

# **TEMBILAHAN CULINARY AREA DI TEMBILAHAN DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR TROPIS**

**Abyadh Nadhiifun<sup>1)</sup>, Pedia Aldy<sup>2)</sup>, Wahyu Hidayat<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Riau

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

Kampus Binawidya Jl. HR. Soebrantas

KM 12.5 Pekanbaru Kode Pos 28293

email: [abyadhnadhiifun25@gmail.com](mailto:abyadhnadhiifun25@gmail.com)

## **ABSTRACT**

*Tembilahan is one of The districts located in Indragiri Hilir regency in Riau Province. The development of The culinary world in The affluent neighborhood Tembilahan city is growing rapidly. Can be seen from many places Tembilahan culinary region are not arranged placement. Tembilahan there are not yet facilities that facilitate activities of the culinary field. Businesses that can be done to meet needs of The community in the culinary world as a means of educational, informative, and this commercial need for a container that meets the needs of the community will have the culinary world in an area which facilitate the public to obtain information and recreation culinary. Tembilahan Culinary Area design, design approach adopted is tropical architecture. And The concept is applied "Back to Nature", adapted to The functions contained in The form of educational activities, marketing and recreation, which Tembilahan Culinary This area has a land area of 4 hectares with a building area of 5369.91 m<sup>2</sup>.*

*Keywords: Tropical Architecture, Tembilahan Culinary Area, Back to Nature.*

## **1. PENDAHULUAN**

Tembilahan merupakan salah satu Kecamatan yang terletak di wilayah Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau, yang juga merupakan ibukota dari Kabupaten. Tembilahan mengalami perkembangan yang cukup pesat, seperti terlihat dari banyaknya bangunan-bangunan baru yang di dirikan di wilayah kota Tembilahan. Diantaranya terdapat beberapa universitas yang baru di dirikan, *Islamic center*, gedung terminal dan juga tempat-tempat kuliner.

Perkembangan dunia kuliner di daerah kawasan kota Tembilahan sangat berkembang pesat. Dapat dilihat dari banyaknya tempat-tempat kuliner yang ada dikawasan kota Tembilahan yang belum tertata penempatannya. Banyak wisatawan yang menyempatkan waktu berburu makanan dan minuman khas daerah tujuan di sela-sela kegiatannya. Untuk saat ini

wisata kuliner di Indonesia sudah mengalami perkembangan. Namun, di kota Tembilahan belum terdapat fasilitas yang memadai kegiatan di bidang kuliner tersebut. Masih banyak sarana dan prasarana penunjang yang harus disediakan untuk menunjang wisata kuliner di Tembilahan. Usaha yang dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan dunia kuliner seperti sarana edukatif, informatif, dan komersial ini perlu adanya suatu wadah yang memenuhi kebutuhan masyarakat akan dunia kuliner ini didalam suatu area yang mempermudah masyarakat memperoleh informasi dan rekreasi kuliner.

Selain itu dari keadaan sekarang ini kawasan Kabupaten Tembilahan banyak warga yang notabene adalah sebagai pelajar dan mahasiswa yang rata-rata memiliki rumah tinggal baik kost ataupun

juga kontrak rumah. Pelajar dan mahasiswa juga sangat ada ketergantungan dalam hidup, yaitu tentang kebutuhan akan makan / kuliner, kumpul-kumpul yang cukup tinggi bersama teman yang semua itu sudah menjadi gaya hidup. Melihat kondisi yang sekarang ini banyak juga keluarga muda yang berada di kawasan Tembilahan, yang sibuk dengan profesi masing-masing baik yang bekerja, dan juga kegiatan-kegiatan lain. Oleh karena itu mereka juga jarang untuk mengurus kebutuhan akan memasak bagi keluarganya, karena mereka lebih tergantung dengan kehidupan yang serba ada. Makan bagi mereka lebih senang menikmati dengan cara wisata kuliner bersama-sama keluarga dibandingkan dengan mereka memasak sendiri. Walaupun dengan tujuan akhir yang sama.

Dunia kuliner merupakan hal yang berhubungan dengan masak-memasak, makanan dan dapur. Keanekaragaman makanan yang ada ini baik di Indonesia maupun mancanegara semakin berkembang seiring dengan perkembangan zaman. Adanya nilai seni dalam dunia kuliner ini membuat makanan tidak lagi sekedar sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, tetapi juga merupakan suatu karya seni dan gaya hidup. Hal ini juga ditunjukkan dengan peredaran buku-buku serta majalah yang membahas info kuliner serta banyak pula tayangan kuliner dimedia elektronik serta internet yang memberikan informasi-informasi terbaru dalam dunia kuliner.

Wisata kuliner dapat menjadi andalan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tembilahan, Dalam meningkatkan potensi pariwisata ibukota Kabupaten Indragiri Hilir ini. Hal ini disebabkan minimnya wisata alam dikota Tembilahan. Potensi kuliner kota Tembilahan yang beragam mampu menutupi kekurangan wisata alam yang dinilai lebih mampu memikat wisatawan. Bisnis dibidang kuliner adalah bisnis yang cukup menjanjikan dan berkembangannya dunia kuliner serta keanekaragamannya menarik masyarakat

untuk menambah pengetahuan dan wawasan dibidang ini. Sarana edukatif dibidang kuliner inipun menjadi salah satu pilihan pendidikan saat ini. Mulai dari kursus, seminar, dan sekolah formal yang ada menjadi alternatif masyarakat untuk memperkaya pengetahuan kuliner.

Hal ini yang melatarbelakangi dipilihnya judul skripsi ini, yaitu : *Tembilahan Culinary Area* di Tembilahan Dengan Pendekatan Arsitektur Tropis , dengan konsep “*Back To Nature*” Bangunan ini merupakan tempat bagi para pecinta masakan (makanan), maupun orang-orang yang ingin mendalami ilmu pengetahuan dibidang kuliner. Karena didalamnya terdapat fasilitas-fasilitas perbelanjaan peralatan dan bahan-bahan kuliner, restoran yang menjual beragam jenis makanan, serta fasilitas pendidikan dibidang kuliner.

## **2. METODE PERANCANGAN**

### **A. Paradigma Perancangan**

Perancangan *Tembilahan Culinary Area* merupakan sebuah wadah bagi para penikmat wisata kuliner baik wisatawan lokal maupun mancanegara. Untuk itu paradigma perancangan *Tembilahan Culinary Area* ini menggunakan metode arsitektur tropis. Penerapan konsep “*Back to Nature*” pada rancangan bangunan *Tembilahan Culinary Area* diterapkan pada bentuk bangunan yang menggunakan panggung, memasukan unsur alam yang ada di Tembilahan yaitu berupa sungai buatan, menggunakan material-material yang berasal dari hasil alam di Tembilahan berupa batang pohon kelapa, serta material alam lainnya.

## B. Langkah-langkah Perancangan

Langkah-langkah perancangan *Tembilahan Culinary Area* adalah sebagai berikut:

### 1. Penzoningan

Penzoningan dilakukan dengan membagi fasilitas sesuai dengan fungsi kegiatan yang diwadahi dalam *Tembilahan Culinary Area*. Serta pembagian zona privat, semi publik dan publik.

### 2. Konsep

Konsep desain berupa “*Back to Nature*” yang akan diterapkan dalam fungsi berdasarkan kegiatan yang diwadahi dengan memasukan unsur alam yang berupa sungai buatan kedalam kawasan *Tembilahan Culinary Area*, mengadopsi tampilan karakteristik rumah panggung secara menggunakan material alam yang terdapat di *Tembilahan* yaitu pohon kelapa dan penggunaan material alam lainnya.

### 3. Tatanan Massa

Pada perancangan *Tembilahan Culinary Area*, tatanan massa yang dirancang berdasarkan prinsip arsitektur tropis. Yang mana massa bangunan dibagi berdasarkan dengan fungsi kegiatan yang diwadahi.

### 4. Tatanan Ruang Luar

Perancangan tatanan ruang luar berdasarkan pola linear yang mana massa bangunan dibagi-bagi berdasarkan fungsi fasilitas. Tatanan ruang luar ini juga menentukan jenis vegetasi yang digunakan serta perletakkannya pada taman pada tapak. Tatanan ruang luar ini dibentuk oleh tatanan massa.

#### a. Sirkulasi Ruang Luar

Sistem sirkulasi pintu gerbang utama untuk memasuki *Tembilahan Culinary Area* serta akses masuk menuju bangunan. Dan sirkulasi untuk menuju fasilitas yang terdapat pada ruang luar.

### b. Ruang Terbuka dan Parkir

Terdapat ruang terbuka untuk melengkapi kegiatan dalam *Tembilahan Culinary Area* dan area parkir kendaraan berupa mobil pengelola dan pengunjung, motor pengelola dan pengunjung serta bus pariwisata.

### c. Vegetasi dan Taman

Penggunaan vegetasi pada taman yang terdapat dalam site adalah:

#### • Pengarah

Vegetasi yang digunakan untuk mengarahkan atau mempertegas sirkulasi pada perancangan.

#### • Penghias

Vegetasi yang memiliki peran sebagai penghias

#### • Penghalang

Vegetasi penghalang digunakan sebagai mereduksi polusi dan kebisingan.

### 5. Bentuk Massa

Setelah menemukan konsep desain, langkah berikutnya adalah mendesain bentuk massa yang akan digunakan sesuai dengan fungsi kegiatan dalam *Tembilahan Culinary Area* dengan mengkombinasikan bentuk dasar persegi.

### 6. Ruang Dalam

#### a. Program Ruang

Menentukan jumlah ruang dalam massa bangunan, menentukan ukuran setiap ruang, memperhatikan keterkaitan hubungan antar ruang, serta memperhatikan sirkulasi ruang dalam yang mendukung fungsi kegiatan didalamnya.

#### b. Sirkulasi Ruang Dalam

Sirkulasi yang diterapkan berdasarkan pembagian kegiatan serta pengguna yang berada dalam bangunan, memisahkan sirkulasi pengunjung, pekerja, koki, dan karyawan, serta siswa siswi kursus memasak.

- Dan sirkulasi distribusi barang menuju galeri dalam bangunan.
- c. Denah
 

Menentukan ukuran yang dibutuhkan per-ruang dan dilengkapi dengan bukaan yang akan menentukan bentuk fasad massa serta jalur sirkulasi dalam massa.
  7. Struktur
 

Penggunaan struktur pondasi tapak.
  8. Utilitas
 

Penggunaan sistem mekanikal, elektrik dan plumbing pada bangunan *Tembilahan Culinary Area*.
  9. Fasad
 

Penggunaan kisi-kisi pada sisi bangunan yang berfungsi untuk mengurangi panas matahari yang masuk kedalam bangunan. Dan pada kisi-kisi diberi vegetasi vertikal selain mengurangi panas juga dapat menjadi hiasan.
  10. Hasil Desain
 

Hasil desain *Tembilahan Culinary Area* telah dikembangkan berdasarkan konsep dan langkah-langkah perancangan.

### C. PROSEDUR PERANCANGAN

Adapun prosedur perancangan dalam *Tembilahan Culinary Area* adalah:

1. Penzoningan
 

Pada perancangan *Tembilahan Culinary Area* ini penzoningan dibagi berdasarkan fungsi yang akan diwadahi yaitu, kegiatan kuliner, kegiatan edukasi, kegiatan pemasaran dan kegiatan rekreasi. Penzoningan fungsi kegiatan ini berdasarkan aksesibilitas dan keberdekatan antar masing-masing kegiatan. Dari pembagian kegiatan diatas maka terdapat 3 zona dalam perancangan:

  - a. Zona Publik
 

Merupakan zona yang dapat diakses oleh semua pengguna, terutama pengunjung, zona publik ini berisikan kegiatan kuliner dan rekreasi pada perancangan yang dapat diakses oleh seluruh pengunjung.

- b. Zona Semi Publik
 

Merupakan zona yang hanya dapat diakses oleh beberapa orang saja yang memiliki kepentingan. Zona ini mewadahi kegiatan pada bangunan utama perancangan. Perletakan zona semi publik ini tidak terlalu tersembunyi sehingga masih memungkinkan untuk diakses secara mudah.
- c. Zona Privat
 

Merupakan zona terbatas yang hanya bisa diakses oleh pengguna kegiatan itu sendiri, zona ini mewadahi kegiatan yang hanya diakses oleh karyawan, pekerja serta siswa siswi tempat kursus memasak.

### 2. Konsep

Penerapan konsep "*Back to Nature*" yang akan diterapkan dalam fungsi kegiatan yang diwadahi yaitu kegiatan kuliner, edukasi, pemasaran dan rekreasi. Berdasarkan fungsi-fungsi kegiatan tersebut hendaklah konsep dapat menjawab permasalahan dalam merancang *Tembilahan Culinary Area* baik dalam perancangan tata ruang dalam maupun tata ruang luar.

### 3. Tatanan Massa

Selain konsep "*Back to Nature*", ada beberapa hal lain yang perlu dipertimbangkan dalam tatanan massa kawasan, di dalam kawasan ini terdapat 4 massa yaitu:

- a. Massa A terdiri dari tempat kuliner utama, restoran, dan ruang penunjang seperti *nursery room, ATM centre, charging room*.
- b. Massa B terdiri dari: retail-retail tempat jual oleh-oleh makanan, pakaian
- c. Massa C terdiri dari: ruang pengelola dan ruang servis
- d. Massa D terdiri dari: sarana edukasi berupa tempat kursus masak memasak dan retail penjualan alat-alat memasak serta bahan –bahan masakan.

#### 4. Tatahan Ruang Luar

Penataan ruang luar disesuaikan dengan fungsi yang diwadahi dalam perancangan.

##### a. Sirkulasi Ruang Luar

Terdapat satu pintu gerbang utama yang dapat dilalui pengunjung yang menggunakan mobil maupun sepeda motor. Untuk pengguna sepeda motor memiliki sirkulasi yang berupa pedestrian.

Pada kawasan *Tembilahan Culinary Area* terdapat sungai buatan yang bisa digunakan pengunjung untuk menikmati suasana alam dengan menggunakan sampan.

##### b. Ruang Terbuka dan Parkir

Tataan ruang luar dibentuk oleh tataan massa yang menjadikan ruang terbuka sebagai keamanan, pengawasan, interaksi sosial secara komunal dan sarana integrasi kelompok. Pada tapak *Tembilahan Culinary Area* terdapat ruang terbuka berupa sarana penunjang rekreasi seperti adanya taman kelinci, kandang angsa, kolam ikan, dan *ATV area*. Sedangkan untuk parkir kendaraan terletak pada bagian depan site dan terbagi 3 zona, yaitu parkir mobil pengunjung dan pengelola, parkir sepeda motor pengunjung dan pengelola serta adanya tempat parkir bus pariwisata.

##### c. Vegetasi dan Taman

Penggunaan vegetasi pada taman yang terdapat dalam site adalah:

###### • Pengarah

Pengarah ini terdapat pada jalur sirkulasi utama masuk, dan keluar *Tembilahan Culinary Area*, serta sebagai pengarah sirkulasi lainnya pada sekitar site.

###### • Peneduh

Vegetasi peneduh akan berperan pada area terbuka seperti area penunjang rekreasi dan *ATV area*. Pada area ini terdapat banyak pengunjung sehingga dibutuhkan vegetasi peneduh sebagai peneduh dari paparan sinar matahari.

###### • Penghias

Vegetasi penghias memiliki peran sebagai menambah suasana indah pada *site*.

###### • Penghalang

Vegetasi penghalang digunakan sebagai mereduksi polusi dan kebisingan, sehingga letaknya berada dipinggir *site*.

#### 5. Bentuk Massa

Setelah tataan massa, dilanjutkan dengan proses penentuan bentuk massa *Tembilahan Culinary Area* harus mempertimbangkan:

a. Kesesuaian antara fungsi dan bentuk bangunan.

b. Sinkronisasi antara massa utama dan massa pendukung.

c. Prinsip arsitektur tropis.

#### 6. Ruang Dalam

##### a. Program Ruang

Penentuan program ruang dilakukan dengan memperhatikan keterkaitan antara kegiatan dalam *Tembilahan Culinary Area* serta sirkulasi dalam bangunan tersebut. Keterkaitan antar kegiatan serta sirkulasi yaitu berupa, antara kegiatan kuliner dan pemasaran tidak berhubungan secara langsung, karena kegiatan pemasaran dipisah pada satu massa yang berupa retail-retail. Selanjutnya kegiatan pemasaran dan edukasi tidak dikaitkan karena juga dipisah tetapi dalam satu area massa D, hal ini dimaksudkan karena tidak setiap waktu tempat kursus ini terbuka untuk umum, ada diwaktu tertentu kegiatan dalam kursus tidak bisa diakses oleh pengunjung.

##### b. Sirkulasi Ruang Dalam

Sirkulasi ruang dalam pada perancangan *Tembilahan Culinary Area* dibagi dalam beberapa massa bangunan:

• Massa A, untuk sirkulasi ruang dalam pengunjung, akses masuk bangunan melalui *lobby* utama dan dapat mengakses sarana penunjang seperti *nursery room*,

ATM centre, charging room, dan VIP room dikarenakan berhubungan langsung dengan lobby dan ruang makan utama.

- Massa B, untuk sirkulasi dalam pengunjung diberikan sirkulasi yang luas sebab terdapat juga retail-retail dan sirkulasi untuk bongkar barang kedalam retail.
- Massa C, sirkulasi pada ruang pengelola juga terdapat lobby dan untuk beberapa ruangan dibuat tanpa sekat sehingga akses pencapaian antar ruang pekerja lebih leluasa, namun untuk ruangan yang bersifat menyimpan barang lebih tertutup.
- Massa D, untuk sirkulasi dalam ruang kelas kursus siswa khusus pada satu bangunan dan juga terdapat tangga untuk menuju lantai dua bangunan kelas, dan sirkulasi ruang dalam tempat kursus berdekatan dengan retail penjualan alat memasak dan bahan memasak.

c. Denah

Penyusunan denah pada perancangan disesuaikan dengan program ruang yang telah disusun sehingga dapat menjawab permasalahan keberkaitan antar ruang, ukuran ruangan dan sirkulasi dalam bangunan.

7. Struktur

Sistem struktur yang digunakan dalam *Tembilahan Culinary Area* ini terdapat 2, yaitu struktur bawah dan struktur atas.

a. Struktur Bawah

Sistem struktur bawah yang digunakan dalam *Tembilahan Culinary Area* adalah pondasi tapak (pondasi setempat).

b. Struktur Atas

Pada struktur atas, penggunaan atap bertingkat pada bangunan dan - menggunakan rangka baja ringan pada atap bangunan dimaksudkan sebagai estetika.

8. Utilitas

Sistem utilitas yang terdapat pada bangunan dilakukan secara maksimal. Pada setiap massa bangunan terdapat satu shaft pemipaan untuk sistem air bersih, air kotor, kotoran serta pipa air sprinkler pada sistem *fire protection* untuk penanganan kebakaran.

Dan satu shaft untuk sistem elektrikal dan sistem pengkabelan *smoke detector* dan *heat detector* yang menghubungkan ke *alarm* dan *spinkler* serta kabel sistem CCTV pada setiap massa bangunan.

9. Fasad

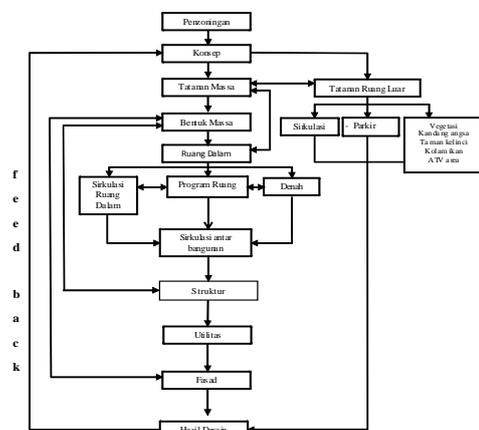
Penggunaan kisi-kisi pada sisi bangunan yang berfungsi untuk mengurangi panas matahari yang masuk kedalam bangunan. Dan pada kisi-kisi diberi vegetasi vertikal selain mengurangi panas juga dapat menjadi hiasan.

10. Hasil Desain

Dengan melakukan prosedur-prosedur yang dirancang akan mendapatkan hasil desain yang sesuai dengan konsep berupa gambar-gambar kerja, detail-detail arsitektur, gambar sistem utilitas bangunan dan gambar 3D beserta animasi.

**D. BAGAN ALUR PERANCANGAN**

Setelah melakukan langkah-langkah dan prosedur dalam perancangan, maka bagan alur pikir perancangan sebagai berikut :



**Gambar Bagan Alur Perancangan**  
Sumber : Analisa Pribadi, 2015

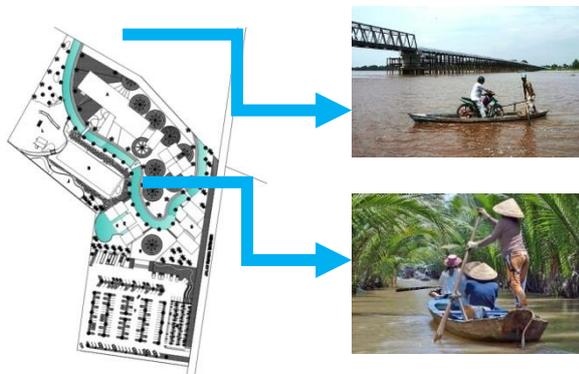
### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. PENERAPAN KONSEP

Penerapan konsep dalam perancangan *Tembilahan Culinary Area* didasari oleh fungsi kegiatan yang diwadahi didalamnya. Fungsi kegiatan tersebut berupa kegiatan kuliner, kegiatan edukasi sebagai tempat kursus memasak, kegiatan pemasaran sebagai proses promosi produk, dan kegiatan rekreasi. Dengan penerapan konsep “*Back to Nature*” yang disesuaikan dengan tema arsitektur tropis. Maka penerapan konsep desain juga harus sesuai dengan kegiatan yang ada didalamnya, yaitu:

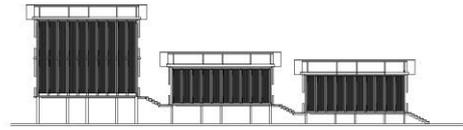
1. Kuliner
2. Pemasaran
3. Edukasi
4. Rekreasi

Penerapan konsep *Back to Nature* pada *Tembilahan Culinary Area* diterapkan pada tampak pada site yang memasukan unsur sungai buatan karena konsep alam yang diterapkan adalah sungai.



**Gambar Penerapan Unsur Sungai Pada Site**  
**Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015**

Kemudian penerapan pada bentuk, unsur *Back to Nature* yang diambil adalah bentuk dari rumah panggung. Yang mana bentuk panggung berkaitan dengan tema yang diterapkan pada perancangan *Tembilahan Culinary Area* yaitu arsitektur tropis. Penggunaan panggung dapat mengalirkan udara dan mengurangi kelembaban tanah.



**Gambar Konsep Rumah Panggung Yang Diterapkan Pada Bangunan**  
**Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015**

Penerapan Konsep *Back to Nature* juga diterapkan pada fasad bangunan, pemilihan material alam yang digunakan adalah unsur dari kayu, bebatuan, dan dedaunan. Unsur alam yang terdapat di *Tembilahan* adalah pohon kelapa, selain itu *Tembilahan* merupakan penghasil besar sumber daya alam kelapa.

#### B. KEBUTUHAN RUANG

Besaran ruang yang dibutuhkan pada perancangan *Tembilahan Culinary Area* didasarkan pada standard luasan yang umum dipakai, yaitu:

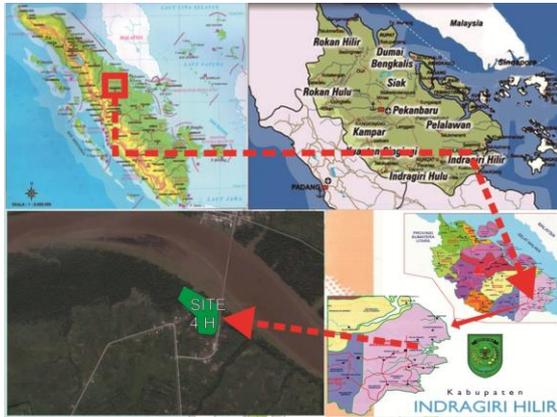
1. NAD : *Neufert Architect's Data*
2. BAER : *Building for Administration Entertainment and Recreation*
3. NMH : *New Metric Handbook*

**Tabel Jumlah Keseluruhan Ruang**

Ruang	Luas (m <sup>2</sup> )
Bangunan A (Tembilahan culinary Area)	2.533,96 m <sup>2</sup>
Bangunan B (Retail)	1690 m <sup>2</sup>
Bangunan C (Pengelola)	603,2 m <sup>2</sup>
Bangunan D (Tempat kursus masak)	542,75 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL</b>	<b>5369,91 m<sup>2</sup></b>

### C. LOKASI PERANCANGAN

Lokasi perancangan *Tembilahan Culinary Area* berada di jalan Sungai Beringin Tembilahan, Indragiri Hilir, Riau. Batas-batas site perancangan *Tembilahan Culinary Area* adalah sebagai berikut:



Gambar Lokasi Perancangan

Sumber : Hasil Transformasi Desain, 2015

- Batas Utara : Sungai Batang Tuaka.
- Batas Selatan : Perumahan warga.
- Batas Barat : Lahan kosong.
- Batas Timur : Persawahan dan perumahan warga.

### D. POLA PENZONINGAN

Pola penzoningan yang diterapkan pada perancangan *Tembilahan Culinary Area* ini dengan membagi 4 kegiatan yang diwadahi yaitu kegiatan kuliner, pemasaran, edukasi dan rekreasi. Adapun pola penzoningan pada tapak sebagai berikut :

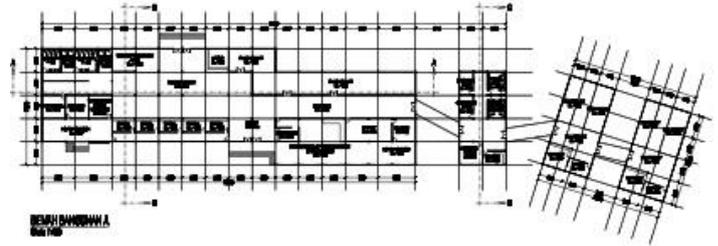
- Zona Publik
- Zona semi Publik
- Zona Privat

### E. POLA TATA RUANG DALAM

#### 1. *Tembilahan Culinary Area* (Bangunan A)

Bangunan A memiliki fungsi sebagai bangunan utama yaitu sebagai tempat kuliner dan berupa restoran. Didalam bangunan A juga terdapat restoran *seafood* dapat dilihat dari adanya ruang *display* bahan mentah *seafood* yang dapat dipilih

langsung oleh pengunjung. Pada bagian dapur juga terdapat pendingin makanan dan untuk koki khususnya terdapat ruang istirahat bagi koki. Selain fasilitas utama sebagai tempat kuliner, bangunan A juga dilengkapi dengan fasilitas penunjang seperti : *charging room*, *nursery room*, *smoking room*, *ATM area*, dan adanya *mini bar*. Ruang pengelola disediakan didalam bangunan A sebagai pengontrol diarea dalam bangunan A tersebut.

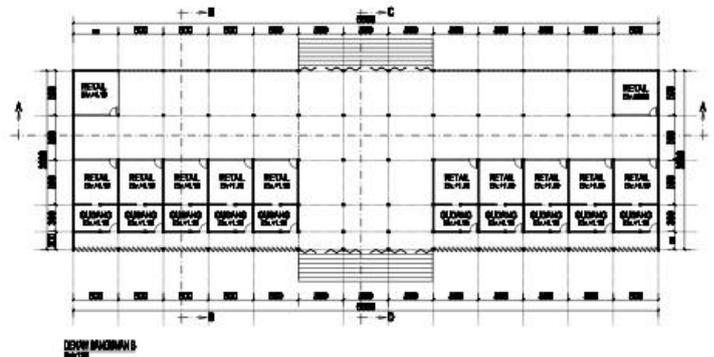


Gambar Denah Bangunan A

Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015

#### 2. Retail (Bangunan B)

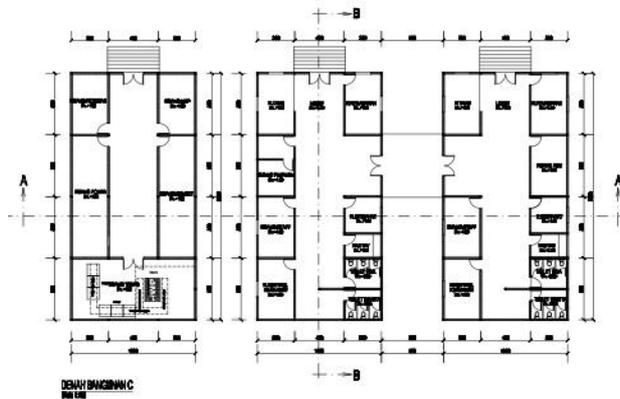
Bangunan B memiliki fungsi sebagai tempat pemasaran yang berupa retail-retail yang menjual oleh-oleh khas Tembilahan. Bangunan ini terdapat gudang penyimpanan barang. Dan memiliki *lobby* yang luas sehingga memudahkan pengunjung untuk mengakses menuju bangunan ini. Bangunan B berdekatan dengan bangunan A agar pengunjung setelah menikmati kuliner bisa langsung menuju bangunan B yang dapat diakses melalui jembatan penyebrangan.



Gambar Denah Bangunan B

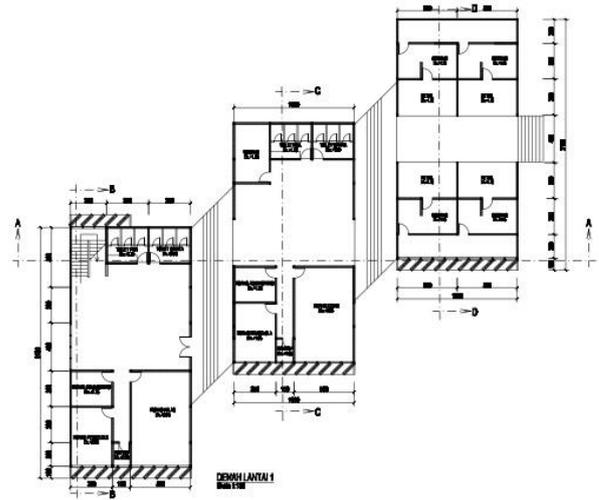
Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015

3. **Pengelola (Bangunan C)**  
 Bangunan C merupakan ruangan yang bersifat semi privat yang mana bangunan ini merupakan fasilitas pengelola yang ada dikawasan *Tembilahan Culinary Area*. Terdapat ruang pimpinan yang dilengkapi dengan ruang sekretaris, dan juga terdapat ruang-ruang staff pengelola. Bangunan C juga terdapat ruang servis mesin yang digunakan dalam kawasan *Tembilahan Culinary Area* ini.

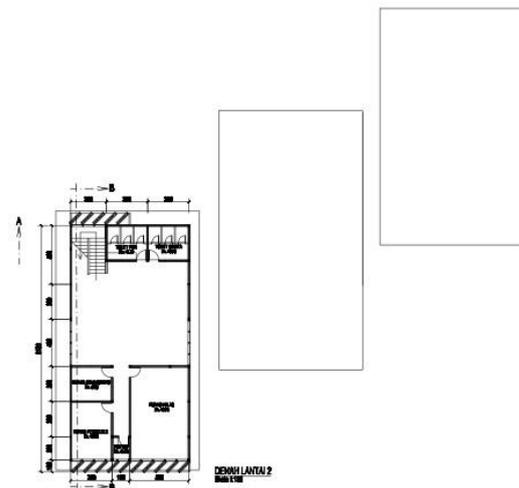


**Gambar Denah Bangunan C**  
 Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015

4. **Tempat Kursus masak (Bangunan D)**  
 Bangunan D merupakan bangunan tempat kursus masak yang bersifat privat, namun pengunjung dapat mengunjungi bangunan ini pada retail-retail tempat pemasaran alat-alat memasak dan bahan memasak. Ruang kursus terletak pada massa yang memiliki 2 lantai. Didalam bangunan tempat kursus ini terdapat ruang administrasi dan pengelola gedung.



**Gambar Denah Bangunan D lantai 1**  
 Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015



**Gambar Denah Bangunan D lantai 2**  
 Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015

## F. BENTUK MASSA

Pada perancangan *Tembilahan Culinary Area* ini massa bangunan terdiri dari 4 massa. Bentuk massa juga disesuaikan dengan fungsi yang ada didalamnya dan berdasarkan prinsip arsitektur tropis.

1. Massa A dari kawasan *Tembilahan Culinary Area* ini merupakan tempat kuliner. Bentuk massa mengikuti pola site dan menghadap Utara – Selatan guna meminimalisir panas matahari tang datang.



**Gambar Massa Bangunan A**  
**Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015**

2. Massa B merupakan fasilitas pemasaran berupa retail-retail penjualan oleh-oleh khas Tembilahan.



**Gambar Massa Bangunan B**  
**Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015**

3. Massa C merupakan ruang pengelola *Tembilahan Culinary Area*, massa disusun sejajar kemudian dimiringkan agar panas matahari dapat diminimalisirkan.



**Gambar Massa Bangunan C**  
**Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015**

4. Mass D merupakan sarana edukasi berupa tempat kursus masak dan juga terdapat tempat menjual alat dan bahan memasak. Pada bangunan D ini juga dibagi 3 massa yang disusun sejajar dan dimiringkan guna

meminimalisir sinar matahari yang datang.



**Gambar Massa Bangunan D**  
**Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015**

## G. FASAD

Pada perancangan *Tembilahan Culinary Area* ini penerapan fasad berdasarkan prinsip arsitektur tropis. Pengaplikasiannya berupa : penggunaan material alam yang berupa kayu, dan partisi guna mengurangi panas kemudian juga terdapat vertikal garden.



**Gambar Interior Bangunan A**  
**Sumber : Hasil Pengembangan Desain, 2015**

## 4. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

1. Pola tatanan massa dikawasan *Tembilahan Culinary Area* ini diambil dari bentuk dasar yaitu persegi. Kemudian bentuk dasar persegi menjadi 4 massa 1. tempat

kuliner, 2. retail, 3. pengelola, 4. tempat kursus memasak, yang mana pembagian massa tersebut berdasarkan fungsi dari kegiatan dalam kawasan *Tembilahan Culinary Area* tersebut. Setelah melakukan pembagian tersebut tatanan massa disusun mengikuti bentukan site dan kemudian posisi massa dimiringkan guna menerapkan prinsip arsitektur tropis yang mana posisi massa tidak berkenaan langsung dengan arah sinar matahari yang datang.

2. Penerapan konsep *Back to Nature* dalam *Tembilahan Culinary Area* ini dengan menggunakan unsur alam yang ada yaitu dengan memanfaatkan sungai yang ada disekitar site. Selain itu *Back to Nature* juga diterapkan dari bentukan yang mengambil bentukan rumah panggung, penggunaan material alam seperti bebatuan, kayu, dedaunan.
3. Prinsip-prinsip arsitektur tropis pada perancangan *Tembilahan Culinary Area* ini diterapkan pada bentukan atap yang relatif tinggi, menggunakan lubang/bukaan untuk ventilasi udara silang, sehingga suhu di dalam ruangan tetap nyaman, menggunakan bentuk rumah panggung yang menjadi ciri utama yang kuatantisipasi bencana alam dan ancaman binatang buas, menggunakan material lokal yang sumbernya dapat diperoleh di sekitarnya seperti pemanfaatan dari bagian pohon kelapa.

## B. SARAN

Berdasarkan hasil dari perancangan *Tembilahan Culinary Area* ini, maka penulis dapat mengutarakan saran sebagai berikut :

1. Perlunya referensi yang lebih banyak mengenai arsitektur tropis dan konsep *Back to Nature* agar

menghasilkan perancangan lebih lengkap dan akurat.

2. Perlunya data ukuran ruang mengenai ruang kursus memasak yang lebih akurat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agassti, Evana Soraya. 2011. "Bangunan Arsitektur yang Ramah Lingkungan Menurut Konsep Arsitektur Tropis". Skripsi diterbitkan, Fakultas Teknik Perencanaan dan Sipil, Universitas UPN Veteran, Jawa Timur.
- Bernardin And Russell. 1998. *Human Resource Management*, Second Edition. Singapore : McGraw-Hill Book Co
- BPS Kola Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Tahun 2010
- DeCenzo and Robbins. 1999. *Human Resource Management*, Sixth Edition. New York : John Wiley & Sons, Inc.
- Gomez-Mejia, Balkin, Cardy. 2001. *Managing Human Resources*, International Edition, Prentice Hall, Inc..New Jersey
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga Tahun 2003
- Kamus Inggris Indonesia Echols Tahun 1996
- Lawson, Fred. 1981. *Conference, Convention, and Exhibition Facilities*. The Architecture Press, London.
- Longman Dictionary of English Language and Culture, 1992
- Marsum, 2000. W. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. edisi 4. Yogyakarta: Andi, 2005

- Noe, Hollenbeck, Gerhart, Wright. 2003. Human Resource Management, International Edition, The McGraw-hill Companies, Inc. New York.
- Peters, Dr,Ing George.Bangunan Tropis edisi ke-2. Jakarta: Erlangga.
- Revisi rencana teknis ruang kota (RTRK) Tembilahan tahun 2005-2009, Kabupaten Indragiri Hilir – 2004
- Revisi rencana detail tata ruang (RDTR) dan rencana teknis ruang kota (RTRK) Tembilahan, Pemerintah Kabupaten Indragiri Hilir badan perencanaan pembangunan daerah Tembilahan 2011
- Suhito, Erick. 2010. “Rumah Susun dan Pasar Di Jakarta Barat”. Tugas Akhir diterbitkan, Program Studi Arsitektur, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Bina Nusantara, Jakarta.
- Sugiarto, Ir Endar dan Sri Sulartiningrum, SE. 1996. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno. Management Food and Beverage, service hotel. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum, 2000, hlm. 17.
- Tarwotjo, Soejoeti. 1998. Dasar-dasar Gizi Kuliner. Jakarta: Grasindo
- Undang – undang pemerintah nomor 9 tahun 1990 tentang Kawasan wisata.
- Undang – undang pemerintah nomor 10 tahun 2009 tentang Pariwisata.
- Yuwono, A. Bambang. 2007. ”Pengaruh Orientasi bangunan Terhadap Kemampuan Menahan Panas Pada Rumah Tinggal Di Perumahan Wonorejo Surakarta”. Tesis diterbitkan, Magister Teknik Arsitektur, Universitas Diponeoro, Semarang
- Yoeti, Oka.A. 1997. Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata. Jakarta: Pradnya Paramit
- Zurnali, Cut. 2004. Pengaruh Pelatihan dan Motivasi Terhadap Perilaku Produktif Karyawan Pada Divisi Long Distance PT Telkom Indonesia, Tbk. Tesis, Program
- <http://architectaria.com/desain-dapur-dan-kitchen-set.html>
- <http://niviaclarabianca.blospot.com/2011/06/bidan-daarhorisontal.html>.
- <http://tempatwisatafavorit.blogspot.com/2013/12/definisi-tipe-dan-jenis-wisata.html>
- <https://culinarycious.wordpress.com/>