



PAPER – OPEN ACCESS

Penerapan Arsitektur Berkelanjutan Pada Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Kabupaten Langkat

Author : Savira Mawaddah Ritonga, dan Nurlisa Ginting
DOI : 10.32734/ee.v5i1.1492
Electronic ISSN : 2654-704X
Print ISSN : 2654-7031

Volume 5 Issue 1 – 2022 TALENTA Conference Series: Energy & Engineering (EE)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).
Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Penerapan Arsitektur Berkelanjutan Pada Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Kabupaten Langkat

Savira Mawaddah Ritonga, Nurlisa Ginting

*Departemen Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara, Indonesia
Jl. Dr. T Mansur No.9, Padang Bulan, Medan, Sumatera Utara*

saviramr30@gmail.com, nurlisa@usu.ac.id

Abstrak

Pusat wisata kuliner adalah tempat wisata yang dapat memenuhi kebutuhan kuliner pengunjung dan wisatawan suatu daerah. Sebagai salah satu kabupaten yang memiliki potensi wisata di Sumatera Utara, Kabupaten Langkat memiliki jumlah wisatawan yang besar setiap tahunnya. Kabupaten Langkat terkenal dengan kulinernya yang bermacam-macam mulai dari makanan laut, makanan khas daerah Langkat dan makanan modern yang diminati banyak orang sehingga dibutuhkan pusat wisata kuliner yang mampu mencerminkan budaya ciri khas Kabupaten Langkat dan memperhatikan aspek lingkungan sekitar. Perancangan pusat wisata kuliner di Kabupaten Langkat bertujuan untuk melengkapi serta memperbaiki kekurangan dari wisata kuliner yang telah ada di Kabupaten Langkat sebelumnya, seperti kurangnya perancangan pada tata ruang dalam seperti tata ruang, sirkulasi dan fungsi guna ruang untuk kenyamanan. Selain ruang dalam, desain perancangan pengguna ruang luar juga harus diperhatikan seperti tempat parkir, ruang terbuka atau taman dan pemandangan menari yang harus disesuaikan dengan fungsi dan prinsip arsitektural. Tema arsitektur berkelanjutan yang diterapkan pada pembangunan pusat wisata kuliner diharap dapat menjadikan bangunan yang tidak memberikan dampak negatif terhadap lingkungan sekitar.

Kata kunci: Arsitektur Berkelanjutan; Pusat Wisata Kuliner; Kabupaten Langkat

1. Pendahuluan

Wisata kuliner adalah salah satu bentuk dari pariwisata yang akan terus berkembang di dunia. Wisata kuliner juga merupakan salah satu bentuk unsur penunjang yang penting dalam kemajuan pariwisata pada suatu daerah. Wisata kuliner terutama kuliner lokal sesungguhnya dapat memberi gambaran tentang keseluruhan budaya masyarakat pada suatu daerah. [1]

Wisata kuliner di Kabupaten Langkat merupakan salah satu peluang untuk mendorong potensi wisata dan perekonomian pada daerah tersebut. Langkat merupakan suatu daerah kabupaten yang berada di provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Kabupaten Langkat secara administratif terdiri dari 23 kecamatan dengan 240 desa dan 37 kelurahan. Ibu kotanya terletak di Stabat. Luas wilayah Kabupaten Langkat adalah 6.263,29 km² atau 8,74 persen dari luas total Provinsi Sumatera Utara. Kabupaten Langkat berada pada ketinggian 4-105 m di atas permukaan laut sehingga sebagian besar wilayahnya merupakan daratan rendah berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS).

Selain itu Kabupaten Langkat, Sumatera Utara, memiliki potensi besar di bidang kerajinan dan kuliner guna menampung tenaga kerja maupun juga untuk meningkatkan pendapatan para pengelolanya. Di daerah Langkat juga bisa kita temukan penjualan kuliner seperti dodol di jalan lintas Sumatera di Desa Paya Perupuk, maupun makanan lainnya yang diproduksi warga Langkat. Selain dodol makanan khas Langkat yang terkenal adalah halua, bubur pedas, roti jala dan makanan khas Langkat lainnya. Potensi ini perlu dikembangkan mengingat Langkat sebagai salah satu jalur lintas provinsi menuju Aceh, Langkat juga memiliki wisata alam yang cukup banyak namun belum adanya pusat kuliner bagi wisatawan dan masyarakat sebagai oleh-oleh atau kenang-kenangan dari Langkat sendiri. Untuk mendukung potensi wisata khususnya kuliner perlu adanya pusat wisata kuliner Langkat agar masyarakat dan wisatawan Kabupaten Langkat yang berkunjung tidak lagi merasa bingung untuk menemukan lokasi sehingga dapat mengunjungi pusat kuliner yang menyediakan makanan khas Langkat dan makanan lainnya.

Lokasi wisata kuliner yang direncanakan terletak di Stabat yang merupakan ibu kotanya Langkat. Lokasi tersebut dipilih karena beberapa alasan yaitu aksesibilitas menuju site yang mudah dan berada di pusat Kabupaten Langkat yang menjadi kawasan komersial. Perancangan pusat wisata kuliner di Kabupaten Langkat dengan konsep arsitektur berkelanjutan bertujuan untuk menciptakan bangunan yang dapat mengurangi dampak negatif dari pembangunan serta konstruksi yang terus berubah sepanjang waktu.

2. Tinjauan Pustaka

Pusat adalah tempat yang letaknya ditengah, mengumpulkan diposisi tengah, pokok pangkal atau yang menjadi tujuan. Wisata merupakan salah satu bentuk kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh perorangan atau berkelompok untuk mendatangi tempat tertentu dengan tujuan berkunjung, berekreasi, mengembangkan diri, serta mempelajari budaya daerah wisata yang didatangi. [2]

Sedangkan kuliner sendiri merupakan suatu kebutuhan pokok manusia yang kemudian juga berkembang menjadi kebutuhan tambahan bagi penikmatnya, hal tersebut dikarenakan pengertian kuliner saat ini bukanlah hanya kegiatan mengisi perut saja, melainkan mengalami pengalaman baru dan cita rasa yang unik dari suatu hidangan. [3]

Dari pengertian diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa pusat wisata kuliner adalah salah satu tempat yang dapat dijadikan sebagai tujuan perjalanan yang dilakukan oleh seorangan ataupun berkelompok dengan tujuan untuk berekreasi dan mengembangkan diri, atau dapat juga mempelajari kebudayaan daerah seperti jenis-jenis makanan yang menjadi ciri khas dari daerah tersebut.

Bentuk pusat wisata kuliner digolongkan menjadi beberapa jenis, yaitu sebagai berikut: pujasera atau dalam bahasa Inggrisnya foodcourt adalah sebuah tempat makan yang terdiri dari tenant-tenant makanan yang menyediakan berbagai minuman dan makanan yang bervariasi. Pujasera adalah tempat makan yang sifatnya terbuka dan tidak formal, umumnya pujasera berlokasi di mall, universitas atau sekolah modern dan perkantoran. [4]

Pedagang kaki lima adalah pedagang yang menjual dagangan dengan menggunakan gerobak atau menggelar dagangannya di pinggir-pinggir jalan atau trotoar di sekitar pusat perbelanjaan/pertokoan, dalam waktu sementara ataupun dalam waktu yang lama, berstatus tidak resmi atau setengah resmi dan dilakukan pada waktu pagi, siang, sore ataupun malam hari yang bermaksud memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari dengan tidak melibatkan orang lain secara terikat. [5]

Restoran merupakan tempat makan yang ditujukan untuk umum dengan cara menjual minuman dan makanannya dengan cara prasmanan, dihidang, atau pun memilih sendiri dan setiap restoran pasti memiliki pelayan yang memeberikan pelayanan yang terbaik bagi pengunjung. [6]

Jadi dapat diambil kesimpulan bahwa bentuk-bentuk dari pusat wisata kuliner dapat berupa food court dan restoran dengan berbagai jenis tipe restoran.

Di dalam sebuah perancangan wisata terkhusus wisata kuliner terdapat beberapa fungsi yang ditemukan dari hasil pengamatan terhadap kegiatan yang ada didalamnya [7] yaitu: Pertama fungsi utama, fungsi utamanya adalah kegiatan wisata kuliner, kegiatan bertindak dalam menarik wisatawan dan penikmat kuliner untuk berkenjung sekaligus dapat mengembangkan dan meningkatkan sektor pariwisata dan industri di Indonesia. Dari aspek kegiatannya dapat ditinjau beberapa kebutuhan yang penting pada fungsi wisata kuliner ini yaitu restaurant, foodcourt, pameran dan playground. Kedua, fungsi penunjang pusat wisata kuliner, bagian penunjang disebuah bangunan tidak dapat dipisahkan dari fungsi utama pada sebuah perancangan. Dari aspek kegiatan yang ada didalamnya maka terdapat beberapa kebutuhan yang penting untuk menunjang fungsi utama di perancangan wisata kuliner ini yaitu musholla, ruang pengelola, kamar mandi/WC dan lainnya.

Aktivitas dan fasilitas yang terdapat pada Pusat Wisata Kuliner di Kabupaten Langkat dibedakan menjadi dua fungsi yaitu fungsi utama dan fungsi penunjang. Fasilitas sebuah pusat kuliner ditentukan berdasarkan aktivitas yang berlangsung di dalamnya. Adapun fasilitas yang dibutuhkan berdasarkan aktivitas pengunjung, pelayan, pedagang, pengelola dan petugas service dari pusat kuliner dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Aktivitas dan Fasilitas

No.	Aktivitas	Fasilitas
1.	Registrasi	Lobby
2.	Makan dan minum	Area indoor (Restaurant) dan area outdoor (Foodcourt)
3.	Menjual dan memasak makanan	Kios/stand dan dapur
4.	Melihat pameran dan berbelanja souvenir	Ruang Pameran
5.	Mengelola staf dan mengontrol aktivitas dalam bangunan	Kantor Pengelola
6.	Bermain	Playground
7.	Bersantai, Makan dan Minum	Rest Area Terbuka
8.	Beribadah	Mushola
9.	Cuci tangan, buang air dsb.	Kamar mandi/ wc/wastafel
10.	Tempat menyimpan makanan dan peralatan	Gudang Penyimpanan
11.	<i>Maintenance</i> sarana dan prasarana	Ruang ME, Pos jaga, Genset, dll.

Jadi dari tabel diatas dapat diambil kesimpulan fungsi yang akan diterapkan pada pusat wisata kuliner adalah fungsi utama sebagai tempat rekreasi yang berupa area makan, pameran souvenir, tempat bermain dan bersosialisasi, serta fungsi penunjang berupa ruang pegelola, mushola dan toilet.

Arsitektur berkelanjutan atau sustainable architecture dapat diartikan sebagai konsep arsitektur yang berwawasan lingkungan. Arsitektur berkelanjutan atau sustainable architecture berupaya untuk meminimalkan akibat negatif padalingkungan, kenyamanan dan kesehatan penghuni bangunan, sehingga menghasilkan kualitas bangunan yang baik. Sebenarnya penerapan desain arsitektur berkelanjutan atau sustainable architecture ini adalah bentuk yang dapat diterapkan.[8]

Selanjutnya, arsitektur berkelanjutan terus berusaha agar dapat meminimalkan dampak negatif dari lingkungan dan bangunan dengan cara meningkatkan kebijaksanaan dan efisiensi dalam penerapan energi, bahan material dan bentuk tata ruang. Karena pada dasarnya setiap perbuatan manusia sekarang ini akan berakibat pada generasi yang akan datang, maka perlunya diterapkan kesadaran diri akan lingkungan pada perancangan desain bangunan.[9]

Terdapat tiga aspek dalam proses perancangan bangunan arsitektur berkelanjutan yaitu lingkungan, ekonomi dan sosial yang didasari oleh prinsip-prinsip Arsitektur Berkelanjutan antara lain yaitu, kehidupan lingkungan perkotaan, rencana sistem energi, sumber air, pemilihan material, pengolahan limbah, manajemen operasional dan pelestarian budaya.[10]

Dalam proses pembangunan, mulai dari tahap perancangan, pembangunan, penggunaan sampai pada akhir dari bangunan tersebut, harus memperhatikan konsep keberlanjutan. Karena hal tersebut dapat meminimalkan atau dapat menghilangkan dampak yang dihasilkan dari bangunan yang ada di lingkungan tersebut. Dan apabila banyak bangunan yang dapat menerapkan bangunan berkelanjutan, maka hasilnya dalam beberapa waktu kedepan dan dalam skala yang besar akan tercapai lingkungan dengan konsep berkelanjutan.[11]

Prinsip dari arsitektur berkelanjutan secara umum adalah bangunan hemat energi, efisiensi penggunaan lahan dan material, manajemen limbah, penggunaan teknologi dan material baru. Prinsip yang diterapkan pada perancangan bentuk pusat kuliner ini adalah prinsip penggunaan energi (pencahayaan dan penghawaan alami, ventilasi) dan prinsip bentuk yang mempunyai desain terbuka dan taman indoor.

2.1. Studi Banding Bangunan Sejenis

2.1.1. Bukit Panjang (Hawker Center), Singapura [12]

Aktivitas makan diluar merupakan bagian penting dalam kebiasaan hidup orang di Singapura. Oleh sebab itu, tempat makanan dan makanannya harus berkualitas dan juga harus memperhatikan kuliner khas Singapura. Alasan tersebut membuat hubungan antara kenyamanan tempat, makanan dan interaksi sosial yang terjadi di dalam tempat makan, menjadikan kegiatan wisata kuliner sebagai wadah dalam menghidupkan ruang berkumpul dan berinteraksi sosial.



Gambar 1. Bukit Panjang (Hawker Center)
Sumber: <https://www.asiaone.com>

Terletak di wilayah barat Singapura, Pusat Jajanan dan Pasar Bukit Panjang adalah yang pertama di wilayahnya. Tidak hanya itu, ini memberi konsumen dan pengunjung pasar keuntungan tambahan karena memiliki makanan yang dimasak dan pasar kering di satu lokasi. Bukit Panjang Plaza merupakan pusat perbelanjaan yang memiliki banyak tempat makan dan pertokoan. Lokasi ini dapat ditempuh dengan berjalan kaki, kendaraan umum dan juga kendaraan pribadi.



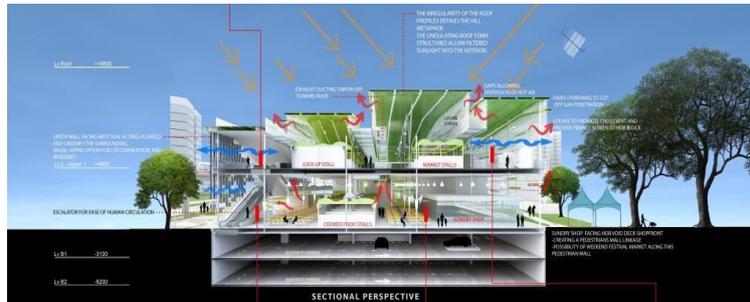
Gambar 2. Peta Lokasi Bukit Panjang (Hawker Center) (Sumber: Google Maps)

Pusat Jajanan dan Pasar Bukit Panjang adalah rumah bagi sekitar 30 kios yang menyajikan makanan berkualitas dan bergizi, setiap hari. Selain menjadi tempat pelanggan menikmati makanan yang higienis dan terjangkau, Hawker Center juga menjadi ruang sosial dan kemasyarakatan yang memfasilitasi ikatan sosial dan interaksi antar warga. Fasilitas yang terdapat di Hawker Center diantaranya area makan, stan makanan, pasar buah, serba-serbi, parkir, dan toilet.



Gambar 3. Interior Bukit Panjang (Hawker Center)
Sumber: <https://www.bing.com>

Bangunan terbagi menjadi dua lantai dengan setiap lantai memiliki fungsi yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 4. Untuk lantai pertama berupa area kuliner yang langsung dimasak, dengan jam operasional yang panjang, serta ada juga stan serba-serbi yang biasa digunakan di akhir pekan dan festival makanan. Lantai kedua berfungsi untuk menampung area kuliner yang bersifat tertutup dan pasar buah. Terdapat 2 lantai basement untuk lahan parkir kendaraan pribadi bagi pengunjung. Dengan penggunaan berbagai macam material yang terdiri dari komposit baja, zinalume, besi, kayu dan aluminium.



Gambar 4. Potongan Perspektif Bukit Panjang (Hawker Center)
Sumber: <https://sqft.com.sg>

Berdasarkan pendekatan arsitektur hijau, fasad bangunan menggunakan vertical garden yang digunakan sebagai penahan panas cahaya matahari, meningkatkan suplai oksigen di dalam dan sekitar bangunan, juga mengurangi polusi udara. Ketidakteraturan profil atap mendefinisikan metafora bukit, struktur atap yang bergelombang memungkinkan menyaring sinar matahari masuk ke dalam bangunan.

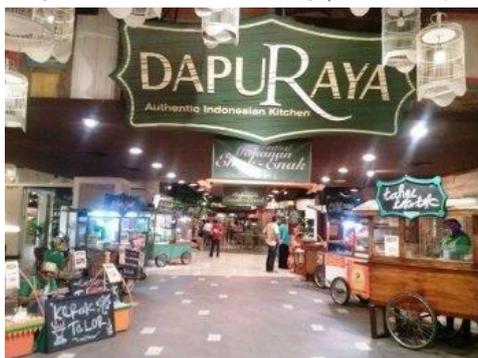


Gambar 5. Eksterior Bukit Panjang (Hawker Center)
Sumber: <https://www.bing.com>

2.1.2. Dapuraya [13]

Dapuraya adalah pusat kuliner makanan khas Nusantara. Dengan menggunakan tema, Dapur Autentik Indonesia, pusat kuliner ini datang dengan konsep yang lebih modern dengan pencahayaan yang terang, pengaturan stand/tenant yang baik dan dekorasi interior yang menggunakan konsep tempo dulu dengan ciri khas budaya Betawi. Suasana autentik dapuraya terlihat baru dan unik, juga dapat menjadi sarana untuk menambah pengetahuan dan pengalaman kuliner.

Bagi penikmat sayuran, pusat kuliner juga menyediakan makanan-makanan sayuran di tenant/stand tertentu. Selain makanan Nusantara, makanan dan minuman yang populer dari negara-negara Asia dan Eropa juga tersedia di pusat kuliner dapuraya, seperti yang dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Dapuraya
Sumber: <https://thefreakyteppy.com>

Lokasi pusat kuliner dapuraya berada di Level LG Pasaraya Grande, Blok M, lebih tepatnya di Jl. Iskandarsyah II/2, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan dengan luas area sekitar 2500 m². Didalamnya ada sekitar 50 tenant yang menyuguhkan makanan dan minuman Nusantara. Untuk fasilitas yang tersedia di dapuraya diantaranya area makan indoor, stan makanan, area masak disetiap stan, toilet.



Gambar 7. Peta Lokasi Dapuraya
Sumber: Google Maps

Dapuraya berada di dalam bangunan Pasaraya Blok M Jakarta, jadi struktur dan material mengikuti bangunan utamanya yaitu Pasaraya Blok M Jakarta.

2.1.3. Merdeka Walk [14]

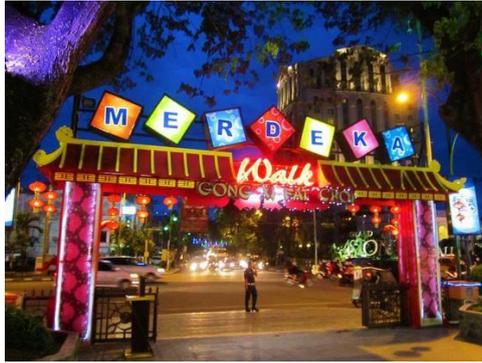
Merdeka Walk adalah lapangan merdeka atau alun-alun kota Medan namun dipinggirannya terdapat sebuah pusat kuliner. Lokasi tepatnya berada di pusat kota Medan. Merdeka Walk terkenal sebagai wadah untuk berkumpul yang terdapat beberapa fasilitas seperti pusat makanan, oleh-oleh, arena pertunjukan hingga hiburan. Merdeka Walk sehari dibuka 24-jam. Sebagai pusat kuliner, terdapat banyak toko makanan yang ada di Merdeka Walk. Mulai dari dari makanan khas Medan, makanan Asia sampai makanan Barat.

Selain sebagai pusat kuliner yang menyediakan macam-macam minuman dan makanan, Merdeka Walk juga menyediakan tempat yang teduh dan nyaman dengan rindangnya pohon disekitar yang bernama Center Piece. Center Piece sering menunjukkan berbagai hiburan seperti acara untuk keluarga, acara live music dan acara kreativitas anak muda, dan hiburan lainnya.

Konsep yang digunakan berbentuk memanjang dengan arsitektur modern. Semua kafe dan restoran yang beradadi Merdeka Walk menyediakan 2 pilihan tempat duduk untuk menyantap makanan, yakni indoor dan outdoor. Beberapa fasilitas yang tersedia di Merdeka Walk diantaranya, kafe, restoran, tenant dan outlet khusus brand lokal, fasilitas pendukungnya terdapat pos penjagaan polisi, pusat informasi wisata, rest room, panggung hiburan dan parkir khusus untuk kendaraan pribadi.

Kawasan Merdeka Walk ini mempunyai penghawaan yang alami dengan adanya pohon peneduh di sekitar lokasi sehingga mengurangi efek panas cahaya matahari pada siang hari.

Adapun kriteria perbandingan antara bangunan rancangan dengan bangunan studi banding, diantaranya lokasi, luas site, fungsi, konsep bangunan dan fasilitas. Perbandingan hasil studi banding bangunan sejenis dapat dilihat pada Tabel 2.



Gambar 8. Pintu Masuk Merdeka Walk
Sumber: <https://www.pegipegi.com/travel/merdeka-walk-medan/>



Gambar 9. Suasana Merdeka Walk Siang dan Malam Hari
Sumber: <https://www.bing.com>

Tabel 2. Resume Matriks Hasil Studi Banding Bangunan Sejenis

No.	Kriteria Perbandingan	Bukit Panjang (Hawker Center)	Dapuraya	Merdeka Walk	Pusat Kuliner Langkat
1.	Lokasi	Bukit Panjang (Hawker Center), Singapura	Jl. IskandarsyahII/2, KebayoranBaru, Jakarta Selatan	Jl. Balai Kota, Kesawan, Kec. MedanBarat, Kota Medan, Sumatera Utara 20231	Jl. K.H. Zainul Arifin, Stabat Baru, Kec. Stabat, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara
2.	Luas		2500 m ²	1200 m ²	5000m ²
3.	Fungsi	Pusat Kuliner	Pusat Kuliner	Pujasera dan Hiburan pertunjukan	Pusat Kuliner dan Souvenir
4.	Konsep bangunan	Dengan menerapkan tema pendekatan arsitektur hijau, fasad bangunan menggunakan vertical garden. Pusat kuliner terbagi menjadi 2 bagian secara vertikal dengan fungsi yang berbedasesuai dengan karakteristik kuliner.	Ada 50 tenant yang menyediakan makanan dan minuman Nusantara. Dengan tema Authentic Indonesia Kitchen.	Berbentuk memanjangdengan arsitektur modern. Semua kafe dan restoran yang berada di MW menyediakan 2 pilihantempat duduk untuk menyantap makanan, yakni indoor dan outdoor.	Dengan pendekatan arsitektur sustainable, diharapkan bangunan dapat bermanfaat bagi manusia dan tidak merusak alam.
5.	Fasilitas	-20 warung makan -20 kios pasar -10 kios terkunci -kantor pengelola -parkiran -toilet -fasilitas pendukung dan servis lainnya.	- 50 tenant makanan - area makan indoor toilet dan fasilitas penunjang lainnya	-kafe -restoran - tenant dan outlet khusus brand lokal -fasilitas pendukungnya terdapatpos penjagaan polisi, pusat informasi wisata,rest room, panggung hiburan dan parkiran khusus untuk kendaraan pribadi.	-area makan indoor dan outdoor -tenant makanan - ruang souvenir -playground -kantor pengelola -parkir -fasilitas penunjang dan servis lainnya

Dari studi banding tersebut, terdapat beberapa hal yang bisa diterapkan dalam perancangan Pusat Kuliner Kabupaten Langkat adalah, pusat kuliner sebagai tempat makan juga sebagai tempat yang menjadi ruang sosial yang memfasilitasi ikatan sosial dan interaksi antar warga. Menyediakan fasilitas area makan indoor dan outdoor, tenant makanan, ruang souvenir, area bermain, kantor

pengelola dan fasilitas penunjang lainnya. Memfasilitasi kegiatan wisata kuliner bagi para pengguna pejalan kaki, pengendara sepeda, sepeda motor, dan juga mobil. Memberikan fasilitas ruang publik yang diterapkan pada desain seperti, playground, taman hijau, dan lain-lain. Pusat kuliner di rancang untuk mempermudah masyarakat dan wisatawan dalam menemukan kuliner khas daerah tersebut, juga untuk menemukan lapak berjualan yang nyaman bagi para pedagang dengan mudah. Bentuk bangunan yang dirancang dibuat semenarik mungkin agar pengunjung merasa tertarik untuk membeli jajanan dan juga tetap merasa nyaman.

3. Metodologi

Metode perancangan adalah langkah-langkah yang dilakukan dalam proses perancangan yang dapat dipakai untuk merancang suatu objek rancangan. Dalam proses perancangan, metode perancangan diperlukan dalam memudahkan perancang mendesain rancangan dan lebih mengembangkan serta mengeksplor rancangan [15]. Dengan demikian metode yang digunakan untuk meneliti "Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Kabupaten Langkat" menggunakan cara-cara yang masuk akal, bisa di kenali oleh indera manusia, dan tahap-tahap dalam penelitian yang bersifat sistematis. Sebelum melakukan sebuah perancangan, beberapa penelitian harus dijalankan untuk menghasilkan teori-teori yang dapat dimanfaatkan untuk merancang sebuah kegiatan. Metode penelitian ini juga dapat dijadikan dasar untuk analisis sebelum perancangan. Mengenai jenis penelitian yang digunakan dalam perancangan ini yaitu penelitian deskriptif, penelitian ini berhubungan dengan mengumpulkan data-data untuk memberi sketsa gambaran mengenai masalah yang di teliti, penelitian ini dilakukan dengan beberapa metode seperti survei, wawancara, pengamatan, studi banding dan studi kasus. Sketsa gambaran mengenai objek yang diteliti dapat dihasilkan melalui data-data yang telah dikumpulkan. Adapun teknik metode yang digunakan dalam melakukan penelitian ini adalah dengan metode wawancara, literatur dan dokumentasi. Metode penelitian wawancara pada laporan ini dilakukan dengan mewawancarai penjual dan pengunjung wisata kuliner di Kabupaten Langkat, untuk mendapatkan informasi mengenai wisata kuliner dengan menggunakan pertanyaan yang telah disiapkan. Hasil wawancara dari beberapa penjual dan pengunjung wisata kuliner akan diteliti untuk mendapatkan data yang akurat.

Selanjutnya, metode literatur adalah metode yang dilakukan dengan cara pengumpulan data tertulis yang bertujuan untuk dijadikan sebagai pembanding. Metode ini dapat memudahkan untuk mendapatkan data mengenai bentuk standar untuk sebuah bangunan pusat wisata kuliner dengan penerapan konsep arsitektur berkelanjutan. Selain itu, metode dokumentasi merupakan metode penelitian dengan cara mengumpulkan data sekunder dengan mengumpulkan dan mengidentifikasi segala informasi secara aktual. Serta metode survei yang dilakukan yaitu dengan mengamati lapangan kasus yang diteliti secara langsung dan studi korelasi untuk mendapatkan data yang diperlukan.

4. Analisa dan Pembahasan

4.1. Analisa

Pada penelitian perancangan pusat wisata kuliner ini peneliti akan menyusun dan menyajikan data-data yang telah dikumpulkan melalui hasil wawancara, literatur, dokumentasi serta survei lapangan secara lengkap dan sistematis agar mudah dipahami. Perancangan pusat wisata kuliner dengan pendekatan arsitektur berkelanjutan diharapkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat dan wisatawan Kabupaten Langkat. Kriteria perancangan menjadi hal utama yang harus di konsep dengan baik, agar perancangan sesuai dengan fungsi dan kebutuhannya. Adapun kriteria perancangan pada pusat wisata kuliner ini adalah sebagai berikut:

1. Lokasi tapak, dibutuhkan untuk menganalisa kondisi site/tapak terhadap fungsi bangunan yang akan di bangun pada tapak.
2. Tata ruang, dibutuhkan untuk mempertimbangkan gubahan massa dan ruang agar sesuai dengan fungsi yang akan dirancang, seperti, dimensi ruangan, struktur bangunan, aksesibilitas, ukuran gubahan massa dan ruangnya.
3. Lingkungan, dibutuhkan untuk mempertimbangkan kondisi lingkungan di sekitar tapak, yang terdiri dari beberapa aspek, diantaranya; aspek teknis, ekonomi, sosial budaya dan fisik.
4. Hidrologi, dibutuhkan untuk keperluan rencana utilitas sistem air bersih dan sistem drainase.
5. Klimatologi, dibutuhkan untuk mempertimbangkan struktur perancangan bangunan, sirkulasi udara, sistem pencahayaan, dan pemilihan material.
6. Material tanaman, dibutuhkan untuk mempertimbangkan macam-macam tumbuhan, hal ini berhubungan dengan tata letak, struktur, fungsi, serta teknik pemeliharaannya.

4.2. Pembahasan

Setelah mengetahui kriteria perancangan di atas, maka selanjutnya membentuk konsep perancangan. Konsep perancangan adalah suatu proses pemilihan dan penggabungan dari kriteria perancangan, konsep perancangan yang dihasilkan juga berdasarkan tema yang digunakan, yaitu arsitektur berkelanjutan. Konsep ini akan dijadikan sebagai pedoman atau acuan dalam menyusun perancangan pusat wisata kuliner. Adapun kajian konsep perancangan pusat wisata kuliner, antara lain; konsep dasar, konsep tapak, konsep bentuk, dan konsep ruang yang harus memenuhi fungsi utama sebagai tempat rekreasi yang berupa area makan, pameran souvenir, tempat bermain dan bersosialisasi, serta fungsi penunjang berupa ruang pengelola, mushola dan toilet.

5. Kesimpulan

Perancangan pusat wisata kuliner Kabupaten Langkat dengan penerapan konsep arsitektur berkelanjutan ini diharapkan dapat menghasilkan sebuah karya arsitektur yang tidak memberikan dampak negatif terhadap lingkungan tanpa mengurangi fungsi utama dari bangunan pusat kuliner ini. Prinsip dari arsitektur berkelanjutan secara umum adalah bangunan hemat energi, efisiensi penggunaan lahan dan material, penggunaan teknologi dan material baru dan manajemen limbah. Prinsip yang diterapkan pada perancangan bentuk pusat kuliner ini adalah prinsip penggunaan hemat energi (pencahayaannya dan penghawaan alami, ventilasi) dan prinsip bentuk yang mempunyai desain terbuka dan taman indoor.

Perancangan bentuk pusat kuliner ini juga dapat menyesuaikan kebutuhan ruang dan tidak mengganggu fungsi dari ruang tersebut agar segala sirkulasi dan aktifitas di pusat kuliner dapat berjalan dengan efektif. Melalui adanya perancangan bangunan ini, penulis berharap lebih banyak bangunan yang dirancang menggunakan konsep arsitektur berkelanjutan agar alam ini dapat terjaga untuk kepentingan di masa depan.

Referensi

- [1] Suteja, Wayan & Wahyuningsih, Sri. 2019. Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Media Bina Ilmiah*. 14. 2035. 10.33758/Mbi.V14i2.300.
- [2] Jiantari, A. T. 2019. Perancangan Pusat Kuliner dan Kesenian di Janti, Yogyakarta dengan Pendekatan Adaptive- Reuse dan Regionalisme Kritis.
- [3] Ria Iryani W. & Dewi R. 2019. Anjungan Kuliner Nusantara. *Jurnal STUPA* Vol. 1, No. 1
- [4] Wikipedia. 2020. *Pujasera*, diakses pada 15 Januari 2021 di <https://id.wikipedia.org/wiki/Pujasera>
- [5] Nurhadi. 2019. Pedagang Kaki Lima Perspektif Ekonomi Islam. *At-Tamwil: Kajian Ekonomi Syariah*. Vol. 1, No. 1
- [6] Marsum, W.A. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Edisi IV. Yogyakarta: Andi.
- [7] Ulfa, F. T. 2020. Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Kota Malang Dengan Pendekatan Arsitektur Metafora (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).
- [8] Priyoga, Iwan. "Desain Berkelanjutan," Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Pandanaran. 2016
- [9] Tanuwidjaja, Gunawan. 2011. *Desain Arsitektur Berkelanjutan Di Indonesia: Hijau Rumahku Hijau Negeriku*. Surabaya Arsitektur, Universitas Kristen Petra.
- [10] Wardiana, I. Y., Purnomo, A. H., & Sunoko, K. 2019. Penerapan Prinsip Arsitektur Berkelanjutan Untuk Mensejahterakan Penghuni Pada Rumah Susun Pondok Boro di Surakarta. *Senthong*, 2(2).
- [11] Parmonangan Manurung. 2014. Arsitektur Berkelanjutan, Belajar Dari Kearifan Arsitektur Nusantara, Simp. Nas. RAPI XIII-2014 FT UMS, p. A-75-A-81
- [12] "New hawker centre's prices easy to digest" diakses pada 26 November 2020 di <https://www.asiaone.com/food/new-hawker-centres-prices-easy-digest?amp>
- [13] "Dapuraya", diakses pada 15 Januari 2021 di <https://ioflife.com>
- [14] Wikipedia. 2020. *Merdeka Walk*, diakses pada 15 Januari 2021 di https://id.wikipedia.org/wiki/Merdeka_Walk
- [15] Widarti, MP. 2015. BAB 3 Metode Perancangan, Eyese Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang