

FASILITAS TERPADU STARTUP KULINER DI SURABAYA

Billy Kianda Sanjaya dan Ir. Handinoto, .
Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
E-mail: billykianda@gmail.com; nugroho@petra.ac.id



Gambar 1. Perspektif Bangunan

Abstrak

Startup sebagai salah satu bagian dari bidang ekonomi kreatif cukup berperan penting pada masa kini. Perkembangan ekonomi kreatif yang pesat di bidang kuliner didasarkan pada hakikat Indonesia sebagai negara agraris. Perkembangan teknologi merambah dunia kuliner sehingga banyak bermunculan bisnis startup berbasis kuliner. Tujuan dari penulisan laporan ini adalah mengaitkan fenomena-fenomena yang ada pada dunia startup kuliner dengan sebuah karya arsitektur.

Kompleksitas yang tercipta inilah yang perlu disederhanakan untuk menghasilkan suatu sistem terpadu sehingga menciptakan sebuah kesinambungan fungsi edukatif dan fungsi pendukungnya. Memperhatikan sistem edukasi yang terjadi di dalam sebuah inkubator bisnis dan juga

permasalahan bisnis pada dunia nyata merupakan fenomena yang perlu dihubungkan oleh suatu wadah arsitektur. Dilakukan analisis terlebih dahulu mengenai subjek-subjek yang terlibat, pemenuhan kebutuhan tiap subjeknya, pengelompokan fasilitas berdasarkan kebutuhan tiap subjek dan akhirnya memunculkan sebuah konsep yang mewakili.

Alur penyelesaian dalam karya desain ini adalah penggabungan antar fungsi yang berdampak pada pembauran antar subjek. Tolak ukur dalam keberhasilan desain ini dapat mengacu pada kata “interaktif” dan “terintegrasi”. Bagaimana fungsi fungsi utama dari sebuah inkubator bisnis dapat memberikan gambaran maupun efek positif dari dua kata kunci diatas.

Dengan menggabungkan 2 subjek tersebut maka suatu wadah arsitektur ini tidak hanya terfokus pada satu aktivitas

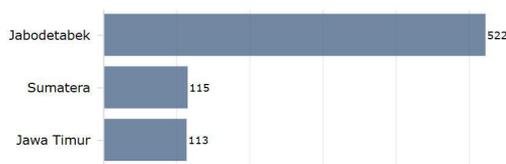
saja, melainkan dapat secara baik bergabung dengan fungsi-fungsi lain dimana sesuai dengan tujuan awal yaitu untuk memperkuat suatu ekosistem startup bidang kuliner. Hal ini juga dapat berdampak pada perkembangan startup secara keseluruhan di kota Surabaya.

Kata kunci : Startup, Kuliner, Inkubator bisnis, Surabaya.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Startup digital sebagai industri yang sedang mengalami perkembangan secara gencar memiliki definisi yaitu suatu bisnis yang baru saja berdiri atau berkembang yang didukung oleh layanan digital. Ada 3 fase dalam pengembangan sebuah startup secara umum yaitu fase formasi, fase validasi dan fase pertumbuhan. Dari ketiga fase itulah yang nantinya akan menentukan sebuah ekosistem startup dinilai kuat atau tidaknya. Fase formasi adalah fase penentu lahirnya sebuah ide, visi, misi ke depannya (startupcommons, 2019). Fase formasi secara garis besarnya memiliki beberapa faktor seperti penemuan ide, keanggotaan, kegiatan mentoring, *co-working* yang saat ini banyak diwadahi oleh program-program seperti inkubator dan akselerator.



Gambar 1.1. Perbandingan Jumlah Startup di Jabodetabek dan Jawa Timur Sumber : databoks.katadata.co.id

Menurut Masyarakat Industri Kreatif Teknologi Informasi (MIKTI) per bulan Mei 2019, jumlah startup digital di Indonesia mencapai 1009 startup digital yang terbagi secara perbandingan antara Jakarta dan Jawa Timur yaitu 5 : 1. Selisih yang cukup jauh tersebut

dikarenakan tidak meratanya ekosistem startup yang ada. Kondisi seperti ini menjadikan sebuah keharusan untuk menutupi kesenjangan ekosistem tersebut, terlebih Surabaya sebagai kota ke dua terbesar di Indonesia dan juga ibu kota Jawa Timur yang secara prosentase menjadi urutan kedua penghasil startup di Indonesia, perlu dikembangkan ekosistem startup nya.

Surabaya juga terkenal dengan kulinernya yang cukup khas. Tidak mengherankan apabila nilai ekonomi kreatif pada tahun 2016 menyumbang persentase sekitar 43 % dari Rp 922 triliun. (Kompas, 2018). Hal ini diperkuat dengan pernyataan dari Deputy Akses Permodalan Bekraf, Fajar Hutomo mengatakan bahwa startup kuliner menjadi salah satu sektor pendukung perekonomian di Indonesia dan bersifat mendominasi di Bekraf. Kuliner Nusantara khususnya Surabaya, dapat dijadikan sebuah objek pengembangan yang fungsinya selain membantu para pendiri startup juga melestarikan dan mempopulerkan kuliner lokal. Generasi muda yang memiliki ide-ide segarnya, harus berusaha menggabungkan antara ide kreatif dengan apa yang sudah ada sekarang. Menurut Executive Director Salim Group, Axton Salim (2019), disebutkan bahwa tantangan bagi anak muda untuk membangun suatu bisnis startup kuliner adalah masalah pendanaan, *marketing dan saluran marketing*, serta *food safety*. Oleh karena itu, kompleksitas yang tinggi dari elemen pendukung ekosistem startup kuliner tersebut perlu didukung oleh suatu fasilitas yang mampu memenuhi seluruh aktivitas kegiatan fase formasi beserta fasilitas pendukungnya untuk perkembangan startup ini sangat diperlukan untuk menciptakan suatu fasilitas yang terintegrasi didalamnya.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang ada adalah bagaimana menyederhanakan

kompleksitas dari banyaknya fungsi dan subjek yang terlibat dalam sebuah ekosistem startup yang berusaha diwadahi oleh karya arsitektur ini.

C. Tujuan Perancangan

Tujuan utama dari perancangan ini adalah menghasilkan sebuah ekosistem startup dalam suatu wadah arsitektur yang kuat dengan menggabungkan beberapa fungsi secara sekaligus yang melibatkan banyak subjek untuk dapat berinteraksi satu sama lain.

II. PERANCANGAN TAPAK

A. Data dan Lokasi Tapak

Site terletak di tepi jalan Lingkar Dalam. Tepatnya terletak di belakang danau UNESA dan merupakan tanah kepemilikan UNESA



Gambar 2.2 Danau sebagai orientasi view

Danau sebagai potensi yang kuat untuk orientasi view mampu menciptakan sebuah place dan juga menentukan orientasi massanya

Jalan Lingkar dalam termasuk jalan utama sehingga cukup padat namun punya potensi terhadap akses visual dan sirkulasi yang baik, sedangkan Jl.Unesa potensial untuk mempermudah sirkulasi dari arah Unesa.

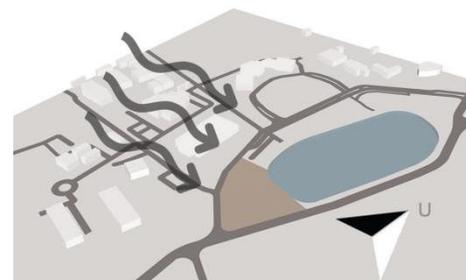
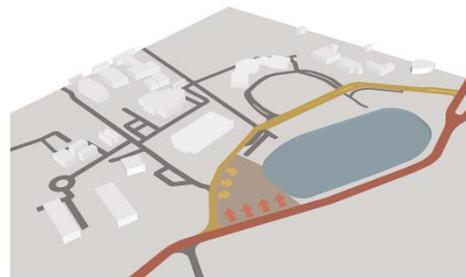
Gambar 2.1 Lokasi site

Peraturan Bangunan

KDB	: 60 %
KDH	: 10%
KLB	: 300 %
GSB Depan	: 5 meter
GSB Belakang	: 5 meter
GSB Samping	: 5 meter
KTB	: 65 %
Luas	: 7505 m2
Tinggi	: 25 meter
Peruntukan	: Perdagangan dan Jasa (K-5)

B. Analisa Site

Berdasarkan sasaran pengguna fasilitas, pemilihan site sangat berperan penting, maka dari itu pemilihan site di belakang danau UNESA sangat memudahkan jangkauan para mahasiswa dan juga apabila dilihat secara makro, site sangat dekat dengan distrik makanan dan juga pemukiman elit sehingga untuk mendatangkan massa jauh lebih mudah.



Gambar 2.3 dan 2.4 Sirkulasi pada site dan pergerakan angin pada site

Pergerakan angin cukup kencang dirasakan dari arah barat ke timur, dikarenakan tingkat kepadatan massa yang cukup rendah.

III. PERANCANGAN BANGUNAN

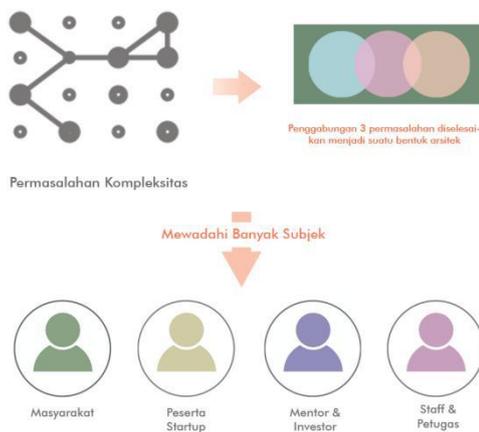
A. Pendekatan Perancangan

Dikarenakan dalam tatanan startup dibutuhkan banyak fungsi untuk menciptakan suatu ekosistem startup yang baik, dibutuhkan sebuah pengaturan fungsi dan penyederhanaan kompleksitas didalamnya. Oleh karena itu pendekatan sistem merupakan yang paling tepat digunakan. Penjabarannya adalah implementasi konsep yang berbasis dari kompleksitas dikaitkan dengan penyederhanaan fungsi fungsi yang kompleks tersebut.

Pengaturan zoning, sequence pengunjung hingga pengaturan untuk pembauran antar subjek memerlukan sistem yang tepat. Keterkaitan antar zoning akan berpengaruh terhadap pembauran antar subjek sehingga kesinambungan tersebut yang harus diperhatikan melalui sebuah sistem yang baik.

B. Konsep Perancangan

Berdasarkan pembahasan pada latar belakang, keseluruhan permasalahan mengacu pada kata kompleksitas, dimana permasalahan startup kuliner adalah akses investor, food processing dan juga mentoring.



Gambar 3.1 Penjelasan kompleksitas

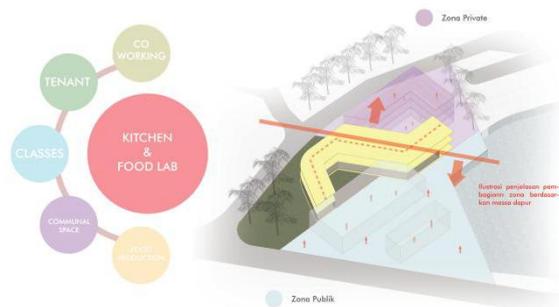
Setelah mengetahui subjek subjek yang terlibat, untuk menyelesaikan permasalahan kompleksitasnya maka

dilakukan pengelompokan antar subjek yang selanjutnya dilakukan perincian fungsi-fungsi esensial yang dapat digabungkan maupun disederhanakan sehingga seolah-olah keseluruhan subjek dapat membaaur.



Gambar 3.2 penggabungan fungsi dan pembauran antar subjek

Dapur komersial dan juga coworking space menjadi fasilitas esensial yang dikerucutkan dari diagram diatas. Fokus dipersempit pada dua fasilitas tersebut, dimana dari situlah kata kunci integrasi dan interaktif berusaha dimunculkan. Dapur inkubator sebagai wadah utama untuk membagi zoning secara keseluruhan sehingga posisinya kuat sebagai area transisi pertemuan antar subjeknya. Kemudian area co-working erat hubungannya dengan dapur sebagai fasilitas utama untuk mengundang subjek eksternal yaitu masyarakat.



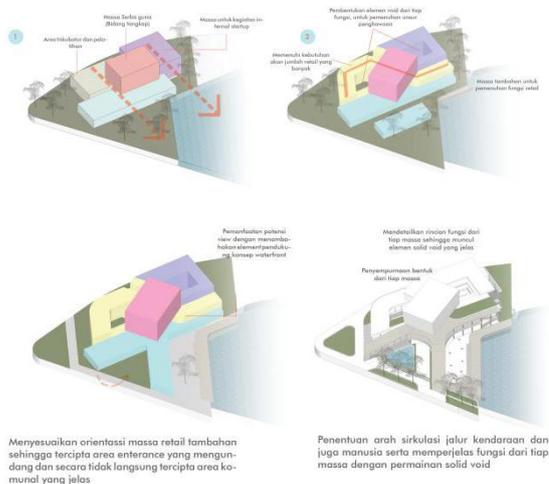
Gambar 3.3 Zoning

C. Perancangan Tapak dan Bangunan



Gambar 3.4 dan 3.5 site plan dan layout plan

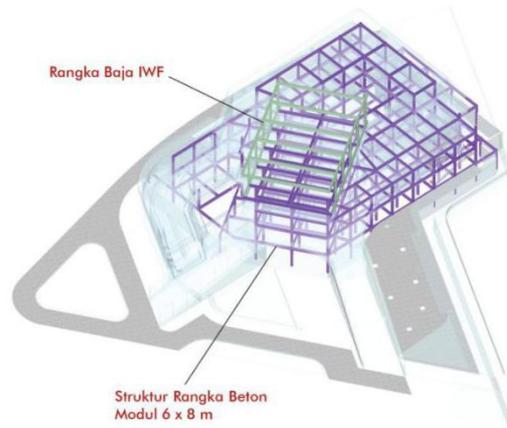
Perancangan tapak cukup terbantu dengan adanya kedua sirkulasi yang dimiliki sehingga entrance dapat diakses dari dua arah. Berlanjut ke arah potensi site yang ada, eksistensi danau berdampak orientasi keseluruhan bangunan dimana peletakan area komunal dapat bersinergi baik dengan eksisting.



Gambar 3.6 transformasi bentuk

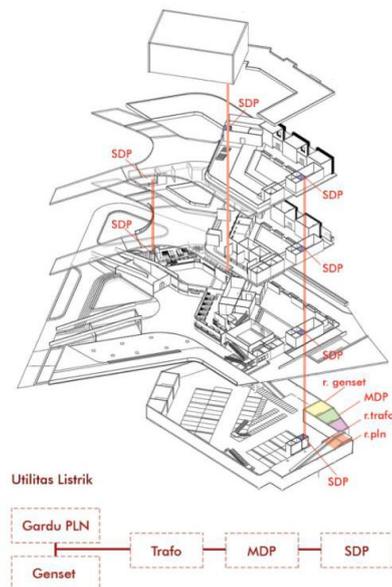
Terdapat beberapa fokus dalam melakukan transformasi bentuk, pertama adalah orientasi sesuai potensi eksisting yaitu danau UNESA, kedua pembagian zoning berdasarkan konsep perancangan yaitu dapur komersial sebagai transisi dari dua zoning dan penyelesaian entrance beserta sirkulasi manusia untuk memperjelas alur sirkulasi yang diharapkan.

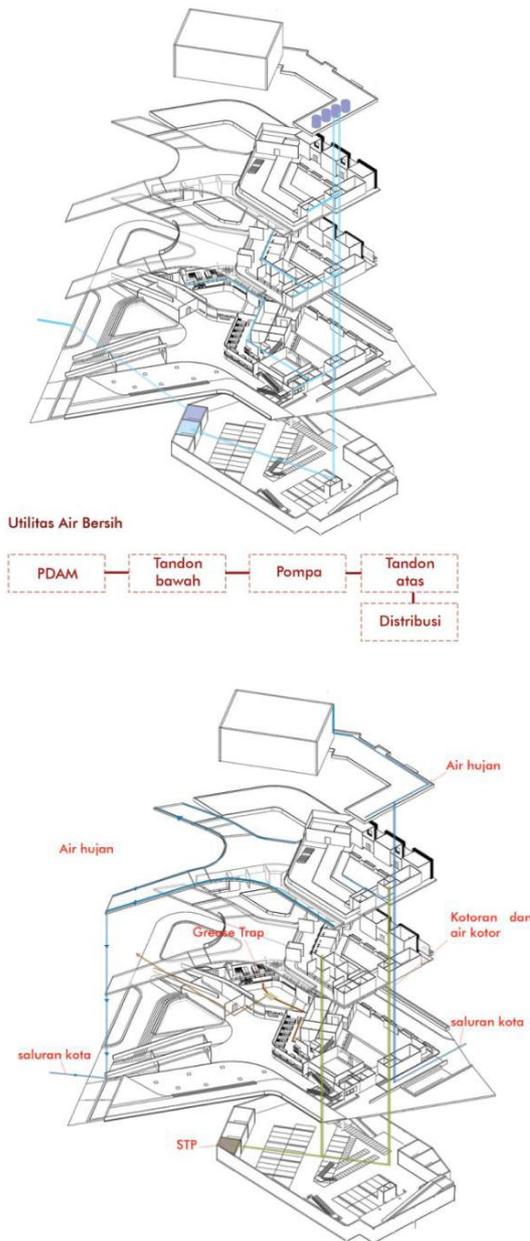
D. Struktur dan Sistem Utilitas



Gambar 3.7 sistem struktur

Struktur yang digunakan adalah struktur rangka beton pada bagian dibawah gedung serbaguna dan untuk gedung serbaguna membutuhkan bentang lebar, menggunakan struktur rangka baja. Dari bentuk bangunan, terdapat dua orientasi struktur sehingga membentuk suatu sudut tumpul jika dilihat dari atas.





Gambar 3.8, 3.9 dan 3.10 sistem utilitas listrik, air dan kotoran

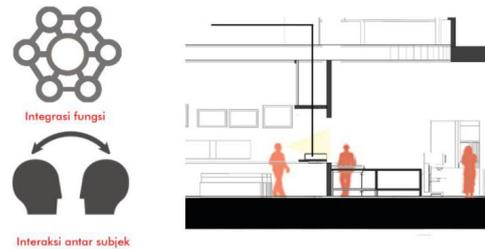
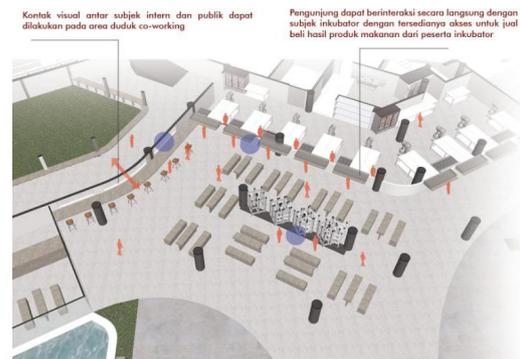
Untuk sistem utilitas dapur, grease trap sangat diperlukan untuk menyaring lemak sisa makanan. Peletakan grease trap ada pada void area hijau dapur. Semua saluran air hasil pencucian dapur masuk ke dalam grease trap. Untuk lubang udara pembuangan, letaknya berada di sepanjang dapur inkubator di kedua sisinya.

IV. PENDALAMAN

A. Pendalaman

Pendalaman yang digunakan adalah pendalaman karakter ruang. Pembahasan lebih difokuskan ke arah alur sirkulasi, hubungan antar fasilitas. Intervensi yang mendukung konsep dan juga pembagian ruang secara lebih rinci.

B. Implementasi Pendalaman Karakter Ruang



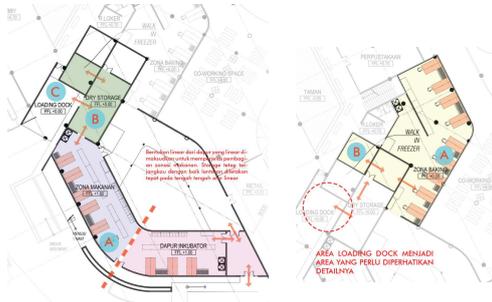
Gambar 4.1 pendalaman karakter ruang pada co-working space



Gambar 4.2 perspektif area co-working space

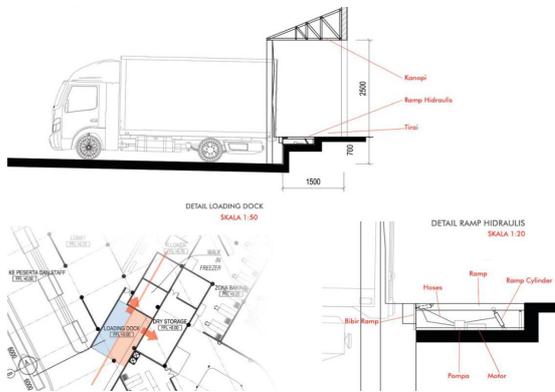
Dua fasilitas paling esensial inilah yang menjadi bagian dari pendalaman dimana perancangan difokuskan untuk membaurkan antar subjek berbeda kepentingan. Masyarakat dapat dengan mudah mengakses dapur komersial untuk melakukan kegiatan transaksi makanan sembari melihat proses pembuatannya,

sedangkan untuk peserta startup ini merupakan ajang untuk mendapatkan feedback dari masyarakat melalui hasil penjualan produk makanan.



Gambar 4.3 pembagian ruang pada dapur inkubator

Dapur inkubator sendiri dibagi menjadi dua zona yaitu zona makanan dan juga zona tata boga. Untuk zona makanan dibagi dua lagi menjadi zona makanan tradisional dan non tradisional. Pemisahan ini berfungsi untuk menghindari adanya kerumitan dalam hal penyimpanan dan juga pengelompokan mentor.



Gambar 4.4 detail loading dock



Gambar 4.5 perspektif dapur inkubator

Area storage menjadi hal yang cukup penting dalam sebuah dapur komersial.

Pembagian area storage dibagi menjadi dry storage dan cold storage. . Selanjutnya untuk pembagian area loading dock dibagi menjadi area loading dock untuk cold storage dan dry storage. Area loading dock untuk cold storage harus didesain khusus untuk dapat menjaga suhu dari area cold storage saat melakukan angkut muat barang. Maka desain dari area loading dock memerlukan tirai dan juga ramp hidraulik untuk memperkecil kemungkinan suhu naik.

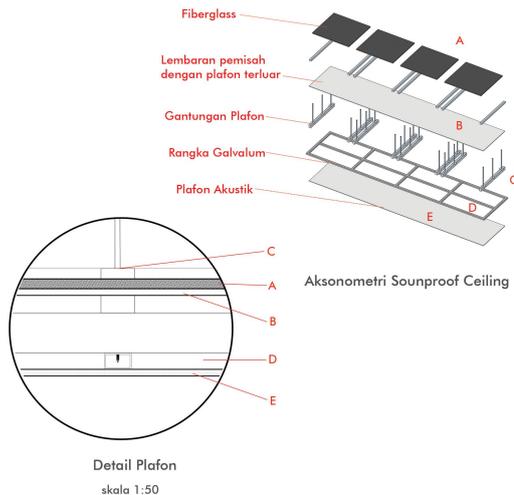


Gambar 4.6 pendalaman ruang pada area serbaguna



Gambar 4.7 perspektif area serbaguna sebagai aksentuasi

Area gedung serbaguna menjadi salah satu fungsi penting lainnya untuk mendukung kegiatan seminar secara rutin oleh para investor maupun mentor. Kapasitas nya mencapai 270 orang dengan rincian pengunjung yaitu peserta startup maupun publik dapat mengaksesnya. Maka diperlukan suatu kemampuan akustik yang baik dimana pemantulan suara menjadi sangat penting disini.



Gambar 4.8 detail plafon akustik

V. KESIMPULAN

Dengan adanya fasilitas terpadu startup kuliner ini, masyarakat bersama peserta startup dapat saling menjalin komunikasi sehingga selain fungsi edukatif yang menjadi tujuan utama fasilitas ini, juga dapat berperan sebagai wadah publik untuk berinspirasi dan juga membuka wawasan baru terhadap dunia kuliner, melalui pengimplementasian konsep pada bangunan.

Menjawab kesulitan kesulitan para pebisnis pemula, akses terhadap investor dan juga mentor akan semakin lebih mudah dikarenakan ekosistem startup yang terbentuk dari arsitektur ini dapat menjadi kuat. Sehingga yang terjadi adalah aktivitas yang kompleks akan terjadi dalam satu wadah arsitektur namun saling mendukung satu sama lain.

DAFTAR REFERENSI

- Anonim. (2019). *Corporate Accelerator*. Retrieved December 24, 2019 from https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/de/Documents/technology/Corporate_Accelerator_EN.pdf.
- Bekraf. (2015). *Rencana Pengembangan Kuliner Nasional*. indonesiakreatif.bekraf.go.id. Retrieved December 27, 2019 from <http://indonesiakreatif.bekraf.go.id/ikpro/wp-content/uploads/2015/07/R>

encana-Pengembangan-Kuliner-Nasional.pdf.

- Davies, M. (2009). *Mixed-use Incubator Handbook: A Start-up Guide for Incubator Developers*. Infodev.org. Retrieved December 16, 2019 from http://www.infodev.org/infodev-files/resource/InfodevDocuments_733.pdf.
- Fontinelle, A. (2019). *What Exactly Is a Startup?*. Investopedia. Retrieved December 24, 2019 from <https://www.investopedia.com/ask/answers/12/what-is-a-startup.asp>.
- Karsandi, R. (n.d.). *5 Tahap Pendanaan Investasi yang umum diperoleh Startup - Grevia*. Grevia.com. Retrieved December 24, 2019 from <http://www.grevia.com/article/38/5-tahap-pendanaan-investasi-yang-umum-diperoleh-startup>.
- Makassardigitalvalley. (2019). *Kondisi dan Kebutuhan Ekosistem Startup di Luar Jakarta – Makassar Digital Valley*. Retrieved December 23, 2019 from <https://makassardigitalvalley.id/kondisi-dan-kebutuhan-ekosistem-startup-di-luar-jakarta/>.
- Leandha, M. (2018). *Bekraf Cari 100 Pengusaha Startup Bidang Kuliner*. Kompas.com. Retrieved December 20, 2019 from <https://ekonomi.kompas.com/read/2018/02/14/200000826/bekraf-cari-100-pengusaha-startup-bidang-kuliner>.
- Mason, N. (2019). *4 Ways to Increase Employee Collaboration and Teamwork*. Officespacesoftware.com. Retrieved December 20, 2019 from <https://www.officespacesoftware.com/blog/4-ways-to-increase-employee-collaboration-and-teamwork>.