

**STUDIO AKHIR DESAIN
ARSITEKTUR**

BT BUILDING
PERFORMANCE &
TECHNOLOGY
LABORATORY

PERANCANGAN PUSAT KULINER BERBASIS UMKM DI KOTA TASIKMALAYA DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR



Muhammad Zidan Faisyal - 20512052

Dosen Pembimbing:
Ir. Supriyanta, M.Si.



DEPARTMENT of
ARCHITECTURE



한국건축학교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



STUDIO AKHIR DESAIN ARSITEKTUR 2024

PERANCANGAN PUSAT KULINER BERBASIS UMKM DI
KOTA TASIKMALAYA DENGAN PENDEKATAN
ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR

*DESIGN OF UMKM-BASED CULINARY CENTER IN
TASIKMALAYA CITY WITH NEO-VERNACULAR
ARCHITECTURAL APPROACH*

Disusun Oleh :

MUHAMMAD ZIDAN FAISYAL
20512052

Dosen Pembimbing :

Ir. Supriyanta, M.Si.

Jurusan Arsitektur
Fakultas Teknik Sipil & Perencanaan
Universitas Islam Indonesia



DEPARTMENT of
ARCHITECTURE



한국건축학교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD





Lembar Pengesahan

Studio Akhir Desain Arsitektur yang Berjudul :
Final Architecture Design Studio Entitled

Perancangan Pusat Kuliner Berbasis UMKM di Kota Tasikmalaya Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular
DESIGN OF UMKM-BASED CULINARY CENTER IN TASIKMALAYA CITY WITH NEO-VERNACULAR ARCHITECTURAL APPROACH

Nama Lengkap Mahasiswa _____ : Muhammad Zidan Faisyal
Student's Full Name

Nomor Induk Mahasiswa _____ : 20512052
Student's Identification

Telah Diuji dan Disetujui Pada _____ : Yogyakarta, 28 November 2024
Has been evaluated and agreed on Yogyakarta, 28 November 2024

Pembimbing
Supervisor

Ir. Supriyanta, M.Si.

Penguji 01
Jury 01

Dyah Hendrawati, ST.,
M.Sc.,GP

Penguji 02
Jury 02

Ir. Rini Darmawati,
M.T.

Diketahui Oleh
Acknowledge By

Ketua Program Studi Arsitektur
Head of Undergraduate Program Architecture



Ir. Hanif Budiman, M.T., Ph.D.,



Catatan Dosen Pembimbing

Penilaian buku Studio Akhir Desain Arsitektur :

Final Architecture Design Book assessment

Perancangan Pusat Kuliner Berbasis UMKM di Kota Tasikmalaya Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular

DESIGN OF UMKM-BASED CULINARY CENTER IN TASIKMALAYA CITY WITH NEO-VERNACULAR ARCHITECTURAL APPROACH

Nama Lengkap Mahasiswa : Muhammad Zidan Faisyal

Student's Full Name

Nomor Induk Mahasiswa : 20512052

Student's Identification

Kualitas pada buku Studio Akhir Desain Arsitektur

Sedang*)-Baik*)-Sangat Baik*)

Sehingga

Direkomendasikan./ Tidak direkomendasikan*)

Untuk Menjadi acuan Produk Studio Akhir Desain Arsitektur

Yogyakarta, 12 Desember 2024

Yogyakarta, 12 Desember 2024

Pembimbing

Supervisor

Ir. Supriyanta, M.Si.

Pernyataan Keaslian

Statement of Authenticity.

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Muhammad Zidan Faisyal

Student's Name

Nomor induk Mahasiswa : 20512052

Student's ID Number

Program Studi

Department : Arsitektur
Architecture

Fakultas

Faculty

Judul Perancangan : Teknik Sipil dan Perencanaan

Design Title *Civil Engineering and Planing*

: PERANCANGAN PUSAT KULINER BERBASIS UMKM DI KOTA TASIKMALAYA DENGAN
PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR
*DESIGN OF UMKM-BASED CULINARY CENTER IN TASIKMALAYA CITY WITH NEO-
VERNACULAR ARCHITECTURAL APPROACH*

Menyatakan bahwa seluruh bagian yang ada dalam karya ini kecuali yang disebutkan dalam referensi, tidak ada bantuan dari pihak lain baik sebagian ataupun keseluruhan dalam proses pembuatannya. Saya juga menyatakan tidak adanya konflik hak kepemilikan intelektual atas karya ini dan menyerahkannya kepada Jurusan Arsitektur Universitas Islam Indonesia untuk digunakan dalam kepentingan pendidikan dan publikasi. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari ditemukan pernyataan ini tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai aturan yang berlaku.

Yogyakarta, 28 November 2024

Penulis,
Author



Handwritten signature of Muhammad Zidan Faisyal.

Muhammad Zidan Faisyal

Kata Pengantar

Alhamdulillah Robbil 'Alamin, puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga Studio Akhir Desain Arsitektur ini dapat diselesaikan selama 4,5 tahun masa studi. Sholawat serta salam semoga selalu tercurah atas manusia yang akhlaknya paling mulia, yang telah membawa perubahan luar biasa, menjadi uswatun hasanah, yaitu Rasulullah Muhammad SAW. Penulisan Desain Report yang berjudul "Perancangan Pusat Kuliner Berbasis UMKM di Kota Tasikmalaya dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular" adalah salah satu syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan strata-1 atau yang dikenal dengan istilah S1 pada Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Islam Indonesia.

Semoga laporan proyek sarjana ini dapat memberikan manfaat dalam pembelajaran dan pengembangan ilmu arsitektur di masa depan. Dalam proses pembelajaran dan penyusunan Studio Akhir Desain Arsitektur ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, doa, dukungan, dan bantuan oleh beberapa pihak. Oleh karena itu, dengan segala hormat saya sebagai penulis akan mengucapkan terima kasih yang tulus ikhlas kepada:

1. Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya dalam setiap langkah
2. Kedua Orangtua dan keluarga saya; Bapak Surahman, Ibu Tini Suhartini, Meyriana Ulfah, Rizki Maulana, dan Rizal Rabin Surahman yang selalu mendoakan, memberikan kasih sayang, menyemangati dan memberikan dukungan yang luar biasa
3. Bapak Ir. Supriyanta, M.Si. ; selaku dosen pembimbing yang sudah mau menerima saya. berlaku selalu sabar dan senantiasa memberikan arahan, ilmu pengetahuan dan saran yang membangun untuk menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik
4. Ibu Dyah Hendrawati, S.T., M.Sc., GP ., Dr. Ing. Nensi Golda Yuli, S.T., M.T. , Ir. Rini Darmawati, M.T.; selaku dosen penguji dan dosen pembimbing akademik yang telah menyemangati dan memberikan arahan melalui saran dan kritik yang membangun
5. Bang Adiba, Coiscok, Lucky, Ilham Onta, Fernan pinoy, Dimas Mbenk, Andhika Fakhri, Iqbal ramadhan, Aldi Zulfa Indrawan, Dzikri Adzani, Deridwan febrian, Adila Fitra Nisa dan sahabat-sahabat kampung halaman tercinta, Teman-Teman kating dan arsitek 20 yang selalu mendukung, menyemangati, serta kebersamaan proses bertumbuh bersama di lingkungan Arsitektur UII
6. Diri sendiri yang mampu bertahan selama 4,5 tahun masa studi,

Terima kasih tak terhingga penulis ucapkan kepada semua pihak yang telah membantu, mendoakan dan memberi semangat kepada penulis, semoga Allah swt. membalas semua kebaikan kalian dengan melimpahkan semua keberkahan dalam setiap urusan. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis berharap hasil dari rancangan Studio Akhir Desain Arsitektur (SADA) ini bisa bermanfaat untuk banyak orang.

Yogyakarta, 28 November 2024

Penulis,
Author



Muhammad Zidan Faisyal

PERANCANGAN PUSAT KULINER BERBASIS UMKM DI KOTA TASIKMALAYA DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR

Disusun Oleh :

MUHAMMAD ZIDAN FAISYAL
20512052

Dosen Pembimbing :

Ir. Supriyanta, M.Si.

Jurusan Arsitektur
Fakultas Teknik Sipil & Perencanaan
Universitas Islam Indonesia

ABSTRAK

Kota Tasikmalaya merupakan sebuah kota kecil di provinsi Jawa Barat yang termasuk salah satu bagian wilayah Jawa Barat yang kegiatannya diarahkan pada sektor industri, perdagangan, Pendidikan, dan industri wisata. Kota Tasikmalaya jelas dapat menarik investor untuk berinvestasi di sana setelah menjadi kota industri. Di sini, potensi industri yang dimaksud adalah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Oleh karena itu, untuk mendukung sektor industri kecil di Kota Tasikmalaya, diperlukan sarana dan prasarana yang baik. Salah satunya adalah pusat UMKM, yang berfungsi sebagai ruang untuk mendukung pengembangan dan pemberdayaan para pelaku usaha, diharapkan mampu meningkatkan nilai kelokalan berdasarkan nilai lokal di Tasikmalaya yang bersifat arsitektural.

Setelah ditinjau kembali melihat potensi ekonomi kreatif di Kota Tasikmalaya berujung pada perancangan Pusat Kuliner berbasis UMKM yang diharapkan akan berdampak pada kemajuan industri kreatif. Dengan melakukan perancangan Pusat kuliner berbasis UMKM ini dapat mendorong kreatif masyarakat yang ada di Kota Tasikmalaya menjadi lebih inovatif dan mempunyai nilai lokal. Perancangan Pusat Kuliner berbasis UMKM di Kota Tasikmalaya nantinya akan dibangun menyesuaikan dengan persyaratan teknis pemilihan lokasi sesuai dengan Kawasan industri, tepatnya di Dadaha Kota Tasikmalaya. Dengan menggunakan pendekatan Neo-Vernakular yang menerapkan prinsip-prinsip seperti bentuk, konstruksi, konsep, filosofi, dan tata ruang dengan tujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh sebuah tradisi yang kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya yang lebih modern/maju tanpa mengesampingkan nilai-nilai tradisi.

Dengan menerapkan pendekatan Arsitektur Neo-vernakular dapat kembali mengangkat identitas lokal khas Tasikmalaya, yang dimana rancangan pada bangunan mengedepankan bentuk dan filosofi ruang yang diambil dari rumah adat Kampung Naga. Rancangan di bagi menjadi tiga kawasan sesuai tipologi kawasan Kampung Naga, yaitu Kawasan bersih, kawasan kotor, kawasan terlarang.

Kata Kunci : Pusat Kuliner, UMKM, Kota Tasikmalaya, Neo-vernakular, Kampung Naga

DESIGN OF UMKM-BASED CULINARY CENTER IN TASIKMALAYA CITY WITH NEO-VERNACULAR ARCHITECTURAL APPROACH

Disusun Oleh :

MUHAMMAD ZIDAN FAISYAL
20512052

Dosen Pembimbing :

Ir. Supriyanta, M.Si.

Department of Architecture
Faculty of Civil Engineering & Planning
Islamic University of Indonesia

ABSTRACT

Tasikmalaya City is a small city in the province of West Java which is one part of the West Java region whose activities are directed towards the industrial sector, trade, education, and tourist industry. Tasikmalaya City can obviously attract investors to invest there after becoming an industrial city. Here, the potential industry in question is Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs). Therefore, to support the small industry sector in Tasikmalaya City, good facilities and infrastructure are needed. One of them is the UMKM center, which functions as a space to support the development and empowerment of business actors, is expected to be able to increase local value based on local values in Tasikmalaya which is architectural in nature.

After reviewing the potential of the creative economy in Tasikmalaya City, it leads to the design of an UMKM-based Culinary Center which is expected to have an impact on the progress of the creative industry. By designing a culinary center with MSMEs, it can encourage creative people in Tasikmalaya City to be more innovative and have local value. The design of the UMKM-based Culinary Center in Tasikmalaya City will be built in accordance with the technical requirements for site selection in accordance with the industrial area, precisely in Dadaha, Tasikmalaya City. By using the Neo-Vernacular approach that applies principles such as form, construction, concept, philosophy, and spatial layout with the aim of preserving local elements that have been formed empirically by a tradition which then more or less undergoes an update towards a more modern / advanced work without setting aside traditional values.

By applying the Neo-vernacular Architecture approach, it can again raise the local identity of Tasikmalaya, where the design of the building emphasizes the shape and philosophy of space taken from the traditional house of Kampung Naga. The design is divided into three areas according to the typology of the Kampung Naga area, namely the clean area, dirty area, forbidden area.

Keywords : Culinary Center, UMKM, Tasikmalaya City, Neo-vernacular, Kampung Naga

DAFTAR ISI

Bab Judul

1. **Pendahuluan**
2. **Konteks & Kajian**
3. **Analisa & Konsep**
4. **Skematik Rancangan**
5. **Evaluasi**
6. **Lampiran**

Bab 1 Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

- 1.1.1 Pusat Perekonomian di Priangan Timur.....1
- 1.1.2 RKPD UMKM Kota Tasikmalaya.....3
- 1.1.3 Visi Misi KUMKPERINDAG Tasikmalaya.....5
- 1.1.4 Identitas Lokal Tasikmalaya.....5

1.2 Pernyataan Persoalan Perancangan

- 1.2.1 Peta Isu Arsitektural.....6
- 1.2.2 Peta Isu Non Arsitektural.....7

1.3 Metoda Perancangan

- 1.3.1 Rumusan Masalah.....8
- 1.3.2 Metoda Perancangan.....9
 - 1.3.2.1 Metoda Pengumpulan data.....9
 - 1.3.2.2 Metoda Pendekatan Perancangan.....9
 - 1.3.2.3 Metoda Analisis Data.....9
 - 1.3.2.4 Metoda Uji Desain.....9

1.4 Peta Persoalan

- 1.4.1 Peta Persoalan.....10
- 1.4.2 Kerangka Berfikir.....11

1.5 Originalitas Karya

- 1.5.1 Originalitas Karya.....12

Bab 2 Konteks & Kajian

2.1 Konteks & Analisa Tapak

- 2.1.1 Kajian Konteks Tapak.....13
- 2.1.2 Kajian Analisa Tapak.....14
- 2.1.3 Permasalahan Tapak.....15

2.2 Lokasi Site

- 2.2.1 Gambaran Site Rancangan.....16
- 2.2.2 Peraturan Daerah Kota Tasikmalaya.....17
- 2.2.3 Luas dan Akses Site.....18
- 2.2.4 Gambaran Arsitektur Lingkungan.....19
- 2.2.5 Sirkulasi dan Lalu Lintas.....20
- 2.2.6 SWOT.....21
- 2.2.7 Urban Sekitar Site.....22
- 2.2.8 Topografi.....25

2.3 Kajian & Analisa Tipologi Bangunan

- 2.3.1 Pengertian Pusat Kuliner.....26
- 2.3.2 Standar Pusat Kuliner.....27
- 2.3.3 Standar Besaran Ruang.....29
- 2.3.4 Perbedaan Karakteristik.....32
- 2.3.5 Kuliner Khas Tasikmalaya.....34

2.4 Kajian & Analisa Pendekatan Desain

- 2.4.1 Pengertian Arsitektur Neo Vernakular.....41
- 2.4.2 Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular.....42
- 2.4.3 Arsitektur Vernakular Kampung Naga.....43
- 2.4.4 Strategi Desain Arsitektur Neo Vernakular.....46
- 2.4.5 Teknologi Ventilasi Silang.....48

2.5 Preseden

- 2.5.1 Paskal Food Market, Bandung.....49
- 2.5.2 Pasar Tradisional Sarijadi, Bandung.....51
- 2.5.3 Rans Nusantara, BSD.....54

2.6 Ringkasan Masalah Desain

- 2.6.1 Ringkasan Masalah Desain.....56

DAFTAR ISI

Bab 3 Analisa & Konsep

3.1 Program Ruang & Besaran Ruang

3.1.1 Analisa Kebutuhan Ruang.....	57
3.1.2 Analisa Sifat Ruang.....	58
3.1.3 Analisa Alur Kegiatan Pengunjung.....	59
3.1.4 Analisa Alur Kegiatan Pedagang/Karyawan.....	59
3.1.5 Analisa Alur Kegiatan Pengelola.....	60
3.1.6 Property Size.....	61

3.2 Analisa & Strategi

3.2.1 Analisa Konteks Lokasi.....	63
3.2.2 Analisa Akses.....	64
3.2.3 Analisa Iklim Matahari.....	65
3.2.4 Strategi Analisa Iklim Matahari.....	65
3.2.5 Analisa Iklim Udara.....	66
3.2.6 Strategi Analisa Iklim Udara.....	67
3.2.7 Analisa View.....	68
3.2.8 Analisa Aturan Pembangunan.....	69
3.2.9 Analisa Zoning Kegiatan Pengguna.....	70

3.3 Konsep Perancangan

3.3.1 Eksplorasi Tema.....	71
3.3.2 Analisa Fungsi.....	71
3.3.3 Konsep Tata Tapak.....	72
3.3.4 Konsep Sirkulasi Pengunjung.....	73
3.3.5 Konsep Sirkulasi Pengelola.....	73
3.3.6 Konsep Ruang Retail.....	74
3.3.7 Konsep Bentuk.....	75
3.3.8 Konsep Transformasi Figuratif Massa.....	76

Bab 4 Gambar Rancangan & Simulasi

4.1 Gambar Perancangan

4.1.1 Site Plan.....	77
4.1.2 Denah Kawasan.....	78
4.1.3 Tampak Kawasan.....	79
4.1.4 Potongan Kawasan.....	80
4.1.5 Denah Parsial.....	81
4.1.6 Selubung.....	83
4.1.7 Utilitas.....	84
4.1.8 Alur Evakuasi.....	85
4.1.9 Sirkulasi.....	86
4.1.10 Ram Disabilitas.....	87
4.1.11 Eksterior.....	88
4.1.12 Interior.....	90

4.2 Simulasi

4.2.1 Uji Simulasi CFD.....	93
4.2.2 Uji Simulasi Dialux.....	94

Bab 5 Evaluasi.....95

Bab 6 Lampiran.....124

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.1 KUMKM Perindag Kota Tasikmalaya Kuatkan UMKM

Gambar 1.1.2 UMKM Kota Tasikmalaya

Gambar 1.1.3 TIMES Dukung Bangkitnya UMKM Tasikmalaya

Gambar 1.1.4 UMKM Bisa Menjadi Solusi

Gambar 1.1.5 Kota Tasik

Gambar 1.1.6 Rumah adat Kp. Naga

Gambar 2.1.1 Maps Kota Tasikmalaya

Gambar 2.1.2 Tapak Rancangan

Gambar 2.1.3 Sunchart

Gambar 2.1.4 Kecepatan Angin

Gambar 2.2.1 Peta Administrasi Kota Tasikmalaya

Gambar 2.2.2 Arsitektur lingkungan Tapak

Gambar 2.2.3 Sirkulasi Tapak

Gambar 2.2.4 Peta Topografi Kota Tasikmalaya

Gambar 2.3.1 Kuliner Sunda

Gambar 2.3.2 Layout Makan Pengunjung

Gambar 2.3.3 Tata Layout Meja

Gambar 2.3.4 Layout Ruang

Gambar 2.3.5 Nasi Liwet

Gambar 2.3.6 Nasi Cikur

Gambar 2.3.7 Nasi TO

Gambar 2.3.8 Kupat Tahu

Gambar 2.3.9 Soto Tasik

Gambar 2.3.10 Citruk

Gambar 2.3.11 Rangginang

Gambar 2.3.12 Sale Pisang

Gambar 2.3.13 Cilok Goang

Gambar 2.3.14 Jus Honje

Gambar 2.3.15 Es Bojong

Gambar 2.3.16 Ulen

Gambar 2.4.1 Vernakular Kp Naga

Gambar 2.4.3 Rumah Adat Kp Naga

Gambar 2.4.4 Ventilasi Silang

Gambar 2.5.1 Paskal Food Market

Gambar 2.5.2 Area Paskal Food Market

Gambar 2.5.3 Pasar Tradisional Sarijadi

Gambar 2.5.4 Denah pasar tradisional sarijadi

Gambar 2.5.5 Rans Nusantara

Gambar 2.5.6 Interior Rans Nusantara

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Jumlah UKM di Priangan Timur 2020

Tabel 1. 2 Data Sentra Bisnis di Priangan Timur 2020

Tabel 1. 3 Data Jenis Industri di Kota Tasikmalaya 2022

Tabel 1. 4 Data Jumlah Pelaku Perdagangan Kota Tasikmalaya

BAB I

PENDAHULUAN

1.1

LATAR BELAKANG

1.1. LATAR BELAKANG PERMASALAHAN

1.1.1. Pusat Perekonomian di Priangan Timur

Kawasan Priangan Timur yang meliputi Tasikmalaya, Banjar, Ciamis, Garut, Pangandaran, dan Sumedang merupakan salah satu wilayah di Jawa Barat yang memiliki potensi ekonomi dan budaya berbasis pengetahuan. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya pusat bisnis yang berlokasi di sana.

Tabel 1.1 Data Jumlah UKM di Priangan Timur 2020

Kota / Kabupaten	Jumlah UKM
Tasikmalaya	104.068
Banjar	4.609
Ciamis	30.454
Garut	69.365
Pangandaran	32.043
Sumedang	24.739
Jumlah	265.278

Sumber : BPS Provinsi Jawa Barat

Data pada tahun 2020 menunjukkan bahwa jumlah UKM di Priangan timur terdapat 265.278 yang tersebar di enam kota/kabupaten provinsi Jawa Barat. Tasikmalaya pada data diatas menunjukkan memiliki jumlah yang paling besar dibanding daerah lain.

Tabel 1. 2 Data Sentra Bisnis di Priangan Timur 2020

Kota / Kabupaten	Sentra Bisnis
Tasikmalaya	Bordir, Alas Kaki/Kelom Geulis, Kerajinan Mendong, Kerajinan Bambu, Konveksi, Kerajinan Payung, Batik, Mebeul, Makanan, Minuman, Sentra barang dari tekstil, lainnya, Kerajinan kulit dan imitasi
Garut	Kulit, Sutra, Batik, Bulu Unggas, Tenun Ikat Sutra, Kerajinan Akar Wangi, Dodol Garut, Dorokdok
Ciamis	Alat Pancing, Keripik, Kerupuk, Sale Pisang, Gurame Soang, Galendo, Kerajinan Lidi Kelapa
Banjar	Perkebunan, Makanan Ringan, Kerajinan Alat Masak
Pangandaran	Kawasan Wisata Pantai, Perikanan
Sumedang	Kerajinan Ukiran Kayu dan Logam, Kerajinan Batok Tahu, Ubi Cilembu, Peuyeum Cigendel, Oncom, Opak Oded, Tahu Sumedang.

Sumber : BPS Provinsi Jawa Barat

Berdasarkan dari data Sentra Bisnis di wilayah Priangan Timur pada tahun 2020 Tasikmalaya memiliki sentra bisnis paling banyak dibanding yang lain. Tasikmalaya merupakan salah satu kota yang berada di wilayah priangan timur provinsi Jawa Barat yang memiliki ciri khusus sebagai kota industri kecil. Potensi Tasikmalaya sebagai pusat industri di kawasan priangan timur dapat berkembang tiap tahunnya sampai pada akhir 2022 yang diambil dari *open data kota Tasikmalaya* terdapat 4.256 jumlah industri dari berbagai sektor. Pada sektor makanan Tasikmalaya memiliki jumlah UKM yang lebih besar yang sangat berpengaruh terhadap berkembangnya perekonomian di Kota Tasikmalaya.

Tabel 1. 3 Data Jenis Industri di Kota Tasikmalaya 2022

No	Jenis Industri	Jumlah Unit UKM
1	Payung Geulis	7
2	Kayu Olahan	229
3	Alas Kaki (Kelom Geulis)	572
4	Batik	46
5	Bordir	1440
6	Makanan Olahan	1689
7	Kerajinan Mendong	174
8	Kerajinan Bambu	99

Sumber : Open Data Kota Tasikmalaya

Berdasarkan uraian disamping, dapat dilihat bahwa kondisi dilapangan berdasarkan data dari *Open Data Tasikmalaya 2022*, Tasikmalaya merupakan bagian penting dari performa industri di priangan timur, khususnya pada sektor makanan olahan. Dengan adanya pusat kuliner sebagai wadah dari para pelaku usaha UKM di kota Tasikmalaya akan meningkatkan perekonomian di wilayah priangan timur serta mempermudah akses bisnis di sekitar Tasikmalaya.

1.1.2. RKPD UMKM Kota Tasikmalaya

Usaha mikro kecil dan menengah menurut Undang-undang Nomor 20 Tahun 2008 didefinisikan sebagai usaha ekonomi produktif yang dimiliki oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak atau cabang perusahaan besar (DPR RI 2008). Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional (Rahayu 2016).

a. Usaha Mikro

Usaha milik perseorangan ataupun badan usaha milik perorangan yang mencukupi kriteria mikro pada Undang Undang.

b. Usaha Kecil

Usaha kecil ialah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dilaksanakan oleh orang perorangan ataupun badan usaha yang bukan anak perusahaan ataupun bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, ataupun menjadi bagian baik langsung ataupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang mencukupi kriteria usaha kecil yang dimaksud pada UU tersebut.

c. Usaha Menengah

Usaha menengah ialah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilaksanakan oleh orang perorangan ataupun badan usaha yang bukan menjadi anak perusahaan ataupun cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, ataupun merupakan bagian baik langsung ataupun tidak langsung dengan usaha kecil atau besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur pada UU tersebut.

Pertumbuhan ekonomi Kota Tasikmalaya mengalami perlambatan selama beberapa tahun terakhir. Dengan adanya pandemi COVID-19, maka semakin berdampak terhadap perekonomian Kota Tasikmalaya. Hal ini ditandai dengan terjadinya kontraksi pertumbuhan ekonomi pada tahun 2020 yaitu sebesar **-2,01 persen**

Gagasan awal proyek tugas ini berasal dari RPD Kota Tasikmalaya tahun 2023 – 2026, yang Dimana memfokuskan pada pengembangan UMKM yang dibarengi dengan fasilitas infrastruktur yang dapat mewadahi aktivitas UMKM.

Tabel 1. 4 Data Jumlah Pelaku Perdagangan Kota Tasikmalaya

No.	Jenis	Jumlah
1	Usaha Mikro yang Sudah Terdaftar	120
2	Usaha Mikro Anggota Koperasi LPM	2.332
3	PKL Kojengkang	780
4	PKL sepanjang jalan Kota Tasikmalaya (21 ruas jalan)	1.371
5	PKL Selter Lingkar Dadaha	140
6	Peserta Program Kemiskinan	600
	Jumlah	4.784

Sumber : Dinas KUMKM Perindag Kota Tasikmalaya 2019

Dinas KUMKM Perindag Kota Tasikmalaya Kuatkan Kapasitas UMKM dari Hulu Hingga ke Hilir

Permana Putra

Sabtu, 15 Jul 2023 - 7:00 AM



Gambar 1. 1 KUMKM Perindag Kota Tasikmalaya Kuatkan UMKM
Sumber : Radar Tasik

Proses Gratis, UMKM Kota Tasikmalaya Didorong Miliki NIB

Rangga Jatnika

Kamis, 7 Des 2023 - 9:17 PM



Gambar 1. 2 UMKM Kota Tasikmalaya
Sumber : Radartasik.id

Pengembangan pada bagian hulu dilakukan dengan melalui penguatan kapasitas, sedangkan pada bagian tengah atau middle melalui pengembangan infrastruktur dan di hilir atau bagian akhir dari rantai pengembangan pemasaran UMKM dan jaringan usaha adalah dengan menggelar promosi serta membukakan akses pasar.



Gambar 1. 3 TIMES Dukung Bangkitnya UMKM Tasikmalaya
Sumber : Times Indonesia

Pemerintah Kabupaten Tasikmalaya Ingin Tangani Kemiskinan, Perhatikan UMKM Bisa Menjadi Solusi

Fatkhur Rizqi

Rabu, 14 Jun 2023 - 9:30 PM



Gambar 1. 4 UMKM Bisa Menjadi Solusi
Sumber : Radartasik.id

1.1.3. Visi Misi KUMKPERINDAG Tasikmalaya

Dinas Perindag mengharapkan bahwa Tasikmalaya menjadi pusat perdagangan dan industri di Jawa Barat, dengan Menciptakan dan memelihara pelayanan publik yang berbasis pada good governance dengan berlandaskan pada prinsip government entrepreneurship sehingga mampu menghasilkan iklim mandiri dan partisipatif pada semua lapisan masyarakat di Kota Tasikmalaya. Dan juga mampu menghasilkan sumber daya manusia yang handal dan berkualitas yang mampu menciptakan keberkelanjutan pembangunan di sektor industri, perdagangan, jasa dan pertanian sehingga mampu mendorong tumbuh kembangnya sektor pariwisata di Kota Tasikmalaya

Dengan adanya revolusi 4.0 dan Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) yang masuk di Indonesia saat ini menuntut sekaligus menantang para pelaku UMKM lebih kreatif dan inovatif sehingga diharapkan bisa tampil percaya diri dalam menghadapi persaingan yang semakin kompetitif di tingkat nasional maupun global. Sehingga diperlukan ruang untuk mencapai keinginan tersebut dan terintegrasi dengan fungsi yang lain. Oleh karena itu, sebuah Pusat UMKM perlu diwujudkan untuk mendukung dan memfasilitasi para pelaku UMKM dalam mengolah dan mengembangkan potensi sumber daya yang ada di Kota Tasikmalaya.

1.1.4. Identitas Lokal Tasikmalaya

Tasikmalaya adalah kota yang terkenal dengan adat istiadat kulinernya yang unik dan budayanya yang dinamis. Berbagai macam kuliner lezat yang dibuat dengan resep kuno yang diwariskan secara turun temurun menampilkan karakter kuliner Tasikmalaya yang unik. Masakan Tasikmalaya terkenal dengan penggunaan bahan-bahan alami berkualitas tinggi dan segar yang banyak ditemukan di daerah tersebut. Elemen utama dalam menyajikan hidangan asli Tasikmalaya berkisar dari sayuran organik dan rempah-rempah tradisional hingga kacang hijau dan singkong yang ditanam secara lokal.

Perubahan gaya hidup masyarakat modern sering kali menghasilkan kebutuhan akan makanan yang lebih cepat, nyaman, dan siap saji. Oleh karena itu, hidangan tradisional yang membutuhkan waktu persiapan dan proses yang lebih lama mulai kurang diminati dan semakin jarang ditemukan. Kehadiran restoran cepat saji, makanan instan, dan warung makan berkonsep modern sering kali mengalahkan daya saing kuliner tradisional. Banyak generasi muda cenderung lebih tertarik pada makanan yang mereka anggap lebih trendi atau modern.

Dengan diadakannya bangunan pusat kuliner bisa menjadi salah satu alat komunikasi visual bagi masyarakat luar untuk mengenal wilayah atau identitas Kota Tasikmalaya, dengan mendesain pusat kuliner yang mengacu terhadap unsur tradisional, dengan mengambil konsep adat kampung naga yang masih memiliki kebudayaan kuat hingga saat ini dan sudah terkenal di manca negara, sehingga hal seperti ini mampu menjadikan karakter Tasikmalaya yang tidak hilang.



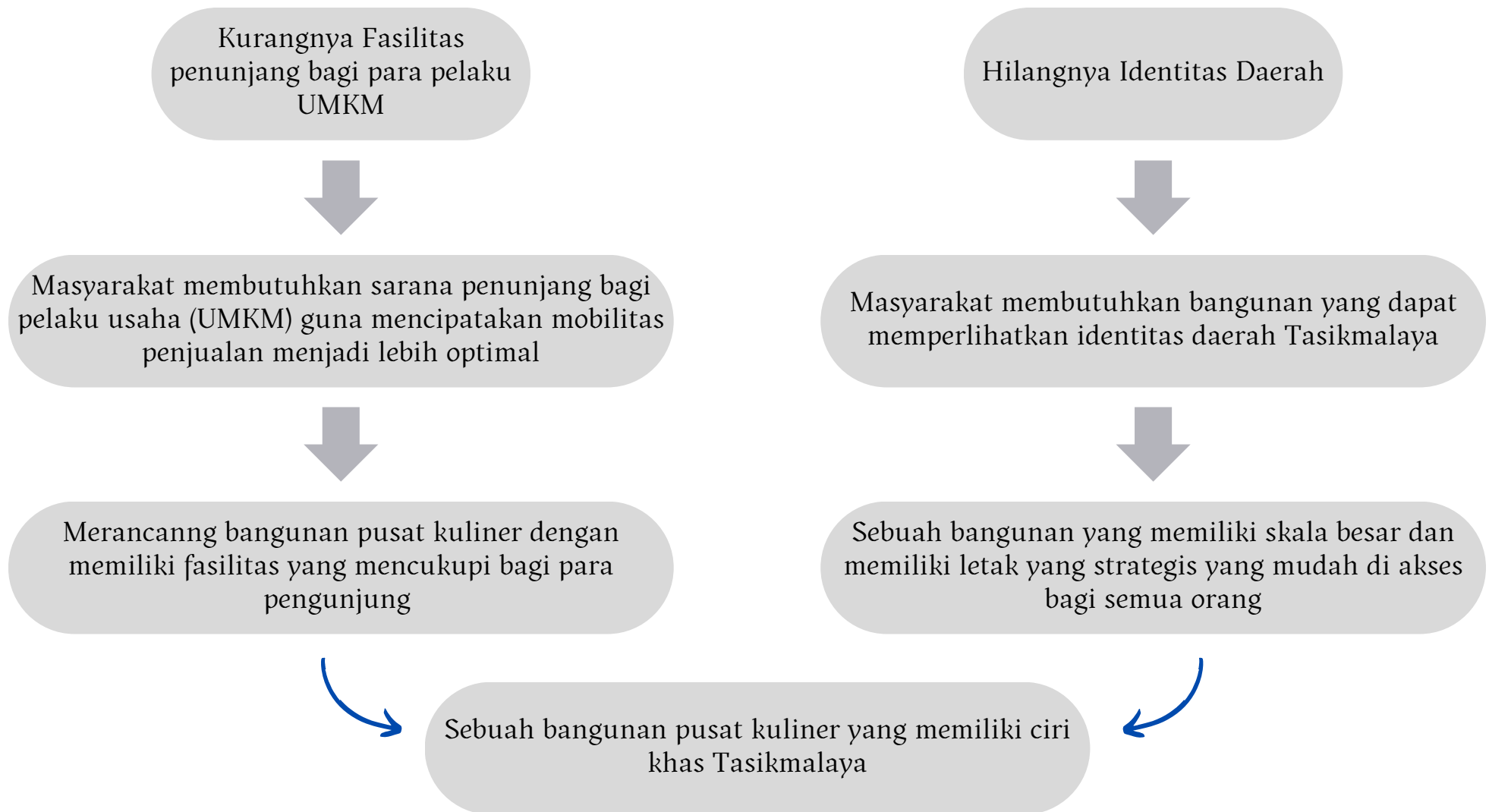
Gambar 1. 5 Kota Tasik
Sumber : Diadona.id



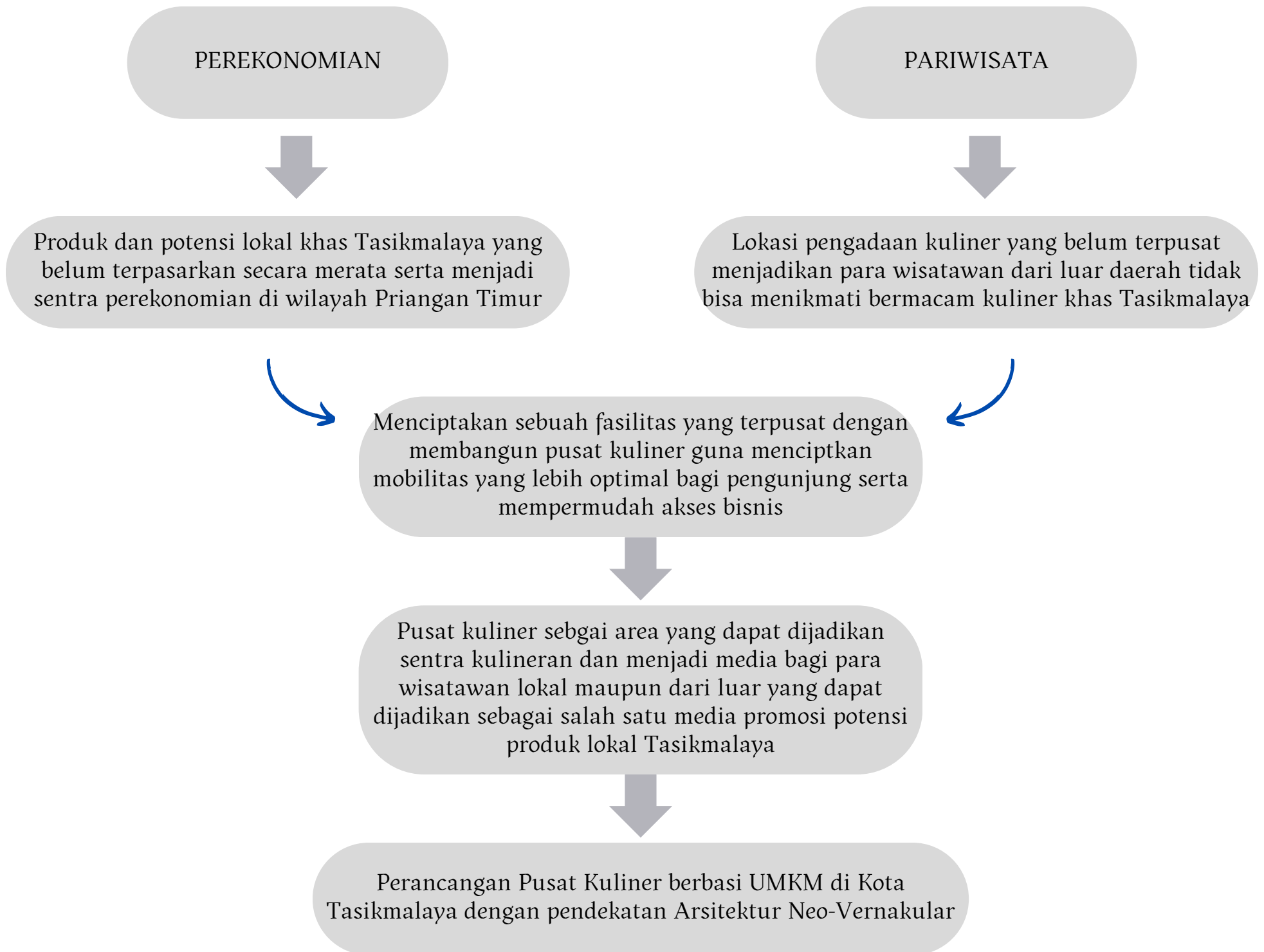
Gambar 1. 6 Rumah adat Kp. Naga
Sumber : gorajuara.com

1.2
PERNYATAAN PERSOALAN
PERANCANGAN

1.2.1 Peta Isu Arsitektural



1.2.2. Peta Isu Non Arsitektural



1.3

METODA PERANCANGAN

1.3. METODA PEMECAH PERSOALAN PERANCANGAN

1.3.1 Rumusan Masalah

Permasalahan Umum

Bagaimana merancang pusat kuliner berbasis UMKM di Kota Tasikmalaya yang dapat menjadi Identitas Lokal melalui pendekatan Arsitektur Neo Vernakular yang dapat menjadi sarana pengembangan dan pemberdayaan ekonomi lokal.

Permasalahan Khusus

- Bagaimana rancangan bentuk bangunan pusat kuliner umkm kota tasikmalaya yang memberikan kenyamanan visual bagi pengunjung?
- Bagaimana rancangan masa bangunan pada pusat kuliner dapat merespon iklim di daerah Tasikmalaya sehingga dapat memberikan kenyamanan thermal bagi pengunjung?

Tujuan

Merancang Pusat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Tasikmalaya dengan menerapkan pendekatan Neo-Vernakular

Sasaran

- Untuk menghasilkan rancangan pusat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Tasikmalaya yang dapat menjadi sarana pengembangan dan pemberdayaan ekonomi lokal
- Memadukan unsur unsur lokal dengan teknologi modern pada bangunan
- Menciptakan desain bangunan yang mencerminkan identitas Kota Tasikmalaya

Batasan Perancangan

- Pusat Kuliner

Pusat Kuliner memiliki pengertian yang sama yaitu suatu tempat yang menyediakan berbagai jenis barang/makanan untuk dijual. Biasanya tempat ini di kunjungi oleh wisatawan. Batasan terkait Kuliner UMKM khas lokal yaitu penetapan jumlah barang/makanan yang akan dijual sehingga dapat menghasilkan kapasitas dan besaran ruang yang dapat menampung jumlah pengunjung dan pelaku usaha.

- Arsitektur Neo Vernakular

Pada rancangan ini menggunakan pendekatan Arsitektur Neo Vernakular, yang dimana pengertian Arsitektur Neo Vernakular adalah rancangan bangunan yang berdasarkan kepada konsep-konsep lokal baik dalam bentuk bangunan maupun kebudayaan masyarakat sekitar. Batasan untuk merespon hal tersebut ialah penggunaan konsep arsitektur Tasikmalaya yang mengacu pada salah satu rumah adat Kampung Naga dengan menerapkan kedalam bentuk bangunan, tata masa, dan penggunaan material.

1.3.2 Metoda Perancangan

1.3.2.1 Metoda Pengumpulan data

- **Data Primer** : Mengambil data dengan melakukan observasi tapak dan sekitarnya secara langsung dan virtual untuk mengetahui potensi potensi pada sekitar.
- **Data Sekunder** : Mengambil data yang tidak dapat diakses secara langsung seperti peraturan sekitar tapak dan bangunan, mencari akses data untuk kebutuhan desain.

1.3.2.2 Metoda Pendekatan Perancangan

Metoda perancangan yang dipilih oleh penulis untuk tugas akhir Pusat Kuliner ini adalah Neo Vernakular yang menerapkan respon dan potensi tapak sebagai awalnya, dan menjadikan bangunan yang tepat guna fungsi.

1.3.2.3 Metoda Analisis Data

- **Analisis Makro** : Analisis makro bertujuan untuk mengolah penggunaan data tapak dan sekitar sehingga dapat dianalisa dan berfungsi maksimal.
- **Analisa Mikro** : Analisis mikro bertujuan untuk berfokus pada kepentingan bangunan Pusat Kuliner yang akan dirancang sehingga data berupa kebutuhan ruang, sistem sirkulasi, dan human behavior pengguna harus dianalisa untuk kepentingan kenyamanan pengguna.

1.3.2.4 Metoda Uji Desain

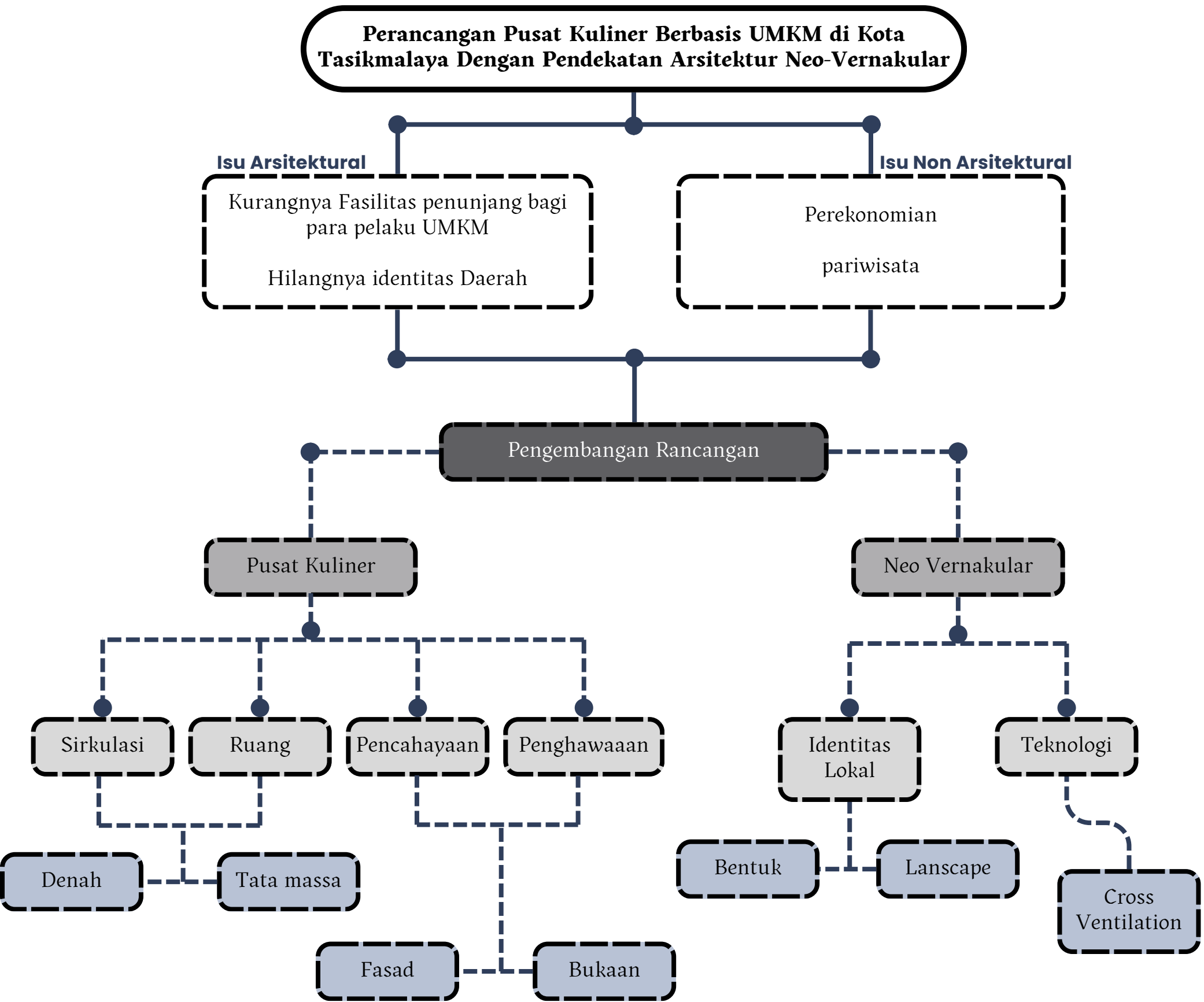
Metoda uji desain Pusat Kuliner ini menggunakan beberapa variable yaitu kenyamanan visual dan kenyamanan penghawaan pada ruangan dengan menyesuaikan tapak yang dimana parameter ini berperan penting dalam menunjukkan keberhasilan dari kenyamanan dan fungsi dari Pusat Kuliner.

No	Variable	Indikator	Cara pengujian	Referensi
1	Bentuk	Mengimplimentasikan bentuk atap dari rumah adat Kampung Naga	Skema dan 3D visual	(Saeful,2020)
2	Material	Menggunakan material ramah lingkungan yang dikolaborasikan dengan material modern	Skema dan 3D visual	(Saeful,2020)
3	Tipologi	Menerapkan tipolgi pada penerapan tata letak massa bangunan dengan 3 kawasan yaitu kawasan bersih,kawasan kotor,kawasan terlarang	Skema dan 3D visual	(Saeful,2020)
4	Ornamen	Menerapkanornament ciri khas Kota Tasikmalaya	Skema 3D visual	(Saeful,2020)

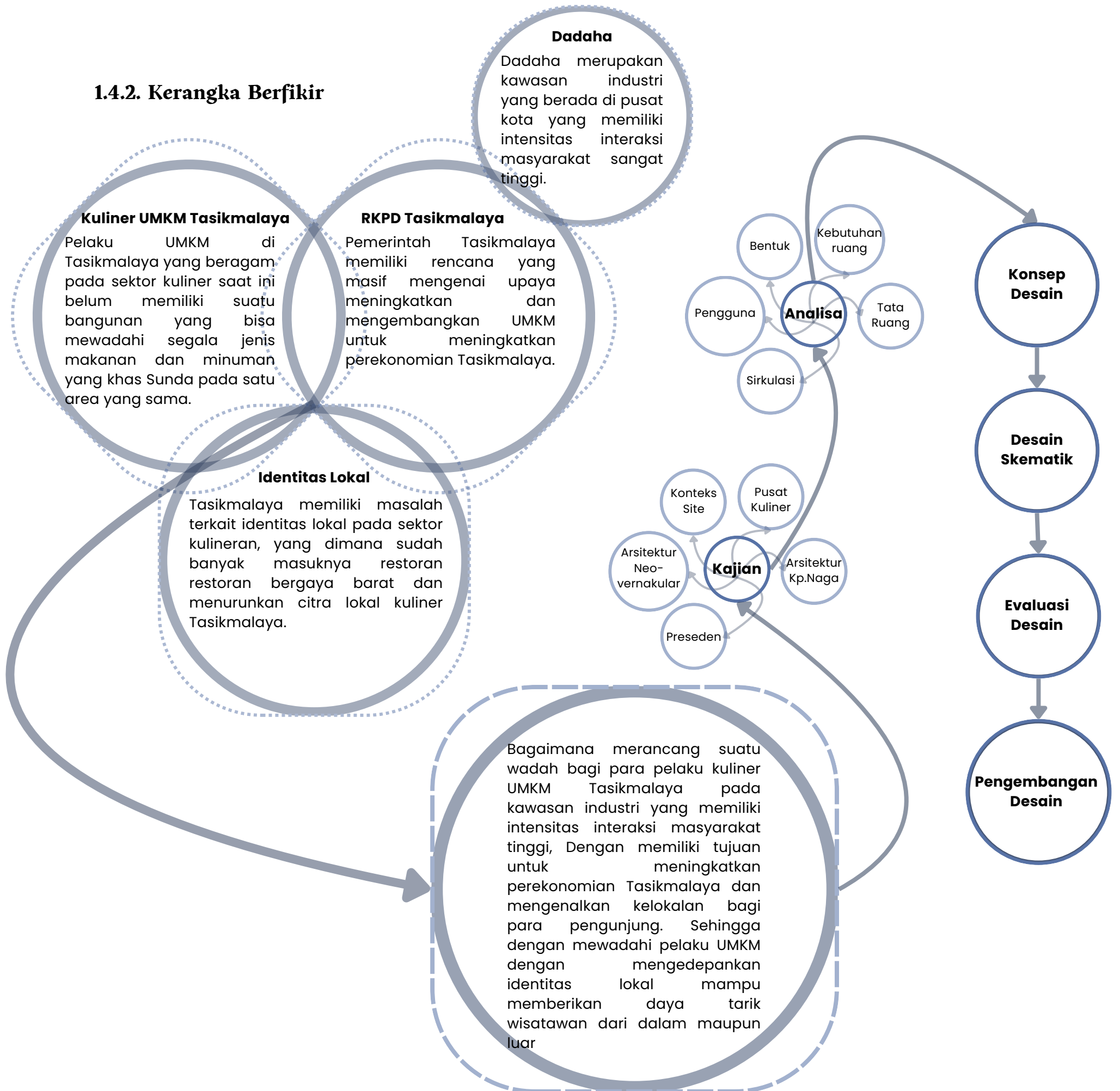
1.4

PETA PERSOALAN

1.4.1. PETA PERSOALAN



1.4.2. Kerangka Berfikir



1.5

ORIGINALITAS KARYA

1.5.1. KEASLIAN PENULISAN

Judul	Penulis	Deskripsi	Perbedaan
PERANCANGAN PUSAT USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DI KABUPATEN GRESIK DENGAN PENDEKATAN BIOPHILIC ARCHITECTURE	Muhammad Zahrul Muttaqin	Membahas tentang perancangan UMKM pendekatan Biophilic Architecture	Pendekatan, Tujuan
PERANCANGAN PUSAT UMKM SULAWESI UTARA DI MANADO DENGAN PENDEKATAN TEMA ARSITEKTUR SIMBIOSIS	Axel S. N. Gultom	Membahas tentang perancangan UMKM dengan tema arsitektur simbiosis	Pendekatan, Tujuan
PENERAPAN ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR PADA PERANCANGAN MINANGKABAU CULTURAL ART CENTER DI KABUPATEN TANAH DATAR	Viona Mita Shaly	Membahas tentang perancangan art center pendekatan Neo-Vernakular	Objek, Tujuan

BAB II

KONTEKS & KAJIAN

2.1

KONTEKS & ANALISA TAPAK



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



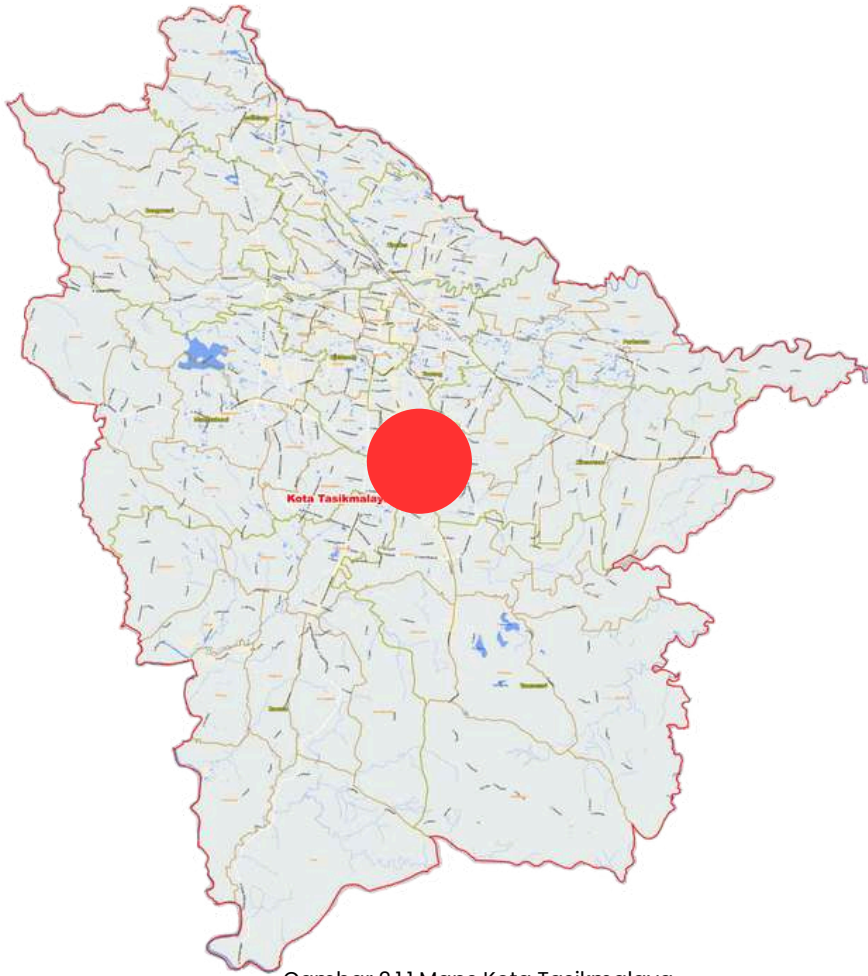
한국건축교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



2.1.1. Kajian Konteks Tapak



Gambar 2.1.1 Maps Kota Tasikmalaya
Sumber : juraganposter.net

Lokasi rancangan berada di Kota Tasikmalaya yang dimana lebih tepatnya di Kawasan olahraga Dadaha, Lokasi ini menjadi pusat kegiatan olahraga bagi masyarakat Kota Tasikmalaya untuk menghabiskan waktu luangnya di pagi dan sore hari dan pada malam hari menjadi kawasan tempat nongkrong untuk menikmati suasana kota, karena terdapat alun alun yang sering ramai dikunjungi masyarakat.

Kawasan Dadaha ini sangat cocok untuk Pusat kuliner dikarenakan selain menghabiskan waktu sebagai kegiatan olahraga maupun nongkrong, Area ini bisa dijadikan kawasan kulineran bagi para pengunjung, selain itu juga dapat mengembangkan potensi UMKM di wilayah tersebut khususnya kecamatan cihideng.

Batas-batas Wilayah Kota Tasikmalaya adalah :

1. Sebelah Utara : Kecamatan Cisayong dan Kecamatan Sukaratu Kabupaten Tasikmalaya dan Kecamatan Cihaurbeuti dan Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis (dengan batas Sungai Citanduy);
2. Sebelah Timur : Kecamatan Jatiwaras dan Kecamatan Sukaraja Kabupaten Tasikmalaya (dengan batas Sungai Ciwulan);
3. Sebelah Selatan : Kecamatan Sukaratu, Kecamatan Leuwisari, Kecamatan Singaparna, Kecamatan Sukarame, dan Kecamatan Sukaraja Kabupaten Tasikmalaya;
4. Sebelah Barat : Kecamatan Manonjaya dan Kecamatan Gunung Tanjung Kabupaten Tasikmalaya.

Secara Topografi, Kota Tasikmalaya berdasar bentang alamnya berada pada ketinggian antara 201 sampai dengan 503 meter di atas permukaan laut (mdpl) dan mempunyai dataran dengan kemiringan relatif kecil. Daerah tertinggi berada di Kelurahan Bungursari Kecamatan Bungursari (kaki Gunung Galunggung) yaitu 503 mdpl sedangkan terendah berada di Kelurahan Urug Kecamatan Kawalu yaitu 201 mdpl.

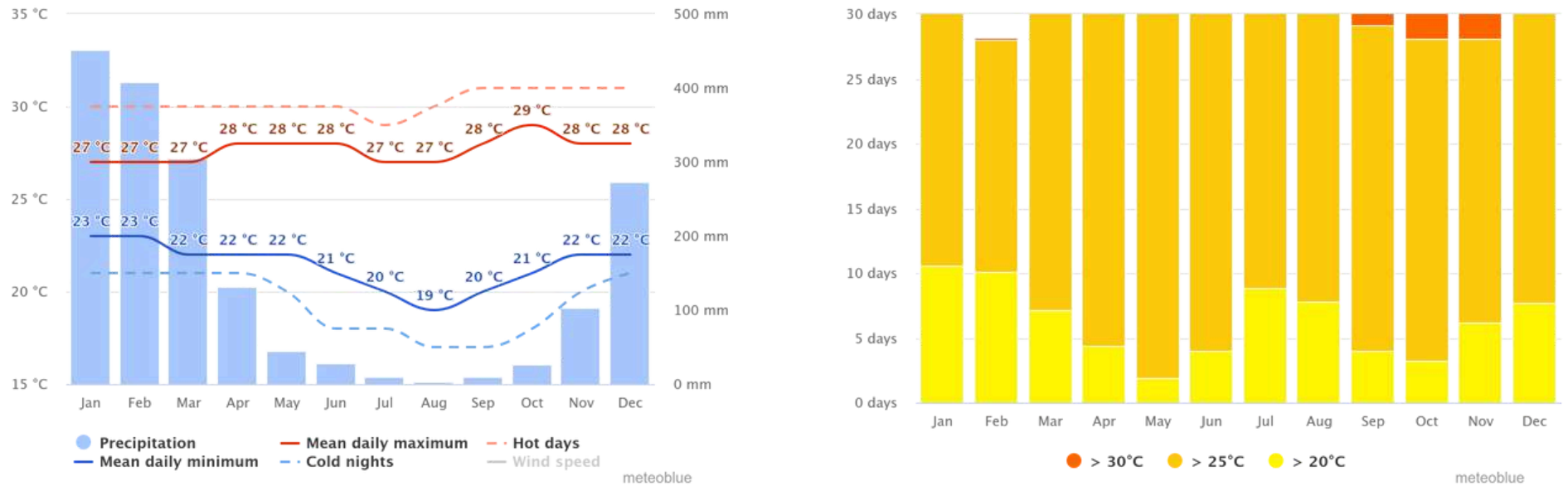
2.1.2. Kajian Analisa Tapak



Gambar 2.2.2 Tapak Rancangan
Sumber : Googleearth

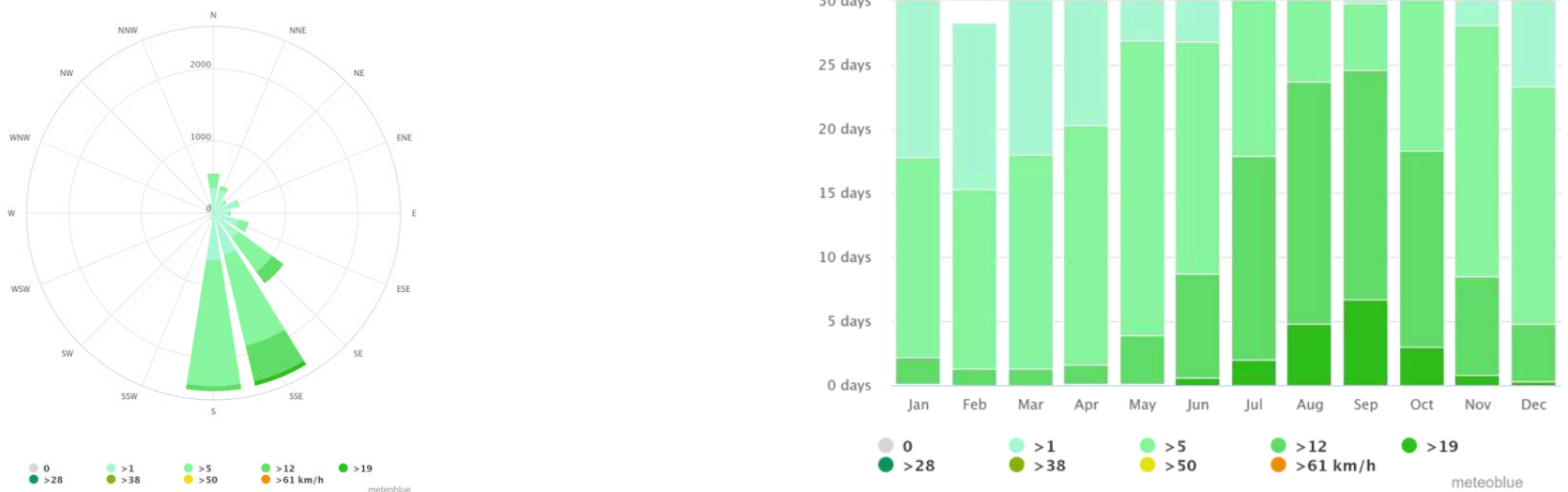
Gambar diatas merupakan lokasi Site untuk perancangan pusat kuliner UMKM yang dimana berada di kawasan Olahraga Dadaha, tepatnya berada di pusat kota yang merupakan kawasan dengan intensitas yang sering dikunjungi warga Tasikmalaya untuk berolahraga. Kawasan ini memiliki potensi yang sangat tinggi jika terbangunnya pusat kuliner sebagai satu identitas dan menarik minat wisatawan dari luar.

2.1.3. Permasalahan Tapak



Gambar 2.2.3 Sunchart
Sumber : meteoblue

Gambar diatas adalah Sun chart dan tabel dari total akumulasi tahunan di daerah Kota Tasikmalaya dengan kebanyakan mendapatkan temperature tinggi di bulan september - november.



Gambar 2.2.4 Kecepatan Angin
Sumber : meteoblue

Gambar diatas merupakan akumulasi tahunan mengenai kecepatan angin di daerah Kota Tasikmalaya, Angin banyak dari arah selatan dan tenggara, Sehingga bukaan untuk menerima arah angin sangat penting disini untuk kenyamanan bangunan.

2.2 LOKASI SITE



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



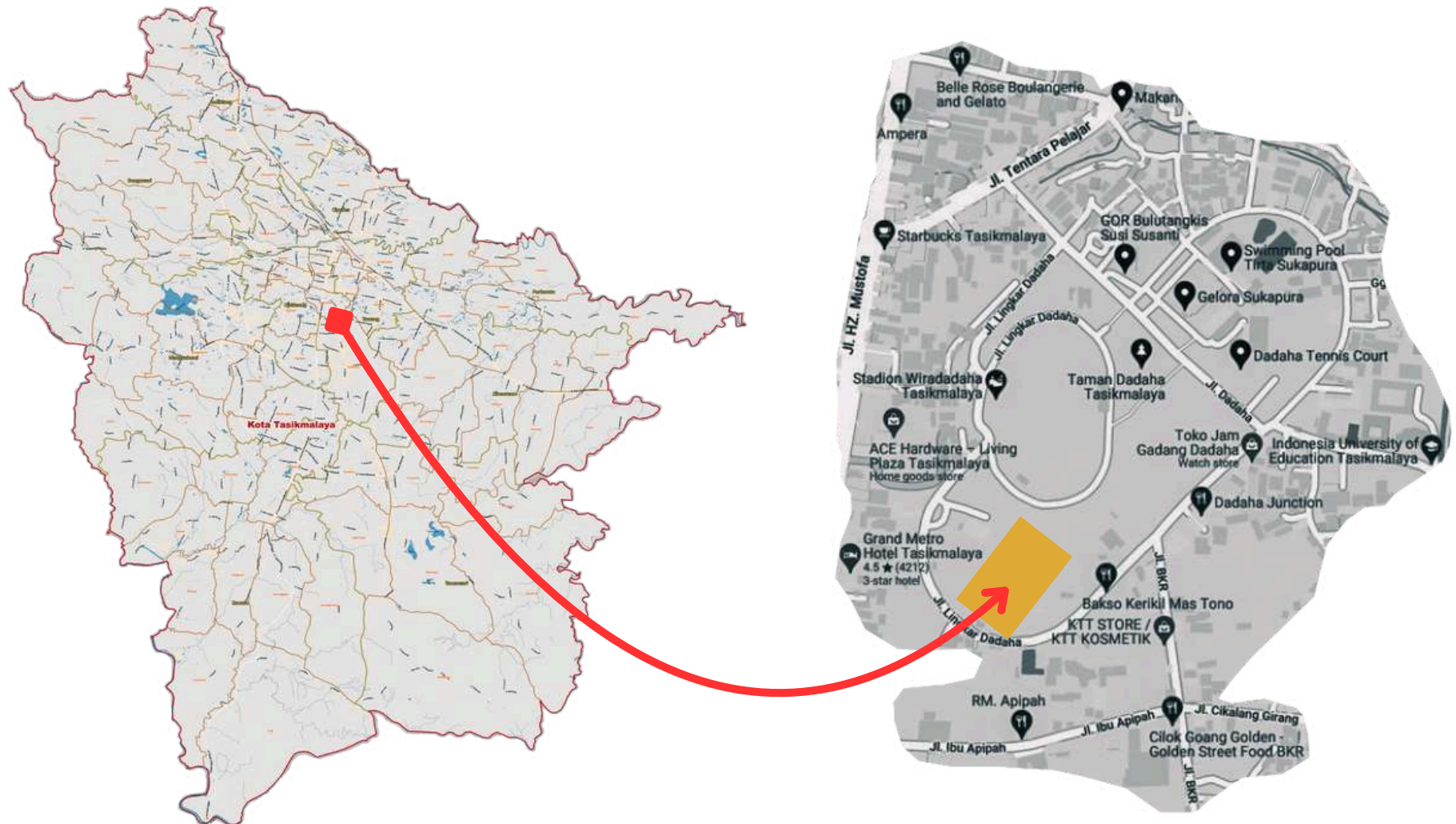
한국건축교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



2.2.1. Gambaran Site Rancangan

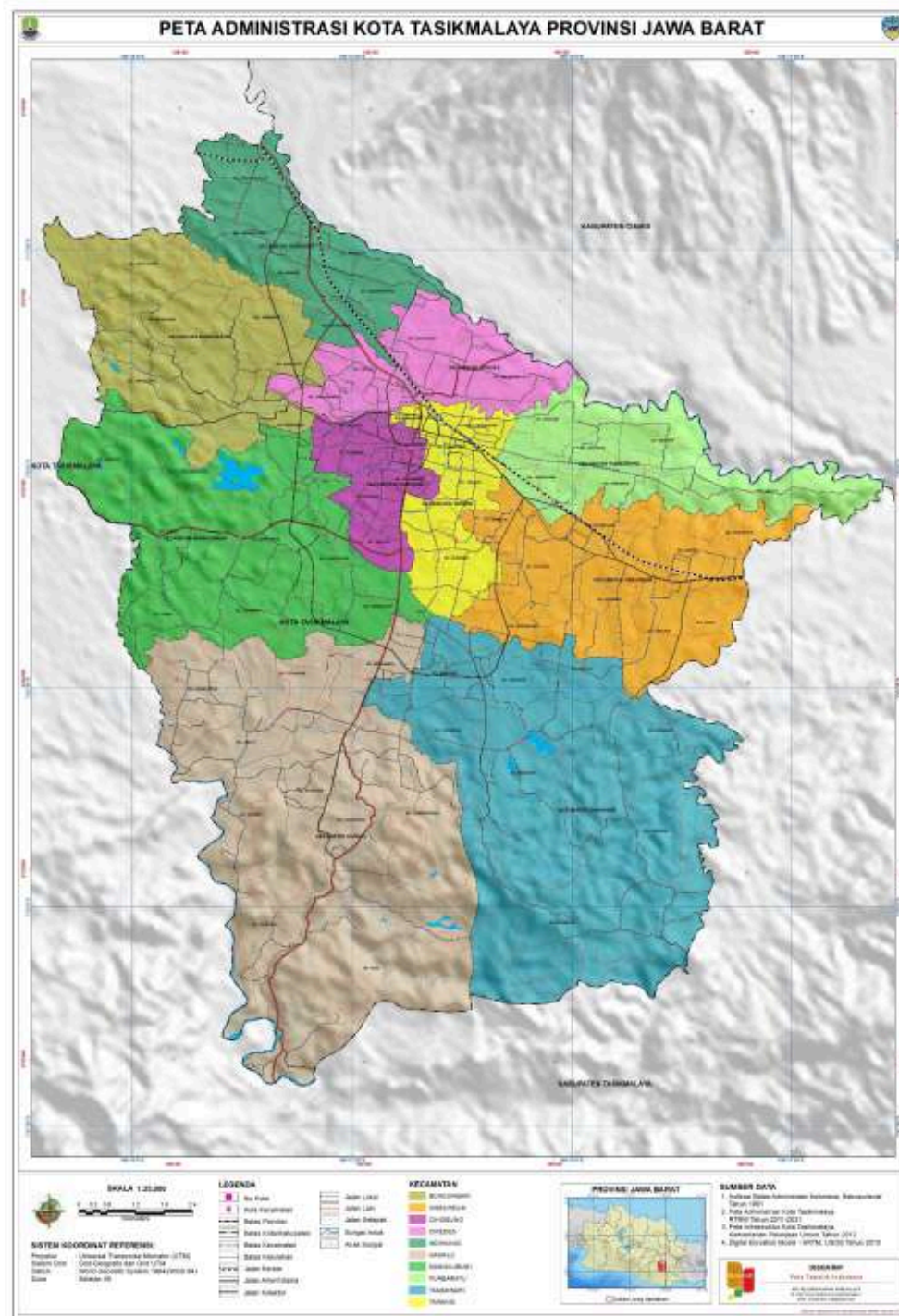


Dadaha terletak di pusat Kota Tasikmalaya, yang dikenal sebagai area dengan aktivitas masyarakat yang dinamis. Lokasinya yang strategis, dekat dengan pusat perbelanjaan, tempat wisata, dan fasilitas umum lainnya, membuat Dadaha mudah diakses baik oleh penduduk lokal maupun wisatawan. Tersedia akses jalan yang baik serta fasilitas parkir yang memadai untuk menampung banyak kendaraan.

Dadaha sebagai pusat kuliner berkomitmen untuk menjaga keberlanjutan lingkungan dengan menggunakan bahan-bahan ramah lingkungan, seperti kemasan makanan yang dapat terurai dan sistem pengelolaan limbah yang efisien. Gerai-gerai juga didorong untuk menggunakan bahan baku lokal yang segar dan mendukung petani serta produsen lokal.

Untuk meningkatkan jumlah wisatawan, Dadaha bekerja sama dengan agen perjalanan, hotel, dan media sosial untuk mempromosikan pusat kuliner ini. Event-event khusus seperti festival makanan, bazar kuliner, dan kompetisi memasak diadakan secara rutin untuk menarik minat pengunjung.

2.2.2. Peraturan Daerah Kota Tasikmalaya



Gambar 2.2.1 Peta Administrasi Kota Tasikmalaya

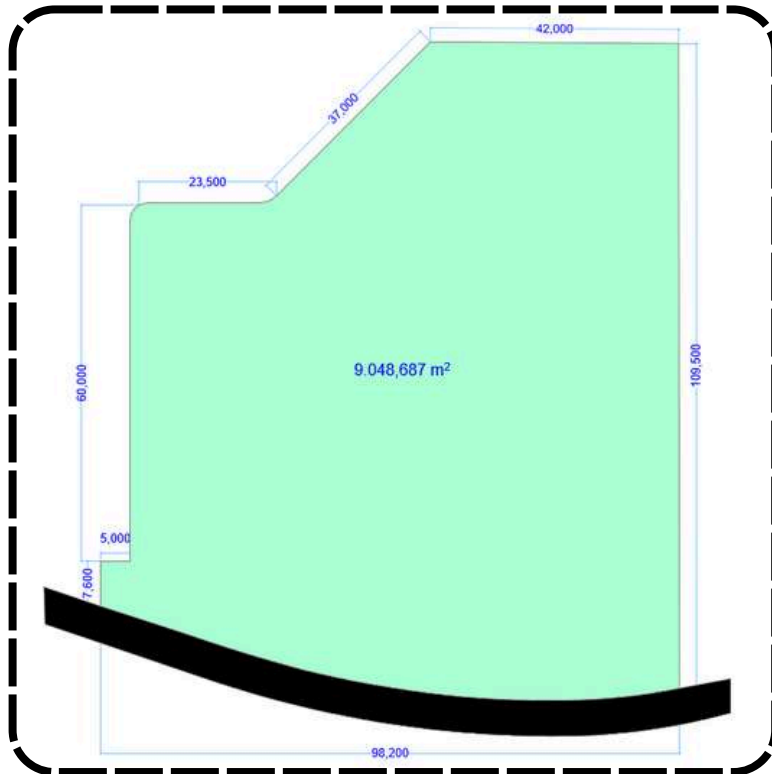
Sumber : DPRD Tasikmalaya.go.id



- mengintegrasikan antara fungsi permukiman, ruang terbuka hijau, perdagangan dan aktivitas yang dapat menjembatani berbagai kegiatan komersial, fasilitas umum dan fasilitas sosial
- Tipologi bangunan dengan fungsi perdagangan linier pada koridor jalan, diarahkan berupa bangunan tunggal atau deret yang menyediakan lahan parkir di dalam persil dan ruang terbuka hijau sesuai arahan KDH sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (1) huruf c
- setiap bangunan dengan fungsi perdagangan, perkantoran, pendidikan dan sarana pelayanan umum, wajib memiliki fasilitas parkir yang memadai
- bangunan yang memiliki fungsi perdagangan dan perkantoran pada jalan lokal dengan garis sempadan bangunan paling sedikit 4 (empat) meter, wajib memiliki fasilitas parkir kendaraan dalam persil dan/ atau dengan pengembangan lantai pertama sebagai fasilitas parkir

Sumber : PERATURAN WALI KOTA TASIKMALAYA
NOMOR 20 TAHUN 2017 TENTANG RENCANA TATA
BANGUNAN DAN LINGKUNGAN KAWASAN
DADAHA KOTA TASIKMALAYA

2.2.3. Luas dan Akses Site



Mempunyai luasan 9000 m² dengan view langsung ke area hijau dan lebar jalan sekitar 5m akses jalan mobil dilalui 2 arah

2.2.4. Gambaran Arsitektur Lingkungan

Gedung Kesenian



Site

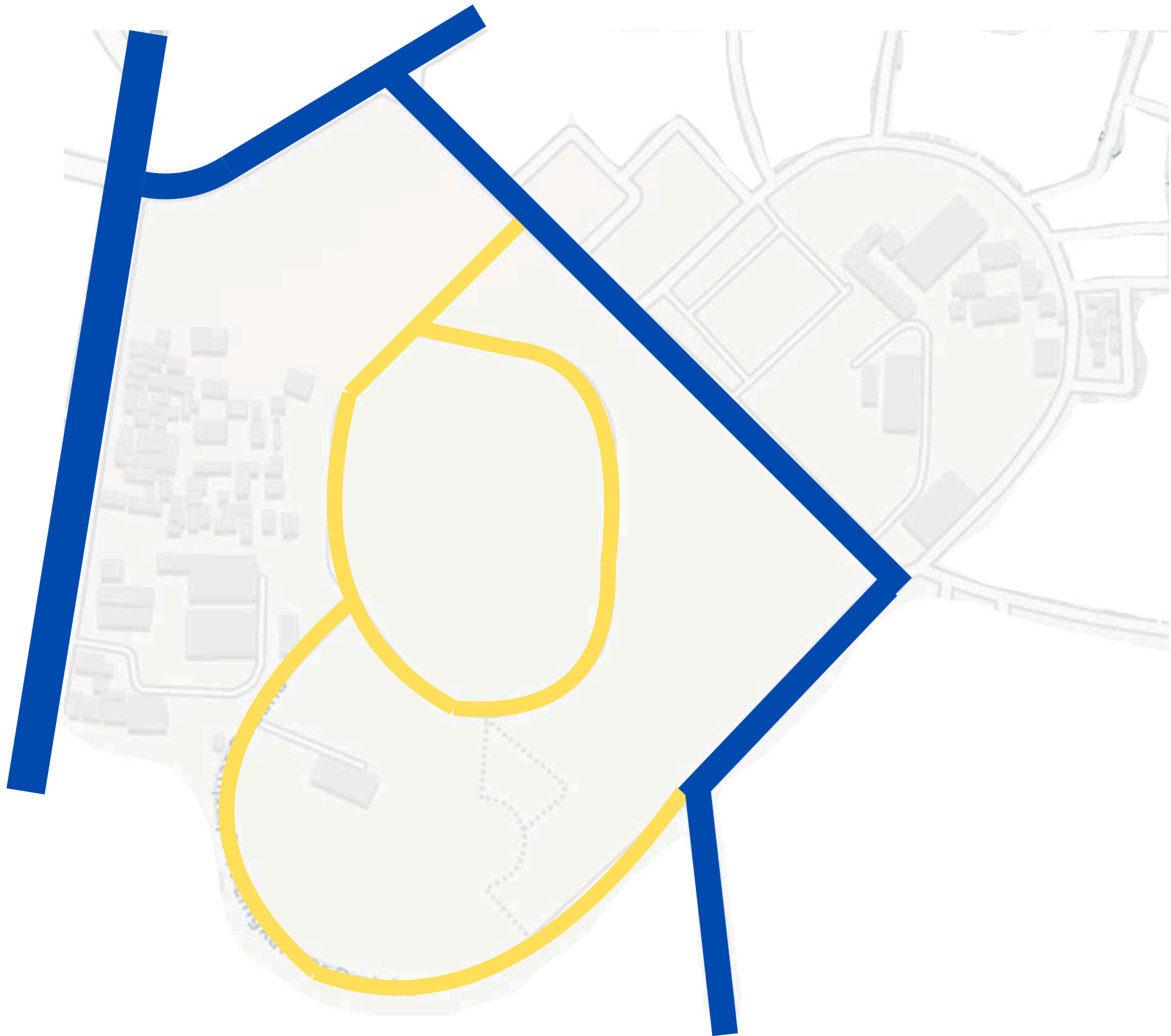


Taman Dadaha



Gambar 2.2.2 Arsitektur lingkungan Tapak
Sumber : Googleearth

2.2.5. Sirkulasi dan Lalu Lintas



KET



Jalur Sedang



Jalur Ramai

Gambar 2.2.3 Sirkulasi Tapak
Sumber : Googleearth

2.2.6. SWOT

STRENGTH

- LOKASI STRATEGIS
- POTENSI PARIWISATA
- KUMUNITAS KULINER
- INFRASTRUKTUR MEMADAI



WEAKNESS

- PERSAINGAN TINGGI
- MANAJEMEN DAN PENGELOLAAN
- KEBERSIHAN LINGKUNGAN



Membangun Dadaha sebagai pusat kuliner di Kota Tasikmalaya memiliki potensi besar untuk perkembangan perekonomian daerah

THREAT

- PERUBAHAN TREN KULINER
- PADAT PENGUNJUNG
- BENCANA ALAM



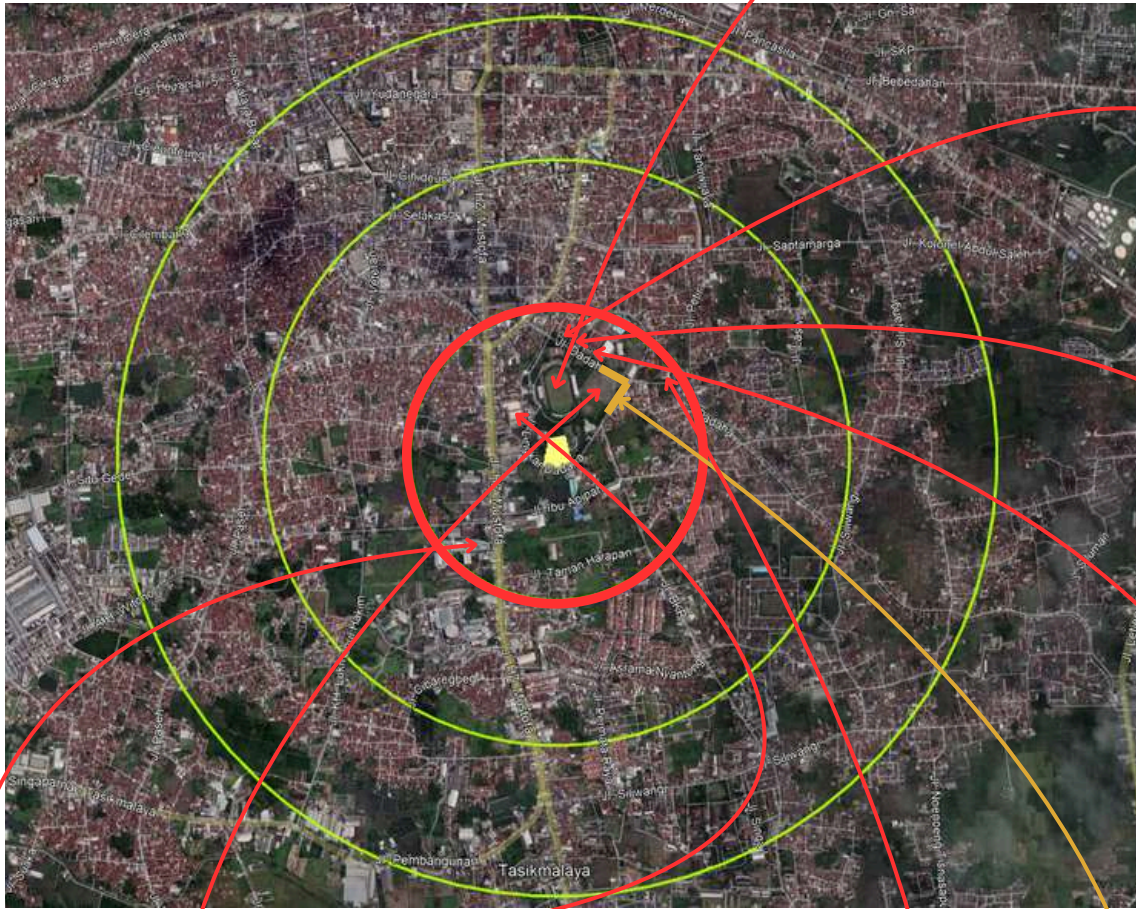
OPPORTUNITY

- MEDIA PROMOSI
- PENYELENGGARAAN EVENT
- PARIWISATA KULINER
- INOVASI PRODUK



2.2.7. Urban Sekitar Site

Radius 500m



Stadion Dadaha



Gor Badminton
Susi Susanti



Gor Sukapura



Creative Center



RS TMC



Hotel Grand
Metro



Alun-alun
Dadaha



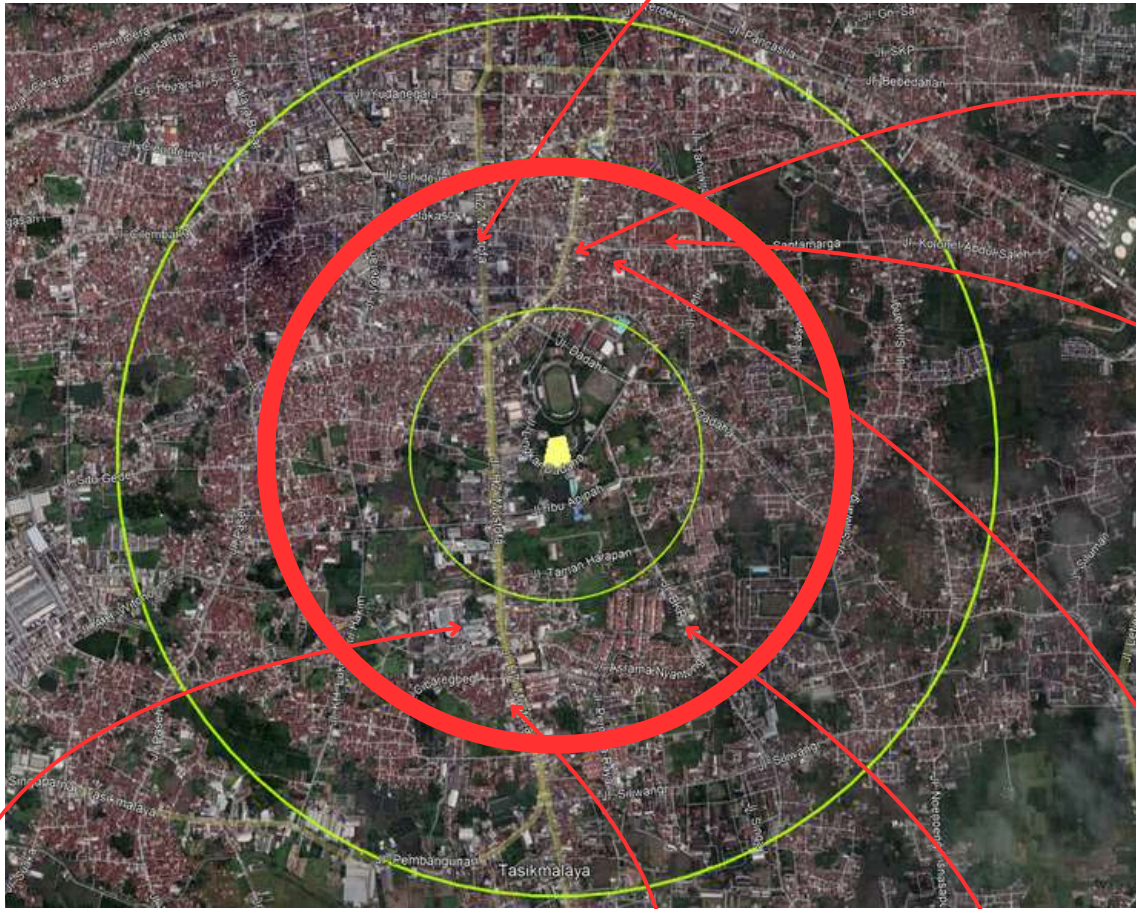
Univ Pendidikan
Indonesia



Kuliner Dadaha



Radius 1000m



Industri Cihideng



SMAN 5 Tasik



RSUD Tasikmalaya



SMAN 1 Tasik



Plaza Asia



Hotel Amaris



Kuliner jalan
BKR

Radius 1500m



Masjid Agung



RS Jasa Kartini



Alun Alun Tasikmalaya



Kuliner Mambo



Kuliner jalan Siliwangi



Taman Kota



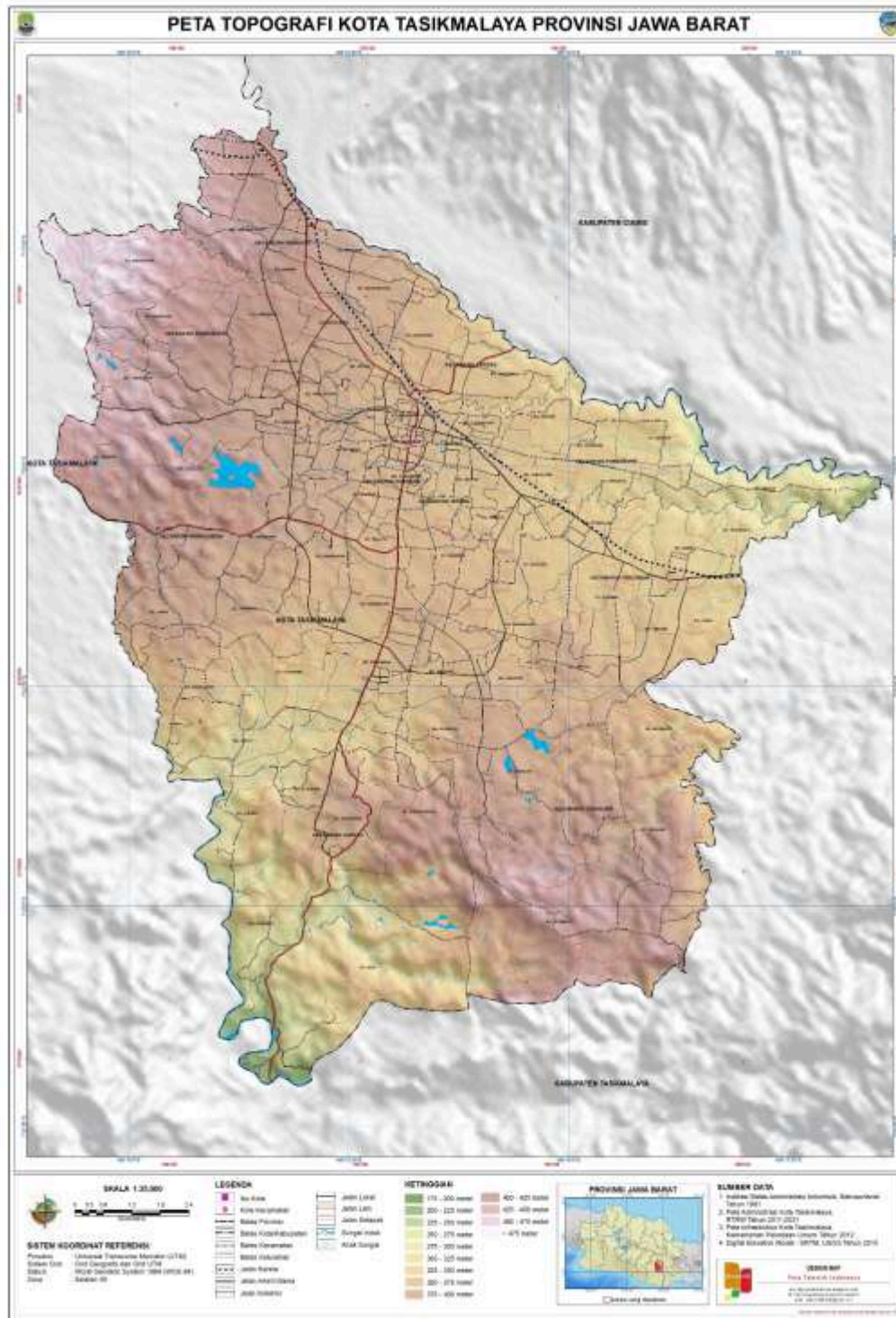
Terminal Padayungan



Universitas Siliwangi



2.2.8. Topografi



Gambar 2.2.4 Peta Topografi Kota Tasikmalaya
Sumber : Petatematikindo.wordpress.com

Kota Tasikmalaya terletak di Provinsi Jawa Barat, Indonesia, dengan ketinggian bervariasi antara 74 hingga 682 meter di atas permukaan laut. Topografi wilayah ini cukup beragam, mencakup daerah datar, bergelombang, hingga berbukit-bukit.

- Wilayah Datar dan Bergelombang: Bagian tengah Kota Tasikmalaya, yang meliputi pusat kota dan daerah sekitarnya, umumnya memiliki topografi datar hingga bergelombang ringan. Ini adalah area yang paling padat penduduknya dan menjadi pusat kegiatan ekonomi dan administrasi.
- Wilayah Berbukit: Bagian utara dan selatan kota memiliki topografi yang lebih berbukit, dengan ketinggian yang lebih tinggi dibandingkan daerah pusat. Wilayah ini cenderung kurang padat penduduknya, namun memiliki potensi besar untuk pengembangan pertanian dan perkebunan.

Kemiringan Lahan

- Kemiringan 0-2%: Lahan dengan kemiringan ini umumnya terdapat di daerah pusat kota dan sekitarnya, cocok untuk pembangunan permukiman, perkantoran, dan kegiatan komersial.
- Kemiringan 2-15%: Lahan dengan kemiringan ini lebih bervariasi dan ditemukan di daerah yang sedikit lebih jauh dari pusat kota, sering digunakan untuk permukiman yang lebih terencana dan beberapa kegiatan agrikultural.
- Kemiringan >15%: Terletak di daerah perbukitan di utara dan selatan, biasanya digunakan untuk hutan, lahan konservasi, dan perkebunan.

Sumber : Simtaru Kota Tasikmalaya

2.3

KAJIAN & ANALISA TIPOLOGI BANGUNAN



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



한국건축교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



2.3.1. Pengertian Pusat Kuliner

Kata Kuliner dalam bahasa Inggris adalah asal mula istilah "Culinary". Apa pun yang berhubungan dengan dapur atau memasak disebut sebagai kuliner. Pertama-tama, makan adalah aktivitas pelengkap saat bepergian. Hal ini berkembang menjadi jenis perjalanan yang unik sepanjang waktu yang dikenal sebagai "wisata kuliner" atau "wisata makanan". Karena makanan memainkan peran penting dalam kehidupan sehari-hari, wisata kuliner adalah kegiatan yang selalu dilakukan oleh pengunjung, baik sendiri maupun berkelompok, saat mengunjungi tempat baru.

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setiap hari. Orang-orang memenuhi kebutuhan dasar mereka setiap hari. masakan berkisar dari masakan murah yang ditemukan di pinggir jalan hingga makanan kelas atas dan mewah yang ditemukan di restoran (Krytianti, 2012).

Wisata kuliner memiliki daya pikat yang kuat untuk menarik para wisatawan. Pilihan kuliner yang beragam, hidangan khas, lokasi yang rapi dan mudah dijangkau, desain ruangan yang khas dan menawan, dan masih banyak lagi. Beberapa hal inilah yang menjadi daya tarik wisatawan karena memiliki keberagaman ciri khas yang unik.

Wisata kuliner meliputi pusat kuliner, yang seringkali menjadi lokasi penjualan makanan khas daerah. Secara ringkas, pusat kuliner dapat dianggap sebagai wadah yang bertransformasi menjadi pusat makanan yang menyajikan hidangan tradisional khas lingkungan tempat ia berada. Ada pusat memasak.



Gambar 2.3.1 Kuliner Sunda
Sumber : Sindangreret

2.3.2. Standar Pusat Kuliner

A. Kebutuhan Ruang Kuliner

- Area Pedagang atau Tenant :
 - > Ukuran Stand Pedagang: Setiap stan pedagang sebaiknya memiliki ukuran yang cukup untuk menyajikan makanan, menyimpan perlengkapan dan bahan baku. Idealnya, ukuran standar untuk satu stan adalah sekitar 3-4 meter lebar dan 2,5-3 meter panjang.
 - > Sirkulasi: Ruang antar stan pedagang harus memadai, minimal 1,5 hingga 2 meter untuk memudahkan pengunjung dan pedagang bergerak.
 - > Kelembaban dan Ventilasi: Area dapur harus memiliki sistem ventilasi yang baik agar udara tidak pengap dan aman dari asap.

- Area Pengunjung :
 - > Meja Makan: Meja makan untuk pengunjung harus dirancang agar tidak terlalu padat. Standar ruang antara meja adalah sekitar 60 cm hingga 90 cm untuk memberikan kenyamanan.
 - > Jalur Sirkulasi: Ruang sirkulasi di area pengunjung harus cukup luas, sekitar 1,5 meter untuk memungkinkan pergerakan yang lancar, baik dari sisi pengunjung maupun staf.
 - > Kapasitas Pengunjung: Untuk pusat kuliner yang lebih besar, kapasitas pengunjung harus diatur dengan sistem manajemen untuk menjaga kenyamanan.

- Area Dapur
 - > Ruang Dapur: Dapur yang digunakan bersama oleh para pedagang harus memiliki pembagian yang jelas, dengan fasilitas seperti kompor, oven, dan alat masak lainnya yang memadai.
 - > Tempat Penyimpanan Bahan Baku: Area penyimpanan harus dipisahkan dan disusun rapi untuk menghindari kontaminasi silang antara bahan mentah dan makanan siap saji.
 - > Area Cuci Piring dan Peralatan: Tempat cuci harus terpisah dari area masak dan harus memiliki sistem pembuangan air yang baik untuk menjaga kebersihan.

B. Aspek Kesehatan dan Keamanan

- Sistem Ventilasi dan Pengendalian Asap: Memastikan bahwa sistem ventilasi bekerja dengan baik, terutama untuk area masak dan dapur agar asap dan bau makanan tidak menyebar ke ruang publik.
- Kebersihan dan Sanitasi: Semua area harus dirancang untuk memudahkan pembersihan, seperti menggunakan lantai dan dinding yang mudah dibersihkan, serta sistem pembuangan sampah yang efisien.
- Keamanan Listrik: Peralatan listrik yang digunakan di dapur dan ruang publik harus memenuhi standar keselamatan, dengan penggunaan instalasi listrik yang terlindungi.
- Pengelolaan Sampah: Tempat sampah harus disediakan di berbagai titik strategis, dengan pemisahan antara sampah organik dan non-organik.

C. Fasilitas Pendukung

- Toilet dan Kamar Mandi: Untuk kenyamanan pengunjung dan pekerja, toilet harus disediakan dalam jumlah yang cukup dan terpisah antara pria dan wanita. Lokasinya juga harus strategis dan mudah dijangkau.
- Parkir: Ruang parkir yang cukup untuk pengunjung yang datang dengan kendaraan pribadi, serta tempat parkir untuk sepeda dan motor.
- Aksesibilitas: Desain harus ramah bagi penyandang disabilitas, dengan jalur lebar, meja makan yang dapat diakses kursi roda, serta fasilitas lain seperti toilet khusus penyandang disabilitas.
- Area Istirahat: Beberapa kursi atau area untuk istirahat di luar tempat makan sangat membantu pengunjung yang ingin beristirahat sebentar.

D. Desain Interior dan Estetika

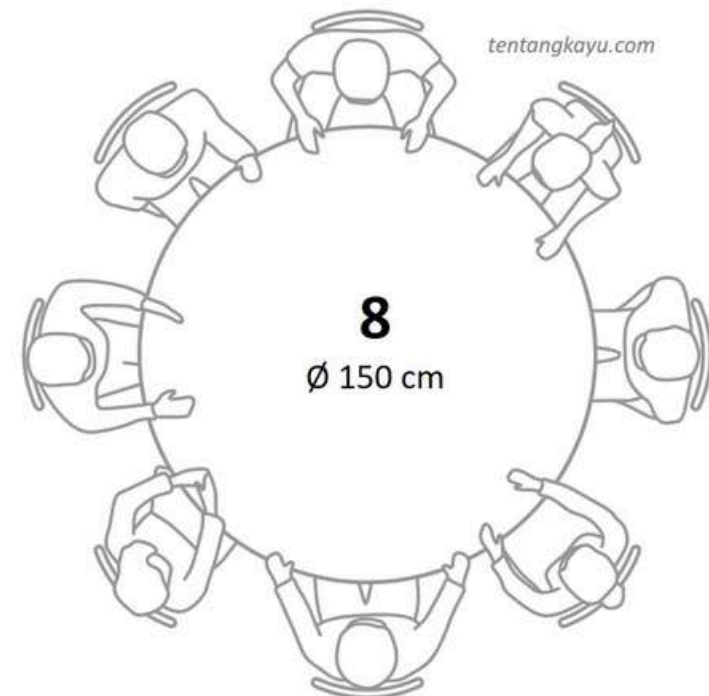
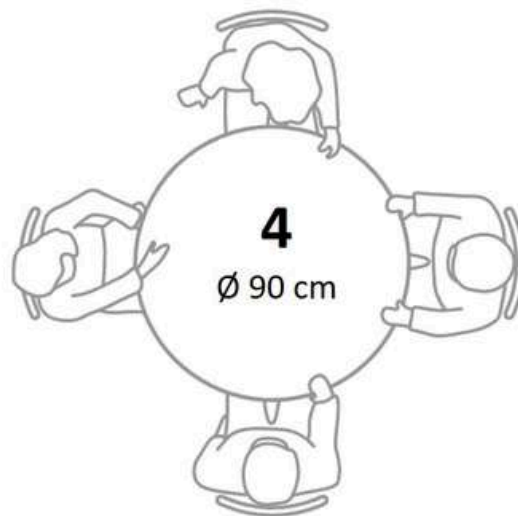
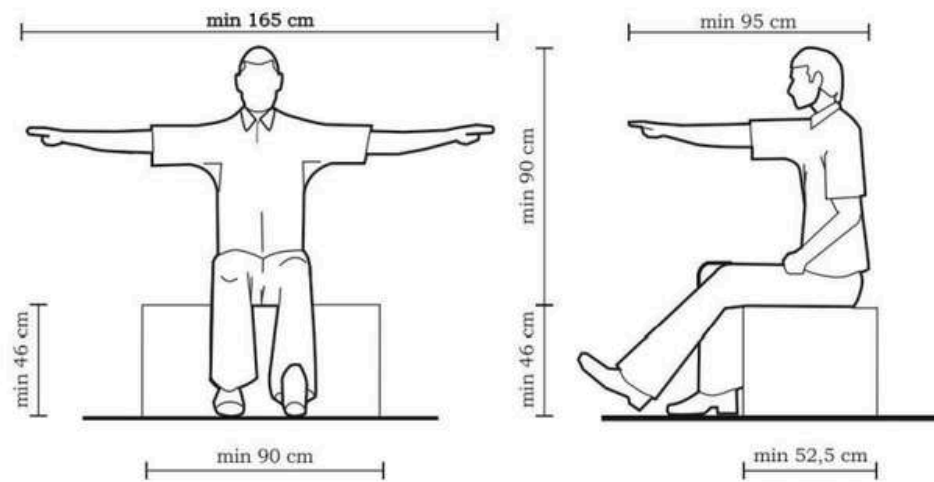
- Pencahayaan: Pencahayaan yang baik sangat penting untuk kenyamanan visual pengunjung dan untuk keamanan. Kombinasi antara pencahayaan umum, fokus (spotlight) untuk setiap area makanan, dan dekorasi dapat menciptakan atmosfer yang menyenangkan.
- Dekorasi: Penggunaan tema atau desain yang menarik akan memberikan pengalaman berbeda bagi pengunjung dan mendukung citra pusat kuliner. Bisa menggunakan elemen-elemen lokal atau tema modern sesuai dengan konsep pusat kuliner tersebut.
- Sistem Audio: Musik latar yang tidak mengganggu dan mendukung suasana makan juga penting untuk kenyamanan pengunjung.

E. Manajemen Operasional

- Pengaturan Jam Operasional: Menentukan jam buka yang jelas untuk setiap tenant dan pengunjung.
- Sistem Pemesanan dan Pembayaran: Menggunakan sistem pemesanan yang efisien, baik manual maupun digital, serta sistem pembayaran yang modern, seperti menggunakan aplikasi atau QR code.
- Keamanan dan Pengawasan: Penempatan petugas keamanan untuk menjaga kenyamanan dan keselamatan pengunjung, serta pengawasan terhadap kebersihan dan operasional tenant.

2.3.3. Standar Besaran Ruang

a. Tempat Makan Pengunjung



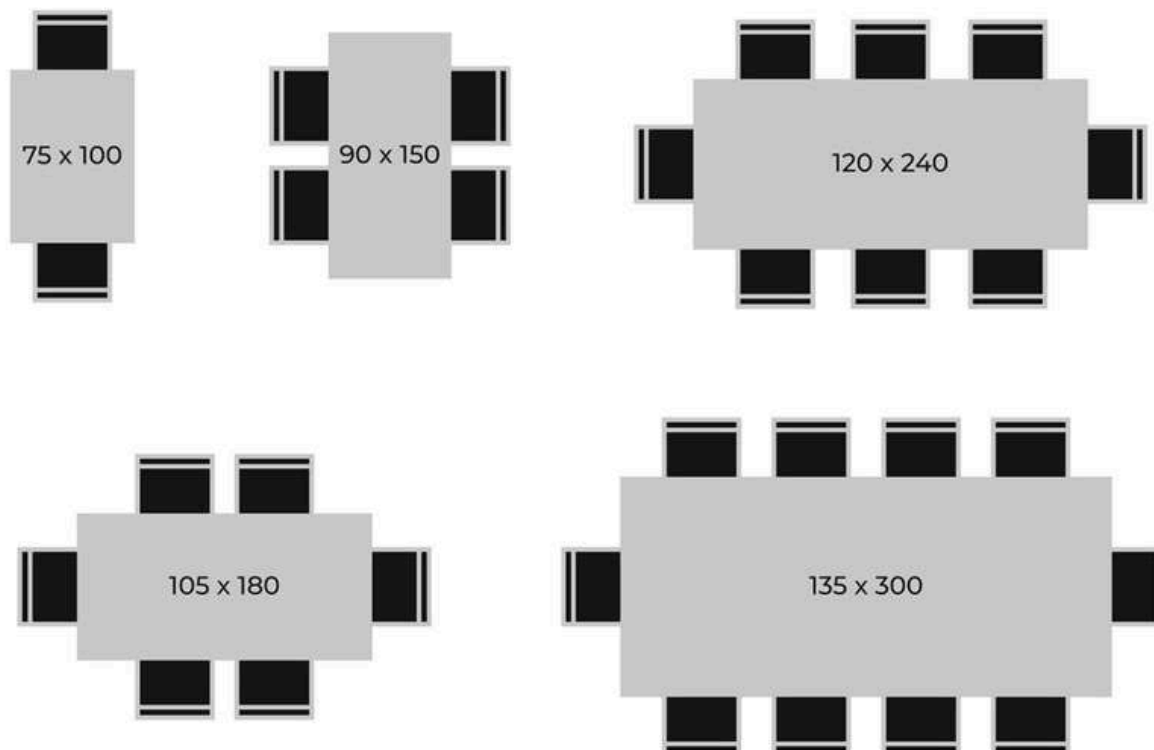
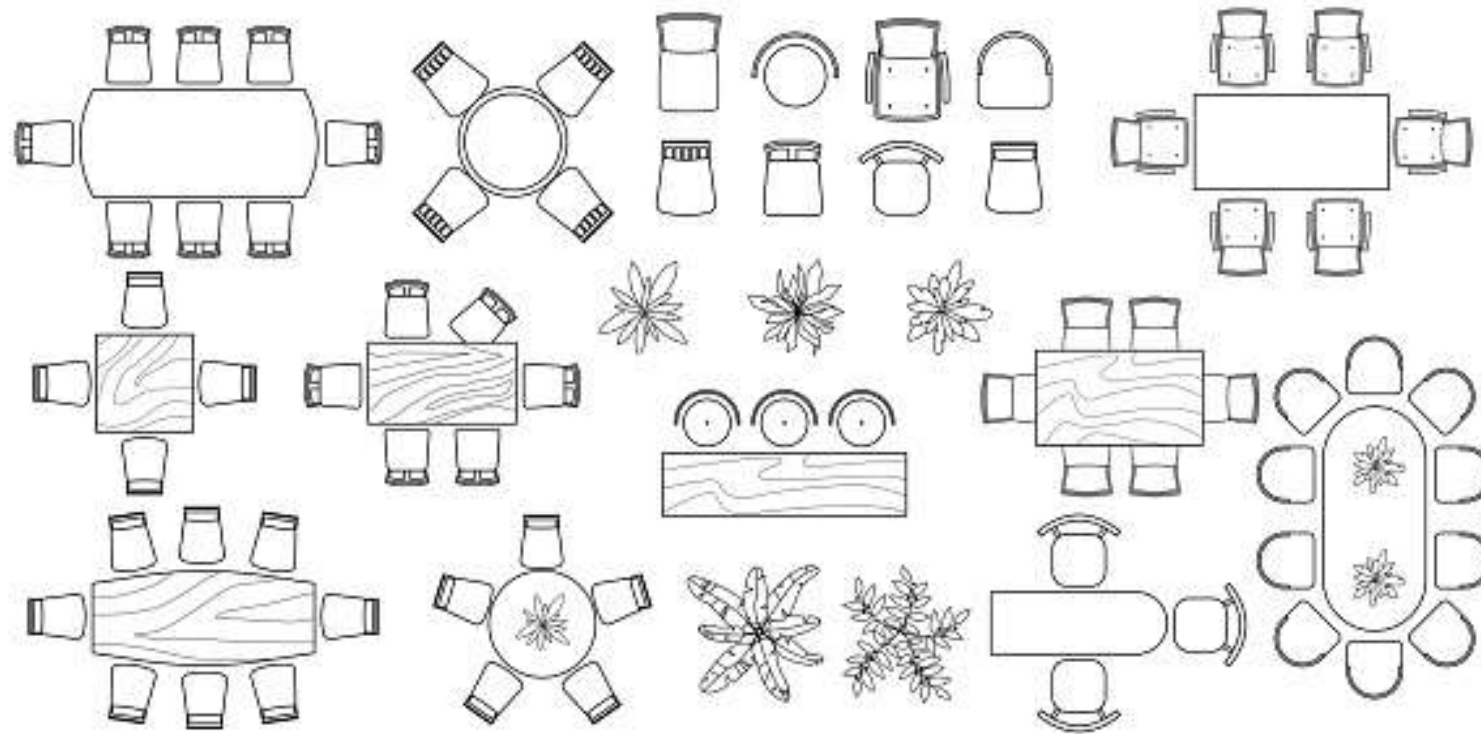
Ukuran minimal meja makan bentuk **Bundar** untuk kenyamanan berdasarkan jumlah kursi.

- 6 orang = Ø 135 cm
- 10 orang = Ø 210 cm
- 12 orang = Ø 250 cm

Illustration by Dimensions

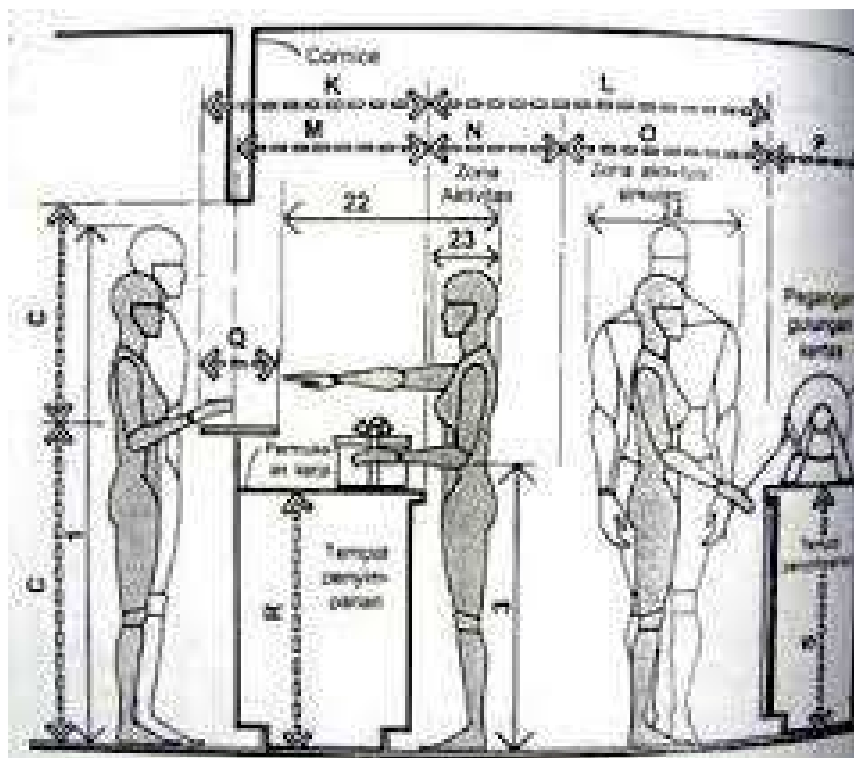
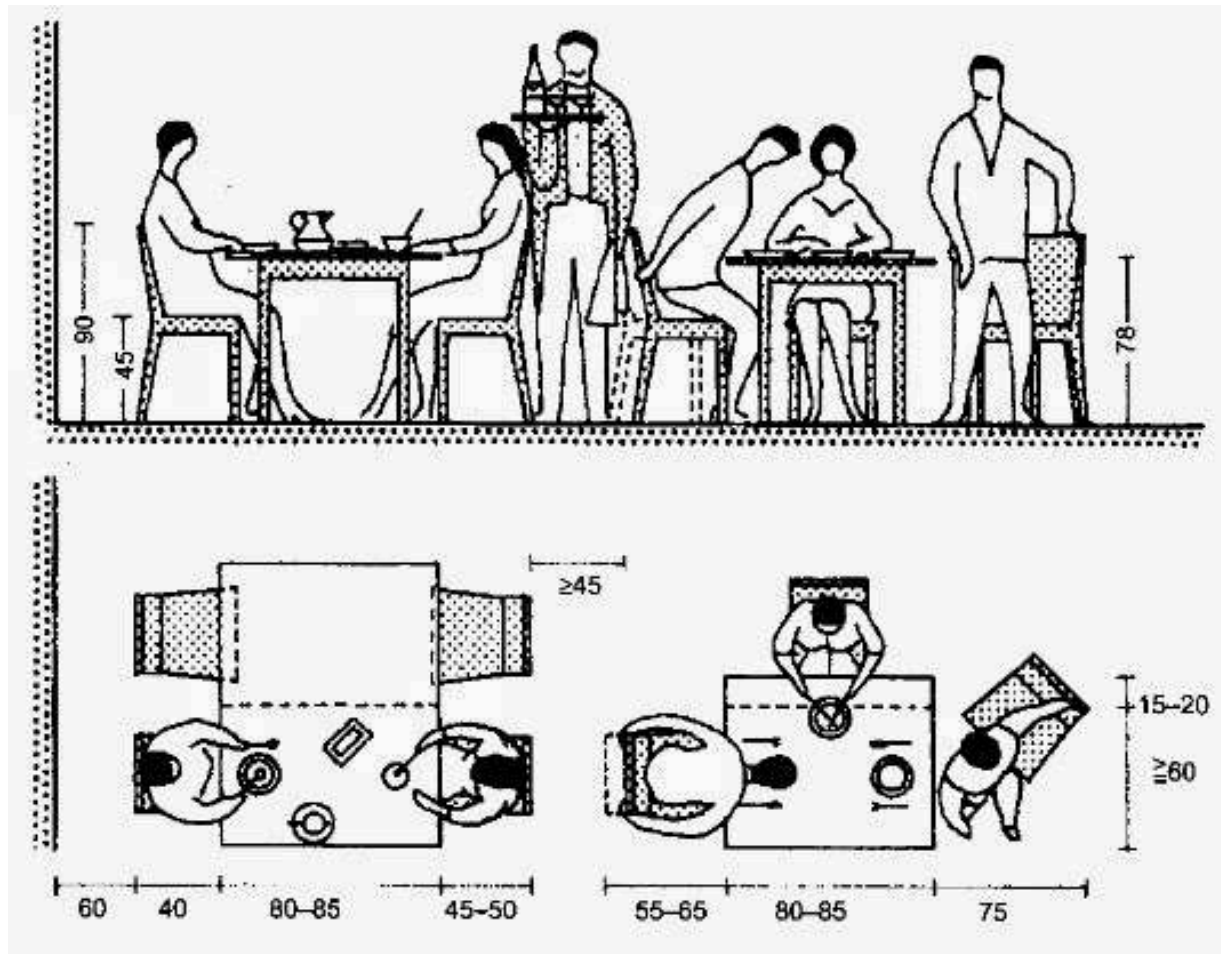
Gambar 2.3.2 Layout Makan Pengunjung
Sumber : tentangkayu.com

b. Tata Layout Meja



Gambar 2.3.3 Tata Layout Meja
Sumber : Tentangkayu.com

c. Tata Layout Ruang



Gambar 2.3.4 Layout Ruang
Sumber : Dk.ching

2.3.4. Perbedaan Karakteristik (Pusat Kuliner, Pujasera, Restoran, Foodcourt)



2.3.5. Kuliner Khas Tasikmalaya

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

a. Nasi Liwet

Nasi Liwet adalah kuliner khas dari Tasikmalaya, Jawa Barat, yang dikenal dengan cita rasa gurih dan aroma yang khas. Nasi ini dimasak dengan santan, daun salam, serai, dan bawang merah, menghasilkan nasi yang lezat dan wangi. Biasanya, nasi liwet disajikan dengan berbagai lauk pendamping seperti ayam suwir, ikan asin, tahu, tempe, dan sambal, yang memperkaya rasa dan tekstur hidangan ini.

Nasi Liwet khas Tasikmalaya merupakan hidangan khas yang memiliki akar budaya dalam kehidupan masyarakat Tasikmalaya, Jawa Barat. Tradisi memasak nasi liwet ini sudah ada sejak zaman dahulu dan sering kali terkait dengan acara-acara penting seperti kenduri, selamatan, atau perayaan lainnya. Pada saat mengkonsumsi nasi liwet ini pada umumnya menggunakan daun pisang sebagai alas supaya menarik makan bersama dan lebih nikmat.



Gambar 2.3.5 Nasi Liwet
Sumber : Travel.tempo.co

b. Nasi Cikur

Nasi Cikur adalah hidangan tradisional dari Tasikmalaya yang menggunakan kencur sebagai bahan utamanya. Kencur, atau cikur dalam bahasa Sunda, adalah tanaman rimpang yang banyak digunakan dalam masakan Sunda karena aromanya yang khas dan manfaat kesehatannya. Nasi Cikur mencerminkan kehidupan agraris masyarakat yang memanfaatkan hasil bumi lokal. Nasi Cikur menjadi salah satu ikon kuliner Tasikmalaya, sering disajikan dalam acara-acara keluarga dan perayaan lokal. Hidangan ini tidak hanya memberikan cita rasa khas tetapi juga merupakan bagian dari identitas budaya dan tradisi kuliner Sunda.



Gambar 2.3.6 Nasi Cikur
Sumber : Cookpad.com

c. Nasi Tutug Oncom (TO)

Nasi Tutug Oncom adalah hidangan khas dari Tasikmalaya, Jawa Barat, yang memadukan nasi putih dengan oncom, yakni produk fermentasi dari kacang tanah atau kedelai. Dalam bahasa Sunda, "tutug" berarti "menumbuk" atau "menghancurkan," sehingga Nasi Tutug Oncom secara harfiah berarti nasi yang ditumbuk atau dicampur dengan oncom. Hidangan ini dikenal dengan cita rasanya yang gurih dan sedikit pedas, sangat cocok disajikan dengan berbagai lauk tambahan seperti ayam goreng, tempe, tahu, lalapan, dan sambal.

Nasi Tutug Oncom berasal dari Tasikmalaya, sebuah kota di provinsi Jawa Barat yang terkenal dengan kekayaan kuliner dan budayanya. Hidangan ini memiliki akar sejarah yang cukup panjang, berawal dari kebiasaan masyarakat setempat yang mengolah makanan sederhana dengan bahan-bahan yang tersedia di sekitar mereka. Oncom sendiri adalah produk fermentasi yang telah dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Sunda sejak lama.



Gambar 2.3.7 Nasi TO
Sumber : Tribunnews.com

d. Kupat Tahu Mangunreja

Kupat Tahu Mangunreja adalah salah satu hidangan khas dari Tasikmalaya, Jawa Barat, yang terdiri dari ketupat (nasi yang dimasak dalam anyaman daun kelapa) dan tahu goreng yang disajikan dengan bumbu kacang yang kental dan lezat. Hidangan ini biasanya dilengkapi dengan irisan lontong, tauge segar, irisan kol, dan taburan bawang goreng serta kerupuk sebagai pelengkap. Pada awalnya, Kupat Tahu Mangunreja adalah makanan yang disajikan pada acara-acara tertentu seperti syukuran, perayaan hari besar, dan acara keluarga. Ketupat sebagai salah satu komponen utamanya memiliki makna simbolis dalam budaya Sunda, sering kali dihidangkan pada saat lebaran sebagai simbol kebersamaan.



Gambar 2.3.8 Kupat Tahu
Sumber : Detik.com

e. Soto Tasik

Soto Tasik adalah salah satu varian soto yang berasal dari Tasikmalaya, Jawa Barat. Hidangan ini terdiri dari kuah bening yang kaya rempah, daging ayam atau sapi, serta berbagai bahan pelengkap seperti tauge, irisan kol, bihun, dan daun bawang. Kuah soto yang bening dan gurih ini dibuat dari kaldu ayam atau sapi yang dimasak bersama bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, serai, jahe, kunyit, dan daun salam, yang memberikan aroma harum dan cita rasa yang khas. Soto Tasik memiliki sejarah panjang yang mencerminkan kekayaan budaya dan kuliner Tasikmalaya. Sebagai bagian dari tradisi kuliner Jawa Barat, Soto Tasik berkembang dari kebiasaan masyarakat setempat yang mengolah bahan-bahan lokal menjadi hidangan yang lezat dan bergizi.



Gambar 2.3.9 Soto Tasik
Sumber : Sajiansedap

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

a. Citruk

Citruk adalah makanan ringan khas Tasikmalaya, Jawa Barat, yang terbuat dari singkong parut yang dicampur dengan bumbu-bumbu khas dan kemudian digoreng hingga renyah. Nama "citruk" sendiri adalah singkatan dari "aci truk", di mana "aci" dalam bahasa Sunda berarti tepung kanji atau pati singkong, sedangkan "truk" berasal dari kata "terus" yang berarti terus-menerus, mencerminkan kebiasaan ngemil makanan ini tanpa henti karena rasanya yang enak. Sejarah Citruk Tasik berawal dari kebiasaan masyarakat Tasikmalaya yang memanfaatkan singkong sebagai bahan pangan utama. Singkong, yang mudah didapat dan diolah, menjadi bahan dasar dari berbagai makanan tradisional di daerah ini. Citruk lahir dari kreativitas masyarakat lokal dalam mengolah singkong menjadi makanan ringan yang praktis dan lezat.



Gambar 2.3.10 Citruk
Sumber : @Konco_Madhang_Dolan

b. Rengginang Oyek

Rengginang Oyek adalah camilan tradisional khas Tasikmalaya, Jawa Barat, yang terbuat dari nasi ketan atau nasi biasa yang telah dikeringkan dan kemudian digoreng hingga renyah. "Oyek" merujuk pada nasi yang dikeringkan atau dijemur terlebih dahulu sebelum diolah menjadi rengginang. Rengginang ini memiliki tekstur yang renyah dan cita rasa gurih yang khas, sering kali dengan sedikit rasa asin yang berasal dari bumbu yang ditambahkan sebelum pengeringan. Proses pembuatan Rengginang Oyek dimulai dengan memasak nasi hingga matang, kemudian nasi tersebut dibentuk menjadi bulatan atau pipih dan dijemur di bawah sinar matahari hingga benar-benar kering. Sejarah Rengginang Oyek Tasik berakar dari kebiasaan masyarakat Tasikmalaya dalam memanfaatkan sisa nasi atau nasi yang tidak habis dimakan. Daripada membuang sisa nasi, mereka mengeringkannya dan mengolahnya menjadi rengginang yang bisa dinikmati kapan saja. Tradisi ini mencerminkan nilai kearifan lokal dalam menghindari pemborosan makanan dan mengoptimalkan sumber daya yang ada.

Gambar 2.21 Cilok Goang



Gambar 2.3.11 Rangganang
Sumber : Tribunnews.com

c. Sale Pisang

Sale Pisang adalah makanan ringan khas dari Tasikmalaya, Jawa Barat, yang terbuat dari pisang yang dipotong tipis-tipis, kemudian digoreng dalam minyak panas hingga menjadi renyah. Setelah digoreng, pisang tersebut kemudian ditaburi dengan campuran gula pasir dan garam, memberikan rasa manis dan gurih yang khas. Sale Pisang Tasik memiliki tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam, serta cita rasa yang menggoda selera. Sejarah Sale Pisang Tasik bermula dari kebiasaan masyarakat Tasikmalaya dalam memanfaatkan pisang sebagai bahan pangan utama. Pisang, yang mudah ditemukan dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, menjadi bahan dasar dari berbagai hidangan tradisional di daerah ini. Sale Pisang merupakan salah satu bentuk olahan dari pisang yang telah lama dikenal dan menjadi bagian dari budaya kuliner Tasikmalaya.



Gambar 2.3.12 Sale Pisang
Sumber : Tribunnews.com

d. Cilok Goang

Cilok goang adalah Kudapan berbentuk bulat dan berbahan dasar tepung tapioka alias aci ini menjadi salah satu dari sekian banyak kuliner khas nusantara yang terbilang populer. Cilok yang merupakan akronim dari aci dicolok bisa ditemukan hampir di mana-mana. Bumbu cilok sambal goang ini terdiri dari rempah dapur sederhana, antara lain bawang putih, cabai rawit merah, cabai haijau, lada, kaldu ayam bubuk, serta garam. Bumbu-bumbu sambal tersebut diaduk merata ke seluruh bagian selepas cilok yang dimasak dengan cara direbus matang.



Gambar 2.3.13 Cilok Goang
Sumber : Carica.id

e. Jus Honje

Jus Honje adalah minuman segar yang terkenal di daerah Tasikmalaya, Jawa Barat. Minuman ini terbuat dari buah honje yang diolah menjadi jus segar. Honje sendiri merupakan buah yang tumbuh subur di daerah pegunungan seperti Tasikmalaya. Buah honje memiliki rasa yang manis dan segar, mirip dengan rasa buah naga, dengan tekstur yang lembut dan berair. Proses pembuatan Jus Honje melibatkan pengupasan dan pemisahan daging buah dari bijinya. Daging buah honje kemudian dimasukkan ke dalam blender dan dihaluskan bersama dengan sedikit air untuk menghasilkan jus yang halus dan kental. Jus honje biasanya disajikan dalam keadaan dingin dengan tambahan es batu untuk menambah kesegaran rasanya.



Gambar 2.3.14 Jus Honje
Sumber : RumahBUMN

f. Es Bojong

Es Bojong adalah minuman segar khas dari daerah Bojong, yang merupakan bagian dari Tasikmalaya, Jawa Barat. Minuman ini terbuat dari campuran es serut, gula merah cair, santan kelapa, dan potongan-potongan nangka. Es Bojong sering disajikan dalam mangkuk besar atau gelas besar, diberi taburan es serut, kemudian disiram dengan gula merah cair dan santan kelapa yang kental. Potongan nangka segar menjadi tambahan yang memberikan rasa manis dan segar pada minuman ini. Es Bojong merupakan minuman yang sangat populer di daerah Bojong dan sekitarnya, terutama saat musim panas. Kelezatan dan kesegarannya membuatnya menjadi pilihan yang sangat diinginkan untuk menghilangkan dahaga dan menyegarkan tubuh.



Gambar 2.3.15 Es Bojong
Sumber : Tribunnews.com

g. Ulen

Ulen adalah sejenis makanan ringan yang populer di beberapa daerah di Indonesia, terutama di daerah Jawa Barat. Makanan ini terbuat dari singkong yang diparut, kemudian dipadatkan menjadi bentuk bulat atau pipih, dan selanjutnya digoreng hingga berwarna keemasan dan renyah. Proses pembuatannya serupa dengan pembuatan kerupuk, namun tekstur dan cita rasanya lebih padat dan gurih. Ulen seringkali disajikan sebagai camilan yang nikmat dan cocok dinikmati bersama dengan teh atau kopi. Kelezatan dan kepraktisannya membuatnya menjadi pilihan yang populer di berbagai kesempatan, baik saat bersantai di rumah maupun sebagai teman beraktivitas sehari-hari.



Gambar 2.3.16 Ulen
Sumber : Timesjabar

2.4

KAJIAN & ANALISA PENDEKATAN DESAIN



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



한국건축교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



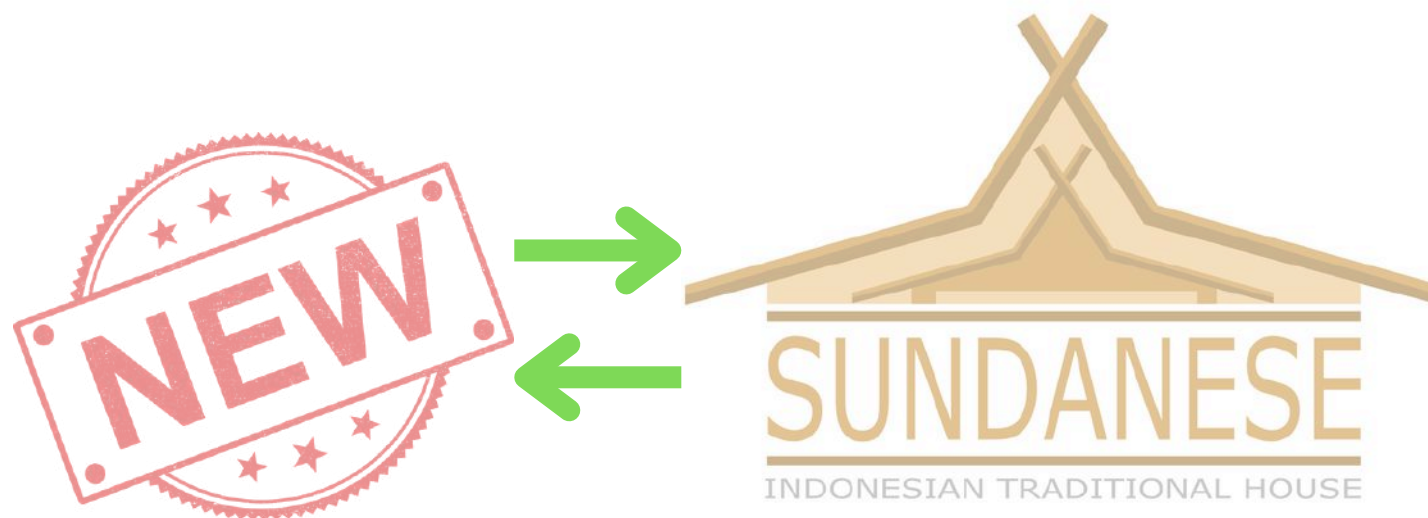
2.4. KAJIAN ANALISA PENDEKATAN

2.4.1. Pengertian Arsitektur Neo Vernakular

Arsitektur Neo Vernakular merupakan aliran desain dimana bangunan yang dirancang oleh arsitek kontemporer, dimana inspirasi kreatifnya sebagian besar berasal dari arsitektur vernakular, dan elemen kreasinya sebagian besar berasal dari ekstraksi dari arsitektur vernakular; yang menerjemahkan bahasa arsitektur tradisional pada bentuk-bentuk modern, memberikan arsitektur vernakular fungsi yang modern (Zhao dan Gao, 2013)

Dalam dunia arsitektur terdapat beberapa periode di dalam perkembangannya. Dari zaman klasik sudah berkembang beberapa aliran arsitektur seperti Gothic, Renaissance yang kemudian 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.

Tujuan dari pendekatan neo-vernakular adalah untuk menciptakan bangunan atau lingkungan yang terasa relevan dengan konteks budaya dan lingkungan, sambil tetap mengakomodasi kebutuhan dan tuntutan dari zaman modern. Pendekatan ini sering dianggap sebagai upaya untuk merespons globalisasi dengan cara yang menghormati dan memperkuat identitas lokal.



2.4.2. Pendekatan 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.

- Penggunaan Material Lokal: Pusat kuliner yang dirancang dengan pendekatan neo-vernakular sering menggunakan bahan-bahan lokal seperti kayu, batu, bambu, atau tanah liat, yang tidak hanya berkontribusi pada keberlanjutan tetapi juga memberikan karakteristik estetika yang khas.
- Desain yang Responsif terhadap Iklim: Arsitektur vernakular tradisional sering kali disesuaikan dengan kondisi iklim setempat. Pendekatan neo-vernakular mengadopsi prinsip-prinsip ini untuk menciptakan ruang yang nyaman dan hemat energi. Misalnya, penggunaan atap miring yang lebar untuk perlindungan dari hujan atau desain ventilasi alami untuk sirkulasi udara yang baik.
- Integrasi dengan Lingkungan: Neo-vernakular memperhatikan hubungan harmonis antara bangunan dan lingkungan sekitarnya. Ini bisa berarti merancang bangunan yang sesuai dengan topografi lokal, menggunakan tanaman asli untuk lansekap, atau menciptakan ruang terbuka yang menghubungkan interior dengan eksterior.
- Pelestarian Budaya Lokal: Dengan mengintegrasikan elemen-elemen desain tradisional, pendekatan ini membantu melestarikan warisan budaya. Misalnya, dekorasi dinding dengan motif tradisional, penggunaan perabotan dengan desain klasik, atau pencahayaan yang meniru cara-cara tradisional.
- Kenyamanan dan Fungsi Modern: Meski terinspirasi dari tradisi, pendekatan neo-vernakular tidak mengabaikan kebutuhan modern. Pusat kuliner yang dirancang dengan gaya ini biasanya dilengkapi dengan fasilitas modern seperti sistem pendingin udara, peralatan dapur canggih, dan teknologi terbaru untuk kenyamanan pengunjung.

2.4.3. Arsitektur Vernakular Kampung Naga

Rumah adat Kampung Naga, yang terletak di Tasikmalaya, Jawa Barat, Indonesia, memiliki orientasi bangunan yang berakar kuat pada filosofi dan nilai-nilai budaya setempat. Kampung Naga merupakan contoh yang menonjol dari bagaimana arsitektur tradisional dapat mencerminkan harmoni antara manusia, lingkungan, dan kepercayaan budaya.

Pada bangunan rumah adat kampung naga terdapat filosofi yang dipercaya oleh masyarakat sekitar hingga perhitungan dan alasan mengenai orientasi bangunan.

- Keselarasan dengan alam

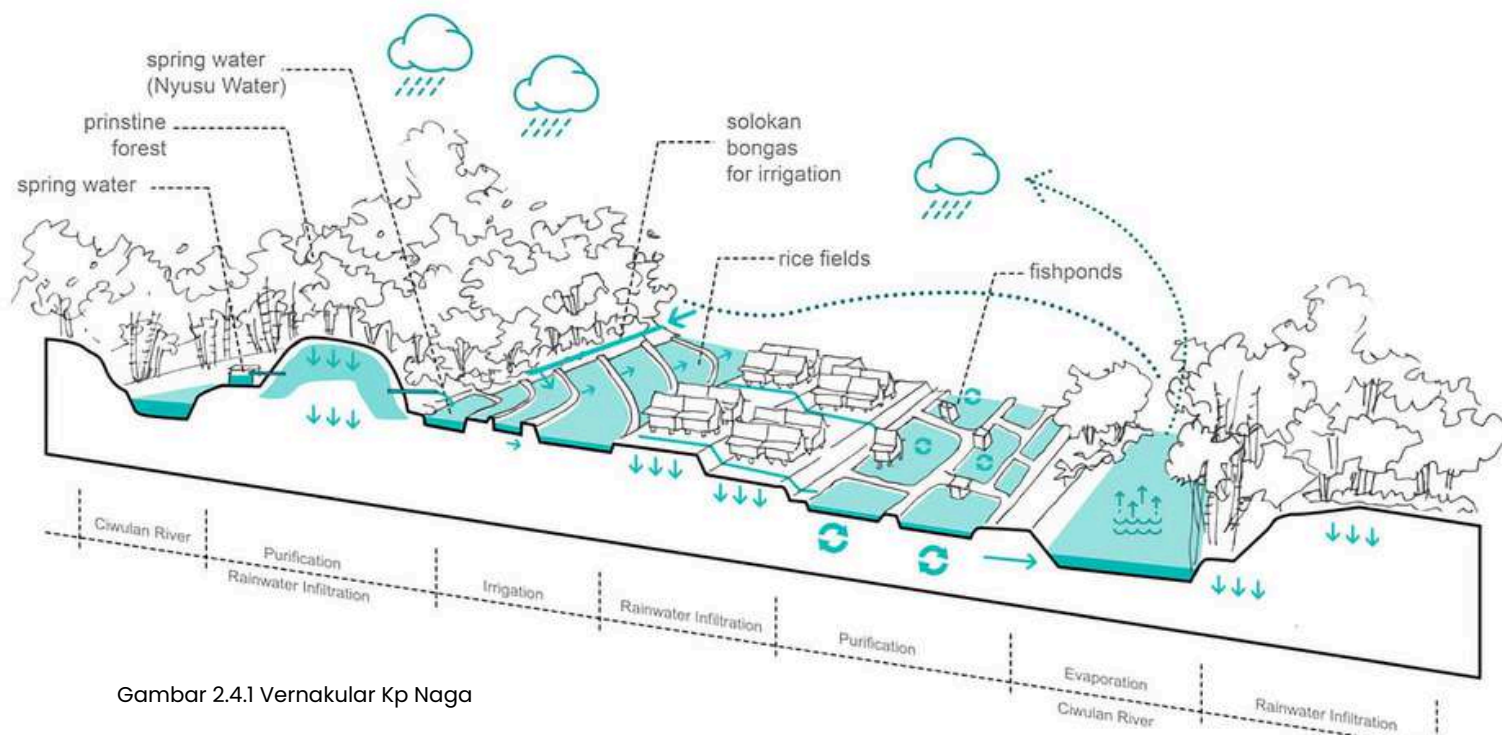
Kampung Naga terletak di lembah yang dikelilingi oleh hutan dan sungai. Penempatan rumah-rumah mengikuti kontur alami tanah, yang mencerminkan filosofi untuk hidup selaras dengan alam. Rumah-rumah dibangun dengan orientasi menghadap sungai atau menghadap ke jalan utama desa, yang merupakan jalan turun dari arah hutan di atas desa. Penggunaan material alami yang ada di alam sekitar.

- Kepercayaan adat

Orientasi bangunan di Kampung Naga sangat dipengaruhi oleh kepercayaan kosmologi Sunda, yang membagi dunia menjadi tiga bagian: alam atas (buana nyungcung), alam tengah (buana panca tengah), dan alam bawah (buana larang). Rumah-rumah di Kampung Naga mencerminkan filosofi ini dengan tata letak yang menghadap ke arah-arah tertentu yang dianggap sakral dan penting. Sebagian besar rumah di Kampung Naga menghadap ke arah utara atau selatan. Arah ini dianggap baik dan sesuai dengan kepercayaan lokal yang menghubungkan orientasi rumah dengan harmoni kosmis. Misalnya, rumah tidak boleh menghadap ke barat karena dianggap membawa kesialan atau kemalangan

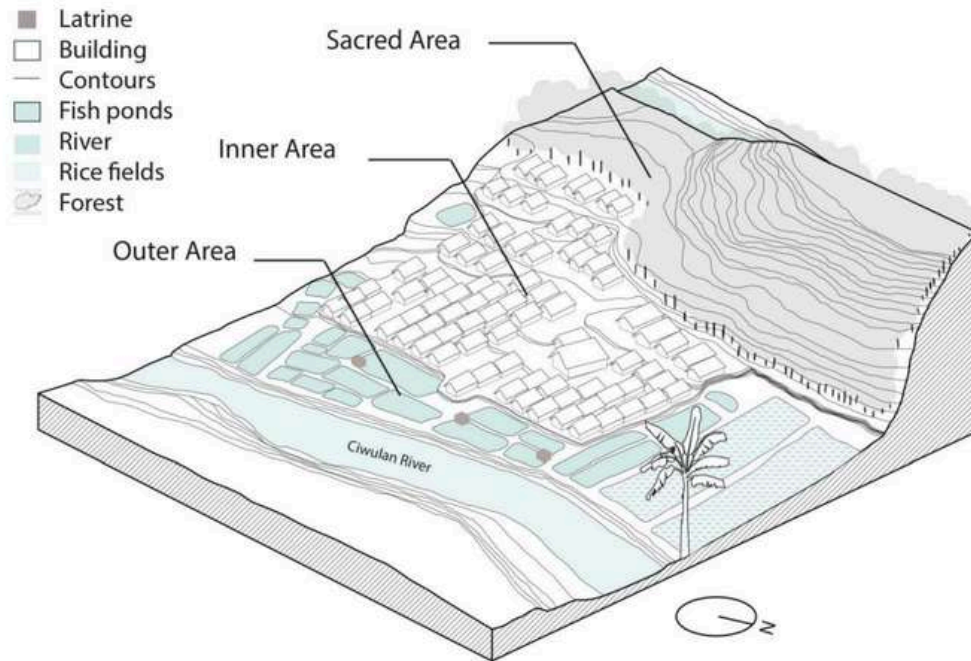
- Struktur sosial dan komunal

Penataan rumah juga mencerminkan struktur sosial yang kuat di Kampung Naga. Rumah-rumah dibangun berdekatan satu sama lain dengan pola yang memungkinkan interaksi sosial yang mudah dan mendukung kehidupan komunal yang erat.



Gambar 2.4.1 Vernakular Kp Naga

LEGEND



Kawasan yang letaknya berada di cekungan perbukitan Salawu dengan luas kampung 1.5 Ha dan luas wilayah Adat 4 Ha. Dengan Elevasi sekitar 600m dpl. Topografi area kampung berbukit cukup curam. Kepadatan tanah relatif stabil, kondisi tanah subur (purwanto,et all.2003).

Kampung Naga dikelilingi sekaligus dibatasi oleh batas alam, yaitu Sungai Ciwulan, Balong-balong, lereng bukit, dan sawah. Semua bangunan memiliki bumbungan atap yang memanjang ke arah barat-timur, dengan pintu di bagian panjang bangunan, yaitu sisi utara-selatan sehingga secara keseluruhan orientasi atap ini membuat kampung seolah-olah menghadap ke arah timur. Arah hadap ini merupakan usaha untuk menghindarkan diri dari sinar matahari langsung.



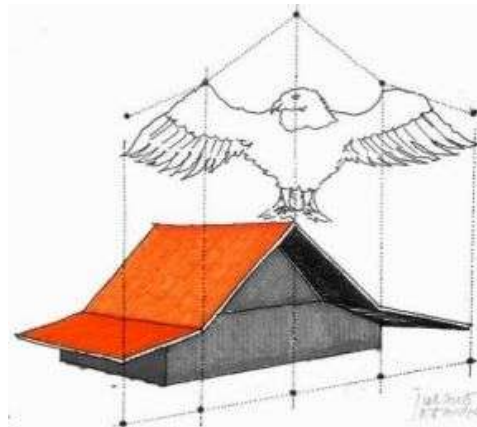
Gambar 2.4.2 Rumah Adat Kp Naga

Masyarakat Naga percaya bahwa mempergunakan atap genteng adalah tabu. Selain itu, penggunaan ijuk jauh lebih awet daripada genteng. Ijuk bersifat ringan namun sesuai dengan fungsinya. Atap bangunan terbuat dari dua lapis, yaitu lapis pertama berasal dari daun alang-alang dan lapis kedua (terluar) terbuat dari ijuk/pohon aren. Lapisan ini dapat bermanfaat dalam penyerapan hawa panas ataupun dingin, selain menyerap asap kompor saat memasak. aumbungan pada atap tidak menggunakan paku, tetapi menggunakan pengikat berupa tali rotan untk menyambung bagian-bagian pada atap. Teknologi bangunan yang digunakan pada hunian Kampung Naga sangat sustainable dan green. Jadi, Tidak harus bahwa green building itu harus hi tech dan mahal.

- Julang Ngapak

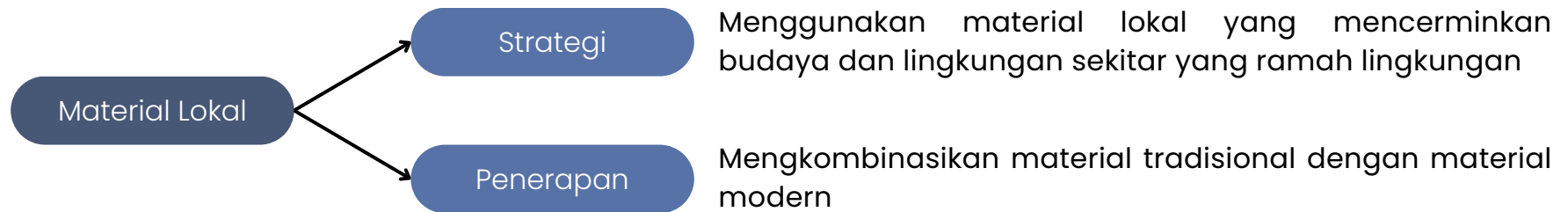


Arsitektur rumah adat Jawa Barat, Julang Ngapak, memiliki makna dan filosofi. Hidup harmonis dengan alam merupakan prinsip hidup masyarakat Sunda. Selain dalam perilaku sehari-hari, harmoni dengan alam juga diterapkan dalam metode pembangunan hunian. Rumah-rumah tradisional Sunda sebagian besar terbuat dari bahan-bahan alami. Seperti batu, bambu, kayu, ijuk, daun rumbia, dan daun kelapa. Bentuk dasar rumah-rumah tradisional Sunda sebagian besar berstruktur atap pelana atau disebut juga dengan atap gaya kampung. Variasinya atap pelana melandai. Dilosofi Julang Ngapak memiliki arti burung yang sedang mengepakkan sayap. Arti tersebut berasal dari kata Julang yang berarti burung dan Ngapak berarti mengepakkan. Desain ujung atap rumah tradisional dengan arsitektur Julang Ngapak memang persis seperti burung yang sedang mengepakkan sayap.

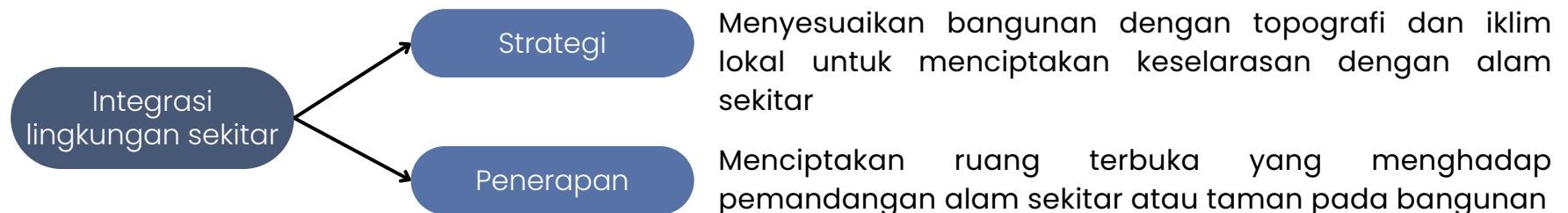


Gambar 2.4.3 Rumah Adat Kp Naga

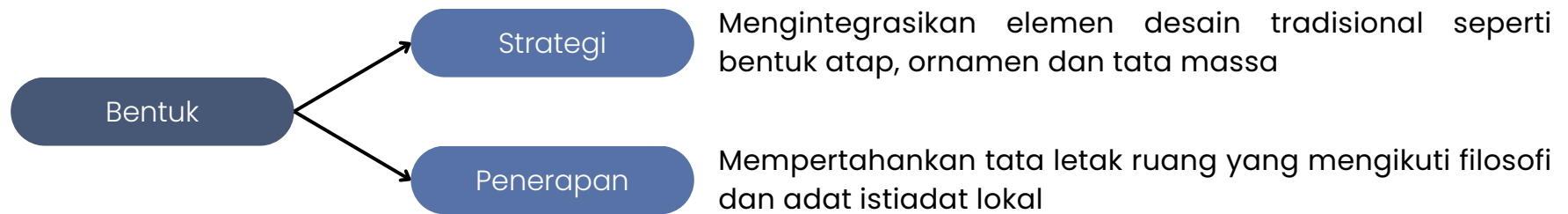
2.4.4. Strategi Desain Arsitektur Neo Vernakular



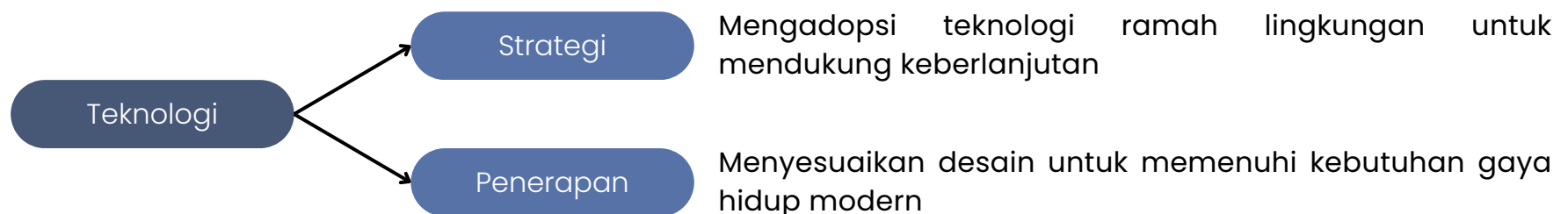
- Menggunakan dinding batu bata dari tanah liat sedangkan pondasi dan elemen struktur menggunakan beton untuk meningkatkan kekuatan dan daya tahan.
- Atap ijuk yang dilapisi isolasi modern untuk meningkatkan efisiensi energi tanpa harus mengubah estetika tradisional



- Mempertahankan prinsip tradisional yang responsif terhadap iklim, dengan ventilasi silang dan atap miring dan juga menerapkan teknologi modern untuk meningkatkan kenyamanan termal.
- Menggunakan material insulasi modern untuk menjaga suhu dalam ruangan tetap nyaman.



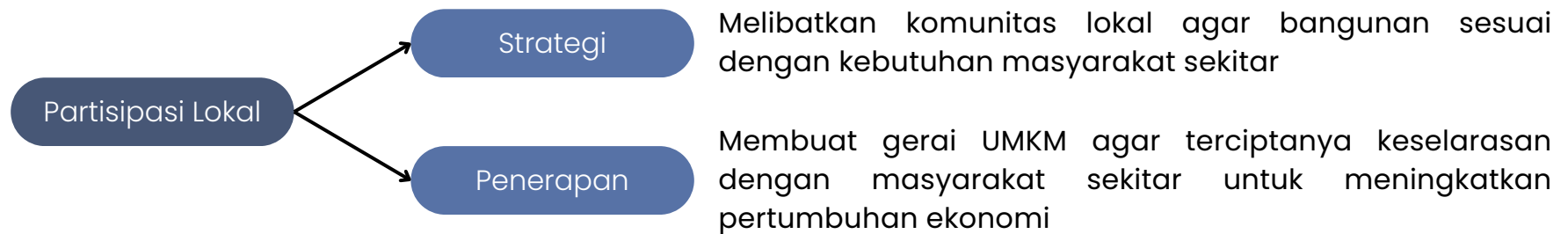
- Menjaga bentuk dan proporsi rumah adat kampung naga yang khas, seperti bentuk atap
- Mempertahankan tata letak massa yang mengikuti filosofi, area bersih, area kotor, area terlarang yang di implementasikan terhadap konsep massa rancangan



- Menerapkan sistem cross ventilation dibalut dengan teknologi ramah lingkungan guna menciptakan kenyamanan ruang



- Menyediakan area terbuka dan taman hijau di sekitar bangunan untuk menciptakan lingkungan yang lebih sehat dan menarik.



- Melibatkan masyarakat sekitar dalam proses desain untuk memastikan bahwa bangunan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
- Menciptkan gerai UMKM untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan membuka lahan pekerjaan untuk menciptakan pusat kuliner yang memiliki identitas lokal.

2.4.5. Teknologi Ventilasi Silang (cross Ventilation)

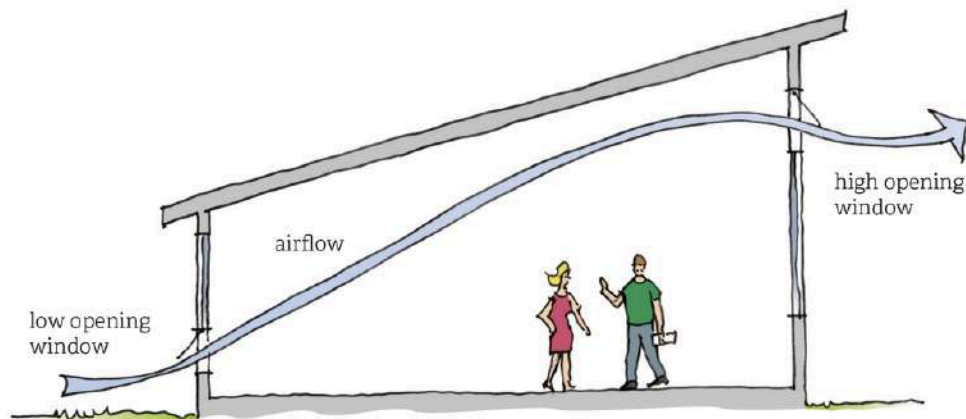
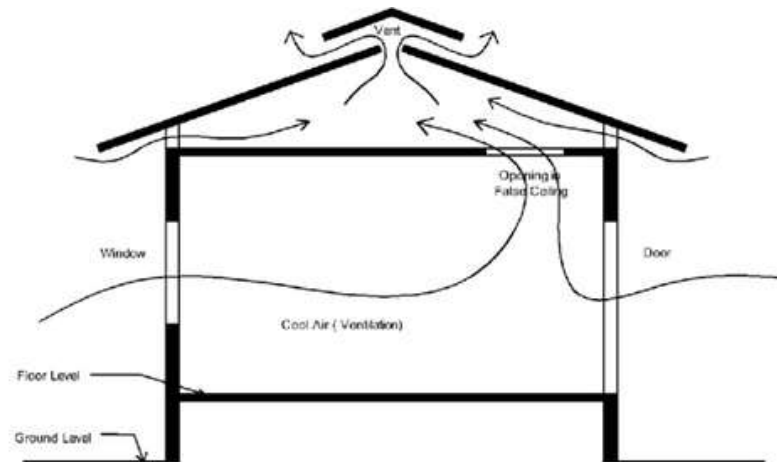


Figure 1: Cross-flow ventilation.



Gambar 2.4.4 Ventilasi Silang

Teknologi ventilasi silang (cross ventilation) merupakan salah satu metode ventilasi alami yang memanfaatkan pergerakan udara melalui suatu bangunan dengan cara membuka bukaan seperti jendela atau pintu yang terletak di sisi yang berlawanan. Prinsip dasar dari ventilasi silang adalah adanya perbedaan tekanan udara antara dua sisi bangunan, sehingga udara dapat bergerak dari area bertekanan tinggi ke area bertekanan rendah.

Dalam konteks bangunan kuliner, ventilasi silang memiliki beberapa pengertian dan manfaat yang signifikan:

1. Meningkatkan Kualitas Udara: Udara segar yang masuk melalui ventilasi silang dapat menggantikan udara kotor atau berbau yang dihasilkan dari aktivitas memasak. Ini sangat penting untuk menjaga kualitas udara dalam ruangan sehingga pengunjung merasa nyaman.
2. Mengurangi Kelembapan: Aktivitas memasak biasanya menghasilkan uap air dan panas yang dapat meningkatkan kelembapan dalam ruangan. Ventilasi silang membantu mengurangi kelembapan dengan memungkinkan udara lembap keluar dan udara kering masuk, mencegah masalah seperti pertumbuhan jamur dan bakteri.
3. Menurunkan Suhu Ruangan: Udara panas yang dihasilkan dari peralatan memasak dapat menyebabkan suhu dalam ruangan meningkat. Dengan ventilasi silang, udara panas dapat dikeluarkan dan digantikan oleh udara segar yang lebih dingin, membantu menjaga suhu ruangan tetap nyaman tanpa perlu bergantung pada pendingin udara (AC) yang membutuhkan energi lebih banyak.
4. Menghemat Energi: Penggunaan ventilasi alami seperti ventilasi silang mengurangi kebutuhan akan sistem ventilasi mekanis atau pendingin udara, yang pada gilirannya mengurangi konsumsi energi. Ini tidak hanya ramah lingkungan tetapi juga dapat mengurangi biaya operasional bangunan kuliner.
5. Desain Bangunan: Penerapan teknologi ventilasi silang harus dipertimbangkan dalam desain bangunan sejak awal. Penempatan jendela, pintu, dan bukaan lainnya harus dirancang sedemikian rupa agar udara dapat mengalir dengan optimal. Desain yang baik juga harus mempertimbangkan faktor-faktor eksternal seperti arah angin dominan dan kondisi lingkungan sekitar.

2.5 PRESEDEN



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



한국건축학교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



2.5.1. Paskal Food Market, Bandung



Gambar 2.5.1 Paskal Food Market

- Desain Terbuka

Paskal Food Market mengadopsi konsep desain terbuka, yang memungkinkan sirkulasi udara yang baik dan memberikan suasana yang lebih santai dan nyaman. Dengan banyaknya area terbuka, pengunjung dapat menikmati udara segar sambil menikmati makanan mereka. Hal ini juga mendukung ventilasi silang yang efektif, membantu menjaga suhu dan kualitas udara.

- Ruang Terbuka Hijau

Bangunan ini dirancang dengan banyak ruang terbuka hijau yang memberikan suasana alami dan menyegarkan. Taman-taman kecil dan pepohonan ditanam di sekitar area makan, menciptakan suasana sejuk dan asri yang menambah kenyamanan pengunjung.

- Material Alami dan Industri

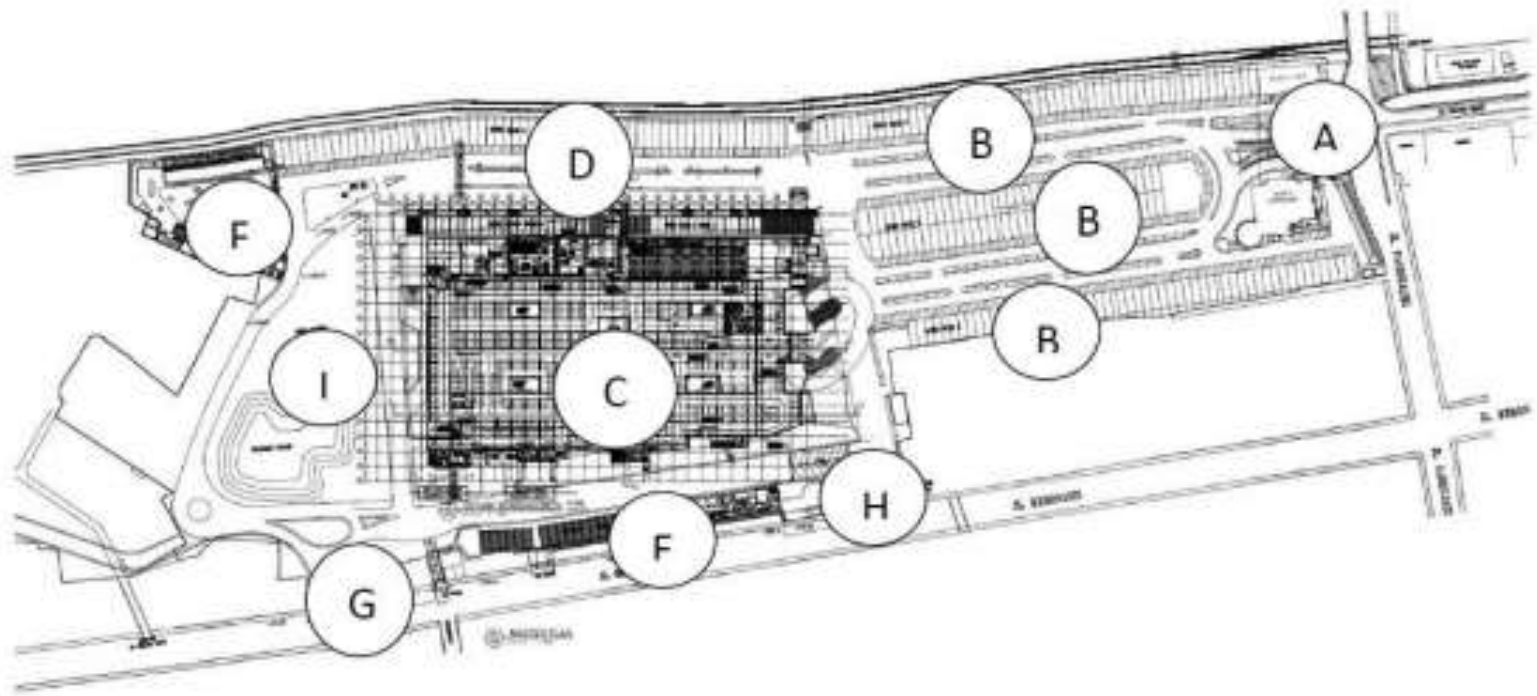
Paskal Food Market menggunakan kombinasi material alami seperti kayu dan batu dengan elemen industri seperti baja dan beton. Penggunaan kayu memberikan sentuhan hangat dan ramah, sementara elemen industri menambahkan kesan modern dan kokoh.

- Pencahayaan Alami

Desain bangunan memaksimalkan penggunaan cahaya alami dengan banyaknya jendela besar dan bukaan. Pencahayaan alami tidak hanya menghemat energi, tetapi juga menciptakan suasana yang lebih terang dan ramah.

- Konsep Food court yang terintegrasi

Sebagai food market, Paskal mengintegrasikan berbagai stand makanan dalam satu area yang luas. Setiap stand memiliki desain yang unik, tetapi tetap selaras dengan tema keseluruhan. Ini memberikan pengalaman yang beragam bagi pengunjung dalam satu tempat, dengan pilihan makanan yang banyak dan beragam.



Gambar 2.5.2 Area Paskal Food Market

- Ket

A : Pintu Masuk

B : Ruko pintu masuk paskal hyper square

C : Paskal hyper square

D : Ruko - Ruko

E : Hotel

F : Food market

G : Pintu Keluar/masuk

H : Parkir

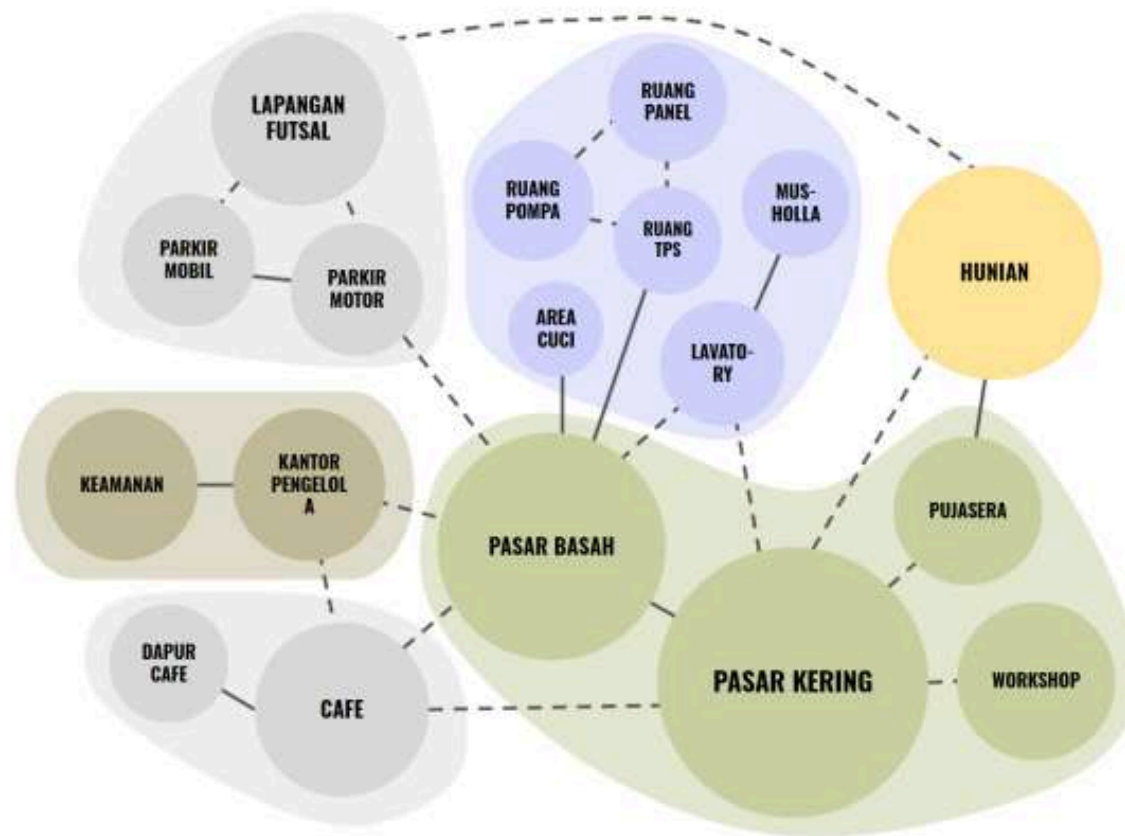
Area Food Market merupakan tempat bersantai, komunikasi sosial, tempat peralihan maupun tempat menunggu, dan ruang terbuka untuk mendapatkan udara segar ke dalam ruang Food Market Indoor. Hal ini ditunjukkan dengan desain – desain tempat makan Outdoor dan penggunaan dari area Food Market ini. Air mancur dan panggung yang berada di tengah Food Market berfungsi sebagai pemisah antar bangunan Food Market yang saling berhadapan. Jadi pada area ini sudah memenuhi semua unsur dari fungsi umum open space menurut Hamid Shirvani.

2.5.2. Pasar tradisional sarijadi, Bandung

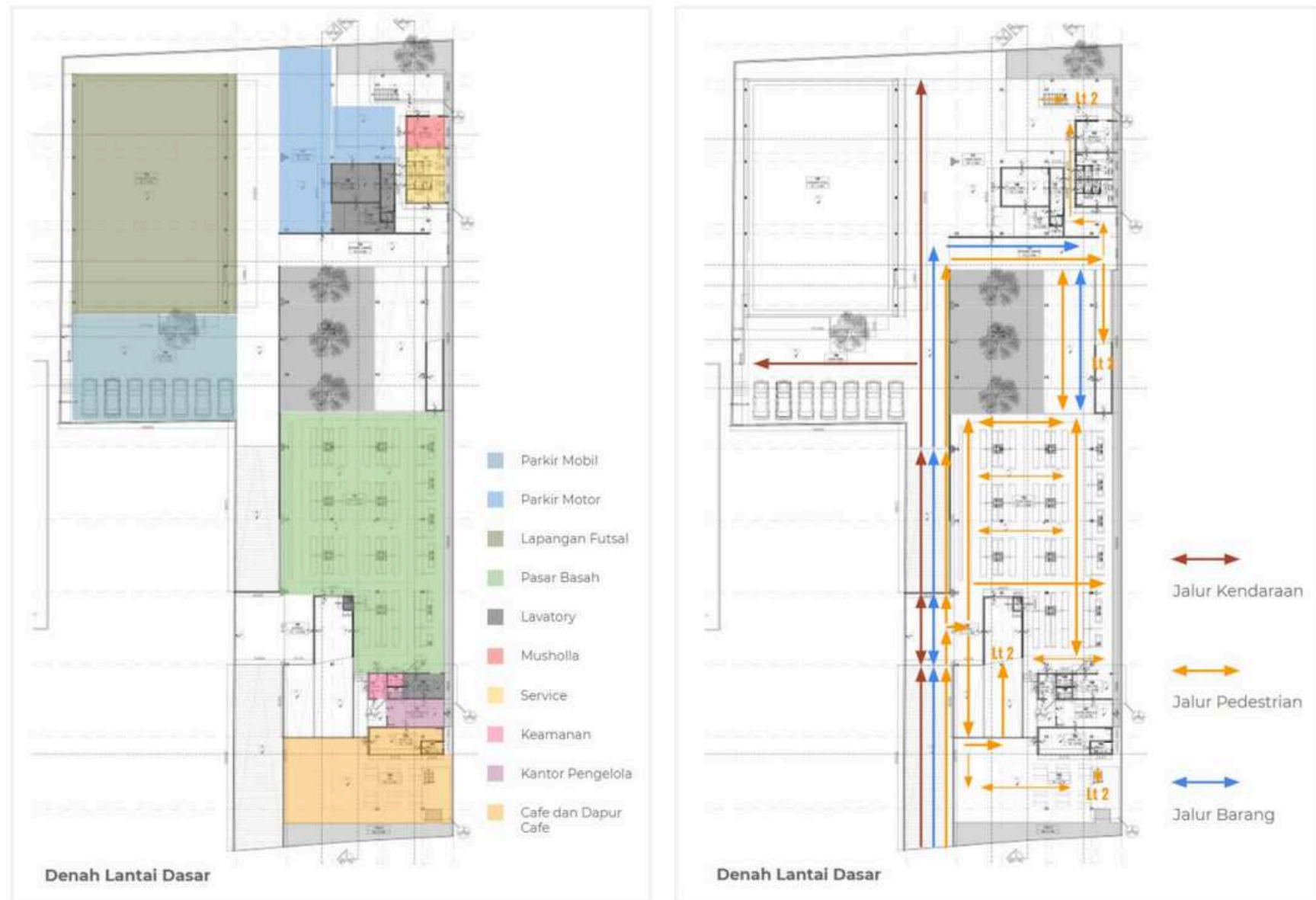


Gambar 2.5.3 Pasar Tradisional Sarijadi

Pasar Sarijadi merupakan proyek revitalisasi pasar tradisional yang terletak di Sarijadi, Kec. Sukasari, Kota Bandung oleh arsitek Andramatin yang selesai dibangun pada tahun 2017, dengan luas tapak ± 2944 m² dan luas bangunan ± 5200 m². Pasar Sarijadi memiliki konfigurasi ruang yang ditata memanjang sesuai dengan tapak yang memanjang dan memiliki 4 perbedaan elevasi untuk fungsi pasar dan 2 elevasi tambahan untuk fungsi hunian.



Program ruang Pasar terbagi menjadi fungsi pasar, fungsi pengelola, fungsi service, fungsi fasilitas, dan fungsi hunian. Pada fungsi pasar terdapat perbedaan, yaitu pasar basah (lantai dasar), pasar kering (lantai 1-3), workshop (lantai 2), dan pujasera (lantai 3). Pada fungsi Pengelola terdapat ruang kantor, kamar mandi, dan ruang satpam yang semuanya berada pada lantai dasar. Pada fungsi servis terdapat area cuci (lantai dasar), lavatory (lantai dasar), mushola (lantai dasar), ruang panel (lantai 1-3), ruang pompa (lantai dasar), dan tempat pembuangan sampah (lantai dasar). Pada fungsi fasilitas terdapat area parkir mobil (lantai dasar), parkir motor (lantai dasar), lapangan futsal (lantai dasar), taman (lantai dasar), cafe serta dapur (lantai dasar-1). Pada fungsi hunian terdapat area hunian yang dilengkapi dengan ruang sirkulasi vertikal dan area kamar mandi bersama.



Gambar 2.5.4 Denah pasar tradisional sarijadi

Pasar Sarijadi memiliki 2 akses bangunan, yaitu akses depan dan akses samping. Akses depan merupakan akses utama Pasar dan merupakan jalur masuk untuk kendaraan pribadi, kendaraan barang, dan pejalan kaki, sedangkan akses samping merupakan akses sekunder. Sirkulasi akses Pasar dibedakan antara kendaraan dan pejalan kaki dengan perbedaan elevasi, sedangkan sirkulasi kendaraan roda 4 dan roda 2 tidak dibedakan. Ruang sirkulasi pasar basah dan pasar kering pada Pasar Sarijadi memiliki jenis tata letak single loaded dan double loaded, yang disesuaikan dengan dimensi dan fungsi ruang. Ruang sirkulasi vertikal Pasar yang berupa ramp dimanfaatkan untuk kegiatan perdagangan dan koneksi antar lantai.

2.5.3. Rans Nusantara, BSD



Gambar 2.5.5 Rans Nusantara

Pusat kuliner Rans Nusantara dibangun di atas lahan seluas 2,1 hektare dengan kapasitas pengunjung hingga 2.000 orang dan berisi 122 unit UMKM yang terseleksi lebih dari 1.000 unit UMKM, dengan berbagai variasi menu yang dapat memanjakan lidah para pecinta makanan khas Tanah Air.

Sebagai pendukung UMKM Indonesia untuk tumbuh lebih pesat dan dapat menembus pasar global, setiap tenant serta mitra terpilih yang telah bergabung dalam Rans Nusantara Hebat akan mendapatkan eksposur, bimbingan, kolaborasi dan peluang kemitraan strategis secara langsung dari pendiri GK Hebat yakni Kaesang Pangarep serta pendiri Rans Entertainment yakni Raffi Ahmad dan Nagita Slavina.

Rans Nusantara Hebat hadir dengan menonjolkan konsep outdoor dengan beberapa pilihan tempat duduk pengunjung yang bervariasi seperti area khusus untuk hiburan live music, beragam spot foto dengan ikon budaya Indonesia, taman bermain anak hingga ruang terbuka hijau.

Rans Nusantara Hebat jugamengusung konsep outdoor yang dipadukan dengan elemen sustainable dan ramah lingkungan. Desainnya yang inovatif tidak hanya menciptakan pengalaman kuliner yang menyenangkan, tetapi juga memberikan inspirasi bagi upaya menjaga keberlanjutan lingkungan.



Gambar 2.5.6 Interior Rans Nusantara

- Penggunaan Material Alami

Rans Nusantara menggunakan banyak material alami seperti kayu, bambu, dan batu alam. Penggunaan material ini memberikan kesan hangat dan ramah lingkungan, serta menciptakan suasana yang nyaman dan alami.

- Gaya Arsitektur Tradisional

Bangunan di Rans Nusantara mengadopsi elemen-elemen arsitektur tradisional Indonesia. Misalnya, atap joglo yang khas dari Jawa atau bale bengong yang terinspirasi dari arsitektur Bali. Ini memberikan nuansa budaya yang kuat dan autentik.

- Desain Terbuka

Rans Nusantara memiliki banyak ruang terbuka yang memungkinkan sirkulasi udara yang baik dan pencahayaan alami. Area makan yang terbuka atau semi-terbuka memberikan suasana santai dan menyatu dengan alam, menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan.

- Taman dan Ruang Hijau

Tempat ini dikelilingi oleh taman dan ruang hijau yang luas, menambah kesan asri dan segar. Pepohonan, tanaman hias, dan elemen air seperti kolam atau air mancur sering digunakan untuk memperkaya lanskap dan menciptakan suasana yang tenang dan menyegarkan.

- Sentuhan Modern

Meskipun mengedepankan elemen tradisional, Rans Nusantara juga menyertakan sentuhan modern dalam desainnya. Perpaduan antara elemen tradisional dan modern menciptakan keseimbangan yang menarik dan memberikan kenyamanan bagi pengunjung. Misalnya, penerangan yang baik, furnitur yang nyaman, dan fasilitas modern.

- Ramah Lingkungan

Selain menggunakan material alami, Rans Nusantara juga menerapkan konsep ramah lingkungan dalam operasionalnya. Misalnya, penggunaan energi yang efisien, pengelolaan limbah yang baik, dan penghijauan di sekitar area bangunan.

2.6

RINGKASAN MASALAH DESAIN



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



한국건축박람회인증원
Korea Architectural Accrediting Board

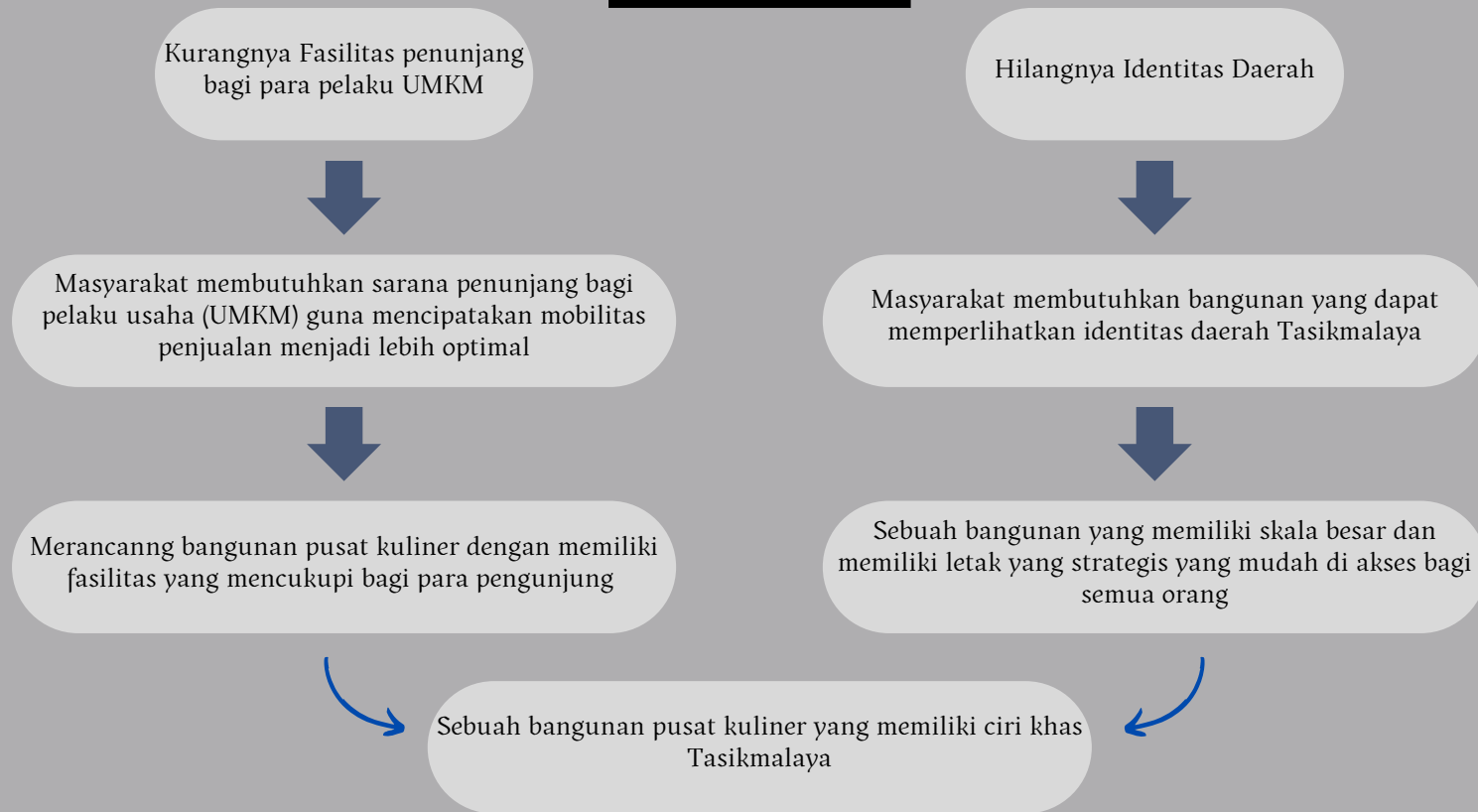


CANBERRA
ACCORD

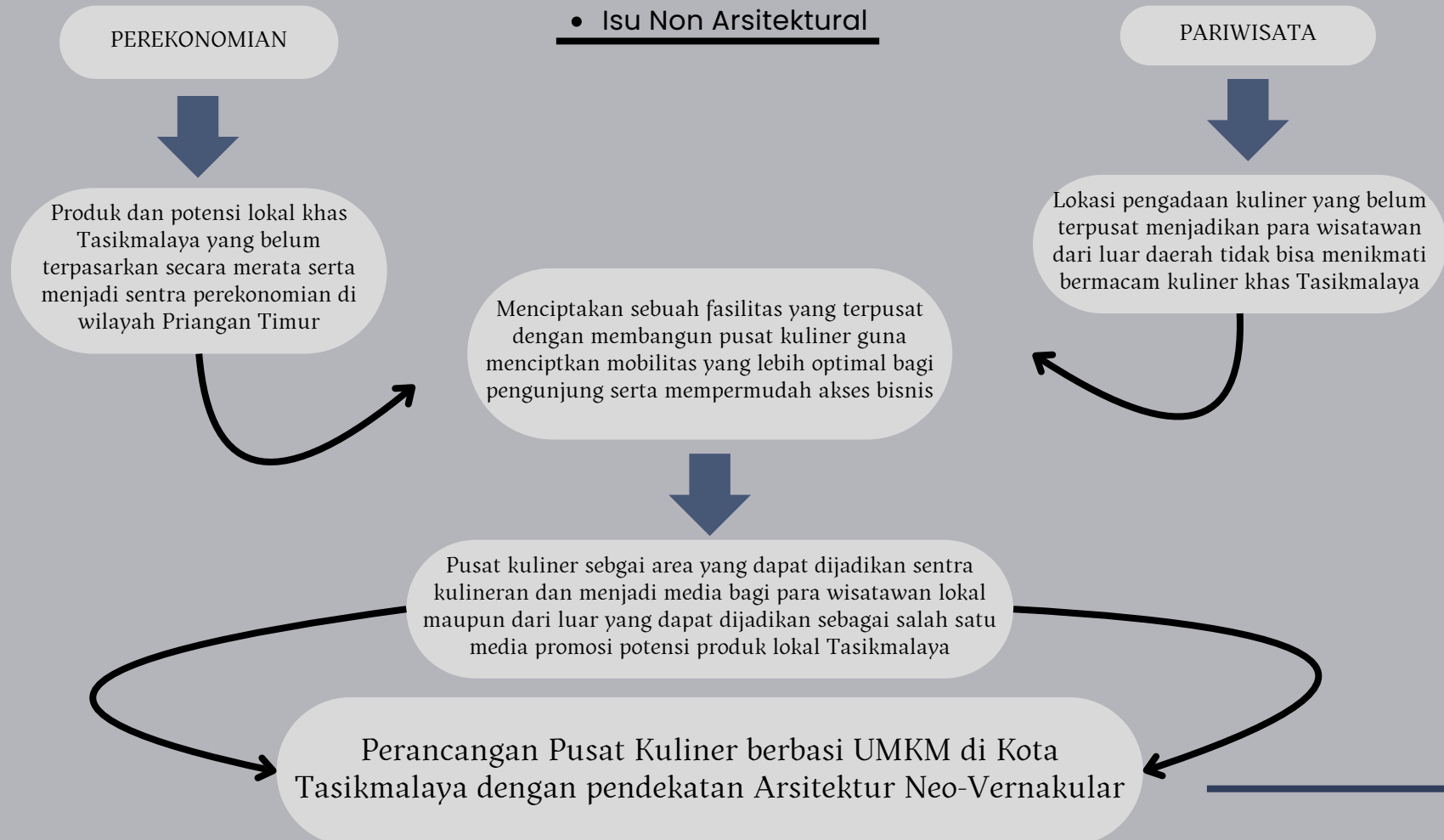


2.7. RINGKASAN MASALAH DESAIN

• Isu Arsitektural



• Isu Non Arsitektural



BAB III

ANALISA & KONSEP

3.1

PROGRAM RUANG & BESARAN RUANG



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



한국건축교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



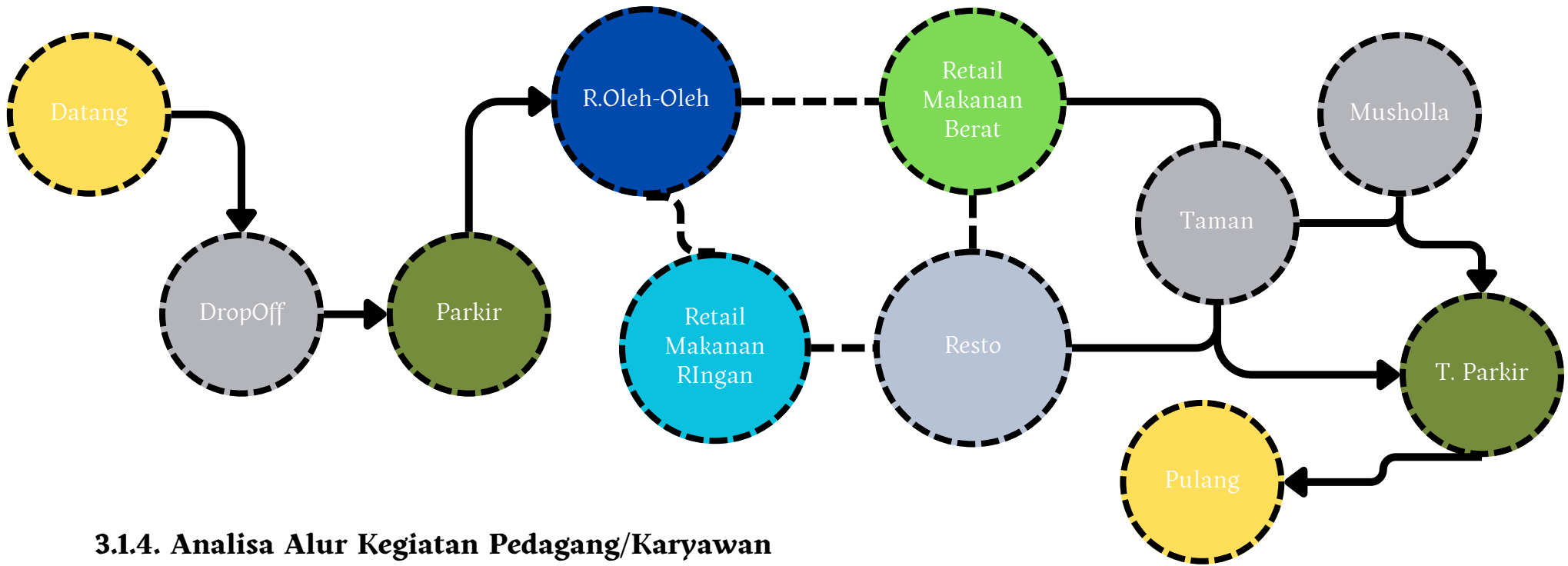
3.1.1. Analisa Kebutuhan Ruang

Pengguna	Jenis Kegiatan	Kebutuhan Ruang
Pengunjung	Parkir Datang/Masuk Makan/Belanja Bermain Ibadah Buang Air Wudhu Duduk	Tempat Parkir Lobby Area Makan Area Bermain Musholla Toilet Ruang wudhu Area Duduk
Pedagang/karyawan	Parkir Mempersiapkan Bahan Makanan Transaksi Memasak Istirahat Buang Air Ibadah Wudhu	Tempat Parkir Loading Dock Kasir Ruang Pedagang/karyawan Toilet Musholla Ruang Wudhu
Pengelola	Parkir Pengawasan Buang Air Ibadah	Tempat parkir Ruang Pengelola, ruang cctv Toilet Musholla

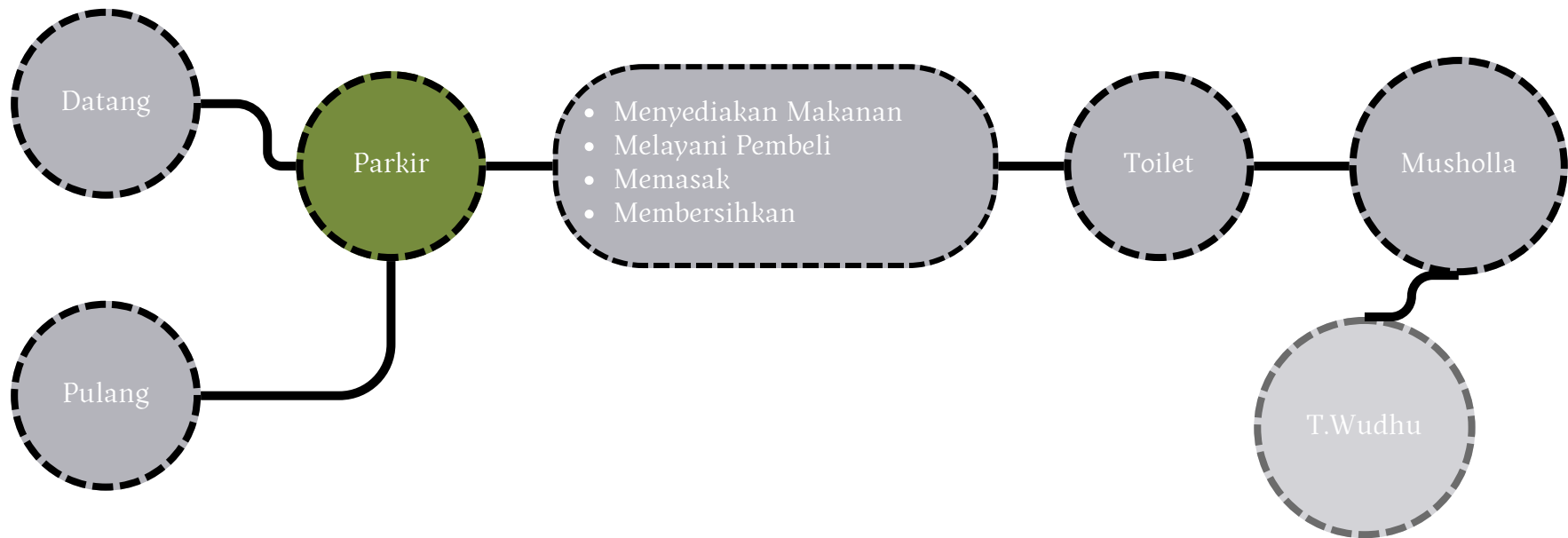
3.1.2. Analisa Sifat Ruang

Fungsi Ruang	Kebutuhan Ruang	Sifat
Wisata Kuliner	Tempat Parkir Lobby Area Makan Area Bermain Musholla Toilet Ruang wudhu Area Duduk	Publik Publik Publik Publik Publik Publik Publik Publik
Pedagang/Karyawan	Tempat Parkir Loading Dock Dapur Kasir Ruang Pedagang/karyawan Toilet Musholla Ruang Wudhu	Semi Publik Private Semi Publik Publik Private Publik Publik Publik
Pengelola	Tempat parkir Ruang Pengelola, ruang cctv Toilet Musholla	Semi Publik Private Privat Publik

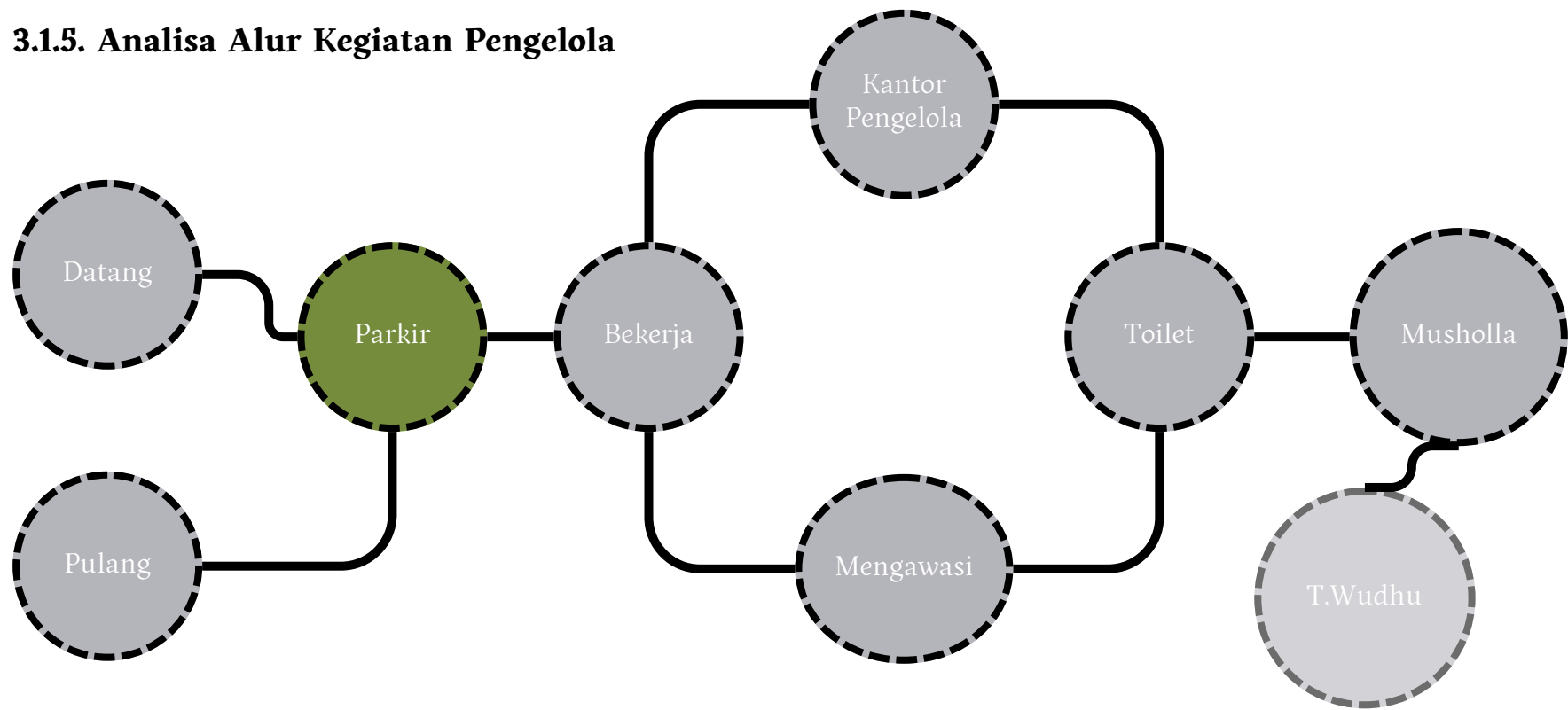
3.1.3. Analisa Alur Kegiatan Pengunjung



3.1.4. Analisa Alur Kegiatan Pedagang/Karyawan



3.1.5. Analisa Alur Kegiatan Pengelola



3.1.6. Property Size

DATA LOKASI		
NO	KETERANGAN	NILAI
A	Luas Site	9.000
B	Peraturan Bangunan	
1	Koefisien Luas Bangunan (KLB)	2,4
2	Koefisien Dasar Bangunan (KDB)	60%
3	Koefisien Dasar Hijau (KDH)	30%
4	Koefisien Tinggi Bangunan (KTB)	6
C	Koefisien Luas Komersial	65%
D	Koefisien Sirkulasi	20%
E	Koefisien Layanan & Utilitas	15%

POTENSI PEMANFAATAN MAKSIMAL		
NO	KETERANGAN	NILAI
1	Luas Bangunan Maksimal	21.600
2	Luas Tapak Bangunan	5.400
3	Luas Lantai Komersial	14.040
4	Luas Sirkulasi	4.320
5	Jumlah Parkir Lots	300 pengunjung
	Mobil (40%)	30 (1 Mobil 4 org)
	Motor (40%)	60 (1 Motor 2 org)
	Bus (20%)	2 (1 Bus 30 org)

Fungsi Utama					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	Retail Ringan (2 lantai)	144	4	20%	691,2
2	Retail Berat	62	1	20%	86,4
3	Resto	280	1	20%	336
4	Oleh - Oleh	364	1	20%	436,8
5	Pengelola	288	1	20%	345,6
6	Gazebo	6	4	20%	28,8
7	Area Makan Outdoor	270	1	20%	324
8	Taman (playground)	312	1	20%	374,4
9	Loading Dock	16	1	20%	19,2
10	Parkir	1496	1	20%	1795,2
Total					4437,6

Fasilitas Pendukung					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	Toilet	75	2	20%	180
2	Stage	32	1	20%	38,4
3	R. Kelas	54	1	20%	64,8
4	Musholla	164	1	20%	196,8
5	R. Pembuangan sampah	30	1	20%	36
6	R. Security	16	1	20%	19,2
Total					535,2

Luas Tapak Maksimal

5.400

4972,8

R. Oleh - Oleh					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	Lobby	16	1	20%	19,2
2	R. Display Oleh Oleh Makanan	96	1	20%	103,2
3	R. Display Kerajinan	64	1	20%	76,8
4	R. Display Oleh Oleh Pakaian	54	1	20%	64,8
5	R. Tunggu	62	1	20%	74,4
6	R. Informasi	12	1	20%	14,4
7	Toilet	36	1	20%	43,2
8	Kasir	12	1	20%	14,4
Total					410,4

Resto					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	R. Makan	126	1	20%	151,2
2	Kasir	32	1	20%	38,4
3	R. Cuci Tangan	6	2	20%	14,4
4	Area Lobby	32	1	20%	38,4
5	Dapur	48	1	20%	57,6
6	Storage	16	1	20%	19,2
Total					319,2

Retail Ringan					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	Tenant Retail	7,5	22	20%	198
2	Area Makan Indoor	82	4	20%	392,6
3	Area Cuci Tangan	6	8	20%	57,6
Total					648,2

Retail Berat					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	Tenant Retail	9	8	20%	86,4
2	Area Cuci Tangan	6	1	20%	7,2
Total					93,6

Pengelola					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	R. Manager	24	1	20%	28,8
2	R. Sekretaris	24	1	20%	28,8
3	R. Kerja	42	1	20%	50,4
4	R. Rapat	48	1	20%	57,6
5	R. Istirahat	48	1	20%	57,6
6	R. Tamu	24	1	20%	28,8
7	R. MEE	24	1	20%	28,8
8	Lavatory	26	1	20%	31,2
Total					312

3.2

ANALISA & STRATEGI



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



한국건축교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board

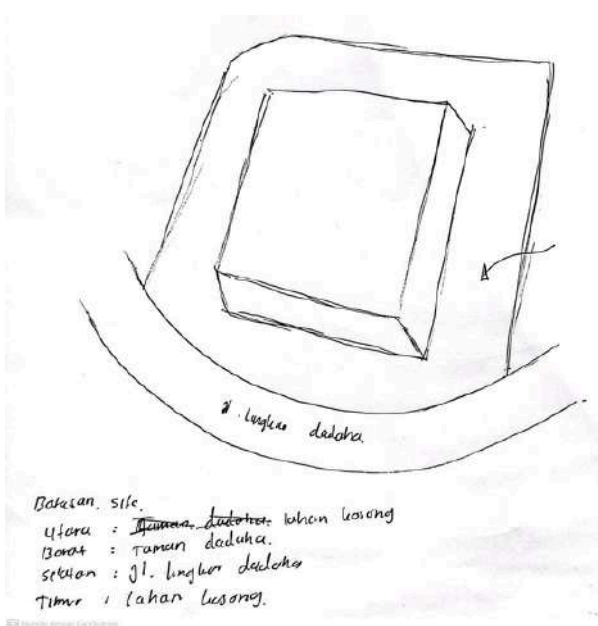


CANBERRA
ACCORD



ASOBIAE
PENSIKIRAN TINGGI

3.2.1 Analisa Konteks Lokasi



Gambar diatas merupakan lokasi Site untuk perancangan pusat kuliner UMKM yang dimana berada di kawasan Olahraga Dadaha, tepatnya berada di pusat kota yang merupakan kawasan dengan intensitas yang sering dikunjungi warga Tasikmalaya untuk berolahraga. Kawasan ini memiliki potensi yang sangat tinggi jika terbangunnya pusat kuliner sebagai satu identitas dan menarik minat wisatawan dari luar.

3.2.2. Analisa Akses

Bunderan Asmaul Husna



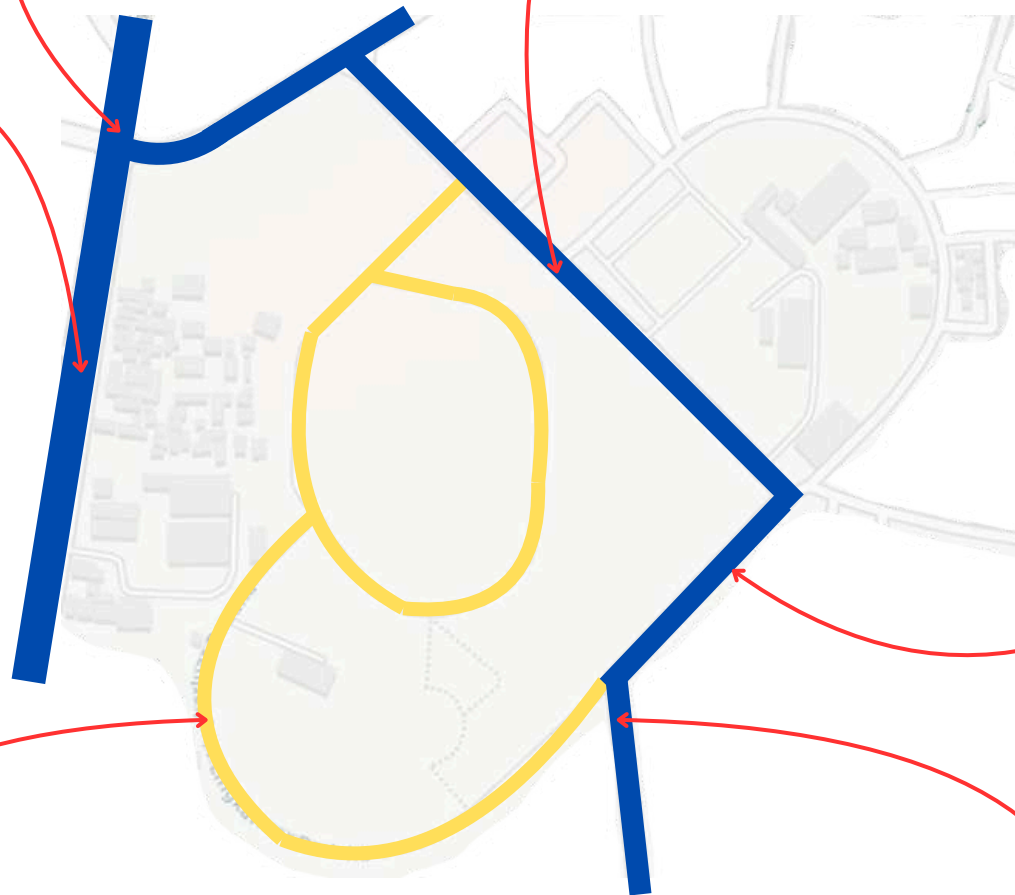
Jln Dadaha



Jln Utama HZ Mustofa



Jln Dadaha



KET

-  Jalur Sedang
-  Jalur Ramai

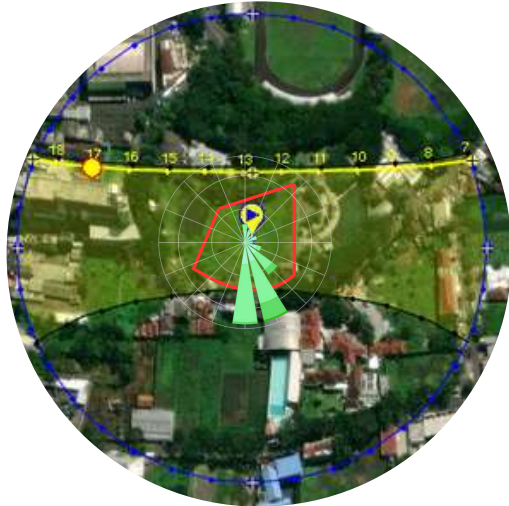


Jln Lingkar Dadaha



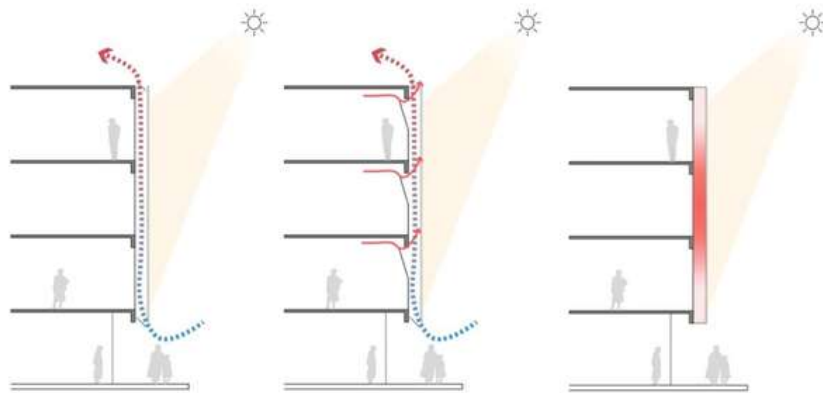
Jln BKR

3.2.3. Analisa Iklim Matahari



Berdasarkan pergerakan matahari bangunan pada sisi barat dan timur dibutuhkan fasad berupa secondary skin yang dimana mampu mengurangi paparan sinar matahari secara langsung ke dalam ruangan.

3.2.4 Strategi Analisa Iklim Matahari

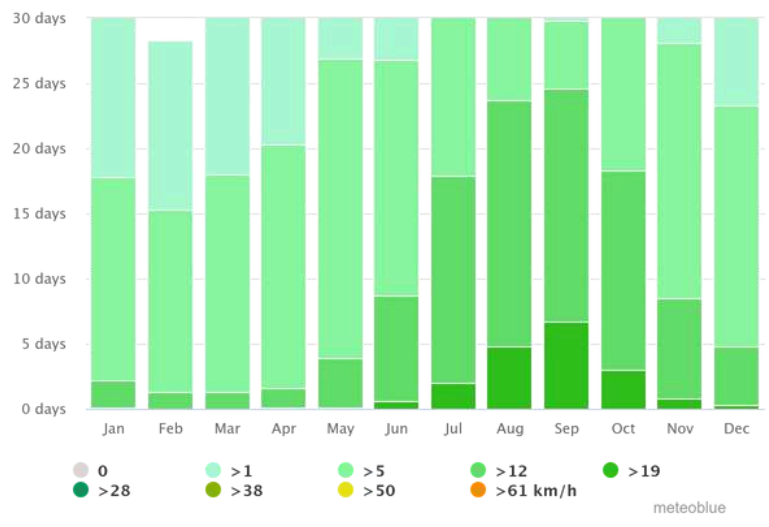
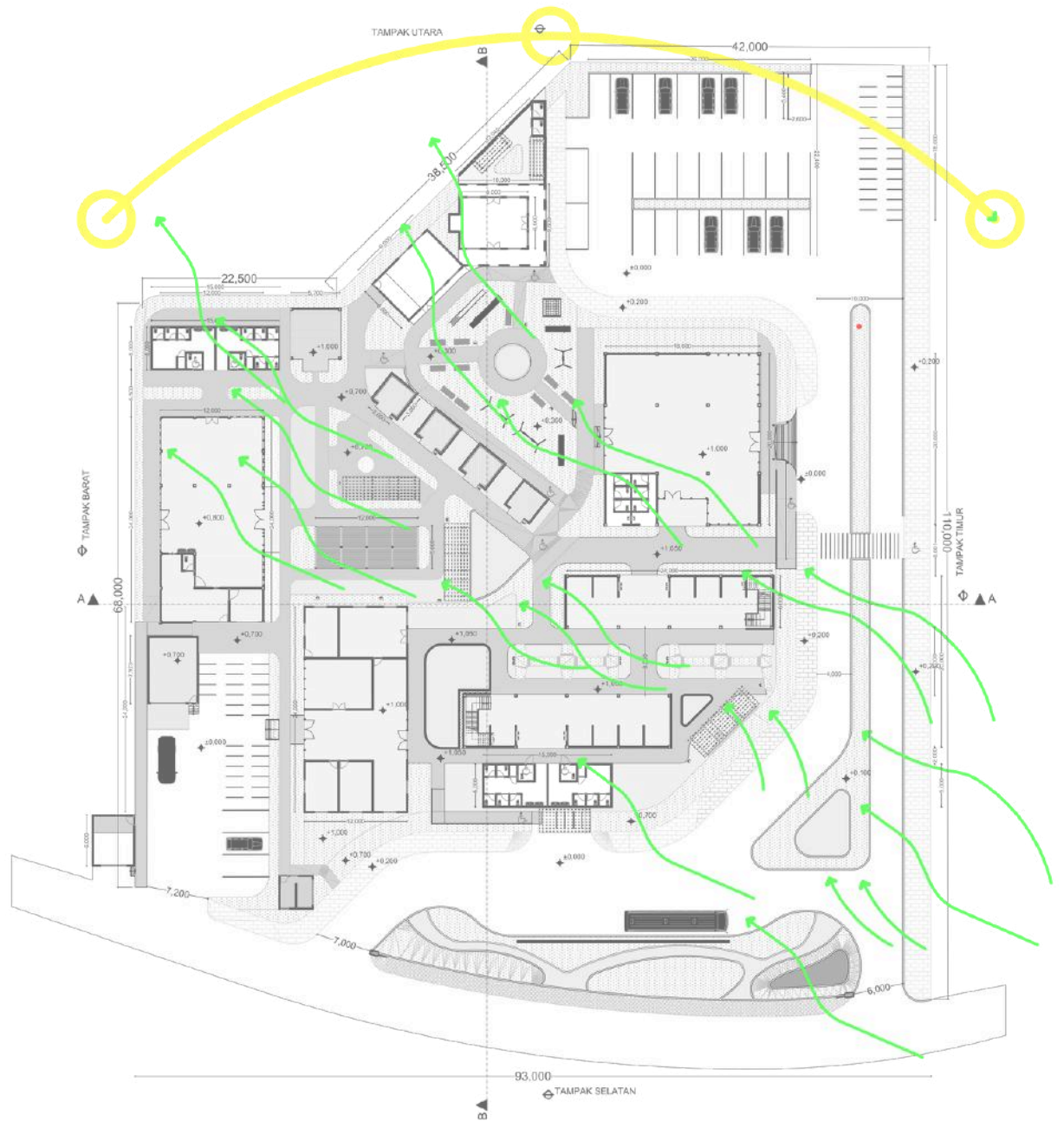
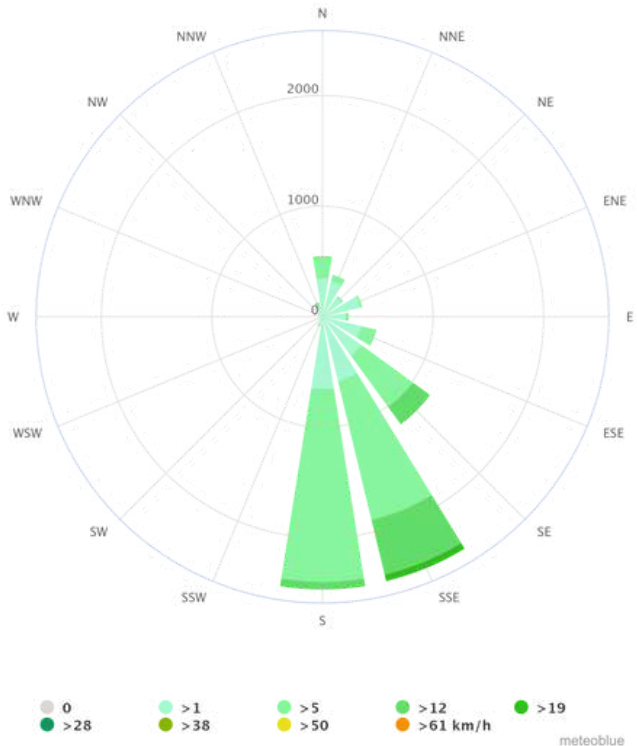


Dengan menerapkan sistem secondary skin pada bangunan sangat berpengaruh terhadap paparan sinar matahari yang masuk secara langsung terhadap ruangan.



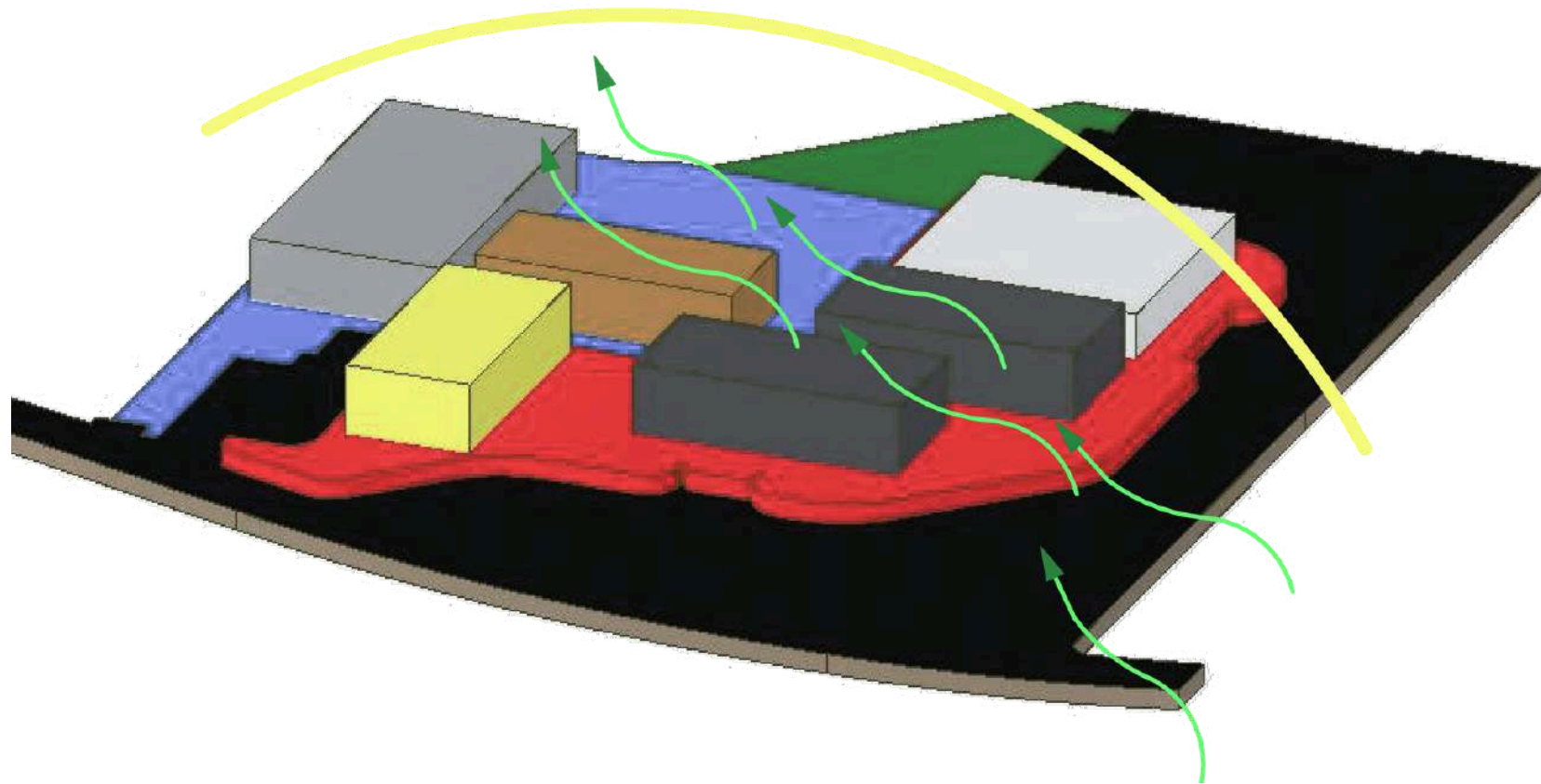
Gambar disamping merupakan anyaman mendong yang dimana merupakan kerajinan khas kota tasikmalaya, yang dimana akan diterapkan pada konsep bentuk secondary skin guna untuk memperlihatkan identitas lokal.

3.2.5 Analisa Iklim Udara

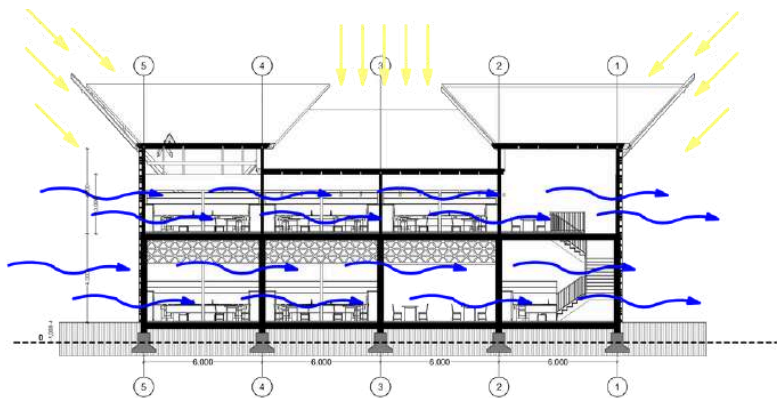


Gambar diatas merupakan akumulasi tahunan mengenai kecepatan angin di daerah Kota Tasikmalaya, Angin banyak dari arah selatan dan tenggara, Sehingga bukaan untuk menerima arah angin sangat penting disini untuk kenyamanan bangunan.

3.2.6 Strategi Analisa Iklim Udara



Blok masa pada site menyesuaikan dengan iklim khususnya dibidang penghawaan alami guna menciptakan kenyamanan pada suhu ruangan. Dengan menerapkan blok masa seperti ini bangunan mampu merespon penghawaan alami ditambah dengan fasad guna menciptakan kenyamanan yang lebih optimal.



Dengan menerapkan secondary skin yang menggambarkan ciri khas kota tasikmalaya selain itu juga berfungsi sebagai merespon udara yang masuk berlebihan ke dalam ruangan.



3.2.7 Analisa View



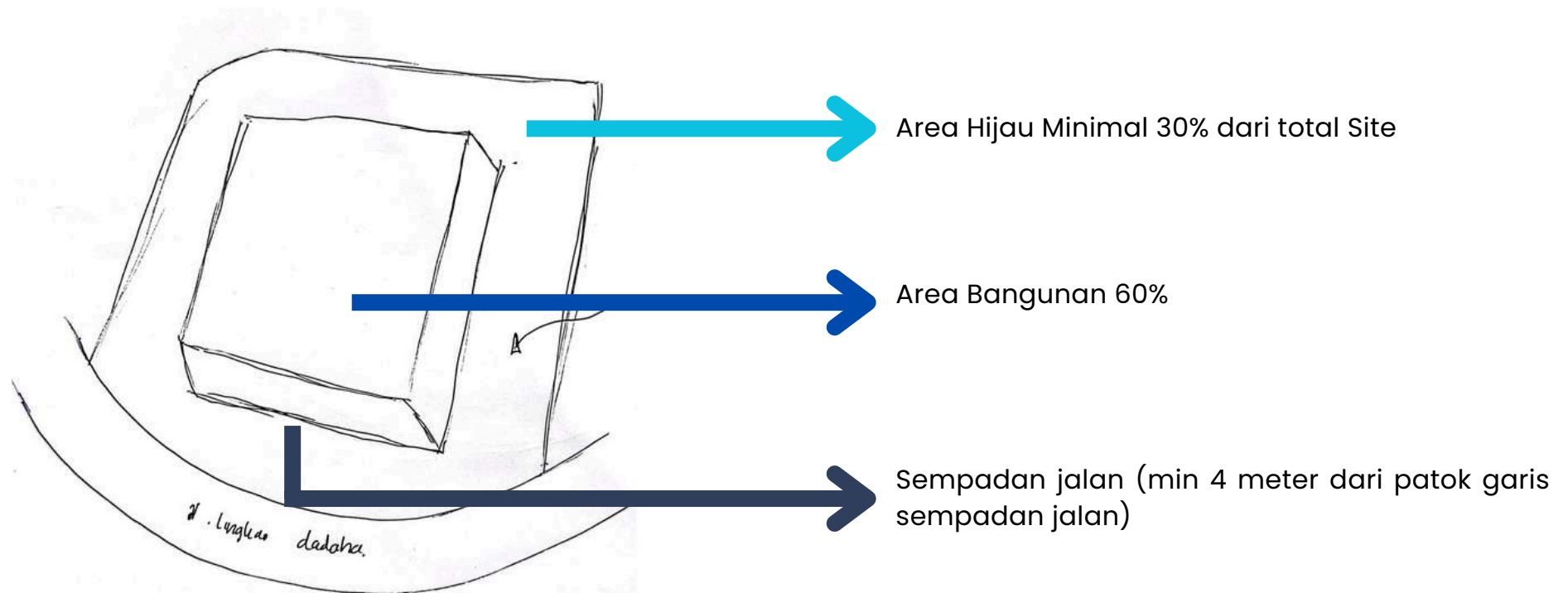
Blok masa bangunan cenderung menghadap ke arah timur, yang dimana menyesuaikan dengan keadaan tapak di sekitar. View ke arah timur merupakan kawasan taman dadaha yang cenderung sering digunakan sebagai area istirahat oleh masyarakat ketika berolahraga di kawasan dadaha. View ke arah timur juga memiliki potensi yang bagus guna menarik perhatian pengunjung untuk datang ke area pusat kuliner.

3.2.8 Analisa Aturan Pembangunan

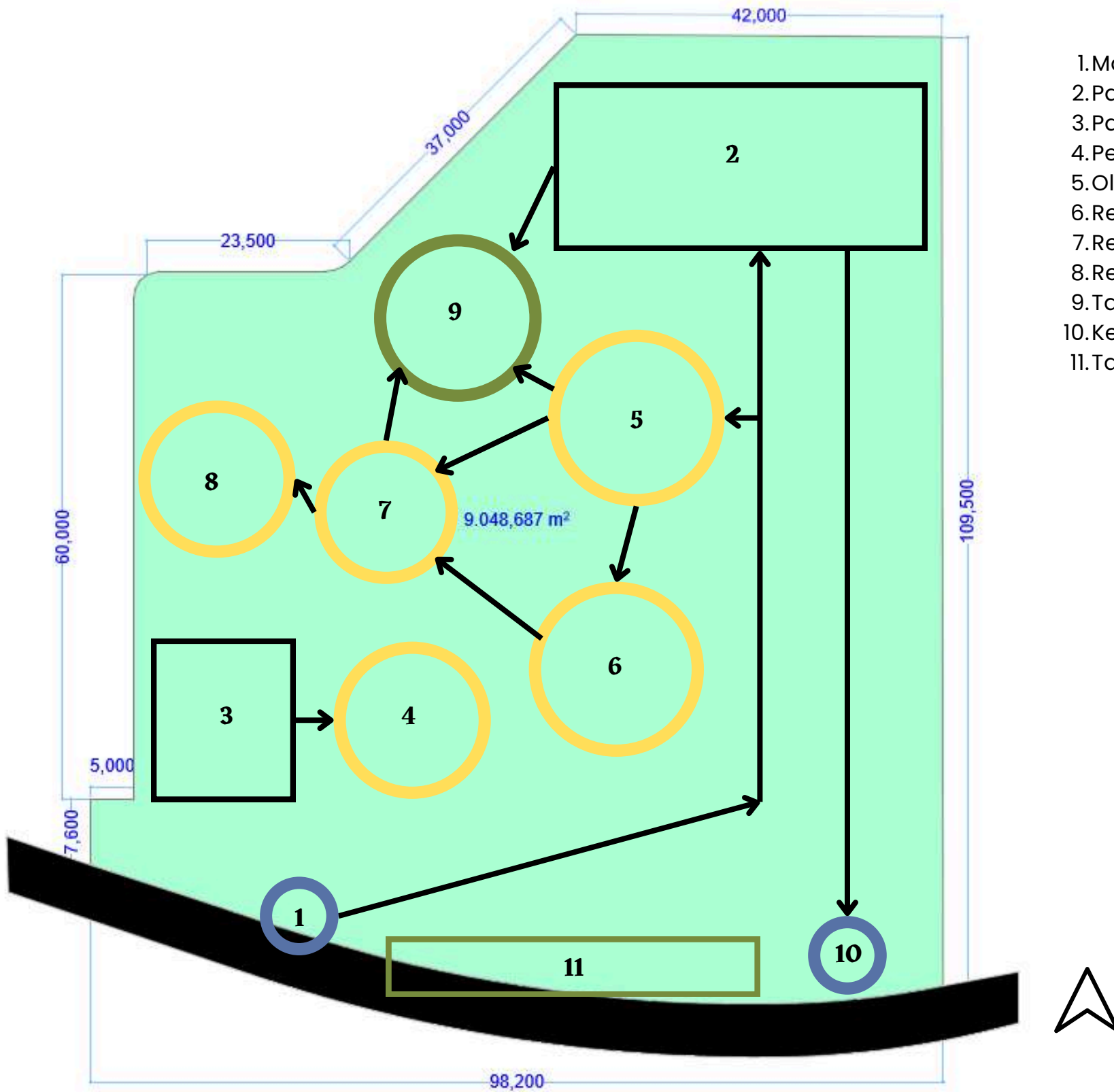
Dalam perancangan Pusat Kuliner di kawasan olahraga Dadaha Kota Tasikmalaya, terdapat peraturan yang mengatur terkait KDB, KLB, dan Sempadan jalan. Berikut rincian peraturan pada PERATURAN WALI KOTA TASIKMALAYA NOMOR 20 TAHUN 2017 TENTANG RENCANA TATA BANGUNAN DAN LINGKUNGAN KAWASAN DADAHA KOTA TASIKMALAYA

	Perda Kota Tasikmalaya (Dadaha) No 20 Tahun 2017	Ekplorasi
KDB	KDB paling tinggi untuk bangunan 60%	60% x 9.000 m ² = 5.400 m ²
Sempadan Jalan	bangunan yang memiliki fungsi perdagangan dan perkantoran pada jalan lokal dengan garis sempadan bangunan paling sedikit 4 (empat) meter, wajib memiliki fasilitas parkir kendaraan dalam persil dan/ atau dengan pengembangan lantai pertama sebagai fasilitas parkir	Minimal 4 meter dari pinggir jalan lingkaran Dadaha
KDH	pembangunan bangunan baru pada koridor perdagangan linier dan permukiman di Jalan BKR dan Jalan Lingkar Dadaha, diarahkan KDH paling sedikit 30%	Minimal dasar hijau 30 %

Tabel 1. 6



3.2.9 Analisa Zoning Kegiatan Pengguna



- 1. Masuk
- 2. Parkir Pengunjung
- 3. Parkir Pengelola
- 4. Pengelola
- 5. Oleh - oleh
- 6. Retail Ringan
- 7. Retail Berat
- 8. Resto
- 9. Taman
- 10. Keluar
- 11. Taman

3.3

KONSEP PERANCANGAN



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



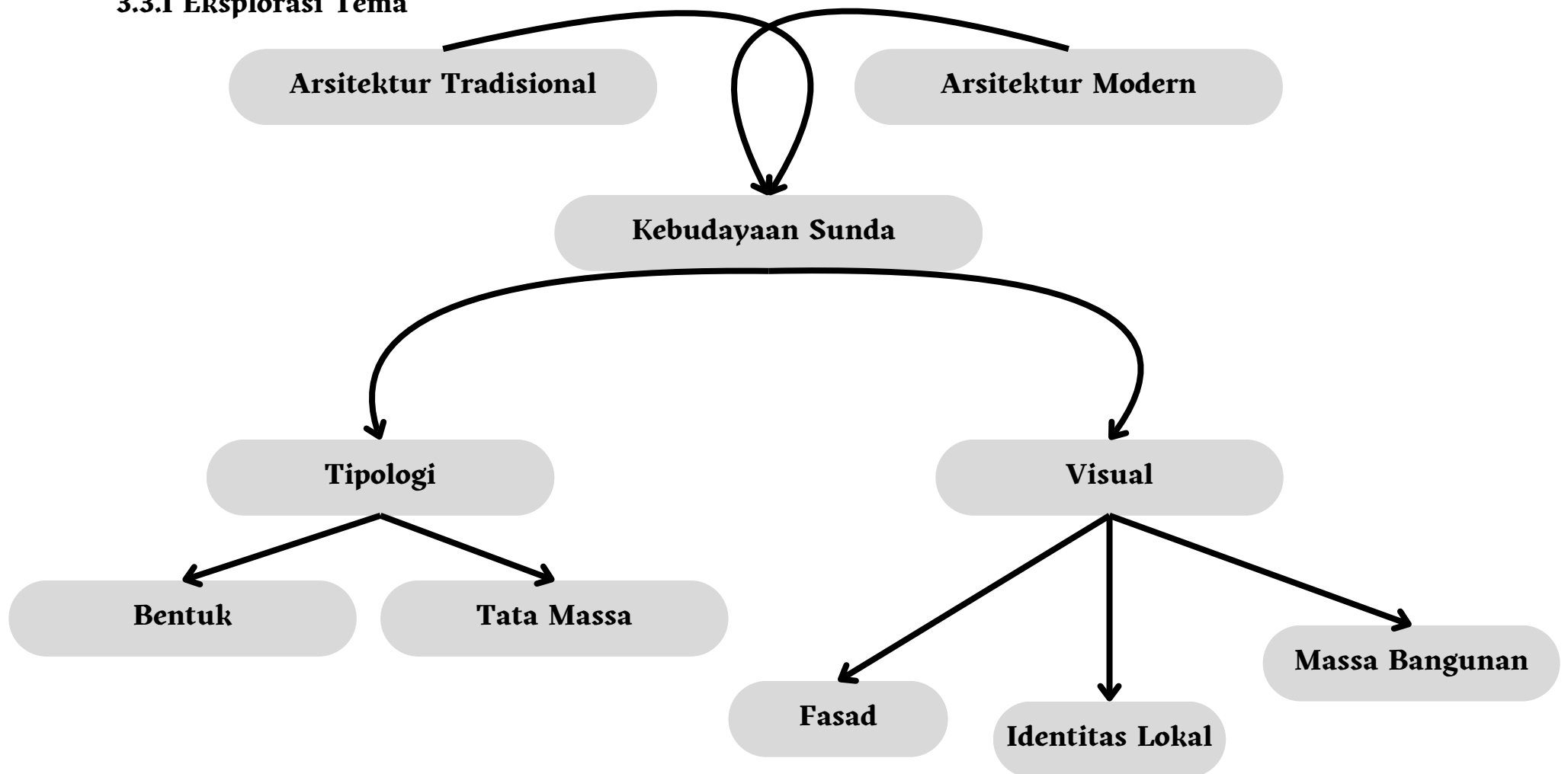
한국건축학교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



CANBERRA
ACCORD



3.3.1 Eksplorasi Tema



3.3.2 Analisa Fungsi

Adapun fungsi utama dalam rancangan ini yaitu Tempat kuliner, salah satu fasilitas pelayanan dalam suatu Pusat kuliner, yang mempunyai fungsi sebagai berikut :

- Fungsi Operasional

Kegiatan pelayanan pengunjung datang hingga membeli yang dimana terkait dengan, pelayanan pengunjung terkait memberikan informasi mengenai keanekaragaman makanan lokal

- Fungsi Komersial

Bagian yang terdapat di dalam pusat kuliner yang dapat disewakan seperti tenant, kios-kios

- Fungsi Administrasi

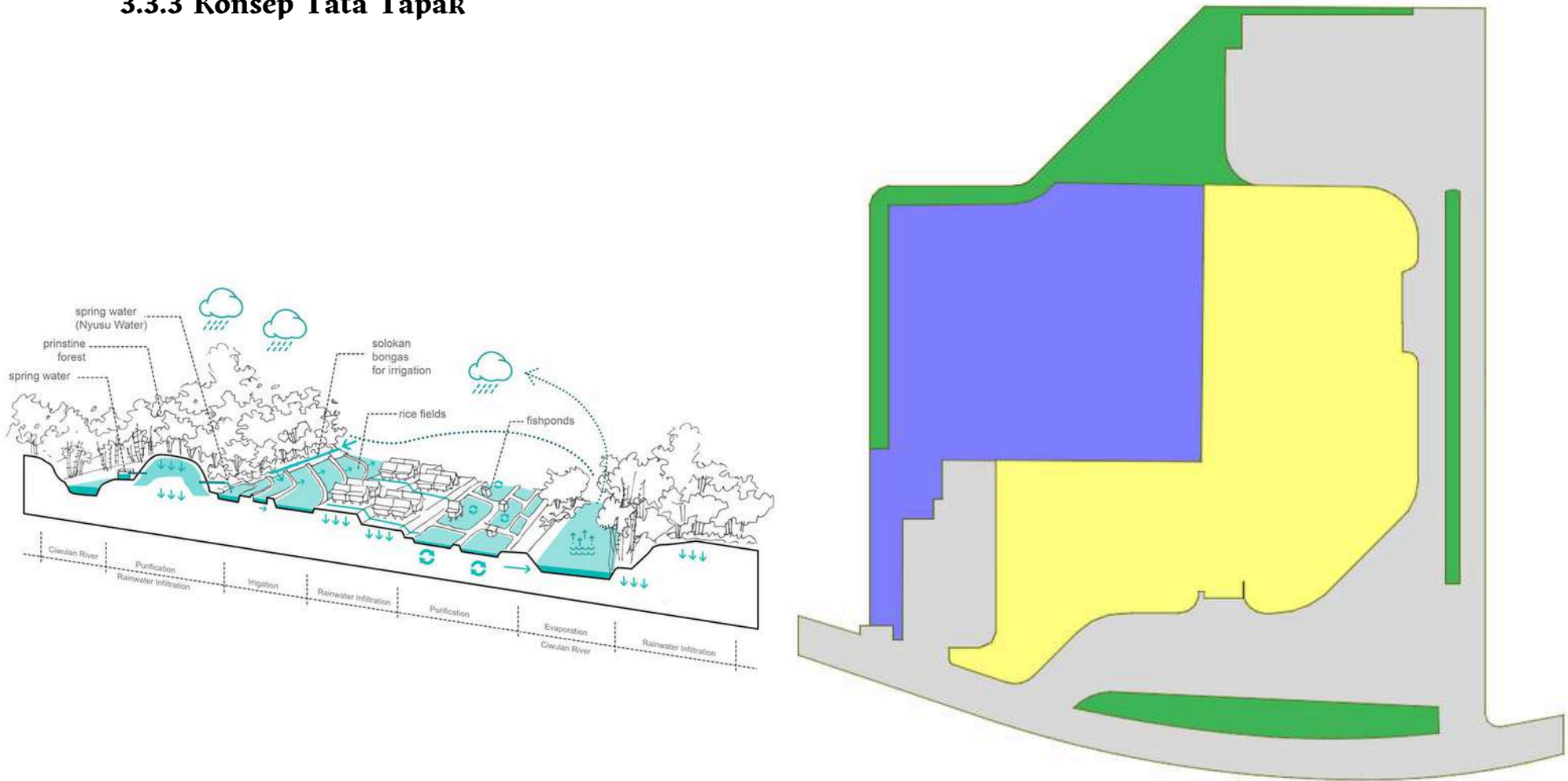
Bagian yang diperuntukan kegiatan manajemen pusat kuliner

- Fungsi Keberlanjutan dan Ramah Lingkungan

Penggunaan material ramah lingkungan dengan memanfaatkan material alami dan berkelanjutan dalam konstruksi dan dekorasi

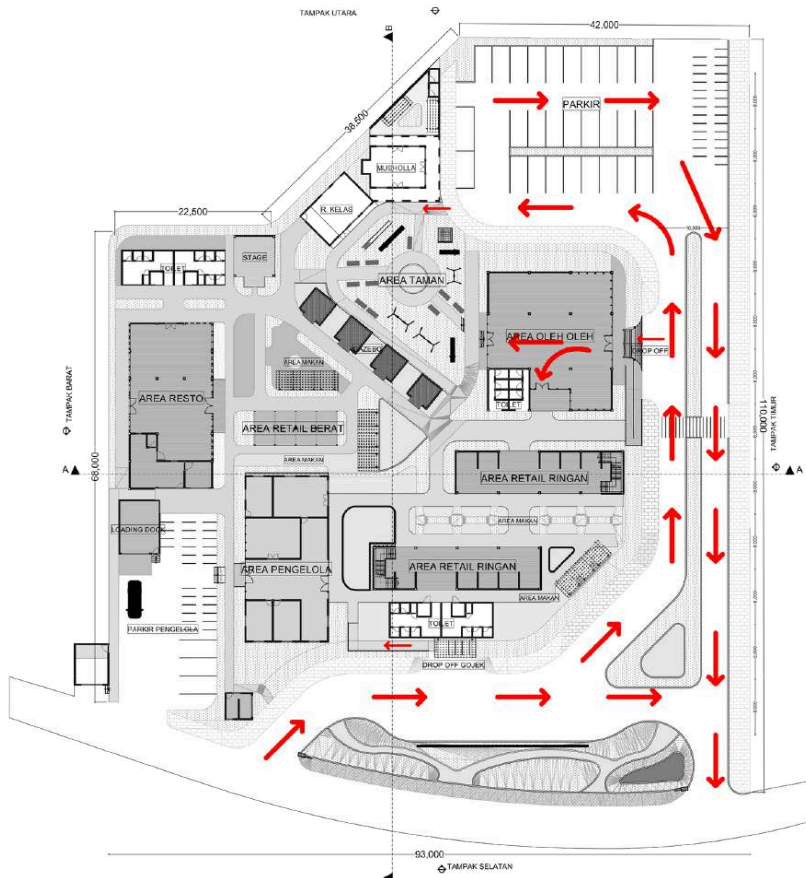
Efisiensi energi dengan menggunakan teknologi cross ventilation guna menciptakan kenyamanan ruang terhadap penggunaan pencahayaan alami dan penghawaan alami

3.3.3 Konsep Tata Tapak



Gambar di atas merupakan peletakan konsep tapak yang terinspirasi dari tapak kp. naga yang dimanatidak hanya menciptakan ruang fisik, tetapi juga memperkuat identitas lokal. Bangunan ini akan menjadi jembatan antara generasi, yang dapat mengingatkan akan pentingnya menjaga warisan budaya di tengah arus modernisasi. Dengan mengintegrasikan nilai-nilai lokal ke dalam desain, rancangan dapat menciptakan ruang yang nyaman dan fungsional. Orientasi bangunan juga menjadi aspek krusial dalam peletakan tapak. Mengikuti tradisi rumah adat, rancangan pusat kuliner ini akan menghadap ke arah yang strategis, memaksimalkan pencahayaan alami dan ventilasi silang. Sirkulasi di dalam tapak juga dirancang agar mengalir dengan alami, menghubungkan ruang publik dan privat dengan cara yang intuitif.

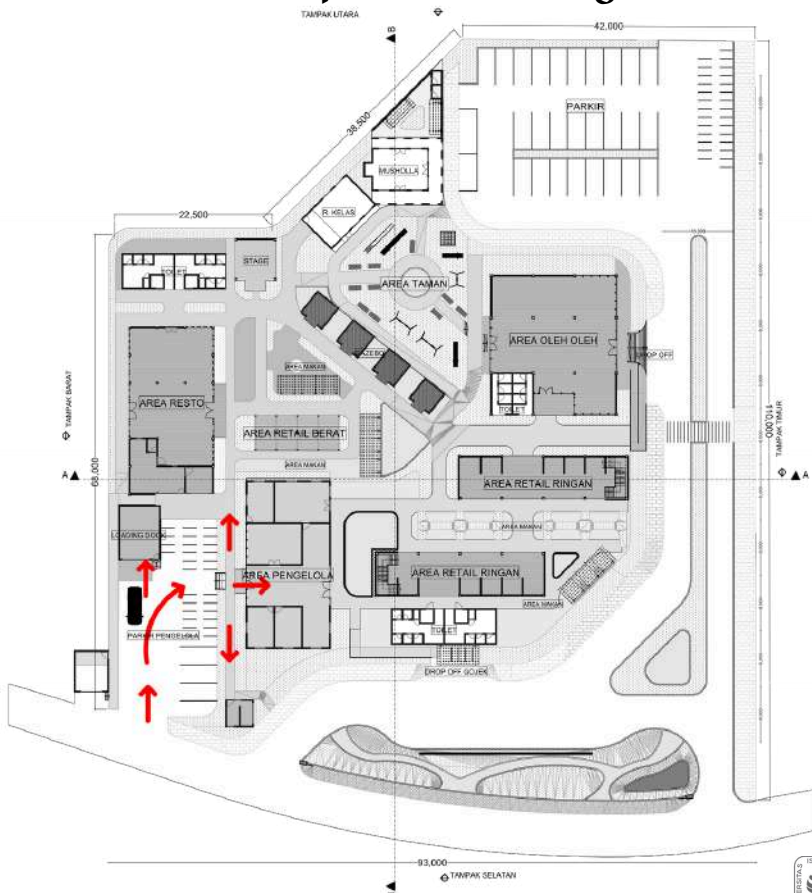
3.3.4 Konsep Sirkulasi Pengunjung



Parkir kendaraan berada di ujung utara tapak yang dimana pengunjung yang datang harus melewati dulu retail ringan yang kemudian drop off berada di kawasan oleh oleh. Pada konsep sirkulasi ini memudahkan pengunjung untuk beraktifitas sesuai dengan tata layout massa yang berawal dari kawasan oleh - oleh kemudian dilanjutkan ke area retail ringan dan dilanjutkan ke area resto. Pada Tapak terdapat dua area dropoff, yang dimana ada dropoff pengunjung yang membawa kendaraan pribadi dan ada juga dropoff khusus gojek.

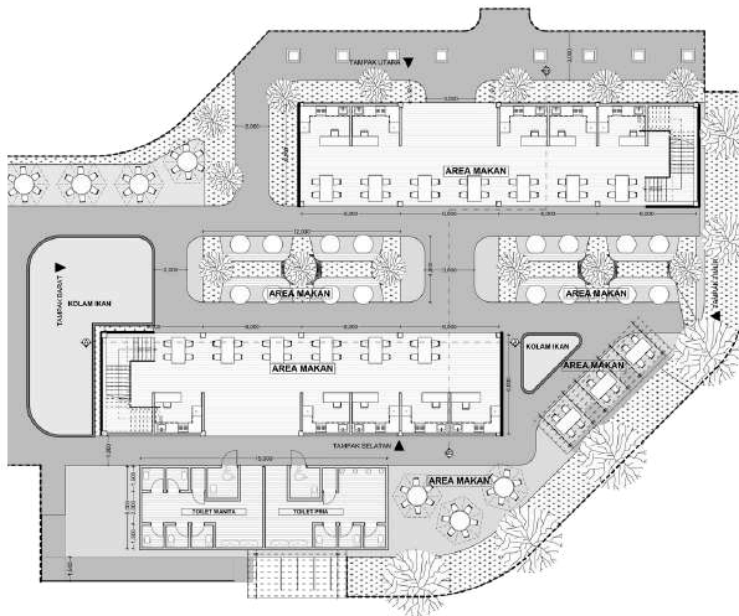
Dengan konsep sirkulasi seperti ini mampu memberikan kesan yang dinamis dan juga tidak berkesan flat, Dikarenakan pengunjung pada zaman saat ini cenderung lebih menyukai yang memiliki banyak spot instagramble.

3.3.5 Konsep Sirkulasi Pengelola

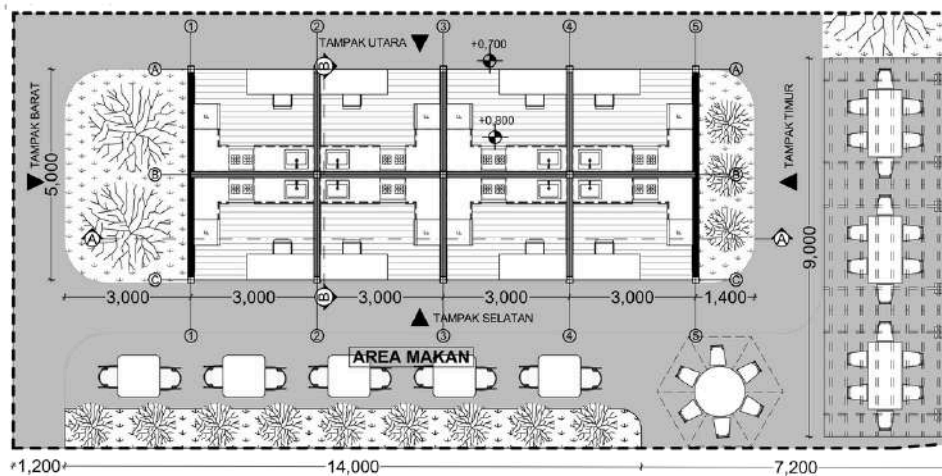


Sirkulasi pengelola dibedakan dengan sirkulasi pengunjung guna untuk menciptakan mobilitas yang lebih teratur dan efisien. Pada kawasan pengelola juga terdapat parkir tersendiri yang berbeda dari pengunjung ditambah dengan adanya loading dock guna menciptakan mobilitas servis area yang efektif dan efisien

3.3.6 Konsep Ruang Retail



Berikut adalah ruang retail ringan yang dimana setiap ruang memiliki fasilitas yang sama. Retail ringan yang terdapat pada Pusat kuliner ini berjumlah 22 retail dengan ukuran 2,5m x 3m. Pada retail ringan ini memiliki nuansa semi outdoor guna menciptakan kenyamanan ruang dengan merespon penghawaan alami.



Berikut adalah ruang retail berat yang dimana setiap ruang memiliki fasilitas yang sama. Retail berat yang terdapat pada Pusat kuliner ini berjumlah 8 retail dengan ukuran 3m x 3m. Pada retail berat ini memiliki nuansa outdoor guna menciptakan kenyamanan ruang dengan merespon penghawaan alami dan menciptakan sirkulasi asap pada kawasan menjadi lebih mudah keluar ruangan.

3.3.7 Konsep Bentuk

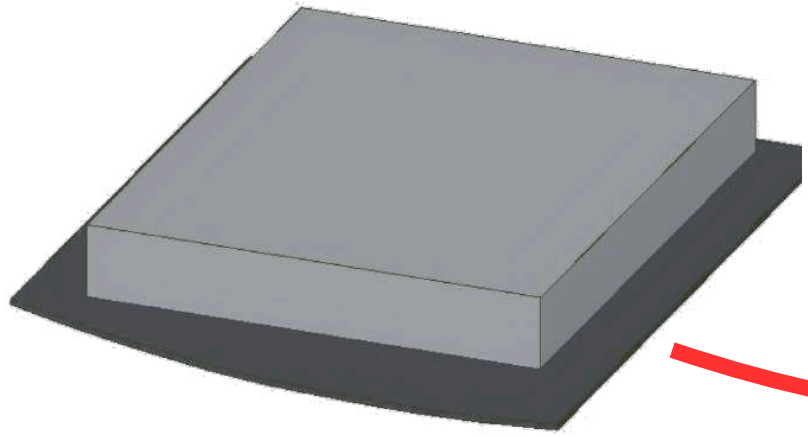


Bentuk atap bangunan rumah tinggal di kampung naga ini termasuk dalam tipe julang ngapak karena bentuk dasar rumah berbentuk empat persegi panjang, dengan bubungan arah memanjang, dalam bahasa sunda disebut suhunan panjang. Istilah julang ngapak sudah dikenal oleh masyarakat Sunda sejak waktu lampau. Bentuk atap julang ngapak adalah bentuk atap yang melebar di kedua bidang sisi atapnya.

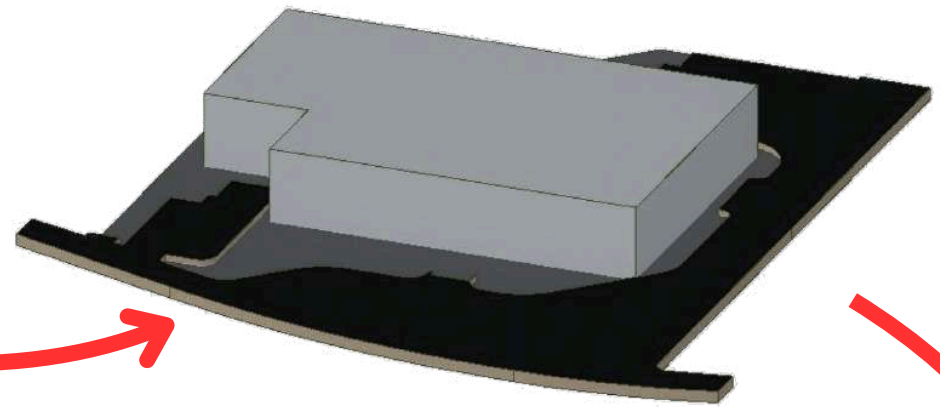
Atap rumah adat Kampung Naga di Kabupaten Garut, Jawa Barat, merupakan manifestasi dari pendekatan arsitektur neo vernakular dan merupakan simbol identitas lokal yang kuat. Konsep atap ini tidak hanya berguna secara praktis, tetapi juga memiliki makna yang mendalam untuk mempertahankan nilai-nilai budaya dan alam sekitar masyarakat Kampung Naga.

Atap rumah Kampung Naga dirancang dengan prinsip-prinsip arsitektur neo vernakular, yaitu upaya untuk mengadaptasi elemen-elemen arsitektur tradisional dengan teknik dan bahan modern sambil tetap bersinergi dengan perkembangan zaman. Atap Kampung Naga adalah salah satu contoh bagaimana elemen lokal yang memiliki nilai sejarah dan budaya yang sangat tinggi dapat diubah dengan cara yang lebih modern sambil mempertahankan tradisi.

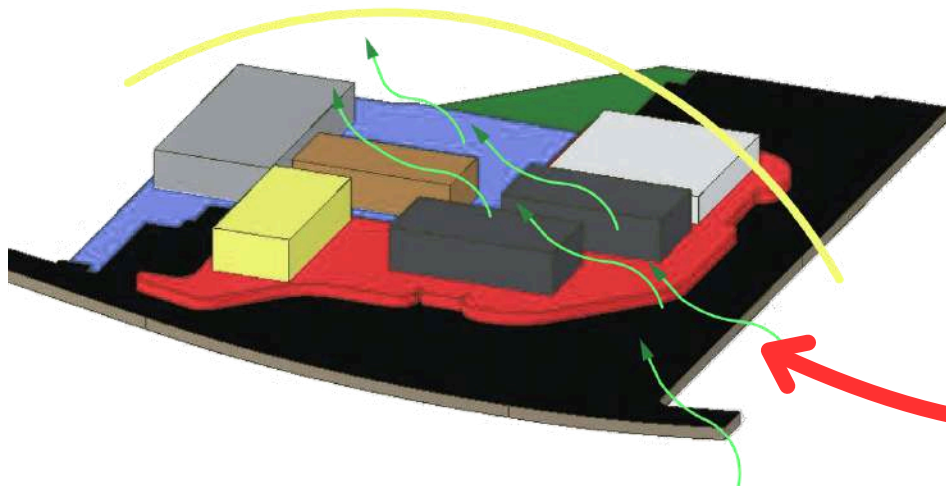
3.3.8 Konsep Tranformasi Figuratif Massa



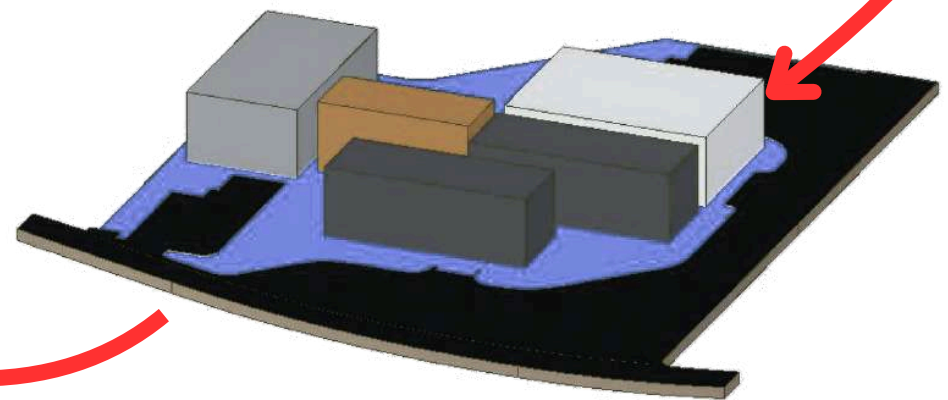
Konsep awal transformasi massa bangunan berawal dari bentuk site persegi panjang yang kemudian di eksplorasi sedemikian rupa dan memiliki luasan 9000m²



Setelah dilakukan eksplorasi pada massa bangunan di potong buat sirkulasi pergerakan pengunjung



Pada kawasan di bagi menjadi 3 kawasan bangunan dengan menggunakan cut and fill guna merespon sirkulasi udara dari tenggara dan pencahayaan alami



Pada kawasan disederhanakan menyesuaikan peraturan daerah dan memecah gubahan menjadi 6 gubahan guna merespon kebutuhan ruang kuliner

BAB IV

GAMBAR RANCANGAN & SIMULASI

4.1

GAMBAR PERANCANGAN



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



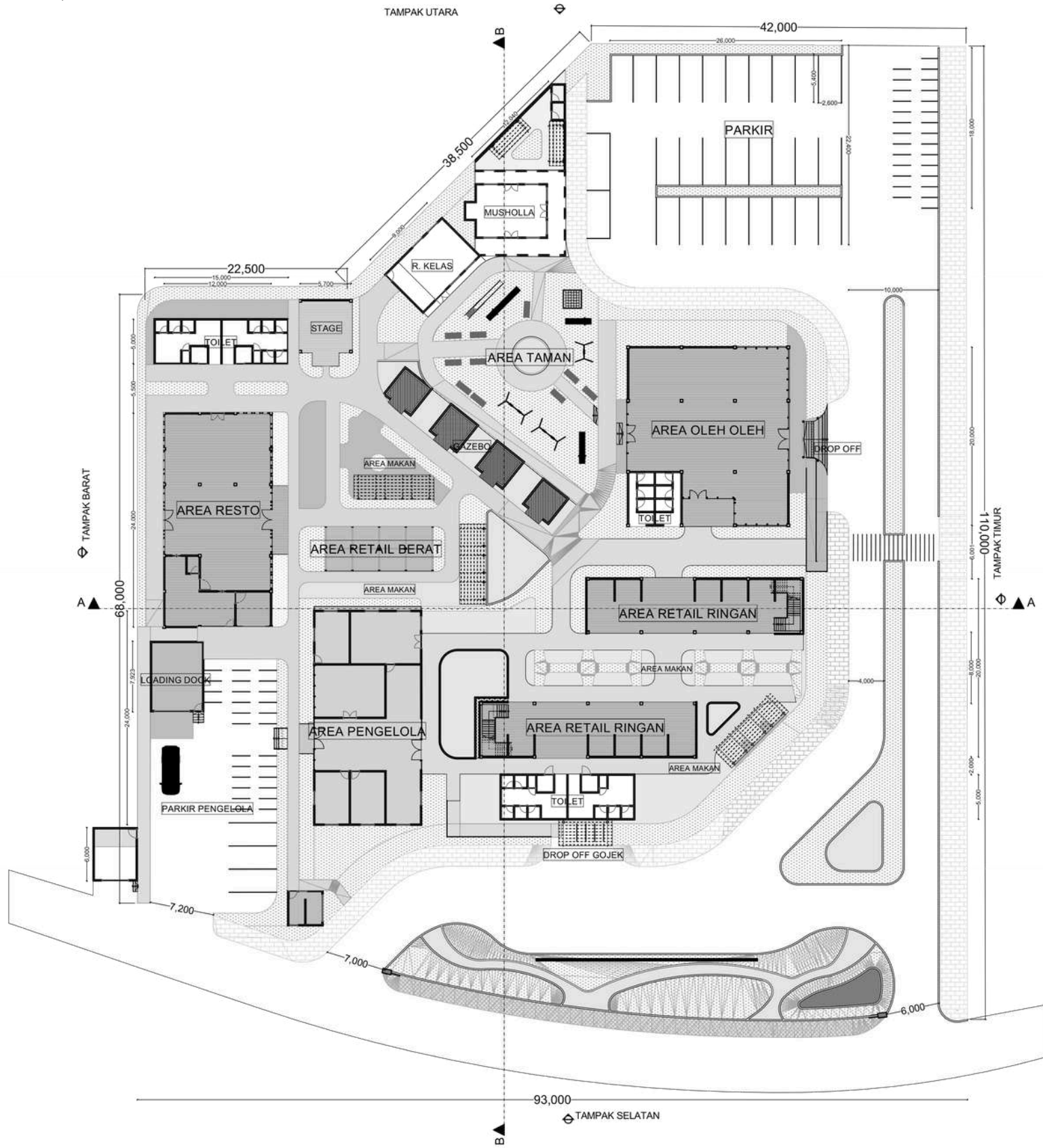
한국건축교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board



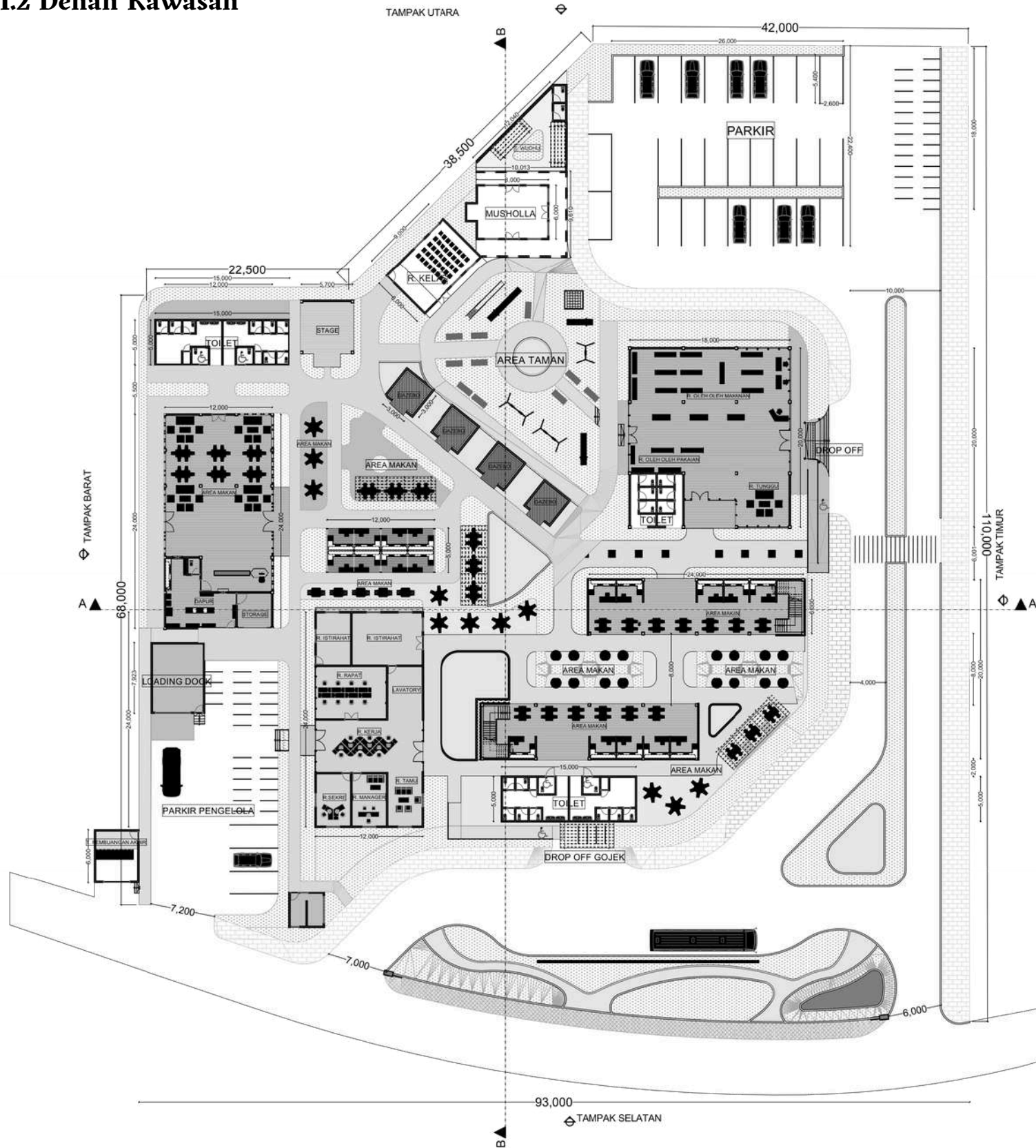
CANBERRA
ACCORD



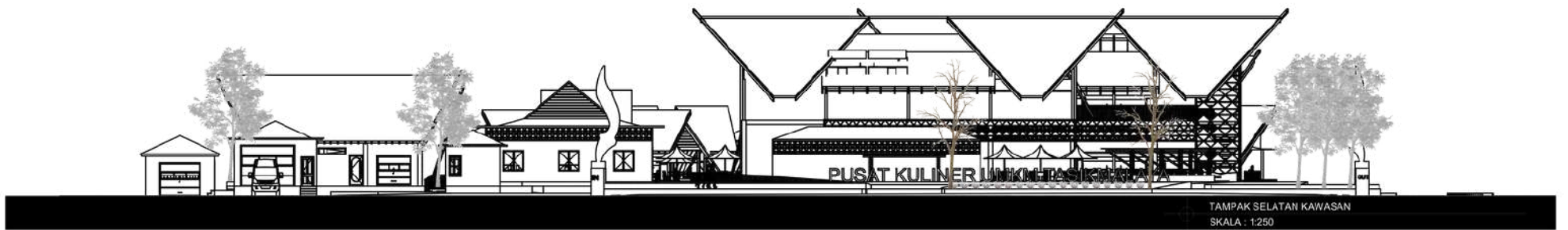
4.1.1 Siteplan



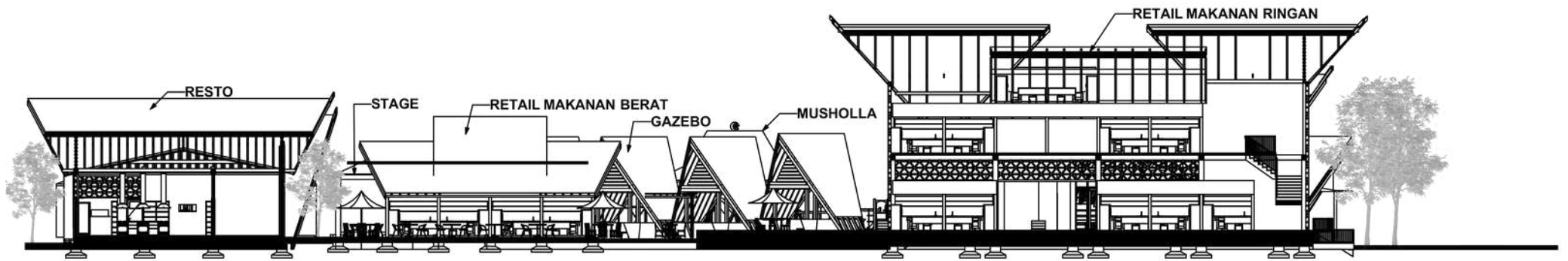
4.1.2 Denah Kawasan



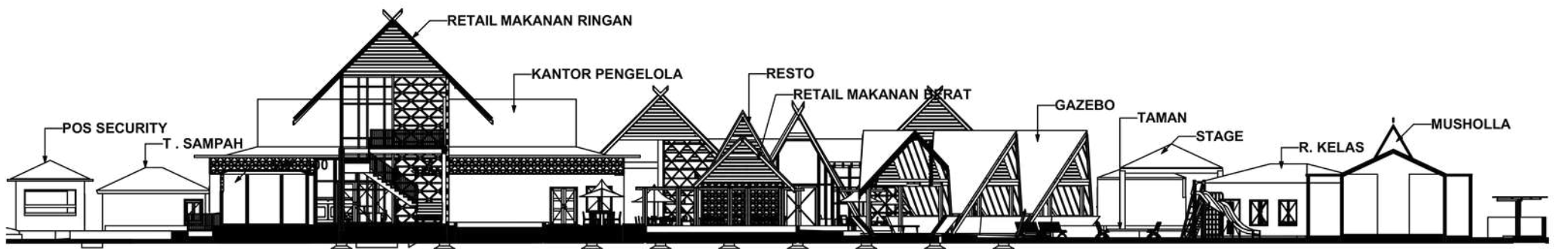
4.1.3 Tampak Kawasan



4.1.4 Potongan Kawasan



POTONGAN KAWASAN A - A
SKALA : 1:200

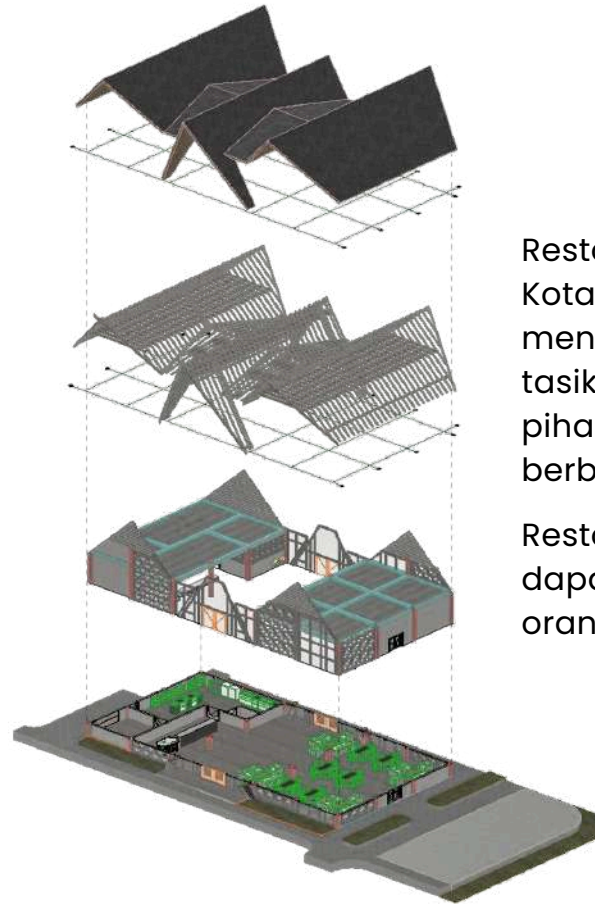


POTONGAN KAWASAN B - B
SKALA : 1:200

4.1.5 Denah Parsial

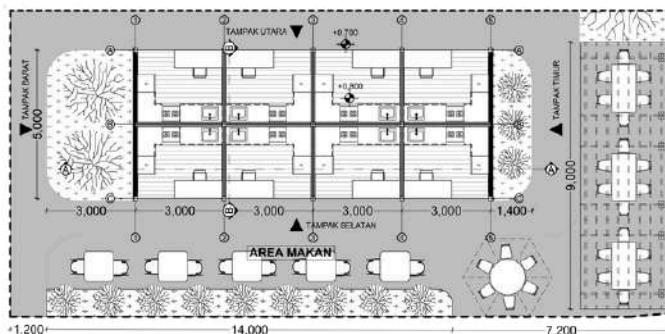
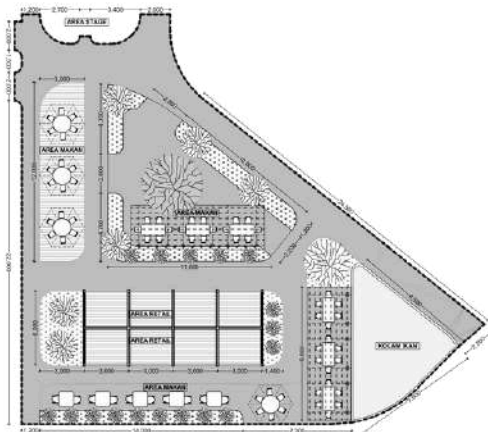


Denah Resto

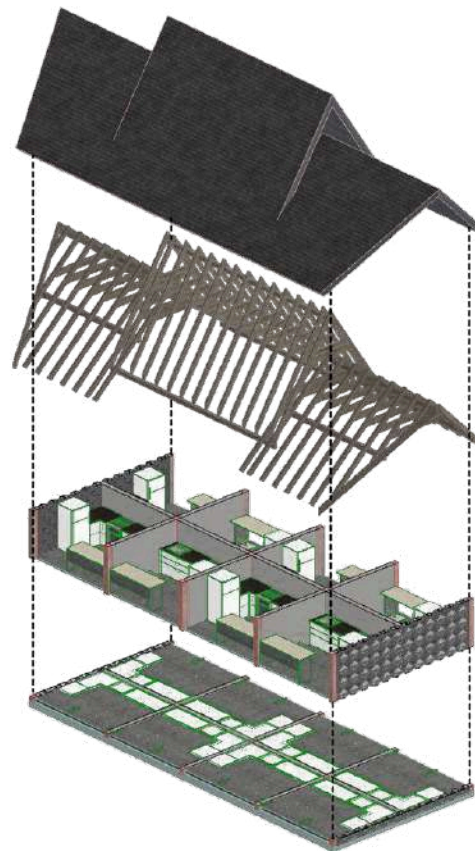


Resto pada perancangan pusat kuliner Kota Tasikmalaya merupakan area yang menyediakan makanan khas tasikmalaya khususnya yang dikelola oleh pihak pengelola, dengan menyediakan berbagai macam menu khas lokal.

Resto ini memiliki luas area 300 m2 yang dapat menampung pembeli sekitar 64 orang yang sudah di set.



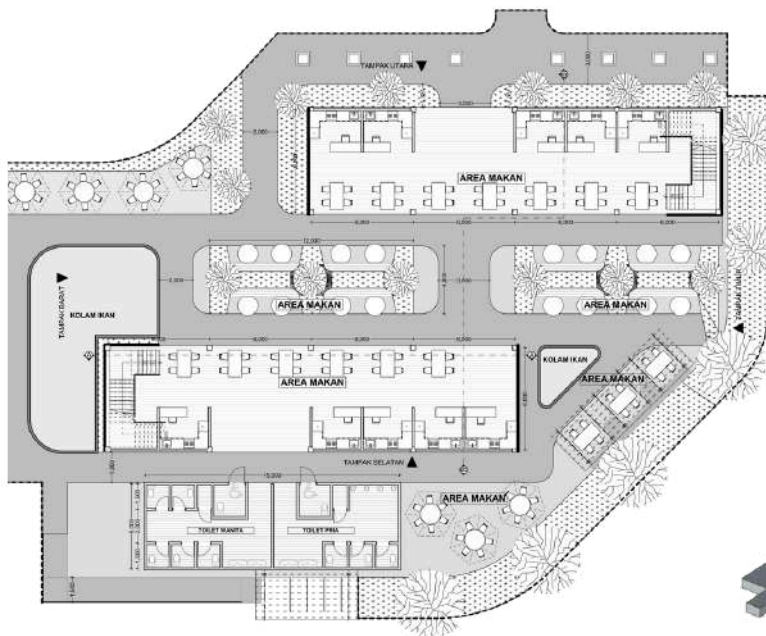
Denah Retail Berat



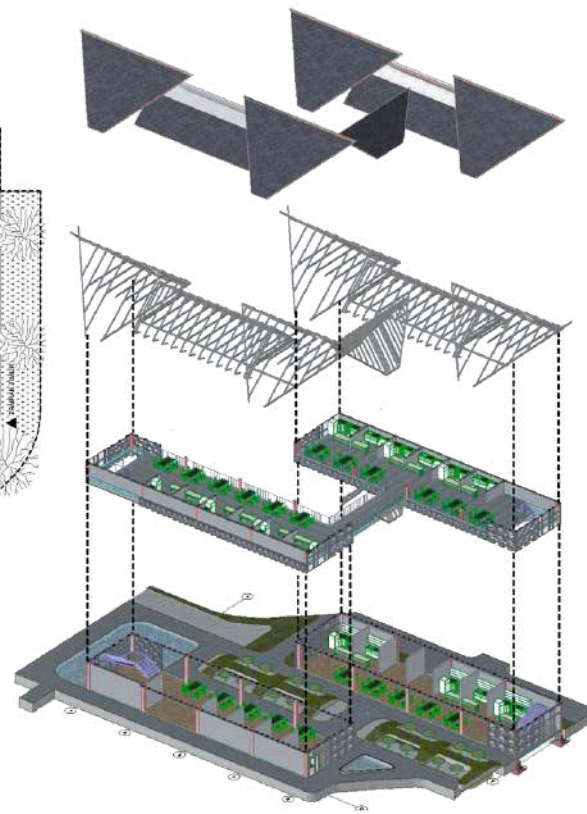
Area retail berat ini merupakan kawasan para pelaku usaha UMKM yang menjual produk produk usahanya khususnya jajanan jajanan berat.

Pada area ini dikelola oleh perorangan yang menyewa ke pengelola. Retail ringan ini terdapat 8 gerai penjual.

Resto ini memiliki luas area 1100m2 yang dapat menampung pembeli sekitar 190 orang yang sudah di set.

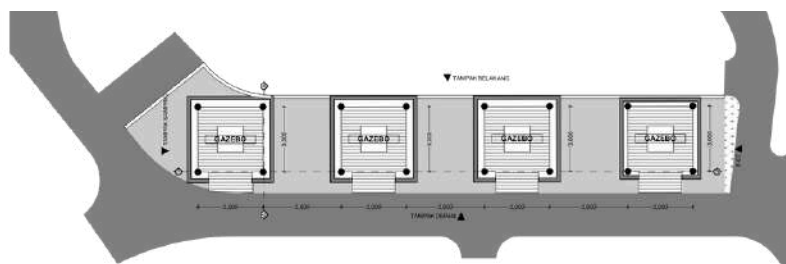


Denah Retail Ringan

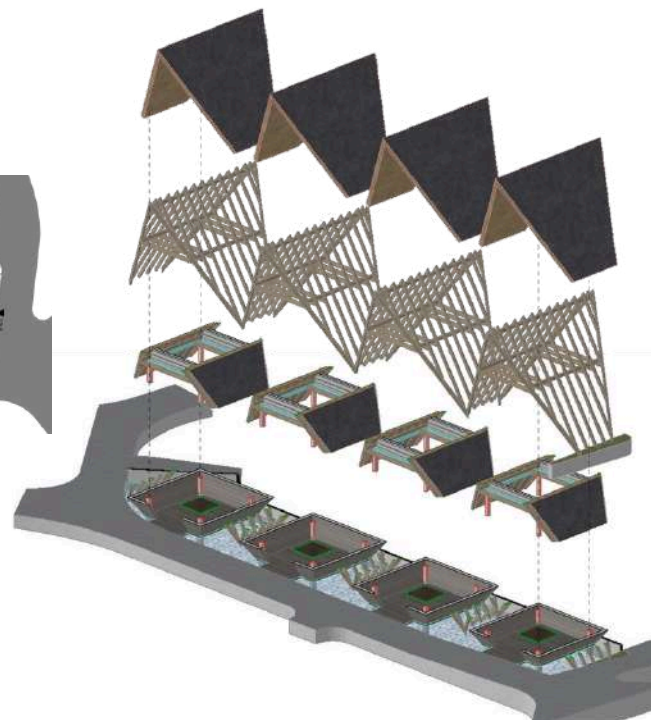


Area retail ringan ini merupakan kawasan para pelaku usaha UMKM yang menjual produk produk usahanya khususnya jajanan jajanan ringan.

Pada area ini dikelola oleh perorangan yang menyewa ke pengelola. Retail ringan ini terdapat 22 gerai penjual Resto ini memiliki luas area 300 m2 yang dapat menampung pembeli sekitar 64 orang yang sudah di set.

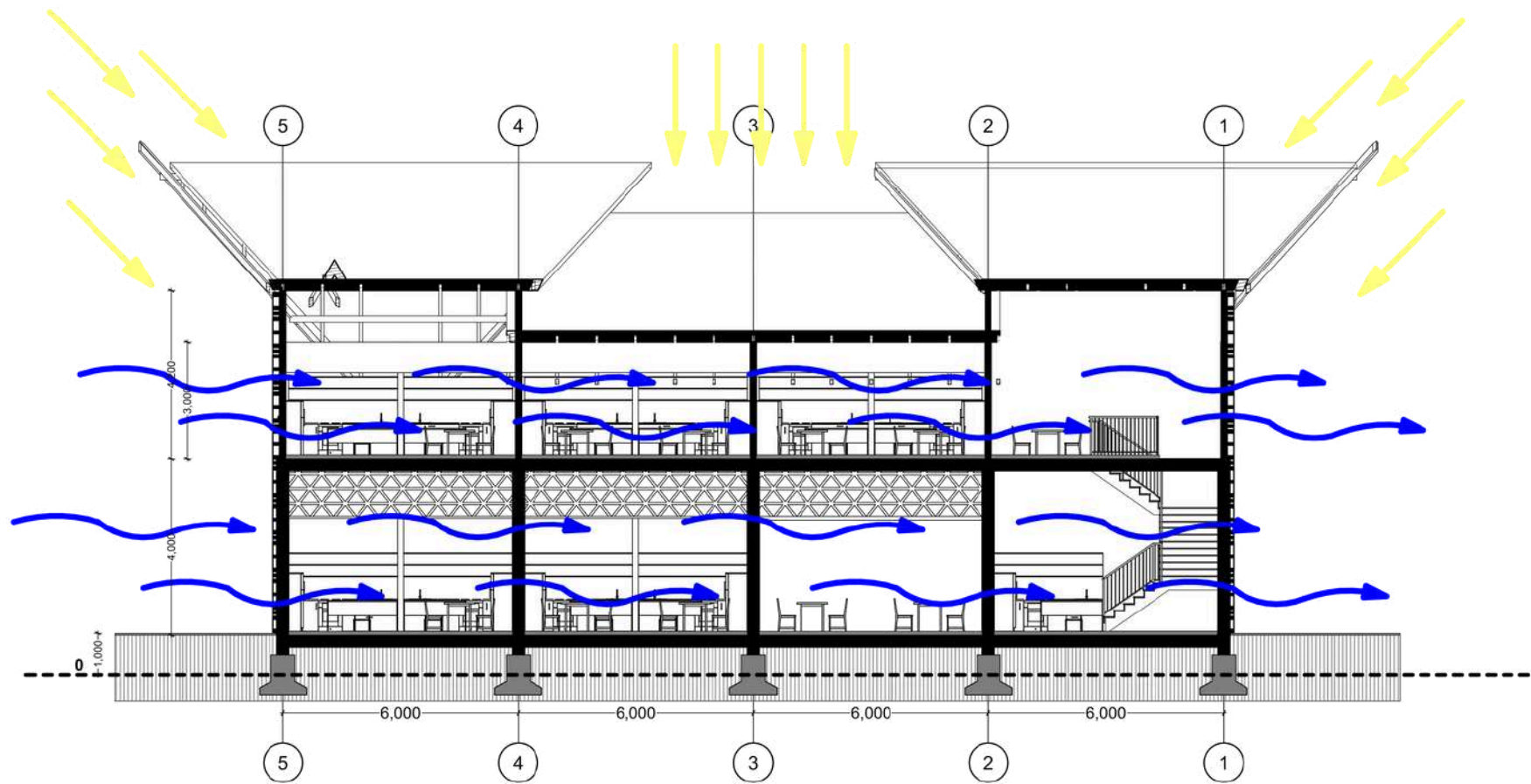


Denah Gazebo



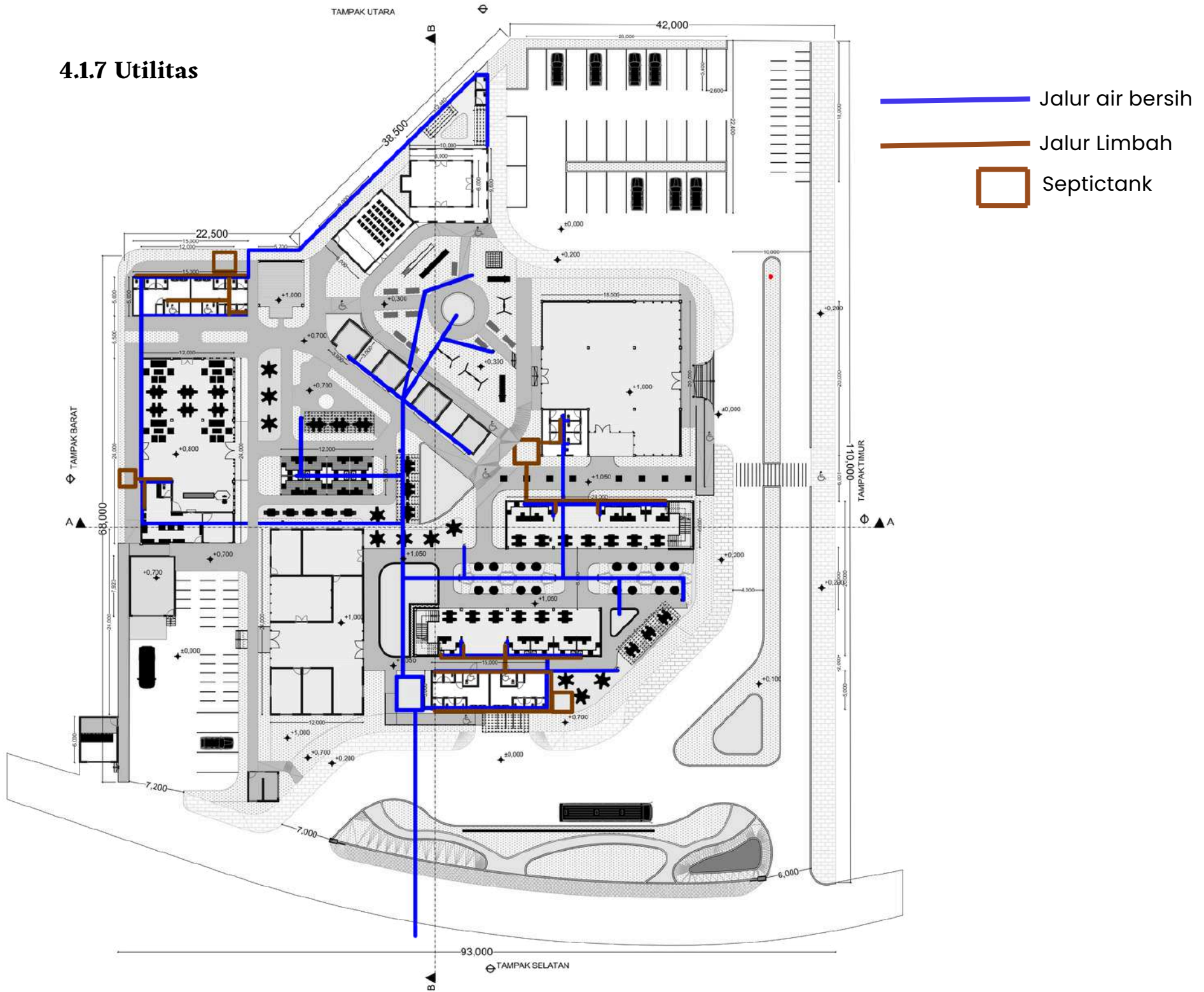
Area gazebo ini merupakan hal yang selalu di sediakan berbagai rumah makan ciri khas sunda. pada gazebo ini mampu menampung 5 orang.

4.1.6 Selubung



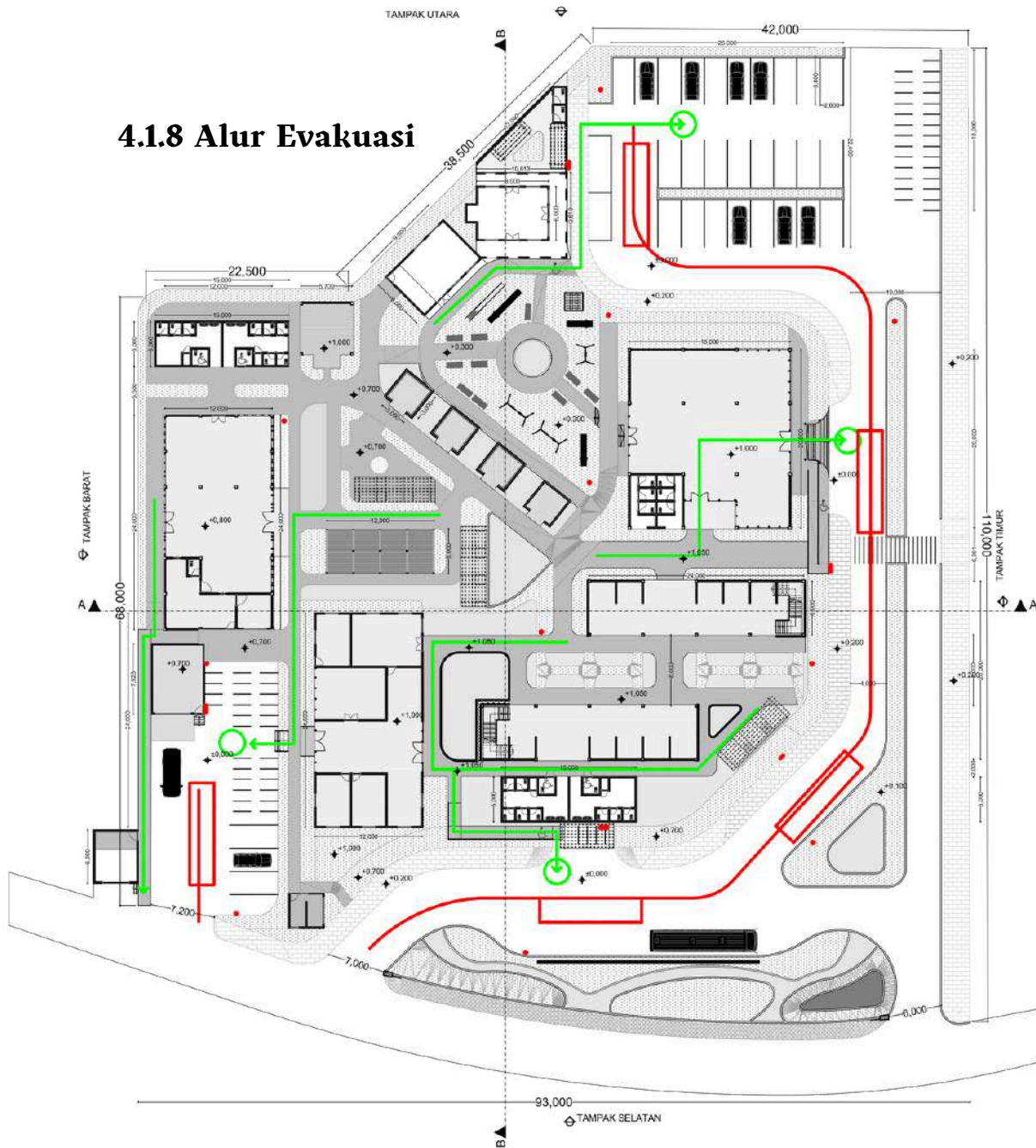
Gambar disamping merupakan anyaman mendong yang dimana merupakan kerajinan khas kota tasikmalaya, yang dimana akan diterapkan pada konsep bentuk secondary skin guna untuk memperlihatkan identitas lokal.

4.1.7 Utilitas



Dalam perancangan pusat kuliner UMKM di Kota Tasikmalaya, sistem utilitas air bersih dan pengelolaan air limbah menjadi elemen yang sangat penting untuk mendukung operasional yang higienis, ramah lingkungan, dan berkelanjutan. Sistem ini dirancang secara terpadu untuk memastikan pasokan air bersih yang mencukupi serta pengelolaan air limbah yang aman dan efisien.

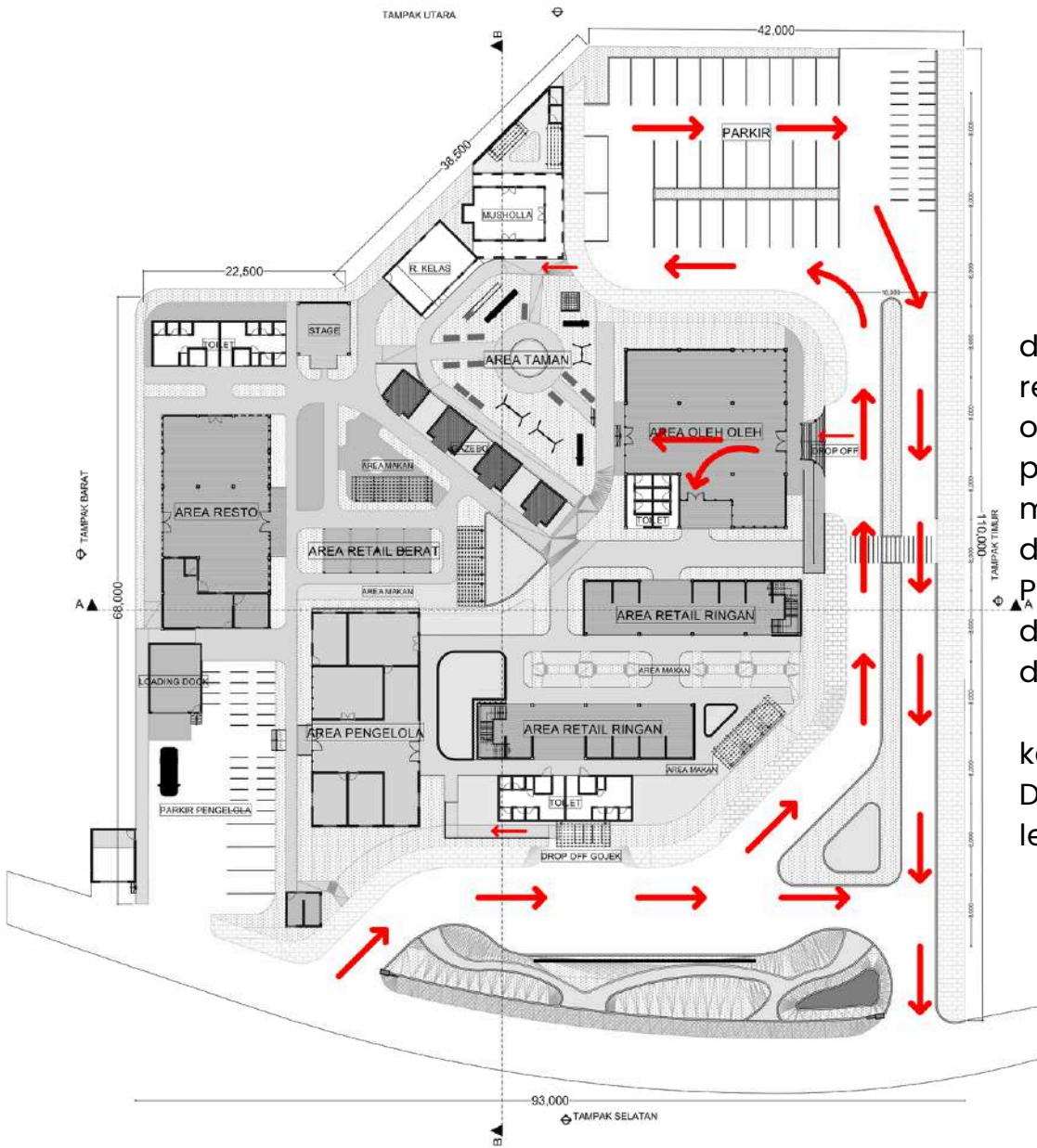
4.1.8 Alur Evakuasi



Jalur evakuasi dirancang untuk menghubungkan semua area di pusat kuliner ke titik keluar darurat dengan rute yang paling cepat dan aman.

- Jalur dilengkapi dengan tanda-tanda arah evakuasi yang terlihat jelas, baik dalam kondisi normal maupun darurat
- Titik kumpul ditempatkan di area terbuka yang jauh dari potensi bahaya, seperti kebakaran, ledakan, atau asap.
- Lokasi titik kumpul ditandai dengan papan atau tanda visual yang jelas dan mudah dikenali dari berbagai sudut.
- Area titik kumpul cukup luas untuk menampung seluruh pengunjung dan pelaku usaha dengan aman.

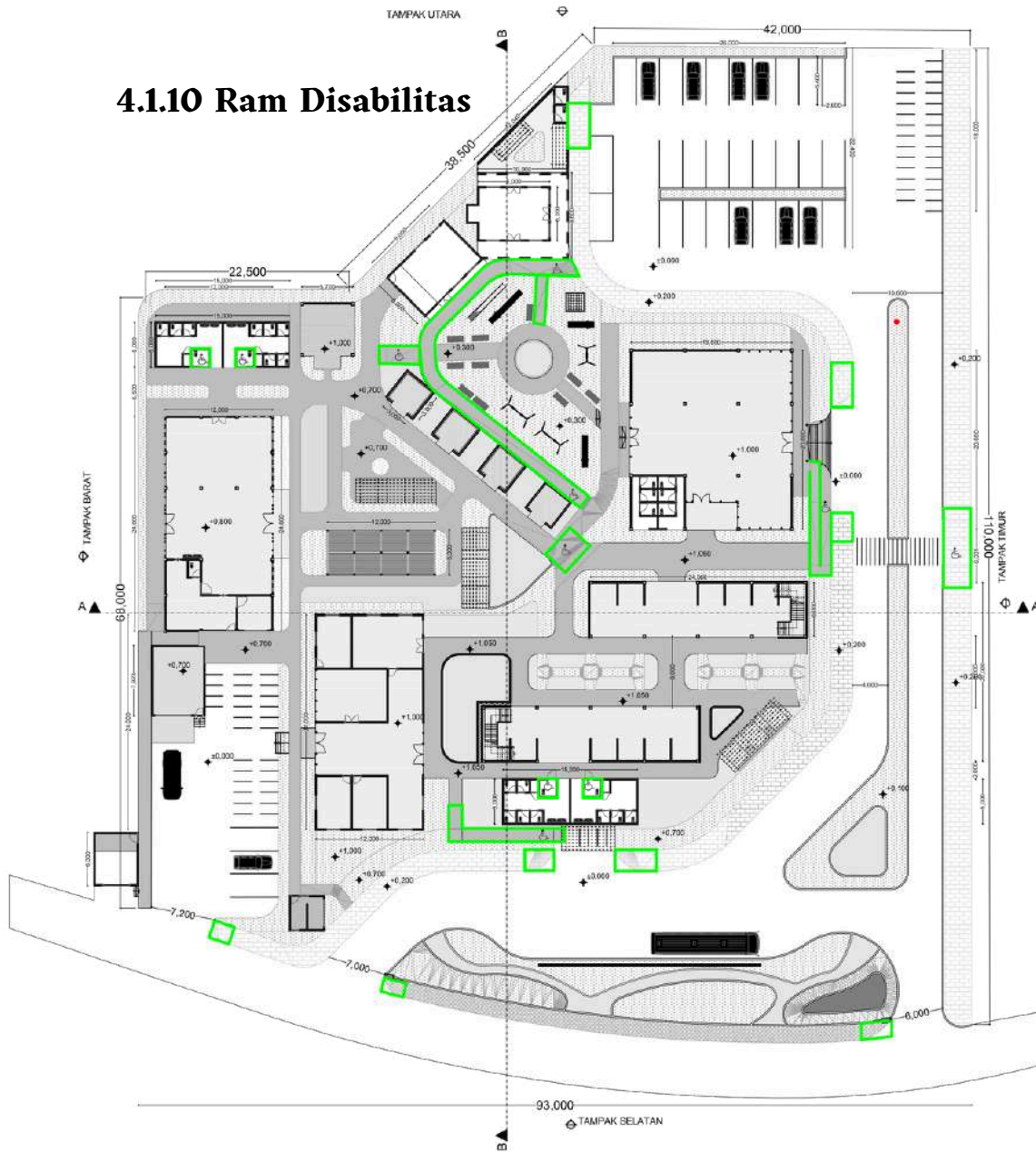
4.1.9 Sirkulasi



Parkir kendaraan berada di ujung utara tapak yang dimana pengunjung yang datang harus melewati dulu retail ringan yang kemudian drop off berada di kawasan oleh oleh. Pada konsep sirkulasi ini memudahkan pengunjung untuk beraktifitas sesuai dengan tata layout massa yang berawal dari kawasan oleh - oleh kemudian dilanjut ke area retail ringan dan dilanjut ke area resto. Pada Tapak terdapat dua area dropoff, yang dimana ada dropoff pengunjung yang membawa kendaraan pribadi dan ada juga dropoff khusus gojek.

Dengan konsep sirkulasi seperti ini mampu memberikan kesan yang dinamis dan juga tidak berkesan flat, Dikarenakan pengunjung pada zaman saat ini cenderung lebih menyukai yang memiliki banyak spot instagramble.

4.1.10 Ram Disabilitas



Ramp Disabilitas



Dalam perancangan pusat kuliner UMKM di Kota Tasikmalaya, penyediaan fasilitas yang inklusif menjadi salah satu prioritas utama untuk menciptakan ruang publik yang ramah bagi semua lapisan masyarakat. Salah satu elemen kunci dalam desain inklusif adalah penerapan ramp disabilitas. Ramp atau jalur landai dirancang untuk memberikan akses yang mudah bagi penyandang disabilitas, lansia, dan pengunjung lain dengan kebutuhan khusus.

Penerapan Ramp Disabilitas

- Ramp dirancang dengan kemiringan maksimal 1:12 untuk memastikan kenyamanan pengguna kursi roda dan aman bagi pengguna lain.
- Ramp ditempatkan di pintu masuk utama, area parkir, dan jalur menuju fasilitas penting seperti area makan, toilet, dan mushola.
- Dilengkapi dengan pegangan tangan (handrails) di kedua sisi untuk memberikan dukungan tambahan.

4.1.11 Eksterior





4.1.12 Interior Interior Resto



Gambar diatas merupakan interior resto yang dimana

Kawasan Retail Ringan



Kawasan Taman



Interior Oleh oleh



Area Makan



Interior Retail Penjual



4.2 SIMULASI



DEPARTMENT *of*
ARCHITECTURE



한국건축학교육인증원
Korea Architectural Accrediting Board

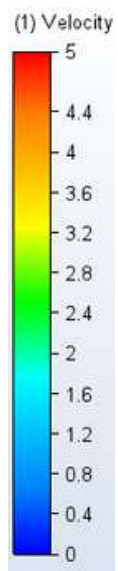
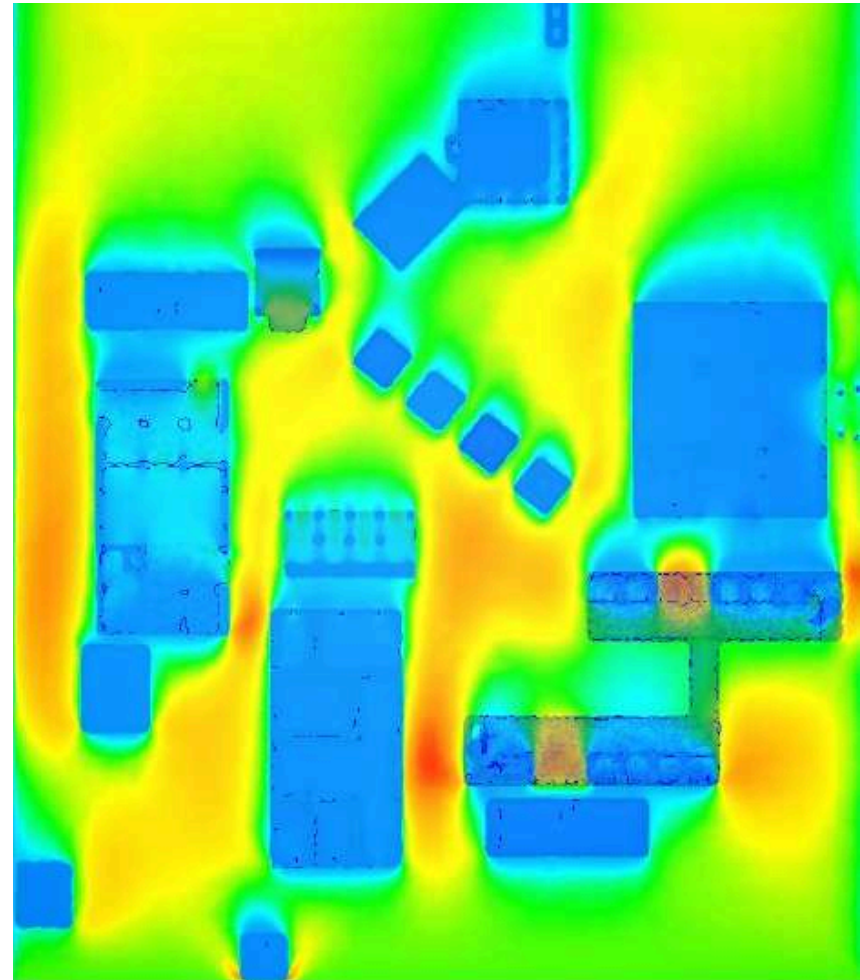
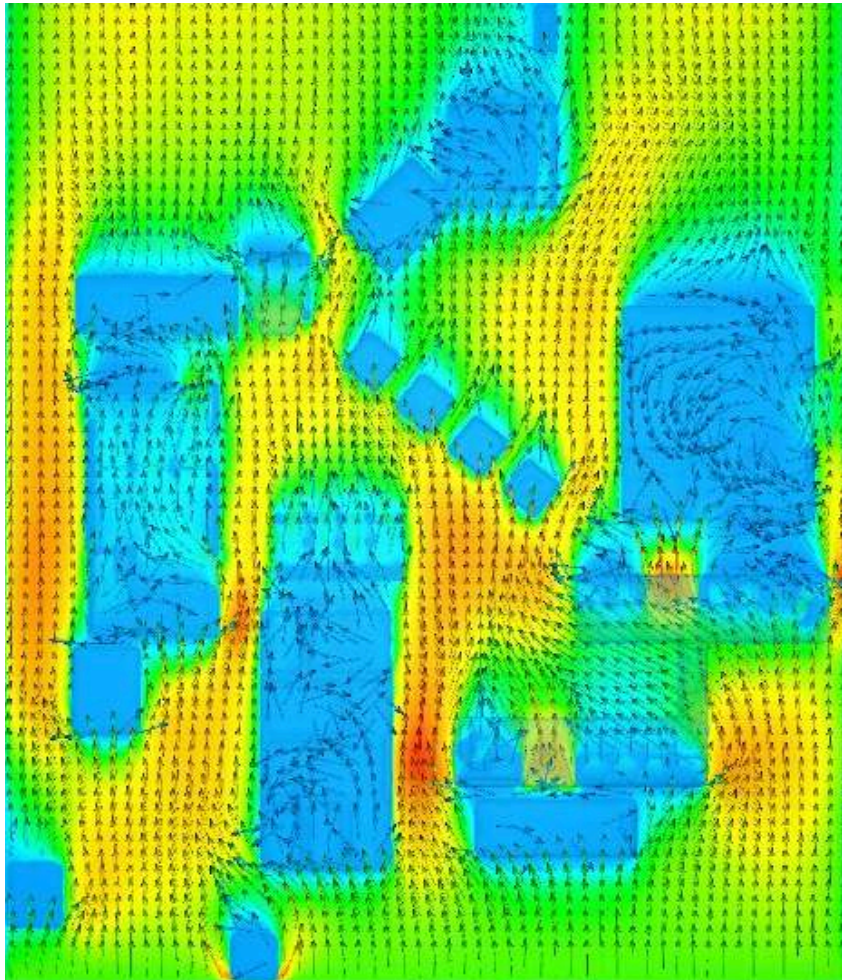


CANBERRA
ACCORD



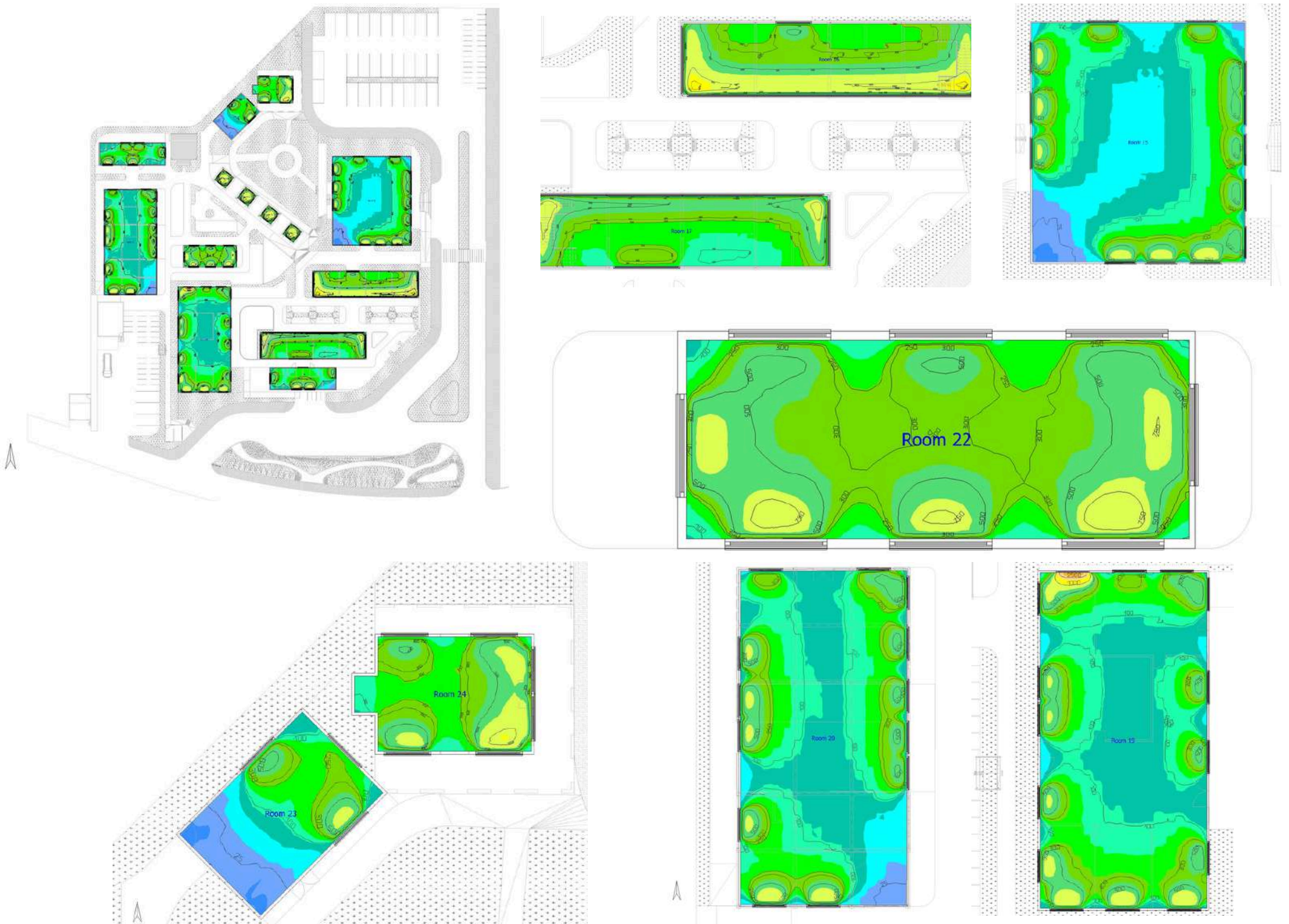
ASOBIAE
PENSIKIRAN TINGGI

4.2.1 SIMULASI CFD



hasil simulasi menggunakan CFD untuk menguji fasad mengenai angin yang masuk kedalam bangunan dari sisi selatan, di hasilkan bahwa angin dari luar bangunan sebesar 3,2 m/s setelah diberi fasad angin yang masuk kedalam bangunan menjadi 0,8 - 1,5 m/s pada bagian tengah bangunan. Sehingga kesimpulannya bangunan sudah sesuai dengan target angin yang akan masuk kedalam bangunan.

4.2.2 SIMULASI DIALUX



SIMULASI PENCAHAYAAN ALAMI DALAM BANGUNAN

Pada area Bangunan dengan Menerapkan Fasad Yang berbentuk dari anyaman mendong khas Tasikmalaya memudahkan matahari untuk masuk kedalam bangunan diuji menggunakan software dialux

RESPON SIMULASI PENCAHAYAAN ALAMI DALAM BANGUNAN

Setelah hasil pengujian menggunakan dialux didapati bahwa hasilnya terdapat beberapa bagian dalam memnuhi pencahayaan minimum maksimal yang dimana terdapat 200 - 300 lux. Maka dari itu dengan penerapan secondary skin yang memiliki bentuk segitiga hasil dari tranformasi anyaman mendong membantu dalam mendapatkan cahaya alami di dalam bangunan

BAB V

EVALUASI

Pertanyaan, Pernyataan dan masukan dari dosen sidang

Dosen	Komprehensif	Pendadaran
Ir. Supriyanta, M.Si.	<ul style="list-style-type: none"> • Koefisien dasar bangunan hijau apakah sudah sesuai dengan aturan? 	<ul style="list-style-type: none"> • Cek property size serta aspek aspek mengenai arsitektur Neo vernakular
Dyah Hendrawati, S.T., M.Sc., GP	<ul style="list-style-type: none"> • Apa yang ditawarkan pada rancangan untuk merespon kenyamanan visual terhadap pengunjung? • Klasifikasi kuliner apa yang diterapkan pada rancangan? • Kebutuhan dan persyaratan ruang apa saja yang harus ada dalam pusat kuliner? • Produk tulisan pada bagian kajian perlu dilengkapi • Berapa jumlah yang ada pada pusat kuliner bagian retail berat dan ringan? • Coba dibikin satu ruang yang bisa menunjang kelas vip • Buat kanopi pada area makan guna merespon jika terjadi hujan • berapa kapasitas yang ditawarkan pada pusat kuliner? • berapa jumlah total parkir yang ada pada kawasan pusat kuliner? • gambar skematik rancangan coba lebih di detailkan lagi agar lebih kelihatan dimana tata letak penjual dan area makan • Konsep apa dan fungsinya apa dengan membedakan area parkir karyawan dan pengunjung? • Ruang yang produktif seperti apa yang ditawarkan pada pusat kuliner? • Sirkulasi Pengunjung? Loading Dock? • Makanan apa saja yang disajikan pada kuliner ringan dan berat? 	<ul style="list-style-type: none"> • Buku kurang lengkap • Property size tidak sesuai perlu disesuaikan dengan yang ada pada gambar rancangan • Apa bedanya jika rancangan ini tidak menggunakan pendekatan Arsitektur Neo vernakular? • Kepemilikan gazebo? • Kepemilikan area makan? • Kepemilikan Retail? • Bagaimana merespon kenyamanan visual dengan pencahayaan alami? • Penghawaan alami didapatkan dengan apa? • Terdapat lorong yang perlu diperbaiki dikarenakan pada simulasi berwarna merah yang dimana ada penghawaan yang berlebih • Apa perbedaan secara arsitektural pada bangunan retail ringan dan retail berat? • Apa alasannya mengambil pendekatan arsitektur neo vernakular pada rancangan pusat kuliner ini? • Eksplorasi Desain belum matang • Desain terkait problem rancangan belum ada solusi yang menjawab • Kajian terkait kenyamanan thermal belum ada

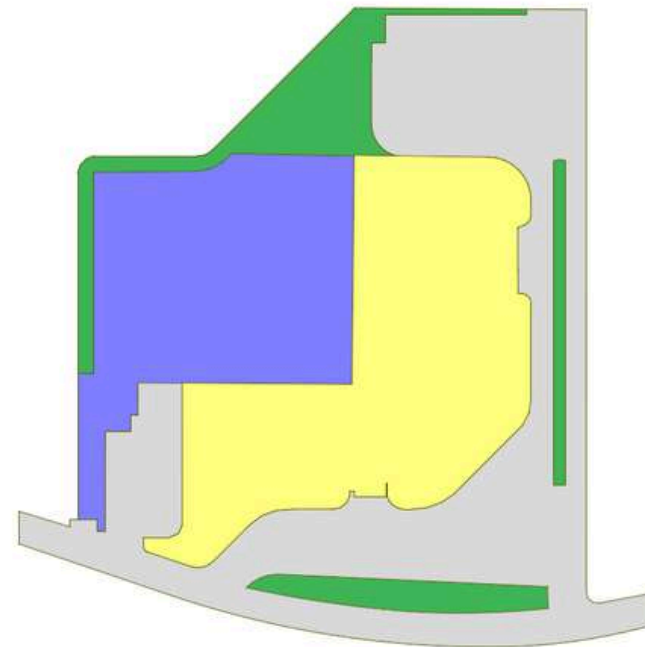
<p>Dr. Ing. Nensi Golda Yuli, S.T., M.T.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kajian terkait tipologi kampung naga belum lengkap • Rancangan masih kurang untuk merepresentasikan dari rumah adat kampung naga • Bentuk atap yang terinspirasi dari rumah adat kampung naga perlu diekslore lagi • Bagaimana sirkulasi? • Bagaimana Utilitas? • Gambar skematik perlu diparbaiki agar lebih terlihat perbedaannya • Coba ditambahkan unsur air seperti sungai agar lebih dapat terkait representatif kawasan kampung naga • Berapa besaran ruang? • Selubung bangunan seperti apa? 	
<p>ir. Rini Darmawati, M.T.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Tunjukkan eksplorasi bentuk bangunan yang terkait kenyamanan visual. • Tunjukkan eksplorasi masa bangunan yang merespon iklim. • Tunjukkan eksplorasi bentuk bangunan dengan pendekatan neo vernacular yang sesuai dengan fungsi bangunan kuliner. • Berapa luasan bangunan yang indoor dan outdoor? • Berapa persen fasilitas pendukung terhadap fungsi utama? • Tunjukkan sirkulasi pengunjung mulai datang sampai pulang yang lebih detail.

Tanggapan mengenai catatan dosen

Catatan Dosen	Tanggapan
<ul style="list-style-type: none"> Koefisien dasar bangunan hijau apakah sudah sesuai dengan aturan? 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 62 dan 69
<ul style="list-style-type: none"> Apa yang ditawarkan pada rancangan untuk merespon kenyamanan visual terhadap pengunjung? 	<ul style="list-style-type: none"> Memberikan ruangan yang terbuka dan bentuk bangunan yang terinspirasi dari rumah adat kp naga dengan merespon penghawaan dan pencahayaan alami,
<ul style="list-style-type: none"> Klasifikasi kuliner apa yang diterapkan pada rancangan? 	<ul style="list-style-type: none"> Kuliner makanan sehat yang berbasis UMKM sekitar guna menciptakan kemajuan pada sektor perekonomian kota dan memberikan wadah bagi para penjual kuliner.
<ul style="list-style-type: none"> Kebutuhan dan persyaratan ruang apa saja yang harus ada dalam pusat kuliner? 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 57-62
<ul style="list-style-type: none"> Berapa jumlah yang ada pada pusat kuliner bagian retail berat dan ringan? 	<ul style="list-style-type: none"> Retail Berat = 8 tenant Retail Ringan = 22 tenant Hal 74
<ul style="list-style-type: none"> berapa kapasitas yang ditawarkan pada pusat kuliner? 	<ul style="list-style-type: none"> 324 berdasarkan jumlah kursi makan ditambah gazebo 20 = 344
<ul style="list-style-type: none"> berapa jumlah total parkir yang ada pada kawasan pusat kuliner? 	<ul style="list-style-type: none"> Parkir Karyawan - Motor = 30 - Mobil = 3 Parkir Pengunjung - Motor = 30 - Mobil = 28 Parkir Bus = 2
<ul style="list-style-type: none"> Konsep apa dan fungsinya apa dengan membedakan area parkir karyawan dan pengunjung? 	<ul style="list-style-type: none"> Dengan memisahkan parkir pengelola dan pengunjung guna untuk menciptakan kenyamanan sirkulasi terhadap area servis dan area utama.
<ul style="list-style-type: none"> Ruang yang produktif seperti apa yang ditawarkan pada pusat kuliner? 	<ul style="list-style-type: none"> Ruangan yang terintegrasi antar masa bangunan berdasarkan aktivitas pengguna guna menciptakan mobilitas yang lebih optimal, dan merespon iklim kawasan.
<ul style="list-style-type: none"> Sirkulasi Pengunjung? Loading Dock? 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 59 dan 73
<ul style="list-style-type: none"> Lengkapi kajian terkait rumah adat kp naga yang akan diimplementasikan pada rancangan 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 99 - 104
<ul style="list-style-type: none"> Eksplor bentuk atap 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 109 - 112
<ul style="list-style-type: none"> Sirkulasi 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 86
<ul style="list-style-type: none"> Utilitas 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 84

Catatan Dosen	Tanggapan
<ul style="list-style-type: none"> Menambahkan unsur air/sungai yang berkaitan dengan kawasan kampung naga 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 88
<ul style="list-style-type: none"> Berapa besaran ruang 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 61-62
<ul style="list-style-type: none"> Property Size 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 61 - 62
<ul style="list-style-type: none"> Apa bedanya jika rancangan tidak menggunakan pendekatan arsitektur neo vernakular 	<ul style="list-style-type: none"> Arsitektur neo-vernakular mengambil inspirasi dari nilai budaya, tradisi, dan ciri khas lokal. Tanpa pendekatan ini, rancangan kemungkinan kurang mencerminkan karakter dan identitas budaya Tasikmalaya, seperti ornamen khas Sunda juga elemen tradisional lainnya. Akibatnya pusat kuliner bisa kehilangan daya tarik sebagai representasi budaya daerah. Hal 105
<ul style="list-style-type: none"> Kepemilikan gazebo 	<ul style="list-style-type: none"> Kepemilikan gazebo dimiliki oleh pengelola yang bisa disewa oleh pengguna melalui reseptions di area lobby.
<ul style="list-style-type: none"> Kepemilikan area makan 	<ul style="list-style-type: none"> Kepemilikan area makan merupakan fasilitas yang ditawarkan oleh pengelola
<ul style="list-style-type: none"> Kepemilikan tenant retail 	<ul style="list-style-type: none"> Kepemilikan tenant dimiliki pengelola yang di sewa oleh penjual UMKM
<ul style="list-style-type: none"> Bagaimana merespon kenyamanan visual dengan pencahayaan alami 	<ul style="list-style-type: none"> Dengan memberikan tata letak massa bangunan yang tidak berdekatan guna merespon pencahayaan alami dan menerapkan ruangan terbuka.
<ul style="list-style-type: none"> Penghawaan alami didapatkan dengan apa 	<ul style="list-style-type: none"> Didapatkan dengan konsep tata massa yang berjarak dan kawasan yang terbuka guna merespon udara yang masuk kearea kuliner.
<ul style="list-style-type: none"> Terdapat lorong yang menjadi problem penghawaan yang berlebih berdasar hasil uji simulasi cfd 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 59 dan 73
<ul style="list-style-type: none"> Apa perbedaan secara arsitektural terkait bangunan kuliner ringan dengan berat 	<ul style="list-style-type: none"> Retail Berat = Menerapkan konsep bentuk atap Julang ngapak Retail Ringan = Menerapkan konsep bentuk atap Badak Heuay
<ul style="list-style-type: none"> Apa Alasan mengambil pendekatan arsitektur neo vernakular 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 107 - 108
<ul style="list-style-type: none"> Eksplorasi Desain 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 109 - 112
<ul style="list-style-type: none"> Kajian Kenyamanan Thermal 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 105
<ul style="list-style-type: none"> Tunjukkan konsep tata masa guna merespon iklim 	<ul style="list-style-type: none"> Hal 76
<ul style="list-style-type: none"> Alokasikan mengenai area outdoor dan indoor 	<ul style="list-style-type: none"> 117

Kajian Arsitektur Kampung Naga



Pola Pemukiman

Perkampungan Naga menunjukkan pola lingkungan masyarakat Sunda yang biasanya ditemukan di perdesaan. Pola ini terdiri dari tiga komponen penting yang saling mendukung untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari: rumah sebagai tempat tinggal, sumber air yang selalu tersedia, kebun, dan kolam untuk memelihara ikan.

Karena penduduk Kampung Naga berkumpul di satu lokasi yang sudah ditetapkan, peruntukkan lahan dalam tata ruang kampung lebih didasarkan pada prinsip efisiensi sambil mempertahankan keseimbangan lingkungan dengan mempertimbangkan faktor ekologis.

1) Kawasan suci adalah tempat yang tidak boleh dikunjungi oleh orang lain. Kawasan ini harus selalu dijaga tetap suci dari pengaruh luar dan diawasi secara bersama. Bukit pertama adalah hutan kecil yang dikenal sebagai "hutan larangan", yang berarti hutan yang penuh dengan aturan. Leluhur masyarakat dimakamkan di tempat ini. Selain hutan larangan, ada hutan tutupan yang ditumbuhi berbagai jenis tanaman keras berusia ratusan tahun. Selain berfungsi sebagai mata rantai lingkungan yang mempengaruhi iklim mikro, hutan tutupan juga merupakan sumber kehidupan karena varian tumbuhannya yang luas.

2) Area Bersih adalah tempat permukiman masyarakat Kampung Naga dan tempat berdirinya rumah-rumah dengan gaya arsitektur tradisional Sunda. Ada 111 bangunan di area ini. dari 108 rumah, ada 1 balai pertemuan (bale patemon), 1 masjid, dan 1 lumbung. Bale pertemuan dan lumbung diletakkan sejajar, menghadap ke arah Timur Barat. Pola peruntukkan lahan Kampung Naga 4 memiliki halaman yang luas, mirip alun-alun, yang digunakan untuk upacara adat. Di depan masjid ada kentongan besar yang dibunyikan untuk mengumpulkan orang. Ini juga digunakan untuk memberi tahu orang tentang waktu penting (subuh, magrib, dan isya), serta untuk memberi tahu mereka tentang bahaya. Rumah-rumah penduduk lainnya diharuskan menghadap Utara-Selatan.

3) Area Kotor adalah Area yang permukaan tanahnya lebih rendah disebut area kotor. Lokasi ini berdekatan dengan Sungai Ciwulan, yang merupakan salah satu batas Kampung Naga. Bangunan yang ada di Area kotor biasanya terdiri dari struktur pendukung. Bahan-bahannya alami dan sederhana. Mereka termasuk kandang ternak, saung lisung, kolam, dan tempat pancuran yang biasa digunakan untuk mandi dan cuci serta keperluan sehari-hari lainnya (Suganda, 2006).

Bentuk Rumah Adat Kampung Naga

Bangunan rumah warga di Kampung Naga berbentuk rumah panggung, dan sebagian besar bahan bangunan dibuat dari bahan lokal yang mudah didapat, kecuali untuk beberapa bagian seperti paku dan kaca yang digunakan untuk daun jendela. Menurut Suganda (2006), adat istiadat orang tua mereka menunjukkan bahwa meskipun membangun rumah tembok dengan atap genting memungkinkan, hal itu tidak dibenarkan. Suhunan panjang adalah nama untuk atapnya yang dilapisi ijuk berbentuk memanjang. Namun, beberapa orang menyebutnya suhunan julang ngapak, sebuah karakteristik bangunan Sunda tradisional.

Pada bagian ujung atap tidak boleh menutup atap bangunan rumah di sebelahnya meskipun serapat apapun pada pemukiman. Gelang-gelang dipasang di ujung atap bagian atasnya. Sepasang bambu setinggi kurang lebih setengah meter menciptakan tiang gelanggelang. Puncak atap sehingga bentuknya menyerupai tanduk atau huruf V. Bambu gelang itu kemudian dibungkus dengan tambang ijuk. Beberapa orang menyebut gelang ini capit hurang atau cagak gunting karena bentuknya. Bentuknya mungkin menyerupai gunting atau capit udang galah yang besar (Suganda, 2006).

Rumah di Kampung Naga memiliki teritisan rumah yang memanjang sehingga memberikan efek serupa kanopi pada daerah sirkulasi. Efek ini menyebabkan angin mengalir ke dalam ruangan serambi dan mendorong udara dalam rumah bergerak ke bagian belakang rumah. Hal ini mirip dengan penggunaan kipas hisap (exhaust fan) dalam suatu ruangan untuk mengoptimalkan pergantian udara



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 yang mendasari bentuk rumah panggung adalah konsep keseimbangan hidup, di mana hubungan vertikal (dengan Tuhan) dan horizontal (dengan alam semesta) harus selaras. Bangunan rumah yang tidak menyentuh tanah menunjukkan manifestasi ini. Dalam bahasa Sunda, "Rumah" berarti "bumi", dan "bumi" berarti "dunia". Hal ini menunjukkan bahwa orang Sunda melihat rumah sebagai sesuatu yang lebih dari sekedar tempat untuk tinggal dan berteduh.

Kriteria Arsitektur Kampung Naga

Aspek	Detail Kriteria
Bentuk	<ul style="list-style-type: none"> - Rumah Panggung: Kolong setinggi 40-60 cm dari tanah untuk mencegah kelembapan dan melindungi dari banjir. - Atap Julang Ngapak: Atap curam untuk mengatasi curah hujan tinggi dan meminimalkan tekanan angin. - Proporsi Simetris: Rumah berbentuk persegi panjang dengan pola tata letak yang harmonis. - Pola Geometris: Rumah-rumah menghadap utara-selatan mengikuti aturan adat.
Ornamen	<ul style="list-style-type: none"> - Motif Tradisional: Simbol pada bangunan seperti capit hurang di ujung atap untuk menghindari malapetaka. - Ukiran Kayu: Digunakan pada pintu, jendela, dan tiang rumah. - Kesederhanaan: Ornamen bersifat fungsional, tanpa hiasan berlebihan. - Symbolisme Kosmologi: Ornamen melambangkan harmoni antara manusia, alam, dan Sang Pencipta.
Tipologi	<ul style="list-style-type: none"> - Rumah Tinggal: Setiap keluarga memiliki satu rumah, diwariskan melalui anak perempuan tertua. - Bale Patemon: Tempat pertemuan dan musyawarah warga. - Leuit (Lumbung Padi): Penyimpanan hasil panen padi yang digunakan untuk kebutuhan ritual atau musibah.
Material	<ul style="list-style-type: none"> - Bambu: Digunakan untuk dinding (anyaman bilik) karena ringan dan memberikan ventilasi alami. - Kayu: Sebagai struktur utama, fondasi, dan rangka atap. - Ijuk atau Daun Kelapa: Digunakan untuk atap karena sifatnya yang kedap air dan tahan lama. - Batu Alam: Untuk fondasi dan penguat kontur tanah pada area terasering. - Dedaunan Lokal: Sebagai pelengkap material alami untuk pelindung dan dekorasi.

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 julang ngapak mencerminkan filosofi harmoni dan keterbukaan masyarakat Sunda terhadap alam. Atap yang meluas menyerupai sayap burung melambangkan perlindungan dan kebersamaan. Dalam konteks pusat kuliner, filosofi ini relevan untuk menciptakan suasana hangat, ramah, dan inklusif bagi pengunjung.

> Bentuk :

- Atap ini memiliki kemiringan yang curam untuk mengalirkan air hujan dengan cepat, mencegah genangan air dan kebocoran.
- Ujung atapnya melebar ke samping, memberikan perlindungan tambahan dari hujan dan sinar matahari.

> Proporsi :

- Desain atap mengikuti prinsip geometris simetris, seimbang di setiap sisinya, menciptakan tampilan harmonis yang khas.

> Relevansi dengan Kehidupan di Kampung Naga

- Atap julang ngapak mendukung aktivitas sehari-hari, seperti memasak dengan perapian tradisional yang memerlukan ventilasi baik.
- Struktur rumah yang terlindungi memastikan umur bangunan lebih panjang, meskipun tidak menggunakan bahan konstruksi modern.
- Atap ini juga menjadi bagian integral dari tata ruang rumah yang memprioritaskan interaksi keluarga dan aktivitas sosial.

• Badak Heuay

Atap badak heuay adalah salah satu bentuk atap tradisional khas masyarakat Sunda, yang memiliki nama unik dan kaya filosofi. Dalam bahasa Sunda, "badak" berarti badak, sementara "heuay" berarti menguap atau menganga. Nama ini menggambarkan bentuk atap yang menyerupai mulut badak yang sedang terbuka atau menguap. Atap ini sering ditemukan pada rumah-rumah adat di wilayah Jawa Barat, meskipun jarang digunakan dibandingkan bentuk atap Sunda lainnya seperti julang ngapak atau suhunan jolopong.



Fungsi dan Kelebihan Atap Badak Heuay

1. Perlindungan terhadap Cuaca:

- Struktur melengkung dan landai membantu mengalirkan air hujan dengan baik, mencegah genangan di atas atap.
- Overhang yang lebar melindungi dinding rumah dari hujan dan sinar matahari langsung.

2. Ruang Teras yang Fungsional:

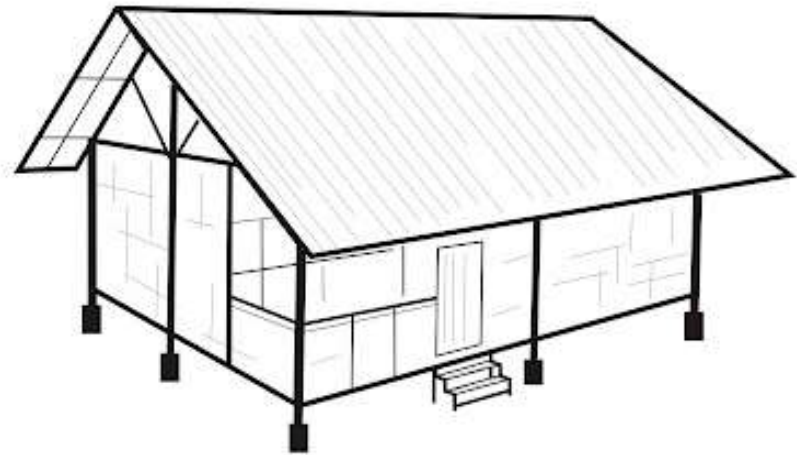
- Teras di bawah atap menjadi ruang semi-terbuka untuk berbagai aktivitas, seperti menerima tamu atau bersantai.

3. Ventilasi dan Sirkulasi Udara:

- Dengan ruang terbuka di bawah atap dan kemiringan yang landai, rumah memiliki sirkulasi udara yang optimal, menjaga kenyamanan penghuni.

- **Suhunan Jolopong**

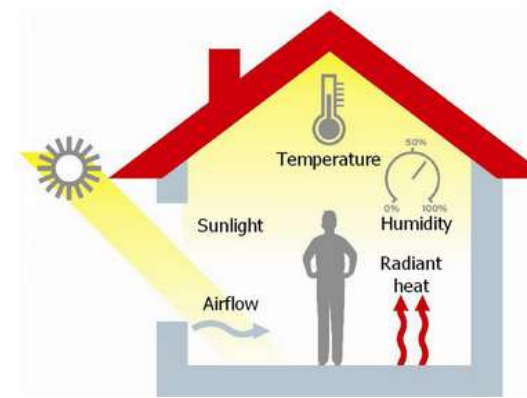
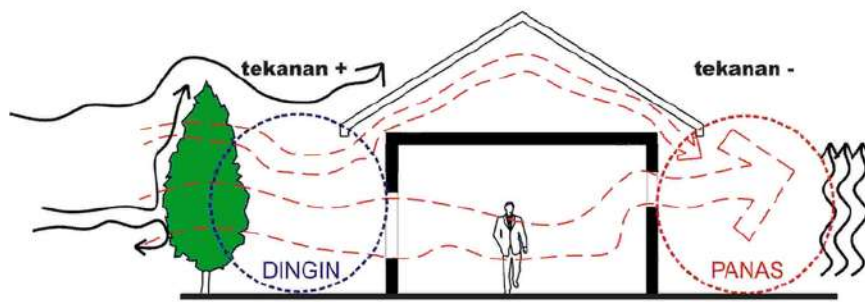
Atap Suhunan Jolopong adalah salah satu bentuk atap tradisional khas masyarakat Sunda, yang paling sederhana dan banyak digunakan dalam rumah adat di berbagai wilayah Jawa Barat. Kata "suhunan" berarti struktur atap, dan "jolopong" merujuk pada bentuk lurus dan memanjang seperti garis horizontal. Bentuk ini dikenal karena kemudahan konstruksinya serta adaptabilitasnya terhadap lingkungan tropis.



- **Perbedaan Atap Sunda**

ASPEK	JULANG NGAPAK	BADAK HEUAY	SUHUNAN JOLOPONG
Kemiringan	Curam	Landai	Sedang
Fungsi	Overhang untuk perlindungan, teras minimal	Lebih luas, cocok untuk ruang sosial	Teras biasanya kecil, fokus pada ruang utama
Material	Ijuk, daun kelapa	Ijuk, daun kelapa, genteng tanah liat	Genteng tanah liat, ijuk
Filosofi	Perlindungan, ketangguhan	Keterbukaan, keseimbangan	Kesederhanaan, efisiensi

Kajian Terkait Kenyamanan Thermal



- ASHRAE Standard 55: Standar ini mengatur kenyamanan thermal berdasarkan suhu, kelembapan, dan aliran udara. Menurut ASHRAE, suhu udara di ruang makan sebaiknya berkisar antara 22°C hingga 26°C, dengan kelembapan relatif antara 40%-60%. Kecepatan udara di ruang makan harus dijaga agar tidak melebihi 0.2 m/s agar tidak mengganggu kenyamanan pengunjung.
- SNI 03-6572-2001 (Indonesian National Standard): Standar nasional Indonesia ini mengatur berbagai aspek kenyamanan termal di bangunan, termasuk suhu ruang, kelembapan, dan aliran udara. SNI ini menyarankan agar suhu ruangan di pusat kuliner harus berada dalam kisaran 22°C hingga 26°C dan kelembapan relatif tidak lebih dari 70%.

Penerapan konsep cross ventilation

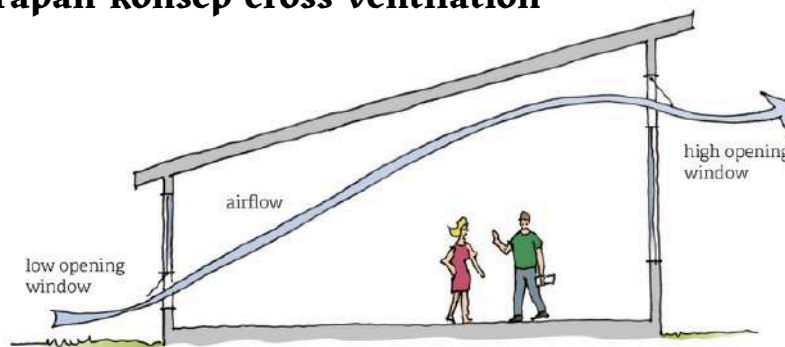
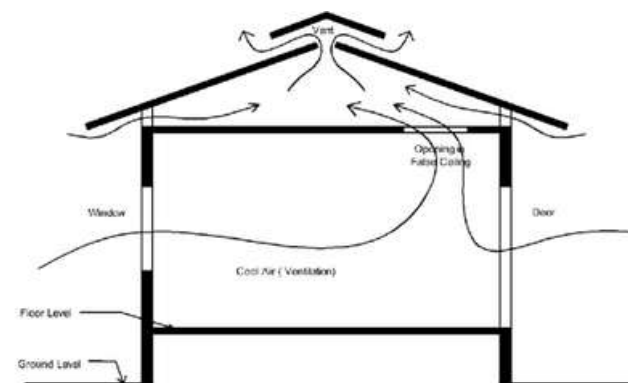


Figure 1: Cross-flow ventilation.



Teknologi ventilasi silang (cross ventilation) merupakan salah satu metode ventilasi alami yang memanfaatkan pergerakan udara melalui suatu bangunan dengan cara membuka bukaan seperti jendela atau pintu yang terletak di sisi yang berlawanan. Prinsip dasar dari ventilasi silang adalah adanya perbedaan tekanan udara antara dua sisi bangunan, sehingga udara dapat bergerak dari area bertekanan tinggi ke area bertekanan rendah. Dalam konteks bangunan kuliner, ventilasi silang memiliki beberapa pengertian dan manfaat yang signifikan:

- Meningkatkan Kualitas Udara: Udara segar yang masuk melalui ventilasi silang dapat menggantikan udara kotor atau berbau yang dihasilkan dari aktivitas memasak. Ini sangat penting untuk menjaga kualitas udara dalam ruangan sehingga pengunjung merasa nyaman.
- Mengurangi Kelembapan: Aktivitas memasak biasanya menghasilkan uap air dan panas yang dapat meningkatkan kelembapan dalam ruangan. Ventilasi silang membantu mengurangi kelembapan dengan memungkinkan udara lembap keluar dan udara kering masuk, mencegah masalah seperti pertumbuhan jamur dan bakteri.

Arsitektur Neo Vernakular

Menurut Charles A. Jenck terdapat 6 (enam) aliran yang muncul di era Post Modern. Diantaranya ialaha historisim, 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.



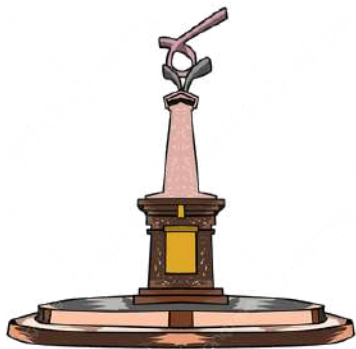
Arsitektur Neo-Vernakular merupakan suatu paham dari aliran Arsitektur Post-Modern yang lahir sebagai respon dan kritik atas modernisme yang mengutamakan nilai rasionalisme dan fungsionalisme yang dipengaruhi perkembangan teknologi industri. Arsitektur Neo Vernakular merupaka arsitektur yang konsepnya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

Alasan kenapa Menggunakan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular



Mengangkat Identitas Lokal Tasikmalaya

Tasikmalaya dikenal dengan kekayaan budaya dan kearifan lokal, seperti anyaman bambu, bordir, dan arsitektur khas Sunda. Pendekatan neo-vernakular dapat merepresentasikan identitas lokal ini melalui desain yang mengadaptasi elemen tradisional Tasikmalaya dengan sentuhan modern. Dengan ini dapat menciptakan ruang yang menarik secara visual tetapi juga memperkuat kebanggaan terhadap budaya lokal.



Mendukung Pariwisata dan Daya Tarik Wisatawan

Tasikmalaya dikenal dengan Pusat kuliner dengan desain neo-vernakular akan memberikan pengalaman unik bagi pengunjung. Kombinasi elemen tradisional dengan teknologi modern menciptakan suasana autentik yang menarik wisatawan, baik lokal maupun mancanegara. Ini dapat meningkatkan potensi ekonomi UMKM di sektor kuliner dan mendukung branding Kota Tasikmalaya sebagai destinasi wisata kuliner.

Peningkatan Fungsi dan Efisiensi Ruang

Neo-vernakular memadukan estetika tradisional dengan inovasi modern, sehingga mampu memenuhi kebutuhan fungsional pusat kuliner, seperti:

- Ventilasi alami untuk kenyamanan pengunjung tanpa bergantung pada energi listrik yang berlebihan.
- Penggunaan material lokal yang ramah lingkungan dan dipadukan dengan teknologi modern untuk daya tahan yang lebih baik.
- Tata ruang fleksibel yang mendukung berbagai aktivitas UMKM, seperti Retail Oleh oleh produk lokal, area makan, dan ruang interaksi sosial.



Keberlanjutan Lingkungan

Pendekatan neo-vernakular mendorong penggunaan material lokal yang berkelanjutan dan desain yang responsif terhadap iklim tropis, seperti:

- Atap miring untuk memaksimalkan perlindungan dari hujan.
- Elemen desain yang memungkinkan sirkulasi udara alami, mengurangi kebutuhan AC.
- Memanfaatkan energi terbarukan, seperti pencahayaan alami dan penghawaan alami



Perbandingan Arsitektur Neo Vernakular

Kategori	Arsitektur Tradisional	Arsitektur Vernakular	Arsitektur Neo-Vernakular
Akar Filosofis	Symbolisme budaya dan adat	Praktis dan adaptif terhadap alam	Integrasi budaya lokal dengan modernitas
Orientasi	Pelestarian tradisi	Kebutuhan lokal dan fungsi	Pelestarian dengan inovasi
Material	Lokal, sering simbolis	Lokal, fungsional	Gabungan lokal dan modern
Teknologi	Minim atau tradisional	Tradisional	Modern

Perbandingan	Tradisional	Vernakular	Neo Vernakular
Ideologi	Berakar pada nilai-nilai budaya, adat istiadat, dan simbolisme lokal. Arsitektur tradisional sering dianggap sebagai warisan budaya yang kaya akan makna spiritual dan historis.	Berfokus pada adaptasi terhadap lingkungan lokal dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia secara alami. Arsitektur ini tidak terikat aturan formal atau simbolisme, melainkan berkembang secara organik berdasarkan kebutuhan praktis dan lingkungan setempat.	Menggabungkan prinsip-prinsip arsitektur vernakular dengan teknologi modern dan estetika kontemporer. Neo-vernakular berusaha menciptakan keseimbangan antara pelestarian nilai lokal dan inovasi modern.
Prinsip	Symbolisme, estetika, hierarki	Fungsi, kenyamanan, keberlanjutan	Kombinasi budaya lokal dan modernitas
Ide Desain	Menggunakan bentuk, pola, dan tata ruang yang merepresentasikan filosofi hidup atau kosmologi masyarakat setempat.	Ventilasi alami dan atap yang dirancang untuk mengoptimalkan sirkulasi udara di daerah tropis.	Menghadirkan reinterpretasi elemen-elemen vernakular melalui pendekatan yang inovatif dan estetis.

Eksplorasi Bentuk



Before



After



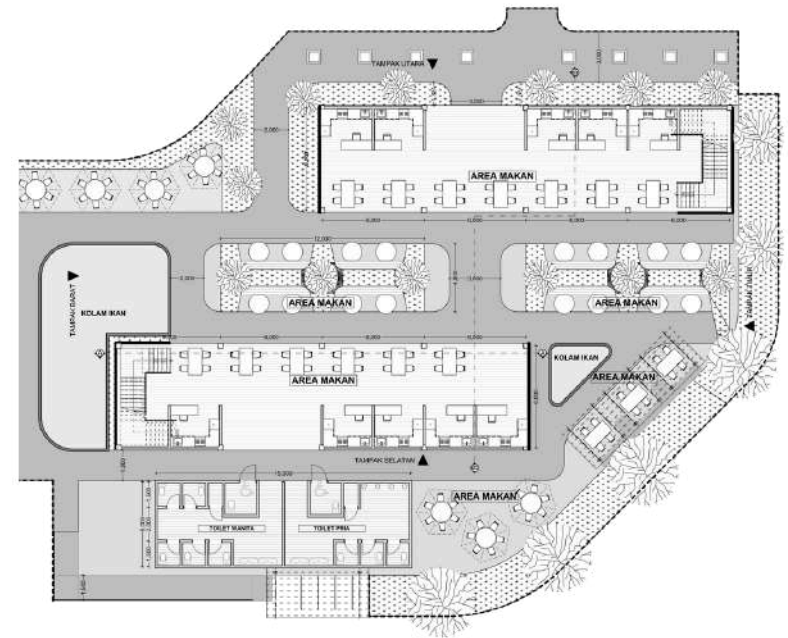
Penerapan Bentuk atap julang ngapak di terapkan pada bangunan retail ringan dikarenakan Struktur atap julang ngapak dapat diadaptasi menjadi variasi geometris yang lebih dinamis, tanpa menghilangkan esensi bentuk asli. Dengan membuat lengkungan yang lebih lebar untuk menciptakan ruang terbuka besar yang dapat menampung lebih banyak pengunjung.

Overhang panjang pada atap dapat berfungsi sebagai area perlindungan untuk tempat duduk outdoor, memberikan pengalaman bersantap yang unik.

Manfaat untuk Identitas Lokal Kota Tasikmalaya

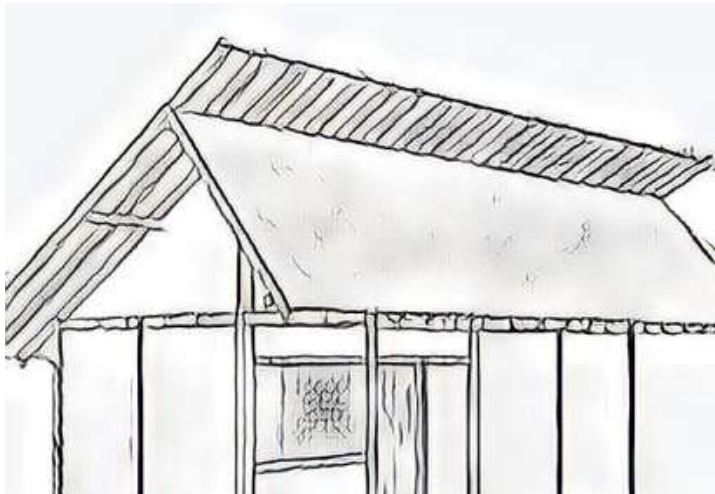
- Meningkatkan Daya Tarik Pariwisata:
 - > Atap julang ngapak sebagai elemen arsitektur mencerminkan ciri khas budaya Sunda, menarik wisatawan lokal maupun mancanegara.
- Revitalisasi Budaya Lokal:
 - > Penggunaan elemen tradisional pada bangunan modern memperkenalkan kembali nilai-nilai budaya kepada generasi muda.
- Citra Kota:
 - > Membantu membangun citra Kota Tasikmalaya sebagai wilayah yang menghormati tradisi dan kearifan lokal, namun tetap adaptif terhadap perkembangan zaman.
- Estetika Lokal: Mengadopsi bentuk ikonik tradisional dalam tampilan bangunan.

Denah Retail Ringan



RESPON SIMULASI PENCAHAYAAN ALAMI DALAM BANGUNAN

Setelah hasil pengujian menggunakan dialux didapati bahwa hasilnya terdapat beberapa bagian dalam memenuhi pencahayaan minimum maksimal yang dimana terdapat 200 - 300 lux. Maka dari itu dengan penerapan secondary skin yang memiliki bentuk segitiga hasil dari tranformasi anyaman mendong membantu dalam mendapatkan cahaya alami di dalam bangunan



Penerapan Bentuk atap Badak Heuay di terapkan pada bangunan retail berat dikarenakan Atap badak heuay merupakan salah satu bentuk arsitektur tradisional Sunda yang unik dan kaya makna. Dalam konteks perancangan pusat kuliner di Kota Tasikmalaya, bentuk atap ini diimplementasikan untuk menciptakan identitas lokal yang kuat, memadukan elemen tradisional dengan kebutuhan modern melalui pendekatan arsitektur neo vernakular. Pendekatan ini mempertahankan nilai-nilai tradisional sambil mengintegrasikan teknologi dan fungsi kontemporer.

Karakteristik Atap Badak Heuay

- Bentuk Depan Melengkung:

Atap badak heuay memiliki lengkungan ke depan yang menyerupai mulut badak yang terbuka atau menganga, melambangkan keterbukaan dan keramahan.

- Overhang Panjang:

Ujung atap yang menjorok keluar menciptakan area perlindungan dari hujan dan panas, ideal untuk ruang semi-terbuka seperti teras atau area makan outdoor.

- Ruang Makan Semi-Terbuka:

Atap dengan overhang lebar melindungi area makan outdoor, memungkinkan pengunjung menikmati suasana alami.

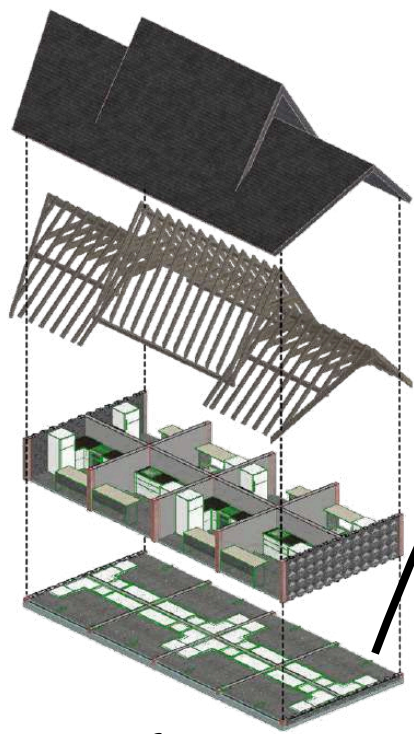
- Sistem Ventilasi dan Pencahayaan Alami:

Ruang di bawah atap dimanfaatkan untuk ventilasi silang yang meningkatkan kenyamanan termal.

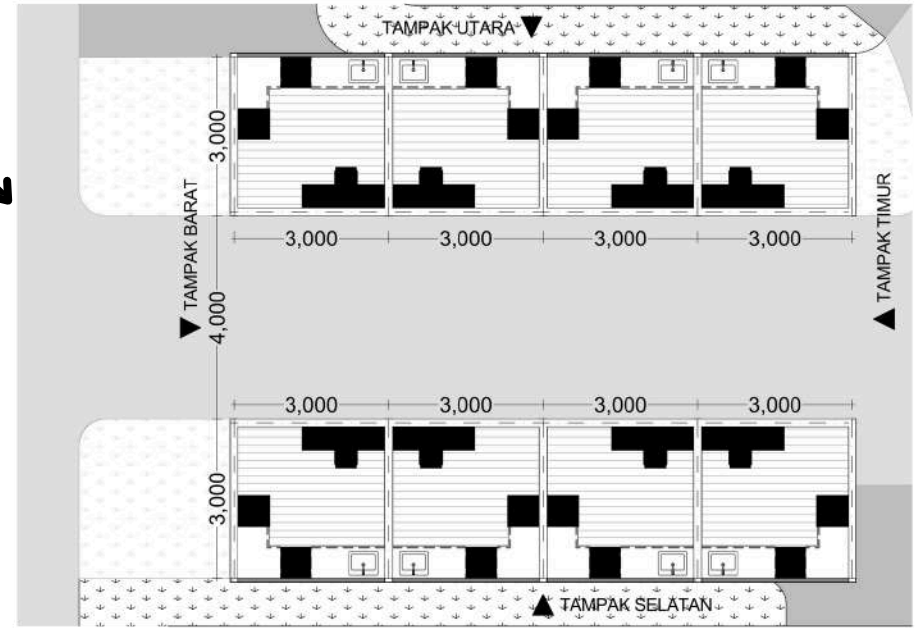
Bukaan kecil pada lengkungan atap digunakan untuk memasukkan cahaya alami tanpa mengurangi estetika tradisional.

- Atap badak heuay diterapkan sebagai elemen tradisional yang diadaptasi dengan skala dan kebutuhan pusat kuliner modern, seperti ruang terbuka untuk interaksi sosial.
- Desain atap landai dan ventilasi alami mengurangi kebutuhan pendingin udara. Pencahayaan alami juga dimaksimalkan untuk menghemat energi listrik.
- Penggunaan material lokal dengan inovasi konstruksi modern mendukung konsep bangunan yang ramah lingkungan.
- Atap badak heuay menjadi elemen edukatif yang memperkenalkan filosofi dan budaya Sunda kepada pengunjung.

Retail Berat

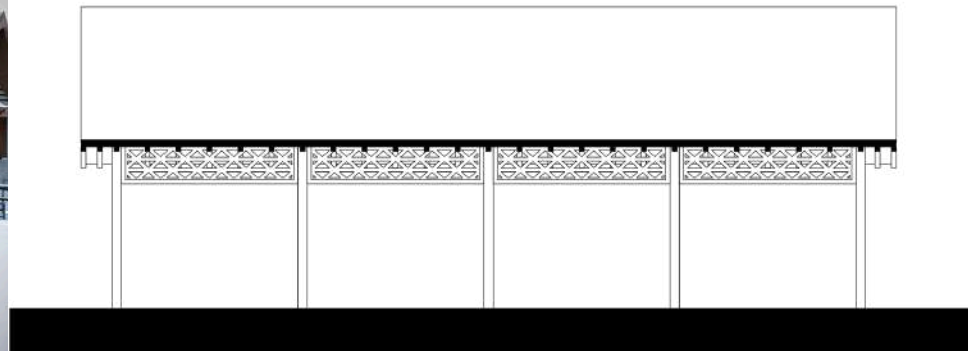
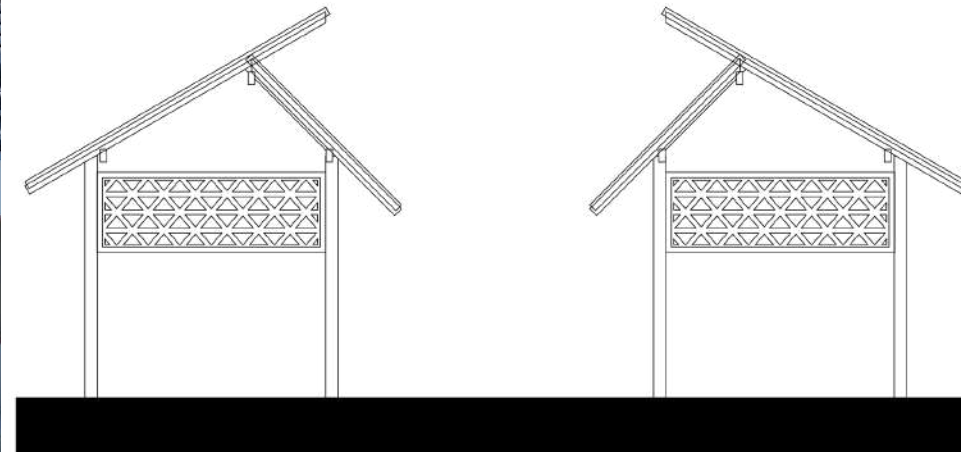


Before



After

After



Respon terkait Neo vernakular



Fasad yang terinspirasi dari anyaman lokal Kota Tasikmalaya merupakan interpretasi estetika tradisional dalam desain modern, memanfaatkan pola dan tekstur khas kerajinan lokal. Anyaman, yang biasanya dibuat dari bambu atau rotan, menjadi simbol kuat kearifan lokal, keterampilan masyarakat, dan nilai-nilai budaya. Dalam perancangan pusat kuliner, fasad berbasis anyaman dapat menjadi elemen desain yang memperkuat identitas lokal dengan pendekatan arsitektur neo-vernakular.

- Pola anyaman melambangkan kesatuan, kolaborasi, dan harmoni dalam kehidupan masyarakat Sunda.

> Fungsi dan Manfaat Fasad Anyaman

- Identitas Lokal yang Kuat:

Fasad berbasis anyaman menciptakan visual unik yang langsung mengingatkan pada warisan budaya Kota Tasikmalaya, meningkatkan daya tarik pusat kuliner.

- Sirkulasi Udara Alami:

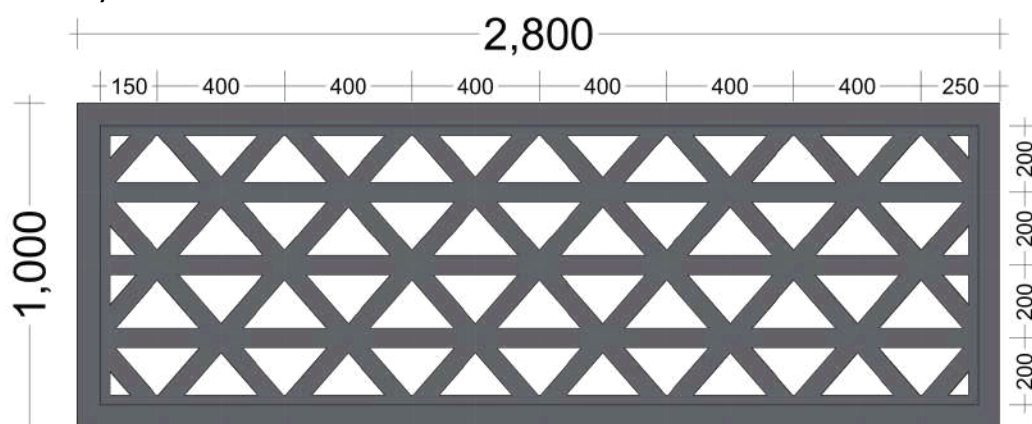
Pola perforasi atau celah pada fasad anyaman memungkinkan ventilasi alami, menjaga kenyamanan termal dalam bangunan.

- Perlindungan dari Cuaca:

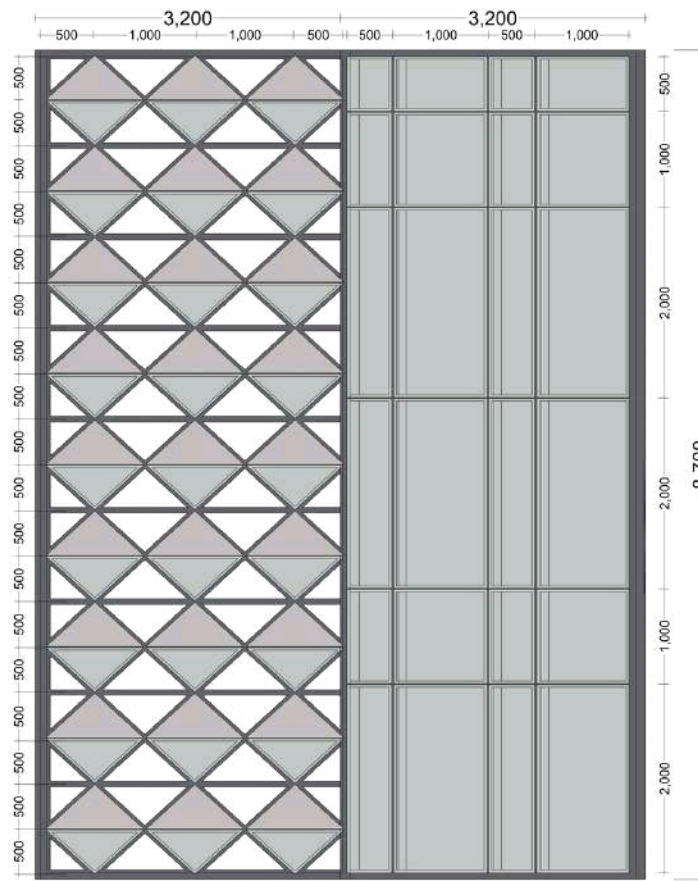
Struktur fasad melindungi dinding utama dari hujan dan sinar matahari langsung, meningkatkan umur bangunan.

- Pencahayaan Alami:

Bukaan kecil pada pola anyaman memfilter cahaya matahari, menciptakan suasana terang tanpa menyilaukan.

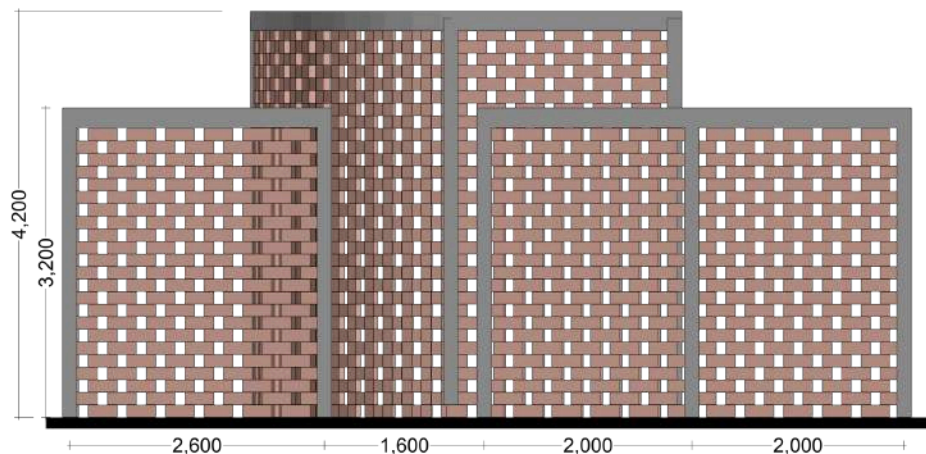


Respon terkait Iklim



Fasad berbasis anyaman lokal menciptakan identitas khas bagi pusat kuliner di Kota Tasikmalaya melalui pendekatan arsitektur neo-vernakular. Desain ini tidak hanya estetis, tetapi juga fungsional, ramah lingkungan, dan memberikan pengalaman unik bagi pengunjung. Pendekatan ini merupakan bentuk penghormatan terhadap warisan budaya sekaligus inovasi yang relevan dengan kebutuhan modern.

- Fasad utama yang menampilkan pola anyaman lokal sebagai ikon visual utama pusat kuliner.
- Dinding semi-terbuka berbentuk layar anyaman yang membatasi area makan outdoor, memberikan privasi tanpa menghalangi aliran udara.
- Menggunakan fasad perforasi yang memadukan pola anyaman untuk ventilasi dapur dan area servis.



Bata ekspos berlubang adalah elemen arsitektur yang menggabungkan estetika dan fungsionalitas. Penggunaan material ini dalam perancangan pusat kuliner berfungsi sebagai solusi penghawaan alami, sejalan dengan prinsip arsitektur neo-vernakular yang memadukan elemen tradisional dengan inovasi modern untuk menciptakan ruang yang nyaman dan efisien.

- Lubang-lubang pada bata dirancang untuk menciptakan aliran udara alami, mendukung kenyamanan termal tanpa kebutuhan pendingin mekanis berlebih.
- Motif berlubang pada bata dapat diadaptasi dari pola tradisional motif batik Tasikmalaya, menciptakan identitas lokal yang khas.

Respon terkait Iklim



Penerapan bata ekspos lubang pada site guna menciptakan kenyamanan penghawaan pada kawasan pusat kuliner. Dikarenakan setelah dilakukan uji simulasi cfd masih gagal dalam merespon penghawaan maka dari itu dengan penerapan bata ekspose bolong guna menciptakan kenyamanan yang lebih optimal.

Penerapan bata ekspos berlubang dalam perancangan pusat kuliner melalui pendekatan arsitektur neo-vernakular adalah solusi desain yang menggabungkan fungsi, estetika, dan identitas lokal. Elemen ini tidak hanya meningkatkan kenyamanan penghawaan, tetapi juga menjadi media ekspresi budaya yang relevan dengan konteks modern dan ramah lingkungan. Implementasi ini menjadikan pusat kuliner sebagai ruang yang unik, nyaman, dan mencerminkan warisan budaya Tasikmalaya.



Before



After

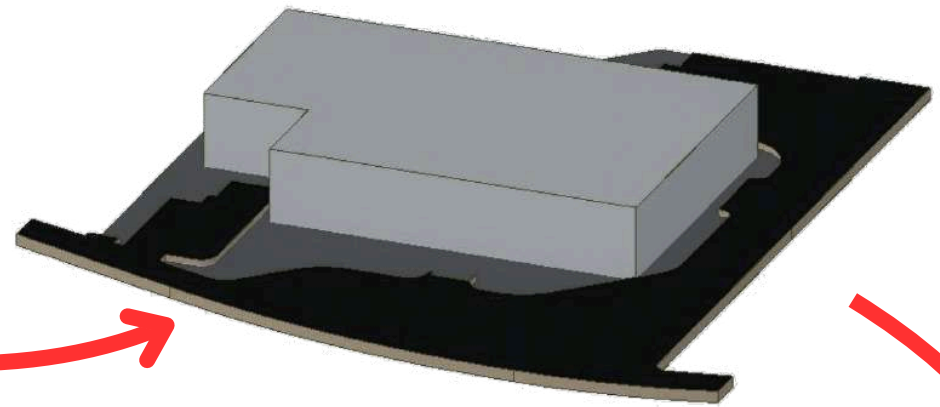
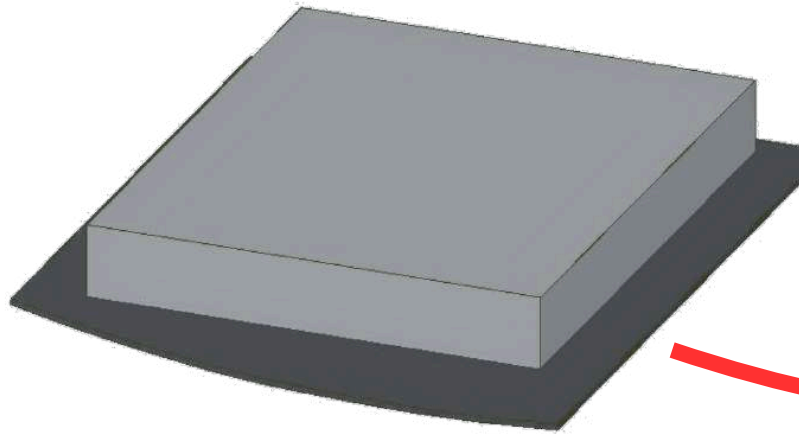
KDB 60%

KLB 2,4

KDH 30%

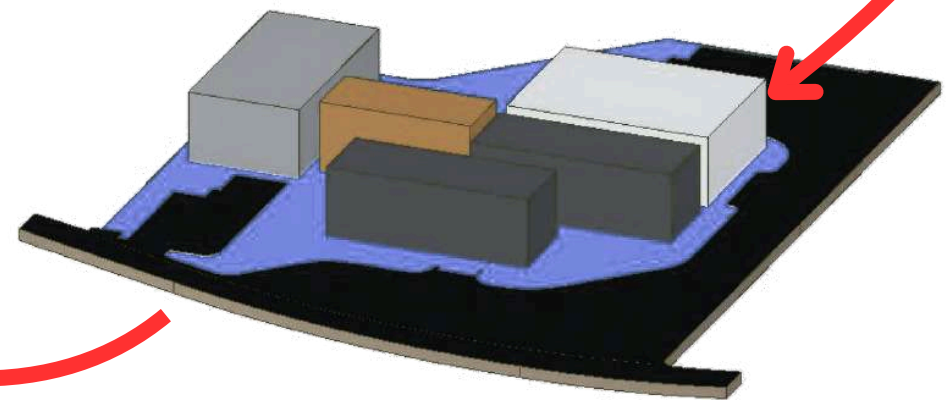
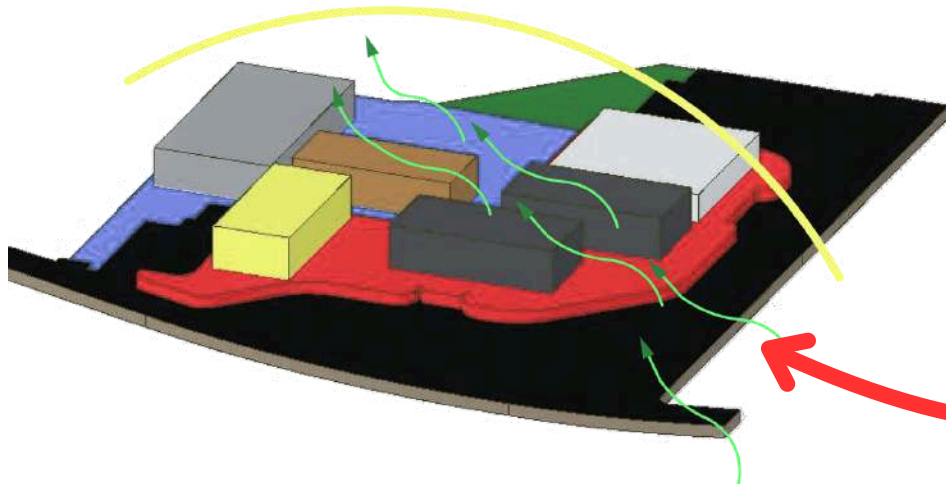
RTH 20%

Tranformasi Figuratif Massa



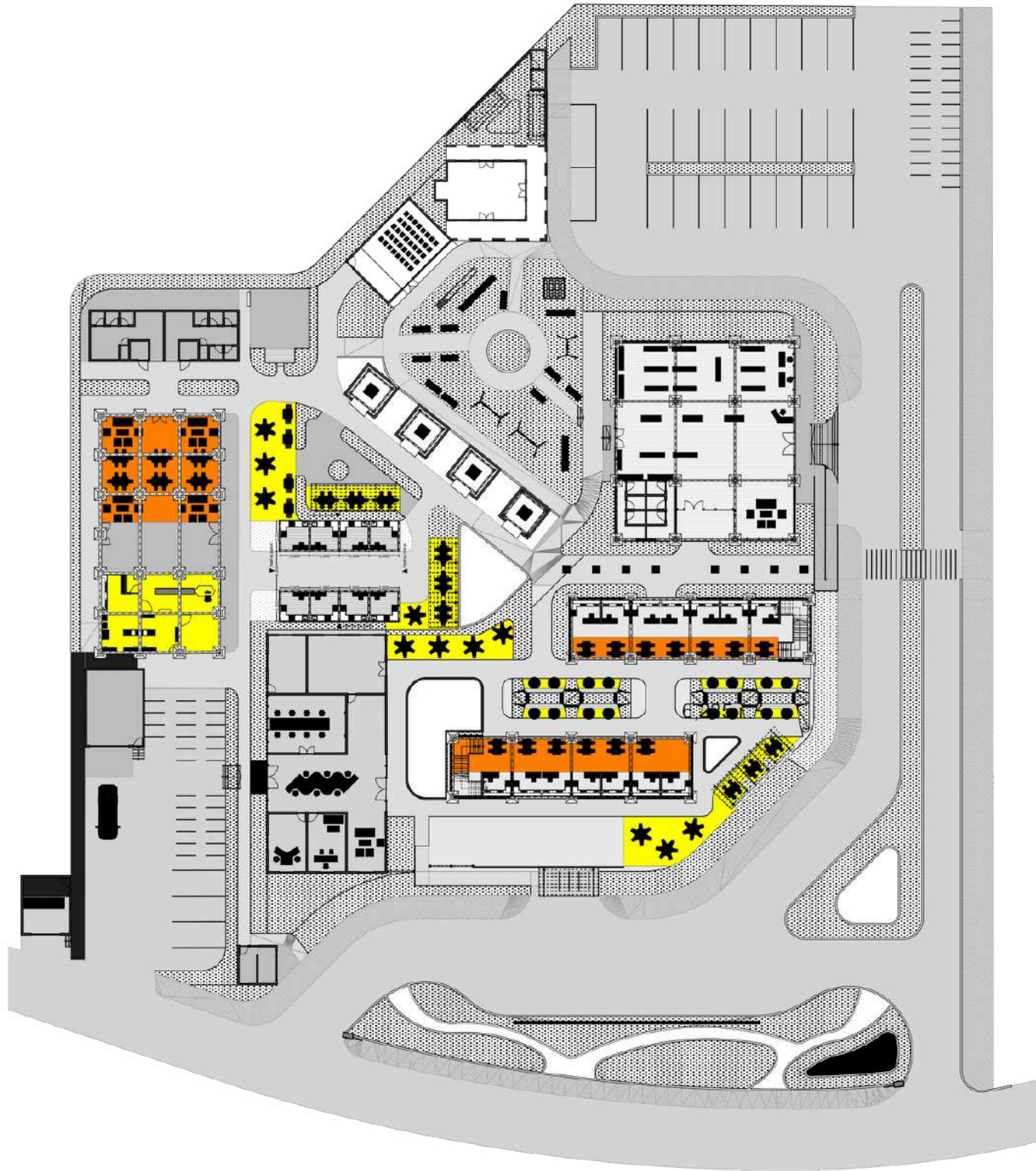
Konsep awal transpormasi massa bangunan berawal dari bentukan site persegi panjang yang kemudian di ekspolarasi sedemikian rupa dan memiliki luasan 9000m2

Setelah dilakukan eksplorasi pada massa bangunan di potong buat sirkulasi pergerakan pengunjung



Pada kawasan di bagi menjadi 3 kawasan bangunan dengan menggunakan cut and fill guna merespon sirkulasi udara dari tenggara dan pencahayaan alami

Pada kawasan disederhanakan menyesuaikan peraturan daerah dan memecah gubahan menjadi 6 gubahan guna merespon kebutuhan ruang kuliner

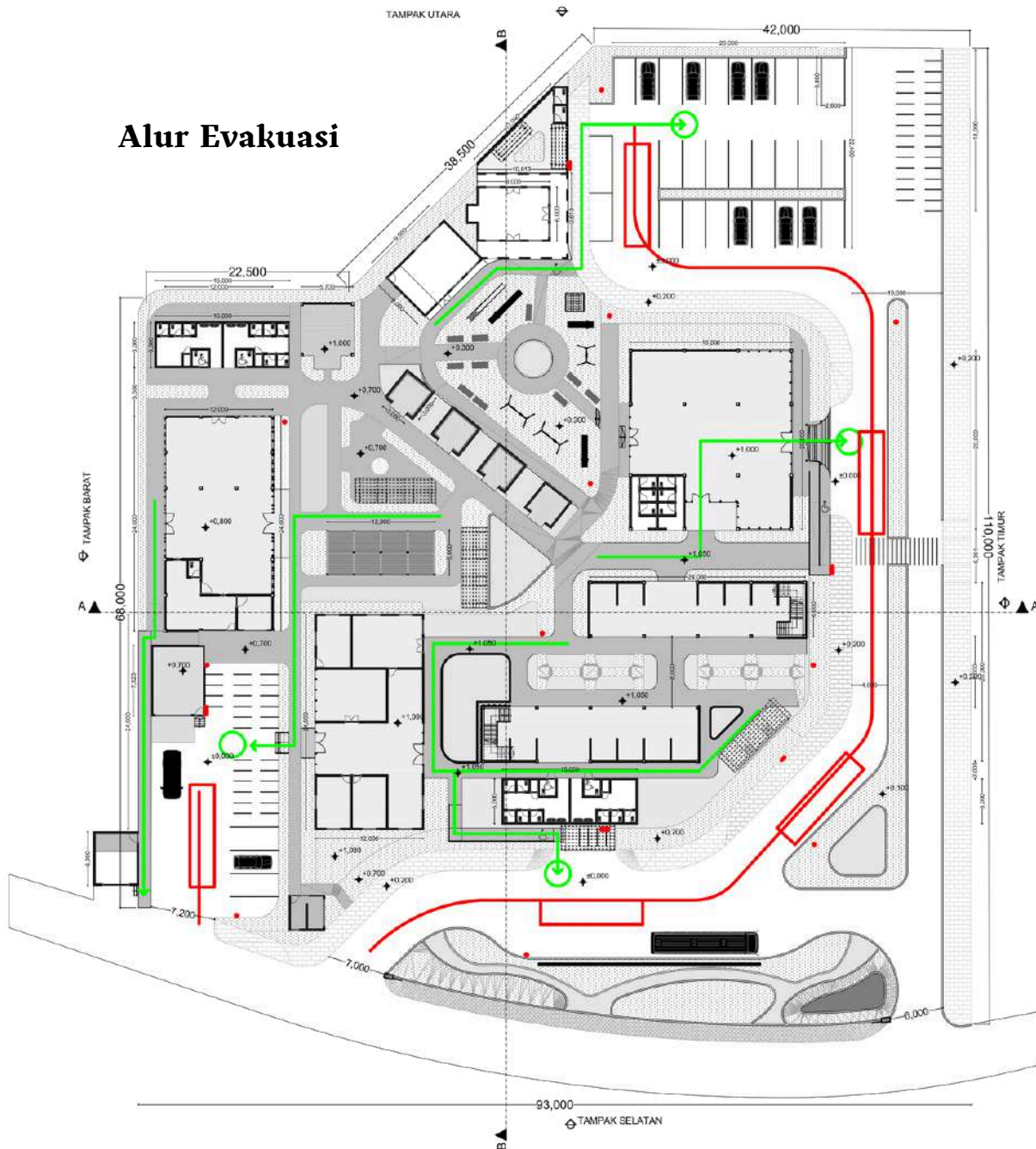


- Area Jualan
- Area Makan Outdoor
- Area Makan Indoor

156 Terdapat 156 kursi yang terdapat di area makan outdoor

168 Terdapat 168 kursi yang terdapat di area makan indoor

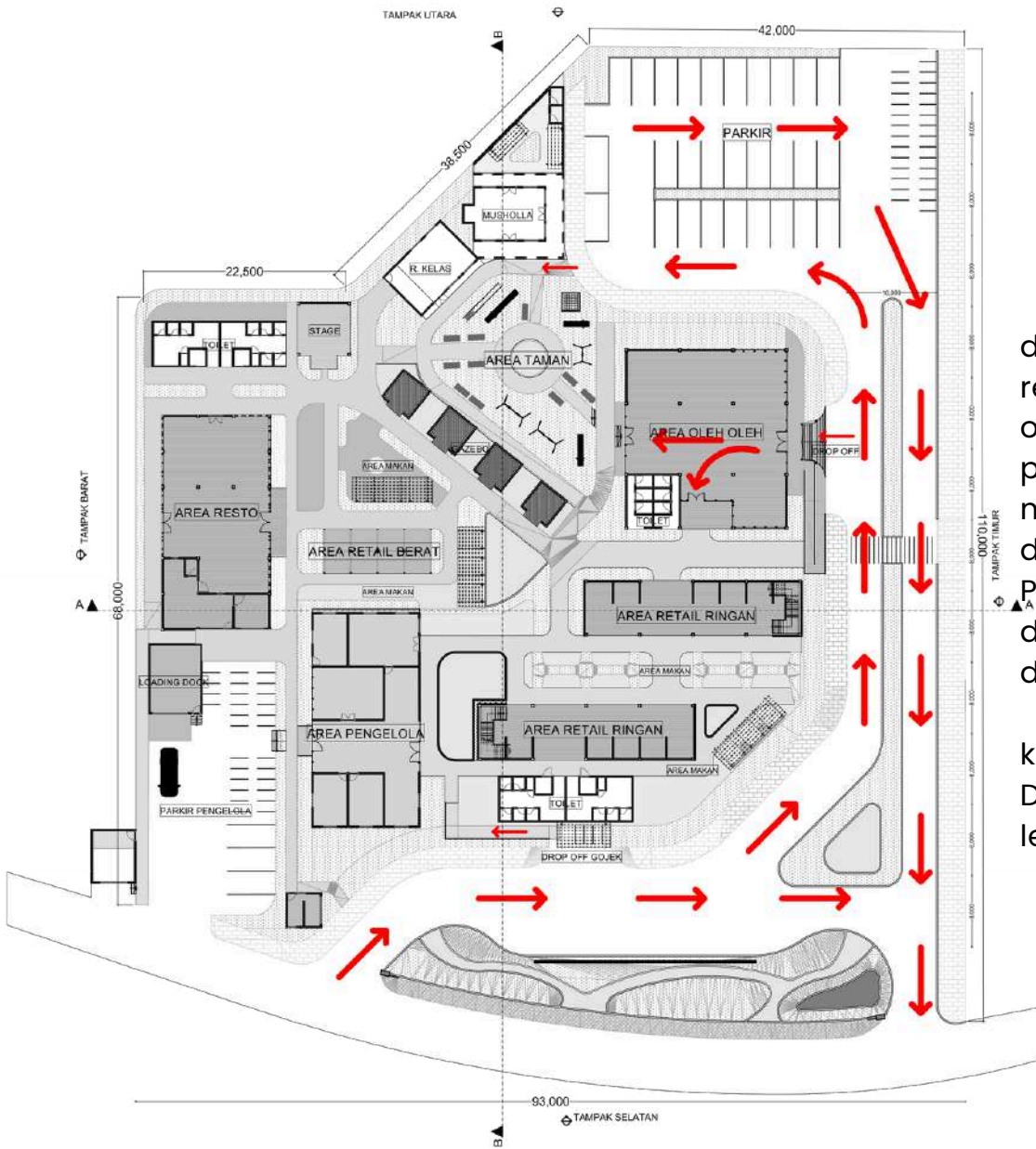
Alur Evakuasi



Jalur evakuasi dirancang untuk menghubungkan semua area di pusat kuliner ke titik keluar darurat dengan rute yang paling cepat dan aman.

- Jalur dilengkapi dengan tanda-tanda arah evakuasi yang terlihat jelas, baik dalam kondisi normal maupun darurat
- Titik kumpul ditempatkan di area terbuka yang jauh dari potensi bahaya, seperti kebakaran, ledakan, atau asap.
- Lokasi titik kumpul ditandai dengan papan atau tanda visual yang jelas dan mudah dikenali dari berbagai sudut.
- Area titik kumpul cukup luas untuk menampung seluruh pengunjung dan pelaku usaha dengan aman.

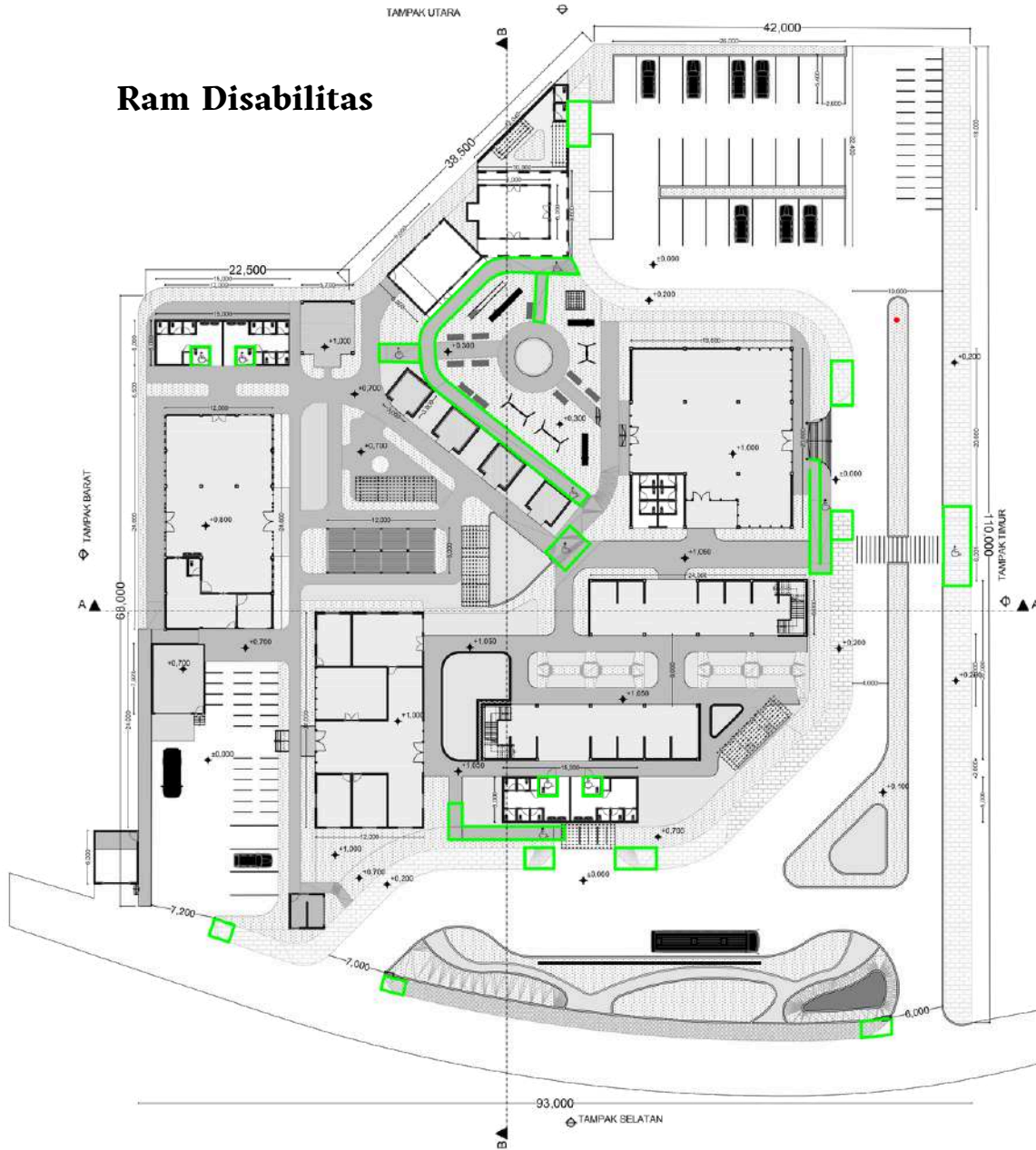
Sirkulasi



Parkir kendaraan berada di ujung utara tapak yang dimana pengunjung yang datang harus melewati dulu retail ringan yang kemudian drop off berada di kawasan oleh oleh. Pada konsep sirkulasi ini memudahkan pengunjung untuk beraktifitas sesuai dengan tata layout massa yang berawal dari kawasan oleh - oleh kemudian dilanjut ke area retail ringan dan dilanjut ke area resto. Pada Tapak terdapat dua area dropoff, yang dimana ada dropoff pengunjung yang membawa kendaraan pribadi dan ada juga dropoff khusus gojek.

Dengan konsep sirkulasi seperti ini mampu memberikan kesan yang dinamis dan juga tidak terkesan flat, Dikarenakan pengunjung pada zaman saat ini cenderung lebih menyukai yang memiliki banyak spot instagramble.

Ram Disabilitas



 Ramp Disabilitas



Dalam perancangan pusat kuliner UMKM di Kota Tasikmalaya, penyediaan fasilitas yang inklusif menjadi salah satu prioritas utama untuk menciptakan ruang publik yang ramah bagi semua lapisan masyarakat. Salah satu elemen kunci dalam desain inklusif adalah penerapan ramp disabilitas. Ramp atau jalur landai dirancang untuk memberikan akses yang mudah bagi penyandang disabilitas, lansia, dan pengunjung lain dengan kebutuhan khusus.

Penerapan Ramp Disabilitas

- Ramp dirancang dengan kemiringan maksimal 1:12 untuk memastikan kenyamanan pengguna kursi roda dan aman bagi pengguna lain.
- Ramp ditempatkan di pintu masuk utama, area parkir, dan jalur menuju fasilitas penting seperti area makan, toilet, dan mushola.
- Dilengkapi dengan pegangan tangan (handrails) di kedua sisi untuk memberikan dukungan tambahan.

Property Size

DATA LOKASI		
NO	KETERANGAN	NILAI
A	Luas Site	9.000
B	Peraturan Bangunan	
1	Koefisien Luas Bangunan (KLB)	2,4
2	Koefisien Dasar Bangunan (KDB)	60%
3	Koefisien Dasar Hijau (KDH)	30%
4	Koefisien Tinggi Bangunan (KTB)	6
C	Koefisien Luas Komersial	65%
D	Koefisien Sirkulasi	20%
E	Koefisien Layanan & Utilitas	15%

POTENSI PEMANFAATAN MAKSIMAL		
NO	KETERANGAN	NILAI
1	Luas Bangunan Maksimal	21.600
2	Luas Tapak Bangunan	5.400
3	Luas Lantai Komersial	14.040
4	Luas Sirkulasi	4.320
5	Jumlah Parkir Lots	300 pengunjung
	Mobil (40%)	30 (1 Mobil 4 org)
	Motor (40%)	60 (1 Motor 2 org)
	Bus (20%)	2 (1 Bus 30 org)

Fungsi Utama					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	Retail Ringan (2 lantai)	144	4	20%	691,2
2	Retail Berat	62	1	20%	86,4
3	Resto	280	1	20%	336
4	Oleh - Oleh	364	1	20%	436,8
5	Pengelola	288	1	20%	345,6
6	Gazebo	6	4	20%	28,8
7	Area Makan Outdoor	270	1	20%	324
8	Taman (playground)	312	1	20%	374,4
9	Loading Dock	16	1	20%	19,2
10	Parkir	1496	1	20%	1795,2
Total					4437,6

Fasilitas Pendukung					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	Toilet	75	2	20%	180
2	Stage	32	1	20%	38,4
3	R. Kelas	54	1	20%	64,8
4	Musholla	164	1	20%	196,8
5	R. Pembuangan sampah	30	1	20%	36
6	R. Security	16	1	20%	19,2
Total					535,2

Luas Tapak Maksimal

5.400

4972,8

3	R. Display Kerajinan	64	1	20%	76,8
4	R. Display Oleh Oleh Pakaian	54	1	20%	64,8
5	R. Tunggu	62	1	20%	74,4
6	R. Informasi	12	1	20%	14,4
7	Toilet	36	1	20%	43,2
8	Kasir	12	1	20%	14,4
Total					410,4

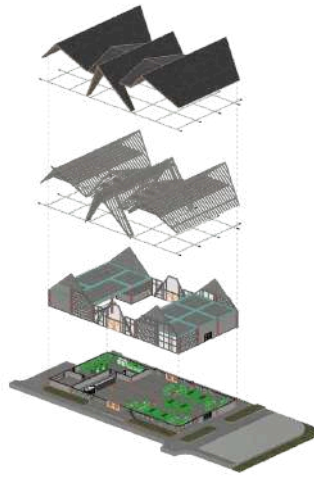
Resto					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	R. Makan	126	1	20%	151,2
2	Kasir	32	1	20%	38,4
3	R. Cuci Tangan	6	2	20%	14,4
4	Area Lobby	32	1	20%	38,4
5	Dapur	48	1	20%	57,6
6	Storage	16	1	20%	19,2
Total					319,2

Retail Ringan					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	Tenant Retail	7,5	22	20%	198
2	Area Makan Indoor	82	4	20%	392,6
3	Area Cuci Tangan	6	8	20%	57,6
Total					648,2

Retail Berat					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	Tenant Retail	9	8	20%	86,4
2	Area Cuci Tangan	6	1	20%	7,2
Total					93,6

Pengelola					
No	Nama Ruang	Luas (m2)	Jumlah	Sirkulasi	jml Luas (m2)
1	R. Manager	24	1	20%	28,8
2	R. Sekretaris	24	1	20%	28,8
3	R. Kerja	42	1	20%	50,4
4	R. Rapat	48	1	20%	57,6
5	R. Istirahat	48	1	20%	57,6
6	R. Tamu	24	1	20%	28,8
7	R. MEE	24	1	20%	28,8
8	Lavatory	26	1	20%	31,2
Total					312

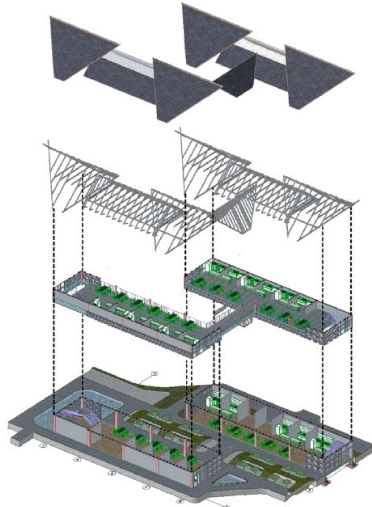
R e s t o



Resto pada perancangan pusat kuliner Kota Tasikmalaya merupakan area yang menyediakan makanan khas tasikmalaya khususnya yang dikelola oleh pihak pengelola, dengan menyediakan berbagai macam menu khas lokal. Resto ini memiliki luas area 319 m² yang dapat menampung pembeli sekitar 64 orang yang sudah di set.



Retail Ringan

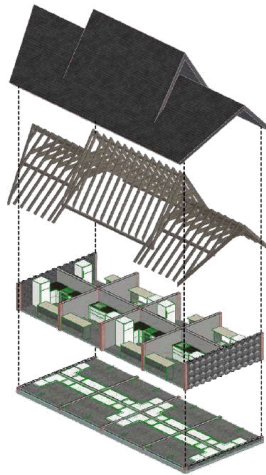


Area retail ringan ini merupakan kawasan para pelaku usaha UMKM yang menjual produk produk usahanya khususnya jajanan ringan. Pada area ini dikelola oleh perorangan yang menyewa ke pengelola. Retail ringan ini terdapat 22 gerai penjual

Resto ini memiliki luas area 648 m² yang dapat menampung pembeli sekitar 64 orang yang sudah di set.



Retail Berat

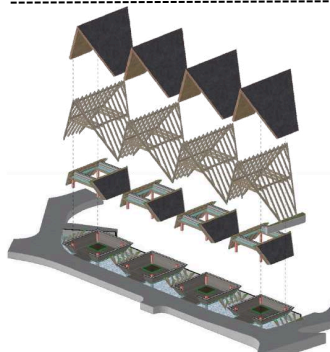


Area retail berat ini merupakan kawasan para pelaku usaha UMKM yang menjual produk produk usahanya khususnya jajanan berat.

Pada area ini dikelola oleh perorangan yang menyewa ke pengelola. Retail ringan ini terdapat 8 gerai penjual. Resto ini memiliki luas area 1100m² yang dapat menampung pembeli sekitar 190 orang yang sudah di set.



Gazebo



Area gazebo ini merupakan hal yang selalu di sediakan berbagai rumah makan ciri khas sunda. pada gazebo ini mampu menampung 5 orang.



BAB VI

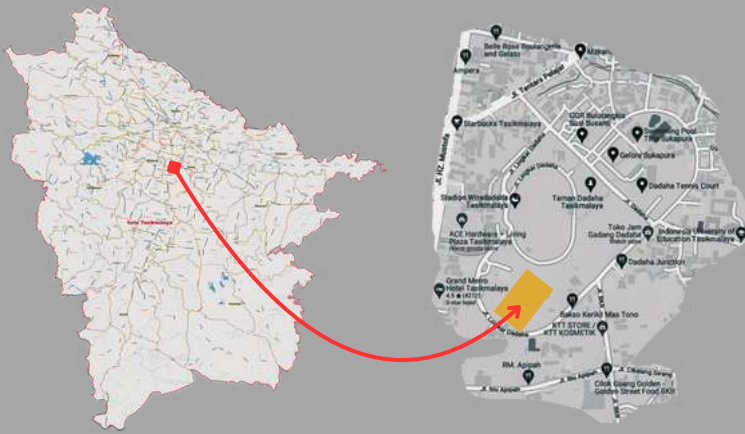
LAMPIRAN

PERANCANGAN PUSAT KULINER BERBASIS UMKM DI KOTA TASIKMALAYA DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR

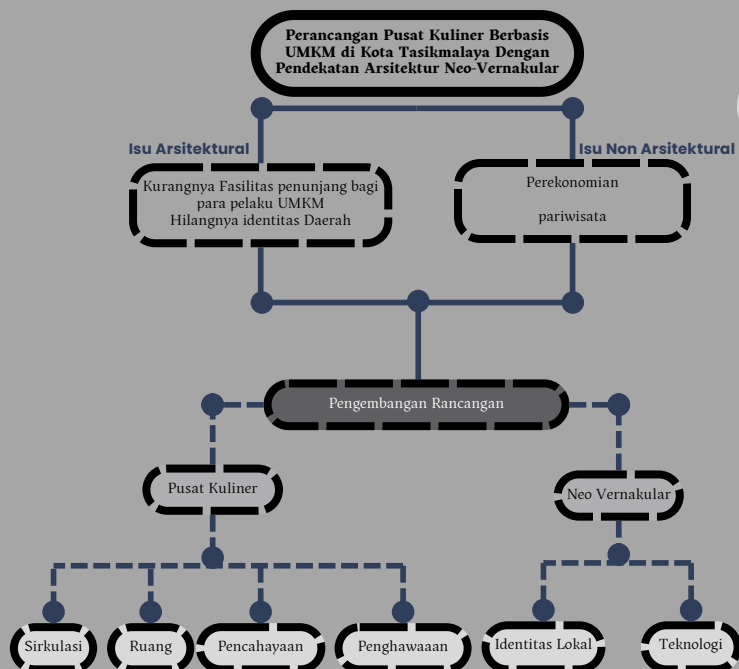
Perancangan Pusat Kuliner berbasis UMKM di Kota Tasikmalaya nantinya akan dibangun menyesuaikan dengan persyaratan teknis pemilihan lokasi sesuai dengan Kawasan industri, tepatnya di Dadaha Kota Tasikmalaya. Dengan menggunakan pendekatan Neo-Vernakular yang menerapkan prinsip-prinsip seperti bentuk, konstruksi, konsep, filosofi, dan tata ruang dengan tujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh sebuah tradisi yang kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya yang lebih modern/maju tanpa mengesampingkan nilai-nilai tradisi.

Dengan menerapkan pendekatan Arsitektur Neo-vernakular dapat kembali mengangkat identitas lokal khas Tasikmalaya, yang dimana rancangan pada bangunan mengedepankan bentuk dan filosofi ruang yang diambil dari rumah adat Kampung Naga. Rancangan di bagi menjadi tiga kawasan sesuai tipologi kawasan Kampung Naga, yaitu Kawasan bersih, kawasan kotor, kawasan terlarang.





Kota Tasikmalaya merupakan sebuah kota kecil di provinsi Jawa Barat yang termasuk salah satu bagian wilayah Jawa Barat yang kegiatannya diarahkan pada sektor industri, perdagangan, Pendidikan, dan industri wisata. Kota Tasikmalaya jelas dapat menarik investor untuk berinvestasi di sana setelah menjadi kota industri. Di sini, potensi industri yang dimaksud adalah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Oleh karena itu, untuk mendukung sektor industri kecil di Kota Tasikmalaya, diperlukan sarana dan prasarana yang baik. Salah satunya adalah pusat UMKM, yang berfungsi sebagai ruang untuk mendukung pengembangan dan pemberdayaan para pelaku usaha, diharapkan mampu meningkatkan nilai kelokalan berdasarkan nilai lokal di Tasikmalaya yang bersifat arsitektural.



- STRENGTH**
- LOKASI STRATEGIS
 - POTENSI PARIWISATA
 - KUMUNITAS KULINER
 - INFRASTRUKTUR MEMADAI



- WEAKNESS**
- PERSAINGAN TINGGI
 - MANAJEMEN DAN PENGELOLAAN
 - KEBERSIHAN LINGKUNGAN



- THREAT**
- PERUBAHAN TREN KULINER
 - PADAT PENGUNJUNG
 - BENCANA ALAM



- OPPORTUNITY**
- MEDIA PROMOSI
 - PENYELENGGARAAN EVENT
 - PARIWISATA KULINER
 - INOVASI PRODUK



Kota / Kabupaten	Jumlah UKM
Tasikmalaya	104.068
Banjar	4.609
Ciamis	30.454
Garut	69.365
Pangandaran	32.043
Sumedang	24.739
Jumlah	265.278

Berdasarkan dari data Sentra Bisnis di wilayah Priangan Timur pada tahun 2020 Tasikmalaya memiliki sentra bisnis paling banyak dibanding yang lain. Tasikmalaya merupakan salah satu kota yang berada di wilayah priangan timur provinsi Jawa Barat yang memiliki ciri khusus sebagai kota industri kecil. Potensi Tasikmalaya sebagai pusat industri di kawasan priangan timur dapat berkembang tiap tahunnya sampai pada akhir 2022 yang diambil dari *open data kota Tasikmalaya* terdapat 4.256 jumlah industri dari berbagai sektor. Pada sektor makanan Tasikmalaya memiliki jumlah UKM yang lebih besar yang sangat berpengaruh terhadap berkembangnya perekonomian di Kota Tasikmalaya.



Gambar diatas merupakan lokasi Site untuk perancangan pusat kuliner UMKM yang dimana berada di kawasan Olahraga Dadaha, tepatnya berada di pusat kota yang merupakan kawasan dengan berolahraga. Kawasan ini memiliki potensi yang sangat tinggi jika terbangunnya pusat kuliner sebagai satu identitas dan menarik minat wisatawan dari luar.

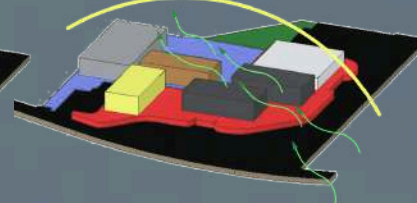
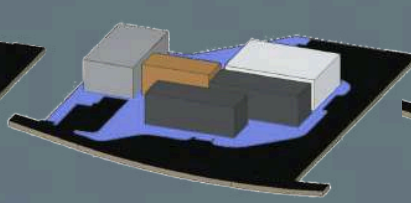
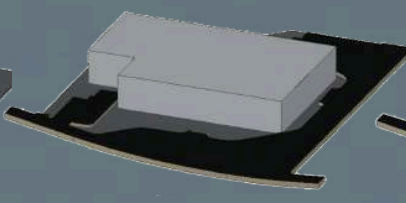
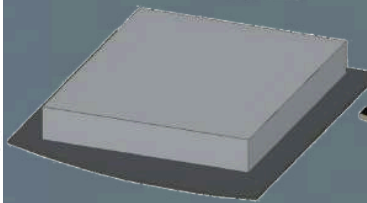
EKSPLORASI MASSA BANGUNAN

KDB 60%

KLB 2,4

KDH 30%

RTH 20%

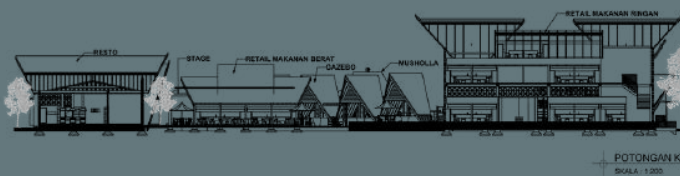
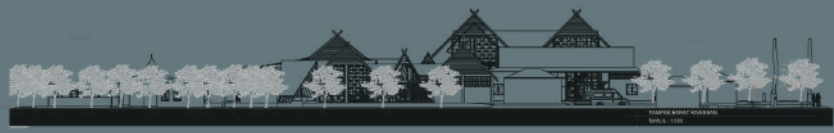
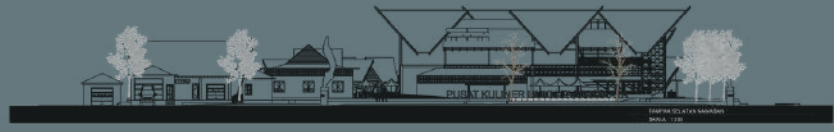
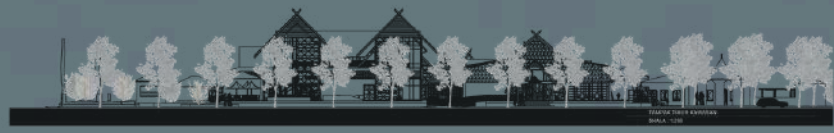
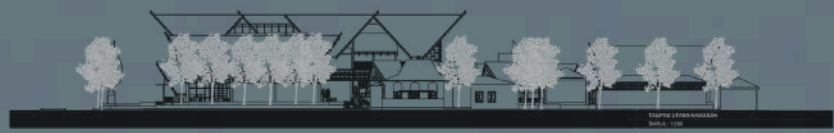


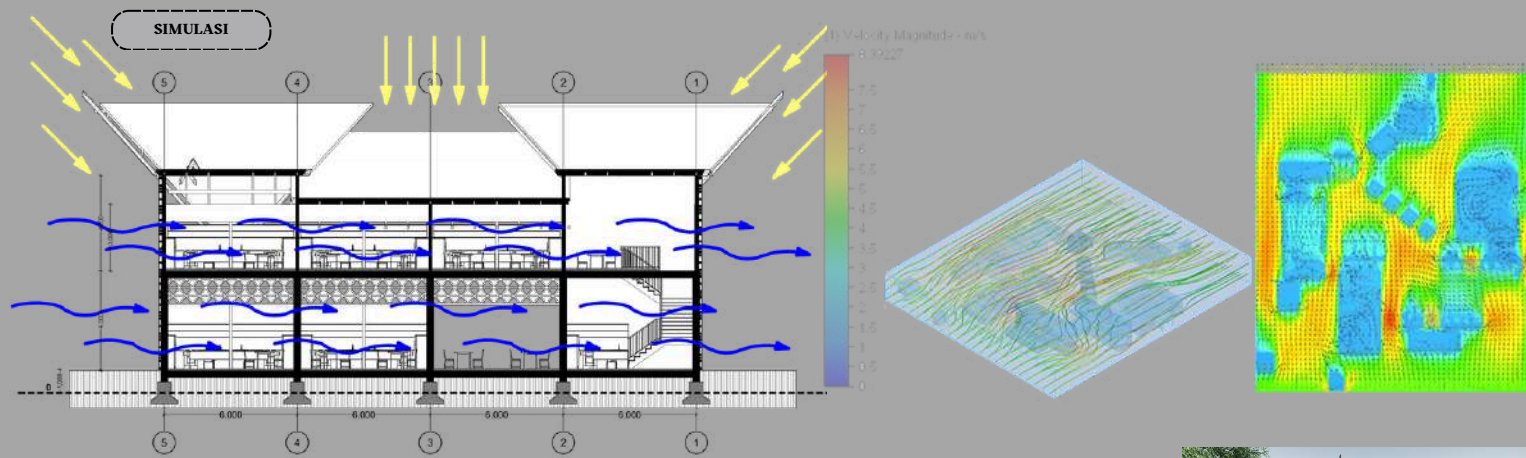
Konsep awal transporansi massa bangunan berawal dari bentukan site persegi panjang yang kemudian di ekspolarasi sedemikian rupa dan memiliki luasan 9000m2

Setelah dilakukan eksplorasi pada massa bangunan di potong buat sirkulasi pergerakan pengunjung

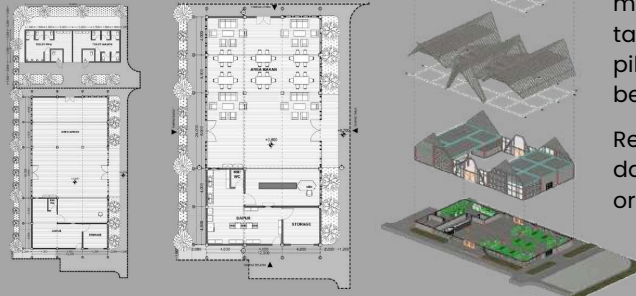
Pada kawasan disederhanakan menyesuaikan peraturan daerah dan memecah gubahan menjadi 6 gubahan guna merespon kebutuhan ruang kuliner

Pada kawasan di bagi menjadi 3 kawasan bangunan dengan menggunakan cut and fill guna merespon sirkulasi udara dari tenggara dan pencahayaan alami





RESTO

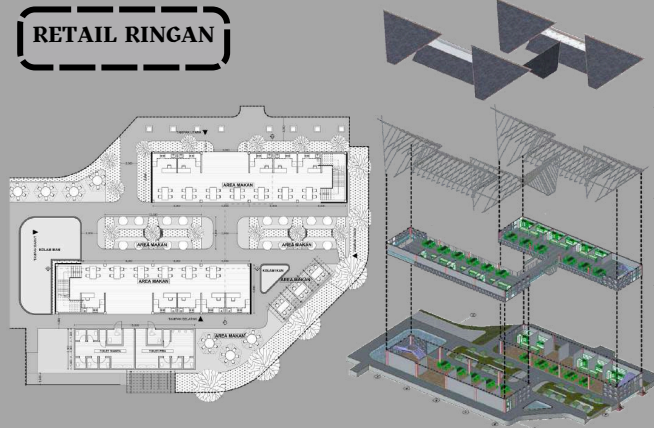


Resto pada perancangan pusat kuliner Kota Tasikmalaya merupakan area yang menyediakan makanan khas tasikmalaya khususnya yang dikelola oleh pihak pengelola, dengan menyediakan berbagai macam menu khas lokal.

Resto ini memiliki luas area 300 m2 yang dapat menampung pembeli sekitar 64 orang yang sudah di set.



RETAIL RINGAN

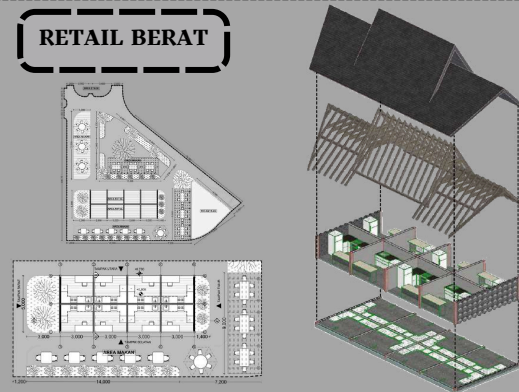


Area retail ringan ini merupakan kawasan para pelaku usaha UMKM yang menjual produk produk usahanya khususnya jajanan ringan.

Pada area ini dikelola oleh perorangan yang menyewa ke pengelola. Retail ringan ini terdapat 22 gerai penjual Resto ini memiliki luas area 300 m2 yang dapat menampung pembeli sekitar 64 orang yang sudah di set.



RETAIL BERAT



Area retail berat ini merupakan kawasan para pelaku usaha UMKM yang menjual produk produk usahanya khususnya jajanan berat.

Pada area ini dikelola oleh perorangan yang menyewa ke pengelola. Retail ringan ini terdapat 8 gerai penjual.

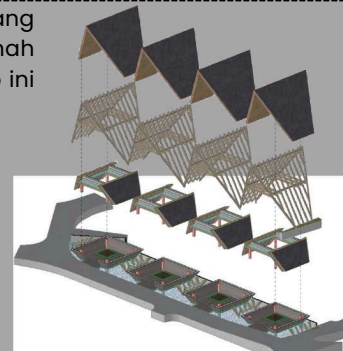
Resto ini memiliki luas area 1100m2 yang dapat menampung pembeli sekitar 190 orang yang sudah di set.



GAZEBO



Area gazebo ini merupakan hal yang selalu di sediakan berbagai rumah makan ciri khas sunda. pada gazebo ini mampu menampung 5 orang.



MAKET





Direktorat Perpustakaan Universitas Islam Indonesia
Gedung Moh. Hatta
Jl. Kaliurang Km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext.2301
F. (0274) 898444 psw.2091
E. perpustakaan@uii.ac.id
W. library.uui.ac.id

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Nomor: 2423946060/Perpus./10/Dir.Perpus/VI/2024

Bismillaahirrahmaanirrahiim

Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan ini, menerangkan Bahwa:

Nama : MUHAMMAD ZIDAN FAISYAL
Nomor Mahasiswa : 20512052
Pembimbing : Ir. Supriyanta, M.Si.
Fakultas / Prodi : Teknik Sipil dan Perencanaan/ Arsitektur
Judul Karya Ilmiah : PERANCANGAN PUSAT KULINER BERBASIS UMKM DI KOTA
TASIKMALAYA DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR
NEO-VERNAKULAR

Karya ilmiah yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan **Turnitin** dengan hasil kemiripan (*similarity*) sebesar **20 (Dua Puluh) %**.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, 7/29/2024

Direktur



Muhammad Jamil, SIP.

REFERENSI

Abdul Aziz Arroseyid, (2016). MUSEUM SONGKET PALEMBANG DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR

Axel S. N. Gultom, (2023). PERANCANGAN PUSAT UMKM SULAWESI UTARA DI MANADO DENGAN PENDEKATAN TEMA ARSITEKTUR SIMBIOSIS.

Data BPS Kota Tasikmalaya, <https://tasikmalayakota.bps.go.id/id>

Data UMKM Kota Tasikmalaya. <https://data.tasikmalayakota.go.id/home/dinas-koperasi-usaha-mikro-kecil-dan-menengah-perindustrian-dan-perdagangan/daftar-ukm-perdagangan/>

Dewi Puspitasari, (2024). PERANCANGAN PUSAT KULINER DI TEPIAN SUNGAI KAPUAS KOTA PONTIANAK.

Dwiky Nitandre, (2023). PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH OLEH PEKANBARU

Elvan Maulana Dermawan, (2020). PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH DI TRUSMI CIREBON DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR.

Erika Nirmala, (2021). PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN KESENIAN DI PASAR LAMA TANGGERANG. "PENERAPAN NUANSA TIONGHOA PADA TATA RUANG DALAM".

Eva Anggraini, (2016). SENTRA USAHA KECIL MENENGAH DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR DI SURAKARTA

Fany Indra Yudha Pamungkas, (2022). PENERAPAN PENDEKATAN NEO VERNAKULAR PADA REDESAIN WISATA SANGGRALOKA TELAGA GIRI WARNA TIRTA DI GRESIK.

Hana Fatin Izzatujannah (2023). PERANCANGAN RESORT DAN WISATA KULINER DI KAWASAN WISATA DANAU KELAPA DUA DENGAN PENDEKATAN BANGUNAN HIJAU.

Jajang Nurjamam, (2022). PENERAPAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR PADA STASIUN MALANG KOTA BARU

Muhammad Alfian Fradana, (2022). PENERAPAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR PADA REDESAIN KANTOR BUPATI KONAWA UTARA.

Muhammad Zahrul Muttaqin, (2020). PERANCANGAN PUSAT USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DI KABUPATEN GRESIK DENGAN PENDEKATAN BIOPHILIC ARCHITECTURE.

Rencana Tata Bangunan Dan Lingkungan Kawasan Dadaha Kota Tasikmalaya.

https://jdih.tasikmalayakota.go.id/house/dokumen/lihat_perwal/1012

RKPD Kota Tasikmalaya tahun 2024, <https://portal.tasikmalayakota.go.id/assets/uploads/RKPD%20TAHUN%202024.pdf>

Saeful Rahman, (2020). PERANCANGAN TERMINAL BANDAR UDARA WIRIADINATA TASIKMALAYA DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR.

Viona Mita Shaly, (2021). PENERAPAN ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR PADA PERANCANGAN MINANGKABAU CULTURAL ART CENTER DI KABUPATEN TANAH DATAR.

Winda Ayu Anggraini, (2023). TANTANGAN DALAM PENGEMBANGAN UMKM DI KABUPATEN TASIKMALAYA

