

RESTORAN MELAYU PONTIANAK

Rizki Amanda Sari

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

ABSTRAK

Makanan adalah kebutuhan utama untuk bertahan hidup. Makanan memiliki banyak variasi, baik dari segi komposisi nutrisi, rasa, teknik pembuatan, penyajian dan cara menikmatinya. Indonesia adalah negara besar yang terdiri dari ribuan pulau, suku bangsa dan budaya. Setiap daerah memiliki makanan khasnya masing-masing, termasuk Kota Pontianak yang berada di Provinsi Kalimantan Barat. Pada kota ini hidup berbagai macam suku, seperti Dayak, Madura, Jawa, Bugis, dan lain-lain, serta suku Melayu yang menjadi mayoritas disana. Melihat kondisi ini diperlukannya tempat yang berfokus pada pelestarian makanan khas Melayu dalam bentuk bangunan yang menyediakan tempat makan khusus yaitu Restoran Melayu Pontianak. Lokasi Restoran Melayu ini rencananya berada di tepi Sungai Kapuas di Jalan Imam Bonjol, Kecamatan Pontianak Selatan, yang merupakan kawasan strategis yang berada di pusat kota Pontianak dan berhadapan langsung dengan Sungai Kapuas. Konsep bangunan Restoran Melayu ini mengacu pada konsep Rumah Adat Tradisional Melayu dan Istana Kadariah, yang secara umum berbentuk simetris, memiliki pagar disekelilingnya, teras yang lebar, lantai dan dinding berbahan kayu, serta memiliki banyak jendela dan ventilasi sebagai sarana sirkulasi udara yang optimal. Setiap ruangan memiliki dua areamakan yang berbeda, yaitu area meja-kursi dan Saprahan (makan dengan duduk bersila di atas lantai).

Kata kunci: Restoran, Rumah Adat Melayu, Makanan Khas

ABSTRACT

Food is the main need for survival. Food has many variations, both in terms of nutritional composition, taste, manufacturing techniques, presentation and how to enjoy it. Indonesia is a large country consisting of thousands of islands, ethnic groups and cultures. Each region has its own special food, including Pontianak City in West Kalimantan Province. In this city live various kinds of tribes, such as Dayaks, Madurese, Javanese, Bugis, and others, and Malay tribes who became the majority there. Seeing this condition requires a place that focuses on preserving Malay specialties in the form of buildings that provide special eating places, namely Pontianak Malay Restaurant. The location of this Malay Restaurant is planned on the banks of the Kapuas River on Jalan Imam Bonjol, South Pontianak District, which is a strategic area in the center of Pontianak and facing the Kapuas River directly. The concept of building Malay Restaurant refers to the concept of the Traditional Malay Traditional House and the Kadariah Palace, which are generally symmetrical, have fences around it, wide terraces, wooden floors and walls, and have many windows and ventilation as a means of optimal air circulation. Each room has two different dining areas, namely the table-chair and Saprahan area (eat sitting cross-legged on the floor).

Keywords: Restaurant, Malay Traditional House, Specialities Food

1. Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan pokok untuk bertahan hidup serta sebagai sumber energi. Pada saat ini makanan mengalami perkembangan dari segi jenis dan teknik memasak. Kota Pontianak memiliki tiga etnis besar yaitu Melayu, Dayak dan Tionghoa. Etnis Melayu memiliki penduduk terbanyak di Kota Pontianak berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kota Pontianak tahun 2003 dengan jumlah penduduk yaitu 1.259.890 jiwa dan semakin bertambah setiap tahunnya. Menurut Ahyat (2012), Melayu adalah sebuah kelompok etnis dari orang-orang Austronesia terutama yang menghuni Semenanjung Malaya, Sumatera bagian timur, bagian selatan Thailand, pantai selatan Burma, pulau Singapura, Borneo pesisir termasuk Brunei, Kalimantan Barat, Sarawak, Sabah pesisir dan pulau-pulau kecil yang terletak antara lokasi ini dikenal sebagai Alam Melayu. Menurut Yusriadi

(2002), keberadaan orang Melayu di Kalimantan Barat berawal dari kedatangan para pedagang Muslim dan penyebar agama dari Jawa, Sumatera dan ditambah para pelaut, pedagang dan pengembara seperti orang Arab, Bugis dan Melayu yang mulai menetap di Kalimantan Barat pada abad ke-16 dan kemudian terjadi proses konversi agama, penduduk asli yang mengadopsi Islam sebagai *way of life*. Mereka menetap di kampung-kampung sepanjang sungai utama dan mengidentifikasi diri sebagai orang Melayu, proses ini di Kalimantan Barat disebut *masuk Melayu*. Adapun tujuan dan maksud dalam merencanakan dan perancangan Restoran Melayu Pontianak adalah menjadi wadah untuk melestarikan dan pengenalan budaya dan tradisi.

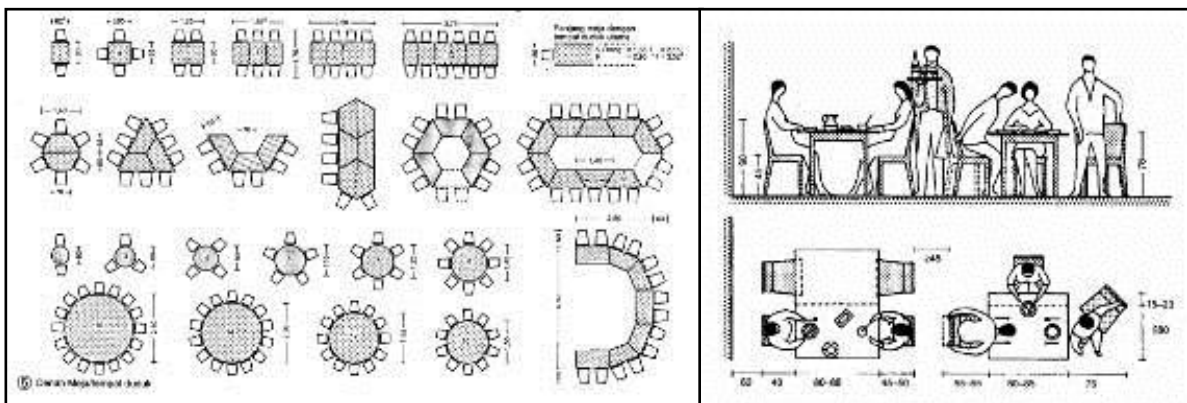
2. Kajian Literatur

Menurut Wiwoho (2008) mengutip Direktorat Jenderal Pariwisata (1990/1991:2) menyebutkan Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Tujuan operasi restoran adalah untuk mencari keuntungan. Selain bertujuan bisnis atau mencari untung, kepuasan para tamu pun merupakan tujuan utama operasi restoran.

Soekresno (2000) menyatakan bahwa pengelolaan sistem penyajian restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu *Formal Restaurant*, *Informal Restaurant* dan *Specialities Restaurant*. *Formal Restaurant* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan eksklusif. Contoh: *Main Dining Room*. *Informal Restaurant*, adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti. Contoh: *Café*, *Coffee Shop*, *Canteen*. *Specialities Restaurant*, adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan penyajian yang khas dari suatu Negara atau wilayah tertentu. Contoh: *Japanese Restaurant*, *Chinese Restaurant*, Restoran Padang.

Aditama (2011) menyebutkan adanya aturan dalam pedoman tata letak meja dan kursi yaitu, jalur pelayanan, antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350mm sebagai jalur 2 pramusaji atau 1 pramusaji dan pergeseran maju mundur kursi antara 100-200mm untuk kebutuhan duduk, pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300mm.

Soekresno (2000) menyebutkan adanya standar dalam penyimpanan peralatan pada restoran yaitu, standar tinggi rak gudang untuk penyimpanan barang yang relatif besar, ketinggian pada rak teratas 1500mm dan untuk barang-barang relatif ringan maksimal sesuai jangkauan untuk meraih barang yaitu 1950mm, standar jarak rak penyimpanan untuk peralatan rak penyimpanan antara rak dengan lainnya tanpa kereta barang yaitu 1200mm. Tata letak meja dan kursi menurut Soekresno (2000) yaitu, jarak kursi yang satu dengan kursi yang membelakangi adalah 1350 sebagai jalur dua pramusaji atau 900 mm untuk satu pramusaji, pergeseran maju dan mundur kursi antara 100-200 mm untuk kebutuhan duduk, pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri adalah 300 mm Untuk peletakkan rak penyimpanan antara rak dengan yang lainnya dengan menggunakan kereta barang yaitu 1500mm. Bentuk pedoman penataan meja kursi menurut Neufert (2002) (lihat **Gambar 1**).



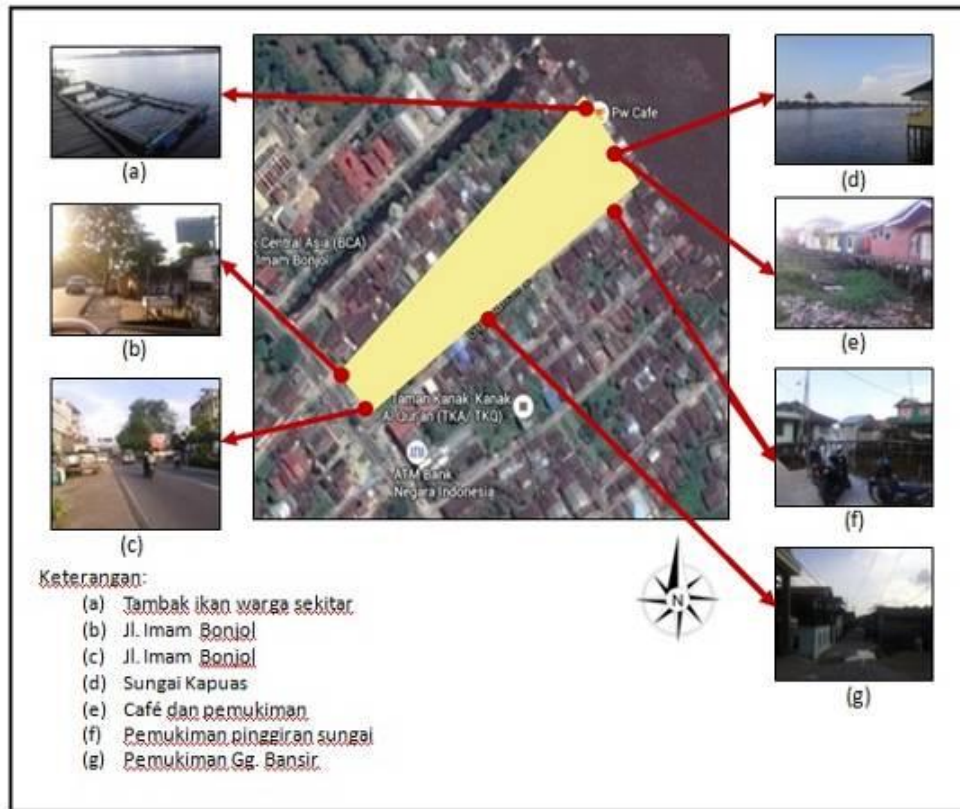
sumber: (Neufert, 2002)

Gambar 1: Denah meja dan tempat duduk

3. Lokasi Perancangan

Lokasi perencanaan dan perancangan Restoran Melayu terletak di Kota Pontianak, Provinsi Kalimantan Barat, Indonesia. Lokasi berada di Jl. Imam Bonjol, Pontianak Tenggara memiliki luas lahan ±13359,64 m² dengan luas bangunan 8838,566 m². Bagian utara -timur adalah pemukiman dan Sungai Kapuas, bagian barat adalah pemukiman, bagian selatan adalah pemukiman dan jalan raya. Perencanaan dan perancangan Restoran Melayu Pontianak berada di Jalan Imam Bonjol yaitu jalan utama kota bertempat ditepi Sungai Kapuas (lihat **Gambar 2** (b) dan (c)). Pemilihan lokasi berdasarkan sejarah awal mula kedatangan suku Melayu yang membuat sebuah permukiman ditepian sungai dan

mayoritas penduduk pada area sekitar lokasi beretnis Melayu. Lokasi bangunan berada dekat dengan pemukiman sehingga aktivitas warga ditepian Sungai dapat terlihat dari dalam bangunan.

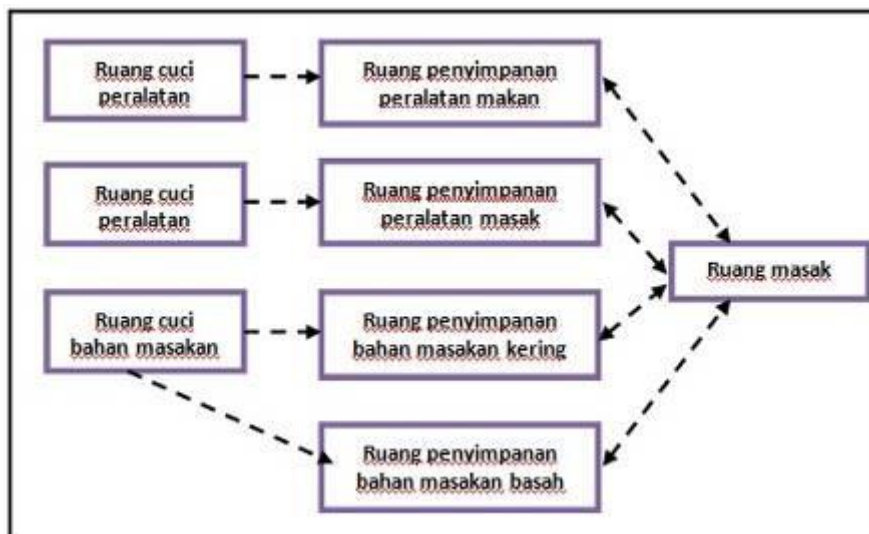


sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 2: Lokasi dan lingkungan sekitar perencanaan dan perancangan Restoran Melayu Pontianak

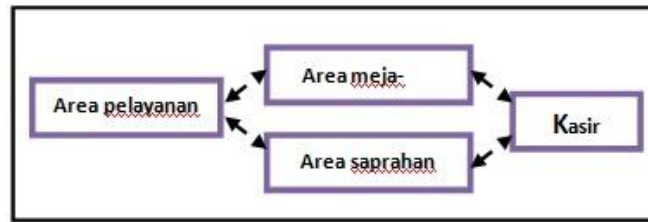
4. Analisis dan Pembahasan

Konsep internal yaitu analisis untuk menghasilkan konsep ruang dalam Restoran Melayu Pontianak. Analisis tersebut merupakan gambaran kebutuhan ruang dan fungsi bangunan Restoran Melayu Pontianak yang mencakup analisis perilaku, kegiatan perilaku, organisasi ruang, hubungan ruang, dan persyaratan ruang. Adapun kebutuhan ruang dalam bangunan, yaitu ruang parkir kendaraan, ruang makan, dapur, ruang servis, dan ruang pengelola restoran. Konsep internal menjelaskan hubungan dan keterkaitan antara ruang dalam Restoran Melayu Pontianak yaitu hubungan antara ruang makan, dapur, ruang pengelola, dan ruang servis.



sumber: (Penulis, 2015)

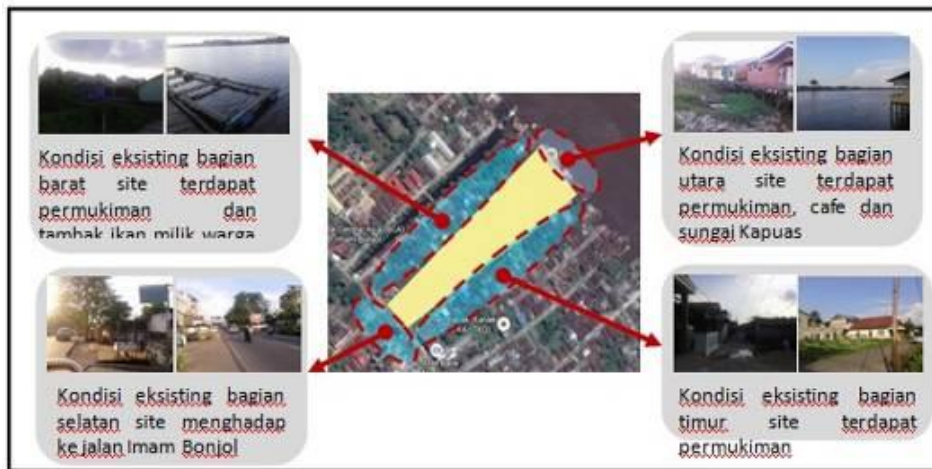
Gambar 3: Organisasi Ruang Dapur Restoran Melayu Pontianak



sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 4: Organisasi Ruang Area makan Restoran Melayu Pontianak

Pada area dapur restoran terdapat beberapa ruang yaitu ruang cuci, ruang penyimpanan dan ruang memasak. Ruang-ruang tersebut saling terhubung untuk memudahkan penggunaannya. Ruang cuci terdiri dari ruang cuci peralatan makan, ruang cuci peralatan masak dan ruang cuci bahan masakan. Ketiga ruangan tersebut tidak saling terhubung agar tetap terjaga kebersihannya (lihat gambar 3) dan area makan terhubung dengan area pelayanan dan area kasir (lihat **Gambar 4**).



sumber : (Penulis, 2015)

Gambar 5: Perletakan Bangunan Restoran Melayu Pontianak

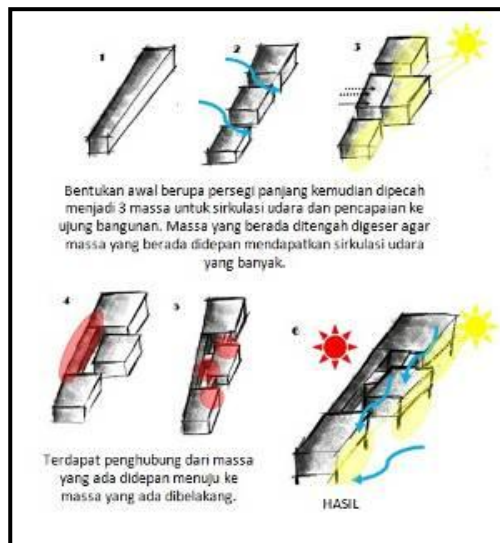


sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 6: Analisis Zonasi, Orientasi dan Vegetasi Bangunan Restoran Melayu Pontianak

Lahan GSB (Garis Sempadan Bangunan) tersebut berpotensi untuk menjadi zona publik. Pada bagian Barat site yang menghadap ke pemukiman berpotensi menjadi zona semi publik karena tingkat polusi dan kebisingan yang rendah. Pada bagian Timur site menghadap ke pemukiman berpotensi menjadi zona servis karena tingkat polusi dan kebisingan rendah. Jalan Imam Bonjol merupakan jalan

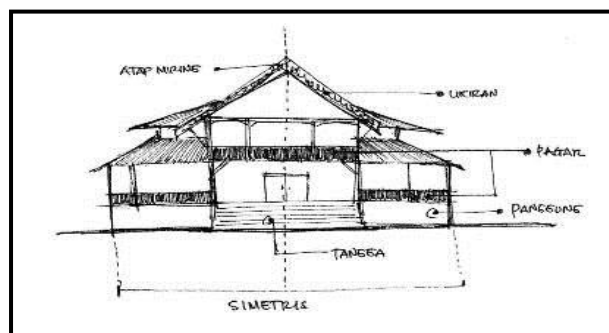
yang banyak dilewati oleh kendaraan dan pejalan kaki sehingga memiliki potensi untuk menjadi orientasi bangunan. Bagian Utara site yang menghadap ke sungai Kapuas memiliki potensi sebagai orientasi bangunan.



sumber: (Penulis, 2015)

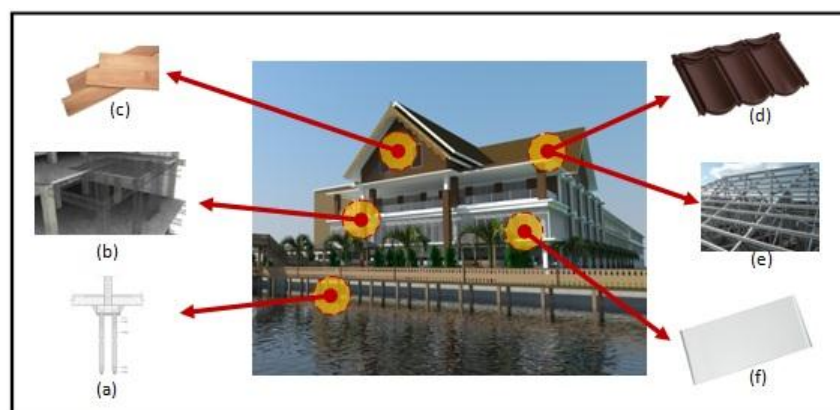
Gambar 7: Analisis dan Konsep Bentuk Restoran Melayu Pontianak

Ciri khas rumah Tradisional Melayu memiliki 2 massa yang terpisah yaitu rumah induk dan rumah anak. Rumah induk berfungsi sebagai tempat tinggal dan rumah anak berfungsi sebagai tempat untuk memasak, diantara rumah induk dan rumah anak terdapat pelantaran yang berfungsi untuk menghubungkan kedua massa tersebut. Mengadopsi dari rumah ciri khas rumah Tradisional Melayu tersebut, bangunan Restoran Melayu Pontianak dipisah menjadi memiliki 2 massa bangunan (lihat **Gambar 7**).



sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 8: Analisis Fasad Restoran Melayu Pontianak

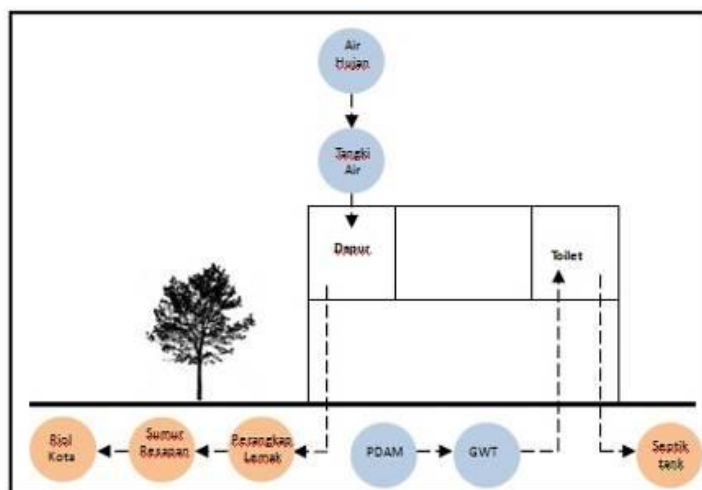


sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 9: Konsep struktur Restoran Melayu Pontianak

Ide fasad bangunan Restoran Melayu Pontianak mengambil beberapa bentuk dari bangunan Istana Kadriah Kesultanan Pontianak yang memiliki beberapa ciri yaitu memiliki bentuk yang simetris dan pada arah menuju pintu masuk terdapat teras dan tangga. Bangunan istana memiliki panggung dan tangga sebagai transportasi utama bangunan untuk menuju pintu masuk. Terdapat selasar dan pagar ditempatkandisepanjang selasar. Atappelana pada bangunan untuk mengalirkan air hujan(lihat **Gambar 8**). Struktur bawah pada bangunan menggunakan pondasi tiang pancang karena kondisi tanah yang lunak (lihat gambar 9), untuk lantai dan dinding bangunan menggunakan beton agar lebih tahan lama terhadap cuaca dan dinding yang menghadap Sungai Kapuas menggunakan kaca agar pemandangan sungai terlihat dari dalam bangunan. Finishing dinding menggunakan kayu sintetis (lihat gambar 9). Rangka atap menggunakan baja karena lebih tahan lama, kuat terhadap daya tarik dan pemasanganyang cepat. Atap bangunan menggunakan atap metal karena perawatan yang mudah,harga yang relatifmurah dan tahan terhadap cuaca (lihat **Gambar 9**).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran bahwa Rumah Makan harus memenuhi beberapa syarat kesehatan yaitu, air bersih, air limbah, toilet dan tempat sampah. Persediaan air bersih jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran misalnya memakai saluran tertutup, *septic-tank* dan riol. Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia, saluran air limbah dapur harus dilengkapi perangkat lemak (*grease trap*). Letak toilet tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.Didalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air, toilet untuk wanita terpisah dengan toilet pria,toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet pengunjung, toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering. Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.Luas lantai cukup untuk melakukan kegiatan memelihara kebersihan.Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kemiringannya cukup.Air limbah dibuang ke *septic-tank*, riol atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup, peturasan dilengkapi dengan air mengalir, jamban harus dilengkapi dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (*tissue*).Tempat sampah berbahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan yang cepat membusuk. Jumlah volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah, sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan, disediakan tempatpengumpul sementara yang terlindung dari serangga.

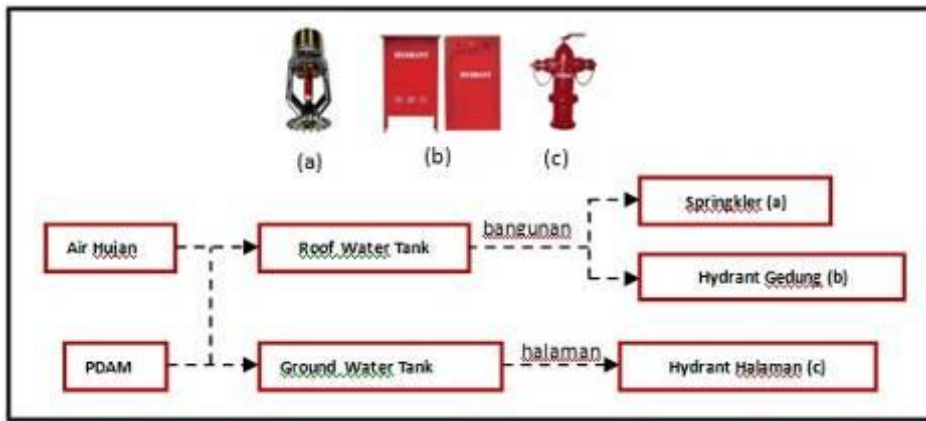


sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 10: Konsep Utilitas air bersih dan air kotor Restoran Melayu Pontianak

Bangunan Restoran memiliki dua sumber air yaitu air PDAM dan air hujan. Air PDAM digunakan untuk membersihkan peralatan memasak dan air hujan dimanfaatkan untuk membersihkan bahan makanan. Limbah yang dihasilkan dari kegiatan MCK dan dari ruang cuci bahan makanan, ruang cuci peralatan makan dan masak dan janitor. Limbah diolah secara khusus agar tidak mencemari riol kota.Fasilitas utilitas yang menggunakan energi listrik yaitu pompa air, lampu, transportasi bangunan, CCTV dan komputer.

Pendistribusian air bersumber dari PDAM dan air hujan. Air PDAM digunakan untuk keperluan MCK dan dapur sedangkan air hujan digunakan hanya untuk dapur. Sistem distribusi air PDAM ditampung ke GWT(Ground Water Tank) kemudian dialirkan ke seluruh ruang sanitasi. Air hujan dialirkan ke tangki atas kemudian di alirkan ke dapur. Pembuangan limbah melalui proses perangkap lemak kemudian disaring agar tidak mencemari riol kota. Pembuangan limbah MCKyang berasal dari toilet dialirkan ke *Septic-Tank*lalu sisa pembuangan dari *Septic-Tank* dialirkan ke riol kota (lihat **Gambar 10**).



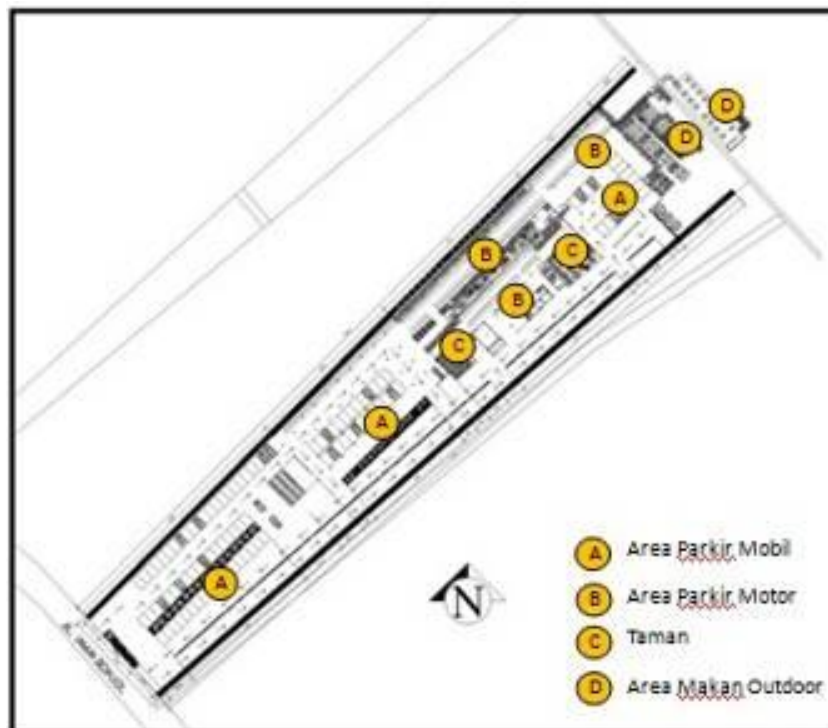
sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 11: Konsep *Fire Protection* Restoran Melayu Pontianak

Sistem *fire protection* didalam bangunan menggunakan springkler, apardan diluar bangunan menggunakan hidran. Jarak antarspringkler yaitu 3-4 meter dan hidran diletakkan satu buah perlantai. Air yang digunakan bersumber dari air hujan dan PDAM kemudian dialirkan ke pipa springkler dan hidran (lihat **Gambar 11**).

5. Hasil Perancangan

Hasil perancangan dibentuk berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang diperoleh dari konsep tata ruang luar dan tata ruang dalam. Tata ruang luar dihasilkan dari analisis tapak, GSB akan dijadikan area parkir sedangkan pada area belakang akan dijadikan tempat makan *outdoor* karena memiliki potensi pemandangan yang baik.

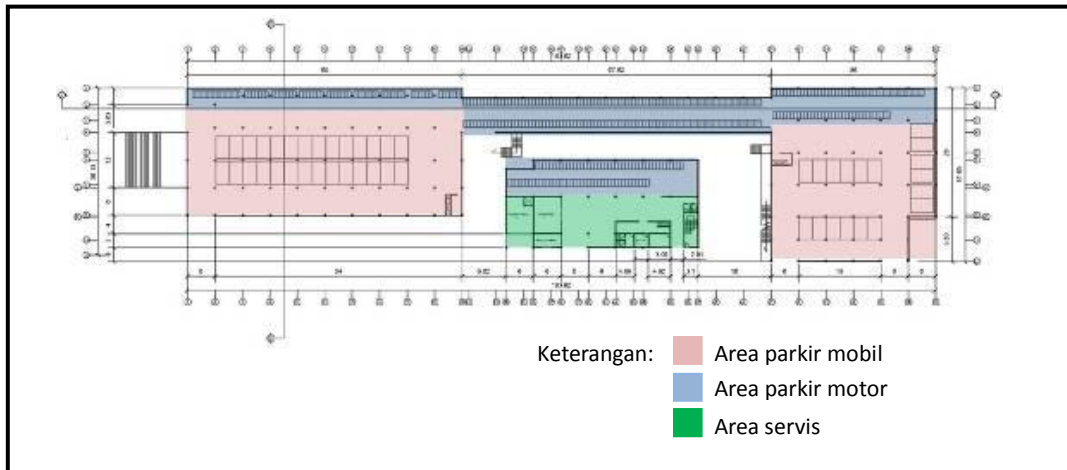


sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 12: Site plan Restoran Melayu Pontianak

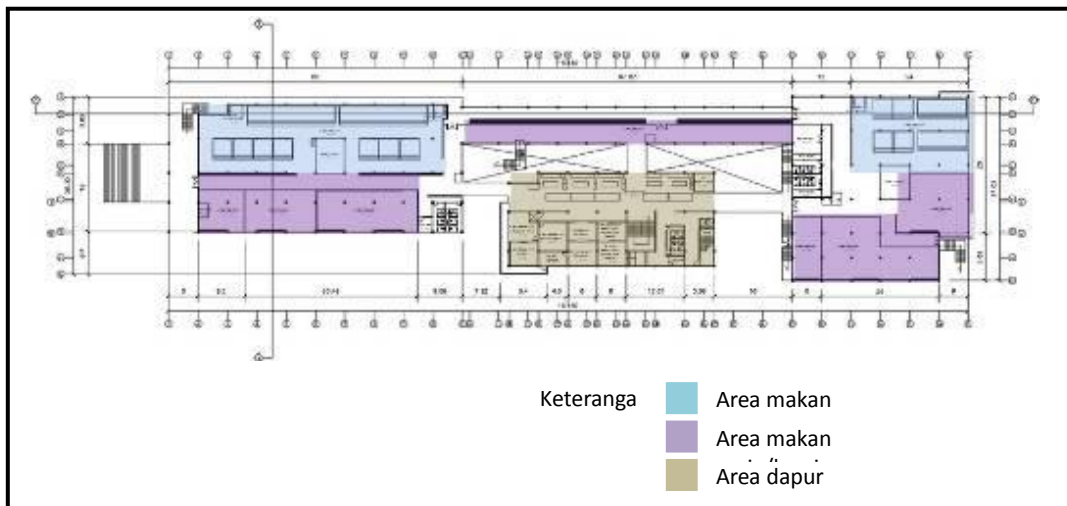
Jalur keluar dan masuk kendaraan berada disisi kanan bangunan kemudian dibagi menjadi 2 bagian yaitu jalur untuk pengunjung dan distribusi barang. Tiap sisi *site* ditanami pepohonan yang berfungsi sebagai penyaring udara sekaligus pembatas antara pemukiman dan Restoran. Bagian tengah bangunan terdapat taman berfungsi sebagai area relaksasi dan *penyaring* udara kotor dari area parkir. Bangunan memiliki 3 area parkir yaitu di depan, tengah dan belakang. Bangunan Restoran memanjang ke belakang mengarah ke Sungai Kapuas. Bagian depan *site* adalah area parkir, bagian tengah restoran dan bagian belakang area makan *outdoor* dan wisata air (lihat gambar

12).Lantai dasardifungsikan untuk area parkir kendaraan roda empat dan dua. Area parkir dibagi menjadi 3 yaitu area parkir depan, tengah dan belakang (lihat **Gambar 12**).



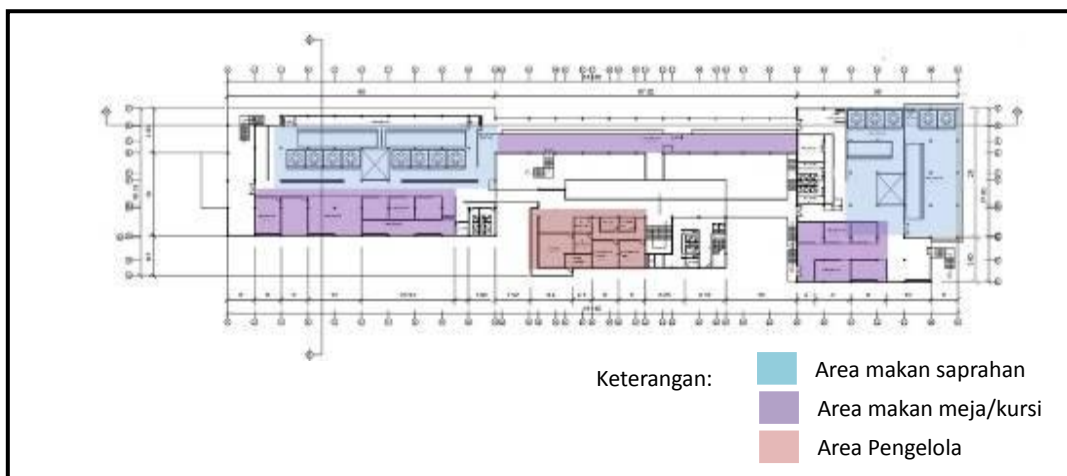
sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 13: Lantai Dasar Restoran Melayu Pontianak



sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 14: Lantai 1 Restoran Melayu Pontianak

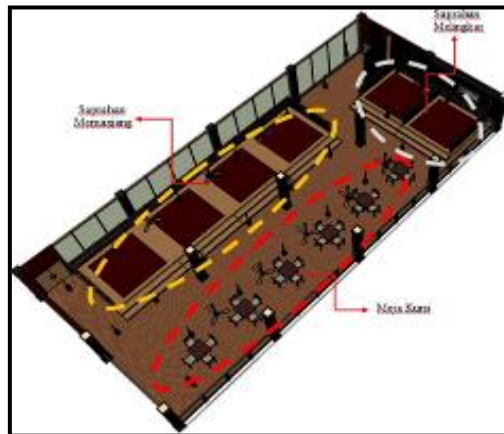


sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 15: Lantai 2 Restoran Melayu Pontianak

Lantai 1 adalah area saprahan, area meja-kursi dan dapur. Area saprahan dan meja-kursi berada disatu ruangan dan diberi partisi.Selasar penghubung massa bangunan yang berada didepan dan

belakang merupakan area makan, area dapur terpisah dengan area makan mengikuti pola tata ruang rumah tradisional Melayu (lihat **Gambar 14**). Area privat berada di lantai 2 dengan keberadaan ruang pengelola berada dilantai yang samadan memiliki akses menuju ke dapur (lihat **Gambar 15**).



sumber: (Penulis, 2015)

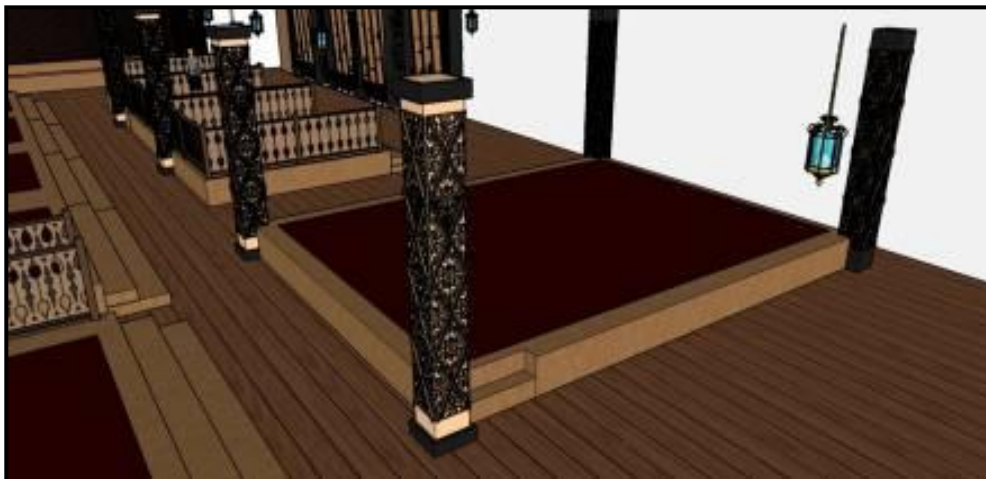
Gambar 16: Tata ruang dalam Restoran Melayu Pontianak



sumber: (Penulis, 2015)

Gambar17: Tempat duduk saprahan melingkar dan memanjang

Ruang makan dengan tata cara duduk saprahan terbagi menjadi 2 yaitu saprahan duduk memanjang yang terdiri dari 20 orang dan membentuk lingkaran yang terdiri dari 6 orang. Meja-kursi diletakkan sejajar menghadap ke Sungai Kapuas. Lantai 1 terdapat area makan saprahan yang memanjang, melingkar dan meja kursi digabung didalam satu ruangan. Penggabungan tempat makan ini dilakukan untuk membebaskan pengunjung untuk memilih sesuai dengan jumlah yang ada (lihat **Gambar 16**). Tempat makan saprahan memiliki elevasi lantai untuk membedakan area makan saprahan dan sirkulasi jalan. Tinggi elevasi lantai yaitu 50 cm dan kolong didalam tangga dimanfaatkan untuk menaruh sepatu pengunjung (lihat **Gambar 17**). Di tengah area saprahan terdapat galeri dan panggung pertunjukkan kesenian khas Melayu sebagai wadah/media pelestarian budaya dan pengetahuan kepada pengunjung(lihat **Gambar 18** dan **Gambar 19**).



sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 18: Panggung dalam Restoran Melayu Pontianak



sumber : (Penulis, 2015)

Gambar 19: Galeri seni di area saprahan Restoran Melayu Pontianak



sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 20: Area makan meja dan kursi Restoran Melayu Pontianak



sumber: (Penulis, 2015)

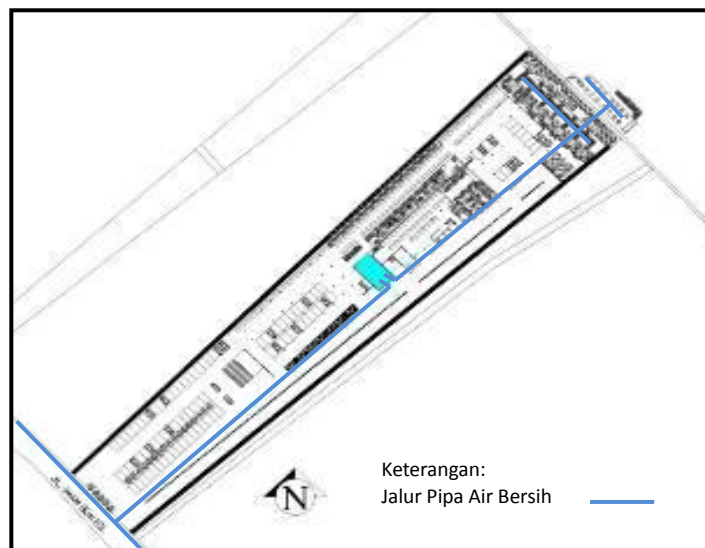
Gambar 21: View depan Restoran Melayu Pontianak



sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 22: View belakang Restoran Melayu Pontianak

Fasad Restoran Melayu Pontianak mengikuti bentuk Istana Kadriah Kesultanan Pontianak yang simetris, memiliki panggung, teras, selasar, ukiran pada atap, dan pagar disepanjang selasar. *Secondary skin* difasad bangunan bercorak insang menunjukkan identitas Melayu Pontianak (lihat **Gambar 21**). Fasad belakang bangunan berupa dinding kaca menghadap Sungai Kapuas. Belakang bangunan terdapat tempat makan berbentuk gazebo dan wisata air sebagai area rekreasi dan pengenalan budaya melayu yang memiliki fasilitas pendukung yaitu sampan dan meriam yang dapat digunakan para pengunjung restoran. (lihat **Gambar 22**).



Keterangan:
Jalur Pipa Air Bersih

sumber: (Penulis, 2015)

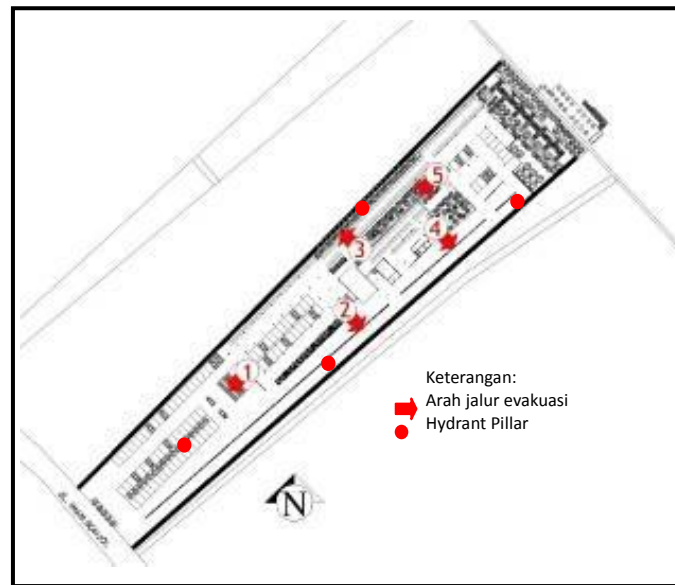
Gambar 23: Skema air bersih Restoran Melayu Pontianak



sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 24: Skema air kotor Restoran Melayu Pontianak

Jalan Imam Bonjol terdapat fasilitas jaringan air dari PDAM. Air PDAM dan air hujan menjadi sumber air utama. Air PDAM didistribusikan ke ruang dapur dan area cuci. Air PDAM ditampung ke dalam GWT (*Ground water tank*) (lihat **Gambar 23**). Restoran harus memiliki pengolahan limbah khusus berupa IPAL, bak kontrol dan pemisah lemak agar tidak mencemari riol kota (lihat **Gambar 24**).



sumber: (Penulis, 2015)

Gambar 25: Skema jalur evakuasi dan titik hydrant Restoran Melayu Pontianak

Bangunan memiliki 5 pintu evakuasi, pintu 1, 3 dan 5 diperuntukkan untuk pengunjung yang berada didalam bangunan, pintu 2 diperuntukkan untuk jalur evakuasi kendaraan, pintu 4 diperuntukkan untuk pengelola. Ada dua jalur evakuasi utama, pertama diperuntukkan untuk pintu 1,3 dan 5. Jalur kedua diperuntukkan untuk pintu 1,2,4 dan 5 karena jalur akses harus menerus sesuai dengan Peraturan Menteri Pekerjaan Umum no.26/PRT/M/2008. Pada luar ruangan diberi hidran pillar dengan jarak mencapai 35-38 meter perhidran sesuai dengan standar SNI (Standar Nasional Indonesia) dan NFPA (National Fire Protection Association). Hidran pillar diletakkan di area yang mudah terlihat dan dijangkau (lihat **Gambar 25**).

6. Kesimpulan

Restoran Melayu Pontianak adalah tempat makan bernuansa Melayu. Tradisi makan orang Melayu yaitu saprahan memiliki nilai kebersamaan dan gontong-royong. Saprahan adalah makan secara bersama-sama, duduk berbaris memanjang atau melingkar diatas lantai. Bangunan ini memiliki 3 massa bangunan yang didalamnya berfungsi sebagai area makan, pengelola dandapur. Pelataran berfungsi sebagai penghubung antar massa bangunan dan sebagai area makan. Area saprahan didesain dengan elevasi lantai yang berbeda-beda sesuai dengan cara duduk saprahan yaitu memanjang dan melingkar. Sirkulasi jalan yang lebar agar para paramusaji dan pengunjung leluasa untuk melewati area makan tersebut. Adapun tujuan perencanaan bangunan Restoran Melayu Pontianak yaitu sebagai tempat menikmati hidangan dan suasana bernuansakan Melayu dan pelestarian budaya serta objek wisata untuk menarik wisatawan dari dalam dan luar negeri.

Ucapan Terima kasih

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan jurnal ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Emilya Kalsum, ST, MT selaku dosen pembimbing utama, Dr.techn. Zairin Zain, ST,MT; Yudi Purnomo, ST, MT; dan B. Jumaylinda Gultom, ST, MT selaku dosen pembimbing pendamping.

Referensi

- Aditama, Andri Prasetya. 2011. *Jogja Resto dan Galeri Seni Lukis di Yogyakarta*. Program Sarjana S-1 Teknik, Program Studi Arsitektur Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Ahyat, Ita Syamtasyiah. 2012. *Dinamika dan Pengaruh Budaya Melayu di Kalimantan Barat*. Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia. Depok
- Badan Pusat Statistik Kota Pontianak. 2003. *Kota Pontianak Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik. Kota Pontianak
- Badan Pusat Statistik Kota Pontianak. 2014. *Kota Pontianak Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik. Kalimantan Barat. Pontianak
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor*

1098/MMENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta

Neufert, Ernest.2002. *Data Arsitek Jilid 2 Ed.33*.Erlangga. Jakarta

Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage, Service Hotel*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta

Wiwoho, Ardjuno. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang Teori dan Praktik*. Erlangga. Jakarta

Yusriadi. 2002. *Fenomena Masuk Islam di Pedalaman Kalimantan Barat: Menyusuri Etimologi Lubuk Melayu*. Khatulistiwa Journal of Islamic Studies. Vol.1 No.2 Maret 2002.Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN). Pontianak