

SKRIPSI

Laporan Landasan Konseptual Perancangan
Periode 85 Semester Genap 2023/2024

**PERANCANGAN KAWASAN WISATA KULINER
DENGAN PENDEKATAN *PLACEMAKING***

Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Mencapai Gelar Sarjana Arsitektur



Diajukan oleh:

MUHAMMAD HANAN ALGHIFARI

2010812110009

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
2024**

PERANCANGAN KAWASAN WISATA KULINER DENGAN PENDEKATAN *PLACEMAKING*
SKRIPSI (SAR8238)

Tujuan penulisan skripsi ditujukan untuk memberikan landasan konseptual perancangan dan sebagai syarat untuk melanjutkan ke tahap perancangan. Adapun skripsi ini diselesaikan dalam rangka memenuhi sebagai syarat memperoleh derajat Sarjana Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat.



Diajukan Oleh :

Muhammad Hanan Alghifari

2010812110009

Dosen Pembimbing:

Dr. Irwan Yudha Hadinata, S.T., M.Sc

198607202019031011

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2024**

LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI PROGRAM STUDI S-1 ARSITEKTUR

Perancangan Kawasan Wisata Kuliner dengan Pendekatan Placemaking
oleh

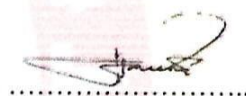
Muhammad Hanan Alghifari (2010812110009)

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada 24 April 2024 dan dinyatakan

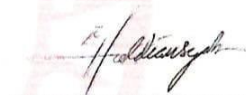
L U L U S

Komite Penguji :

Ketua : Dr. Bani Noor Muchamad, S.T., M.T.
NIP 197204301997031003



Anggota : J.C. Heldiansyah, S.T., M.Sc.
NIP 198107162010121001

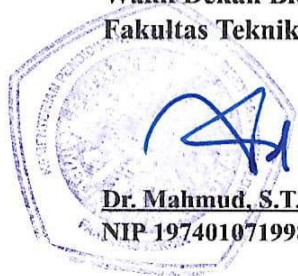


Pembimbing : Dr. Irwan Yudha Hadinata, ST., M.Sc.
Utama NIP 198607202019031011



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


Bismillahirrahmanirrahim,

Puji syukur kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulisan skripsi yang berjudul "Perancangan Kawasan Wisata Kuliner Dengan Pendekatan *Placemaking*" ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulisan skripsi ini merupakan syarat untuk menempuh gelar sarjana 1 pada Program Studi Arsitektur Universitas Lambung Mangkurat. Dalam proses penyusunan laporan penulisan skripsi ini, segala ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak-pihak yang terlibat secara langsung maupun secara tidak langsung berupa bantuan, doa, dukungan, dan ucapan semangat. Pihak-pihak tersebut yakni:

1. Bapak Dr. Eng Akbar Rahman S.T., M.T., selaku ketua Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Ir. Muhammad Deddy Huzairin, M.Sc. selaku dosen pembimbing akademik penulis.
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. Bapak Dr. Irwan Yudha Hadinata, S.T., M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan yang sangat bermanfaat kepada penulis dalam tahap penulisan
5. Seluruh dosen dan staf Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat.
6. Orang tua dan saudara penulis yang senantiasa memberikan dukungan secara moral, emosional dan material kepada penulis
7. Teman-teman dari *Creative Squad*, Syifa Ariani, Muhamad Dwi Rizky yang telah memberikan dukungan secara moral dan material pada penulis.
8. Teman-teman Keluarga besar Arsitektur ULM angkatan 2020.
9. Semua pihak yang berkontribusi dalam penyusunan penulisan laporan skripsi ini.

Laporan Penulisan Skripsi ini disadari masih memiliki banyak kekurangan. Karena itu diperlukan masukan dan kritik serta saran yang konstruktif dari berbagai pihak. Laporan Penulisan Skripsi ini diharapkan bisa menambah wawasan dan pengetahuan bagi seluruh pihak yang menulis, menyusun, dan yang membaca.

Banjarbaru, 24 Juni 2024



Muhammad Hanan Alghifari

PERANCANGAN KAWASAN WISATA KULINER DENGAN PENDEKATAN *PLACEMAKING*

Muhammad Hanan Alghifari

Program Studi Arsitektur Universitas Lambung Mangkurat
2010812110009@mhs.ulm.ac.id

ABSTRAK

Banjarmasin sebagai salah satu kota terbesar di Kalimantan Selatan memiliki potensi yang besar dari sektor pariwisata. Salah satu pariwisata yang berkembang dengan cukup pesat adalah sektor kuliner. Hal ini ditandai dengan banyaknya serapan tenaga kerja dibidang kuliner. Menyadari kota Banjarmasin memiliki potensi yang besar pada sektor pariwisata kuliner maka pihak pemerintah turut turun tangan melakukan pengembangan pada sektor wisata kuliner. Namun, pengembangan yang dilakukan tidak selalu berjalan mulus, dalam prosesnya terdapat beberapa masalah yang timbul. Banyak dari pengunjung yang mengeluhkan kurangnya fasilitas-fasilitas penunjang, tempat kurang menarik secara visual, tingkat pengamanan yang rendah, dan akses yang sulit. Untuk memecahkan masalah tersebut digunakan konsep *culinary as a public place* yang dirumuskan melalui metode pendekatan *placemaking*. Konsep *culinary as a public place* menekankan kepada hubungan kebutuhan pengguna (*users needs*) terhadap objek rancangan. Melalui pendekatan metode *placemaking* kenyamanan pengguna (*user*) diimplementasikan melalui perancangan penataan aksesibilitas dan sirkulasi yang nyaman, penyediaan fasilitas penunjang, penambahan fungsi RTP sebagai elemen atraktif baru pada objek.

Kata Kunci: Kuliner, Banjarmasin, *Placemaking*, Kawasan Wisata Kuliner.

ABSTRACT

Banjarmasin as one of the largest cities in South Kalimantan has great potential in the tourism sector. One type of tourism that is developing quite rapidly is the culinary sector. This is indicated by the large number of workers absorbed in the culinary field. Realizing that the city of Banjarmasin has great potential in the culinary tourism sector, the government has stepped in to develop the culinary tourism sector. However, the development carried out does not always run smoothly, in the process there are several problems that arise. Many visitors complain about the lack of supporting facilities, the place is less visually attractive, the level of security is low, and access is difficult. To solve this problem, the concept of culinary as a public place is used, which is formulated through the placemaking approach method. The concept of culinary as a public place emphasizes the relationship between user needs and the design object. Through the placemaking method approach, user comfort is implemented through arranging comfortable accessibility and circulation, providing supporting facilities, adding the RTP function as a new attractive element to the object.

Kata Kunci: *Culinary, Banjarmasin, Placemaking, Tourism Culinary Area.*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB 1.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Permasalahan Arsitektural.....	4
1.3. Metode Penyelesaian Masalah	4
1.4. Kerangka Alur Pikir	5
1.5. Keaslian Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Tinjauan Umum.....	7
2.1.1. Pariwisata.....	7
2.1.2. Kawasan Wisata.....	7
2.1.3. Elemen Kawasan Wisata	7
2.2. Tinjauan Arsitektural.....	8
2.2.1. Wisata Kuliner.....	8
2.3. Tinjauan Konsep	9
2.3.1. <i>Placemaking</i>	9
2.3.2. Tahap-Tahap Metode <i>Placemaking</i>	11
2.4. Studi Kasus.....	11
2.4.1. Kawasan Wisata Kuliner Old Shanghai, Jakarta	11
2.4.2. Food Junction Grand Pakuwon, Surabaya	13
2.4.3. Aloha PIK.....	15
BAB III DATA DAN ANALISIS	17
3.1. Analisis Tapak.....	17
3.1.1. Tinjauan Umum Lokasi.....	17
3.1.2. Kriteria Pemilihan Tapak.....	17
3.1.3. Delineasi Tapak.....	18
3.1.4. View.....	20
3.1.5. Aksesibilitas	22
3.1.6. Matahari.....	23

3.1.7.	Kebisingan	25
3.1.8.	Analisis Hubungan Tapak dan Ruang Luar.....	26
3.2.	Analisis Fungsi.....	29
3.2.1.	Fungsi Primer	29
3.2.2.	Fungsi Sekunder	29
3.2.3.	Fungsi Tersier	29
3.2.4.	Identifikasi Users dan Stakeholders.....	30
3.2.5.	Analisis Evaluasi Ruang dan Identifikasi Masalah.....	30
3.2.6.	Identifikasi Pengelola.....	30
3.2.7.	Identifikasi Pedagang.....	31
3.2.8.	Identifikasi Pengunjung	31
3.2.9.	Analisis Pelaku dan Aktivitas	34
3.2.10.	Analisis Pengelolaan Kawasan Wisata Kuliner	36
3.2.11.	Kebutuhan Ruang.....	36
3.2.12.	Besaran Ruang.....	38
3.2.13.	Organisasi Ruang Kawasan Wisata Kuliner	41
3.3.	Analisis Struktur	42
3.3.1.	Analisis Struktur Pondasi	42
3.3.2.	Analisis Struktur Badan	42
3.3.3.	Analisis Struktur Atap.....	43
3.4.	Analisis Utilitas.....	43
3.4.1.	Sistem Air Bersih.....	43
3.4.2.	Sistem Air Kotor	44
3.4.3.	Sistem Jaringan Listrik.....	45
3.4.4.	Sistem Proteksi Kebakaran	45
3.4.5.	Sistem Limbah.....	46
	BAB IV KONSEP	47
4.1.	Konsep Programatik.....	47
4.2.	Konsep Skematik Rancangan.....	48
4.2.1.	Konsep Aksesibilitas dan Sirkulasi	49
4.2.2.	Konsep Bentuk dan Massa Bangunan.....	51
4.2.3.	Konsep Material, Tekstur, dan Warna	52
4.3.	Rancangan Awal.....	54
	BAB V KESIMPULAN.....	55
	DAFTAR PUSTAKA.....	56

BIODATA.....58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Analisis Pelaku	1
Gambar 1.2 Sebaran Pelaku Ekonomi Kreatif Kalimantan Selatan	2
Gambar 1.3 Potensi Wisata Kuliner di Banjarmasin	3
Gambar 1.4 Kawasan Wisata Kuliner di Banjarmasin	4
Gambar 1.5 Diagram Kerangka Alur Pikir	5
Gambar 2.1 Wisata Kuliner PIK Jakarta Utara	8
Gambar 2.2 <i>Place Making</i>	10
Gambar 2.3 <i>Placemaking process</i>	11
Gambar 2.4 Old Shanghai Sedayu City, Jakarta	12
Gambar 2.5 Food Junction Grand Pakuwon, Surabaya	13
Gambar 2.6 Aloha PIK.....	15
Gambar 2.7 Zona Kawasan Aloha PIK	16
Gambar 3.1 Lokasi Tapak.....	17
Gambar 3.2 Delineasi Tapak.....	18
Gambar 3.3 Batas Tapak.....	19
Gambar 3.4 Peraturan Tata Guna Lahan.....	19
Gambar 3.5 Analisis View In dan View Out.....	20
Gambar 3.6 Analisis View In.....	21
Gambar 3.7 Analisis View Out	21
Gambar 3.8 Analisis Aksesibilitas	22
Gambar 3.9 Output Aksesibilitas	23
Gambar 3.10 Analisis Matahari.....	23
Gambar 3.11 Output Analisis Matahari	24
Gambar 3.12 Analisis Kebisingan.....	25
Gambar 3.13 Output Kebisingan.....	26
Gambar 3.14 Analisis Hubungan Tapak dan Ruang Luar	27
Gambar 3.15 Output Hubungan Tapak dan Ruang Luar	28
Gambar 3.16 Isometrik Konsep Pedestrian	28
Gambar 3.17 Analisis Fungsi.....	29
Gambar 3.18 Analisis Pelaku.....	34
Gambar 3.19 Analisis Aktivitas	35
Gambar 3.20 Diagram Pengelolaan Kawasan Wisata Kuliner	36
Gambar 3.21 Organisasi Ruang Kawasan Wisata Kuliner	41
Gambar 3.22 Pondasi Pancang Galam	42

Gambar 3.23 Struktur Baja (kiri) dan Beton Bertulang (kanan).....	42
Gambar 3.24 Struktur Atap Landai Warak Kayu MicLib.....	43
Gambar 3.25 Diagram Sistem Air Bersih.....	44
Gambar 3.26 Diagram Sistem Air Kotor	44
Gambar 3.27 Diagram Jaringan Listrik	45
Gambar 3.28 Diagram Sistem Proteksi Kebakaran	45
Gambar 3.29 Diagram Sistem Pembuangan Sampah	46
Gambar 4.1 Skema Konsep Program.....	47
Gambar 4.2 Skema Konsep Program dan Skematik Pedestrian Ways	49
Gambar 4.3 Skema Konsep Sirkulasi R4.....	50
Gambar 4.4 Konsep Skematik Bentuk Bangunan	51
Gambar 4.5 Konsep Material, Tekstur, dan Warna	52
Gambar 4.6 Block Plan Kawasan Wisata Kuliner.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keaslian Penulisan	6
Tabel 2.1 Kesimpulan Studi Kasus	14
Tabel 3.1 Analisis SWOT pada Tapak	20
Tabel 3.2 Kesimpulan Permasalahan User	32
Tabel 3.3 Penilaian KWK di Banjarmasin	32
Tabel 3.3 Kebutuhan Ruang	36
Tabel 4.1 Penerapan Prinsip <i>Placemaking</i> ke Rancangan	48