STUDIO TUGAS AKHIR ARSITEKTUR

PERANCANGAN PUSAT GASTRONOMI TRADISIONAL DI BANTUL, YOGYAKARTA

DISUSUN OLEH :

ADELIA ANGGRAINI

220119293

PROGRAM STUDI SARJANA ARSITEKTUR
DEPARTEMEN ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

2025/2026

LEMBAR PENGESAHAN
STUDIO TUGAS AKHIR ARSITEKTUR

PERANCANGAN PUSAT GASTRONOMI TRADISIONAL DI BANTUL, YOGYAKARTA

Dipersiapkan dan disusun oleh:

ADELIA ANGGRAINI
220119293

Telah diperiksa, dievaluasi dan dinyatakan lulus dalam
Penyusunan Studio Tugas Akhir Arsitektur
Pada Program Studi Arsitektur – Departemen Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Yogyakarta, 03 Juli 2026
Pembimbing,

Yustina Banon Wismarani, S.T., M.Sc

Mengetahui,
Ketua Departemen Arsitektur

Dr. Ir. Anna Pudianti, M.Sc.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir dengan judul:

PERANCANGAN PUSAT GASTRONOMI TRADISIONAL DI BANTUL, YOGYAKARTA

Benar – benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil plagiasi dari karya orang lain. Ide, data hasil penelitian maupun kutipan baik langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang dinyatakan secara tertulis dalam Tugas Akhir ini. Apabila terbukti dikemudian hari bahwa Tugas Akhir ini merupakan hasil plagiasi, maka ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Rektor Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya menerima segala konsekuensinya.

Yogyakarta, 03 Juli 2026

Yang Membuat Pernyataan,



Adelia Anggraini

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya, sehingga pada kesempatan ini penulis dapat menyelesaikan Studio Tugas Akhir Arsitektur yang berjudul “Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta”. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Strata 1 pada Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung, selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Augustinus Madyana Putra, S.T., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Sarjana Arsitektur.
2. Ibu Yustina Banon Wismarani, S.T., M.Sc., selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta masukan yang sangat berarti selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Ir. Soesilo Boedi Leksono, M.T. dan Ibu Ir. M.K. Sinta Dewi, M.Sc., selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun.
4. Mas Anggi, yang telah bersedia berbagi pengetahuan dan wawasan terkait gastronomi, sehingga membantu penulis dalam memperdalam pemahaman konsep perancangan.
5. Orang tua dan keluarga, yang senantiasa memberikan dukungan doa, moral, dan motivasi kepada penulis.
6. Sahabat dan rekan-rekan terdekat, yang telah memberikan semangat, dukungan, serta menemani penulis selama proses perkuliahan.
7. Seluruh pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang turut membantu dan mendukung kelancaran penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki keterbatasan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun sebagai bahan penyempurnaan di tahap perancangan selanjutnya. Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi positif, baik bagi dunia akademik maupun bagi masyarakat.

Yogyakarta, 06 Juli 2026

Adelia Anggraini

ABSTRAK

Perkembangan sektor pariwisata di Daerah Istimewa Yogyakarta mendorong meningkatnya potensi wisata kuliner sebagai bagian dari identitas budaya daerah. Namun, perkembangan kuliner modern dan minimnya regenerasi pelaku kuliner tradisional menyebabkan berbagai makanan khas Yogyakarta semakin jarang dikenal, diproduksi, maupun diwariskan kepada generasi muda. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya suatu fasilitas publik yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat konsumsi kuliner, tetapi juga sebagai ruang edukasi, pelestarian, dan interaksi budaya.

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta bertujuan mewujudkan fasilitas yang mampu memperkenalkan, melestarikan, dan mengembangkan kuliner tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta melalui pengalaman ruang yang edukatif dan eksperiensial. Pendekatan yang digunakan adalah arsitektur naratif dengan penekanan pada tata ruang sebagai media penyampaian cerita mengenai perjalanan kuliner, mulai dari pengenalan bahan pangan, proses pengolahan, hingga penyajian makanan tradisional. Metode yang digunakan meliputi studi literatur, observasi lapangan, dokumentasi, analisis tapak, analisis pelaku dan aktivitas, analisis kebutuhan ruang, serta penyusunan konsep perancangan.

Hasil perancangan berupa konsep kawasan yang terdiri atas ruang galeri, workshop, ruang komunal, area komersial, dan fasilitas pendukung yang disusun berdasarkan alur naratif gastronomi. Penataan massa mempertimbangkan aspek aksesibilitas, pencahayaan alami, kebisingan, orientasi matahari, serta kualitas visual tapak sehingga tercipta lingkungan yang nyaman, edukatif, dan mendukung pengalaman ruang secara berkelanjutan. Melalui pendekatan tersebut, Pusat Gastronomi Tradisional diharapkan menjadi wadah pelestarian budaya kuliner, penguatan identitas lokal, serta pengembangan wisata gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Kata kunci: gastronomi tradisional, arsitektur naratif, Yogyakarta, tata ruang, edukatif-eksperiensial

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN ii
SURAT PERNYATAAN iii
KATA PENGANTAR iv
ABSTRAK v
DAFTAR ISI vi
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
BAB 1 PENDAHULUAN 12
1.1 LATAR BELAKANG 12
1.1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek 12
1.1.2 Latar Belakang Masalah 14
1.2 Rumusan Masalah 16
1.3 Tujuan dan Sasaran Perancangan 16
1.4 Lingkup Perancangan 17
1.5 Sistematika Pembahasan 18
BAB 2 KAJIAN TEORI 20
2.1 Pengertian Gastronomi 20
2.1.1 Gastronomi 20
2.1.2 Wisata Gastronomi 21
2.1.3 Pengertian Pusat Gastronomi 21
2.1.4 Wisata Kuliner 22
2.1.5 Gastronomi sebagai Warisan Budaya Takbenda 23
2.1.6 Tipologi Bangunan Pusat Gastronomi Tradisional 23
2.1.7 Kriteria Pusat Gastronomi Tradisional 24
2.1.7.1 Pengguna 24
2.1.7.2 Produk Kuliner Tradisional DIY 26
2.1.7.3 Program Kegiatan Pusat Gastronomi Tradisional 40
2.1.7.4 Kriteria Ruang Galeri dan Pameran 42
2.1.7.5 Kriteria Ruang Worksop Gastronomi 47
2.2 Pendekatan Arsitektur Naratif 49

2.3 Kualitas Rancangan 52
2.4 Studi Preseden 53
2.5 Kerangka Teoritis 62
BAB 3 METODE DAN ANALISIS 63
3.1 Pendekatan Penelitian 63
3.2 Metode Pengumpulan Data 63
3.3 Metode Analisis Data 63
3.4 Metode Analisis Programatik 63
3.5 Metode Analisis Tapak 63
3.6 Metode Analisis Pendekatan Dan Penekanan 63
BAB 4 ANALISIS 64
4.1 Tinjauan Objek 64
4.2 Analisis Pelaku dan Aktivitas 75
4.3 Kebutuhan Aktivitas dan Ruang 76
4.4 Analisis Besaran Ruang 78
4.5 Tinjauan Umum Kabupaten Bantul 79
4.5.1 Kondisi Geografis dan Administratif 79
4.5.2 Kondisi Klimatologis 80
4.6 Komparasi Pemilihan Tapak 81
4.7 Analisis Tapak 82
4.7.1 Pengenalan Awal Tapak 82
4.7.2 Kondisi Eksisting Tapak 82
4.7.3 Aksesibilitas 83
4.7.4 Kebisingan 83
4.7.5 View 84
4.7.6 Pencahayaan 84
4.8 Sintesis Site 85
4.9 Tata letak Massa 85
4.10 Blockplan 86
BAB 5 PEMBAHASAN DAN KONSEP PERANCANGAN 87
5.1 Konsep Dasar dan Filosofis: Arsitektur Naratif 87
5.2 KONSEP PENATAAN TAPAK 87
5.3 KONSEP BANGUNAN 87

5.4 GAMBAR PRA-RANCANGAN 89
5.4.1 Situasi 89
5.4.2 Siteplan 90
5.4.3 Denah 90
5.4.4 Tampak 91
5.4.5 Potongan 92
5.4.6 Isometri 92
DAFTAR PUSTAKA 94
LAMPIRAN 96

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1Kategorisasi Bahan Pangan Berdasarkan Wilayah dan Lanskap Geografis 29
Tabel 2. 2 Kategorisasi Bahan Pangan Berdasarkan Bahan Baku 30
Tabel 2. 3 Kategorisasi Bahan Pangan Berdasarkan Jenis Hidangan..... 32
Tabel 2. 4 Inventarisasi Kuliner per Kabupaten..... 39
Tabel 2. 5 Bentuk-Bentuk Sirkulasi pada Perancangan Pameran 43
Tabel 4. 1 Kategorisasi Kuliner dari Kota Yogyakarta.....64
Tabel 4. 2 Kategorisasi Kuliner dari Kabupaten Bantul 65
Tabel 4. 3 Kategori Kuliner dari Kabupaten Sleman..... 65
Tabel 4. 4 Kategori Kuliner dari Kabupaten Gunungkidul..... 66
Tabel 4. 5 Total Kuliner dari Wilayah DIY 66
Tabel 4. 6 Besaran Ruang..... 78
Tabel 4. 7 Data Iklim Kabupaten Bantul 80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Perkembangan jumlah wisatawan yang berkunjung ke Indonesia, Juli 2021–Juli 2025 13
Gambar 2. 1 Pencahayaan Merata Buatan pada Ruang Pamer.....46
Gambar 2. 2 Pencahayaan Terfokus Buatan pada Ruang Pamer 47
Gambar 2. 3 Fasad dan Tampak Bangunan Jewish Museum 53
Gambar 2. 4 Gbahan Massa yang Merepresentasikan Bintang Daud 54
Gambar 2. 5 Tiga Sumbu Axis dari Museum Jewish 54
Gambar 2. 6 Potongan Museum Jewish..... 55
Gambar 2. 7 Bangunan Garden of Exile 55
Gambar 2. 8 Ruang-Ruang Sempit dalam Holocaust Tower merepresentasikan Penderitaan Korban..... 56
Gambar 2. 9 Bangunan Museum SAN (Space, Art, Nature) 57
Gambar 2. 10 Area Stone Garden pada Museum SAN 57
Gambar 2. 11 Aspek Structuring pada Museum SAN..... 58
Gambar 2. 12 Area-area pada Museum SAN..... 58
Gambar 2. 13 Tampak Eksterior dan Interior pada museum SAN..... 59
Gambar 2. 14 The Museum Of Food and Drink..... 60
Gambar 2. 15 Chow Culinary Studio 61
Gambar 2. 16 Kerangka Teoritis 62
Gambar 4. 1 Analisis Pelaku dan Aktivitas.....75
Gambar 4. 2 Kebutuhan Aktivitas dan Ruang 76
Gambar 4. 3 Bubble Diagram 77
Gambar 4. 4 Peta Administratif Kabupaten Bantul..... 79
Gambar 4. 5 Kondisi Eksisting Tapak..... 82
Gambar 4. 6 Analisis Aksesibilitas pada Tapak 83
Gambar 4. 7 Analisis Kebisingan 83
Gambar 4. 8 Analisis View 84
Gambar 4. 9 Analisis Pencahayaan..... 84
Gambar 4. 10 Tata Letak Massa..... 85
Gambar 4. 11 Blockplan 86
Gambar 5. 1 Situasi.....89
Gambar 5. 2 Siteplan..... 90
Gambar 5. 3 Denah 90
Gambar 5. 4 Tampak Timur 91
Gambar 5. 5 Tampak Barat..... 91
Gambar 5. 6 Tampak Utara 91
Gambar 5. 7 Tampak Selatan 91
Gambar 5. 8 Potongan 92

Gambar 5. 9 Isometri 93