis tata masa bangunan.....	95
Gambar 3.23. Konsep tata masa bangunan.....	96
Gambar 3.24. Konsep gubahan masa bangunan.....	96
Gambar 3.25. Konsep sirkulasi bangunan.....	97
Gambar 3.26. Konsep sirkulasi dan view bangunan.....	98
Gambar 3.27. Konsep sirkulasi pada galeri kerajinan.....	98
Gambar 3.28. Konsep sirkulasi pada area kuliner.....	99
Gambar 3.29. Konsep sirkulasi pada area bahan pangan.....	100
Gambar 3.30. Konsep rekreatif dengan adanya open space pada bangunan.....	100
Gambar 3.31. Konsep rekreatif dan edukatif pada area kerajinan.....	101
Gambar 3.32. Konsep rekreatif dan edukatif pada area kuliner.....	102
Gambar 3.33. Konsep interaktif pada area kuliner.....	102
Gambar 3.34. Konsep rekreatif pada area kuliner.....	103
Gambar 3.35. Konsep rekreatif dan interaktif pada area bahan pangan.....	103
Gambar 3.36. Konsep pencahayaan pada area bahan pangan.....	104
Gambar 3.37. Konsep penghawaan pada area bahan pangan.....	105
Gambar 3.38. Konsep pencahayaan pada area kerajinan.....	106
Gambar 3.39. Konsep penghawaan pada area kerajinan.....	106
Gambar 3.40. Skematik Kawasan Tapak.....	107
Gambar 3.41. Skematik Denah Lantai Dasar Area Bahan Pangan.....	109
Gambar 3.42. Skematik Denah Lantai 1 Area Bahan Pangan.....	109
Gambar 3.43. Skematik Denah Lantai 2 Area Bahan Pangan.....	110
Gambar 3.44. Skematik Denah Semi Basement.....	110
Gambar 3.45. Skematik Denah Area Kerajinan.....	111

Gambar 3.46. Skematik Denah Lantai 1 Area Kuliner.....	111
Gambar 3.47. Skematik Denah Lantai 2 Area Kuliner.....	112
Gambar 3.48. Skematik Denah Kantor Pengelola dan Area Servis.....	112
Gambar 3.49. Skematik Struktur Lantai Dasar Area Bahan Pangan.....	113
Gambar 3.50. Skematik Struktur Lantai 1 Area Bahan Pangan.....	113
Gambar 3.51. Skematik Struktur Lantai 2 Area Bahan Pangan.....	114
Gambar 3.52. Skematik Struktur Semi Basement.....	114
Gambar 3.53. Skematik Struktur Area Kerajinan.....	114
Gambar 3.54. Skematik Struktur Lantai 1 Area Kuliner.....	115
Gambar 3.55. Skematik Struktur Lantai 2 Area Kuliner.....	115
Gambar 3.56. Skematik Struktur Ruang Pengelola dan Service Pengunjung.....	115
Gambar 3.57. Skematik Sistem Akses Diffabel.....	116
Gambar 3.58. Skematik Toilet untuk Diffabel.....	116
Gambar 3.59. Skematik Jalur Evakuasi pada Bangunan.....	117
Gambar 3.60. Skematik Peletakan Outdoor Hydrant Box.....	118
Gambar 3.61. Skematik Peletakan Indoor Hydrant Box Area Bahan Pangan.....	118
Gambar 3.62. Skematik Peletakan Indoor Hydrant Box dan Fire Extinguisher Area Kuliner.....	119
Gambar 3.63. Skematik Peletakan Indoor Hydrant Box Area Kerajinan.....	119
Gambar 3.64. Skematik Peletakan Sprinkler Area Bahan Pangan.....	120
Gambar 3.65. Skematik Sistem Air Bersih dan Air Kotor Area Bahan Pangan.....	121
Gambar 3.66. Skematik Sistem Air Bersih dan Air Kotor Area Kerajinan.....	122
Gambar 3.67. Skematik Sistem Air Bersih dan Air Kotor Area Kuliner.....	122
Gambar 3.68. Skematik Sistem Air Bersih dan Air Kotor Toilet Pengunjung.....	123
Gambar 3.69. Skematik Interior Area Kuliner.....	123
Gambar 3.70. Skematik Interior Area Kerajinan.....	124
Gambar 3.71. Skematik Interior Area Bahan Pangan.....	124
Gambar 3.72. Skematik Eksterior Area Bahan Pangan.....	124
Gambar 3.73. Skematik Eksterior Area Kerajinan.....	125
Gambar 3.74. Skematik Eksterior Area Kuliner.....	125
Gambar 3.75. Skematik Detail Arsitektural Khusus.....	126
Gambar 4.1. Rancangan Kawasan Tapak.....	127
Gambar 4.2. Rancangan Denah Area Kerajinan.....	127
Gambar 4.3. Rancangan Denah Lantai 1 Area Kuliner.....	128
Gambar 4.4. Rancangan Denah Lantai 2 Area Kuliner.....	128
Gambar 4.5. Rancangan Denah Ruang Pengelola dan Service.....	129
Gambar 4.6. Rancangan Denah Lantai Dasar Area Bahan Pangan.....	129
Gambar 4.7. Rancangan Denah Lantai 1 Area Bahan Pangan.....	130
Gambar 4.8. Rancangan Denah Lantai 2 Area Bahan Pangan.....	130
Gambar 4.9. Rancangan Denah Semi Basement.....	131
Gambar 4.10. Rancangan Struktur Area Bahan Pangan.....	131
Gambar 4.11. Rancangan Struktur Area Kerajinan.....	132

Gambar 4.12. Rancangan Struktur Area Kuliner.....	132
Gambar 4.13. Rancangan Akses Diffabel.....	133
Gambar 4.14. Rancangan Eksterior Bangunan.....	133
Gambar 4.15. Rancangan Interior Bangunan.....	134
Gambar 5.1. Luas Site pada Perancangan Pasar Sentul.....	137
Gambar 5.2. Detail Arsitektural Khusus.....	138
Gambar 5.3. Solusi terhadap Penggunaan Struktur Bangunan.....	139
Gambar 5.4. Solusi terhadap Sistem Pencahayaan pada Area Bahan Pangan.....	140
Gambar 5.5. Alternatif Desain Semi Basement.....	140
Gambar 5.6. Area Menjemur Batik.....	142



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Pertumbuhan Toko Modern di Yogyakarta.....	3
Tabel 2.1. Lokasi dan jenis kerajinan di kawasan Pakualaman.....	14
Tabel 2.2. Lokasi dan jenis kuliner di kawasan Pakualaman.....	16
Tabel 2.3. Tabel Aktifitas yang Terjadi di Pasar Sentul.....	22
Tabel 2.4. Jenis Aktifitas dan Pelaku di Pasar Sentul dan Kawasan Pakualaman.....	27
Tabel 2.5. Jenis Kuliner Komunitas UMKM Pakualaman.....	30
Tabel 3.1. Analisis Kebutuhan Ruang.....	76
Tabel 3.2. Pembagian Zonasi Ruang.....	78
Tabel 3.3. Pembagian Area Dagang.....	81
Tabel 3.4. Analisis Jenis kuliner dan kebutuhan ruang dagang.....	88
Tabel 3.5. Analisis property size.....	94

