

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT WISATA
KULINER PALEMBANG DENGAN PENDEKATAN NEO-
VERNACULAR**



STUDIO TUGAS AKHIR

**Disusun Untuk Memenuhi Persyaratan Kelulusan Sidang Sarjana
Strata Satu (S1) Pada Program Studi Arsitektur Universitas
Tridinanti**

Disusun Oleh :

Akasha Wim Kadzalika

NPM : 18.02.25.0002

Dosen Pembimbing I : Irma Indriani, M.Ars.

Dosen Pembimbing II : Ahmad Ardani, MT.

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS TRIDINANTI

2024

LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Akasha Wim Kadzalika
NPM : 1802250002
Program Studi : Teknik Arsitektur
Jenjang Pendidikan : Strata Satu (S1)
Mata Kuliah : Studio Tugas Akhir
Judul Skripsi : Perencanaan dan Perancangan Pusat Wisata Kuliner
Palembang dengan Pendekatann Neo-Vernacular
Tema : Neo-Vernacular
Telah mengikuti Ujian Sidang Tugas Akhir Teknik Arsitektur pada tanggal 25
Maret 2024, dan dinyatakan LULUS

Disetujui oleh,

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Irma Indriani, M.Ars.

Ar. Ahmad Ardani, M.T., IAI.

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik Universitas
Tridinanti

Ir. Zullyarnala Fatoni, M.T., M.M.

Ketua Program Studi Arsitektur
Universitas Tridinanti

Irma Indriani, M.Ars.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Akasha Wim Kadzalika

NPM : 1802250002

Program Studi : Arsitektur

Alamat : Jl.RA.Abusamah no.3447 RT/RW.40/06 kel. Sukabangun,
Kec. Sukarami, Kota Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya yang berjudul:

**“PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT WISATA
KULINER PALEMBANG DENGAN PENDEKATANN NEO-
VERNACULAR”**

Merupakan judul orisinil serta bukan merupakan plagiat dari judul tugas akhir atau sejenisnya dari karya orang lain.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya serta akan saya pertanggungjawabkan.

Palembang, 25 Maret 2024



Akasha Wim Kadzalika
NPM 1802250002

MOTTO

*“Hidup adalah perjalanan, nikmati setiap langkahnya, dan jangan takut gagal.
Itu adalah bagian dari kesuksesan”*

*“Cinta kasih yang sejati adalah bagaikan seujung kuku yang tiada henti-hentinya
tumbuh selama akhir hayat”*

Kupersembahkan kepada:

- Mama Papa tercinta
- Saudara-saudaraku tersayang
- Sahabat terdekatku
- Almamater

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan kehadiran Allah subhanallahu wata'ala, yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga kami sebagai Mahasiswa Prodi Arsitektur Falkutas Teknik Universitas Tridinanti Palembang, dapat menyelesaikan konsep ini dengan judul “PERENCANAAN DAN PERENCANAAN PUSAT WISATA KULINER PALEMBANG DENGAN PENDEKATAN NEO-VERNAKULAR” ini tepat pada waktunya.

Konsep ini merupakan persyaratan kedua untuk dapat melanjutkan ke tahap berikutnya dalam penyelesaian Studio Tugas Akhir ini. Adapun dalam progress penulisan ini, saya menyadari bahwasannya penyusunan laporan ini masih terdapat banyak kekurangan, baik dari segi penyajian bahasa maupun secara ilmiahnya. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun.

Pada kesempatan ini saya juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang mendukung dan membantu baik secara langsung maupun secara tidak langsung, dalam hal ini ucapan terima kasih yaitu khususnya kepada:

1. Yth. Ibu Irma Indriani, M.Ars., selaku Ketua Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Tridinanti Palembang sekaligus pembimbing I yang telah memberikan arahan, membimbing serta meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan selama proses penyusunan skripsi.
2. Yth. Bapak Ar. Ahmad Ardani, M.T., IAI.. selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan, membimbing serta meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan selama proses penyusunan skripsi.
3. Kepada seluruh dosen di Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Tridinanti Palembang.
4. Ayahanda Tercinta dan Ibunda Tersayang atas segala dukungan baik secara moril maupun material serta selalu senantiasa mendengar segala keluhan dalam menghadapi berbagai kesulitan saat proses skripsi.

5. Terima kasih kepada sahabat-sahabat saya yang telah membantu juga sebagai tempat berkeluh kesan dan yang selalu ada untuk menyemangati saya, dari awal masuk kuliah sampai dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir saya tanpa pamrih.
6. Serta kawan satu Angkatan dan seperjuangan yang telah membantu, memberikan dukungan selama proses perkuliahan.

Palembang, 25 Maret 2024

Penulis,

Akasha Wim Kadzalika
NPM. 1802250002

PERENCANAAN DAN PERENCANAAN PUSAT WISATA KULINER DI KOTA PALEMBANG

Tema: Neo Vernakular

Akasha Wim Kadzalika

Email : akasha547@yahoo.com

Abstrak

Wisata merupakan kegiatan yang tidak terlepas dari kebutuhan manusia khususnya untuk menghilangkan rasa penat. Kota Palembang memiliki segudang potensi besar untuk menarik minat wisatawan mulai dari bidang industri seperti meningkatkan kualitas produk industri, bangunan sejarah, hingga di bidang kuliner. Perancangan dan perencanaan pusat wisata Kota Palembang dibidang kuliner sangat tepat karna dapat menjadi wadah pusat jual beli kuliner yang bertujuan sebagai sarana promosi yang berpengaruh dampaknya bagi peningkatan UMKM Kota Palembang dan juga sebagai solusi untuk melestarikan segala jenis kuliner Kota Palembang. Adapun penerapan tema pada rancangan ini yaitu dengan menggunakan pendekatan konsep arsitektur neo-vernacular, yang diharapkan dapat menjadi gaya desain yang masih membaaur dengan budaya dan kegiatan fungsi si bangunan.

Kata Kunci : Wisata kuliner dan Arsitektur Neo-Vernacular.

Abstract

Tourism is an activity that cannot be separated from human needs, especially to relieve fatigue. The city of Palembang has a lot of great potential to attract tourists, starting from the industrial sector, such as improving the quality of industrial products, historical buildings, to the culinary sector. The design and planning of the Palembang City tourist center in the culinary sector is very appropriate because it can become a center for culinary buying and selling which aims to be a promotional tool that has an impact on improving Palembang City's MSMEs and also as a solution to preserving all types of Palembang City culinary delights. The application of the theme in this design is by using a neo-vernacular architectural concept approach, which is expected to be a design style that still blends with the culture and functional activities of the building.

Keywords: *Culinary tourism and Neo-Vernacular Architecture.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
MOTTO.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan dan Manfaat.....	4
1.3.1. Tujuan.....	4
1.3.2. Manfaat.....	4
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Metode Pengumpulan Data.....	5
1.5.1. Data Primer.....	6
1.5.2. Data Sekunder.....	6
1.6. Sistematika Pembahasan.....	7
1.7. Kerangka Berfikir.....	9
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1. Wisata Kuliner.....	10
2.2. Klasifikasi Wisata Kuliner.....	11
2.3. Fasilitas Wisata Kuliner.....	12
2.4. Pendekatan Rancangan Post Modern.....	23
2.4.1. Arsitektur Neo-Vernakular.....	23
2.4.2. Kriteria Arsitektur Neo-Vernakular.....	24
2.4.3. Prinsip-Prinsip Desain Arsitektur Neo-Vernakular.....	24
2.4.4. Contoh Arsitektur Neo-Vernakular.....	26
2.5. Filosofi Rumah Adat Sumatera Selatan (Palembang).....	31

BAB III. TINJAUAN KHUSUS.....	34
3.1.Studi Preseden.....	34
3.1.1. Palembang Indah Mall (PIM).....	34
3.1.2. Ukuran Furniture Ruangan.....	37
3.1.3. Kuliner Pasar 16 Ilir.....	38
3.1.4. Studi Preseden Wisata Utopia.....	40
3.1.5. Festival Kuliner Transmart Palembang.....	41
3.1.6. Mega Cafewalk Olimpia Cafe Food Theater).....	43
3.1.7. Wisata Kuliner PIK 2.....	49
3.1.8. Wisata Kuliner Cina Town.....	50
3.1.9. Wisata Kuliner Heha Ocean.....	51
3.1.10. Sriwijaya Lantern Festival.....	52
3.2. Fasilitas Penginapan	55
3.2.1. Hotel.....	55
3.2.2. Villa.....	57
3.3. Pemilihan Lokasi.....	57
3.4. Pemilihan Site (SWOT).....	61
BAB IV. ANALISIS PERANCANGAN.....	62
4.1. Analisis Non Fisik.....	62
4.2. Analisis Fisik.....	64
4.2.1. Analisis Tapak.....	64
4.2.2. Analisis Eksisting.....	66
4.2.3. Analisis Klimatologi.....	68
4.2.4. Analisa View.....	72
4.2.6. Analisa Vegetasi.....	74
4.2.6. Analisa Kebisingan.....	78
4.2.7. Analisa Struktur.....	80
4.2.8. Analisa Utilitas.....	83
4.2.9. Analisa Arsitektural.....	87
4.3. Program Fasad.....	89
4.4. Analisis Aktivitas dan Kebutuhan Ruang.....	91
4.5. Analisis Besaran Ruang.....	92

4.6. Hubungan antar Ruang.....	95
BAB V. KONSEP PERANCANGAN.....	98
5.1. Program Ruang.....	98
5.2. Konsep Tapak.....	107
5.2.1. Pemilihan Ide Konsep.....	107
5.2.2. Zonasi Site.....	109
5.2.3. Pencapaian dan Sirkulasi.....	110
5.2.2. Landsekap.....	111
5.3. Zonasi Perlantai.....	113
5.3.1. Kuliner.....	113
5.3.2. Hotel.....	114
5.3.3. Villa.....	115
5.4. Bentuk Massa Bangunan.....	115
5.5. Penerapan Massa Banguann	116
5.5.1. Bangunan Kuliner.....	116
5.5.2. Bangunan Hotel.....	116
5.5.3. Villa.....	119
5.6. Konsep Utilitas.....	119
5.61. Air Bersih.....	119
5.6.2. Air Kotor dan Air Bekas.....	120
5.6.3. Pembuangan Sampah.....	123
5.7. Konsep Struktur.....	124
5.8. Sistem Proteksi Kebakaran.....	126
5.9. Sistem Vertikal Bangunan Kuliner dan hotel.....	129
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR PUSTAKA.....	xvi

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pertumbuhan Rumah Makan.....	3
Gambar 1.2 Pertumbuhan Daya Tarik Wisata (DTW).....	3
Gambar 1.3 Kerangka Berfikir	9
Gambar 2.1 Ukuran Ruang Makan	13
Gambar 2.2 Pola Ruang Restoran.....	15
Gambar 2.3 Ukuran Ruang Pameran	16
Gambar 2.4 Ukuran Dapur.....	17
Gambar 2.5 Ukuran Ruang Produksi	19
Gambar 2.6 Ukuran Orang Sholat	21
Gambar 2.7 Ukuran Ruang Pengelola	21
Gambar 2.8 Ukuran Rak Toko.....	22
Gambar 2.9 Ukuran Toilet.....	22
Gambar 2.10 Dimensi Parkir	23
Gambar 2.11 Denah Tampak Samping Frgrant Hill/Xiang Shan.....	27
Gambar 2.12 Sistem Penghawaan.....	27
Gambar 2.13 Site Plan dan Bentuk Bangunan.....	28
Gambar 2.14 Tampak Atas Atap Bandara Soekarno Hatta.....	28
Gambar 2.15 Bentuk Bangunan Bandara Soekarno Hatta.....	29
Gambar 2.16 Bentuk Bangunan Bandara Soekarno Hatta.....	29
Gambar 2.17 Waiting Room Bangunan Bandara Soekarno Hatta.....	29
Gambar 2.18 Interior Bangunan Bandara Soekarno Hatta	30
Gambar 2.19 Selasar Bangunan Bandara Soekarno Hatta.....	30
Gambar 2.20 Pencahayaan Alami Pada Waiting Room Bangunan Bandara Soekarno Hatta	31
Gambar 2.21 Kijing pada Rumah Limas	32
Gambar 2.22 Tanduk Kambing	32
Gambar 2.23 Lebak Bergantung	33
Gambar 2.24 Ornamen Lebah Bergantung	33
Gambar 3.1 Pola Sketsa Ruangan Lee Garden	34

Gambar 3.2 Pintu Masuk dan Tempat Bermain Anak	35
Gambar 3.3 Kuliner Lokal Bagian Depan	36
Gambar 3.4 Kuliner Lokal Bagian Belakang.....	37
Gambar 3.5 Ruang Service	37
Gambar 3.6 Ukuran Dapur dan Penyajian Lee Garden	37
Gambar 3.7 Ukuran Tempat Makan	38
Gambar 3.8 Kondisi Wisata Kuliner Kota Palembang	38
Gambar 3.9 Ukuran Tempat Makan dan Penyajian Pasar 16 Ilir	39
Gambar 3.10 Kuliner Apung Pasar 16 Ilir.....	39
Gambar 3.11 Transportasi Kapal	39
Gambar 3.12 Fasilitas Taman	40
Gambar 3.13 Wisata Kuliner Utopia	40
Gambar 3.14 Kondisi Wisata Kuliner Utopia.....	40
Gambar 3.15 Ukuran Tenant	42
Gambar 3.16 Kondisi Tenant.....	42
Gambar 3.17 Live Musik dan Tempat Bermain Anak.....	42
Gambar 3.18 Peta Mega Café Walk (Olimpia Café Food Theater)	43
Gambar 3.19 Lahan Parkir Motor.....	43
Gambar 3.20 Lahan Parkir Mobil	44
Gambar 3.21 Lahan Parkir Khusus Karyawan.....	44
Gambar 3.22 Bangunan Kuliner	44
Gambar 3.23 Bagian Dalam Kuliner	45
Gambar 3.24 Bagian Dalam Ruangan(AC)	45
Gambar 3.25 Bagian Outdoor.....	46
Gambar 3.26 KOridor Area Servica	46
Gambar 3.27 Musholla	46
Gambar 3.28 Toilet.....	47
Gambar 3.29 Pembuangan Air Limbah	47
Gambar 3.30 Barcode Pesanan	48
Gambar 3.31 Ruang Pengelola	48
Gambar 3.32 Ruang Penyajian	49

Gambar 3.33 Site Plan	49
Gambar 3.34 Potongan PIK 2	50
Gambar 3.35 Restaurant keluarga.....	51
Gambar 3.36 Ala kaki Lima dan Ruko	51
Gambar 3.37 Wisata Kuliner Heha Ocean.....	52
Gambar 3.38 Tempat Foto dan Tempat Parkir juga R. Pengelola	52
Gambar 3.39 Tempat Parkir Mobil dan Motor	53
Gambar 3.40 Tempat Pemeriksaan dan Keamanan	53
Gambar 3.41 Panggung Pertunjukan	53
Gambar 3.42 Area Tempat Makan dan Spot Foto	54
Gambar 3.43 Area Tenant.....	54
Gambar 3.44 Dapur di Dalam Tenant.....	54
Gambar 3.45 Amaris Hotel.....	56
Gambar 3.46 Fave Hotel	56
Gambar 3.47 Kaleydo Villas	57
Gambar 3.48 Lokasi Perencanaan Pertama.....	59
Gambar 3.49 Lokasi Perencanaan Kedua	60
Gambar 3.50 SWOT Lokasi Pertama	61
Gambar 3.51 SWOT Lokasi Kedua	61
Gambar 4.1 Lokasi Tapak.....	64
Gambar 4.2 Kondisi Eksesting	66
Gambar 4.3 Analisis Eksesibilitas.....	67
Gambar 4.4 Kecepatan Angin Pada Site.....	71
Gambar 4.5 Respon Terhadap Iklim	72
Gambar 4.6 Respon Angin (Open Space).....	72
Gambar 4.7 Analisis View dari Dalam	73
Gambar 4.8 Analisis View dari Luar	73
Gambar 4.9 Alternatif Membuat Objek View dalam Site	74
Gambar 4.10 Fungsi Vegetasi.....	77
Gambar 4.11 Titik Vegetasi.....	77
Gambar 4.12 Analisis Kebisingan	78

Gambar 4.13 Bentuk Layout Sumber Kebisingan	79
Gambar 4.14 Sketsa Bentuk Layout Bangunan	79
Gambar 4.15 Kontur Tanah	80
Gambar 4.16 Pondasi Mini Pile	81
Gambar 4.17 Balok Induk dan Balok Anak.....	82
Gambar 4.18 Model Struktur (Grid).....	82
Gambar 4.19 Bentuk Struktur Baja.....	82
Gambar 4.20 Saluran Air PDAM.....	83
Gambar 4.21 Sistem Down Feed Water System.....	83
Gambar 4.22 Skema Penggunaan Air Bersih	84
Gambar 4.23 Pembuangan Air Bekas.....	84
Gambar 4.24 Ukuran Shaft	85
Gambar 4.25 Sistem Pembuangan Air Kotor.....	85
Gambar 4.26 Skema Penggunaan Air Kotor dan Bekas	85
Gambar 4.27 Pasokan Listrik ke Bangunan.....	86
Gambar 4.28 Saluran Aliran Listrik pada Site	86
Gambar 4.29 Skema Penggunaan Listrik.....	87
Gambar 4.30 Koridor.....	89
Gambar 4.31 Hubungan Ruangan Kegiatan Utama.....	96
Gambar 4.32 Hubungan Ruang Kegiatan Penunjang	96
Gambar 4.33 Hubungan Ruang Kegiatan Outdoor.....	96
Gambar 4.34 Hubungan Ruang Penginapan	96
Gambar 4.35 Hubungan Ruang Keamanan	97
Gambar 4.36 Hubungan Ruang Service	97
Gambar 5.1 Ide Pola Site 1	108
Gambar 5.2 Ide Pola Site 2	108
Gambar 5.3 Ide Pola Site 3	109
Gambar 5.4 Zonasi Area Site.....	110
Gambar 5.5 Pencapaian dan Sirkulasi Kuliner	111
Gambar 5.6 Landsekap	112
Gambar 5.7 Bentuk Massa Bangunan Kuliner	114

Gambar 5.8 Bentuk Massa Bangunan Hotel.....	115
Gambar 5.9 Bentuk Massa Bangunan Villa.....	115
Gambar 5.10 Bentuk Street Market	116
Gambar 5.11 Fased Depan Bangunan Kuliner	116
Gambar 5.12 Detail A.....	117
Gambar 5.13 Section Gedung Kuliner.....	118
Gambar 5.14 Konsep Bangunan Hotel	119
Gambar 5.15 Sky Brige Bangunan Hotel dan Kuliner.....	120
Gambar 5.16 Suplay Air PDAM.....	120
Gambar 5.17 Arah Air Bersih.....	121
Gambar 5.18 Pembuangan Air Kotor	122
Gambar 5.19 Skema Pembuangan Air Kotor.....	122
Gambar 5.20 Pemanfaatan Air Bekas/Air Hujan.....	123
Gambar 5.21 Skema Air Daur Ular	123
Gambar 5.22 Ukuran Jalan Site	123
Gambar 5.23 Skema Pembuangan Sampah	124
Gambar 5.24 Skema Pembuangan Limbah Minyak	125
Gambar 5.25 Titik Pembuangan Sampah	125
Gambar 5.26 Rangka Atap Baja (Space Fame)	126
Gambar 5.27 Skema Sistem Pemadam Kebakaran	128
Gambar 5.28 Ukuran Akses Tangga Darurat.....	128
Gambar 5.29 Pola Bentuk Akses Tangga Darurat	128
Gambar 5.30 Tangga Bangunan Kuliner	129
Gambar 5.31 Tata Letak Lift Hotel.....	130

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel perbandingan Arsitektur Tradisional, Vernacular dan Neo-Vernacular	26
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Kota Palembang (Kecamatan).....	62
Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Kota Palembang (Kabupaten)	63
Tabel 4.3 Keterangan Gambar Analisa Aksesibilitas	88
Tabel 4.4 Kecepatan Angin Kota Palembang 2022	69
Tabel 4.5 Data Curah Hujan Kota Palembang 2022.....	69
Tabel 4.6 Macam-Macam Tanaman dan Fungsi.....	75
Tabel 4.7 Pola Sirkulasi	87
Table 4.8 Program Fasad	89
Tabel 4.9 Analisa Aktifitas dan Kebutuhan Ruang.....	91
Tabel 4.10 Analisa Besaran Ruang.....	94
Tabel 5.1 Besaran Ruang Satuan	98
Tabel 5.2 Besaran Ruang Perlantai.....	104
Tabel 5.3 Sistem Proteksi Kebakaran Aktif	

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

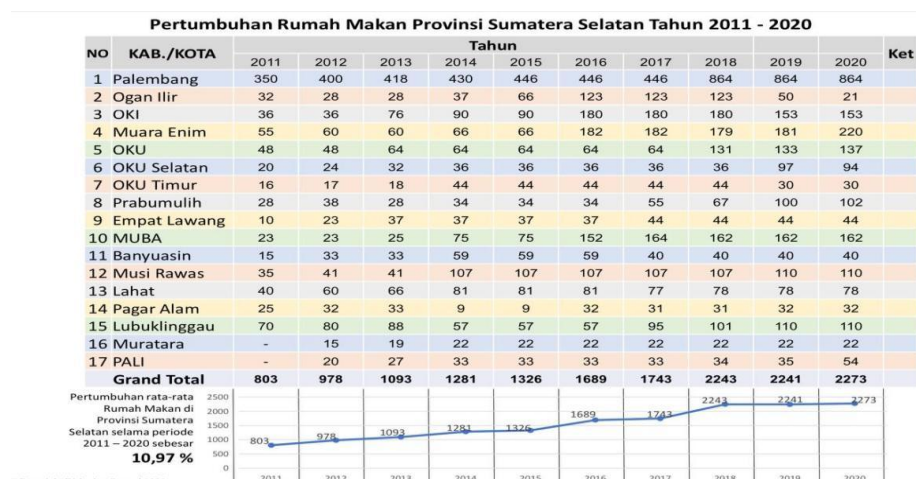
Kota Palembang, memiliki sejumlah kuliner, hal ini dilihat dari beberapa makanan khas kota Palembang yang terkenal terkhususnya makanan yang berbahan dasar ikan. Seperti, Pempek, tekwan, kemplang dan model. Akan tetapi, masih banyak lagi olahan sejumlah kuliner yang beragam dari setiap tampilan, bahan dasar, cara pembuatan dan memiliki ciri khas juga kenikmatan tersendiri. Jenis segala kuliner, di kota Palembang belum banyak wisatawan mengetahui, disebabkan oleh kuliner pada kota Palembang yang terpisah-pisah membuat wisatawan sulit menemukan keberadaannya. Selain itu juga, kebanyakan beberapa restoran atau kedai makanan lebih banyak menyuguhkan makanan seperti pempek, model, dan tekwan saja.

Setelah berakhirnya covid-19, banyak sekali mall yang ada di kota Palembang, mengadakan acara event kuliner, baik dari kuliner tradisional salah satunya khas Kota Palembang, maupun kuliner modern. Seperti dikutip dari berita (*Detiksumse.com,2020*) yang mengadakan “Festival Kuliner Sriwijaya Foodies” yang berlokasi di OPI mall Palembang, dengan skala besar menyediakan 130 tenant kuliner, melihat potensi besar bagi UMKM sehingga, banyaknya orang mendaftar tenant hingga melampaui batas sebesar 300 tenant, akan tetapi hanya 130 tenant terpilih dari hasil seleksi. Adapapun, sistem pembayaran atau transaksi antar penjual dan pembeli yaitu dengan menggunakan sistem digital seperti transaksi saldo GOPAY. Selanjutnya yaitu

Palembang Square mall (PS), yang dikutip dari berita (*Pena Sumatera.co.id*, 2022), dimana event kuliner ini menyuguhkan beberapa lomba busana asia, pakaian adat Indonesia, lomba kpop, cosplay pakaian jepang, dan pastinya live music, yang bisa memeriahkan acara tersebut dengan adanya acara tambahan yang dapat membuat peningkatan kunjungan pada PS mall. Ada juga Palembang Indah Mall (PIM) juga mengadakan acara kuliner, bahkan menurut (*TribunSumsel.com*, 2022) bahwasannya PIM merupakan mall yang mengadakan agenda tahunan yang mengadakan Palembang Fashion dan Food Festival atau disingkat dengan sebutan “PFFF” yang biasanya berlangsung selama 10 hari. Menurut senior manager commercial and communication PIM Ongki Prasitianto “ Festival kuliner ini dapat menghadirkan beragam kuliner asia sesuai dengan temanya yaitu Asian food, yang mana memiliki sejumlah makanan tradisional kuliner Palembang dan beberapa kuliner asia lainnya dan juga menyuguhkan kuliner modern. Diadakannya acara ini untuk menghidupkan Kembali hasil industri kota Palembang yang sempat meredup karena covid-19”

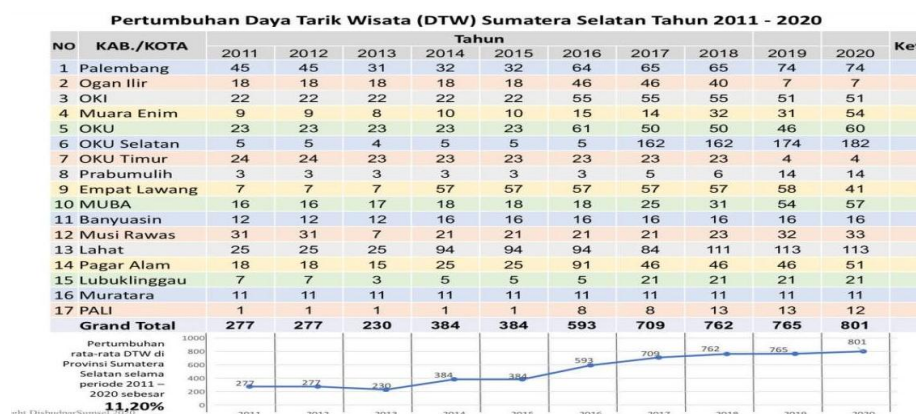
Sehingga, kuliner merupakan solusi bagi kota Palembang, apalagi Kota Palembang memiliki jumlah UMKM yang menurun, menurut penuturan Wakil Gubernur Sumatera Selatan dikutip berita (*Antara Sumsel*, 2022). “Mawardi Yahya, mengatakan bahwasannya, UMKM mengalami kerugian bahkan gulung tikar akibat dampak pandemic covid -19”. Sedangkan peningkatan jumlah UMKM terus meningkat di provinsi Sumatera Selatan dari tahun 2011-2020 sebesar 10,97% terkhususnya pada kota Palembang (gambar.1), yang disebabkan oleh faktor daya tarik wisata (DTW) dari tahun 2011-2020 sebesar

11,20% (gambar.2). Jika tidak adanya lokasi atau lahan yang pas khususnya pusat kuliner maka, akan mengakibatkan dampak penurunan bagi beberapa orang yang membuka usaha kuliner. Sehingga, munculah ide atau solusi yang bertujuan mrmbuat suatu tempat wisata kuliner sebagai pusat untuk mempermudah wisatawan mencari kuliner dan oleh-oleh khas yang dapat melestarikan kuliner Kota Palembang dan menghidupkan Kembali UMKM Kota Palembang.



Gambar 1.1 Pertumbuhan Rumah Makan

(Sumber :Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Kota Palembang, 2021)



Gambar 1.2 Pertumbuhan Daya Tarik Wisata (DTW)

(Sumber :Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Kota Palembang, 2021)

Pusat wisata kuliner ini, diproyeksikan terdiri atas fasilitas, pemasaran, produk dan pendidikan atau pelatihan di bidang kuliner, dilengkapi dengan fasilitas pendukungnya. Demi mencapai tujuan perancangan pusat kuliner Kota Palembang yang diminati semua kalangan tentunya dibutuhkan strategi khusus. Strategi tersebut yaitu dengan dapat diwujudkan dengan membuat fasilitas sesuai dengan kebutuhan pengguna, dan menggunakan konsep dengan tepat dan sesuai yaitu arsitektur neo-vernakular.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan secara garis besar, diantaranya :

- 1.) Bagaimana merancang Pusat Wisata Kuliner Kota Palembang, dengan memperkuat citra Kota Palembang ?
- 2.) Bagaimana penerapan konsep pendekatan arsitektur neo-vernakular ke dalam perencanaan dan perancangan Pusat Wisata Kuliner di Kota Palembang ?

1.3.Tujuan Dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

Perancangan ini memiliki beberapa tujuan diantaranya, adalah :

Menghasilkan perencanaan dan perancangan Pusat Wisata Kuliner di Kota Palembang dengan fasilitas yang dapat mewadahi seluruh aktivitas dan kegiatan kepada wisatawan.

1.3.2. Manfaat

Perancangan ini memiliki beberapa tujuan diantaranya, adalah :

Menyediakan tempat jual dan beli yang menaikkan UMKM setelah pandemi covid-19. Sebagai tempat menampung dan melestarikan kebudayaan kuliner Kota Palembang dan juga sebagai pusat pembelajaran pengenalan budaya Kota Palembang dari sisi kuliner yang memiliki potensi untuk menarik minat wisatawan.

1.4.Batasan Masalah

Pada penelitian ini dibatasi pembatasan pembahasan, yaitu :

a. Batasan Objek

Objek bahasan yakni Perencanaan dan Perancangan pusat wisata kuliner dengan pendekatan neo-vernakular di Kota Palembang yang memiliki berbagai fasilitas yang memperkuat fungsi dari bangunan.

b. Batasan Lokasi

Lokasi terpilih untuk perancangan berdasarkan rencana tata ruang wilayah (RTRW) Kota Palembang 2012-2032, yang memiliki potensi besar di berbagai bidang baik dari sector wisata, perdagangan dan jasa.

c. Batasan Pengguna

Pengguna pusat wisata kuliner ini mencakup pengguna utama yaitu pengunjung dalam kota, luar kota dan menarik para wisatawan asing, serta pengelola.

1.5.Metode Pengumpulan Data

Adapun data-data yang dapat diperoleh dari beberapa metode, berfungsi untuk proses perencanaan dan perancangan, antara lain :

1.5.1. Data Primer

Data primer di dapat dengan melalui proses pengambilan data secara langsung dari sumbernya, seperti :

a. Observasi

Observasi dilakukan mengetahui hal-hal berhubungan dengan tapak, ukuran tapak, kondisi iklim pada tapak, dan batas-batas tapak. Tidak hanya berupa kondisi fisik pada tapak, kondisi sosial dan lingkungan juga perlu diperhatikan.

b. Wawancara

Wawancara di butuhkan untuk mendapatkan informasi yang lebih akurat, yang dimana wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi yang bersangkutan dengan judul tugas akhir.

1.5.2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang didapat secara tidak langsung, data tersebut dapat memberikan informasi mengenai objek rancangan sehingga dapat disajikan acuan dalam merancang, seperti :

a. Studi Pustaka

Studi pustaka didapat dari buku-buku yang berhubungan dengan pusat wisata kuliner dan arsitektur neo-vernakular. Data didapat dari e-book, jurnal, serta gambar-gambar pendukung dari website maupun jurnal.

b. Studi Komperasi

Studi komperasi yaitu sebagai acuan dalam merancang dengan mencari bangunan sejenis yang telah ada sebelumnya.

1.6. Sistematika Pembahasan

Secara detail, penyusunan Laporan Tugas Akhir ini dilampirkan dalam 5 bab , yang tersusun kedalam laporan, diantaranya :

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab pertama berisikan :

- a) Latar Belakang
- b) Perumusan Masalah
- c) Tujuan dan Manfaat
- d) Batasan Masalah
- e) Metode Pengumpulan Data
- f) Sistematika Pembahasan
- g) Kerangka Berfikir

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini terdiri dari :

- a) Penjelasan mengenai landasan teori yang terkait dengan perancangan dan perencanaan pusat wisata kuliner kota Palembang
- b) Penjelasan terkait dengan tema perancangan
- c) Referensi mengenai studi preseden dengan tema sejenis.

BAB III : TINJAUAN KHUSUS

Pada bab ini menjelaskan tentang :

- a) Referensi mengenai studi preseden berkaitan dengan objek perancangan.
- b) Penjelasan terkait pemilihan lokasi berdasarkan ketentuan juga potensi yang ada.

BAB IV : ANALISIS PERANCANGAN

Pada bab ini terdiri dari :

- a) Analisis Tapak (Eksisting, Klimatologi, Pencapaian, Sirkulasi, Kebisingan, Vegetasi, View dan kontur tanah)
- b) Analisis Arsitektur (Elemen estetika seperti penggunaan bahan, dan bentuk pola) secara teori.
- c) Analisis Struktur (Modul, sistem struktur, dan bahan)
- d) Analisis utilitas (Air bersih, air kotor, air bekas, dan listrik)
- e) Analisis aktifitas, kebutuhan ruang, besaran ruang dan hubungan antar ruang

BAB V : KONSEP PERANCANGAN

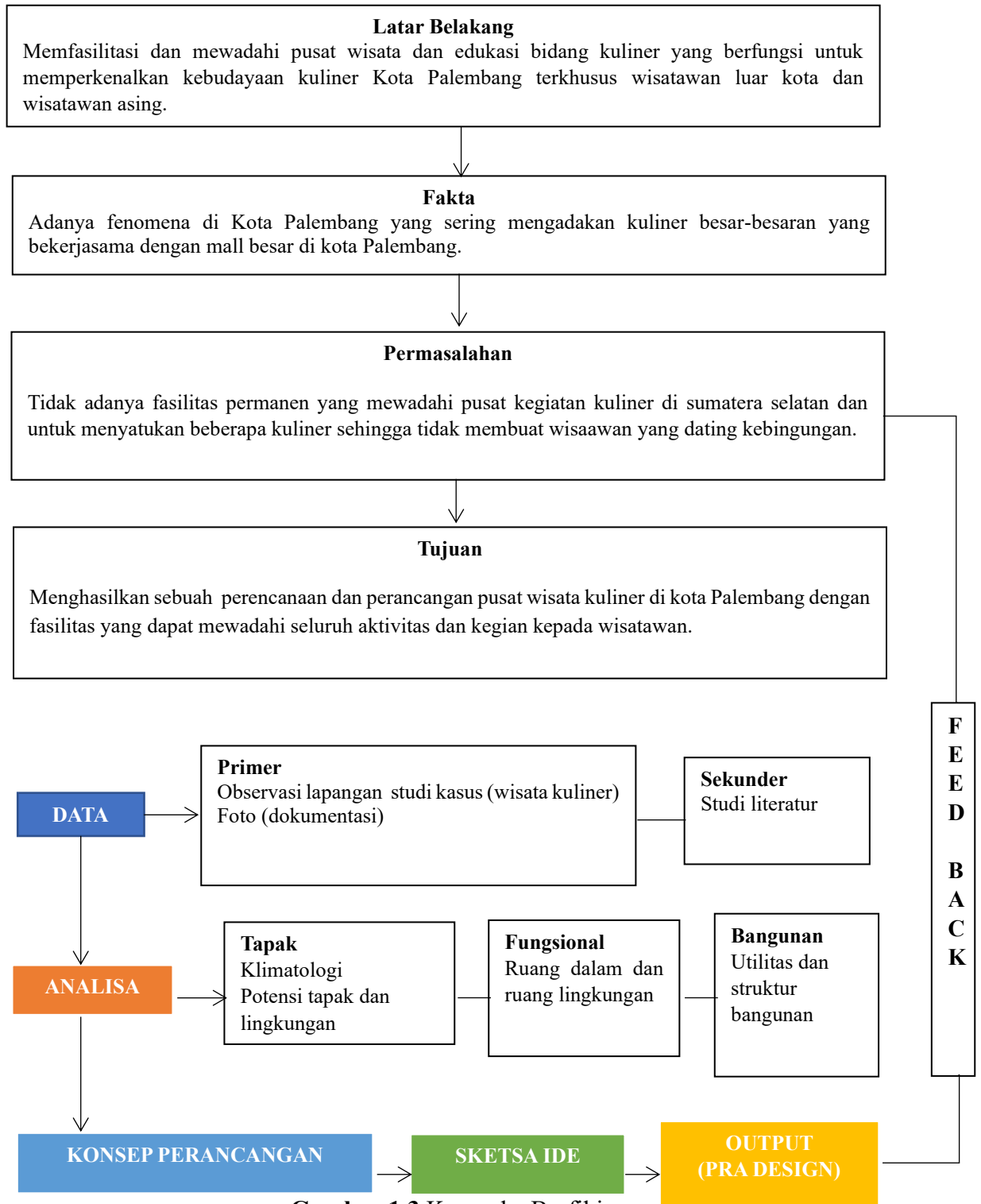
Pada bab ini menerangkan :

- a) Penzoningan
- b) Program Ruang
- c) Konsep Tapak
- d) Konsep Gubahan massa yang terkait dalam tema neo-vernakular
- e) Konsep fasad (elemen estetika) yang diterapkan dalam perancangan
- f) Konsep struktur dan utilitas

1.7. KERANGKA BERFIKIR

Alur perancangan ini secara diagram dijelaskan seperti pada gambar berikut

ini :



Gambar 1.3 Kerangka Berfikir

DAFTAR PUSTAKA

Balamba, S, H, dan Sumampouw. 2018. *Pengaruh Jenis Tanah Dan Bentuk Tiang Pancang Terhadap Kapasitas Daya Dukung Tiang Pancang Grup Akibat Beban Vertikal*. Vo.6. No.5.

Besra E. 2012. *Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang*. Vol.12. No. 1.

Candra, L, M. 2018, *Peran Waiters/Waitress Dalam Meningkatkan Kepuasan Coustomers Di Restoran Bumbu Desa Aston Hotel And Conference Center*.

Direktorat Jendral Perhubungan Darat. https://www.andalalindkijakarta.com/File/12_272_Pedoman_Teknis_Fasilitas_Parkir.pdf,(Diakses 25 Juni 2023)

Fave Hotel. Sumber : <https://www.kayak.co.id/Kota-Palembang-Hotels-Favehotel-Palembang.2255276.ksp>, diakses 24 mei 2023)

Goldar ,G, dan Prayogi ,L. 2021 *Konsep Arsitektur Neo Vernakular pada Bandara Udara Soekarno Hatta dan Bandara Juanda*. Vol.4. No. 1. (36-42).

Hotel Amaris. (Sumber : <https://amarishotel.com/id/hotel/amaris-hotel-palembang/>), (Diakses 24 mei 2023)

Jumlah Penduduk Kota Palembang (Kecamatan dan Kelurahan). <https://palembangkota.bps.go.id/indicator/12/167/1/jumlah-penduduk-palembang.html>, (Diakses 25 Desember 2023).

Juwana S. Jimmy. 2005. *Panduan Sistem Bangunan Tinggi*. Erlangga. Jakarta.

Kaleydo Villas. Sumber : https://www.tripadvisor.co.id/Hotel_Review-g664666-d9630435-Reviews-Kaleydo_Villas-Gili_Trawangan_Gili_Islands_Pemenang_Lombok_West_Nusa_Tenggara.html, (Diakses 24 mei 2023)

Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Kota Palembang. 2022.
<https://organisasi.palembang.go.id>

Mashuri. 2007. *Penggunaan Akustika Luar-Ruangan Dalam Menanggulangi Kebisingan Pada Bangunan*. Vol.5, No.3, (196-206).

Nafis , M dan Sa'ud , I, M,. 2022. *Desain Food Court di Kota Banjarbaru* . Vol.1, No.2.

Neufert, Ernst. 2002. *Data Arsitek*, Jilid 2 (diterjemahkan oleh : Dr. Ing Sunarto Tjahjadi ; Dr. Ferryanto Chaidir). Erlangga. Jakarta.

Neufert Ernst. 1996. *Data Arsitek*, Jilid 1 (diterjemahkan oleh : Dr. Ing Sunarto Tjahjadi ; Dr. Ferryanto Chaidir). Erlangga. Jakarta.

Perda Provinsi DKI Jakarta. 2013. <https://peraturan.bpk.go.id>, (Diakses 25 juni 2023).

Purwoko H.,G., 2017. *Pengaruh Bentuk Dasar dan Orientasi Bangunan Terhadap Beban Energi Pada Bangunan Bertingkat Di Jakarta*, Vol. 1, No.3.

Saidi W.A., Astari S.N., dan Prayoga A.K.2019. *Penerapan Tema Neo Vernakular Pada Wajah Bangunan Gedung Utama Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Provinsi Bali*, Vol. 11, No. 2.

Susanto,S., Triyono, J., dan Sumalyo,Y. 2014. Arsitektur neo-vernacular. at : <http://arsitektur-meo-vernakular-fazil.blogspot.com/2014/04/arsitektur-neo-vernakular.html>. (Diakses pada tanggal 23 maret 2023)

Sumardi dan Syahrul. 2019. *The Culinary Tourism Destination Traditional Culinary Based In The Regency Of Toba Samosir*,. Vol.7 No. 2.

Tjajono, N dan Nugroho, I. 2018. *Tanaman Hias Sebagai Peredam Kebisingan*. (2622-1276).

Tondi L.M. dan Iryani Y, S. 2018. *Nilai Dan Makna Kearifan Lokal Rumah Tradisional Limas Palembang Sebagai Kriteria Masyarakat Melayu*, Vol.5.No.1.

Widi F.D.C, dan Prayogi L. 2020. *Penerapan Arsitektur Neo-Vernakular Pada Bangunan Fasilitas Budaya Dan Hiburan*, Vol. 3, No.3.

Yulianto, S. 2005. Skripsi. *Arsitektur Modern Akhir Abad XIX Dan Abad XX*, Edisi ke-2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.