

TUGAS AKHIR ARSITEKTUR
(AR. 8210)

JUDUL
PUSAT WISATA KULINER NUSANTARA DI KOTA MADIUN

TEMA
ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR

Disusun oleh:
Savana Anggie Desyta Wardani
21.22.086

Dosen Pembimbing:
Ir. Gatot Adi Susilo, M.T.
Bayu Teguh Ujianto, S.T., M.T.



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN
INSTITUT TEKNOLOGI NASIONAL MALANG
2024/2025

(LAPORAN TUGAS AKHIR)



PROGRAM STUDI
ARSITEKTUR
FTSP TN MALANG

PUSAT WISATA KULINER NUSANTARA DI KOTA MADIUN



Pembimbing :

1. Ir. Gatot Adi Susilo, M.T.
2. Bayu Teguh Ujianto, M.T.

Dosen Pengampuh :

1. Bayu Teguh Ujianto, ST., MT.
2. Sri Winarni, ST., MT.
3. Moh. Syahru Romadhon Soleh, ST., M.Ars.

Nama : Savana Anggie Desyta Wardani

NIM : 2122086

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul: PUSAT WISATA KULINER NUSANTARA DI KOTA MADIUN
Tema: ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar
Sarjana Arsitektur (S.Ars.)

Disusun oleh:

SAVANA ANGGIE DESYTA WARDANI
21.22.086

Tugas Akhir ini telah diperiksa oleh pembimbing, dan dipertahankan dihadapan penguji pada hari:
Selasa, 29-07-2025 dan dinyatakan diterima sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana
Arsitektur (S.Ars.)

Menyetujui:

Pembimbing 1 : Ir. Gatot Adi Susilo, M.T.
NIP.Y. 1018800185

Pembimbing 2 : Bayu Teguh Ujianto, S.T., M.T.
NIP.P. 1031500514

Penguji 1 : Dr. Debby Budi Susanti, S.T., M.T.
NIP.P. 1030500424

Penguji 2 : Ir. Gaguk Sukowiyono, M.T.
NIP.Y. 1028500114

[Handwritten signatures of Pembimbing 1, Pembimbing 2, Penguji 1, and Penguji 2]

Mengesahkan:

Ketua Program Studi Arsitektur



Ir. Gaguk Sukowiyono, M.T.
NIP.Y. 1028500114

PRODI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN
INSTITUT TEKNOLOGI NASIONAL MALANG
2024/2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penyusun dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “**Pusat Wisata Kuliner Nusantara di Kota Madiun**” dengan tema “**Arsitektur Neo-vernakular**” tepat pada waktunya.

Laporan ini disusun untuk melengkapi syarat dalam menyelesaikan pendidikan S-1 Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Institut Teknologi Nasional Malang. Dalam penyusunan laporan ini tentunya tidak terlepas dari kesulitan dan masalah. Untuk itu pada kesempatan ini penyusun menyampaikan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan petunjuk, kekuatan, kesabaran, keteguhan, dan keyakinan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan konsep skripsi ini
2. Bapak Ir. Gaguk Sukowiyono, M.T. selaku Ketua Program Studi Arsitektur.
3. Bapak Moh. Syahru Romadhon Sholeh, S.T. M.Ars., Bayu Teguh Ujianto, S.T., M.T dan Sri Wirnani, S.T., M.T. selaku Dosen Pengampu mata kuliah skripsi yang telah membina serta memberikan kritik dan saran pada perancangan skripsi ini.
4. Bapak Ir. Gatot Adi Susilo, M.T. dan Bayu Teguh Ujianto, S.T., M.T. selaku Dosen Pembimbing Skripsi senantiasa membimbing selama perancangan serta banyak membantu dalam banyak masukan.
5. Papa dan Mama saya serta kedua saudara saya, kakak dan adik saya, serta teman seperjuangan saya yang sudah mensupport, mendoakan, dan selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan penyusunan konsep skripsi ini.

Sangat disadari dalam penyusunan laporan ini masih terdapat kekurangan karena keterbatasan pengetahuan dan waktu penyusunan, sehingga kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan karya tulis ini. Akhir kata semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Malang, 20 Agustus 2025

Penyusun

Savana Angie Desyta Wardani

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Savana Anggie Desyta Wardani

NIM : 21.22.086

Program Studi : Arsitektur

Fakultas : Teknik Sipil dan Perencanaan

Institut : Institut Teknologi Nasional Malang

Menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa skripsi saya dengan judul :

PUSAT WISATA KULINER NUSANTARA DI KOTA MADIUN

Tema :

ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR

Adalah hasil karya sendiri, bukan merupakan karya orang lain serta tidak mengutip atau menyadur dari hasil karya orang lain kecuali disebutkan sumbernya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa ada tekanan dan/atau paksaan dari pihak manapun dan apabila di kemudian hari tidak benar, maka saya bersedia mendapatkan sanksi sesuai peraturan dan perundang-undangan yang berlaku

Malang, 20 Agustus 2025

Yang Membuat Pernyataan



Savana Anggie Desyta Wardani

ABSTRAKSI

Pusat wisata kuliner Nusantara di Kota Madiun merupakan destinasi yang dirancang untuk menyediakan, menyajikan, dan mempromosikan kuliner khas Indonesia dalam satu lokasi. Wisata kuliner diartikan sebagai suatu Kawasan wisata yang dengan berbagai fasilitas, aktivitas serta area kuliner terpadu sehingga memenuhi kebutuhan wisatawan. Namun, globalisasi berdampak untuk mengikis nilai-nilai budaya makanan tradisional melalui modernisasi yang lambat laun akan tergeser jika tidak dilestarikan oleh masyarakat Indonesia khususnya generasi muda saat ini. Kota Madiun memiliki potensi besar di bidang wisata kuliner dengan makanan tradisional yang khas. Dengan mengusung arsitektur neo-vernankular, desain pusat ini tidak hanya mempertahankan identitas lokal tetapi juga memberikan sentuhan modern yang menarik bagi pengunjung. Desain rancangan ini menggunakan prinsip dan konsep dari Plowright, yang nantinya akan menghasilkan desain yang ikonik dengan penggabungan konteks arsitektur tradisional dengan elemen modern dengan tetap menyesuaikan kondisi sekitar. Masakan nusantara dapat dinilai sebagai warisan budaya seperti masakan khas setiap provinsi yang menjadi bagian penting dari penawaran pusat kuliner ini, selain itu tersedia penawaran jajanan yang populer di Kota Madiun. Bentuk dirancang menyesuaikan gabungan bentuk joglo khas madiun dengan ide konsep. Hasilnya akan tercipta bangunan dengan memperkenalkan dan melestarikan cita rasa autentik Indonesia kepada wisatawan domestik maupun internasional, serta tetap mempertahankan masakan tradisional Indonesia di kancah global dengan tetap di ranah desain keberlanjutan pada warisan tradisional.

Kata kunci : Pusat Wisata Kuliner Nusantara, Arsitektur Neo-vernankular, Kota Madiun

ABSTRACT

The Nusantara Culinary Tourism Center in Madiun City is designed as a destination that provides, presents, and promotes Indonesian culinary heritage within a single location. Culinary tourism is defined as a tourism area equipped with various facilities, activities, and integrated culinary spaces that fulfill the needs of visitors. However, globalization has impacted the preservation of traditional culinary values, as modernization gradually shifts and displaces them if not sustained by Indonesian society, especially the younger generation. Madiun City holds great potential in the field of culinary tourism due to its distinctive traditional foods. By adopting a neo-vernacular architectural approach, the design of this center not only maintains local identity but also introduces modern elements that enhance visitor attraction. The design applies principles and concepts introduced by Plowright, resulting in an iconic architectural work that merges traditional contexts with modern elements while adapting to the surrounding environment. Nusantara cuisine can be regarded as a cultural heritage, where each province offers its own distinctive dishes that serve as essential elements of this culinary center. In addition, the center highlights popular local delicacies from Madiun, such as regional snacks that have become part of the city's cultural identity. The architectural form is designed by combining the traditional Joglo house of Madiun with contemporary design concepts. As a result, the building is expected to introduce and preserve the authentic taste of Indonesia to both domestic and international visitors, while simultaneously sustaining traditional Indonesian cuisine within the global arena and promoting sustainable design rooted in cultural heritage.

Keywords : Nusantara Culinary Tourism Center, Neo-vernacular Architecture, Madiun City

DAFTAR ISI

Lembar Pengesahan	i
Lembar Keaslian	ii
Kata Pengantar	iii
Abstraksi	iv
Abstract	v
Daftar Isi	vi
Daftar Gambar	vii
Daftar Tabel	viii
Daftar Diagram	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Proyek	3
1.4 Manfaat Proyek	3
1.5 Batasan Proyek	3
BAB II KAJIAN OBJEK	4
2.1 Definisi Objek	4
2.2 Karakteristik	4

2.3 Jenis-jenis	5
2.4 Pengguna	5
2.5 Fasilitas	6
2.6 Peraturan	7
2.7 Studi Preseden	7
2.7.1 Objek Studi Preseden	8
2.7.1.1 Rest Area Tol Semarang-Solo	8
2.7.1.2 The Breeze BSD City, Tangerang ...	9
2.7.1.3 Pasar Seni Sukawati, Bali	10
2.8 Studi Preseden	13
2.9 Kesimpulan	13
BAB III KAJIAN TAPAK	14
3.1 Kriteria Pemilihan Tapak	14
3.2 Site Collection	15
3.3 Pemilihan Tapak	16
3.4 Data Tapak	17
3.4.1 Lokasi Tapak (Skala Kota dan Kawasan) ...	17
3.4.2 Dimensi dan Peraturan Tapak	18
3.4.3 Data UMKM Sekitar	18

3.4.4 Data Statistik Sekitar	19
3.4.5 Batasan Tapak	20
3.4.6 Data View	21
3.4.7 Data Aksesibilitas	22
3.4.8 Data Vegetasi	23
3.4.9 Data Lingkungan Sekitar	23
3.4.10 Data Sosial-Budaya	24
3.4.11 Data Style Bangunan Sekitar	24
3.4.12 Data Iklim/Cuaca	25

BAB IV PROGRAM RUANG26

4.1 Kesimpulan Kajian Objek	26
4.2 Pengguna dan Aktivitas	27
4.3 Kebutuhan Ruang	30
4.4 Struktur Ruang	34
4.5 Analisa Kapasitas & Luasan Ruang	37
4.6 Kapasitas Pusat Kuliner	43
4.7 Rekapitulasi	44
4.8 Kebutuhan Parkir	44

4.9 Perhitungan luasan	44
4.10 Pola Hubungan Ruang (Diagram Bubble)	45
4.11 Diagram Bubble Mikro	46
BAB V KAJIAN PENDEKATAN	49
5.1 Kajian Pendekatan/Tema	49
5.1.1 Identifikasi Isu	49
5.1.2 Neo-Vernakular	49
5.2 Pendekatan dan Metode	50
5.3 Metode Perancangan	50
5.3.1 Kajian Metode Perancangan	50
5.3.2 Metode Perancangan	50
5.4 Pendekatan dan Metode	51
5.4.1 Diagram Alur Perancangan	51
BAB VI ANALISA DAN KONSEP	52
6.1 Latar Belakang Ide Gagasan	52
6.2 Kajian Ide Gagasan	52
6.2.1 Definisi Nasi Tumpeng	52
6.2.2 Konsep Dasar Ide Gagasan	52
6.3 Skema Konsep	53

6.4 Analisa Implementasi Konsep	54
6.4.1 Analisa dan Konsep Bentuk	54
6.4.2 Analisa dan Konsep Tapak	55
6.4.3 Analisa dan Konsep Ruang	56
6.4.4 Analisa dan Konsep Struktur	56
6.4.5 Analisa dan Konsep Utilitas	57
6.4.6 Analisa dan Konsep Tampilan	58
6.4.7 Analisa dan Konsep Sirkulasi	58
BAB VII SKEMATIK RANCANGAN	59
7.1 Skematik Rancangan Tapak	59
7.1.1 Tema	59
7.1.1.1 Neo-Vernakular	59
7.1.1.2 Concept Based Framework	59
7.1.1.3 Hasil	59
7.1.2 Data Tapak	59
7.1.3 Zoning Makro	60
7.1.4 Zoning Messo	60
7.1.5 Bentuk	61
7.1.6 Konsep Tata Massa	62

7.1.7 Sirkulasi Dalam Tapak	62
7.1.8 Blokplan	63
7.1.9 Infrastruktur Tapak	64
7.1.10 Tata Ruang Luar	70
7.1.11 Vegetasi	71
7.1.12 Hardscape & Softscape	72
7.2 Skematik Rancangan Tapak	73
7.2.1 Zoning Massa 1	73
7.2.2 Sirkulasi Massa 1	73
7.2.3 Zoning Massa 2	74
7.2.4 Sirkulasi Massa 2	74
7.2.5 Zoning Massa 3	75
7.2.6 Sirkulasi Massa 3	75
7.2.7 Zoning Massa 4	76
7.2.8 Sirkulasi Massa 4	76
7.2.9 Zoning Massa 5	77
7.2.10 Sirkulasi Massa 5	77
7.2.11 Zoning & Sirkulasi Massa 7	78
7.2.12 Zoning & Sirkulasi Massa 8	78

7.2.13 Sirkulasi Vertikal & Horizontal	79
7.2.13.1 Jenis Tangga	79
7.2.13.2 Tipe sirkulasi	79
7.2.14 Blokplan	80
7.2.15 Layout	80
7.2.16 Skematik Rancangan Bentuk	81
7.2.17 Skematik Bentuk&Material	82
7.2.17.1 Bentuk Massa 1	82
7.2.17.2 Bentuk Massa 2	83
7.2.17.3 Bentuk Massa 3	84
7.2.17.4 Bentuk Massa 4	85
7.2.17.5 Bentuk Massa 5	86
7.2.17.6 Bentuk Massa 6	87
7.2.17.7 Bentuk Massa 7	88
7.2.18 Skematik Ruang	89
7.2.18.1 Ruang Fasilitas Utama	89
7.2.18.2 Ruang Fasilitas Penunjang	90
7.2.17.5 Bentuk Massa 5	86
7.2.17.6 Bentuk Massa 6	87

7.2.19 Skematik Struktur	94
7.2.20 Skematik Utilitas Air Bersih	95
7.2.21 Skematik Utilitas Air Kotor	96
7.2.22 Skematik Utilitas Pemadam	97
7.2.23 Skematik Utilitas Persampahan	98
7.2.24 Skematik Utilitas Penghawaan	99
7.2.25 Skematik Utilitas Pencahayaan	100
7.2.26 Skematik Utilitas Listrik&Jaringan ...	101
7.3 Skematik Rancangan Tapak	102
7.3.1 Siteplan	102
7.3.2 Layout Plan	102
7.3.3 Potongan Kawasan A	103
7.3.4 Potongan Kawasan B	103
7.3.5 Tampak Depan Kawasan	104
7.3.6 Tampak Samping Kawasan	104
7.3.7 Denah Foodcourt A	105
7.3.8 Potongan Foodcourt A	105
7.3.9 Tampak Depan&Belakang Foodcourt ..	106
7.3.10 Tampak Samping Foodcourt	106

7.3.11 Rencana Struktur Balok	107
7.3.12 Rencana Struktur Kolom&Atap	107
7.3.13 Rencana Utilitas Air Bersih	108
7.3.14 Rencana Utilitas Air Kotor	109
7.3.15 Rencana Utilitas Pemadam	109
7.3.16 Rencana Utilitas Pencahayaan	110
7.3.17 Rencana Utilitas Persampahan	110
7.3.18 Rencana Utilitas Penghawaan	111
7.3.19 Rencana Utilitas Transportasi	112
7.3.20 Visualisai Desain Eksterior	113
7.3.21 Visualisai Desain Interior	114
7.3.22 Detail Arsitektur	114
Daftar Pustaka	115
Lampiran	116

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Peta Kota Madiun sesuai kecamatan	1
Gambar 1.2. Alun-alun Madiun 1951 dan 2024	1
Gambar 1.3. 14 Makanan khas Kota Madiun	1
Gambar 1.4. Kondisi eksisting sekitar Tapak	2
Gambar 1.5. Beberapa kuliner populer di Madiun	2
Gambar 1.6. Menu utama Kota Madiun	2
Gambar 1.7. Jajanan khas Kota Madiun	2
Gambar 1.8. Contoh penerapan Arsitektur Neo-vernakular	3
Gambar 1.9. Bangunan Replika di PSC	3
Gambar 1.10. Kuliner populer di nusantara	3
Gambar 2.1. Macam-macam tempat kuliner	4
Gambar 2.2. Keanekaragaman kuliner nusantara	4
Gambar 2.3. Edukasi Kuliner	4
Gambar 2.4. Hiburan dan Aktivitas Pendukung	4
Gambar 2.5. Pelestarian Budaya	4
Gambar 2.6. Arsitektur Lokal	4
Gambar 2.7. Aksesibilitas	4

Gambar 2.8. Fasilitas Pendukung	4
Gambar 2.9. Pasar Tradisional	5
Gambar 2.10. Street Food	5
Gambar 2.11. Kuliner Modern	5
Gambar 2.12. Festival Kuliner	5
Gambar 2.13. Restoran Tematik	5
Gambar 2.14. Pusat Kuliner Terapung	5
Gambar 2.15. Macam-macam Pengguna rancang	5
Gambar 2.16. Area makan Outdoor dan Indoor	6
Gambar 2.17. Galeri Kuliner Daerah	6
Gambar 2.18. Pusat Oleh-oleh	6
Gambar 2.19. ATM Center	6
Gambar 2.20. Workshop kuliner	6
Gambar 2.21. Mushola	6
Gambar 2.22. Cafe dan Monitor Interaktif	6
Gambar 2.23. Area bermain	6
Gambar 2.24. Panggung Pertunjukkan	6
Gambar 2.25. Rest Area Tol Semarang-Solo Km 456	8
Gambar 2.26. Tampak atas sirkulasi	8

Gambar 2.27. Tampak atas Pola Tata Massa	8
Gambar 2.28. Fasilitas Rest Area Tol	8
Gambar 2.29. The Breeze BSD City, Tangerang	9
Gambar 2.30. Visual The Breeze BSD City, Tangerang	9
Gambar 2.31. Fasad The Breeze BSD City, Tangerang	9
Gambar 2.32. Beberapa fasilitas di BSD City	10
Gambar 2.33. Pasar Seni Sukawati, Bali	10
Gambar 2.34. Peta Pasar Seni Sukowati, Bali	10
Gambar 2.35. Tata Massa Pasar Seni	11
Gambar 2.36. Suasana Pasar Seni, Bali	11
Gambar 2.37. Fasilitas Pasar Seni Sukowati	11
Gambar 3.1. Kecamatan Kartoharjo	14
Gambar 3.2. Tapak 1	15
Gambar 3.3. Tapak 2	15
Gambar 3.4. Tapak 3	15
Gambar 3.1. Kecamatan Kartoharjo	14
Gambar 3.2. Tapak 1	15
Gambar 3.3. Tapak 2	15
Gambar 3.4. Tapak 3	15

Gambar 3.5. Ukuran Tapak	16
Gambar 3.6. Kondisi Eksisting Tapak	16
Gambar 3.7. Peta Wilayah Kota Madiun	17
Gambar 3.8. Kecamatan Kartoharjo	17
Gambar 3.9. Lokasi Tapak	17
Gambar 3.10. Peta dan Lokasi Tapak	18
Gambar 3.11. Bangunan di sekitar lokasi.....	19
Gambar 3.12. Batasan Tapak	20
Gambar 3.13. View To Site	21
Gambar 3.14. View From Site	21
Gambar 3.15. Transportasi yang melewati lokasi	22
Gambar 3.16. Data Vegetasi sekitar lokasi	23
Gambar 3.17. Data Lingkungan Sekitar	23
Gambar 3.18. Data sosial-budaya	24
Gambar 3.19. Gaya/Style Bangunan sekitar	24
Gambar 3.20. Iklim curah hujan Kota Madiun	25
Gambar 3.21. Jumlah jam siang&malam	25
Gambar 5.1. Globalisasi	49
Gambar 5.2. Masjid Raya Sumbar	49

Gambar 5.3. Rumah Khas Madiun	49
Gambar 5.4. Paul Oliver	49
Gambar 5.5. Neo-vernakular	49
Gambar 5.6. Kerangka berfikir (concept-based)	50
Gambar 5.7. Domain to domain transfer	51
Gambar 6.1. Visualisasi Identitas Kearifan Lokal	52
Gambar 6.2. Penerapan bentuk ke Ide konsep	54
Gambar 6.3. Penerapan bentuk	54
Gambar 6.4. Penerapan pola bentuk	54
Gambar 6.5. Penerapan pada bangunan	55
Gambar 6.6. Penerapan pada bangunan	55
Gambar 6.7. Contoh penerapan pada rancangan	55
Gambar 6.8. Penerapan ruang pada ide konsep	56
Gambar 6.9. Penerapan bentuk foodcourt	56
Gambar 6.10. Material pada Ide Konsep	56
Gambar 6.11. Penerapan Utilitas Air Bersih	57
Gambar 6.12. Penerapan Utilitas Air Kotor	57
Gambar 6.13. Penerapan Utilitas Persampahan	57
Gambar 6.14. Penerapan Utilitas Pemadam Api	57

Gambar 6.15. Penerapan eksterior pada bangunan	58
Gambar 6.16. Tampilan Interior bangunan	58
Gambar 6.17. Penerapan sirkulasi	58
Gambar 7.1. Elaborasi Concept-based rancangan	59
Gambar 7.2. Lokasi Tapak	59
Gambar 7.3. Zonasi pada Rancangan	60
Gambar 7.4. Zonasi dan legenda rancangan	60
Gambar 7.5. Contoh bangunan atap joglo	61
Gambar 7.6. Model Atap rancangan	61
Gambar 7.7. Penerapan Tata Massa	62
Gambar 7.8. Penerapan sirkulasi dalam tapak	62
Gambar 7.9. Blokplan	63
Gambar 7.10. Utilitas Air Bersih	64
Gambar 7.11. Utilitas Air Kotor	65
Gambar 7.12. Utilitas Air Hujan	66
Gambar 7.13. Utilitas Persampahan	67
Gambar 7.14. Utilitas Pemadam Kebakaran	68
Gambar 7.15. Utilitas Listrik dan Jaringan	69
Gambar 7.16. Tata Ruang Luar	70

Gambar 7.17. Parkir Bus	70
Gambar 7.18. Parkir Mobil	70
Gambar 7.19. Parkir Motor	70
Gambar 7.20. Penerapan Vegetasi	71
Gambar 7.21. Peletakkan Taman Terbuka	71
Gambar 7.22. Contoh Penggunaan Vegetasi	71
Gambar 7.23. Contoh Penggunaan Tanaman Perdu	71
Gambar 7.24. Contoh Penggunaan Hardscape	72
Gambar 7.25. Contoh Penggunaan Softscape	72
Gambar 7.26. Contoh Penggunaan Elemen Ruang Luar	72
Gambar 7.27. Zoning Horizontal	73
Gambar 7.28. Zoning Vertikal	73
Gambar 7.29. Sirkulasi Horizontal	73
Gambar 7.30. Sirkulasi Vertikal	73
Gambar 7.31. Keyplan	73
Gambar 7.32. Zoning Horizontal	74
Gambar 7.33. Zoning Vertikal	74
Gambar 7.34. Sirkulasi Horizontal	74
Gambar 7.35. Sirkulasi Vertikal	74

Gambar 7.36. Keyplan	74
Gambar 7.37. Zoning Horizontal	75
Gambar 7.38. Zoning Vertikal	75
Gambar 7.39. Sirkulasi Horizontal	75
Gambar 7.40. Sirkulasi Vertikal	75
Gambar 7.41. Keyplan	75
Gambar 7.42. Zoning Horizontal	76
Gambar 7.43. Zoning Vertikal	76
Gambar 7.44. Sirkulasi Horizontal	76
Gambar 7.45. Sirkulasi Vertikal	76
Gambar 7.46. Keyplan	76
Gambar 7.47. Zoning Horizontal	77
Gambar 7.48. Sirkulasi Horizontal	77
Gambar 7.49. Zoning Horizontal	77
Gambar 7.50. Sirkulasi Horizontal	77
Gambar 7.51. Keyplan	77
Gambar 7.52. Zoning Horizontal	78
Gambar 7.53. Sirkulasi Horizontal	78
Gambar 7.54. Zoning Horizontal	78

Gambar 7.55. Sirkulasi Horizontal	78
Gambar 7.56. Keyplan	78
Gambar 7.57. Tipe Tangga U	79
Gambar 7.58. Tipe Tangga L	79
Gambar 7.59. Material yang digunakan	79
Gambar 7.60. Blokplan	80
Gambar 7.61. Layout	80
Gambar 7.62. Skematik Bentuk Rancangan	81
Gambar 7.63. Skematik Bentuk Massa 1	82
Gambar 7.64. Skematik Bentuk Massa 2.....	83
Gambar 7.65. Skematik Bentuk Massa 3	84
Gambar 7.66. Skematik Bentuk Massa 4	85
Gambar 7.67. Skematik Bentuk Massa 5	86
Gambar 7.68. Skematik Bentuk Massa 6	87
Gambar 7.69. Skematik Bentuk Massa 7	88
Gambar 7.70. Skematik Ruang Foodcourt A	89
Gambar 7.71. Skematik Ruang Foodcourt B	90
Gambar 7.72. Skematik Ruang Toko Oleh-oleh & Cafe	91
Gambar 7.73. Skematik Ruang Mini Galery	92

Gambar 7.74. Skematik Ruang Toilet	93
Gambar 7.75. Skematik Ruang Mushola	93
Gambar 7.76. Skematik Struktur Atas	94
Gambar 7.77. Skematik Struktur Utama	94
Gambar 7.78. Skematik Struktur Bawah	94
Gambar 7.79. Skematik Utilitas Air Bersih Pot A	95
Gambar 7.80. Skematik Utilitas Air Bersih Pot B	95
Gambar 7.81. Skematik Utilitas Air Kotor Pot A	96
Gambar 7.82. Skematik Utilitas Air Kotor Pot B	96
Gambar 7.83. Skematik Utilitas Air Pemadam Pot A	97
Gambar 7.84. Skematik Utilitas Air Pemadam Pot B	97
Gambar 7.85. Skematik Utilitas Persampahan	98
Gambar 7.86. Skematik Utilitas Persampahan	98
Gambar 7.87. Skematik Utilitas Penghawaan Pot A	99
Gambar 7.88. Skematik Utilitas Penghawaan Pot B	99
Gambar 7.89. Skematik Utilitas Pencahayaan Pot A	100
Gambar 7.90. Skematik Utilitas Pencahayaan Pot B	100
Gambar 7.91. Skematik Utilitas Listrik & Jaringan Pot A	101
Gambar 7.92. Siteplan	102

Gambar 7.93. Layout Plan	102
Gambar 7.94. Potongan Kawasan A	103
Gambar 7.95. Potongan Kawasan B	103
Gambar 7.96. Tampak Depan Kawasan	104
Gambar 7.97. Tampak Samping Kawasan	104
Gambar 7.98. Denah Foodcourt A	105
Gambar 7.99. Potongan Foodcourt A	105
Gambar 7.100. Tampak Depan dan Belakang Foodocurt A	106
Gambar 7.101. Tampak Samping Foodcourt A	106
Gambar 7.102. Rencana Struktur Bangunan	107
Gambar 7.103. Rencana Struktur Bangunan	107
Gambar 7.104. Rencana Utilitas Air Bersih	108
Gambar 7.105. Rencana Utilitas Air Kotor	109
Gambar 7.106. Rencama Utilitas Pemadam	109
Gambar 7.107. Rencana Utilitas Pencahayaan	110
Gambar 7.108. Rencana Utilitas Persampahan	110
Gambar 7.109. Rencana Utilitas Penghawaan	111
Gambar 7.110. Rencana Utilitas Transportasi	112
Gambar 7.111. Visualisasi Desain Interior	113

Gambar 7.112. Detail Desain	113
-----------------------------------	-----

DAFTAR TABEL

\

Tabel 1.1. Studi Preseden	13
Tabel 1.2. Jumlah bangunan memiliki IMB	19
Tabel 1.3. Kebutuhan Ruang	30
Tabel 1.4. Struktur Ruang	34
Tabel 1.5. Kapasitas dan Luasan	37
Tabel 1.6. Kapasitas Pusat Kuliner Nusantara	43
Tabel 1.7. Rekapitulasi	44
Tabel 1.8. Kebutuhan Parkir	44

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1.1. Jumlah Wisatawan Kota Madiun	1
Diagram 1.2. Jumlah Wisatawan Kota Madiun	2
Diagram 1.3. Jumlah Destinasi Wisata di Madiun	2
Diagram 1.4. Fasilitas Pusat Wisata Kuliner Nusantara	6
Diagram 1.5. Fasilitas Pusat Wisata Kuliner Nusantara	26
Diagram 1.6. Pola Hubungan Ruang	45
Diagram 1.7. Hubungan Ruang Mikro	46
Diagram 1.8. Hubungan Ruang Mikro	47
Diagram 1.9. Hubungan Ruang Mikro	48
Diagram 1.10. Skema Konsep	53