

# Resor Wisata Kuliner Lombok di Pantai Nipah

Danny Vernatha dan Roni Anggoro S.T., M.A.(Arch)  
 Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra  
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya  
 E-mail: davemccaslin7@gmail.com ; ang\_roni@petra.ac.id



Gambar 1.1 Perspektif Bangunan

**Abstrak—** "Resor Wisata Kuliner Lombok di Pantai Nipah" ini merupakan fasilitas akomodasi yang memungkinkan penggunanya untuk berlibur sekaligus berwisata kuliner khas Lombok. Keberadaan proyek ini mendukung kemajuan pariwisata Propinsi NTB, khususnya di Pulau Lombok. Pendekatan simbolik dipilih sehingga konsep resor dan wisata kuliner dapat terintegrasi dalam desain ini, suasana lokal dihadirkan pada bangunan dan area kuliner melalui ekspresi arsitektur tradisional Suku Sasak. Pendalaman karakter ruang dipilih sehingga tamu hotel dapat merasakan suasana tradisional ketika menginap.

**Kata Kunci—***Kuliner, Lombok, Nipah, Pantai, Resor, Wisata.*

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Perancangan

Dewasa ini sektor pariwisata Propinsi NTB mengalami kemajuan, terbukti dengan meningkatnya jumlah wisatawan dari tahun 2011 ke 2012 (tabel 1.1) dan melampauinya target Program Visit Lombok Sumbawa 2012 sebanyak satu juta pengunjung.

| No | Tahun | Jumah Wisatawan(awal semester pertama |
|----|-------|---------------------------------------|
| 1  | 2011  | 366.857                               |
| 2  | 2012  | 495.898                               |

Tabel 1.1 Jumlah Wisatawan Asing dan Domestik Propinsi NTB Awal Semester 2011 – 2012

Sumber: <http://www.antaramataram.com/berita/?rubrik=8&id=23159>

Salah satu kabupaten di Propinsi NTB yaitu Kabupaten Lombok Utara, merupakan kabupaten baru yang menyumbang 40 persen dari target Visit Lombok Sumbawa 2012 dengan pantai sebagai aset wisata utama. Target ini akan ditingkatkan menyusul Program Visit Lombok Sumbawa jilid 2. Hal ini menjadi alasan pemilihan tapak di Kabupaten ini.



Gambar 1.2 Suasana Pantai di Kabupaten Lombok Utara  
 Sumber: Dokumen Pribadi

Selain keindahan alam, wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah tentunya ingin pula mengetahui dan menikmati kuliner khas daerah tersebut. Lombok sebagai daerah tujuan wisata, memiliki berbagai kuliner khas yang beragam dan memiliki cita rasa yang unik, macam – macam kuliner tersebut antara lain: ayam Taliwang, sate bulayak, peleceng kangkung, sate Tanjung, dan masih banyak jenis makanan lainnya.

Dengan melihat potensi keindahan pantai dan wisata kuliner, maka akan menjadi menarik jika didesain fasilitas akomodasi yang menggabungkan konsep resor dan wisata kuliner.

### B. Rumusan Masalah

Bagaimana mendesain sebuah fasilitas akomodasi yang mengintegrasikan kegiatan resor dan wisata kuliner?

**C. Tujuan Perancangan**

Menyediakan fasilitas akomodasi yang mewadahi kegiatan berlibur di resor dan berwisata kuliner.

**D. Data dan Lokasi Tapak**



Gambar 1.3 Situasi Site  
Sumber: Google Earth

Tapak berlokasi di Pantai Nipah, Kabupaten Lombok Utara, terletak di jalur yang menghubungkan Lombok Barat dengan ibu kota Kabupaten Lombok Utara (Tanjung), dan berbatasan langsung dengan jalan raya serta laut seperti terlihat pada gambar 1.3.

- Lokasi : Pantai Nipah
- Peruntukkan lahan : Pariwisata
- Luas Site : 23.231 m<sup>2</sup>
- GSB : 5m
- GSP : 50m dari titik pasang tertinggi
- KDB : 40%
- KDH : 60%
- Tinggi max : 4 lantai

**II. DESAIN BANGUNAN**

**A. Pendekatan Desain**

**Pendekatan Simbolik:**

Begibung menjadi konsep perancangan resor ini, begibung adalah cara makan tradisional Suku Sasak di mana para penikmat duduk bersama untuk makan dalam satu nampan, seperti tampak pada gambar 2.1.

Ciri khas dari begibung adalah orientasinya yang memusat di mana makanan menjadi pusat yang mengikat penikmat menjadi satu kesatuan.

**Signified** : Begibung

**Referent** : Memusat



Gambar 2.1 Aktivitas Begibung  
Sumber: cultures-of-denpasar.blogspot.com

**B. Penerapan Konsep**

Proses perancangan dimulai dari pencarian bentuk geometri dasar yang memiliki orientasi memusat yaitu lingkaran, dari bentukan lingkaran ini, pembagian zona dimulai berdasarkan konsep begibung yang didasarkan pada konsep makanan di tengah sebagai pusat, dalam hal ini zona kuliner berada di tengah dan zona resor mengelilinginya, proses ini dijelaskan pada gambar 2.2.



Gambar 2.2 Penerapan Konsep Begibung

**C. Proses Desain**

Setelah bentukan dasar diletakkan pada tapak, maka selanjutnya proses transformasi desain kemudian dimulai, proses ini diawali dengan menganalisa kondisi dan situasi tapak, antara lain arus lalu lintas dan potensi view.

Transformasi dimulai dengan membelah lingkaran tadi menjadi 2 bagian sehingga lebih membuka ke arah pantai dan welcome ke arah jalan (gambar 2.3).



Gambar 2.3 Transformasi Bentukan 1

Proses ini kemudian dilanjutkan dengan membengkokkan bentukan sehingga menangkap pandangan dari arah arus teramai, dan juga memperpanjang area kuliner hingga pantai (gambar 2.4)



Gambar 2.4 Transformasi Bentuk 2

Setelah proses transformasi selesai, kemudian massa – massa pada kompleks ditata berdasarkan konsep zona di awal proses desain. Tataan massa ini dapat kita lihat pada gambar 2.5.



Gambar 2.5 Tataan Massa

Ekspresi arsitektur tradisional Suku Sasak kemudian dimunculkan pada bentukan dasar melingkar yang terjadi, melalui penggunaan material seperti kayu, alang – alang dan dinding beton finishing kamprot serta penojolan elemen struktural seperti kolom dan balok yang menimbulkan ekspresi vertikal horizontal yang kuat, ditambah dengan penggunaan atap perisai dengan bahan penutup alang – alang (gambar 2.6).



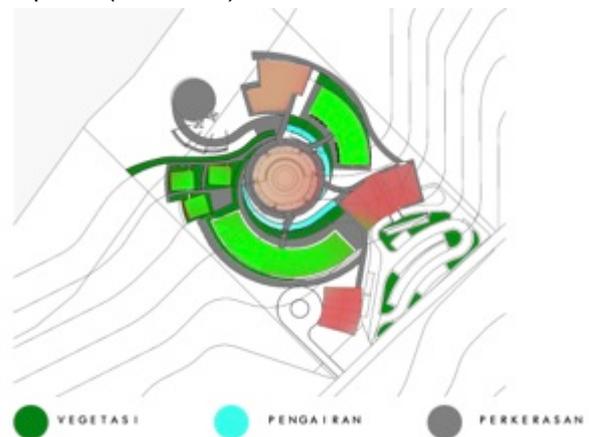
Gambar 2.6 Ekspresi Fasad pada Massa Unit Kamar

Pada massa penerima (gambar 2.7) digunakan elemen lumbung yang merupakan icon Suku Sasak pada bagian atap sehingga memberi kesan *welcome*.



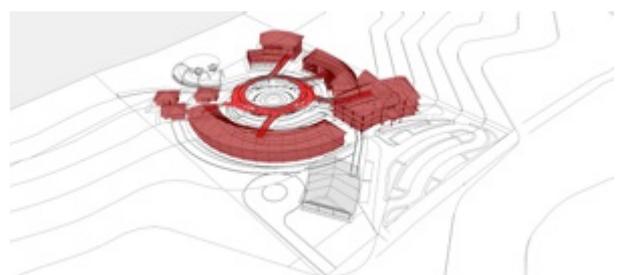
Gambar 2.7 Massa Utama

Pola lansekap dibentuk menurut konsep memusat, vegetasi, pengairan, dan perkerasan didesain mengikuti pola penataan massa yang terjadi. Selain itu vegetasi dan pengairan juga dimanfaatkan untuk membatasi pergerakan dari area kuliner ke area yang lebih privat (room unit)



Gambar 2.8 Pola Lansekap

Terdapat dua pengguna resor ini yaitu tamu resor dan pengguna area kuliner sehingga untuk menjaga privasi, sirkulasi dipisah secara vertikal, bagian atas untuk tamu hotel dan bagian bawah untuk pengguna area kuliner (umum).



Gambar 2.9 Skema Sistem Sirkulasi Tamu Hotel

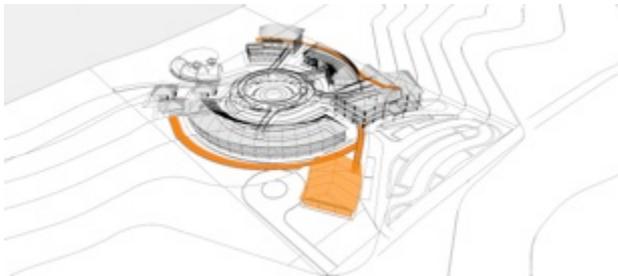


Gambar 2.10 Skema Sistem Sirkulasi Pengguna Umum

Tamu hotel melalui sirkulasi atas menuju massa – massa unit kamar dan restoran (gambar 2.9)

Sedangkan bagi pengunjung umum, melalui sirkulasi bawah, dimulai dari massa utama, menuju area kuliner (gambar 2.10).

Sirkulasi servis terletak di sekeliling bangunan, sehingga tidak terjadi persilangan sirkulasi namun dapat menjangkau seluruh massa (gambar 2.11).



Gambar 2.11 Skema Sistem Sirkulasi Servis

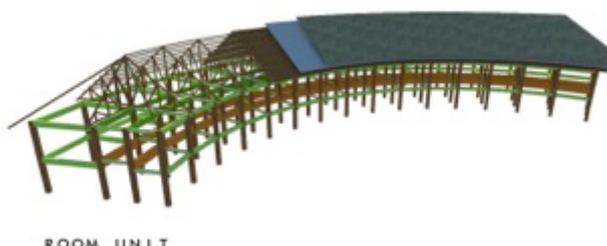
Ruang yang tercipta di bawah sirkulasi tamu hotel dimanfaatkan menjadi area kuliner, hal ini sekaligus membawa suasana lokal di mana penikmat kuliner makan cara lesehan dan dapat melihat proses makanan diolah, suasana ini dapat kita lihat pada gambar 2.12.



Gambar 2.12 Suasana Area Kuliner

**D. Sistem Struktur**

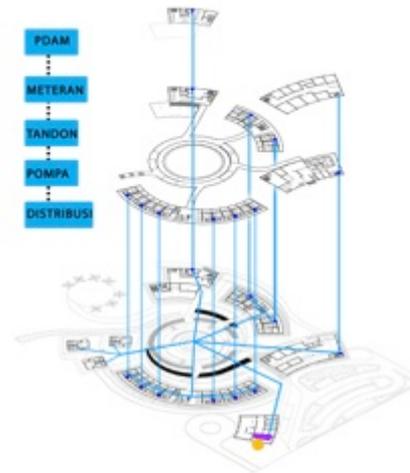
Bangunan ini menggunakan sistem struktur rangka beton. Terdapat perbedaan ketinggian lantai di massa penerima dan *room unit*, untuk mengatasi hal ini, maka digunakan balok yang dipertebal.



Gambar 2.13 Skema Sistem Struktur

Atap berbentuk perisai dengan rangka atap menggunakan bahan material kayu, skemanya dapat kita lihat pada gambar 2.13.

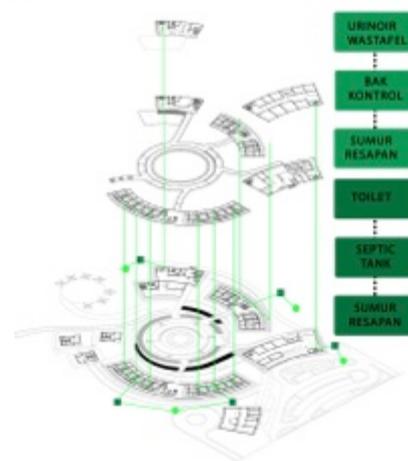
**E. Sistem Utilitas**



- RG. TANDON
- POMPA
- SHAFT
- DISTRIBUSI AIR BERSIH

Gambar 2.14 Skema Sistem Air Bersih

Gambar 2.14 menjelaskan sistem distribusi air bersih. Karena bangunan tidak terlalu tinggi (2smpai 3 lantai), maka penyaluran air bersih menggunakan sistem *upfeed*.



- SEPTIC TANK
- SUMUR RESAPAN
- BAK KONTROL
- DISTRIBUSI KOTORAN

Gambar 2.15 Skema Sistem Air Kotor dan Kotoran

Gambar 2.15 menjelaskan sistem pembuangan air kotor dan kotoran. Penyaluran air kotor menggunakan bak kontrol yang terdapat di sekeliling massa bangunan dan dialirkan ke sumur resapan. Kotoran dialirkan menuju *septic tank* yang juga terdapat di dekat massa, kemudian dialirkan menuju titik – titik

sumur resapan.

Sistem kelistrikan menggunakan ruang PLN karena kebutuhan listrik yang cukup besar pada proyek ini (terletak pada massa servis)

Untuk evakuasi kebakaran, maka di setiap massa terdapat tangga yang berfungsi sebagai tangga evakuasi ketika terjadi kebakaran, tangga ini menerus hingga lantai 1.

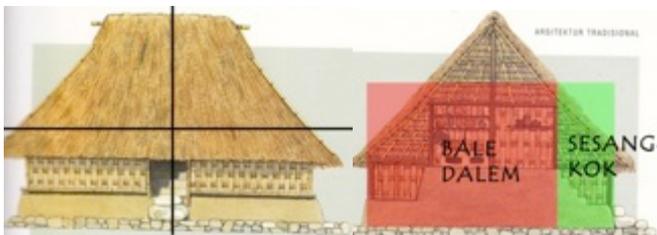
Skema sistem kelistrikan dan letak tangga kebakaran dapat kita lihat pada gambar 2.16



Gambar 2.16 Skema Sistem Kelistrikan dan Letak Tangga Darurat

**F. Pendalaman**

Pendalaman pada proyek ini ditujukan untuk karakter ruang pada ruangan hotel, ruangan hotel dirancang dengan mengambil elemen – elemen arsitektur rumah tinggal tradisional Suku Sasak yaitu Bale Tani, sehingga suasana tradisional terasa ketika berada di kamar.

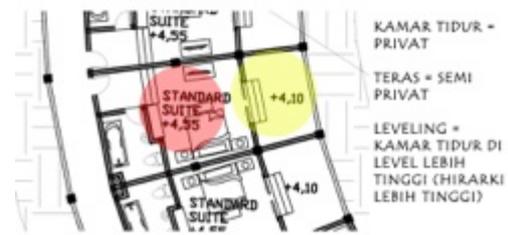
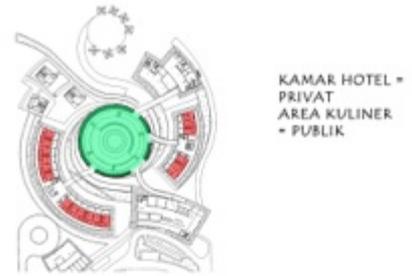


Gambar 2.17 Bale Tani

Sumber: <http://wacananusantara.org/sejarah-dan-tradisi-suku-sasak/>

Dalam pembagian zona, rumah tradisional Sasak terbagi menjadi 2 yaitu: zona privat (bale dalem) dan zona semiprivat (sesangkok) yang dapat dilihat pada gambar 2.17, sistem zona ini diaplikasikan pada kamar hotel, di mana tiap unit kamar memiliki zona privat (ruang tidur) dan zona semi privat berupa teras, yang juga terhubung secara visual ke area kuliner di tengah. Teras sekaligus berfungsi sebagai zona

perantara antara zona publik (area kuliner *outdoor*) dan zona privat (kamar hotel), skemanya dijelaskan pada gambar 2.18.



Gambar 2.18 Penerapan Zona Bale Tani pada Unit Kamar

Fasad Bale Tani yang simetris juga diterapkan pada fasad kamar hotel dengan menggunakan ekspresi material yang serupa yaitu dinding anyaman bambu, kayu, dan lantai tanah liat, serta penggunaan tangga yang menjadi ciri khas penanda perpindahan zona pada Bale Tani (gambar 2.19).



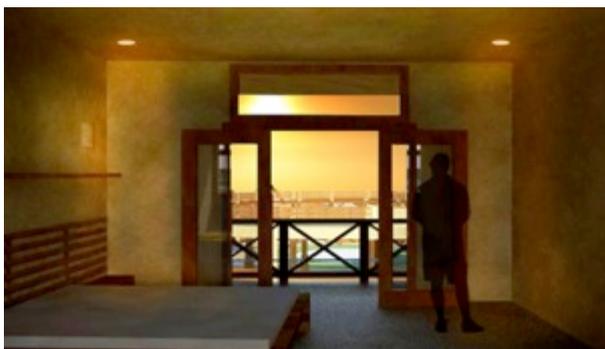
Gambar 2.19 Fasad Kamar Hotel

Pada bagian interior Bale Tani, suasana pencahayaan alami terasa dalam ruangan, suasana ini dihadirkan pada kamar hotel dengan peletakkan pencahayaan buatan pada sudut – sudut ruangan dan pemanfaatan material dinding yang bertekstur kasar (beton *finishing* kamprot), kombinasi pencahayaan dan tekstur material ini menghasilkan suasana alami. (gambar 2.20)



Gambar 2.20 Suasana Interior Kamar

Selain material dan pencahayaan, skala manusia yang terasa dalam Bale Tani juga dihadirkan melalui plafon yang tidak terlalu tinggi (2,5 meter), dijelaskan pada gambar 2.21.



Gambar 2.21 Skala Dalam Ruangan

Suasana pencahayaan alami juga dihadirkan pada kamar mandi, adanya kisi – kisi pada dinding memungkinkan masuknya cahaya matahari, suasananya dapat kita lihat pada gambar 2.22.



Gambar 2.22 Suasana Interior Kamar Mandi

### III. KESIMPULAN

Tujuan dari proyek ini adalah untuk mewujudkan suatu fasilitas akomodasi di tepi pantai berupa resor yang sekaligus memungkinkan penggunanya untuk mengenal dan menikmati kuliner Lombok, mengingat kuliner juga menyimpan identitas budaya dari suatu lokasi, hal ini sekaligus untuk mendukung kemajuan pariwisata di Propinsi NTB.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih pada Tuhan Yesus Kristus dan pada orang tua penulis yang senantiasa mendukung dan mendoakan penulis dalam mengerjakan proyek ini

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Roni Anggoro S.T., M.A.(Arch) yang bersedia memberikan waktu, pikiran, dan tenaganya sebagai pembimbing utama penulis dalam mengerjakan proyek ini.
2. Bapak Ir. Lukito Kartono M.A. dan Ir. Samuel Hartono M.Sc. selaku dosen pendamping yang juga telah memberikan ide dan masukannya selama penulis mengerjakan proyeknya.
3. Ibu Anik Juniwati S.T., M.T., selaku Koordinator Studio Tugas Akhir AR 800 yang mendampingi selama satu semester.
4. Bapak Agus Dwi Hariyanto S.T., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Arsitektur.
5. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan di atas, akhir kata semoga laporan tugas akhir ini dapat berguna bagi pembaca. Terima kasih.

### DAFTAR PUSTAKA

- (2012).10 Kuliner Lombok yang Harus Dicipi, <http://lombok.panduanwisata.com/category/wisata-kuliner/>, diakses pada tanggal 20 Januari 2013.
- (2013). Arsitektur dan Tata Ruang Rumah Tradisional Sasak Lombok, <http://www.adicita.com/artikel/detail/id/438/Arsitektur-dan-Tata-Ruang-Rumah-Tradisional-Sasak-Lombok>, diakses pada tanggal 3 Februari 2013.
- De Chiara, Yoseph. *Time Saver Standards for Building Types*. New York : Mc. Graw. HillBook Company.
- E, Abraben (1967). *Resort Hotels: Planning and Management*. New York: Reinhold Publishing.
- (2011). Magibung/Megibung, <http://cultures-of-denpasar.blogspot.com/2011/10/magibung-megibung-cultures-of-denpasar.html>, diakses pada tanggal 20 Januari 2013.
- Neufert, Ernest (1970). *Architects' Data*. London : Crosby Lock-Wood Staples
- Neufert, Ernest (1996). *Data Arsitek Edisi 33 Jilid 1*. (Sunarto Tjahjadi, Trans). Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Neufert, Ernest (1996). *Data Arsitek Edisi 33 Jilid 2*. (Sunarto Tjahjadi, Trans). Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Neufert, Ernest (2002). *Architects' Data 3<sup>rd</sup> edition*. Oxford : Blackwell Science.
- (2013). Resort, <http://en.wikipedia.org/wiki/Resort>, diakses pada tanggal 20 Januari 2013.
- (2012). Peningkatan Kunjungan Wisman ke NTB Cukup Signifikan, <http://www.antaramataram.com/berita/?rubrik=8&id=23159/>, diakses pada tanggal 20 Januari 2013.
- (2010). Sejarah dan Tradisi Suku Sasak, <http://wacananusantara.org/sejarah-dan-tradisi-suku-sasak/>, diakses pada tanggal 20 Januari 2013.
- Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa (2005). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- (2013). Tradisi Makan Bareng di Lombok, <http://www.beemagz.com/2012/04/tradisi-makan-bareng-di-lombok.html>, diakses pada tanggal 20 Januari 2013.