

PROYEK AKHIR SARJANA
PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI TRUSMI
CIREBON DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO-
VERNAKULAR

DESIGN OF CULINARY AND SOUVENIR CENTER IN TRUSMI
CIREBON WITH NEO-VERNACULAR ARCHITECTURE APPROACH



DISUSUN OLEH:

Elvan Maulana Dermawan

16512105

Dosen Pembimbing:

Syarifah Ismailiyah Al Athas S.T., M.T., IAI

Program Studi Sarjana Arsitektur
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Universitas Islam Indonesia
Yogyakarta

2020



LEMBAR PENGESAHAN

Proyek Akhir Sarjana yang Berjudul:

Bachelor Final Project entitled

**Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh di Trusmi Cirebon dengan
Pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular**

*Design Of Culinary and Souvenir Center in Trusmi Cirebon with Neo-Vernacular
Architecture*

Nama Lengkap Mahasiswa : **Elvan Maulana Dermawan**

Student's Full Name

NIM : **16512105**

Student's Identification Number

Telah diuji dan disetujui pada : **Yogyakarta, 5 September 2020**

Has been evaluated and agreed on Yogyakarta, September 5th 2020

Pembimbing

Supervisor

Syarifah Ismailiyah Al Athas S.T.,M.T.,

Penguji

Jury

Ir. Fajriyanto.,MT

Diketahui oleh :

Acknowledged by

Ketua Program Studi Sarjana Arsitektur:

Head of Undergraduate Program in Architecture



Dr. Yulianto P. Prihatmaji, IPM., IAI

CATATAN DOSEN PEMBIMBING

Berikut ini adalah penilaian Laporan Tugas Akhir :

Nama : Elvan Maulana Dermawan
NIM : 16512105
Judul Tugas Akhir : Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh di
Trusmi Cirebon dengan Pendekatan Arsitektur
Neo-Vernakular

Kualitas Buku Laporan Tugas Akhir : Sedang *) Baik *) Baik Sekali *)

Sehingga,

Direkomendasikan / Tidak Direkomendasikan *)

Untuk menjadi acuan produk Laporan Tugas Akhir



Yogyakarta, 5 September 2020

Dosen Pembimbing

Syarifah Ismailiyah Al Athas S.T.,M.T.,IAI

*) Dilingkari yang sesuai

HALAMAN PERNYATAAN KEASILAN KARYA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Elvan Maulana Dermawan

NIM : 16512105

Program Studi : Arsitektur

Fakultas : Teknik Sipil dan Perencanaan

Universitas : Universitas Islam Indonesia

Judul : PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI
TRUSMI CIREBON DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO-
VERNAKULAR

Saya menyatakan bahwa seluruh bagian dalam karya Proyek Akhir Sarjana ini adalah karya saya sendiri kecuali karya yang disebut referensinya dan tidak ada bantuan dari pihak lain baik seluruhnya ataupun sebagian dalam proses pembuatan karya ini. Saya juga menyatakan tidak ada konflik hak kepemilikan intelektual atas karya ini dan menyerahkan kepada Jurusan Arsitektur Universitas Islam Indonesia untuk di gunakan bagi kepentingan pendidikan dan publikasi

Yogyakarta, 5 September 2020



Elvan Maulana Dermawan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT yang maha sempurna, dengan limpahan Rahmat dan Hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan proyek akhir sarjana yang berjudul “PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI TRUSMI CIREBON DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR” sebagai syarat untuk menyelesaikan Proyek Akhir Sarjana.

Dalam penyusunan Laporan Proyek Akhir Sarjana ini penyusun telah mendapatkan masukan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT, yang selalu memberi karunia, petunjuk, kemudahan, dan kuasa-Nya dalam setiap proses penelitian maupun penyusunan Laporan Proyek Akhir Sarjana sehingga penulis dapat menyelesaikannya.
2. Kedua orang tua, Ayahanda Andi Mawardi dan Ibunda tercinta Yayah Apriani yang selalu mendukung dan mendoakan penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir Sarjana ini
3. Ibunda Syarifah Ismailiyah Al Athas S.T., M.T., IAI selaku dosen pembimbing yang telah dengan sabar membimbing penulis dalam penyusunan Laporan Proyek Akhir Sarjana ini.
4. Ayahanda Ir. Fajriyanto., MT selaku dosen penguji yang telah menguji serta memberikan masukan kepada penulis dalam penyusunan Laporan Proyek Akhir Sarjana ini.
5. Kedua kakak penulis, Elga Fitriya Wulandari dan Elsa Dwi Permatasari yang telah memberikan semangat, doa dan dukungan kepada penulis.
6. Paman penulis, M. Unu Ibnudin yang telah memberikan dukungan dan doa kepada penulis.
7. Sahabat penulis, Rezha Aghata Putra yang selalu ada untuk penulis dalam keadaan senang dan sulit.
8. Teman seperjuangan penulis, M. Amirul Mukminin, Ananda Hari Sulistiawan, M. Ramadhani. Haikal Tenrigangka, dan Atia Wahyudi yang selalu memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis.
9. Teman-teman Arsitektur angkatan 2016 yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.
10. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Arsitektur yang telah memberikan banyak ilmu kepada penulis.

Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat tercapainya gelar Strata Satu Arsitektur Universitas Islam Indonesia. Penulis menyadari akan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki, oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun

merupakan input dalam penyempurnaan selanjutnya. Semoga dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dimasa yang akan datang dan masyarakat pada umumnya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Yogyakarta, 5 September 2020



Elvan Maulana Dermawan



ABSTRAK

Saat ini Cirebon merupakan salah satu destinasi wisata di Jawa Barat. Pembangunan aksesibilitas yang dilakukan pemerintah pusat maupun daerah dan beragamnya jenis wisata yang tersedia di daerah ini menjadi penyebab Cirebon banyak dikunjungi. Cirebon memiliki berbagai macam destinasi wisata dari wisata religi yang terkenal dengan sejarahnya, sampai dengan wisata kuliner khas yang cukup memanjakan lidah. Terdapat banyak jenis kuliner yang ada di Cirebon, dari mulai makanan berat sampai dengan makanan ringan. Salah satu yang paling terkenal ialah empal gentong dan oleh-oleh krupuk kulit. Kuliner itu dapat ditemukan di salah satu kawasan wisata terkenal yaitu Kawasan Wisata Budaya Trusmi. Letaknya berada di sisi jalan utama pantura. Hampir setiap akhir pekan, wisata kuliner empal gentong selalu ramai. Sayangnya wisata kuliner ini tidak memiliki fasilitas penunjang yang cukup baik khususnya lahan parkir sehingga menyebabkan sering terjadinya kemacetan di jalan utama pantura. Hal itu menyebabkan cukup banyak tuntutan wisatawan untuk mengembangkan kembali khususnya pada sektor wisata kuliner dan wisata belanja oleh-oleh khas. Dengan beragamnya jenis kuliner yang terdapat di Cirebon, maka perancangan Culinary & Souvenir Center diharapkan mampu menjawab tuntutan wisatawan untuk memudahkan wisatawan menikmati kuliner hanya disatu tempat. Cirebon Culinary & Souvenir Center ini merupakan tempat yang menyediakan hampir semua jenis kuliner khas Cirebon dan juga berbagai macam jenis oleh-oleh khas yang tentunya dilengkapi dengan fasilitas penunjang yang lengkap sehingga dapat menimbulkan rasa nyaman bagi wisatawan.

Trusmi adalah salah satu kawasan budaya yang sudah cukup terkenal di Indonesia, selain karena batiknya, banyak juga acara-acara adat yang rutin diselenggarakan oleh masyarakat setempat. Penerapan Arsitektur Neo-Vernakular pada Cirebon Culinary & Souvenir Center ini bertujuan untuk menimbulkan pengalaman berwisata yang diciptakan dari ciri khas-ciri khas yang dimiliki oleh arsitektur dan kebudayaan Cirebon. Penerapan prinsip-prinsip arsitektur neo-vernakular pada perancangan dilakukan pada bentuk bangunan, material, serta ornamen-ornamen interior.

ABSTRACT

Currently Cirebon is one of the tourist destinations in West Java. The accessibility development carried out by the central and regional governments and the various types of tourism available in this area are the reasons why Cirebon is widely visited. Cirebon has various kinds of tourist destinations, from religious tourism which is famous for its history, to unique culinary tours that are quite indulgent. There are many types of culinary in Cirebon, from heavy meals to snacks. One of the most famous is empal barrel and leather cracker souvenirs. These culinary delights can be found in one of the famous tourist areas, namely the Trusmi Cultural Tourism Area. It is located on the side of the main pantura road. Almost every weekend, empal gentong culinary tour is always crowded. Unfortunately this culinary tour does not have sufficient supporting facilities, especially parking lots, which causes frequent congestion on the main road of the Pantura. This causes quite a lot of demands from tourists to develop again, especially in the culinary tourism sector and shopping for typical souvenirs. With the various types of culinary available in Cirebon, the design of the Culinary & Souvenir Center is expected to be able to answer the demands of tourists to make it easier for tourists to enjoy culinary delights in only one place. Cirebon Culinary & Souvenir Center is a place that provides almost all types of Cirebon culinary specialties and also various types of typical souvenirs which are of course equipped with complete supporting facilities so as to create a sense of comfort for tourists.

Trusmi is one of the well-known cultural areas in Indonesia, apart from its batik, there are also many traditional events that are routinely held by the local community. The application of Neo-Vernacular Architecture at the Cirebon Culinary & Souvenir Center aims to create a travel experience created from the characteristics of Cirebon architecture and culture. The application of neo-vernacular architectural principles to the design is carried out in the form of buildings, materials, and interior ornaments.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
CATATAN DOSEN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASILAN KARYA	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Proyek	1
1.1.1 Perkembangan Pariwisata di Indonesia	1
1.1.2 Perkembangan Pariwisata di Cirebon.....	2
1.2 Latar Belakang Masalah.....	5
1.2.1 Kebudayaan Cirebon	5
1.2.2 Letak Geografis dan Iklim Cirebon	5
1.2.3 Arsitektur Neo-Vernakular.....	6
1.3 Rumusan Masalah.....	8
1.4 Tujuan dan Sasaran.....	9
1.5 Batasan Masalah	9
1.6 Metode Pemecahan Persoalan	10
1.7 Kerangka Berfikir	13
1.8 Originalitas dan Kebaruan	14
II. KAJIAN PUSTAKA	15
2.1 Kajian Konteks	15
2.1.1 Peraturan Daerah Kabupaten Cirebon	15
2.1.2 Lokasi Perancangan	17
2.1.3 Data Iklim Kabupaten Cirebon	18
2.1.4 Sejarah Trusmi	20
2.1.5 Kegiatan Adat Istiadat & Kesenian Trusmi	21
2.1.6 Wisata Trusmi	22

2.2 Kajian Tipologi	24
2.2.2 Kuliner & Oleh-Oleh Khas Cirebon	24
2.2.1 Tipologi Culinary Center	33
2.2.3 Tipe Dasar Pelayanan Makanan	36
2.2.4 Perbedaan Restoran, Foodcourt, Pujasera, dan Pusat Kuliner	36
2.2.5 Standar Besaran Ruang	37
2.2.5 Arsitektur Neo-Vernakular.....	39
2.2.3 Arsitektur Cirebon	43
2.2.4 Preseden.....	52
III. PEMECAHAN PERSOALAN DESAIN	57
3.1 Analisis Site	57
3.1.1 Analisis Matahari	57
3.1.2 Analisis Akses.....	58
3.1.3 Analisis Building Codes.....	59
3.1.4 Analisis Ukuran dan Batasan Site.....	59
3.2 Analisis Aktifitas Pengguna.....	60
3.2.1 Alur Kegiatan Wisatawan	60
3.2.2 Alur Kegiatan Pedagang kuliner dan Karyawan.....	61
3.2.3 Alur Kegiatan Pengelola	61
3.3 Analisis Kebutuhan Ruang berdasarkan Aktifitas pengguna.....	61
3.4 Analisis Sifat Ruang Berdasarkan Fungsi.....	62
3.5 Analisis Zoning dan Organisasi Ruang Pada Site	63
3.6 Analisis Jumlah Kios Berdasarkan Kriteria Permen Pariwisata	63
3.7 Tabel Besaran Ruang.....	64
IV. KONSEP RANCANGAN DAN PEMBUKTIAN	65
4.1 Analisis Tema Perancangan	65
4.2 Analisis Bentuk dan Tampilan Bangunan.....	66
4.3 Analisis Sistem Struktur dan Material	67
4.4 Analisis Interior Bangunan	67
4.5 Uji Desain Arsitektur Neo-Vernakular	69
4.6 Uji Kenyamanan Visual	70
4.7 Uji Desain Iklim Mikro (GBCI ASD 6).....	73
V. DESKRIPSI HASIL RANCANGAN	75
5.1 Rancangan Siteplan	75
5.2 Rancangan Skematik Denah Bangunan	76

5.2.1 Denah Bangunan	76
5.2.2 Tampak Bangunan	77
5.2.3 Potongan Bangunan	78
5.3 Rancangan Skematik Selubung Bangunan	80
5.4 Rancangan Skematik Interior Bangunan.....	81
5.5 Rancangan Skematik Akses Diffable	84
5.6 Rancangan Skematik Sistem Struktur	85
5.7 Rancangan Detail Arsitektural Khusus	86
5.8 Rancangan Skematik Sistem Utilitas	87
VI. Evaluasi Desain	88
6.1 Optimalisasi Penghawaan Buatan pada Area Lesehan	88
6.2 Uji Desain Pencahayaan Alami	89
6.3 Uji Desain Perhitungan OTTV	90
Daftar Pusataka	92
LAMPIRAN	93



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jumlah Wisatawan di Kabupaten Cirebon	2
Gambar 1.2 Strategi dan Kebijakan RTRW Kabupaten Cirebon 2018-2038	3
Gambar 1.3 Data Suhu Udara dan Kelembaban Kabupaten Cirebon 2018	6
Gambar 1.4 Peta Permasalahan.....	8
Gambar 1.5 Peta Pemecahan Persoalan	12
Gambar 1.6 Kerangka Berfikir	13
Gambar 2.1 Peta Rencana Pola Ruang Kabupaten	15
Gambar 2.2 Strategi dan Kebijakan RTRW Kabupaten Cirebon 2018-2038	16
Gambar 2.3 Ketentuan KDB, KLB, KDH	16
Gambar 2.4 Ketentuan Garis Sempadan	16
Gambar 2.5 Peta Tata Guna Lahan Kawasan Trusmi	17
Gambar 2.6 Keadaan Sekitar Site Existing	18
Gambar 2.7 Data Suhu Udara dan Kelembaban Kabupaten Cirebon 2018	19
Gambar 2.8 Data Curah Hujan di Kabupaten Cirebon 2018	19
Gambar 2.9 Gerbang Masuk Masjid Kramat Buyut Trusmi.....	20
Gambar 2.10 Arak-arakan Memayu buyut Trusmi	21
Gambar 2.11 Peta Sebaran Wisata di Cirebon	23
Gambar 2.12 Nasi Jamblang	25
Gambar 2.13 Empal Gentong.....	25
Gambar 2.14 Nasi Lengko	26
Gambar 2.15 Tahu Gejrot.....	26
Gambar 2.16 Mie Koclok.....	27
Gambar 2.17 Docang.....	27
Gambar 2.18 Sate Kalong	28
Gambar 2.19 Rujak Kangkung	28
Gambar 2.20 Krupuk Kulit	29
Gambar 2.21 Krupuk Mlarat	30
Gambar 2.22 Sirup Tjampolay	30
Gambar 2.23 Terasi Udang	31
Gambar 2.24 Tape Ketan	31

Gambar 2.25 Kue Gapit.....	32
Gambar 2.26 Jeruk Nipis Peras.....	32
Gambar 2.27 Jambal Roti.....	33
Gambar 2.28 Standar Ukuran Orang Duduk.....	37
Gambar 2.29 Standar Ukuran Tata Layout Meja Makan.....	38
Gambar 2.30 Standar Ukuran Furniture Interior.....	38
Gambar 2.31 Standar Ukuran Furniture Interior.....	39
Gambar 2.32 Gapura Bentar.....	44
Gambar 2.33 Bentuk Atap Rumah Tajug.....	45
Gambar 2.34 Bentuk Atap Rumah Joglo.....	45
Gambar 2.35 Bentuk Atap Rumah Limasan.....	47
Gambar 2.36 Bentuk Atap Rumah Kampung.....	48
Gambar 2.37 Area Masjid Agung Ciptarasa Cirebon.....	48
Gambar 2.38 Gedung ITB Bandung.....	50
Gambar 2.39 Rumah Adat Sunda (Tagog Anjing).....	50
Gambar 2.40 Rumah Adat Sunda (Badak Heuay).....	51
Gambar 2.41 Paskal Food Market Bandung.....	52
Gambar 2.42 Interior Paskal Food Market Bandung.....	53
Gambar 2.43 Interior Nam Thai Kitchen.....	53
Gambar 2.44 Interior Nam Thai Kitchen.....	54
Gambar 2.45 Pusat Oleh-Oleh Kampoeng Semarang.....	55
Gambar 2.46 Eksterior Pusat Oleh-Oleh Kampoeng Semarang.....	55
Gambar 2.47 Interior Pusat Oleh-Oleh Kampoeng Semarang.....	56
Gambar 3.1 Arah Pergerakan Matahari.....	57
Gambar 3.2 Akses Menuju Site.....	58
Gambar 3.3 Batasan Site.....	59
Gambar 3.4 Luasan Site.....	60
Gambar 3.5 Aktifitas Wisatawan.....	60
Gambar 3.6 Aktifitas Pedagang dan Karyawan.....	61
Gambar 3.7 Aktifitas Pengelola.....	61
Gambar 3.8 Zoning dan Organisasi Ruang pada site.....	63
Gambar 4.1 Konsep Hirarki Ruang.....	65

Gambar 4.2 Konsep Bentuk dan Tampilan Bangunan	66
Gambar 4.3 Konsep Interior Bangunan.....	68
Gambar 4.4 Uji Desain Velux Area Makan Semi-Outdoor (08.00).....	71
Gambar 4.5 Uji Desain Velux Area Makan Semi-Outdoor (12.00).....	71
Gambar 4.6 Uji Desain Velux Area Makan Semi-Outdoor (16.00).....	71
Gambar 4.7 Uji Desain Velux Area Makan Lesehan (08.00).....	72
Gambar 4.8 Uji Desain Velux Area Makan Lesehan (12.00).....	72
Gambar 4.9 Uji Desain Velux Area Makan Lesehan (16.00).....	72
Gambar 4.10 Uji Desain Iklim Mikro	74
Gambar 4.11 Uji Desain Iklim Mikro	74
Gambar 5.1 Siteplan	75
Gambar 5.2 Denah Bangunan	76
Gambar 5.3 Tampak Selatan	77
Gambar 5.4 Tampak Barat	77
Gambar 5.5 Tampak Timur.....	78
Gambar 5.6 Tampak Utara.....	78
Gambar 5.7 Potongan Bangunan	78
Gambar 5.8 Potongan Bangunan	79
Gambar 5.9 Potongan Bangunan	79
Gambar 5.10 Potongan Bangunan.....	79
Gambar 5.11 Rancangan Skematik Selubung Bangunan.....	80
Gambar 5.12 Rancangan Skematik Selubung Bangunan.....	80
Gambar 5.13 Rancangan Skematik Interior Bangunan Pusat Oleh-Oleh	81
Gambar 5.14 Rancangan Skematik Interior Foodcourt (Indoor).....	82
Gambar 5.15 Rancangan Skematik Interior Foodcourt (Semi Outdoor)	82
Gambar 5.16 Rancangan Skematik Interior Area Lesehan	83
Gambar 5.17 Rancangan Skematik Interior Area Service	83
Gambar 5.18 Rancangan Skematik Akses Diffable	84
Gambar 5.19 Rancangan Skematik Sistem Struktur	85
Gambar 5.20 Rancangan Skematik Detail Arsitektural Khusus.....	86
Gambar 5.21 Rancangan Skematik Detail Arsitektural Khusus.....	86
Gambar 5.22 Rancangan Skematik Detail Arsitektural Khusus.....	87

Gambar 5.23 Rancangan Skematik Utilitas 87

Gambar 6.1 Interior Area Lesehan Sebelum Evaluasi 88

Gambar 6.2 Interior Area Lesehan Sesudah Evaluasi 88

Gambar 6.3 Hasil Uji Desain Dialux..... 89



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbedaan Restoran, Foodcourt, Pujasera, Pusat Kuliner	37
Tabel 2.2 Perbandingan Arsitektur Tradisional, Vernakular dan Neo-Vernakular	42
Tabel 3.1 Analisis Kebutuhan Ruang berdasarkan Aktifitas pengguna	61
Tabel 3.2 Analisis Kebutuhan Ruang berdasarkan Fungsi	62
Tabel 3.3 Besaran Ruang	64
Tabel 4.1 Uji Desain Arsitektur Neo-Vernakular	69
Tabel 6.1 Konduksi Dinding Bangunan	90
Tabel 6.2 Konduksi Kaca	90
Tabel 6.3 Radiasi Kaca	90
Tabel 6.4 Nilai OTTV Parsial	90
Tabel 6.5 Nilai OTTV Total	91



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Kuesioner Pengembangan Wisata Kuliner di Cirebon	93
---	----



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Proyek

1.1.1 Perkembangan Pariwisata di Indonesia

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang menjadi pendukung berkembangnya perekonomian di Indonesia. Pertumbuhan yang cukup pesat di industri pariwisata ini disebabkan oleh beberapa faktor, selain karena kekayaan alam dan budaya yang dimiliki Indonesia, juga adanya upaya yang cukup kuat untuk mendorong pertumbuhan industri pariwisata di Indonesia. Salah satunya ialah upaya memasarkan Indonesia sebagai destinasi wisata, reformasi kebijakan untuk menarik investasi asing serta meningkatkan promosi dan pembangunan destinasi wisata strategis. Upaya-upaya tersebut menghasilkan peningkatan aktivitas ekonomi, menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan negara serta pemerataan pembangunan. Salah satu faktor penting dan harus terus dikembangkan dalam destinasi wisata ialah Objek Daya Tarik Wisata (ODTW). Menurut UU No. 9 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan, Objek Daya Tarik Wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan dan keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan.

Menurut Medlik 1980 (dalam Ariyanto 2005), terdapat empat aspek (4A) yang harus diperhatikan dalam penawaran pariwisata. Aspek-aspek tersebut ialah:

1. *Attraction* (Daya Tarik Wisata) : daerah tujuan wisata untuk menarik wisatawan pasti memiliki daya tarik, baik berupa alam, maupun masyarakat dan budayanya.
2. *Accesable* (Akses) : *acesable* dimaksudkan agar wisatawan domestik dan mancanegara dapat dengan mudah mengunjungi tempat wisata.
3. *Ancillary* (Lembaga Pariwisata) : adanya lembaga pariwisata menjadikan wisatawan akan semakin sering mengunjungi dan mencari daya tarik wisata apabila di daerah tersebut wisatawan dapat merasakan keamanan dan terlindungi.
4. *Amenities* (Fasilitas) : *amenities* merupakan salah satu syarat daerah tujuan wisata agar dapat dengan kersan tinggal lebih lama di daerah tujuan wisata.

1.1.2 Perkembangan Pariwisata di Cirebon

Cirebon merupakan salah satu daerah wisata di Provinsi Jawa Barat. Terdapat keanekaragaman wisata di daerah ini, dari mulai wisata religi sampai dengan wisata kuliner ada di daerah ini. Keanekaragaman ini menyebabkan banyaknya wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung ke Cirebon. Berikut adalah tabel wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Cirebon:

Bulan	Mancanegara	Domestik	Jumlah
(1)	(2)	(3)	(4)
Januari	472	173 102	173 574
Februari	346	123 810	124 156
Maret	5 932	160 446	166 378
April	7 210	191 456	198 666
Mei	5 504	88 781	94 285
Juni	6 477	137 331	143 808
Juli	6 310	75 633	81 943
Agustus	3 952	55 922	59 874
September	4 796	108 111	112 907
Oktober	6 904	80 963	87 867
November	7 240	86 975	94 215
Desember	8 271	97 125	105 396
2018	63 414	1 379 655	1 443 069
2017	11 910	701 681	713 591
2016	3 759	635 377	639 136

Gambar 1.1 Jumlah Wisatawan di Kabupaten Cirebon

Sumber: BPS Kabupaten Cirebon

Berdasarkan data dari BPS Kabupaten Cirebon (Gambar 1.1), wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Cirebon mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Tercatat pada tahun 2016 ada total 639.136 wisatawan baik mancanegara maupun wisatawan lokal. Sedangkan pada tahun 2017 terjadi peningkatan menjadi 713.591 wisatawan, dan untuk tahun 2018 jumlah wisatawan melonjak cukup pesat hampir 50% menjadi 1.443.069 wisatawan. Tentu pelonjakan ini terjadi karena salah satunya pembangunan tol cipali yang menjadi salah satu infrastruktur dan aksesibilitas menuju kabupaten Cirebon.

Cirebon memiliki cukup banyak destinasi wisata. Dari mulai wisata budaya, wisata religi, sampai ke wisata bahari. Berdasarkan hasil survey yang dilakukan oleh penulis, kawasan trusmi menjadi salah satu kawasan yang paling banyak diketahui oleh wisatawan. Kawasan ini

terletak disisi jalan pantura tepatnya di Desa Trusmi, Kecamatan Plered Kabupaten Cirebon. Letaknya yang strategis dan Kerajinan Batik yang terkenal menjadikan kawasan ini sebagai kawasan yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan. Selain kerajinan batiknya, trusmi juga memiliki wisata kuliner dan wisata religi. Wisata kuliner yang tersedia dikawasan ini cukup beragam, dari mulai yang paling khas yaitu Empal Gentong sampai dengan cemilan khas krupuk kulit tersedia di kawasan ini.

Dalam pengembangannya, Pemerintah Kabupaten Cirebon merencanakan beberapa kebijakan dan strategi khususnya untuk kawasan pariwisata. Hal itu tertulis pada RTRW Kabupaten Cirebon 2018-2038. Berikut adalah kebijakan dan strategi yang ada dalam RTRW Kabupaten Cirebon 2018-2038 (Pasal 7):

- (1) Kebijakan untuk mewujudkan ruang wilayah kabupaten sebagai sentra pariwisata, meliputi:
 - a. pengembangan kawasan peruntukan pariwisata;
 - b. pengembangan kawasan perkotaan sebagai pusat pariwisata; dan
 - c. pengembangan keterpaduan antar pusat pariwisata.
- (2) Strategi untuk pengembangan kawasan peruntukan pariwisata sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, meliputi:
 - a. merehabilitasi kawasan peruntukan pariwisata yang telah menurun akibat pengembangan kegiatan budidaya;
 - b. mengembangkan wisata religi dan wisata bahari; dan
 - c. mengembangkan prasarana dan sarana pendukung kegiatan pariwisata.
- (3) Strategi untuk pengembangan kawasan perkotaan sebagai pusat pariwisata sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b, meliputi:
 - a. mengembangkan pusat jasa dan promosi pariwisata di kawasan perkotaan; dan
 - b. memantapkan akses prasarana dan sarana untuk meningkatkan keterkaitan antara kawasan perkotaan dan kawasan-kawasan pariwisata.
- (4) Strategi untuk pengembangan keterpaduan antar pusat pariwisata sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c, dengan meningkatkan keterkaitan dengan PKN di Provinsi Jawa Barat sebagai pusat pariwisata dalam kesatuan tujuan pariwisata.

Gambar 1.2 Strategi dan Kebijakan RTRW Kabupaten Cirebon 2018-2038

Sumber: RTRW Kabupaten Cirebon 2018-2038

Sesuai dengan strategi dan kebijakan pada peraturan ini, tentunya trusmi sebagai salah satu kawasan sentra pariwisata akan menjadi salah satu kawasan yang akan dikembangkan untuk memaksimalkan potensi pariwisata yang ada, khususnya pengembangan dalam sektor prasarana dan sarana pendukung kegiatan pariwisata.

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan oleh penulis, berupa pengisian kuesioner terkait Pengembangan Wisata Kuliner di Cirebon (Lampiran 1). Di dapatkan 90 responden dengan hasil sebagai berikut:

- Mayoritas responden berasal dari luar daerah Cirebon (57,8%), sisanya berasal dari Cirebon.
- Kawasan Trusmi menjadi kawasan yang paling banyak diketahui (97,8%) dibanding beberapa kawasan wisata lain (Kawasan Wisata Keraton Kasepuhan (88,9%), Kawasan Wisata Goa Sunyaragi (76,1%)).
- Selain Kerajinan Batiknya, Kawasan Trusmi terkenal dengan Oleh-Oleh Khas (72,2%), Kuliner Khas (20%), dan Wisata Religi (4,4%)
- 100% responden menyetujui dibutuhkan pengembangan pada sektor kuliner.
- Penulis menawarkan 3 pengembangan pada sektor kuliner dan didapatkan hasil sebanyak 65,6% (59 responden) menginginkan pengembangan berupa bangunan yang memiliki fasilitas penunjang yang lengkap seperti area bermain, area parkir, mushola, toilet. 52,2% (47 responden) menginginkan bangunan yang lebih menarik dari segi arsitektur dan tampilan bangunan. 22,2% (20 responden) menginginkan lokasi yang lebih strategis.
- 96,7% responden menyetujui perancangan culinary center (pusat kuliner) dapat mempermudah wisatawan menikmati semua kuliner khas Cirebon.

Dari hasil survey tersebut didapatkan kesimpulan sebagai berikut, kawasan trusmi memiliki daya tarik yang sangat kuat. Selain kerajinan batik, oleh-oleh dan kuliner khas menjadi objek yang paling banyak diminati oleh wisatawan. Dalam rencana pengembangannya penyediaan fasilitas penunjang yang lengkap serta tampilan bangunan yang lebih menarik menjadi yang paling banyak diinginkan oleh para wisatawan.

“Dari latar belakang diatas dapat disimpulkan, dalam penawaran pariwisata terdapat 4 aspek penting yang harus diperhatikan oleh daerah tujuan wisata. Untuk aspek daya tarik wisata, Trusmi memiliki daya tarik yang cukup kuat dengan kerajinan batiknya serta oleh –oleh dan kuliner khasnya. Untuk aspek aksesibilitas, trusmi terdapat di lokasi yang cukup strategis, sehingga akan mudah dijangkau oleh para wisatawan. Untuk aspek lembaga pariwisata dan fasilitas, daerah trusmi belum bisa dikatakan memenuhi kriteria tersebut. Hal itu dapat terlihat dari belum tertatanya kawasan ini baik penataan bangunan, PKL dan juga parkir liar yang masih banyak

terjadi sehingga menyebabkan kemacetan. Strategi dan kebijakan RTRW Kabupaten Cirebon untuk melakukan pengembangan fasilitas sarana dan prasarana penunjang kegiatan pariwisata di daerah pariwisata, merupakan langkah tepat untuk dapat memenuhi kriteria tersebut. Pengembangan dibutuhkan pada sektor wisata kuliner. Mayoritas wisatawan menginginkan bangunan yang memiliki fasilitas penunjang yang lengkap serta tampilan bangunan yang lebih menarik. Oleh karena itu, perancangan *Cirebon Culinary & Shopping Center* dengan konsep one stop tourism culinary dan mengedepankan tourism experience serta dilengkapi dengan fasilitas penunjang dan juga tampilan bangunan yang menarik atau ikonik diharapkan dapat menjawab kebutuhan dan keinginan para wisatawan.

1.2 Latar Belakang Masalah

1.2.1 Kebudayaan Cirebon

Cirebon adalah salah satu daerah yang memiliki kekayaan budaya, adat istiadat dan beragam macam suku, ini yang menyebabkan Cirebon memiliki identitas lokal yang sangat kuat. Letaknya yang berada di daerah perbatasan antara Jawa Barat dan Jawa Tengah, menjadikan Cirebon dipengaruhi oleh dua kebudayaan, yaitu budaya sunda dan budaya jawa. Selain itu juga sejarah Cirebon yang merupakan salah satu kota wali, tempat berdakwahnya Syekh Syarif Hidayatullah (Sunan Gunung Jati) menyebabkan berkembangnya suku Arab dan suku China di Cirebon. Budaya yang berkembang ini mempengaruhi banyak aspek kehidupan di masyarakat Cirebon, mulai dari Bahasa, Adat Istiadat, sampai Arsitektur. Salah satu yang paling banyak ditemui dari Arsitektur Cirebon ialah penggunaan gapura bentar yang menjadi salah satu ikon dari Cirebon dan biasa digunakan sebagai gerbang pintu masuk suatu bangunan. Pemerintah kabupaten Cirebon sendiri menetapkan dalam peraturan daerah kabupaten Cirebon tentang bangunan gedung pada bagian kelima pasal 8 yang mewajibkan setiap bangunan gedung baik milik pemerintah ataupun swasta yang berfungsi sebagai fasilitas umum wajib menyediakan gapura/pagar yang berciri khas daerah.

1.2.2 Letak Geografis dan Iklim Cirebon

Cirebon adalah salah satu daerah yang letaknya berada di utara pulau Jawa atau biasa disebut daerah pantai utara (Pantura). Dengan letak geografis yang berada di pinggir laut, menyebabkan cuaca di daerah ini cukup panas. Ditambah lagi, kurangnya penghijauan dan padat nya masyarakat serta penggunaan kendaraan bermotor yang cukup banyak menyebabkan

banyak polusi. Kawasan Trusmi merupakan salah satu kawasan yang cukup padat, karena Trusmi merupakan salah satu kawasan wisata budaya di Cirebon.

Berikut adalah data rata-rata suhu dan kelembaban udara di Kabupaten Cirebon pada tahun 2018:

Bulan	Suhu Udara (°C)			Kelembaban Udara (%)		
	Maks	Min	Rata-rata	Maks	Min	Rata-rata
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Januari	32,00	24,40	27,25	91,00	77,00	85,30
Februari	31,38	23,70	26,41	94,00	81,00	89,39
Maret	32,56	24,05	27,17	94,00	80,00	87,32
April	32,87	24,78	28,18	90,00	66,00	84,38
Mei	33,86	24,54	28,72	85,00	61,00	76,63
Juni	33,63	24,13	28,36	90,00	61,00	76,17
Juli	33,70	22,14	27,41	81,00	54,00	69,61
Agustus	33,87	23,50	28,02	78,00	56,00	66,61
September	35,16	24,45	29,28	80,00	50,00	67,07
Oktober	35,78	25,90	30,21	79,00	58,00	68,24
November	35,09	25,80	29,59	90,00	73,00	77,47
Desember	33,22	24,77	28,06	88,00	70,00	80,52

Gambar 1.3. Data Suhu Udara dan Kelembaban Kabupaten Cirebon 2018
 Sumber: BPS Kabupaten Cirebon, BMKG Penggung 2019

Dari tabel diatas didapatkan rata-rata suhu udara maksimal di Kabupaten Cirebon 33-34°C, sedangkan untuk rata-rata kelembaban maksimal yaitu 88-90%.

1.2.3 Arsitektur Neo-Vernakular

Arsitektur Neo-Vernakular merupakan suatu paham dari aliran Arsitektur Post-Modern yang lahir sebagai respon dan kritik atas modernisme yang mengutamakan nilai rasionalisme dan fungsionalisme yang dipengaruhi perkembangan teknologi industri. Arsitektur Neo-Vernakular merupakan arsitektur yang konsepnya pada prinsipnya mempertimbangkan kaidah-kaidah normative, kosmologis, peran serta budaya lokal dalam kehidupan masyarakat serta keselarasan antara bangunan, alam dan lingkungan..

Dalam penerapannya Arsitektur neo-vernakular sering ditemukan dalam bentuk-bentuk yang sangat modern namun secara konsep masih menggunakan konsep lama atau konsep daerah setempat. Arsitektur neo vernakular ini menunjukkan suatu bentuk modern yang memiliki image daerah setempat walaupun material yang digunakan adalah bahan modern seperti kaca dan logam. Dalam arsitektur neo-vernakular, konsep atau ide bentuk-bentuk diambil dari vernakular aslinya yang dikembangkan dalam bentuk modern.

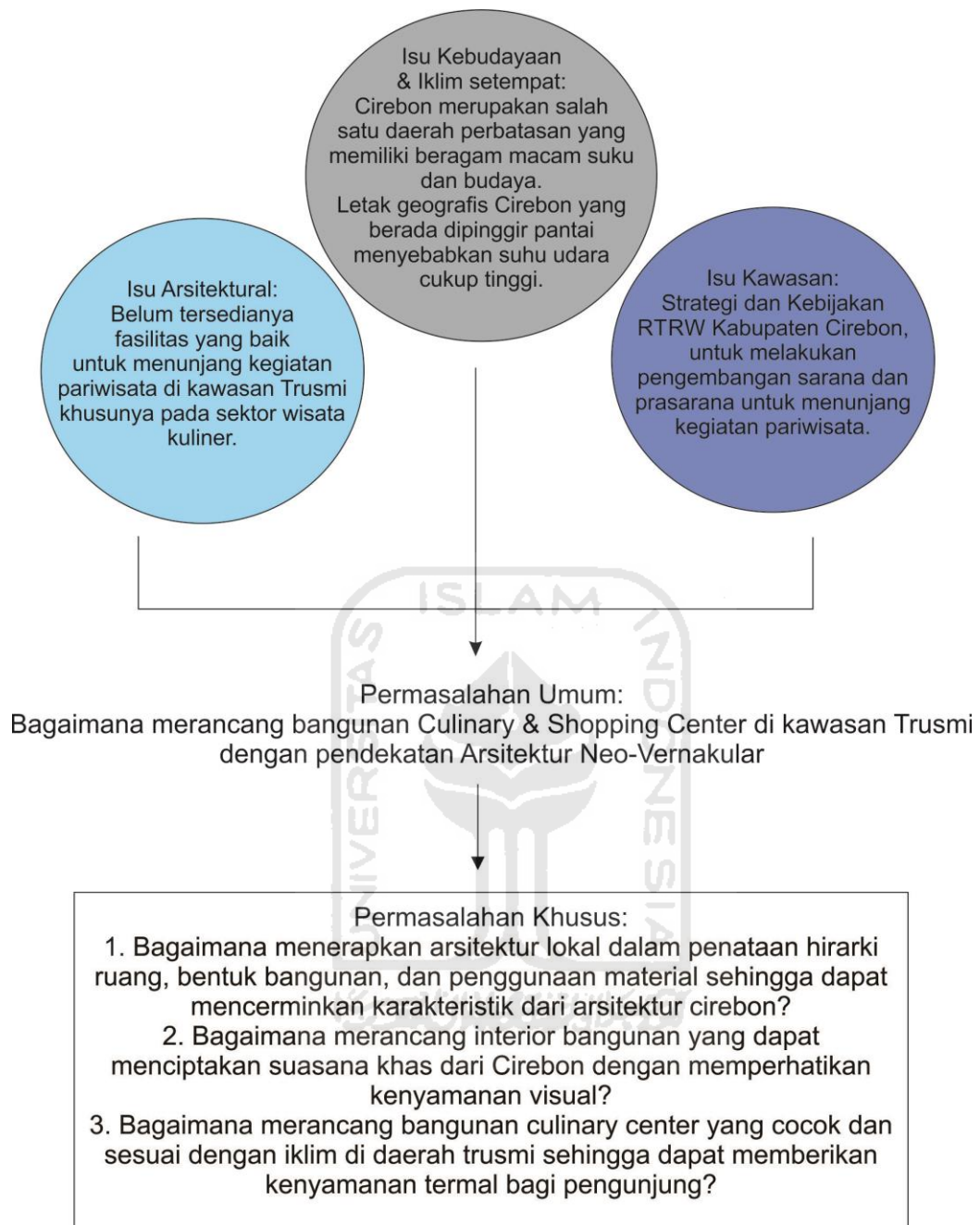
Kriteria-kriteria yang mempengaruhi arsitektur Neo Vernakular adalah sebagai berikut.

1. Penerapan fisik arsitektural (tata letak denah, detail, struktur dan ornamen) merupakan pengungkapan dari unsur-unsur budaya dan lingkungan termasuk iklim setempat.
2. Elemen non fisik seperti budaya pola pikir, kepercayaan, tata letak yang mengacu pada makro kosmos pun ikut diterapkan dalam bentuk modern yang menjadi konsep dan kriteria perancangan.
3. Produk pada bangunan ini merupakan karya baru yang tidak murni menerapkan prinsip-prinsip bangunan vernakular.

“Dari latar belakang diatas dapat disimpulkan, Arsitektur Neo-Vernakular dapat digunakan sebagai solusi dalam perancangan *Culinary & Shopping Center*, agar tercipta bangunan yang mencerminkan identitas lokal atau kebudayaan setempat serta dapat menyesuaikan dengan kondisi lingkungan (iklim) di daerah trusmi.”



1.3 Rumusan Masalah



Gambar 1.4. Peta Permasalahan
Sumber: Analisa Penulis

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut:

Permasalahan Umum:

1. Bagaimana merancang culinary & shopping center di kawasan trusmi dengan pendekatan arsitektur neo-vernakular?

Permasalahan Khusus:

1. Bagaimana menerapkan arsitektur lokal dalam penataan hirarki ruang, bentuk bangunan, dan penggunaan material sehingga dapat mencerminkan karakteristik dari arsitektur Cirebon?
2. Bagaimana merancang interior bangunan yang dapat menciptakan suasana khas dari Cirebon dengan memperhatikan kenyamanan visual?
3. Bagaimana merancang bangunan culinary center yang cocok dan sesuai dengan iklim di daerah Trusmi sehingga dapat memberikan kenyamanan thermal bagi pengunjung?

1.4 Tujuan dan Sasaran

Tujuan:

- Merancang Culinary Center di Kawasan Trusmi dengan penerapan arsitektur neo-vernakular.

Sasaran:

- Tersedianya fasilitas penunjang yang baik dan layak, sehingga tidak lagi terjadi permasalahan penumpukan kendaraan yang mengganggu kenyamanan wisatawan.
- Memadukan unsur-unsur lokal dengan teknologi modern pada bangunan.
- Menciptakan desain interior yang dapat mencerminkan kebudayaan setempat sehingga memiliki karakter yang kuat.

1.5 Batasan Masalah

Berdasarkan penjelasan isu-isu yang ada, ditetapkan batasan perancangan sebagai berikut:

- a. Pusat Kuliner & Pusat Oleh-Oleh

Pusat Kuliner dan Pusat Oleh-Oleh memiliki pengertian yang sama yaitu suatu tempat yang menyediakan berbagai macam jenis barang/makanan untuk dijual. Biasanya tempat ini dikunjungi oleh para wisatawan. Batasan terkait Kuliner & Oleh-Oleh Khusus yaitu penetapan jumlah barang/makanan yang akan dijual sehingga dapat menghasilkan kapasitas dan besaran ruang yang dapat menampung jumlah wisatawan dan pedagang.

- b. Arsitektur Neo-Vernakular

Perancangan ini menggunakan pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular, secara garis besar pengertian dari Arsitektur Neo-Vernakular ialah perancangan bangunan yang berdasar kepada konsep-konsep lokal baik dalam bentuk bangunan ataupun kebudayaan masyarakatnya. Batasan untuk merespon hal tersebut ialah penggunaan konsep arsitektur Cirebon yang diterapkan kedalam bentuk bangunan, penggunaan material bangunan serta ornamentasi.

1.6 Metode Pemecahan Persoalan

Metode yang digunakan dalam perancangan ini ialah metode deskriptif kualitatif. Terdapat tiga metode yang digunakan pada perancangan ini, metode tersebut ialah:

a. Pengumpulan Data

Data dapat dikumpulkan dengan dua cara, yaitu secara primer dan secara sekunder. Untuk pengumpulan data secara primer dengan melakukan:

1. Observasi Langsung/Survey pada site dilakukan dengan tujuan agar mendapatkan data eksisting site, & kondisi sekitar site.
2. Dokumentasi dilakukan berupa pengambilan gambar pada area site & sekitar site.

Untuk pengumpulan data secara sekunder dengan melakukan kajian studi literatur, adapun persoalan yang dikaji ialah sebagai berikut:

1. Kajian Konteks Site
2. Kajian Pusat Kuliner & Oleh-Oleh
3. Kajian Arsitektur Neo-Vernakular
4. Kajian Arsitektur Cirebon

b. Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan cara menganalisa data yang sudah didapat baik secara primer ataupun sekunder untuk menghasilkan hasil rancangan.

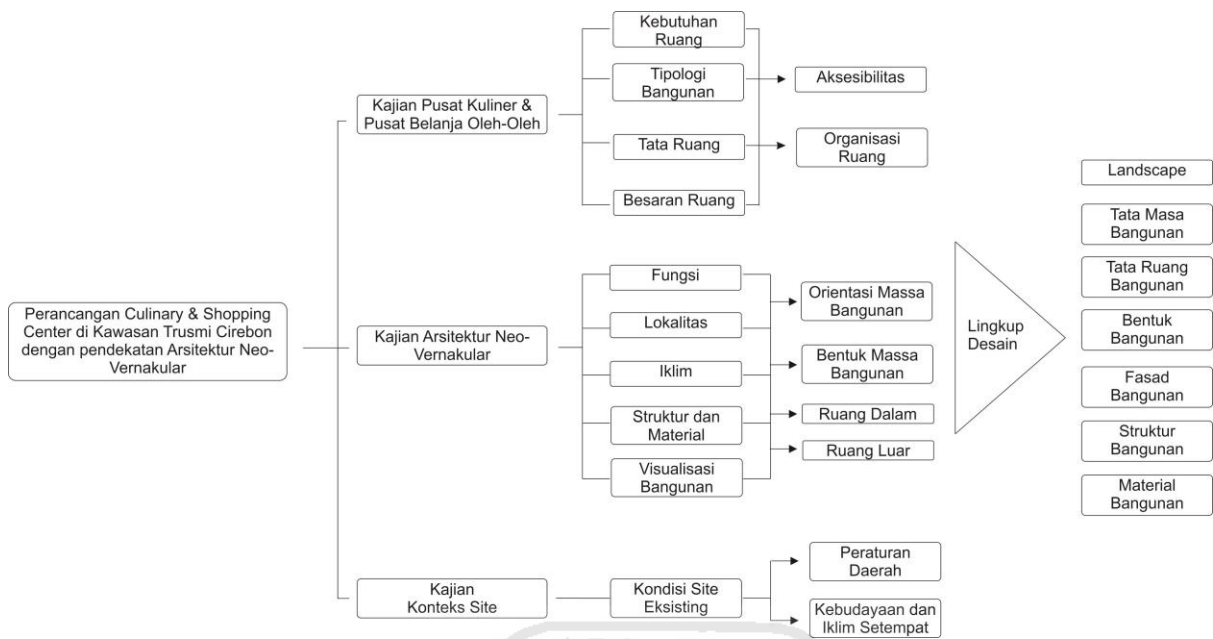
c. Uji Desain

Pengujian desain akan dilakukan dengan 3 cara, yaitu:

1. Dalam pengujian penerapan arsitektur neo-vernakular, penulis menggunakan metode stylistic analisis dengan variabel bentuk dan fasad bangunan.

2. Pemenuhan terhadap kriteria EEC 2 berupa penggunaan cahaya secara optimal minimal 20% dari luasan bangunan non-service mendapatkan pencahayaan alami sebesar 300 lux. Pengujian desain dilakukan menggunakan software Dialux.
3. Pemenuhan kriteria konservasi energi dengan nilai 35 W/m² berdasarkan SNI 03 6389:2011 tentang Konservasi Energi Selubung Bangunan pada Bangunan Gedung. Pengujian dilakukan dengan Perhitungan OTTV.

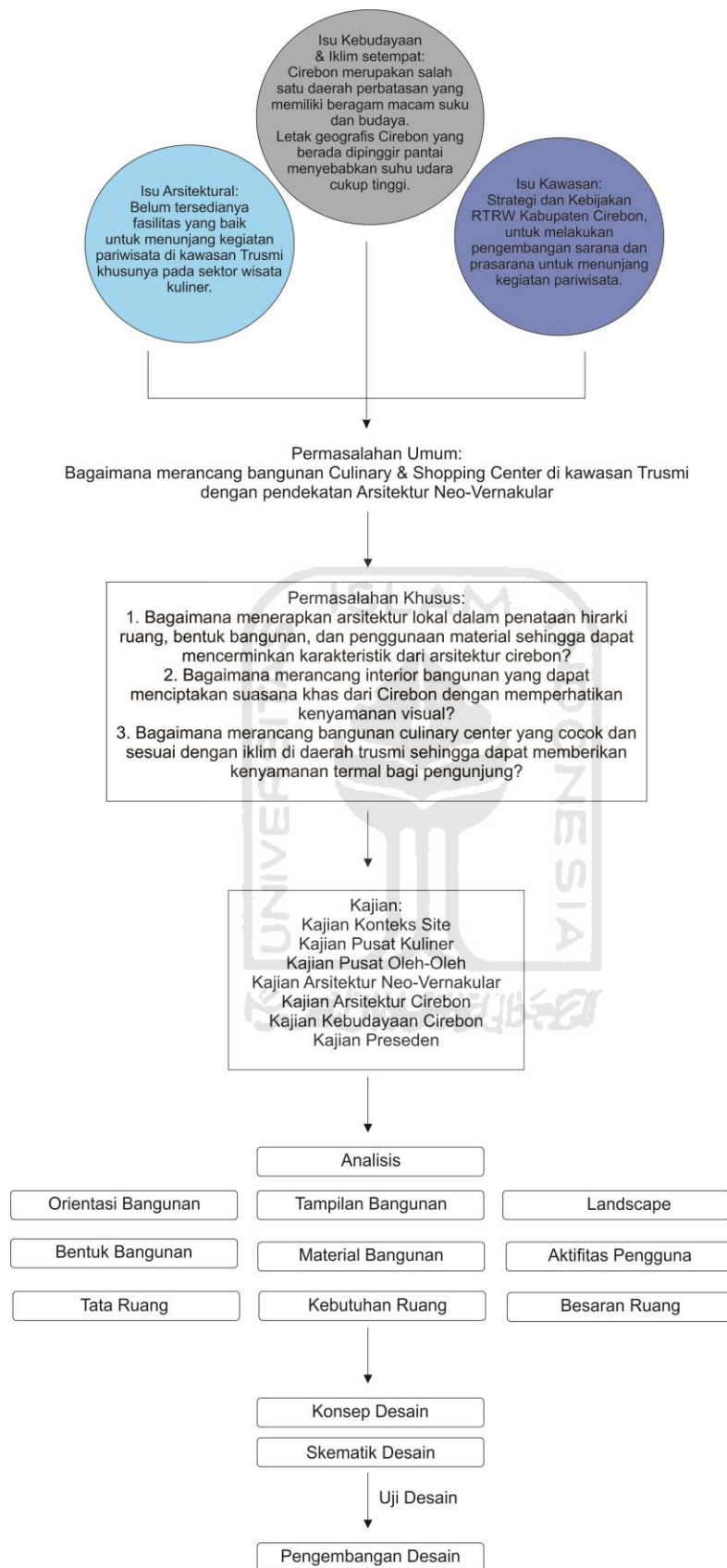




Gambar 1.5. Peta Pemecahan Persoalan
 Sumber: Analisa Penulis



1.7 Kerangka Berfikir



Gambar 1.6. Kerangka Berfikir

Sumber: Analisa Penulis

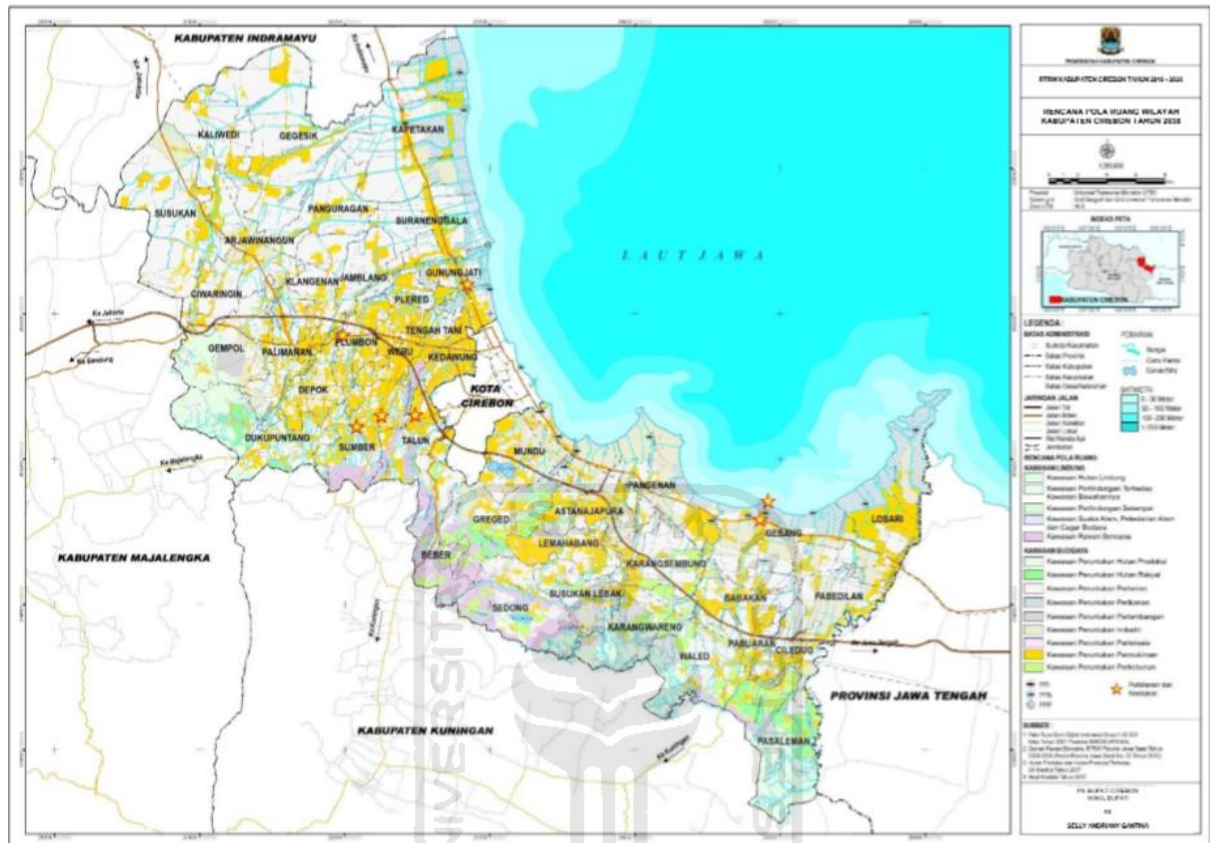
1.8 Originalitas dan Kebaruan

1. Nama : Ristiara Wantemas, Ofita Purwani, Sri Yuliani, 2016
Judul : PUSAT KULINER DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR METAFORA DI SURAKARTA
Penekanan : Penekanan pada bentuk dan massa bangunan yang menerapkan arsitektur metafora dari nasi liwet khas Surakarta
Tujuan : Menampilkan bentuk yang menarik sehingga mampu mengkomunikasikan keberadaan dari Pusat Kuliner Surakarta
Perbedaan : Pendekatan perancangan
2. Nama : Indryani Rahima, 2017
Judul : Pusat Kuliner dan Souvenir di Kawasan Sejarah Kota Pekanbaru dengan Penerapan Konsep Arsitektur Melayu.
Penekanan : Arsitektur Tradisional Melayu pada Tampilan dan Massa Bangunan.
Tujuan : Menerapkan Arsitektur Tradisional Melayu agar dapat memberikan edukasi kepada pengunjung tentang Arsitektur Tradisional
Perbedaan : Konsep Perancangan
3. Nama : Taufik Tandiono, Agus S. Ekomadyo, Hari Hajaruddin Siregar, 2017
Judul : Perancangan Kawasan Kuliner di Citraland Bagya City dengan Pendekatan Serial Vision
Penekanan : Bentuk massa bangunan-bangunan yang organik, sirkulasi pengunjung yang tidak monoton, serta adanya fasilitas sky bridge dan sky terrace yang akan menciptakan sirkulasi pengunjung menjadi kaya akan pengalaman ruang dan pemandangan yang berbeda.
Tujuan : Menciptakan suasana yang terbentuk dari desain sirkulasi pengunjungnya

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Kajian Konteks

2.1.1 Peraturan Daerah Kabupaten Cirebon



Gambar 2.1 Peta Rencana Pola Ruang Kabupaten Cirebon
Sumber: Perda Kabupaten Cirebon

Berdasarkan RTRW Kabupaten Cirebon 2018-2038, di Kecamatan Plered terdapat beberapa kawasan peruntukan pariwisata walaupun mayoritas diperuntukan sebagai pemukiman. Hal ini di dasari karena adanya potensi pariwisata di kecamatan plered. Dalam Perda RTRW juga disebutkan Kabupaten Cirebon memiliki beberapa kebijakan dan strategi untuk mewujudkan ruang wilayah kabupaten sebagai sentra pariwisata. Berikut adalah kebijakan dan strategi dari Perda RTRW Kabupaten Cirebon:

- (1) Kebijakan untuk mewujudkan ruang wilayah kabupaten sebagai sentra pariwisata, meliputi:
 - a. pengembangan kawasan peruntukan pariwisata;
 - b. pengembangan kawasan perkotaan sebagai pusat pariwisata; dan
 - c. pengembangan keterpaduan antar pusat pariwisata.

- (2) Strategi untuk pengembangan kawasan peruntukan pariwisata sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, meliputi:
 - a. merehabilitasi kawasan peruntukan pariwisata yang telah menurun akibat pengembangan kegiatan budidaya;
 - b. mengembangkan wisata religi dan wisata bahari; dan
 - c. mengembangkan prasarana dan sarana pendukung kegiatan pariwisata.
- (3) Strategi untuk pengembangan kawasan perkotaan sebagai pusat pariwisata sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b, meliputi:
 - a. mengembangkan pusat jasa dan promosi pariwisata di kawasan perkotaan; dan
 - b. memantapkan akses prasarana dan sarana untuk meningkatkan keterkaitan antara kawasan perkotaan dan kawasan-kawasan pariwisata.
- (4) Strategi untuk pengembangan keterpaduan antar pusat pariwisata sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c, dengan meningkatkan keterkaitan dengan PKN di Provinsi Jawa Barat sebagai pusat pariwisata dalam kesatuan tujuan pariwisata.

*Gambar 2.2 Strategi dan Kebijakan RTRW Kabupaten Cirebon 2018-2038
Sumber: RTRW Kabupaten Cirebon 2018-2038*

Berdasarkan Peraturan Daerah Kabupaten Cirebon yang mengatur tentang Koefisien Dasar Bangunan, Koefisien Lantai Bangunan, Koefisien Dasar Hijau dan Garis Sempadan Bangunan didapatkan hasil sebagai berikut:

No.	Fungsi Bangunan	Koefisien Dasar Bangunan (KDB)	Koefisien Lantai Bangunan	Koefisien Dasar Hijau
1.	Perdagangan & Jasa	80%	3,2	Minimum 20 %
2.	Perkantoran	80%	3,2	Minimum 20%
3.	Perumahan	60%	1,2	Minimum 40%

*Gambar 2.3 Ketentuan KDB, KLB, KDH
Sumber: Analisa Penulis*

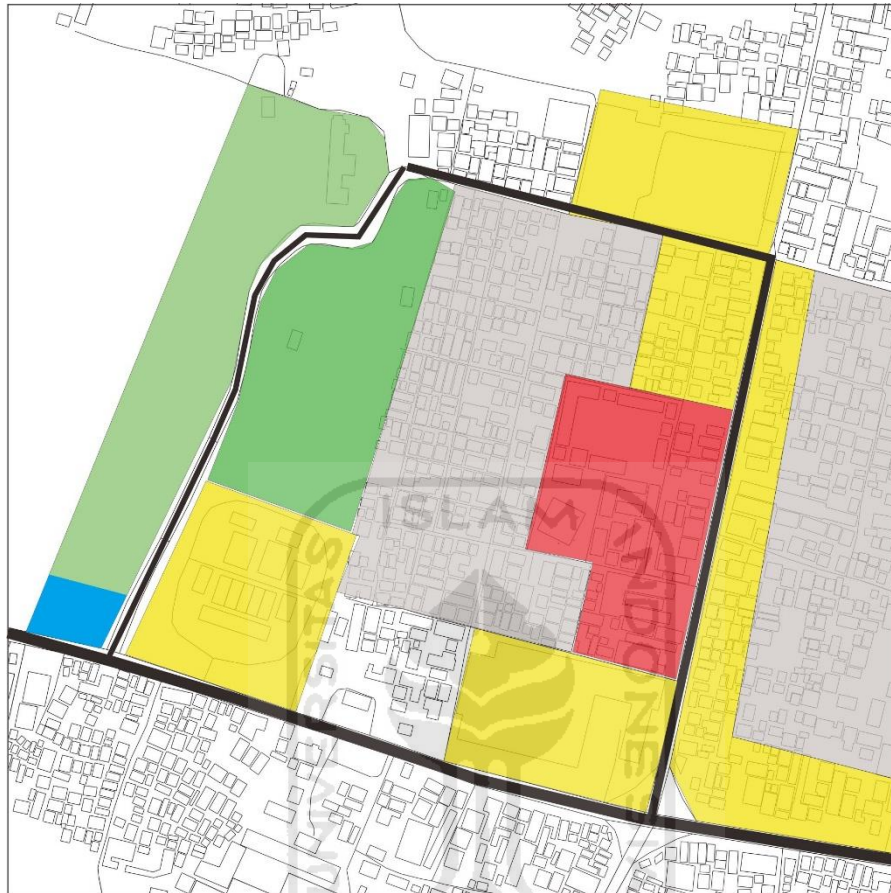
No.	Fungsi Jalan	Batas Garis Sempadan Jalan	Batas Garis Sempadan Bangunan
1.	Arteri	10m	15m; Industri & gudang 20m
2.	Kolektor	7,5m	10,5m; Industri & gudang 15m
3.	Lokal Primer A	20m	9m
4.	Lokal Primer B	16m	7m
5.	Lokal Primer C	12m	7m
6.	Lokar Sekunder	8m	3m
7.	Lingkungan	2m	2m

*Gambar 2.4 Ketentuan Garis Sempadan
Sumber: Analisa Penulis*

2.1.2 Lokasi Perancangan

Lokasi perancangan terletak di Desa Trusmi, Kecamatan Plered, Kabupaten Cirebon.

Berikut adalah peta tata guna lahan di kawasan Trusmi.



Gambar 2.5 Peta Tata Guna Lahan Kawasan Trusmi
Sumber: Analisa Penulis

Kuning : Area Komersil

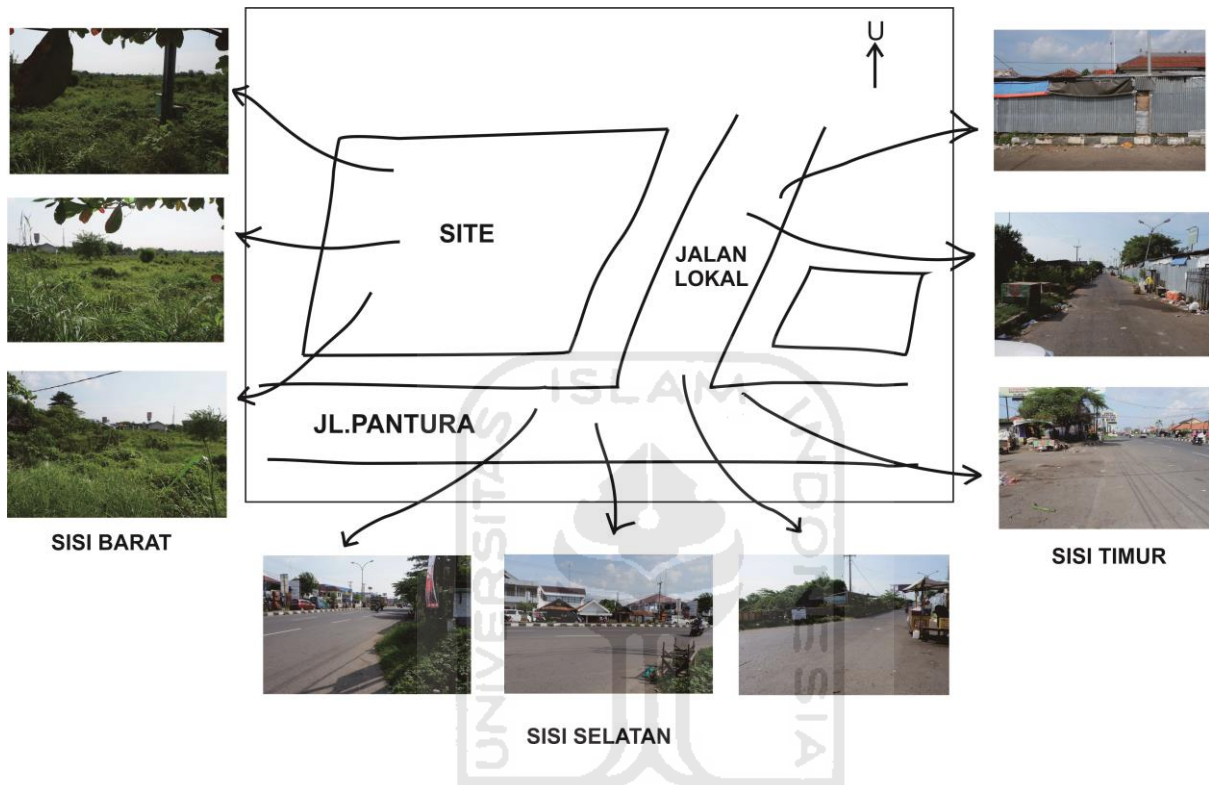
Hijau : Area RTH

Abu-abu: Area Pemukiman

Merah : Area Pendidikan

Biru: Site perancangan

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan oleh penulis, pemilihan site didasari oleh letaknya yang strategis yaitu dipinggir jalan utama pantura, dan juga dapat memberdayakan lahan kosong sehingga menjadi lebih baik dan tidak kumuh. Faktor site juga menjadi salah satu tuntan wisatawan agar dapat dijangkau dengan mudah.



Gambar 2.6 Keadaan Sekitar Site Existing
 Sumber: Analisa Penulis

2.1.3 Data Iklim Kabupaten Cirebon

Sebagai salah satu daerah yang letaknya berada di pesisir pantai utara, tentu suhu yang ada pada kawasan ini cukup tinggi. Berikut adalah data rata-rata suhu dan kelembaban udara di Kabupaten Cirebon pada tahun 2018:

Bulan	Suhu Udara (°C)			Kelembaban Udara (%)		
	Maks	Min	Rata-rata	Maks	Min	Rata-rata
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Januari	32,00	24,40	27,25	91,00	77,00	85,30
Februari	31,38	23,70	26,41	94,00	81,00	89,39
Maret	32,56	24,05	27,17	94,00	80,00	87,32
April	32,87	24,78	28,18	90,00	66,00	84,38
Mei	33,86	24,54	28,72	85,00	61,00	76,63
Juni	33,63	24,13	28,36	90,00	61,00	76,17
Juli	33,70	22,14	27,41	81,00	54,00	69,61
Agustus	33,87	23,50	28,02	78,00	56,00	66,61
September	35,16	24,45	29,28	80,00	50,00	67,07
Oktober	35,78	25,90	30,21	79,00	58,00	68,24
November	35,09	25,80	29,59	90,00	73,00	77,47
Desember	33,22	24,77	28,06	88,00	70,00	80,52

Gambar 2.7 Data Suhu Udara dan Kelembaban Kabupaten Cirebon 2018
Sumber: BPS Kabupaten Cirebon, BMKG Penggung 2019

Berdasarkan data diatas, terlihat suhu tertinggi terjadi di bulan september s/d november, yaitu dengan suhu rata-rata 29-31 derajat celcius. Adapun curah hujan yang terjadi di kabupaten cirebon adalah sebagai berikut:

Bulan	Curah Hujan (mm ³)	Hari Hujan
(1)	(2)	(3)
Januari	9,39	16,00
Februari	35,08	25,00
Maret	25,84	21,00
April	19,06	14,00
Mei	3,02	5,00
Juni	2,92	5,00
Juli	0,00	0,00
Agustus	0,00	0,00
September	4,00	2,00
Oktober	1,00	1,00
November	11,49	10,00
Desember	14,27	18,00

Gambar 2.8. Data Curah Hujan di Kabupaten Cirebon 2018
Sumber: BPS Kabupaten Cirebon, BMKG Penggung 2019

2.1.4 Sejarah Trusmi

Ketika itu Mbah Kuwu Cirebon yang bernama Pangeran Cakrabuana hijrah dari Cirebon ke sebuah daerah yang sekarang disebut Trusmi, mbah Kuwu Cirebon berganti pakaian memakai baju kyai yang tugasnya menyebarkan ajara agama Islam. Hingga sekarang ia dikenal dengan nama Mbah Buyut Trusmi. Beliau adalah putra dari Raja Pajajaran Prabu Siliwangi yang datang ke Trusmi disamping meyebarkan agama islam juga untuk memperbaiki lingkungan kehidupan masyarakat dengan mengajarkan cara bercocok tanam. Beliau juga adalah pengasuh dari Pangeran Manggarajati putra pertama Pangeran Carbon Girang, yang ditinggal mati ayahnya sejak kecil. Kesaktian Pangeran Manggarajati sudah terlihat sejak masih kecil. Salah satu kebiasaan Pangeran Manggarajati ialah sering merusak tanaman yang ditanam oleh Mbah Buyut Trusmi. Namun yang mengherankan, setiap tanaman yang dirusak Pangeran Manggarajati tumbuh dan bersemi kembali sehingga lama kelamaan daerah itu dinamakan TRUSMI yang berarti terus bersemi.

Sebagai salah satu tokoh berpengaruh terhadap menyebarnya ajaran islam di kawasan Trusmi, menjadikan ki buyut trusmi di hormati oleh masyarakat yang ada disana. Situs Ki Buyut Trusmi merupakan salah satu peninggalan yang masih ada sampai sekarang. Situs ini menjadi saksi dalam penyebaran agama islam di Trusmi. Sekarang, situs ini dijadikan sebagai wisata religi oleh masyarakat setempat.



*Gambar 2.9. Gerbang Masuk Masjid Kramat Buyut Trusmi
Sumber: Google Images*

2.1.5 Kegiatan Adat Istiadat & Kesenian Trusmi

Desa Trusmi Wetan memiliki beberapa kesenian dan kebudayaan yakni 1 organ tunggal, 1 grup pencak silat, 5 upacara adat dan 1 tari tradisional khas Desa Trusmi. Upacara adat yang masih aktif dilaksanakan oleh masyarakat Desa Trusmi yakni:

- d. Tradisi memayu Tradisi Memayu yaitu tradisi mengganti atap bangunan atau yang disebut dengan welit, dan kusuk bangunan yang terbuat dari kayu jati atau yang disebut dengan sirap. Upacara ganti welit dilaksanakan setahun sekali, sedangkan upacara ganti sirap dilaksanakan empat tahun sekali. Biasanya satu hari sebelum ganti welit berlangsung, dilaksanakan arak-arakan, yang isinya ngarak welit, tombak, keris, dan pusakapusaka lainnya. Dalam arak-arakan juga ditampilkan tarian tradisional khas Desa Trusmi yakni tari babak yaso atau yang biasa dikenal dengan tari “Bakso”. Tari bakso adalah tarian yang digunakan masyarakat Desa Trusmi dalam perang melawan penjajah, karenanya dalam tarian tersebut penari membawa berbagai macam senjata. Ganti welit dilaksanakan pada hari Senin, karena merupakan hari kelahiran Nabi Muhammad. Proses penggantian welit berlangsung selama seminggu. Diakhir upacara ini, dilaksanakan pengajian umum sekaligus tasyakur atas selesainya pergantian welit.



*Gambar 2.10 Arak-arakan Memayu buyut Trusmi
Sumber: Google Images*

- e. Trusmiyan/Muludan Trusmiyan adalah acara peringatan kelahiran Nabi Muhammadyang dirayakan sejak tanggal 20 hingga puncaknya (pelal) pada tanggal 25 Rabbiul Awwal atau 25 Maulud. Inti acara ini adalah ngarwah atau mendoakan kepada arwah tokoh-tokoh pepunden yang makamnya berada di Kompleks Buyut Trusmi, yaitu Ki Buyut Trusmi (Ki Gede Bambang) cikal

bakal pendiri pedukuhan Trusmi, Panembahan Trusmi atau pangeran Mangkuratsari, Putera Sulung Sunan Gunungjati dari Nyi Mas Kendingsari putri pertama Ki Gede Trusmi, serta Pangeran Trusmi atau Pangeran Mangganajati, Putera Pangeran Cerbon (cucu Ki Kuwu cerbon) dari Nyi Mas Cupluk putri kedua Ki Geda Trusmi.

- f. Rajaban Selain muludan, masyarakat desa Trusmi juga melakukan upacara atau tradisi dalam peringatan Isra' Mi'raj atau yang biasa dikenal sebagai Rajaban / Rejeban. Pada bulan ini Rasulullah melaksanakan perjalanan dari Masjidil Haram ke Masjidil Aqsa, dilanjut dari Masjidil Aqsa ke Shidratul Muntaha dengan mengendarai Buroq, yakni pada tanggal 27 Rajab. Pada perjalanan ini pulalah Rasulullah mendapatkan perintah untuk Sholat 5 waktu.

2.1.6 Wisata Trusmi

Kabupaten Cirebon khususnya kawasan Trusmi memiliki potensi yang cukup besar dalam pengembangan pariwisatanya. Selain dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar, pengembangan objek daya tarik wisata trusmi juga dapat dilakukan untuk memaksimalkan potensi yang ada. Sebagai salah satu kawasan wisata budaya, tentu trusmi memiliki beragam macam wisata, diantaranya ialah:

- a. Wisata Batik

Batik Trusmi Cirebon mulai ada sejak abad ke 14. Asal mulanya Sultan kraton memerintahkan orang trusmi untuk membuat batik seperti yang dimiliki tanpa mengizinkan contoh batiknya dibawa, mereka hanya di perbolehkan untuk melihat motifnya saja. Sampai waktu yang ditentukan, orang trusmi itu datang kembali dengan membawa batik yang telah dia buat. Pada saat itu, orang trusmi meminta batik yang asli kepada sultan, kemudian orang itu membungkus kedua batik tersebut (asli milik sultan dan buatan orang itu). Kemudian orang itu meminta sultan untuk memilih batik yang asli, namun karena terlalu mirip, Sultan tidak dapat membedakannya. Batik yang dibuat tidak ada yang meleset sama sekali dari batik aslinya, sehingga Sultan mengakui batik buatan orang trusmi sangat apik.

- b. Wisata Religi

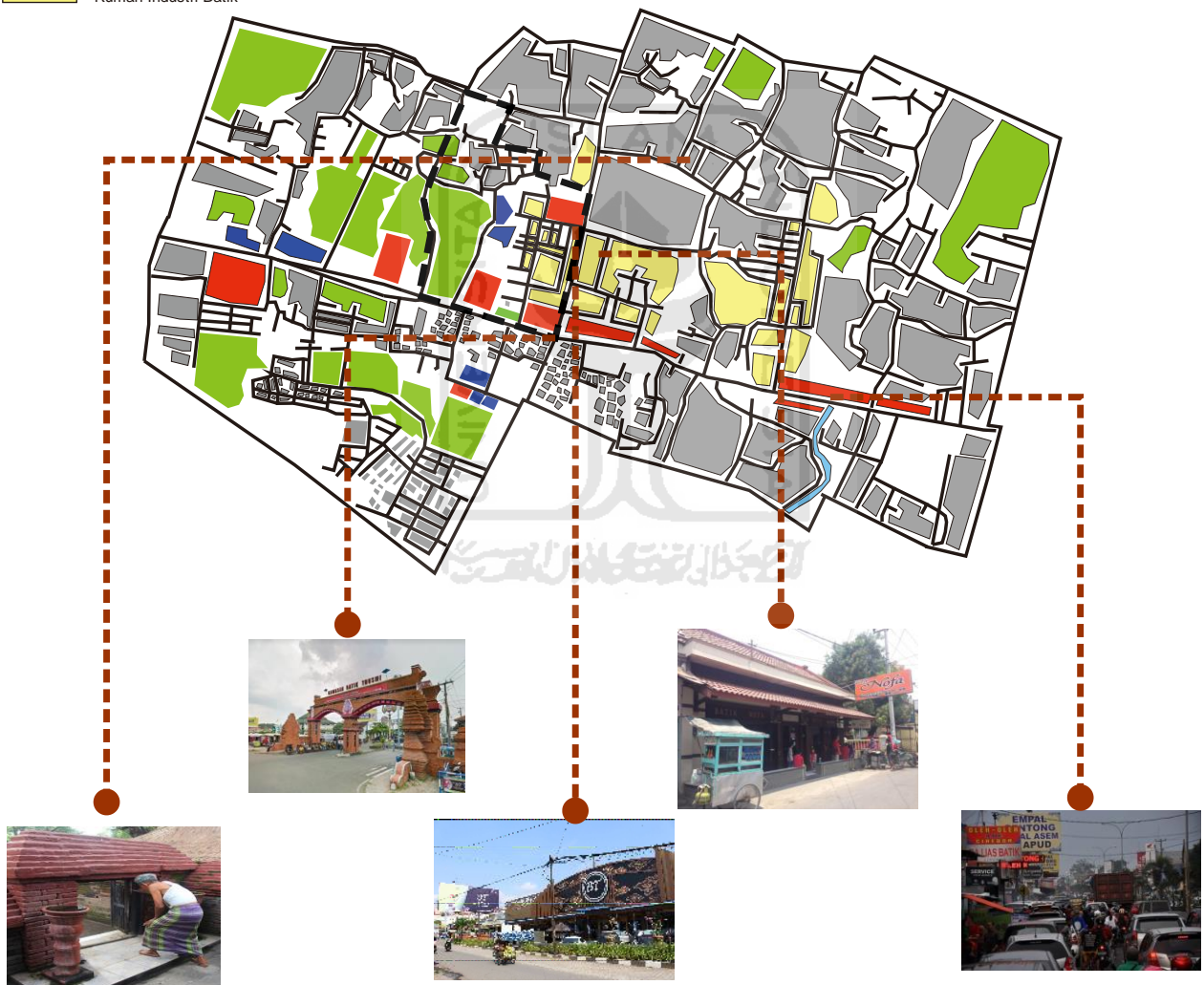
Masjid Kramat Buyut Trusmi merupakan peninggalan dari Ki Buyut Trusmi. Ki Buyut Trusmi adalah salah satu tokoh islam yang ikut menyebarkan agama islam di Cirebon. Masjid ini menjadi saksi bagaimana Ki Buyut Trusmi menyebarkan agama islam di Trusmi, sehingga oleh masyarakat masjid ini dijadikan sebagai objek wisata.

c. Wisata Kuliner dan Oleh-Oleh Khas

Empal Gentong merupakan salah satu makanan khas Cirebon yang paling banyak dicari. Makanan ini mirip dengan gulai yang dimasak dengan menggunakan kayu bakar didalam gentong.

Berikut adalah sebaran area-area wisata di Kecamatan Plered, Kabupaten Cirebon (Gambar 1.3).

- Ruang Terbuka Hijau
- Sarana Penunjang (Terminal, Sekolah, Bank)
- Bangunan Komersil
- Perumahan
- Rumah Industri Batik



Gambar 2.11 Peta Sebaran Wisata di Cirebon
Sumber: Penulis

2.2 Kajian Tipologi

2.2.1 Pengertian Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh

Kata Kuliner berasal dari bahasa Inggris “culinary” Culinary diartikan sebagai yang memiliki hubungan dengan dapur atau masakan. Awalnya makanan merupakan salah satu pelengkap kegiatan berwisata. Seiring berjalannya waktu hal tersebut berkembang menjadi bentuk wisata khusus yang biasa dikenal dengan istilah wisata makanan atau foodtourism. Wisata kuliner merupakan suatu kegiatan yang selalu dilakukan seseorang atau kelompok apabila datang ke suatu daerah karena makanan adalah suatu kebutuhan utama yang dilakukan orang setiap hari untuk memenuhi kebutuhan hidup. Mulai dari makanan yang murah seperti di pinggir jalan hingga makanan berkelas tinggi dan mewah seperti di restoran. (Krytianti, 2012; dalam Anggraini 2014).

Wisata kuliner mempunyai magnet yang kuat sehingga dapat menarik wisatawan untuk berkunjung. Keragaman aktivitas kuliner, makanan khas, lokasi yang nyaman dan bersih, desain ruangan yang unik dan menarik, dan masih banyak lagi. Beberapa hal itulah yang menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan.

Pusat kuliner adalah bagian dari wisata kuliner, yang biasanya menjadi wadah untuk menjual makanan khas suatu daerah. Jadi dapat disimpulkan, pusat kuliner ialah suatu wadah yang menjadi pusat makanan dengan jenis makanan yang khas sesuai dengan daerah dimana pusat kuliner berada.

2.2.2 Kuliner & Oleh-Oleh Khas Cirebon

Setiap daerah tentu memiliki Kuliner dan Oleh-Oleh Khas, tidak terkecuali Cirebon. Sebagai salah satu destinasi wisata, Cirebon memiliki berbagai macam jenis kuliner untuk di nikmati. Diantaranya ialah:

a. Nasi Jamblang

Nasi Jamblang/Sega Jamblang menjadi identitas tersendiri bagi masyarakat Cirebon. Penyajian nasi jamblang cukup unik dengan bergaya prasmanan dan menyediakan berbagai macam jenis lauk-pauk yang bisa dipilih. Yang paling unik dari nasi jamblang adalah penggunaan daun jati sebagai pembungkus nasinya. Awal mula munculnya nasi jamblang ialah semasa kolonial pada saat pembangunan jalan Anyer-Panarukan, masyarakat Cirebon pada waktu itu menyuplai makanan untuk para pekerja dengan nasi yang dibungkus daun jati.



*Gambar 2.12. Nasi Jamblang
Sumber: zonamakan.com*

b. Empal Gentong

Makanan ini sekilas mirip dengan gulai. Empal Gentong diolah menggunakan kayu bakar di dalam gentong. Bahan dasarnya adalah daging yakni, usus, babat dan daging sapi. Empal Gentong disajikan bersama kucai dan sambal berupa cabai kering giling. Empal gentong biasanya dinikmati bersama nasi ataupun lontong.



*Gambar 2.13 Empal Gentong
Sumber: idntimes.com*

c. Nasi Lengko

Selain Nasi Jamblang, Cirebon juga memiliki nasi lengko. Nasi Lengko adalah perpaduan antara nasi, tahu, tauge, mentimun dan siraman bumbu kacang yang khas dan lezat. Nasi Lengko sangat cocok dinikmati bersama dengan sate atau Empal Gentong.



*Gambar 2.14 Nasi Lengko
Sumber: idntimes.com*

d. Tahu Gejrot

Tahu gejrot adalah makanan khas Cirebon yang berbahan dasar tahu. Tahu dipotong agak kecil kemudian disiram kuah yang bumbunya gula, cabe, bawang putih, dan bawang merah. Biasanya tahu yang digunakan adalah tahu sumedang, yang membuatnya unik adalah cara menyajikannya yang terletak pada piring kecil dan dimakan menggunakan batang lidi.



*Gambar 2.15 Tahu Gejrot
Sumber: zonamakan.com*

e. Mie Koclok

Cirebon juga memiliki makanan olahan mie, yaitu Mie Koclok. Mie Koclok terdiri dari mie kuning yang dicampur dengan kol, taugé, potongan kecil ayam dan irisan telur. Kuah Mie Koclok adalah kekhasan dari makanan ini, dibuat dari santan dan bubur beras sehingga tampak berwarna putih dan sedikit kental karena ditambah

dengan tepung maizena. Nama mie koclok sendiri kemungkinan berasal dari suara *koclok* sewaktu menuangkan mie ke dalam mangkuk.



*Gambar 2.16 Mie Koclok
Sumber: zonamakan.com*

f. Docang

Asal kata docang adalah bodo atau baceman dari oncom dage dan kacang hijau yang dijadikan tauge. Docang adalah makanan asli Cirebon, yang merupakan perpaduan antara sayur oncom dage atau oncom gembus terbuat dari ampas tahu dipadukan dengan bungkil kacang tanah dan parutan kelapa. Docang memiliki rasa yang gurih dan nikmat serta cocok disantap sewaktu hangat.



*Gambar 2.17 Docang
Sumber: zonamakan.com*

g. Sate Kalong

Sate Kalong adalah makanan yang cukup unik di Cirebon, tidak seperti namanya, kalong disini bukan berarti dagingnya berasal dari kelelawar melainkan karena ketika awal muncul pada 1900-an memang sate ini hanya dijual ketika matahari sudah terbenam. Sate kalong sendiri berasal dari daging kerbau dan sekarang sudah ada beberapa yang menggunakan daging sapi. Sate kalong memiliki cita rasa yang

cukup manis layaknya dendeng karena sebelum dibakar sate dicelupkan ke dalam larutan gula merah.



*Gambar 2.18 Sate Kalong
Sumber: zonamakan.com*

h. Rujak Kangkung

Kalau pada umumnya rujak dibuat dari buah-buahan, rujak khas Cirebon ini bahan utamanya adalah kangkung air. Rujak kangkung dibuat dengan cara merebus kangkung dan selagi masih panas kangkung ditiriskan kemudian diaduk dengan sambal asam. Rujak kangkung biasa disantap bersama cabai dan terasi, sehingga cita rasa yang didapat yaitu asam dan pedas.



*Gambar 2.19 Rujak Kangkung
Sumber: zonamakan.com*

Selain jenis makanan utama, Cirebon juga memiliki oleh-oleh khas dari mulai bahan makanan sampai dengan makanan ringan/cemilan. Jenis oleh-oleh khas nya pun cukup beragam, diantaranya ialah:

a. Krupuk Rambak/Krupuk Kulit

Cirebon cukup terkenal dengan jajanan kerupuk yang beragam. Salah satunya adalah kerupuk rambak ini. Proses pembuatan cemilan khas Cirebon satu ini tergolong unik dan cukup panjang. Pertama, kulit sapi atau kerbau dibersihkan dahulu dan digoreng dalam minyak bersuhu rendah. Setelah itu kulit kembali di goreng pada minyak panas hingga membuatnya bertekstur garing dan siap disantap. Panganan yang kerap disebut sebagai kerupuk kulit ini sangat cocok menjadi pendamping saat menikmati makanan berkuah



Gambar 2.20 Krupuk Kulit
Sumber: mamikos.com/info/oleh-oleh khas

b. Krupuk Mlarat

Dinamakan krupuk mlarat sebab masyarakat Cirebon pada saat awal pembuatan kerupuk ini (sekitar tahun 1920) belum mampu membeli minyak goreng, sehingga pembuatan kerupuk ini menggunakan pasir hitam melalui proses sangrai yang dilakukan berulang kali. Selain itu pasir akan dipanaskan lebih dulu untuk menghilangkan segala bakteri.



*Gambar 2.21 Krupuk Mlaratt
Sumber: mamikos.com/info/oleh-oleh khas*

c. Sirup Tjampolay

Sirup khas Cirebon ini menjadi salah satu oleh-oleh andalan. Minuman manis ini kabarnya menggunakan resep turun menurun sejak tahun 1964. Karena kekhasan itulah, sirup tjampolay kerap digunakan berbagai restoran di Cirebon sebagai salah satu menu. Produk ini hadir dalam beragam pilihan rasa. Ada sirup tjampolay rasa pisang susu, stroberi, kopyor, mangga gedong, melon hingga leci.



*Gambar 2.22 Sirup Tjampolay
Sumber: cirebon24.com*

d. Terasi Udang Cirebon

Terasi udang khas Cirebon merupakan produk bumbu masak rumahan yang sudah terkenal hingga ke berbagai daerah di Indonesia. Tidak jauh berbeda dari terasi di tempat lain, terasi Cirebon juga terbuat dari rebon atau udang yang berukuran sangat kecil. Bedanya terasi udang di kota ini tidak menggunakan pengawet apapun. Bentuknya cukup ekonomis karena dibungkus dalam satu wadah siap saji.



Gambar 2.23 Terasi Udang
Sumber: mamikos.com/info/oleh-oleh-khas

e. Tape Ketan Daun Jambu

Makanan ini merupakan salah satu jajanan tradisional yang terbuat dari hasil fermentasi ketan putih dengan menggunakan ragi sebagai bahan campurannya. Proses pematangan tape ketan ini biasanya menggunakan daun jambu sebagai pembungkusnya, dengan tujuan agar proses pematangan semakin sempurna. Rasa tape ketan ini ialah manis dan asam. Aroma khas dari tape ketan daun jambu ini berbeda dari kebanyakan tape ketan yang dibungkus dengan daun pisang.



Gambar 2.23 Tape Ketan
Sumber: traveloka.com/explore/culinary

f. Kue Gapit

Dinamakan “gapit” sebab proses memasaknya, menggunakan dua buah lempengan besi besar kemudian adonan diapit diantara dua besi tersebut agar bentuknya menjadi pipih. Tekstur unik yang dihasilkan juga berasal dari lempengan besi itu, sehingga menyerupai cone eskrim. Kue gapit ini tersedia dalam berbagai varian rasa, seperti bawang, keju, wijen, kencur, original, udang keju dan masih banyak lagi.



Gambar 2.24 Kue Gapit
Sumber: traveloka.com/explore/culinary

g. Jeruk Nipis Peras (Jeniper)

Selain sirup, di Cirebon juga terdapat minuman jeruk nipis peras. Jeniper ini dikemas dalam botol sirup sehingga siap minum. Cita rasanya yang segar dan alami membuat minuman ini selalu diburu.



Gambar 2.25 Jeruk Nipis Peras
Sumber: mamikos.com/info/oleh-oleh-khas

h. Jambal Roti

Jambal Roti merupakan ikan asin yang berbahan baku ikan manyung. Oleh-oleh khas Cirebon yang satu ini merupakan salah satu hasil laut yang banyak dicari oleh para pengunjung, meskipun harganya relatif cukup tinggi.



Gambar 2.26 Jambal Roti
Sumber: javatravel.net

2.2.1 Tipologi Culinary Center

Seiring dengan berkembangnya jenis-jenis makanan, perubahan juga terjadi pada jenis-jenis tempat makan, mulai dari yang memiliki harga relatif murah sampai dengan harga sekelas hotel bintang lima. Jenis-jenis pusat kuliner dibedakan menjadi beberapa jenis, sbb:

a. Food court

Pengertian foodcourt secara umum ialah suatu tempat yang luas, dimana didalamnya terdapat berbagai macam kios makanan, tempat makan terdiri dari meja dan kursi, aman bersih dan higienis yang diperuntukan untuk semua kalangan (umum). Foodcourt biasanya tersedia di mall dan dilengkapi dengan fasilitas. (www.wikipedia.org/wiki/Foodcourt, 2016)

b. Warung-warung pedagang kaki lima (PKL)

• Pengertian Pedagang Kaki Lima (PKL)

Pedagang kaki lima (PKL) adalah seseorang atau sekelompok orang yang menjajakan barang atau pun jasa di trotoar atau pinggir jalan, pasar, pusat rekreasi atau hiburan, pusat pertokoan dan pusat pendidikan, dan di sekitar pusat perbelanjaan, baik secara menetap atau tidak menetap, baik secara resmi atau pun tidak resmi dan dilakukan baik pagi, siang, sore, malam hari. (Soedjana, 1981) PKL mempunyai pengertian yang sama dengan “hawker”, yang didefinisikan sebagai orang-orang yang menjajakan barang dan jasa untuk dijual di tempat

yang merupakan ruang kepentingan umum, terutama di pinggir jalan dan trotoar. (McGee & Yeung, 1977)

- Jenis Dagangan Pedagang Kaki Lima (PKL) Menurut Mc.Gee dan Yeung, 1977, jenis dagangan perdagangan kaki lima dapat dikelompokkan menjadi 4 (empat). Kelompok tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Makanan yang tidak diproses dan semi olahan (unprocessed and semi processed food), makanan yang tidak diproses termasuk makanan mentah seperti; buah-buahan, sayur-sayuran, sedangkan makanan semi proses adalah beras;
- b. Makanan siap saji (Prepared food), yaitu pedagang makanan dan minuman yang sudah dimasak;
- c. Barang bukan makanan (non food item), kategori ini terdiri dari barang-barang dalam skala yang luas, mulai dari tekstil hingga obatobatan;

- Sarana Fisik Dagangan Pedagang Kaki Lima (PKL)

Jenis-jenis sarana fisik dagangan pedagang kaki lima (PKL) (Waworoentoe, 1973) antara lain adalah;

- a. Kios, biasanya yang menggunakan sarana ini ialah pedagang yang menetap, karena secara fisik tidak bisa dipindahkan. Bangunan ini biasanya terbuat dari papan atau bangunan semi permanen.

- b. Restoran

- Pengertian Restoran

Restoran berasal dari bahasa latin yaitu restaurare, dalam bahasa inggris berarti a public eating place, yaitu rumah makan atau tempat makan umum. Restoran ialah suatu tempat atau bangunan yang dibangun untuk menjual makanan dan minuman, baik secara dihidangkan, prasmanan, ataupun memilih sendiri dan setiap restoran pasti mempunyai pelayan yang terbaik untuk melayani konsumen (Marsum WA;2006).

Dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat dibedakan menjadi beberapa tipe (Marsun, 1998) yaitu :

- a. A'la Carte restaurant adalah suatu restoran yang memiliki izin untuk menjual segala jenis makanan dengan berbagai macam variasi dan di restoran ini pengunjung dapat bebas

memilih makanannya sendiri sesuai dengan keinginan yang tentunya dengan harga yang berbeda setiap makanan.

b. Table D'hote restaurant adalah suatu restoran yang menghadirkan makanan dengan lengkap dari mulai menu pembuka hingga menu penutup dengan harga paketan makanan yang sudah ditentukan.

c. Café adalah suatu restoran kecil dengan pilihan makanan yang terbatas. Restoran ini cenderung mengutamakan makanan ringan seperti kue, sandwich, kopi dan teh.

d. Continental Restaurant adalah suatu restoran yang memiliki suasana santai namun memiliki pelayanan yang elaborate atau megah, restoran ini mengutamakan hidangan continental pilihan. Biasanya restoran ini disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai dan rileks.

e. Carvery adalah suatu restoran yang mempersilahkan pengunjung untuk meracik sendiri makanannya seperti memanggang daging yang sesuai keinginan pengunjung, dan restoran ini telah menentukan harga untuk setiap menu yang disajikan. Restoran ini biasanya identik dengan hotel.

f. Dining room ialah suatu tempat makan yang berada di hotel-hotel kecil seperti motel atau inn, yang tentunya tarif makan yang diberikan lebih ekonomis dibandingkan dengan tempat makan di hotel berbintang. Dining room ini juga bisa dikunjungi bagi para tamu yang tidak menginap di hotel tersebut.

g. Fish and Chip Shop adalah restoran yang membebaskan pengunjungnya memilih sendiri ikan ataupun keripik dan biasanya berupa ikan yang dibungkus dalam pembungkus kertas dan dibawa pulang, makanan ini tidak dimakan di tempat. Restoran ini banyak terdapat di Inggris.

h. Grill Room adalah suatu restoran yang menyajikan berbagai macam jenis olahan daging panggang dengan konsep open kitchen (dapur dan resto hanya dibatasi oleh sekat kaca), dengan tujuan para pembeli dapat memilih sendiri daging yang diinginkan dan dapat melihat proses memanggang daging tersebut. Grill room bisa disebut juga dengan steak house.

i. Specially restaurant adalah restoran yang memiliki suasana dan dekorasi yang sesuai dengan tipe makanan khas yang disediakan. Restoran ini menyediakan masakan Jepang, Cina,

Italia, India dan sebagainya. Pelayanannya pun berdasar pada tata cara negara tempat asal makanan spesial itu.

j. Terrace restaurant adalah jenis restoran yang letaknya diluar bangunan tetapi masih berhubungan dengan ruangan utama didalamnya. Pada umumnya di negara-negara barat restoran ini hanya dibuka pada musim panas saja.

k. Family tipe restaurant adalah jenis restoran sederhana dengan harga makanan dan minuman yang terjangkau diperuntukan bagi tamu-tamu keluarga atau rombongan.

2.2.3 Tipe Dasar Pelayanan Makanan

1. Table Service

- Tipe A: memberikan daftar menu, mengantar, menyajikan makanan, pengunjung hanya duduk dan menunggu.
- Tipe B: tamu mendatangi dan memesan, menunggu pesanan dan pelayan mengantar.

2. Counter Service

Terdapat pembatas antara dapur dan restoran

3. Self service

Makanan yang disajikan lengkap di meja khusus dengan letak tertata sehingga pembeli dapat mengambil sesuka hati.

4. Carry out service

Pembeli hanya membeli makanan lalu membawa pergi makanan ke tempat lain.

2.2.4 Perbedaan Restoran, Foodcourt, Pujasera, dan Pusat Kuliner

- Restoran
Dapat berdiri sendiri sebagai bangunan tunggal/berada di bangunan lain. Pada umumnya hanya satu stand utama yang menyediakan berbagai pilihan menu yang akan dihidangkan pengunjung.
- Foodcourt
Mengutamakan pelayanan cepat saji dengan harga terjangkau. Biasanya menempel dibangunan tertentu dan mempunyai area komersial
- Pujasera
Terdiri dari kumpulan PKL, sistem manajemen diatur pengelola
- Pusat Kuliner

Tempat makan yang berdiri sendiri mencakup stand dengan karakter unggulan yang berbeda-beda.

Tabel 2.1 Perbedaan Restoran, Foodcourt, Pujasera, Pusat Kuliner

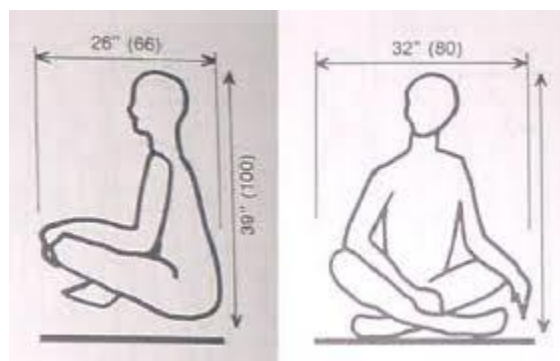
Kriteria	Restoran	Foodcourt	Pujasera	Pusat Kuliner
Lokasi	Berdiri Sendiri	Menempel di bangunan lain	Menempel dibanguna lain	Berdiri Sendiri
Tipe Bangunan	Tunggal	Non-Tunggal	Tunggal, Non-tunggal	Tunggal, Non-tunggal
Tipe pelayanan	Table Service A, Counter Service, Self Service, Carry Out Service	Table Service A & B, Self Service, Carry Out Service	Table Service A&B, Carry Out Service	Table sevice A&B, Self Service, Carry Out Service
Jumlah stand	Satu/dua	Cukup banyak	Lebih dari 8	Cukup banyak
Variasi makanan	Tidak terlalu banyak	Variatif	Variatif	Variatif
Harga	Sedang, mahal	Sedang, murah	Cenderung murah	Sedang, murah

Sumber: Muslimah, L.N (2011). Pusat Kuliner Jogja (One Jogja Culinary Center). Yogyakarta: Universitas Gajah Mada

2.2.5 Standar Besaran Ruang

2.2.5.1 Tempat makan pengunjung

Untuk penataan area makan lesehan, dalam menentukan luasan per meja beserta sirkulasinya dapat digunakan pendekatan standar ukuran orang yang sedang duduk bersila.

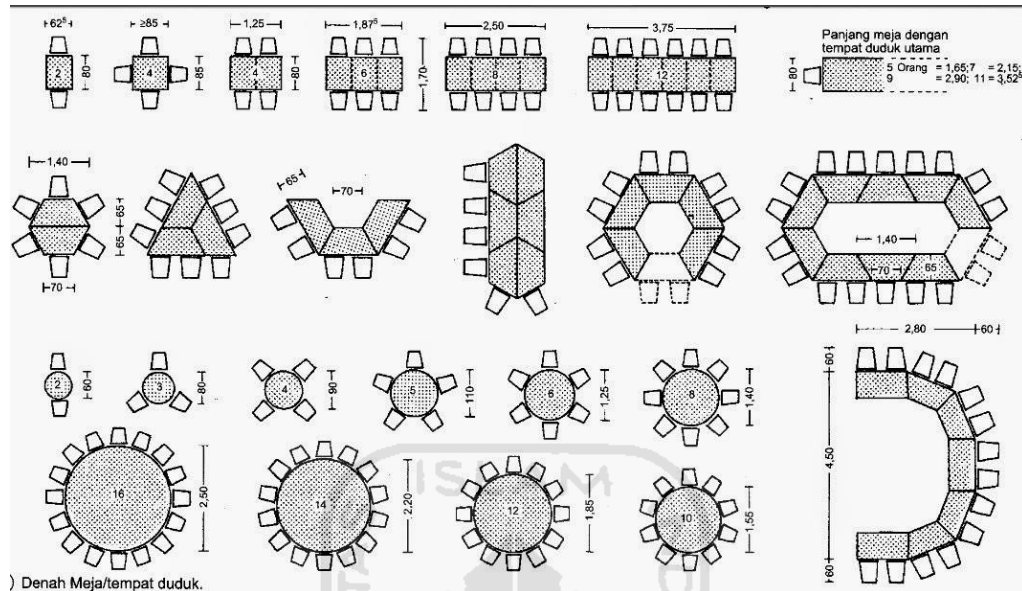


Gambar 2.27 Standar Ukuran Orang Duduk

Sumber: Dines, N. T., & Brown, K. D. (1998). Time-Saver Standards For Landscape. New York: Mc Graw-Hill

2.2.5.2 Tata Layout Meja

Pola penataan ruang dalam pada Pusat Kuliner identik dengan tata ruang dalam pada restoran. Untuk menata ruang dalam diperlukan pertimbangan bentuk dan ukuran perabot area makan. Berikut ukuran standar pada umumnya dipakai pada tempat makan:

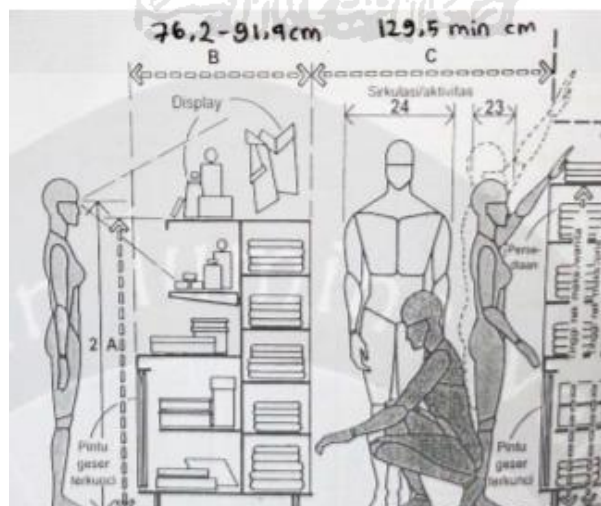


Gambar 2.28 Standar Ukuran Tata Layout Meja Makan

Sumber: Neufert, E. (2002). Data Arsitek Jilid 2 Edisi 33. Jakarta

2.2.5.2 Tata Layout Display Ruang Retail

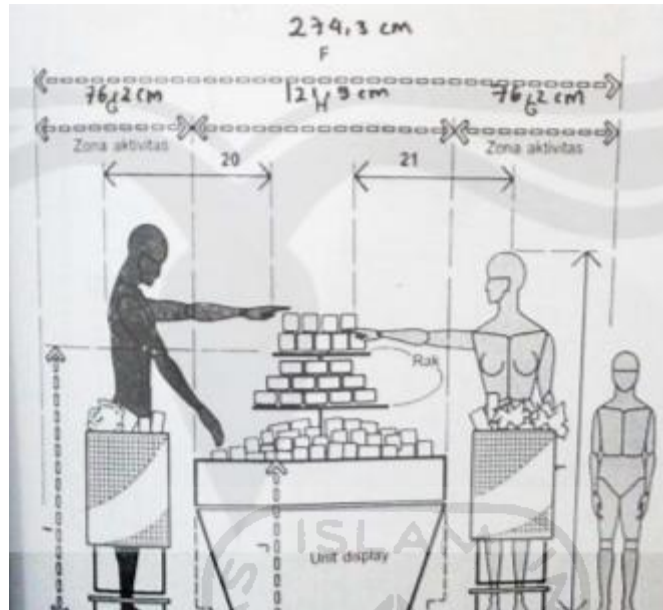
Rak merupakan salah satu furniture interior yang paling sering digunakan sebagai wadah penyimpanan. Berikut adalah ukuran standar yang umum digunakan:



Gambar 2.29 Standar Ukuran Furniture Interior

Sumber: Panero, J., & Zelnik, M. (2003). Dimensi Manusia & Ruang Interior . Jakarta: Penerbit Erlangga

Di area display makanan yang harus diperhatikan adalah jarak dari gerakan pembeli mengambil barang dari tempat display. Berikut ukuran jarak sebuah unit display yang berada ditengah:



Gambar 2.30 Standar Ukuran Furniture Interior

Sumber: Panero, J., & Zelnik, M. (2003). *Dimensi Manusia & Ruang Interior*. Jakarta: Penerbit Erlangga

2.2.5 Arsitektur Neo-Vernakular

2.2.2.1 Pengertian Arsitektur Neo-Vernakular

Dalam dunia arsitektur terdapat beberapa periode di dalam perkembangannya. Dari zaman klasik sudah berkembang beberapa aliran arsitektur seperti Gothic, Renaissance yang kemudia berlanjut ke periode modern. Pada periode modern ini muncul beberapa gaya arsitektur modern maupun postmodern. Arsitektur modern dan postmodern lahir pada periode yang hampir bersamaan, tetapi tetap terdapat perbedaan.

Menurut Charles A. Jenck terdapat 6 (enam) aliran yang muncul di era Post Modern. Diantaranya ialaha historicism, straight revivalism, contextualism, post modern space, methapor dan **neo vernakular**. Dari semua aliran yang berkembang pada Era Post Modern menurut Budi A Sukada (1988) memiliki 10 (sepuluh) ciri-ciri arsitektur sebagai berikut.

1. Mengandung unsur komunikatif yang bersikap lokal atau populer.
2. Membangkitkan kembali kenangan historik.
3. Berkonteks urban.
4. Menerapkan kembali teknik ornamentasi.

5. Bersifat representasional (mewakili seluruhnya).
6. Berwujud metaforik (dapat berarti bentuk lain).
7. Dihasilkan dari partisipasi.
8. Mencerminkan aspirasi umum.
9. Bersifat plural.
10. Bersifat ekletik.

Kesepuluh ciri-ciri diatas tidak harus dipenuhi untuk dapat dikategorikan sebagai arsitektur post modern. Sebuah karya arsitektur yang memiliki enam atau tujuh ciri-ciri diatas sudah dapat dikategorikan kedalam arsitektur post-modern. Terdapat tiga alasan yang mendasari timbulnya era post modern menurut Charles Jenks, yaitu:

1. Cepatnya komunikasi dan tingginya daya tiru manusia menjadi penyebab berkembangnya kehidupan yang sebelumnya dunia serba terbatas menjadi dunia tanpa batas.
2. Canggihnya teknologi menghasilkan produk-produk yang bersifat pribadi.
3. Adanya sebuah kecenderungan manusia untuk menoleh kebelakang sehingga muncul keinginan kembali kepada nilai-nilai tradisional atau daerah,

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa arsitektur post modern dan aliran-alirannya merupakan arsitektur yang menggabungkan antara tradisional dengan modern, perpaduan unsur lama dengan unsur baru. Dalam timeline arsitektur modern, vernakular berada pada posisi arsitektur modern awal dan berkembang menjadi Neo Vernakular pada masa modern akhir setelah terjadi eklektisme dan kritikan-kritikan terhadap arsitektur modern.

Arsitektur Neo-Vernakular merupakan suatu paham dari aliran Arsitektur Post-Modern yang lahir sebagai respon dan kritik atas modernisme yang mengutamakan nilai rasionalisme dan fungsionalisme yang dipengaruhi perkembangan teknologi industri. Arsitektur Neo-Vernakular merupakan arsitektur yang konsepnya pada prinsipnya mempertimbangkan kaidah-kaidah normative, kosmologis, peran serta budaya lokal dalam kehidupan masyarakat serta keselarasan antara bangunan, alam dan lingkungan..

Dalam penerapannya Arsitektur neo-vernakular sering ditemukan dalam bentuk-bentuk yang sangat modern namun secara konsep masih menggunakan konsep lama atau konsep daerah setempat. Arsitektur neo vernakular ini menunjukkan suatu bentuk modern yang memiliki image daerah setempat walaupun material yang digunakan adalah bahan modern

seperti kaca dan logam. Dalam arsitektur neo-vernakular, konsep atau ide bentuk-bentuk diambil dari vernakular aslinya yang dikembangkan dalam bentuk modern.

Kriteria-kriteria yang mempengaruhi arsitektur Neo Vernakular adalah sebagai berikut.

1. Penerapan fisik arsitektural (tata letak denah, detail, struktur dan ornamen) merupakan pengungkapan dari unsur-unsur budaya dan lingkungan termasuk iklim setempat.
2. Elemen non fisik seperti budaya pola pikir, kepercayaan, tata letak yang mengacu pada makro kosmos pun ikut diterapkan dalam bentuk modern yang menjadi konsep dan kriteria perancangan.
3. Produk pada bangunan ini merupakan karya baru yang tidak murni menerapkan prinsip-prinsip bangunan vernakular.

2.2.2.2 Ciri-ciri Arsitektur Neo-Vernakular

Dari pernyataan Charles Jencks dalam bukunya “language of Post-Modern Architecture” maka dapat dipaparkan ciri-ciri Arsitektur Neo-Vernakular sebagai berikut:

- Selalu menggunakan atap bumbungan
Atap bumbungan menutupi tingkat bagian tembok sampai hampir ke tanah sehingga lebih banyak atap yang di ibaratkan sebagai elemen pelindung dan penyambut dari pada tembok yang digambarkan sebagai elemen pertahanan yang menyimbolkan permusuhan.
- Batu bata (dalam hali ini merupakan elemen konstruksi lokal)
- Mengembalikan bentuk-bentuk tradisional yang ramah lingkungan dengan proporsi yang lebih vertikal.
- Kesatuan antara interior yang terbuka melalui elemen yang modern dengan ruang terbuka di luar bangunan.
- Warna-warna yang kuat dan kontras.

Dari ciri-ciri diatas dapat dilihat bahwa Arsitektur Neo-Vernakular tidak ditujukan pada arsitektur modern atau arsitektur tradisional tetapi lebih pada keduanya. Hubungan antara kedua bentuk arsitektur diatas ditunjukkan dengan jelas dan tepat oleh Neo-Vernakular melalui trend akan rehabilitasi dan pemakaian kembali.

2.2.2.3 Prinsip Desain Arsitektur Neo Vernakular

Adapun beberapa prinsip-prinsip desain arsitektur Neo-Vernakular secara terperinci, yaitu:

- a. Hubungan Langsung, merupakan pembangunan yang kreatif dan adaptif terhadap arsitektur setempat disesuaikan dengan nilai-nilai/fungsi dari bangunan sekarang.
- b. Hubungan Abstrak, meliputi interpretasi kedalam bentuk bangunan yang dapat dipakai melalui analisa tradisi budaya dan peninggalan arsitektur.
- c. Hubungan Lansekap mencerminkan dan menginterpretasikan lingkungan seperti kondisi fisik termasuk topografi dan iklim.
- d. Hubungan Kontemporer, meliputi pemilihan penggunaan teknologi, bentuk ide yang relevan dengan program konsep arsitektur.

Berikut adalah tabel perbandingan Arsitektur Tradisional, Vernakular dan Neo Vernakular:

Tabel 2.2 Perbandingan Arsitektur Tradisional, Vernakular dan Neo-Vernakular

Perbandingan	Tradisional	Vernakular	Neo Vernakular
Ideologi	Terbentuk oleh tradisi yang diwariskan secara turun temurun, berdasarkan kultur dan kondisi lokal.	Terbentuk oleh tradisi turun temurun tetapi terdapat pengaruh dari luar baik fisik maupun non fisik. Bentuk perkembangan arsitektur tradisional	Penerapan elemen arsitektur yang sudah ada dan kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya yang modern.
Prinsip	Tertutup dari perubahan zaman, terpaut pada satu kultur kedaerahan, dan mempunyai peraturan dan norma-norma keagamaan yang kental	Berkembang setiap waktu untuk merefleksikan lingkungan, budaya dan sejarah dari daerah dimana arsitektur tersebut berada. Transformasi dari situasi kultur homogen ke situasi yang lebih heterogen.	Arsitektur yang bertujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh tradisi dan mengembangkannya menjadi suatu langgam yang moder. Kelanjutan dari arsitektur vernakular.
Ide Desain	Lebih mementingkan fasad atau bentuk, ornamen sebagai suatu keharusan	Ornamen sebagai pelengkap, tidak meninggalkan nilai-nilai setempat tetapi dapat melayani aktifitas masyarakat di dalam.	Bentuk desain lebih modern.

2.2.3 Arsitektur Cirebon

Cirebon merupakan salah satu daerah yang memiliki beragam suku budaya. Salah satu alasannya ialah Cirebon merupakan salah satu bekas kerajaan yang ada di pulau Jawa. Terdapat beragam suku budaya yang ada di Cirebon, seperti Jawa, Sunda, Arab dan Cina. Tentu dengan adanya beragam suku dan kebudayaan di Cirebon, memiliki pengaruh besar terhadap perkembangan arsitektur lokal di daerah ini. Arsitektur masa lalu pun masih cukup dominan di Cirebon, salah satu yang paling banyak di temui ialah Arsitektur Hindu (Majapahit) pada beberapa bangunan-bangunan bersejarah. Misalnya Gapura Keraton Kasepuhan, Desain gapura ini menggunakan salah satu bentuk desain yang berkembang di Majapahit yaitu gaya bentar. Beberapa tahun lalu pemerintah Kota Cirebon mengeluarkan suatu keputusan dimana setiap bangunan baik swasta ataupun pemerintah wajib menggunakan desain gapura bergaya bentar ini sebagai pintu gerbang bangunan. Hal ini dikarenakan gapura bentar memiliki bentuk yang sangat khas dan etnik. Gapura tradisional pada umumnya selalu menggunakan konsep yang sama, yaitu bagian bawah mempunyai ukuran yang lebih besar, lalu mengecil dibagian atas, namun untuk gapura bentar, konsep ini tidak berlaku. Seperti terlihat pada gambar 2.24 Gapura ini memiliki bagian bawah atau pondasi yang lebih besar, namun ketika berada di sepertiga bagian tinggi, ukuran dinding dibuat lebih kecil, lalu membesar lagi hingga mencapai ukuran setengah dari ukuran tinggi dinding secara keseluruhan. Selanjutnya ukuran dibuat makin mengecil hingga pada bagian puncak.



Gambar 2.31 Gapura Bentar
Sumber: <https://imagebali.net/>

2.2.4.1 Arsitektur Jawa

Suku Jawa merupakan salah satu suku mayoritas di Indonesia, tentu dengan banyaknya masyarakat yang bersuku Jawa menjadikan Arsitektur Jawa cukup familiar di beberapa daerah di Pulau Jawa, tak terkecuali Cirebon. Arsitektur Jawa tercemin pada rumah-rumah masyarakat pulau Jawa. Rumah tradisional Jawa dikelompokkan sesuai status sosial pemiliknya mulai dari ningrat sampai rakyat biasa. Bentuk rumahnya berjenjang tingkatannya mulai dari joglo hingga kampung. Tipologi arsitektur Jawa diklasifikasi terutama dalam karakter atap dan pembagian ruang. Bentuk bangunan terbagi dalam susunan mulai dari tingkatan yang tertinggi yaitu tajug (masjid), joglo (golongan ningrat), limasan (golongan menengah), kampung (rakyat biasa). Rumah-rumah tersebut memiliki jenis atap yang berbeda untuk menunjukkan kedudukan sosial dan ekonomi pemilik rumah.

a. Atap Tajug

Bentuk rumah Tajug merupakan rumah adat Jawa yang difungsikan sebagai rumah ibadah. Keunikan rumah Tajug terdapat pada langgar tanpa penanggap (bertemu-beradu). Denah rumah ini berbentuk bujur sangkar dan masih dipertahankan dari bentuk aslinya hingga saat ini. Yang membedakan Rumah Tajug dengan Joglo adalah atap brujung pada dua sisinya berbentuk trapesium sedangkan pada tajug keempat sisi atap brujungnya berbentuk segitiga dan lancip. Bentuk tersebut melambangkan keabadian dan keesaan Tuhan.



Gambar 2.32 Bentuk Atap Rumah Tajug
Sumber: <https://www.romadecade.org/rumah-adat-jawa/#!>

b. Atap Rumah Joglo

Pada umumnya rumah Joglo merupakan rumah adat yang dibangun oleh masyarakat yang tinggal di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur. Keunikan bentuk rumah Joglo terletak pada bentuk atap ruang yang tinggi dan disangga oleh empat tiang yang disebut “soko guru”. Rumah Joglo merupakan bangunan yang paling populer diantara rumah adat Jawa yang lain. Bentuk atapnya yang rumit menjadi ciri khas rumah Joglo. Bentuk atap Joglo sering dikaitkan dengan tempat tinggal kaum bangsawan.



Gambar 2.33 Bentuk Atap Rumah Joglo
Sumber: <https://www.romadecade.org/rumah-adat-jawa/#!>

Rumah Adat Jawa biasanya memiliki 3 bagian utama yaitu Omah, Pendapa dan Peringgitan, akan tetapi ada 2 tambahan seperti dalem dan senthong.

- Pendopo

Pendopo atau paviliun merupakan bangunan yang terletak di depan kompleks. Bangunan ini dipergunakan untuk menyambut tamu, pagelaran adat atau kegiatan sosial lainnya. Pendopo menggunakan atap Joglo dan hanya dimiliki oleh orang kaya saja.

- Peringgitan

Peringgitan merupakan bangunan yang menghubungkan Pendopo dengan Omah. Bagian ruang peringgitan digunakan sebagai tempat ringgit yang artinya wayang atau bermain wayang. Peringgitan memiliki bentuk atap kampung atau limasan.

- Omah

Omah merupakan bagian utama kompleks. Kata omah berasal dari kata Astro Indonesia yang berarti rumah. Omah merupakan bangunan persegi yang menggunakan atap Joglo atau limasan dengan lantai yang ditinggikan.

- Senthong

Senthong merupakan bagian belakang Omah yang terdiri dari 3 ruangan tertutup. Bagian barat Senthong digunakan untuk menyimpan beras atau hasil panen lainnya. Sementara bagian timur digunakan sebagai tempat menyimpan peralatan pertanian. Bagian tengah sering digunakan sebagai tempat tidur pasangan baru.

c. Atap Rumah Limasan

Limasan adalah salah satu jenis arsitektur tradisional Jawa. Rumah tradisional ini telah ada sejak zaman nenek moyang orang Jawa. Hal ini terbukti dengan adanya relief yang menggambarkan keadaannya. Dalam membangun rumah Limasan juga tidak asal membangun. Rumah Limasan memiliki falsafah yang sarat makna dan nilai-nilai sosiokultural.

Limasan merupakan rumah keluarga Jawa yang berkedudukan lebih tinggi dan memiliki struktur yang lebih rumit dari pada rumah Kampung. Denah dasar tiang rumah diperluas dengan menambah sepasang tiang di salah satu ujung atapnya. Bangunan rumah Limasan memiliki ciri-ciri yaitu penggunaan konstruksi atap yang kokoh dan

berbentuk lengkungan-lengkungan yang terpisah antara satu ruang dengan ruang lainnya. Sebuah rumah limasan terbangun dari empat tiang utama.

Dinamakan Limasan, karena jenis rumah adat Jawa satu ini memiliki denah empat persegi panjang atau berbentuk limas. Rumah ini terdiri dari empat buah atap, dua buah atap bernama kejen atau cocor serta dua buah atap yang disebut bronjong yang berbentuk jajar genjang sama kaki. Bentuk kejen adalah segitiga sama kaki seperti atap keyong dan memiliki fungsi masing-masing. Setelah mengalami pengembangan, terdapat penambahan atap emper pada sisi-sisinya tersebut



Gambar 2.34 Bentuk Atap Rumah Limasan
Sumber: <https://www.romadecade.org/rumah-adat-jawa/#/>

d. Atap Rumah Kampung

Bentuk rumah kampung merupakan bangunan persegi panjang, bertiang dengan dua buah atap persegi panjang pada sisi samping atas ditutup dengan tutup keyong. Atap rumah kampung diidentikkan dengan pemiliknya yang merupakan rakyat biasa. Secara struktural, bentuk atap rumah kampung merupakan bentuk yang paling sederhana. Rumah kampung ini terdiri dari empat tiang tengah dan dua lapis tiang pengikat yang berfungsi sebagai tempat bersandar atap puncak rumah. Rumah ini dimiliki oleh kebanyakan masyarakat yang tinggal di pedesaan, selain itu dahulu bentuk rumah kampung menjadi rumah yang paling banyak ditemukan, sehingga muncul

anggapan bahwa rumah kampung merupakan rumah bagi masyarakat dengan status sosial dan ekonomi rendah.



Gambar 2.35 Bentuk Atap Rumah Kampung
Sumber: <https://www.romadecade.org/rumah-adat-jawa/#/>

Di Cirebon sendiri, Arsitektur Jawa digunakan pada beberapa keraton, misalnya Masjid Agung Cipta Rasa yang ada di Keraton Kasepuhan (Gambar 2.29). Terlihat penggunaan atap tajug digunakan di bangunan utama masjid ciptarasa ini, serta atap-atap limasan di bangunan sekitarnya mencerminkan ciri khas Arsitektur Jawa.



Gambar 2.36 Area Masjid Agung Ciptarasa Cirebon
Sumber: <https://www.jejakpiknik.com/masjid-agung-cirebon/>

2.2.4.2 Arsitektur Sunda

Letaknya yang berada di Jawa Barat membuat Cirebon memiliki suku dan kebudayaan khas Sunda, tak terkecuali dalam bidang Arsitektur. Dalam membuat sebuah bangunan, setiap

suku pasti memiliki filosofinya sendiri, karena filosofi bangunan dapat memunculkan rasa dalam membangun. Peran rumah bagi masyarakat Jawa Barat khususnya suku sunda selain untuk tempat tinggal juga sebagai tempat aktifitas keluarga yang sarat dengan nilai-nilai tradisi. Bahkan menurut masyarakat sunda rumah adalah tempat diri jeung rab (keluarga dan keturunan), serta tempat memancarnya rasa, karsa dan karya.

a. Filosofi Bangunan Sunda

- Rumah adat sunda kebanyakan berbentuk rumah panggung, hal itu dikarenakan filosofi masyarakat sunda tentang keberadaan manusia di dunia ini. Manusia tidak hidup di alam langit atau dunia atas dan juga tidak hidup di dunia bawah, manusia harus hidup dipertengahannya dan tinggal ditengah-tengah. Konsep tersebutlah yang mendasari bentuk rumah panggung.
- Makna yang lebih mendalam dari bentuk rumah panggung ialah tentang pola keseimbangan hidup dimana hubungan vertikal (interaksi dengan tuhan) dengan hubungan horizontal (interaksi dengan alam semesta) harus selaras. Manifestasi ini nampak dari bangunan rumah yang tidak langsung menyentuh tanah.
- Dalam bahasa sunda Rumah ialah bumi (bahasa halus) dan bumi adalah dunia. Hal itu mencerminkan bahwa masyarakat sunda menganggap rumah bukan hanya tempat untuk tinggal dan berteduh saja, tetapi lebih dari itu

b. Jenis-jenis Rumah Sunda

- Julang Ngapak

Penyebutan Julang ngapak yang berarti burung julang sedang mengepakkan sayapnya, berasal dari bentuk atap yang melebar dikedua sisi bidang atapnya, bentuk itu dapat dilihat dari arah muka rumahnya. Terdapat capit hurang atau cagak gunting di puncak atap yang berfungsi secara teknis untuk mencegah air merembes ke dalam dan sebagai lambang kesatuan antar rumah dengan alam jagat raya (menurut masyarakat sunda). Penutup atap menggunakan daun alang-alang (tepus) atau rumbia dan ijuk yang diikat dengan tali dari bambu (apus) ke bagian atas dari rangka atap. Bentuk-bentuk atap seperti itu banyak di gunakan di kabupaten Tasikmalaya (kampung Naga) dan Kampung Dukuh, Kuningan dan tempat-tempat lain

di Jawa Barat. Gedung Institut Teknologi Bandung (ITB) di Bandung adalah salah satu gedung yang menggunakan bentuk atap julang ngapak.



Gambar 2.37 Gedung ITB Bandung
Sumber: <https://www.itb.ac.id/>

- Tagog Anjing (Seperti anjing yang sedang duduk)



Gambar 2.38 Rumah Adat Sunda (Tagog Anjing)
Sumber: <https://dearchitectblog.wordpress.com/2016/12/21/arsitektur-sunda/>

Dinamakan tagog anjing karena bentuk rumah ini menyerupai anjing yang sedang duduk.. Bentuk atap ini memiliki dua bidang atap yang berbatasan pada garis batang suhunan (segi tiga atap), bidang atap bagian depan lebih lebar dibanding dengan bidang atap bagian belakang atau bidang lainnya, serta merupakan penutup ruangan, sedangkan atap lainnya yang sempit memiliki sepasang sisi yang sama panjang dengan batang suhunan bahkan batang

suhunan itu merupakan puncaknya, pasangan sisi (tepi) bidang sebelah depan sangat pendek bila dibandingkan dengan panjang sisi bidang sebelah belakang suhunan. Bentuk atap rumah tagog anjing ini banyak ditemui di rumah adat Kampung Dukuh Kabupaten Garut dan tempat-tempat peristirahatan, bungalow maupun hotel.

- Badak Heuay



Gambar 2.39 Rumah Adat Sunda (Badak Heuay)
Sumber: <https://www.superadventure.co.id>

Bentuk rumah dengan atap badak heuay ini hampir mirip dengan atap tagog anjing. Perbedaannya hanya terletak pada bidang atap belakang, pada bentuk badak heuay bidang atap nya langsung lurus ke atas melewati batang suhunan sedikit, bidang tersebut dinamakan rambu. Daerah Sukabumi menjadi salah satu daerah yang penduduknya masih menggunakan bentuk atap ini dengan bahan tradisional.

2.2.4 Preseden

Kajian preseden dilakukan pada bangunan yang serupa atau metode pendekatan perancangan yang sama dengan proyek pusat kuliner.

a. Paskal Food Market, Bandung

Paskal Food Market merupakan pusat kuliner yang memiliki kurang lebih 101 menu dengan suasana yang romantis. Pusat kuliner ini terletak di dalam Paskal Hyper Square, Jalan Pasir Kaliki, Bandung. Disini terdapat lebih dari 50 kios berjejer yang menjual berbagai jenis makanan antara lain kuliner khas Nusantara, Tiongkok dan Jepang.

1. Konsep bangunan

Konsep yang digunakan dari bangunan ini ialah konsep food court dengan ruangan terbuka yang memiliki suasana romantis dan juga konsep semi outdoor sehingga meniadakan penggunaan AC yang dapat menghemat energi.



*Gambar 2.40 Paskal Foodmarket Bandung
Sumber:anekatempatwisata.com*

2. Penampilan fisik bangunan

Pola tata massa keseluruhan area ini berbentuk linier dengan massa kios makanan yang dibuat memanjang. Pada area outdoor terdapat panggung kecil yang biasa digunakan untuk pertunjukan musik, letaknya berada di tengah kolam air mancur. Sedangkan pada area makan semi outdoor di desain dengan desain etnik menggunakan bangku kayu dan dinding batu ekspos.



*Gambar 2.41 Interior Paskal Foodmarket Bandung
Sumber:anekatempatwisata.com*

b. Nam Thai Kitchem

Nam Thai Kitchen merupakan salah satu resto atau cafe yang menjual makanan khas Thailand. Nam Thai Kitchen ini berada di dalam Mall Pantai Indah Kapuk Jakarta. Terinspirasi oleh kebudayaan Thailand, interior Nam Thai Kitchen didesain dengan mereinterpretasi dari rumah tradisional negeri tersebut. Tak butuh waktu lama bagi pengunjung untuk merasakan atmosfer tropis yang begitu terlihat dari desain restoran seluas 450 meter persegi ini.



*Gambar 2.42 Interior Nam Thai Kitchen
Sumber: Dok. Leo Einstein*

Sang desainernya, [Leo Einstein Franciscus](#) dari biro desain Einstein & Associates, mewujudkan konsep itu dengan menghadirkan konektivitas antara area *indoor* dan area *outdoor* melalui kombinasi penggunaan material alam, seperti kayu dan batuan alam dengan material industri, seperti besi dan kuningan. Ia pun memperhatikan pula aspek kebudayaan tradisional Thailand, kemudian menggabungkannya dengan cara yang modern melalui penggunaan detail-detail [ornamen dekoratif](#) khas negeri tersebut.



Gambar 2.43 Interior Nam Thai Kitchen
Sumber: Dok. Leo Einstein

c. Pusat Oleh-Oleh Kampoeng Semarang

Kampoeng Semarang dibangun pada tanggal 10 Mei 1012 dan memiliki luas 4000 m². Bangunan ini dibangun dengan tujuan untuk mengangkat produk-produk para pengrajin yang belum banyak dikenal atau hampir dilupakan orang yang berdomisili di Kota Semarang. Tempat ini merupakan tempat wisata belanja yang di desain untuk menampung berbagai menampung beragam jenis bisnis yang ada di Jawa Tengah. Letak Kampoeng Semarang cukup strategis, yakni berada di dekat pintu masuk tol menuju Jatingaleh dan jalur utama Pantura, Semarang, tepatnya di Jalan Raya Kaligawe KM 1, No 96, Semarang.

1. Konsep bangunan

Konsep yang diusung dari Kampoeng Semarang ialah konsep one stop leisure, dimana para pengunjung bisa memilih dan berbelanja berbagai macam aneka oleh-oleh, kerajinan tangan serta berbagai kuliner khas Semarang. Pembangunan Kampoeng Semarang ini ditujukan agar para wisatawan tidak lagi kesulitan untuk mendapatkan oleh-oleh khas kota Semarang yang lengkap. Suasana yang homie dalam sentuhan yang modern ini juga dapat dinikmati oleh para pengunjung sembari berwisata belanja..



*Gambar 2.44 Pusat Oleh-Oleh Kampoeng Semarang
Sumber: kampoengsemarang.com*

2. Penampilan fisik bangunan

Pemilihan penggunaan material kayu pada lantai dan penutup atap jerami, memperlihatkan bangunan ini menggabungkan antara unsur tradisional dan modern.



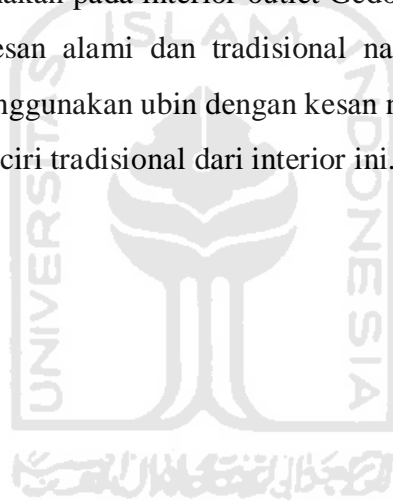
*Gambar 2.45 Eksterior Pusat Oleh-Oleh Kampoeng Semarang
Sumber: kampoengsemarang.com*

Di area outlet-outlet nya pun Kampoeng Semarang tetap menampilkan unsur tradisional dengan modern. Contohnya pada outlet Godong Asem Oleh-Oleh Center.



*Gambar 2.46 Interior Pusat Oleh-Oleh Kampoeng Semarang
Sumber: kampoengsemarang.com*

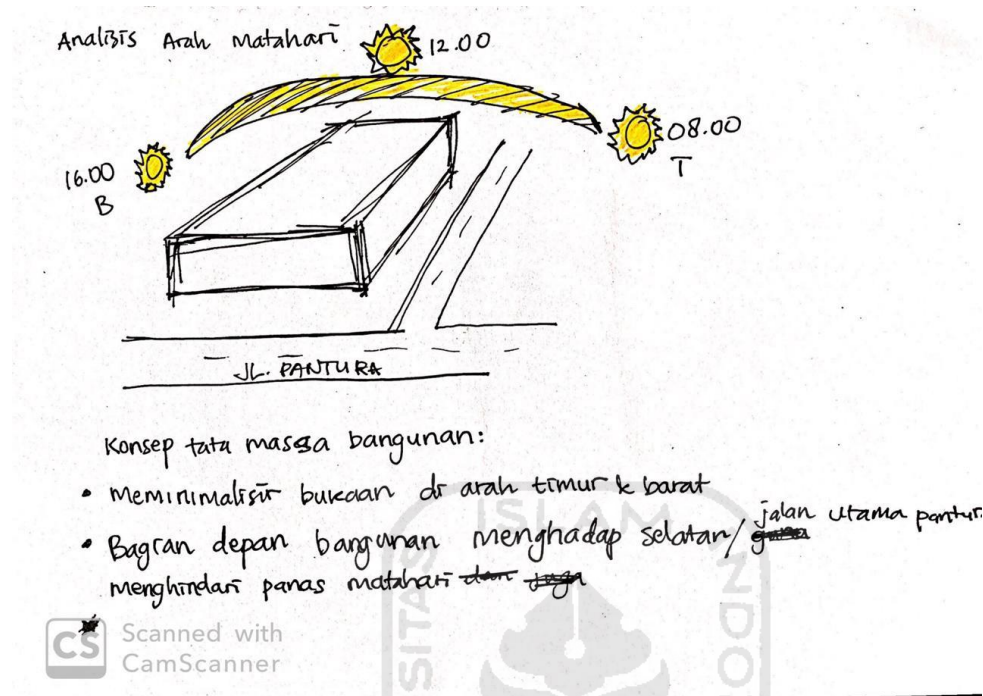
Material kayu digunakan pada interior outlet Gedong Asem Oleh-Oleh Center ini untuk menampilkan kesan alami dan tradisional namun dalam penataan yang modern. Material lantai menggunakan ubin dengan kesan natural. Instalasi lampu pada sangkar burung menambah ciri tradisional dari interior ini.



III. PEMECAHAN PERSOALAN DESAIN

3.1 Analisis Site

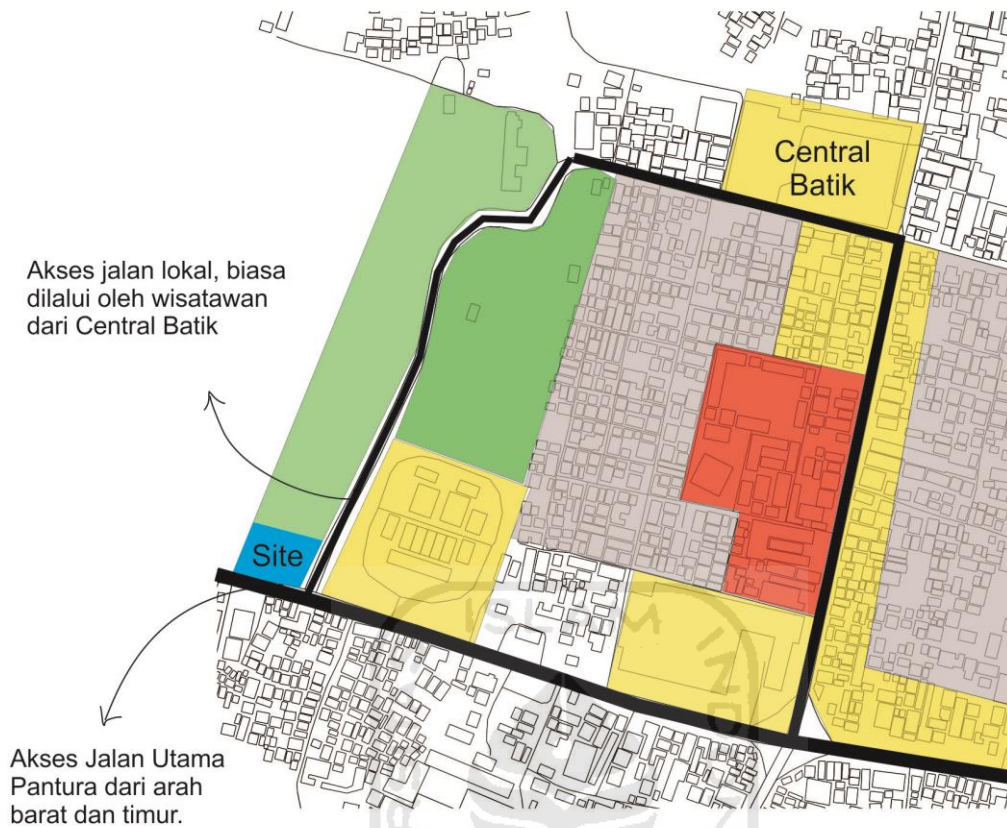
3.1.1 Analisis Matahari



Gambar 3.1 Arah Pergerakan Matahari
Sumber: Analisa Penulis

Berdasarkan pergerakan matahari, bangunan akan menghadap ke selatan, selain karena faktor jalan utama pantura yang berada di selatan site, arah pergerakan matahari juga mempengaruhi penentuan tata massa bangunan. Area barat dan area timur akan di minimalisir untuk bukaan nya, dan akan merekayasa fasad guna meminimalisir cahaya matahari yang masuk.

3.1.2 Analisis Akses



Gambar 3.2 Akses Menuju Site
Sumber: Analisa Penulis

Lokasi site cukup strategis, letaknya yang berada persis dipinggir jalan utama pantura, akan memudahkan wisatawan melihat dan mengetahui keberadaan Culinary Center nantinya. Selain itu juga akses jalan lokal yang mengarah ke Central Batik bisa memudahkan wisatawan yang sudah atau ingin berbelanja batik.

3.1.3 Analisis Building Codes

PERDA KOTA CIREBON (Bangunan Komersil)

$$KDB = 80\%$$

$$KLB = 3$$

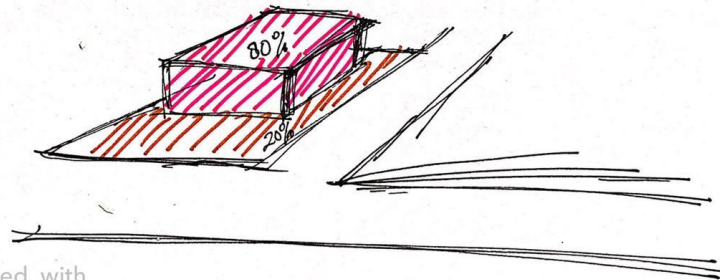
$$KDH = 20\%$$

Luas lahan perancangan: 6.100 m^2

$$KDB = \frac{80}{100} \times 6.100 \text{ m}^2$$
$$= 4.880 \text{ m}^2$$

$$KLB = 3$$

$$KDH = \frac{20}{100} \times 6.100 \text{ m}^2$$
$$= 1.220 \text{ m}^2$$



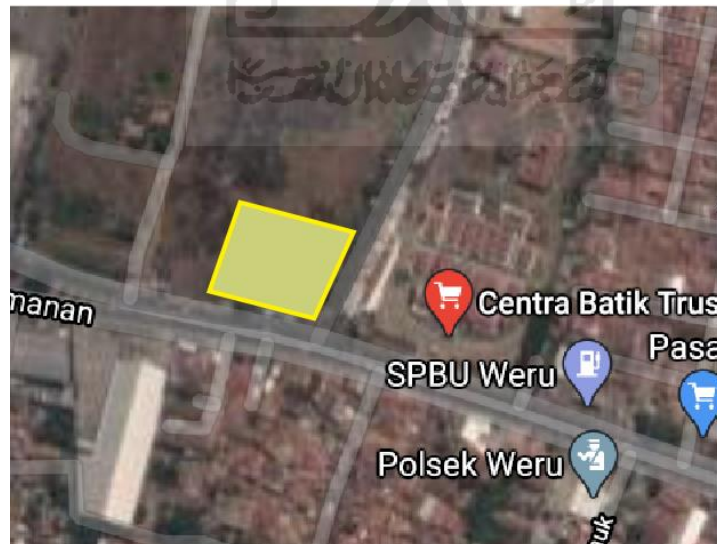
CS Scanned with CamScanner

Gambar 3.3 Analisis Building Codes

Sumber: Analisa Penulis

Dari analisa diatas didapatkan Koefisien Dasar Bangunan sejumlah 4.880 m^2 , sedangkan untuk Koefisien Dasar Hijau sejumlah 1.220 m^2 dari luasan total 6.100 m^2 .

3.1.4 Analisis Ukuran dan Batasan Site



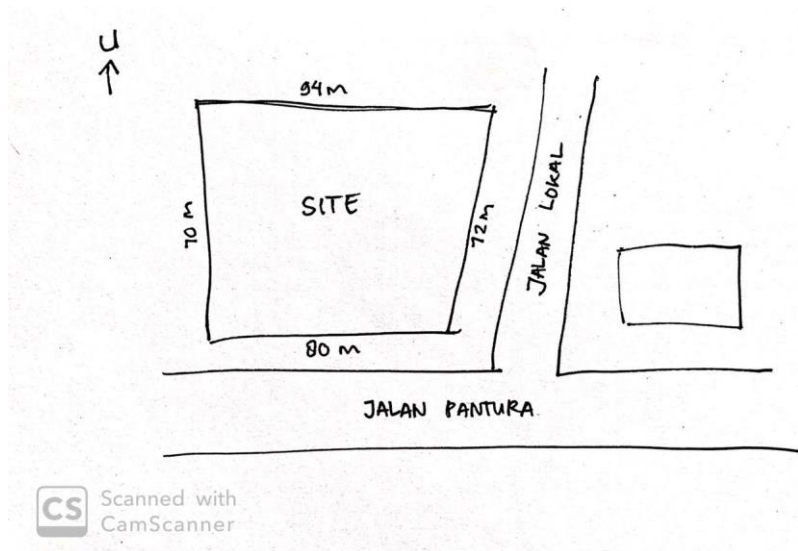
Gambar 3.4 Batasan Site

Sumber: Analisa Penulis

Batas Utara & Barat : Lahan Kosong

Batas Timur: Jalan Lokal

Batas Selatan : Jalan Utama Pantura

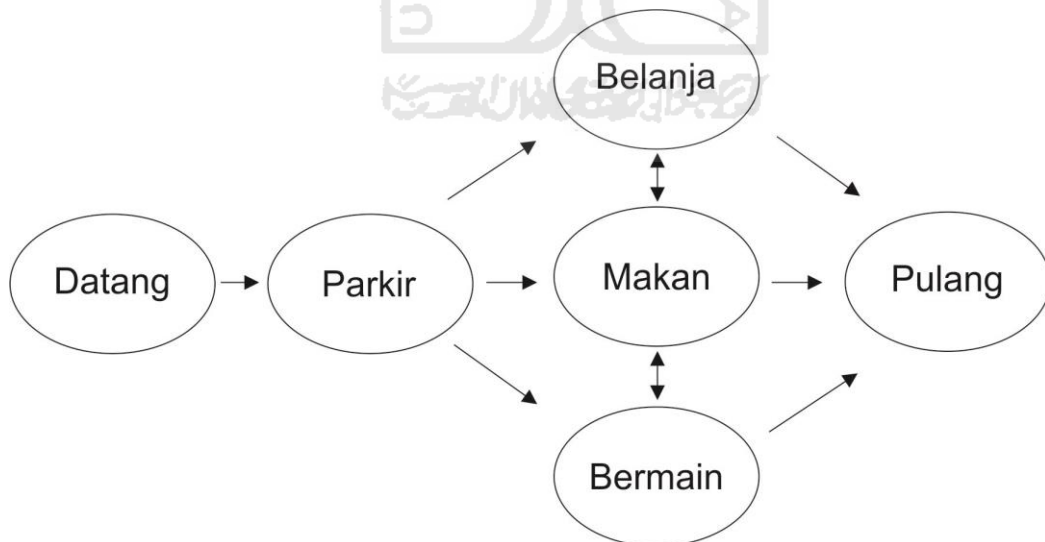


Gambar 3.5 Luasan Site
Sumber: Analisa Penulis

Kapasitas parkir yang ditetapkan peraturan menteri pariwisata menjadi salah satu pertimbangan untuk menetapkan luasan site. Sehingga nantinya akan dapat menampung jumlah kendaraan sesuai dengan peraturan yang ada.

3.2 Analisis Aktifitas Pengguna

3.2.1 Alur Kegiatan Wisatawan



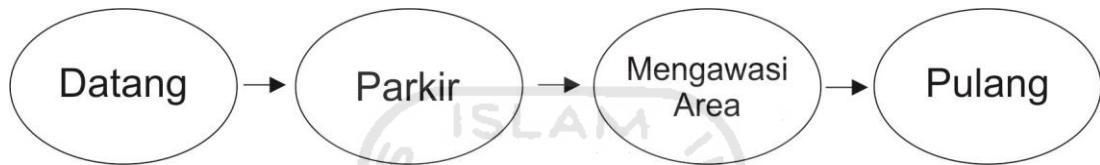
Gambar 3.6 Aktifitas Wisatawan
Sumber: Analisa Penulis

3.2.2 Alur Kegiatan Pedagang kuliner dan Karyawan



Gambar 3.7 Aktifitas Pedagang dan Karyawan
Sumber: Analisa Penulis

3.2.3 Alur Kegiatan Pengelola



Gambar 3.8 Aktifitas Pengelola
Sumber: Analisa Penulis

3.3 Analisis Kebutuhan Ruang berdasarkan Aktifitas pengguna

Tabel 3.1 Analisis Kebutuhan Ruang berdasarkan Aktifitas pengguna

No.	Pengguna	Jenis Kegiatan	Kebutuhan Ruang
1.	Wisatawan	Parkir	Tempat Parkir
		Datang/Masuk	Lobby/Entrance
		Makan/Berbelanja	Area Makan
		Bermain	Area Bermain
		Ibadah	Mushola
		Buang Air	Toilet
		Berwudlu	Ruang Wudlu
2.	Pedagang/Karyawan	Parkir	Tempat Parkir
		Mempersiapkan bahan makanan/Barang Oleh-Oleh	Loading Dock/Gudang
		Transaksi	Kasir
		Menata Oleh-Oleh	Ruang Display
		Memasak	Dapur
		Istirahat	Ruang Karyawan
		Buang Air	Toilet
		Ibadah	Mushola
Berwudlu	Ruang Wudlu		
3.	Pengelola	Parkir	Tempat Parkir
		Melakukan pengawasan	Ruang Pengelola, Ruang CCTV, Ruang Genset

		Buang Air	Toilet
		Ibadah	Mushola

3.4 Analisis Sifat Ruang Berdasarkan Fungsi

Tabel 3.2 Analisis Kebutuhan Ruang berdasarkan Fungsi

No	Fungsi Ruang	Kebutuhan Ruang	Sifat
1.	Wisata Kuliner	Tempat Parkir	Publik
		Lobby	Publik
		Area Makan	Publik
		Area Bermain	Publik
		Mushola	Publik
		Tempat Wudlu	Publik
		Toilet	Publik
2.	Pedagang/Karyawan	Tempat Parkir Pedagang	Semi Publik
		Loading Dock	Private
		Dapur	Semi Publik
		Ruang Display	Publik
		Kasir	Publik
		Ruang Karyawan	Private
		Toilet Karyawan	Private
3.	Pengelola	Parkir Pengelola	Semi Publik
		Ruang Pengelola	Private
		Ruang CCTV	Private
		Ruang Genset	Private
		Ruang Panel	Private

3.5 Analisis Zoning dan Organisasi Ruang Pada Site



Gambar 3.9 Zoning dan Organisasi Ruang pada site
Sumber: Analisa Penulis

3.6 Analisis Jumlah Kios Berdasarkan Kriteria Permen Pariwisata

Berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata yang mengatur tentang pengembangan daya tarik wisata, dituliskan kriteria dasar pusat kuliner sebagai berikut:

Kriteria Dasar Plaza Pusat Jajanan/Kuliner

1. untuk konsumsi masyarakat umum;
2. menampilkan kuliner tradisional yang sudah diseleksi; dan
3. minimum 5 (lima) jenis kuliner, maksimum 20 (dua puluh) jenis kuliner dan tidak boleh ada duplikasi.

Mengacu pada peraturan ini, penetapan jumlah kios akan berdasar pada jumlah jenis kuliner yang akan dijual. Berdasarkan hasil kajian, didapatkan 8 jenis kuliner yang cukup terkenal dan diminati oleh masyarakat. Dari 8 jenis kuliner ditetapkan 5 jenis makanan yang membutuhkan kios. Sisanya menggunakan stall ataupun gerobak dengan tujuan mempertahankan keunikan dan lokalitas dari jenis kuliner tersebut.

3.7 Tabel Besaran Ruang

Tabel 3.3 Besaran Ruang

Nama Ruang	Jumlah Ruang	Kapasitas	Luasan Ruang
Dapur Kios	8	5 orang	12m ²
Kasir & Display	8	2-3 orang	8m ²
Luasan Kios			20m ²
Sirkulasi 20%			24m ²
Total Luasan Kios			192m ²
Area Makan Indoor	1	60 orang	176m ²
Area Makan Outdoor	1	90 orang	352m ²
Area Makan Lesehan	3	10 orang	25m ²
Luasan Area Makan			603m ²
Sirkulasi 20%			120m ²
Total Luasan Kios			723m ²
Kasir Belanja Oleh-Oleh	1	2-3 orang	8m ²
Gudang Oleh-Oleh	1	5-6 orang	25m ²
Area Display	1	30 orang	235m ²
Luasan Pusat Oleh-Oleh			240m ²
Sirkulasi 20%			48m ²
Total Luasan Pusat Oleh-Oleh			288m ²
R.Panel,Cctv, Pengelola	1	2-3 orang	25m ²
Toilet Pria	2	5-6 orang	36m ²
Toilet Wanita	2	5-6 orang	36m ²
Mushola	1	9-10 orang	35m ²
Tempat Wudhu	1	3 orang	5m ²
Luasan Area Service			209m ²
Sirkulasi 20%			42m ²
Luasan Total Area Service			251m ²
Luasan Total Bangunan			1.454 m ²

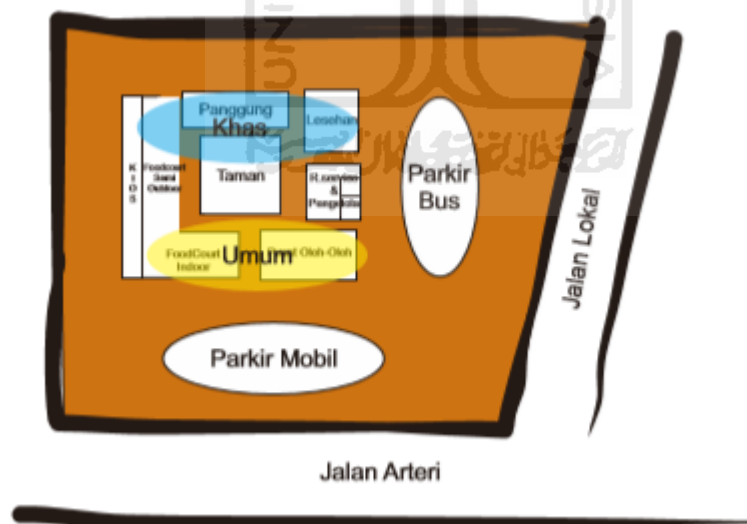
IV. KONSEP RANCANGAN DAN PEMBUKTIAN

4.1 Analisis Tema Perancangan

Berdasarkan kajian arsitektur neo vernakular, didapatkan 4 prinsip desain yang digunakan pada perancangan ini, yaitu sbb:

a. Hubungan Langsung → Hirarki Ruang pada Keraton Kasepuhan Cirebon

Berdasarkan kesimpulan Konsep Tata Ruang dan Bangunan Keraton Kasepuhan Cirebon (Irwan Purnama:2015) “Pembagian halaman, letak gapura serta bangunan-bangunan yang didirikan menggambarkan konsep hirarki pada keraton, dimana area bagian luar bersifat lebih profan dan semakin kedalam semakin sakral”. Penerapan konsep hirarki pada bangunan culinary & souvenir center ini mengadaptasi penerapan konsep hirarki pada keraton. Dimana pada bagian luar atau depan yaitu area foodcourt indoor dan pusat oleh-oleh merupakan area yang bersifat umum dalam pengertian tidak terlalu memberikan kesan ke khas-an suasana dari Cirebon, sedangkan di area dalam yaitu taman, panggung kesenian, area makan lesehan serta area stall/gerobakgerobak makanan merupakan area yang kental dengan suasana khas Cirebon

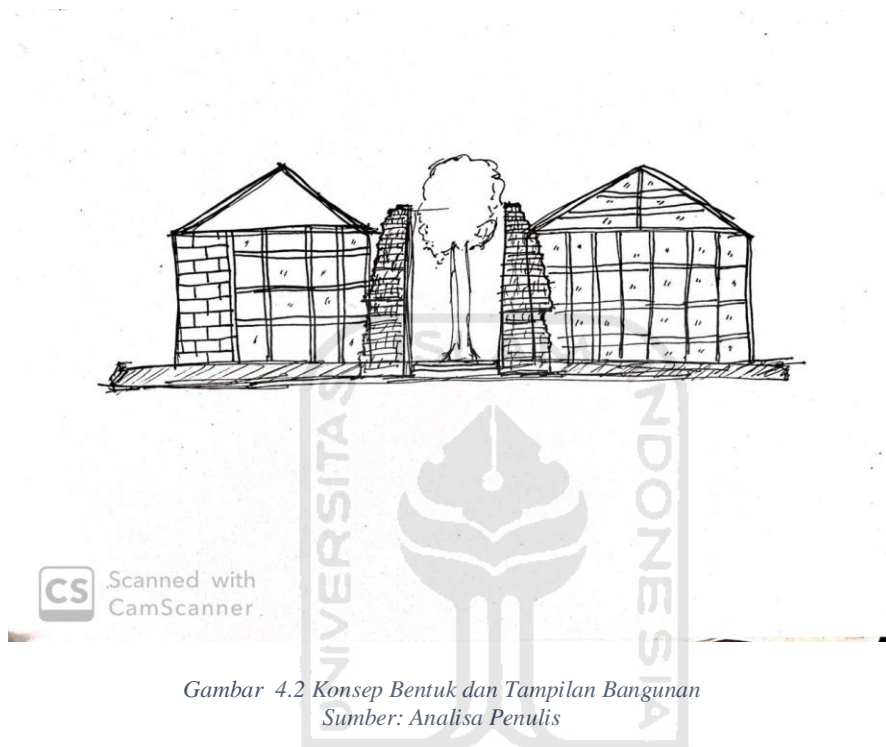


Gambar 4.1 Konsep Hirarki Ruang
Sumber: Analisa Penulis

b. Hubungan Abstrak → Ciri Khas (Gapura Bentar) dan Ornamentasi (Batik Mega Mendung)

- c. Hubungan Lanskap → Penyediaan innercourt sebagai RTH dan penataan vegetasi yang merespon iklim serta arah matahari.
- d. Hubungan Kontemporer → Fasad bangunan dan penggunaan material stuktur.

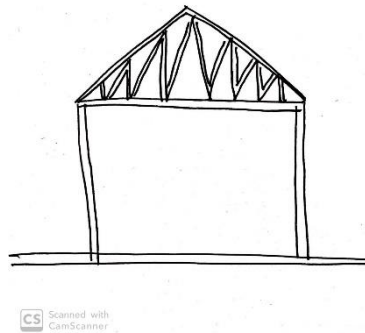
4.2 Analisis Bentuk dan Tampilan Bangunan



Sesuai dengan kriteria arsitektur neo-vernakular soal keselarasan dengan lingkungan sekitar. Bentuk atap bangunan yang digunakan ialah segitiga. Fasad depan mayoritas menggunakan kaca dengan pertimbangan orientasi bangunan yang menghadap selatan, sehingga cahaya panas matahari tidak langsung masuk kedalam bangunan.

Penggunaan Gapura Bentar khas Cirebon juga digunakan untuk menampilkan lokalitas sesuai dengan kriteria Arsitektur Neo-Vernakular dan peraturan setempat.

4.3 Analisis Sistem Struktur dan Material



*Gambar 4.3 Konsep Sistem Struktur dan Material
Sumber: Analisa Penulis*

Luasan yang cukup luas mempengaruhi sistem struktur pada bangunan ini, sehingga ditetapkan penggunaan sistem struktur bentang lebar dengan material baja akan digunakan pada bangunan ini. Profil baja yang digunakan ialah profil I dan baja hollow, sedangkan untuk material penutup atap akan menggunakan metal deck.

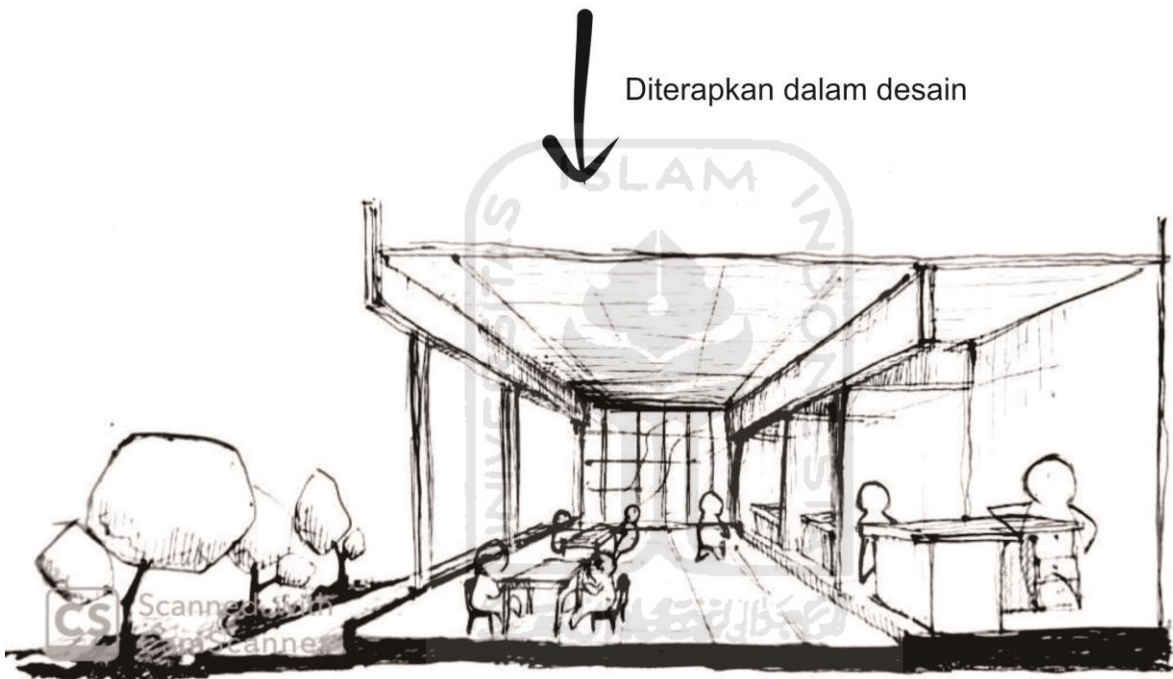
4.4 Analisis Interior Bangunan

Untuk dapat menciptakan interior dengan suasana khas dari Cirebon dilakukan analisis dengan acuan bangunan-bangunan di sekitar keraton kasepuhan Cirebon. Selain bangunan induk dari keraton, di kawasan tersebut juga terdapat beberapa bangunan-bangunan lain yang dulunya dirancang dengan tujuan dan fungsi yang berbeda-beda. Dari hasil analisis, konsep ruang terbuka dan semi terbuka diterapkan pada bangunan sekitar keraton. Kini keraton Kasepuhan merupakan salah satu objek wisata yang paling banyak diminati dan dikunjungi, alasan itulah yang mendasari pemilihan suasana khas dari keraton akan mencirikan ke khas-an dari Cirebon untuk diterapkan dalam desain.

Bangunan sekitar keraton



Diterapkan dalam desain








Gambar 4.4 Konsep Interior Bangunan
Sumber: Analisa Penulis

4.5 Uji Desain Arsitektur Neo-Vernakular

Dalam pengujian penerapan arsitektur neo-vernakular, penulis menggunakan metode stylistic analysis dengan variabel bentuk dan fasad bangunan. Sehingga di dapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.1 Uji Desain Arsitektur Neo-Vernakular

ARSITEKTUR VERNAKULAR TRUSMI	HASIL DESAIN NEO-VERNAKULAR
 <p data-bbox="264 882 777 976">Sebagai salah satu kawasan wisata, mayoritas bangunan yang ada di trusmi merupakan bangunan ruko. Para pengusaha membuat rumahnya sekaligus menjadi tempat berdagang.</p>	<p data-bbox="1129 577 1307 622">Prinsip Desain: Hubungan Langsung</p>  <p data-bbox="813 882 1342 958">Hasil desain mengadopsi siluet bentuk bangunan ruko yang berada di kawasan trusmi dengan kebaruan yang terletak pada fasad nya.</p>
 <p data-bbox="264 1301 719 1328">Fasad bangunan berupa finishing cat dan kaca</p>	<p data-bbox="1129 999 1334 1043">Prinsip Desain: Hubungan Kontemporer</p>   <p data-bbox="813 1368 1342 1444">Fasad bangunan tersusun dari batu bata ekspos dan curtain wall. Kebaruan terletak dari penataan batu bata di area pusat oleh-oleh.</p>

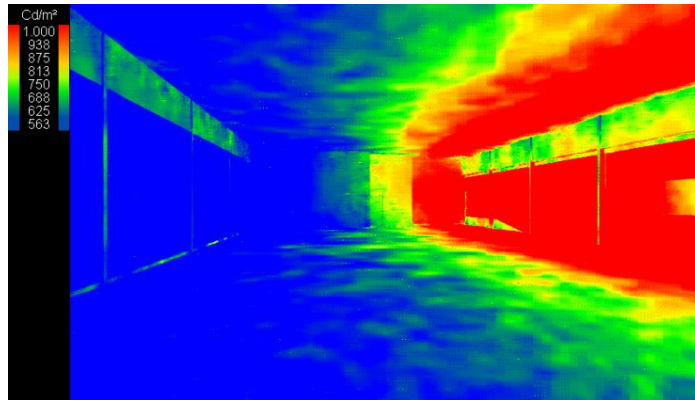
4.6 Uji Kenyamanan Visual

Pengujian dilakukan dengan menggunakan software velux daylight visualizer. Berikut adalah tabel standar karakteristik kinerja luminer, pengujian dilakukan dengan mengkategorikan pusat kuliner dan oleh-oleh ini masuk kedalam toko-toko besar.

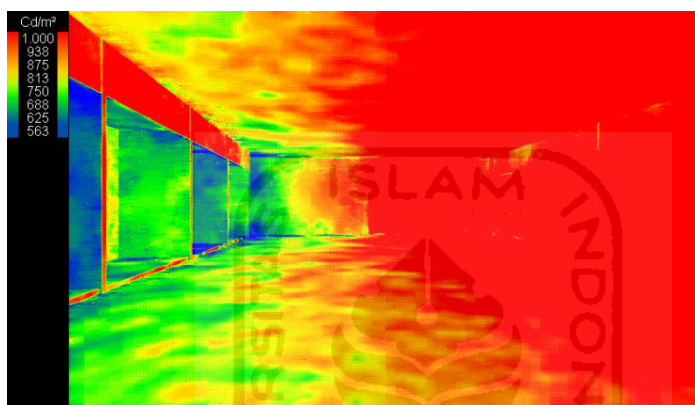
Sifat Pekerjaan	Penerangan sangat baik (lux)	Penerangan baik (lux)
1. Kantor		
a. Ruang gambar	2000	1000
b. Ruang kantor (untuk pekerjaan kantor biasa, pembukuan, menetik dan lain-lain)	1000	500
c. Ruang yang tidak digunakan terus menerus (ruang arsip, ruang tunggu dan lain-lain)	250	150
2. Ruang sekolah	1000	500
a. Ruang gambar, jahit, praktek.	500	250
b. Ruang kelas		
3. Industri	500	250
a. Pekerjaan kasar (asembling mesin, alat-alat berat, menempa dan lain-lain)	1000	500
b. Pekerjaan biasa (pekerjaan mesin kayu) asembling biasa pekerjaan bor, dan lain-lain).	2000	1000
c. Pekerjaan halus (asembling halus, pekerjaan halus menggunakan mesin bor, bubut, dan lain-lain)	5000	2500
d. Pekerjaan sangat halus (pembuatan jam tangan, instrumen kecil, mengukir)	1000	500
4. Toko	1000	500
a. Supermarket, ruang jual & pamer	500	250
b. Toko-toko besar	250	125
5. Rumah tempat tinggal	1000	500
a. Kamar tamu (umum)	500	250
b. Penerangan setempat (bidang kerja)		
c. Penerangan umum		
d. Kamar tidur, kamar mandi, kamar rias		

Sifat Pekerjaan	Penerangan Umum		Penerangan Umum dan Setempat	
	Dianjurkan	Minimum	Umum	Setempat
Kasar	40 lux	20 lux	20 lux	50 – 100 lux
Sedang	80 lux	40 lux	30 lux	100 – 300 lux
Halus	150 lux	75 lux	40 lux	300 – 1000 lux
Sangat Halus	300 lux	150 lux	50 lux	1000 lux

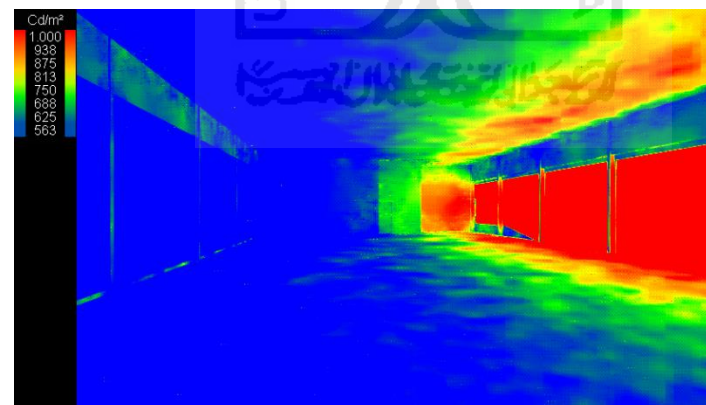
Pengujian dilakukan pada area makan semi-outdoor dan area makan lesehan yang akan memaksimalkan pencahayaan alami agar dapat menciptakan suasana khas dari Cirebon. Pengujian dilakukan pada jam 08.00, 12.00, dan 16.00.



Gambar 4.5 Uji Desain Velux Area Makan Semi-Outdoor (08.00)
Sumber: Analisa Penulis

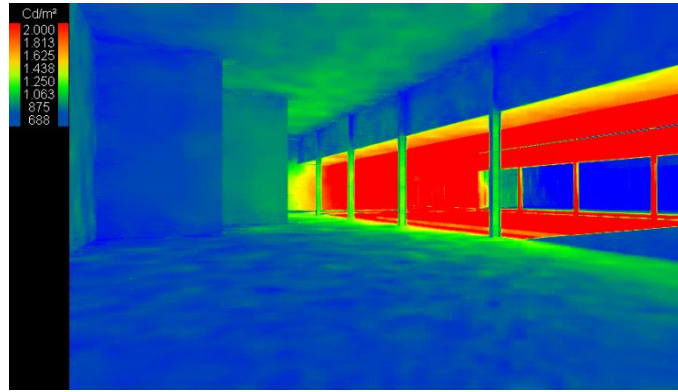


Gambar 4.6 Uji Desain Velux Area Makan Semi-Outdoor (12.00)
Sumber: Analisa Penulis

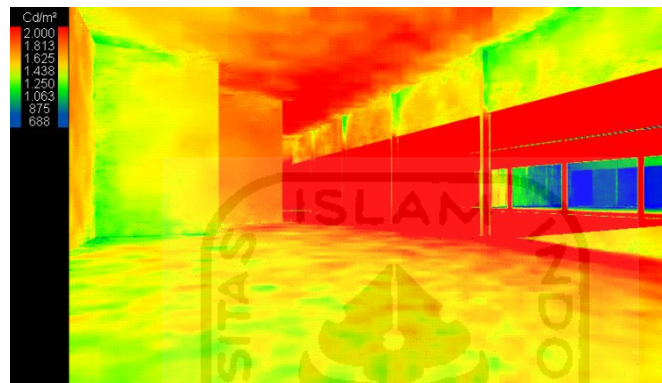


Gambar 4.7 Uji Desain Velux Area Makan Semi-Outdoor (16.00)
Sumber: Analisa Penulis

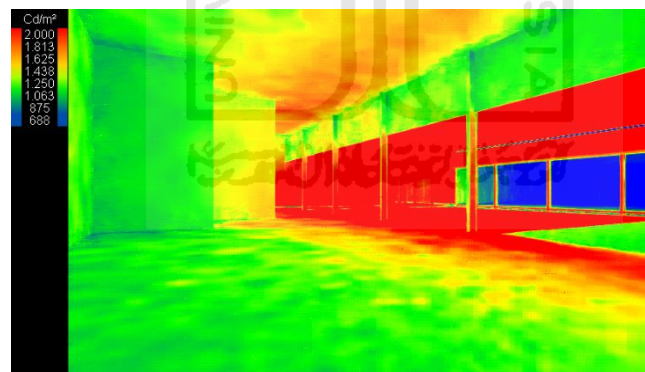
Pada area makan semi-outdoor penulis melakukan pengujian dengan tingkat pencahayaan 500-1000lux, hal ini disesuaikan dengan standar. Dari hasil pengujian di dapatkan, pencahayaan maksimal didapatkan pada siang hari di pukul 12.00 dengan tingkat pencahayaan mencapai <1000lux. Dapat disimpulkan secara keseluruhan area makan semi outdoor sudah memenuhi standar karakteristik kinerja lumener dengan tingkat penerangan sangat baik (>1000lux).



Gambar 4.8 Uji Desain Velux Area Makan Lesehan (08.00)
Sumber: Analisa Penulis



Gambar 4.9 Uji Desain Velux Area Makan Lesehan (12.00)
Sumber: Analisa Penulis



Gambar 4.10 Uji Desain Velux Area Makan Lesehan (16.00)
Sumber: Analisa Penulis

Pada area makan lesehan ini penulis melakukan pengujian dengan tingkat pencahayaan 500-2000lux. Dari hasil pengujian di dapatkan, pencahayaan maksimal didapatkan pada siang hari di pukul 12.00 dengan tingkat pencahayaan maksimal 2000lux. Dapat disimpulkan secara keseluruhan area makan lesehan ini sudah memenuhi standar karakteristik kinerja lumener dengan tingkat penerangan sangat baik (>1000lux).

4.7 Uji Desain Iklim Mikro (GBCI ASD 6)

ASD 6		Iklim Mikro	
Tujuan		Meningkatkan kualitas iklim mikro di sekitar gedung yang mencakup kenyamanan manusia dan habitat sekitar gedung.	
Tolok Ukur			
1A	Menggunakan berbagai material untuk menghindari efek <i>heat island</i> pada area atap gedung sehingga nilai albedo (daya refleksi panas matahari) minimum 0,3 sesuai dengan perhitungan.	1	3
	atau		
1B	Menggunakan <i>green roof</i> sebesar 50% dari luas atap yang tidak digunakan untuk <i>mechanical electrical</i> (ME), dihitung dari luas tajuk.		
2	Menggunakan berbagai material untuk menghindari efek <i>heat island</i> pada area perkerasan non-atap sehingga nilai albedo (daya refleksi panas matahari) minimum 0,3 sesuai dengan perhitungan.	1	
3A	Desain lansekap berupa vegetasi (<i>softscape</i>) pada sirkulasi utama pejalan kaki menunjukkan adanya pelindung dari panas akibat radiasi matahari.	1	
	atau		
3B	Desain lansekap berupa vegetasi (<i>softscape</i>) pada sirkulasi utama pejalan kaki menunjukkan adanya pelindung dari terpaan angin kencang.		

Untuk membuktikan penggunaan material penutup atap, perlu diketahui lebih dulu daftar nilai albedo dari berbagai macam bahan, diantaranya sbb:

Permukaan	Nilai Albedo
New Concrete	0.35-0.45
Aged Concrete	0.2-0.3
New white portland cement concrete	0.7-0.8
Gray Cement concrete pavement (new)	0.35-0.4
Gray cement concrete pavement (aged)	0.2-0.3
White cement concrete pavement (new)	0.7-0.8
White cement concrete pavement (aged)	0.4-0.6
Granite	0.35
Brick	0.2-0.5
Stone	0.2-0.35
Black acrylic paint	0.05
White acrylic paint	0.8
Red, Brown, Green Paint	0.2-0.35
Aluminium coating	0.61
Clay tile	0.2
Metal Roof	0.60-0.70
Seng	0.08

Sumber: (Prasetyoadi, 2017) dan (Environmental Protection Agency's 2008)

Berdasarkan analisa penentuan struktur dan material penutup atap pada perancangan ini, di tetapkan penggunaan struktur baja dan material penutup atap metal deck. Sehingga dapat disimpulkan penggunaan penutup atap metal dengan bahan metal memiliki nilai albedo 0.6-0.7 yang artinya hal itu dapat membuktikan rancangan ini mendapatkan nilai 1 untuk tolok ukur point 1A.

Penggunaan material gray cement concrete pavement pada area koridor utama juga dapat membuktikan tolok ukur point 2. Dan untuk point 3a, dapat dibuktikan melalui gambar dibawah ini:



Gambar 4.11 Uji Desain Iklim Mikro
Sumber: Analisa Penulis



Gambar 4.12 Uji Desain Iklim Mikro
Sumber: Analisa Penulis

Dari gambar diatas dapat disimpulkan, untuk desain lansekap pada perancangan ini telah memperhatikan tolok ukur point 3a.

V. DESKRIPSI HASIL RANCANGAN

5.1 Rancangan Siteplan



*Gambar 5.1 Siteplan
Sumber: Analisa Penulis*

Siteplan dirancang dengan merespon kebutuhan fasilitas parkir yang menjadi salah satu permasalahan. Penyediaan innercourt juga menjadi salah satu respon terhadap iklim dari Cirebon yang cenderung panas.

5.2 Rancangan Skematik Denah Bangunan

5.2.1 Denah Bangunan



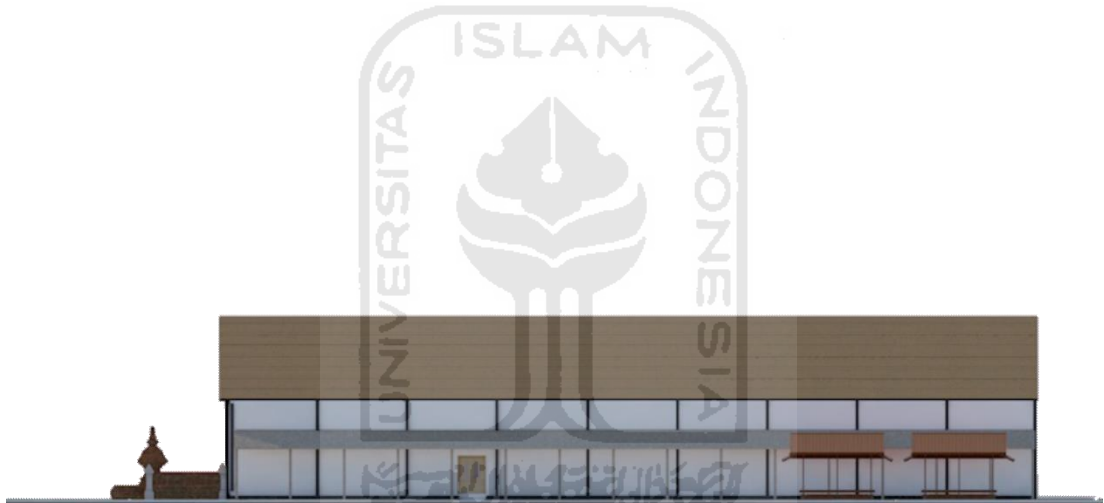
Gambar 5.2 Denah Bangunan
Sumber: Analisa Penulis

Rancangan Denah bangunan dilakukan melalui pendekatan dari preseden tata ruang di area keraton Kasepuhan. Dimana area depan bangunan bersifat umum dalam arti dirancang sebagaimana area makan dan area belanja seperti pada umumnya, dan semakin kedalam suasana ruang yang diciptakan semakin mencirikan ke-khas-an dari Cirebon. Dimana terletak ruang semi terbuka (area foodcourt dan lesehan) serta terdapat panggung sebagai tempat pementasan kesenian. Aksesibilitas menuju area foodcourt terletak di bagian depan bangunan, sedangkan untuk area pusat oleh-oleh, entrance terletak di bagian dalam sehingga pengunjung harus melewati koridor utama terlebih dahulu. Peletakan area service di masing-masing bangunan didasari oleh pertimbangan aksesibilitas yang nantinya tidak akan terlalu jauh. Disisi timur, area service diletakan untuk pengunjung baik yang makan ataupun berbelanja bisa dengan mudah mengakses area tersebut dalam arti, pengunjung tidak harus ke bagian belakang bangunan. Sedangkan untuk area service yang diletakkan di bagian belakang bangunan bertujuan agar pengunjung ataupun pedagang bisa tetap mudah mengakses area service

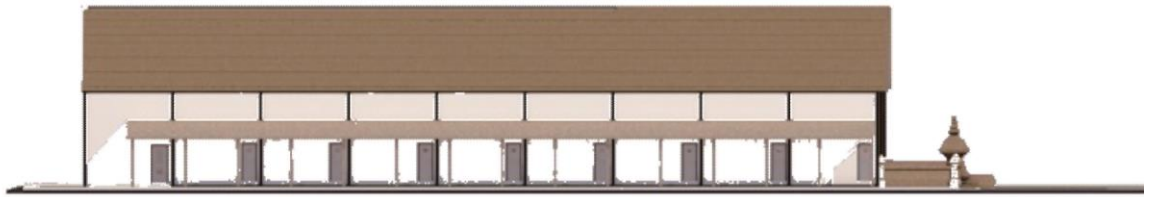
5.2.2 Tampak Bangunan



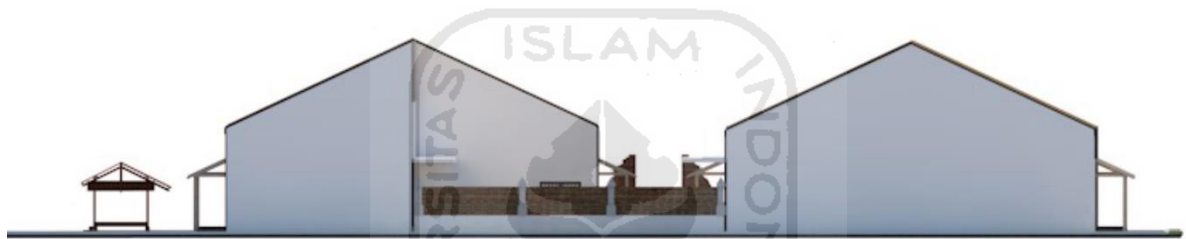
*Gambar 5.3 Tampak Utara
Sumber: Analisa Penulis*



*Gambar 5.4 Tampak Barat
Sumber: Analisa Penulis*

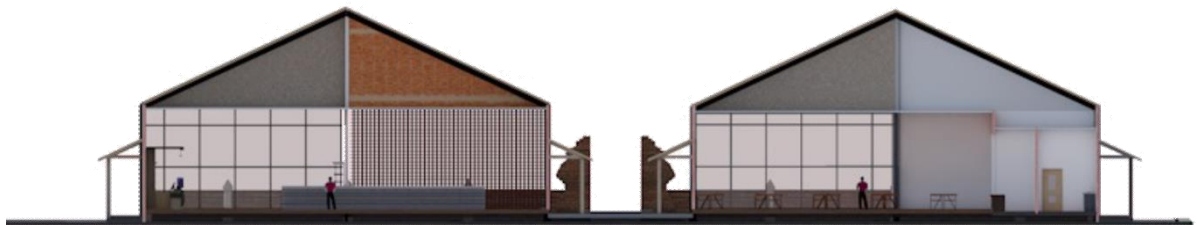


Gambar 5.5 Tampak Timur
Sumber: Analisa Penulis



Gambar 5.6 Tampak Selatan
Sumber: Analisa Penulis

5.2.3 Potongan Bangunan



Gambar 5.7 Potongan Bangunan
Sumber: Analisa Penulis



Gambar 5.8 Potongan Bangunan
Sumber: Analisa Penulis



Gambar 5.9 Potongan bangunan
Sumber: Analisa Penulis



Gambar 5.10 Potongan bangunan
Sumber: Analisa Penulis

5.3 Rancangan Skematik Selubung Bangunan



*Gambar 5.11 Rancangan Skematik Selubung
Sumber: Analisa Penulis*



*Gambar 5.12 Rancangan Skematik Selubung
Sumber: Analisa Penulis*

Pada rancangan selubung ini, penulis merancang bukaan yang dominan pada fasad depan bangunan. Hal itu dikarenakan orientasi massa bangunan yang menghadap selatan, sehingga cahaya panas matahari tidak langsung masuk kedalam bangunan. Sedangkan pada sisi timur dan barat, perancang menggunakan sedikit bukaan dan juga atap penutup koridor untuk meminimalisir cahaya panas matahari masuk langsung ke dalam bangunan.

5.4 Rancangan Skematik Interior Bangunan

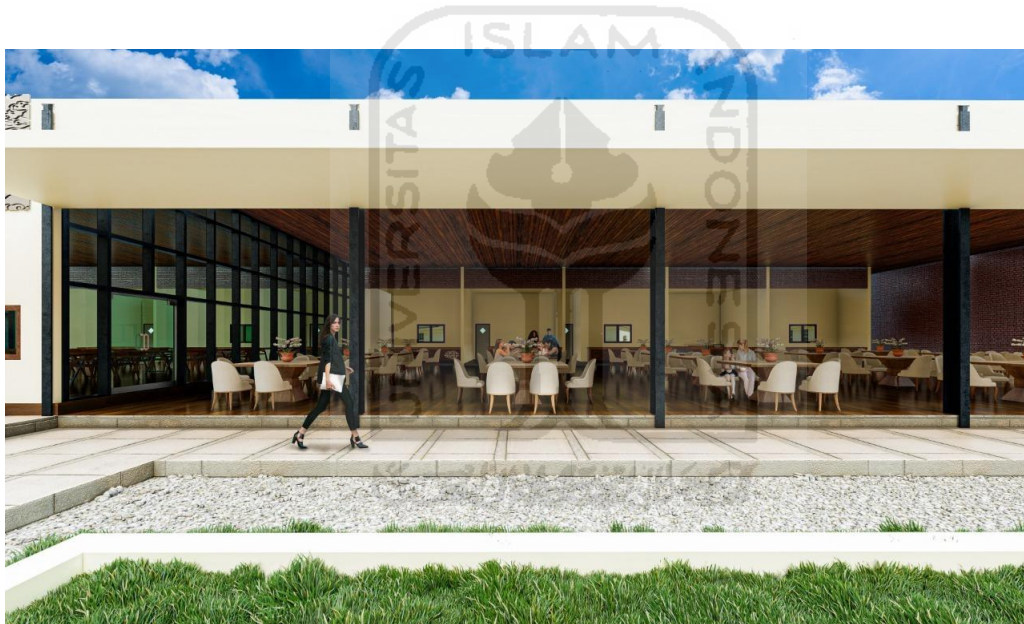


*Gambar 5.13 Rancangan Skematik Interior Bangunan Pusat Oleh-Oleh
Sumber: Analisa Penulis*

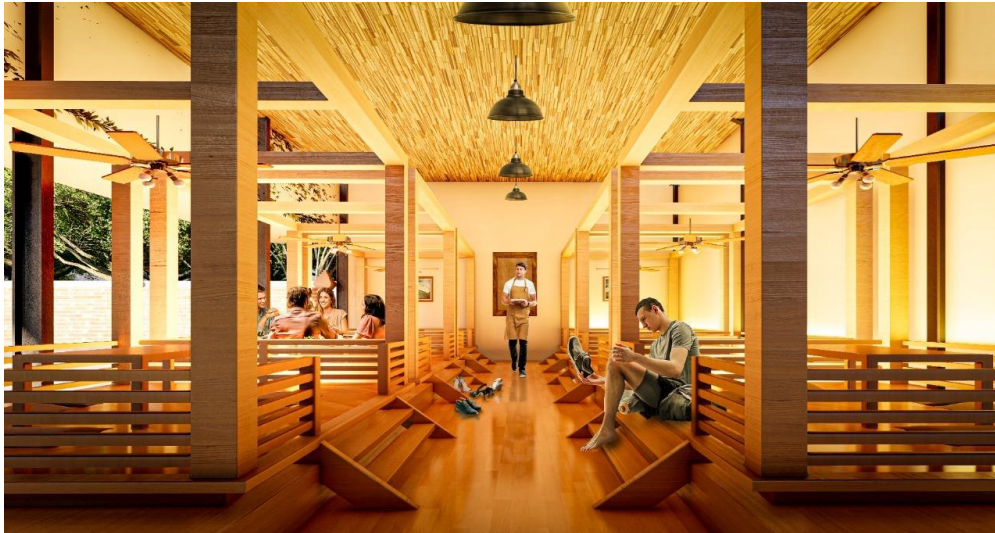
Untuk area interior pusat oleh-oleh akan di dominasi oleh ornamen-ornamen batik, selain untuk menambah estetika, ornamen ini juga menambah kesan lokalitas yang dimiliki trusmi.



*Gambar 5.14 Rancangan Skematik Interior Bangunan Foodcourt (Indoor)
Sumber: Analisa Penulis*



*Gambar 5.15 Rancangan Skematik Interior Bangunan Foodcourt (Semi outdoor)
Sumber: Analisa Penulis*



*Gambar 5.16 Rancangan Skematik Interior Bangunan Area Lesehan
Sumber: Analisa Penulis*



*Gambar 5.17 Rancangan Skematik Interior Bangunan Area Service
Sumber: Analisa Penulis*

Dihadirkannya ruang semi terbuka pada area dalam bangunan bertujuan untuk dapat menciptakan suasana khas dari Cirebon dengan menjadikan innercourt dan panggung pentas seni sebagai point of interest.

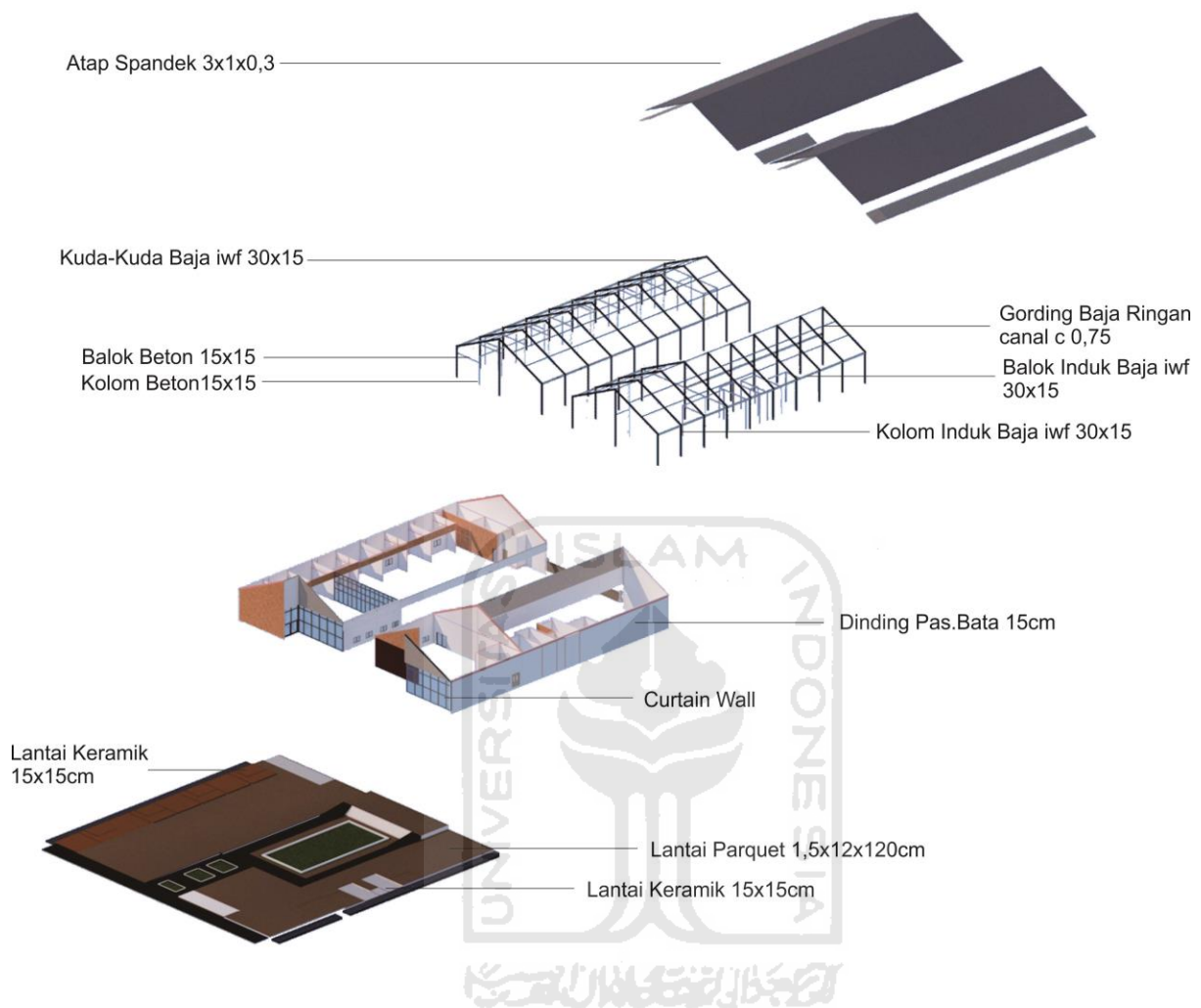
5.5 Rancangan Skematik Akses Diffable



Gambar 5.18 Rancangan Akses Diffable
Sumber: Analisa Penulis

Terdapat parkir diffable tepat di depan entrance bangunan, sesuai dengan standar SNI jarak dari parkir menuju bangunan maksimal 150m. Terdapat ramp di area entrance dan juga di dalam bangunan (menuju panggung). Toilet difable juga disediakan dengan luasan sesuai standar SNI.

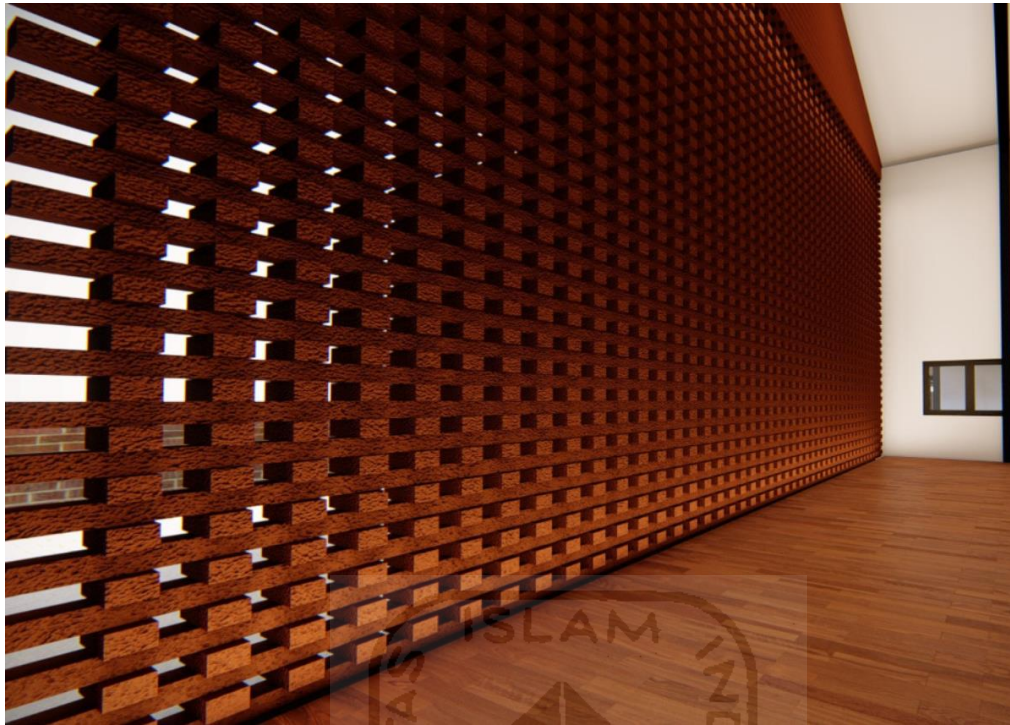
5.6 Rancangan Skematik Sistem Struktur



Gambar 5.19 Rancangan Sistem Struktur
Sumber: Analisa Penulis

Struktur utama pada bangunan ini menggunakan struktur baja profil I dengan ukuran 30x15cm. Kuda-kuda yang dipakai ialah kuda-kuda single beam. Struktur dinding menggunakan bata dan beton. Sedangkan untuk penutup atap menggunakan atap spandek.

5.7 Rancangan Detail Arsitektural Khusus



*Gambar 5.20 Rancangan Detail Arsitektural Khusus
Sumber: Analisa Penulis*

Pemasangan batu bata menjadi salah satu detail arsitektural khusus. Pemasangan batu bata yang tidak biasa seperti ini juga bertujuan untuk memunculkan kebaruan atau neo vernakular dari bangunan ini.



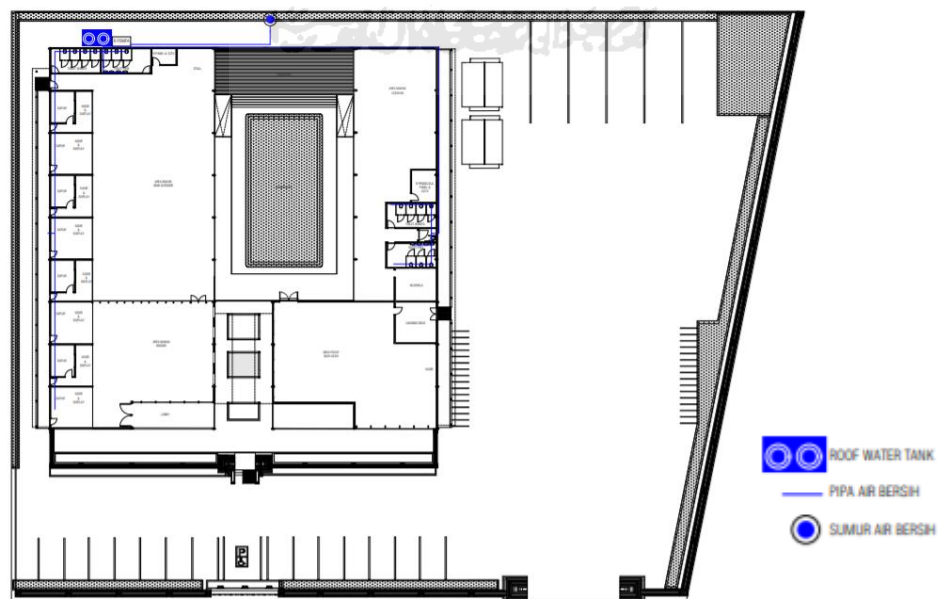
*Gambar 5.21 Rancangan Detail Arsitektural Khusus
Sumber: Analisa Penulis*



Gambar 5.22 Rancangan Detail Arsitektural Khusus
Sumber: Analisa Penulis

Ornamen batik khas trusmi yaitu mega mendung, digunakan sebagai salah satu ciri khas dari trusmi dengan bertujuan menciptakan suasana yang khas pada bangunan. Ornamen ini terdapat di dalam dan luar bangunan.

5.8 Rancangan Skematik Sistem Utilitas

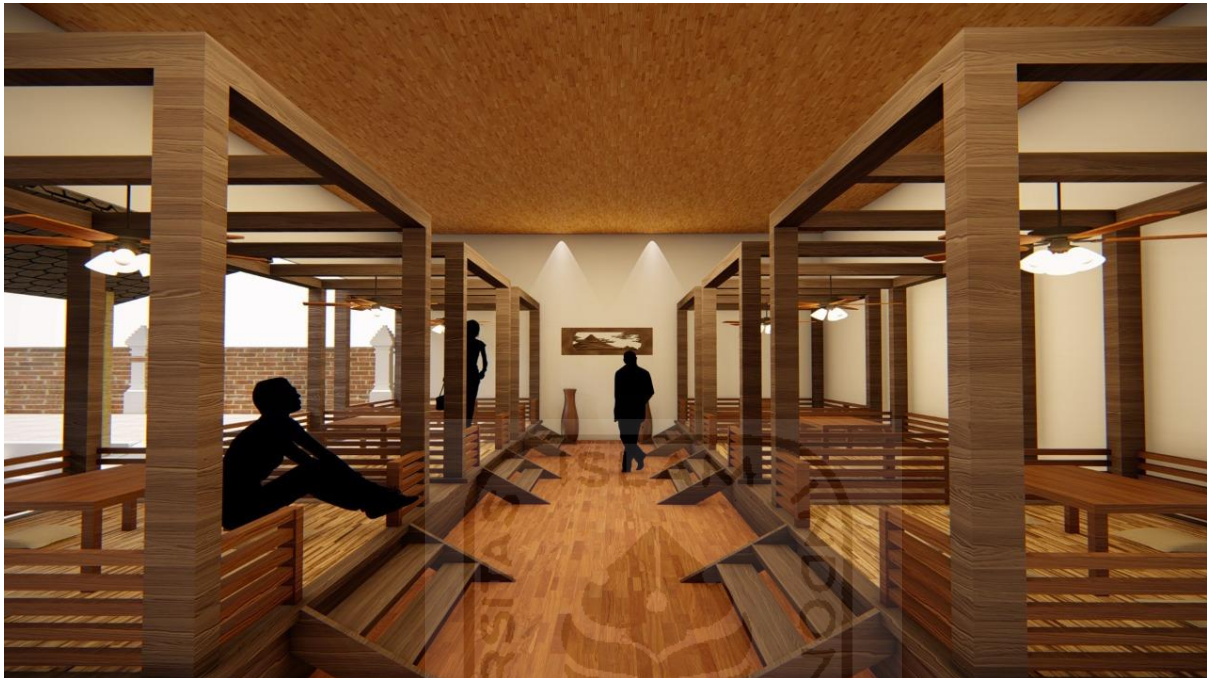


Gambar 5.23 Rancangan Skematik Air Bersih
Sumber: Analisa Penulis

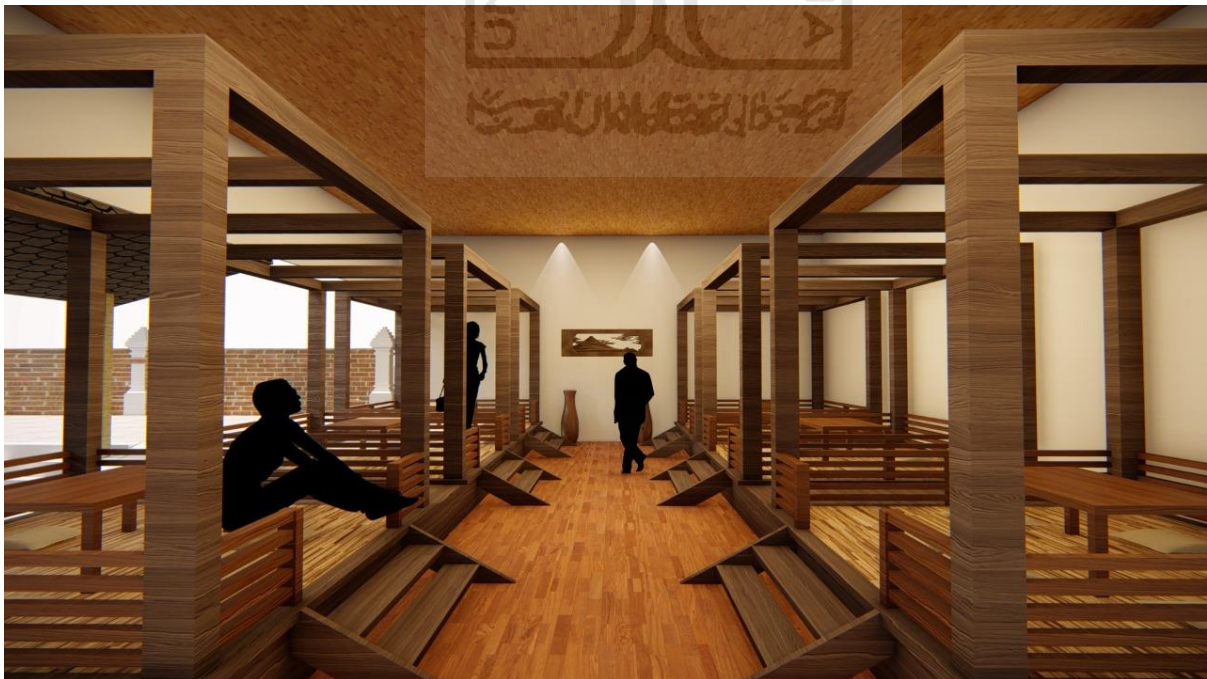
VI. Evaluasi Desain

6.1 Optimalisasi Penghawaan Buatan pada Area Lesehan

Pengadaan penghawaan buatan (kipas gantung) dinilai tidak optimal karena ruang semi outdoor yang dirancang pada area lesehan sudah mampu menghasilkan penghawaan alami.



*Gambar 6.1 Interior Area Lesehan Sebelum Evaluasi
Sumber: Analisa Penulis*



*Gambar 6.2 Interior Area Lesehan Sesudah Evaluasi
Sumber: Analisa Penulis*

6.2 Uji Desain Pencahayaan Alami

Pemenuhan terhadap kriteria EEC 2 berupa penggunaan cahaya alami secara optimal minimal 20% dari luasan bangunan non-service mendapatkan pencahayaan alami sebesar 300 lux. Pengujian desain dilakukan menggunakan software Dialux.



Gambar 6.2 Hasil Uji Desain
Sumber: Analisa Penulis

Berdasarkan hasil pengujian didapatkan hasil rancangan sudah memenuhi standar minimal 20% luasan bangunan non-service mendapatkan pencahayaan alami sebesar 300 lux.

6.3 Uji Desain Perhitungan OTTV

Pemenuhan kriteria konservasi energi dengan nilai 35 W/m^2 berdasarkan SNI 03 6389:2011 tentang Konservasi Energi Selubung Bangunan pada Bangunan Gedung. Pengujian dilakukan dengan Perhitungan OTTV.

Tabel 6.1 Konduksi Dinding Bangunan

Perhitungan OTTV Bangunan Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh						
Sisi	Konduksi Dinding Bangunan					
	Material	α	Uw	(1-WWR)	TDeK	$\alpha \times Uw \times (1-WWR \times TDeK)$
Sisi Barat	D.Bata	0,267	3,8	(1-0)	10	8,09 W/m ²
Sisi Timur	D.Bata	0,267	3,8	(1-0)	10	8,09 W/m ²
Sisi Utara	D.Bata	0,267	3,8	(1-0)	10	8,09 W/m ²
Sisi Selatan	D.Bata	0,89	3,8	(1-0,35)	10	9,5 W/m ²
	D.Kayu	0,686	0,92	(1-0,35)	10	0,615342 W/m ²

Tabel 6.2 Konduksi Kaca

Konduksi Kaca				
Sisi	Uf	WWR	ΔT	Uf x WWR x ΔT
Sisi Barat	0	0	0	0
Sisi Timur	0	0	0	0
Sisi Utara	0	0	0	0
Sisi Selatan	2,94	0,35	5	5,145 W/m ²

Tabel 6.3 Radiasi Kaca

Radiasi Kaca				
Sisi	SC	WWR	SF	Uf x WWR x ΔT
Sisi Barat	0	0	243	0
Sisi Timur	0	0	112	0
Sisi Utara	0	0	130	0
Sisi Selatan	0,47	0,35	97	15,95 W/m ²

Tabel 6.4 Nilai OTTV Parsial

Sisi	Nilai OTTV
Sisi Barat	8,09 W/m ²
Sisi Timur	8,09 W/m ²
Sisi Utara	8,09 W/m ²
Sisi Selatan	31,21 W/m ²

Tabel 6.5 Nilai OTTV Total

Nilai OTTV Total			
Sisi	Nilai OTTV Parsial	Luas (m ²)	Luas x OTTV Parsial
Sisi Barat	8,09	247,5	2.002,27
Sisi Timur	8,09	247,5	2.002,27
Sisi Utara	8,09	307,1	2.484,4
Sisi Selatan	31,21	307,1	9.584,6
Total		1.109,2	16.073,54
Nilai OTTV Total		14,49 W/m ²	

Dari perhitungan uji desain nilai OTTV total bangunan Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh di dapat nilai OTTV sebesar 14,49 W/m². Dengan standar SNI yang harus dicapai adalah 35 W/m², sehingga selubung bangunan pusat kuliner dan oleh-oleh telah memenuhi standar konservasi bangunan. Nilai OTTV pada bangunan Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh lebih rendah 58,6% dari batas maksimal SNI.



Daftar Pustaka

Hasrul Alim, 2017. Resort Dengan Pendekatan Arsitektur Vernakular di Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. Program Sarjana Arsitektur Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Sain Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.

Asquith, L. & Vellinga, M. (ed.). (2006). Vernacular Architecture in the Twenty-First Century: Theory, Education and Practice. Taylor and Francis. London and New York

Ami Arfianti, Josef Prijotomo & Purwanita Setijanti Arsitektur Vernakular: Penelusuran Pengaruh Tradisi atas Lingkungan Bina

Carter dan Cromley 2005, Invitation to Vernacular Architecture a guide to the study of originally buildings and landscapes.

Indryami Rahima 2017, Pusat Wisata Kuliner Dan Souvenir Khas Melayu Di Kawasan Wisata Sejarah Kota Pekanbaru

Desy Kusumawardani 2017, PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI BANTUL, D.I. YOGYAKARTA

Cahyandari, Gerarda Orbita Ida, 2012, Tata Ruang dan Elemen Arsitektur pada Rumah Jawa di Yogyakarta Sebagai Wujud Kategori Pola Aktivitas dalam Rumah Tangga, Staff Pengajar Program Studi Arsitektur Universitas Atmajaya Yogyakarta.

Utama, Dr. I Gusti Bagus Rai, M.A, 2017. Pemasaran Pariwisata. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

“Arsitektur Sunda”, diakses pada 17 April 2020, <https://dearchitectblog.wordpress.com/2016/12/21/arsitektur-sunda/>

“Gapura Keraton Cirebon yang menggunakan gaya majapahit”, diakses pada 15 April 2020, <https://imagebali.net/detail-artikel/776-gapura-keraton-cirebon-yang-menggunakan-gaya-majapahit.php>

“Pengertian Arsitektur Neo-Vernakular, Ciri-ciri, Prinsip, dan Contohnya”, diakses pada 22 April 2020, <https://www.arsitur.com/2017/11/pengertian-arsitektur-neo-vernakular.html>

“Arsitektur Neo-Vernakular” diakses pada 22 April 2020, <http://arsitektur-neo-vernakular-fazil.blogspot.com/2014/04/arsitektur-neo-vernakular.html>

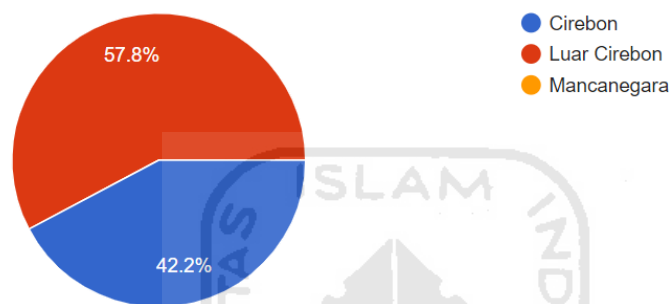
LAMPIRAN

Kuesioner Pengembangan Wisata Kuliner di Cirebon

Perkenalkan Nama Saya Elvan Maulana Dermawan Mahasiswa Arsitektur Universitas Islam Indonesia. Dalam rangka memperoleh gelar Sarjana Arsitektur dari Universitas Islam Indonesia, maka dengan segala kerendahan hati, saya meminta kesediaan anda untuk mengisi kuesioner dibawah ini. Kuesioner ini digunakan sebagai data penelitian Proyek Akhir Sarjana. Saya ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas bantuan anda yang telah meluangkan waktunya untuk mengisi kuesioner ini dengan baik.

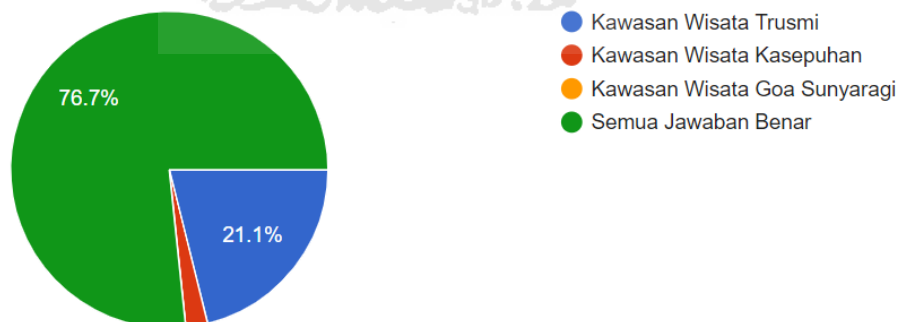
Berasal dari daerah mana anda?

90 responses



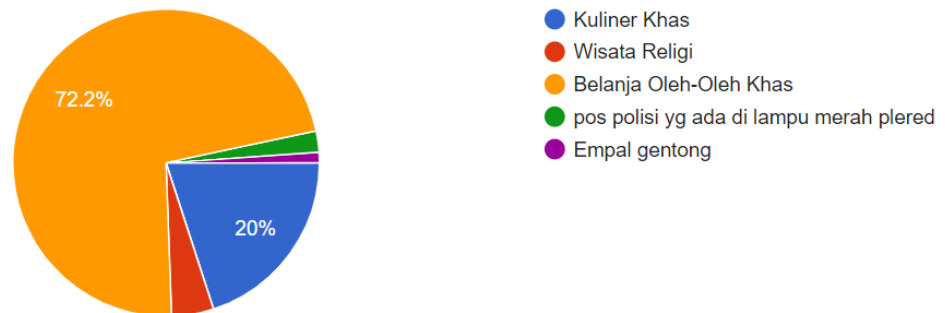
Apakah anda mengetahui kawasan wisata di Cirebon? Jika iya, Kawasan mana yang anda ketahui?

90 responses



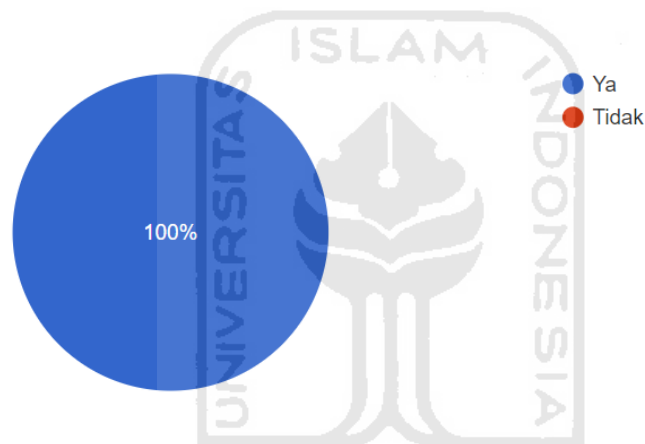
Kawasan Trusmi merupakan salah satu kawasan yang terkenal dengan Kerajinan Batiknya. Menurut pendapat anda, selain batik tusmi apa yang menjadi daya tarik dari kawasan Trusmi?

90 responses



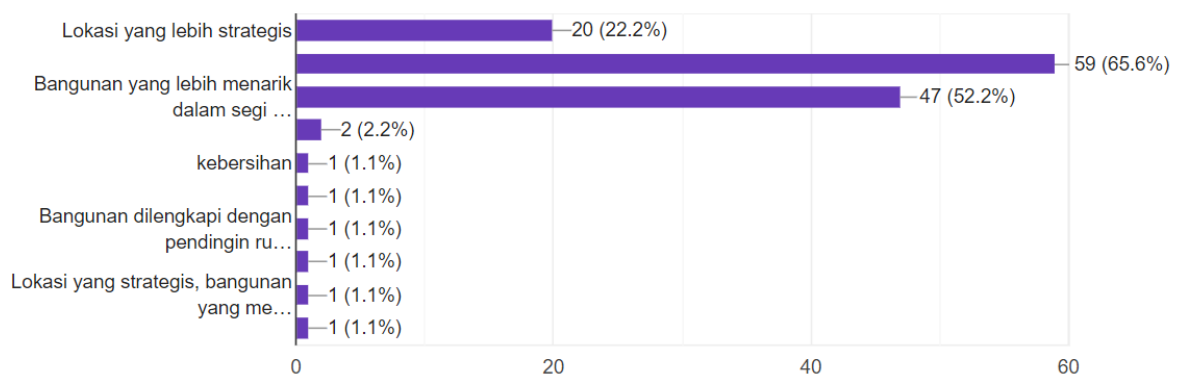
Pada sektor kuliner, apakah dibutuhkan pengembangan untuk lebih menarik minat wisatawan dan juga guna menunjang kenyamanan anda dalam berwisata?

90 responses



Jika dibutuhkan, pengembangan seperti apa yang dibutuhkan untuk lebih menarik minat anda?

90 responses



Cirebon merupakan salah satu daerah yang memiliki beragam macam kuliner khas. Menurut anda, apakah perancangan culinary center (pusat kuliner) bisa menjadi solusi untuk memudahkan anda menikmati semua makanan khas cirebon?

90 responses

