

PUSAT WISATA KULINER DI SIAK DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR NEO VERNAKULAR

Maya Purnamasari¹⁾, Yohannes Firzal²⁾, Pedia Aldy³⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Riau

²⁾³⁾Dosen Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Riau

Kampus Binawidya Jl. HR. Soebrantas KM 12.5, Pekanbaru

Email: Mayapurnamasari336@gmail.com

ABSTRACT

Siak Regency is located in Riau Province and is included in the Riau tourism development area and seeks to develop tourism by increasing events and tourist attractions that can be visited by the public or tourists. Tourists are always closely related to culinary to taste food and drinks typical of tourist destinations. Currently, culinary places in Siak have not been realized properly because they do not meet architectural standards. In addition Siak tourism also presents cultural and historical tourism experiences in the form of Malay Siak houses and efforts are needed to introduce them to tourists. So it takes a container and renewal in the form of a culinary tourism center design in Siak with the theme of neo vernacular architecture. The research methods used include field data collection, literature studies and empirical studies. The results of this study are in the form of a culinary tourism center design by applying the concept of court based on the functions and themes of the building. The concept of building applied to the building is the way the building's mass order and the oblique shape on the outside of the building's side, while the application of the theme is taken the most prominent characteristic part of the Siak Malay house. The elements applied are the form of a pyramid roof that extends to the back, utilizing openings as natural lighting and ventilation, using the platform as an entrance. stage form, and ornament.

Keywords: *culinary tourism center, architecture, neo vernacular*

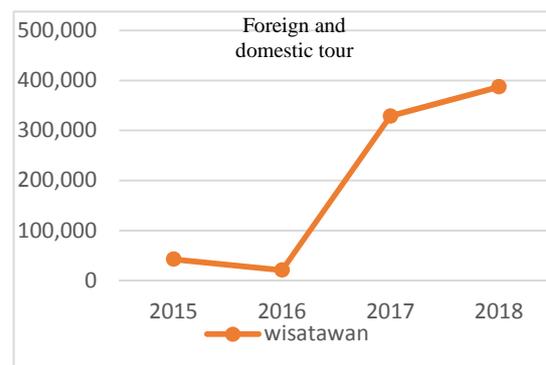
1. PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata pada era globalisasi merupakan salah satu sektor potensi besar untuk mendukung perekonomian negara. Setiap lokasi wisata memiliki ragam budaya yang melekat yang kian menarik pengunjung, baik wisatawan lokal maupun wisatawan asing.

Kabupaten Siak terletak di Provinsi Riau masuk dalam kawasan pengembangan pariwisata Riau dan berupaya untuk mengembangkan pariwisata dengan memperbanyak *event* dan tempat wisata yang bisa dikunjungi masyarakat atau wisatawan. Selain itu Kabupaten Siak juga merupakan pusat peradaban Melayu terbesar di Provinsi Riau yang ditandai dengan masih berdirinya Istana Asserayah Hasyimiah

Wisatawan selalu berkaitan erat dengan kuliner untuk mencicipi makanan dan minuman khas tujuan wisata. Kabupaten Siak belum mampu memenuhi wadah yang menampung tempat wisata kuliner secara keseluruhan. Hal ini juga didukung dengan

bertambahnya jumlah wisatawan Siak dan sekitarnya dalam kurun 4 tahun yang terjadi peningkatan kunjungan wisatawan ke Siak.(Gambar 1)



Gambar 1. Grafik Kunjungan Wisatawan ke Siak
Sumber: Dinas Pariwisata Kabupaten Siak, 2018

Wisata kuliner di Siak saat ini berada dipinggiran sungai siak belum terealisasikan dengan baik dikarenakan belum memenuhi standart arsitektur. Selain itu juga lokasi tempat kuliner yang kurang efisien , sehingga

antara dapur dan tempat makan harus terhalangi oleh jalan yang dapat mengganggu aktivitas pengendara dan juga berbahaya untuk penjual makanan. Untuk itu diperlukan wadah berupa pusat wisata kuliner yang dapat menampung kegiatan wisata kuliner berupa tempat makanan khas Melayu Siak tempat ole-ole khas Siak.

Selain kuliner, pariwisata Siak juga menyuguhkan pengalaman wisata budaya dan sejarah dalam bentuk rumah Melayu Siak dan perlu upaya untuk mengenalkannya kepada wisatawan melalui perancangan pusat wisata kuliner. Arsitektur rumah melayu Siak ini di transformasikan dan diperbaharui melalui perancangan pusat wisata kuliner di Siak dengan tema arsitektur neo vernacular.

Adapun yang menjadi permasalahan yang akan dikaji adalah sebagai berikut:

1. Apa saja fasilitas yang terdapat pada perancangan pusat wisata kuliner di Siak?
2. Bagaimana merumuskan penerapan tema arsitektur neo vernakular kedalam bangunan pusat wisata kuliner di Siak?
3. Bagaimana menerapkan konsep perancangan arsitektur pada bangunan pusat wisata kuliner di Siak?

2. TINJAUAN TEMA RANCANGAN

Pusat merupakan tempat yang letaknya dibagian tengah, pokok/ pangkal yang menjadi pempunan berbagai urusan, hal dan sebagainya. (KBBI,1994)

Wisata atau *tour* secara etimologi berasal dari kata *torah* (Ibrani) yang berarti belajar, dan dalam bahasa Perancis kuno disebut *tour* yang berarti mengelilingi sirkuit. Wisata merupakan berpegian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang, senang, bertamasya dan sebagainya). (KBBI,2003) Wisata adalah perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi atau mempelajari daya tarik wisata yang dikunjunginya dalam jangka waktu sementara, sedangkan wisatawan adalah orang yang melakukan wisata. (UU No 10 Th 2019) Kuliner adalah suatu hal yang berhubungan dengan dapur, memasak. (Echols & Shadily,1976), dapat berupa lauk-pauk, makanan (panganan) dan minuman.

Wisata kuliner merupakan wisata yang dilakukan untuk menikmati aneka ragam

masakan dari berbagai daerah. (KKBI,2016) Jadi dapat disimpulkan pusat wisata kuliner merupakan pusat yang mewadahi kegiatan berupa aktivitas kuliner berupa hasil olahan masakan yang letaknya di tengah kota dan sekaligus mewadahi aktivitas berbelanja beragam oleh-oleh khas Siak berupa kerajinan dan makanan sebagai kenang-kenangan .

Arsitektur Neo Vernakular merupakan paham atau aliran arsitektur yang muncul pada pertengahan tahun 1960, disebabkan protes terhadap pola-pola yang berkesan monoton (bangunan berbentuk kotak-kotak).

Neo vernakular dapat diartikan sebagai bahasa setempat yang diucapkan dengan cara baru. Arsitektur neo vernakular merupakan suatu penerapan elemen arsitektur yang telah ada, baik fisik (bentuk, konstruksi) maupun non fisik (konsep, filosofi, tata ruang) dengan tujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah berbentuk secara empiris oleh sebuah tradisi yang kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya yang lebih modern atau maju tanpa mengesampingkan nilai-nilai tradisi setempat. (Tjok,2003)

Ciri-ciri desain arsitektur neo vernakular (Erdiano, 2011) yaitu sebagai berikut:

- A. Bentuk-bentuk yang menerapkan unsur budaya dan lingkungan, termasuk iklim setempat, yang diungkapkan dalam bentuk fisik arsitektural (tata letak denah, detail, struktur dan ornamen).
- B. menerapkan elemen nonfisik seperti budaya pola pikir, kepercayaan, tata letak yang mengacu pada budaya setempat.
- C. Produk bangunan tidak murni menerapkan prinsip-prinsip bangunan vernakular melainkan menghasilkan karya yang baru (mengutamakan penampilan visualnya).

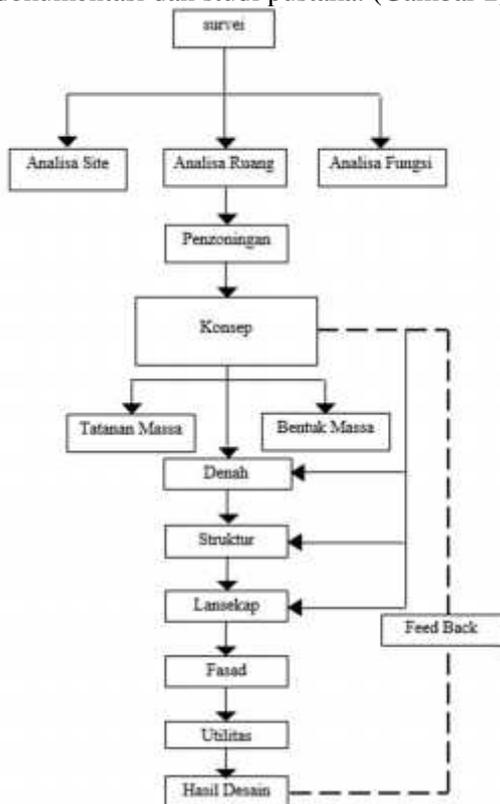
Dalam mengeksplorasi bangunan neo vernakular di Indonesia terdapat empat model pendekatan. (Erdiono, 2011) yaitu sebagai berikut:

- A. Bentuk dan maknanya tetap.
- B. Bentuk tetap dengan makna yang baru.
- C. Bentuk baru dengan makna tetap.
- D. Bentuk dan maknanya baru.

3. METODE PERANCANGAN

Metode perancangan pada pusat wisata kuliner adalah transformasi bentuk dari bentukan dasar dan penyusunan dari konsep berhidang yang menyesuaikan fungsi bangunan. Transformasi diikuti dengan penerapan prinsip-prinsip arsitektur neo vernakular dari analisa bangunan rumah melayu Siak yang berada di Desa Lalang, Kecamatan Sungai apit .

Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah survei lapangan, dokumentasi dan studi pustaka. (Gambar 2)



Gambar 2. Bagan Alur Perancangan

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Konsep dan Tema

Pusat Wisata Kuliner merupakan pusat yang mewadahi segala kegiatan kuliner berupa tempat makanan khas Siak dan oleh-oleh Khas Siak. Selain itu pusat wisata kuliner juga menjadi objek wisata baru yang dapat menarik wisatawan maupun masyarakat setempat. Perancangan pusat wisata kuliner menggunakan pendekatan arsitektur neo vernakular, sebagai langkah yang dipandang tepat dalam memperkenalkan rumah melayu Siak kepada wisatawan maupun masyarakat setempat.



Gambar 3. Konsep

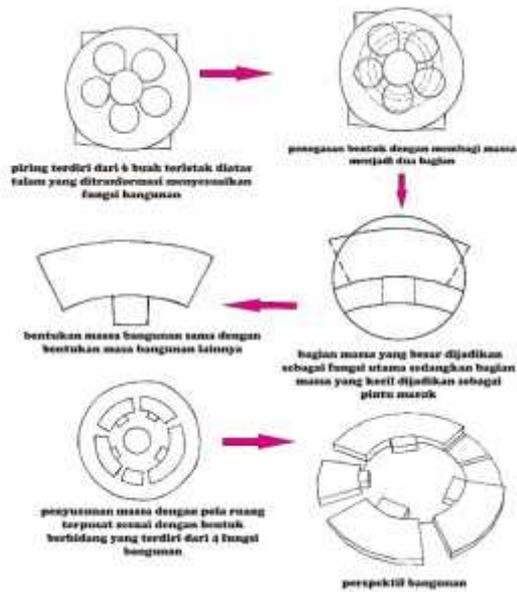
Konsep perancangan Pusat Wisata Kuliner adalah berhidang. Berhidang merupakan cara penyajian makanan pada orang Melayu baik dalam makan berkeluarga maupun dalam kenduri. Cara penyajian makan berhidang memiliki aturan khusus yaitu :

1. menggunakan talam sebagai wadah piring yang berisi makanan.
2. Diatas talam terdapat kain yang digunakan sebagai lap tangan ketika selesai makan.
3. Didalam talam biasa terdiri 5-7 piring yang terdiri dari nasi, lauk pauk dan pencuci mulut,
4. Untuk satu hidangan diperuntukan maksimal 5 orang.



Gambar 4. Konsep

Konsep berhidang kemudian ditranformasikan sesuai dengan fungsi bangunan. (Gambar 5)



Gambar 4. Transformasi Desain

Dari transformasi desain terdapat 4 fungsi bangunan. Bagian-bagian dari konsep yang diterapkan kedalam bangunan yaitu:

1. Susunan piring dengan pola ruang terpusat.



Gambar 6. Susunan Massa Bangunan

2. Penerapan bentuk miring pada bagian luar bangunan sesuai dengan bentuk piring



Gambar 7. Bentuk Miring pada Salah Satu Bangunan

Penerapan tema rancangan pada bangunan berdasarkan hasil penelitian dari 10

rumah melayu Siak yang terdapat di Desa Lalang Kecamatan Sungai Apit. Kemudian karakteristik dari rumah melayu Siak diidentifikasi, maka diambil beberapa bagian karakteristik yang paling menonjol. Bagian-bagian elemen yang diterapkan yaitu:

1. Bentuk atap limas yang memanjang kebelakang dengan tingkat ketinggian atap yang berbeda



Gambar 8. Bentuk Atap Limas

2. Memanfaatkan bukaan sebagai pencahayaan dan penghawaan alami.



Gambar 9. Bukaan pada Bangunan

3. Menggunakan anjungan sebagai tanda pintu masuk kedalam bangunan.



Gambar 10. Anjungan Pada Salah Satu Bangunan

4. Bentuk panggung diambil dari rumah Melayu Siak dengan ketinggian 1,5 meter



Gambar 11. Anjungan Pada Salah Satu Bangunan

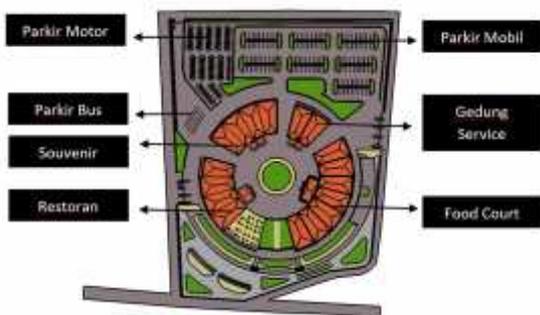
5. Penggunaan ornament dan susunan dinding papan miring berlawanan yang dijadikan sebagai fasad



Gambar 12. Ornament dan Susunan Dinding Papan Miring Berlawananan

B. Penzonangan

Site dibagi menjadi beberapa zona yaitu zona publik, zona semi-publik dan *privite*. Pembagian zona ini memiliki alur, gedung food court, restoran dan merupakan area komersil, pada gedung pengelola menjadi dua zona yaitu zona publik (retail oleh-oleh) dan zona semi publik (pengelola), sedangkan gedung service (*privite*) hanya dikhususkan untuk karyawan dan pengelola. (Gambar 13)



Gambar 13. Zonasi Bangunan

- 1) Sirkulasi
 - 1) Sirkulasi akan dibagi menjadi dua yaitu sirkulasi ruang luar dan ruang dalam.
 - a. Sirkulasi ruang luar menuju bangunan melalui jalan Pisang dan jalan Sultan Syarif Hasim. (Gambar 14)



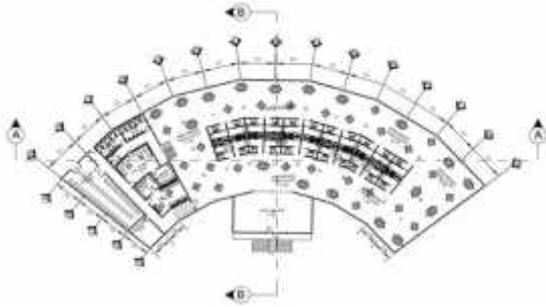
Gambar 14. Sirkulasi Ruang Luar

Drop off pada bangunan hanya dapat di capai dari pintu masuk jalan Pisang, setelah melewati drop off kendaraan langsung menuju parkir. Untuk keluar dari site, kendaraan langsung menuju pintu keluar yang terdapat pada jalan Sultan Syarif Kasim. Sedangkan untuk pejalan kaki masuk melewati jalan Pisang dan keluar melewati jalan Sultan Syarif Kasim.

- b. Sirkulasi ruang dalam pada pusat wisata kuliner menggunakan sirkulasi dari organisasi ruang radial. Dimana dari pintu masuk utama bangunan pengguna dapat langsung mengakses ruangan-ruangan di dalamnya.

2) Tatanan Ruang Dalam

Food court terdapat pintu masuk, ruang makan, retail makanan, ruang karyawan pria dan wanita, locker, gudang, ruang MEE, dan toilet. Area panggung terdapat pada area makan, retail, dan pintu masuk bangunan. Bagian kanan bangunan menghadap sungai Siak, bagian depan menghadap ruang terbuka sedangkan bagian belakang bangunan menghadap taman, bagian ruang makan menggunakan jendela kaca agar tidak menghalangi *view* keluar bangunan. Untuk retail makanan terletak dibagian tengah ruang makan supaya pengunjung lebih mudah dalam mencari makanan dan memilih tempat makan. (Gambar 15)



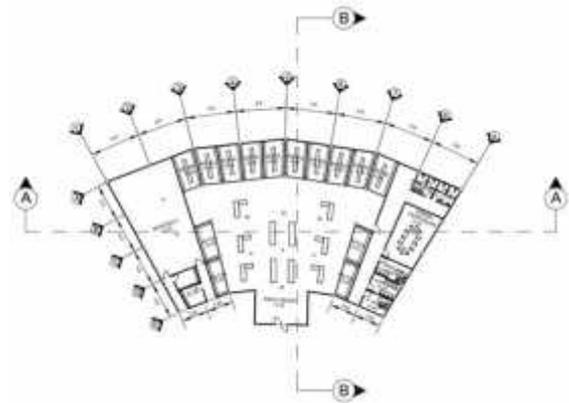
Gambar 15. Denah Food Court

a. Restoran terdapat dua area makan yaitu: ruang makan dalam dan ruang makan luar. Adanya ruang makan luar karena memanfaatkan *view* yang menghadap sungai Siak. Gedung terdapat pintu masuk, ruang makan, dapur, ruang karyawan pria dan wanita, loker, gudang, ruang MEE, dan toilet. Area panggung terdapat pada area makan, dapur, dan pintu masuk bangunan. Area makan dalam pada gedung ini juga hampir keseluruhan menggunakan jendela kaca karena untuk memanfaatkan *view* keluar bangunan. (Gambar 16)



Gambar 16. Denah Restoran

b. Souvenir terdiri dari retail oleh-oleh, tempat duduk, musholla dan ruang pengelola bangunan. Ruang pengelola hanya boleh dimasuki karyawan khusus pengelola. Untuk musholla terletak dibagian kanan souvenir karna menyesuaikan arah kiblat, sedangkan ruang pengelola terdapat pada bagian kiri souvenir ruang belajar. Gedung souvenir menyediakan berbagai makanan dan oleh-oleh khas Siak. (Gambar 17)



Gambar 17. Denah Souvenir

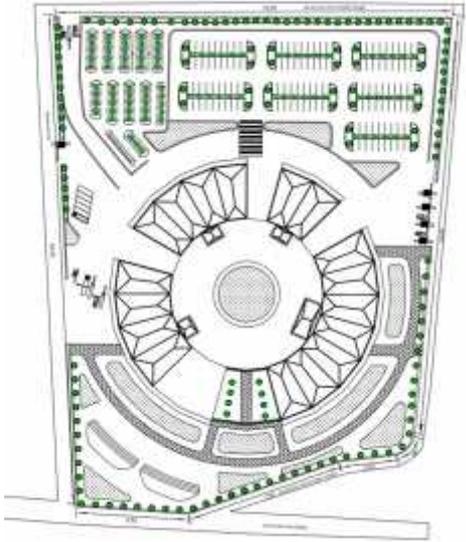
c. Service bersifat private dan hanya diperuntukkan karyawan bagian service saja. (Gambar 18)



Gambar 18. Denah Service

C. Vegetasi

Vegetasi dibagi menjadi 3 yaitu sebagai fungsi pengarah, peneduh dan estetika. Untuk fungsi pengarah, vegetasi diletakkan pada median jalan masuk dan keluar site dan pada sekeliling site. Untuk fungsi peneduh, vegetasi diletakkan pada area taman dan parkir. Dan sebagai fungsi estetika vegetasi diletakkan di sekeliling bangunan dan *amphitheater*. (Gambar 19)



Gambar 19. Vegetasi

5. KESIMPULAN

Perancangan pusat wisata kuliner di Siak dengan Pendekatan arsitektur *neo vernacular*, maka dapat diambil kesimpulan:

1. Perancangan pusat wisata kuliner ini mewadahi kegiatan yang berhubungan dengan kuliner Siak dan Melayu serta oleh-oleh khas Siak dan dapat membantu ekonomi masyarakat Siak serta menjadi salah satu wisata kuliner yang ada di Siak.
2. Perancangan pusat wisata kuliner dengan tema arsitektur *neo vernacular*, mengambil arsitektur rumah Melayu Siak.
3. Gaya bangunan mengambil bentuk elemen-elemen arsitektur rumah Melayu Siak yang diterapkan yaitu seperti denah, pintu, jendela, atap, kaki bangunan, tangga, dinding, dan ornament.
4. Perancangan pusat wisata kuliner menggunakan konsep berhidang yang merupakan cara penyajian makanan masyarakat Melayu yang menggunakan talam, dan konsep diterapkan kedalam bangunan yaitu tatanan massa dan bentuk miring pada bagian luar bangunan.

DAFTAR PUSTAKA

Echols, John M. & Hasan Shadily. 1992.
Kamus Inggris-Indonesia. Gramedia :
Jakarta

Erdiono, Deddy. 2011. *Arsitektur 'Modern' (Neo) Vernakular Di Indonesia*. Jurnal Sabua Vol.3, No.3:32-39.

Putra, Tjok Pradnya. (2003). *Pengertian Arsitektur Neo-Vernakular*. Scribd

Dinas Pariwisata Kabupaten Siak. 2018. *Grafik Kunjungan Wisatawan Ke Siak*. Kabupaten Siak

Pemerintah Indonesia. 2009. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata

KBBI, 1994. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*, (Online) Available at : <http://kbbi.web.id/pusat>, (Diakses 12 Maret 2019)

KBBI, 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*, (Online) Available at : <http://kbbi.web.id/wisata>, (Diakses 12 Maret 2019)

KBBI, 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*, (Online) Available at : http://kbbi.web.id/wisata_kuliner, (Diakses 12 Maret 2019)