

PERANCANGAN PUSAT WISATA KULINER DI KOTA PEKANBARU DENGAN PENDEKATAN *GREEN ARCHITECTURE*

Muhammad Rayhan¹⁾, Hendrino¹⁾, Red Savitra Syafril¹⁾.

¹⁾Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Bung Hatta.

Email: muhammad.rayhan0510@gmail.com, hendrino@bunghatta.ac.id,
redsavitrasyafril@bunghatta.ac.id

ABSTRAK

Pekanbaru City is a popular holiday destination for local tourists, who often visit shopping centers and sample the diverse culinary offerings. However, the scattered location of these culinary spots can pose a challenge for visitors. A central Culinary Tourism Center in downtown Pekanbaru has been proposed to address this issue and increase the city's revenue. Qualitative research methods have been employed to determine the center's appropriate space and visitor capacity.

Kata kunci : *tourism, culinary, city, center, Pekanbaru*

PENDAHULUAN

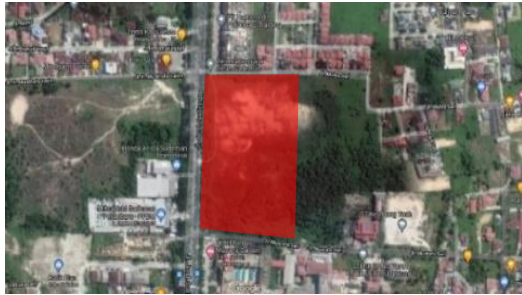
Pariwisata di Indonesia memiliki potensi besar dalam program pembangunan nasional, dengan jumlah pulau sebanyak 17.508 pulau di Indonesia yang merupakan negara kepulauan terbesar di dunia, sehingga dijuluki negara bahari. Indonesia telah menyadari pentingnya pariwisata bagi perekonomian dan pembangunan Indonesia [1]. Bagian dari Sistem Ekonomi masyarakat bergantung pada industri pariwisata baik lokal maupun mancanegara. Industri pariwisata saat ini mulai dilirik oleh rakyat ketika pemerintah memberi aturan kelonggaran terkait PPKM Covid 19, khususnya wisata kuliner. Kuliner adalah bagian dari kehidupan berhubungan erat dengan masakan sehari-hari. Kuliner merupakan gaya hidup yang sangat tidak mungkin dipisahkan dengan kehidupan sehari-hari, baik masakan sederhana hingga masakan kelas atas atau mewah[2] . Pusat Wisata Kuliner merupakan tempat berlangsungnya jual beli terkait dengan masakan atau makanan di satu tempat atau wilayah. pembeli umum seseorang atau kelompok dari luar kota yang melakukan perjalanan sementara. Pusat wisata kuliner merupakan tempat berkumpulnya para pedagang yang menjual barang dagangan mereka terutama di satu daerah . Di dalam area itu ada beberapa jenis bagian atau bentuk sentra

kuliner.[3]. Provinsi Riau memiliki keanekaragaman kuliner yang ada disetiap daerahnya, namun faktanya kuliner tersebut masih adanya beberapa belum dikemas dengan baik untuk mendapatkan perhatian para wisatawan. Maka untuk itu perlunya pengembangan potensi wisata kuliner atau pusat kuliner di Riau. Dalam kawasan menghadirkan ruang pada pusat wisata kuliner, yakni *foodcourt, restaurant, dan café*.

METODE

Metode penelitian menggunakan pendekatan pada deskriptif dan kualitatif, makna deskriptif adalah metode penelitian yang menggumpulkan data berdasarkan observasi survei, baik itu pengambilan foto maupun wawancara. Sedangkan metode kualitatif adalah teori yang dimanfaatkan sebagai pedoman, agar penelitian ini sesuai dengan fakta yang ada dilapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Site Tapak
Sumber : Google Maps, 2023

Lokasi site perancangan pusat wisata kuliner ini terletak di Jalan Jendral Sudirman, Kelurahan Tengkerang Selatan, Kecamatan Bukit Raya, Kota Pekanbaru, Provinsi Riau, Indonesia.

Lokasi : Jalan Jendral Sudirman, Kota Pekanbaru, Kecamatan Bukit Raya.

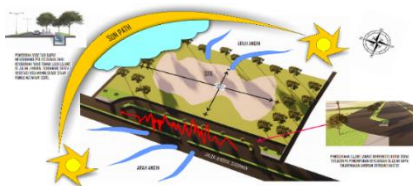
Luas Site : 3.9 Ha

Lebar Jalan : 35 Meter

Batasan wilayah site :

- Bagian utara site berbatasan dengan Perumahan Fajar Indah Sudirman dan Pertokoan Sudirman City.
- Bagian Selatan site berbatasan dengan Hotel Ratu Mayang Garden/ Jalan Mustafa Sari.
- Bagian Timur site berbatasan dengan permukiman warga
- Bagian Barat site berbatasan dengan Jalan Jendral Sudirman.

Analisa Superimpose



Gambar 2. Superimpose
Sumber : Penulis, 2023

Konsep

Perancangan pusat wisata kuliner ini menggunakan konsep Green Architecture, Konsep Arsitektur Hijau atau *Green Architecture* lebih mengutamakan kepekaan terhadap lingkungan dan memiliki kolaborasi antara strukturnya dan lingkungan sekitar. Prinsip-prinsip Konsep Green Architecture :

- Menghadirkan bangunan selaras dengan lingkungan sekitar.

- Penggunaan sistem-sistem bangunan hemat energi dan selaraskan dengan iklim setempat.
- Penggunaan material ekologis setempat.
- Menggunakan teknologi yang ramah lingkungan.



Gambar 3. Perspektif Exterior
Sumber : Penulis, 2023

KESIMPULAN DAN SARAN

Perancangan Pusat Wisata Kuliner di Jalan Jendral Sudirman, Kota Pekanbaru, Kecamatan Bukit Raya disimpulkan memiliki potensi di bidang pariwisata, kuliner, dan ekonomi daerah. Memberikan daya tarik bagi wisatawan domestik yang berkunjung ke kota Pekanbaru. Perancangan Pusat Wisata Kuliner menggunakan konsep Green Architecture yang memberikan positif ramah lingkungan pada bangunan dan juga minim biaya perawatan dan minim biaya operasional.

DAFTAR PUSTAKA

Jurnal

- [1] F. Ekonomi, U. Pancasila, J. S. Sawah, and J. J. Selatan, "STRATEGI PENGEMBANGAN PARIWISATA DI INDONESIA Soebagyo," 2012.
- [2] O. STMP BSI Bandung Jl Sekolah Internasional No and T. Jalan Jakarta, "PENGEMBANGAN PUSAT KULINER NUSANTARA KOTA BANDUNG SEBAGAI TUJUAN WISATA," no. 1, 2012.
- [3] H. N. Saputra, B. Suryakusuma, and A. Soekirno, "PUSAT WISATA KULINER DI KOTA BATU DENGAN PEMANFAATAN RUANG TERBUKA PUBLIK."