

## Perencanaan Dan Perancangan *Foodie Festive* Di Surabaya Timur

Harry Try Sutrisno

Fakultas Teknik, Jurusan Arsitektur, Universitas Widya Kartika

Jl. Sutorejo Prima Utara II/1, Surabaya 60113

Email:harrytry93@yahoo.com,thiodingsun@gmail.com

### ABSTRAK

Perkembangan pembangunan area kuliner di Surabaya telah berkembang pesat. Di setiap daerah di Surabaya telah memiliki area kuliner tersendiri. Oleh karena itu timbul suatu permasalahan yang membutuhkan pembangunan sebuah gedung yang dapat memfasilitasi kebutuhan orang beraktifitas di dalamnya. Hal tersebut memunculkan kebutuhan area kuliner yang nyaman, suasana khusus, hiburan dan kreatifitas dalam satu area kuliner terpadu. Perencanaan dan perancangan *Foodie Festive* ini direncanakan di Surabaya Timur tepat di perumahan Pakuwon City. Dengan memiliki fungsi sebagai tempat area kuliner, sekaligus menjadi tempat berkumpul masyarakat untuk bercengkrama dan menjadi tempat hiburan yang menjadi penunjang masyarakat perkotaan untuk dapat merelaksasikan diri. Perencanaan dan perancangan diawali dengan studi kasus objek sejenis yang berhubungan dengan area kuliner yang dapat menampung lebih dari 1000 orang. Pengembangan konsep yang kreatif dan inovatif juga mampu menunjang kebutuhan masyarakat yang membutuhkan tingkat kenyamanan yang tinggi. Selain itu analisis site atau lahan yang di pakai sangat berguna untuk berdirinya area kuliner ini. Dan tidaklah lupa untuk memperhatikan persyaratan dan sistem yang di gunakan. Sebagai kesimpulan, konsep makro dan mikro yang digunakan nantinya berhubungan dengan bentuk, lansekap, dan interior gedung.

**Kata Kunci:** *foodie festive*, nyaman dan kreatif

### 1. PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Bisnis makanan (kuliner) merupakan salah satu bisnis yang dewasa ini berkembang pesat dan memiliki potensi berkembang cukup besar. Sudah banyak pelaku usaha yang meraup untung dari usaha kuliner ini. Surabaya sebagai kota terbesar kedua di Indonesia ini menjadi salah satu tujuan favorit untuk wisata dan bisnis saat ini. Bentuk badan industri makanan dan minuman yang kerap kali dijumpai di berbagai tempat adalah *food court* atau pujasera.

#### 1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah yang ada didapatkan perumusan masalah, sebagai berikut :

- Seiring dengan meningkatnya pengunjung, zona apa yang perlu di *redesign*?
- Bagaimana desain yang dapat mempermudah aksesibilitas?
- Bagaimana penataan ruang yang menunjang kenyamanan konsumen?

#### 1.3 Batasan Masalah

Guna menghindari kesalahpahaman dan meluasnya pokok bahasan, maka diberikan batasan-batasan dalam penelitian ini. Batasan-batasan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Lokasi di Surabaya

- Bangunan terdiri dari dua lantai dengan tema arsitektur perilaku khusus pengunjung *Foodie Festive*
- Tahun Penelitian 2011-2016

#### 1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan perencanaan dan perancangan ini adalah

- Untuk mengetahui desain dengan penataan zona yang terstruktur dan nyaman bagi konsumen atau pengunjung.
- Untuk mengetahui desain yang memudahkan aksesibilitas konsumen.
- Untuk mengetahui penataan ruang yang nyaman untuk konsumen.

#### 1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat perencanaan dan perancangan ini adalah

- Untuk dapat merencanakan dan merancang area wisata kuliner yang memberikan kualitas dan kenyamanan yang terbaik bagi masyarakat di Surabaya.
- Untuk dapat merencanakan dan merancang area wisata kuliner dengan fasilitas yang di butuhkan pada jaman ini sebagai penunjang kenyamanan bagi masyarakat di Surabaya

### 2. METODE PENELITIAN

#### 2.1. Jenis dan Sumber Data

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung berdasarkan teknik pengumpulan data langsung ke lapangan, yaitu observasi, atau sekunder. Observasi dilakukan di Food Festival (Jl. Kejawan Putih Mutiara X, Kejawaan Putih Tambak, Mulyorejo, Kota Surabaya), Loop (Jl. Bukit Darmo Boulevard, Kota Surabaya), dan dilengkapi dengan data sekunder.

Data sekunder merupakan data yang di peroleh dari studi literatur, jurnal, internet, dsb. Data yang dibutuhkan dalam data sekunder adalah:

Data tentang besaran ruang dengan penataan ruang, Studi sirkulasi bangunan, aksesibilitas bangunan, sistem bangunan yang dipakai, dan juga termasuk lansekap design bangunan tersebut

Data tentang site yang berupa letak site beserta kondisi sekitar site, topografi, hidrografi, klimatologi, kebisingan, sanitasi site, dan sirkulasi kendaraan kota

#### **Analisa Data**

Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif naratif yang diterapkan biasanya melalui empat alur, yaitu pencarian data, penyajian data dan reduksi data serta penarikan kesimpulan.

#### **Metode Desain**

Dalam mengumpulkan data digunakan metode kualitatif yaitu dengan metode deskriptif. Data yang didapatkan dari hasil survey studi objek sejenis, wawancara, studi literatur, yang membantu kemudian diidentifikasi. Tujuan daripada analisis data ini agar dapat membantu proses terbentuknya konsep yang memberikan informasi dan kemudian bisa dijadikan bahan perbandingan.

Hasil data yang didapat akan gunakan sebagai landasan/dasar dalam proses pembentukan konsep dari perencanaan dan perancangan area kuliner Foodie Festive. Konsep yang nantinya berfungsi untuk menghasilkan sketsa ide dan pengembangan desain termasuk ide bentuk, site plan, layout plan, denah, tampak, dan lain – lain.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **3.1. Konsep Desain**

##### **a. Konsep Makro**

Konsep yang di ambil dalam perencanaan dan perancangan ini adalah Konsep Metafora. Dengan beragam jenis masakan khas Indonesia yang membuat Indonesia yang memiliki citarasa yang khas dan unik. Salah satu Hal yang membuat citarasa yang khas dan unik adalah penggunaan rempah-rempah dalam masakan sehingga menimbulkan bau yang sangat sedap. Perencanaan dan perancangan area wisata kuliner *Foodie Festive* ini mengambil ciri

dari kesedapan masakan khas Indonesia yang dapat membuat penikmatnya merasa “melayang”. Melayang sendiri menurut kamus besar bahasa Indonesia adalah terbang dengan tidak menentu. Alasan diambilnya tema Melayang dikarenakan di area Surabaya timur masih belum memiliki area wisata kuliner dengan tema melayang. Dengan diambilnya tema melayang ini diharapkan dapat menarik minat dan perhatian bagi masyarakat Surabaya Timur.

##### **b. Konsep Mikro Bentuk**

Konsep Bentuk dalam perencanaan dan perancangan *Foodie Festive* ini adalah bentuk persegi yang dibuat mengikuti site. Dengan tujuan penggunaan site yang maksimal agar dapat memberikan kenyamanan bagi para pengunjung *Foodie Festive*



Gambar 1 Konsep bentuk

Sumber: Data pribadi

##### **c. Konsep Ruang**

Konsep Ruang dalam perencanaan dan perancangan *Foodie Festive* ini adalah konsep melayang. Penggunaan Ruang yang didesain seperti jembatan gantung dengan lantai kaca sehingga dapat melihat langsung kebawah membuat pengunjung seakan-akan melayang dalam area *Foodie Festive*. Dengan tambahan tatanan lansekap yang berupa taman diharapkan mampu menjadi penunjang kenyamanan pengunjung area *Foodie Festive*.



Gambar 2 Konsep Ruang  
Sumber: Data pribadi

d. Konsep Site

Konsep site dalam perencanaan dan perancangan *Foodie Festive* lebih memaksimalkan penataan lansekap bangunan yang berupa taman.



Gambar 3 Konsep Ruang Luar  
Sumber: Data pribadi

Dengan penataan taman pada bagian lantai 1 bangunan menjadi penunjang kenyamanan tersendiri bagi pengunjung yang berada di lantai yang dapat melihat langsung ke bawah mengarah taman bunga. Sedangkan bagi pengunjung yang berada di lantai 1 juga dapat berjalan-jalan mengitari taman tersebut.

3.2. Transformasi Desain

a. Transformasi Desain Site plan

Perancangan area kuliner *Foodie Festive* terletak di JalanKejawan Putih Tambak atau nama jalan Perumahan Pakuwon City. Jadi bangunan nantinya akan berdiri area perumahan Pakuwon City yang terletak di area masuk perumahan Pakuwon City melalui jalan Mulyosari.



Gambar 4. Site Plan  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)

b. Layout Plan

Perancangan area kuliner *Foodie Festive* memiliki 3 akses jalan masuk kedalam bangunan diantaranya akses masuk sepeda motor, akses masuk mobil kedalam area wisata kuliner dan akses masuk untuk kebutuhan servis. Untuk kendaraan sepeda motor satu akses untuk keluar dan masuk sedangkan untuk mobil memiliki akses masuk dan keluar bangunan sejumlah 3 akses yang terletak di bagian selatan bangunan. Untuk kebutuhan servis memiliki satu akses masuk kedalam bangunan saja. Pada bangunan utama juga di jadikan area kantor serta retail area.



Gambar 5. Layout Plan  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)

c. Denah lantai 2

Pada perancangan area kuliner *Foodie Festive* memiliki 4 masa bangunan. Terdiri dari 3 bangunan area makan serta satu bangunan yang berupa *ballroom*. Tiga bangunan tersebut juga di bagi menurut cita rasa masakan yang di sajikan. Bangunan yang pertama atau bangunan A merupakan bangunan yang menyajikan masakan Indonesia. Bangunan yang kedua atau bangunan B menyajikan masakan cina, sedangkan bangunan bangunan yang ketiga atau bangunan C menyajikan masakan ala barat. Sedangkan pada

bangunan yang ke empat atau bangunan D tetap menjadi *ballroom*.



Gambar 6. Denah lantai 2 bangunan A  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 7. Denah lantai 2 bangunan B  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 8. Denah lantai 2 bangunan C  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 9. Denah lantai 2 bangunan D  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)

### Tampak Bangunan



Gambar 10. Tampak Bangunan A  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 11. Tampak Bangunan B  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 12. Tampak Bangunan C  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 13. Tampak Bangunan D  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)

### Potongan Bangunan



Gambar 14. Potongan bangunan A  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)

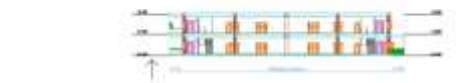
Perspektif 3D



Gambar 15. Potongan bangunan B  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 16. Potongan bangunan C  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 17. Potongan bangunan D  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 18. Perspektif Eksterior 3D  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 19. Perspektif Eksterior 3D  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 20. Perspektif Eksterior 3D  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)



Gambar 21. Perspektif Interior 3D



Gambar 22. Perspektif Interior 3D  
(Sumber: Data Pribadi, 2017)

#### **4. SIMPULAN, SARAN, DAN REKOMENDASI**

Perencanaan dan perancangan *Foodie Festive* di area Surabaya ini diharapkan dapat memberikan wadah bagi pengunjungnya agar dapat berkumpul dan bersantai yang nyaman. Dari pembahasan yang di ulas di atas dapat di simpulkan:

- a. Perancangan area wisata kuliner di Surabaya yang unik dapat menarik minat pengunjung.
- b. Dalam perancangan wisata kuliner *foodie festive* hal yang perlu di perhatikan adalah penataan masa bangunan agar terciptanya kenyamanan bagi pengunjung di dalamnya.

#### **5. DAFTAR PUSTAKA**

- I Allasi. (1987), *Time Out of Time : Essay on The Festival*.
- Francis D.K. Ching (Third Edition), *Architecture: Form, Space, and Order*. Erlangga.
- Macmillan.(1996), *Webster's New World College Dictionary*.
- Yoshinobu Ashihara (1974), *Dyan Surya Merancang Ruang Luar* (terjemahan).