

# Perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang dengan Pendekatan Arsitektur Bioklimatik

Dede Mefriadi<sup>1)</sup>, Wahyu Hidayat<sup>2)</sup>, Yohannes Firzal<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program Studi Teknik Arsitektur S1, <sup>2)</sup>Dosen Teknik Arsitektur, <sup>3)</sup>Dosen Teknik Arsitektur Program Studi Teknik Arsitektur S1, Fakultas Teknik Universitas Riau

Kampus Bina Widya Jl. HR. Soebrantas Km. 12,5 Simpang Baru, Panam, Pekanbaru 28293

\*Email : [dede.mefriadi2560@student.unri.ac.id](mailto:dede.mefriadi2560@student.unri.ac.id)

## ABSTRACT

*Geographically, Selatpanjang is located on the eastern coast of the island of Sumatra which is bordered by a number of neighboring countries, namely Singapore and Malaysia, with the territory being an archipelago. Selatpanjang is very famous for its processed dishes made from sago, otherwise known as sago flour. Sago flour is processed product obtained from processing terraces of sago palm or sago trees. Sago flour has physical characteristics similar to tapioca flour. Sago can also be used as a staple substitute for rice which contains lots of carbohydrates. The demand for providing culinary facilities and processed sago snacks cannot be separated from the natural resources produced from Selatpanjang itself, namely sago, so the need to provide facilities to raise the potential of natural resources in Selatpanjang, namely in the form of the Snack Center and Processed Sago Culinary Tour facilities. The main factor that drives the establishment of a culinary facility for processed sago, is the lack of interest from the public to consume the processed sago, even though the potential natural resources produced from the Meranti Islands are mostly sago or sago starch. In addition, to encourage tourism activities in Selatpanjang in the form of culinary tours. The design of the Sago Processed Snack and Culinary Center in Selatpanjang uses a bioclimatic architecture approach which is known to be very friendly to the surrounding environment, and also to optimize the use of energy used in buildings, such as lighting, ventilation and other energy use in order to achieve comfort for its users.*

*Keyword : Friendly, culinary, potency, Sago*

## I. PENDAHULUAN

Selatpanjang merupakan ibukota kabupaten Kepulauan Meranti yang terletak di bagian pesisir timur pulau Sumatera yang berbatasan dengan sejumlah negara tetangga, yaitu Singapura dan Malaysia. Potensi yang dimiliki Selatpanjang sebagian besar merupakan potensi Sumber Daya Alam yang sangat melimpah, salah satunya adalah kebun rumbia atau biasa disebut kebun sagu. Menurut Dinas Perkebunan dan Hortikultura Kepulauan Meranti pada tahun 2018 luas perkebunan sagu di Selatpanjang mencapai 779 Ha, dengan produksi pertahun mencapai 4.334 ton/tahun.

Menurut Dinas Perkebunan dan Hortikultura Kepulauan Meranti, Hasil dari produksi sagu di Kepulauan Meranti berupa tepung sagu sudah di ekspor ke berbagai negara diantaranya yaitu negara Malaysia, Singapura, Jepang dan Korea Selatan. Selain itu secara strategis potensi hutan sagu dan lahan yang ada di Kepulauan Meranti dapat menjadi bahan cadangan pangan serta bahan baku industri, baik skala Usaha Kecil Menengah (UKM) maupun skala industri.

Museum Rekor Indonesia (MURI) telah mencatat beberapa menu yang dihasilkan dari olahan sagu yang ada di Kepulauan Meranti berupa makanan dan minuman yaitu terdapat 369 menu makanan yang dihasilkan dari bahan dasar sagu. Namun untuk saat ini hasil dari olahan sagu ini hanya beberapa yang diproduksi oleh pabrik dan industri rumahan.

Tuntutan dalam menyediakan fasilitas kuliner dan jajanan olahan sagu tidak terlepas dari sumber daya alam yang dihasilkan dari Selatpanjang itu sendiri yaitu sagu, sehingga perlunya menyediakan fasilitas untuk mengangkat potensi sumber daya alam yang ada di Selatpanjang yaitu berupa fasilitas Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu. Faktor utama yang mendorong untuk membuat fasilitas kuliner olahan sagu yaitu kurangnya minat dari masyarakat untuk mengkonsumsi olahan dari sagu tersebut, padahal potensi

sumber daya alam yang dihasilkan dari Selatpanjang sebagian besar adalah sagu atau tepung sagu. Selain itu, fasilitas tersebut juga dapat digunakan untuk mendorong kegiatan pariwisata yang ada di Kota Selatpanjang berupa wisata kuliner.

## II. LANDASAN TEORI

### 2.1. Pengertian Wisata dan Kuliner

Secara harfiah, wisata merupakan suatu fenomena multidimensional, menumbuhkan citra petualangan, romantik dan tempat-tempat eksotik, dan juga meliputi realita keduniaan, seperti bisnis, kesehatan, dan lain-lain. Prinsipnya, wisata mencakup semua macam perjalanan, dengan batasan perjalanan tersebut berhubungan dengan rekreasi dan pertamasyaan<sup>[1]</sup>.

Kuliner merupakan salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. Karena selain dari fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai – nilai sejarah bahkan filosofis. Kuliner yang authentic adalah salah satu jenis kreatifitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambah nilai budaya kuliner tradisional, sama seperti yang lainnya, kebudayaan Indonesia penting untuk dijaga dan dilestarikan otentiknya<sup>[2]</sup>.

### 2.2. Macam macam wisata

pariwisata dapat dibedakan menurut motif wisatawan untuk mengunjungi suatu tempat<sup>[3]</sup>. jenis-jenis pariwisata tersebut adalah sebagai berikut.

1. Wisata Budaya
2. Wisata Maritim dan Bahari
3. Wisata Pertanian
4. Wisata Cagar Alam
5. Wisata Konservasi
6. Wisata Ziarah
7. Wisata Kuliner

### 2.3. Perkembangan Wisata Kuliner di Indonesia

Perkembangan dunia wisata saat ini membuka peluang bagi berkembangnya industri pariwisata bidang kuliner di daerah destinasi wisata, baik skala kecil, menengah maupun skala besar (internasional). Perguruan Tinggi memiliki andil dalam pengembangan industri pariwisata bidang kuliner dengan produk penelitian yang dihasilkan, dari segi kuantitas maupun kualitas kuliner yang akan diujikan dalam daerah destinasi wisata<sup>[4]</sup>.

### 2.4. Pengertian Arsitektur Bioklimatik

Arsitektur bioklimatik adalah suatu pendekatan desain yang mengarahkan arsitek untuk melakukan penyelesaian desain dengan mempertimbangkan hubungan antara bentuk arsitektur dengan lingkungannya, dalam hal ini, iklim daerah tersebut. Pendekatan ini nantinya juga dapat menghemat konsumsi energi bangunan<sup>[5]</sup>.

### 2.5. Perkembangan Arsitektur Bioklimatik

Perkembangan Arsitektur Bioklimatik berawal dari 1960-an. Arsitektur Bioklimatik merupakan arsitektur modern yang dipengaruhi oleh iklim. Arsitektur bioklimatik merupakan pencerminan kembali arsitektur Frank Lloyd Wright yang terkenal dengan arsitektur yang berhubungan dengan alam dan lingkungan dengan prinsip utamanya bahwa didalam seni membangun tidak hanya efisiensinya saja yang dipentingkan tetapi juga ketenangannya, keselarasan, kebijaksanaan, kekuatan bangunan dan kegiatan yang sesuai dengan bangunannya<sup>[6]</sup>.

### 2.6. Tujuan Arsitektur Bioklimatik

Rancangan Bioklimatik merupakan rancangan didasarkan pada respon terhadap siklus dan iklim setempat. Merancang yang didasarkan iklim mempunyai dasar menghemat penggunaan energi sehingga mempunyai konsumsi biaya yang rendah dalam operasionalnya. Masalah Ekologi desain dengan iklim menggunakan perangkat non mekanik sehingga ramah lingkungan (Bio) Regionalisme dari rancangan terhadap iklim merupakan cara pandang sebuah komunitas masyarakat terhadap lingkungan binaan<sup>[7]</sup>.

### 2.7. Prinsip Arsitektur Bioklimatik

Perancangan dengan menggunakan konteks bioklimatik mempunyai ketergantungan terhadap kondisi unik dari alam sekitarnya. Dengan memahami karakteristik alam lingkungannya, hasil rancangan merupakan sistem yang dipersiapkan untuk beradaptasi secara maksimal terhadap perubahan-perubahan yang terjadi dalam alam lingkungannya. Kondisi-kondisi spesifik dari iklim lingkungannya akan menggambarkan faktor-faktor kritis yang harus ditangani dalam rancangan bangunan tersebut. Tempat hunian mempunyai tingkat kebutuhan terhadap kenyamanan yang cukup tinggi. Terutama dalam kenyamanan fisik<sup>[7]</sup>.

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam mendesain dengan tema arsitektur Bioklimatik strategi pengendalian iklim<sup>[7]</sup> yaitu:

1. Memperhatikan keuntungan matahari
2. Meminimalkan perlakuan aliran panas
3. Meminimalkan pembesaran bukaan/bidang terhadap matahari
4. Memperhatikan ventilasi

5. Memperhatikan penguapan, pendinginan dan sitem atap

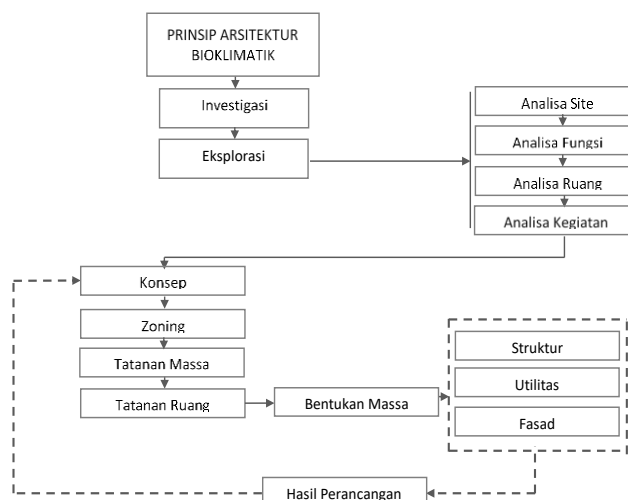
## III. METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Jalan Dorak, Kecamatan Tebing Tinggi Barat, Kabupaten Kepulauan Meranti, Provinsi Riau. Dalam perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang menggunakan dua metode pengumpulan data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang di dapat langsung dari pengamatan fakta yang ada di lapangan dan mempelajari dokumentasi atau catatan-catatan yang menunjang dengan cara survei lapangan, wawancara dan dokumentasi. Sedangkan Data sekunder yaitu data yang bukan diusahakan atau ditelusuri sendiri pengumpulannya oleh peneliti, atau data yang diperoleh dari studi literatur atau data yang bersumber secara tak langsung, meliputi studi Pustaka dan studi banding.



Gambar 1 Lokasi Site

Tahap awal pada penelitian dengan mencari sumber data pada jurnal yang sesuai dengan perancangan yang akan dibuat. Tahap selanjutnya yaitu melakukan survey lapangan pada lokasi perancangan untuk mendapatkan data yang kompleks dan mengambil dokumentasi sebagai bukti. Survei lapangan dilakukan dengan melihat kondisi tanah, sirkulasi serta vegetasi yang ada di sekitar lokasi perancangan. Selanjutnya pada tahap analisis yaitu hasil dari survey lapangan yang didapat disesuaikan dengan prinsip desain arsitektur bioklimatik. Hasil dari beberapa analisis yang dibuat selanjutnya di terapkan pada desain perancangan untuk menghasilkan kebutuhan lahan, luasan yang dibutuhkan untuk perancangan tersebut, serta penerapan arsitektur bioklimatik pada perancangan.



Gambar 2 Bagan Alur Perancangan

### 3.1. Analisis

#### 3.1.1. Lokasi Perancangan

Lokasi berada di Jalan Dorak, Kelurahan Selatpanjang Timur, Kabupaten Kepulauan Meranti dengan luas lahan ±18.000 m<sup>2</sup> (1.8 Ha), dengan Koefisien Dasar Bangunan 40% dengan kontur tanah yang relatif datar. Lokasi site berbatasan dengan jalan Dorak pada sisi Utara, berbatasan dengan Kantor Pemilihan Umum pada sisi timur, pada sisi selatan berbatasan dengan SMA Negeri 3 Selatpanjang, dan pada sisi Barat berbatasan dengan Jalan SMA Negeri 3. Lokasi ini merupakan lahan kosong yang cocok untuk dijadikan lokasi perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu karena berada di jalan dorak yang merupakan jalan utama, serta disekitar lokasi site merupakan pemukiman dan juga dekat dengan pusat perkantoran.



Gambar 3 Lokasi Perancangan

#### 3.1.2. Kebutuhan Ruang

Pada perhitungan kebutuhan ruang berdasarkan ruang, kapasitas, standar, jumlah ruang, dan luas masing-masing fasilitas yang disediakan pada Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang, dengan menggunakan sumber berdasarkan NAD (Neufert Architect Data) dan AS (Asumsi).

#### 3.1.3. Aksesibilitas dan Sirkulasi Tapak

Jenis sirkulasi pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang ini terdiri dari dua bagian, yaitu sirkulasi kendaraan pengunjung, dan sirkulasi service. Pencapaian lokasi tapak bisa diakses melalui jalan Dorak yang merupakan jalan utama dengan ukuran lebar 6 meter yang dapat dilalui oleh kendaraan mobil dan motor.



Gambar 4 Aksesibilitas dan Sirkulasi

#### 3.1.4. Visual

View terbaik dari dalam ke luar tapak yaitu terdapat pada arah barat yang terdapat taman di depan kantor LAMR Kabupaten Kepulauan Meranti. sedangkan pada sisi selebihnya adalah pepohonan rindang yang dapat dijadikan view sebagai bagian dari Arsitektur Bioklimatik yang dapat menyejukkan pemandangan pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang.

View yang paling banyak dilihat dari luar ke dalam tapak berada dari arah Jalan Dorak, yang merupakan jalan utama kota Selatpanjang dilihat dari segi intensitas akses pengendara yang dominan tinggi.



Gambar 5 Visual Lokasi Site

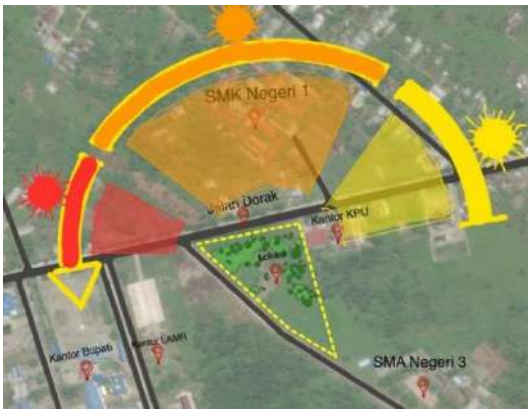
#### 3.1.5. Kebisingan

Pada site tingkat kebisingan tertinggi terdapat pada bagian utara site karena berada di sepanjang Jalan Dorak dikarenakan jalan utama yang ramai dilewati kendaraan. Pada bagian barat site memiliki tingkat kebisingan lebih rendah dan terkadang tinggi, karena merupakan jalan yang banyak dilalui anak sekolah. sedangkan dari timur dan barat site memiliki tingkat kebisingan yang paling rendah dikarenakan berasal dari lahan kosong.

Untuk menghindari kebisingan dari jalan maka bangunan akan diletakkan dibagian tengah site dan untuk mengurangi kebisingan yang berasal dari Jalan Dorak maka diberikan barrier dalam bentuk vegetasi.

#### 3.1.6. Matahari dan Angin

Lokasi site berada di kawasan yang tidak terlalu padat karena dikelilingi oleh lahan lahan kosong, hanya bagian depan site yang memiliki bangunan. Terbukanya daerah tapak ini menyebabkan keuntungan yang membuat sirkulasi angin bisa masuk dari segala arah. Bentuk massa bangunan diperhitungkan agar dapat memaksimalkan cahaya matahari yang masuk dengan mengikuti arah matahari.



Gambar 5 Arah Matahari

Tanggapan atas orientasi matahari yaitu dengan posisi bangunan akan menyesuaikan dengan orientasi matahari pada bagian timur-barat yang banyak terpapar matahari akan diberikan shading yang berguna untuk menambah cahaya alami yang masuk ke bangunan serta menambahkan vegetasi pada bagian depan bangunan untuk menyeimbangkan panas yang masuk ke bangunan. Pada ruang yang memerlukan banyak pencahayaan alami digunakan material kaca seperti tempered glass yang mampu menyaring panas dan memasukkan cahaya dengan maksimal. Pepohonan pada site akan dipertahankan dan vegetasi pada bangunan akan diperbanyak.

Untuk arah angin yang berada pada lokasi site ini arah angin datang dari arah tenggara dan juga Sebagian besar dari arah timur laut, karena daerah tersebut merupakan daerah kepulauan sehingga angin laut yang berhembus ke daerah tersebut. Untuk diagram arah angin yang ada di selatpanjang terdapat pada lampiran.

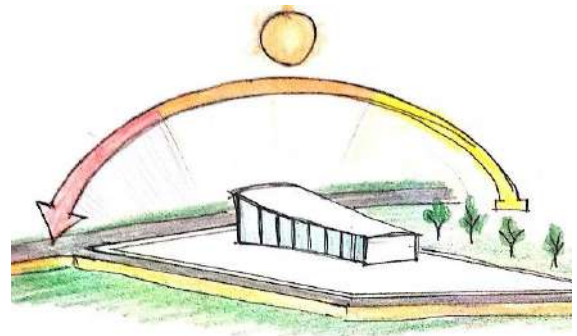


Gambar 6 Arah Angin

### 3.2. Analisis Penerapan Prinsip Arsitektur Bioklimatik

#### 3.2.1. Orientasi Terhadap Matahari

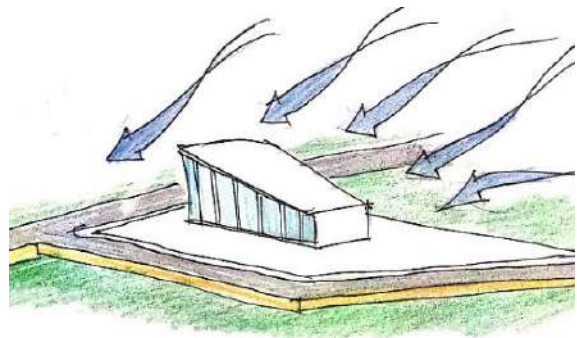
Pada perancangan ini sisi bangunan yang banyak terkena cahaya matahari yaitu sisi timur dan barat, sehingga untuk mengoptimalkannya bangunan akan menghadap ke utara sehingga sisi kanan dan kiri bangunan mendapatkan cahaya matahari pagi dan sore hari.



Gambar 7 Orientasi Terhadap Matahari

#### 3.2.2. Orientasi Terhadap Angin

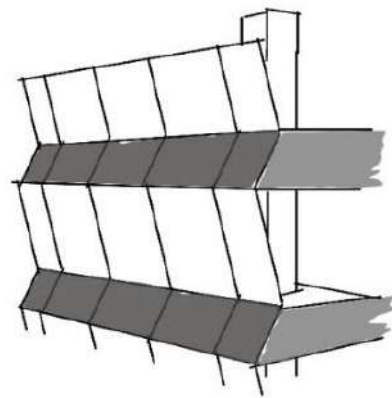
Pada perancangan ini, dengan bangunan menghadap kearah utara, maka pada sisi kanan dan kiri bangunan akan maksimal mendapatkan angin yang datang dari arah timur dan tenggara, dengan itu, penghawaan yang dihasilkan dari penghawaan alami akan lebih optimal.



Gambar 8 Orientasi Terhadap Angin

#### 3.2.3. Pelindung Matahari atau Shadding

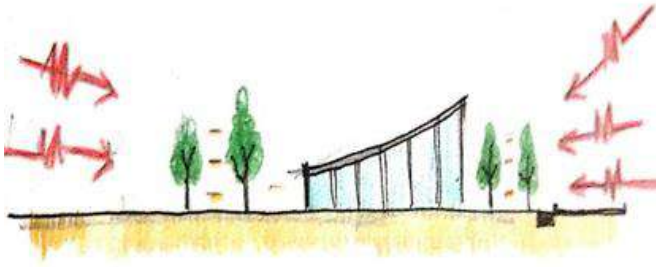
Menggunakan elemen pelindung matahari yang berfungsi sebagai penahan cahaya matahari langsung yang masuk kedalam bangunan, hal ini juga berfungsi sebagai shading pada interior bangunan.



Gambar 9 Pelindung Matahari atau Shadding

#### 3.2.4. Vegetasi

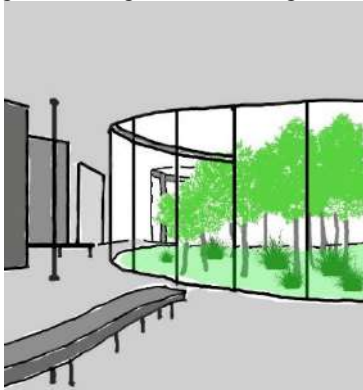
Menambahkan vegetasi di sekitar bangunan yang dapat memberikan penghijauan dan juga menentukan cahaya yang masuk kedalam bangunan. Jarak pohon dengan bangunan juga menentukan udara yang lewat pada bangunan, serta sebagai peredam kebisingan yang berasal dari luar site.



Gambar 10 Vegetasi

### 3.2.5. Pencahayaan Alami

Untuk menambah pencahayaan alami pada bagian dalam bangunan, akan dibuat inercourt yang sekaligus menambah vegetasi di bagian dalam bangunan.



Gambar 11 Pencaayaan Alami

## IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Konsep Dasar

Konsep dasar yang digunakan pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang yaitu mengambil dari bentuk atau transformasi yang ada pada pohon sagu.

Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu ini digunakan sebagai pusat jual beli berupa segala jenis makanan dan jajanan yang berbahan dasar sagu. Agar menciptakan suatu perancangan yang dapat membuat pengunjung merasa nyaman dalam menikmati sajian makanan yang disediakan pada Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu ini mengambil pendekatan Arsitektur Bioklimatik.



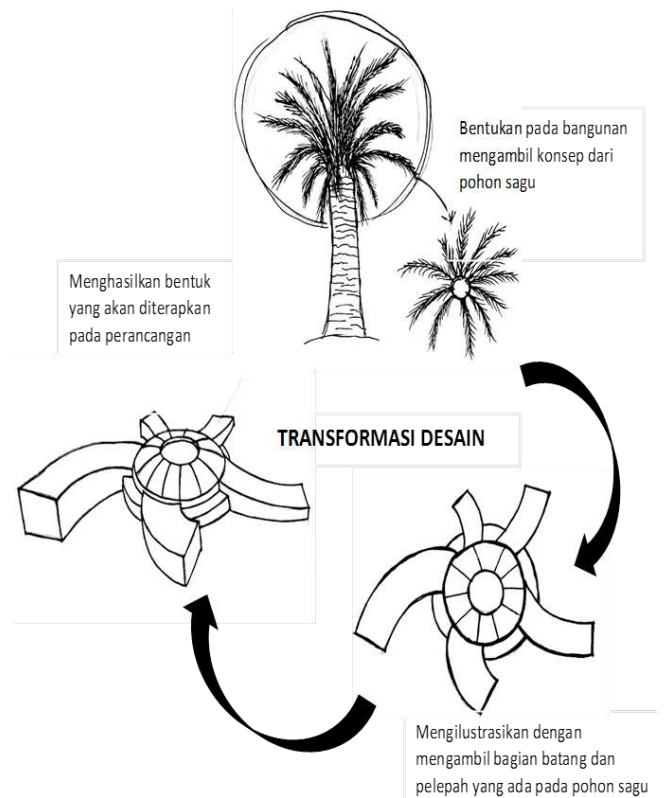
Gambar 12 Pohon Sagu

### 4.2. Konsep Bentuk dan Massa

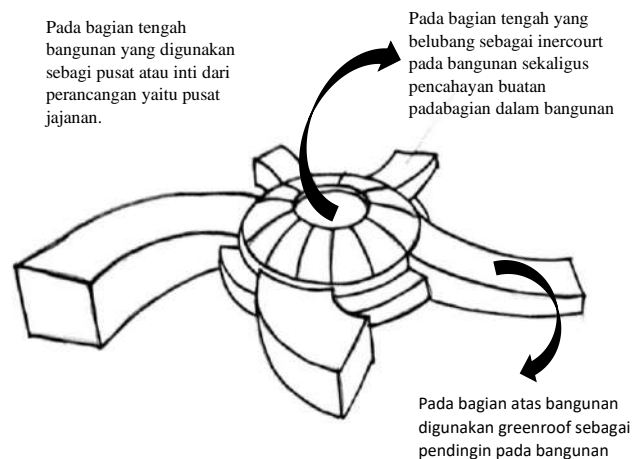
Dasar bentuk massa pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu mengambil dari bentuk dan karakter dari pohon sagu, yang selanjutnya ditransformasikan kedalam bentuk bangunan pada perancangan ini, dimana pada

konsep ini mengambil dari pohon hingga daun dari pohon sagu yang kemudian dijadikan sebagai bentuk bangunan pada perancangan.

Pada konsep mengambil bagian tengah pada bangunan sebagai batang dari pohon sagu tersebut, sedangkan dahan sagu atau pelepahnya di bagian yang keluar dari lingkaran tengah tersebut. Kegiatan pusat jajanan yang ada pada perancangan ini terletak pada bagian tengah bangunan, karena konsep dari pohon sagu ini dimana inti sari dari pohon sagu lah yang banyak digunakan sebagai bahan makanan.



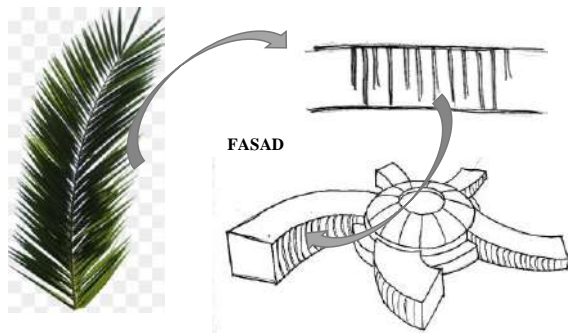
Gambar 13 Transformasi Desain



Gambar 14 Bentuk Massa Bangunan

### 4.3. Konsep Fasad

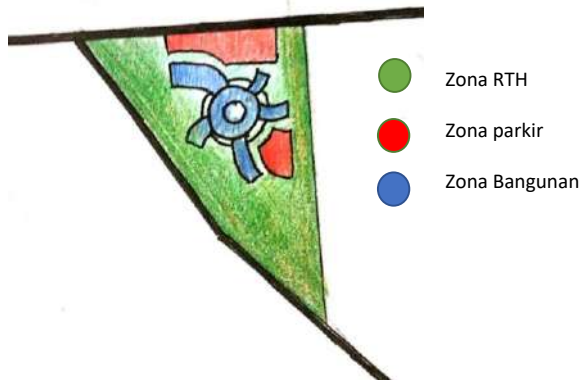
Desain fasad pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang berupa garis-garis yang mengikuti bentuk bangunan, dimana garis garis ini merupakan daun pada dahan pohon sagu yang kemudian dibuat konsep pada fasad bangunan tersebut.



Gambar 15 Konsep Fasad

#### 4.4. Konsep Rencana Tapak

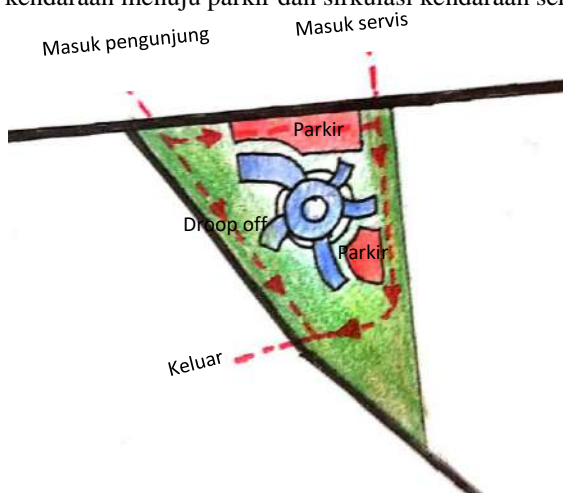
Desain lansekap pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu ini juga menerapkan konsep yang sama pada konsep bentukan dan konsep fasad yaitu menggunakan konsep karakter pohon sagu. sehingga pada perancangannya menghasilkan lansekap yang memiliki pola garis lengkung dan mengikuti alur bangunan pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner ini.



Gambar 16 Konsep Rencana Tapak

#### 4.5. Konsep Sirkulasi dan Parkir

Sirkulasi pada rancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang ini terdiri dari 3 jenis sirkulasi yaitu sirkulasi kendaraan drop off, sirkulasi kendaraan menuju parkir dan sirkulasi kendaraan servis.



Gambar 17 Sirkulasi dan Parkir

#### 4.6. Konsep Vegetasi

Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang ini, jenis vegetasi yang dipilih berfungsi sebagai elemen kenyamanan, dan juga estetika.

#### 4.7. Material dan Warna

Warna dan material yang digunakan pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu ini lebih kepada warna-warna alam yang lembut sesuai dengan fungsi bangunan dan tema Arsitektur Bioklimatik. Warna-warna ini dapat dikombinasikan dengan warna-warna cerah namun dalam porsi dan intensitas yang berbeda sebagai elemen visual yang atraktif.

Pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang lebih mengarah ke warna alam, seperti warna coklat dan warna hijau yang lebih muda dan juga dimainkan pada gradasi warnanya. Pemilihan warna coklat diambil karena warna coklat adalah salah satu warna yang mengandung unsur bumi. Dominasi warna ini akan memberi kesan hangat, nyaman dan aman. Secara psikologis warna coklat akan memberi kesan kuat dan dapat diandalkan. Warna ini melambangkan sebuah pondasi dan kekuatan hidup.

Selain warna coklat, dipilih pula warna hijau. Warna hijau adalah warna yang identik dengan alam dan mampu memberi suasana yang santai. Berdasarkan cara pandang ilmu psikologi warna hijau sangat membantu seseorang yang berada dalam situasi tertekan untuk menjadi lebih mampu dalam menyeimbangkan emosi dan memudahkan keterbukaan dalam berkomunikasi.

Material yang digunakan pada perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang yaitu menggunakan beton pada dinding dan struktur. Skylight menggunakan material laminated glass yang dapat menyaring sinar UV dan meredam suara, namun penggunaannya perlu dilapisi dengan kisi-kisi untuk mengurangi intensitas cahaya yang masuk ke dalam bangunan.

#### V. KESIMPULAN

Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang di rancang untuk menjadi pusat jajanan sekaligus menarik daya pariwisata di daerah Kabupaten Kepulauan Meranti khususnya wisata di bidang Kuliner. Fasilitas utama yang ada pada pusat jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu ini yaitu menyediakan berbagai stand makanan yang akan diisi oleh beberapa produksi rumah yang berbahan dasar sagu, restaurant, dan juga fasilitas pusat jajanan atau oleh-oleh khas meranti yang berbahan dasar dari sagu

Orientasi bangunan Dalam perancangan Pusat Jajanan dan Wisata Kuliner Olahan Sagu di Selatpanjang ini memperhatikan orientasi bangunan yaitu orientasi terhadap matahari yang berfungsi untuk mengatasi pencahayaan yang dihasilkan kedalam bangunan, dan juga orientasi terhadap angin yang berfungsi untuk mengatasi penghawaan yang masuk kedalam bangunan.

Elemen arsitektur Dalam rancangan ini selalu memperhatikan elemen arsitektur yang digunakan seperti, pelindung matahari, bahan material dan warna yang digunakan, vegetasi yang diterapkan pada lansekap disekitar bangunan, serta unsur air yang bertujuan untuk membersihkan udara dan juga mendinginkan area disekitar bangunan.

#### VI. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Nasihuddin, Ahmad Agus. Pusat Wisata Kuliner Kabupaten Lamongan. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 2010
- [2] Warawardhana, dkk. Indonesia Culinary Center. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni Rupa Dan Desain, Institut Teknologi Bandung*, 1, 2014

- [3] Swantari, A. *Potensi wisata kuliner di kemang pratama 1*, bekasi. 3(2), 1–22, 2013
- [4] Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *Teknobuga*, 6(1), 1–9.
- [5] Dewangga, F., & Purwanita, B. D. (2016). Pendekatan Arsitektur Bioklimatik Pada Bangunan Pesisir. *Jurnal Sains Dan Seni Its*, 5(2), 184–187
- [6] Indah, N. (2016). Arsitektur Bioklimatik. <https://bit.ly/2QDFBlm>. (diakses tanggal 26 Juli 2021), 18:40.
- [7] Rosang, A. G. P. (1990). *Penerapan Konsep Desain Arsitektur Bioklimatik* (pp. 1–17).