

TUGAS AKHIR

**DASAR PROGRAM PERENCANAAN DAN
PERANCANGAN ARSITEKTUR
(DP3A)**

SOLO BARU *FOOD & BEVERAGE CENTER*



Diajukan sebagai Pelengkap dan Syarat
guna Mencapai Gelar Sarjana Teknik Arsitektur
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Disusun oleh :
DWI ASIH SUPRIYANTI
D 300 050 001

**JURUSAN TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2009**

LEMBAR PERSETUJUAN
Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur
(DP3A)
Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Judul : **SOLO BARU *FOOD & BEVERAGE CENTER***
Penyusun : **DWI ASIH SUPRIYANTI**
NIM : **D 300 050 001**

Disetujui Untuk Disampaikan Dihadapan
Dewan Penguji Tugas Akhir Jurusan Arsitektur
Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta

Surakarta,/...../ 2009

Pembimbing I,

Pembimbing II,

(Ir. Dhani Mutiari, MT.)

(Rini Hidayati, ST, MT.)

LEMBAR PENILAIAN
Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur
(DP3A)
Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Judul : **SOLO BARU *FOOD & BEVERAGE CENTER***
Penyusun : **DWI ASIH SUPRIYANTI**
NIM : **D 300 050 001**

Setelah melalui tahap pengujian di
hadapan Dewan Penguji pada tanggal.....
Dinyatakan..... dengan nilai angka.....

Surakarta, 2009

Penguji I : Ir. Dhani Mutiari, MT. (.....)
Penguji II : Rini Hidayati, ST., MT. (.....)
Penguji III : Nur Rahmawati, ST., MT. (.....)

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (PPA)
Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Judul : **SOLO BARU *FOOD & BEVERAGE CENTER***
Penyusun : **DWI ASIH SUPRIYANTI**
NIM : **D 300 050 001**

Setelah melalui tahap pengujian di
hadapan Dewan Penguji pada tanggal.....
Dinyatakan..... dengan nilai angka.....

Penguji :
Penguji I : Ir. Dhani Mutiari, MT. (.....)
Penguji II : Rini Hidayati, ST., MT. (.....)
Penguji III : Wisnu Setiawan, ST., M.Arch. (.....)
Penguji IV : Suryaning Setyowati, ST., MT. (.....)

Mengetahui :

Dekan
Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Ketua Jurusan Teknik Arsitektur
Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta

(Ir. Sri Widodo, MT.)

(Ir. Dhani Mutiari, MT.)

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin, Penulis ucapkan syukur kepada Allah SWT atas limpahan nikmat sehat dan sempat hingga Penulis dapat menyelesaikan laporan Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur. Shalawat serta salam tiada henti terlantun untuk panutan sepanjang zaman dan inspirator tiada akhir "Rasulullah SAW".

Tak lupa Penulis ucapkan terimakasih pula kepada pihak-pihak terkait yang telah membantu dan mendukung terselesaikannya laporan ini, diantaranya ;

1. Allah SWT atas segala karunia-Nya.
2. Rasulullah SAW sebagai suri tauladan sepanjang masa.
3. Ibu Ir. Dhani Mutiari, MT. selaku Ketua Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta dan pembimbing pertama yang telah banyak memberikan arahan dan masukan-masukan terhadap substansi isi laporan Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur .
4. Ibu Rini Hidayati, ST., MT. selaku pembimbing kedua yang telah banyak memberikan arahan dan masukan-masukan terhadap penyusunan laporan Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur .
5. Ibu Suryaning Setyowati, ST., MT selaku koordinator TA.
6. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah banyak memberi ilmu dan membagi pengalamannya sebagai referensi Penulis.
7. Ayah Ibuku tercinta.... Aku mampu dan aku akan terus maju atas doa dan restumu.
8. Adik, kakak dan seluruh keluargaku, terimakasih telah memberi warna dalam hidupku.
9. Papa témon..... trimakasih atas semuanya. *Yesterday now and tomorrow "you are special"*.
10. Febry, Ratih, Elvina, semangat!!!! *I think..... You are The Super Power Girls of Arch. UMS '05.*

11. Pembaca yang bersedia meluangkan waktunya untuk menggali sedikit ilmu yang ada dalam laporan ini dan mengevaluasinya.

12. Seluruh pihak yang terkait yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan ini sangat jauh dari sempurna, sehingga saran atau masukan-masukan dari pembaca merupakan hal yang sangat berharga untuk memperbaiki laporan dan karya-karya Penulis di kemudian hari. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua. Amin.

April, 2009

Penulis

ABSTRAKSI

Gagasan baru untuk menggalakkan kegiatan wisata mutlak diperlukan ditengah keterpurukan industri pariwisata saat ini. Diusianya yang ke 264 tahun lalu, kota Surakarta mencoba menetapkan diri sebagai kota MICE atau tempat penyelenggaraan wisata konvensi. Hal tersebut menjadi gagasan baru untuk menggalakkan kegiatan wisata, dimana Surakarta dinilai memiliki potensi besar dalam bisnis MICE, mengingat pertumbuhan ekonominya yang mantap, peningkatan tren pariwisata, serta keberhasilannya dalam pencitraan. Solo Baru yang merupakan konsep pengembangan kota mandiri bisnis namun masih menjadi kota Satelit yaitu kota yang perkembangannya selalu mengiringi perjalanan/laju pertumbuhan kota lama, karena masyarakatnya masih bergantung pada kota induk yang lebih besar yaitu Surakarta, dalam peranannya sebagai pendukung pertumbuhan dan pengembangan wilayah sekitarnya serta sebagai penyangga kota Surakarta sesuai dengan RUTRK Solo Baru tahun 1990-2010, secara langsung menuntut Solo Baru untuk mampu menjadi penyangga kota Surakarta termasuk dalam hal ditetapkannya Surakarta sebagai kota tujuan wisata konvensi.

Hadirnya Grand Soba Hotel di Solo Baru yang mulai dioperasikan sekitar pertengahan tahun 2008 sudah mulai menunjukkan keberhasilan Solo Baru sebagai penyangga kota Surakarta yang menetapkan diri sebagai tujuan wisata konvensi. Namun kebutuhan dalam sebuah wisata konvensi tidak sekedar kamar-kamar hotel saja sebagai tempat penginapan. Kebutuhan akan food & beverage service juga merupakan kebutuhan pokok dalam wisata konvensi, hingga dalam prosentase anggaran belanja wisata konvensi mencapai 24 % dan menduduki posisi terbesar kedua dalam anggaran belanja wisata konvensi tersebut. Hadirnya Food & Beverage Center di Solo Baru yang hanya berjarak ± 1 km dari Grand Soba Hotel dan ± 7 km dari pusat kota Surakarta dapat semakin mendukung peranan Solo Baru sebagai penyangga kota Surakarta yang menetapkan diri sebagai kota tujuan wisata konvensi. Selain itu hadirnya food & beverage center sendiri dapat menjadi tempat tujuan wisata kuliner yang tengah menjadi tren wisata saat ini.

Dari sasaran pengguna dan fungsi food & beverage center sebagai tempat coffe break, tempat makan, tempat perjamuan besar, tempat wisata kuliner, tempat hiburan/refresing, konsep modern zen dengan lanndscape taman Jepang yang juga begitu kental dengan unsur zen yang selalu mengutamakan keseimbangan alam, merupakan konsep yang sangat tepat dalam perancangan food & beverage center yang sekaligus menjadi tempat refresing, karena alam diyakini mampu memberikan pandangan baru yang lebih segar.

Perancangan Solo Baru Food & Beverage Center dilakukan melalui sebuah proses perencanaan yang merupakan hasil dari analisa terhadap data-data fisik dan non-fisik yang terkait, studi literatur serta studi komparasi yang menghasilkan sebuah konsep design Solo Baru Food & Beverage Center yang meliputi konsep site, landscape dan tata massa, kebutuhan-persyaratan dan organisasi ruang, konsep tampilan bangunan, struktur, utilitas, serta konsep pencahayaan dan penghawaan.

Kata kunci : *Food & Beverage Center, Solo Baru, Modern Zen.*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENILAIAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAKSI	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Deskripsi	1
1.2. Latar Belakang	1
1.2.1. Potensi Usaha <i>Food & Beverage</i> Dalam Wisata Konvensi	1
1.2.2. Potensi Usaha <i>Food & Beverage</i> Dalam Wisata Kuliner	3
1.2.2. Potensi Usaha <i>Food & Beverage</i> di Solo Baru	4
1.2.3. Konsep Bangunan dan <i>Landscape</i>	5
1.3. Perumusan Masalah	8
1.4. Tujuan dan Sasaran	9
1.5. Lingkup Pembahasan	10
1.6. Keluaran	10
1.7. Metode Pembahasan	10
1.8. Sistematika Pembahasan	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tinjauan Pengelolaan Usaha Boga (<i>Catering Management</i>) ...	13
2.1.1. Sejarah <i>Catering</i>	13
2.1.2. Macam-macam <i>Catering</i>	16

2.2.	Tinjauan Restoran	21
2.2.1.	Daya Tarik Restoran	21
2.2.2.	Persyaratan Restoran	22
2.2.3.	Organisasi Personalia Dapur <i>Catering</i> Restoran	26
2.3.	Tinjauan Hiburan/ <i>Entertainment</i>	28
2.4.	Tinjauan Teori <i>Landscape</i>	31
2.4.1.	Elemen Alami	31
2.4.2.	Elemen Buatan	35
2.4.3.	Sistem Sirkulasi	36
2.4.4.	Contoh Penerapan <i>Landscape</i> sebagai <i>Outdoor Event</i>	38
2.4.5.	Contoh Penerapan <i>Landscape</i> sebagai Area Hiburan (<i>Playground</i>)	38
2.5.	Konsep Modern Zen	39
2.5.1.	Arsitektur Zen	39
2.5.2.	Arsitektur Modern Zen	39
2.5.3.	Resume Arsitektur Modern, Zen, Minimalis	41
2.5.4.	Taman Zen	42
2.5.5.	Jenis-jenis Tanaman Yang Dapat Dikembangkan Pada Taman Jepang Ala Zen	45
2.6.	Studi Komparasi	49
2.6.1.	Restoran Amanah	49
2.6.2.	Kampoeng Kopi Banaran	52
2.7.	Resume Solo Baru <i>Food & Beverage Center</i>	54
2.7.1.	Fungsi Bangunan	54
2.7.2.	Fasilitas Solo Baru <i>Food & Beverage Center</i>	55
2.7.3.	Konsep Bangunan dan <i>Landscape</i>	56

BAB III TINJAUAN SOLO BARU

3.1.	Tinjauan Umum Solo Baru	58
3.1.1.	Gambaran Umum Solo Baru	58
3.1.2.	Pengembangan dan Perkembangan Solo Baru	59
3.2.	Potensi di Solo Baru	66

3.2.1. Potensi Fasilitas dan Aktifitas di Solo Baru	67
---	----

BAB IV ANALISIS DAN KONSEP

4.1. Analisa Pemilihan Site	70
4.2. Analisa dan Konsep Site	71
4.2.1. <i>Existing Site</i>	71
4.2.2. Analisa Pencapaian	74
4.2.3. Analisa Orientasi	74
4.2.4. Analisa Cahaya Matahari	75
4.2.5. Analisa Kebisingan	75
4.2.6. Penzoningan	76
4.3. Analisa dan Konsep Ruang	76
4.3.1. Analisa Jumlah Pengunjung dan Pengelola	76
4.3.2. Analisa Kebutuhan Ruang	79
4.3.3. Persyaratan Ruang	80
4.3.4. Besaran Ruang	86
4.3.5. Organisasi Ruang	91
4.4. Analisa dan Konsep <i>Landscape & Tata Massa</i>	92
4.4.1. Analisa <i>Landscape & Tata Massa</i>	92
4.4.2. Penerapan Konsep <i>Landscape & Tata Massa</i>	92
4.5. Analisa dan Konsep Bangunan	99
4.5.1. Analisa dan Konsep Tampilan Bangunan	99
4.5.2. Analisa dan Konsep Struktur Bangunan	101
4.5.3. Analisa dan Konsep Utilitas	102
4.5.4. Analisa dan Konsep Pencahayaan	106
4.5.5. Analisa dan Konsep Penghawaan	108

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.	Bagan Proses Perumusan Masalah	8
Gambar 1.2.	Bagan Metode Pembahasan	11
Gambar 2.1.	Contoh Chart Organisasi Restoran (<i>Bessie Brooks West, 1977</i>) .	27
Gambar 2.2.	Contoh Organisasi Personalia Dapur Indonesia	28
Gambar 2.3.	<i>Outdoor Wedding Party</i>	38
Gambar 2.4.	<i>Area Playground</i>	38
Gambar 2.5.	Taman Jepang gaya <i>Tsukiyama</i>	43
Gambar 2.6.	Taman Jepang gaya <i>Karesańsui</i>	44
Gambar 2.7.	Taman Jepang gaya <i>Chaniwa</i>	44
Gambar 2.8.	Site Plan Restoran dan Agrowisata Amanah	49
Gambar 2.9.	Fasilitas Restoran dan Agrowisata Amanah	50
Gambar 2.10.	Konsep Bangunan Modern	51
Gambar 2.11.	Konsep Bangunan Tradisional	51
Gambar 2.12.	Site Plan Kampoeng Kopi Banaran	52
Gambar 2.13.	Fasilitas Kampoeng Kopi Banaran	53
Gambar 3.1.	Master Plan Solo Baru	59
Gambar 3.2.	Sektor Pembangunan Solo Baru	63
Gambar 4.1.	Lokasi Site	71
Gambar 4.2.	<i>Existing Site</i>	72
Gambar 4.3.	Rencana Pengembangan Sekitar Site	73
Gambar 4.4.	GSB Pada Site	73
Gambar 4.5.	Analisa dan Respon Pencapaian	74
Gambar 4.6.	Analisa dan Respon Orientasi Site	74
Gambar 4.7.	Analisa dan Respon Terhadap Cahaya Matahari	75
Gambar 4.8.	Analisa dan Respon Kebisingan	75
Gambar 4.9.	Penzoningan	76
Gambar 4.10.	Bagan Organisasi Ruang	91
Gambar 4.11.	Konsep Tata Massa	92
Gambar 4.12.	Penerapan Elemen Air Pada <i>Landscape</i>	93

Gambar 4.13. Vegetasi	94
Gambar 4.14. Pedestrian dan Sirkulasi	95
Gambar 4.15. Batu-batuan Pada <i>Landscape</i>	97
Gambar 4.16. Gazebo Pada Perencanaan <i>Landscape</i>	98
Gambar 4.17. Konsep Gubahan Massa	99
Gambar 4.18. Konsep Tampilan Bangunan	100
Gambar 4.19. Sistem Grid	101
Gambar 4.20. Bagan Sistem Jaringan Air Bersih	102
Gambar 4.21. Bagan Sistem Jaringan Air Kotor	103
Gambar 4.22. Bagan Sistem Pengolahan Air Hujan	103
Gambar 4.23. Proses Pengolahan Air Hujan	103
Gambar 4.24. Proses Pengolahan Air Danau	104
Gambar 4.25. Bagan Sistem Jaringan Listrik	104
Gambar 4.26. Sistem Pengolahan Limbah	105
Gambar 4.27. Bukaan Pada Atap	107
Gambar 4.28. Bidang Transparan Pada Dinding	107
Gambar 4.29. Bidang Transparan Pada Atap	107
Gambar 4.30. Pencahayaan Buatan Pada Malam Hari	108
Gambar 4.31. Ventilasi	109
Gambar 4.32. Bukaan Pada Ruang	109
Gambar 4.33. Bagan Sistem Pengkondisian Ruang	110

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Standarisasi Jumlah Toilet	25
Tabel 2.2. Standarisasi Jumlah Tempat Cuci Tangan	26
Tabel 2.3. Resume Arsitektur Modern, Zen, Minimalis	42
Tabel 2.4. Jenis-jenis Tanaman Pada Taman Jepang Ala Zen	45
Tabel 2.5. Fasilitas Restaurant Amanah, Kampoeng Kopi Banaran dan Solo Baru <i>Food & Beverage Center</i>	55
Tabel 3.1. Sektor Pengembangan Kawasan Solo Baru	63
Tabel 4.1. Kapasitas Maksimal Pengunjung Solo Baru <i>F & B Center</i>	76
Tabel 4.2. Kebutuhan Pengelola dan Karyawan Solo Baru <i>F & B Center</i>	77
Tabel 4.3. Kebutuhan Ruang Area Restoran	79
Tabel 4.4. Kebutuhan Ruang Fasilitas Pendukung	80
Tabel 4.5. Besaran Ruang Solo Baru <i>Food & Beverage Center</i>	86
Tabel 4.6. Besaran Kebutuhan Area Parkir	89
Tabel 4.7. Kualitas Ruang Gerak Jalur Pejalan Kaki Stasioner dan Mobiler . . .	96

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Deskripsi

- a. Solo Baru : suatu wilayah yang terletak di Kecamatan Grogol Kabupaten Dati II Sukoharjo, yang mempunyai peranan sebagai pendukung pertumbuhan dan perkembangan wilayah sekitarnya dan sebagai penyangga perkembangan kota Surakarta.¹
- b. *Food* : makanan ; sesuatu hal yang dapat dimakan.²
- c. *Beverage* : berbagai macam jenis minuman.³
- d. *Center* : pusat ; sasaran, bagian tengah, suatu tempat yang biasanya dituju masyarakat, sesuatu yang diarahkan atau dikumpulkan disuatu tempat.⁴

1.2. Latar Belakang

1.2.1. Potensi Usaha *Food & Beverage* dalam Wisata Konvensi

Di tengah keterpurukan industri pariwisata sekarang ini, gagasan-gagasan baru untuk menggalakkan kegiatan wisata mutlak diperlukan. Salah satu gagasan baru yang kini mulai ramai diperbincangkan adalah wisata konvensi.⁵

Bagi beberapa orang yang berpengalaman, wisata konvensi digambarkan dengan kriteria syarat seperti : *Pertama*, jumlah orang yang akan hadir selama konvensi berlangsung tidak kurang dari 100 orang. *Kedua*, masa penginapan harus beberapa hari. *Ketiga*, konvensi hanya di hadiri anggota-anggota asosiasi, bukan pertemuan perusahaan atau korporasi. Namun sesungguhnya kegiatan penyelenggaraan sebuah konvensi

¹ Perda, Kabupaten Dati II Sukoharjo, No.6 Th 1991

² Martin H. Manser, Oxford Learner's Pocket Dictionary, Oxford University Press, 1983

³ Ibid 2

⁴ Meriwt, Wester, Webster Third New International Dictionary, 1983

⁵ Ike Janita Dewi, Laporan Penelitian Pada Pusat Pengembangan dan Peletihan Pariwisata-Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta, 2008

baik di Eropa maupun Amerika Utara sebagai tempat pertama lahirnya konvensi, ternyata terus berkembang.⁶ Anggapan bahwa hanya organisasi atau asosiasi saja menentukan kriteria penyelenggaraan suatu konvensi tidak dapat dipertahankan. Makin banyak saja perusahaan (*companies*) dan korporasi (*corporates*), yang memiliki cabang atau agen di berbagai tempat dan kota atau di berbagai daerah yang menyelenggarakan konvensi atau rapat-rapat yang berwatak bisnis. Pertemuan-pertemuan penjualan dan pemasaran (*sales and marketing*) sering diadakan dengan tujuan agar produk atau jasa pelayanan diminati banyak orang.

Dalam sejarah wisata konvensi hadirnya *Historic Conference Centers (HCC)*, sebuah asosiasi bergengsi yang tersebar di seluruh Eropa yang didirikan pada tahun 1865 memang mendapat tempat terhormat dalam sejarah per-konperensi-an di dunia, khususnya di Eropa. Asal mulanya asosiasi ini didirikan oleh seorang pedagang anggur dari Paris di kota London, dengan nama *Cafe Royal*. *Cafe* ini tumbuh di samping menjual anggur juga terkenal dengan julukan sumber budaya masak-memasak (*cuisine*) paling istimewa. Keistimewaan yang lain adalah karena *Cafe Royal* ini terletak di sentral Victorian London, banyak dikunjungi oleh para pengembara terkenal sebagai bohimian di abad ke-19.

Cafe Royal kini di kembangkan menjadi pusat rapat-rapat (persidangan), konperensi, presentasi, promosi penjualan peristiwa-peristiwa (*events*) bergengsi oleh para pengusaha korporasi (*prestigious corporate events*), pesta-pesta resepsi, *banquets* dan gala *dinners*. Gedung ini dilengkapi dengan dua puluh ruangan dari ukuran paling kecil sampai besar (6-700 orang), yang dilengkapi dengan perabotan serba mewah. Untuk kinerjanya yang gemilang ini, *Cafe Royal* London memperoleh penghargaan untuk menjadi anggota ke-14 HCC.⁷

Berkaitan dengan produk sarana dan prasarana wisata konvensi, sarana kegiatan usaha makanan dan minuman sesungguhnya sangat

⁶ Nyoman S. Pedit, *Wisata Konvensi - Potensi Gede Bisnis Besar*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 1999

⁷ *Ibid* 6

menarik. Hidangan sarapan pagi, santap siang dan santap malam termasuk dalam fasilitas *banquet* disertai dengan suguhan *refreshment*, selanjutnya sajian untuk pesta, resepsi, santap tengah malam (*midnight suppers*), sajian untuk dansa, pagelaran teater dan *events* khusus merupakan acara-acara yang paling mengasyikkan dan mendatangkan uang. Pendapatan akan meningkat terlebih kalau para hadirin datang secara kolektif menyantap sajian serta hidangan bersama-sama, yang berarti menurunkan biaya produk dan jasa pelayanan serta pada gilirannya menaikkan pendapatan.⁸

1.2.2. Potensi Usaha *Food & Beverage* dalam Wisata Kuliner

Maraknya tayangan wisata kuliner di televisi saat ini, banyak memberikan pengetahuan bagi masyarakat untuk mengenal berbagai jenis masakan daerah hingga masakan internasional. Selain itu tayangan tersebut juga dapat menjadi argumentasi bagi masyarakat untuk mengunjungi berbagai tempat-tempat kuliner menarik yang ada pada tiap-tiap daerah di Indonesia. Dan jauh sebelumnya, Dirjen Pemasaran Depbudpar telah mendorong pemkot dan para pengusaha untuk membuat suatu tempat kuliner khusus baik berupa kawasan maupun dalam satu bangunan tertentu (restoran) sehingga wisman atau wisnus dapat mencicipi berbagai masakan sekaligus dengan suasana yang nyaman dan kualitas makanan serta penyajian yang baik dengan standart internasional.⁹

Maka dari itu, akhir-akhir ini wisata kuliner sering menjadi salah satu pilihan wisata yang menarik bagi masyarakat.¹⁰ Dan bagi para pengusaha sendiri, hal tersebut memberikan peluang yang sangat potensial untuk mengembangkan usahanya di bidang kuliner atau *food & beverage*. Dengan mengembangkan usaha di bidang *food & beverage* yang sekaligus menyediakan berbagai jenis masakan mulai dari masakan daerah hingga internasional, serta memberikan kualitas pelayanan yang baik dengan

⁸ Nyoman S. Pendit, *Wisata Konvensi - Potensi Gede Bisnis Besar*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 1999

⁹ www.resep.web.id.

¹⁰ www.solobaru.com

dikemas dalam suatu tempat kuliner yang nyaman dan memiliki ciri khas yang tidak dijumpai di tempat kuliner lainnya, tentu tempat kuliner yang dikembangkan akan menjadi produk unggulan.

1.2.3. Potensi Usaha *Food & Beverage* di Solo Baru

Beranjak sekitar 7 km di sebelah selatan kota Surakarta, Solo Baru yang merupakan pengembangan konsep kota baru yang mandiri, dua tahun terakhir ini mencoba mempercantik diri untuk menjadi sebuah kawasan wisata disamping citranya sebagai kota bisnis yang mandiri.¹¹ Peranannya sebagai pendukung pertumbuhan dan pengembangan wilayah sekitarnya serta sebagai penyangga kota Surakarta, secara langsung menuntut Solo Baru untuk mampu menjadi penyangga kota Surakarta yang dalam perayaannya di usia 264 tahun lalu menetapkan diri sebagai kota tujuan wisata konvensi atau kota *MICE*. Yaitu penyelenggara *meeting, incentive, conference, and exhibition*. Surakarta dinilai memiliki potensi besar dalam bisnis *MICE*, mengingat pertumbuhan ekonomi yang mantap, peningkatan tren pariwisata, serta keberhasilan dalam pencitraan.¹²

Dalam peranannya sebagai penyangga kota Surakarta yang telah menetapkan diri sebagai kota tujuan wisata konvensi, Solo Baru harus mampu menghadirkan beragam fasilitas/sarana-prasaran dalam sebuah wisata konvensi. Adanya Amanda Hotel serta hadirnya Grand Soba Hotel di Solo Baru yang mulai dioperasikan sekitar pertengahan tahun 2008 sudah mulai menunjukkan keberhasilannya sebagai penyangga kota Surakarta sebagai tujuan wisata konvensi, karena lokasi Solo Baru yang tidak begitu jauh dari pusat kota Surakarta selalu menjadi pilihan utama apabila hotel-hotel di kota Surakarta sering kali kehabisan kamar kosong ketika ada *event-event* besar yang sedang diadakan di kota Surakarta.¹³

¹¹ Heri Priyatmoko, Menguak potensi Wisata di Sukoharjo, Kabut Institut, Bandung, 2008

¹² Kompas, 17 Februari 2009.

¹³ Suara Merdeka. 23 Juli 2007. Solo Baru dilengkapi hotel.

Kebutuhan fasilitas akan sebuah wisata konvensi tidak hanya pada kebutuhan akan kamar-kamar hotel saja. Seperti yang telah dijelaskan pada sub judul sebelumnya, bahwa kebutuhan terhadap *food & beverage service* juga memiliki peranan yang sangat penting. Kebutuhan tersebut menuntut Solo Baru untuk tidak hanya menyediakan fasilitas kamar-kamar hotel namun juga mampu menyediakan fasilitas *food & beverage service* yang memenuhi standart perjamuan dalam wisata konvensi. Berkaitan dengan usaha *food & beverage*, Solo Baru sendiri telah memiliki potensi dalam usaha tersebut.¹⁴ Berbagai tempat-tempat usaha *food & beverage* atau tempat kuliner dapat dengan mudah kita jumpai di Solo Baru, namun lokasi tersebut kurang memenuhi standart untuk perjamuan besar. Pada kenyataannya di Solo Baru hanya beberapa lokasi saja yang mampu menampung perjamuan besar tersebut, sehingga seringkali mengalami kualahan dalam menangani *event-event* besar yang terjadi dalam waktu yang bersamaan.¹⁵

Dengan demikian hadirnya *food & beverage center* di Solo Baru yang mampu melayani acara perjamuan besar baik dilokasi setempat maupun menangani *outside catering service* seperti halnya perjamuan dalam wisata konvensi, acara pernikahan, pesta-pesta tertentu maupun kebutuhan akan *food & beverage service* dalam wisata kuliner akan sangat mendukung peranan Solo Baru sebagai penyangga kota Surakarta untuk memberikan pelayanan pada *event-event* besar dan dapat meningkatkan citra Solo Baru di mata para pelancong yang selalu menjadikan Solo Baru sebagai sorotan.¹⁶

1.2.4. Konsep Bangunan dan *Landscape*

Dalam perencanaan Solo Baru *Food & Beverage Center* diharapkan dapat menjadi lokasi tujuan perjamuan dalam wisata konvensi,

¹⁴ Nyoman S. Pedit, *Wisata Konvensi - Potensi Gede Bisnis Besar*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 1999

¹⁵ www.google.com

¹⁶ *Ibid* 15

perjamuan dalam *event-event* tertentu serta sebagai tujuan wisata kuliner yang nyaman dan menarik. Dari tujuan perencanaan yang ada, dapat dianalisa bahwa sasaran pengguna dapat berasal dari lingkungan para peserta konvensi, para anggota perusahaan/orang-orang bisnis, kalangan menengah atas yang sering mengadakan pesta atau perjamuan, para anggota keluarga yang mengadakan *event-event* tertentu atau sekedar berwisata kuliner sekeluarga.

Dari para pelaku bisnis dan peserta konvensi tentu saja tempat ini dapat menjadi tempat untuk mengisi waktu istirahat/*coffe break*/waktu makan siang/perjamuan besar yang dapat dijadikan pula sebagai *refresing* /penyegaran di tengah sibuknya pekerjaan yang tengah mereka lakukan. Bagi para tamu perjamuan pesta/acara tertentu dan pemilik acara itu sendiri tentu saja diharapkan *Food & Beverage Center* ini mampu menghadirkan menu-menu yang menyenangkan dan memberikan fasilitas tempat yang menarik yang mampu mendukung acara tersebut. Sedangkan bagi para pengunjung dengan tujuan berwisata kuliner bersama keluarga/rekan-rekan lainnya tempat ini akan sangat menarik bahkan mampu menjadi tempat liburan akhir pekan bila dilengkapi dengan fasilitas-fasilitas hiburan lainnya.

Dengan adanya sentuhan-sentuhan arsitektur yang tepat, tujuan-tujuan yang diharapkan para pengunjung tersebut untuk menjadikannya sebagai tempat perjamuan/kuliner sekaligus sebagai tempat *refresing*, dapat dipenuhi dengan didukung konsep bangunan yang tepat pula. Konsep yang tepat untuk digunakan adalah konsep-konsep yang berkaitan dengan unsur alam, karena alam diyakini mampu memberikan pandangan baru yang lebih segar.¹⁷ Konsep tersebut dapat diterapkan dengan cara memasukkan unsur-unsur alam ke dalam bangunan baik secara visualisasi tidak langsung melalui bidang transparan maupun secara langsung menggunakan unsur alam tersebut dalam ruangan yang dirancang melalui penggunaan bahan material, maupun perancangan interior yang menyatu

¹⁷ www.propertyenet.com

dengan *landscape* sekitar. Meski demikian desain bangunan tetap harus mempertimbangan kemudahan dan kepraktisan bagi mereka para pelaku bisnis dan wisata konvensi yang serba membutuhkan kepraktisan. Dengan berbagai pertimbangan tersebut dapat ditentukan bahwa konsep arsitektural yang tepat untuk desain bangunan dan *landscape* adalah konsep modern zen.

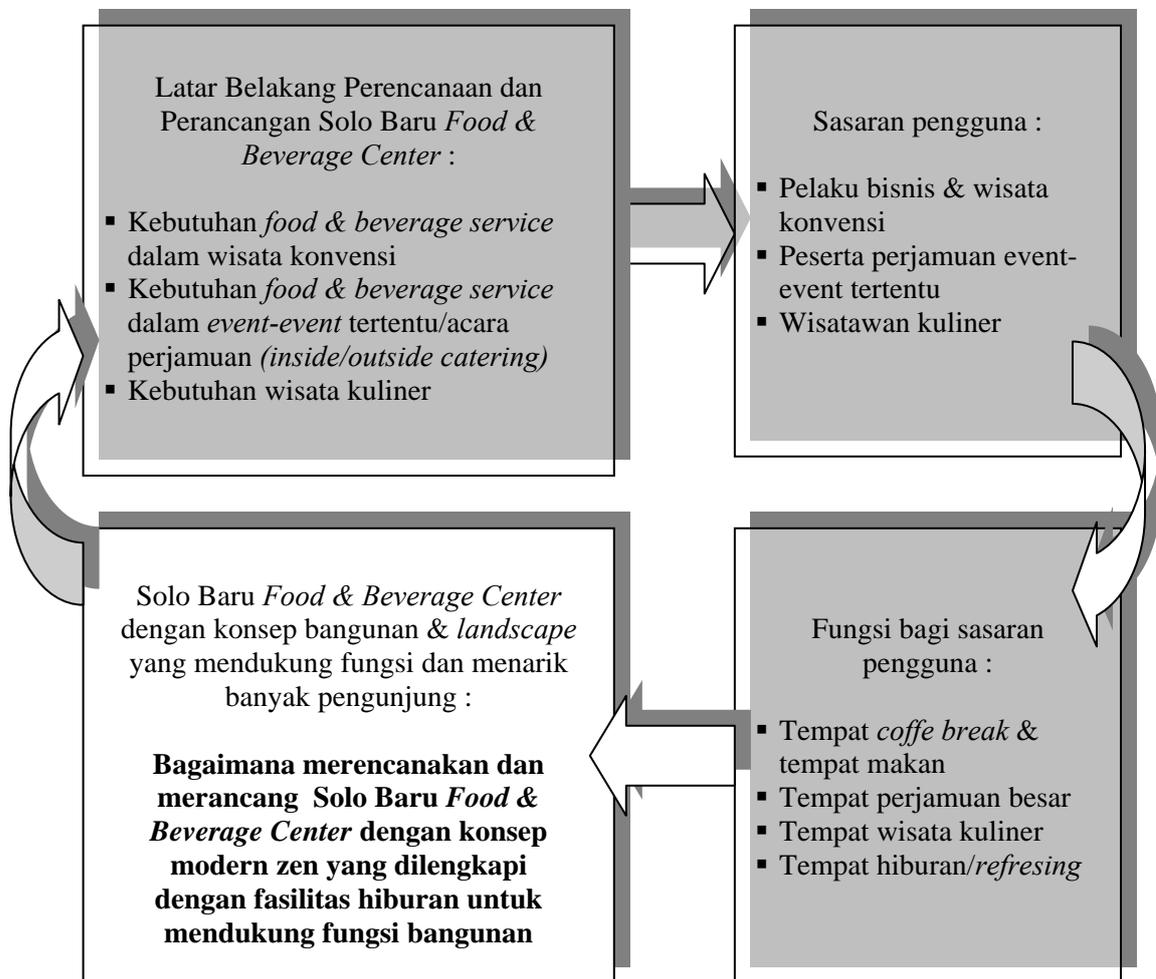
Zen merupakan suatu cara yang dikenal di Jepang, yaitu menikmati segala sesuatu dengan pandangan baru yang lebih segar. Hal ini dapat dicapai dengan cara menjernihkan pikiran sebelumnya sehingga dapat dengan lebih mudah menikmati keindahan-keindahan sederhana di sekeliling kita seperti suara angin atau cahaya matahari yang kadang-kadang terlupakan bila tengah sibuk bekerja.¹⁸ Konsep *landscape* dalam zen sangat berkaitan dengan taman-taman Jepang ala zen yang dikenal dengan keindahannya. Dengan menghadirkan keindahan-keindahan alam dalam suasana taman Jepang tersebut tentu saja akan sangat mendukung kenyamanan wisata kuliner atau *event-event* yang berada di alam terbuka.

Sedangkan pada konsep bangunan, melalui balutan arsitektural modern zen akan dihadirkan sebuah bangunan untuk perjamuan-perjamuan besar dengan tatanan interior yang modern dan sangat lekat dengan nuansa gaya hidup masa kini yang ingin hidup serba praktis, berdasarkan fungsi dan *fashionabel*. Pada akhirnya perpaduan yang menarik dan menyatu antara bangunan modern zen ditengah-tengah indahnya taman Jepang ala zen, yang tidak dapat dijumpai pada tempat-tempat perjamuan lainnya, dengan didukung fasilitas-fasilitas unggulan yang dimiliki dan produk utamanya dalam hal *food & beverage service* yang lengkap menghadirkan berbagai menu makanan, akan menjadikan Solo Baru *Food & Beverage Center* dengan konsep modern zen ini sebagai tempat pilihan utama dan mampu bersaing dengan yang lainnya.

¹⁸ www.propertyenet.com

1.3. Perumusan Masalah

Dengan adanya berbagai latar belakang terhadap pengembangan usaha *food & beverage center* ini maka dapat dihasilkan sebuah rumusan permasalahan yaitu : **“Bagaimana merencanakan dan merancang Solo Baru *Food & Beverage Center* dengan konsep modern zen yang dilengkapi dengan fasilitas hiburan untuk mendukung fungsi bangunan”**. Perumusan masalah tersebut dihasilkan melalui suatu proses yang dapat digambarkan pada bagan berikut :



Gambar 1.1. Bagan Proses Rumusan Permasalahan
Sumber : Analisa Penulis, 2009

1.4. Tujuan Dan Sasaran

A. Tujuan Umum

Hadirnya Solo Baru *Food & Beverage Center* dengan konsep modern zen diharapkan mampu memberikan fasilitas untuk menunjang kelancaran dan keberhasilan sebuah perjamuan dalam wisata konvensi dan *event-event* perjamuan lainnya serta menghadirkan tempat wisata kuliner yang nyaman, menarik sekaligus sebagai tempat hiburan.

B. Tujuan Khusus

- 1) Menghadirkan sebuah Solo Baru *Food & Beverage Center* yang dilengkapi fasilitas hiburan dengan menerapkan konsep modern zen dalam eksterior-interior bangunan yang menyatu dengan tata *landscape* di sekitarnya.
- 2) Menghadirkan ruang-ruang yang mewadahi segala aktifitas yang ada.
- 3) Menciptakan tata massa bangunan dan tata ruang yang tepat sehingga menghasilkan sirkulasi antar ruang dan antar bangunan yang nyaman serta terkonsep. Dapat saling mendukung dan menjaga *privasi* antara kegiatan satu dengan yang lainnya yang memiliki tujuan berbeda sehingga terjadi kemudahan dan kelancaran dalam proses kegiatan yang ada.

C. Sasaran

- 1) Perancangan Solo Baru *Food & Beverage Center* yang dilengkapi dengan fasilitas hiburan dengan menggunakan konsep modern zen dalam eksterior-interior bangunan yang menyatu dengan tata *landscape* di sekitarnya melalui pendekatan :
 - a. Macam kegiatan yang ada.
 - b. Tuntutan kebutuhan dan persyaratan ruang berdasarkan kegiatan yang ada.
 - c. Organisasi ruang dan hubungan ruang.
 - d. Besaran ruang sesuai kebutuhan dan standart yang digunakan.

- 2) Penataan tata massa dan tata ruang bangunan untuk menghasilkan sebuah sirkulasi antar bangunan dan antar ruang yang nyaman dan terkonsep.

1.5. Lingkup Pembahasan

Food & Beverage Center di Solo Baru dengan konsep modern zen yang dilengkapi dengan fasilitas hiburan untuk menunjang kelancaran dan keberhasilan sebuah perjamuan dalam wisata konvensi dan *event-event* perjamuan lainnya serta menghadirkan tempat wisata kuliner yang nyaman, menarik sekaligus sebagai tempat hiburan.

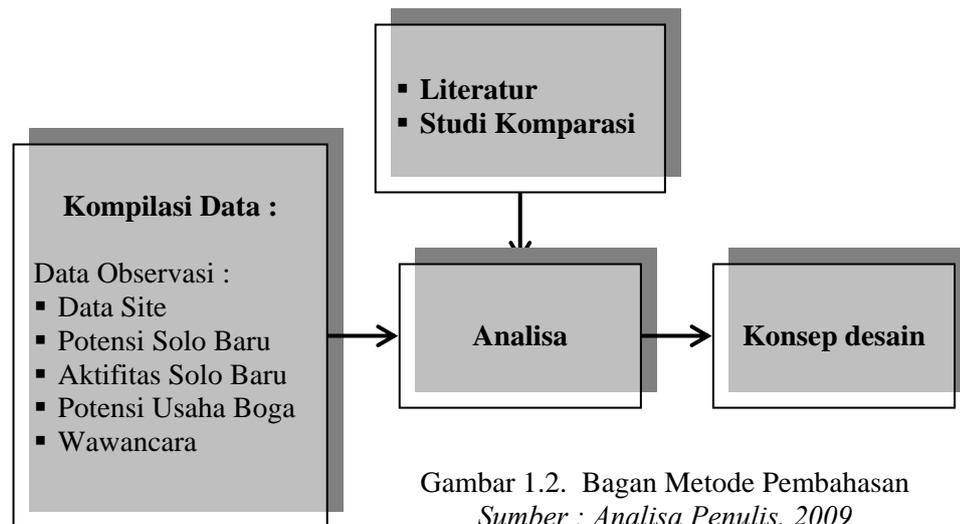
1.6. Keluaran

Keluaran akhir yang ingin diperoleh dari hasil laporan ini adalah :

- a. Konsep site, meliputi : tata massa dan *landscapenya*.
- b. Konsep tampilan bangunan.
- c. Konsep struktur bangunan dan utilitas bangunan.
- d. Program ruang, meliputi : kebutuhan ruang, persyaratan ruang, organisasi ruang serta besaran ruang.

1.7. Metode Pembahasan

Metode pembahasan dalam penyusunan laporan ini melalui beberapa tahap. Tahap pertama yang dilakukan adalah metode literatur, observasi serta studi komparasi untuk mengumpulkan semua data-data dan teori yang bersangkutan dan dibutuhkan dalam perencanaan dan perancangan *Food & Beverage Center* ini. Data yang telah terkumpul dianalisa hingga menghasilkan sebuah konsep yang tepat sesuai gagasan yang telah direncanakan. Proses metode pembahasan tersebut dapat digambarkan seperti dalam bagan berikut ini :



1.7. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan dalam laporan dasar-dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur ini disusun dalam empat tahap, mencakup hal-hal yang berhubungan dengan latar belakang perancangan, tinjauan pustaka yang digunakan, tinjauan lokasi, analisis pendekatan konsep perencanaan dan perancangan atau keluaran dari hasil laporan dasar-dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur, dengan susunan sebagai berikut :

Tahap Pertama

Pada tahap pertama berisi tentang deskripsi judul, latar belakang perencanaan dan perancangan Solo Baru *Food & Beverage Center*, rumusan masalah, tujuan dan sasaran perencanaan dan perancangan Solo Baru *Food & Beverage Centre*, lingkup pembahasan, metode pembahasan serta sistematika pembahasan.

Tahap Kedua

Pada tahap kedua berisi tentang tinjauan pustaka terhadap segala teori yang bersangkutan dan dibutuhkan dalam perencanaan dan perancangan

Solo Baru *Food & Beverage Center* ini, serta studi komparasi terhadap lokasi-lokasi yang memiliki/menyediakan fasilitas serupa.

Tahap Ketiga

Tahap ketiga berisi tentang tinjauan lokasi yang digunakan yaitu Solo Baru dan segala ketentuan dan potensi yang berkaitan dengan pembangunan fasilitas ini di Solo Baru.

Tahap Keempat

Tahap keempat berisi tentang gagasan perencanaan dan perancangan, analisa-analisa serta konsep yang di hasilkan meliputi ; analisa dan konsep site, analisa dan konsep *landscape*, analisa dan konsep ruang serta persyaratannya, analisa dan konsep tampilan arsitektur, analisa dan konsep struktur dan utilitas bangunan.