

RESTORAN KHAS MELAYU RIAU DI PEKANBARU DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR HIJAU

Ogie Pratama, Pedia Aldy dan Muhammad Rijal

Mahasiswa Program Studi Asitektur, Dosen Progam Studi Arsitektur
Fakultas Teknik Universitas Riau
Kampus Binawidya Jl. HR. Soebrantas KM 12,5 Pekanbaru Kode Pos 28293

email: ogiepratama41@gmail.com

ABSTRACT

Pekanbaru is one of the developing city, economic growth in Pekanbaru gave the influence on business development especially restaurant. The restaurant not only has the function of eating and drinking, but also as a means of entertainment and recreation. See the more rapid development of globalization, local culture increasingly closed and was squeezed, as well as the lack of space for local culture stay afloat. Then by applying the concept of "Green And Culture" in buildings it will be a place to back lifting the local culture. And then in the design of Riau Malay restaurant created a pattern of mass order which followed the application the concept of culture so a pattern of mass order have characterized from Riau Malay motif. The design also applies the principles of green architecture, the principle of GBCI becomes a reference to meet green architecture approach that became the method in the design of Riau Malay restaurant with an area of 3 ha.

Keywords: *Restaurant, Green Architecture, Culture, Riau Malay, GBCI.*

1. PENDAHULUAN

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pangan bagi manusia yang harus di penuhi setiap hari. Apakah makanan itu mahal, murah, dibuat sendiri atau dibeli. Banyak tempat yang bisa dituju untuk memperoleh makanan, salah satunya yaitu restoran. Sehingga hal tersebut menjadi salah satu pendukung perkembangan industri makanan dan minuman di Indonesia. Pada data kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif Republik Indonesia, peningkatan jumlah usaha restoran pada tahun 2007-2011 cukup tinggi (BPS, 2014), maka usaha restoran saat ini bukan lagi sekedar menawarkan makanan dan minuman saja, tetapi juga menawarkan suasana, lingkungan, dan pelayanan. Menurut Wiwoho Ardjuno (2008) menjelaskan bahwa : "Restoran adalah salah satu jenis usaha

pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang di tetapkan dalam keputusan."

Banyak Restoran yang bermunculan mengharuskan setiap restoran harus memiliki karakteristik yang unik dan berbeda dengan restoran yang lainnya agar dapat membuat konsumen menjadi tertarik untuk mendatanginya. Masyarakat tidak hanya menilai sebuah restoran tersebut dari makanan dan minumannya saja, tetapi mereka juga melihat dari jasa dan suasana yang tercipta dari restoran tersebut. Melalui atmosfir, sebuah restoran dapat mempengaruhi pendapat

konsumen tentang kualitas dan gambaran dari restoran tersebut.

Del.I.Hawkins dan David L. Mothersbaugh (2010) yang menyatakan bahwa "*Atmosphere is referred to as servicescape when describing a service business such as a hospital, bank, or restaurant*". Yang artinya atmosfir merupakan ruang lingkup pelayanan untuk mendeskripsikan sebuah jasa bisnis seperti rumah sakit, bank, atau restoran. Atmosfir yang terbentuk pada sebuah restoran dapat dipengaruhi oleh atribut yang digunakan didalamnya, seperti cahaya (*lighting*), tata ruang (*layout*), lantai (*floor covering*), perlengkapan (*Fixture*), warna (*colors*), bau (*odors*), suara (*sounds*), pakaian (*dress*) dan perilaku dari pelayan restoran tersebut.

Arsitektur merupakan salah satu hal yang tidak terlepas dari dunia ini, karena arsitektur merupakan wadah dari suatu fungsi restoran. Baik dan buruknya suatu restoran juga ditentukan dari baik atau buruknya penataan desain arsitekturnya.

Melihat data dari kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif Republik Indonesia menunjukkan peningkatan jumlah usaha restoran pada tahun 2007-2011 berdasarkan data setiap provinsi, provinsi Riau merupakan salah satu daerah yang memiliki industri kuliner cukup besar dan untuk kedepannya sektor kuliner masih akan terus berkembang, maka akan memudahkan untuk mengembangkan dan mengenalkan budaya melayu dalam bidang kuliner ke masyarakat melalui potensi perkembangan Restoran atau Rumah Makan di Riau, apa lagi dengan fasilitas dan suguhan pelayanan yang baik serta bangunan yang ramah lingkungan.

Menurut bunyi Misi Riau 2020 no.11 "Mewujudkan Pembangunan Berwawasan dan Ramah Lingkungan,

Konsep Pembangunan Kawasan Perkotaan, Pedesaan dan Permukiman Terpadu". Salah satu misi Riau ini, menuntut kita untuk kembali memperhatikan masalah hubungan antara bangunan dan lingkungan sekitar. Bangunan yang baik untuk pengguna bangunan juga haruslah baik terhadap lingkungan sekitar, maraknya isu global warming membuat kita was-was terhadap nasib bumi kita kedepan. Maka mulai dari sekarang kita harus sedikit demi sedikit memperhatikan lingkungan sekitar kita, dalam bidang ini dengan cara merancang bangunan dengan konsep Arsitektur Hijau. Kemudian dengan semakin populernya restoran dihati masyarakat, akan memudahkan untuk membawa kembali ragam corak dan ornamen melayu Riau lebih dekat ke masyarakat, dengan begitu budaya melayu Riau akan lebih mudah diperkenalkan dan dicintai oleh masyarakat melalui restoran, dan dengan sendirinya masyarakat akan ikut serta dalam melindungi kearifan budaya lokal ini.

Menurut Oliver dalam Wahyu Hidayat (2011), suatu tradisi tidaklah cukup untuk mempertahankan keberlanjutan suatu budaya, karena didalam dunia modern saat ini, nilai-nilai budaya tersebut harus ditransformasikan menjadi sesuatu yang sesuai dengan kebutuhan dan menjadi solusi praktis di tengah masyarakat.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, dapat disimpulkan bahwa masalah yang akan dibahas pada perancangan Restoran Khas Melayu Riau ini adalah:

- 1) Bagaimana membuat pola tatanan massa dalam perancangan restoran khas melayu Riau.
- 2) Bagaimana menerapkan konsep "*Green And Culture*" pada perancangan restoran khas melayu Riau.

- 3) Bagaimana menerapkan prinsip arsitektur hijau menurut GBCI pada bangunan restoran khas melayu Riau.

Adapun penulisan ini bertujuan sebagai berikut :

- 1) Menghasilkan pola tatanan massa dalam perancangan restoran khas melayu Riau
- 2) Menerapkan konsep “*Green And Culture*” pada perancangan restoran khas melayu Riau
- 3) Menerapkan prinsip arsitektur hijau menurut GBCI pada bangunan restoran khas melayu Riau.

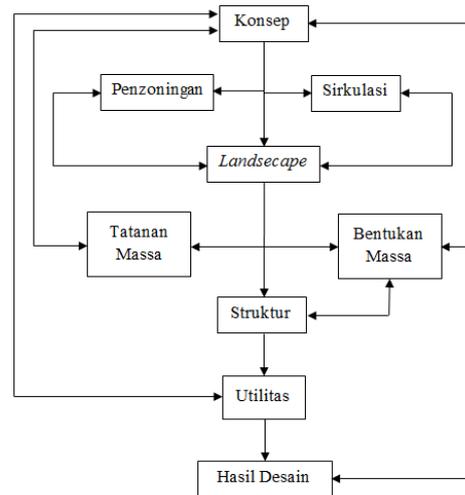
2. METODE PERANCANGAN

a. Paradigma

Dalam perancangan restoran khas melayu Riau ini dibutuhkan paradigma perancangan untuk menemukan pemecahan masalah terhadap sekolah internasional, adapun paradigma perancangan sekolah internasional ini sebagai berikut:

1. Perancangan dengan paradigma arsitektur hijau, yang dimaksud arsitektur hijau (*Green Architecture*) adalah Arsitektur yang berwawasan lingkungan dengan mengurangi dampak yang kurang baik terhadap lingkungan, serta memperhatikan tingkat kenyamanan manusia melalui efisiensi energi, pemanfaatan lahan hijau, serta pengolahan air dan limbah.
2. Menyesuaikan dengan ciri khas dan warna kebudayaan setempat, maka penerapan elemen-elemen budaya melayu menjadi salah satu paradigma perancangan restoran ini. Penerapan elemen-elemen pada bagian lansekap dan juga pada bentuk bangunan.

b. Bagan Alur



Gambar 1. Alur Perancangan
Sumber: Analisa Pribadi

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Konsep Desain

1) Pengertian Konsep *Green And Culture*

Konsep perancangan restoran khas melayu Riau ini adalah *Green And Culture* merupakan perpaduan antara prinsip arsitektur hijau dan juga unsur budaya melayu, dimana prinsip arsitektur yang digunakan adalah prinsip berdasarkan GBCI.

2) *Green And Culture*

Penerapan konsep dibagi menjadi dua, yaitu pada bangunan dan pada lingkungan. Adapun penerapan konsep pada restoran khas melayu Riau ini adalah sebagai berikut:

1. Lingkungan

a. Kawasan Hijau

Penerapan konsep ini berupa penyediaan lahan hijau pada site sebesar 60% dari jumlah luas total lahan dan juga memberi tanaman baik di sekitar bangunan maupun di dalam bangunan, hal ini juga berperan sebagai pembentuk iklim mikro pada lingkungan, membuat udara sekitar lebih baik dan sejuk.



Gambar 2. Penerapan green roof pada bangunan pengelola
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

b. Konservasi Air

Pada konsep penggunaan air yang berasal dari pengolahan air sungai Siak, selain itu penggunaan kembali air limbah yang telah diolah untuk digunakan sebagai air non-konsumsi. Serta penampungan air hujan untuk mengurangi air limpasan hujan, kemudian dengan menggunakan sistem biopori pada beberapa titik pada kawasan. Biopori berfungsi untuk mempercepat penyerapan air oleh tanah, sehingga tidak terjadi banjir.



Gambar 3. Skematik Utilitas Penampungan Air Hujan
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

c. Konservasi Energi

Konsep ini melakukan penghematan energi untuk menghindari penggunaan energi secara berlebihan, yaitu dengan melakukan konservasi energi. Langkah penghematan energi dalam konsep ini adalah dengan penggunaan Kwh metet untuk mempermudah dalam kontrol penggunaan energi, dan juga penggunaan solar panel pada area gazebo.



Gambar 4. Penggunaan Panel Surya
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

d. Green Material

Penggunaan kayu pada desain restoran khas melayu Riau ini adalah kayu yang berasal dari pohon yang di panen kurang dari 10 tahun. Atap menggunakan material genteng bitumen yang proses pembuatannya genteng tersebut terdiri dari campuran bubuk kertas, serat organik, dan aspal.



Gambar 5. Penggunaan Material Ramah Lingkungan
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

e. Waste Management

Sampah-sampah yang berada di beberapa titik di kawasan, dikumpulkan pada area pemilahan sampah, yang berada di bangunan servis. Sampah yang terkumpul dipilah menurut jenisnya, sebelum di bawa oleh pihak ketiga.



Gambar 6. Lokasi Pemilahan Sampah
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

2. Bangunan

a. Wisata Kuliner dan Rekreasi

Wisata yang cukup unik pada restoran ini adalah menawarkan pemandangan dapur saat koki memasak makanan, dengan memberikan bukaan pada bagian dinding dapur yang berhadapan pada sirkulasi masuk. Wisata lain yang menjadi penawaran pada restoran ini adalah pada bagian gazebo yang memberikan pengunjung pemandangan budidaya tanaman bakau sungai dengan latar sungai siak.



Gambar 7. Area Rekreasi Gazebo
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

b. Aktifitas Lingkungan

Respon terhadap meningkatnya polusi diakibatkan kendaraan bermotor yang berlebihan, oleh sebab itu pada lahan disediakan fasilitas bagi pengendara sepeda, hal ini untuk memicu konsumen untuk tertarik datang menggunakan sepeda dan sehingga upaya ini dapat mengurangi polusi akibat kendaraan bermotor dikota.



Gambar 8. Parkir Sepeda
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

c. Aktifitas Budaya

Dalam rangka mewadahi aktifitas budaya, kawasan ini menyediakan *amphiteater* untuk menyelenggarakan acara-acara yang berbau kebudayaan atau penampilah pagelaran seni budaya. Amphiteater ini dapat digunakan sebagai penampilan tarian, teater, dan lain-lain.



Gambar 9. Amphiteater
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

d. Aktifitas Organisasi

Selain mewadahi kegiatan budaya, restoran khas melayu ini juga mewadahi kegiatan-kegiatan lain, misalnya kegiatan keorganisasian. Dengan menyediakan bangunan *ballroom* untuk kegiatan-kegiatan tersebut. Restoran ini juga menyediakan ruang-ruang makan vip untuk pengunjung yang menginginkan prifasi untuk acara makannya.



Gambar 10. Ruang Makan VIP
Sumber: Hasil Pengembangan Desain
(2015)



Gambar 11. Bangunan Ballroom
Sumber: Hasil Pengembangan Desain
(2015)

e. Langgam Arsitektur Melayu

Bangunan utama yang merupakan bangunan yang menjadi *point of interest* dari kawasan ini, maka bangunan utama mengadopsi bentuk salah satu bangunan melayu Riau yaitu lontik. Ditransformasi sedemikian ruma namun tetap mempertahankan bentuk dasar dari rumah lontik. Pada bagian fasad bangunan juga mengaplikasikan ukiran dan motif melayu yaitu kaluk pakis dan juga ukiran-ukiran pada bagian bidai.

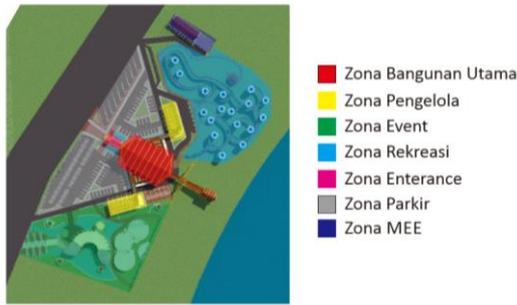


Gambar 12. Bangunan Utama
Sumber: Hasil Pengembangan Desain
(2015)

B. Penzoningan

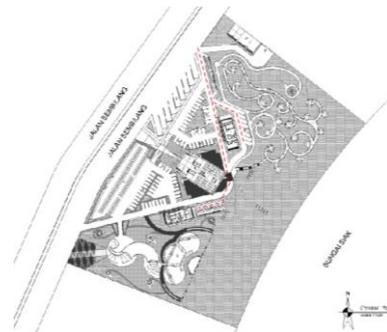
Dari penzoningan diatas dapat disimpulkan:

- Zona bangunan utama merupakan zona utama yang menjadi pusat kegiatan dari kawasan restoran ini. Zona ini akan menjadi zona yang paling padat dibanding zona yang lain. Oleh karena itu zona ini akan diletakkan berada di tengah kawasan dengan sirkulasi yang mudah dikenal dan diakses.
- Zona pengelola merupakan zona yang memiliki tingkat kepadatan yang rendah, karena zona ini hanya diperuntukkan pada karyawan dan pekerja tertentu atau beberapa tamu penting.
- Zona event adalah zona yang menjadi wadah kegiatan, baik itu kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan kebudayaan yang menghibur atau kegiatan lainnya.
- Zona rekreasi merupakan zona dimana *user* akan mendapatkan fasilitas lebih yang tidak hanya sekedar duduk dan makan. Zona ini akan memberikan pengalaman ruang pada pengguna, dengan pemandangan area budi daya tanaman bakau sungai dengan latar sungai siak dan area yang masih hijau.
- Zona enterance merupakan zona yang di desain khusus sehingga mudah dikenali dan terlihat oleh pengguna. Bagian zona enterance yang merupakan bagian dari zona utama menjadi pendukung dalam hal bentuk.
- Zona parkir terletak pada bagian depan bangunan utama, sehingga pengguna bangunan yang membawa kendaraan akan memudahkan dalam mencari tempat untuk memarkirkan kendaraan mereka.
- Zona servis yang merupakan zona private, diletakkan terpisah dari zona lain, zona ini memiliki akses khusus, jadi tidak ada yang melewati akses ini kecuali pengguna atau kendaraan yang memiliki kepentingan pada zona ini.



Gambar 13. Penzoningan

Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)



Gambar 15. Sirkulasi Kendaraan Pengelola

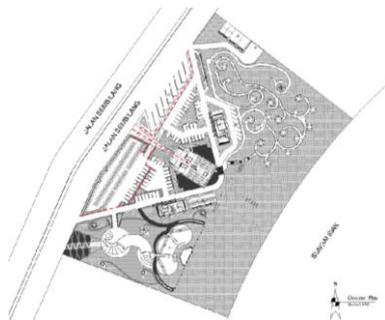
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

C. Sirkulasi

Sirkulasi pada kawasan resotan khas melayu Riau ini memiliki sirkulasi yang berbeda-beda untuk setiap mencapai suatu zona. Melihat dari segi jenis pengguna sirkulasi ini di bagi menjadi 5 yaitu:

a. Sirkulasi pejalan kaki

Sirkulasi pejalan kaki memiliki akses yang mudah, terutama untuk akses menuju bangunan utama, ada bagian akses menuju bangunan utama memiliki akses yang lebar dan berada satu *line* dengan bangunan utama, jadi mudah terlihat dan dikenali. Selain itu akses juga di berikan di setiap bahu jalan kawasan.



Gambar 14. Sirkulasi pejalan kaki

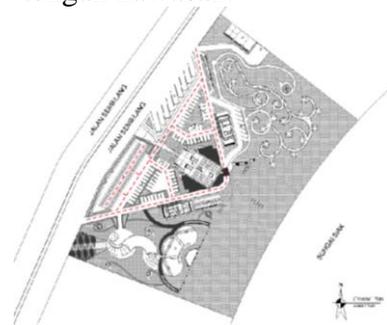
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

b. Sirkulasi kendaraan pengelola

Memiliki akses masuk yang sama dengan kendaraan umum, namun sirkulasi untuk kendaraan pengelola di arakan pada zona parkir khusus pengelola.

c. Sirkulasi kendaraan umum

Sirkulasi kendaraan umum memiliki akses masuk yang jelas, sirkulasi di arahkan pada jalan masuk pada zona parkir yang berada dibagian tengah kawasan.

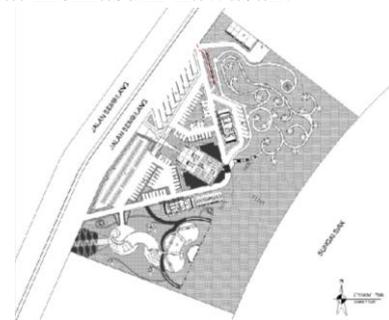


Gambar 16. Sirkulasi Kendaraan Umum

Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

d. Sirkulasi sepeda

Sirkulasi sepeda memiliki akses masuk ke kawasan yang sama tetapi tidak jauh dari akses masuk kawasan, terdapat zona parkir sepeda yang akan terlihat saat memasuki kawasan.

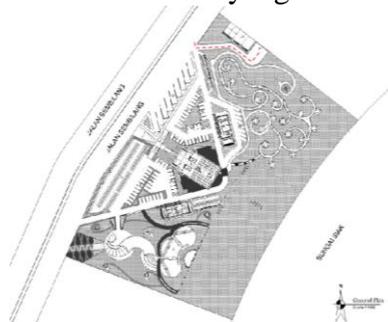


Gambar 17. Sirkulasi Sepeda

Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

e. Sirkulasi servis

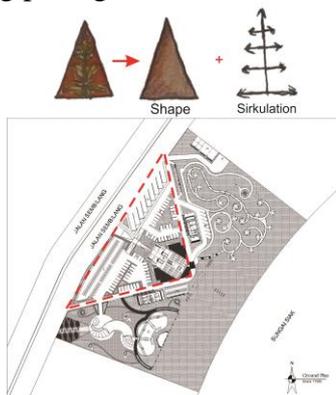
Sirkulasi servis memiliki sirkulasi masuk yang juga sama dengan yang akses sirkulasi yang lain, tetapi akses masuk memiliki pemisahan diawal memasuki kawasan, pemisahan ini antara sirkulasi khusus servis dan sirkulasi kendaraan yang lain.



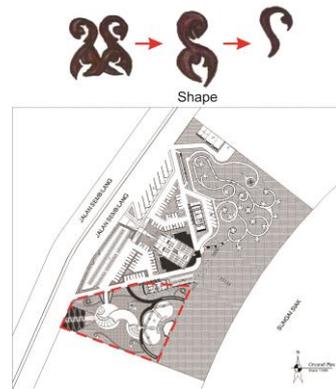
Gambar 18. Sirkulasi Kendaraan Servis
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

D. Lansekap

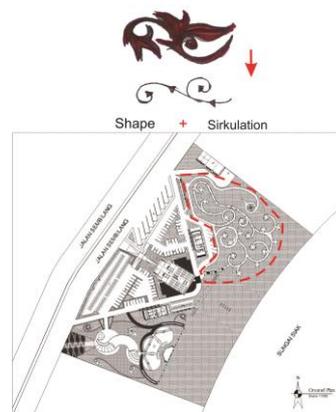
Dalam perancangan lansekap selain memperhatikan prinsip GBCI, juga memperhatikan elemen-elemen melayu Riau, terutama pada pola lansekap yang mengikuti pola-pola motif melayu yang berhubungan dengan alam. Pola-pola tersebut yaitu motif pucuk rebung, motif itik pulang petang, dan motif kaluk pakis.



Gambar 4.21. Motif Pucuk Rebung
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)



Gambar 4.22. Motif Itik Pulang Petang
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)



Gambar 4.23. Motif Kaluk Pakis
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

E. Massa

1) Tatanan Massa

Tatanan massa pada perancangan restoran khas melayu Riau mengikuti sifat motif pucuk rebung dimana pucuk rebung memiliki satu garis utama dan menyebar kekanan dan kiri



Gambar 4.24. Tatanan Massa
Sumber: Hasil Transformasi dan Pengembangan Desain (2015)

2) Tatanan Massa

Bentukan massa adalah explorasi dan transformasi dari bangunan melayu Riau

yaitu rumah lontik. Dengan bentuk atap yang disebut lontik, dan bentuk massa menyerupai lambung kapal. Bentuk tersebut ditransformasi sedemikian rupa menyesuaikan konsep yang ada.



Gambar 4.25. Bentuk Massa
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

F. Utilitas

Utilitas pada perancangan restoran khas melayu Riau ini mengacu pada prinsip arsitektur hijau. Adapun utilitas yang lebih ditonjolkan pada perancangan ini adalah:

1) Pengelolaan air sungai

Mengolah air sungai yang berasal dari sungai Siak, memanfaatkan air olahan sungai untuk air *non*-konsumsi atau air yang tidak digunakan untuk air minum atau memasak melainkan hanya digunakan untuk air mandi, wastafel, dan *flushing*.



Gambar 4.26. Sanitasi Kawasan
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

2) Pemanfaatan air hujan dan air limbah

Salah satu konsep konservasi air pada perancangan restoran khas melayu Riau ini adalah dengan memanfaatkan air hujan dengan cara menampung air hujan dari bangunan-bangunan pada kawasan ini kemudian diolah dan di

tampung pada *ground tank* yang kemudian di dimanfaatkan untuk irigasi pada vegetasi yang ada pada kawasan.



Gambar 4.27. Skematik Utilitas Penampungan Air Hujan
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2014)

3) Penerapan panel surya

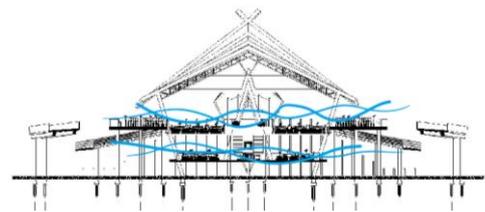
Panel surya merupakan sebuah sistem konservasi energi listrik. Issu *global warming* mengharuskan kita untuk hemat energi.



Gambar 4.28. Penggunaan Panel Surya
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

4) Penghawaan

Penghawaan pada kawasan ini hampir semuanya menggunakan penghawaan alami, terutama pada area restoran. Penghawaan yang tidak memungkinkan untuk penghawaan alami, maka digunakan penghawaan AC tunggal.



Gambar 4.29. Penghawaan Alami
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)



Gambar 4.30. Ruang VIP dengan penghawaan AC tunggal
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

5) Pencahayaan

Alternatif lain untuk penghematan energi adalah pencahayaan alami, karena dengan pencahayaan alami, penggunaan lampu pada ruangan akan lebih sedikit, terutama pada siang hari.



Gambar 4.31. Bagian bangunan dengan pencahayaan alami
Sumber: Hasil Pengembangan Desain (2015)

4. SIMPULAN DAN SARAN

a. Simpulan

Dari hasil perancangan Restoran Khas Melayu Riau di Pekanbaru Dengan Pendekatan Arsitektur Hijau, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Dalam membuat pola tatanan massa dalam perancangan restoran khas melayu Riau, terlebih dahulu menentukan konsep apa yang kita gunakan, dalam perancangan ini konsep yang digunakan pada pola tatanan massa adalah pola motif melayu Riau yaitu pucuk rebung, kaluk pakis, dan itik pulang petang yang ditrasformasi pada pola tatanan massa. Motif pucuk rebung diterapkan

pada pola tatanan massa yang terdiri dari, bangunan utama, *enterance*, dan parkir umum serta bus. Motif kaluk pakis diterapkan pada pola tatanan massa area gazebo dan rekreasi. Sedangkan motif itik pulang petang diterapkan pada pola tatanan massa yang terdiri dari ballrom dan amphiteater, serta fasilitas gazebo tambahan.

- 2) Konsep *Green and Culture* menjadi konsep pada perancangan restoran khas melayu Riau ini, dengan memperhatikan lingkungan sesuai prinsip arsitektur hijau GBCI yang diterapkan pada bangunan dan dipadukan dengan sentuhan melayu pada bangunan sehingga menghasilkan desain yang tidak hanya ramah terhadap lingkungan, tetapi juga ramah terhadap kebudayaan lokal. Beberapa unsur pembentuk konsep yaitu, kawasan hijau, konservasi air, konservasi energi, *green material*, *waste management*, wisata kuliner dan rekreasi, aktifitas lingkungan, aktifitas budaya, aktifitas organisasi, dan langgam arsitektur melayu.

- 3) Pada perancangan restoran khas melayu Riau menerapkan prinsip arsitektur hijau menurut GBCI, GBCI memiliki beberapa peraturan yang harus di penuhi, namun pada perancangan tidak semua peraturan dapat diterapkan. Adapun prinsip GBCI yang diterapkan pada perancangan restoran khas melayu Riau adalah prinsip tepat guna lahan yang diterapkan salah satunya pada perancangan lahan, prinsip efisiensi energi dan refrigeran diterapkan salah satunya pada sistem utilitas, prinsip konservasi air yang diterapkan salah satunya pada sistem sanitasi, prinsip sumber dan siklus material ang diterapkan salah satunya pada penggunaan material, prinsip kualitas udara dan kenyamanan udara yang diterapkan salah satunya pada sistem

penghawaan dan pencahayaan, prinsip manajemen lingkungan bangunan diterapkan salah satunya pada pengolahan limbah padat.

b. Saran

Adapun saran yang diperlukan terhadap perancangan restoran khas melayu Riau adalah sebagai berikut:

- 1) Merancangan sebuah restoran dengan tema arsitektur hijau ada baiknya memilih lahan yang memiliki kontur dengan elevasi menurun dari arah jalan masuk, karena dengan tema arsitektur hijau pada sebuah restoran selain memiliki kenyamanan dalam termal juga memiliki kenyamanan dalam hal visual, dan jika restoran itu memiliki fasilitas rekreasi akan sangat penting memilih lokasi yang memiliki visual yang baik.
- 2) Musholla adalah hal yang seharusnya juga tersedia dalam sebuah perancangan kawasan restoran yang memiliki fasilitas rekreasi. Indonesia merupakan negara dengan mayoritas Islam terutama untuk kota Pekanbaru. Maka akan lebih baik jika dalam perancangan kawasan menyediakan musholla dengan kapasitas yang besar untuk pengunjung, karena jika mereka ingin sholat, musholla dapat menampung banyak pengunjung yang datang baik dari dalam kota maupun luar kota.

DAFTAR PUSTAKA

- Badudu, J. S, Sutan Mohammad Zain. (2001). Kamus Umum Bahasa Indonesia. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Badan Pusat Statistik (BPS)
- Brenda, and Robert Vale, 1996, *Green Architecture Design for a sustainable future*, Thames and Hudson.
- Dalen (1989)
<http://restuaristu.blogspot.com/2014/06/v-behaviorurldefaultvmlo.html>
- Damanik,J dan Weber,H.F. (2006)
Perencanaan Ekowisata: Dari Teori ke. Aplikasi. Yogyakarta: Andi.
- D.K. Ching. (2008) Arsitektur (Bentuk, Ruangm dan Tatanan),Edisi Ketiga. Jakarta: Erlangga
- E. Guyer-Freuler. Handbuch del weizerischen Volkswirtschaft.
<http://wikipariwisata.blogspot.com/2013/06/pengertian-pariwisata.html>
- Futurarch 2008, “Paradigma Arsitektur Hijau”, green lebih dari sekedar hijau.
- Gde Pitana., & Putu G, Gayatri. (2005). Sosiologi Pariwisata. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Hawkins, Del, I David L. Mothersbaugh. (2010). *Consumer Behavior, Building Marketing Strategy*. New York: McGraw Hill.
- Hidayat, Wahyu. (2011). Aplikasi Langgam Arsitektur Melayu Sebagai Identitas Kawasan Menuju Kota Berkelanjutan. Local Wisdom-Jurnal Online.
- Jufri, Fauzan Hanif.2008. Konservasi Energi Listrik Pada Industri Baja Dengan Meningkatkan Efisiensi Dan Kualitas Daya Listrik. Skripsi

Sarjana, Fakultas Teknik,
Universitas Indonesia, Jakarta.

Marsum, W.A.

(1993). *Restoran dan Segala*

Permasalahannya. Yogyakarta: Andi.

Patria, Abdi. (2011). Tugas Akhir, Desain

Interior Restoran Ikan Di Jalan

Gatot Subroto Timur Denpasar.

Denpasar.

Sugeng, 2012. Konservasi Tanah dan

Air.<http://sugeng.lecture.ub.ac.id/files/2012/09/7b.-Konservasi->

Tanah.pdf, diakses pada 4 Agustus

2015, Pkl. 19.00 WIB.

2015, Pkl. 19.00 WIB.

Wiwoho, Ardjuno. (2008). Pengetahuan

Tata Hidang. Bandung: Esensi

Erlangga Group.

Wyoso, Yosi.

[http://majalahasri.com/restoran-](http://majalahasri.com/restoran-hijau-di-bali/)

[hijau-di-bali/](http://majalahasri.com/restoran-hijau-di-bali/) diakses pada 20

Desember 2014

<http://www.gbcindonesia.org/>, diakses

pada 15 Desember 2014

[http://www.riau.go.id/riau1/index.php?det](http://www.riau.go.id/riau1/index.php?detail/858)

[ail/858](http://www.riau.go.id/riau1/index.php?detail/858) diakses 15 Desember 2014

[https://www.google.co.id/maps/place/Peka](https://www.google.co.id/maps/place/Pekanbaru,+Kota+Pekanbaru,+Riau/@0.5560198,101.4483643,626m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x31d5ab80690ee7b1:0x94dde92c3823dbe4)

[nbaru,+Kota+Pekanbaru,+Riau/@0](https://www.google.co.id/maps/place/Pekanbaru,+Kota+Pekanbaru,+Riau/@0.5560198,101.4483643,626m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x31d5ab80690ee7b1:0x94dde92c3823dbe4)

[.5560198,101.4483643,626m/data=](https://www.google.co.id/maps/place/Pekanbaru,+Kota+Pekanbaru,+Riau/@0.5560198,101.4483643,626m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x31d5ab80690ee7b1:0x94dde92c3823dbe4)

[!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x31d5ab80](https://www.google.co.id/maps/place/Pekanbaru,+Kota+Pekanbaru,+Riau/@0.5560198,101.4483643,626m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x31d5ab80690ee7b1:0x94dde92c3823dbe4)

[690ee7b1:0x94dde92c3823dbe4,](https://www.google.co.id/maps/place/Pekanbaru,+Kota+Pekanbaru,+Riau/@0.5560198,101.4483643,626m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x31d5ab80690ee7b1:0x94dde92c3823dbe4)

[diakses pada 20 Desember 2014](https://www.google.co.id/maps/place/Pekanbaru,+Kota+Pekanbaru,+Riau/@0.5560198,101.4483643,626m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x31d5ab80690ee7b1:0x94dde92c3823dbe4)