



# PUSAT KULINER SEAFOOD DI MUARA LAUT SUNGAI KAKAP, KABUPATEN KUBU RAYA

Tri Rivaldi<sup>1</sup>, Syaiful Muazir<sup>2</sup>, Affrilyno<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa, Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura.

*tri.rivaldi@student.untan.ac.id*

<sup>2</sup>Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura

<sup>3</sup>Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura

Naskah diajukan pada: 22 Juni 2023

Naskah revisi akhir diterima pada: 29 September 2023

## Abstrak

Indonesia disebut negara maritim karena memiliki luas perairan mencapai 3,25 juta km<sup>2</sup> atau sekitar 63%. Muara Laut Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya merupakan bagian dari wilayah kemaritiman Indonesia yang memiliki pengelolaan perikanan atau WPP711 Laut Natuna, sehingga menjadi wilayah penghasil ikan terbanyak nomor dua di Kalimantan Barat. Kecamatan Sungai Kakap termasuk dalam bagian dari kawasan wisata strategis yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Namun hal tersebut masih belum dirasakan manfaatnya oleh masyarakat sekitar. Berdasarkan potensi masalah tersebut, respon dalam keilmuan bidang arsitektur adalah menyediakan tempat/*place* untuk mewadahi hasil sumber daya laut Sungai Kakap berbasis wisata-kuliner yang bergabung dengan restoran eksisting sehingga menjadi satu kawasan Pusat Kuliner Seafood Muara Laut Sungai Kakap. Menerapkan sistem bentuk kerja sama dengan masyarakat Sungai Kakap, perancangan diharapkan dapat memberi manfaat terhadap kualitas hidup masyarakat Sungai Kakap. Dengan penerapan metode *glass-box*, perancangan menjadi lebih objektif dalam memanfaatkan informasi dari pengumpulan data yang didapat, serta didukung analisis dan sintesis konsep yang jelas. Memiliki site dengan ukuran 1,39 hektar, Pusat Kuliner Seafood Muara Laut Sungai Kakap terdiri dari area massa baru, area massa eksisting, serta ruang penghubung antar massa. Area massa baru terdiri dari dengan fungsi restoran dengan pelayanan yang berbeda dengan restoran/massa eksisting serta ruang workshop atau dapur warga dengan dinding interior yang *movable*. Ruang penghubung dijadikan sebagai plaza sekaligus *event-event* terkait kuliner.

Kata-kata Kunci: Pusat Kuliner, Wisata-kuliner, Seafood

## Abstract

Indonesia is a maritime country because it has an area of water reaching 3.25 million km<sup>2</sup> or about 63%. The sea mouth of the Sungai Kakap, Kubu Raya regency, is part of the Indonesian maritime region that has fisheries management or WPP711 Natuna Sea, making it the second largest fish producing region in West Kalimantan. Sungai Kakap is part of a strategic tourism area that can be further developed. Unfortunately, it wasn't felt the benefits by the surrounding community. Based on these, the architectural response must offer a place containing the results of the marine resources of culinary-tourism based on Sungai Kakap and connected to the existing restaurant as the Seafood Culinary Center of Sungai Kakap Estuary. By realizing a cooperative system with the Sungai Kakap community, it is hoped that the design will improve the quality of life of the residents of Sungai Kakap. Applying the glass box method, planning becomes more objective, using the information obtained during data collection, which is supported by a clear conceptual analysis and synthesis. With a land area of 1.39 hectares, Sungai Kakap Estuary Seafood Culinary Center consists of a new mass area, an existing masses area and a space connecting the masses. The new area masses will consist of a restaurant function with different services than the current restaurant/market place, and a workshop/community-kitchen with movable internal walls. A connecting space used as a plaza and for culinary events.

Keywords: Culinary Center, Culinary-tourism, Seafood

## 1. Pendahuluan

Indonesia disebut negara maritim karena memiliki luas perairan mencapai 3,25 juta km<sup>2</sup> atau sekitar 63 persen wilayah Indonesia. Sebagai negara maritim Indonesia dapat menjual keindahan dan kekayaan alamnya. Laut Muara Kakap merupakan salah satu wilayah kemaritiman Indonesia yang dapat menjadi potensi wisata lebih lanjut. Laut Muara Kakap menjadi bagian dari wilayah Desa Sungai Kakap, Kecamatan Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat. Wilayah ini termasuk dalam wilayah pengelolaan perikanan atau WPP711 yang meliputi Laut Cina Selatan, Laut Natuna dan Selat Karimata. Dalam Laporan Identifikasi dan Inventarisasi Kawasan Pedesaan Kecamatan Sungai Kakap Tahun Anggaran 2021 bahwa jumlah produksi penangkapan ikan pada Kecamatan Sungai Kakap merupakan yang terbanyak, yakni mencapai 6.144,50 Ton pada tahun 2017. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia menyebutkan bahwa beberapa jenis ikan di Laut Natuna antara lain ikan dari jenis kerapu-kerapuan, tongkol, teri, tenggiri, ekor kuning/pisang-pisang, selar, kembung, udang putih/jerbung, udang windu, kepiting, rajungan, cumi-cumi dan sotong.

Berdasarkan RTRW Kab. Kubu Raya tahun 2016-2036, Desa Sungai Kakap, Kecamatan Sungai Kakap merupakan bagian dari kawasan wisata strategis. Strategi pengembangan pada kawasan khususnya pengembangan pariwisata di Kecamatan Sungai Kakap. Ditinjau dari wawancara dari Kepala Dusun Nirwana, Desa Sungai kakap pada Rabu, 12 Oktober 2022, mengatakan bahwa memang di Desa Kakap memiliki tangkapan ikan yang banyak. Ada beberapa restoran di Desa Sungai Kakap, hanya saja restoran tersebut milik personal yang mana masih kurang memiliki kerja sama dengan masyarakat di Sungai Kakap. Apalagi di Sungai Kakap memiliki 7 organisasi masyarakat dan 1 lembaga sosial masyarakat yang aktif. Beberapa diantaranya yaitu Kelompok Sadar Wisata Sungai Kakap, Karang Taruna, Pemuda Pemudi Sungai Kakap, Ibu-Ibu PKK, dan lain-lain. Isu lainnya seperti akses jalan yang rusak dan kurangnya informasi berupa signate juga masih perlu dipertimbangkan.

Berdasarkan isu dan potensi diatas, maka respon yang diambil dalam keilmuan bidang arsitektur adalah merencanakan perancangan berupa objek wisata kuliner hasil sumber daya laut Sungai Kakap serta pertimbangan lainnya sebagai penunjang perancangan untuk menikmati keindahan Muara Laut Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya. Objek wisata kuliner yang dimaksud berupa Restoran dan Stan kuliner serta aktivitas jual-beli ikan laut segar maupun olahan sebagai bentuk kerja sama dengan masyarakat Sungai Kakap. Melalui prinsip desain dengan pendekatan objek wisata-kuliner, maka direncanakan perancangan berupa Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Kakap, Kabupaten Kubu Raya.

## 2. Kajian Pustaka

Kajian pustaka perancangan Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya akan ditinjau pada bagan alir berikut ini.



**Gambar 1.** Bagan Teknik Analisis dan Sintesis

Sumber: Silvana Naiu et al., 2018

### A. Wisata Kuliner

C. Michael Hall (2003) dalam Soeprapto & Yohana (2021), wisata makanan merupakan sebuah perjalanan pengalaman ke wilayah gastronomi, untuk tujuan rekreasi atau hiburan mencakup kunjungan ke produsen makanan primer dan sekunder, festival gastronomi, pameran makanan, acara, petani pasar, pertunjukan memasak dan demonstrasi, mencicipi produk makanan berkualitas atau aktivitas pariwisata yang berhubungan dengan makanan. Muslimah, L. N (2011) dalam

Kusumawardani (2016) wadah wisata makanan dapat berupa pusat kuliner, restoran, foodcourt dan pujasera. Masing-masing tersebut memiliki perbedaan yaitu sebagai berikut:

**Tabel 1.** Perbedaan Antara Wadah Wisata Makanan

Jenis Wadah	Pusat Kuliner	Restoran	Foodcourt	Pujasera
Lokasi	Independen	Independen	Menempel pada bangunan lain	Menempel pada bangunan lain
Tipe bangunan	Ada tunggal, ada non tunggal	Tunggal	Non tunggal	Ada tunggal, ada non tunggal
Jumlah stand	Cukup banyak	Satu/dua	Cukup banyak	Lebih dari 8
Variasi makanan	Variatif	Tidak terlalu banyak	Variatif	Variatif
Tipe pelayanan	Table service, A&B, Service, Carry Out Service	Table Service A, Counter Service, Self Service, Carry Out Service	Table Service A & B, Self Service, Carry Out Service	Table Service A&B, Carry Out Service

Sumber: Muslimah, L. N., 2011

### B. Pusat Kuliner

Pusat Kuliner adalah pusatnya fasilitas maupun pelayanan kegiatan kuliner untuk memenuhi kebutuhan pengunjung dan wisatawan. (Ramdan Buhang et al., 2022).

Soekresno (2000) mengklarifikasi bahwa di Indonesia, rumah makan sama dengan restoran. Arief (2005) menjelaskan restoran merupakan suatu industri yang melayani makanan dan minuman pada semua orang yang jauh dari rumah, maupun yang dekat rumahnya. Industri makanan dan minuman berhubungan erat dengan persiapan dan penyajian dari beratus-ratus jenis makanan dan minuman kepada berjuta-juta manusia sepanjang hidup. Dia menambahkan industri makanan juga melayani kebutuhan orang lain ‘people to people’ dari rumah atau kantor.

### Kuliner Seafood

Silvana Naiu et al., (2018), penanganan selama pengangkutan dan distribusi, suhu ikan harus senantiasa rendah, alas wadah harus dilapisi es halus kemudian lapisan ikan yang ditaburi es disusun di atasnya. Lalu, beri diatas dan dibawah tumpukan peti ikan tersebut dengan lapisan es yang lebih tebal. Usahakan jaga suhu agar tetap memiliki temperatur 0°. Sistem pengolahan bahan baku seafood dari awal datang hingga siap untuk dijual terdiri dari:


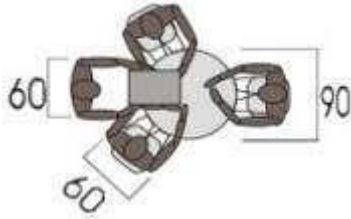

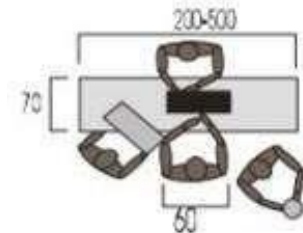
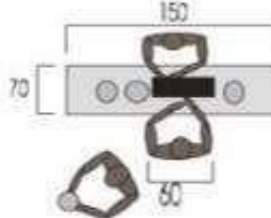
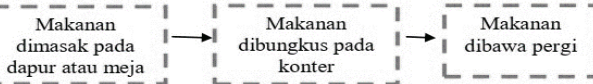


**Gambar 2.** Bagan Teknik Analisis dan Sintesis  
Sumber: Silvana Naiu et al., 2018

### Pelayanan dalam Kuliner

Dalam Aditama (2011), luas area yang ada pada restoran dibagi menjadi dua kelompok besar, yaitu area makan (restoran) dan area dapur. Luas restoran setidaknya memiliki ukuran 1,6meter persegi per orang (tidak termasuk dapur). Dan luas dapur (termasuk penyimpanan makanan panas, ruang penyimpanan, masakan dingin, tempat cuci, dan chef office) setidaknya memiliki ukuran 1,4meter persegi kali jumlah target pelanggan. Menurut Marsum (2005) ada beberapa tipe dasar pelayanan makanan pada umumnya untuk membedakan kategori restoran, yaitu:

**Tabel 2.** Tipe Pelayanan Makanan

Tipe Pelayanan	Penjelasan	Gambar
Table Service	<p>Sistem pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan dan kemudian makanan atau minuman diantarkan dan disajikan ke tamu dilakukan oleh waiter/waiters.</p> 	
Counter Service	<p>Sistem pelayanan restoran dimana pengunjung yang datang duduk di counter. Apabila makanan sudah siap disajikan kepada tamu diatas counter. Counter yang dimaksud yaitu meja panjang yang membatasi dua ruangan, ruang dapur dan ruang restoran.</p> 	
Self Service	<p>Terkadang disebut buffet service, sistem pelayanan dimana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka hingga penutup) sudah tertata dan diatur dengan rapi diatas meja hiding.</p>	
Carry Out Service	<p>Sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu, dibungkus dan dibawa pulang.</p> 	

Sumber: Marsum, 2005

### 3. Metode

Metode yang digunakan pada perancangan Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai, Kabupaten Kubu Raya mengacu pada pustaka Silvana Naiu et al., 2018 yaitu Metode *Glass-box*.

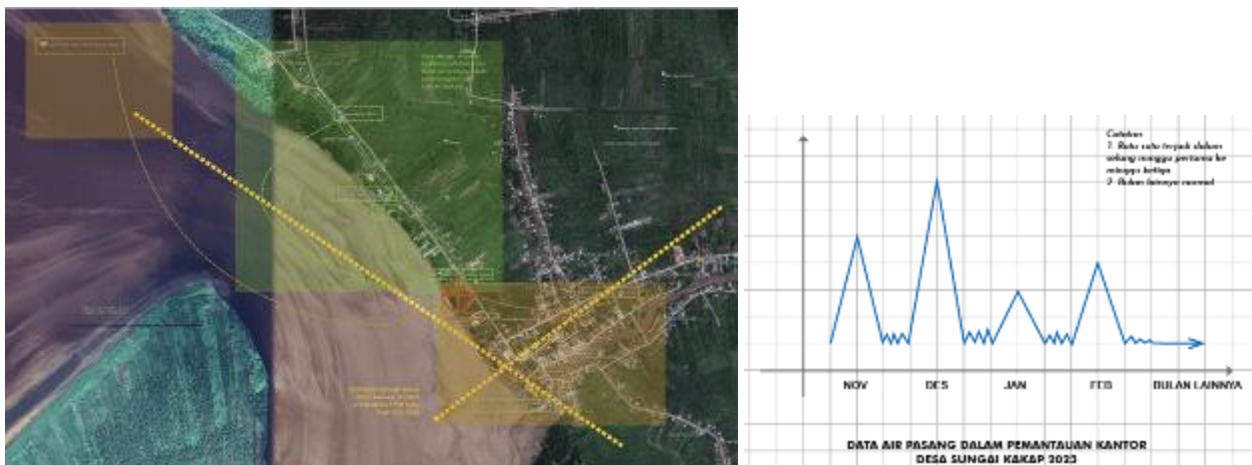
**Tabel 3.** Metode *Glass-Box*

Tahap	Penjelasan
1. Permulaan/ketidakseimbangan	Dalam tahap pendekatan perancangan Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai, Kabupaten Kubu Raya, perlu pengidentifikasian dini terhadap fungsi pusat kuliner serta pembatasan masalah yang dipecahkan.
2. Pengumpulan Data	Dalam tahap pengumpulan data, perlu kegiatan pengumpulan secara spesifik terkait informasi mengenai potensi dan masalah terhadap Sungai Kakap serta memahami arti pusat kuliner seafood sebagai objek yang dirancang. Dalam ini juga dapat berupa pengumpulan peta dasar maupun informasi legal dan lain sebagainya.
3. Analisis	Dalam tahap analisis perlu dilakukan kegiatan mengklasifikasikan data-data yang didapatkan yang kemudian dianalisis sehingga didapat respon yang akan diambil melalui perancangan bidang arsitektur.
4. Sintesis	Tahap sintesis merupakan respon yang diambil pada analisis sebelumnya kemudian diterjemahkan berupa konsep arsitektur yang cocok dengan perancangan Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya.
5. Drawing/Evaluasi	Kemudian dalam proses menggambar/drawing memerlukan penilaian sementara dan bersifat berulang. Hasil dari penilaian sementara ini akan dipertimbangkan kembali untuk menentukan penyelesaian ataupun alternatif desain hingga pada penilaian akhir akan dipastikan perencanaan dan perancangan sesuai dengan tujuan awal yang telah ditetapkan sebagai Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya.

Sumber: Penulis, 2023

#### 4. Hasil dan Pembahasan

Berangkat dari potensi masalah yang ada di Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya, perancangan pusat kuliner seafood menerapkan konsep utama yakni penyediaan wadah dan sistem yang memprioritaskan kerja sama dengan masyarakat. Pemilihan lahan perancangan didasarkan atas lahan kosong yang memiliki titik strategis wisata Sungai Kakap serta memanfaatkan kedekatan jarak dengan restoran eksisting yakni Restoran Pantai Indah Kakap sebagai pemicu daya tarik kawasan pusat kuliner (Gambar 3).



**Gambar 3.** Kondisi Eksisting Site

(a) Titik Lokasi Strategis; (b) Grafik Waktu Terjadinya Air Pasang 5 Tahun Terakhir  
Sumber: Analisis Penulis, 2023

Lahan direncanakan terdiri dari area massa baru dan area massa/restoran eksisting dengan luas 1,39hektar. Berada di Jl. Karya Jaya Benteng Kakap (titik merah pada Gambar 3(a)), Desa Sungai Kakap. Garis sempadan jalan di area bersangkutan sebesar 3meter. Peraturan pembangunan seperti KDB sebesar kurang dari 30% karena termasuk kawasan/daerah renggang, KDH minimal 10%, dan garis sempadan pantai/muara dapat mencapai 80meter. Jenis tanah di area bersangkutan termasuk jenis tanah aluvial. Area perancangan termasuk area yang sering mengalami kenaikan muka air muara hingga setinggi ±15cm dari muka jalan raya Sungai Kakap (Gambar 3(b)).

Konsep yang diterapkan pada perancangan ialah mengambil ide dari studi kasus preseden. Preseden yang diambil mempertimbangkan lokasi yang berada di tepi perairan agar ide dapat diterapkan pada kasus yang sama.

**Tabel 1.** Preseden yang diambil

Muttrah Fish Market & Restaurant	BluFish Restaurant	Wisata Kuliner Seafood Bandar Djakarta	Calypso Floating Bar & Kelong Seafood Restaurant	Belawan Seafood Tamrin
Kota Muscat, Oman	138 Wang Fu Jing Da Jie, WangFuJing, Dongcheng, Beijing, China.	Tepi pantai ancol, Jalan Pantai Indah No.7, Ancol, Kecamatan Pademangan, Jakarta Utara.	Jalan Panglima Pantar, Lagoi 29155 di Bintang Resorts. Tepatnya di tepi pantai	Jl. Serma Hanafiah, Kota Belawan, Sumatera Utara
Fasilitas: Parkir, fishing boat, plaza, canopy, fish market, vegetable market, kafe, restoran	Fasilitas: Waiting area, entrance area, ruang makan, dapur, dapur ekspose	Fasilitas: tempat parkir, toilet, area merokok, ruang VIP, fish market (ikan hidup dan ikan beku), area akuarium ikan, waterfront, serta tempat makan indoor dan outdoor.	Fasilitas: Panggung musik, lounge	Fasilitas: Parkir, meeting room, veranda view, rest room, area mincing, mushola, ATM.
Struktur: Memiliki atap rangka baja berbentuk organuk yang ditopang oleh kolom baja berbentuk Y.	Struktur: Beton bertulang	Struktur: Baja dan beton bertulang Menggunakan atap jenis Tend bentang lebar	Struktur: Kolom Balok Kayu dan papan Tiang pancang beton pada pondasi.	Struktur: Beton bertulang.

Sumber: Analisis Penulis, 2023



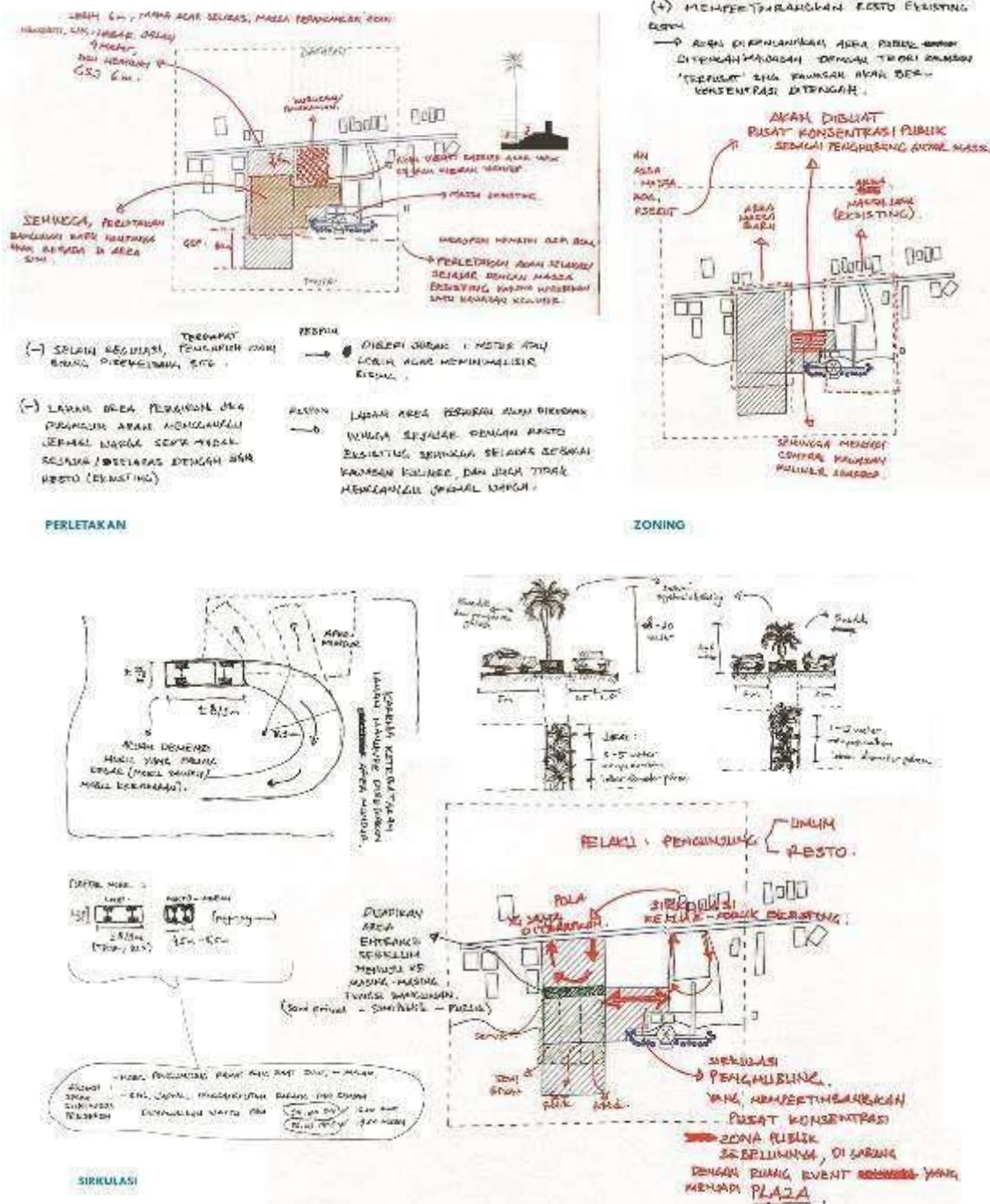
**Gambar 4.** Kesimpulan Ide Desain dari Studi Kasus Preseden

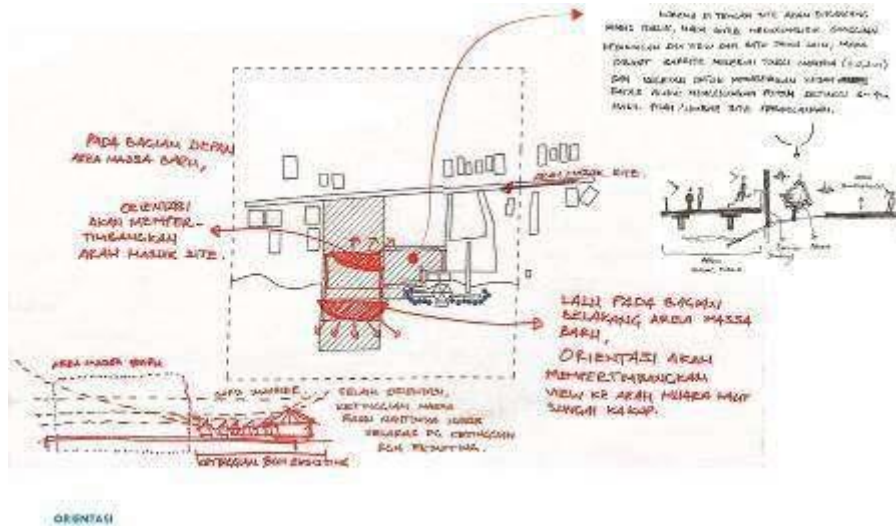
Sumber: Analisis Penulis, 2023

Ide desain dari studi kasus preseden diterapkan pada perancangan sebagai prinsip desain Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya. Penerapan tersebut dituangkan pada analisis tata ruang luar-dalam seperti analisis perletakan, zoning, orientasi, sirkulasi, dan vegetasi. Penerapan juga dilakukan pada desain skematik gubahan massa dan desain skematik interior.

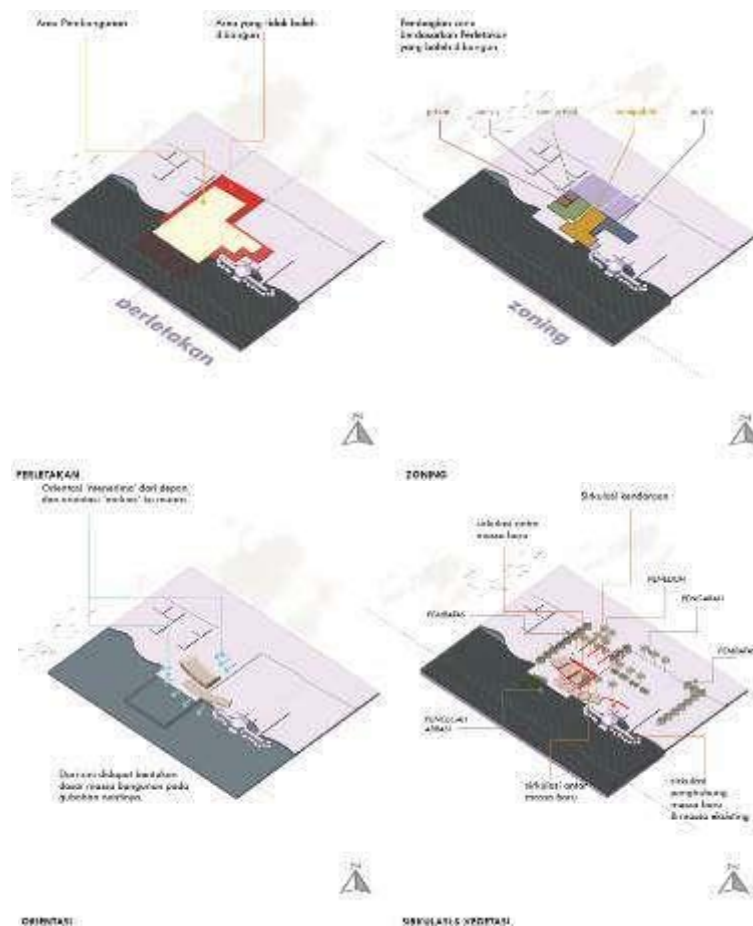
**Konsep Tata Ruang Luar-Dalam**

Konsep tata ruang terbagi menjadi tata ruang luar dan tata ruang dalam. Tata ruang luar merupakan hasil dari konsep perletakan, zoning, orientasi, sirkulasi, dan vegetasi. Sedangkan tata ruang dalam merupakan hasil dari studi kasus dan analisis dari pemograman ruang.





**Gambar 5.** Proses Sintesis  
Sumber: Analisis Penulis, 2023



**Gambar 6.** Perletakan, zoning, orientasi, sirkulasi, dan vegetasi  
Sumber: Analisis Penulis, 2023

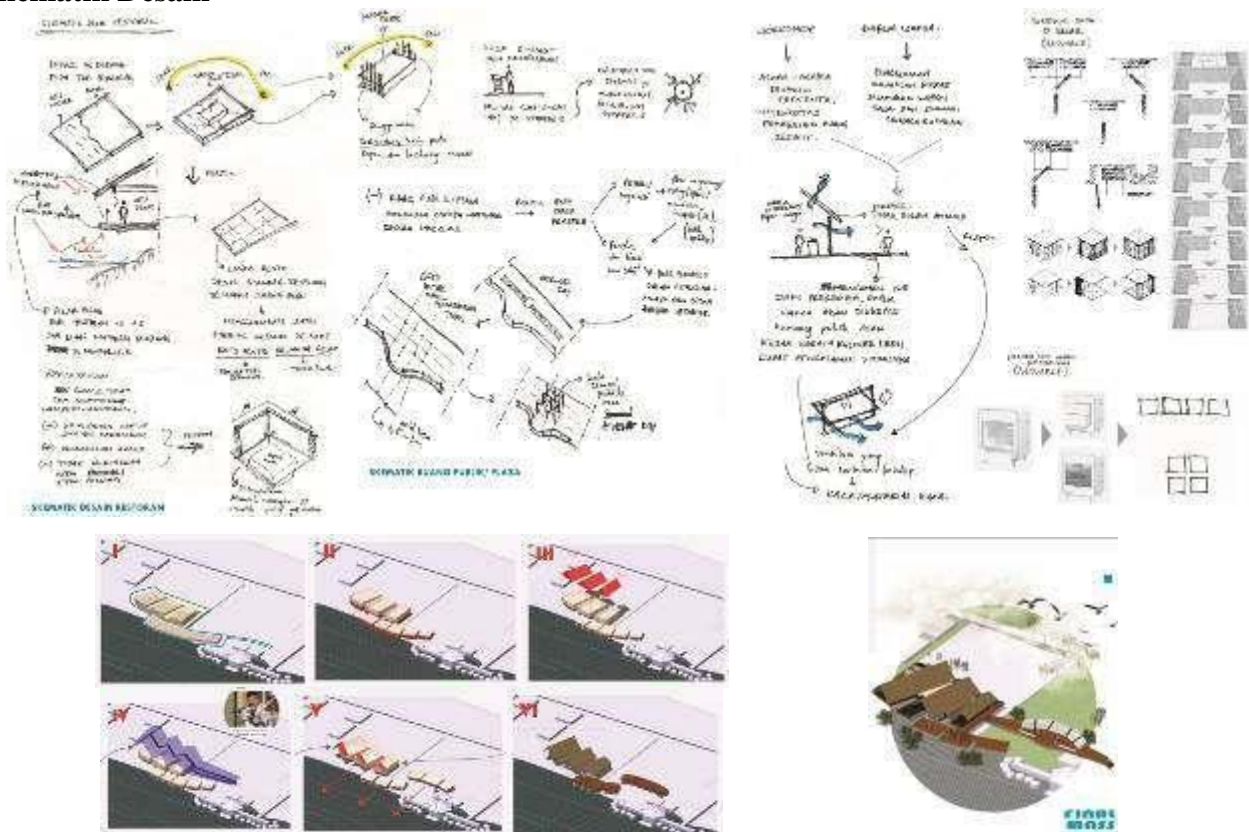
Hasil perletakan pada Gambar 6 menghasilkan area perancangan yang boleh dibangun sesuai dengan peraturan setempat dan keselarasan dengan massa eksisting. Sehingga pada area tersebut memiliki fungsi komersil dan rekreasi yang didukung oleh fungsi lainnya seperti fungsi pengelola dan fungsi servis. Pada analisis zoning menghasilkan pengelompokan berdasarkan fungsi terkait. Pengelompokan yang dimaksud berupa zona publik yang ditempati fungsi rekreasi, zona semipublik



dan semi privat ditempati fungsi komersil, zona privat ditempati fungsi pengelola serta zona servis ditempati fungsi servis. Dari zona tersebut disusun secara bertransisi sehingga zona publik diposisikan pada area tengah kawasan. Hal ini bertujuan untuk mengundang pusat keramaian pada area tengah kawasan Pusat Kuliner Seafood sebagai bentuk dari pola konfigurasi ruang secara meradiial.

Orientasi mempertimbangkan view dari arah akses masuk utama titik perancangan, Jl. Karya Jaya Benteng Laut, dan view ke arah muara Sungai Kakap untuk pengalaman visual dalam melakukan kegiatan wisata-kuliner. Penerapan konsep ramah lingkungan dari ide desain preseden diaplikasikan pada penggunaan kembali vegetasi hasil limbah pembersihan lahan perancangan. Vegetasi yang dapat digunakan seperti pohon berambang yang berfungsi sebagai pencegah abrasi, pohon jenis palm sebagai vegetasi peneduh dan pengarah jalan, dan vegetasi semak-semak seperti asoka, mawar, dan geranium untuk vegetasi pembatas lahan. Hasil pada analisis sirkulasi didasarkan pada aspek proses pelaku dari masing-masing fungsi yang memiliki akses kedalam bangunan. Pelaku bersumber dari studi kasus pola aktivitas pada preseden sebelumnya. Pelaku tersebut diantaranya terdapat tipe pengunjung, tipe penjual kuliner, dan tipe pengelola. Tipe pengunjung yang dimaksud diantaranya wisatawan dan pelanggan dari berbagai lini umur dan kondisi. Tipe penjual diantaranya penjual kuliner area khusus(resto) dan penjual kuliner area umum. Sedangkan untuk tipe pengelola merupakan pelaku yang mengatur jalannya keseluruhan fungsi bangunan.

**Skematik Desain**



**Gambar 7.** Skematik Desain Massa  
Sumber: Analisis Penulis, 2023

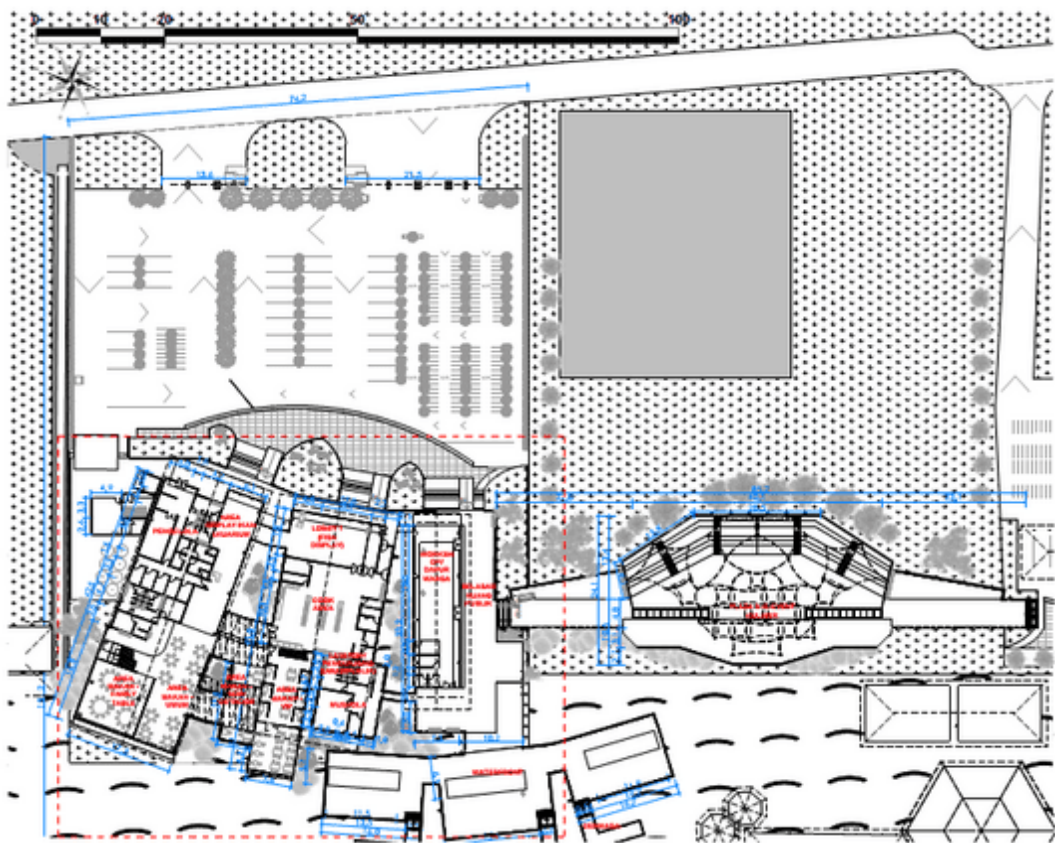
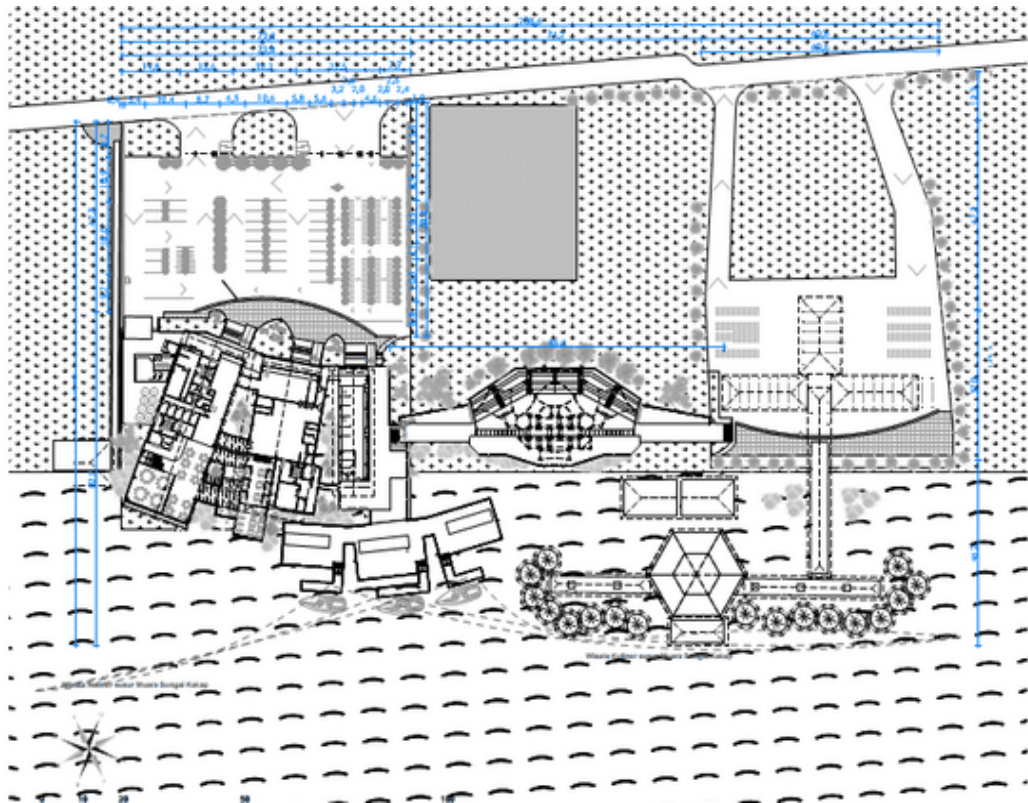
Skematik desain pada Gambar 7 merupakan penerapan ide desain dari studi kasus preseden. Penggunaan *secondary skin* memiliki kisi-kisi yang bertujuan sebagai akses masuk angin dari arah muara sehingga tercipta sistem ventilasi silang. Ventilasi silang tersebut bertujuan untuk meminimalisis radiasi panas dari matahari sehingga bangunan tetap memiliki kondisi suhu ruang

yang nyaman. Penerapan ide lainnya adalah area masak kuliner yang di *ekspose* untuk menunjukkan proses memasak dan penyajian kepada pelaku tipe pengunjung yang didukung oleh penggunaan kaca transparan. Penggunaan dinding yang *movable* dan *kitchen set portable* diterapkan pada ruang workshop/dapur warga untuk pertimbangan konsep ruangan yang multifungsi dan fleksibel.

Ide desain preseden yakni mengambil analogi daerah setempat diterapkan pada gubahan massa. Pada tahap ke-I merupakan massa dasar hasil dari konsep tata ruang sebelumnya. Pada tahap selanjutnya, gubahan massa mengandung nilai 'Kubu Raya Menanjak' sebagai perwujudan keunggulan Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya khususnya disektor wisata-kuliner ini. Kemudian, gubahan massa juga mengambil nilai dari 'Analogi Rumah Nelayan' sebagai pertimbangan lokasi yang berada pada iklim tepi perairan, sekaligus respon terhadap ketinggian air pasang laut/muara. Pada tahap ke-V dan seterusnya, massa secara potensial dihadapkan ke muara untuk pengalaman visual dalam berwisata serta penggunaan material hasil limbah pembersihan lahan pada finishing pagar *waterfront*, *secondary skin* bangunan, dan finishing atap Jerami dari daun Pohon Nipah.

### **Pra-Rancangan**

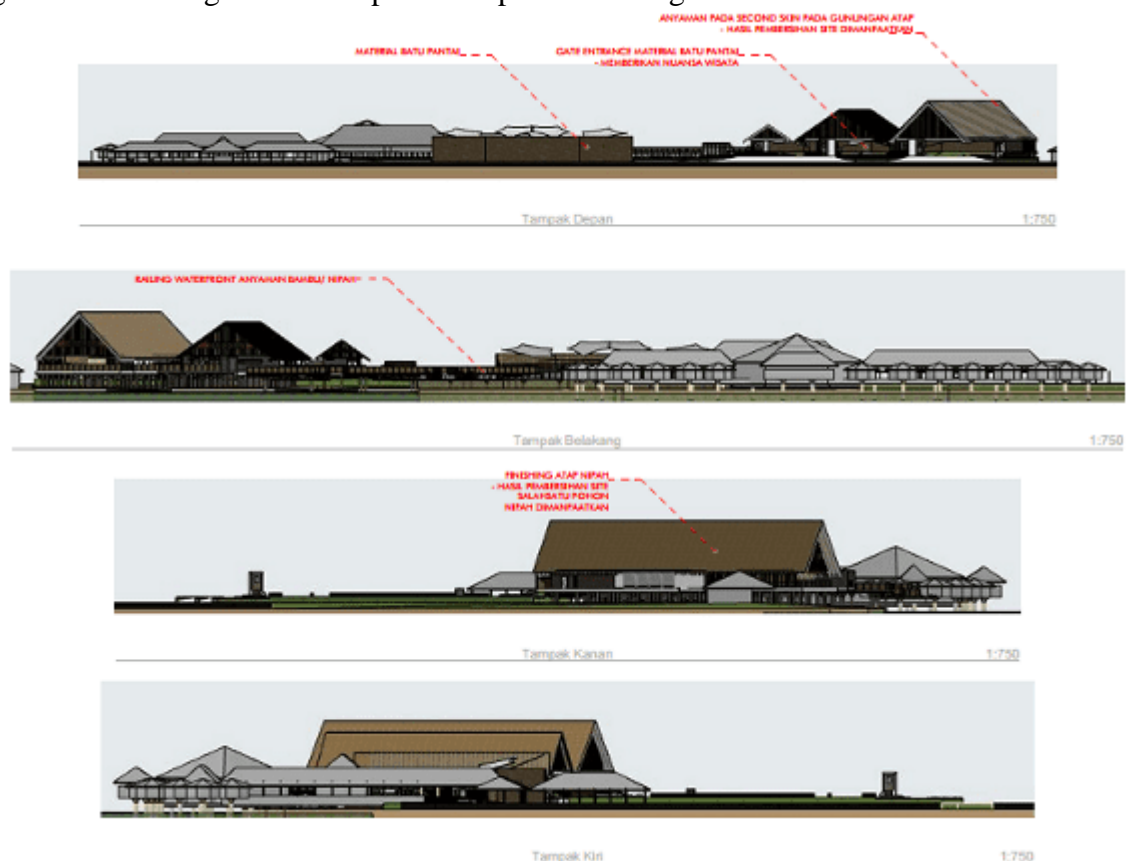
Pada gambar siteplan Gambar 8 (a), terdapat ruang penghubung antara area bangunan eksisting (Restoran Pantai Indah Kakap) dan area bangunan baru sehingga menjadi satu kawasan Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya. Garis sempadan dari jalan dan garis sempadan dari perairan sejajar dengan bangunan eksisting (Restoran Pantai Indah Kakap). Bangunan yang agak condong kearah datangnya pengunjung di Jl. Karya Jaya Benteng Kakap memberi kesan 'terbuka' menuju arah akses utama masuk *site*. Pergerakan pelaku publik, pelaku masyarakat yang mengangkut barang (ikan dan produk) dan pergerakan servis pada bangunan restoran melalui Jl. Karya Jaya Benteng Laut, akses masuk kedalam kawasan Pusat Kuliner Seafood bisa melalui akses eksisting bangunan (Restoran Pantai Indah Kakap) maupun akses bangunan baru karena kondisi kasus memiliki massa bangunan yang dipisahkan oleh area pemakaman. Akses masuk kedalam site akan dipandu oleh vegetasi pengarah jalan jenis Palm berukuran 5-10meter. Pada akses masuk site bangunan baru dibuat lebar dengan jalur 2 mobil dan 2 motor. Pengunjung umum dan pengunjung restoran baru memiliki area parkir yang sama, sedangkan di area lain terdapat area parkir khusus pengelola dan servis. Area parkir untuk pengunjung terdiri dari parkir motor yang berjumlah 120 buah dan parkir mobil yang berjumlah 21 buah dan 1 bus. Sedangkan untuk area parkir pengelola memiliki parkir motor berjumlah 16 buah dan mobil 6 buah. Parkir servis memiliki manuver mobil besar (mobil sampah dan pemasok barang) yang memiliki jumlah 2 buah. Pada area parkir memiliki vegetasi peneduh dan pengarah jalan dengan jenis Palm setinggi 4-10meter. Sisi bangunan yang berkenaan langsung dengan perairan muara terdapat vegetasi pencegah abrasi bernama Pohon Berembang. Pada situasi berbahaya, titik kumpul akan diarahkan ke area parkir sesuai standar peraturan keselamatan bangunan.



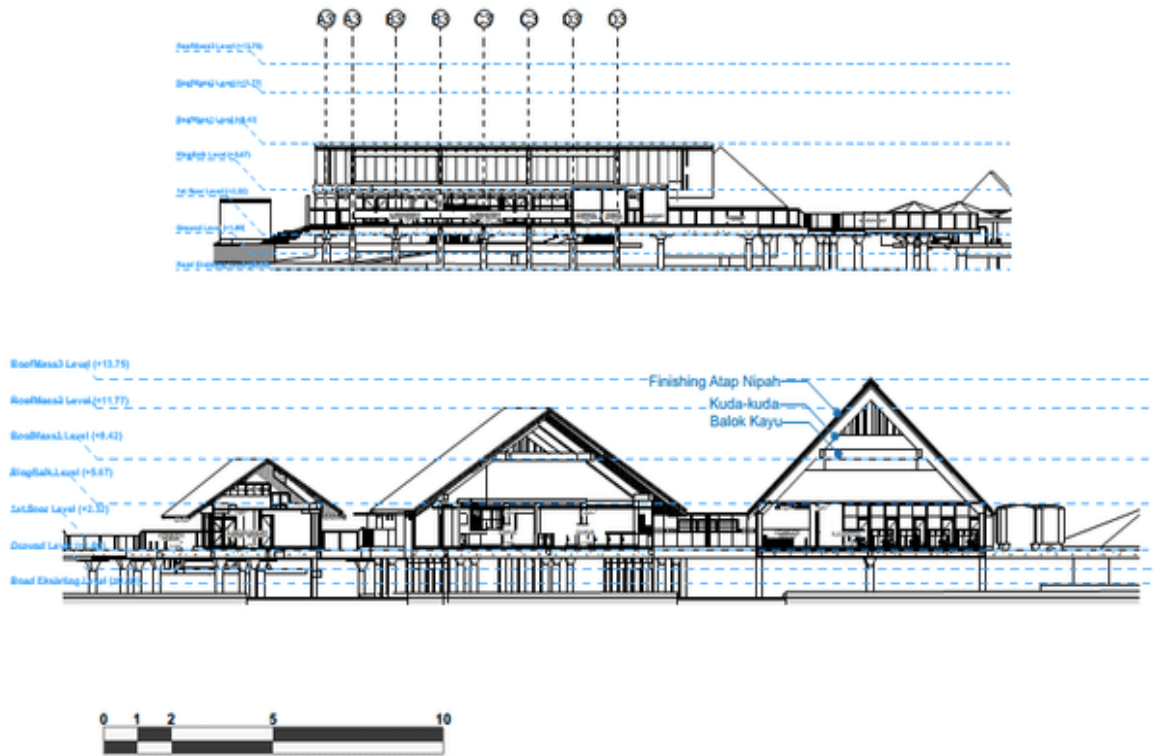
**Gambar 8.** Gambar Pra-Rancangan  
(a) Siteplan; (b) Denah  
Sumber: Penulis, 2023

Pada denah Gambar 8 (b) diolah melalui hasil analisis antara kebutuhan ruang, analisis organisasi ruang, dan hasil kesimpulan analisis zoning. Dari ketiga analisis tersebut dilakukan percobaan kombinasi. Percobaan kombinasi ini menghasilkan perletakan tata ruang dalam untuk kemudian didapatkan hasil yang tepat berdasarkan prinsip konsep utama perancangan. Tata ruang secara kelompok besar terdiri dari 3 massa indoor dan 2 areal outdoor. 2 massa indoor memiliki fungsi besar sebagai resto, dapur, dan fishmarket. Sedangkan 1 massa indoor memiliki fungsi besar sebagai workshop/dapur warga yang multifungsi dengan stan-stan jual beli masyarakat. 2 areal outdoor memiliki fungsi besar yakni waterfront yang memiliki kios jual beli bongkar pasang dan plaza yang dapat dijadikan ruang event sekaligus penghubung bangunan baru dan bangunan eksisting. Pada bangunan baru yaitu pada massa restoran terdapat dua lobby yang dipisah dan dihubungkan melalui koridor. Lobby pertama menyediakan fish display yang merupakan fungsi jual beli ikan (fishmarket). Sedangkan lobby kedua menyediakan live-fish yang mana pengunjung dapat melihat dan memilih langsung ikan hidup yang kemudian dimasak di restoran. Pada bangunan baru yaitu massa workshop/dapur warga memiliki dinding interior yang movable sehingga dapat multifungsi antara workshop dan stan.

Dapat dilihat pada Gambar 9 Tampak Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya merupakan hasil dari ide konsep gubahan massa. Sebagian besar tampilan dari Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya menggunakan finishing material limbah pembersihan site dan sumber daya alam sekitar seperti anyaman Daun Kelapa maupun Jerami pada atap. Sedangkan pada potongan menampilkan masing-masing ketinggian elevasi dan grid struktur pada setiap elemen bangunan.



(a)



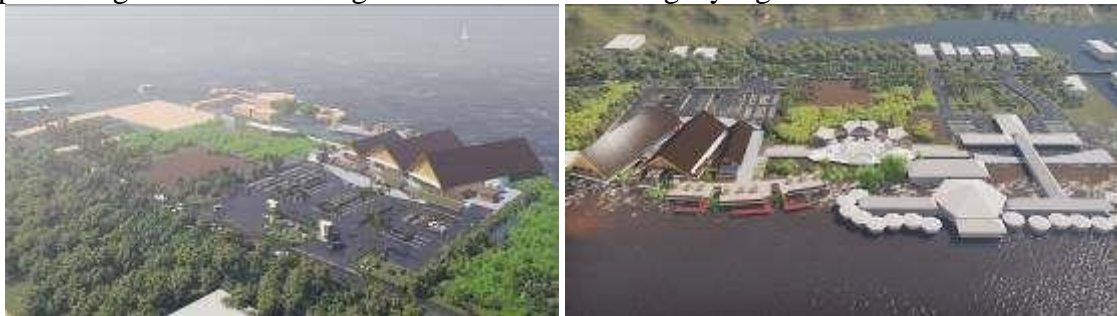
(b)

**Gambar 9.** Gambar Pra-Rancangan

(a) Tampak; (b) Potongan

Sumber: Penulis, 2023

Dapat dilihat pada Gambar 10 Suasana dari perspektif mata burung berusaha menunjukkan kondisi siang dan malam Pusat Kuliner Seafood beserta Muara Laut Sungai Kakap. Masing-masing massa pada bangunan baru secara garis besar memiliki fungsi yang berbeda.



**Gambar 10.** Suasana Perspektif Mata Burung

Sumber: Penulis, 2023



**Gambar 11.** Suasana Eksterior

(a) Koridor Publik; (b) Plaza; (c) *Waterfront*

Sumber: Penulis, 2023

Pada suasana outdoor Gambar 11 Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya, terdapat koridor publik(a) sebelum menuju ke waterfront(c) dan plaza(b). Waterfront menyajikan kios warga yang menjual kuliner seafood dalam keadaan makanan kering dan dermaga yang dapat dinaiki pengunjung untuk makan dikapal sambil menyusuri perairan Muara Laut Sungai Kakap. Plaza merupakan ruang publik sekaligus event yang menjadi penghubung antara massa baru dan massa eksisting (Restoran Pantai Indah Kakap). Pada Gambar 12 massa (a) difungsikan sebagai workshop/dapur warga sekaligus dapat dijadikan stan-stan untuk warga yang ingin berjualan kuliner seafood. Pada massa (b) difungsikan sebagai lobby 1 restoran serta dapur restoran. Lobby 1 ini menyediakan *fishdisplay*. Pada massa (c) memiliki fungsi lobby 2 restoran dan sebagian ruang pengelola. Lobby 2 menyajikan ikan-ikan dalam keadaan hidup pada akuarium atau disebut dengan istilah *live-fish display*.



**Gambar 12.** Suasana Depan Bangunan

(a) Massa *Workshop*/Dapur Warga; (b) Massa Resto Lobby1; (c) Massa Resto Lobby2

Sumber: Penulis, 2023

Pada area makan resto Gambar 13 memiliki pelayanan yang berbeda dengan restoran eksisting (Restoran Pantai Indah Kakap). Pelayanan disini pada bangunan baru (resto) menggunakan sistem *grill (selfservice)*. Sedangkan pelayanan di restoran eksisting menggunakan sistem *table service*. Berkaitan dengan fungsi workshop yang tidak setiap waktu ada, ruangan ini multifungsi dengan stan dengan dinding *movable* agar warga tetap bisa berjualan kuliner seafood.



**Gambar 13.** Suasana Interior

(a) Lobby2 -Livefish Display; (b) Area Makan Umum; (c) Ruang *Workshop*/ Dapur Warga

Sumber: Penulis, 2023

## 5. Kesimpulan

Melalui Pusat Kuliner Seafood di Muara Laut Sungai Kakap merupakan sebuah kawasan yang berisikan area massa baru dan area massa eksisting dengan ruang penghubung antar massa terkait sebagai respon terhadap potensi masalah yang ada di Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya. Mulai dari sistem yang terjadi yaitu pemasok bahan ikan ke restoran yang diprioritaskan dari masyarakat Sungai Kakap terutama yang berprofesi sebagai nelayan. Kemudian penjualan yang dilakukan oleh masyarakat Sungai Kakap yang terampil. Keterampilan yang dimaksud ditingkatkan melalui penyediaan ruang workshop dalam pengolahan hasil laut Sungai Kakap. Ruang workshop juga memiliki multifungsi sebagai dapur warga sekaligus bisa menjadi stan indoor untuk masyarakat melalui desain *movable wall* dan *kitchen set portable* yang dimiliki. Pada area outdoor terdapat waterfront yang disediakan kios yang bisa dibongkar-pasang untuk masyarakat berjualan olahan kering, dermaga bagi masyarakat yang memiliki kapal untuk menyantap makanan sambal menyusuri muara Sungai Kakap, serta plaza yang difungsikan sebagai ruang publik untuk bersantai sekaligus pengadaan acara/event kuliner yang dapat diselenggarakan masyarakat Sungai Kakap. Melalui

aplikasi desain tersebut, sehingga diharapkan dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat Sungai Kakap.

## Ucapan Terima Kasih

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya, dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis juga sangat berterima kasih atas dukungan kedua orang tua, saudara, dan teman-teman saya atas doa dan semangatnya. Kepada dosen pembimbing pertama, Syaiful Muazir, S.T., M.T., PhD. dan dosen pembimbing lainnya yaitu Afrilyno, S.T., M.Sc. atas ilmu, bimbingan dan semangat yang selalu diberikan kepada penulis sehingga memungkinkan penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Dan kepada rekan-rekan baik secara langsung maupun tidak langsung penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya.

## Daftar Acuan

- Aditama, A. P. (2011). *Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Jogja Resto dan Galeri Restoran dan Galeri Seni Lukis di Yogyakarta* (Doctoral dissertation, UAJY). Retrieved from <http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/1642>
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Kepala Dusun Sungai Kakap, Zulkarnaen. (2022, 12 Oktober). Wawancara Seputar Potensi Desa Sui. Kakap. (Tri Rivaldi, Interviewer)
- Kusumawardani, D. (2016). *Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, DI Yogyakarta* (Doctoral dissertation, UAJY). Retrieved from <http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/11009>
- Marsum, W. A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya* (4<sup>th</sup> ed.). Yogyakarta: Andi Ramdan Buhang, M., Rijal Syukri, M., Sutarni Arifin, S., Gorontalo, N., Ing J Habibie, J. B., Bone Bolango, K., Arsitektur, T., Teknik, F., & Negeri Gorontalo, U. (2022). Pusat Wisata Kuliner dan Umkm Tanjung Kramat Di Kota Gorontalo dengan Pendekatan Arsitektur Kontemporer. *JAMBURA Journal of Architecture*, 4(2), 28–33. Retrieved from <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jja/article/view/15428>
- Silvana Naiu, A., Koniyo, Y., Nursinar, S., & Kasim, F. (2018). *Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan Book Chapter (1st ed.)*. Gorontalo: CV. Athra Samudra
- Snyder, J. C., & Catanese, A. J. (1989). *Pengantar Arsitektur*. (Hendro Sangkoyo, Terjemahan). Jakarta: Erlangga.
- Soekresno, S. (2000). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- Soeprapto, Vishnuvardhana S. & Elva Yohana. (2021). Eksplorasi Wisata Kuliner – Studi Kasus Di Bali Food Tourism Exploration – Case in Bali. *JOURNAL FAME*, 4(1), 46-52. Retrieved from <https://journal.ubm.ac.id/index.php/journal->