

## PENERAPAN KONSEP SKYLINE PADA PERENCANAAN PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN GASTRONOMIK TRADISIONAL DI JAKARTA

Astri Handayani<sup>1</sup>, Lily Mauliani<sup>1</sup>, Yeptadian Sari<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta  
astri.handayaniastri@gmail.com  
lilymauliani@ymail.com  
yeptadian.sari@ftumj.ac.id

**ABSTRAK.** Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki budaya yang beragam. Kekayaan budaya dan kultur bangsa Indonesia yang sangat kuat menjadikannya basis akan lebih dari lima ribu resep autentik yang dimiliki bangsa Indonesia. Bahkan dengan sejarah yang mendalam tentang jalur rempah sejak beberapa abad lalu, Indonesia memiliki kisah yang luar biasa dalam dunia gastronomi. Gastronomi sering dikaitkan dengan kuliner. Banyak masyarakat menganggap gastronomi dan kuliner merupakan hal yang sama. Namun dalam kenyataannya, gastronomi dan kuliner memiliki makna yang berbeda walaupun objeknya sama yakni makanan. Gastronomi merupakan studi tentang hubungan antara budaya dan makanan dengan fokus khusus pada masakan/hidangan yang berkualitas prima. Sedangkan kuliner adalah suatu disiplin ilmu dan kebiasaan yang berhubungan dengan seni dan keterampilan menyiapkan, menyusun, memasak, meracik minuman dan menyajikan hidangan. Terdapat dua asosiasi yang menaungi gastronomi di Indonesia yaitu Akademi Gastronomi Indonesia (AGI) dan *Indonesian Gastronomy Association* (IGA). Untuk itu penulis merencanakan wadah dalam bentuk lain yang menaungi gastronomi di Indonesia yakni 'Pusat Penelitian dan Pengembangan Gastronomik Tradisional'. Adapun metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan studi literatur dan wawancara. Dengan diadakannya penelitian ini, maka didapatkan konsep *skyline* pada perencanaan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gastronomik Tradisional di Jakarta, seperti ketinggian bangunan mencapai dua puluh lantai dan penggunaan *greenroof*.

Kata Kunci: Budaya, Gastronomi, Indonesia, Kuliner

**ABSTRACT.** Indonesia is an archipelago country that has a diverse culture. Indonesia has a cultural heritage that makes it a base for more than five thousand authentic recipes owned by the Indonesian nation. Even with a deep history of the spice paths of several centuries ago, Indonesia has a remarkable story in the gastronomic world. Gastronomy is often associated with culinary. Societies consider gastronomy and culinary as the same thing. But in reality, gastronomy and culinary have different meanings although the object is the same, namely food. Gastronomy is the study of the relationship between culture and food with a special focus on cuisine/gourmet. While culinary is a discipline and habits associated with the art and skills of preparing, cooking, dispensing drinks and serving dishes. There are two associations that accommodate the gastronomy in Indonesia, Akademi Gastronomi Indonesia (AGI) and Indonesian Gastronomy Association (IGA). Therefore the author plan another accommodate form that facilitate the gastronomy in Indonesia namely 'Traditional Gastronomic Research and Development Center'. The method of data collection in this study is by literature study and interview. With the holding of this study, the author get the skyline concept planning of Traditional Gastronomic Research and Development Center, such as the height of the building that reach up to twenty floors and the application of green roof.

*Keywords: Culinary, Cultural, Gastronomy, Indonesia*

### PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi besar sebagai destinasi gastronomi terkaya di dunia. Tujuh belas persen flora dan fauna dunia ada di Indonesia dan kita juga memiliki lebih dari lima ribu resep autentik dengan basis kekayaan kultur yang sangat kuat seperti ritual dan berbagai upacara, bahkan dengan sejarah yang mendalam tentang jalur rempah sejak beberapa abad yang lalu, Indonesia memiliki kisah yang luar biasa dalam dunia gastronomi. Kondisi inilah yang membuat Indonesia memiliki dua basis dalam mengembangkan produk untuk wisata gastronomi yaitu, pertama produk kuliner berbasis budaya dimana ritual dan perayaan melibatkan makanan-makanan tradisional dan juga warisan kerajaan di masa lampau yang hingga kini masih dapat ditemui

seperti berbagai makanan yang ada di Solo dan Yogyakarta. Kemudian yang kedua produk kuliner yang berbasis proses dan filosofi seperti rendang dengan proses marandangnya (Mesakh, 2017).

Indonesia memiliki dua asosiasi yang mewadahi gastronomi secara umum, Akademi Gastronomi Indonesia (AGI) dan *Indonesian Gastronomy Association* (IGA). Kedua asosiasi ini merupakan wadah gastronomi di Indonesia yang berupaya mengembangkan produk bangsa yang disesuaikan dengan perkembangan jaman dan kebutuhan masyarakat. Namun untuk saat ini belum ada wadah dalam bentuk lain yang dapat

menaungi kegiatan gastronomi di Indonesia selain dari asosiasi.

Sebuah tempat yang sesuai dengan kebutuhan gastronomi di Indonesia diperlukan agar upaya mengembangkan produk bangsa dapat berjalan dengan baik. Hal ini dapat diwujudkan dengan diadakannya penelitian secara mendalam tentang gastronomi kemudian berlanjut ke tahap pengembangan gastronomi.

## TUJUAN

Tujuan dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menghasilkan konsep perencanaan dan perancangan yang dapat mengintegrasikan fungsi Pusat Penelitian dan Pusat Pengembangan menjadi satu massa terintegrasi pada Pusat Penelitian dan Pengembangan Gastronomi Tradisional di Jakarta Selatan.
2. Menghasilkan konsep *skyline* yang sesuai dengan kondisi sekitar tapak pada perencanaan dan perancangan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gastronomi Tradisional dengan Pendekatan Arsitektur Hijau di Jakarta Selatan.

## METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan pengumpulan data dan kompilasi data untuk kemudian dianalisis dan dilakukan suatu pendekatan yang menjadi dasar penyusunan konsep perencanaan dan perancangan. Adapun langkah-langkahnya adalah sebagai berikut :

### 1. Pengumpulan Data

Data yang digunakan dibagi menjadi dua kategori, yaitu :

- **Data Primer**

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara wawancara serta observasi (tinjauan lapangan) yaitu kegiatan terjun langsung ke lokasi tapak yang akan dirancang. Adapun observasi yang digunakan ialah observasi yang tidak diawasi, yaitu dalam proses observasi atau pengamatan ini penyusun hanya memperhatikan situasi nyata tanpa menggunakan alat-alat untuk mengecek ketepatan fenomena yang diamati, dengan cara melihat dan mengambil data secara langsung ke lokasi. Data yang diambil berupa catatan informasi-informasi, rekaman, foto, sketsa, serta tindakan responden pada saat melakukan survey objek.

- **Data Sekunder**

Data ini merupakan teori-teori pendukung yang terkait dengan tema Pusat Penelitian dan Pengembangan Gastronomi Tradisional dengan konsep *skyline* di Jakarta. Metode pengumpulan data ini diperoleh melalui studi literatur yaitu yang diperoleh dari referensi, baik itu buku, jurnal, skripsi, tesis, arsip foto, website-website resmi, serta pengumpulan data kebijakan-kebijakan yang berlaku di lokasi tapak yang akan dirancang.

### 2. Kompilasi Data

Kegiatan memilah dan atau menyempurnakan informasi, foto, serta sketsa agar layak digunakan dan apabila diperlukan melengkapi data-data lainnya yang diperlukan untuk menjawab permasalahan hingga menghasilkan kompilasi data yang benar-benar layak dan baik.

### 3. Analisis Data

Dengan mengacu pada data yang telah dikompilasi, selanjutnya dilakukan analisis guna mendapatkan dasar penyusunan konsep perencanaan dan perancangan. Mauliani (2017) menyatakan bahwa tahapan-tahapan yang dilakukan dalam analisis adalah sebagai berikut :

- Pahami tujuan dari setiap analisis yang dilakukan
- Tetapkan kriteria analisis berdasarkan tujuan
- Lakukan perbandingan dengan beberapa alternatif
- Lakukan penilaian
- Buat kesimpulan

## PEMBAHASAN

### Data Tapak

Luasan :  $\pm 38.000 \text{ m}^2 / 3,8 \text{ Ha}$

KDB : 45% (maksimal lantai dasar yang boleh dibangun adalah sebesar  $17.100 \text{ m}^2$ )

KLB : 7 (total luas lantai yang boleh dibangun adalah  $266.000 \text{ m}^2$ )

KB : 70 (maksimal ketinggian bangunan adalah 70 lantai)

KTB : 55% (maksimal luas basement yang diperbolehkan adalah sebesar  $20.900 \text{ m}^2$ )

KDH : 30% (luas minimal lahan hijau pada tapak adalah  $11.400 \text{ m}^2$ )

Zona : C.1/zona campuran (zona budidaya dengan beberapa peruntukkan fungsi dan/atau bersifat terpadu, seperti perumahan dan perdagangan/jasa dan perkantoran)



Gambar 1: Tapak  
Sumber: OpenStreetMap (2017)

Tapak berada di Jalan Prof. DR. Satrio, Kelurahan Karet Kuningan, Kecamatan Setiabudi, Kota Administrasi Jakarta Selatan

Tapak ini berbatasan langsung dengan empat jalan di keempat sisinya, yaitu : sebelah utara berbatasan dengan Jalan Prof. DR. Satrio, sebelah timur dengan Jalan Mega Kuningan Timur, sebelah selatan dengan Jalan Mega Kuningan Timur 1, sebelah barat dengan Jalan Dr. Ide Anak Agung Gde Agung.

### Gastronomi

Menurut *Indonesian Gastronomy Association* (2015), gastronomi secara esensial adalah 'diplomasi budaya' yang memperjuangkan kepentingan nasional suatu bangsa di kalangan masyarakatnya sendiri maupun disebarluaskan secara Internasional. Sedangkan gastronomi secara strategik merupakan sarana 'internalisasi budaya' yaitu proses yang ditanam, dibudidayakan dan ditumbuh-kembangkan sebagai nilai, karakter dan budaya kebangsaan di Indonesia. Di dalam gastronomi terdapat perumpamaan '..makanan punya kisah..' (*cibus habet fabula..*), baik itu mengenai falsafah, filosofis, sejarah maupun perilaku budaya yang menjadi simbol, ritual, adat, dan kearifan lokal masyarakat setempat serta pembentuk karakter, jati diri serta ciri identitas suatu bangsa.

Ketaren (2014) menyatakan bahwa kata gastronomi berasal dari bahasa Yunani Kuno *gastros* yang artinya 'lambung' atau 'perut' dan *nomos* yang artinya 'hukum' atau 'aturan'. Secara universal gastronomi adalah sebuah pengetahuan yang mempelajari mengenai hubungan kuliner dengan berbagai komponen budaya dan sejarah dimana makanan sebagai poros tengah yang fokusnya pada hidangan yang berkualitas prima (*gourmet*). Hubungan budaya dan gastronomi terbentuk karena gastronomi adalah produk budidaya pada

kegiatan pertanian, peternakan & perikanan, sehingga pengetahuan warna, aroma, dan rasa dari suatu makanan dari berbagai bangsa dan negara dapat ditelusuri asal-usulnya dari lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan. Gastronomi disusun sesuai tahapan seni keahlian sebagai berikut :

- Sejarah (asal usul budidaya bahan baku masakan)
- Budaya (faktor yang mempengaruhi masyarakat mengkonsumsi makanan tersebut)
- Lanskap Lingkungan (geografi & etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut)
- Metode memasak (secara umum)

### Gastronomi Tradisional

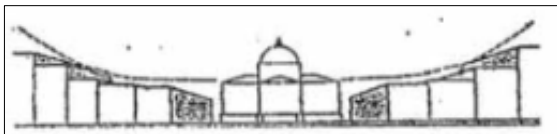
Tradisional erat kaitannya dengan kata tradisi yang berasal dari bahasa latin '*traditum*' yaitu sesuatu yang diteruskan (*transmitted*) dari masa lalu ke masa sekarang, bisa berupa benda atau tindak laku sebagai unsur kebudayaan atau berupa nilai, norma, harapan, dan cita-cita. Dalam hal ini tidak dipermasalahkan berapa lama unsur-unsur tersebut dibawa dari satu generasi kegenerasi berikutnya. Kriteria yang paling menentukan bagi konsepsi tradisi itu adalah bahwa tradisi diciptakan melalui tindakan dan kelakuan orang-orang melalui fikiran dan imajinasi orang-orang yang diteruskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Sesuatu yang diteruskan itu tidak harus sesuatu yang normatif. Kehadirannya dari masa lalu tidak memerlukan bahwa ia harus diterima dan dihayati (Kamal, 2014).

Menurut Maengkom (2016) bangsa Indonesia yang terdiri dari beragam multi-etnik, kaya akan budaya dan memiliki beragam makanan dan minuman, beserta cara penyajiannya. Sampai saat ini kuliner belum menjadi identitas bangsa yang bisa membedakan bangsa Indonesia dengan bangsa lainnya. Kuliner nusantara merupakan contoh *folklor* (adat-istiadat tradisional) bukan lisan yang diwariskan secara turun-temurun dalam sebuah kolektif tertentu sebagai salah satu identitas produk budaya dari keragaman komunitas yang bersepakat bersatu dalam wadah negara Indonesia. Kuliner Indonesia sejatinya bukan sekadar masakan biasa namun juga mengandung nilai, simbol, aturan, serta pola konsumsi dan produksi masyarakat di dalamnya dengan keberagaman latar belakang sosial, ekonomi dan golongan.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan gastronomi tradisional dalam konteks laporan penelitian ini adalah makanan khas/tradisional dari setiap provinsi di Indonesia.

## Skyline

*Skyline* adalah suatu garis pertemuan antara massa yang berdiri di atas tanah atau garis tanah dengan langit. *Skyline* berhubungan erat dengan bentuk dan massa bangunan, sempadan bangunan, ketinggian bangunan dan kondisi topografinya. Pengamatan yang dilakukan adalah pengamatan visual tatanan bangunan/deretan massa di sepanjang koridor yang menunjukkan garis langit (*skyline*) dengan membuat bayangan bentuk bangunan pada posisi berderet di salah satu sisi penggal jalan. Pengamatan terhadap *skyline* akan memberikan gambaran komposisi massa bangunan yang menunjukkan hirarki visual bangunan. Sedangkan peranan *skyline* terhadap koridor adalah untuk menentukan kualitas keruangan dan tingkat keutamaan visual terhadap lingkungan (Moughtin dalam Dipta,2015).



Gambar 2: Skyline  
Sumber: Moughtin dalam Dipta (2015)

## Analisis Utilitas

Perencanaan utilitas di dalam bangunan yang akan dianalisis adalah utilitas yang dikhususkan pada ruang dapur praktek antara lain; sistem sanitasi, sistem penghawaan, sistem pencahayaan dan sistem proteksi kebakaran.

### a. Sistem Sanitasi

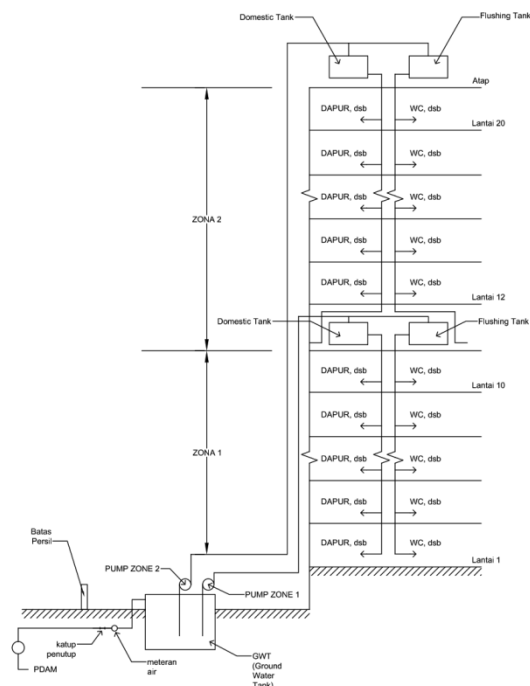
Sistem sanitasi yang terdapat di dalam bangunan berupa instalasi pengolahan air limbah/IPAL dan pendistribusian air bersih. Menurut Hominth (2017) instalasi pengolahan air limbah yang dapat diterapkan terdiri dari :

- Tempat sampah  
Terdiri dari sampah organik dan sampah anorganik.
- Alat penyaringan  
Alat penyaringan didalam dapur dan tempat pencucian piring gelas, alat ini berupa filter berjaring, alat ini gunanya untuk menyaring limbah padat organik dengan air kotor. Alat penyaringan ini diletakkan pada ruang tempat cuci piring gelas dan ruang dapur.
- Grease trap  
*Grease trap* (jebakan lemak) adalah alat penyaringan ataupun alat yang mampu memfilter antara air dan minyak hasil buang limbah tempat cuci piring gelas dan dapur. Filter penyaringan air dan minyak terletak di dalam ruang tempat cuci dan dapur sebelum masuk ke dalam bak pengendap lemak yang berada diluar bangunan dapur.
- Bak pengendap lemak  
Bak pengendap lemak terbuat dari dinding beton/bata finishing aci. Bak pengendap lemak berfungsi untuk pengendapan limbah

cair yang mengandung sisa minyak yang mampu lewat dari *greasetrap*, lalu ditangkap ulang dalam bak pengendap lemak. Bak pengendap lemak fungsinya hampir sama dengan *grease trap*, bedanya adalah bak lemak terletak diluar bangunan dan dipasang setelah *greasetrap* dan sebelum bak pengolahan air.

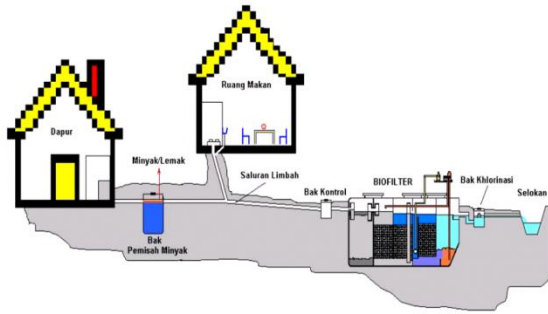
- Bak kontrol  
Fungsi bak tersebut untuk dapat mengontrol secara berkala aliran air yang keluar dari bak pengendap lemak yang akan masuk ke bak pengolahan air. Bak kontrol akan menunjukkan kondisi air minyak (lemak) yang telah terfilterasi oleh bak pengendap lemak.
- Bak pengolahan air  
Bak pengolahan air adalah suatu bak penampung air kotor yang tercampur dengan sisa minyak/lemak, namun telah melewati 2 proses penyaringan sebelumnya sehingga pada bak pengolahan air ini adalah air limbah sudah terfilter.
- Sumur resapan air  
Sumur peresapan tersebut berfungsi untuk proses pembuangan air yang telah mengalami filterisasi sebelumnya. Air kemudian dikembalikan ke tanah dalam bentuk air yang tidak mengandung pencemaran.

Pendistribusian air bersih dilakukan dengan penggabungan *upfeed system* dan *downfeedsystem* seperti terlihat pada gambar berikut.



Gambar 3: Sistem Jaringan Air Bersih pada Bangunan  
Sumber: Penulis(2017)

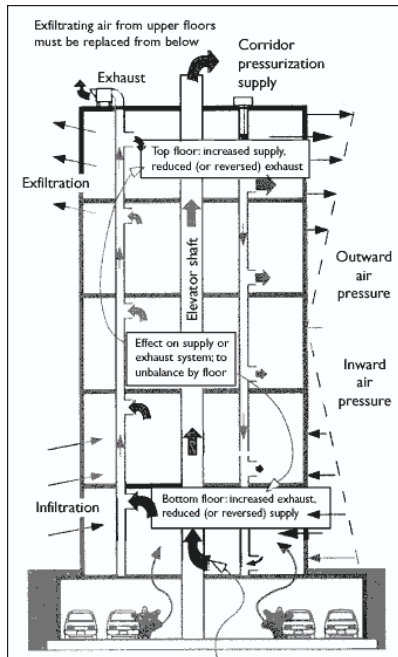
Sedangkan ilustrasi instalasi pengolahan air limbah dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 4: Ilustrasi Sistem Pengelolaan Limbah Cair  
Sumber: KelAir(2015)

**b. Sistem Penghawaan**

Untuk memasukkan udara bersih ke dalam ruangan dapur praktek digunakan kipas yang diletakkan dibawah meja kerja dapur. Kipas diletakkan pada sisi bawah dimaksudkan agar angin yang ditimbulkan oleh kipas tidak mengganggu proses pembakaran tungku kompor yang menggunakan api, tetapi tetap dapat mendinginkan suhu dalam dapur praktek. Sedangkan untuk mengeluarkan udara kotor (asap) digunakan alat penghisap asap yang diletakkan diatas tungku kompor yang kemudian dibuang ke luar bangunan dan untuk mengeluarkan udara hasil respirasi manusia (CO<sub>2</sub>) digunakan kipas yang diletakkan pada plafon (Susilawaty, 2004). Sistem penghawaan pada bangunan dapat terlihat pada gambar berikut.



Gambar 5: Sistem Penghawaan Pada Bangunan  
Sumber: Research Highlights (2017)

**c. Sistem Proteksi Kebakaran**

Terdapat dua sistem proteksi kebakaran, yakni sistem proteksi kebakaran aktif dan sistem proteksi kebakaran pasif. Sistem proteksi kebakaran aktif adalah sistem proteksi kebakaran yang secara lengkap terdiri atas sistem pendeteksian kebakaran baik manual ataupun otomatis, sistem pemadam kebakaran berbasis air seperti springkler, pipa tegak, dan slang kebakaran, serta pemadam kebakaran berbasis bahan kimia, seperti APAR (alat pemadam api ringan) dan pemadam khusus.

Sistem proteksi kebakaran pasif adalah sistem proteksi kebakaran yang terbentuk atau terbangun melalui pengaturan penggunaan bahan dan komponen struktur bangunan, kompartemenisasi atau pemisahan bangunan berdasarkan tingkat ketahanan terhadap api, serta perlindungan terhadap bukaan.

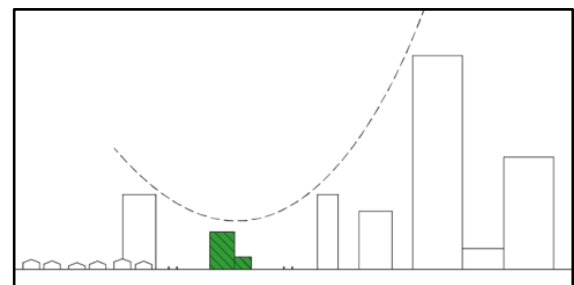
**Analisis Skyline**

Tujuan dilakukannya analisis skyline adalah untuk menciptakan garis langit (skyline) yang tertata dan menarik secara visual. Analisis skyline yang telah dilakukan dapat dijelaskan oleh gambar berikut.



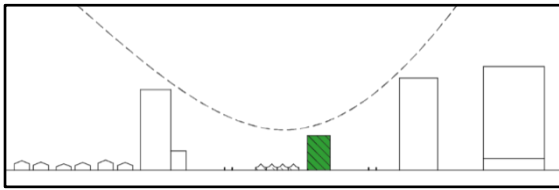
Gambar 6: Ilustrasi Analisis Skyline  
Sumber: Penulis (2017)

Ilustrasi skyline pada posisi A dapat terlihat oleh gambar berikut.



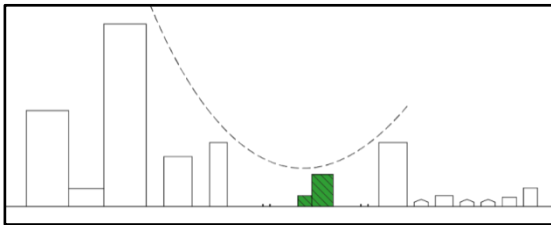
Gambar 7: Ilustrasi Analisis Skyline view A  
Sumber: Penulis (2017)

Ilustrasi skyline pada posisi B dapat terlihat oleh gambar berikut.



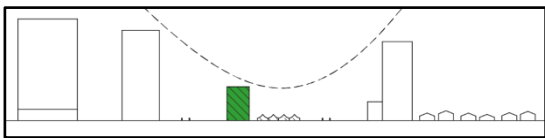
Gambar 8: Ilustrasi Analisis Skyline view B  
Sumber: Penulis (2017)

Ilustrasi *skyline* pada posisi C dapat terlihat oleh gambar berikut.



Gambar 9: Ilustrasi Analisis Skyline view C  
Sumber: Penulis (2017)

Ilustrasi *skyline* pada posisi D dapat terlihat oleh gambar berikut.



Gambar 10: Ilustrasi Analisis Skyline view D  
Sumber: Penulis (2017)

## KESIMPULAN

Konsep yang didapat untuk perencanaan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gastronomik Tradisional adalah sebagai berikut:

### Konsep Utilitas

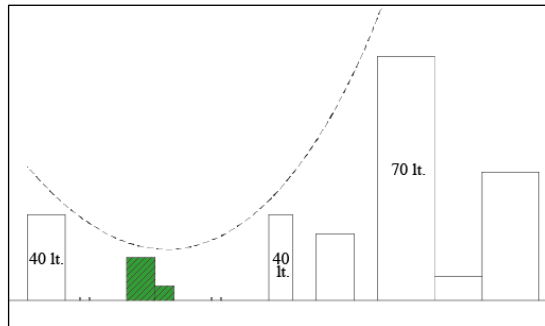
Konsep utilitas dikhususkan pada dapur praktek, yaitu berupa sistem sanitasi, sistem penghawaan dan sistem proteksi kebakaran.

- Air bersih didistribusikan dengan menggunakan sistem *upfeed* dan *downfeed* sedangkan air kotor disalurkan ke pembuangan dengan beberapa tahapan.

- Penghawaan pada dapur praktek menggunakan kipas untuk memasukkan udara dan corong penghisap asap untuk mengeluarkan asap dari masakan.
- Proteksi kebakaran yang disiapkan adalah tabung hidrogen pada setiap dapur praktek disamping tangga khusus kebakaran yang dirancang pada titik-titik tertentu.

### Konsep Skyline

Konsep *skyline* dapat membentuk ketinggian bangunan yang berkisar antara 10-20 lantai untuk menciptakan *skyline* yang sesuai dengan lingkungan tapak. Konsep *skyline* yang terbentuk dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 11: Ilustrasi Analisis Skyline view D  
Sumber: Penulis (2017)

## DAFTAR PUSTAKA

- Maengkom, Daniel (2016, Maret 10). Identitas Gastronomi. Diambil dari <https://indo-gastronomi.wordpress.com/2016/03/10/identitas-gastronomi-indonesia-2/Ketaren>, Indra (2014). Indonesian Gastronomy Association. <http://gastroina.blogspot.co.id/2014/12/meracik-untai-kata-gastronomi.html>.
- Dipta, Andreas A.P. (2015). Karakteristik Ruang Koridor Jalan Panggung Pecinan Kembang Jepun Surabaya Sebagai Koridor Wisata Urban Heritage. Yogyakarta. Universitas Atma Jaya.
- OpenStreetMap. Diambil dari <https://www.open-streetmap.org/>.
- Budaya-Kuliner Andalan Gastronomi Indonesia. Diambil dari <http://www.koran-jakarta.com/budaya-kuliner-andalan-gastronomi-indonesia/>.