

# **SKRIPSI**

Laporan Landasan Konseptual Perancangan

Periode 91 Semester ganjil 2025/2026

## **PERANCANGAN RESTORAN *SEAFOOD* DI KAWASAN WISATA PANTAI ANGSANA KABUPATEN TANAH BUMBU**

Sebagai Salah Satu Syarat  
Untuk Mencapai Gelar Sarjana Arsitektur



Diajukan oleh:

**AMARITA FETIKASARI**

**2110812320023**

Kepada:

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**

**BANJARBARU**

**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**SKRIPSI PROGRAM STUDI S-1 ARSITEKTUR**

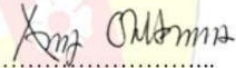
**Perancangan Restoran Seafood di Kawasan wisata Pantai Angsana**  
**Kabupaten Tanah Bumbu**  
oleh  
**Amarita Fetikasari (2110812320023)**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada 9 Desember 2025 dan dinyatakan

**L U L U S**

**Komite Penguji :**

**Ketua** : Anna Oktaviana, S.T., M.T.  
NIP 197210291999032001



**Anggota** : Prima Widia Wastuty, S.T., M.T.  
NIP 197906272002122002



**Pembimbing** : Naimatul Aufa, S.T., M.Sc.  
Utama NIP 198301062005012002



Banjarbaru, .....  
diketahui dan disahkan oleh:



**Wakil Dekan Bidang Akademik**  
**Fakultas Teknik ULM,**  
**Dr. Mahmud, S.T., M.T.**  
NIP 197401071998021001

**Koordinator Program Studi**  
**S-1 Arsitektur,**



**Dr-Eng. Akbar Rahman, S.T., M.T.**  
NIP 198102102005011012

## KATA PENGANTAR

Kami mengucapkan rasa syukur dan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan petunjuk-Nya yang melimpah, sehingga kami berhasil menyelesaikan laporan yang berjudul “Perancangan Restoran *Seafood* Di Kawasan Wisata Pantai Angsana Kab. Tanah Bumbu” dengan penuh antusiasme dan pengalaman berharga. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi tugas mata kuliah Pengantar Skripsi pada Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Lambung Mangkurat.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa keberhasilan dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari dukungan, bimbingan, serta bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Iphan Fitriani Radam, ST., MT., IPU. Selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Dr. Eng. Akbar Rahman, S.T., M.T., selaku Kepala Program Studi Arsitektur Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Naimatul Afa S.T., M.Sc selaku Dosen Pembimbing akademik sekaligus Dosen pembimbing penulisan yang membimbing dalam tahap skripsi hingga selesai.
4. Bapak Mohammad Ibnu Saud, S.T., M.Sc., Ibu Dila Nadya Andini, M.Sc., dan Ibu Prima Widia Wastuty, S.T., M.T., selaku dosen koordinator mata kuliah skripsi.
5. Seluruh dosen Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu dan teori melalui perkuliahan yang sangat bermanfaat kepada penulis dalam penyusunan skripsi.
6. Kedua orang tua dan keluarga besar yang selalu memberikan dukungan dan motivasi sekaligus doa kepada penulis agar dapat menyelesaikan penulisan ini.
7. Ariska, Reva, Diani yang selalu memberikaan dukungan kepada penulis selama ini, dan seorang yang selalu menemani dan selalu mau direpotkan.
8. Keluarga besar Arsitektur Universitas Lambung Mangkurat Angkatan 2021.
9. Dan semua pihak yang membantu dalam penyelesain penulisan laporan skripsi ini yang tidak dapat di sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam menyusun skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka untuk menerima saran dan kritik yang membangun demi penyempurnaan skripsi ini. Harapan penulis, skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan menambah wawasan bagi seluruh pihak telah membaca.

Banjarbaru, 21 Januari 2026

Amarita Fetikasari

**Amarita Fetikasari**

Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat

[2110812320023@mhs.ulm.ac.id](mailto:2110812320023@mhs.ulm.ac.id)

### **ABSTRAK**

Pantai Angsana merupakan kawasan wisata unggulan di Kabupaten Tanah Bumbu yang memiliki potensi alam pesisir dan hasil laut yang melimpah. Namun, fasilitas pendukung wisata kuliner di kawasan ini masih terbatas dan belum terintegrasi dengan karakter lingkungan pantai. Penelitian ini bertujuan untuk merancang restoran seafood sebagai fasilitas pendukung wisata yang mampu menghadirkan identitas arsitektur yang kontekstual dan ikonik. Metode yang digunakan adalah metode perancangan arsitektur dengan pendekatan analogi bentuk, yaitu mengambil inspirasi dari bentuk cangkang kerang (Ocean Shell) sebagai representasi kehidupan laut. Hasil perancangan menunjukkan bahwa penerapan analogi bentuk Ocean Shell mampu menghasilkan bangunan restoran yang fungsional, memiliki karakter visual yang kuat, serta responsif terhadap iklim pesisir. Konsep interior bertema bawah laut juga memberikan pengalaman ruang yang unik bagi pengunjung. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa perancangan restoran seafood dengan pendekatan analogi bentuk dapat memperkuat identitas kawasan Pantai Angsana dan berpotensi meningkatkan daya tarik wisata kuliner serta pariwisata lokal.

**Kata Kunci:** Pantai Angsana, Restoran Seafood, Arsitektur Kontekstual, Analogi Bentuk, *Ocean Shell*

### **ABSTRACT**

*Angsana Beach is a leading tourist destination in Tanah Bumbu Regency, boasting abundant coastal natural resources and abundant seafood. However, culinary tourism facilities in the area are limited and not yet integrated with the coastal environment. This study aims to design a seafood restaurant as a tourism support facility that can present a contextual and iconic architectural identity. The method used is an architectural design method with a form analogy approach, which is inspired by the shape of a seashell (Ocean Shell) as a representation of marine life. The design results show that the application of the Ocean Shell form analogy can produce a functional restaurant building, has a strong visual character, and is responsive to the coastal climate. The underwater-themed interior concept also provides a unique spatial experience for visitors. The conclusion of this study indicates that designing a seafood restaurant with a form analogy approach can strengthen the identity of the Angsana Beach area and has the potential to increase the appeal of culinary tourism and local tourism.*

**Keywords:** *Angsana Beach, Seafood Restaurant, Contextual architecture, Shape Analogy, Ocean Shell*

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Permasalahan Arsitektural.....	4
1.3 Tujuan Perancangan.....	4
1.4 Metode Penyelesaian Masalah.....	4
1.5 Kerangka Berpikir .....	5
1.6 Keaslian Penulisan .....	6
<b>BAB II.....</b>	<b>7</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Tinjauan Objek.....	7
2.1.1 Pengertian Restoran.....	7
2.1.2 Tujuan Restoran .....	7
2.1.3 Produk Restoran.....	8
2.1.4 Tipe-Tipe Restoran.....	9
2.1.5 Jenis-Jenis Restoran.....	10
2.2 Tinjauan <i>Seafood</i> .....	11
2.2.1 Pengertian <i>Seafood</i> .....	11
2.2.2 Jenis-Jenis <i>Seafood</i> .....	11
2.3 Tinjauan Konsep .....	15
2.3.1 Konsep <i>Ocean Shell</i> .....	15
2.3.2 Konsep Anologi .....	15
2.4 Tinjauan Studi Kasus.....	15
2.4.1 Koral Restaurant.....	15
2.4.2 Pinisi Restaurant .....	17
2.4.3 Ombak Restaurant .....	18
<b>BAB III .....</b>	<b>21</b>
<b>ANALISIS DAN DATA.....</b>	<b>21</b>

3.1	Data dan Analisis Tapak.....	21
3.1.1	Tinjauan Umum Lokasi.....	21
3.1.2	Data Batasan Site.....	21
3.1.3	Data Eksisting Tapak.....	23
3.1.4	Pencapaian.....	23
3.2	Analisis Eksternal.....	24
3.2.1	Analisis Aksesibilitas.....	24
3.2.2	Analisis Matahari.....	25
3.2.3	Analisis View.....	27
3.2.4	Analisis Angin.....	30
3.3	Analisis Internal.....	32
3.3.1	Fungsi.....	32
3.3.1.1	Pelaku dan Aktivitas.....	32
3.3.1.2	Kebutuhan Ruang.....	36
3.3.1.3	Persyaratan Ruang.....	40
3.3.1.4	Hubungan Ruang.....	42
3.3.2	Ruang.....	42
3.3.2.1	Besaran Ruang.....	42
3.3.2.2	Organisasi Ruang.....	52
3.3.3	Bentuk.....	53
3.3.3.1	Analisis Bentuk Bangunan.....	53
3.3.3.2	Analisis Desain Ruang.....	54
3.3.3.3	Analisis Struktur.....	55
3.3.3.4	Analisis Utilitas.....	58
<b>BAB IV</b>	<b>.....</b>	<b>61</b>
<b>KONSEP PERANCANGAN</b>	<b>.....</b>	<b>61</b>
4.1	Konsep Programatik.....	61
4.2	Konsep Perancangan.....	61
4.2.1	Konsep Bentuk Bangunan.....	61
4.2.2	Konsep Ruang Dalam.....	63
4.2.3	Konsep Sirkulasi.....	64
4.3	Rancangan Awal.....	67
<b>BAB V</b>	<b>.....</b>	<b>71</b>

<b>KESIMPULAN.....</b>	<b>71</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>72</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Pantai Angsana .....	2
Gambar 1. 2 Stand Semi Permanen .....	3
Gambar 1. 3 Kerangka Alur Berpikir .....	5
Gambar 2. 1 Makanan <i>Seafood</i> .....	11
Gambar 2. 2 Ikan & Olahan ikan .....	12
Gambar 2. 3 Udang dan Olahan Udang .....	12
Gambar 2. 4 Kerang hijau dan Olahan kerang hijau.....	13
Gambar 2. 5 Kepiting dan Olahan Kepiting.....	13
Gambar 2. 6 Cumi-Cumi dan Olahan cumi-cumi.....	14
Gambar 2. 7 Interior Koral Restaurant.....	16
Gambar 2. 8 Interior Koral Restaurant.....	16
Gambar 2. 9 Perspektif Pinisi Restaurant.....	17
Gambar 2. 10 Suasana Pinisi Restaurant.....	17
Gambar 2. 11 Interior Ombak Resto .....	18
Gambar 2. 12 Interior Ombak Resto .....	19
Gambar 3. 1 Peta Pola Ruang Kabupaten Tanah Bumbu. ....	21
Gambar 3. 2 Lokasi Perancangan.....	22
Gambar 3. 3 Batasan Tapak.....	22
Gambar 3. 4 Kondisi Eksisting tapak.....	23
Gambar 3. 5 Akses Jalan Menuju Tapak .....	24
Gambar 3. 6 Akses Jalan Menuju Tapak .....	25
Gambar 3. 7 Analisis Matahari .....	26
Gambar 3. 8 Analisis Matahari .....	27
Gambar 3. 9 Analisis View.....	28
Gambar 3. 10 View di sekitar tapak.....	29
Gambar 3. 11. Analisis View .....	30
Gambar 3. 12 Analisis Angin .....	31
Gambar 3. 13 Analisis Angin .....	32
Gambar 3. 14 Bagan Organisasi Staf Reston.....	35
Gambar 3. 15 Hubungan Antar Ruang.....	42
Gambar 3. 16 Organisasi Ruang.....	52
Gambar 3. 17 Kerang.....	53
Gambar 3. 18 Gubahan Bentuk Bangunan .....	54
Gambar 3. 19 Aquarium Ikan.....	54
Gambar 3. 20 Pondasi Batu Kali .....	57
Gambar 3. 21 Pondasi Footplate .....	57
Gambar 3. 22 Rangka Atap .....	58
Gambar 3. 23 Skema Air Bersih.....	59
Gambar 3. 24 Skema Air Kotor.....	60
Gambar 3. 25 Skema Alira Listrik .....	60
Gambar 4. 1 Konsep Program.....	61
Gambar 4. 2 Gubahan Bentuk.....	62
Gambar 4. 3 Konsep Ruang Makan.....	63
Gambar 4. 4 Konsep Ruang Makan VIP .....	64
Gambar 4. 5 Konsep Sirkulasi Kendaraan .....	65

Gambar 4. 6 Konsep Sirkulasi Pengguna Tapak .....	66
Gambar 4. 7 Rancangan Awal Siteplan .....	67
Gambar 4. 8 Rancangan Awal Prespektif Eksterior 1 .....	68
Gambar 4. 9 Rancangan Awal Prespektif 2 .....	68
Gambar 4. 10 Rancangan Awal Prespektif 3 .....	68
Gambar 4. 11 Rancangan Awal Interior Ruang Makan .....	69
Gambar 4. 12 Rancangan Awal Interior Bar .....	69
Gambar 4. 13 Rancangan Awal Interior Ruang Makan VIP.....	69
Gambar 4. 14 Rancangan Awal Dapur .....	70
Gambar 4. 15 Rancangan Awal Interior Direktur .....	70
Gambar 4. 16 Rancangan Awal Interior Ruang Manajer & Sekretaris .....	70

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Daftar wisata pantai yang ada di Kab. Tanah Bumbu .....	1
<b>Tabel 2.</b> Data Kunjungan Wisatawan Pada Objek Wisata Pantai Angsana .....	1
<b>Tabel 3.</b> Komponen 5A Pariwisata .....	2
<b>Tabel 4.</b> Keaslian Penulis.....	6
<b>Tabel 5.</b> Faktor – Faktor yang mempengaruhi produk restoran .....	8
<b>Tabel 6.</b> Rangkuman Studi Kasus.....	20
<b>Tabel 7.</b> Jumlah Pengelola dan Jam Kerja .....	36
<b>Tabel 8.</b> Kebutuhan Ruang.....	36
<b>Tabel 9.</b> Analisis Persyaratan Ruang.....	40
<b>Tabel 10.</b> Besaran Ruang .....	43
<b>Tabel 11.</b> Besaran Area Parkir .....	50
<b>Tabel 12.</b> Dimensi akuarium untuk bahan kaca dan akrilik.....	56
<b>Tabel 13.</b> Dimensi akuarium untuk bahan kaca dan akrilik.....	56
<b>Tabel 14.</b> Perbandingan material dan acrylic.....	56