

SKRIPSI

Laporan Landasan Konseptual Perancangan

Semester Genap 2024/2025

SENTRA KULINER DAN OLEH-OLEH HULU SUNGAI SELATAN

Sebagai Salah Satu Syarat
untuk Mencapai Gelar Sarjana Arsitektur



Diajukan oleh:

RISMAWATI SAPITRI

2110812320018

Kepada:

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR

FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

BANJARBARU

2025

LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI PROGRAM STUDI S-1 ARSITEKTUR
Sentra Kuliner dan Oleh-Oleh Hulu Sungai Selatan
oleh
Rismawati Sapitri (2110812320018)

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada 03 Juli 2025 dan dinyatakan

LULUS

Komite Penguji :

Ketua : Naimatul Aufa, S.T., M.Sc.

NIP 198301062005012002

Anggota : Irma Fawzia, S.T., M.Arch.

NIP 198511172019032016

Pembimbing : Dr. Ira Mentayani, S.T., M.T.

Utama NIP 197408011998032001

Banjarbaru,

diketahui dan disahkan oleh:

Wakil Dekan Bidang Akademik
Fakultas Teknik ULM,

Koordinator Program Studi
S-1 Arsitektur,


Dr. Mahmud, S.T., M.T.
NIP. 197401071998021001


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

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang maha pengasih lagi maha penyayang. Karena rahmat dan hidayah-Nya semata sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Sentra Kuliner dan Oleh-Oleh Hulu Sungai Selatan”**, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) Program studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat. Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak akan terselesaikan tanpa adanya bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Dr. Eng. Akbar Rahman, S.T., M.T. selaku Ketua Program Studi S1 Arsitektur Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Pakhri Anhar, S.T., M.T, selaku dosen pembimbing akademik yang telah membantu penulis dalam mengikuti dan menyelesaikan studi.
3. Bapak Mohammad Ibnu Saud, S.T., M.Sc., Ibu Dila Nadya Andini, S.T., M.Sc., dan Ibu Prima Widia Wastuty, S.T., M.T., selaku dosen koordinator mata kuliah skripsi.
4. Ibu Dr. Ira Mentayani, S.T., M.T. selaku dosen pembimbing skripsi, atas segala bimbingan, arahan, saran serta kesabaran yang diberikan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
5. Seluruh staf pengajar Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang tidak ternilai selama penulis menempuh jenjang pendidikan di Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat.
6. Kedua orang tua penulis, Moehamad Rifai dan Rusmah, yang selalu mendukung dan memberikan kasih sayang sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Kepada Adi Hartanto, Ananda Ardelia Putri, Catureta Damayanti Ailinaikeh, Putri Anisa, Salsabila Hakim, Fajar Irza Pradita, Muhammad Akbar dan Bilal Hidayat yang selalu kebersamai penulis, memberikan dukungan, nasihat dan masukan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan Skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan masukan yang membangun dari pembaca sehingga dapat saya gunakan sebagai bahan evaluasi. Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan bagi penulis dan juga bagi pembaca.

Banjarbaru, 04 April 2025

Penulis

SENTRA KULINER DAN OLEH-OLEH HULU SUNGAI SELATAN

Rismawati Sapitri

Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat

2110812320018@mhs.ulm.ac.id

ABSTRAK

Sektor pariwisata dan ekonomi kreatif di Kabupaten Hulu Sungai Selatan mendorong perlunya ruang yang mewadahi potensi lokal, khususnya dalam bidang kuliner dan produk oleh-oleh. Belum tersedia fasilitas yang representatif dalam menampilkan identitas budaya daerah sekaligus mendukung aktivitas ekonomi masyarakat. Merespons hal tersebut, dibuat rancangan Sentra Kuliner dan Oleh-oleh Hulu Sungai Selatan dengan pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular yang diwujudkan melalui tiga lapisan; bentuk fisik yang mengadaptasi arsitektur tradisional dan material lokal dengan penerapan bentuk atap serta penggunaan material bambu dan rotan. Penerapan nilai non-fisik seperti budaya dan filosofi yang berbentuk ornamen, serta penciptaan gaya baru yang diterapkan pada fasad bangunan.

Kata Kunci: Arsitektur Neo-Vernakular, Identitas Lokal, Kuliner, Oleh-Oleh, Hulu Sungai Selatan.

ABSTRACT

The tourism and creative economy sectors in Hulu Sungai Selatan Regency are driving the need for a space that accommodates local potential, particularly in the culinary and souvenir sectors. Representative facilities are lacking to showcase regional cultural identity while simultaneously supporting community economic activities. In response, the Hulu Sungai Selatan Culinary and Souvenir Center was designed using a Neo-Vernacular Architecture approach, realized through three layers: a physical form that adapts traditional architecture and local materials with the application of roof shapes and the use of bamboo and rattan materials. The application of non-physical values such as culture and philosophy in the form of ornaments, as well as the creation of a new style applied to the building facade.

Keywords: *Neo-Vernacular Architecture, Local Identity, Culinary, Souvenir, Hulu Sungai Selatan.*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.3 Metode Penyelesaian Permasalahan	1
1.3.1 Karakteristik Arsitektur Neo-Vernakular	2
1.3.2 Prinsip Arsitektur Neo-Vernakular	2
1.4 Kerangka Berpikir	3
1.5 Keaslian Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tinjauan Objek	5
2.1.1 Definisi Sentra	5
2.1.2 Definisi Kuliner	5
2.1.3 Kuliner Khas Hulu Sungai Selatan	5
2.1.4 Definisi Oleh-Oleh	6
2.1.5 Klasifikasi Oleh-Oleh	7
2.1.6 Oleh-Oleh Khas Hulu Sungai Selatan	8
2.2 Tinjauan Arsitektural	9
2.2.1 Lingkup Kegiatan di Sentra Kuliner dan Oleh - Oleh	9
2.2.2 Fasilitas Sentra Kuliner dan Oleh-Oleh Hulu Sungai Selatan	10
2.2.3 Besaran Ruang	11
2.3 Tinjauan Konsep Perancangan	13
2.3.1 Metode Arsitektur Neo-Vernakular	13
2.4 Studi Kasus	15
2.4.1 Angkor Market II, Kamboja (Tinjauan Tata Ruang)	15
2.4.2 The Keranjang, Bali (Tinjauan Konteks Rancangan)	17
2.4.3 Gando Primary School (Tinjauan Pendekatan)	19
2.4.4 Kesimpulan Studi Kasus	20
Angkor Market II, Kamboja	20

BAB III ANALISIS	21
3.1 Kajian Prinsip-Prinsip Arsitektur Neo-Vernakular	21
3.2 Eksisting Tapak	22
3.2.1 Lokasi Perancangan	22
3.2.2 Deliniasi Tapak	23
3.3 Analisis Tapak	25
3.3.1 Analisis Pencapaian dan Sirkulasi	25
3.3.2 Analisis View	27
3.3.3 Analisis Matahari	29
3.3.4 Analisis Bangunan Sekitar Tapak	32
3.2 Fungsi	32
3.2.1 Fungsi Sentra Kuliner dan Oleh-Oleh	32
3.2.2 Analisis Pelaku dan Aktivitas	33
3.2.3 Analisis Kebutuhan Ruang	35
3.2.4 Analisis Sifat, Syarat dan Hubungan Ruang	38
3.2.5 Analisis Besaran Ruang	39
3.2.6 Sistem Pelayanan dan Sistem Kerja	44
3.2.7 Organisasi Ruang	45
3.3 Ruang dan Bentuk	47
3.3.1 Analisis Ruang	47
3.3.2 Analisis Bentuk	48
3.3.3 Analisis Material dan Struktur	50
3.3.4 Analisis Utilitas	51
3.3.5 Sistem Pencegah Kebakaran	54
BAB IV KONSEP PERANCANGAN	58
4.1 Konsep Program	58
4.2 Konsep Rancangan	59
4.2.1 Konsep Bentuk Bangunan	59
4.2.2 Konsep Fasad Bangunan	60
4.2.3 Konsep Zoning	61
4.2.4 Konsep Sirkulasi	62
4.2.5 Konsep Material, Tekstur dan Warna	64
4.3 Rancangan Awal	65
BAB V KESIMPULAN	67
DAFTAR PUSTAKA	68
BIODATA	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Diagram Kerangka Berpikir	3
Gambar 2.1 Dodol Kandangan	7
Gambar 2.2 Tas Purun Selempang	8
Gambar 2.3 Sirkulasi Dapur	11
Gambar 2.4 Standar Ketinggian Meja Makan	12
Gambar 2.5 Penataan Meja Makan	12
Gambar 2.6 Standar Ketinggian Rak Display	12
Gambar 2.7 Eksterior Angkor Market II, Kamboja	15
Gambar 2.8 Interior Angkor Market II, Kamboja	16
Gambar 2.9 Floor Plan Angkor Market II, Kamboja	16
Gambar 2.10 Interior The Keranjang, Bali	17
Gambar 2.11 Eksterior The Keranjang Bali	18
Gambar 2.12 Eksterior Gando Primary School	19
Gambar 3.1 Peta Kawasan Hulu Sungai Selatan	22
Gambar 3.2 Deliniasi Tapak	23
Gambar 3.3 Batas pada Tapak	24
Gambar 3.4 Analisis Pencapaian dan Sirkulasi	25
Gambar 3.5 Output Analisis Pencapaian dan Sirkulasi	26
Gambar 3.6 Analisis View	27
Gambar 3.7 Output Analisis View	28
Gambar 3.8 Analisis Matahari	29
Gambar 3.9 Output Analisis Matahari	30
Gambar 3.10 Analisis Bangunan Sekitar Tapak	32
Gambar 3.11 Pola Aktivitas Pengelola	33
Gambar 3.12 Pola Aktivitas Karyawan	34
Gambar 3.13 Pola Aktivitas Pengunjung	34
Gambar 3.14 Sistem Pelayanan di Area Makan	44
Gambar 3.15 Sistem Pelayanan di Display Oleh-oleh	44
Gambar 3.16 Sistem Kerja di Dapur Sentra Kuliner	44
Gambar 3.17 Organisasi Ruang Massa 1	45
Gambar 3.18 Organisasi Ruang Massa 2	46
Gambar 3.19 Analisis Bentuk Bangunan	48
Gambar 3.20 Analisis Utilitas, Jaringan Listrik	51
Gambar 3.21 Analisis Utilitas, Jaringan Listrik pada Tapak	52
Gambar 3.22 Analisis Utilitas, Jaringan Air Bersih	52

Gambar 3.23 Analisis Utilitas, Jaringan Air Bersih pada Tapak	53
Gambar 3.24 Analisis Utilitas, Jaringan Air Kotor	53
Gambar 3.25 Analisis Utilitas, Jaringan Air Kotor pada Tapak	54
Gambar 3.26 Sistem Pencegah Kebakaran	55
Gambar 3.27 Titik Penempatan Antisipasi Kebakaran Pada Tapak	55
Gambar 3.28 APAR Powder	56
Gambar 3.29 Head Sprinkler	57
Gambar 3.30 Outdoor Hydrant	57
Gambar 4.1 Skema Konsep	58
Gambar 4.2 Konsep Bentuk Bangunan	60
Gambar 4.3 Konsep Bentuk Fasad Bangunan	61
Gambar 4.5 Konsep Zoning Ruang Luar	61
Gambar 4.6 Konsep Zoning Ruang Dalam	62
Gambar 4.7 Konsep Sirkulasi Ruang Luar	63
Gambar 4.8 Konsep Sirkulasi Ruang Dalam	63
Gambar 4.9 Konsep Material, Tekstur dan Warna	64
Gambar 4.10 Denah Lantai 1 Massa 1 Rancangan Awal	65
Gambar 4.11 Denah Lantai 2 Massa 1 Rancangan Awal	65
Gambar 4.12 Denah Massa 2 Rancangan Awal	66
Gambar 4.13 Rencana Tapak	66

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Ragam Kuliner Khas Hulu Sungai Selatan	6
Tabel 2.2 Fasilitas Sentra Kuliner dan Oleh-oleh Hulu Sungai Selatan	10
Tabel 2.3 Kesimpulan Studi Kasus	20
Tabel 3.2 Vegetasi Pada Tapak	31
Tabel 3.3 Analisis Kebutuhan Ruang Pengelola	35
Tabel 3.4 Analisis Kebutuhan Ruang Karyawan	36
Tabel 3.5 Analisis Kebutuhan Ruang Pengunjung	37
Tabel 3.6 Analisis Sifat, Syarat dan Hubungan Ruang	38
Tabel 3.7 Analisis Besaran Ruang Pengelola	39
Tabel 3.8 Analisis Besaran Ruang Area Servis	40
Tabel 3.9 Analisis Besaran Area Pengunjung	42
Tabel 3.10 Analisis Besaran Area Perbelanjaan	42
Tabel 3.11 Analisis Besaran Area Luar	43
Tabel 3.12 Analisis Ruang	47
Tabel 3.13 Analisis Bentuk	49
Tabel 3.14 Analisis Material	50

DAFTAR LAMPIRAN