RESTORAN TEPIAN SUNGAI DI KOTA PONTIANAK

Shinta Septaliana

Mahasiswa, Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Universitas Tanjungpura, Indonesia
shintasepta93@gmail.com

ABSTRAK

Pada saat ini perkembangan jenis-jenis masakan sangat pesat, dimulai dari rasa, cara penyajian, bahkan suasana tempat juga mendukung nilai jual suatu makanan. Potensi sungai di Kota Pontianak untuk meningkatkan keindahan perkotaan secara alami, restoran tepian sungai dipilih untuk memaksimalkan potensi sungai dan potensi wisata yang tak luput dari kegiatan kuliner. Tujuan perancangan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak agar masyarakat kota Pontianak dapat menikmati makanan dan suasana tepian sungai Kapuas. Perlu adanya Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak berdasarkan dari kurangnya tempat makan sejenis restoran yang berada pada tepian sungai. Lokasi perancangan berada di Jalan Khatulistiwa, Kelurahan Siantan Hilir, Kecamatan Pontianak Utara, pemilihan lokasi dilakukan dengan metode pembobotan potensi. Metode perancangan restoran ini dimulai dari pengembangan dari potensi maupun permasalahan, sehingga dapat mengetahui aktivitas yang terjadi di dalam site dan di luar site. Konsep perancangan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak adalah kampung tepian air dengan pendekatan pemukiman lokal tepian sungai Kapuas dan tema *tourism support* merespon kegiatan wisata penunjang sehingga kegiatan wisata dapat dilakukan. Konsep kampung tepian sungai diterapkan dengan bentuk tatanan *site* yang terpusat pada restoran. Restoran Tepian Sungai sebagai tempat rekreasi dan kuliner. Pengunjung dapat menikmati sajian dan tata cara makan khas Melayu yaitu seprahan.

Kata Kunci: Kuliner, Penunjang wisata, Restoran

ABSTRACT

At this time the development of types of cuisine is very rapid, starting from the taste, the way of presentation, even the atmosphere of the place also supports the selling value of a food. The potential of the river in the city of Pontianak to improve the beauty of the city naturally, the riverside restaurant was chosen to maximize the potential of the river and the tourism potential that did not escape the culinary activities. The purpose of designing a river bank restaurant in the city of Pontianak so that the people of Pontianak can enjoy the food and atmosphere of the Kapuas river bank. There needs to be a restaurant on the banks of the river in Pontianak based on the lack of places to eat similar restaurants located on the banks of the river. The design location is on Jalan Khatulistiwa, Siantan Hilir Village, North Pontianak Subdistrict, location selection is done by potential weighting methods. This restaurant design method starts from the development of potential and problems, so that it can know the activities that occur at the site and outside the site. The concept of designing a restaurant on the banks of the river in the city of Pontianak is the waterfront village with a local settlement approach on the banks of the Kapuas river and the theme of tourism support responds to supporting tourism activities so that tourism activities can be carried out. The concept of the river bank is applied to the form of a site that is centered on the restaurant. Tepian Sungai Restaurant as a recreational and culinary place. Visitors can enjoy Malay dishes and eating procedures, namely seprahan.

Keywords: Culinary, tourism support, restaurant

1. Pendahuluan

Kebutuhan pokok setiap makhluk hidup agar dapat bertahan hidup dan juga sebagai Sumber energi untuk melakukan berbagai aktifitas adalah makan. Saat ini makanan banyak mengalami

perkembangan yang pesat mulai dari jenis makanan itu sendiri bahkan cara menyajikannya pun beragam. Masing-masing menu makanan yang baru akan menghasilkan cita rasa dan teknik penyajian yang berbeda-beda pula. Aktivitas manusia pun lebih banyak menghabiskan waktu di luar rumah dan memilih tempat-tempat makan siap saji seperti *food court*, restoran, dan lain sebagainya. Restoran pun menjadi salah satu pilihan untuk dapat menyantap makanan. Menurut Soekresno (2000), klasifikasi restoran berdasarkan pelayanan makan dan minum dapat dilihat dari waktu makan, tipe menu makanan dan minuman yang ditawarkan, dan lokasi restoran tersebut. Sedangkan menurut pengelolaan cara penyajian restoran dibagi menjadi 3 jenis, yaitu restoran formal, restoran informal, dan *Specialities Restaurant*. Keanekaragaman makanan yang disajikan semakin berkembang seiring dengan perkembangan jaman. Dari jenis tempat makan, berbagai menu dan suasana pun ditawarkan sehingga dapat menarik minat pengunjung untuk makan disalah satu tempat makan tersebut.

Potensi sungai di kota Pontianak guna meningkatkan keindahan perkotaan secara alami dan sebagai alternatif mata pencaharian masyarakat tepian sungai. Budaya komersil masyarakat tepi sungai di kota Pontianak biasanya menjual makanan dan minuman dengan perahu-perahu kecil, ada juga dengan menggunakan pondok-pondok yang berdiri langsung diatas sungai. Restoran sebagai wadah dalam upaya meningkatkan potensi wisata penunjang tepi sungai kota Pontianak mengingat fasilitas untuk pariwisata kota Pontianak seperti restoran tepi sungai yang belum tersedia dengan layak dan belum terolah secara baik. Gubernur Kalimantan Barat, Cornelis, juga berkata kepada wartawan di Pontianak, Minggu (7/6), mengatakan salah satu aset wisata yang dimiliki Kota Pontianak adalah Sungai Kapuas yang membelah Pontianak dan sungai Landak. Untuk itu, harus diupayakan untuk menarik wisatawan sebanyak mungkin datang ke Kalbar khususnya Kota Pontianak[1]. Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan jika diperlukannya wisata kota di kota Pontianak yang berada di tepi sungai dan mengingat akan perkembangan tempat makan baru yang mulai dicari dan digemari masyarakat kota Pontianak maka restoran cocok sebagai wisata penunjang kota tepian sungai.

2. Kajian Literatur

Kata "*restaurant*" berasal dari bahasa Perancis, asal kata "*restaurer*" berarti memulihkan kembali. Ada beberapa definisi mengenai pengertian restoran menurut beberapa ahli yaitu, restoran menurut Atmojo (2011) adalah "suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum", sedangkan restoran menurut Sugiarto (2008) adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja – meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan para pramusaji, berdentingnya bunyi – bunyian kecil karena persentuhan gelas – gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup di dalamnya". Berdasarkan Keputusan Menteri Parpostel No.KM.95/KH.103/ MPPT-87 menyatakan bahwa yang dimaksud dengan restoran adalah salah satujenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian seluruh bagian bangunan permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Menurut Soekresno (2000), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) yaitu, Restoran Formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif. Contoh : member restoran, *Gourmet*, *Main dining room*, *Grilled Restoran*, exsekutive restoran dan sebagainya. Ciri – ciri restoran formal : Penerimaan pelanggan dengan sistim pemesanan tempat terlebih dahulu, Para pelanggan terikat menggunakan pakaian resmi, menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik atau menu Eropa popular, sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian service* atau *French service* atau modifikasi dari kedua table service tersebut, di sediakan ruangan untuk cocktail selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang berakohol sebelum santap malam, dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau makan malam dan makan siang dan tidak di buka untuk makan pagi, menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya *wine and champagne* dari beberapa Negara penghasil *wine* di dunia, menyediakan hiburan musik hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantis dan exclusive, harga makanan dan minuman relatif tinggi dibandingkan harga makanan dan minuman di restoran informal, penataan bangku dan kursi memiliki area service yang lebih luas untuk dapat di lewati gueridon, dan tenaga relatife banyak dengan standar kebutuhan pramusaji untuk melayani 4 – 8 pelanggan.

Kemudian Restoran Informal adalah industry jasa pelayanana makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Contoh : *café*, *cafeteria*, *fast food restoran*, *coffe shop*, bistro, *canteen*, *tavern*, *family restaurant*, *pub*, *service corner*, *burger corner*, *snack bar*. Ciri – ciri restoran informal yaitu harga makanan dan minuman relative murah, Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat, para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal, sistem penyajian yang dipakai *American Service / ready plate* bahkan *self service* ataupun *counter service,* tidak menyediakan hiburan musik hidup, penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain, daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu atau pelanggan namun di pampang di counter atau langsung di meja makan untuk

[1]http://m.beritasatu.com/nasional/280526-sungai-kapuas-jadi-tempat-wisata-kalbar.html berjudul "Sungai Kapuas Jadi Tempat Wisata Kalbar", berisikan tentang memanfaatkan potensi Sungai Kapuas, diunduh pada tanggal 11 Agustus 2016

mempercepat proses pelayanan, menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu – menu yang relative cepat selesai dimasak, jumlah tenaga service relative sedikit dengan standar kebutuhan, 1 pramusaji melayani 12 – 16 pelanggan.

Selanjutnya, *Specialities* Restoran adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu Negara tersebut.Contoh : *Indonesian food restaurant*, *Chinese food restaurant*, *Japanesse food restaurant*, dsb. Ciri ciri *specialities restaurant* adalah menyediakan sistem pemesanan tempat, menyediakan menu khas suatu negara tertentu, popular dan disenangi banyak pelanggan secara umum, sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional, hanya dibuka untuk menyediakan makan siang dan atau makan malam, menu ala carte dipresentasikan kepada pelanggan, biasanya menghadirkan musik/hiburan khas negara asal, harga makanan relative tinggi di banding informal restaurant dan lebih rendah disbanding formal restaurant, Jumlah tenaga service sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8 -12 pelanggan.

Pelayanan restoran terbagi menjadi beberapajenis sistem berikut restoran berdasarkan jenis sistem pelayanannya. Sistem Papan Menu yang Sering juga disebut swalayan, pada system ini pengunjung dapat memilih jenis makanan dari daftar makanan yang terdapat pada papan menu dan langsung membayarnya di kasir. Kemudian pelayan akan mengambilkan makanan yang dipesannya, setelah makanan yang diberilan, ia dapat membelinya sendiri. Sistem Kartu Menu, disini pengunjung memilih tempat duduk, lalu memilih makanan pada kartu menu dan pesanan makanan dibawakan oleh pelayan dan pembayarannya dilakukan melalui pelayan atau langsung ke kasir.

Pelayanan Restoran menurut Neufert (1996), restoran dapat dibagi dalam beberapa jenis, yaitu bar makanan ringan yang dipergunakan sebatas hanya untuk makanan ringan, pelayanan dilakukan pada meja pajangan atau diambil sendiri oleh pembeli yang bersangkutan dan terus dibawa ke meja makan. Biasanya makanan dimasak dekat dengan tempat penjualan walaupun persiapannya dilakukan di belakang tempatnya, begitu juga tempat mencuci dan gudang penyimpanan bahan makanan tersebut. Kedai kopi yang Biasanya dilayani oleh pelayan, kadang-kadang dilayani dari bagian depan ruang masak yang dibatasi meja penyekat yang diberi tirai berhias. Tempat persiapan utama dan tempat cuci terletak di belakang.

3. Lokasi Perancangan

Berdasarkan fungsi yang telah didapat, pemilihan lokasi perancangan restoran tepian sungai Kota Pontianak memiliki beberapa pertimbangan yang harus diperhatikan seperti akses menuju site yang harus mudah dicapai baik dalam kota maupun dari luar kota dan dekat dengan aktivitas pariwisata. Menurut beberapa kriteria tersebut lokasi yang dipilih adalah di Jalan Khatulistiwa, Kelurahan Siantar Hilir, Kecamatan Pontianak Utara dengan luas area 16.947 m². Untuk memudahkan dalam penilaian pemilihan lokasi digunakannya pembobotan setiap kriteria yang telah ditentukan. Pembobotan ini menggunakan nilai atau angka 1 sampai 5. Jika nilai terkecil adalah 1-3 maka kriteria suatu lahan tersebut akan sulit untuk menemukan kecocokan perletakan tapak dan akan dapat mempengaruhi proses perancangan nanti. Sedangkan jika angka tertinggi adalah 4-5 maka kriteria suatu lahan tersebut baik untuk melakukan pengembangan proses perancangan. Setelah mengetahui kriteria yang terdapat pada masing-masing lokasi perancangan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak tersebut, maka dapat ditentukan bahwa yang menjadi lokasi terpilih untuk perancangan restoran adalah terdapat pada Jalan Khatulistiwa depan AKR. Lokasi tersebut dipilih karena menurut kriteria pemilihan tapak yang telah diuraikan, letak lokasi dan keadaan sekeliling dapat dilihat pada **Gambar 1**.



sumber: (Google Earth, 2015 modifikasi oleh penulis, 2017)

Gambar 1: Lokasi Perancangan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Perhitungan perletakan bangunan berdasarkan peraturan setempat seperti, Garis Sempadan Bangunan (GSB), Koefisien Dasar Bangunan (KDB), dan Koefisien Lantai Bangunan (KLB). Berikut perhitungan posisi bangunan menurut peraturan setempat. Setelah data peraturan tersebut dapat diolah kembali untuk menghitung luasan maksimal pada bangunan restoran yang dapat dibangun sebagai berikut, KDB (Koefisiensi Dasar Bangunan) adalah luas lahan x KDB = 16.947 x 50% = 8.473 m² dan KLB (Koefisiensi Lantai Bangunan) luas lahan x KLB = 16.947 x 4 = 67788 m².

Pemilihan lokasi berdasarkan dengan potensi-potensi lahan dan potensi pencapaian, berikut potensi yang menjadi dasar pertimbangan, dekat dengan jalur utama sehingga akses pencapaian mudah dan berada langsung di tepi jalan utama dan pinggir sungai, letak lokasi ini berada langsung di tepian sungai dan pada saat momen-momen tertentu terdapat perayaan yang digunakan masyarakat dan pengunjung untuk menikmati kegiatan tepian sungai, dan akses terdekat melalui akses pusat kota.

4. Landasan Konseptual

Sebuah restoran yang nyaman adalah restoran yang mudah dicapai oleh masyarakat. Lokasi untuk mendirikan restoran harus dipertimbangkan agar masyarakat dapat mencapainya dengan mudah. Lokasi site berada langsung dipinggir sungai dan bersebelahan dengan Tugu Khatulistiwa Pemilihan lokasi tersebut dipertimbangankan karena berada bersebelahan dengan Tugu Khatulistiwa sehingga dapat menarik wisatawan yang berkunjung ke tugu untuk dapat juga menikmati santapan dan lingkungan yang ditawarkan oleh restoran ini. Kemudian dengan akses pencapaian, bukan hanya dapat diakses melalui darat sebagai akses utama pencapaian, bahkan akses dari sungai pun juga dapat dilalui oleh calon pengunjung restoran. Hal ini berfungsi untuk mengatasi permasalahan dan memanfaatkan potensi sungai kapuas yang telah dijelaskan di latar belakang tentang akses masyarakat ke restoran.

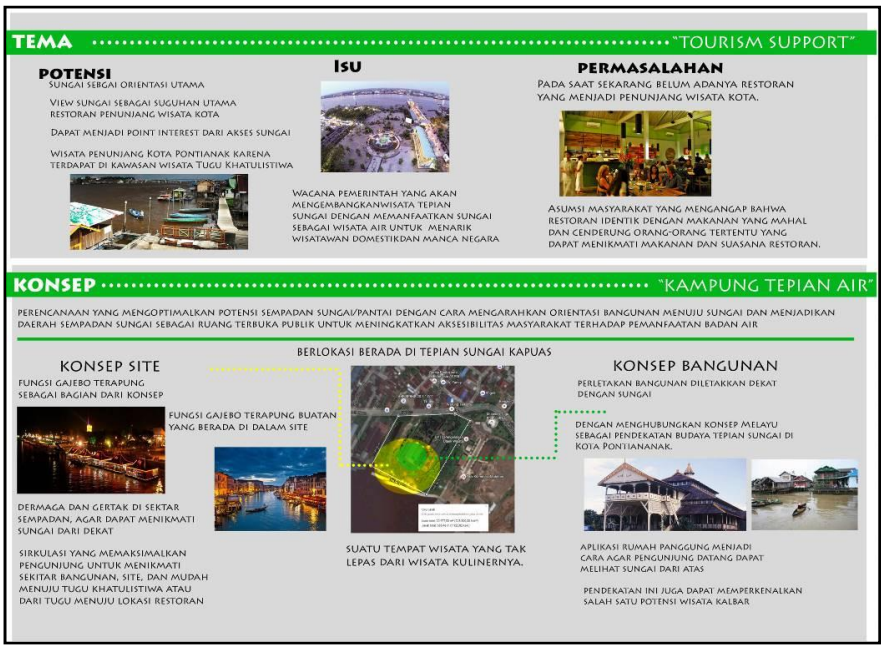
Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak merupakan restoran yang berada di tepian sungai Kapuas dan berada dekat dengan kawasan Tugu Khatulistiwa. Restoran tersebut selain sebagai tempat makan terdapat juga fungsi rekreasi atau wisata. Fungsi restoran tersebut adalah sebagai tempat makan yang menyajikan makanan khas Melayu dan penganan tradisional Melayu juga sebagai tempat penunjang wisata. Adapun pelaku dalam Restoran Tepian Sungai adalah masyarakat umum, turis mancanegara maupun domestik, dan masyarakat sekitar. Pemilihan jenis, pengelolaan, dan sistem restoran ini masuk dalam kliasifikasi *Specialist Resturant*. Definisi restoran dan fungsi restoran dapat membantu restoran ini berfungsi sesuai dengan tujuan dan merespon potensi. Kemudian penulis dapat mengerucutkan perancangan yang dimulai dari definisi, fungsi restoran itu sendiri, dan fungsi potensi yang di ambil dari lokasi perrancangan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak. Hal ini dapat diperjelas pada **Gambar 2**.



sumber: (Penulis, 2017)

Gambar 2: Definisi dan fungsi Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Berdasarkan potensi lokasi di atas, konsep pada perancangan Restoran Tepian Sungai adalah 'Kampung Tepian Air' yang dimaksudkan konsep ini adalah dapat menerapkan kehidupan masyarakat lokal sekitar bantaran Sungai Kapuas. Penerapan konsep 'Kampung Tepian Air' dalam perancangan Restoran Tepian Sungai terdapat suatu permasalahan yaitu bagaimana menimbulkan citra berupa kampung tepian sungai pada lokasi perancangan. Penerapan konsep tersebut dibuatlah suatu *point* atau bangunan yang berfungsi sebagai restoran dengan mengambil tampak bangunan sekitar pemukiman tepian sungai, gazebo-gazebo tempat makan sebagai rumah-rumah pemukiman sekitar bantaran sungai, dan memasukkan air sungai Kapuas ke dalam lokasi sebagai salah satu pemecahan permasalahan pada konsep. Menghubungkan konsep Melayu sebagai pendekatan budaya tepian sungai di Kota Pontianak. Penerapan konsep "Kampung Tepian Air" tersebut dapat dilihat pada **Gambar 3**.

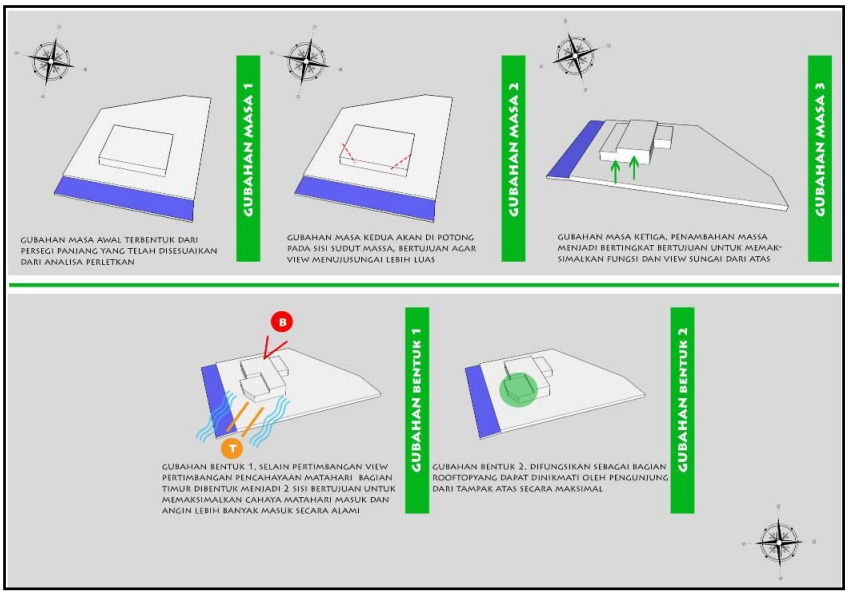


sumber : (Penulis, 2017)

Gambar 3: Tema dan Konsep Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Pelaku kegiatan ini adalah kelompok-kelompok orang yang terlibat langsung dan berperan dalam segala kegiatan di restoran. Pelaku kegiatan pada restoran ini dibagi menjadi 2 yaitu pelaku internal dan pelaku eksternal. Pelaku eksternal merupakan pelaku selain pengelola dan karyawan restoran seperti pengunjung restoran. Sedangkan pelaku internal merupakan pelaku tetap pada restoran tersebut. Pelaku internal ini contohnya adalah pengelola. Pengelola restoran disini dibagi menjadi 3 bagian yaitu pengelola restoran, pengelola servis, dan karyawan. Pengelola restoran ini memiliki divisi – divisi yang saling beterkaitan satu sama lain. Sedangkan pelaku eksternal adalah pengunjung restoran yang berasal dari berbagai usia yang mengunjungi fasilitas di restoran seperti untuk rekreasi, berkumpul, mengadakan event atau acara-acara, ataupun bersantai di *open space* yang telah tersedia di lingkungan restoran

Dalam perancangan sebuah bangunan, bentuk bangunan dapat terbentuk melalui beberapa faktor diantaranya yaitu faktor alam seperti angin, matahari, iklim, serta konsep gubahan bentuk yang telah di analisa sebelumnya. Setelah menyesuaikan dengan faktor lingkungan sekitar lalu setelah itu disesuaikan dengan fungsi utama pada restoran tersebut seperti fungsi tempat makan, fungsi pengelola, fungsi masak memasak (proses penyajian) dan fungsi servis sehingga akhirnya membentuk suatu bentuk bangunan restoran yang merespon kondisi lingkungan tepian sungai sebagai konsep awal. Dari bentukan dasar yang telah didapatkan, dilakukan dengan penyesuaian terhadap lingkungan sekitar dapat diperjelas pada **Gambar 4**.

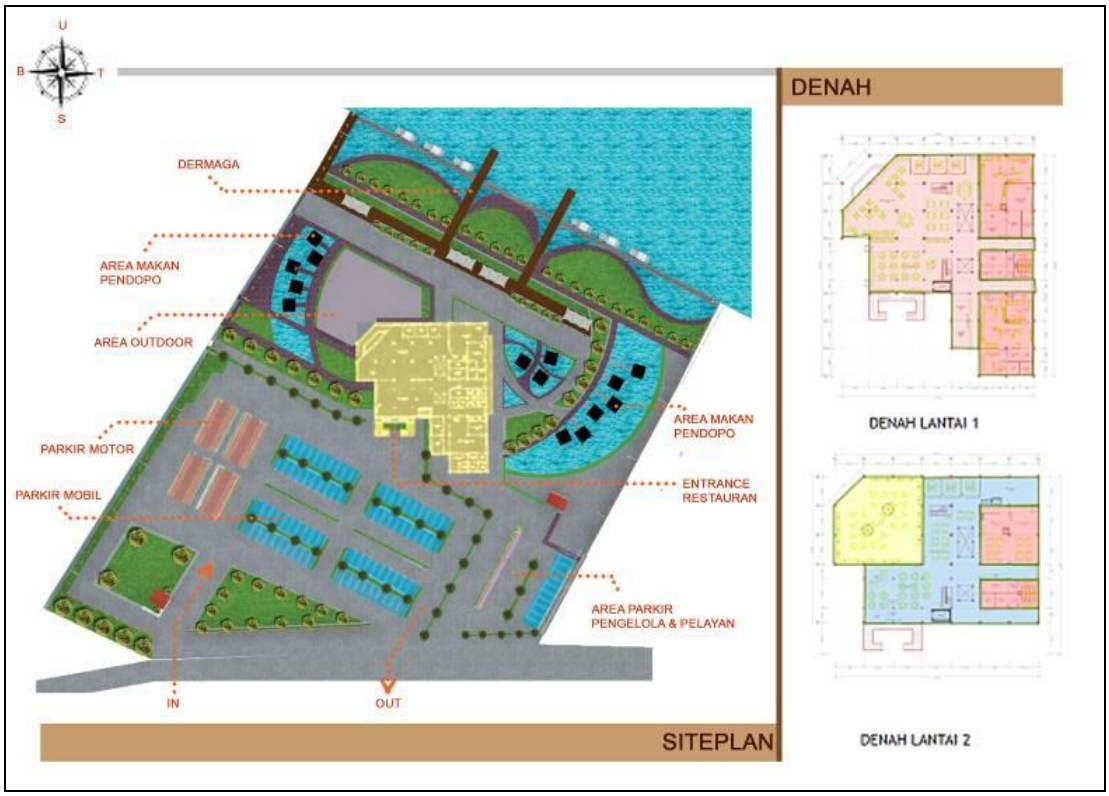


sumber : (Penulis, 2017)

Gambar 4: Konsep Arsitektur Lingkngan dan Gubahan Bentuk Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Gubahan bentuk restoran yang respon terhadap lingkungan, berawal dari bentuk persegi panjang yang ditarik dari bentuk site yang telah di analisis pada analisis tapak sebelumnya, lalu dikembangkan mengikuti fungsi bangunan, pengaruh tapak, angin dan matahari sehingga membentuk sebuah bentuk bangunan yang respon terhadap site dan keadaan lingkungan. Dalam pengaplikasian konsep seperti yang telah dijelaskan di atas dengan tujuan agar perancangan restoran ini dapat mewujudkan tujuan dalam meningkatkan wisata kota Pontianak, pemilihan perancangan restoran ini diletakaan berada dekat dengan akses sungai agar akses pencapaian tidak hanya dari darat melainkan juga dari sungai. Dalam merancang suatu bangunan restoran agar dapat dikunjungi masyarakat sekitar perlu beberapa fungsi yang harus diterapkan disebuah restoran tepian sungai yaitu fungsi wisata, kuliner, dan rekreatif. Fungsi fungsi tersebut di aplikasikan dalam bentuk penyediaan taman dan pada restoran menyediakan makanan berat dan ringan khas kota Pontianak.

Gubahan dasar bentuk pada *siteplan* dan *fasade* yang mengadopsi tampak bangunan sekitar tepian sungai Kapuas. Kemudian muncul pengairan yang masuk ke siteplan sehingga mendapati bangunan utama berada pada dekat dengan sungai Kapuas. Dari kasat mata tak terlihat saluran kecil sebagai jalur masuk air sungai pada siteplan, hal ini sebagai pemecah masalah GSS (Garis Sepadan Sungai) yang terjadi pada lokasi. Terdapat dermaga sebagai jalur masuk dari sungai. Sehingga dermaga ini sebagai penghubung tempat wisata lain menuju area wisata penunjang restoran tepian sungai ini.Konsep bentuk, ruang dan susunan yang berangkat dari fungsi dan kondisi site terlihat pada **Gambar 5**, bangunan utama tidak diletakkan searah bentuk site, hal ini bertujuan agar dapat mengandalkan 2 sisi bangunan untuk mendapatkan view sungai. Berdasarkan pada konsep tersebut, suasana juga akan mudah dirasakan langsung oleh pengunjung. Terdapat akses menuju Tugu Khatulistiwa sehingga pengunjung tugu dapat langsung berada pada area Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak. Restoran ini juga dapat mempekenalkan makanan Khas Melayu kepada wisatawan mancanegara yang biasanya berkunjung ke Tugu Khatulistiwa dengan menikmati sajian, tatacara makan, dan kegiatan buaya Melayu. Menjadi pelengkap/penunjang kegiatan wisata Tugu Khatulistiwa dengan tetap menghubungkan lokasi tugu dan lokasi restoran, sehingga tampak seperti restoran adalah bagian dari Tugu Khatulistiwa. Pengaplikasian konsep pada perancangan bangunan restoran dijelaskan melalui skematik ruang luar yang terlihat pada **Gambar 5**.



sumber: (Penulis, 2017)

Gambar 5: Siteplan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

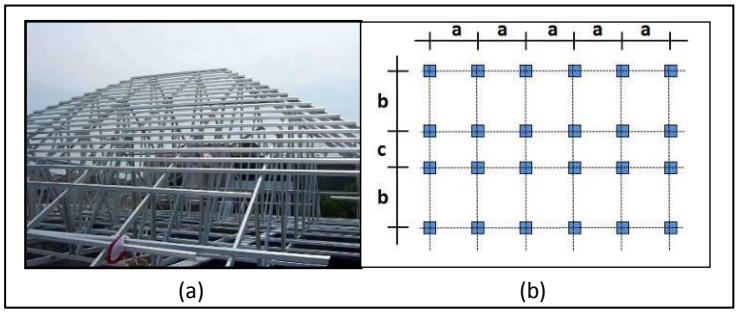
Bentuk awal yang disesuikan dengan pendekatan budaya rumah-rumah masyarakat tepian sungai yang mayoritas adalah rumah panggung. Hal ini teraplikasi atau terlihat pada bentuk lantai 1 dan memaksimalkan bukaan pada lantai 1 sehingga terlihat seperti rumah panggung. Kemudian untuk memaksimalkan fasade maka sebagian bentuk ukiran pada Rumah Adat Melayu di aplikasikan pada fasade sebagai symbol filosofi masyarakat melayu. Ukiran tersebut diaplikasikan pada bagian atap, tiang, dan lantai pagar. Di bagian sisi terpotong tepat berada di sisi bagian *outdoor/rooftop,* hal ini mempertimbangkan jumlah meja kursi set sehingga terlihat luas. Pengunjung dapat lebih ramai dan dapat terjadi lebih dari 1 kegiatan di daerah *rooftop*. **Gambar 6** menjelaskan proses gubahan bentuk serta fasade yang disesuaikan dengan kondisi view pada site restoran.



sumber: (Penulis, 2017)

Gambar 6: Gubahan Massa berdasarkan Phylosopi Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

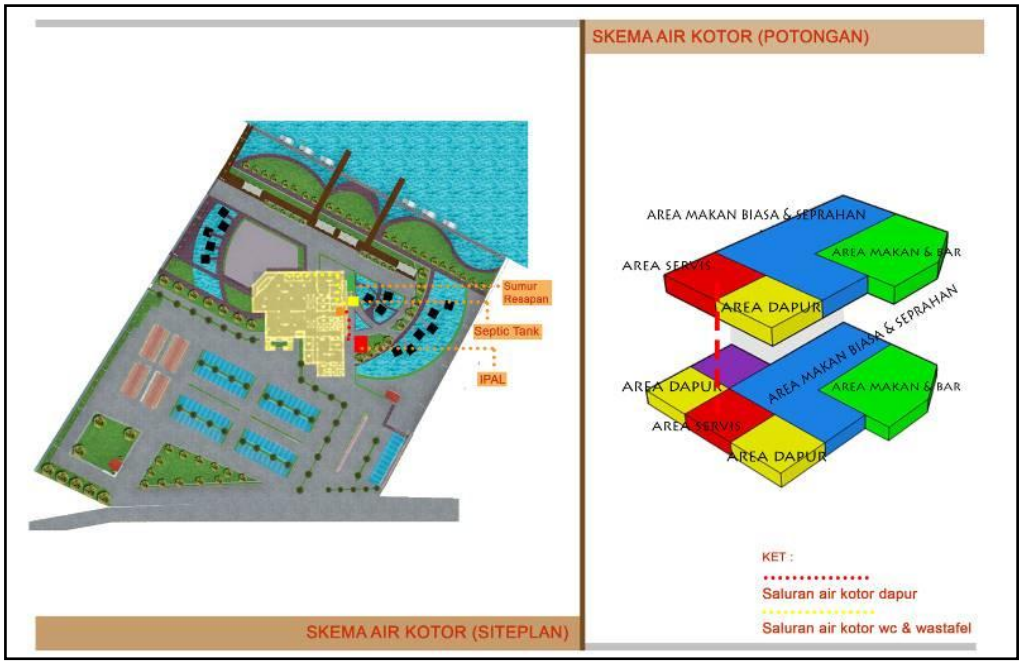
Pada perancangan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontinak yang memiliki ketinggian 2 lantai mengunakan struktur rangka kaku beton bertulang karena lebih efektif dan menguntungkan dengan pertimbangan keamanan terhadap potensi kebakaran. Modulasi struktur yang digunakan setelah dianalisis yaitu 6 x 6 meter, sedangkan untuk konstruksi lantai menggunakan konstruksi lantai beton. Rencana atap Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak yaitu menanggapi iklim di lokasi perancangan yaitu tropis oleh karena itu menggunakan atap miring dengan bahan yang telah dianalisis sebelumnya yaitu struktur baja ringan dan atap bitumen sebagai penutup atap. Rencana atap restoran ditunjukkan pada **Gambar 7 (a)**. Pertimbangan dalam memilih atau mementukan modulasi *grid* dilakukan dengan cara menyesuaikan dengan perletakan meja, kursi, lemari, peralatan dapur, dan fungsi-fungsi ruang pendukung lainnya. Ketinggian bangunan juga ditentukandengan tinggi *furniture* yang digunakan pada restoran ini. Grid tersebut diilustrasikan pada **Gambar 7 (b)**.



sumber : (Penulis, 2017)

Gambar 7: (a) Rangka atap baja ringan, (b) modulasi *Grid* Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Bangunan restoran ini juga ditambah dengan IPAL (instalasi pengelolahan limbah) yaitu proses pengolahan pendahuluan untuk limbah cair dari dapur berupa saringan/*screen* untuk memisahkan antara kotoran-kotoran padat yang berupa potongan sayuran, tulang-tulang atau sisa-sisa makanan dengan limbah cair. Selanjutnya limbah cair dialirkan ke bangunan pemisah lemak & minyak. Proses pemisahan lemak dan minyak merupakan suatu bak untuk memisahkan lemak dan minyak dari limbah cair. Di dalam bak ini minyak dan lemak yang terapung dipermukaan harus diambil secara periodik, dan limbah cair yang sudah bebas lemak dan minyak kemudian dialirkan bersama limbah dari kamar mandi/wc menuju ke bangunan pengolahan limbah cair. Buangan sanitasi (wastafel dan kloset), sistem pembuangannya wastafel dan limbah cair lainnya akan dialirkan ke sumur resapan. Sedangkan limbah padat yang dihasilkan dari toilet akan dialirkan melalui *shaft* lantai atas menuju lantai dasar yang mengarah ke *septictank*. Uraian Skematik air kotor di atas dilihat pada **Gambar 8**.

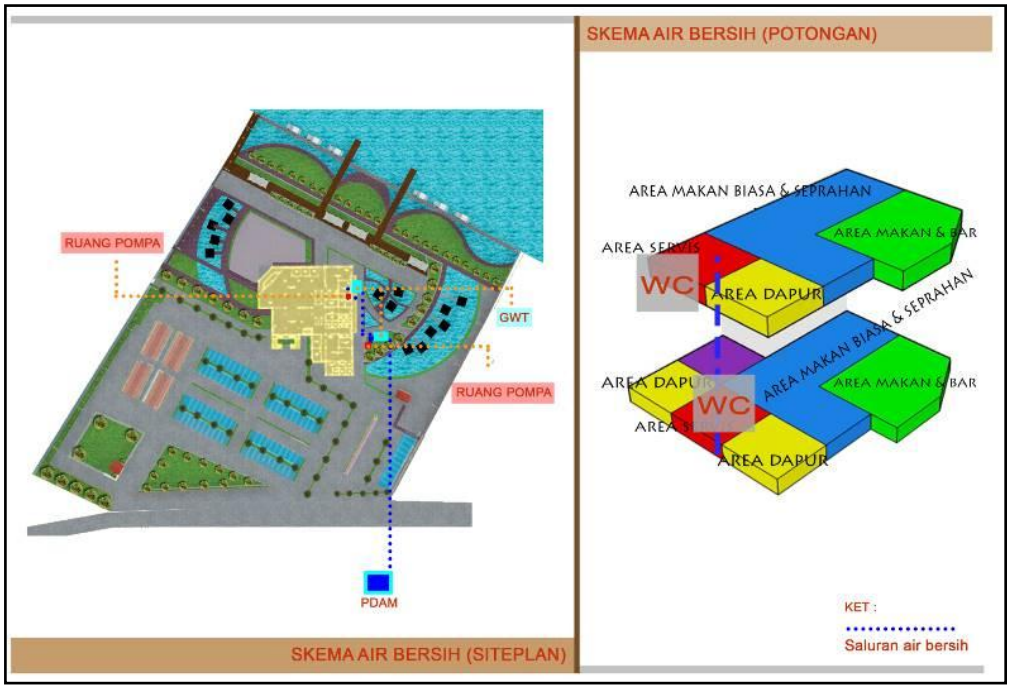


sumber : (Penulis, 2017)

Gambar 8: Sistem Penyaluran Air Kotor Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Konsep utilitas menggunakan sistem utilitas sederhana seperti penampungan air bersih, pengelolahan limbah, dan listrik kawasan. Air bersih kawasan bersumber dari PDAM kemudian ditampung di *Ground water tank* dialirkan ke masing-masing ruangan dan akan disalurkan ke *shaft* dengan sistem *up feed* dan *down feed.* Buangan air hujan, sistem pengalirannya adalah menuju ke drainase setelah itu ke sumur resapan. Sistem aliran listrik pada kawasan bersumber dari PLN yang kemudian dialirkan ke kawasan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak dan sumber listrik cadangan berupa generator set. Persampahan yang terdapat di restoran akan dikumpulkan pada tempat sampah yang disediakan kemudian akan di angkut ke tempat pembuangan sementara.

Penanggulangan kebakaran pada restoran tepian sungai menggunakan *sprinkler* dengan bentang antar *sprinkler* 4 meter. Diletakkan pada bagian ruangan yang rentan terjadi kebakaran yaitu pada bagian dapur, ruang penyimpanan, dan *bar*. *Hydrant* bangunan dengan bentang 40m sekitar taman restoran. Sistem dan perletakan penyaluran air bersih dan penunjang lainnya dapat dilihat pada **Gambar 9**.

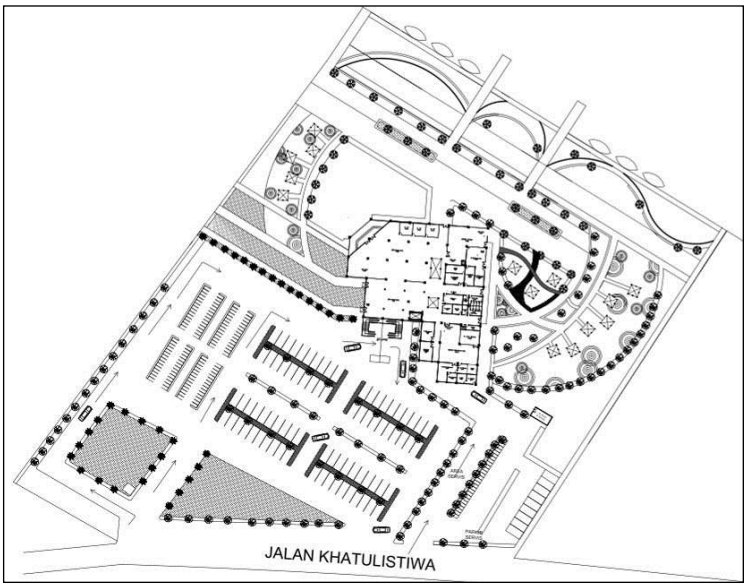


sumber: (Penulis, 2017)

Gambar 9: Sistem Penyaluran Air Bersih Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

5. Hasil Perancangan

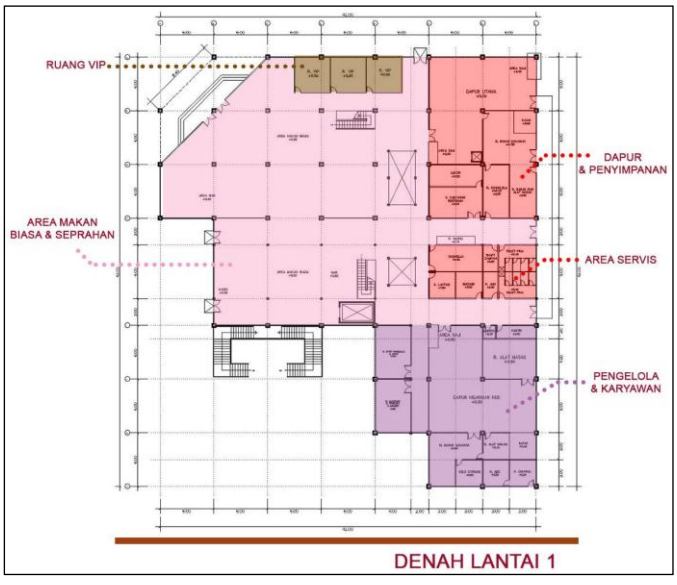
Fasilitas yang terdapat Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak yaitu berupa, bangunan utama atau restoran itu sendiri, taman, pendopo makan, dermaga, dan event-even melayu atau event umum juga dapat menikmati seluruh lingkungan restoran ini. Perletakan keseluruhan restoran ini dapat dilihat pada **Gambar 10** yaitu Siteplan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak.



sumber: (Penulis, 2017)

Gambar 10: Siteplan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

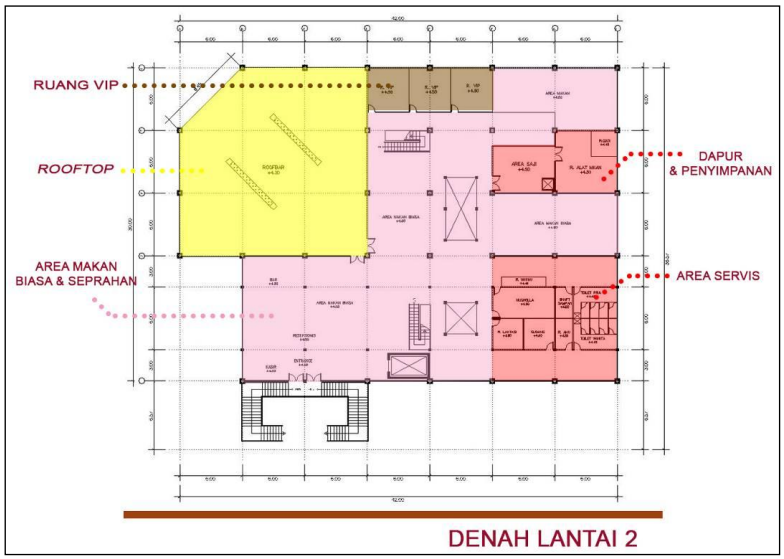
Berdasarkan dari skematik yang telah di Analisa sebelumnya, perletakan ruang-ruang di-sesuaikan dengan kebutuhan dan fungsi-fungsi Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak. Lantai 1 terdapat ruang-ruang utama dan terlihat luas, hal ini mempertimbangkan kegiatan tata cara makan budaya Melayu yaitu Seprahan. Seprahan adalah makan duduk lesehan bersama-sama tanpa menggunakan meja. Tata cara makan ini biasanya dilakukan oleh 10 orang atau lebih. Letak lauk-pauk dan makanan lainnya diletakkan dilantai tepat ditengah-tengah kelompok makan seprahan ini. Restoran ini juga menyediakan meja makan set dan kursi. Kemudian dapur , penyimpanan alat-alat makanan, dan alat masak juga diletakkan berdekatan. Terdapat sebagian dari salah satu sisi dapur yang dibuat terbuka untuk pengunjung dari luar bisa menikmati jajanan pasar khas melayu. Lantai 1 terdapat ruang pengelola restoran, ruang karyawan, dan *chef*. Ruang VIP juga terdapat pada lantai ini untuk kegiatan pengunjung yang bersifat privasi. Ruang servis terdapat, WC, musholla, ruang whudu, dan penunjang lainnya. Denah lantai 1 bisa dilihat pada **Gambar 11**.



sumber: (Penulis, 2017)

Gambar 11: Denah Lantai 1 Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Lantai 2 juga ditata sedemikian halnya dengan lantai 1, terdapat area makan biasa, seprahan, ruang VIP, ruang servis, dapur , penyimpanan alat dan makan. Perbedaan antara lantai 1 dan 2 adalah luasan, lantai 1 lebih luas daripada lantai 2. Terdapat *rooftop* pada lantai ini, sehingga pengunjung dapat menikmati makanan dengan suasana dari atas Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak. Kegiatan makan seprahan juga bisa dilakukan di lantai 2 ini, penyajian lauk-pauk pada lantai inj diantar dengan menggunakan *box* angkut dari dapur utama yang terletak pada lantai 1. Dapur pada lantai 2 hanya dapur penunjang dan area sajian makanan. Hasil dari kegiatan tersebut dapat dilihat dari **Gambar 12** yaitu lantai 2 Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak.



sumber: (Penulis, 2017)

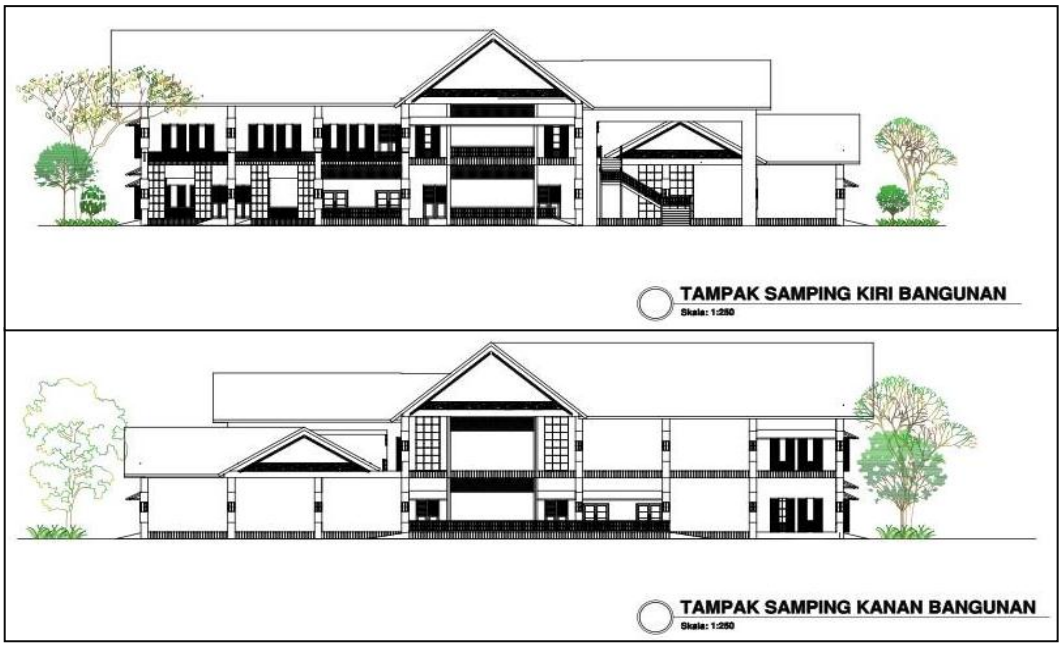
Gambar 12: Denah Lantai 2 Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Hasil dari tema dan konsep yang telah dibahas sebelumnya, teraplikasi dari bentuk, susunan dan tampak pada Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak. Tampak yang terlihat pada restoran ini adalah sepeeti rumah-rumah melayu beserta ukiran-ukiran sederhana melayu. Memaksimalkan bukaan dan tiang yang terlihat tinggi sehingga tamoak seperti rumah panggung melayu pada umumnya. Tampak depan, belakang, kiri, dan kanan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak dapat dilihat pada **Gambar 13 dan Gambar 14**.



sumber: (Penulis, 2017)

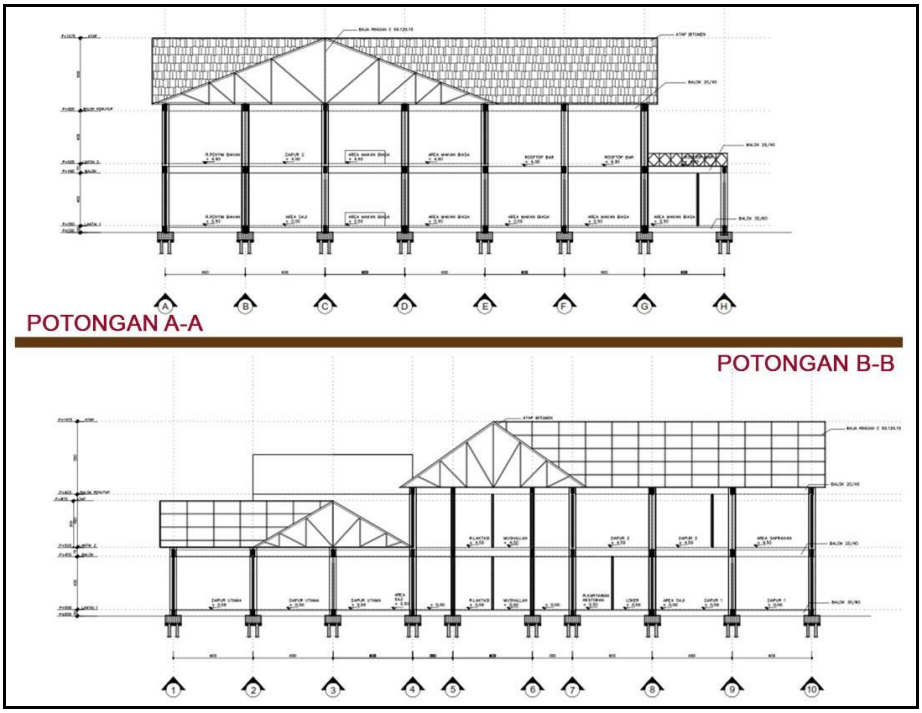
Gambar 13: Tampak Depan dan Belakang bangunan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak



sumber: (Penulis, 2017)

Gambar 14: Tampak Kiri dan Kanan bangunan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Gambar 15 merupakan potongan bangunan Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak. Potongan A-A dan Potongan B-B menunjukkan *grid* dan lantai restoran. Struktur yang digunakan pada bangunan restoran tepian sungai di Kota Pontianak ini juga dapat dilihat pada gambar potongan dibawah ini.



sumber: (Penulis, 2017)

Gambar 15: Potongan A-A dan B-B Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Bagian ruang luar merespon kondisi lingkungan tepian sungai kapuas yaitu dengan menambahkan area *outdoor* yang memiliki view sungai kapuas dan pendopo agar pengunjung dapat menikmati hidangan di ruang terbuka. Untuk menerapkan konsep sungai agar menciptakan akses dari sungai dibuat *port* atau dermaga untuk *boat* atau kapal kecil pengunjung agar pengunjung yang menggunakan akses sungai dapat langsung masuk ke lingkungan restoran. Eksterior restoran dapat dilihat pada **Gambar 16**.



sumber: (Penulis, 2016)

Gambar 16: Eksterior Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

Bagian ruang dalam merespon tema yang telah dibahas sebelumnya yaitu pendenkatan budaya melayu. Sebagian besar interior pada Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak ini memaksimalkan bukaan yang besar, hal bertujuan untuk memudahkan pengunjung untuk dapat merasakan langsung suasana tepian sungai dan menikmati kegiatan-kegiatan yang terdapat di lingkungan sekitar restoran. Interior keseluruhan restoran ini dapat dilihat pada **Gambar 17**.



sumber: (Penulis, 2017)

Gambar 17: Interior Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak

6. Kesimpulan

Restoran Tepian Sungai di Kota Pontianak ini menggunakan konsep kampung tepian air yang ditarik dari sebuah tema yaitu *Tourism Support*. *Tourism* dalam Bahasa inggris yang berati adalah wisata sedangkan *Support* yang berarti mendukung. Penggabungan pengertian dari arti kata pada tema di restoran ini adalah wisata pendukung, dimana sebuah restoran yang berada di tepian sungai adalah sebuah wisata pendukung dari wisata utama yang berada disekitarnya yaituTugu Khatulistiwa.

Tema dan konsep yang diterapkan ini merupakan sebuah rumusan yang didapatkan dengan menganalisis permasalahan dan potensi yang terdapat pada site. Permasalahan yang utama adalah belum adanya restoran yang menjadi penunjang wisata kota, selain permasalahan didapatkan juga sebuah potensi yang dapat dimanfaatkan dalam menunjuang proses perancangan restoran sebagai penunjang wisata kota ini yaitu terdapatnya akses sungai yang sangat dapat dimanfaatkan sebagai salah satu tujuan wisata. *Touris Support* ini dapat diartikan sebagai restoran yang dapat menunjang wisata kota dan menurunkan asumsi masyarakat bahwa restoran bukan hanya untuk individual dan komunitas tertentu saja yang dapat menikmati. Salah satu fungsi restoran ini bukan hanya menyajikan makanan khas melayu, di restoran ini tersedia area *outdoor* yang masyarakat bisa gunakan untuk *event-event* melayu dan sebagainya untuk dapat dihadiri oleh khalayak ramai.

Dalam mengaplikasikan konsep tersebut dengan tujuan agar perancangan restoran ini dapat mewujudkan tujuan tersebut, pemilihan perancangan restoran ini diletakaan berada dekat dengan akses sungai agar akses tidak hanya dari darat melainkan juga dari sungai. Dalam merancang suatu bangunan restoran agar dapat dikunjungi masyarakat sekitar perlu beberapa fungsi yang harus diterapkan disebuah restoran yaitu fungsi kulinar dan rekreasi. Fungsi tersebut di disajikan dalam bentuk penyediaan fasilitas-fasilitas outdor seperti pendopo dan taman bermain, sedangkan fungsi kulinar, masyarakat dapat menikmati masakan-masakan khas melayu beserta tatacara penyajiannya dan dapat menikmati jajanan-jajanan pasar yang biasa ditemukan di Kota Pontianak. Fasilitas-fasilitas tersebut pun diletakkan sesuai dengan sisi-sisi yang menjadi perhatian masyarakat yaitu sekitar tepian sungai. Semua hal dalam perancangan restoran ini semata-mata untuk dapat mencapai tujuan utama yaitu menjadikan suatu tempat makan sekelas restoran yang dapat dinikmati untuk semua kalangan.

Ucapan Terima kasih

Terima kasih kepada kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan secara moril dan materiil. Terima kasih kepada dosen pembimbing proyek tugas akhir Bapak Hamdiel Khaliesh, ST, MT, Bapak Tri Wibowo Caesariadi, ST, MT, Ibu Lestari, ST, MT, Bapak M. Ridha Alhamdhani, ST, MSc, yang telah banyak memberikan bimbingan, pembelajaran, saran serta motivasi kepada penulis. Terima kasih kepada dosen-dosen dan staf Program Studi Arsitektur Universitas tanjungpura. Terima kasih kepada teman-teman serta rekan-rekan yang telah membantu dan memberikan motivasi kepada penulis dalam rangka menyelesaikan proyek tugas akhir ini.

Referensi

Atmojo, Masrum Widjojo. 2001. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Penerbit Andi. Yogyakarta

Kementerian Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi (Parpostel) Republik Indonesia. 1987. *Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi Nomor.KM.95/KH.103/MPPT-87 tentang Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran*. Kementerian Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi (Parpostel) Republik Indonesia. Jakarta

Neufert, Ernst. 1996. *Data Arsitek Jilid 2*. Erlangga. Jakarta

Soekresno. 2000. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Sugiarto, Endar MM. Sulartiningrum, Sri. 2008. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Gramedia. Jakarta