

Bangunan *Foodcourt* Ber-Arsitektur Kontemporer Pada Kawasan Kuliner Di Kecamatan Rungkut Kota Surabaya

Ika Ratniarsih¹, Wiwik Widyo Widjajanti², Muhammad Antoni Dana Pratama³

^{1,2,3} Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya, Surabaya, Indonesia

Email: ika.ratniarsih@itats.ac.id

Abstract. *The Wonorejo Rungkut area is a mangrove tourist area in Surabaya. As a tourist area, the Wonorejo area of Surabaya does not yet have a Culinary Area building. The Foodcourt building design in the Culinary Area is to fulfill typical Surabaya culinary facilities and facilitate the area. This research uses a qualitative descriptive method based on a review of the case study of the Culinary Area which is located on Jalan Raya Wonorejo Timur, Wonorejo Village, Rungkut District, Surabaya, including a mangrove tourist area with a total land area of 1.4 hectares which is bordered by shops and residential areas. In this area there is a Foodcourt building whose spaces consist of public zones, namely indoor eating areas, outdoor eating areas, food stands, sink areas, public toilets; Service zones are warehouse, kitchen, laundry room and toilet. Contemporary architecture in the design of the Culinary Area in Rungkut District, Surabaya, includes design aspects such as shape; land layout; and space becomes a design concept that has unique characteristics in each design. The application of contemporary architectural themes to the shape of the building is realized in the design idea for the culinary form of vermicelli martabak on the building facade. It is hoped that the food court building design in this culinary area will enable visitors to know the types of culinary delights and enjoy the unique view of the Surabaya Culinary Area..*

Keywords: *Contemporary Architecture, Culinary, Foodcourt, Surabaya*

Abstrak. *Daerah Wonorejo Rungkut merupakan kawasan wisata mangrove di Surabaya. Sebagai kawasan wisata, daerah Wonorejo Surabaya belum memiliki bangunan Kawasan Kuliner. Rancangan desain bangunan Foodcourt pada Kawasan Kuliner untuk memenuhi fasilitas kuliner khas Surabaya dan memfasilitasi pada daerah tersebut. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif berdasar pada tinjauan dari studi kasus Kawasan Kuliner yang terletak di jalan Raya Wonorejo Timur Kelurahan Wonorejo, Kecamatan Rungkut Surabaya termasuk daerah wisata mangrove dengan luas total lahan 1.4 hektar yang dibatasi oleh pertokoan dan pemukiman. Pada kawasan ini terdapat bangunan Foodcourt yang ruang-ruangnya terdiri dari zona publik yaitu area makan indoor, area makan outdoor, stan makanan, area wastafel, toilet umum; zona servis yaitu gudang, dapur, ruang cuci dan toilet. Arsitektur kontemporer pada desain Kawasan Kuliner di Kecamatan Rungkut Surabaya, meliputi aspek-aspek desain seperti bentuk; tatanan lahan; dan ruang menjadi suatu konsep desain yang memiliki ciri khas di masing-masing desainnya. Penerapan tema arsitektur kontemporer pada bentuk bangunan diwujudkan dalam ide desain bentuk kuliner martabak bihun pada fasad bangunan. Rancangan Bangunan Foodcourt pada Kawasan kuliner ini diharapkan agar pengunjung dapat mengetahui jenis kuliner dan menikmati view yang khas pada Kawasan Kuliner Surabaya.*

Kata Kunci: *Arsitektur Kontemporer, Kuliner, Foodcourt, Surabaya*

1. Pendahuluan

Aktifitas perdagangan seperti aktifitas di bangunan foodcourt berperan pada perkembangan perekonomian kota; dan berperan erat dalam pembangunan kota, hal tersebut dipicu potensi yang dimiliki kota berupa lokasi kota yang strategis; sistem transportasi yang memadai; serta tersedianya prasarana dan sarana penunjang kegiatan perdagangan misalnya pasar; pertokoan; pergudangan, pelabuhan; dan bank; serta kantor jasa atau pelayanan (Indriawati, 2018). Kota Surabaya adalah sebuah kota terbesar di Propinsi Jawa Timur. Kota Surabaya merupakan kota yang memiliki jenis kuliner khas sangat banyak di Propinsi Jawa Timur. Bangunan kuliner, dengan bentuk mengikuti perkembangan

zaman dan kekinian, sehingga dapat menjadi suatu bangunan yang memiliki ciri khas pada daerah Surabaya. Pada penerapan konsep rancangan bentuk bangunan foodcourt pada Kawasan Kuliner di Kecamatan Rungkut Surabaya, menerapkan tema arsitektur kontemporer yang merujuk dari konsep mikro dinamis.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penerapan tema arsitektur kontemporer pada rancangan bentuk Kawasan Kuliner di Rungkut Surabaya dirancang sedemikian rupa agar dapat memfasilitasi kebutuhan masyarakat. Demi mewujudkan penerapan tema arsitektur kontemporer pada rancangan bentuk Kawasan Kuliner di Kecamatan Rungkut Surabaya perlu diperhatikan pada permasalahan dengan penentuan merancang bentuk yang dapat menjadi simbol khas daerah tersebut. Tema arsitektur kontemporer menyuguhkan gaya bangunan masa kini dengan tujuan menarik minat calon pembeli (Martasari dkk, 2021). Dalam perancangan kawasan kuliner makanan khas daerah memiliki potensi berkembang pesat cukup cepat, hal ini dikarenakan jangkauan terhadap pasarnya juga cukup luas.

2. Tinjauan Pustaka

Ada beberapa pengertian tentang arsitektur kontemporer, salah satu pengertiannya adalah suatu aliran arsitektur pada zamannya seperti mencirikan kebebasan mengespresikan sesuatu yang berbeda, dan merupakan penggabungan dari beberapa aliran arsitektur lama dan arsitektur baru, serta kuliner khas mempunyai fungsi kultural sebagai salah satu perwujudan identitas masyarakat di suatu tempat tertentu (Noviasri dkk., 2019). Ciri-ciri arsitektur kontemporer, yaitu arsitektur yang mempunyai karakteristik penggunaan material sintesis seperti kaca, kayu, metal dan bahan bangunan maju lainnya. Desain kontemporer atau arsitektur kontemporer mempunyai beberapa prinsip & karakteristik, diantaranya: (1) Arsitektur kontemporer memiliki gubahan bentuk ekspresif dan dinamis. (2) Gabungan dari dua gaya arsitektur lama dan arsitektur baru (Pratama, 2019).

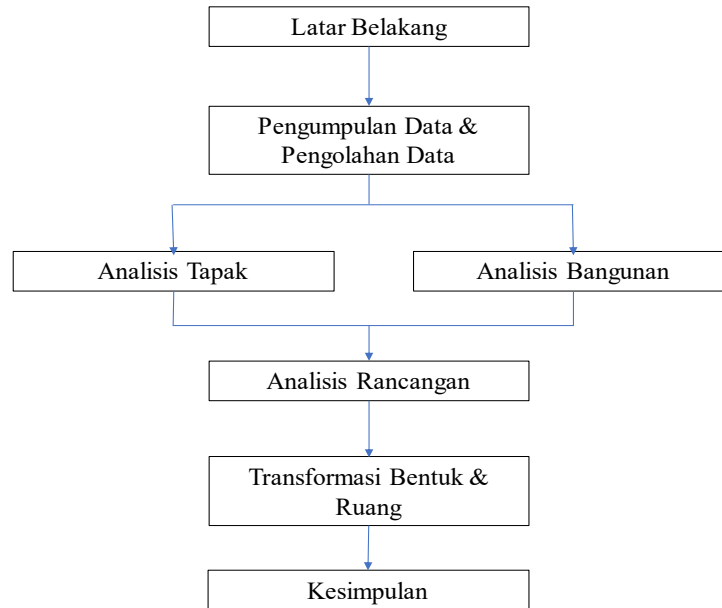
Dalam tatanan ruang, konsep “fungsional” memang sangat diperlukan untuk bisa beradaptasi dengan tema arsitektur kontemporer yang banyak menggunakan unsur desain yang dinamis yakni penggunaan warna netral serta pendukung material kontemporer seperti kayu, baja ringan. Arti kata fungsional dalam kamus besar bahasa Indonesia ialah (a) fungsi, fungsional dalam artian fungsi adalah hal yang dapat menyesuaikan dengan kebutuhan dalam penataan ruang, serta mempengaruhi pandangan dan suasana hati (E Widjaja, 2013). Konsep untuk bentuk yang dipakai dalam desain adalah “dinamis” yang merupakan suatu gaya yang tidak terikat dengan garis horizontal dan vertikal. Biasanya bentukan dinamis berupa bentukan miring, lengkung dll (Gunawan, 2011). Konsep makro yang dipakai dalam desain adalah “rekreatif” merupakan kegiatan bersifat rekreasi. Pengertian rekreasi berasal dari bahasa Latin yaitu *creature* yang berarti mencipta, lalu diberi awalan “re” yang berarti pemulihan daya cipta atau penyegaran daya cipta (Rifa Faisyah, 2019).

Foodcourt adalah suatu usaha yang komersial atau usaha yang menyajikan jenis hidangan kuliner kepada konsumen/pengunjung dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan seperti makan dan minum. Pada umumnya *Foodcourt* menyediakan layanan *take-out dinning*; menyajikan makan di tempat dan *delivery service* untuk melayani konsumen atau pengunjung. *Foodcourt* ini dirancang dengan memperhatikan ketentuan standar desain tanpa mengabaikan faktor estetika sehingga pengunjung merasakan suasana yang nyaman dan menyenangkan. (Sanjaya dkk., 2017).

3. Metodologi

Kegiatan penelitian desain bangunan *foodcourt* kuliner khas Surabaya ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif dan studi kasus yaitu studi kasus lapangan dan studi kasus pustaka, yang dimulai dari pengumpulan data lapangan; menggunakan teori sebagai pendukung dan menjelaskan secara detail setelah semua data telah terkumpul.

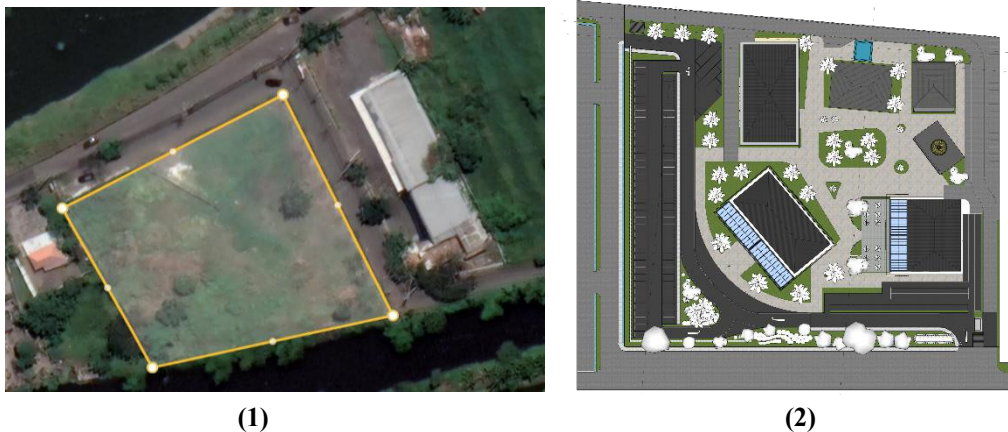
Sumber data yang digunakan antara lain berupa data primer yaitu data observasi lapangan. Data sekunder yaitu literatur, *Web* dan buku. Data teks yang telah diperoleh kemudian dianalisa menggunakan informasi yang telah dikumpulkan. Pada perancangan bangunan *foodcourt* pada kawasan kuliner ini, langkah langkah dalam pemecahan permasalahan dapat digambarkan dalam sebuah bagan metodologi yang telah ditentukan pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Bagan Metodologi
Sumber : Pribadi

4. Hasil & Diskusi/Pembahasan

4.2 Lokasi Tapak



Gambar 2. (1). Lokasi Tapak (2). Hasil Rancang Tapak
Sumber : Pribadi

Pada **Gambar 2.** Lokasi dari bangunan *Foodcourt* ini berada di Jl. Wonorejo Timur Kecamatan Rungkut Kota Surabaya. Lahan ini memiliki luasan 1.4 hektar, lokasi ini tergolong cukup strategis karena berada di dekat kawasan permukiman penduduk dan kawasan wisata mangrove kota Surabaya.

4. 2 Pembahasan Program Ruang Bangunan *Foodcourt*

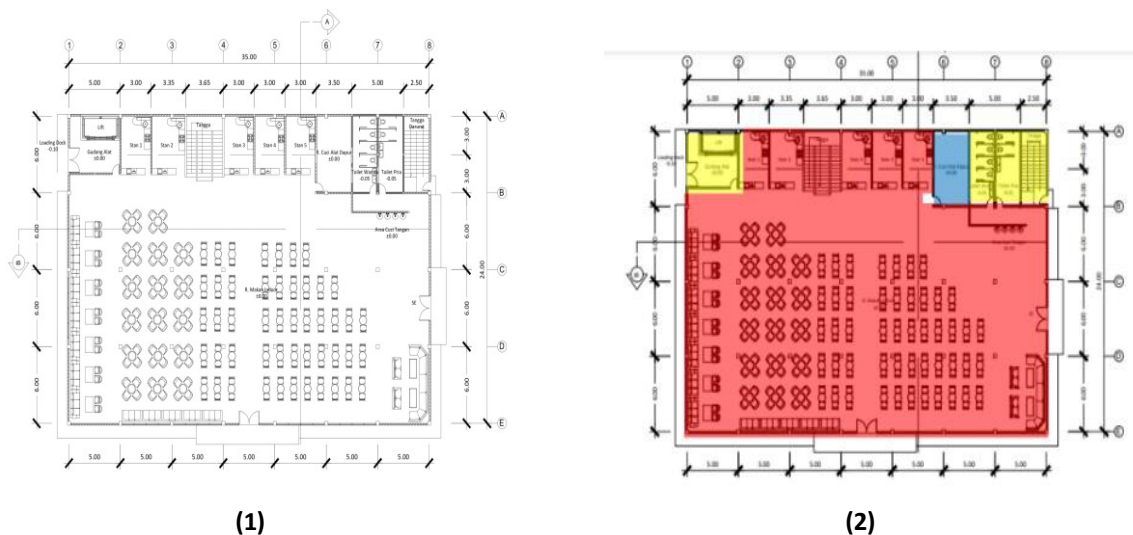
Program ruang merupakan perencanaan suatu ruang yang nantinya digunakan dalam sebuah bangunan sehingga bisa dijadikan acuan yang telah diperoleh dari proses studi lapangan dan studi literatur. Didalam program ruang juga mempunyai aspek aspek yang harus dibutuhkan, salah satunya kebutuhan ruang. Berdasarkan aktifitas pada penyusunan ruang maka kebutuhan untuk ruang dikelompok-kelompokan berdasarkan kegiatan/aktifitas yang dilakukan di bangunan *foodcourt*. Pengelompokan aktifitas yang dilakukan adalah sebagai berikut :

Pengelompokan pada ruang publik (area makan *indoor*, area makan *outdoor*, stan, kasir), pengelompokan ruang pada zona servis (toilet, ruang cuci, gudang), pengelompokan ruang zona privat (dapur). Kebutuhan ruang bangunan *foodcourt* dapat diuraikan sesuai dengan fasilitas-fasilitas ruang masing-masing sebagaimana dengan kebutuhannya pada **Tabel 1** berikut ini:

Tabel 1. Kebutuhan Ruang pada Bangunan *Foodcourt*

No	Kebutuhan Ruang	Luas Ruang
1	Loading Dock	30 m ²
2	Lobby & Kasir	50 m ²
3	Area Makan <i>Indoor</i>	318 m ²
4	Area Makan <i>Outdoor</i>	22.5 m ²
5	Stan	150 m ²
6	Ruang Cuci Alat Makan	6 m ²
7	Toilet Pria	9 m ²
8	Toilet Wanita	9 m ²
9	Gudang	6 m ²
Total Keseluruhan		= 555.5 m ²

4. 3 Pembahasan Ruang pada Bangunan *Foodcourt*



Gambar 3. (1). Denah Ruang Bangunan *Foodcourt* Lantai 1 & 2 (2). Zonifikasi Denah Ruang Bangunan *Foodcourt*
Sumber : Pribadi

Pada **Gambar 3**. Desain ruang pada bangunan *Foodcourt* menggunakan konsep fungsional yang menyesuaikan dan selaras dengan tema pada zona publik, zona servis, serta zona privat. Desain pada ruangan menggunakan paduan warna putih, abu abu agar sesuai dengan tema yang diterapkan yaitu tema arsitektur kontemporer. Penerapan tema pada penataan stan-stan yang rapi agar supaya memudahkan pengunjung untuk menjangkau beberapa jenis kuliner pada stan-stan yang telah disediakan. Pada denah bangunan *Foodcourt* ini terdapat beberapa fasilitas berdasarkan pengelompokan zonifikasi diantaranya yaitu, zona publik : (1). Area makan *indoor*, (2). Area makan *outdoor*, (3). Stan makanan, (4). Area wastafel, (5). Toilet umum, (6). Spot foto. Zona privat : (1). Ruang staf dan zona Servis : (1). Dapur stan, (2). Gudang penyimpanan, (3). Pantry, (4). Ruang cuci alat makan.



Gambar 4. Gambar Interior Area Makan Foodcourt
Sumber : Pribadi

Pada **Gambar 4**: desain ruangan pada Interior bangunan *Foodcourt* pada sisi kanan menggunakan material yang sama dan sesuai dengan tema arsitektur kontemporer yaitu menerapkan perpaduan warna netral serta pada area sisi kanan ini terdapat fasilitas wastafel serta toilet untuk umum.



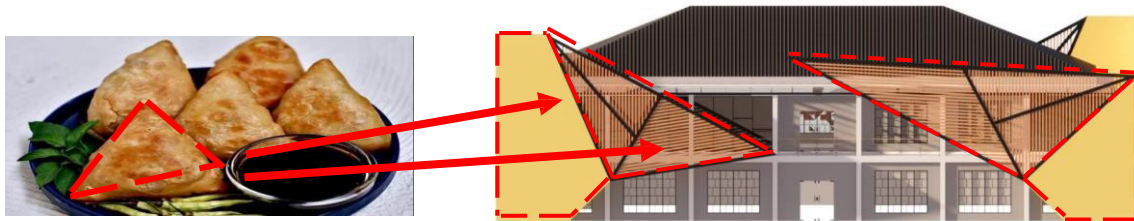
Gambar 5. Gambar Interior Area Makan Foodcourt
Sumber : Pribadi

Pada **Gambar 5**: desain ruangan pada Interior bangunan *Foodcourt* menggunakan material yang sesuai dengan tema arsitektur kontemporer dengan penerapan warna netral seperti putih, coklat, abu-abu dan hitam, serta material pendukung berupa penambahan aksesoris kayu sehingga menambahkan kesan bersih, elegan. Sirkulasi pencahayaan dan penghawaan yang cukup baik pada ruangan agar memberikan terutama untuk pengunjung agar dapat merasakan kenyamanan dan dapat menikmati hidangan dengan baik. Penerapan arsitektur kontemporer pada penataan ruangannya mengikuti bentuk bangunan, baik orientasi maupun sirkulasi mengikuti dasar bentuk bangunan (Septiawan dkk., 2022). Ruangannya lebih diutamakan banyak pembukaan karena untuk dimanfaatkan bagi kenyamanan pengguna. Aspek kenyamanan pada suatu ruangan tergantung pada suatu obyek fasilitas yang memiliki kualitas fasilitas yang sempurna. Aspek ini lebih efisien jika dikaitkan dengan adanya penggunaan energi, dan ini juga merupakan suatu bentuk karya arsitektur yang telah berkembang di masa kini sehingga menampilkan sesuatu yang berbeda dari beberapa gabungan gaya arsitektur lainnya. (Akbar A, 2022).

4.4 Pembahasan Bentuk Bangunan *Foodcourt*

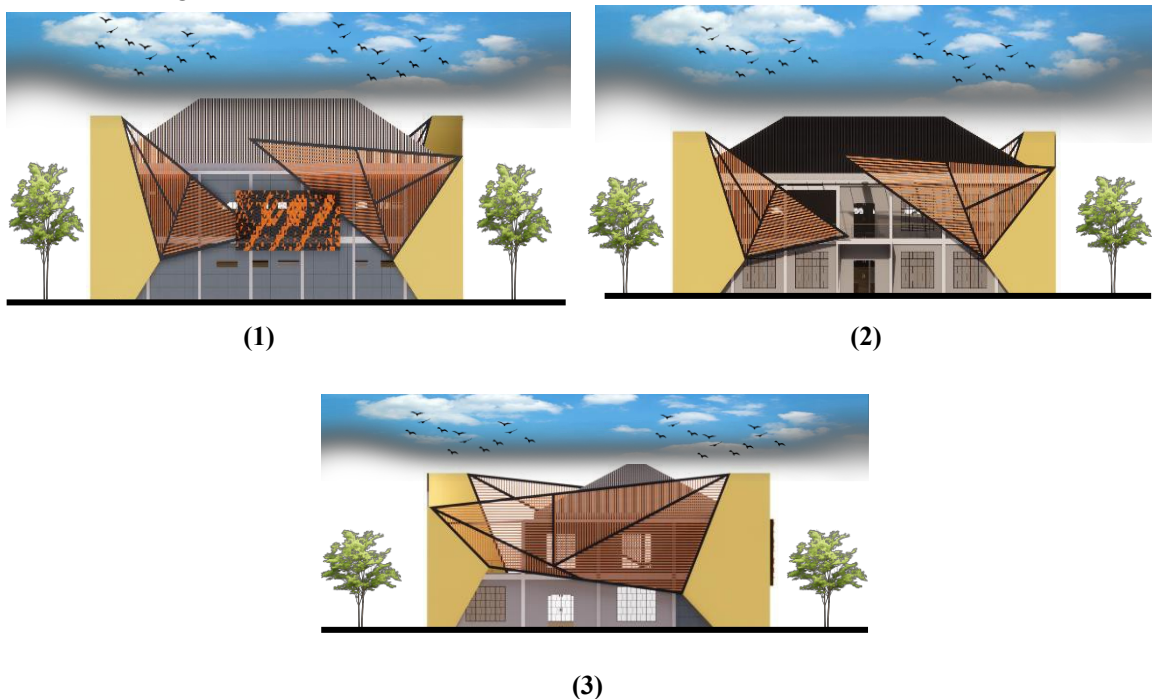
Bentuk pada bangunan *foodcourt* merupakan bentukan diambil dari bentuk martabak bihun pada fasad bangunan, yang merupakan salah satu makanan khas Surabaya (Nuur dkk., 2022). Bentuk bangunan *foodcourt* pada Kawasan Kuliner ini tercipta sesuai dengan konsep dinamis yang diterapkan dan dianalisa sebelumnya dengan memperbanyak pembukaan-pembukaan pada bangunan *foodcourt* di

Kawasan Kuliner sehingga pencahayaan dan penghawaan bisa dimanfaatkan secara alami dan maksimal, selain itu juga mampu merespon segala potensi dan hambatan baik alami maupun buatan serta meliputi aspek fisik dan non fisik sehingga dapat menggambarkan dari tema arsitektur kontemporer (Dwi Rianti dkk., 2020). Untuk material yang dipakai adalah material beton; material baja ringan dan material kayu yang di manfaatkan sebagai fasad bangunan *foodcourt*. Penggunaan warna netral abu abu, putih, coklat pada bangunan di Kawasan Kuliner dipilih agar supaya bangunan terkesan dinamis. penggunaan material-material sesuai dengan **Gambar 5**.



Gambar 6. Bentuk martabak bihun sebagai transformasi penerapan bentuk
Sumber : Pribadi

Pada **Gambar 6**. merupakan proses transformasi bentuk tampilan bangunan *foodcourt* yang diadaptasi dari bentuk martabak bihun, salah satu kuliner khas Surabaya yang mana diterapkan pada fasad eksterior bangunan.

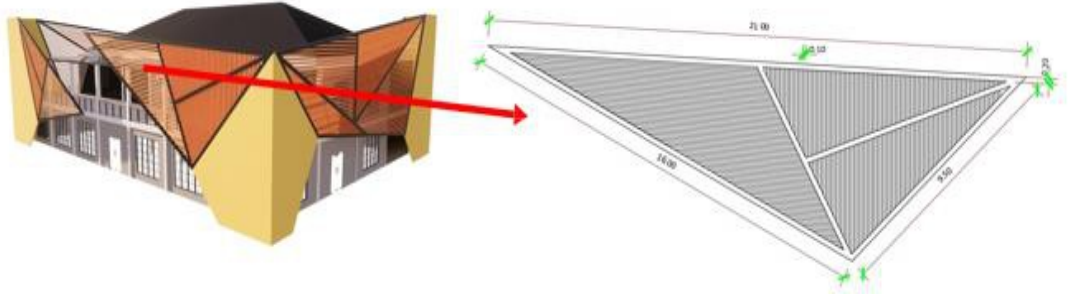


Gambar 7. (1). Tampak Belakang Foodcourt, (2) Tampak Depan Foodcourt, (3). Tampak Samping Foodcourt

Sumber : Pribadi

Pada **Gambar 7**. terdapat beberapa Tampak Bangunan *Foodcourt* yang bentuk tampilannya diadaptasi dari bentuk martabak bihun khas Surabaya yang dimana diterapkan pada fasad eksteriornya, terdapat juga ornamen bentuk alat makan berupa *metal cutting* untuk menambahkan kesan kontemporer ke bangunan. Dalam hasil proses olahan bentuk dari martabak bihun ini diharapkan mampu menonjolkan sisi karakter daerah serta dapat menunjukan kualitas terbaik untuk mempengaruhi daya tarik lingkungan sekitar, mengingat karena bangunan *foodcourt* ini masih berada pada dekat dengan area wisata mangrove Surabaya.

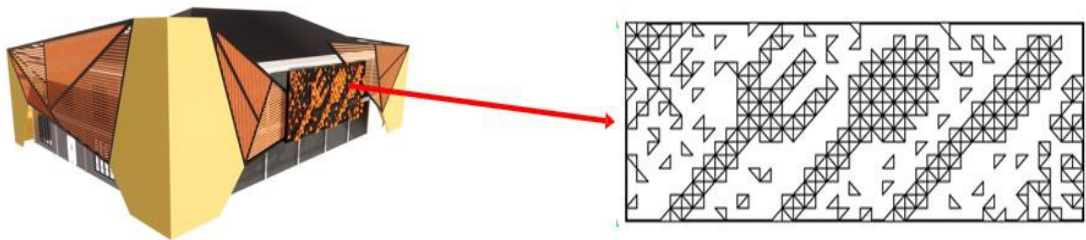
5. Detail Arsitektur Foodcourt



Gambar 8. Detail Secondary Skin

Sumber : Pribadi

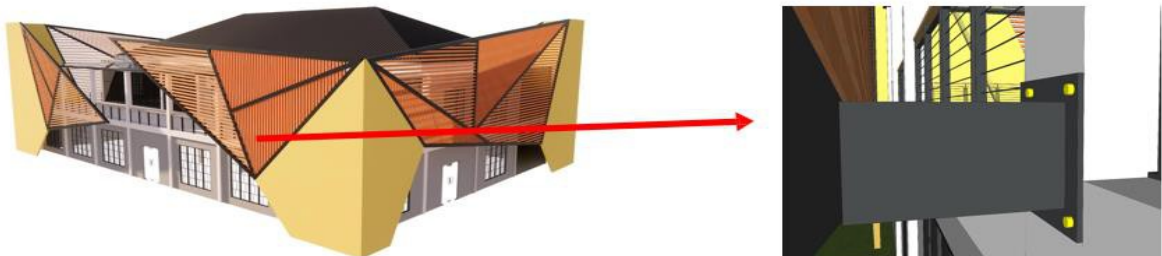
Pada **Gambar 8.** *secondary skin* berbentuk segitiga sesuai dengan bentukan martabak bihun untuk menonjolkan ciri khas Surabaya. *Secondary skin* ini terbuat dari material baja ringan dengan *finishing* cat berwarna kayu dengan ketebalan 10cm x 10cm serta dengan rangka ketebalan 20cm x 20cm berfungsi sebagai penghambat cahaya matahari agar tidak langsung masuk ke dalam ruangan itu sendiri (Dwi Rianti dkk., 2020).



Gambar 9. Detail Metal Cutting

Sumber : Pribadi

Pada **Gambar 9.** *Metal cutting* ini berupa motif yang memperlihatkan alat makan seperti, (1). Garpu, (2). Sendok, (3). Pisau. Sebagai bentuk pencerminan dari suatu aktifitas yang ada di dalam bangunan tersebut, *metal cutting* ini menggunakan bahan *panel RFP* dengan model abstrak agar dapat menonjolkan dan memberikan kesan dinamis yang sesuai dengan tema arsitektur kontemporer.



Gambar 10. Detail Pemasangan Secondary Skin

Sumber : Pribadi

Pada **Gambar 10**. Detail pemasangan *secondary skin* ini di pasang menggunakan bantuan Plat Sambungan dengan ketebalan 5 cm yang di sambung pada balok atau kolom bangunan dengan material pengunci berupa baut.

6. Kesimpulan

Dengan adanya desain rancangan bangunan *Foodcourt* pada Kawasan Kuliner Di Kecamatan Rungkut Surabaya dengan tema arsitektur kontemporer ini diharapkan bisa mengatasi berbagai permasalahan pada bangunan *foodcourt* pada Kawasan kuliner. Konsep kreatif yang digunakan atau dipilih dengan prinsip-prinsip yang tidak dapat dipisahkan dengan tema Arsitektur Kontemporer agar dapat meminimalisir dampak negatif terhadap lingkungan sekitar. Demikian juga penggunaan konsep dinamis yang diambil dari bentuk martabak bahun diterapkan pada desain tampilan dan fasad bangunan *Foodcourt* diharapkan dapat menunjukkan kuliner ciri khas Surabaya serta penggunaan konsep fungsional pada ruang dengan penerapan warna netral seperti putih, coklat, abu-abu dan hitam, serta material pendukung berupa penambahan aksesoris kayu sehingga menambahkan kesan bersih, nyaman, elegan; sangat sesuai dan selaras dengan tema arsitektur kontemporer. Desain rancangan bangunan *Foodcourt* pada kawasan kuliner ini diharapkan agar pengunjung dapat mengetahui jenis kuliner ciri khas Surabaya dan menikmati view yang khas pada kawasan kuliner Surabaya serta diharapkan bisa membantu perekonomian masyarakat khususnya daerah wisata Wonorejo Kecamatan Rungkut Kota Surabaya.

Referensi

- Akbar A, Ratniarsih. I. Laksmiyanti, D. P. E. (2022). Pengaruh Arsitektur Kontemporer Pada Rancangan Ruang Bangunan Restoran Di Kompleks Kuliner Khas Gresik Kabupaten Gresik. *Jurnal SNEKPAN*, 7, 1–9.
- Dwi Rianti, N., Hadi Laksono, S., & Laksmiyanti, D. P. E. (2020). Pendekatan Tema Arsitektur Kontemporer pada Pusat Edukasi dan Galeri Seni Rupa Kontemporer di Surakarta. *JURNAL TEKSTUR*, 1(2), 89–94. <https://doi.org/https://doi.org/10.31284/j.tekstur.2020.v1i2.1097>
- Faisyah Rifa. (2019). Konsep Arsitektur Kreatif Dalam Perancangan Perpustakaan Di Kota Baru Parahyangan (KBP) Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Arsitektur TERRACOTTA*, 1(1), 57–67.
- Indriawati, D. (2018). Mall Resto Di Pontianak. *Jurnal online mahasiswa Arsitektur Universitas Tanjungpura*, 6(2), 246–256.
- K. Gunawan, P. R. (2011). Reaktualisasi Ragam Art Deco Dalam Arsitektur Kontemporer. *MEDIA MATRASAIN*, 8(1), 69–81.
- Martasari, H., Widyo Widjanti, W., Ramadhani, D. S., Arsitektur, J., Sipil, T., & Perencanaan, D. (2021). Arsitektur Kontemporer Sebagai Tema Desain Real Estate Di Sidoarjo. *JURNAL SEMINAR NASIONAL SAINS DAN TEKNOLOGI TERAPAN*, 240–245.
- Pratama, Tulistiantoro L, & Mulyono H. (2019). Perancangan Interior Restoran & Kafe Dengan Konsep Kontemporer Tradisional Khas Lombok di Lombok. *JURNAL INTRA*, 7(2), 781–792.
- Sanjaya, G., Handoko Istanto, F., & Maureen Nuradhi, L. (2017). Perancangan Arsitektur Interior Restoran Barat Di Jalan Bukit Darmo Boulevard Dengan Gaya Kontemporer. *JURNAL KREASI*, 2, 232–259.
- Septiawan, D., Rachim, A. M., Ratniarsih, I., & Arsitektur, J. (2022). Pengaruh Tata Ruang dan Bentuk Kubisme pada Desain Mixed Use Building di Gunung Anyar. *JURNAL TEKSTUR*, 3(2), 129–142. <https://doi.org/https://doi.org/10.31284/j.tekstur.2022.v3i2.3330>
- Widjaja E. (2013). Studi Terapan Gaya Desain Interior Jepang Restoran Tomoto, Imari, Kayu, Nishiki Surabaya. *JURNAL INTRA*, 1(1), 1–10.