

**PUSAT KULINER KHAS NTT DI KOTA KUPANG  
(PENDEKATAN TRANSFORMASI ARSITEKTUR)**

**TUGAS AKHIR**

**NO. : 848/WM.H6/FT./TA/2022**

**SEBAGAI SALAH SATU SYARAT  
UNTUK MENYELESAIKAN PROGRAM STRATA SATU (S1)**



**OLEH :**

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN KAWASAN**

**IRENIUS NONG THRYYS WATU**

**NO. REGIS : 22117052**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDIRA**

**KUPANG**

**2022**

# LEMBARAN PERSETUJUAN

## PERENCANAAN DAN PERANCANGAN KAWASAN PUSAT KULINER KHAS NTT DI KOTA KUPANG (PENDEKATAN TRANSFORMASI ARSITEKTUR)

### TUGAS AKHIR

NO. : 848/WM.H6/FT./TA/2022

OLEH :

IRENIUS NONG THRYYS WATU

NO. REG. : 221 17 052

TELAH DIPERTAHANKAN DIHADAPAN TIM PENGUJI

DI : KOTA KUPANG

TANGGAL : JANUARI 2023

PENGUJI I



APRIDUS K. LAPENANGGA, ST., MT

NIDN : 0811048602

PENGUJI II



RIA R. A. BHADJOWAWO, ST., MT

NIDN : 1529118901

PENGUJI III



Ir. PILIPUS JERAMAN, MT.

NIDN : 0815126301

KETUA PELAKSANA



Ir. PILIPUS JERAMAN, MT

NIDN : 0815126301

SEKRETARIS PELAKSANA



YULIANA BHARA MBERU, ST., MT

NIDN : 0831078703

iii

# LEMBAR PENGESAHAN

## PERENCANAAN DAN PERANCANGAN KAWASAN PUSAT KULINER KHAS NTT DI KOTA KUPANG (PENDEKATAN TRANSFORMASI ARSITEKTUR)

### TUGAS AKHIR

NO. : 848/WM.H6/FT./TA/2022

OLEH :  
IRENIUS NONG THRYIS WATU  
NO. REG. : 221 17 052

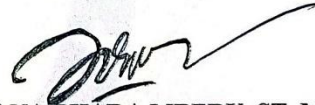
PEMBIMBING I



Ir. PILIPUS JERAMAN, MT.

NIDN : 0815126301

PEMBIMBING II



YULIANA BHARA MBERU, ST., MT.

NIDN : 0831078703

DISETUJUI

KETUA PROGRAM STUDI ARSITEKTUR

UNIKA WIDYA MANDIRA

  
BENEDIKTUS BOLL, ST., MT  
NIDN : 0031057505

DISAHKAN

DEKAN FAKULTAS TEKNIK

UNIKA WIDYA MANDIRA

  
DR. DON GASPARN. DA COSTA, ST., MT  
NIDN : 0820036801

**PERENCANAAN DAN PERANCANGAN KAWASAN PUSAT  
KULINER KHAS NTT DI KOTA KUPANG  
(PENDEKATAN TRANSFORMASI ARSITEKTUR)**

**Irenius Nong Thrys Watu**

Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandira  
Jl. San Juan, Penfui, Kota Kupang, 85111, INDONESIA

ireniuswatunong@gmail.com

**ABSTRAK**

Pusat Kuliner adalah tempat dengan berbagai jenis makanan yang ada di suatu daerah. Salah satunya adalah Provinsi Nusa Tenggara Timur. Yang terdiri dari 21 Kabupaten, dan memiliki budaya yang berbeda-beda. Selain beragamnya budaya Provinsi Nusa Tenggara Timur juga memiliki berbagai jenis makanan khas daerah dengan cita rasa yang berbeda pula. Namun dengan perkembangan globalisasi saat ini makanan khas daerah NTT mulai tergeser oleh produk-produk asing ataupun berpotensi makanan asing. Adapun tempat kuliner yang belum menerapkan suasana baik itu identitas bangunan dan fasilitas yang kurang memadai bagi masyarakat yang ada di Kota Kupang. Untuk membudidayakan makanan khas daerah NTT di Kota Kupang perlu adanya sebuah kawasan yang menjadi pusat kuliner khas NTT. Metode penelitian yang digunakan merupakan metode perancangan dengan pendekatan Transformasi Arsitektur guna menghadirkan identitas bangunan dan icon baru Pusat Kuliner Khas NTT di Kota Kupang yang menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat setempat maupun pengunjung dan diharapkan mampu menjaga dan melestarikan makanan khas dan juga nilai-nilai budaya yang ada di Nusa Tenggara Timur.

Kata kunci: Kawasan Pusat Kuliner Khas NTT, Transformasi Arsitektur, Kota Kupang.

PLANNING AND DESIGN OF NTT SPECIAL CULINARY  
CENTER IN KUPANG CITY  
(ARCHITECTURAL TRANSFORMATION APPROACH)

**ABSTRACT**

*Culinary Center is a place with various types of food in an area. One of them is East Nusa Tenggara province. It consists of 21 districts, and has a different culture. In addition to the diverse culture of East Nusa Tenggara province also has various types of regional specialties with different flavors. But with the development of globalization today NTT regional specialties that seem to have begun to be displaced by foreign products or potentially foreign food. The culinary place that has not implemented a good atmosphere is the identity of the building and facilities that are inadequate for the people in Kupang City. To cultivate NTT regional specialties in Kupang City, it is necessary to have an area that is the center of NTT's culinary specialties. The method used is a design method with an architectural transformation approach so that it becomes the identity of the building and the new icon of NTT's Culinary Center in Kupang City, which is the main attraction for the community and is expected to be able to maintain and preserve typical foods and cultural values in East Nusa Tenggara.*

*Keywords: facilities, identity, Kupang, region, Culinary Center, Common, NTT Transformation, Architecture.*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya yang begitu besar, sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah Tugas Akhir ini dengan judul ***“Perencanaan Dan Perancangan Kawasan Pusat Kuliner Khas NTT Di Kota Kupang (Pendekatan Transformasi Arsitektur)”***

Penulisan makalah tugas akhir ini berhasil, atas bimbingan, arahan, perbaikan, motivasi dan masukan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Dan Bunda Maria atas berkat, dan tuntunannya.
2. Pater Dr. Philipus Tule, SVD Selaku Rektor Universitas Katolik Widya Mandira Kupang
3. Bapak Dr. Don Gaspar N. Da Costa, ST.MT Selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandira Kupang
4. Bapak Benediktus Boli, ST. MT Selaku Ketua Program Studi Arsitektur Universitas Katolik Widya Mandira Kupang
5. Bapak Ir.Richardus Daton, MT Sekalu Kepala studio tugas akhir
6. Bapak Budhi B. Lily, ST. MT, selaku Dosen Pembimbing akademik.
7. Bapak Ir. Pilipus Jeraman, MT selaku Dosen Pembimbing I sekaligus Penguji III.
8. Ibu Yuliana Bhara Mberu ST. MT selaku Dosen Pembimbing II.
9. Bapak Apridus K. Lapenangga, ST.MT selaku Dosen Penguji I.
10. Bapak Ria Rangga Alexsander Bhadjowawo, ST.MT selaku Dosen Penguji II.
11. Almarhum Bapak Herman Florianus Harmans, ST. MT selaku Dosen Program Studi Arsitektur Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.
12. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.
13. Bapak dan Ibu Pegawai Tata Usaha Dan Perpustakaan Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.
14. Untuk kedua orang tua tercinta: Bapak Moa Markus Watu (Almarhum) dan Mama Elisabet Dua Soge (Almarhuma) atas segala kasih sayang,

didikan dan Doa.

15. Kakak dan adik yang selalu memberi semangat

16. Teman-teman serta Senior Mahasiswa Arsitektur UNWIRA, khususnya Angkatan 2017 yang selalu membantu mendukung penulis.

Akhir kata penulis menyadari bahwa makalah Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak, sehingga penulisan bisa lebih baik dan membantu dalam pembelajaran bagi mereka yang membutuhkan.

Kupang, 19 Desember 2022

Penyusun

## DAFTAR ISI

COVER.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR BAGAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Tujuan dan Sasaran.....	3
1.4.1 Tujuan .....	3
1.4.2 Sasaran.....	3
1.5 Ruang lingkup/Batasan.....	4
1.5.1 Ruang Lingkup.....	4
1.5.2 Batasan Studi.....	4
1.6 Metodologi.....	5
1.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	5
1.6.2 Teknik Analisis Data dan Penyajian Data.....	6
1.6.3 Skema Kerangka Metode Perancangan.....	7
1.7 Sistematika Penulisan.....	8
1.8 Skema Kerangka Berpikir.....	9
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
2.1 Pemahaman Judul.....	10
2.1.1 Pengertian.....	10
2.1.2 Interpretasi Judul.....	11
2.2 Pemahaman Objek Perencanaan Dan Perancangan.....	12
2.2.1 Pengertian Kuliner.....	12



2.2.2	Dasar Hukum Kuliner .....	12
2.2.3	Tujuan Pusat Kuliner.....	12
2.2.4	Fungsi Pusat Kuliner.....	13
2.2.5	Fasilitas Pusat Kuliner.....	13
2.2.6	Persyaratan Dapur.....	16
2.3	Pemahaman Tema.....	17
2.4.1	Pengertian Transformasi Arsitektur.....	17
2.4.2	Metoda Dan Teknik Transformasi Arsitektur.....	18
2.4.3	Teori dan Asas.....	19
2.4	Metoda dan Teknik.....	21
2.5	Studi Banding Objek Sejenis.....	27
2.6	Studi Banding Pusat Wisata Kuliner.....	28
<b>BAB III</b>		
	<b>TINJAUAN OBJEK PERENCANAAN.....</b>	<b>32</b>
3.1	Tinjauan umum lokasi Kota Kupang.....	32
3.1.1	Luas wilayah perkecamatan Kota Kupang.....	32
3.1.2	Keadaan Iklim di Kota Kupang.....	32
3.1.3	Jumlah Penduduk Kota Kupang (jiwa), 2016-2020.....	35
3.1.4	Administratif dan Geografis.....	35
3.2	Potensi Wilayah Kota Kupang.....	37
3.2.1	Ekonomi.....	37
3.2.2	Pariwisata.....	37
3.2.3	Sistem Jaringan Jalan.....	38
3.3	Kebijakan dan Strategi Penetapan Kawasan Strategis.....	39
3.4	Visi Misi Pembangunan Kota Kupang.....	39
3.5	Tinjauan Kusus Lokasi.....	42
3.6	Tinjauan Kuliner Khas NTT.....	42
3.7	Tenun Ikat Khas NTT.....	48
3.8	Tinjauan Arsitektur NTT.....	52
<b>BAB IV ANALISA</b>		
	<b>PERENCANAAN DAN PERANCANGAN.....</b>	<b>53</b>
4.1	Analisis Kelayakan.....	53

4.2	Analisa Fungsi.....	55
4.2.1	Analisa Aktivitas.....	56
4.2.2	Analisa Pengguna.....	64
4.2.3	Pola Sirkulasi Dan Kebutuhan Ruang.....	64
4.2.4	Analisa Hubungan Antar Ruang.....	66
4.2.5	Analisa Grouping dan Zoning Ruang.....	67
4.3	Analisis Tapak.....	69
4.3.1	Analisa Pemilihan Lokasi.....	69
4.3.2	Analisa Penzoningan.....	75
4.3.3	Analisa pola bentuk tapak.....	78
4.3.4	Analisis Pola Sirkulasi dan Pencapaian.....	80
4.3.5	Analisa Perletakan Masa Bangunan.....	81
4.3.6	Analisa View.....	82
4.3.7	Analisa Orientasi Matahari.....	83
4.3.8	Analisa pergerakan udara.....	84
4.3.9	Analisis Vegetasi.....	86
4.3.10	Analisis Parkir.....	90
4.4	Analisa Bangunan.....	94
4.4.1	Analisa Pembagian Massa Bangunan .....	94
4.4.2	Analisa sifat ruang.....	95
4.4.3	Analisa Kebutuhan Ruang.....	96
4.4.4	Analisa Bentuk dan Tampilan.....	100
4.4.5	Analisa Struktur.....	111
4.4.6	Analisa Material.....	114
4.4.7	Analisa utilitas.....	115
4.4.8	Analisis keamanan.....	118
4.4.9	Analisis sound system.....	118
<b>BAB V</b>		
<b>KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN.....</b>		<b>119</b>
5.1	Konsep Dasar.....	119
5.1.1	Tujuan.....	119
5.1.2	Fungsi.....	119

5.1.3	Gagasan Dasar.....	119
5.2	Konsep Tapak.....	120
5.2.1	Konsep Penzoningan.....	120
5.2.2	Konsep Pola dan Tata Massa Bangunan.....	120
5.2.3	Konsep Aksesibilitas.....	121
5.2.4	Konsep sirkulasi.....	121
5.2.5	Konsep jumlah parkir.....	121
5.2.6	Konsep Vegetasi.....	123
5.2.7	Konsep Utilitas Tapak.....	123
5.3	Konsep Bangunan.....	124
5.3.1	Konsep Bentuk dan Tampilan.....	124
5.3.2	Konsep Material.....	130
5.3.3	Konsep Struktur.....	131
5.3.4	Konsep Utilitas.....	133
	DAFTAR PUSTAKA .....	135

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Fasilitas Umum Pusat Kuliner.....	13
Tabel 2 Menu Yang Ditawarkan Setiap Area .....	14
Tabel 3 Proses Pengubahan.....	19
Tabel 4 Metoda dan teknik transformasi.....	21
Tabel 5 Rata-rata Suhu Udara.....	32
Tabel 6 Rata-Rata Tekanan Udara dan Kecepatan Angin di Kota Kupang.....	33
Tabel 7 Jumlah Curah Hujan di Kota Kupang (%), 2017-2021.....	33
Tabel 8 Rata-Rata Penyinaran Matahari.....	34
Tabel 9 Rata-Rata Kelembaban Udara di Kota Kupang.....	35
Tabel 10 Jumlah Penduduk Kota Kupang.....	35
Tabel 11 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik.....	37
Tabel 12 Kuliner Khas NTT.....	43
Tabel 13 Tenun ikat khas NTT.....	48
Tabel 14 Langgam Rumah Tradisional NTT.....	52
Tabel 15 Analisis Kelayakan.....	54
Tabel 16 Deskripsi Pengelola Pusat Kuliner Khas NTT di Kota Kupang.....	58
Tabel 17 Uraian Aktivitas.....	62
Tabel 18 Analisa Pengguna.....	65
Tabel 19 Aktifitas Dan Kebutuhan Ruang.....	65
Tabel 20 hubungan antar ruang.....	67
Tabel 21 zoning ruang.....	68
Tabel 22 Analisa Penzoningan Tapak.....	78
Tabel 23 Analisis Pola Sirkulasi Dan Pencapaian.....	81
Tabel 24 Analisa Perletakan Massa Bangunan.....	82
Tabel 25 Analisa View.....	83
Tabel 26 Analisis Vegetasi Fungsi Peneduh.....	89
Tabel 27 Analisa Vegetasi Fungsi Pengarah.....	90
Tabel 28 Fungsi Penghias.....	90
Tabel 29 Fungsi Menutup Permukaan Tanah.....	90
Tabel 30 Analisis Pola Parkir Roda Empat.....	91
Tabel 31 Analisa Pola Parkir Roda Dua.....	92

Tabel 32 Analisa Besaran Ruang Luar pusat Kuliner .....	93
Tabel 33 Analisa sifat ruang .....	96
Tabel 34 Analisa Besaran Ruang Bangunan Utama.....	97
Tabel 35 Analisa besaran Ruang Penunjang.....	98
Tabel 36 Analisa besaran Ruang Penunjang.....	98
Tabel 37 Perhitungan dan Besaran Ruang Bangunan Utama .....	99
Tabel 38 Analisa Struktur Pondasi.....	112

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Denah Toilet Laki – Laki Dengan Fasilitas Urinoir,.....	14
Gambar 2 Denah Tempat Makan.....	14
Gambar 3 Dimensi Meja Ke Kursi.....	15
Gambar 4 Pengaturan Meja Paralel.....	15
Gambar 5 Pengaturan dapur restoran.....	16
Gambar 6 Teknik Pengubahan.....	17
Gambar 7 Teknik Pengubahan.....	17
Gambar 8 Teknik Pengalihan.....	18
Gambar 9 Teknik Pengalihan.....	18
Gambar 10 Teknik Pengalihan.....	18
Gambar 11 Teknik Pengalihan.....	18
Gambar 12 Teknik transformasi ubah dimensi.....	22
Gambar 13 Teknik transformasi ubah sosok-latar.....	22
Gambar 14 Teknik transformasi substitusi.....	23
Gambar 15 Teknik transformasi antar waktu.....	23
Gambar 16 Teknik transformasi antar langgam.....	23
Gambar 17 Teknik transformasi antar local.....	24
Gambar 18 Teknik transformasi aplikasi/kerajinan.....	24
Gambar 19 Teknik transformasi eksagrasi.....	24
Gambar 20 Teknik transformasi eliminasi.....	25
Gambar 21 Teknik transformasi Repetisi.....	25
Gambar 22 Modifikasi konsep tradisional dan modern.....	27
Gambar 23 Modifikasi konsep tradisional dan modern.....	27
Gambar 24 Site Kawasan Kampung Daun.....	28
Gambar 25 Lanscape Kampung Daun.....	28
Gambar 26 Suasana malam Kampung Daun.....	29
Gambar 27 Saung Kampung Daun.....	29
Gambar 28 Luas wilayah perkecamatan Kota Kupang.....	32
Gambar 29 Peta Administrasi Kota Kupang.....	36
Gambar 30 Lokasi Perencanaan alternatif 1 dan 2.....	42

Gambar 31 zonasi ruang restoran kuliner.....	68
Gambar 32 Peta Lokasi pertama dan gambar kondisi site.....	69
Gambar 33 Makro Kawasan Alternatif 1.....	70
Gambar 34 Peta Lokasi kedua dan gambar kondisi site.....	72
Gambar 35 Makro Kawasan Alternatif 2.....	73
Gambar 36 sarana prasarana dekat lokasi.....	73
Gambar 37 site eksisting kawasan pusat kuliner.....	75
Gambar 38 Pola perkampungan (Mbaru Niang).....	78
Gambar 39 Mengambil garis lengkung sebagai acuan perencanaan.....	79
Gambar 40 Teknik olah bentuk.....	79
Gambar 41 Hasil dari teknik transformasi.....	79
Gambar 42 orientasi Matahari.....	83
Gambar 43 Pemanfaatan Cahaya Alami.....	84
Gambar 44 memanfaatkan udara secara langsung.....	84
Gambar 45 memanfaatkan udara secara tidak langsung.....	85
Gambar 46 kondisi fisik dasar vegetasi.....	87
Gambar 47 Alternatif 1 restoran kuliner Flores.....	101
Gambar 48 Alternatif 2 transformasi arsitektur restoran kuliner Flores.....	102
Gambar 49 Alternatif 1 transformasi arsitektur restoran kuliner Sumba.....	103
Gambar 50 Alternatif 2 transformasi arsitektur restoran kuliner Sumba.....	104
Gambar 51 Alternatif 2 transformasi arsitektur restoran kuliner Sumba.....	105
Gambar 52 Alternatif 1 transformasi arsitektur restoran kuliner Timor.....	106
Gambar 53 Struktur Kolom Beton.....	113
Gambar 54 Analisa Utilitas Air Kotor.....	117
Gambar 55 Konsep Perletakan Massa Bangunan.....	120
Gambar 56 Akseibilitas.....	121
Gambar 57 konsep sirkulasi.....	121
Gambar 58 Letak parkir pengunjung.....	122
Gambar 59 konsep vegetasi.....	123
Gambar 60 konsep Drainase Tapak.....	123
Gambar 61 Konsep Transformasi Arsitektur Restoran Kuliner Flores.....	124
Gambar 62 Konsep Transformasi Restoran Kuliner Sumba.....	125

Gambar 63 Konsep Transformasi Restoran Kuliner Sumba.....	126
Gambar 64 Konsep transformasi arsitektur.....	127
Gambar 65 Tahapan 1 transformasi arsitektur.....	128
Gambar 66 Tahapan 2 transformasi arsitektur.....	128
Gambar 67 Bentuk dan tampilan restoran kuliner Sabu.....	128
Gambar 68 Interior.....	130
Gambar 69 Eksterior.....	130
Gambar 70 konsep Struktur Pondasi.....	131
Gambar 71 Konsep Struktur Atap.....	132



## **DAFTAR BAGAN**

Bagan 1 Skema Metode Perancangan.....	7
Bagan 2 Skema Kerangka Berpikir.....	9
Bagan 3 Analisa Fungsi.....	55
Bagan 4 Skema Struktur Organisasi Pusat Kuliner.....	56
Bagan 5 skema utilitas air bersih.....	115
Bagan 6 Konsep Sistem Air Bersih.....	133
Bagan 7 Konsep Sistem Air Kotor.....	134

