

Grha Kuliner Khas Surabaya di Surabaya

Danny Anggianto dan Ir. Handinoto, M.T.
 Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
E-mail: Bluecross_carp@yahoo.com; handinot@petra.ac.id



Gambar 1.1 Perspektif Bangunan
 Grha Kuliner Khas Surabaya di Surabaya

Abstrak—Proyek “Grha Kuliner Khas Surabaya di Surabaya” merupakan tempat yang menyediakan berbagai macam fungsi dan kegiatan sebagai penunjang bagi masyarakat kota Surabaya dan luar kota Surabaya dalam memenuhi kebutuhannya tentang dunia kuliner, karena dunia kuliner saat ini bukan hanya menyangkut bagaimana masyarakat memenuhi rasa lapar mereka, tetapi juga berhubungan dengan bagaimana proses pengolahan bahan mentah yang ada menjadi makanan yang dapat dinikmati, sejarah dan asal mula makanan, kandungan gizi yang tersimpan di dalam makanan dan lain sebagainya.

Proyek ini tidak hanya menyediakan fasilitas yang bersifat rekreatif, tetapi juga fasilitas yang bersifat edukatif serta fasilitas lain yang menunjang kegiatan kuliner. Bersifat rekreatif dan edukatif, karena pengunjung dapat menikmati aneka hidangan khas kota Surabaya, memenuhi rasa ingin tahu mereka terhadap warisan kekayaan kuliner khas Surabaya yang sangat diminati oleh banyak orang, termasuk masyarakat dari luar kota Surabaya, pengunjung juga dapat belajar langsung bagaimana mengolah, memasak dan mengkreasikan makanan khas Surabaya sebagai sebuah seni dalam dunia kuliner, serta mempelajari seluk – beluk maupun manfaat dan hal – hal apa saja yang terkandung dalam berbagai jenis makanan sebagai tambahan wawasan bagi masyarakat yang melihat. Oleh karena itu, karena banyaknya fasilitas yang disediakan proyek ini, maka digunakanlah pendekatan sirkulasi yang membantu pengunjung dalam mengatasi disorientasi yang mungkin terjadi. Pendalaman karakter ruang dipilih untuk mendapatkan kesan tradisional dan kekhasan Surabaya di dalam proyek.

Kata Kunci—Grha, Kuliner, Khas, Surabaya.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lingkup dunia kuliner yang ada saat ini telah mengalami perkembangan. Dengan adanya nilai seni di dunia kuliner, makanan tidak lagi dipandang hanya sekedar kebutuhan pokok, tetapi menjadi sebuah karya seni dan mempengaruhi gaya hidup karena keanekaragaman makanan yang ada dipengaruhi dari

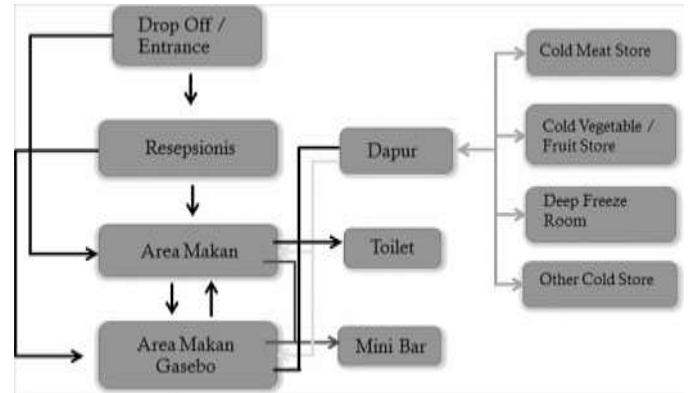
jenis makanannya, bahan dasar makanan, teknik pengolahan, teknik penyajian, cara mengkonsumsinya, dan nilai sejarah serta budaya yang terkandung di dalamnya.

Kemudian, dari segi bisnis, kuliner juga meningkat. Dapat dilihat dari jumlah pengusaha di Indonesia mencapai 14 juta jiwa, baik skala menengah ke bawah maupun menengah ke atas. Tahun 2012, diketahui omzet produk dari usaha di sektor makanan dan minuman menembus angka Rp. 700 triliun, rata – rata

C. Zoning Antar Massa



Gambar 2.4 Zoning Fasilitas Perpustakaan



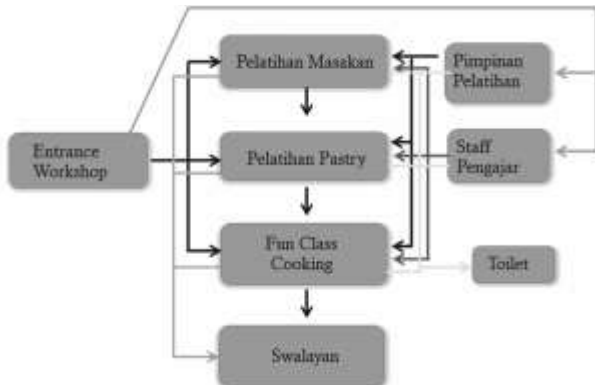
Gambar 2.8 Zoning Area Makan



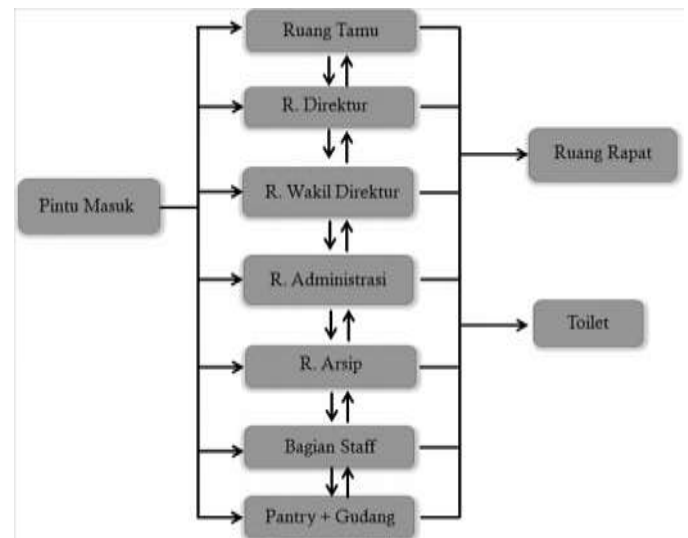
Gambar 2.5 Zoning Fasilitas Museum



Gambar 2.9 Zoning Toko Souvenir



Gambar 2.6 Zoning Fasilitas Workshop



Gambar 2.10 Zoning Kantor Pengelola



Gambar 2.7 Zoning Fasilitas Seminar

D. Konsep Dasar Perancangan

Fungsi dari tempat ini merupakan area makan yang dilengkapi dengan fasilitas - fasilitas edukasi yang akan memberi dan menambah wawasan kepada masyarakat serta pengalaman baru tentang dunia kuliner yang telah berubah sangat pesat maknanya saat mereka mengunjungi tempat ini, karena bagi masyarakat konteks kuliner hanya menyangkut soal kegiatan makan saja.

Manfaat yang ingin dicapai juga dikombinasikan dalam desain yang terlihat tradisional, yang terinspirasi dari ke"tradisional"an rumah adat Jawa namun tetap dikombinasikan dengan ke"modern"an saat ini.

Namun, Surabaya sebagai ibukota Jawa Timur tidak memiliki budaya khas yang menjadi identitas pribadi. Di Surabaya sering ditemui beberapa bangunan yang memiliki bentuk tradisional, akan tetapi bukan murni Surabaya. Semua bangunan tersebut merupakan pengaruh dari arsitektur Jawa secara global.



Gambar 2.11 Rumah Adat Joglo

Oleh karena itu konteks bentukan yang "tradisional" pada desain merupakan adaptasi dari rumah adat Joglo pada umumnya. Bangunan – bangunan di Surabaya yang menggunakan konsep Joglo juga mengadaptasi dari bentukan Joglo secara umum.



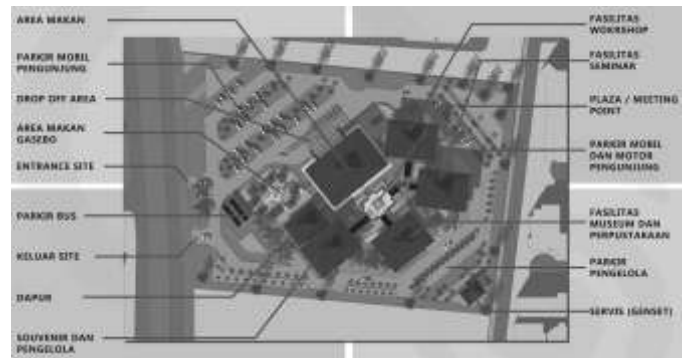
Gambar 2.12 Gedung DPRD Jawa Timur di Surabaya

E. Pendekatan Perancangan

Sehubungan dengan latar belakang, tujuan dan rumusan masalah perancangan, maka pendekatan yang diambil adalah *PENDEKATAN SIRKULASI*. Dengan sirkulasi yang dipilih adalah sirkulasi yang radial, maka prinsip dalam pola sirkulasi pada desain ini adalah peletakkan sebuah fungsi fasilitas yang paling utama dalam desain yang menjadi pusat dari segala fasilitas yang lainnya.

Mengingat desain ini adalah area makan yang dilengkapi dengan fasilitas edukasi, makan fungsi utama dalam desain adalah area makan. Maka area makan diletakkan di posisi utama, sebagai pusat atau orientasi dari fasilitas - fasilitas yang lain, namun penerapannya

dibantu dengan pemberian plaza sebagai meeting point. Plaza ini merupakan akses utama menuju ke fasilitas - fasilitas edukasi yang ada. Dengan menggunakan penerapan sirkulasi yang jelas dan langsung akan membuat pengunjung mudah dalam memilih fasilitas mana yang akan dituju.



Gambar 2.13 Hasil Desain

F. Pendalaman Karakter Ruang

Ruang yang dialami : **Area makan**

Dalam setiap aktivitas makan yang manusia lakukan, mereka ingin merasa santai dan adanya keleluasan serta didukung dengan suasana yang memberi kenyamanan bagi perasaan mereka.

Untuk membantu pengunjung dalam menciptakan ruang gerak yang sebebaskan - bebaskan ketika mereka makan, maka desain area makan dibuat terbuka, sehingga pengunjung yang makan dapat melihat sekitar dan menikmati pemandangan yang ada, tidak ada dinding masif yang membatasi mereka terhadap ruang luar. Antar meja makan pengunjung tidak ada pembatas yang sifatnya masif, tapi hanya dibatasi oleh tanaman yang sifatnya moveable (mudah dipindah).



Gambar 2.14 Perspektif Interior

Keleluasan yang ingin dicapai oleh pengunjung juga didukung oleh tinggi bangunan yang memungkinkan pengunjung untuk tidak merasa tertekan atau terhimpit. Dengan tinggi bangunan sekitar 5m, pengunjung dapat merasakan ke"lapang"an di dalam area makan, memberikan kelegaan ketika mereka makan.

Penciptaan suasana kenyamanan bagi pengunjung didukung oleh penggunaan warna pada setiap material dalam desain area makan ini. Desain area makan

didominasi oleh penggunaan warna coklat pada materialnya. Selain itu ada pula warna yang merupakan kombinasi dari warna merah, kuning dan orange.

Warna coklat adalah salah satu warna yang mengandung unsur bumi. Dominasi warna ini akan memberi kesan hangat, nyaman dan aman bagi ruangan yang menggunakan warna ini.

Warna merah adalah warna yang memberi energi mampu merangsang indra fisik seperti meningkatkan nafsu makan.

Warna kuning memberi arti kehangatan dan rasa bahagia dan seolah ingin menimbulkan hasrat untuk bermain. Dengan kata lain warna ini juga mengandung makna optimis, semangat dan ceria

Warna oranye memberi kesan hangat dan bersemangat. Warna orange sebagai peleburan dari warna merah dan kuning, sama-sama memberi efek yang kuat dan hangat.

Demikian kombinasi warna ini akan mendukung terciptanya kenyamanan dan keceriaan pengunjung ketika makan di tempat ini.

Ruang area makan juga diberi kesan tradisional yang sederhana untuk mendukung bentuk bangunan yang mengadaptasi bentukan rumah tradisional Jawa (Joglo).

Kesan tradisional pada area makan ditunjukkan dalam penggunaan railing kayu yang ada di sekeliling area makan yang diadaptasi dari pola ikan Sura dan Baya dengan sedikit modifikasi.



Gambar 2.15 Penerapan Pola Sura dan Baya pada Railing



Penggunaan material batu bata yang terekspos pada dinding membantu memperkuat kesan alami dan memberikan kesegaran serta kehangatan dan kenyamanan karena mengandung unsur warna coklat.



Gambar 2.16 Perspektif Interior Bangunan

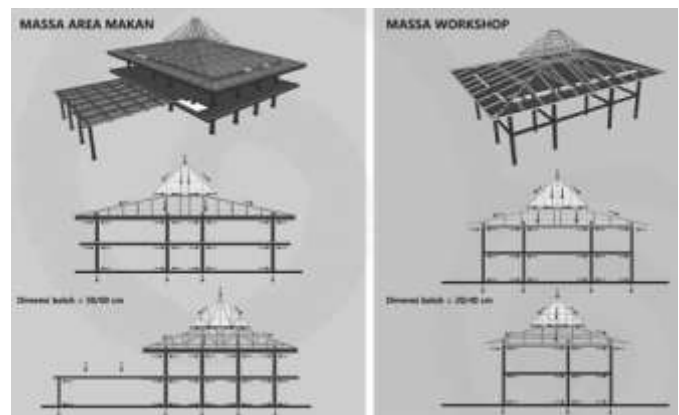
Penggunaan lantai parket kayu, selain untuk memperkuat kesan tradisional yang ada, parket kayu juga mengandung unsur warna coklat yang menimbulkan kesan hangat dan nyaman bagi para pengunjung yang datang ke tempat ini



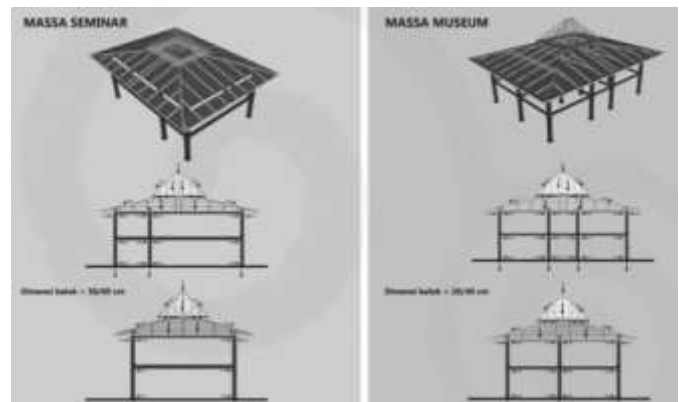
Gambar 2.17 Parket Kayu yang Digunakan Pada Lantai

G. Sistem Struktur Bangunan

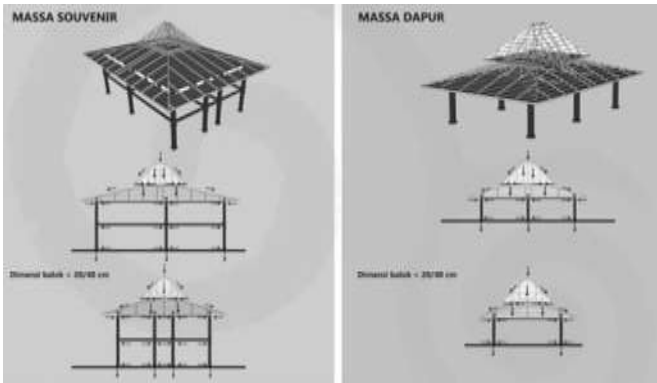
Sistem struktur pada proyek menggunakan sistem struktur kolom dan bangunan dengan menggunakan konstruksi baja.



Gambar 2.18 Sistem Struktur Massa Area Makan dan Workshop

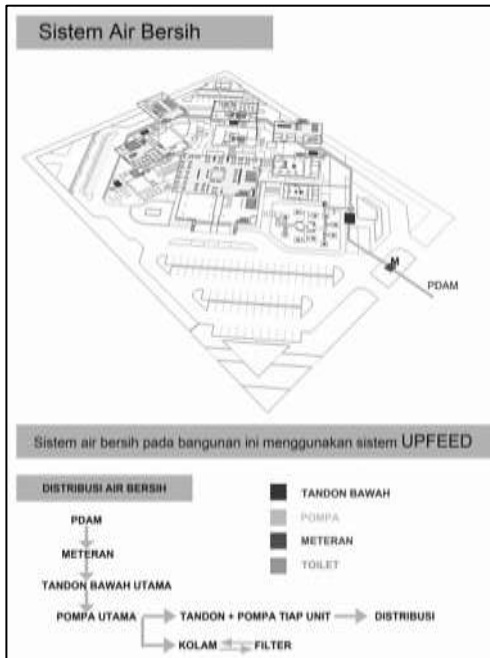


Gambar 2.19 Sistem Struktur Massa Seminar dan Museum

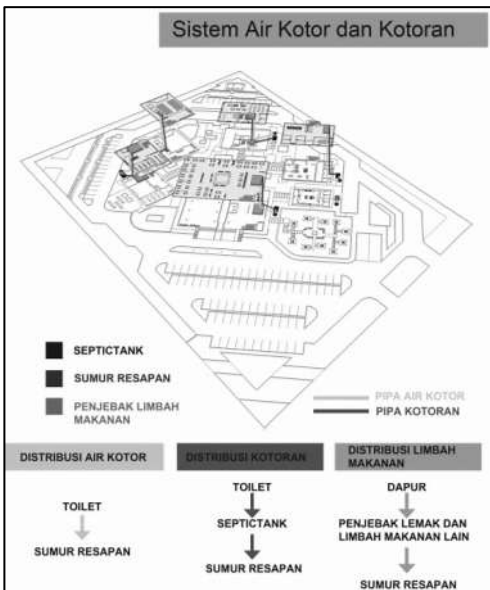


Gambar 2.20 Sistem Struktur Massa Souvenir dan Dapur

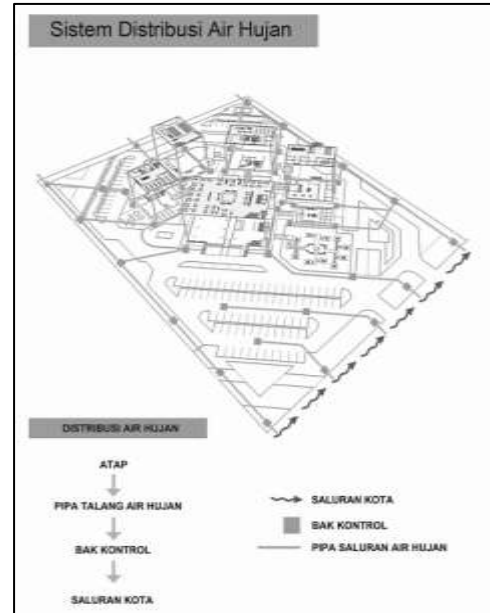
H. Sistem Utilitas Bangunan



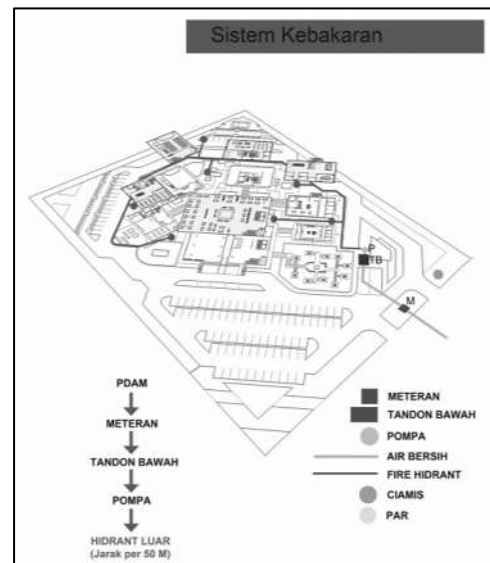
Gambar 2.21 Sistem Utilitas Air Bersih



Gambar 2.22 Sistem Utilitas Air Kotor dan Kotoran



Gambar 2.23 Sistem Distribusi Air Hujan



Gambar 2.24 Sistem Kebakaran

III. KESIMPULAN

Grha Kuliner Khas Surabaya di Surabaya ini memiliki fungsi sebagai area makan yang dilengkapi dengan fasilitas edukasi yang bertujuan untuk menambah wawasan dan mengubah pola pikir masyarakat mengenai makna dan konteks kuliner saat ini. Pemberian berbagai macam fasilitas yang berkaitan dengan kegiatan kuliner membantu pengunjung memperluas pengetahuan mereka tentang seni kuliner.

Fasilitas ini diperuntukkan bagi masyarakat luas mulai dari masyarakat lokal hingga wisatawan domestik maupun asing, hal ini dikarenakan kota Surabaya merupakan kota kedua terbesar di Indonesia dengan

tingkat kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara yang cukup tinggi.

Fasilitas ini dirancang dengan konsep “Culinary Experience in “Traditionality””, dimana pengunjung akan mendapatkan begitu banyak pengalaman mengenai dunia kuliner saat ini, yang dibalut dengan desain yang tradisional untuk mengingatkan kembali pengunjung tentang budaya Jawa sebagai bagian dari kota Surabaya.

Proses perancangan desain bangunan yang menggunakan pendekatan sistem sirkulasi dan ditunjang dengan pendalaman karakter ruang sehingga penataan desain yang memiliki alur sirkulasi tertentu di setiap fasilitas yang tersedia di dalam site dapat membuat pengunjung belajar dan menambah wawasan dengan baik seputar dunia kuliner.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis D.A. terima kasih kepada Tuhan Yesus Kristus dan juga orangtua yang telah senantiasa mendukung dan mendoakan penulis.

Penulis D.A. juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ir. Handinoto., M.T., Ir. Samuel Hartono, M.Sc. dan Ir. Nugroho Susilo, M.Bdg. Sc. selaku mentor pembimbing penulis yang dengan sabar memberikan masukan dan dukungan kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
2. Eunike Kristi Julistiono S.T., M.Des.Sc (Hons) sebagai ketua Jurusan Teknik Arsitektur Universitas Kristen Petra.
3. Anik Juniwati, S.T., M.T. selaku koordinator TA, Ibu Jeanny Kristianto Tuuk selaku pengawas studio TA sehingga TA 69 dapat berjalan dengan baik.
4. Semua pihak yang belum disebutkan di atas.

Akhir kata, penulis mohon maaf atas kekurangan dalam penulisan maupun Tugas Akhir ini. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan dampak positif bagi pembaca dan penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun bagi penulis di kemudian hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Barlett, Jonathan. 1996. *The Cook's Dictionary and Culinary Reference*. United States : NTC.
- Darmawijaya, Lisa Natalia. 2012. Fasilitas Wisata dan Edukasi Seni Kuliner di Batu. Laporan Tugas Akhir. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Jurusan Arsitektur Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- De Chiara, J. 1990. *Time Saver Standards For Building Types*, 3rd Ed. New York : MacGraw Hill Book Company.
- Getty, Agnes. 2010. Pusat Wisata Kuliner Daerah Khas Surabaya. Laporan Tugas Akhir. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Jurusan Arsitektur Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Kabarbisnis. 2010. Bisnis Food and Beverage di Surabaya Masih Prospektif. <http://kabarbisnis.com/read/2814963>. Tanggal akses

- situs : 8 Juli 2013.
- Koran Jakarta Digital Edition. 2011. Industri Makanan Makin Berkibar. Available : <http://koran-jakarta.com/index.php/detail/view01%20/75353>. Tanggal akses situs : 8 Juli 2013.
- Manopol, Yuyun. 2012. Semaraknya bisnis kuliner. SWA Sembada. Available : <http://swa.co.id/2011/09/semaraknya-bisnis-kuliner>. Tanggal akses situs : 8 Juli 2013.
- Neufert, Ernst. 1996. Data Arsitek. Jilid 1, Edisi 33. Trans. Sunarto Tjahjadi. Erlangga : Jakarta.
- Neufert, Ernst. 1996. Data Arsitek. Jilid 2, Edisi 33. Trans. Sunarto Tjahjadi dan Ferryanto Chaidir. Erlangga : Jakarta.
- Neufert, Ernst. 2002. *Architects' Data 3rd edition*. Oxford : Blackwell Science.
- Oentario, Dany Pramono. 2012. Fasilitas Edukasi Kuliner yang Kreatif di Surabaya. Laporan Tugas Akhir. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Jurusan Arsitektur Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Okefood : Makanyuk. 2012. Kuliner Identitas Murni Indonesia. Available : <http://www.okefood.com/read/2012/01/27/299/564935>. Tanggal akses situs : 7 Juli 2013.
- Prasetyo, Verawaty. 2002. Museum Kuliner di Surabaya. Laporan Tugas Akhir. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Jurusan Arsitektur Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. 2013. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Stein, B., et al. 2006. *Mechanical and Electrical Equipment for Building*. 10th. New Jersey : John Wiley & Sons Inc.
- Surabaya, Badan Perencanaan Pembangunan Kota. 2008. Rencana Detil Tata Ruang Kota : Unit Pengembangan Kertajaya Tahun Anggaran 2008. Surabaya : Author.
- Surabaya Post Online. 2011. Ambisus Jadi Kota Kuliner. Available : <http://www.surabayapost.co.id/?mnu=berita&act=view&id=8e08998cb1abb518c122352edea68ea6&ienis=e4da3b7fbbce2345d7772b0674a318d5>. Tanggal akses situs : 8 Juli 2013.
- Surabaya Post Online. 2011. Tumbuh 6,18 Persen, Bisnis Kafe Prospektif. Available: <http://www.surabayapost.co.id/?mnu=berita&act=view&id=8d0d2b57bdc0fa64bc3348ffcf5d159&ienis=e4da3b7fbbce2345d7772b0674a318d5>. Tanggal akses situs : 8 Juli 2013.
- Suyono, A. Hery. 2013. Ide bisnis, Inspirasi Usaha Mandiri Edisi 36, Mei 2013. Jakarta : Kompas Gramedia.
- Wikipedia. 2013. Kota Surabaya. Available: <http://id.wikipedia.org/wiki/Surabaya>. Tanggal akses situs : 6 Juli 2013.