

**PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH KHAS SULAWESI
SELATAN DI KAWASAN PECINAN KOTA MAKASSAR**

***DESIGNING FOR THE CENTER OF CULINARY AND SOUTH SULAWESI
SPECIAL SOUVENIRS IN MAKASSAR'S CHINATOWN***

SKRIPSI



PRODI ARSITEKTUR

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

2020

**PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH KHAS SULAWESI
SELATAN DI KAWASAN PECINAN KOTA MAKASSAR**

**DESIGNING FOR THE CENTER OF CULINARY AND SOUTH SULAWESI
SPECIAL SOUVENIRS IN MAKASSAR'S CHINATOWN**

SKRIPSI

Disusun sebagai salah satu pelengkap dan syarat
Untuk memperoleh gelar sarjana
di Program Studi Teknik Arsitektur

Disusun dan diajukan oleh

HARDIANTI

105 83 00045 15

PADA

PRODI ARSITEKTUR

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

2020

20/02/2020

1 dep
Smb. Alumni

R/002/ART/2019

HAR

P¹

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi syarat ujian guna memperoleh gelar Sarjana Teknik (ST) Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Makassar.

Judul Skripsi : **PERANCANGAN PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH KHAS
SULAWESI SELATAN DI KAWASAN PECINAN KOTA MAKASSAR**

Nama : **HARDIANTI**

Stambuk : **10583 00045 15**

Makassar, 12 Februari 2020

Telah Diperiksa dan Disetujui
Oleh Dosen Pembimbing,

Pembimbing I

Pembimbing II

Wiwik Wahidah Osman, ST., MT.

A. Annisa Amalia, ST., M.Si.

Mengetahui,
Ketua Jurusan Arsitektur

Irnawaty Idrus, ST., MT.

NBM : 1244 026

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

PENGESAHAN

Skripsi atas nama HARDIANTI dengan nomor induk Mahasiswa 10583 00045 15 dinyatakan diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Tugas Akhir/Skripsi sesuai dengan Surat Keputusan Dekan Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Makassar Nomor : 0001/SK-Y/23201/091004/2020, sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknik pada Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Makassar pada hari Senin tanggal 03 Februari 2020.

Panitia Ujian : Makassar, 19 Jumadil Akhir 1441 H
12 Februari 2020 M

1. Pengawas Umum

a. Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar

Prof. Dr. H. Abdul Rahman Rahim, SE., MM.

b. Dekan Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin

Prof. Dr. Ir. H. Muh. Arsyad Thaha, M.T.

2. Penguji

a. Ketua : Wiwik Wahidah Osman, ST., MT.

b. Sekertaris : A. Annisa Amalia, ST., M.Si.

3. Anggota

: 1. Dr. Sahabuddin Latif, ST., MT., IPM.

2. Fitrawan Umar, ST., M.Sc.

3. Khilda Wildana Nur, ST., MT.

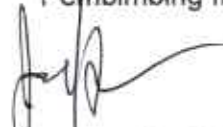
Mengetahui :

Pembimbing I



Wiwik Wahidah Osman, ST., MT.

Pembimbing II



A. Annisa Amalia, ST., M.Si.

Dekan


Ir. Hamzah Al Imran, S.T., M.T., IPM
NBM : 855 500

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena rahmat dan hidayah-Nyalah sehingga penulis dapat menyusun skripsi ini dan penulis dapat selesaikan dengan baik.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan Akademik yang harus ditempuh dalam rangka menyelesaikan Program Studi pada Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Makassar. Adapun judul tugas akhir kami adalah: Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh Khas Sulawesi Selatan di Kawasan Pecinan Kota Makassar.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa di dalam penulisan ini masih terdapat kekurangan-kekurangan, hal ini disebabkan penulis sebagai manusia biasa tidak lepas dari kesalahan dan kekurangan baik itu ditinjau dari segi teknis penulisan maupun dari perhitungan-perhitungan. Oleh karena itu penulis menerima dengan ikhlas dan senang hati segala koreksi serta perbaikan guna penyempurnaan tulisan ini agar kelak dapat bermanfaat.

Skripsi ini dapat terwujud berkata dan bantuan, arahan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan segala ketulusan dan kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada:

1. Bapak Prof. DR. H. Abdul Rahman Rahim, M.M. sebagai Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Bapak Ir. Hamzah Al Imran, S.T., M.T. sebagai Dekan Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Ibu Irnawaty Idrus Ompo, S.T., M.T. sebagai Ketua Prodi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Ibu Wiwik Wahidah Osman, S.T., sebagai pembimbing I dan Ibu A. Annisa Amalia, S.T., M.Si. sebagai pembimbing II yang telah dengan ikhlas memberikan bimbingan dan arahan selama penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Dr. Sahabuddin-Latif, S.T., M.T., I.P.M., Bapak Fitrawan Umar, S.T., M.Sc., dan Ibu Khilda Wildana Nur, S.T., M.T. sebagai penguji yang telah dengan ikhlas memberikan masukan dan saran terhadap penyusunan skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu dosen serta staf pegawai Fakultas Teknik atas segala waktunya telah mendidik dan melayani penulis selama mengikuti proses belajar mengajar di Universitas Muhammadiyah Makassar.
7. Bapak Supardi dan Ibu Fatmawati sebagai orang tua dan saudara-saudara tercinta, Arifuddin dan Muhammad Amirullah terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala limpahan dukungan, doa dan pengorbanannya terutama dalam bentuk materi dalam menyelesaikan kuliah.
8. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Teknik terkhusus Angkatan 2015.

9. Suami tercinta Muhammad Ridwan, S.E. yang penuh keikhlasan dan kesabaran dalam membantu dan memberi support sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Semoga semua pihak tersebut di atas mendapat pahala yang berlipat ganda di sisi Allah SWT dan skripsi yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi penulis, rekan-rekan masyarakat, serta bangsa dan negara. Amin.



ABSTRAK

HARDIANTI. *Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh Khas Sulawesi Selatan di Kawasan Pecinan Kota Makassar.* (dibimbing oleh Wiwik Wahidah Osman S.T., M.T. dan Andi Annisa Amalia, S.T., M.Si.)

Perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di Kawasan Pecinan Kota Makassar adalah suatu area komersil yang dibangun dan didirikan pada lokasi yang direncanakan, dikembangkan, dimulai dan diatur sebagai tempat berkumpulnya berbagai macam penyedia makanan dengan kegiatan di dalamnya dengan menggunakan pendekatan arsitektur tradisional Tionghoa.

Pusat kuliner dan oleh-oleh yang direncanakan berkonsep arsitektur tradisional Tionghoa sehingga dalam penataan ruang menggunakan filosofi fengshui, pada fasadnya menggunakan beberapa bentuk ornament pada dinding, serta ruang luarnya terdapat courtyard yang merupakan salah satu karakteristik arsitektur tradisional Tionghoa.

Pusat kuliner dan oleh-oleh dirancang agar mampu menampung segala kegiatan yang meliputi kegiatan berbelanja, makan, dan wisata untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat dan wisatawan sekaligus berfungsi sebagai ruang publik yang memberikan wadah interaksi social bagi masyarakat umum.

Kata kunci :Pusat kuliner, oleh-oleh, arsitektur, tradisional, Tionghoa.

ABSTRACT

HARDIANTI. *Designing for the Center of Culinary and South Sulawesi Special Souvenirs in Makassar's Chinatown.* (guided by WiwikWahidah Osman S.T., M.T. and Andi AnnisaAmalia, S.T., M.Sc.)

The design of a culinary center and souvenirs typical of South Sulawesi in the Chinatown of Makassar City is a commercial area that was built and established in a location that was planned, developed, started and arranged as a gathering place for various kinds of food providers with activities in it using traditional Chinese architectural approaches.

The culinary center and souvenirs that are planned have the concept of traditional Chinese architecture so that in the spatial planning use the philosophy of fengshui, the facade uses several forms of ornamentation on the walls, and the outer space has a courtyard which is one of the characteristics of traditional Chinese architecture.

The culinary center and souvenirs are designed to be able to accommodate all activities including shopping, dining and tourism to meet the needs of the local community and tourists while also serving as a public space that provides a place for social interaction for the general public.

Keywords: Culinary center, souvenirs, architecture, traditional, Tionghoa.

DAFTAR ISI

SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Sasaran	2
1. Tujuan	2
2. Sasaran	3
D. Metode Perancangan	3
E. Ruang Lingkup Rancangan	5
F. Sistematika Penulisan	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Pengertian Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh	7
1. Pengertian Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh	7
2. Prinsip Pusat Kuliner	8
B. Potensi Pengembangan	9
1. Potensi Wisata Kuliner di Indonesia	9
2. Potensi Wisata Kuliner di Makassar	11
C. Arsitektur Tradisional Tionghoa	12
1. Tionghoa	12
2. Bentuk Arsitektur pada Rumah Tionghoa	13
3. Tata Ruang Denah pada Rumah Tionghoa	16
4. Struktur pada Rumah Tionghoa	18
5. Ornamen atau Ragam Hias pada Rumah Tionghoa	18
6. Etnis Tionghoa di Indonesia	19
7. Karakteristik Arsitektur Etnis Tionghoa di Indonesia	21
D. Konsep Perancangan dalam Islam	23
E. Studi Banding	26
1. Koridor Somba Opu Makassar	26
2. Kembang Jepun Surabaya	27
3. Pecinan Semarang	29
4. Fast East Square Singapura	30
F. Kerangka Pikir	32

BAB III METODE PERANCANGAN	33
A. Analisis Lokasi Perancangan	33
1. Profil Wilayah Kota Makassar	33
2. Gambaran Umum Kawasan Pecinan Kota Makassar	36
3. Peta Batasan Lokasi Tapak	43
B. Metode Perancangan	47
C. Perumusan Ide	48
D. Penentuan Lokasi Perancangan	49
E. Metode dan Pengumpulan Data	49
1. Data Primer	49
2. Data Sekunder	51
F. Metode Pengolahan Data	52
G. Metode Analisis dan Sintesa	53
1. Analisa	53
2. Sintesa	55
H. Analisis Tapak	55
1. Analisis Sirkulasi	55
2. Analisis Kebisingan dan Polusi Udara	57
3. Analisis Pandangan (View)	58
4. Analisis Orientasi Matahari	59
I. Analisis Fungsi dan Program Ruang	61
1. Fungsi	61
2. Pengguna dan Aktivitas	62

3. Kebutuhan Ruang	66
4. Besaran Ruang	69
5. Pola Orientasi Ruang	76
6. Orientasi Bangunan.....	77
J. AnalisisTampilan Bentuk Bangunan	77
1. Jenis Massa Bangunan	77
2. Bentuk dan Tampilan Bangunan	78
K. Analisis Kelengkapan Bangunan	79
1. Sistem Struktur	79
2. Sistem Penghawaan	79
3. Sistem Pencahayaan	80
4. Sistem Sanitasi dan Plumbing	80
5. Sistem Keamanan	81
6. Sistem Sirkulasi Vertikal	83
7. Sistem Bahan/Material	83
L. Analisis Pendekatan Ruang	84
BAB IV HASIL PERANCANGAN	85
A. Dasar Rancangan Arsitektur.....	85
B. Rancangan padaTapak	86
1. Penataan Massa	87
2. Zona FungsiTapak	88
3. Aksesibilitas	89
4. Sirkulasi	90

5. Vegetasi	91
C. Rancangan Ruang	92
1. Penataan Ruang	92
2. Sirkulasi	93
3. Suasana Ruang	94
D. Rancangan Bentuk Bangunan	94
E. Struktur pada Bangunan	95
F. Sistem Utilitas	96
1. Penyediaan Air Bersih	96
2. Pembuangan Air Kotor	96
3. Sistem Jaringan Listrik	97
4. System Distribusi Sampah	97
BAB VI KESIMPULAN	98
DAFTAR PUSTAKA	xvi

DAFTAR GAMBAR

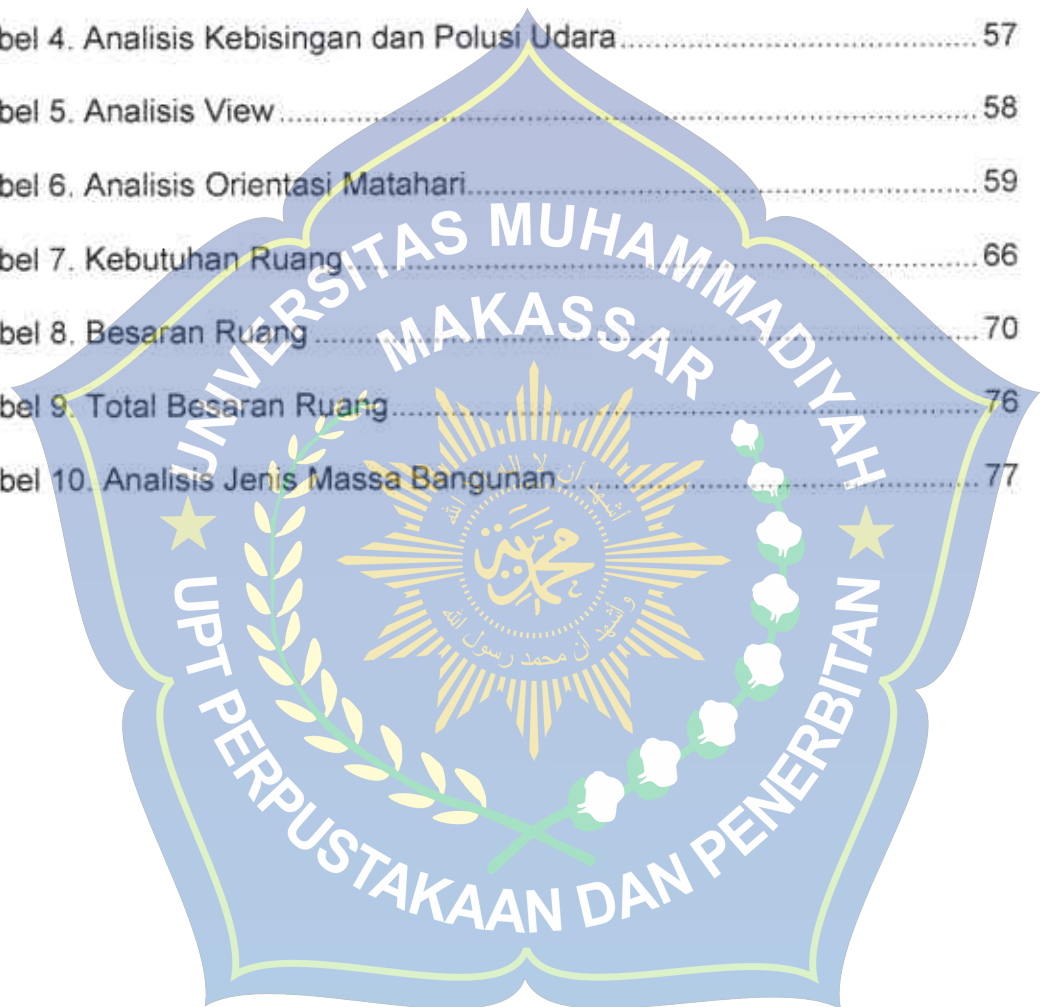
Gambar 1. Metode Perancangan	4
Gambar 2. Tipikal Rumah Tionghoa yang Memiliki Courtyard	14
Gambar 3. Model Atap Rumah Arsitektur Tionghoa	15
Gambar 4. Denah Rumah Arsitektur Tionghoa	17
Gambar 5. Koridor Somba Opu Makassar	26
Gambar 6. Keramaian Kya-Kya Kembang Jepun	27
Gambar 7. Suasana Pasar Semawis Semarang	29
Gambar 8. Suasana Outdoor Kawasan Far East Square	30
Gambar 9. Kerangka Pikir	32
Gambar 10. Peta Topografi Kota Makassar	33
Gambar 11. Peta Administrasi Kota Makassar	34
Gambar 12. Peta Kawasan Pecinan	38
Gambar 13. Peta Jalan Bali	44
Gambar 14. Peta Lokasi Tapak	45
Gambar 15. Situasi di Sekitar Tapak	45
Gambar 16. Diagram Aktivitas Karyawan	62
Gambar 17. Diagram Aktivitas Pengelola	63
Gambar 18. Diagram Aktivitas Pengunjung Kuliner	64
Gambar 19. Diagram Aktivitas Pengunjung Oleh-Oleh	65
Gambar 20. Diagram Aktivitas Barang	65
Gambar 21. Diagram Orientasi Ruang	76
Gambar 22. Skema Jalur Air Bersih	81

Gambar 23. Skema Jalur Air Kotor	81
Gambar 24. Zonasi Tapak	89
Gambar 25. Aksesibilitas	90
Gambar 26. Vegetasi	92
Gambar 27. Penataan Ruang.....	93
Gambar 28. Sirkulasi.....	94
Gambar 29. Site Plan.....	95
Gambar 30. Tampak Bangunan	95
Gambar 31. Potongan.....	96



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Luas Wilayah Kota Makassar.....	35
Tabel 2. Analisis Pemilihan Lokasi Tapak	43
Tabel 3. Analisis Sirkulasi	55
Tabel 4. Analisis Kebisingan dan Polusi Udara	57
Tabel 5. Analisis View	58
Tabel 6. Analisis Orientasi Matahari.....	59
Tabel 7. Kebutuhan Ruang.....	66
Tabel 8. Besaran Ruang.....	70
Tabel 9. Total Besaran Ruang.....	76
Tabel 10. Analisis Jenis Massa Bangunan.....	77



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sulawesi Selatan merupakan provinsi yang kaya akan budaya dan adat istiadat. Salah satu yang termasuk dalam bagian budaya adalah berbagai macam makanan tradisional. Di era globalisasi saat ini terjadi perkembangan dalam segala bidang tanpa terkecuali dalam dunia kuliner. Saat ini, kuliner khas Sulawesi Selatan menjadi salah satu destinasi wisata andalan wisatawan baik local maupun manca negara.

Sulawesi Selatan potensi wisata kuliner dengan beragam jenis produk khas berupa kue dan olahan makanan. Selain itu usaha *souvenir* atau oleh-oleh yang banyak diminati wisatawan seperti sarung tenun Bugis, kain sutra Sengkang, kain tenun Toraja, songkok khas Sulawesi Selatan, miniatur rumah Tongkonan, dan miniature perahu Phinisi.

Pusat kuliner dan oleh-oleh di Makassar merupakan wadah bagi wisatawan domestic maupun manca Negara untuk berbelanja souvenir dan menikmati makanan khas Sulawesi Selatan. Dengan adanya fasilitas kuliner yang menyatu dengan toko oleh-oleh maka berpotensi meningkatkan perekonomian local masyarakat setempat dan berkontribusi dalam peningkatan pendapatan daerah. Sekaligus mempromosikan wisata kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan.

Maka bangunan harus mampu mencirikan identitas local daerah setempat dengan tercipta keselarasan antara wujud fisik bangunan dan kebudayaan masyarakat. Karena lokasi tapak merupakan pusat *Central Business District*, dan berdekatan dengan tempat wisata pantai dan wisata heritage Makassar maka dibutuhkan perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di Kawasan Pecinan Kota Makassar.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana potensi pengembangan kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh di Kawasan Pecinan Kota Makassar?
2. Bagaimana merancang kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh dengan menerapkan arsitektur tradisional Tionghoa pada bentuk fasade, denah dan tataruang, interior, serta elemen ruangluar?

C. Tujuan dan Sasaran

1. Tujuan

Tujuan dari proyek tugas akhir ini untuk mewujudkan potensi pengembangan, merumuskan konsep dan mendesain perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan yang menggunakan arsitektur tradisional Tionghoa

pada bentuk fasad, denah dan tata ruang, interior, serta elemen ruang luar.

2. Sasaran

- a. Terciptanya kawasan kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan yang nyaman, berkarakter, dan mendukung fungsi utama kawasan sebagai *Central Business District*.
- b. Terciptanya fasilitas wisata kuliner sekaligus wisata belanja kerajinan khas Sulawesi Selatan dengan menerapkan arsitektur tradisional Tongghoa.

D. Metode Perancangan

Metode perancangan adalah sistem yang diperlukan untuk mendapatkan informasi dan gambaran ataupun ide yang menunjang proses perencanaan dan perancangan. Adapun metode yang dilakukan dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1. Metode Perancangan

Sumber: Analisi Pribadi, 2019

E. Ruang Lingkup Perancangan

Lingkup perancangan ini dilakukan pada Kawasan Pecinan, tepatnya pada lahan terbangun yang dikelilingi oleh ruas Jalan Bali, Jalan Irian, Jalan Savu dan Jalan Sumba. Penulis membahas mengenai potensi pengembangan pusat kuliner dan oleh-oleh di Makassar, pendekatan konsep kawasan dan penekanannya pada fasad, interior, dan elemen ruang luar. Judul perancangan obyek

adalah pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan. Sedangkan tema perancangannya adalah arsitektur tradisional Tionghoa.

F. Sistematika Penulisan

Bab I: Pendahuluan, menjelaskan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan sasaran, metode perancangan, ruang lingkup perancangan, dan sistematika penulisan.

Bab II: Tinjauan pustaka, menjelaskan tentang definisi pusat kuliner dan oleh-oleh, potensi pengembangan, dan arsitektur tradisional Tionghoa.

Bab III: Analisis perencanaan, memuat analisa-analisa dari seluruh konsep, prinsip ataupun teori yang digunakan sebagai landasan dalam memecahkan masalah atau dalam mengembangkan atau menghasilkan rancangan produk yang diharapkan dan metode perancangan dan analisis lokasi perancangan.

Bab IV: Hasil perancangan, berisikan hasil rancangan yang diturunkan dari BAB III Analisis Perencanaan yang berisi konsep rancangan tapak, konsep rancangan program ruang, konsep rancangan tampilan bentuk bangunan, dan konsep rancangan kelengkapan bangunan.

Bab V: Kesimpulan, berisi tentang kesimpulan yang diambil dari permasalahan yang ada pada pendahuluan, tinjauan pustaka, dan landasan teori yang digunakan dalam membahas permasalahan dalam tugas akhir ini.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh

1. Pengertian Pusat Kuliner dan Oleh-Oleh

Pusat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Kedua (1994) adalah pokok pangkal atau yang menjadi kumpulan berbagai urusan, hal, dan sebagainya.

Kata kuliner berasal dari Bahasa Inggris "*culinary*". *Culinary* diartikan sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan dapur dan masakan. Masakan tersebut dapat berupa lauk pauk, makanan (pangan), dan minuman. Klasifikasi makanan menurut penyajiannya antara lain saji di tempat dan saji tidak di tempat, sedangkan menurut daya tahannya dibedakan menjadi kurang dari sehari dan lebih dari sehari. Menurut cara penyajiannya, klasifikasi makanan dibedakan menjadi penyajian formal dan non formal yaitu sambal menikmati pertunjukan seni dan keindahan alam (Desy, 2016).

Sedangkan oleh-oleh merupakan sesuatu yang dibawa oleh seorang wisatawan ke rumahnya untuk kenangan yang terkait benda tersebut atau oleh-oleh dapat juga diartikan sebagai suatu barang yang diberikan seseorang dari berpergian yang bertujuan untuk dikenang. Menurut Desy (2016), klasifikasi oleh-oleh menurut daya tahannya dibedakan menjadi

barang tahan lama (kerajinan tangan) dan bahan tidak tahan lama (makanan dan minuman kaleng). Klasifikasi oleh-oleh produk makanan dibagi menjadi produk roti dan kue, produk kerupuk dan sejenisnya, produk makanan dan masakan olahan, serta produk makanan ringan.

Pusat kuliner dapat diartikan sebagai bagian dari industri penyedia makanan yang kegiatannya meliputi semua hal yang terkait dengan aktivitas memasak dengan menghasilkan olahan makanan yang mana estetika dan kreatifitas merupakan elemen yang sangat penting. Segmen industri ini meliputi restoran lokal, restoran full-servis, toko makanan, dan jasa boga.

Pusat kuliner dan oleh-oleh adalah suatu area komersil yang dibangun dan didirikan pada lokasi yang direncanakan, dikembangkan, dimulai dan diatur sebagai tempat berkumpulnya berbagai macam penyedia makanan dengan kegiatan di dalamnya yaitu memasak dan menghasilkan olahan masakan dan karya seni.

2. Prinsip Pusat Kuliner

Menurut Mandra Lazuardi (2015), secara garis besar terdapat 2 prinsip dalam penyediaan pusat kuliner yaitu:

- a. Adanya Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi yang dimaksud merupakan kegiatan yang membutuhkan pedagang atau penjual yang mampu menjadi penyedia dan pengolah. Penyedia yang dimaksud adalah pedagang mampu menyediakan makanan atau minuman baik jenis makanan siap jadi atau semi olahan. Sedangkan pengolah yang dimaksud adalah pedagang atau penjual mampu mengolah dengan cara memasak bahan masakan. Sehingga sarana yang harus diperhatikan dalam kegiatan produksi yaitu dapur, ruang penyimpanan bahan baku dan area servis.

b. Adanya Kegiatan Penyajian dengan Jual Beli

Kegiatan penyajian dengan jual beli yang dimaksud merupakan kegiatan yang dilakukan oleh pedagang dalam memberikan servis pelayanan kepada konsumen. Kegiatan ini merupakan bentuk dari kenyamanan dari konsumen dalam menerima servis dari pedagang. Sehingga sarana yang harus diperhatikan dalam area kuliner yaitu kemudahan mengakses area kuliner yang diinginkan, ruang untuk pelayanan terkait area untuk menikmati masakan yang nyaman dan servis area.

B. Potensi Pengembangan

1. Potensi Wisata Kuliner di Indonesia

Makanan dan minuman sebagai salah satu wujud kebudayaan hasil karya manusia merupakan kebutuhan mendasar yang harus dipenuhi. Pada awalnya makanan merupakan kebutuhan jasmani, tetapi dalam perkembangannya telah menyangkut dengan kebutuhan yang lain yaitu kebutuhan sosial dan kebutuhan religi. Dengan kata lain makanan tidak hanya untuk memenuhi fisik saja akan tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan non-fisik. Pada masa prasejarah pada tahap *food-gathering stage* manusia memenuhi kebutuhan pangan dengan cara mengumpulkan sumber makanan yang disediakan oleh alam. Pengetahuan tentang teknik pengolahan masih sangat sederhana sehingga tidak banyak variasi jenis makanan yang dihasilkan. Pada tahap berikutnya yaitu tahap ketika manusia sudah dapat menghasilkan atau memproduksi makanan (*food-producing stage*) dalam pengertian sudah mengenal jenis makanan dan teknik pengolahannya lebih variasi.

Makanan tradisional di Indonesia dapat menarik minat wisatawan atau turis untuk menikmati berbagai jenis makanan tersebut di setiap daerah. Terlebih lagi saat ini dengan perkembangan teknologi yang ada banyak social media yang

memperkenalkan makanan tradisional Indonesia. Baik itu warga Indonesia sendiri maupun warga luar negeri yang datang ke Indonesia.

2. Potensi Wisata Kuliner di Makassar

Rencana pengembangan Kawasan Pecinan dimasukkan ke Rencana Tata Ruang dan Wilayah (RTRW) Kota Makassar 2005-2015 dengan menjadikan tempat itu sebagai kawasan bisnis dan wisata terpadu. Sedangkan pada Pasal 14 Nomor 4 Rencana Tata Ruang dan Wilayah Kota Makassar 2015-2034 menyatakan bahwa:

Strategi penguatan atmosfer tata ruang yang berciri "Makassar" yang kuat sebagaimana dimaksud pada Pasal 13 huruf d meliputi:

- a. Mendorong keterpaduan percepatan pembukaan, pengembangan dan pengendalian ruang-ruang tepian air dan pulau-pulau dalam suatu system pengelolaan wilayah pesisir secara terpadu berbasis mitigasi dan adaptasi yang diatur dalam pengaturan tipologi kawasan pesisir (*coastal code*) kota maritim,
- b. Merevitalisasi dan mengintegrasikan semua situs peninggalan sejarah lokal, nasional, nusantara, dan global dalam suatu sistem yang terakumulasi dan turistik sebagai warna dari atmosfer tata ruang wilayah kota 2034,

- c. Mengembangkan dan menyebarkan sentra-sentra kuliner Makassar secara terpadu, dan
- d. Menetapkan dan mempertahankan kawasan yang memiliki ciri khas dan berkarakter dengan mengakomodasi nilai-nilai budaya.

Berdasarkan pada peraturan pemerintah di atas dapat diketahui bahwa pengembangan pusat kuliner di Kota Makassar diperlukan. Terlebih lagi Sulawesi Selatan memiliki banyak makanan tradisional.

C. Arsitektur Tradisional Tionghoa

1. Tionghoa

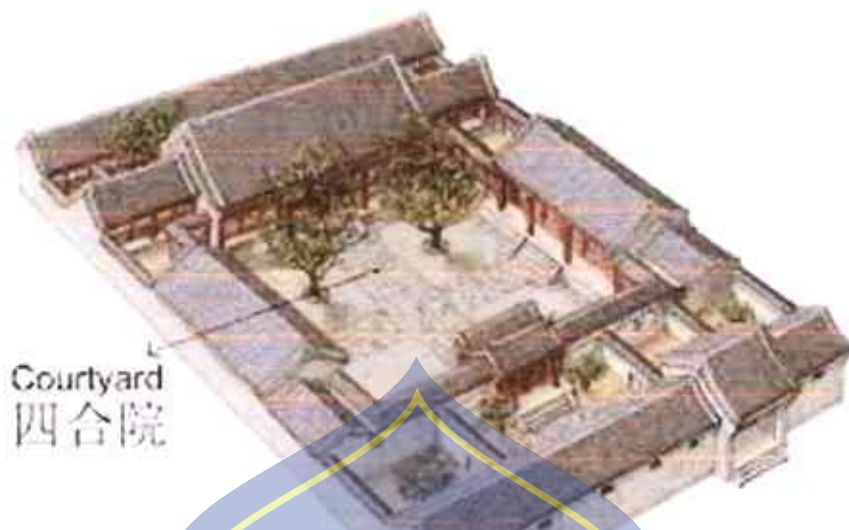
Peradaban Cina mulai terbangun sejak 4000 hingga 5000 tahun yang lalu. Secara garis besar wilayah Cina terbagi atas *Huabei* (China Utara) dan *Huanan* (China Selatan). Luas wilayah Cina adalah 9.596.960 Km² yang dihuni oleh beragam etnis seperti suku *Han*, *Zhuang*, *Uygur*, *Hui*, *Yi*, *Tibetan*, *Miao*, *Manchu*, dan *Mongol*. Sistem kepercayaan Cina adalah memuja roh nenek moyang. Hirarki sosial dalam masyarakat diperkenalkan ketika terbentuk organisasi masyarakat yang sejalan dengan ditemukannya aksara dan penulisan. Strata sosial pada masa itu terbagi berdasarkan pekerjaan dan kemakmuran yang diperoleh yang membedakan antara raja dan bangsawan, petani, seniman dan pedagang.

2. Bentuk Arsitektur pada Rumah Tionghoa

Menurut Davin Kohl (1984) dalam Ikrama (2017) arsitektur bergaya Tiongkok Selatan di Asia Tenggara termasuk Indonesia memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

a. *Courtyard*

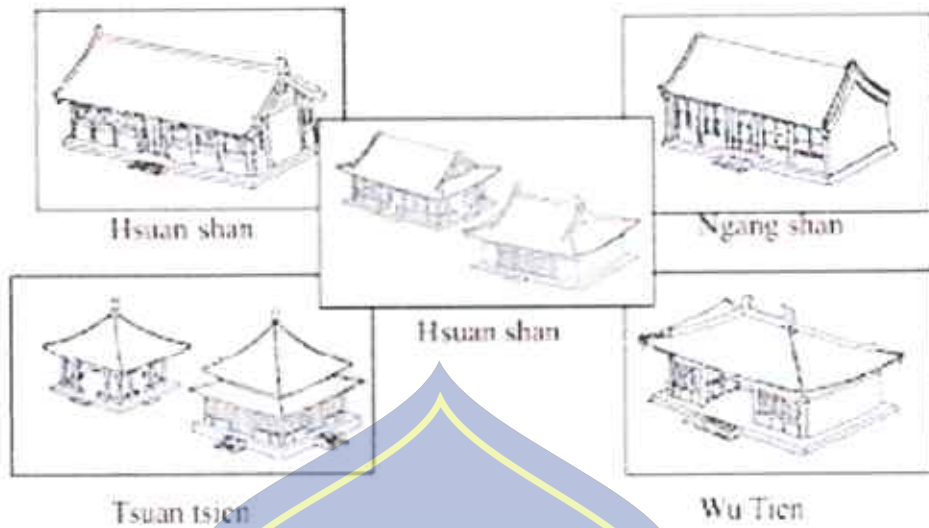
Courtyard adalah ruang terbuka yang terdapat pada bagian dalam rumah-rumah Tionghoa. Ruang yang biasa juga berfungsi sebagai taman ini bersifat lebih privat. Pada rumah-rumah di China bagian utara, *courtyard* yang ada berukuran cukup luas dan umumnya ada yang berjumlah lebih dari satu. Tapi pada rumah-rumah yang terdapat di bagian selatan China, dimana mayoritas masyarakat Tionghoa berasal lebih terbatas. Rumah orang Tionghoa di Indonesia yang ada di daerah Pecinan jarang mempunyai *courtyard*. Walaupun ada ini lebih berfungsi untuk memasukkan cahaya alami siang hari atau untuk ventilasi saja. *Courtyard* pada arsitektur Tionghoa di Indonesia biasanya diganti dengan teras-teras yang cukup lebar.



Gambar 2. Tipikal rumah Tionghoa yang memiliki Courtyard
Sumber : Ikrama, 2017

b. Penekanan atap yang khas

Bentuk atap arsitektur Tionghoa ini merupakan salah satu penanda yang paling mudah dikenali oleh hampir semua orang. Diantara semua bentuk atap, ada beberapa yang dipakai di Indonesia. Di antara jenis atap pelana dengan ujung yang melengkung ke atas yang disebut sebagai model Ngang Shan.



Gambar 3. Model atap rumah arsitektur Tionghoa
Sumber : Ikrama, 2017

c. Elemen-elemen struktural yang terbuka

Penduduk Tionghoa yang ahli dalam kerajinan ragam hias dan konstruksi kayu ditunjukkan pada ornamen ragam hias yang terdapat pada elemen struktural. Biasanya terdapat pada elemen balok dan kolom rumah peribadatan dan rumah tinggal untuk masyarakat menengah ke atas. Elemen struktural penyangga balok atap disebut balok *Dou Gong* berupa konstruksi kayu yang berasal dari arsitektur Dinasti Qing.

d. Penggunaan warna yang khas

Warna memiliki makna simbolik pada arsitektur Tionghoa. Warna merah dan kuning keemasan menjadi warna yang umumnya paling dominan dipakai dalam arsitektur Tionghoa yang ditemukan di Indonesia. Pada

umunya warna merah digunakan ada dekorasi interior dan sebagai warna pada pilar. Warna merah menyimbolkan warna api dan darah, yang dihubungkan dengan kemakmuran dan keberuntungan. Merah juga simbol kebajikan, kebenaran dan ketulusan. Warna merah juga dihubungkan dengan arah, yaitu arah selatan, serta sesuatu yang positif. Itulah sebabnya warna merah sering dipakai dalam arsitektur Tionghoa.

3. Tata Ruang Denah pada Rumah Tionghoa

Arah hadap yang diminati adalah arah selatan karena kehangatan datang dari selatan. Arah kedua yang diminati adalah arah timur yaitu arah matahari terbit. Penataan ruang mengikuti *fengshui*.

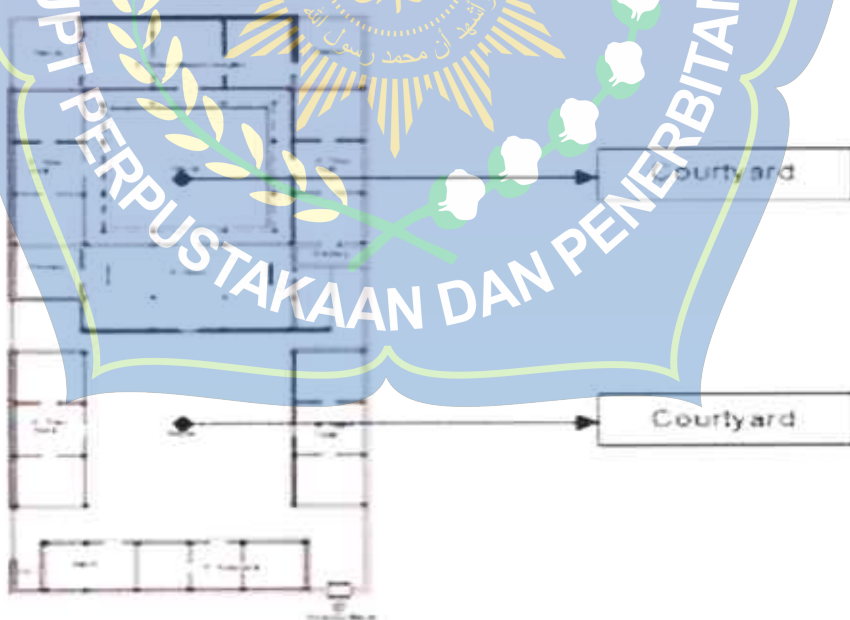
Fengshui mengenal empat orientasi kompas yang pokok, utara melambangkan air, timur melambangkan kayu, selatan melambangkan api, dan barat melambangkan logam. Setiap elemen berperan dan sarat dibebani dengan maknanya masing-masing. Oleh sebab itu fungsi domestik rumah tinggal secara sederhana dikaitkan dengan arti elemen tersebut.

Sebagai contoh, api dikaitkan dengan fungsi dapur, karena di sana ada kegiatan yang melibatkan unsur api. Air dikaitkan dengan fungsi-fungsi yang basah, seperti mencuci dan kamar mandi/WC. Karena sebagian dari fungsi itu adalah

fungsi servis, maka ada deretan bangunan yang diletakkan pada sisi paling belakang untuk menunjang fungsi rumah tinggal. Bangunan utama rumah *courtyard* diletakkan pada sektor utara, juga menghadap ke selatan.

Sisi timur diasosiasikan dengan matahari terbit, jadi terkait dengan kegiatan bekerja di lingkungan rumah tangga. Sedangkan sisi barat adalah matahari terbenam, yaitu sesuai untuk kegiatan beristirahat dan tidur.

Dari segi arsitektur tentu saja penempatan ruang tidur pada sektor barat di rumah *courtyard* akan menguntungkan. Karena dengan demikian jendela kamar akan menghadap ke timur, jadi masih dingin pada pagi hari, dan pada siang hari tidak terkena matahari barat.



Gambar 4. Denah rumah arsitektur Tionghoa
Sumber : Ikrama, 2017

4. Struktur pada Rumah Tionghoa

Ada beberapa tipe atap yaitu, *wu tien*, *hsieh han*, *hsuah han* dan *ngang shan ti*. Studi arkeologis menerangkan bahwa, terdapat dua macam struktur kayu yang memberikan perbedaan besar pada perletakan kolom dan perbedaan sistem penyangga atap. Dua sistem konstruksi tadi adalah *Tai Liang* dan *Chuan Dou*. Dua sistem struktur ini, menurut arkeolog berasal dari dua cara membangun rumah tinggal, yaitu:

- a. *Tai Liang* berasal dari gua primitif yang berkembang di Cina Utara dan *Chuan Dou* berasal dari rumah di atas pohon (Knapp 1986). Sistem struktur *Tai Liang* adalah sistem tiang dan balok yang mana balok terendah diletakkan di atas kolom ke arah lebar bangunan.
- b. Sistem struktur kedua dinamakan *Chuan Dou*. Sistem ini memiliki kolom-kolom yang didirikan ke arah transversal dan saling di ikat.

5. Ornamen atau Ragam Hias pada Rumah Tionghoa

Menurut Widayati (2004) rumah bercorak arsitektur Cina umumnya dilengkapi dengan ragam hias sebagai elemen dari detail estetika setiap bangunan. Kebanyakan bentuk ukir-ukiran kayu, gambar hiasan, porselen yang berwarna dan bergambar terdapat pada bagian bagian dari bangunan. Ukir-ukiran kayu umumnya dapat dijumpai pada struktur konstruksi struktur

penopang atap, tangga, pagar, balkon, bagian dari kusen pintu jendela, konsol-konsol tembok atau kayu, juga pada ujung bangunan. Dekorasi ragam hias sebagai detail ornamen dijumpai pula pada dinding tembok, plafond dan kolom. Juga sering dijumpai kaligrafi pada dinding di atas pintu, selain gambar-gambar dari ragam hias yang umumnya digambarkan dalam bentuk tumbuh-tumbuhan (pohon, bunga, buah), binatang dewa sebagai simbol (naga, barong/chilin, burung phoenix, singa dan lain-lain), binatang (ikan, bangau, rusa, gajah dan lain-lain).

6. Etnis Tionghoa di Indonesia

a. Suku Hokkian

Orang Hokkian adalah penduduk yang berasal dari provinsi Fujian yang terletak di bagian tenggara-selatan Tiongkok. Banyak orang Hokkian menjadi perantau dan tinggal di berbagai negara, terutama Asia Tenggara. Suku Hokkian merupakan salah satu mayoritas populasi orang Tionghoa di Indonesia.

Orang Hokkian di Indonesia terkonsentrasi di daerah Sumatera Utara, Riau

b. Suku Hakka

Orang Hakka adalah salah satu kelompok Tionghoa Han yang terbesar di Tiongkok. Bahasa yang digunakan

adalah bahasa Hakka. Di Indonesia umumnya dikenal dengan bahasa Khek.

Orang Hakka di Indonesia terkonsentrasi di daerah Jakarta, Aceh, Sumatera Utara, Batam, Sumatera Selatan (Palembang), Bangka Belitung, Lampung, Jawa, Kalimantan (Pontianak, Banjarmasin), Sulawesi Selatan (Makassar), Sulawesi Utara (Manado), Ambon, dan Jayapura.

c. Kanton

Orang Kanton adalah penduduk yang berasal dari Guangzhou, ibukota dari provinsi Guangdong dan merupakan kota terbesar di Tiongkok bagian selatan. Penduduknya banyak yang berpendidikan tinggi, serta terkenal dengan teknik pengobatan tradisionalnya yang mujarab. Bahasa Kanton di Indonesia sering disebut bahasa Konghu, yaitu salah satu dari dialek bahasa Tionghoa yang dituturkan di daerah barat daya Tiongkok (Guangdong), Hongkong, Makau, dan masyarakat keturunan Tionghoa di Asia Tenggara.

Orang Kanton di Indonesia terkonsentrasi di daerah Jakarta, Medan, Makassar, dan Manado.

d. Tiochiu

Bahasa Tiochiu adalah sebuah dialek bahasa yang termasuk rumpun Bahasa Sino-Tibet. Orang-orang Tiochiu di Indonesia sendiri berasal dari berbagai kota di Provinsi Guangdong, antara lain Jieyang, Chaozhou, dan Shantou. Daerah asal orang Tiochiu bisa disebut sebagai Chaoshan, gabungan dari kata Chaozhou dan Shantou.

Orang Tiochiu di Indonesia terkonsentrasi di daerah Sumatera Utara, Riau, Kepulauan Riau, Jambi, Sumatera Selatan, dan Kalimantan Barat (Pontianak, Ketapang)

e. Hainan

Hainan adalah sebuah provinsi yang berbentuk kepulauan kecil yang terletak di Tiongkok paling selatan. Nama tersebut mengacu pada pulau Hainan, pulau utama dan provinsi tersebut. Pulau ini menjadi tujuan wisata utama oleh para turis lokal maupun mancanegara karena keindahan laut dan pantainya.

Orang Hainan di Indonesia terkonsentrasi di daerah Pekanbaru, Batam dan Manado.

7. Karakteristik Arsitektur Etnis Tionghoa di Indonesia

a. Etnis Hokkian

Karakteristik rumah tradisional etnis Hokkian adalah:

- 2) Atap melengkung
- 3) Berwarna cerah dan mencolok
- 4) Memiliki banyak ukiran

b. Etnis Hakka

Karakteristik rumah tradisional etnis Hakka adalah :

- 1) Terbuat dari batu bata, batu atau tanah
- 2) Dinding luar biasanya setebal 1 m
- 3) Tinggi bangunan biasanya tiga atau empat lantai
- 4) Memiliki satu pintu masuk
- 5) Tidak memiliki jendela di lantai dasar

c. Etnis Kanton

Karakteristik rumah tradisional etnis Kanton adalah :

- 1) Menggunakan warna pucat seperti hijau dan putih
- 2) Menghindari struktur melingkar
- 3) Mengadopsi banyak ukiran dan patung relief
- 4) Memiliki banyak struktur terbuka seperti balkon
- 5) Material bangunannya menggunakan bahan yang tahan terhadap jamur dan kelembaban

d. Etnis Tiochiu

Karakteristik rumah tradisional etnis Tiochiu sama dengan rumah etnis Hokkian yaitu:

- 1) Atap melengkung
- 2) Berwarna cerah dan mencolok
- 3) Memiliki banyak ukiran

D. Konsep Perancangan dalam Islam

Dalam perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di Kawasan Pecinan Kota Makassar diharapkan juga memerhatikan bagaimana perancangannya dalam Islam. Sebagaimana yang kita ketahui bahwa penduduk Indonesia mayoritas beragama Islam. Maka pusat kuliner dan oleh-oleh ini seharusnya menjual produk-produk halal atau makanan yang halal sehingga dapat dikonsumsi oleh umat Islam. Sedangkan data yang penulis dapat di lapangan, mayoritas penduduk Kawasan Pecinan merupakan non muslim. Oleh karena itu diperlukan pemisahan antara makanan yang halal dan non halal. Dengan pemisahan sifat makanan ini dibentuklah kelompok-kelompok bangunan yang menjual makanan halal dan kelompok bangunan yang menjual makanan non halal. Agar pengunjung atau wisatawan dapat dengan mudah mengetahui pemisahan sifat makanan ini, dibuat *signage* pada pintu masuk kawasan jenis makanan halal dan non halal. Pembagian dan pemisahan ini dimaksudkan agar penduduk

setempat di daerah Kawasan Pecinan masih bisa menikmati makanan khas mereka sendiri yang tidak dikonsumsi oleh umat muslim.

Pedoman pusat kuliner dan oleh-oleh ini dirancang adalah sebagai berikut :

1. Makanan Halal

٩٦ أَحَلَّ لَكُمْ صَيْدَ الْبَحْرِ وَطَعَامَهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَّيْرَةِ وَحَرَّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدَ الْبَرِّ مَا دُمِمْتُمْ حُرَمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ

Artinya "Dihalalkan bagimu hewan buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat bagimu, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan, dan diharamkan atasmu (menangkap) hewan darat selama kamu sedang ihram. Dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nya kamu akan dikumpulkan (kembali)." QS. Al Maidah ayat 96.

Sedangkan pemisahan antara yang halal dan haram berpedoman pada pendapat ulama yang menyatakan bahwa "jika seseorang hartanya tercampur antara unsur yang halal dan yang haram maka unsur yang haram dikeluarkan nominalnya dan sisanya yang halal di baginya".

2. Rekreatif

الَّذِينَ تَرَأَوْنَ أَنَّهُمْ أُسْقُوا مِنْ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجْنَا مِنْهُ شَجَرًا يَأْكُلُ الثَّمَرَاتِ وَالَّذِينَ تَرَأَوْنَ أَنَّهُمْ أُسْقُوا مِنْ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجْنَا مِنْهُ شَجَرًا يَأْكُلُ الثَّمَرَاتِ
وَمِنْ الْجِبَالِ جُدَدٌ بَيَضٌ وَحُمْرٌ مُخْتَلِفٌ أَلْوَانُهَا وَغَرَابِيبُ
شَوَّادٍ

Artinya "Tidaklah kamu melihat bahwasanya Allah SWT menurunkan hujan dari langit lalu kami hasilkan dengan hujan itu buah-buahan yang beranekaragam jenisnya dan diantara gunung-gunung itu ada garis putih dan merah yang beraneka macam warnanya dan ada (pula) yang hitam pekat" QS. Faatir ayat 27.

Ayat tersebut menjelaskan bahwa Allah SWT memberikan nikmat berupa alam yang memiliki keindahan-keindahan. Alam yang memiliki potensi keindahannya dapat dikelola menjadi pariwisata yang berwawasan lingkungan. Keadaan lingkungan yang memiliki udara segar serta kondisi kawasan yang alami merupakan tempat wisata yang dapat menghilangkan kejenuhan akibat kesibukan sehari-hari. Kawasan yang berwawasan lingkungan ini dapat di lihat pada lingkungan budaya di China yang memiliki perairan dan alami.

3. Partisipatif

وَلْتَكُنْ مِنْكُمْ أُمَّةٌ يَدْعُونَ إِلَى الْخَيْرِ وَيَأْمُرُونَ بِالْعُرْفِ وَيَنْهَوْنَ عَنِ الْمُنْكَرِ وَأُولَئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ ﴿١٠٤﴾

Artinya "Dan hendaklah ada diantara kamu segolongan umat yang menyeru kepada kebajikan, menyuruh kepada yang ma'ruf dan mencegah dari yang munkar, merekalah orang-orang yang beruntung" QS Ali Imran ayat 104

Ayat diatas menjelaskan bahwasanya masyarakat merupakan unsur dari perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan. Kegiatan di kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan dengan melibatkan peran aktif masyarakat yang memiliki tujuan sosial yaitu menjalin hubungan masyarakat dengan pengelola maupun pengunjung, tujuan ekonomi yaitu menyediakan peluang usaha dan kesempatan kerja bagi masyarakat dan tujuan budaya yaitu dapat mengembangkan potensi budaya setempat.

E. Studi Banding

1. Koridor Somba Opu Makassar



Gambar 5. Koridor Somba Opu, Makassar
Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019

Koridor Somba Opu di Kota Makassar merupakan salah satu koridor yang masuk di kawasan Pecinan. Pada koridor

Somba Opu terdapat beberapa toko yang menjual kerajinan tangan khas Sulawesi Selatan. Sebagian juga bangunan toko di koridor ini menjual emas. Dari segi tata ruang luar di kawasan Pecinan, koridor ini merupakan salah satu koridor yang sudah memenuhi peraturan-peraturan pemerintah terkait penataan ruang di banding koridor lainnya di kawasan Pecinan.

2. Kembang Jepun Surabaya



Gambar 6. Keramaian Kya-Kya Kembang Jepun
Sumber : Pusat Pebelanjaan Pecinan di Surabaya, 2019

Kembang Jepun adalah kawasan Pecinan dengan fungsi sentra perdagangan pertama yang terdapat di Surabaya. Pada masa kepemimpinan Daendels pada abad ke 18. Kawasan Kembang Jepun merupakan salah satu kawasan kota lama yang dikenal dengan nama Kota Bawah atau Beneden Stad.

Sejarah panjang Kota Bawah dapat dilihat melalui keberadaan bangunan yang didirikan pada periode yang berbeda, mulai tahun 1870-an sampai dengan tahun 1900-an dengan langgam arsitektur yang beragam. Salah satu ciri kota lama bentukan Pemerintah Kolonial Belanda adalah pembagian cluster berdasarkan etnis. Kota bawah atau beneden Stad terdiri dari Kawasan Eropa, Kawasan Tionghoa dan kawasan Arab. Kawasan Pecinan Kembang Jepun dianggap sebagai kawasan paling bersejarah bagi perkembangan etnis Tionghoa di Surabaya.

Kembang Jepun menjadi kawasan strategis untuk melangsungkan aktivitas bisnis. Kembang Jepun menjadi pusat perdagangan di siang hari dan hiburan di malam hari. Namun seiring dengan berjalannya waktu, Kembang Jepun tidak lagi menjadi pusat perdagangan seperti pada masa Kolonial Belanda. Kawasan Kembang Jepun memang tidak benar-benar mati, namun perlahan-lahan kawasan ini sudah tidak sejaya seperti pada masa Kolonial. Fenomena penurunan kualitas Kawasan Kembang Jepun dapat dilihat dari beberapa aspek antara lain, pudarnya karakteristik arsitektur Cina pada Kawasan Kembang Jepun, pudarnya tradisi kebudayaan Pecinan, hilangnya fungsi Ruko atau Rumah Toko dan tidak terawatnya lingkungan.

3. Pecinan Semarang

Kawasan Pecinan di Semarang sebelum direvitalisasi merupakan kawasan pecinan yang kumuh dan tidak terawat. Kawasan ini mulai ditinggali penduduknya akibat tidak mampu bertahan dari sisi ekonomi setempat. Oleh karena masih banyaknya warisan budaya Tionghoa di Jl. Pekojan ini, maka pemerintah setempat memutuskan untuk melakukan revitalisasi dengan konsep *nodes* (simpul). Di kawasan ini dibangun sebuah pasar yang diberi nama Pasar Semawis yang namanya diambil dari komunitas lokal Semarang. Pasar ini merupakan pasar yang menjual makanan khas Tionghoa dan beroperasi selama 24 jam. Setelah pasar ini dibangun, kawasan Pecinan sekitar semakin maju dan banyak dikunjungi wisatawan.



Gambar 7. Suasana Pasar Semawis Semarang
Sumber: Kota wisata Indonesia, 2016

Selain menjual makanan, Pasar Semawis yang diharapkan menjadi identitas kota Semarang, juga menjual pernik-pernik khas Tionghoa. Pasar ini menjadi sangat ramai

khususnya menjelang hari raya Imlek dan sering disebut Pasar Imlek Semawis. Konsep pasar ini diterapkan dengan pedagang setempat yang berjualan di pinggir jalan dengan meja dan tenda (stand makanan) untuk meletakkan makanannya. Dengan konsep ini, koridor tercipta di tengah-tengah yang diperuntukkan untuk pengunjung. Setelah membeli makanannya, pengunjung dapat duduk di meja-kursi yang tersedia di seberang tenda penjual makanan.

4. *Far East Square Singapura*

Kawasan *Far East Square* merupakan kawasan Pecinan yang penuh dengan ruko-ruko tradisional Tionghoa yang berpenampilan buruk akibat sudah usang dan tidak terawat. Ruko-ruko ini dulu berfungsi sebagai toko-toko namun sekarang sudah tidak bisa bersaing lagi dengan ekonomi wilayah lainnya. Oleh karena masih kentalnya budaya Tionghoa di kawasan ini, pemerintah Singapura memutuskan untuk melakukan tindakan revitalisasi pada akhir tahun 1990-an.

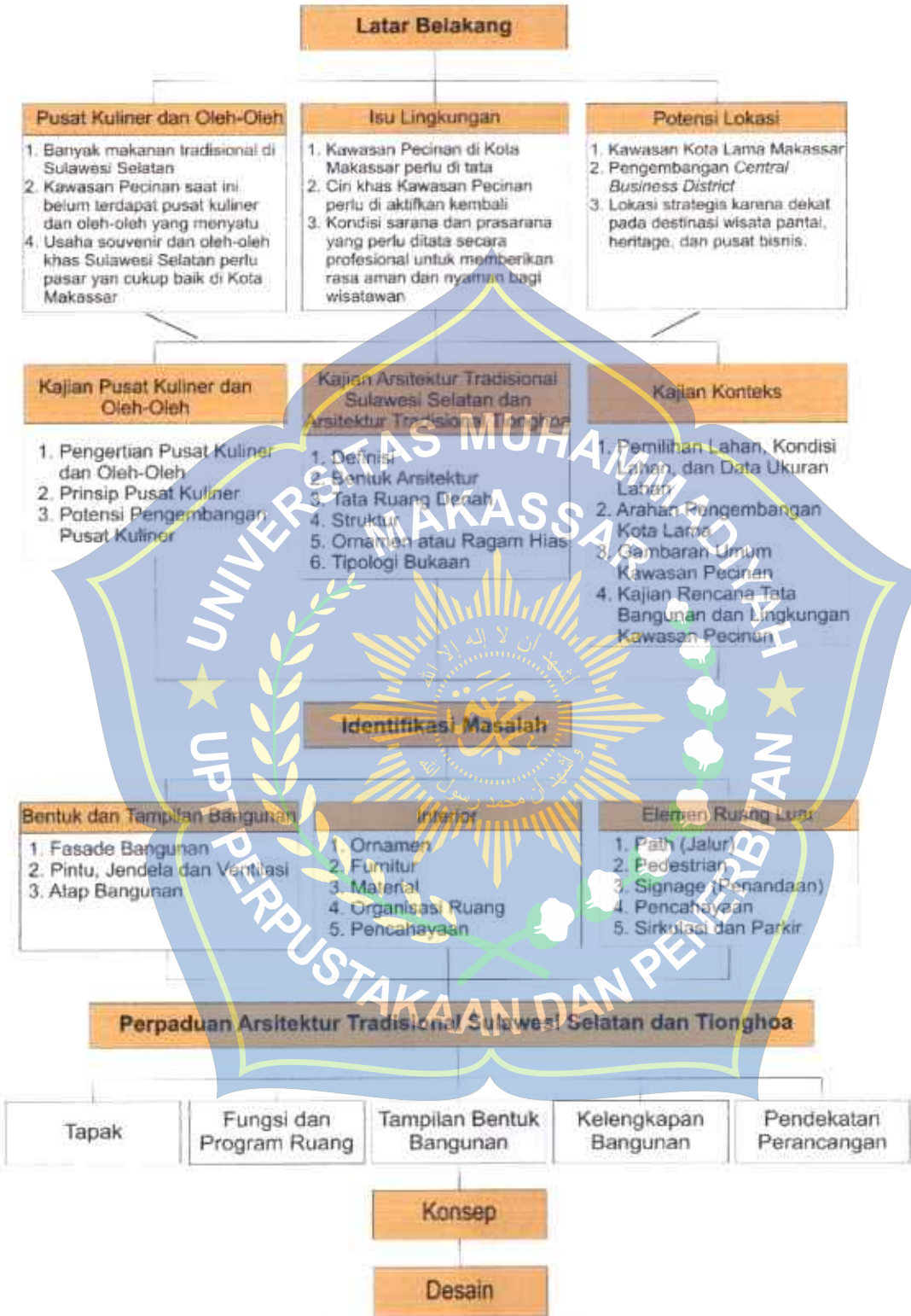


Gambar 8. Suasana outdoor kawasan *Far East Square*

Sumber: Wartakota Tribun News, 2016

Konsep yang digunakan pada revitalisasi kawasan ini adalah konsep *culinary district*. Konsep ini ditujukan pada perdagangan makanan di sepanjang jalan sehingga terdapat cafe, resto, dan bar. Kawasan ini telah sukses menarik perhatian wisatawan karena mampu menangkap wisata budaya dan kuliner sekaligus. Apalagi, pemerintah Singapura juga berhasil mendesain kawasan ini terintegrasi dengan sistem transportasi publik MRT (*mass rapid transit*) sehingga pengunjung dapat dengan mudah menuju tempat ini.

F. Kerangka Pikir



Gambar 9. Kerangka Pikir
Sumber : Analisis Pribadi, 2019

BAB III

ANALISIS PERANCANGAN

A. Analisis Lokasi Perancangan

1. Profil Wilayah Kota Makassar

Kota Makassar merupakan kota terbesar keempat di Indonesia dan terbesar di Kawasan Indonesia Timur yang memiliki luas area 175,77 km² dengan penduduk 8,77 juta jiwa, sehingga kota ini sudah menjadi kota Metropolitan. Sebagai pusat pelayanan di Kawasan Indonesia Timur, Kota Makassar berperan sebagai pusat perdagangan dan jasa, pusat kegiatan industri, pusat kegiatan pemerintahan, simpul jasa angkutan barang dan penumpang baik darat, laut maupun udara dan pusat pelayanan pendidikan dan kesehatan.



Gambar 10. Peta Topografi Kota Makassar

Sumber : Rencana Pembangunan Jangka Mengengah Daerah
Kota Makassar Tahun 2019-2019

Secara administrasi kota ini terdiri dari 15 kecamatan, 153 kelurahan, 996 RW dan 4.979 RT. Kota ini berada pada ketinggian antara 0-25 m dari permukaan laut. Penduduk Kota Makassar pada tahun 2018 mencapai 8,77 juta jiwa yang terdiri atas 4,29 juta jiwa laki-laki dan 4,09 juta jiwa perempuan. Masyarakat Kota Makassar terdiri dari beberapa etnis yang hidup berdampingan secara damai seperti etnis Bugis, etnis Makassar, etnis Cina, etnis Toraja, etnis Mandar dan lain-lain. Kota dengan populasi 8,77 juta jiwa ini, mayoritas penduduknya beragama islam.



Gambar 11. Peta Administrasi Kota Makassar
Sumber : RTRW Kota Makassar

Tabel 1. Luas Wilayah Kota Makassar

NO	KECAMATAN	LUAS (Km ²)
1	Mariso	1,82
2	Mamajang	2,25
3	Tamalate	20,21
4	Rappocini	9,23
5	Makassar	2,52
6	Ujung Pandang	2,63
7	Wajo	1,99
8	Bontoala	2,10
9	Ujung Tanah	4,40
10	Tallo	5,83
11	Panakukang	17,05
12	Manggala	24,14
13	Biringkanaya	48,22
14	Tamalanrea	31,84
15	Kep. Sangkarrang	1,54
Total		175,77

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Makassar Tahun 2019

Secara geografis Kota Makassar terletak di pesisir pantai barat Sulawesi Selatan pada koordinat 119°32'31,03" Bujur Timur dan 5°00'30,18" - 5°14'6,49" Lintang Selatan dengan batas-batas sebagai berikut:

- a. Batas Utara : Kabupaten Pangkajene Kepulauan
- b. Batas Selatan : Kabupaten Gowa
- c. Batas Timur : Kabupaten Maros
- d. Batas Barat : Selat Makassar

Ketinggian Kota Makassar memiliki suhu udara antara 20°C sampai dengan 32°C. Kota Makassar diapit oleh dua buah sungai yaitu sungai Tallo yang bermuara di sebelah utara kota dan sungai Jeneberang bermuara di bagian selatan kota.

2. Gambaran Umum Kawasan Pecinan Kota Makassar

Kawasan pecinan yang termasuk dalam Kawasan Pusat Kota Lama Makassar. Secara geografis, Kawasan pecinan terletak di pantai bagian Utara Kota Makassar. Wilayah Kawasan Pecinan terletak pada tiga kelurahan yaitu Kelurahan Melayu Baru, Kelurahan Ende, Kelurahan Pattunuang dan termasuk juga dalam wilayah Kecamatan Wajo dengan luas keseluruhan ± 7 Ha. Luas wilayah masing-masing kelurahan yaitu Kelurahan Ende 0,16 km², Kelurahan Pattunuang 0,21 km² dan Kelurahan Melayu Baru 0,07 km² dengan tingkat kepadatan penduduk pada kawasan studi sebesar 364 jiwa/ha.

Masyarakat yang mendiami kawasan tersebut sebagian besar merupakan etnis Cina. Masyarakat Cina dalam kawasan sebagian besar memeluk agama Budha yaitu $\pm 80\%$, sehingga kehidupan religi mereka dipusatkan pada kegiatan ibadah di

dalam klenteng. Klenteng selain berfungsi sebagai tempat berdoa, memuja dan melakukan aktifitas keagamaan lainnya juga berfungsi sebagai pusat kegiatan sosial kemasyarakatan.

Kawasan Pecinan di Makassar memiliki aksesibilitas yang mudah dicapai, baik melalui darat maupun melalui laut. Seperti Kawasan pecinan pada umumnya, kawasan dibentuk oleh pola grid sebagai jalan yang memiliki lebar antara 3 m – 10 m, dimana bangunan saling berhadapan menimbulkan ruang kota yang berbentuk lorong sehingga interaksi sosial terjadi di jalan (*corridor space*). Kawasan dapat diakses menggunakan kendaraan pribadi sekitar 5 menit dari Pelabuhan Soekarno – Hatta dan dari titik nol Kota Makassar (Karebosi). Kawasan juga dapat diakses oleh pejalan. Akan tetapi sirkulasi pejalan pada kawasan tidak terdefinisi dengan baik karena digunakan sebagai tempat parkir kendaraan pribadi.

Kondisi pecinan saat ini memiliki kepadatan bangunan yang cukup tinggi dan tidak memiliki ruang terbuka. Aktifitas keseharian masyarakat yang sebagian besar etnis Cina adalah berdagang memberikan pengaruh terhadap jenis hunian yang mereka gunakan. Di sepanjang ruas jalan terutama jalan utama merupakan deretan bangunan rumah toko. Di belakang deretan pertokoan terdapat permukiman padat di daerah kantong dalam blok kawasan. Permukiman dapat diakses melalui gang-gang

kecil yang terdapat diantara bangunan-bangunan di koridor jalan. Pada beberapa akses masuk gang, terdapat pintu gerbang ke arah jalan besar yang sewaktu-waktu dapat ditutup.



Gambar 12. Peta Kawasan Pecinan
Sumber: Analisis Pribadi, 2019

a. Fungsi dan Aktivitas dalam Kawasan Pecinan

Kondisi eksisting fungsi atau peruntukan bangunan yang ada di dalam kawasan ini secara umum didominasi oleh fungsi perdagangan (ruko). Fungsi-fungsi lain seperti jasa, pendidikan, dan peribadatan umumnya terdapat pada jalur-jalur utama dalam kawasan. Fungsi hunian terdapat pada kantung-kantung permukiman yang berada di belakang blok-blok bangunan yang berderet di sepanjang Jalan Bacan dan Jalan Lembeh. Di dalam

kawasan studi, fungsi ruang terbuka publik yang bersifat aktif (wadah aktifitas dan interaksi masyarakat) jumlahnya sangat minim, bahkan hampir tidak ada. Selama ini masyarakat menggunakan jalan sebagai ruang sosial bersama. Sedangkan ruang terbuka yang bersifat pasif (ruang terbuka hijau untuk fungsi ekologis) terlihat tidak ada. Orientasi kegiatan masyarakat yang ada lebih banyak berorientasi kepada fungsi-fungsi kegiatan yang berada di sepanjang tepi koridor jalan.

Aktivitas pada setiap ruas jalan dalam kawasan tidak sama. Hal ini dikarenakan pada beberapa ruas jalan ada yang lebih didominasi oleh fungsi perdagangan dan ada pula yang lebih didominasi oleh fungsi hunian. Pada ruas jalan utama, lebih didominasi oleh aktifitas perdagangan yang cukup ramai. Karakteristik fungsi dan kegiatan yang berada di sepanjang tepi koridor dalam kawasan memiliki rentang waktu kegiatan yang tidak terlalu panjang. Rata-rata rentang waktu yang ada dimulai sejak pukul 07.00 pagi hingga 17.00 (untuk aktifitas perdagangan). Pada Jalan Bacan, kegiatan jual beli pasar tradisional dimulai dari pukul 05.00 pagi hingga pukul 12.00 siang. Pada Jalan Bali di malam hari biasanya ramai dengan kegiatan kuliner.

b. Tata Massa Bangunan

Tata massa bangunan eksisting yang ada pada kawasan ini terdiri dari jejeran ruko-ruko dengan beberapa titik permukiman. Tata permukiman dibangun secara berkelompok dengan mengikuti ruas jalan yang ada. Akan tetapi pembangunan yang dilakukan tidak memperhatikan aspek kondisi bangunan dan lingkungan yang telah ada sehingga mendorong terbentuknya bangunan-bangunan yang acak dan lebih modern. Kawasan sebagian besar didominasi oleh susunan massa-massa bangunan deret benjer di dua sisi koridor jalan (luas dasar bangunan kurang dari 50 m²). Kondisi ini mengakibatkan minimnya akan ketersediaan ruang terbuka untuk fungsi sirkulasi, sosial serta untuk jaringan utilitas.

c. Sirkulasi dan Parkir

Kawasan Pecinan yang termasuk dalam tiga Kelurahan ini dapat dicapai dengan mudah oleh kendaraan bermotor dan pejalan, melalui ruas koridor Jl. Nusantara tembus ke Jl. Sulawesi, Jl. Jend. Ahmad Yani, dan Jl. Sangir. Kemudahan tersebut didukung pula oleh tersedianya beberapa moda angkutan umum yang melintasi ruas koridor Jl. Sulawesi, Jl. Sangir, dan Jl. Jend. Ahmad Yani. Untuk masuk ke dalam kawasan

permukiman, jalur sirkulasi yang ada hanya dapat diakses oleh kendaraan beroda dua dan pejalan kaki. Selain itu, minimnya keberadaan tempat parkir dari fungsi-fungsi perdagangan, jasa, dan hunian pada kawasan mengakibatkan parkir kendaraan ditempatkan di bagian tepi badan jalan (*on street parking*).

Persoalan sirkulasi pejalan (pedestrian) yang tidak menerus masih tidak mendukung koridor ini bagi penggunaannya. Lebar ruang untuk jalur pejalan yaitu 1 m hingga 1,5 m pada bangunan. Akan tetapi banyaknya perbedaan level ketinggian mengakibatkan pejalan justru merasa lebih baik menggunakan bahu jalan, walaupun tidak ternaungi oleh vegetasi.

d. Ruang Terbuka

Ruang terbuka yang tersedia dalam kawasan ini adalah ruang terbuka publik koridor berupa jalan. Ruang terbuka koridor dalam kawasan ini merupakan jalan-jalan utama dan gang dalam permukiman. Baik secara fisik maupun fungsi, ruang terbuka publik koridor berupa jalan atau gang merupakan salah satu elemen pembentuk karakter yang tidak dapat dilepaskan dari citra kawasan permukiman Pecinan. Jalan atau gang telah menjadi 'nyawa' bagi penduduk pada kawasan permukiman etnis

Cina. Selain sebagai jalur sirkulasi, koridor jalan juga berfungsi sebagai tempat berinteraksi dan bersosialisasi warga masyarakat.

Pada kawasan ini juga terdapat ruang-ruang yang berpotensi sebagai ruang terbuka publik. Ruang-ruang di belakang blok-blok bangunan berpotensi untuk dikembangkan sebagai ruang terbuka publik. Kondisi bangunannya yang tidak terawat dan ruang sekitar bangunan yang tidak difungsikan (mati) menjadikan ruang-ruang tersebut dapat dilihat sebagai suatu potensi yang dapat mewadahi aktifitas publik. Walaupun ruang tersebut statusnya dimiliki oleh privat dan tidak dapat diakses oleh publik, tetapi kerjasama antara *stakeholder* (pemilik bangunan dan pemerintah) yang saling menguntungkan dapat meningkatkan kualitas ruang tersebut sebagai ruang terbuka publik. Minimnya keberadaan ruang terbuka publik sebagai sarana untuk berinteraksi sosial telah mengakibatkan jaringan hubungan sosial yang dapat mempererat kebersamaan warga menjadi berkurang.

3. Peta Batasan Lokasi Tapak

Berikut ini adalah 3 lokasi yang ditinjau untuk pemilihan tapak yang sesuai dengan strategis untuk proyek perancangan pusat kuliner dan oleh-ole khas Sulawesi Selatan di Makassar.

Tabel 2. Analisis pemilihan lokasi tapak

Lokasi A Jalan Bali Makassar		Lokasi B Jalan Somba Opu Makassar		Lokasi C Jalan Metro Tanjung Bunga Makassar	
Kriteria	Bobot	Kriteria	Bobot	Kriteria	Bobot
- Terdapat aktivitas kuliner pada malam hari	4	- Sudah terdapat beberapa toko penjual oleh-oleh	2	- Merupakan kawasan campuran bisnis	3
- Dekat dengan beberapa tempat wisata	4	- Dekat dengan wisata pantai	4	- Lokasi jauh dari pusat kota	2
- Merupakan kawasan bisnis dan perniagaan	4	- Sarana dan prasarana memadai	3	- Akses dekat dengan pusat wisata alam dan perumahan	3
Total	12	Total	9	Total	8

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Lokasi proyek yang terpilih adalah Jalan Bali yang berada di Kawasan Pecinan, Kelurahan Pattunuang, Kecamatan Wajo, Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. Luas site 20.000 m² / 2 Ha. Lokasi tapak ini berbatasan langsung dengan Jalan Irian di sisi timur, Jalan Sumba di sisi selatan, Jalan Bali di sisi utara dan Jalan Savi di sisi barat.

a. KDB = 70% terbangun

$$= 70 \times 20.000 \text{ m}^2$$

$$= 14.000 \text{ m}^2$$

= 30% tidak terbangun

$$= 20.000 \text{ m}^2 - 14.000 \text{ m}^2$$

$$= 6.000 \text{ m}^2$$

b. KLB = 5

$$= 5 \times 20.000 \text{ m}^2$$

$$= 100.000 \text{ m}^2 : 14.000 \text{ m}^2$$

$$= 7,143 \text{ m}^2$$



Gambar 13. Peta Jalan Bali
Sumber : Google Earth, 2019



45

Berikut ini merupakan hasil analisis SWOT pusat kuliner dan oleh-oleh di Kawasan Pecinan Makassar berdasarkan observasi yang penulis lakukan:

a. Kekuatan (*strength*)

- 1) Makassar mempunyai makanan khas yang diminati banyak masyarakat.
- 2) Adanya beberapa pusat penjualan makanan tradisional dan oleh-oleh dalam skala kecil.
- 3) Adanya makanan khas dan kerajinan-kerajinan tangan khas Sulawesi Selatan yang menjadi potensi, jika dikelola dan dikembangkan secara terpadu dan professional akan menarik minat wisatawan.
- 4) Pusat kuliner dan oleh-oleh di Makassar masih dipisahkan dan lokasinya menyebar.
- 5) Kawasan pecinan merupakan salah satu kawasan yang perlu diperhatikan dan ditata.
- 6) Kawasan pecinan berada pada lingkungan kota lama.

b. Kelemahan (*weakness*)

- 1) Kurangnya kesadaran kebersihan para pelaku wisata kuliner dalam pengelolaan pusat kuliner.
- 2) Kondisi sarana dan prasarana yang perlu ditata secara professional untuk memberikan rasa aman dan nyaman bagi wisatawan.

- 3) Kurangnya modal dan pelaku kuliner untuk mengembangkan produksinya.

c. Peluang (*opportunity*)

- 1) Seiring perkembangan pariwisata di Makassar yang dapat membawa dampak positif terhadap pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan.
- 2) Dapat menjadi salah satu aspek penting pendukung perkembangan perekonomian dan pariwisata apabila dikelola dengan baik.
- 3) Menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat setempat.

d. Ancaman (*threat*)

- 1) Daya tarik wisata kuliner belum begitu mendominasi.
- 2) Banyaknya penjual yang bermunculan dan menjadikan persaingan.
- 3) Banyaknya produk-produk kuliner yang modern sehingga menggeser keberadaan kuliner khas tradisional.

B. Metode Perancangan

Metode dalam sebuah perancangan merupakan cara untuk memudahkan perancang mewujudkan rancangan yang diinginkan. Metode yang digunakan penulis dalam perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan ini ialah metode deskriptif analisis. Metode deskriptif analisis merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mendeskripsikan suatu kejadian yang terjadi

saat ini. Sehingga, tahapan metode ini dengan menjelaskan atau memaparkan kondisi yang ada di lapangan kemudian memaparkan permasalahan yang diangkat ke dalam perancangan. Selanjutnya diperkuat melalui tahapan analisis yang bersumber pada data dan literature yang didapat. Hasil dari tahapan analisis tersebut berupa sebuah perencanaan atau pola pikir dalam perancangan.

C. Perumusan Ide

Proses tahapan dalam perumusan ide yang digunakan dalam perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh di Kota Makassar dijelaskan sebagai berikut.

1. Pencarian ide gagasan ini didasari pada permasalahan dan potensi yang timbul saat ini dengan cara perumusan masalah, menentukan tujuan dan batasan pada objek perancangan.
2. Mengembangkan ide gagasan dalam perancangan yang diambil dari permasalahan yang ada. Permasalahan tersebut akan dipecahkan dengan solusi-solusi yang diperoleh dari sumber data informasi dengan teknik analisis.
3. Pendukung ide gagasan perancangan didapatkan dari literatur-literatur, baik aspek arsitektural maupun non arsitektural yang berkaitan dengan judul perancangan.

D. Penentuan Lokasi Perancangan

Lokasi perancangan harus mendukung fungsi dari objek pusat kuliner dan oleh-oleh di Kota Makassar. Objek tersebut akan difungsikan sebagai bangunan komersial di Kota Makassar.

E. Metode dan Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan pada perancangan ini ialah data kuantitatif dan data kualitatif. Data kuantitatif merupakan data berupa angka yang digunakan sebagai standar perancangan, misalnya standar ruang, standar prabot, standar ruang gerak dan standar jangkauan. Sedangkan data kualitatif merupakan data berupa deskripsi penjelasan permasalahan desain misalnya apa dan bagaimana definisi, persepsi, pemikiran dan argument pada literature yang relevan dengan pembahasan. Menurut sumber data, data dibedakan menjadi dua yaitu data primer dan sekunder. Berikut penjelasan mengenai sumber data primer dan sekunder yang digunakan:

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh dari survey lapangan dan wawancara secara langsung. Penjelasan dari pengambilan data primer adalah sebagai berikut:

a. Survey Lapangan

Survey lapangan dilakukan untuk memperoleh gambaran dari obyek yang hendak dirancang.

Survey lapangan ini berguna untuk mengetahui dan melihat langsung apa-apa saja kebutuhan ruang, aktivitas pengguna dan bagaimana bentuk fasilitas pengunjung. Dari survey lapangan yang dilakukan penulis mendapatkan gambaran mengenai obyek rancangan yaitu di Kawasan Pecinan Kota Makassar ini terdapat bangunan-bangunan toko dan rumah penduduk yang masih mempertahankan gaya arsitektur tradisional Tionghoa. Terdapat juga beberapa Kelenteng yang bisa dijadikan acuan bentuk bangunan dan ornamen pada konsep perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh. Selain itu, penulis juga memperoleh data bahwa di malam hari Jalan Bali sering di gunakan sebagai tempat wisata kuliner bagi penduduk setempat.

Hasil lain dari survey lapangan ini adalah penulis memperoleh data mengenai luas tapak, batas-batas tapak, vegetasi yang ada pada tapak, sarana dan prasana di sekitar tapak, transportasi menuju tapak, dan perekonomian masyarakat di sekitar tapak.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data-data yang lebih spesifik. Wawancara dilakukan pada beberapa tempat warung untuk mengetahui kebutuhan ruang,

fasilitas bangunan, aktivitas pengguna, jumlah pengunjung dan tanggapan-tanggapan pengunjung tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan kuliner dan oleh-oleh.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data-data yang diperoleh dari sumber bacaan yang mendukung proses perancangan. Data sekunder dibutuhkan sebagai penyempurna bahan perancangan dalam bahasan dan pemahaman. Data sekunder tidak berhubungan langsung dengan obyek perancangan. Data sekunder dapat diperoleh dari studi pustaka, studi komparasi dan data-data dari internet. Berikut penjelasan mengenai studi pustaka, studi komparasi dan internet:

a. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan pengumpulan data dan informasi tentang prinsip perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh, persyaratan-persyaratan besaran ruang, perabot, penghawaan, dan pencahayaan. Data ini diperoleh dari literatur-literatur yang dapat berupa teori maupun pendapat yang akan menjadi dasar perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh. Data-data literatur yang diperoleh ialah:

- 1) Teori mengenai arsitektur tradisional Tionghoa.
- 2) Potensi pengembangan pusat kuliner dan oleh-oleh.

3) Definisi-definisi pusat kuliner dan oleh-oleh.

b. Studi Komparasi

Studi komparasi merupakan studi yang menggabungkan data untuk dibandingkan dengan obyek rancangan yang sejenis. Data-data yang diperoleh dari perbandingan dengan obyek sejenis akan mendukung perancangan. Setelah perbandingan dengan obyek sejenis, dilakukan lagi analisa-analisa kelebihan dan kekurangan objek tersebut dengan cara membandingkan data literatur dengan data-data di lapangan. Studi komparasi berguna untuk acuan dalam mendesain dan mengumpulkan data bagi perkembangan obyek yang akan di rancang.

c. Internet

Internet digunakan untuk mencari data-data yang menunjang dalam melengkapi data yang ada yang tidak terdapat dalam buku.

F. Metode Pengolahan Data

Setelah memperoleh data dari metode dan pengumpulan data, selanjutnya data-data yang diperoleh diolah dengan metode penyisihan, yaitu dengan mengumpulkan data yang dianggap penting dalam perancangan. Pengolahan penyisihan data dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Mengumpulkan data lapangan dan data literatur yang diperoleh.
2. Memilih data yang dianggap perlu, data yang penting diambil, sedangkan data yang kurang penting digunakan sebagai pelengkap data literatur.
3. Menganalisis data literatur dan data lapangan untuk memperoleh suatu kesimpulan yang kemudian digunakan sebagai acuan perancangan.

G. Metode Analisis dan Sintesa

Analisa dan sintesa dilakukan melalui pendekatan-pendekatan yang merupakan tahapan kegiatan dari pengamatan kondisi rencana di lokasi perancangan. Berikut ini penjelasan dari tahapan dalam metode analisa dan sintesa:

1. Analisa

Metode analisa merupakan perpaduan dari studi pustaka dan studi komparasi. Studi pustaka diperoleh dari beberapa literatur yang berupa teori, pendapat, peraturan, kebijakan dan standar-standar dalam perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh di Kawasan Pecinan Kota Makassar. Sedangkan studi komparasi diperoleh dari hasil perbandingan dengan beberapa obyek perancangan yang sejenis. Kemudian dari kedua tahapan studi ini dapat diperoleh data yang mendukung

perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh. Berikut merupakan langkah-langkah dalam proses analisa:

- a. Mengumpulkan data secara menyeluruh.
- b. Memilih data sesuai dengan tujuan perancangan.
- c. Menentukan fasilitas yang akan dirancang.
- d. Membandingkan dan menyesuaikan data dengan judul.
- e. Menentukan data yang ideal dalam kepentingan perancangan.

Hasil dari tahapan analisa ini adalah analisa dalam skala kawasan yaitu analisa tapak yang berada pada kawasan Pecinan Kota Makassar dan analisa terhadap obyek rancangan yang meliputi analisa pengguna yang membahas tentang pengunjung, masyarakat, wisatawan atau seluruh pihak yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung pada kegiatan di obyek rancangan, analisa ruang yang membahas tentang standar luasan, standar perabot dan kebutuhan ruang, analisa aktivitas pengguna yang membahas tentang kegiatan yang ada di obyek rancangan, dan analisa melalui pendekatan perancangan dengan cara menggunakan teori perancangan arsitektur tradisional Tionghoa sebagai gambaran dasar pada konsep perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh di Kawasan Pecinan Kota Makassar.

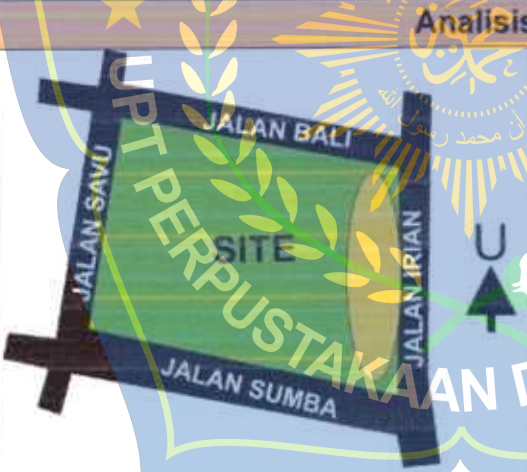
2. Sintesa

Sintesa merupakan gabungan dari konsep yang diperoleh dari proses analisa yang akan menjadi pedoman dalam penyusunan konsep rancangan. Konsep dari hasil sintesa meliputi konsep rancangan tapak, konsep rancangan fungsi dan program ruang, konsep tampilan bentuk bangunan, konsep kelengkapan bangunan dan konsep pendekatan perancangan.

H. Analisis Tapak

1. Analisis Sirkulasi

Tabel 3. Analisis Sirkulasi

Analisis	
	➤ Jalan di sisi timur adalah Jalan Irian dengan lebar jalan 7 meter merupakan satu-satunya jalur masuk ke tapak. ➤ Sirkulasi kendaraan Jalan Irian adalah 2 arah. ➤ Terdapat tempat wisata heritage, wisata pantai pusat perbelanjaan, hotel dan pemukiman di sekitar lokasi.

Tanggapan



1	2
3	4
5	6
7	8

9	10
11	12
13	14
15	16

➤ *Enterance* ke dalam tapak akan dipisahkan dengan sirkulasi kendaraan yang keluar agar tidak terjadi *crossing* dan kemacetan.

➤ *Entrance* kendaraan dibagi menjadi 2, yaitu mobil dan sepeda motor yang terpisah yang di antaranya diberi jalur hijau.

➤ Lebar jalan yang disediakan untuk sirkulasi kendaraan disesuaikan dengan kebutuhan satu mobil dan satu arah selebar 5 m, kecuali *dropping area* dirancang lebih lebar untuk mengantisipasi penumpukan mobil pada area ini saat menurunkan penumpang.

➤ Sirkulasi parkir pada perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh ini terdapat dua alternatif, yaitu sistem parkir 90° dan sistem parkir 45°.

S	Kemudian dibedakan lagi
u	menjadi dua jenis
m	peruntukan lahan parkir,
b	yaitu untuk pengelola dan
	untuk pengunjung.

er : Analisis Pribadi,2019

2. Analisis Kebisingan dan Polusi Udara

Tabel 4. Analisis Kebisingan dan Polusi Udara

Analisis	
	Kebisingan dan polusi udara berasal dari depan tapak, yaitu jalan raya. Tingkat kebisingan dan polusi udara tinggi karena berbatasan dengan jalan utama dengan lebar 6 meter yang cukup padat kendaraan.
Tanggapan	
	➤ Memaksimalkan RTH dengan pohon perdu ataupun semak untuk menyerap polusi udara dan meredam kebisingan karena memiliki daun yang padat. ➤ Selain dengan vegetasi, terdapat penyelesaian lain yaitu dengan pola

	penataan massa bangunan. Memberikan ruang yang cukup terbuka dengan maksud memberikan jarak antara sumber bising ke bangunan, semakin jauh sumber bising ke bangunan maka semakin berkurang intensitas bising yang sampai ke bangunan.
--	---

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

3. Analisis Pandangan (View)

Tabel 5. Analisis View



View dari dalam tapak ke arah Jalan Irian ataupun sebaliknya view dari Jalan Irian ke tapak merupakan view terbaik, karena

merupakan akses dan jalan utama yang banyak dilalui kendaraan sehingga keberadaan tapak untuk pusat kuliner dan oleh-oleh mudah diketahui.

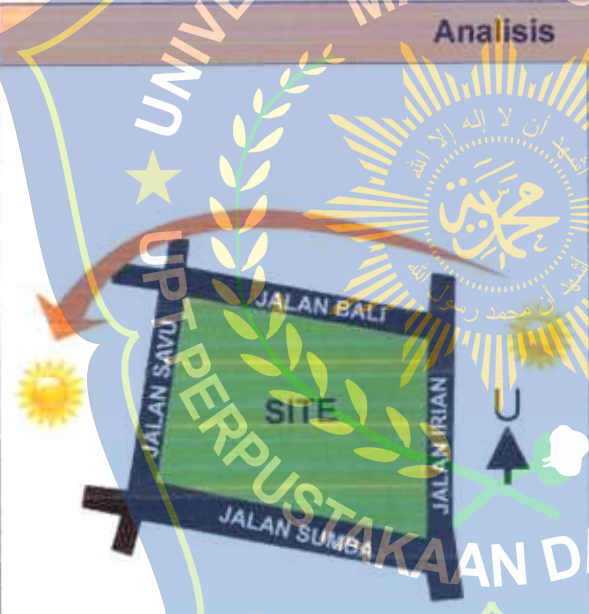
Tanggapan

Titik penting yang direspon *view*nya adalah sepanjang Jalan Irian, hal ini dikarenakan dari area tersebut merupakan akses utama menuju tapak. Disamping itu, Jalan Irian lebih ramai dibandingkan dengan jalan di sisi lain tapak.

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

4. Analisis Orientasi Matahari

Tabel 6. Analisis Orientasi Matahari

Analisis	
	Kondisi tapak berada di pinggir jalan, terbuka dan berada di tengah kota yang bangunan di sekitarnya adalah bangunan berlantai 2 sehingga menyebabkan tapak terkena sinar matahari langsung dari barat dan timur.
Tanggapan	
	➤ Fasad terbuka menghadap ke selatan



Sumber : Analisi Pribadi, 2019

I. Analisis Fungsi dan Program Ruang

1. Fungsi

Fungsi pokok dari pusat kuliner dan oleh-oleh adalah sebagai tempat wisata yaitu, menyiapkan wadah bagi

wisatawan domestik maupun mancanegara untuk menikmati makanan tradisional dan untuk berbelanja souvenir khas Sulawesi Selatan. Maka dapat dikelompokkan menjadi tiga fungsi berdasarkan tingkat kepentingannya yaitu:

- a. Fungsi primer, yaitu menyiapkan wadah bagi wisatawan domestik maupun mancanegara untuk menikmati makanan tradisional dan untuk berbelanja souvenir khas Sulawesi Selatan.
- b. Fungsi sekunder, yaitu merupakan fungsi yang muncul akibat adanya kegiatan yang digunakan untuk mendukung fungsi utama.
- c. Fungsi penunjang, yaitu kegiatan yang mendukung terlaksananya semua kegiatan di pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan.

2. Pengguna dan Aktivitas

a. Pengguna

1) Karyawan

Karyawan ini merupakan pegawai yang bekerja di bawah pihak management maupun bekerja di dalam retail-retail yang ada pada pusat kuliner dan oleh-oleh seperti pramuniaga, pramusaji, koki, petugas kebersihan, dan petugas keamanan. Aktivitas dari para karyawan memiliki akses yang

berbeda dengan para pengunjung, hal ini karena untuk memudahkan pengawasan keamanan serta jam kedatangan dan kepulangan karyawan berbeda dengan jam buka dan tutup pusat kuliner dan oleh-oleh.



Gambar 16. Diagram aktivitas karyawan
Sumber: Analisis Pribadi, 2019

2) Pengelola

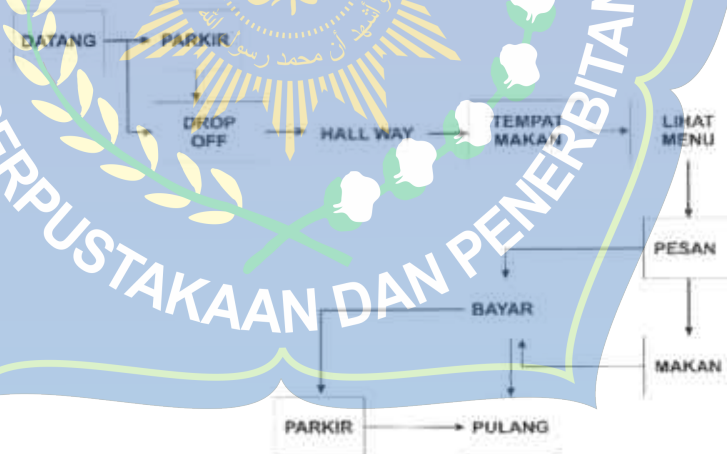
Pengelola merupakan pihak management yang mengurus segala keperluan dan permasalahan yang ada di pusat kuliner dan oleh-oleh. Pihak pengelola memiliki akses masuk yang sama dengan para pengunjung. Akan tetapi pengelola memiliki ruangan yang tidak dapat dimasuki oleh orang secara bebas serta dapat mengakses kesemua tempat yang ada di dalam pusat kuliner dan oleh-oleh karena mereka berhak mengecek keadaan setiap harinya.



Gambar 17. Diagram aktivitas pengelola
Sumber: Analisis Pribadi, 2019

3) Pengunjung Kuliner

Aktivitas bagi para pengunjung masuk ke akses umum yang memulai drop off kemudian masuk ke hall way atau bisa melalui parkir kemudian masuk ke hall way, kemudian para pengunjung dapat memilih tempat makan yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhannya.



Gambar 18. Diagram aktivitas pengunjung kuliner
Sumber: Analisis Pribadi, 2019

4) Pengunjung Oleh-Oleh

Aktifitas bagi para pengunjung masuk pada akses umum yang melalui drop off kemudian masuk ke hall way atau bisa melalui parkiran kemudian masuk ke hall way, kemudian para pengunjung dapat memilih tempat souvenir sebagai oleh-oleh sesuai dengan keinginan dan kebutuhan para pengunjung. Disini para pengunjung souvenir dapat memilih berbagai macam jenis souvenir yang khas Sulawesi Selatan yang dijual di banyak retail yang ada di tempat ini dan kemudian setelah itu para pengunjung dapat bersantai di tempat-tempat makan yang ada disana atau pun langsung pulang setelah membeli segala kebutuhan.



Gambar 19. Diagram aktivitas pengunjung oleh-oleh
Sumber: Analisis Pribadi, 2109

5) Barang

Segala jenis peralatan atau kebutuhan yang dibutuhkan oleh tempat-tempat retail, tempat makan, maupun para management memiliki akses khusus, dimana barang yang datang akan melalui loading dock terlebih dahulu baru masuk ke gudang atau tempat penyimpanan masing-masing retail atau pun tempat makan. Setelah diolah sampah-sampah sisa akan dibuang setelah dikumpulkan di bak sampah besar yang telah disediakan oleh pihak management dan akan diangkut setiap harinya. Hal ini dilakukan agar semua barang yang masuk dan dibuang tidak dilihat oleh para pengunjung.



Gambar 20. Diagram aktivitas barang

Sumber: Analisis Pribadi, 2109

3. Kebutuhan Ruang

Tabel 7. Kebutuhan Ruang

No	Aktivitas	Ruang	Jenis Ruang	Persyaratan
Pusat Wisata Kuliner (Tipe Food Court)				
1.	Retail			
a.	Memilih menu, memesan makanan	Tempat memesan + mengambil pesanan	Servis	Bersih, mudah diakses, rapi
b.	Memasak, menyiapkan pesanan, menyiapkan bahan makanan dan minuman, mencuci piring, menyimpan bahan		Servis	Rapi, bersih, aman, sistem utilitas baik, cahaya cukup, tidak lembab dan panas, mudah diakses karyawan
c.	Menyimpan barang-barang karyawan	Loker	Servis	Rapi, bersih, efisiensi ruang
d.	Menyimpan bahan barang dan bahan makanan	Ruang Penyimpanan	Servis	Rapi, bersih, aman, efisiensi ruang, tidak lembab, mudah diakses karyawan
2.	Bar Minuman			
a.	Memilih menu, memesan minuman	Tempat memesan	Servis	Bersih, mudah diakses, rapi

b.	Menunggu pesanan, meletakkan pesanan, pengambilan pesanan	Loading Area	Servis	Bersih, mudah diakses, rapi
c.	menyiapkan minuman, menyiapkan bahan minuman, mencuci piring, menyimpan bahan	Dapur	Servis	Rapi, bersih, aman, sistem utilitas baik, cahaya cukup, tidak lembab dan panas, mudah diakses karyawan
d.	Menyimpan barang-barang karyawan	Loker	Servis	Rapi, bersih, efisiensi ruang
3.	Makan, Minum, duduk santai, bercengkrama, hotspot, mengerjakan tugas, menggelar acara (pesta, arisan, ketemu klien), nongkrong	R. Makan Food Court	Publik	Nyaman, bersih, rapi, penerangan cukup, interior ruangan menarik, view bagus
4.	Cuci Tangan	Area Cuci Tangan	Publik	Bersih, kering,
5.	Membayar, penyimpanan uang, menghitung uang	Kasir	Servis	Aman, rapi, bersih, mudah diakses pengunjung, view luas
6.	Cuci tangan, buang air		Servis	Bersih, tidak bau, mudah diakses
7.	Live Musik, bernyanyi	Mini stage	Publik	Bersih, rapi, bisa terlihat jelas

Pusat Souvenir				
1.	Memajang souvenir dan barang-barang lain, memilih barang, berbelanja	R. Display	Publik	Menarik, rapi, bersih, pencahayaan cukup
2.	Membayar, penyimpanan uang, menghitung uang	Kasir	Servis	Aman, rapi, bersih, mudah diakses pengunjung, view luas
3.	Menyimpan barang	Gudang	Servis	Rapi, bersih, aman, efisiensi ruang, tidak lembab, mudah diakses karyawan
4.	Menurunkan barang-barang untuk masuk ke area penyimpanan atau gudang	Loading Dock	Servis	Dekat dengan ruang penyimpanan, tersembunyi (tidak pada sirkulasi utama)
5.	Ruang ganti, istirahat pegawai, peletakan barang-barang	Ruang Pegawai	Servis	Nyaman, bersih, rapi
6.	Memproduksi souvenir	Ruang Produksi	Publik	Bersih, nyaman, rapi, tidak lembab, mudah diakses karyawan, luas

Sumber: Analisis Pribadi, 2019

4. Besaran Ruang

Besaran ruang yang dibutuhkan pada perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh didasarkan pada standar luasan yang umum dipakai, yaitu:

- a. NAD : Neufert's Architect Data
- b. BPDS : Building Planning and Design Standart
- c. BAER : Building for
- d. Convention and Exhibition Facilities
- e. NMH: New Metric Handbook
- f. PPU : PERMEN PU 30/PRT/M/2006
- g. As : Asumsi



Tabel 8. Besaran Ruang

No.	Ruangan	Standart	Sirkulasi (20%)	Luas	Jumlah	Jumlah Ruang	Total
Pusat Wisata Kuliner (Tipe Restoran)							
1.	Tempat Makan	$0,25 \times 1,7 = 2,125 \text{ m}^2$	$0,425 \text{ m}^2$	$2,55 \text{ m}^2 /$ 4 orang	72 orang	1 ruang	$45,9 \text{ m}^2$
2.	Dapur	$4 \times 5 = 20 \text{ m}^2$	4 m^2	$24 \text{ m}^2 /$ 6 orang	6 orang	1 ruang	24 m^2
3.	Kasir	$1,2 \times 2 = 2,4 \text{ m}^2$	$0,48 \text{ m}^2$	$2,88 \text{ m}^2 /$ 2 orang	2 orang	1 ruang	$2,88 \text{ m}^2$
4.	Loading Area	$1,75 \times 0,8 = 1,4 \text{ m}^2$	$0,28 \text{ m}^2$	$1,68 \text{ m}^2 /$ 2 orang	2 orang	1 ruang	$1,68 \text{ m}^2$
5.	Gudang	$0,7 \times 1,25 = 0,762 \text{ m}^2$	$0,15 \text{ m}^2$	$0,91 \text{ m}^2 /$ 1 rak	4 rak	1 ruang	$3,65 \text{ m}^2$

6.	Ruang Karyawan	$1,2 \times 1 = 1,2 \text{ m}^2$	$0,242 \text{ m}^2$	$1,44 \text{ m}^2 /$ 1 orang	15 orang	1 ruang	$21,6 \text{ m}^2$
Total							$99,71 \text{ m}^2$
Total ruang (8 ruang)							$797,68 \text{ m}^2$
Pusat Wisata Kuliner (Tipe Food Court)							
1.	Retail						
a.	Tempat Memesan	$3 \times 1,5 = 4,5 \text{ m}^2$	$0,9 \text{ m}^2$	$5,4 \text{ m}^2 /$ 4 orang	4 orang	1 ruang	$5,4 \text{ m}^2$
b.	Dapur		$2,4 \text{ m}^2$	$14,4 \text{ m}^2 /$ 4 orang	4 orang	1 ruang	$14,4 \text{ m}^2$
c.	Loker	$0,4 \times 0,4 = 0,16 \text{ m}^2$	$0,032 \text{ m}^2$	$0,19 \text{ m}^2 /$ 1 loker	4 loker	1 ruang	$0,8 \text{ m}^2$
d.	Ruang Penyimpanan	$1,2 \times 0,8 = 0,96 \text{ m}^2$	$0,192 \text{ m}^2$	$1,15 \text{ m}^2 /$ 1 box	3 box	1 ruang	$3,45 \text{ m}^2$
Total							$24,15 \text{ m}^2$

Total Retail (18 retail)							434,7 m ²
2.	R. Makan	2,5 x 2 = 5 m ²	1 m ²	6 m ² / 4 orang	250 orang	1 ruang	378 m ²
3.	Area Cuci Tangan	2 x 1,150 = 2,3 m ²	0,46 m ²	2,76 m ² / 1 unit	4 unit	1 ruang	11,04 m ²
4.	Kasir	1,2 x 2,5 = 3 m ²	0,6 m ²	3,6 m ² / 2 orang	2 orang	2 ruang	7,2 m ²
5.	Toilet	3,2 x 3,15 = 10,08 m ²	2 m ²	12,1 m ² / 4 unit	10 orang	2 ruang	24,16 m ²
Total							855,1 m ²
Pusat Souvenir							
1.	Ruang Display	5 x 6 = 30 m ²	6 m ²	36 m ² / 15 orang	1 ruang		36 m ²
2.	Kasir	1,2 x 2 = 2,3 m ²	0,48 m ²	2,88 m ² / 2 orang	1 ruang		2,8 m ²

3.	Gudang	$0,7 \times 1,25 = 0,76 \text{ m}^2$	$0,15 \text{ m}^2$	$0,91 \text{ m}^2 /$ 1 rak	4 rak	1 ruang	$3,6 \text{ m}^2$
4.	Ruang Karyawan	$1,2 \times 1 = 1,2 \text{ m}^2$	$0,24 \text{ m}^2$	$1,44 \text{ m}^2 /$ 1 orang	4 orang	1 ruang	$5,7 \text{ m}^2$
Total						$48,1 \text{ m}^2$	
Total Retail (32 retail)							$1539,3 \text{ m}^2$
Fasilitas Servis							
1.	ATM Center		$0,4 \text{ m}^2$	$2,4 \text{ m}^2 /$ 1 unit	10 unit	1 ruang	24 m^2
2.	Toilet	$3,2 \times 3,15 = 10,1 \text{ m}^2$	2 m^2	$10,1 \text{ m}^2 /$ 4 unit	10 orang	4 ruang	$48,3 \text{ m}^2$
3.	Ruang Sholat	$0,8 \times 1,2 = 0,96 \text{ m}^2$	$0,19 \text{ m}^2$	$1,15 \text{ m}^2 /$ 1 orang	35 orang	1 ruang	$40,25 \text{ m}^2$
Tempat Wudhu		$1 \times 0,5 = 0,5 \text{ m}^2$	$0,1 \text{ m}^2$	$0,6 \text{ m}^2 /$ 1 orang	15 orang	2 ruang	18 m^2

Total Ruang Sholat (3 ruang)							174,75 m ²
4. Security	1 x 1,5 = 1,5 m ²	0,3 m ²	1,8 m ² / 1 orang	10 orang	1 ruang		18 m ²
5. R. Pengelola	5 x 4 = 20 m ²	4 m ²	24 m ² / 2 orang	4 orang	1 ruang		96 m ²
6. R. Generator	7 x 5 = 35 m ²	7 m ²	42 m ² / 5 orang	5 orang	1 ruang		42 m ²
7. R. Panel	3 x 3 = 9 m ²	1,8 m ²	10,8 m ² / 2 orang	2 orang	2 ruang		20,8 m ²
8. R. MEE	7 x 5 = 35 m ²	7 m ²	42 m ² / 5 orang	5 orang	3 ruang		126 m ²
9. R. Keamanan (cctv)	5 x 4 = 20 m ²	4 m ²	24 m ² / 6 orang	6 orang	1 ruang		24 m ²
10. R. Pompa	5 x 6 = 30 m ²	6 m ²	36 m ² / 2 orang	2 orang	1 ruang		36 m ²
11. R. Office Boy	3 x 5 = 15 m ²	3 m ²	18 m ² / 10 orang	10 orang	1 ruang		18 m ²

12.	Loading Dock	$6 \times 6 = 36 \text{ m}^2$	$7,2 \text{ m}^2$	$43,2 \text{ m}^2$	8 orang	4 ruang	$172,8 \text{ m}^2$
Total							$681,15 \text{ m}^2$
Parkir							
1.	Parkir Motor	$0,32 \text{ m}^2$	$1,92 \text{ m}^2 / 1 \text{ unit}$	120 unit	1 ruang		$230,4 \text{ m}^2$
2.	Parkir Mobil indoor	$3 \times 5 = 15 \text{ m}^2$	$3 \text{ m}^2 / 1 \text{ unit}$	70 unit	1 ruang		1260 m^2
	Parkir Mobil outdoor	$3 \times 5 = 15 \text{ m}^2$	$3 \text{ m}^2 / 1 \text{ unit}$	20 unit	1 ruang		360 m^2
3.	Parkir Bus	$3,4 \times 12,5 = 42,5 \text{ m}^2$	$8,5 \text{ m}^2 / 1 \text{ unit}$	3 unit	1 ruang		153 m^2
4.	Parkir Sepeda	$0,5 \times 1,5 = 0,75 \text{ m}^2$	$0,15 \text{ m}^2 / 1 \text{ unit}$	50 unit	1 ruang		45 m^2
Total							2048 m^2

Sumber : Analisis Pribadi, 2019

Tabel 9. Total Besaran Ruang

No	Bangunan	Luas Total
1.	Pusat Wisata Kuliner (Tipe Restoran)	797,68 m ²
2.	Pusat Wisata Kuliner (Tipe Food Court)	855,1 m ²
4.	Pusat Souvenir	1539,3 m ²
5.	Fasilitas Servis	681,15 m ²
6.	Parkir Indoor dan Outdoor	2048 m ²
Total		5921,23 m ²



KETERANGAN:

- JALUR PENGELOLA
- JALUR PENGUNJUNG

Gambar 21. Diagram Organisasi Ruang
 Sumber: Analisis Penulis,2019

6. Orientasi Bangunan

Arah orientasi bangunan pada pusat kuliner dan oleh-oleh ini adalah mengambil dari orientasi *fengshui* pada arsitektur tradisional Tionghoa.

J. Analisis Tampilan Bentuk Bangunan

1. Jenis Massa Bangunan

Terdapat dua alternative jenis massa bangunan yaitu massa tunggal dan massa majemuk. Masing-masing memiliki kelebihan dan kekurangan yang akan di jelaskan pada tabel berikut:

Tabel10. Analisis Jenis Massa Bangunan

Massa Tunggal	Analisis
	Keuntungan: - Efesiensi lahan. - Kemudahan dalam pengaturan. - Kemudahan dalam pengawasan. - Orientasi kegiatan terpusat. - Baik untuk lahan yang terbatas. Kerugian: - Bersifat monoton.
Massa Majemuk	Analisis
	Keuntungan: - Tiap aktivitas berdiri sendiri. - Pembagian zoning lebih mudah. Kerugian: - Membutuhkan lahan yang luas. - Kegiatan menyebar. - Ruang sirkulasi yang dibutuhkan semakin luas.
Kesimpulan	
Berdasarkan analisis di atas, maka pemilihan massa majemuk lebih cocok untuk diterapkan pada perancangan pusat kuliner dan	

oleh-oleh di Kawasan Pecinan kota Makassar karena pada pusat kuliner dan oleh-oleh tentunya membutuhkan bangunan lebih dari satu sesuai dengan jenis pendekatan yang diterapkan.

Sumber: Hasil analisis, 2019

2. Bentuk dan Tampilan Bangunan

Untuk menyesuaikan dengan karakter yang diinginkan pada perancangan, maka harus disesuaikan dengan bentuk arsitektur yang dipilih pada literatur. Secara keseluruhan penataan ruang luar kawasan ini menerapkan konsep arsitektur Tionghoa yaitu mengikuti *fengshui*. *Fengshui* mengenal empat orientasi kompas yang pokok, utara melambangkan air, timur melambangkan kayu, selatan melambangkan api, dan barat melambangkan logam. Setiap elemen berperan dan sarat dibebani dengan maknanya masing-masing. Oleh sebab itu fungsi setiap ruang pada kawasan ini dikaitkan dengan arti elemen tersebut.

Sebagai contoh, api dikaitkan dengan fungsi dapur, karena di sana ada kegiatan yang melibatkan unsur api. Air dikaitkan dengan fungsi-fungsi yang basah, seperti kamar mandi/WC. Sisi timur diasosiasikan dengan matahari terbit, jadi terkait dengan kegiatan bekerja yaitu pintu gerbang. Sedangkan sisi barat adalah matahari terbenam, yaitu sesuai untuk kegiatan istirahat. Selain empat unsur ini, arsitektur Tionghoa juga terdapat Courtyard di tengah bangunan,

sehingga pada perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh dibentuk ruang terbuka di bagian tengah.

K. Analisis Kelengkapan Bangunan

1. Sistem Struktur

Sebagai tuntutan dari tema perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh ini yaitu arsitektur tradisional Tionghoa maka secara umum struktur bangunan menggunakan arsitektur tradisional Tionghoa.

2. Sistem Penghawaan

Sistem penghawaan yang digunakan pada pusat kuliner dan oleh-oleh ini terbagi menjadi 2 jenis yaitu:

a. Penghawaan alami

Pada bangunan diberikan bukaan berupa lubang udara atau jendela yang dapat dibuka tutup, berguna sebagai pergantian udara kotor dan udara bersih di dalam bangunan. Penghawaan alami ini diharapkan dapat menghemat penggunaan listrik.

b. Penghawaan buatan

Menggunakan mesin pendingin (AC) untuk pendinginan yang efektif. Sistem ini digunakan pada ruangan-ruangan tertentu yang membutuhkan penghawaan buatan, seperti:

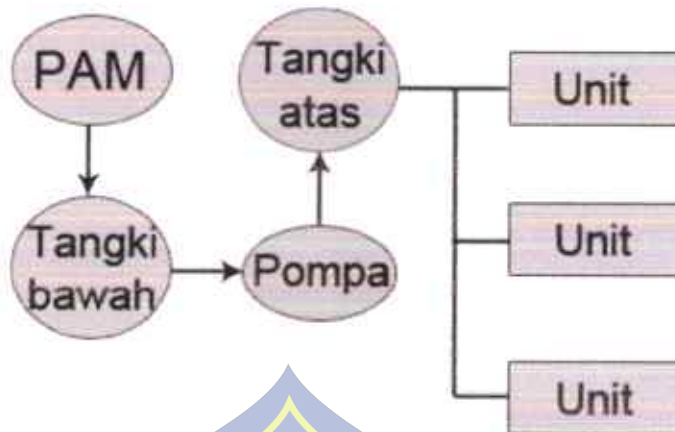
- 1) Ruang yang bersifat privat/ruang yang memerlukan ketenangan tanpa diganggu aktivitas dari luar ruangan.
- 2) Ada alat yang memerlukan pendingin hawa seperti alat-alat elektronik.
- 3) Dan lain sebagainya.

3. Sistem Pencahayaan

Menggunakan sistem pencahayaan alami dan pencahayaan buatan. Pencahayaan alami ada pada courtyard dan bukaan-bukaan pada tiap sisi bangunan sehingga dapat meminimalisir penggunaan pencahayaan buatan yaitu lampu, terutama pada ruang. Menerapkan *secondary skin facade* untuk mengurangi radiasi panas matahari karena bangunan berorientasi ke arah tenggara.

4. Sistem Sanitasi dan Plumbing

Penyaluran air bersih pada perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh ini terbagi menjadi 2, yaitu tangki bawah dan tangki atas. Tangki bawah digunakan untuk fasilitas yang tidak memerlukan waktu penuh 24 jam, kecuali ada kegiatan-kegiatan tertentu yang memerlukan waktu penuh. Dan tangki atas didistribusikan hanya untuk fasilitas pada bangunan kantor.



Gambar 22. Skema Jalur Air Bersih
Sumber: Analisis Pribadi, 2019

Untuk sistem pembuangan air kotor dan kotoran disediakan sumur resapan dan septictank, melalui pipa-pipa yang melewati shaft.



Gambar 23. Skema Jalur Air Kotor
Sumber: Analisis Pribadi, 2019

5. Sistem Keamanan

Untuk menjaga keamanan pengguna saat melakukan aktivitas dalam kawasan dan ruang perlu diberikan pelayanan keselamatan terhadap bahaya-bahaya yang mungkin timbul seperti kebakaran, bencana alam dan tindak kriminal.

a. Bahaya kebakaran

Untuk pengamanan kebakaran digunakan alat-alat pendeteksi dan pemadam kebakaran yang praktis, mudah digunakan dan mudah dijangkau, yaitu:

- 1) *Smoke detector*, mendeteksi asap apabila terjadi kebakaran.
- 2) *Heat detector*, mendeteksi panas seperti suhu atau temperature.
- 3) *Flame detector*, mendeteksi lidah api bila terjadi kebakaran.
- 4) *Fire alarm call point* atau titik panggil manual, tombol yang ditekan manual bila terjadi kebakaran.
- 5) Evakuasi penyelamatan melalui tangga kebakaran dan pintu darurat.
- 6) *Sprinkler*, menyemburkan air atau bahan pemadam lainnya seperti gas tertentu.
- 7) *Hydrant box* dan *hydrant pillar*.
- 8) Pemadam api ringan (APAR), berisi bahan kimia yang dapat memadamkan api dan dapat dibawa berpindah-pindah tempat.

b. Bahaya petir

Karena tapak berada di lokasi yang terbuka maka diperlukan antisipasi terhadap bahaya sambaran petir.

Sistem yang digunakan adalah *Franklin Rod* konvensional yaitu batang runcing berbahan *copper spit*, diletakkan pada bagian tertinggi dari bangunan yang terhubung dengan tembaga menuju elektroda dalam tanah.

c. Bahaya tindak kriminal

Menggunakan CCTV (*Closed Circuit Television*) sebagai alat pemantau dan membantu kinerja penjaga untuk mengatasi tindakan kriminal.

6. **Sistem Sirkulasi Vertikal**

Pada sirkulasi ini dapat berupa tangga maupun alat transportasi lainnya seperti eskalator, *lift* dan lain sebagainya. Namun karena bangunan pusat kuliner dan oleh-oleh ini jumlah lantai yang dibutuhkan hanya 2 lantai, maka alternatif yang dipilih adalah tangga dan eskalator untuk lansia.

7. **Sistem Bahan/Material**

Penggunaan bahan sebagai material pada perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh ini mengacu pada tema yang digunakan yaitu arsitektur tradisional Tionghoa. Sebagai pertimbangan penggunaan material antara lain yaitu dari aspek estetika dan kesan yang ditimbulkan, kemudahan dalam pemasangan dan perawatan, cenderung tradisional dan ramah lingkungan sebagai kesesuaian terhadap tema.

L. Analisis Pendekatan Ruang

Pusat kuliner dan oleh-oleh ini menggunakan pendekatan arsitektur tradisional Tionghoa dimana penekanannya ada pada pola tata ruang, interior, fasade, dan elemen ruang luar.



BAB IV

HASIL PERANCANGAN

Hasil perancangan dari pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di kawasan Pecinan Kota Makassar mengaplikasikan konsep arsitektur tradisional Tionghoa yang dicapai dengan cara mengambil karakteristik dari rumah tradisional yang ada di Indonesia dan mengintegrasikan filosofi *feng shui* sehingga menghasilkan rancangan yang lebih spesifik dari tapak dan tiap-tiap massa bangunan. Hasil-hasil perancangandapat dijabarkan sebagai berikut:

A. Dasar Rancangan Arsitektur

Dalam perancangan sebuah bangunan dibutuhkan sebuah acuan yang digunakan sebagai dasar dalam menentukan hasil dan makna dari perancangan. Begitu juga dalam perancangan objek Pusat Kuliner dan Oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di Kawasan Pecinan Kota Makassar ini. Di dalam perancangan ini, konsep yang akan dijadikan sebagai acuan dasarnya adalah arsitektur tradisional Tionghoa. Bangunan arsitektur tradisional di Tionghoa umumnya memiliki karakteristik utama yaitu prestasi terbesarnya adalah maha karya istana kerajaan dan penataan kota yang mencerminkan sistem pemerintahan kekaisaran dan struktur system sosial, courtyard di depan bangunan secara simetris menjadi sumbu bangunan utama dan menyesuaikan dengan alam.

Arsitektur tradisional Tionghoa juga sangat dipengaruhi oleh budaya yang ada dimana konsep-konsep perencanaannya yang keseluruhan menerapkan konsistensi ajarannya. Salah satu kepercayaan yang digunakan dalam perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan ini adalah *Feng Shui*. *Feng Shui* adalah metode yang digunakan untuk menentukan arah serta orientasi dari suatu kota, rumah dan bangunan-bangunan lain dengan tujuan memperoleh energi *Qi* dari elemen-elemen alam pada lansekap seperti air, tanah, api, dan angin, serta elemen-elemen celestial seperti langit dan matahari.

Adapun manfaat yang terdapat pada rancangan kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di kawasan Pecinan Kota Makassar ini terhadap lingkungan sekitar dan perekonomian setempat dengan memperbaiki, mengolah serta melestarikan lingkungan dan budaya yaitu dapat memperkenalkan kepada pengunjung dan wisatawan arsitektur tradisional Tionghoa.

B. Rancangan pada Tapak

Perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan menggunakan konsep arsitektur tradisional Tionghoa yang merupakan identitas utama dari wilayah dimana tapak berada. Dengan adanya konsep ini diharapkan agar hubungan manusia dengan sesama manusia dan manusia dengan budaya setempat menjadi selaras timbal balik dan saling menguntungkan. Untuk itu

perlu adanya rancangan kawasan yang dapat menjaga, menaungi, dan melestarikan budaya maupun ciri khas kawasan Pecinan Kota Makassar sehingga dapat tercapai kehidupan yang aman, nyaman, dan sejahtera.

Perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di kawasan Pecinan Kota Makassar memiliki kondisi tapak yang penataan massanya berkelompok berdasarkan perbedaan kontur atau elevasi serta fungsi ruang pada bangunan-bangunan tersebut. Perletakan massa dengan memanfaatkan beberapa karakteristik bangunan tradisional Tonghoa secara maksimal dengan tidak menggunakan *cut and fill* secara berlebihan yang mana sesuai dengan prinsip *fengshui*.

Adanya potensi yang mendukung lokasi perancangan, baik sarana maupun prasarana di sekitar tapak dimanfaatkan secara maksimal guna menunjang berjalannya kegiatan-kegiatan dalam tapak dengan baik.

1. Penataan Massa

Penataan massa pada pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di Kawasan Pecinan Kota Makassar menerapkan filosofi *feng shui* yang terdiri dari empat orientasi kompas yang pokok, utara melambangkan air, timur melambangkan kayu, selatan melambangkan api, dan barat

melambangkan logam. Setiap elemen berperan dan sarat dibebani dengan maknanya masing-masing.

Sebagai contoh pengaplikasian filosofi *feng shui* yaitu, sisi timur diasosiasikan dengan matahari terbit, jadi terkait dengan kegiatan bekerja di lingkungan luar, maka pada sisi timur difungsikan sebagai pintu gerbang dan parkir. Sisi barat adalah matahari terbenam yaitu untuk kegiatan istirahat, maka pada sisi barat difungsikan sebagai tempat ibadah dan kantor yang tidak memiliki banyak kegiatan utama. Sedangkan pada sisi utara dan selatan difungsikan sebagai tempat bangunan utama.

2. Zona Fungsi Tapak

Pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan terbagi menjadi 4 zona diantaranya:

- a. Area publik bagi pengunjung pusat kuliner dan oleh-oleh yaitu courtyard dan ruangan-ruang dalam bangunan yang berfungsi sebagai ruang display.
- b. Area privat bagi pengelola yaitu kantor pengelola dan ruangan-ruang yang bersifat privat di bangunan utama, seperti dapur, loker dan gudang.
- c. Area semi publik bagi pengunjung yaitu musollah, ruang sewa baju, dan ruang jasa kirim.
- d. Area servis untuk parkir, WC umum dan ruang mesin.

Dari gambar diatas, area-area yang telah terbagi tersebut dapat di integrasikan bahwa adanya perbedaan area yang bertujuan agar tidak merusak area satu dengan yang lain.



Gambar 24. Zonasi Tapak
Sumber: Analisis Pribadi, 2020

Dari gambar diatas, area-area yang telah terbagi tersebut dapat diintegrasikan bahwa adanya perbedaan area bertujuan agar tidak merusak area satu dengan yang lain, seperti adanya jarak atau ruang antara area privat dan area publik dengan bertujuan area privat pengelola agar tidak terganggu dengan pengunjung.

3. Aksesibilitas

Aksesibilitas pada tapak dapat dicapai dari arah utara tapak, karena pada arah inilah masyarakat di sekitar tapak biasanya mengadakan wisata kuliner di malam hari. Dari entrance, pengunjung diarahkan ke lokasi parker kendaraan bagi pengguna kendaraan beroda dua dan empat. Sedangkan

pejalan kaki diarahkan langsung menuju courtyard. Bagi pengguna bus parkirannya diletakkan di depan tapak.



Gambar 25. Aksesibilitas
Sumber: Analisis Pribadi, 2020

Gambar di atas diintegrasikan bahwa adanya kedinamisan akses pencapaian dengan tujuan untuk menghindari kemudharatan dimana pencapaian dapat diakses oleh semua pengunjung agar tidak ada ruang negative yang dapat dimanfaatkan oleh orang-orang yang tidak bertanggung jawab seperti merusak.

4. Sirkulasi

Sirkulasi dalam kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan ini diakses bagi pejalan kaki dan kendaraan yang dirancang sesuai dengan konsep feng shui yaitu diletakkan di sisi timur. Dibedakannya sirkulasi antara kendaraan dan pejalan kaki merupakan integrasi agar dapat

terhindar dari hal-hal yang tidak diinginkan seperti kecelakaan antara pejalan kaki dan pengguna kendaraan.

a. Sirkulasi Kendaraan

Sirkulasi kendaraan dibedakan antara sirkulasi kendaraan roda dua, roda empat dan bus. Pembagian ini bertujuan agar pengaturan kendaraan dapat ditata rapi.

b. Sirkulasi Pejalan Kaki

Sirkulasi pejalan kaki salah satunya dirancang dengan menggunakan pedestrian.

5. Vegetasi

Vegetasi yang ada di kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh diletakkan di sekeliling area kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh untuk mengurangi suara bising, polusi dan angin kencang masuk ke area pusat kuliner dan oleh-oleh. Integrasi dari pengadaan vegetasi ini sebagai usaha perbaikan lingkungan untuk penghijauan agar pengunjung merasa nyaman dan teduh.



Gambar 26. Vegetasi
Sumber: Analisis Pribadi, 2020

Dari gambar diatas, vegetasi yang terdapat pada tapak merupakan vegetasi yang berfungsi sebagai peneduh, pembatas, pelindung dan pohon perdu sebagai pengarah di area tepi jalan utama entrance.

C. Rancangan Ruang

Konsep yang terdapat dalam bangunan di kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh ini menggunakan pola penataan ruang menurut filosofi *feng shui*.

1. Penataan Ruang

Pembagian ruang dalam bangunan memiliki sirkulasi tersendiri antara ruang privat, publik dan servis. Adapun penataan ruang pada bangunan utama pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan sebagai berikut.



Gambar 27. Penataan Ruang
Sumber: Analisis Pribadi, 2020

Penataan ruang pada denah diatas merupakan usaha untuk perbaikan lingkungan dengan pengadaan taman disekeliling bangunan, agar ruang-ruang yang ada mendapatkan penghawaan alami sehingga pengunjung yang ada di dalam bangunan mendapatkan penghawaan agar merasa nyaman.

2. Sirkulasi

Sirkulasi dalam bangunan merupakan salah satu aplikasi dari arsitektur tradisional Tonghoa. Sirkulasi di tiap bangunan dibedakan antara pengelola dan pengunjung.



Gambar 28. Sirkulasi
Sumber: Analisis Pribadi, 2020

3. Suasana Ruang

Suasana ruang pada bangunan merupakan salah satu aplikasi dari pola penataan ruang pada arsitektur tradisional Tionghoa. Integrasi dari suasana ruang disini semaksimal mungkin memberikan penghawaan alami.

D. Rancangan Bentuk Bangunan

Konsep desain yang dipakai pada rancangan pusat kuliner dan oleh-oleh mengacu pada tema arsitektur tradisional Tionghoa yaitu memiliki *courtyard* dan pengaturan tata letak bangunanya berdasarkan pada filosofi *fengshui*.



Gambar 29. Site Plan
Sumber: Analisis Pribadi, 2020



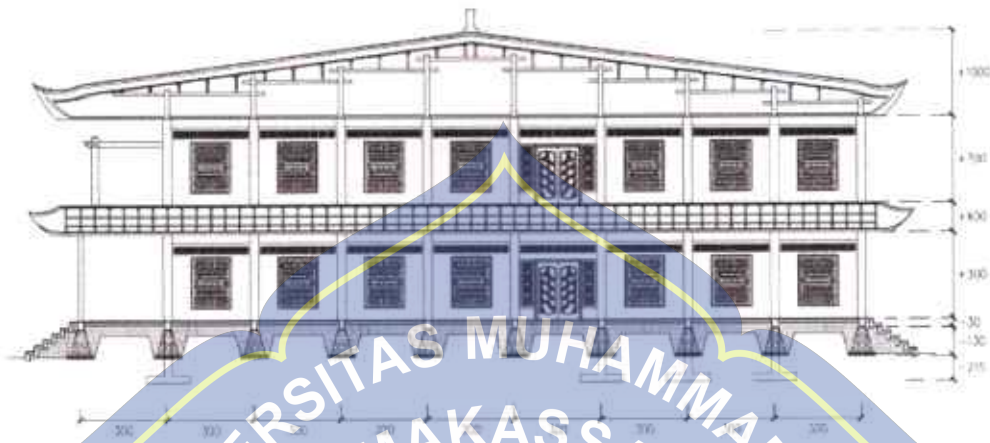
Gambar 30. Tampak Bangunan
Sumber: Analisis Pribadi, 2020

Integrasi dari gambar bentuk bangunan diatas adalah menggambarkan bentuk bangunan berdasarkan pada arsitektur tradisional Tionghoa yang memiliki banyak ornamen dan atap melengkung, juga menambahkan penggunaan kaca yang diukir guna menarik minat pengunjung.

E. Struktur pada Bangunan

Sistem struktur yang digunakan pada bangunan di kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan adalah pondasi

batu kali dan pondasi *foot plat*, sedangkan pada atapnya menggunakan atap *tai liang*. Hal tersebut dirancang agar bangunan dapat kokoh.



Gambar 31. Potongan
Sumber: Analisis Pribadi, 2020

F. Sistem Utilitas

1. Penyediaan Air Bersih

Konsep system penyediaan air bersih pada tapak menggunakan sumber air dari PDAM dimana air tersebut digunakan untuk minum, kamar mandi dan pemadam kebakaran. Untuk mencukupi kebutuhan tersebut, maka digunakan sistem tangki air pada tiap-tiap bangunan.

2. Pembuangan Air Kotor

Sistem pembuangan air kotor dari air kamar mandi yang menggunakan *septic tank* menuju sumur resapan kemudian ke pembuangan akhir. Sedangkan air pembuangan dari dapur dialirkan langsung menuju drainase.

3. Sistem Jaringan Listrik

Penggunaan energi listrik pada kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan berasal dari PLN dan genset untuk mendukung *supply* listrik apabila terjadi pemadaman listrik atau kekurangan energi.

4. Sistem Distribusi Sampah

Pada rancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan disediakan tempat pengolahan sampah yang berfungsi mengelola sampah kering dan sampah basah yang dihasilkan oleh kegiatan yang ada di pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan. Sampah tersebut dikumpulkan ditempat sampah yang tempatnya dekat dengan bangunan utama supaya mudah dalam pencapaian.

BAB V

KESIMPULAN

Pada akhir penelitian ini, setelah melalui beberapa tahapan, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Mendesain kawasan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di Kawasan Pecinan Kota Makassar dilakukan dengan memerhatikan beberapa potensi pengembangan diantaranya lokasi perancangan merupakan kawasan pusat bisnis, terletak di kawasan kota lama Makassar, berada di area kawasan heritage dan dekat dari wisata pantai dan wisata heritage.
2. Rancangan pusat kuliner dan oleh-oleh khas Sulawesi Selatan di Kawasan Pecinan Kota Makassar menggunakan pendekatan arsitektur tradisional Tionghoa dimana pada arsitektur Tionghoa dalam penataan ruang menggunakan filosofi fengshui, pada fasadnya menggunakan beberapa bentuk ornament pada dinding, serta ruang luarnya terdapat courtyard yang merupakan salah satu karakteristik arsitektur tradisional Tionghoa.

DAFTAR PUSTAKA

<http://islam.nu.or.id/post/read/99742/kaidah-pemisahan-halal-haram-dalam-pdb-syariah>

Ikrama. 2017. *Kawasan Perdagangan dan Perniagaan Pecinan di Kota Makassar*. Universitas Islam Negeri. Makassar

Kurniawan, Fajri. 2010. *Potensi Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta*. Surakarta.

Makassar dalam Angka Tahun 2019

(<https://makassarkota.bps.go.id/publication/download.html?nrbvfeve>)

Pratiwo. 2010. *Arsitektur Tradisional Thionghoa Dan Perkembangan Kota*. Yogyakarta, Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan, Penerbit Ombak, 2010.

Profil Kabupaten Kota Makassar

(<http://ciptakarya.pu.go.id/profil/profil/timur/sulsel/makassar.pdf>)

Rencana pembangunan jangka menengah daerah kota Makassar tahun 2014-2019 (<https://docplayer.info/68068018-Bab-ii-gambaran-umum-kota-makassar.html>)

Widayati. 2004. *Telaah Arsitektur Berlanggam China di Jalan Pejagalan Raya Nomor 62 Jakarta Barat*, Jurnal Dimensi Teknik Arsitektur