

MALL RESTO DI PONTIANAK

Dwieke Indriawati

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

ABSTRAK

Restoran atau *cafe* merupakan bagian dari industri pariwisata dan perdagangan yang berperan sebagai penyedia jasa bagi orang yang membutuhkan makan dan minum. Kebutuhan konsumen akan nilai jasa yang dimiliki restoran mendorong para penyedia jasa makanan dan minuman untuk ikut terlibat dalam persaingan. Terdapat berbagai macam jenis dan tipe restoran yang diklasifikasikan berdasarkan pengelolaan dan cara penyajian. Dari semua klasifikasi restoran, terdapat beberapa restoran yang tersedia di Pontianak, namun tidak semua jenis klasifikasi tersedia di Pontianak. Maka dari itu, Mall Resto akan mewadahi kegiatan berbagai jenis klasifikasi restoran dalam satu area. Perancangan ini menjadi wadah pusat dan wisata kuliner di Pontianak. Perkembangan restoran yang sangat pesat pada saat ini membuat berbagai macam jenis restoran baru muncul sebagai inovasi. Tujuan perancangan Mall Resto di Pontianak agar menjadi sebuah wadah bagi berbagai macam jenis restoran dapat ditemukan dalam sebuah bangunan. Lokasi perancangan berada di Jalan MT Haryono, Kelurahan Parit Tokaya, Kecamatan Pontianak Selatan, Kota Pontianak, Kalimantan Barat. 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 Mall Resto adalah arsitektur kontemporer dengan mengangkat potensi sekitar kawasan.

Kata kunci: Restoran, *Cafe*, *Mall*, Arsitektur Kontemporer

ABSTRACT

Restaurants or cafes are part of the tourism and trade industry which acts as a service provider for people who need food and drink. Consumer needs for the value of restaurant-owned services encourage food and beverage service providers to get involved in competition. There are various types of restaurants that are classified based on management and presentation methods. Of all restaurant classifications, there are several restaurants available in Pontianak, but not all types of classifications are available in Pontianak. Therefore, the Resto Mall will accommodate the activities of various types of restaurant classifications in one area. This design became a center and culinary tourism center in Pontianak. Restaurant growth rapidly making various types of new restaurants appear as a new innovation. The purpose of Mall Resto in Pontianak to become a place for various types of restaurants can be found in a building. Design located in MT Haryono street, Parit Tokaya Village, South Pontianak Subdistrict, Pontianak City, West Borneo. This restaurant design method starts from the development of potentials and problems, so that it can know the activities that occur at the site and out site. The concept of design is contemporary architecture by lifting the potential around the site.

Keywords: Restaurants, *Cafe*, *Mall*, Contemporary Architecture

1. Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang dibutuhkan manusia untuk dapat bertahan hidup. Manusia memerlukan makanan sebagai sumber energi saat beraktivitas setiap harinya. Pada masa lampau, manusia memakan sesuatu yang bisa dimakan dengan olahan yang sederhana ataupun menyantap secara langsung, namun karena perkembangan zaman, manusia mengolah makanan untuk mendapatkan cita rasa berbeda yang lebih dari yang telah disantapnya. Oleh sebab itu, dalam pengolahan makanan, manusia melakukan inovasi seperti menemukan bumbu baru, bahan makanan baru, maupun cara pengolahannya.

Menurut Marsum (1994), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan dan minum. Menurut Sugiarto dan Sulartiningrum (1996), restoran 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.

Menurut UU RI No. 34 Tahun 2000, restoran adalah tempat menyantap makanan dan minuman yang disediakan dengan dipungut bayaran, tidak termasuk usaha jenis tataboga atau catering. Asal usul nama restaurant pertama kali ditemukan di Perancis sampai zaman Romawi Kuno (abad ke-2). Restaurant berasal dari kata Perancis *restaurer* atau *restore* yang artinya pembangkitan tenaga. Masa ini, restoran diartikan sebagai ruang kecil di sebuah pondokan tempat para pelancong mengisi perut.

Kegiatan perdagangan seperti restoran berperan dalam perkembangan perekonomian kota, dan berperan erat dalam pembangunan kota hal ini dipicu potensi yang dimiliki kota berupa sistem transportasi yang memadai, lokasi kota yang strategis, serta tersedianya sarana dan prasarana pendukung kegiatan perdagangan misalnya pergudangan, pelabuhan, pertokoan, pasar, bank, dan kantor jasa atau pelayanan. Penyediaan sarana dan prasarana yang seporadis untuk memenuhi kebutuhan masyarakat mengakibatkan penurunan kualitas lingkungan yang ditandai dengan pelaksanaan pembangunan yang tidak teratur, sehingga dapat menurunkan ciri khas kawasan tersebut. Kecenderungan untuk mengupayakan efektifitas komersial, akibatnya terjadi pergeseran wadah bagi kegiatan perdagangan sehingga sistem seperti pertokoan *linear (shopping street)* dan pasar tradisional mulai ditinggalkan dan beralih ke bentuk pusat perbelanjaan modern, yaitu Mall yang tidak hanya menawarkan kelengkapan namun juga kenyamanan, kemudahan serta efektifitas komersial yang lebih tinggi.

Menurut *International Council of Shopping Centre* dalam Lynda (2005), definisi Mall atau pusat perbelanjaan adalah sekelompok lokasi usaha ritel dan usaha komersial lainnya yang direncanakan, dikembangkan, dimiliki dan dikelola sebagai satu properti tunggal. Pusat perbelanjaan juga dapat didefinisikan sebagai penyewa utama (*anchor tenant*), luas kotor area yang disewakan, (*Gross Leaseable Area/GLA*), dan wilayah bisnis (Lynda, 2005). Dengan demikian ada dua hal penting yang dapat dijadikan patokan sebagai ciri-ciri Mall yaitu bentuk bangunan, dan produk yang ditawarkan dan masing-masing toko menjual produk konsumsi. Dalam kehidupan masyarakat kota-kota besar di Indonesia yang modern, Mall telah menjadi simbol urban. Sarana untuk *planned purchase* atau pembelian sesuatu yang sudah direncanakan di rumah menjadi fungsi Mall yang paling minimal. Pusat perbelanjaan Mall juga sebagai wadah kebutuhan berbelanja praktis, yaitu konsep *shopping* dan *entertainment* (berbelanja dan hiburan) sekaligus di satu tempat.

2. Kajian Literatur

Menurut Marsum (1994), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan sebagaimana tercantum dalam definisi Prof. Vanco Christian dari *School Hotel Administration* di *Cornell University*. Selain bertujuan bisnis atau mencari keuntungan, membuat puas para konsumennya pun merupakan tujuan operasional restoran yang utama.

Pengertian restoran atau rumah makan menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan adalah : "Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial". Sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan maka yang dimaksud rumah makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Menurut Marsum (1994), terdapat 18 jenis restoran yang diklasifikasikan berdasarkan pengelolaan dan cara penyajian, yaitu *coffee shop* atau *brasserie*, *cafeteria* atau *café*, *canteen*, *continental restaurant*, *carvery*, *dining room*, *fish and chips*, *grill room*, *inn tavern*, *night club* atau *super club*, *pizzeria*, *pancake house*, *snack bar*, *specialty restaurant*, *terrace restaurant*, *gourmet restaurant*, *family type*, dan *main dining*. Menurut Soekresno (2000), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) yaitu restoran formal, restoran informal, dan *specialties* restoran. Dari tiga jenis restoran menurut Soekresno, restoran dibedakan berdasarkan cara pemesanan, sistem penyajian makanan, fasilitas ruang restoran, penataan meja dan kursi, kebutuhan standar pramusaji, dan entertain di dalam sebuah restoran.

Mall (*Shopping Mall*) merupakan sebuah plaza umum, jalan-jalan umum, atau sekumpulan sistem-sistem dengan belokan-belokan dan dirancang khusus untuk pejalan kaki. Jadi, Mall dapat disebut sebagai jalan pada area pusat usaha yang terpisah dari lalu lintas umum, tetapi memiliki akses mudah terhadapnya, sebagai tempat berjalan-jalan, duduk-duduk, bersantai, dan dilengkapi dengan unsur-unsur dekoratif untuk melengkapi kenyamanan dalam menikmati suasana (Rubenstein, 1978). Lebih lanjut menurut Rubenstein (1978), Mall merupakan penggambaran dari kota yang terbentuk oleh elemen-elemen yaitu *anchor*, *secondary anchor*, *street mall*, dan *landscaping*. Fasilitas yang disajikan di dalam sebuah mall berupa unit fasilitas pertokoan, fasilitas rekreasi, fasilitas umum, dan fasilitas penunjang. Selain fasilitas yang mendukung kegiatan perbelanjaan, mall juga menyediakan fasilitas bangunan antara lain *entrance*, *horizontal circulation*, *vertical circulation*, *anchor tenant*, *tenant mix*, *restaurant row*, *foodcourt*, *street picture*, *decorative lighting*, *skylight roof*, dan *toilet*.

3. Lokasi Perancangan

Pemilihan lokasi perancangan mall resto memiliki beberapa pertimbangan yang harus

diperhatikan seperti kepadatan penduduk, ukuran lahan, dan lokasi yang mudah dicapai dari berbagai aspek. Site dipilih berdasarkan kriteria lokasi untuk bangunan komersial yaitu terletak di kawasan perdagangan, ukuran lahan yang luas, aturan pemanfaatan lahan, pertimbangan ekonomis terkait lokasi dan pembangunan, ketersediaan jaringan utilitas, perilaku pengguna pusat dan perbelanjaan. Selain itu, kondisi topografi lahan juga sangat berpengaruh. Perbedaan kontur lahan yang terlalu banyak memerlukan perlakuan khusus dan biaya yang besar. Berdasarkan kriteria tersebut, lokasi yang dipilih yaitu berada di Jalan MT Haryono, Kelurahan Parit Tokaya, Kecamatan Pontianak Selatan, Kota Pontianak, Kalimantan Barat dengan luas area 30.000 m². Lokasi dipilih karena dinilai paling berpotensi dalam perancangan bangunan pusat perbelanjaan sebagai bangunan komersial.



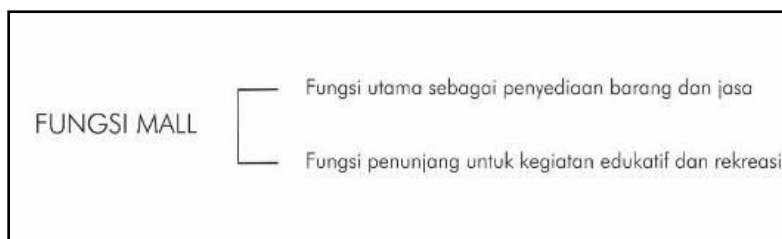
sumber: (Google Earth, modifikasi Penulis, 2018)

Gambar 1: Lokasi Perancangan Mall Resto di Pontianak

Perhitungan perletakan bangunan berdasarkan peraturan setempat seperti Garis Sempadan Bangunan (GSB) dan Koefisien Dasar Bangunan (KDB). Setelah data peraturan tersebut dapat diolah kembali, untuk menghitung luasan maksimal pada bangunan mall resto yang dapat dibangun sebagai berikut, GSB (Garis Sempadan Bangunan) adalah 20 meter dari ruang milik jalan dan KDB (Koefisien Dasar Bangunan) maksimal 80% dari luas lahan.

4. Landasan Konseptual

Konsep fungsi pada bangunan Mall Resto Pontianak ini disesuaikan dengan analisis yang telah dilakukan, fungsi restoran yang diwadahi oleh pusat perbelanjaan mall mencakup fungsi utama yaitu untuk kegiatan perbelanjaan serta fungsi penunjang yaitu kegiatan edukatif/pendidikan dan rekreasi. Sebuah mall resto yang nyaman adalah bangunan yang mudah dicapai oleh masyarakat. Lokasi untuk mendirikan mall resto harus dipertimbangkan agar masyarakat dapat menjangkau dengan mudah. Lokasi mall resto berdekatan dengan kawasan Pendidikan Mujahidin, Stadion Sultan Syarif Abdurrahman, dan Gedung Olahraga Pangsuma.



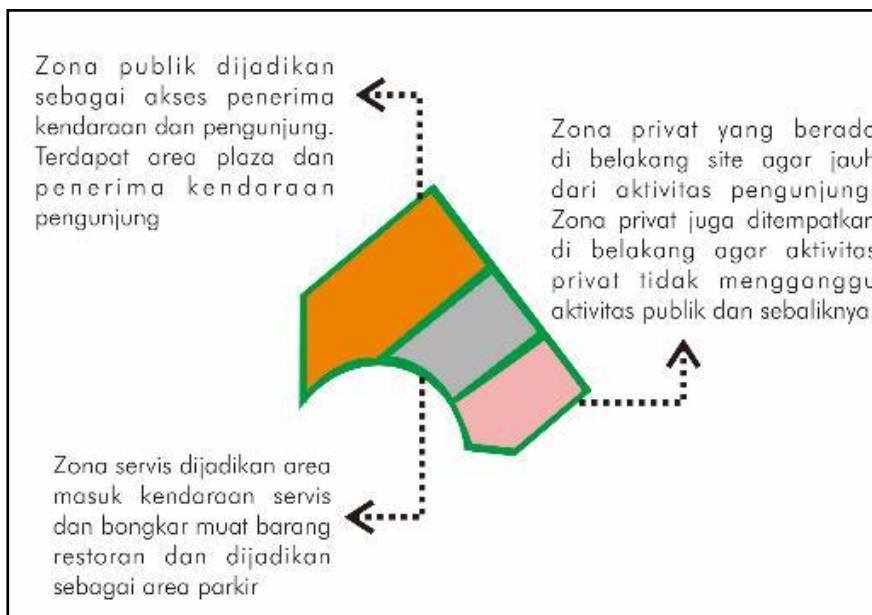
sumber: (Analisis Penulis, 2018)

Gambar 2: Konsep Fungsi Bangunan Mall Resto di Pontianak

Gaya atau *style* dalam Arsitektur maupun interior merujuk pada bagaimana metode sebuah bangunan itu dibangun, karakteristik sebuah bangunan yang membuat bangunan tersebut patut

diperhatikan, termasuk didalamnya elemen seperti bentuk, material, karakter suatu daerah, dan metode konstruksi. Gaya ini mulai berkembang sekitar awal 1920-an yang dimotori oleh sekumpulan arsitek *Bauhaus School of Design*, Jerman yang merupakan respon terhadap kemajuan teknologi dan perubahan sosial masyarakat akibat perang dunia. Gaya kontemporer untuk sebuah seni bangunan berkembang pesat pada tahun 1940-1980an. Ciri-ciri yang mendasar pada gaya kontemporer terlihat pada konsep ruang yang terkesan terbuka atau open plan, harmonisasi ruangan yang menyatu dengan ruang luar, memiliki fasad yang terbuka. Ciri-ciri yang mendasar pada gaya kontemporer terlihat pada konsep ruang yang terkesan terbuka atau open plan, harmonisasi ruangan yang menyatu dengan ruang luar, memiliki fasad yang terbuka. Arsitektur kontemporer dikenali lewat karakter desain yang praktis dan fungsional dengan pengolahan bentuk geometris yang simple dan warna-warna netral dengan tampilan yang bersih. Penggunaan jendela besar, serta kombinasi bentuk yang unik dan aneh, banyak menggunakan material alam, detail bergaris lurus. Kenyamanan dan awat tahan lama merupakan nilai penting dalam bangunan kontemporer. Selain itu, dalam hal interior desain kontemporer banyak berpadu dengan tata cahaya untuk menghasilkan kesan ruang yang selalu segar, sebisa mungkin selalu selaras dengan perkembangan desain kekinian. Selain berfokus pada material dan warna, interior yang bergaya kontemporer juga dapat dikenali dengan adanya elemen garis lurus. Salah satu ciri desain kontemporer adalah penggunaan permainan garis lurus yang berulang baik dalam posisi vertikal maupun horizontal. Elemen garis ini dapat diperoleh dari furniture, bukaan, warna atau sengaja ditambahkan elemen garis pada ruangan (Hilberseimer, 1964).

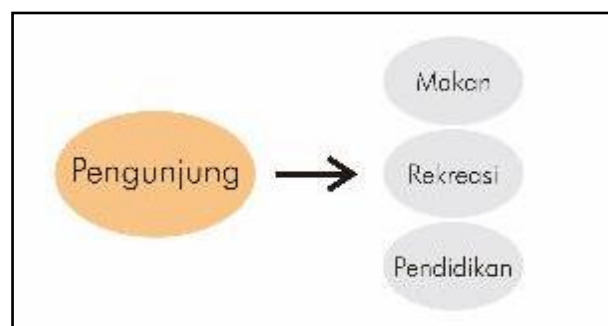
Pada hasil analisa yang telah dilakukan, didapatkanlah 3 zonasi pada site perancangan yaitu privat, servis, dan publik. Zonasi publik ditempatkan pada area depan Kawasan perancangan sebagai area penerima pengunjung. Zonasi servis ditempatkan pada bagian samping agar mempermudah kegiatan servis pada akses sekunder dan tidak mengganggu kegiatan publik. Zonasi privat ditempatkan dibelakang agar jauh dari kegiatan publik.



sumber: (Analisis Penulis, 2018)

Gambar 3: Zonasi Kawasan Mall Resto di Pontianak

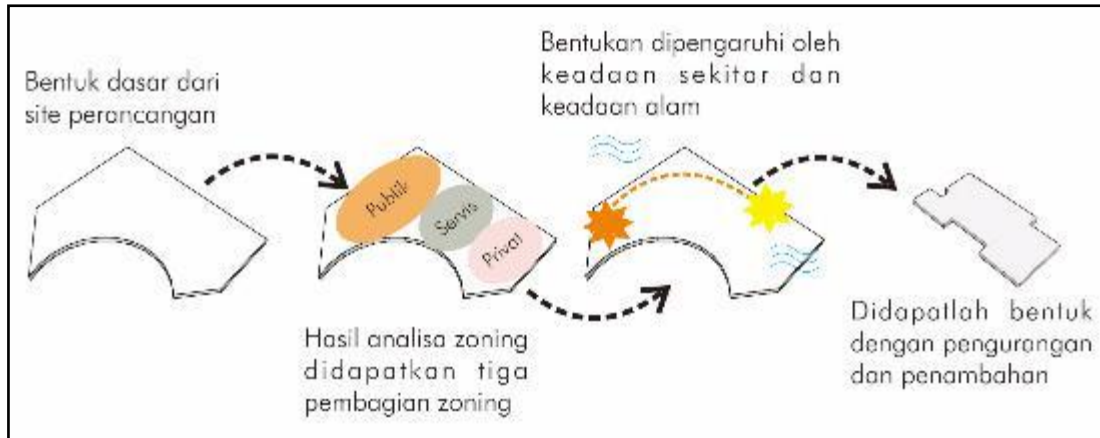
Pelaku kegiatan pada mall resto ini dibagi menjadi 3 yaitu privat, servis, dan publik. Pelaku privat merupakan pelaku internal karyawan bangunan dari berbagai divisi. Pelaku servis merupakan pelaku yang menunjang kegiatan servis antara lain kegiatan bongkar muat, kegiatan ruang MEE, dan kegiatan servis lainnya. Pelaku publik merupakan pengunjung yang mencakup dari berbagai usia.



sumber: (Analisis Penulis, 2018)

Gambar 4: Pelaku Utama Mall Resto di Pontianak

Dalam sebuah perancangan, bangunan dapat terbentuk melalui beberapa faktor diantaranya yaitu faktor alam seperti angin, matahari, iklim, serta konsep gubahan bentuk yang telah dianalisa sebelumnya. Setelah menyesuaikan dengan factor lingkungan lalu disesuaikan dengan fungsi restoran sebagai tempat makan, fungsi mall sebagai tempat rekreasi, dan fungsi lain mall resto sebagai area pendidikan. Dalam **Gambar 5**, dapat dilihat bahwa bentuk awal diambil dari bentuk dasar site perancangan, lalu terjadi penambahan dan pengurangan setelah dilakukan Analisa terhadap site. Bangunan juga mendapat rekayasa fasad pada bagian tertentu sehingga tidak hanya memperindah bangunan namun juga mempunyai fungsi sendiri antara lain sebagai *sun shading*.

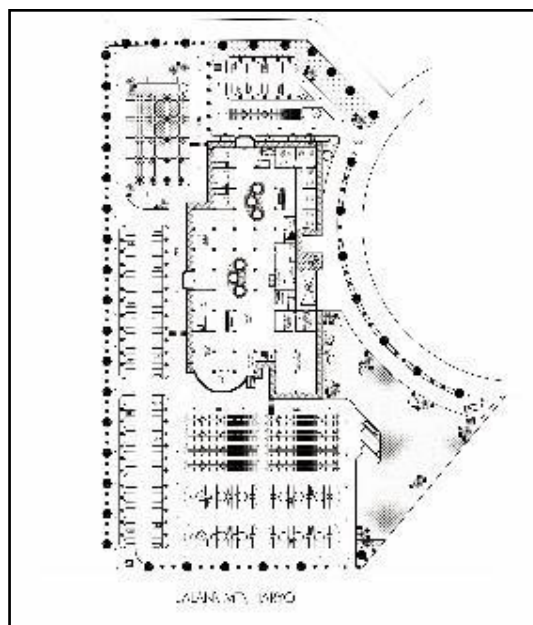


sumber: (Analisis Penulis, 2018)

Gambar 5: Konsep Gubahan Bentuk Mall Resto di Pontianak

5. Hasil Perancangan

Siteplan Mall Resto Pontianak menjelaskan tentang pintu masuk dan pintu keluar *site*, sirkulasi utama dan sirkulasi servis, area *drop off*, area parkir, pos keamanan dan jalur pedestrian. *Siteplan* Mall Resto Pontianak dapat dilihat pada **Gambar 6**. *Site* memiliki 2 akses pintu masuk yang dibagi menurut pelaku, yaitu akses masuk pengunjung dan akses masuk privat servis. Pintu masuk dan keluar pengunjung berada di jalan MT Haryono. Pintu masuk servis dan privat berada di jalan kawasan gedung olahraga. Sirkulasi utama dibuat panjang dan memutar agar tidak menimbulkan kemacetan dan penumpukkan pada jalan MT Haryono di jam tertentu. Terdapat 2 area *drop off* yang berada di bangunan pertama agar mengurangi antrian kendaraan saat jam penumpukkan pengunjung. Area parkir motor terletak di sisi bangunan langsung agar memudahkan pengendara motor. Pada bagian belakang *site*, terdapat taman makan berupa *standing booth*. Sirkulasi servis masuk melalui pintu masuk jalan kawasan gedung olahraga. Zona servis diletakkan pada sisi kiri bangunan agar memudahkan kegiatan servis dan tidak mengganggu aktivitas utama bangunan. Pada bagian belakang bangunan terdapat area parkir internal yang mempunyai sirkulasi akses masuk yang sama dengan servis.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 6 Siteplan Mall Resto di Pontianak

Denah bangunan Mall Resto memperlihatkan jumlah lantai dan pembagian ruang-ruang yang ada pada Mall Resto. Ruang-ruang yang ada di dalam gedung Mall Resto diletakkan berdasarkan sifat kegiatan dan pertimbangan terhadap perilaku pelaku pada bangunan mall. Bangunan Mall Resto terbagi menjadi 3 lantai dengan terdapat restoran pada setiap lantai. Pada lantai dasar, terdapat 3 retail restoran tipe B, 1 retail restoran tipe A, *anchor tenant*, *supermarket* dan ruang persiapannya, galeri restoran yang berada di dekat pintu masuk utama, ruang informasi, dua *lavatory* yang terpisah, *loading dock*. Pada zonasi privat terdapat ruang manajer, ruang staf, ruang tata graha, ruang sekretaris, ruang pimpinan dan ruang rapat. Zonasi servis yang berada pada lantai dasar mempunyai pembagian ruang antara lain ruang operator, ruang kontrol panel, ruang pompa, ruang soft, ruang keamanan, serta ruang penyimpanan restoran yang bersifat kering dan basah.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 7: Denah Lantai Dasar Mall Resto di Pontianak

Pada lantai pertama, terdapat 3 retail restoran tipe B, 4 retail restoran tipe A, *main tenant*, area makan *indoor* dan *outdoor*, dan area retail *standing booth*. Ruang penyimpanan kering dan basah untuk restoran juga terdapat pada lantai pertama. Zonasi servis pada lantai pertama hanya terdapat *lavatory* dan ruang soft. Pada lantai pertama terdapat 3 retail restoran tipe B dan 4 retail restoran tipe A yang tersusun pada sisi luar bangunan untuk memanfaatkan potensi view.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 8: Denah Lantai 1 Mall Resto di Pontianak

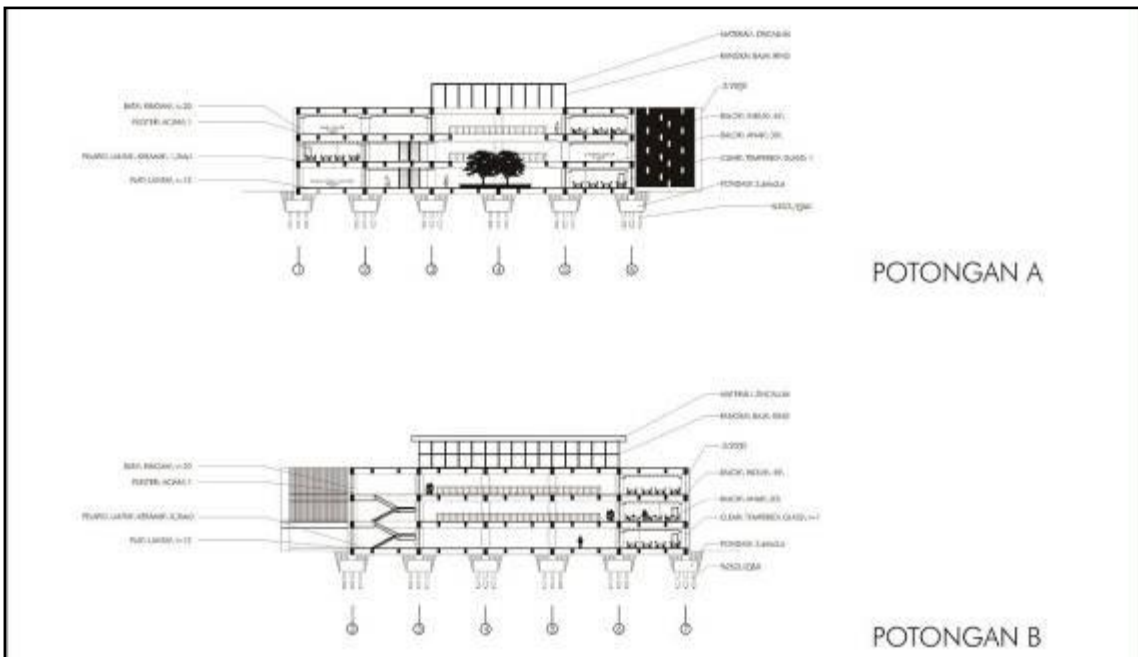
Pada lantai kedua, terdapat 9 retail restoran tipe B, 2 retail restoran tipe A, *anchor tenant* dan *game center*. Zonasi servis pada lantai kedua terdapat ruang penyimpanan kering dan basah untuk restoran dan musholla. Pada setiap retail disediakan dapur untuk penyimpanan kebutuhan.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 11: Tampak Kiri Mall Resto di Pontianak

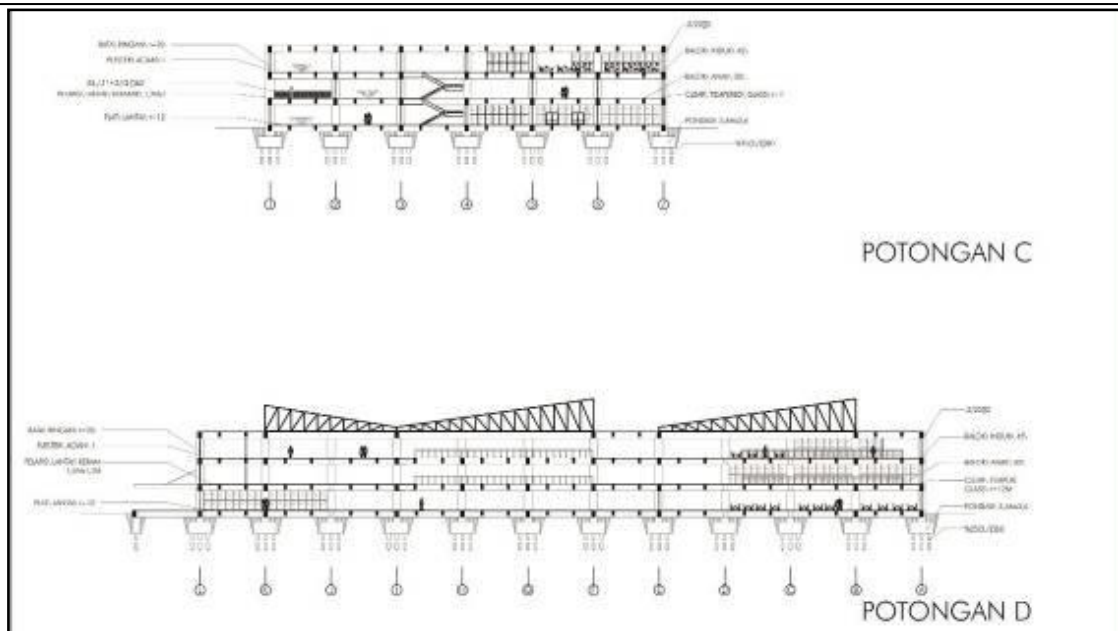
Bangunan mendapatkan rekayasa fasad pada sisi tertentu akibat iklim dan cuaca yang terjadi di Pontianak. Selain itu bentuk atap yang di buat sebagai tempat masuk cahaya alami. **Gambar 12** dan **gambar 13** merupakan gambar potongan bangunan Mall Resto Pontianak. Potongan A, potongan B, potongan C, dan potongan D menunjukkan grid dan lantai bangunan mall. Struktur yang digunakan pada bangunan Mall Resto Pontianak dapat dilihat pada gambar berikut ini.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 12: Potongan A dan Potongan B pada Bangunan Mall Resto di Pontianak

Potongan A-A' merupakan potongan yang memperlihatkan void pertama. Pada area void terdapat *skylight* untuk memaksimalkan pencahayaan alami pada bangunan. Penopang skylight menggunakan rangka *truss* dari baja WF yang menumpu pada kolom bangunan dan ring balok. Area void pada lantai dasar digunakan untuk *meeting point*. Atap bangunan menggunakan baja dengan bentang 20 m. Kolom, balok, dan plat lantai menggunakan material beton bertulang yang merupakan material tahan api. Potongan B-B' merupakan potongan yang memperlihatkan *skywalk* pada bangunan dan potongan pada tangga darurat.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 13: Potongan A dan Potongan B pada Bangunan Mall Resto di Pontianak

Potongan C-C' merupakan potongan pada sisi ujung bangunan yang juga memperlihatkan perbedaan tinggi dengan menampilkan potongan tangga darurat. Potongan D-D' adalah potongan yang memotong bentang terpanjang bangunan dengan memperlihatkan area void pada tengah bangunan. Potongan tersebut juga memperlihatkan atap pada area void dengan bentang 30 m untuk memaksimalkan pencahayaan alami.

Bagian luar kawasan perancangan Mall Resto merespon keadaan kawasan yang luas dan terbuka sehingga memanfaatkan *view* lingkungan *landscape*. Eksterior kawasan memperlihatkan seluruh bagian dari kawasan perencanaan Mall Resto Pontianak. Eksterior kawasan dapat dilihat pada **gambar 14**.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 14: Eksterior kawasan Mall Resto di Pontianak

Eksterior kawasan memperlihatkan sirkulasi pada kawasan Mall Resto. Jalur masuk dan keluar pengunjung pada kawasan berada di jalan MT Haryono yang merupakan akses utama pada kawasan. Bangunan ditempatkan pada tengah site agar menjadi pusat perhatian. Area parkir berada di depan bangunan agar memudahkan para pengunjung yang menggunakan motor untuk langsung menuju ke arah bangunan. Sirkulasi pada kawasan dibuat satu arah agar tidak terjadi penumpukan kendaraan yang mengakibatkan kemacetan. Area parkir mobil yang berada di depan kawasan bertujuan agar pengunjung dapat langsung memarkirkan kendaraannya.

Gambar 15 dibawah ini memperlihatkan sirkulasi servis, area parkir untuk motor, area parkir untuk mobil, dan beberapa area parkir untuk bus. Area parkir bus berada dekat dengan bangunan agar memudahkan para penumpang untuk akses dan tidak membuat kemacetan pada kawasan. Sirkulasi pejalan dibuat untuk memudahkan para pejalan kaki. Pada sisi luar bangunan terdapat jalur pedestrian.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 15: Eksterior kawasan Mall Resto di Pontianak

Gambar 16 dibawah ini memperlihatkan sirkulasi servis dan area parkir untuk internal.. Jalur pedestrian berada di sekeliling sisi bangunan untuk memudahkan para pejalan kaki. Akses bangunan juga dimudahkan karena area parkir berada di segala sisi bangunan dan bangunan berada di tengah menjadi pusat sehingga dapat dengan mudah diakses dari segala penjuru.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 16: Eksterior kawasan Mall Resto di Pontianak

Gambar 17 dibawah ini memperlihatkan restoran yang berada di luar bangunan. Area restoran *outdoor* berupa *standing booth*. Area restoran *outdoor* bertujuan agar pengunjung dapat makan sambil menikmati potensi view sekitar kawasan. Potensi view yang diambil adalah menghadap kearah Gedung Olahraga Pangsuma yang berada di belakang kawasan perencanaan.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 17: Eksterior kawasan Mall Resto di Pontianak

6. Kesimpulan

Mall Resto di Pontianak menggunakan konsep arsitektur kontemporer yang berarti mengikuti masa. Kontemporer sendiri memiliki arti pada masa kini. Konsep kontemporer yang diterapkan pada bangunan diharapkan dapat mengikuti zaman. Tema dan konsep yang diterapkan ini merupakan rumusan masalah yang didapatkan dari menganalisis potensi dan permasalahan yang terdapat pada site. Permasalahan yang utama adalah belum adanya wisata restoran yang menjadi penunjang wisata kota, selain permasalahan yang didapatkan juga terdapat sebuah potensi mall pada kawasan padat penduduk. Mall Resto sendiri diharapkan dapat menjadi penunjang kegiatan wisata baik dalam kegiatan rekreasi maupun pendidikan.

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 Ivan Gunawan, ST, MT, Bapak Tri Wibowo Caesariadi, ST, MT, Ibu Lestari, ST, MT, Bapak Syaiful Muazir, PhD, yang telah banyak memberikan bimbingan, pembelajaran, saran sertamotivasi 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

- Hilberseimer, L. 1964. *Contemporary Architecture: its roots and trends*. Chicago P. Theobald. Chicago
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 1989. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 304 Tahun 1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Kementerian Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Republik Indonesia. 2015. *Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2015 tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan*. Kementerian Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi Republik Indonesia. Jakarta
- Lynda, Wee Keng Neo dan Tong Kok Wing. 2005. *The 4rs of Asian Shopping Centre Management (4 Langkah Penting dalam Manajemen Pusat Perbelanjaan Asia)*. PT. Buana Ilmu Populer. Jakarta
- Marsum, A. W. 1994. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Andi. Yogyakarta
- Rubenstein, Harvey M. 1978. *Central City Mall*. John Willey & Sons Inc. Canada
- Rubenstein, Harvey M. 1978. *Pedestrian Malls, Streetscapes, and Urban Space*. John Willey & Sons Inc. Canada
- Sekretariat Negara Republik Indonesia. 2000. *Undang-Undang Nomor 34 Tahun 2000 tentang Pajak dan Restribusi Daerah*. Sekretariat Negara Republik Indonesia. Jakarta
- Soekresno. 2000. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sugiarto, Endar dan Sri Sulartiningrum. 1996. *Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta