BAB 5 PEMBAHASAN DAN KONSEP PERANCANGAN

5.1 Konsep Dasar dan Filosofis: Arsitektur Naratif

Penekanan Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul ini didasarkan pada pendekatan Arsitektur Naratif, di mana ruang tidak hanya berfungsi sebagai wadah aktivitas, tetapi juga sebagai media pencerita (*storytelling*) yang menghubungkan pengguna dengan nilai budaya kuliner setempat. Narasi utama yang diangkat adalah "Perjalanan Sang Jodhang: Dari Bumi ke Penyajian". Konsep ini mengadopsi filosofi *Jodhang* (peti saji tradisional Keraton/Bantul) sebagai metafora *tangible* bangunan. Sebagaimana Jodhang berfungsi membawa hidangan dalam prosesi *Ladosan Dhahar Dalem*, bangunan ini dirancang sebagai wadah yang membawa pengetahuan dan memori kuliner masa lalu untuk disajikan kepada generasi masa kini. Penerapan narasi dilakukan melalui tiga prinsip utama, yaitu *Linking* (menghubungkan identitas lokal Bantul dengan gubahan massa), *Structuring* (mengatur alur ruang secara sekuensial mengikuti proses memasak), dan *Framing* (mengarahkan pengalaman visual pengguna melalui sirkulasi linear).

5.2 KONSEP PENATAAN TAPAK

Konsep penataan tapak Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul didasarkan pada pendekatan arsitektur naratif yang memaknai tapak sebagai bagian awal dari rangkaian cerita ruang. Penataan tapak dirancang untuk mengarahkan pergerakan pengunjung mengikuti narasi “Perjalanan Sang Jodhang: Dari Bumi ke Penyajian” secara bertahap sejak memasuki kawasan.

Zonasi dan sirkulasi disusun secara sekuensial mengikuti proses kuliner tradisional, dimulai dari zona asal bahan, berlanjut ke area pengolahan dan pawon sebagai inti aktivitas, hingga berakhir pada zona penyajian dan ruang komunal. Jalur sirkulasi dirancang mengarahkan tanpa pembatas kaku, sehingga pengunjung tetap memiliki kebebasan bergerak namun tetap berada dalam alur cerita yang sama.

Ruang luar dan area transisi pada tapak tidak diperlakukan sebagai sisa lahan, melainkan sebagai bagian dari pengalaman ruang yang memperkuat hubungan antara aktivitas kuliner, bangunan, dan lingkungan sekitar. Dengan demikian, penataan tapak berperan sebagai pengantar pengalaman kuliner yang utuh sebelum pengunjung memasuki ruang-ruang utama dalam bangunan.

5.3 KONSEP BANGUNAN

5.3.1 Konsep Ruang Pameran

Ruang pameran adalah media utama penerapan arsitektur naratif.

1. Struktur Naratif: Pameran Permanen disusun mengikuti urutan cerita kuliner tradisional: Zona Asal Bahan (visualisasi lingkungan pertanian),

Zona Pengolahan / Pawon Tradisional (proses memasak), Zona Penyajian dan Filosofi Makanan, dan Zona Evolusi Kuliner.

2. Sistem Sirkulasi: Menggunakan metode Suggested-approach. Metode ini mengarahkan pengunjung mengikuti alur narasi menggunakan elemen visual (pencahayaan, warna, *landmark*) tanpa penghalang fisik yang kaku, memberikan kebebasan eksplorasi sambil tetap menjaga konteks cerita.
3. Sistem Pencahayaan: Untuk objek tiga dimensi (alat masak, replika hidangan), digunakan pencahayaan terarah dan lokal untuk menciptakan efek visual khusus yang menarik perhatian. Intensitas pencahayaan minimal sekitar 10 candela/m^2 untuk memastikan pengunjung dapat melihat objek dengan jelas tanpa silau

5.3.2 Konsep Ruang Workshop

Ruang *orkshop* dirancang untuk memfasilitasi pembelajaran aktif dan partisipatif.

1. Aktivitas: *Workshop* dirancang sebagai hands-on session singkat dan tematik (30–90 menit) seperti *workshop* membuat kudapan atau meracik minuman herbal.
2. Transparansi Produksi: Ruang harus memungkinkan pengunjung melihat proses pembuatan kuliner tradisional secara nyata, mulai dari pengolahan bahan hingga teknik memasak. Interaksi langsung ini menciptakan pengalaman belajar yang autentik, mendukung konsep *embodied knowledge* (pengetahuan yang mewujud) di mana keterampilan dipelajari melalui praktik langsung

5.3.3 Konsep Tata Rupa Bangunan

Konsep tata rupa bangunan dalam perancangan Pusat Gastronomi Tradisional Yogyakarta dirancang sebagai perwujudan visual dan atmosferik dari narasi “Perjalanan Sang Jodhang: Dari Bumi ke Penyajian”. Tata rupa tidak hanya berfungsi sebagai elemen estetis, tetapi sebagai media pembentuk pengalaman ruang yang mendukung pendekatan arsitektur naratif dan *experiential learning*. Secara visual, karakter ruang diwujudkan melalui pemilihan material alami yang erat kaitannya dengan aktivitas kuliner tradisional, seperti kayu, batu alam, serta material bertekstur kasar. Penggunaan material dengan tingkat kehalusan yang tidak seragam dimaksudkan untuk menghadirkan kesan ruang yang hangat, membumi, dan hidup, sehingga berbeda dari kesan steril yang umumnya ditemui pada dapur modern. Pada ruang pawon, tata rupa dirancang untuk menonjolkan keberadaan api, panas, dan aroma sebagai bagian dari pengalaman inderawi pengunjung. Pencahayaan cenderung dibuat redup dan hangat dengan pengaturan cahaya alami dan buatan yang terkontrol, guna membangun suasana intim dan prosesual. Unsur asap dan aroma hasil aktivitas memasak tidak sepenuhnya dihilangkan, melainkan

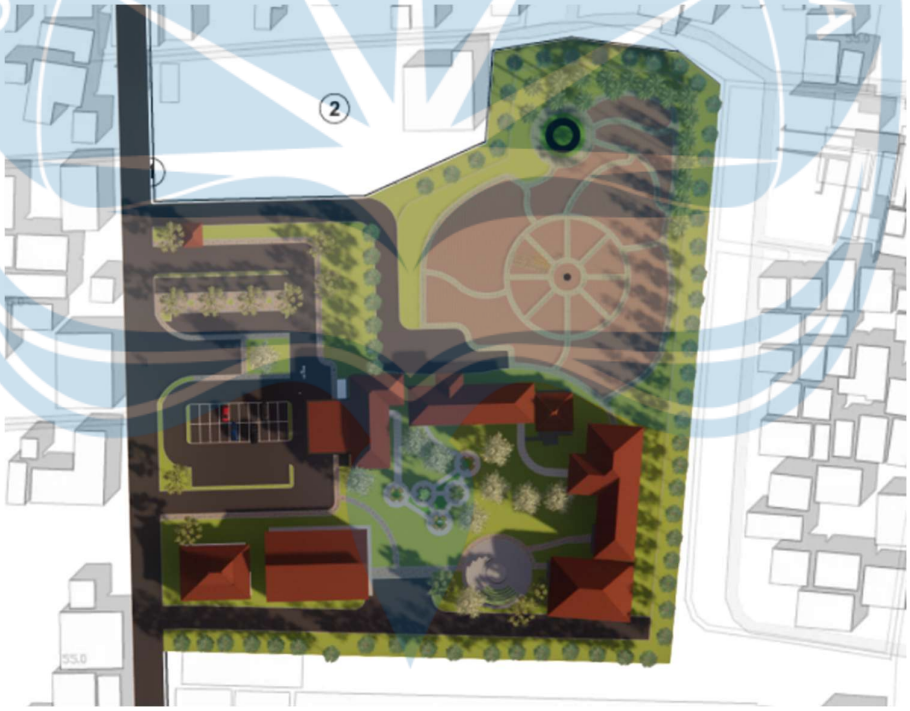
dikelola agar tetap hadir sebagai elemen pembentuk suasana yang memperkuat pengalaman belajar melalui keterlibatan tubuh pengunjung.

Sementara itu, tata rupa pada ruang pamer dan ruang transisi disusun mengikuti alur narasi kuliner, dimulai dari kesan membumi pada zona asal bahan, berlanjut pada suasana dinamis dan hangat di area pawon, hingga ruang yang lebih terbuka dan terang pada zona penyajian. Perubahan tekstur, warna, skala ruang, serta intensitas pencahayaan dimanfaatkan sebagai alat untuk membingkai pengalaman visual dan emosional pengunjung sepanjang jalur sirkulasi.

Dengan pendekatan tersebut, tata rupa bangunan tidak hanya berfungsi sebagai latar visual, tetapi menjadi bagian aktif dalam membentuk pengalaman ruang yang memungkinkan pengunjung merasakan, memahami, dan memaknai proses kuliner tradisional sebagai rangkaian perjalanan naratif dalam bangunan.

5.4 GAMBAR PRA-RANCANGAN

5.4.1 Situasi



Gambar 5. 1 Situasi

Sumber : Pribadi, 2025

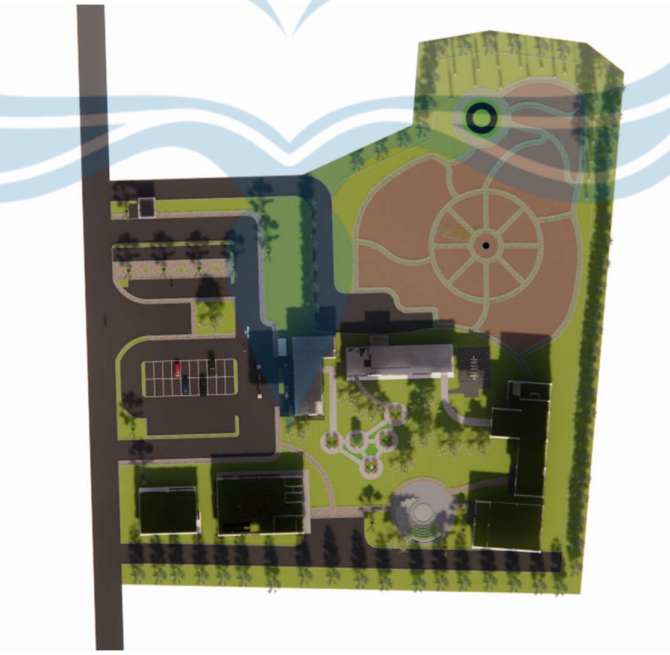
5.4.2 Siteplan



Gambar 5. 2 Siteplan

Sumber : Pribadi, 2025

5.4.3 Denah



Gambar 5. 3 Denah

Sumber : Pribadi, 2025

5.4.4 Tampak



Gambar 5. 4 Tampak Timur

Sumber : Pribadi, 2025



Gambar 5. 5 Tampak Barat

Sumber : Pribadi, 2025



Gambar 5. 6 Tampak Utara

Sumber : Pribadi, 2025



Gambar 5. 7 Tampak Selatan

Sumber : Pribadi, 2025

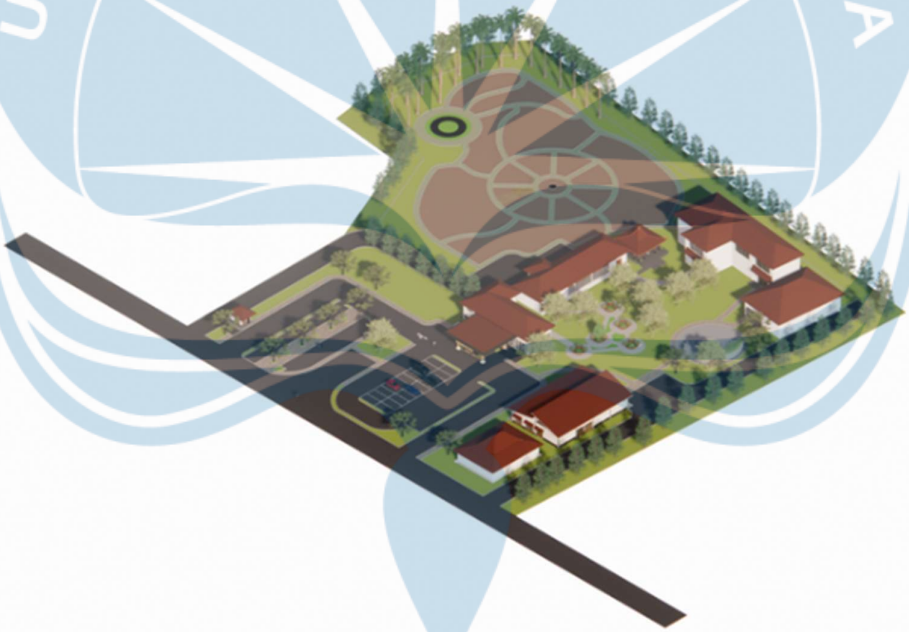
5.4.5 Potongan

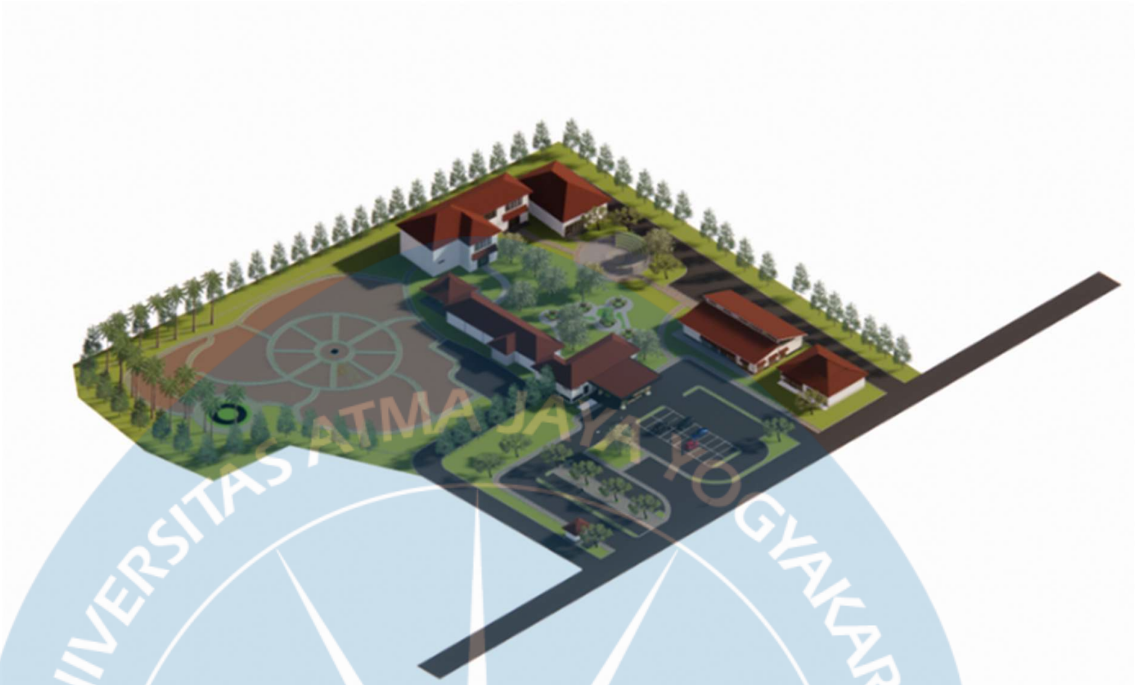


Gambar 5. 8 Potongan

Sumber : Pribadi, 2025

5.4.6 Isometri





Gambar 5. 9 Isometri

Sumber : Pribadi, 2025

DAFTAR PUSTAKA

(BPS, 2024)(BPS -Statistic Indonesia, 2024)Adminwarta. (2017). *Kementrian Pariwisata RI Dan Pemkot Serius Kembangkan Wisata Kuliner Di Kota Yogya*. https://warta.jogjakota.go.id/detail/index/5740/Kementrian-Pariwisata-RI-Dan-Pemkot-Serius-Kembangkan-Wisata-Kuliner-Di-Kota-Yogya

Ani Wijayanti. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta,Indonesia. *Khasanah Ilmu : Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, *11*, 74–82. https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998

Appadurai, A. (2016). Modernity at Large : Cultural Dimentions of Globalization. In *Educacao e Sociedade* (Vol. 1, Issue 1). http://www.biblioteca.pucminas.br/teses/Educacao_PereiraAS_1.pdf%0Ahttp://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_11/rbcs11_01.htm%0Ahttp://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/7845/1/td_2306.pdf%0Ahttps://direitoufma2010.files.wordpress.com/2010/

Archdaily. (n.d.). *Jewish Museum*. https://www.archdaily.com/91273/ad-classics-jewish-museum-berlin-daniel-libeskind

BPS. (2024). *Statistik Objek Daya Tarik Wisata Tahun 2023*. https://www.bps.go.id/id/publication/2024/12/20/ebca1af66c31bbdf2b912be9/statistik-objek-daya-tarik-wisata-2023.html

BPS -Statistic Indonesia. (2024). *Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara* (Vol. 17).

BPS Indonesia. (2025). Perkembangan Pariwisata (Juli 2025) (1). *Https://Batamkota.Bps.Go.Id/Infographic?Id=160*, *78*, 1–24.

Davitt, D. (2018). *UNWTO confirms record year for tourism in 2017*. https://moodiedavittreport.com/unwto-confirms-record-year-for-tourism-in-2017/#:~:text=INTERNATIONAL.,for destinations along the Mediterranean.

Dijck, J. van. (2013). *The culture of connectivity : a critical history of social media*. Oxford ; New York : Oxford University Press. https://archive.org/details/cultureofconnect0000dijc/page/n5/mode/2up

Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, *15*(1), 1–24. https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472

Juhani Pallasmaa. (2005). *The eyes of skin* (pp. 6–70). http://arts.berkeley.edu/wp-content/uploads/2016/01/Pallasmaa_The-Eyes-of-the-Skin.pdf

Ketaren, B. (2021). *GASTRONOMI UPABOGA INDONESIA*.

KUNT, S., & DEMİROK, R. (2025). the Experience of Korean Cuisine Among Korean Drama Viewers inTürkiye: a Cultural Diplomacy Perspective. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, *8*(1), 316–331. https://doi.org/10.33083/joghat.2025.497

Nugroho, S. P., Mulyantari, E., & Prasetyanto, H. (2021). Potensi Makanan Tradisional Mie Lethek Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Seminar Nasional Kepariwisataan*, *6*(3), 69–74. https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i3.76004

Psarra, S. (2009). *Architecture and Narrative*.

Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, *4*(1), 75–86. https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497

Tissink, F. E. (2016). *Narratie Driven Architectural Design*. https://www.scribd.com/document/429612101/Narratie-Driven-Architectural-Design

Tomlinson, J. (1999). *Globalization and Culture*. 1–9.

Tschumi, B. (1996). Tschumi, B. (1996). Architecture and Disjunction. MIT Press. In *MIT Press*.

Tugas, P., Arsitektur, A., Wijaya, B. R. I. O., Studi, P., & Arsitektur, S. (2024). *PERANCANGAN PUSAT SENI DAN KERAJINAN BATU DENGAN PENDEKATAN NARATIF*.

UNESCO. (2018). *Apa itu Warisan Budaya TakBenda*. https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003

LAMPIRAN

D:\0.01 PTAA\PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR.docx

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Document Details

Submission ID
trn:oid:::3618:124553036

Submission Date
Dec 15, 2025, 9:50 PM GMT+7

Download Date
Dec 15, 2025, 9:57 PM GMT+7

File Name
D:\0.01 PTAA\PROPOSAL TUGAS AKHIR ARSITEKTUR.docx

File Size
124.3 KB

46 Pages

16,370 Words

110,234 Characters

7% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Top Sources

5% Internet sources
1% Publications
5% Submitted works (Student Papers)

Integrity Flags

0 Integrity Flags for Review

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
serviens in lumine veritatis

ADELIA ANGGRAINI | 220119293
HUMANITY AND NATURE-IN DESIGN
DOSEN PEMBIMBING : YUSTINA BANON WISMARANI, S.T., M.SC

PERANCANGAN PUSAT GASTRONOMI TRADISIONAL DI YOGYAKARTA



LATAR BELAKANG PENGADAAN PROYEK

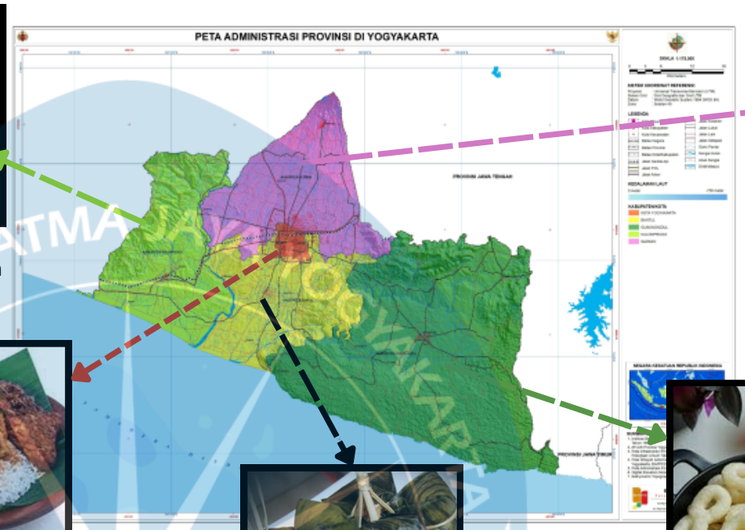


Tren pertumbuhan ini juga terjadi di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS Indonesia, 2025), jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung pada Juli 2025 mencapai 1,48 juta kunjungan, meningkat hingga 13,01% dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun sebelumnya.



Akibat arus globalisasi yang banyak muncul tren makanan asing , menggeser pola konsumsi makanan tradisional, serta banyak makanan khas mulai jarang dikenal generasi muda akibat berkurangnya pengrajin dan kurangnya regenerasi pelaku kuliner lokal.


Geblek (roda kehidupan) Khas Kulon Progo




Jadah Manten (Gotong-Royong) Khas Kabupaten Sleman


Gudeg (kesabaran dan ketekunan) Khas Kota yogyakarta


Legomoro (Kebersamaan) Khas Kabupaten Bantul


Thiwul & Gatot (kemandirian dan perjuangan hidup) Khas Gunungkidul

Setiap Kabupaten di wilayah DIY memiliki potensi kekhasan kuliner itu sendiri, mulai dari gudeg manggar dan kipo dari Kota Yogyakarta, Geplak dan legomoro di Bantul, Jadah tempe di Sleman, thiwul dan growol di Gunungkidul, hingga geblek dan tempe benguk di Kulon Progo

LATAR BELAKANG MASALAH

Setiap wilayah administratif di DIY memiliki karakter kuliner yang khas, baik dari segi rasa, bahan, maupun cara pengolahannya. Pendekatan berdasarkan wilayah administratif ini memperlihatkan bahwa keanekaragaman kuliner dari tiap kabupaten dan kota saling melengkapi, membentuk identitas gastronomi Yogyakarta secara keseluruhan.

Ragam kuliner tersebut tidak sekadar berfungsi sebagai makanan, tetapi juga menjadi sarana untuk mewariskan nilai-nilai budaya dan filosofi hidup masyarakat Jawa. Setiap tahapan, mulai dari pemilihan bahan, cara memasak, hingga penyajian, merefleksikan keseimbangan antara manusia, alam, dan spiritualitas.

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional Yogyakarta berangkat dari upaya menghadirkan ruang pembelajaran yang memungkinkan pengunjung memahami dan mengalami proses kuliner tradisional secara langsung. Tata ruang disusun berurutan dan tematik, mulai dari ruang bahan pangan hingga ruang penyajian, sehingga membentuk alur pengalaman yang runtut. Melalui pendekatan ini, arsitektur tidak hanya menjadi wadah aktivitas, tetapi juga media naratif yang bersifat edukatif dan eksperiensial.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX

RUMUSAN MASALAH

TUJUAN

- Fasilitas ruang gastronomi tradisional sebagai bentuk wadah pelestarian, pembelajaran, dan pengalaman kuliner lokal secara edukatif serta interaktif.
- Menghadirkan ruang publik yang mampu menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap nilai-nilai budaya dan identitas lokal melalui partisipasi aktif.
- Membuat sebuah bangunan kontemporer yang responsif terhadap konteks lingkungan Bantul sekaligus mendukung kolaborasi lintas generasi pelaku kuliner.

SASARAN DESAIN



Pelaku & Pengrajin Kuliner

Wisatawan & Pengunjung Umum

Akademik & Peneliti

Pengelola Fasilitas

ESENSI

Perancangan desain Pusat Gastronomi Tradisional di DIY yang mewadahi kegiatan edukasi, pelestarian, sekaligus rekreasi berbasis kuliner lokal dalam satu kesatuan ruang.

Desain menggunakan pendekatan arsitektur naratif dengan konsep metafora "Perjalanan Sang Jodhang: Dari Bumi ke Penyajian" untuk mengarahkan sirkulasi ruang secara sekuensial

Menghadirkan kualitas edukatif dan eksperiensial melalui pengalaman ruang multisensorik (indra penglihatan, penciuman, pendengaran, dan rasa) bagi pengunjung.

RUMUSAN MASALAH

Bagaimana wujud Rancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta yang edukatif dan eksperiensial melalui tata ruang menggunakan pendekatan arsitektur naratif?

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

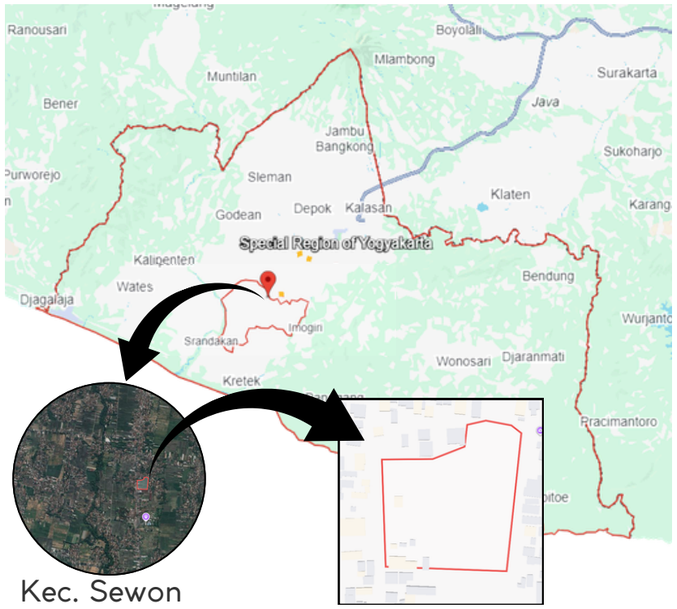
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

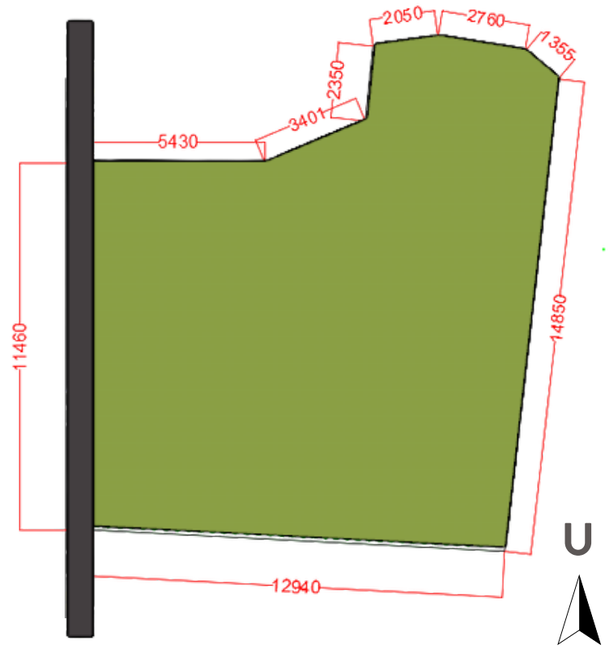
13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

DATA TAPAK TERPILIH



Jl. Parangtritis, Timbulharjo, Kec. Sewon, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta



Sumber : google.earth

Lokasi Site berada di kawasan Desa Wisata Budaya, tepatnya di Timbulharjo, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Posisi tapak berada di koridor Jalan Parangtritis dengan luasan site perancangan sebesar 18.730 m² serta karakter topografi lahan yang relatif datar.

POTENSI TAPAK

BATAS SITE



Utara: Rumah Warga



Selatan: Warung dan Toko



Timur: Rumah Warga, Lahan Kosong



Barat: Jl. Parangtritis

POTENSI SITE

- Aksesibilitas Tinggi: Terletak di pinggir Jalan Parangtritis yang merupakan jalur utama pariwisata menuju pesisir selatan, sehingga memiliki visibilitas sangat tinggi bagi wisatawan.
- Konteks Budaya Kuat: Berada dekat dengan pusat aktivitas budaya lokal, pasar tradisional, serta desa wisata di Bantul yang mendukung suasana edukatif proyek.
- Zonasi Mendukung: Sesuai dengan RTRW peruntukan kawasan permukiman dan budidaya yang mendukung pengadaan fasilitas publik serta pelestarian budaya.

INFORMASI TAPAK

REGULASI

Luas : 18.730 m²

KDB : 70%

KDH: 20%

GSB : 12.5 m

KTB : 4 Lantai

KLB : 2.8

PERHITUNGAN REGULASI

KDB : 70% x 18.730 = 13.111

KDH :20% x 18.730 = 3.746

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

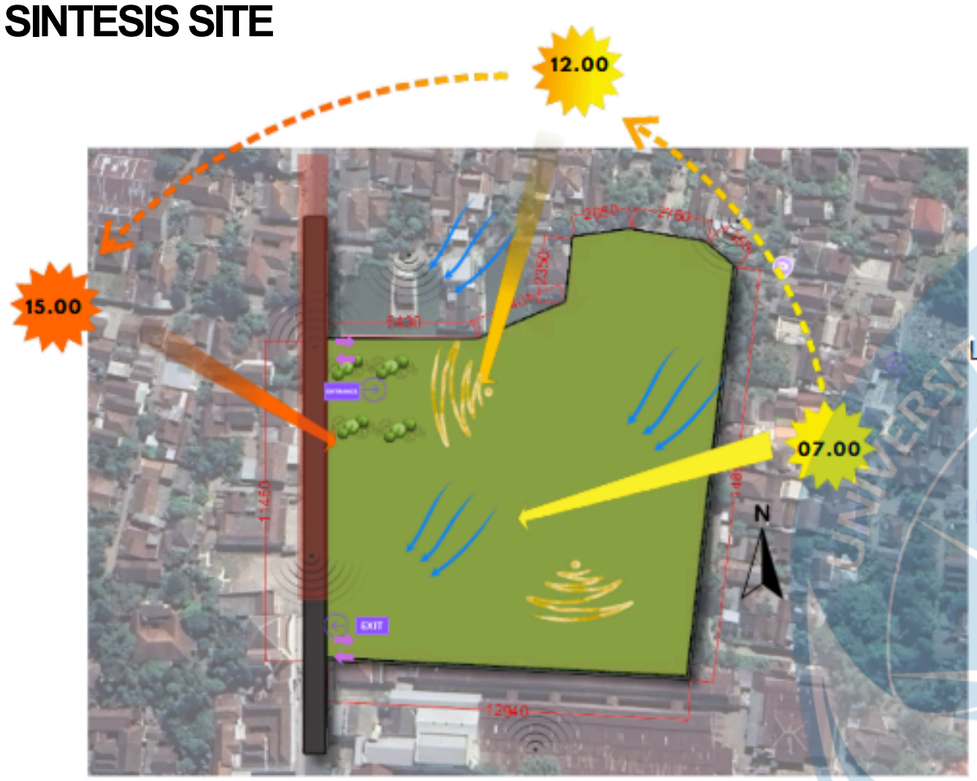
Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

PERANCANGAN PUSAT GASTRONOMI TRADISIONAL DI BANTUL, YOGYAKARTA

SINTESIS SITE



Legenda

- View
- Vegetasi
- Pintu Masuk Utama
- Pintu Keluar
- Arah Angin
- Kebisingan
- Akses Keluar-Masuk Pengelola

Neighborhood Context

Potensi & Masalah



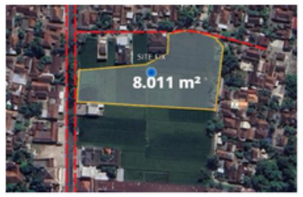
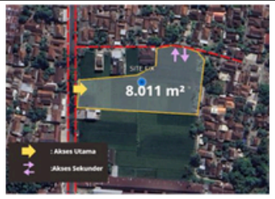
Tapak berada pada kawasan dengan dominasi permukiman, pertanian, dan usaha lokal yang menciptakan karakter lingkungan semi-rural dengan aktivitas masyarakat yang cukup aktif. Aksesibilitas didukung oleh jalan desa serta kedekatan dengan jalan utama, sementara kondisi visual didominasi oleh lanskap terbuka ke arah persawahan.

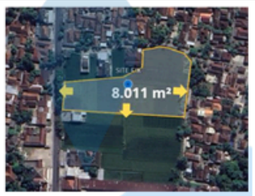
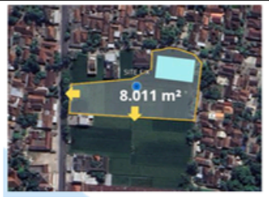
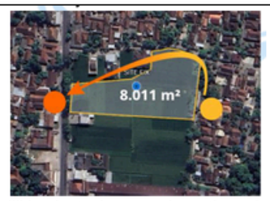
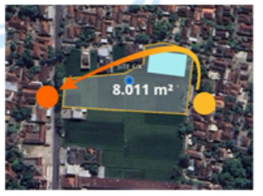
Solusi



Perancangan bangunan menyesuaikan konteks sekitar melalui skala massa yang kontekstual, orientasi ruang yang mengarah ke lanskap alami, serta penyediaan ruang yang mendukung interaksi sosial dan aktivitas lokal.

ANALISIS SITE

	Potensi & Masalah	Solusi
Aksesibilitas	 Tapak memiliki akses melalui jalan desa beraspal dengan lebar terbatas, didukung mobilitas pejalan kaki yang cukup tinggi serta keberadaan transportasi informal seperti ojek online, namun memiliki visibilitas sedang dan belum didukung jalur pedestrian yang memadai.	 Perancangan difokuskan pada pengaturan **sirkulasi yang terpisah antara kendaraan dan pejalan kaki**, penyediaan **area drop-off di dalam tapak**, serta perancangan **entrance yang jelas dan mudah dikenali** untuk meningkatkan keamanan, kenyamanan, dan keterbacaan akses menuju tapak.
Kebisingan	 Tapak berada di dekat Jalan Parangtritis sebagai jalan utama serta jalan lingkungan Desa Tembi yang menyebabkan tingkat kebisingan relatif tinggi.	 Massa bangunan utama ditempatkan lebih ke dalam tapak untuk mereduksi paparan kebisingan, serta diterapkan **buffer berupa vegetasi rapat dan elemen dinding masif** pada sisi timur, utara, dan barat guna menciptakan suasana ruang yang lebih tenang di area dalam.

	Potensi & Masalah	Solusi
View	 Tapak memiliki pandangan terbuka ke arah selatan dan barat yang mengarah pada area pertanian dan aktivitas masyarakat, sementara sisi timur berbatasan langsung dengan permukiman.	 Orientasi bukaan dan ruang utama diarahkan ke selatan dan barat untuk memaksimalkan kualitas view, sedangkan sisi timur dirancang lebih tertutup atau difilter dengan elemen vegetasi dan secondary skin guna menjaga privasi dan mengurangi gangguan visual dari permukiman.
Pencahayaan	 Tapak memiliki orientasi memanjang timur–barat sejalan dengan pergerakan matahari, sehingga berpotensi menerima paparan cahaya dan panas yang cukup tinggi sepanjang hari.	 Massa bangunan mengikuti arah memanjang tapak dengan penataan berjarak untuk memungkinkan distribusi cahaya alami yang merata, serta penerapan bukaan vertikal dan atap tinggi guna mengoptimalkan pencahayaan tanpa meningkatkan panas berlebih di dalam ruang.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

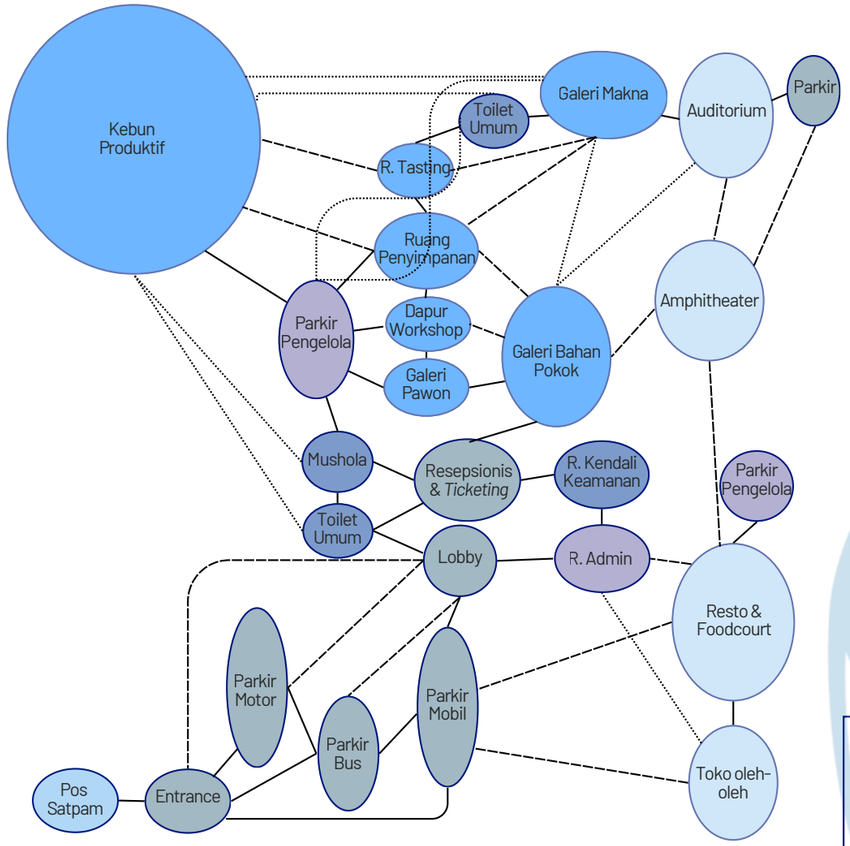
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

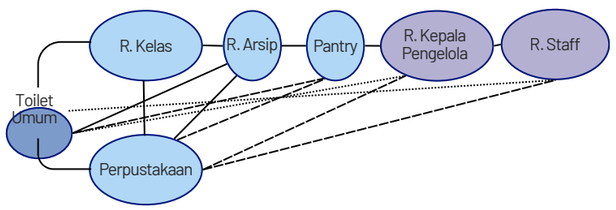
13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

BUBBLE DIAGRAM



Bubble Diagram Keseluruhan



Bubble Diagram Lantai 1

KEBUTUHAN RUANG

Fungsi	Area	Ruang
Fungsi Utama	Ruang Pamer/Museum Gastronomi	• Lobby • Galeri pamer tetap (sejarah & filosofi kuliner DIY) • Galeri pamer tematik (isu pangan, bahan lokal, dll.) • Area pamer interaktif aroma & rasa • Ruang dokumentasi & arsip kuliner • Area display alat dan bahan tradisional
	Ruang Workshop & Dapur Edukasi	• Area Kerja Pelaku Kuliner • Ruang kelas dan pelatihan kuliner • Ruang demo masak (cooking studio) • Dapur praktik • Gudang peralatan & bahan demo • Area persiapan peserta • Area Sampah • Mini Library
	Ruang Tasting & Eksperiensial	• Area mencicipi hasil olahan • Ruang Refleksi/area terbuka • Lounge aroma-rasa • Taman
Fungsi Pendukung	Plaza/Area Terbuka	• Taman Aroma • Area Duduk
	Food Court	• Stand Booth Kuliner • Lounge Indoor • Lounge Outdoor
	Amphitheater	• Panggung • Area penonton • Ruang ganti/tunggu
Fungsi Service	Area Basah	• Lavatory • Toilet Umum • Toilet Difabel
	Area Kering	• Area Parkir • Mushola • ATM Center
Fungsi Pengelola	Kantor Pengelola & Administrasi	• Ruang Kepala Pengelola • Ruangstaf administrasi • Ruang Rapat/pertemuan • Ruang Arsip dokumen
	Ruang Servis & Utilitas	• Gudang Logistik • Ruang Janitor • Pantry • Toilet • Ruang Genset & Paanel Listrik • Ruang Pengelolaan Sampah • Ruang Satpam dan CCTV

BESARAN RUANG

Perhitungan besaran ruang pada perancangan ini disusun berdasarkan kebutuhan fungsi utama bangunan serta fungsi pendukung yang menunjang aktivitas pengguna. Total luas 2.381 m² , yang merupakan akumulasi dari kelompok ruang utama, ruang pendukung, dan ruang servis.

Ruang utama telah dirancang untuk mengakomodasi aktivitas inti bangunan dengan kapasitas dan standar kenyamanan yang memadai. Sementara itu, ruang pendukung seperti area sirkulasi, ruang komunal, dan fasilitas penunjang lainnya disusun untuk meningkatkan kualitas interaksi dan pengalaman ruang pengguna. Ruang servis juga telah diperhitungkan guna mendukung operasional bangunan secara optimal.

Secara keseluruhan, besaran ruang yang direncanakan sudah mencakup fungsi utama bangunan serta elemen pendukungnya, sehingga mampu menunjang aktivitas secara efektif, efisien, dan sesuai dengan kebutuhan pengguna.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

BESARAN RUANG

NO.	RUANGAN	JUMLAH	PELAKU		FURNITURE					AKTIVITAS			L. TOTAL (m2)
			JUMLAH	LP (m2)	FURNITURE	JUMLAH	P	L	LF (m2)	LP + LF (m2)	SIRKULASI	LS (m2)	
1	Resepsionis	1	3	2.4	Meja Resepsionis	1	2.4	0.8	1.92	4.9275	20%	0.9855	5.91
					Kursi	3	0.45	0.45	0.6075				
2	Lobby	1	50	50						50	40%	20	70.00
3	Ruang tunggu	1	6	6	Sofa	2	2	1	4	10	20%	2	12.00
4	Loading Dock	1	10	32	Mobil Box	1	5.63	2.14	12.0482	44.0482	40%	17.61928	61.67
5	Galeri Pamer Tetap	1	200	320	Display 1	10	1	1	10	330	40%	132	462.00
					display 2	5	3	2	30				
6	Galeri Pamer Tematik	1	150	150	Display 1	10	1	1	10	160	40%	64	224.00
					display 2	5	3	2	30				
7	Ruang pamer Interaktif Aroma & Rasa	1	30	36	Meja Interaktif	5	1.2	0.8	4.8	94.3	45%	42.435	136.74
					Display Cabinet	4	1	0.5	2				
					Panel Interaktif	3	1	0.5	1.5				
					Kursi istirahat	5	2	5	50				
8	Ruang dokumentasi dan Arsip kuliner	1	30	30	Meja	1	1.2	0.6	0.72	102.175	40%	40.87	143.05
					Kursi	22	0.45	0.45	4.455				
					Rak Pengimpanan	4	3	1	12				
					Box Display	20	2	1	40				
					Lemari	5	3	1	15				
9	Area Display Alat dan Bahan	1	11	8.8	Box Display	20	2	1	40	48.8	60%	29.28	78.08
10	Area kerja Pelaku Kuliner	1	15	45	Meja Kerja	4	1.5	1	6	57.1	30%	17.13	74.23
					Rak Peralatan	3	1	0.5	1.5				
					Wastafel/sink	1	1	0.6	0.6				
					Kompor	2	2	1	4				
11	Ruang Kelas Kuliner	1	15	30	Meja	15	1.2	0.6	10.8	46.8375	40%	18.735	65.57
					Kursi	15	0.45	0.45	3.0375				
					Meja instruktur	1	2	1	2				
					Rak alat dan bahan	2	1	0.5	1				
12	Ruang Pelatihan Kuliner	1	10	12.8	Meja	15	1.2	0.6	10.8	29.6375	40%	11.855	41.49
					Kursi	15	0.45	0.45	3.0375				
					Meja instruktur	1	2	1	2				
					Rak alat dan bahan	2	1	0.5	1				
13	Ruang Demo Masak	1	2	6	Meja Demo	2	2	1	4	15.5	50%	7.75	23.25
					Cooking Station	1	2	1	2				
					Rak alat dan bahan	2	1	0.5	1				
					kursi penonton	10	0.5	0.5	2.5				
14	Dapur Praktik	1	5	15	Meja Kerja	5	1.5	1	7.5	31	30%	9.3	40.30
					Cooking Station	2	2	1	4				
					Rak alat dan bahan	3	1	0.5	1.5				
					Wastafel/sink	5	1	0.6	3				
15	Gudang Peralatan dan Bahan Demo	1	20	16	Rak	5	2	1	10	40	30%	12	52.00
					Meja Pajangan	2	2	1	4				
					Lemari	5	2	1	10				
16	Ruang Persiapan Peserta	1	5	10	Meja Persiapan	5	1.5	0.8	6	18.5	30%	5.55	24.05
					Kursi Kecil	5	0.5	0.5	1.25				
					Loker	5	0.5	0.5	1.25				
17	Ruang Sampah	1	2	4	Tempat Sampah	1	1.2	0.6	0.72	4.72	20%	0.944	5.66
18	Mini Library	1	12	24	Meja pengunjung	10	1	0.6	6	37.9	40%	15.16	53.06
					kursi pengunjung	10	0.5	0.5	2.5				
					Rak buku	5	1	0.5	2.5				
					meja staf	2	1.5	0.8	2.4				
					kursi staf	2	0.5	0.5	0.5				
19	Ruang Mencicip/pe	1	15	30	Meja pengunjung	15	1	0.6	9	42.75	45%	19.2375	61.99
					kursi pengunjung	15	0.5	0.5	3.75				
20	Taman	1	15	18	Bangku/kursi taman	5	1.2	0.6	3.6	21.6	50%	10.8	32.40
21	Lounge Arome-Ras	1	10	12	Kursi Lounge	5	1	0.8	4	18.44	45%	8.298	26.74
					lounge table	3	0.8	0.6	1.44				
					Rak display	2	1	0.5	1				
22	Taman Aroma	1	11	13.2	Bangku/kursi taman	3	1.2	0.6	2.16	18.21	50%	9.105	27.32
					meja taman	2	1	0.8	1.6				
					Pot tanaman	5	0.5	0.5	1.25				
23	Area duduk	1	20	24	meja pengunjung	10	1	0.6	6	35.385	40%	14.154	49.54
					kursi pengunjung	10	0.45	0.45	2.025				
					bench	2	2	0.6	2.4				
					meja kecil	2	0.8	0.6	0.96				
24	Food Court	1	40	48	Meja pengunjung	20	1	0.6	12	75.65	50%	37.825	113.48
					kursi pengunjung	20	0.45	0.45	4.05				
					bench	4	2	0.6	4.8				
					meja counter	4	1.5	0.8	4.8				
					rak makanan	4	1	0.5	2				
25	lounge Indoor	1	10	8	kursi lounge	5	1	0.8	4	14.44	45%	6.498	20.94
					lounge table	3	0.8	0.6	1.44				
					Rak display	2	1	0.5	1				
26	Lounge Outdoor	1	10	8	lounge table	3	0.8	0.6	1.44	14.19	45%	6.3855	20.58
					Kursi Lounge	5	1	0.8	4				
					Pot tanaman	3	0.5	0.5	0.75				
27	Panggung/Amphith	1	6	7.2	meja	2	1.5	0.8	2.4	11.6	40%	4.64	16.24
					kursi performer	4	0.5	0.5	1				
					Rak/trolley alat	2	1	0.5	1				
28	Area Penonton	1	50	50	bangku amphitheater	50	0.5	0.5	12.5	62.5	50%	31.25	93.75
29	Ruang Ganti	1	4	4	Loker kostum	4	0.5	0.5	1	7	40%	2.8	9.80
					Meja Rias	2	1	0.5	1				
					Kursi	4	0.5	0.5	1				
30	Ruang Tunggu	1	4	4	Kursi tunggu	2	1	0.8	1.6	6.08	40%	2.432	8.51
					meja kecil	1	0.8	0.6	0.48				
					wastafel	5	0.6	0.5	1.5				
31	Lavatory	1	10	10	cermin	5	0.6	0.05	0.15	11.65	50%	5.825	17.48
32	Toilet Umum Pria	1	5	5	closet duduk	2	1.2	0.8	1.92	8.27	50%	4.135	12.41
					urinal	3	0.5	0.5	0.75				
					wastafel	2	0.6	0.5	0.6				
33	Toilet Umum Wanita	1	5	5	closet duduk	5	1.2	0.8	4.8	10.7	50%	5.35	16.05
					wastafel	3	0.6	0.5	0.9				
34	Toilet Difabel Pria	1	1	1.2	closet duduk	1	1.2	0.8	0.96	2.46	50%	1.23	3.69
					wastafel	1	0.6	0.5	0.3				
35	Toilet Difabel Wanit	1	1	1.2	closet duduk	1	1.2	0.8	0.96	2.46	50%	1.23	3.69
					wastafel	1	0.6	0.5	0.3				
36	Area Parkir	1	12	24	Meja pengunjung	10	1	0.6	6	36	50%	18	54.00
					Meja pengunjung	10	1	0.6	6				
37	Mushola	1	20	20	Sajadah	20	1	0.8	16	36	30%	10.8	46.80
38	ATM Center	1	4	4	Mesin ATM	4	0.8	1	3.2	7.2	30%	2.16	9.36
39	Ruang kepala Peng	1	3	3	meja kerja kepala	1	1.5	0.8	1.2	6.14	40%	2.456	8.60
					kursi	1	0.6	0.6	0.36				
					kursi tamu	2	0.5	0.5	0.5				
					lemari arsip	1	1.2	0.5	0.6				
					meja tamu	1	0.8	0.6	0.48				
40	Ruang Staf	1	4	4	meja kerja staf	4	1.2	0.6	2.88	10.64	40%	4.256	14.90
					kursi kerja	4	0.6	0.6	1.44				
					lemari arsip	2	1	0.5	1				
					kursi tamu	2	0.6	0.6	0.72				
					meja tamu	1	1	0.6	0.6				
41	Ruang Rapat	1	6	6	meja rapat	1	3	1	3	11.16	35%	3.906	15.07
					kursi rapat	6	0.6	0.6	2.16				
42	Ruang Pertemuan	1	25	25	Meja	12	1.2	0.6	8.64	38.64	50%	19.32	57.96
					Kursi	25	0.4	0.5	5				
43	Ruang Arsip Dokun	1	2	2	Filling cabinet	4	1	0.5	2	5.2	40%	2.08	7.28
					Kursi	2	0.4	0.5	0.4				
					Meja kerja	1	1	0.8	0.8				
44	Gudang Logistik	1	2	2	Rak	4	1	0.6	2.4	6.2	40%	2.48	8.68
					Meja Kerja	1	1	0.8	0.8				
					Troli	2	0.5	1	1				
45	Ruang janitor	1	5	5	Meja	3	0.7	0.6	1.26	7.98	30%	2.394	10.37
					Kursi	5	0.5	0.4	1				
					Almari	1	1.2	0.6	0.72				
46	Janitor	1	2	2	Alat Kebersihan	10	0.3	0.3	0.9	2.9	30%	0.87	3.77
47	Pantry	1	5	4	Meja	2	0.7	0.6	0.84	6.56	30%	1.968	8.53
					kursi	5	0.5	0.4	1				
					Almari	1	1.2	0.6	0.72				
48	Toilet	1	2	2	closet duduk	2	1.2	0.8	1.92	4.22	30%	1.266	5.49
					wastafel	1	0.6	0.5	0.3				
49	Ruang Genset	1	4	3.2	Genset	1	1.2	2	2.4	5.6	30%	1.68	7.28
50	Ruang Panel Listrik	1	2	2	meja	1	1	0.6	0.6	3.6	50%	1.8	5.40
					Kursi	2	0.5	0.5	0.5				
					Pacel	1	1	0.5	0.5				
51	Ruang Satpam	1	2	2	meja kerja	1	1	0.6	0.6	3.6	30%	1.08	4.68
					kursi	2	0.5	0.5	0.5				
					lemari	1	1	0.5	0.5				
52	Ruang CCTV	1	2	2	meja Kerja	2	1	0.6	1.2	4.2	30%	1.26	5.46
					kursi operator	2	0.5	0.5	0.5				
					rak	1	1	0.5	0.5				
												TOTAL	2381.26

Total Besaran ruang : 2.831

Page 1

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title* | **Skala** *Scale*

Keterangan
Note

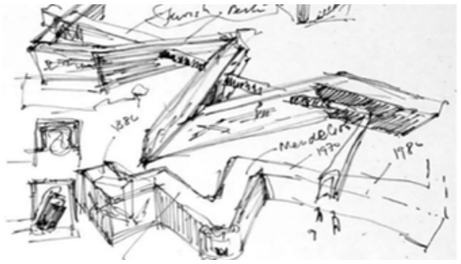
Tanggal gambar
Drawing date

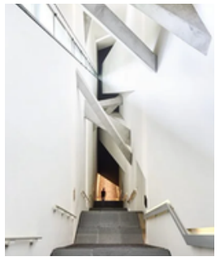
13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

KOMPARASI STUDI PRESEDEN

Jewish Museum





Museum SAN (Studio, Art, Nature



Museum of Food and Drink





Aspek Komparasi	Jewish Museum Berlin	Museum SAN (Space, Art, Nature)	Museum of Food and Drink (MOFAD)
Lokasi & Arsitek	Berlin, Jerman (Daniel Libeskind)	Wonju, Korea Selatan (Tadao Ando)	New York, USA (Dave Arnold / Founder)
Konsep Utama	"*Between the Lines*", Hubungan sejarah dan bentuk fisik. Menggunakan distorsi bentuk "Bintang Daud" yang terfragmentasi.	"*Disconnect to Connect*", Memutus hiruk-pikuk kota untuk terhubung kembali dengan alam dan seni melalui arsitektur.	"*Food as a Lens*", Makanan sebagai lensa untuk melihat sejarah, sains, dan budaya. Mengutamakan konsep *open plan* fleksibel.
Penerapan Arsitektur Naratif	Simbolis & Metaforis. Menggunakan 3 sumbu (*axes*) perjalanan: Kemenangan, Pengasingan, dan Kematian. Bentuk zigzag melambangkan sejarah yang "rusak".	Sekuensial & Geometris, Alur perjalanan linier melewati taman bunga, air, dan batu. Geometri (persegi, segitiga, lingkaran) melambangkan hubungan Bumi, Langit, dan Manusia.	Multisensorik. Narasi dibangun melalui interaksi indra. Alur pameran selalu bermuara pada dapur demo dan sesi pencicipan (*tasting*).
Pengalaman Ruang (Eksperiensial)	Emosional & Disorientasi. Lantai miring (*Garden of Exile*) dan lorong gelap (*Holocaust Tower*) menciptakan rasa tidak nyaman, isolasi, dan kehilangan secara fisik	Kontemplatif & Tenang, Elemen air memantulkan bangunan seolah mengapung. Jendela membingkai alam (*framing*) layaknya lukisan hidup untuk ketenangan	Interaktif & Edukatif. Pengalaman *hands-on* (mencium aroma sintesis, melihat mesin makanan bekerja). Pengunjung aktif mencoba, bukan sekadar melihat
Material & Suasana	Seng Titanium & Beton Ekspos, Memberikan kesan dingin, hampa, dan industrial untuk mendukung narasi sejarah yang kelam	Batu Alam Lokal & Beton Halus. Harmonisasi antara kekasaran alam (*Paju Stone*) dan kehalusan buatan manusia	Interior Fleksibel. Dinding *roll-up* dan *demo kitchen* terbuka yang memungkinkan transparansi proses produksi makanan

Dari ketiga preseden ini, perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul akan menggabungkan kekuatan masing-masing: Mengambil pendekatan naratif filosofis seperti Jewish Museum untuk menceritakan nilai budaya, mengadopsi harmoni alam seperti Museum SAN untuk merespons tapak di Bantul, dan menerapkan sistem edukasi interaktif seperti MOFAD agar pengunjung bisa mencicipi dan mengalami langsung kuliner tradisional.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

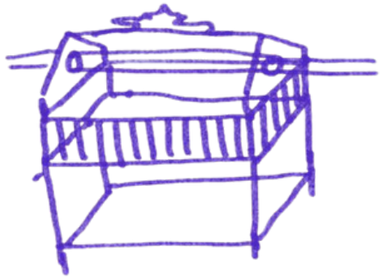
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

TRANFORMASI DESAIN DAN GUBAHAN MASSA

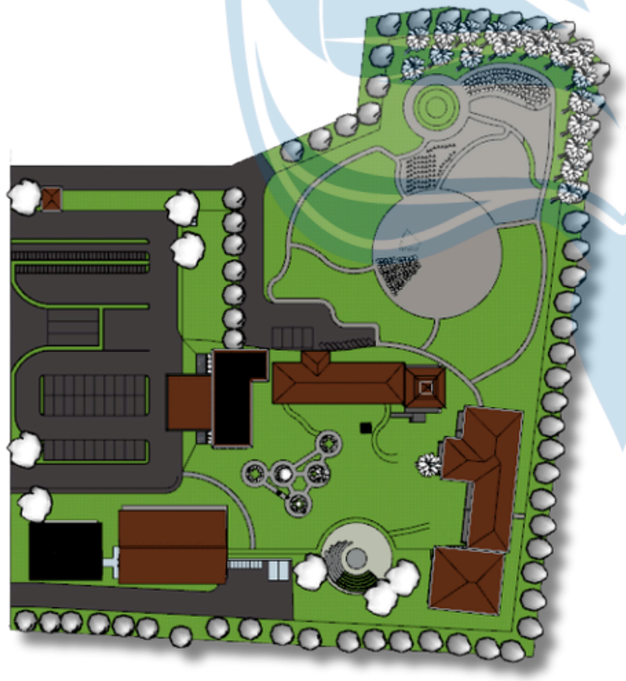


Bentuk Awal: Metafora Wadah (Jodhang)
Tahap pertama dimulai dengan pengambilan bentuk dasar geometris kotak linier yang terinspirasi dari Jodhang atau peti kayu tradisional pengantar hidangan Keraton. Bentuk ini dipilih sebagai metafora fungsional karena sifatnya sebagai wadah yang membawa dan melindungi memori serta pengetahuan kuliner tradisional Yogyakarta untuk disajikan kepada generasi masa kini.

Bentuk dasar kotak tersebut kemudian mengalami transformasi berupa (deformasi linier mengikuti konfigurasi tapak. Alih-alih memutus bangunan menjadi massa terpisah, gubahan dirancang secara kontinu dan mengalir untuk menerapkan prinsip Structuring, menciptakan satu jalur sekuensial yang utuh tanpa interupsi visual.

Massa bangunan yang meliuk dinamis ini ditata secara sekuensial mengikuti urutan babak dalam proses gastronomi tradisional. Alur pergerakan dirancang dari barat ke timur: dimulai dari area penerimaan dan pengenalan bahan di sisi barat (dekat akses Jalan Parangtritis), mengalir menuju area workshop/pawon sebagai inti pengolahan di tengah, hingga bermuara pada area penyajian (dining experience) serta ruang refleksi terbuka di sisi timur.

Pada tahap akhir, gubahan massa dipertegas melalui pengolahan artikulasi atap tradisional yang ditransformasikan secara kontemporer. Area galeri memiliki karakter atap yang lebih masif untuk mengontrol pencahayaan pameran, sementara zona workshop dan area komunal dirancang dengan bukaan atap guna mendukung tata sirkulasi udara (asap tungku) sekaligus menciptakan atmosfer ruang dalam yang hangat, dramatis, dan eksperiensial.



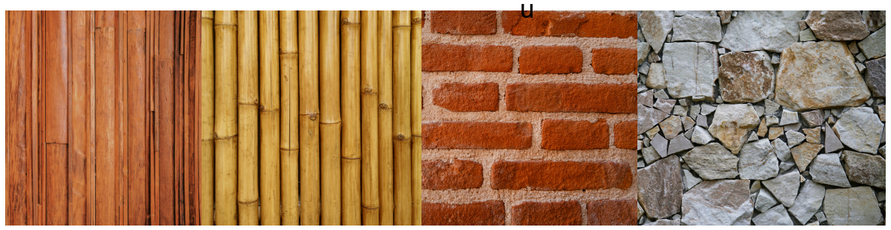
KONSEP LANSKAP

Konsep lanskap pada proyek ini merupakan bagian integral dari narasi ruang yang berfungsi sebagai Zona Asal Bahan untuk memberikan pengalaman multisensori sejak pengunjung memasuki tapak. Lanskap dirancang dengan vegetasi produktif berupa kebun dan taman rempah yang memvisualisasikan ekosistem pertanian asli Yogyakarta, sekaligus berfungsi sebagai area pameran terbuka yang interaktif. Selain itu, penataan lanskap juga berperan sebagai barier alami menggunakan vegetasi rapat di sekeliling tapak untuk meredam kebisingan dari Jalan Parangtritis dan menciptakan suasana kontemplatif di dalam kawasan.



KONSEP MATERIAL

Konsep materialitas dipilih secara spesifik untuk mendukung kualitas ruang yang eksperiensial dengan menonjolkan tekstur alami yang mampu membangun kedalaman suasana. Penggunaan material seperti kayu, batu alam, dan material bertekstur kasar bertujuan untuk menghadirkan kesan "membumi" serta hangat, yang sangat kontras dengan karakter steril dapur modern. Material-material ini diaplikasikan untuk menggugah memori haptik pengunjung, terutama pada area workshop dan pawon, di mana pemilihan material alami tersebut akan memperkuat narasi autentik melalui interaksi antara tekstur, cahaya, dan aroma dari proses memasak tradisional.



Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

PENEKANAN DESAIN

Aspek	Penerapan Desain Edukatif	Penerapan Desain Eksperiensial	Penerapan Desain Arsitektur Naratif
Fokus Utama	Transfer Pengetahuan (*Learning*)	Stimulasi Pancaindra (*Sensing*)	Penyampaian Cerita (*Storytelling*)
Gubahan & Tata Ruang	Menyediakan Dapur Demonstrasi yang transparan agar pengunjung dapat melihat langsung teknik memasak tradisional tanpa sekat penghalang	Menciptakan suasana "Pawon" yang hangat dan intim menggunakan material alami (batu bata, kayu, tanah liat) untuk membangkitkan memori masa lalu	Mengatur Zoning Linear yang mengikuti alur proses: Zona Bahan (Bumi) Zona Masak (Proses) Zona Saji (Filosofi)
Elemen Visual & Sensorik	Menampilkan informasi visual (infografis/artefak) tentang sejarah bahan pangan dan filosofi alat masak seperti *lueng* dan *anglo*	Multisensorik: Pengunjung dapat mencium aroma rempah/asap tungku, mendengar suara tumbukan lesung, dan merasakan hawa hangat dapur	Menggunakan prinsip *Framing* (pembingkaian) untuk mengarahkan pandangan pengunjung ke objek cerita tertentu, misal: jendela yang membingkai sawah atau sorotan cahaya ke tungku api
Aktivitas Pengguna	Workshop Partisipatif: Pengunjung tidak hanya menonton, tapi belajar meracik bumbu atau menumbuk bahan (*hands-on*) sebagai bentuk *embodied knowledge*	Pencicipan (*Tasting*): Pengalaman diakhiri dengan mencicipi hidangan otentik untuk melengkapi pengalaman rasa (*taste*) setelah pengalaman visual	Menerapkan konsep "Jodhang" (peti saji), di mana bangunan berfungsi sebagai wadah yang "membawa" cerita kuliner dari masa lalu ke masa kini
Sirkulasi & Orientasi	Sirkulasi yang memungkinkan pengunjung berhenti sejenak untuk membaca atau mengamati detail teknik masak tanpa menghambat arus utama	Lantai atau tekstur dinding yang berubah di setiap zona untuk memberikan sensasi taktil yang berbeda pada tubuh saat berpindah ruang	Sirkulasi bersifat Sekuensial (berurutan) layaknya membaca buku cerita, pengunjung "dipaksa" mengikuti alur cerita agar utuh dan tidak melompat-lompat

Narasi Gastronomi: Perjalanan dari Alam ke Piring Saji

Asal Bahan
(Mengenal)



Hubungan manusia, alam, dan lanskap geografis.

Proses Olah
(Memahami & Mencoba)



Kearifan teknik tradisional.

Sajian & Filosofi
(Menikmati & Merefleksikan)



Puncak narasi budaya.

Struktur naratif bangunan akan mengikuti **alur cerita alami** dari kuliner itu sendiri, menciptakan sebuah perjalanan ruang yang koheren dan bermakna, di mana setiap zona merepresentasikan satu babak dalam kisah gastronomi.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*

Keterangan
Note

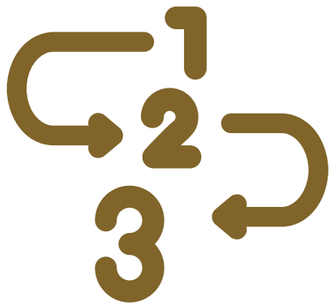
Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX

PENEKANAN DESAIN

Sequential Narrative



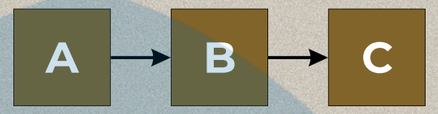
PENERAPAN STRATEGI

LINKING



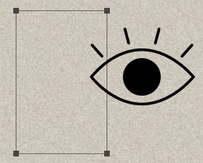
Keterkaitan

STRUCTURING



Menyusun urutan ruang

FRAMING



Mengarahkan persepsi

KUALITAS RUANG YANG DIHASILKAN

EDUKATIF

- Mengenal bahan pangan
- Memahami proses kuliner
- Mempelajari nilai budaya

EKSPERIENSIAL

- Mengamati
- Mengolah
- Mencicipi
- Berinteraksi langsung

Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul dirancang sebagai wadah edukatif dan eksperiensial yang memperkenalkan kembali nilai kuliner tradisional Yogyakarta kepada masyarakat. Dengan pendekatan arsitektur naratif, tata ruang disusun dalam alur sekuensial yang mengikuti tahapan gastronomi, mulai dari pengenalan bahan pangan, proses pengolahan di pawon, hingga penyajian makanan. Melalui pengalaman ruang yang berurutan, pengunjung tidak hanya menikmati kuliner, tetapi juga memahami proses dan budaya yang melatarbelakanginya.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX



U

LEGENDA

1	JL. PARANGTRITIS
2	PERSAWAHAN
3	RUMAH WARGA
4	YAYASAN TIMARA

SITUASI

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

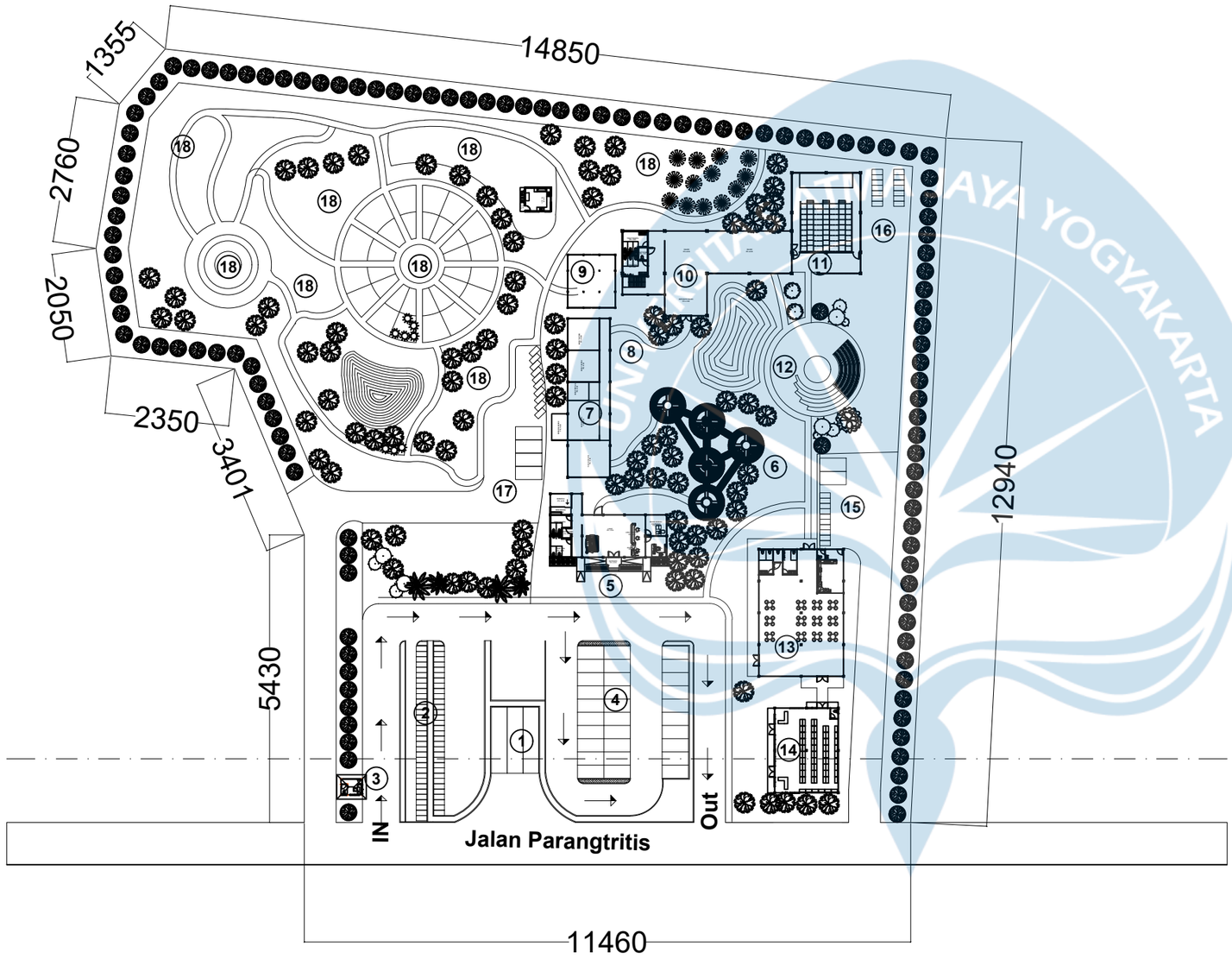
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
01. SITUASI	1 :1000

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

18 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



LEGENDA

1	AREA PARKIR BUS
2	AREA PARKIR MOTOR
3	POS SATPAM
4	AREA PARKIR MOBIL
5	LOBBY
6	GALERI BAHAN POKOK
7	GALERI PAWON
8	AREA TASTING KOMUNAL
9	AREA TASTING
10	GALLERI
11	AUDITORIUM
12	AMPHITHEATER
13	RESTO DAN FOODCOURT
14	TOKO OLEH OLEH
15	AREA PARKIR STAFF TOKO
16	AREA PARKIR AUDITORIUM
17	AREA PARKIR STAFF
18	AREA KEBUN
- -	GARIS SEMPADAN BANGUNAN

U

SITE PLAN

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

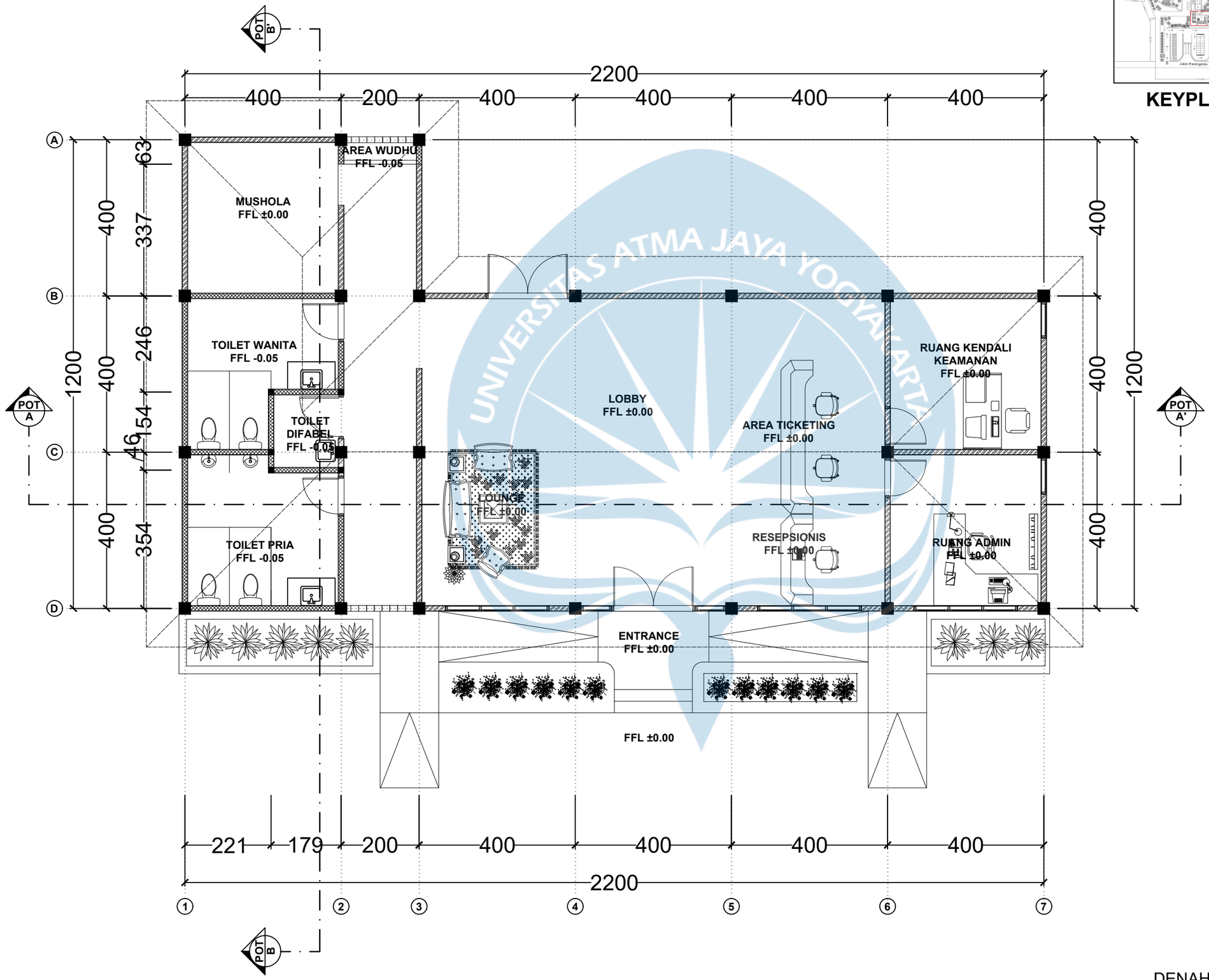
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
01. SITE PLAN	1 :1000

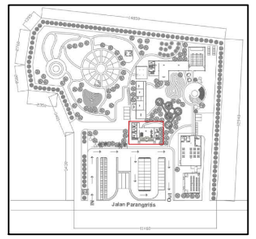
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

15 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX





KEYPLAN

DENAH MASSA 1

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

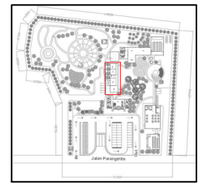
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
DENAH MASSA 1	1 :100

Keterangan
Note

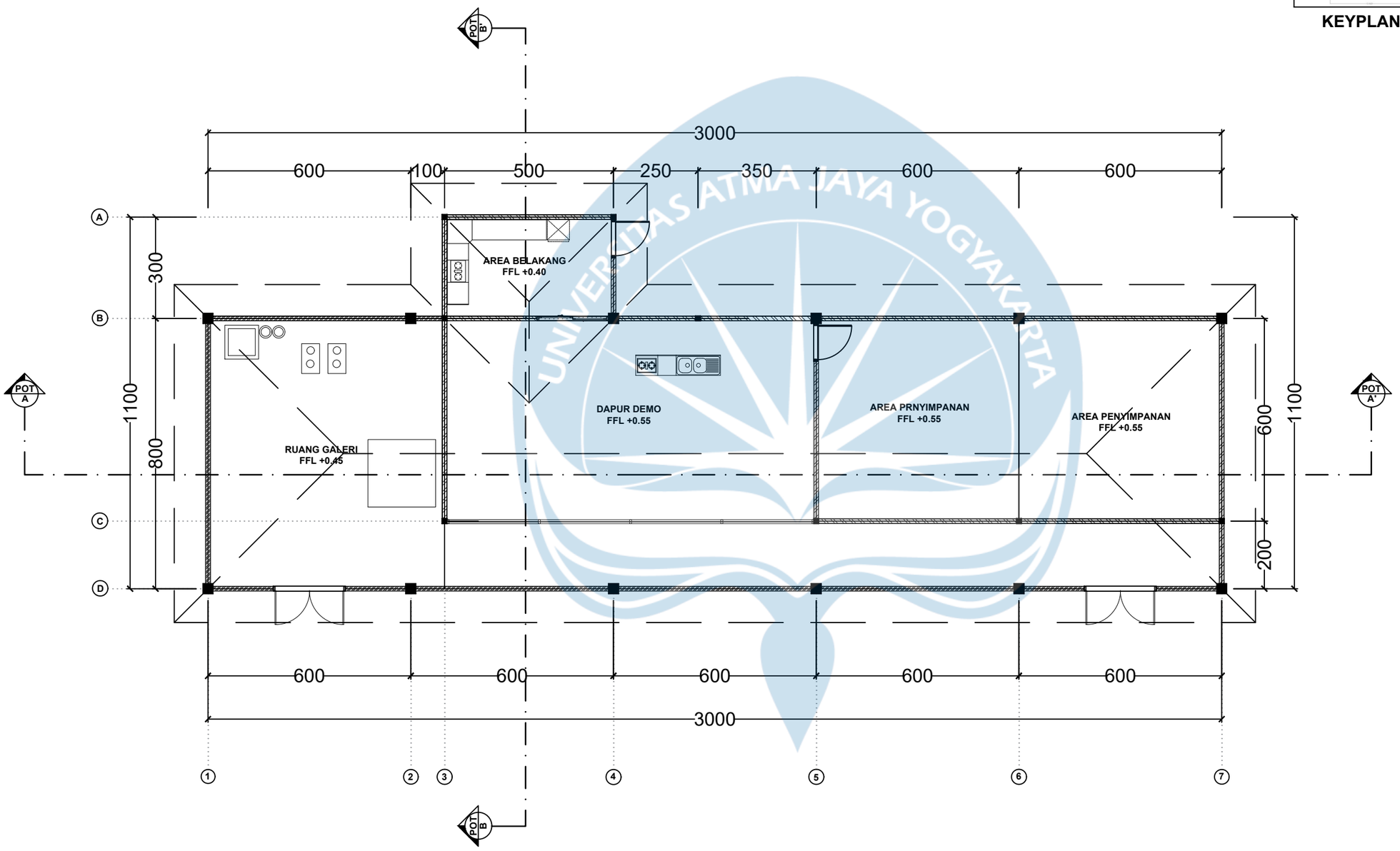
Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



KEYPLAN



DENAH MASSA 2

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

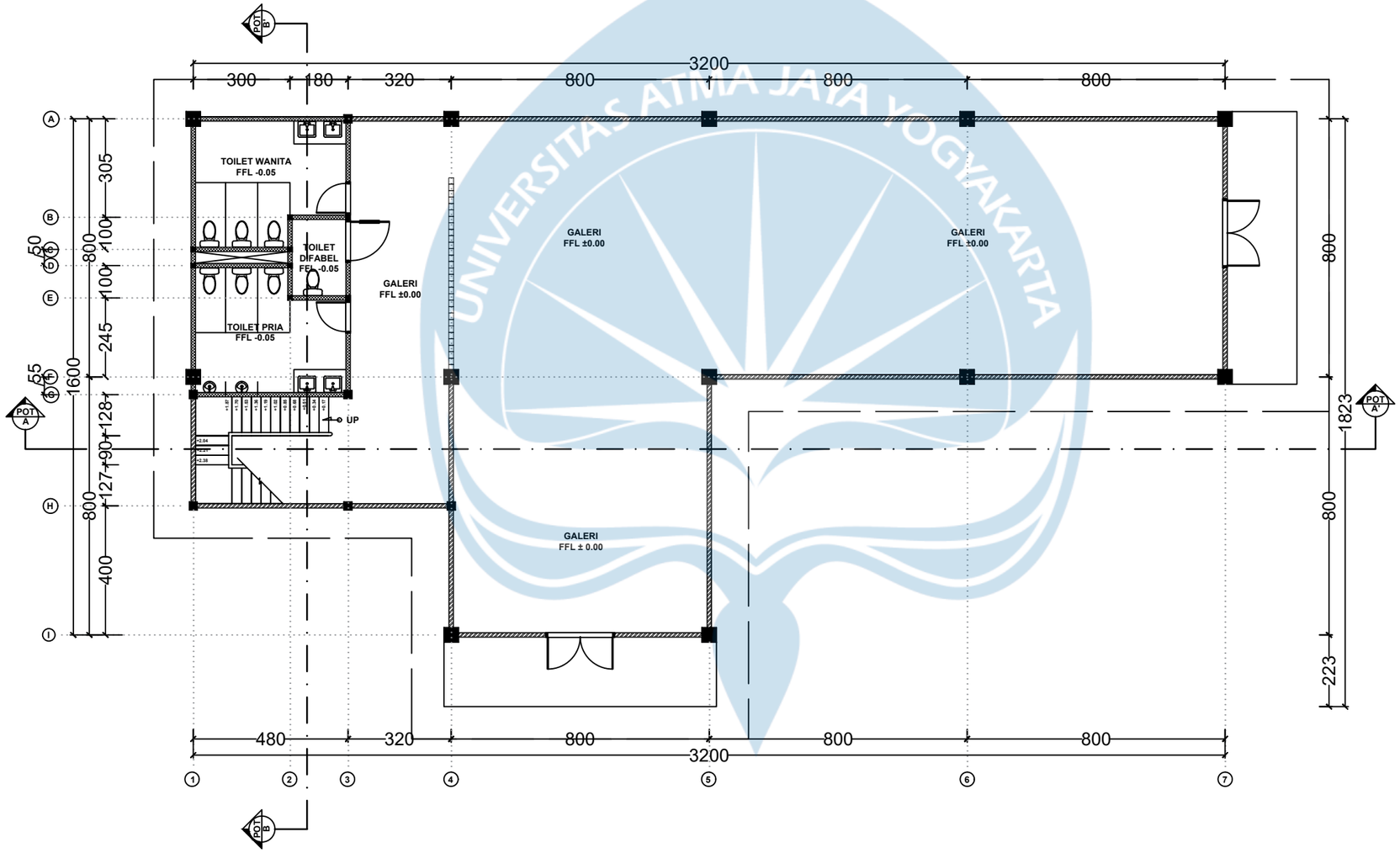
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
01. DENAH MASSA 2	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

25 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



DENAH LANTAI 1 MASSA 3

SKALA 1 : 200



KEYPLAN

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
0.1 DENAH LANTAI 1 MASSA 3	1 :200

Keterangan
Note

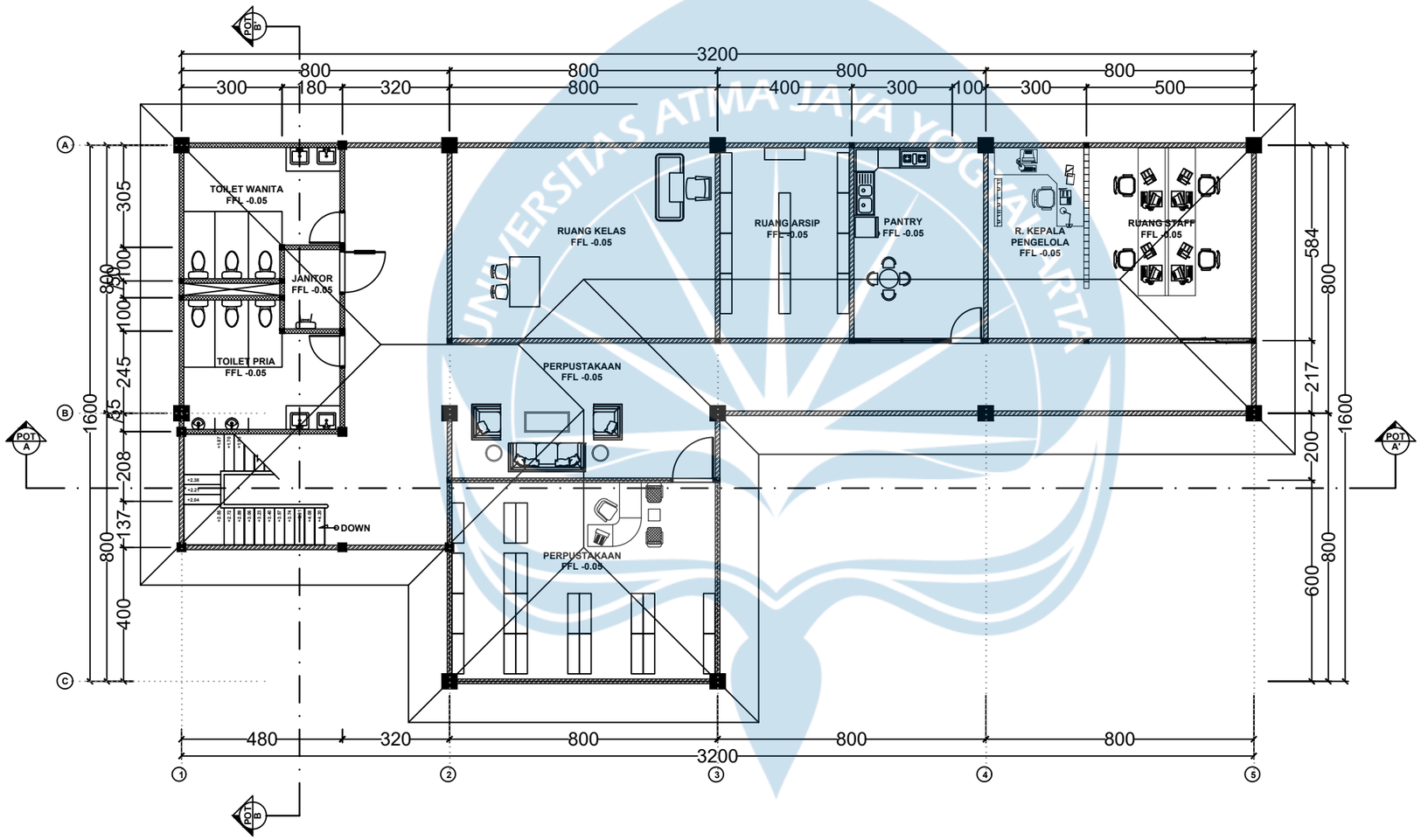
Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



KEYPLAN



DENAH LANTAI 2 MASSA 3

SKALA 1 : 200

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

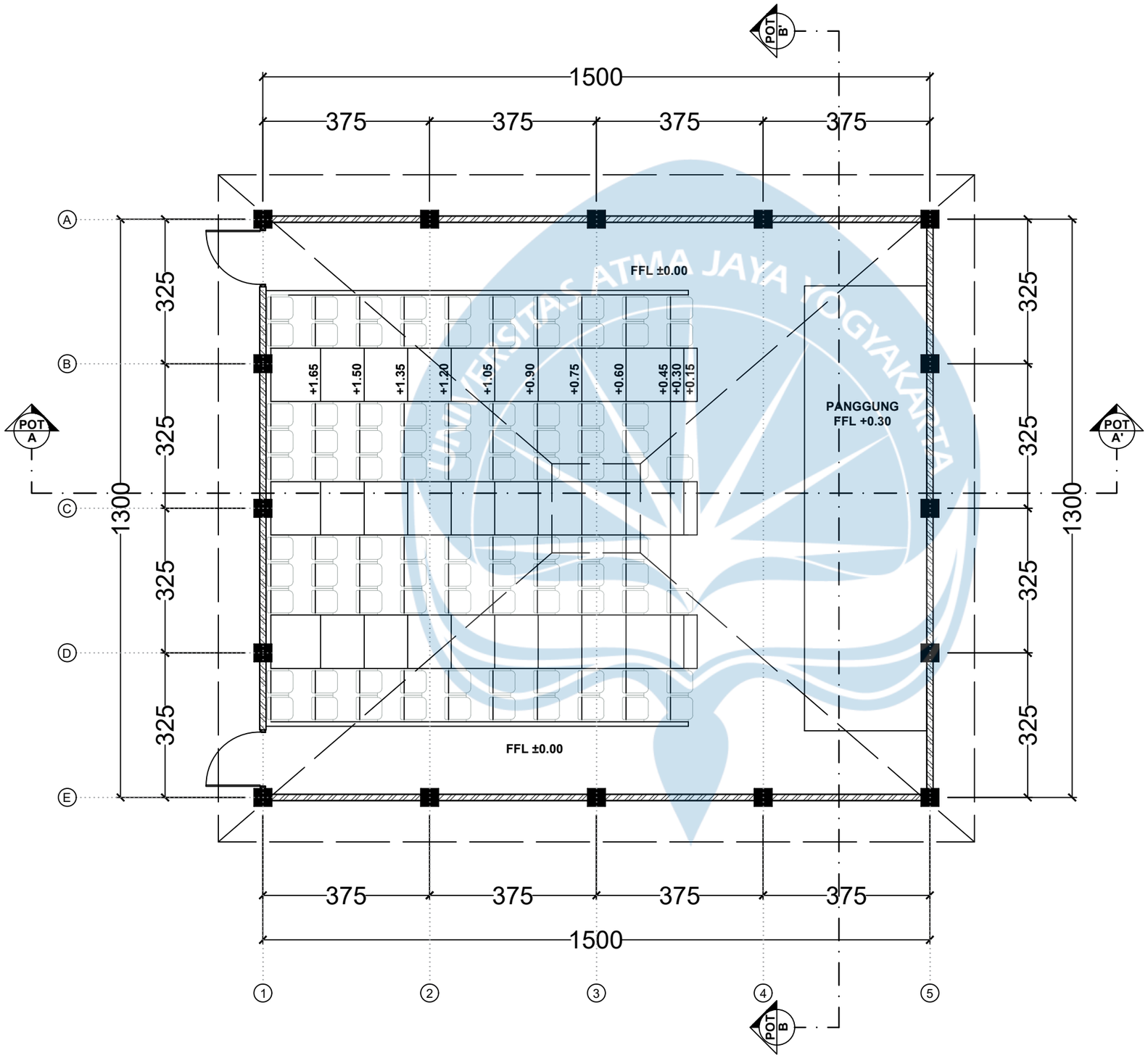
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
0.1 DENAH LANTAI 2 MASSA 3	1 :200

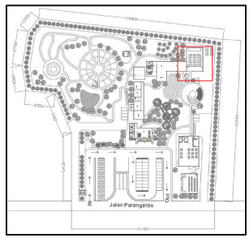
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX





KEYPLAN

DENAH MASSA 4

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

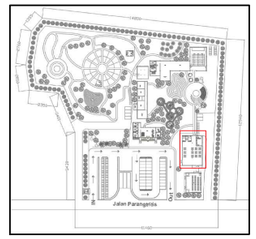
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
0.1 DENAH MASSA 4	1 :100

Keterangan
Note

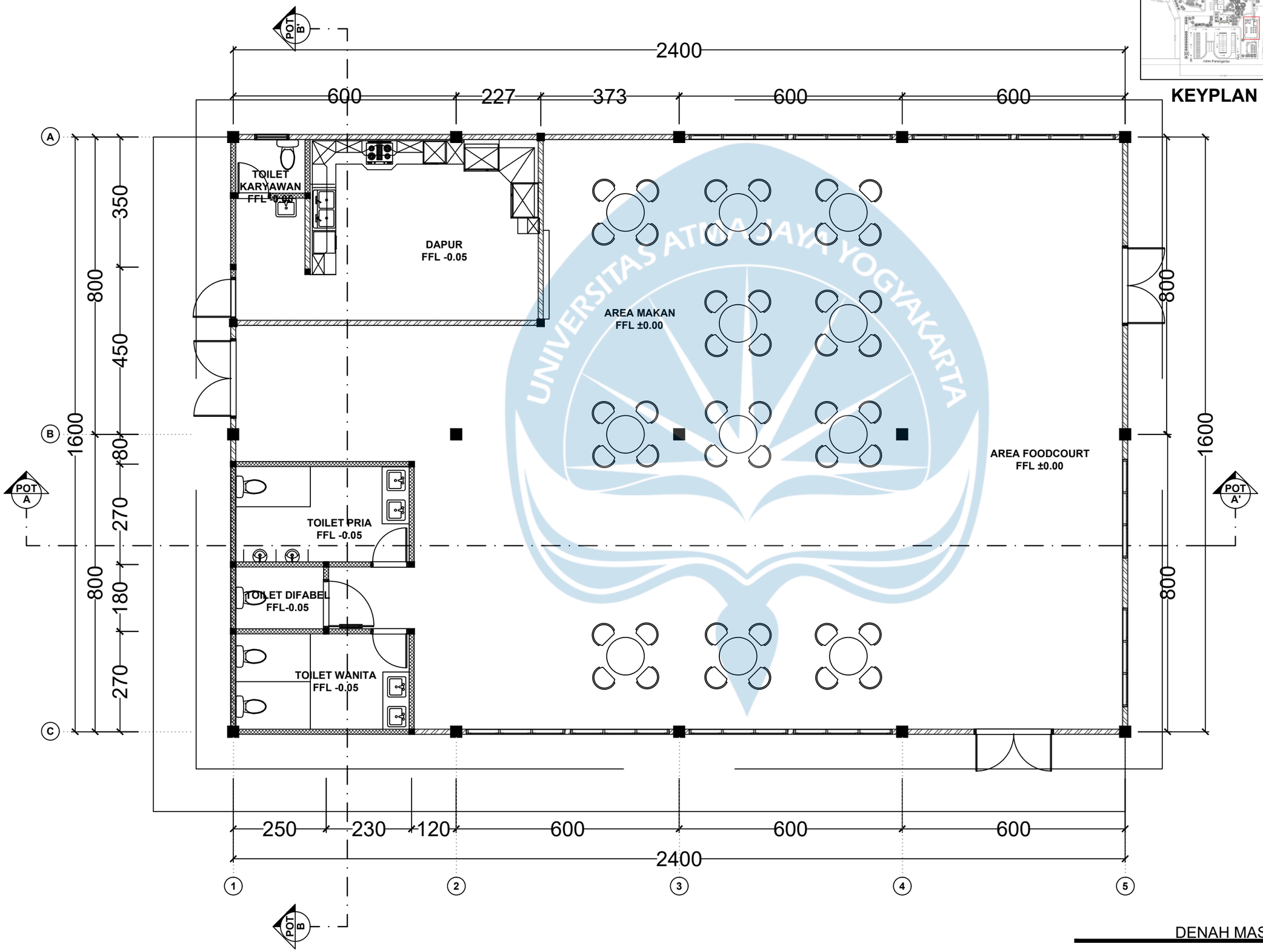
Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



KEYPLAN



DENAH MASSA 5

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

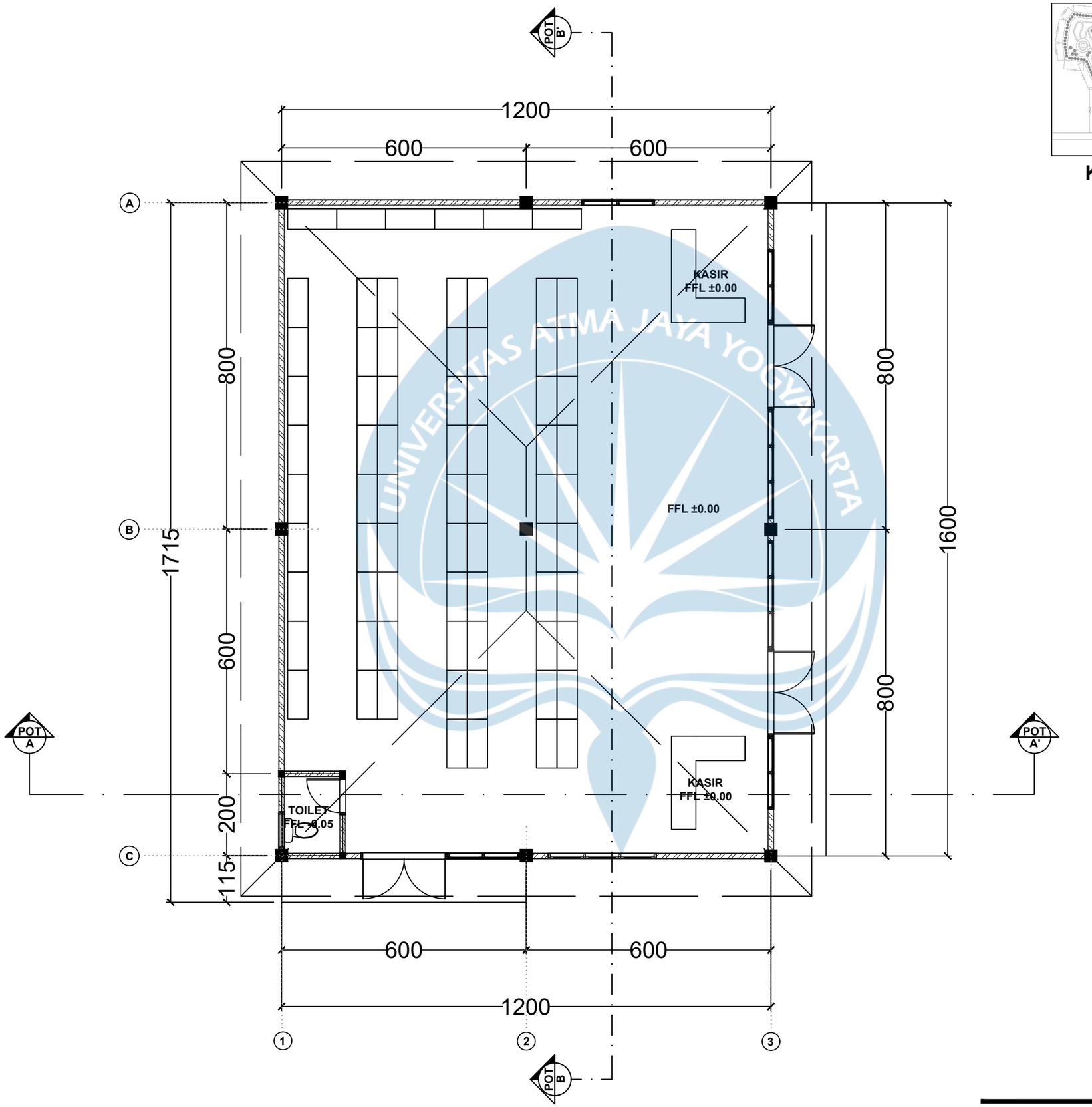
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
01. DENAH MASSA 5	1 :100

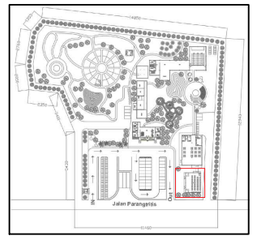
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

28 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX





KEYPLAN

DENAH MASSA 6

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

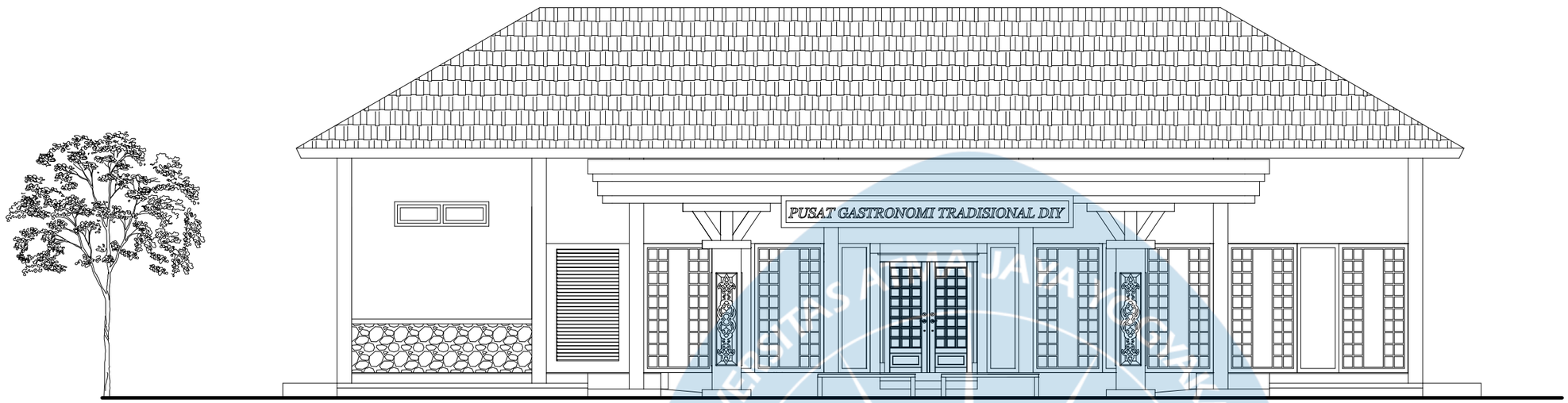
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
01. DENAH MASSA 6	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

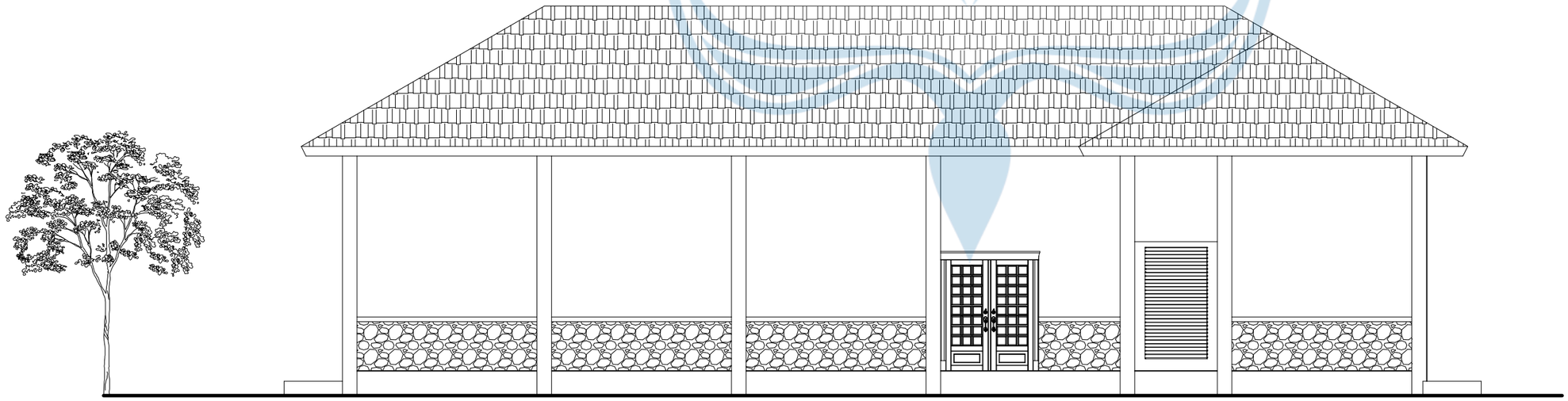
28 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



TAMPAK TIMUR MASSA 1

SKALA 1 : 100



TAMPAK BARAT MASSA 1

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

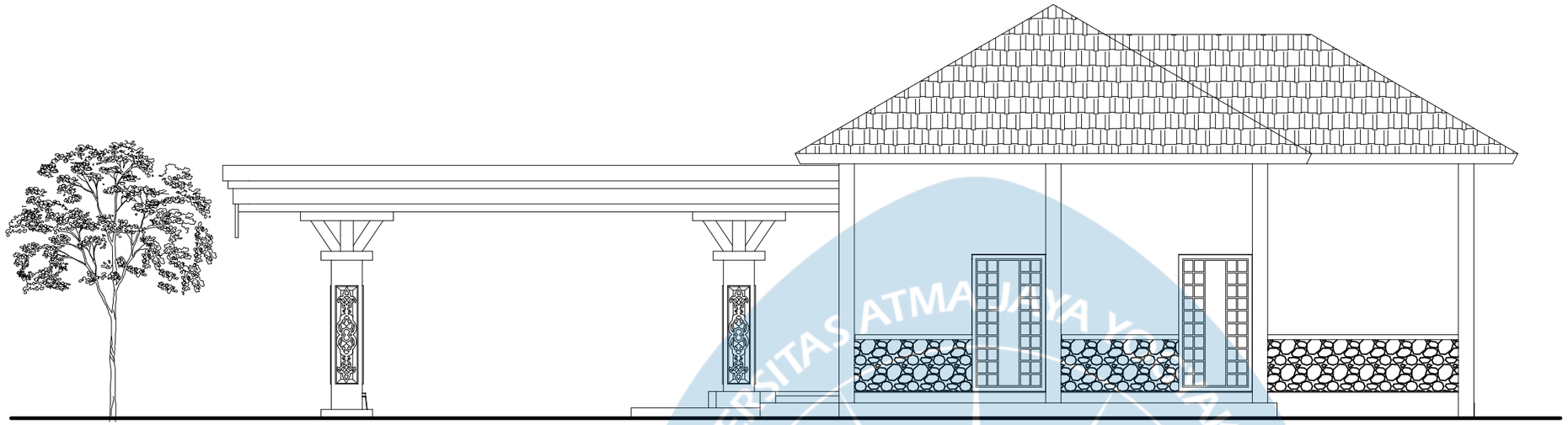
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
DENAH MASSA 1	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

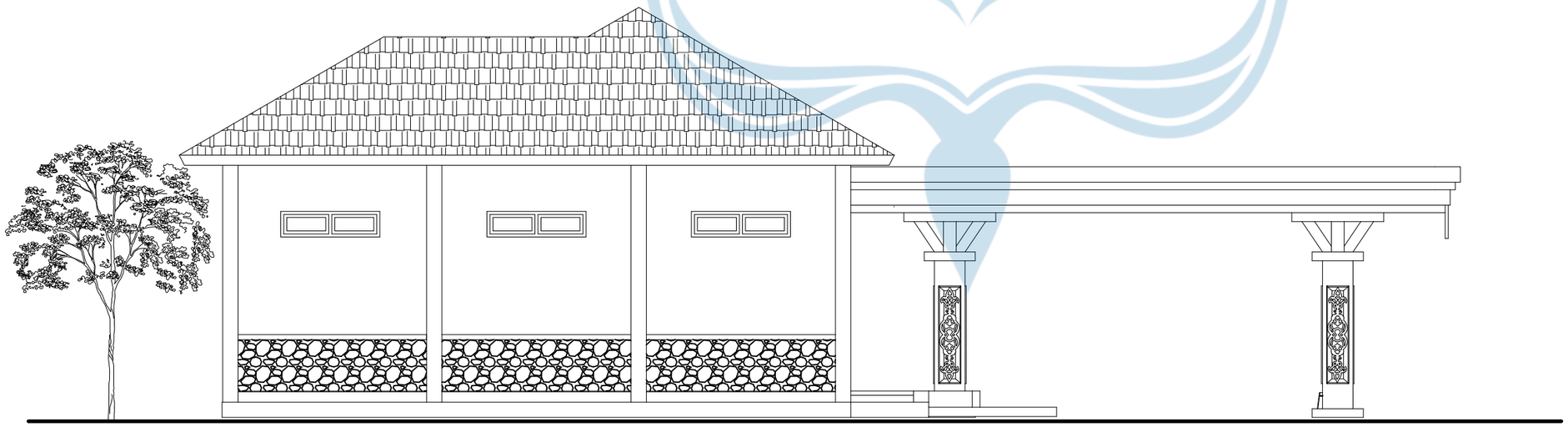
13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



TAMPAK UTARA MASSA 1

SKALA 1 : 100



TAMPAK SELATAN MASSA 1

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

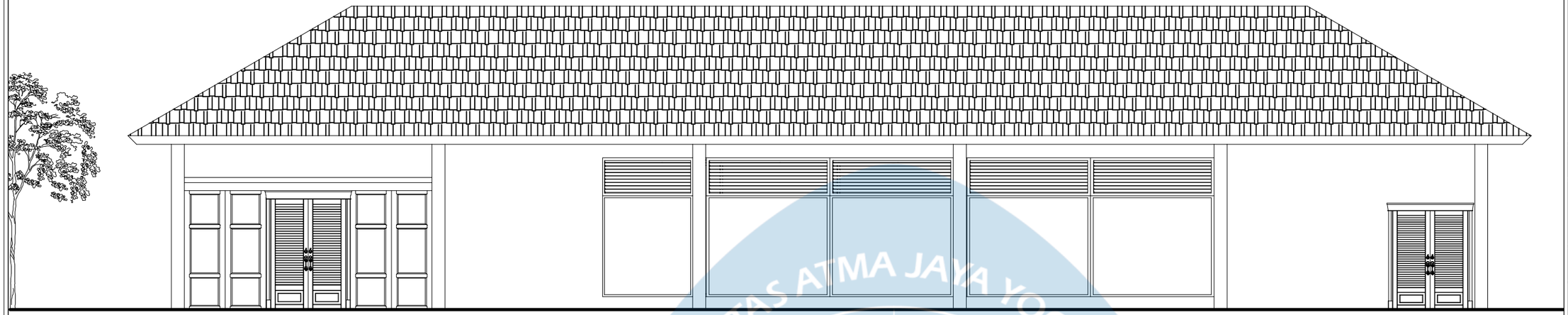
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
0.1 TAMPAK UTARA MASSA 1 0.2 TAMPAK SELATAN MASSA 1	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

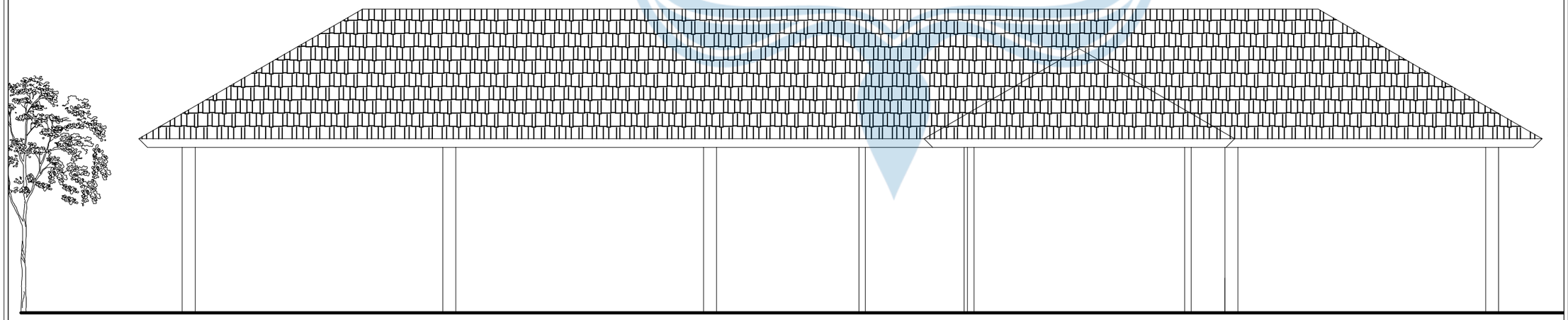
13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



TAMPAK UTARA MASSA 2

SKALA 1 : 100



TAMPAK SELATAN MASSA 2

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

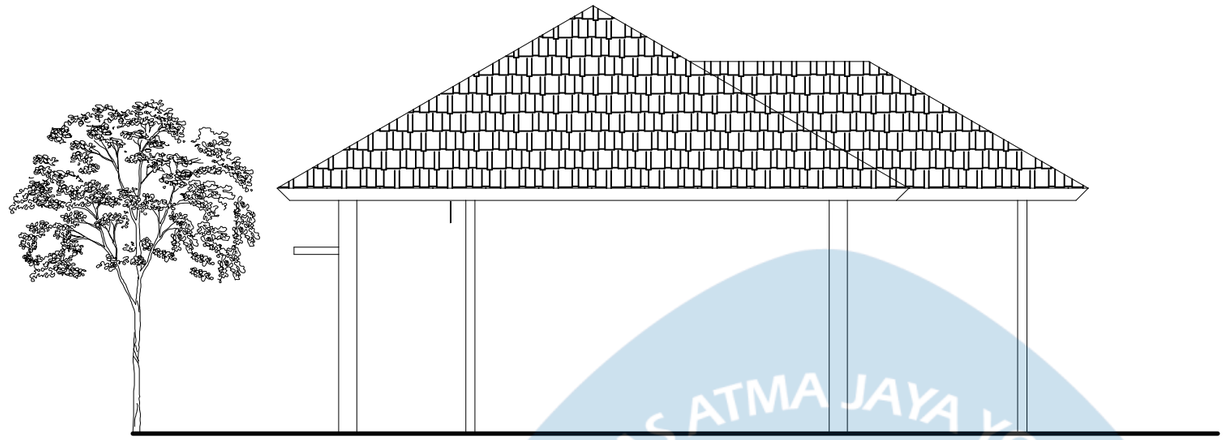
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
01. TAMPAK UTARA	1 :100
02. TAMPAK SELATAN	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

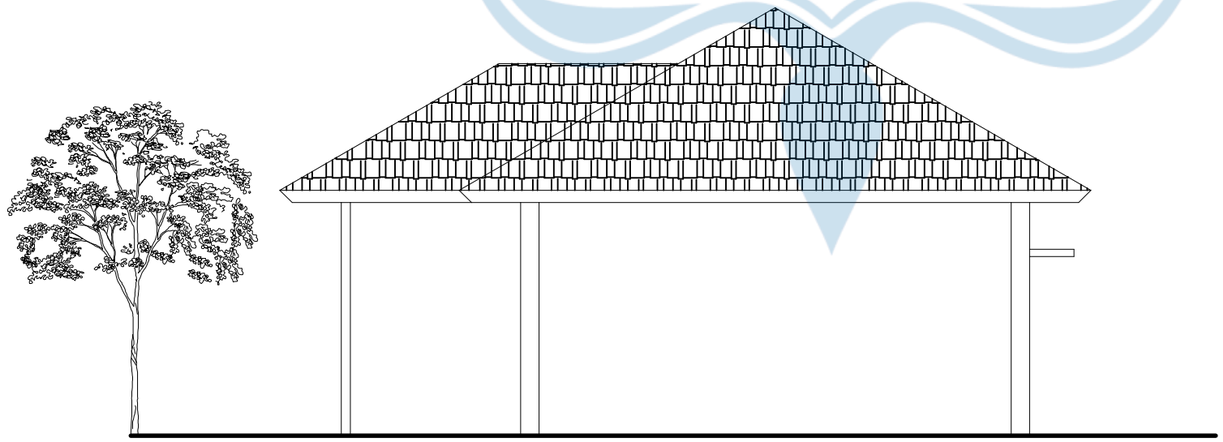
25 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



TAMPAK BARAT MASSA 2

SKALA 1 : 100



TAMPAK TIMUR MASSA 2

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

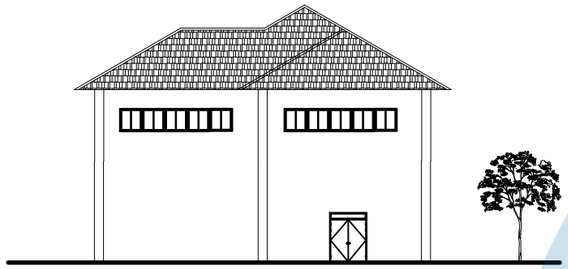
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
01. TAMPAK BARAT	1 :100
02. TAMPAK TIMUR	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

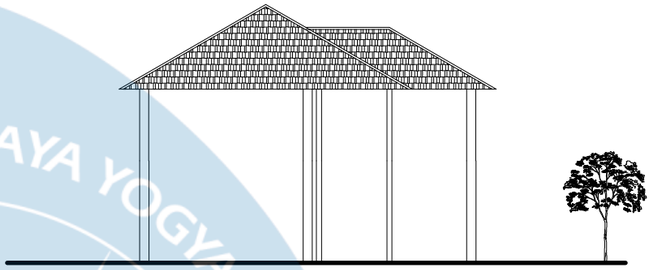
25 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



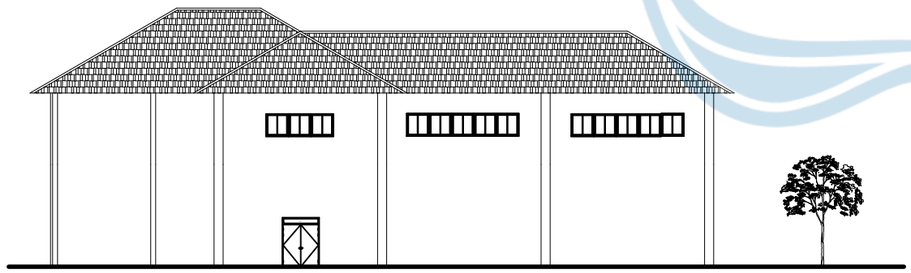
TAMPAK UTARA MASSA 3

SKALA 1 : 300



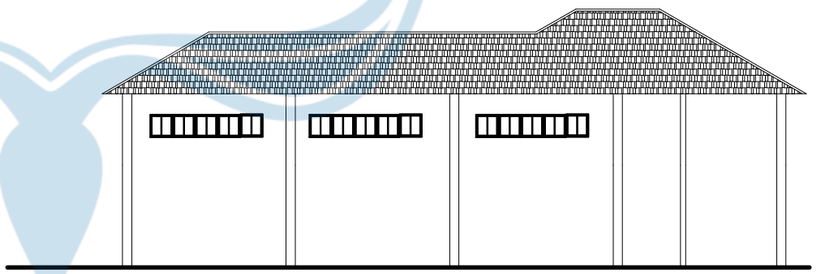
TAMPAK SELATAN MASSA 3

SKALA 1 : 300



TAMPAK TIMUR MASSA 3

SKALA 1 : 300



TAMPAK BARAT MASSA 3

SKALA 1 : 300

xx

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

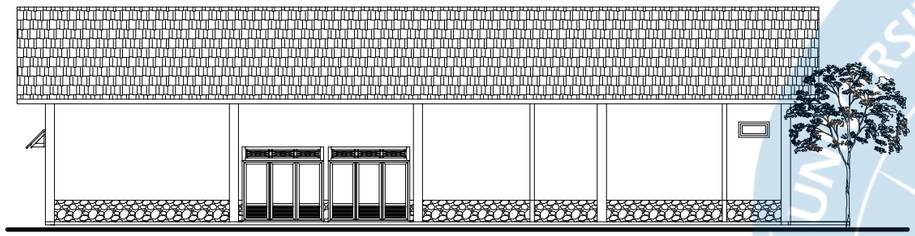
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
TAMPAK MASSA 3	1 :300

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

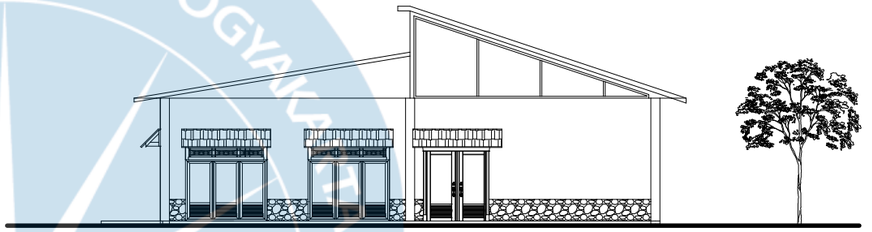
25 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



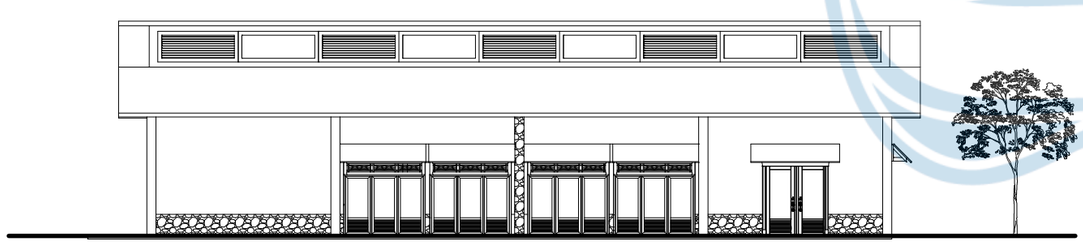
TAMPAK SELATAN MASSA

SKALA 1 : 200



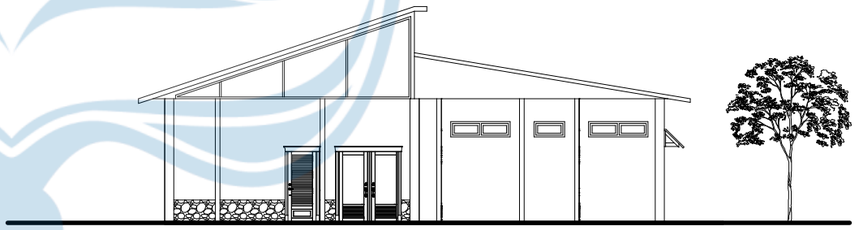
TAMPAK BARAT MASSA

SKALA 1 : 200



TAMPAK UTARA MASSA

SKALA 1 : 200



TAMPAK TIMUR MASSA

SKALA 1 : 200

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

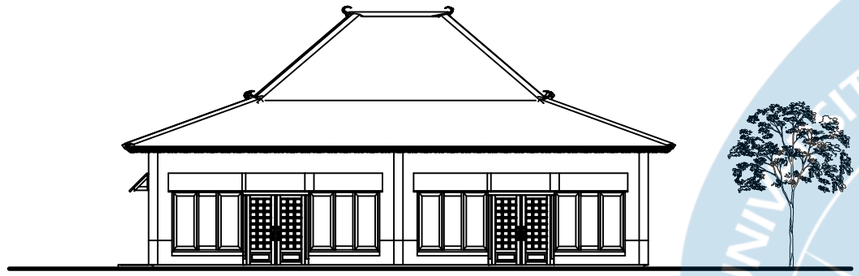
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
TAMPAK MASSA 4	1 :200

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

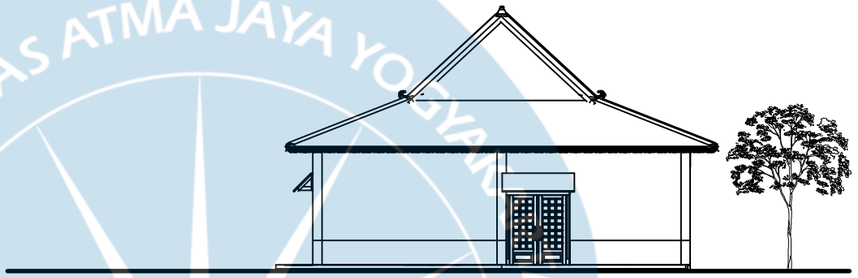
25 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



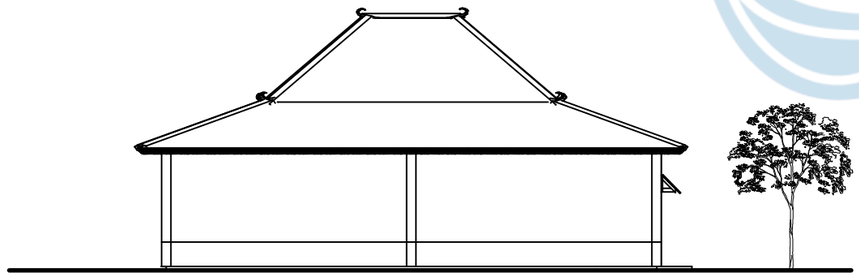
TAMPAK UTARA MASSA 5

SKALA 1 : 200



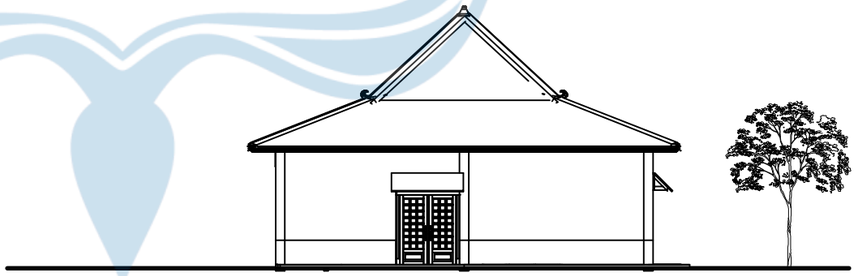
TAMPAK TIMUR MASSA 5

SKALA 1 : 200



TAMPAK SELATAN MASSA 5

SKALA 1 : 200



TAMPAK BARAT MASSA 5

SKALA 1 : 200

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

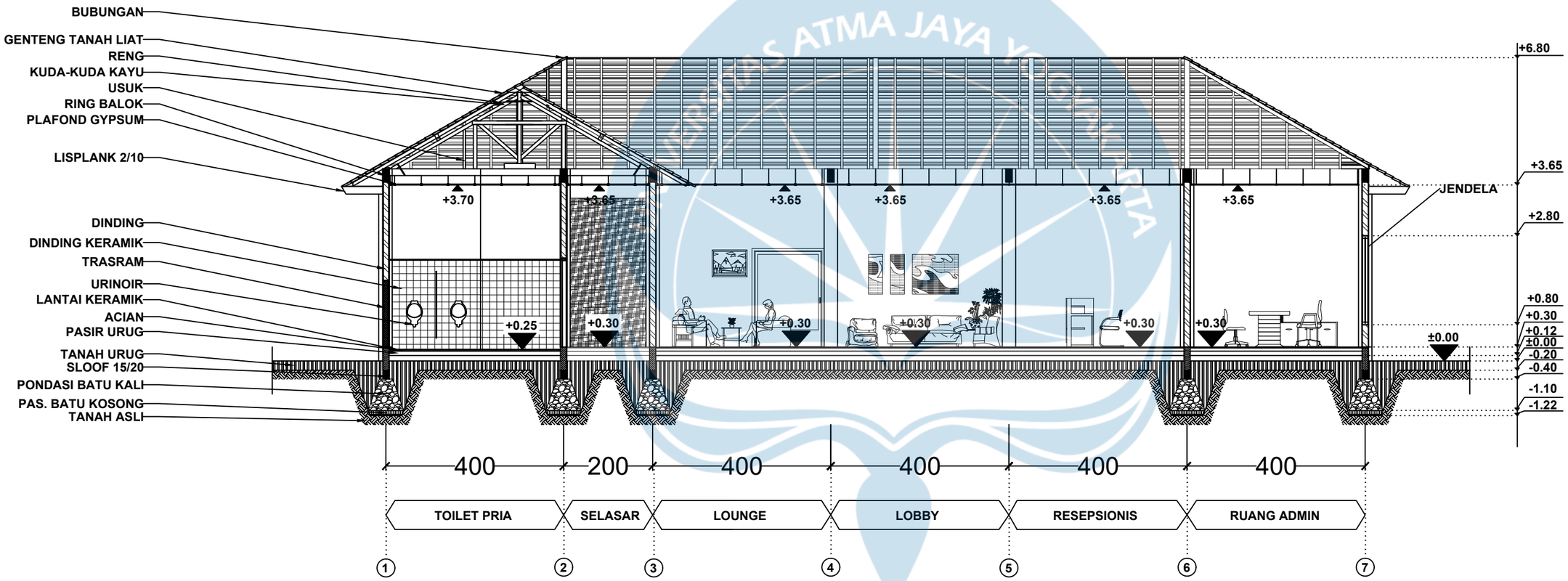
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
0.1 TAMPAK MASSA 5	1 :200

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



POTONGAN A-A MASSA 1

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

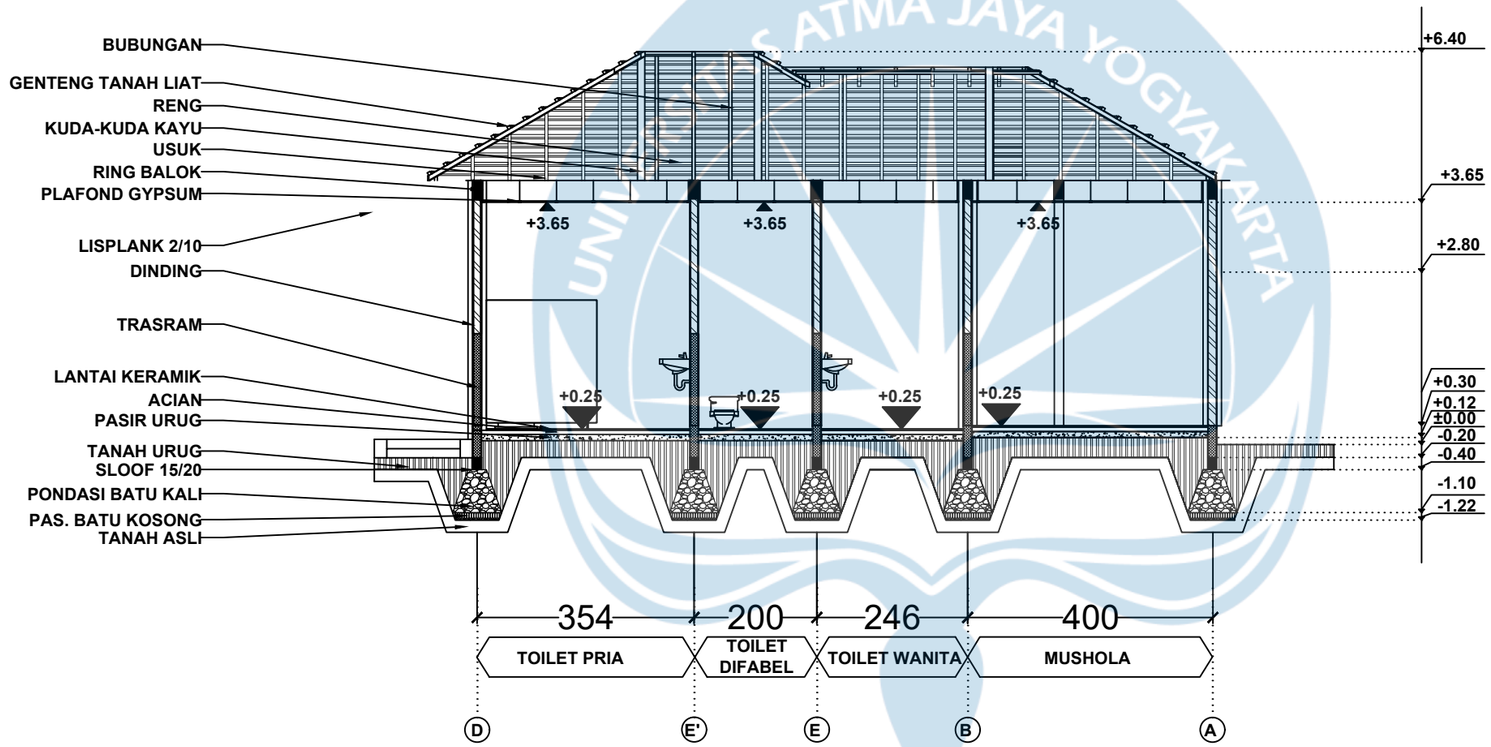
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
0.1 POTONGAN A-A MASSA 1	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



POTONGAN B-B MASSA 1

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

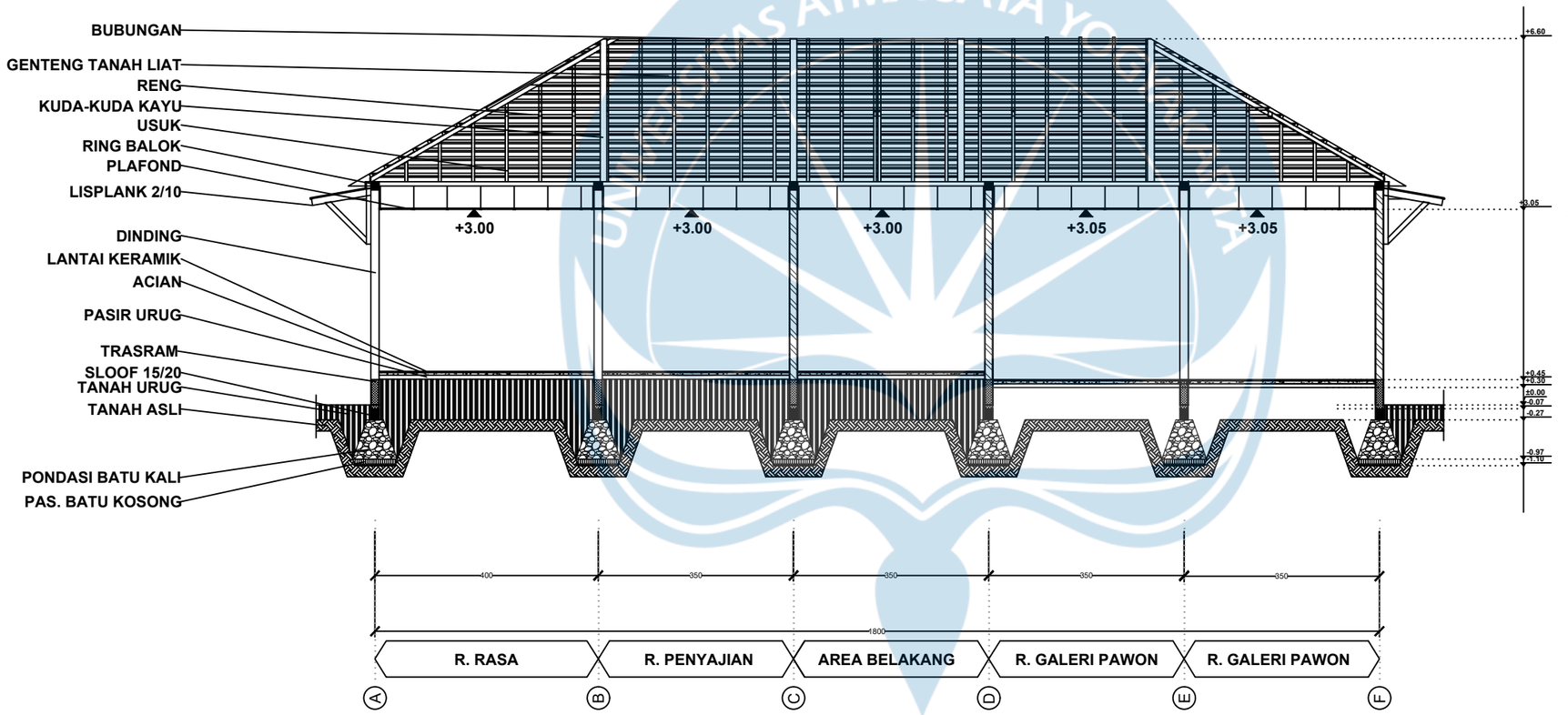
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
POTONGAN B-B MASSA 1	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



POTONGAN A-A MASSA 2

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

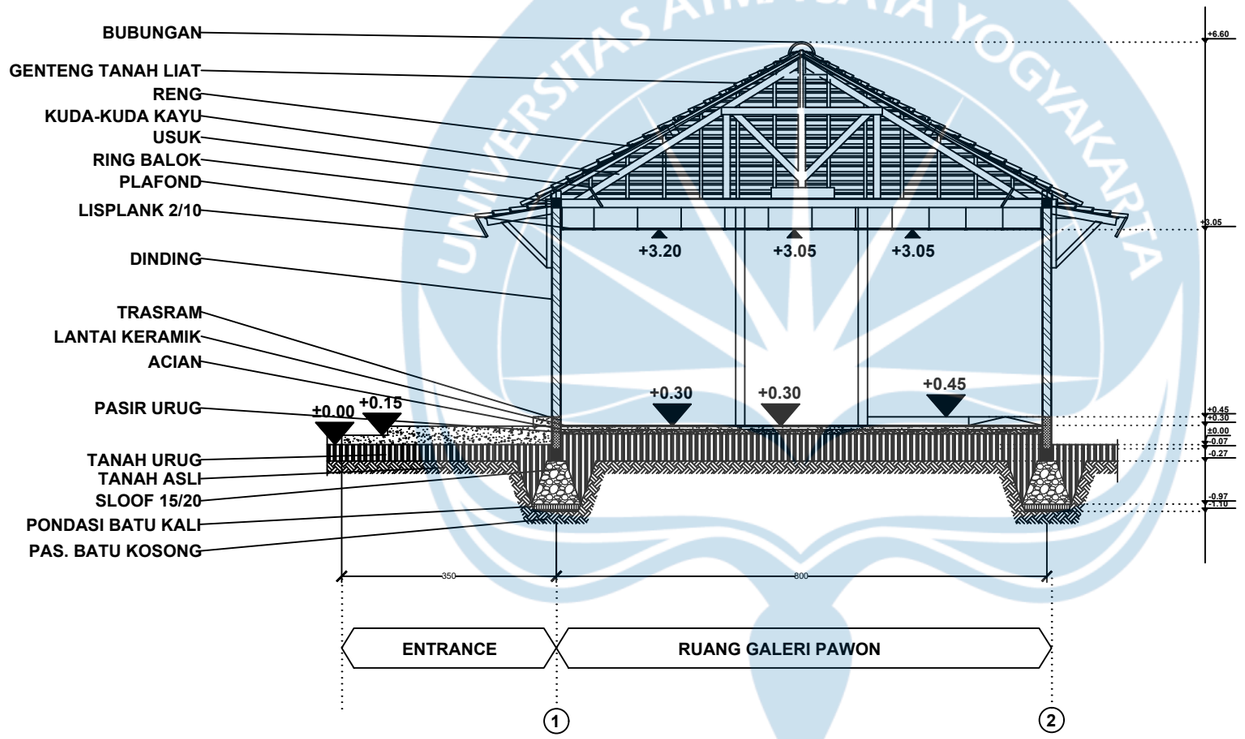
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
POTONGAN A-A MASSA 2	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

25 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



POTONGAN B-B' MASSA 2

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

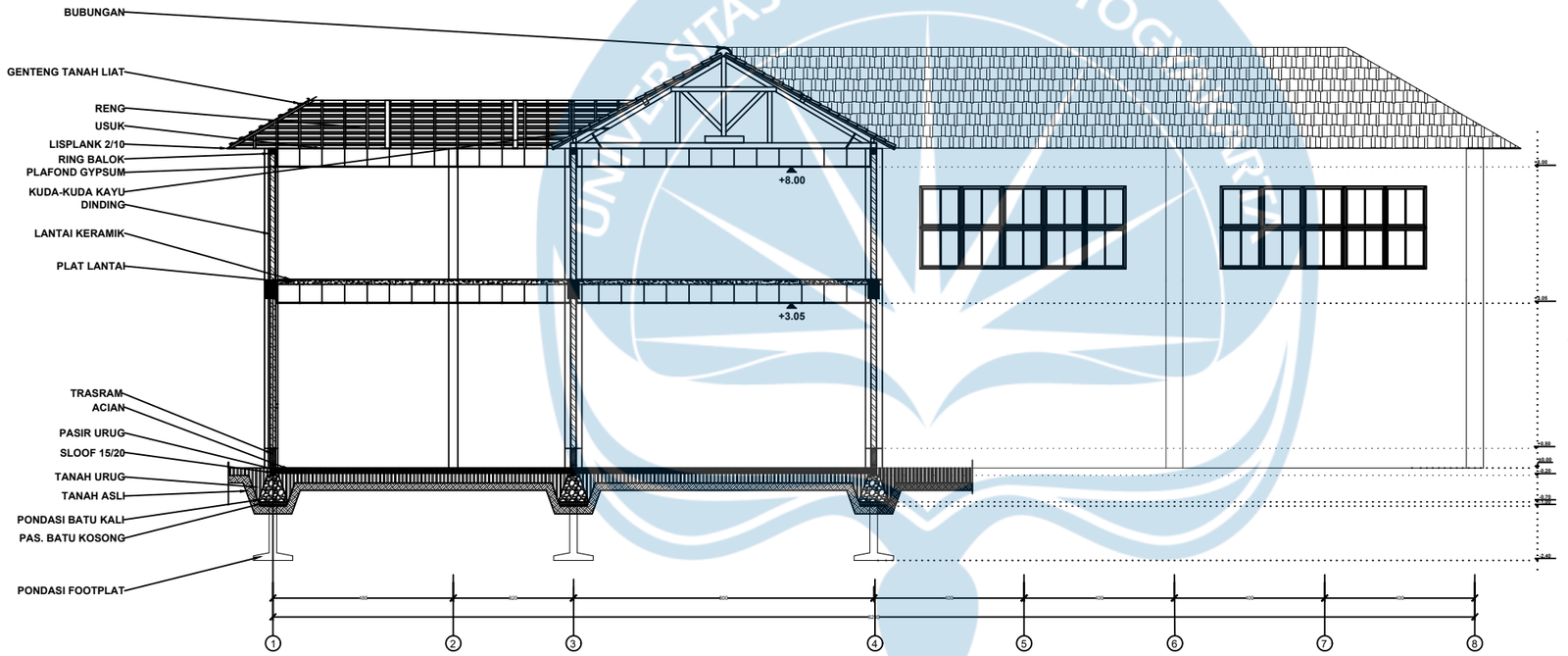
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
POTONGAN B-B' MASSA 2	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

25 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



POTONGAN A-A MASSA 3

SKALA 1 : 200

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

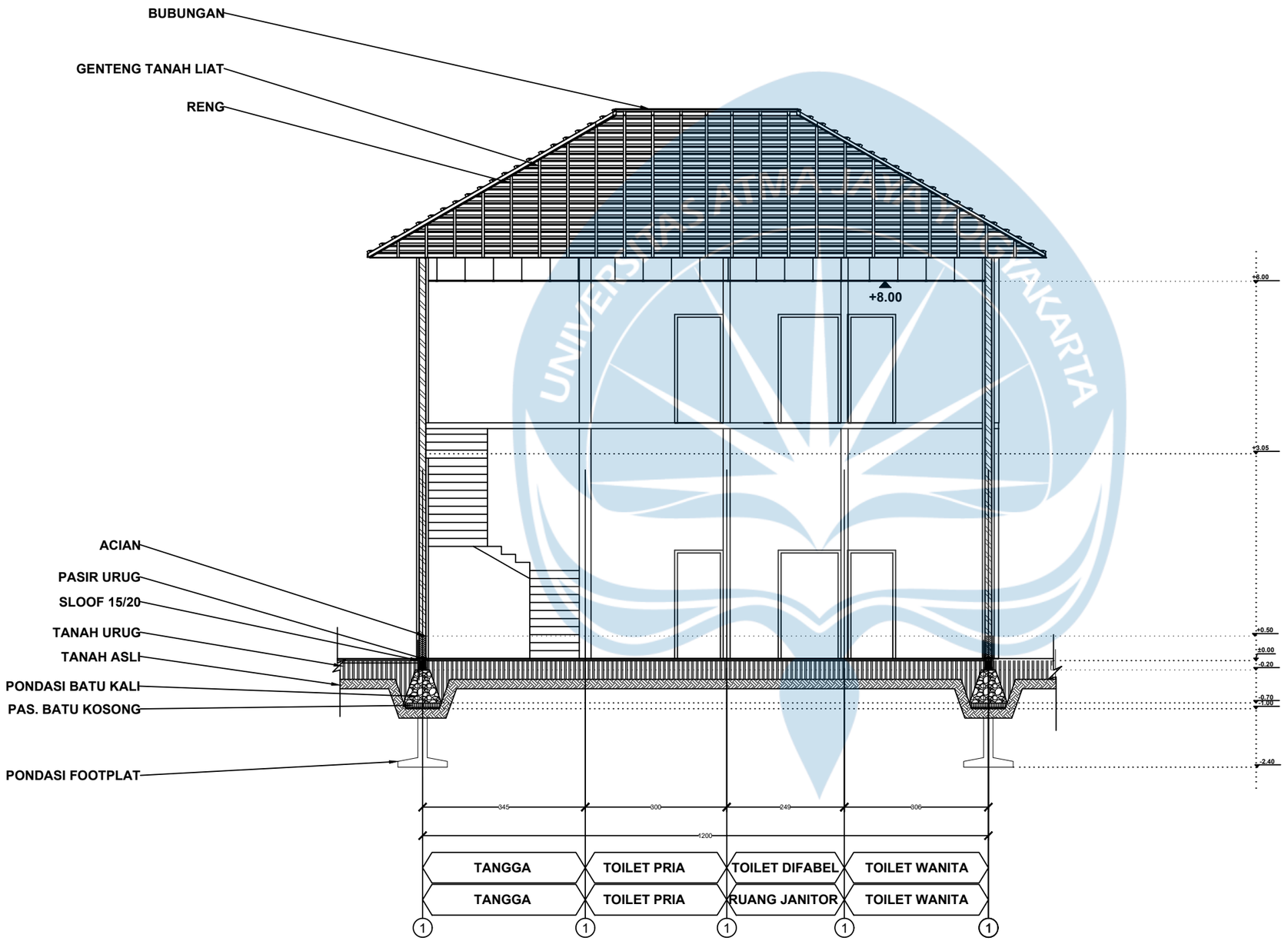
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
0.1 POTONGAN A-A MASSA 3	1 :200

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



POTONGAN B-B' MASSA 3

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

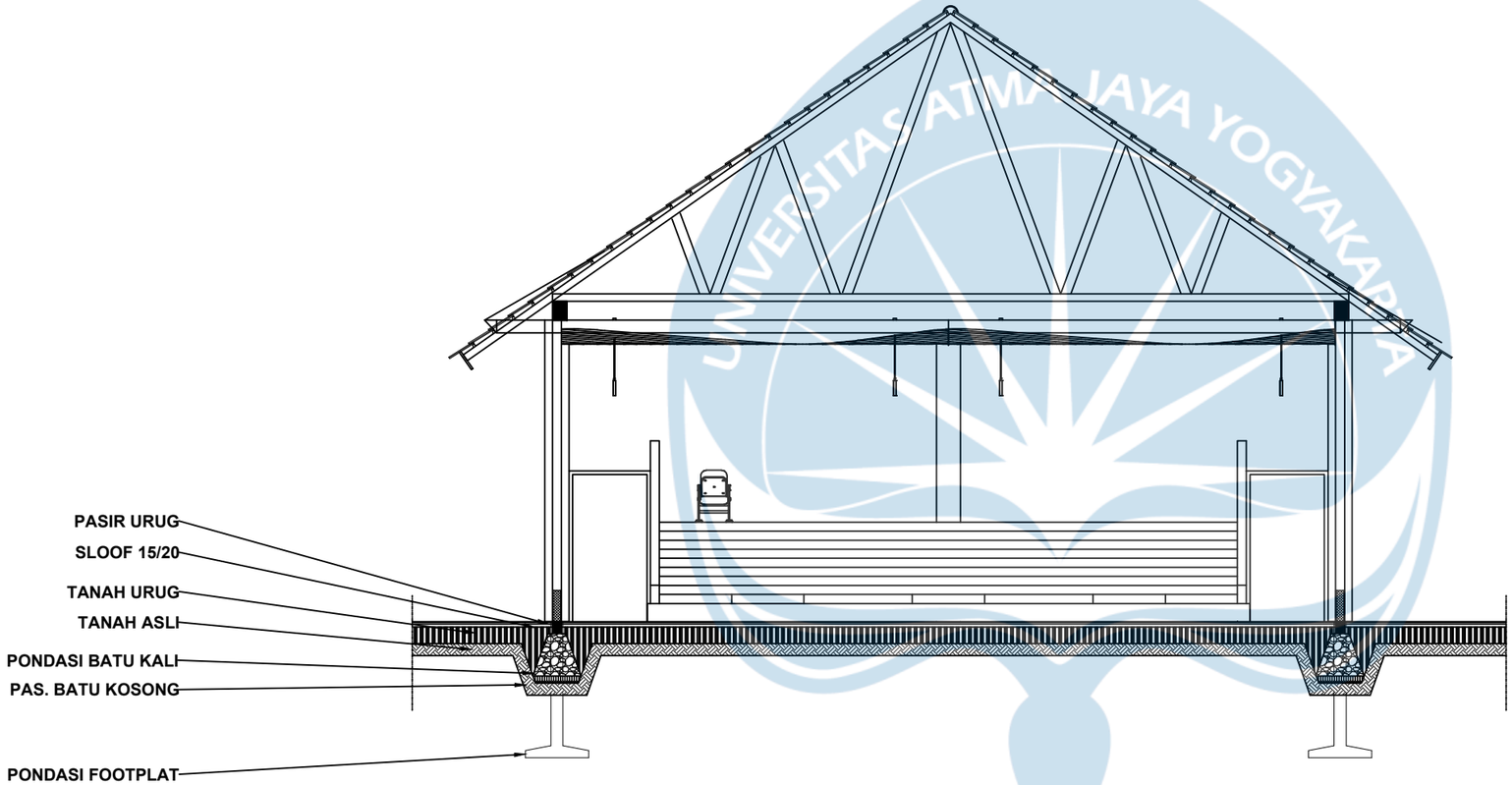
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
0.1 POTONGAN B-B' MASSA 3	1 :100

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



POTONGAN B-B MASSA 4

SKALA 1 : 100

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II

TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

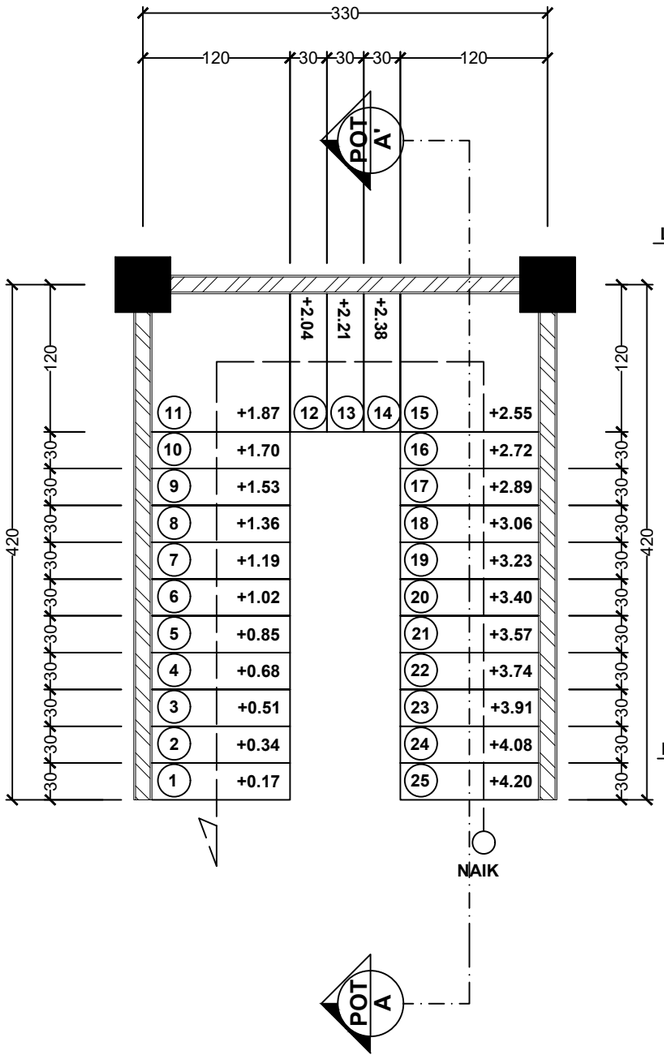
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
0.1 POTONGAN B-B MASSA 4	1 :100

Keterangan
Note

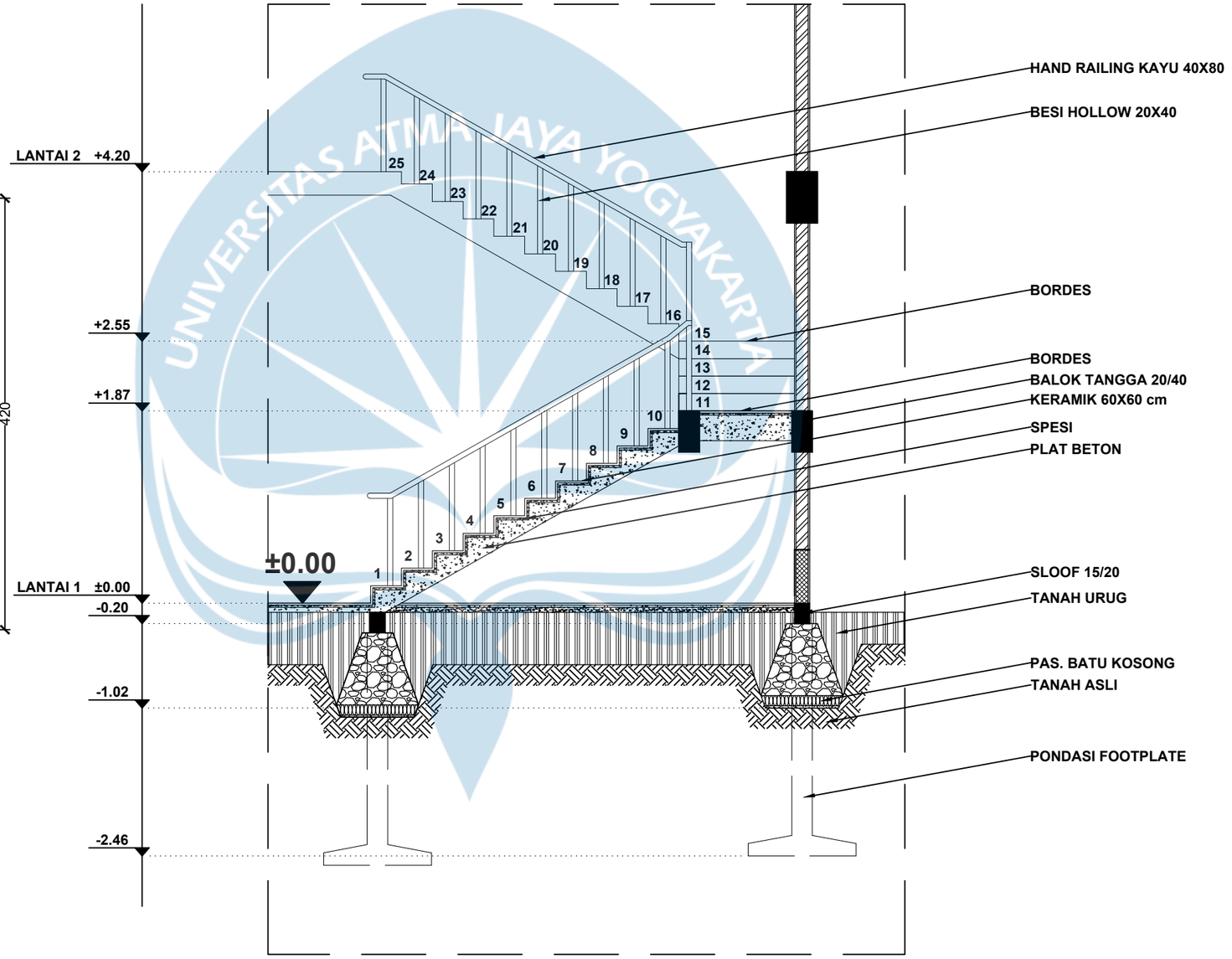
Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



DENAH TANGGA
SKALA 1:50



POTONGAN A-A'
SKALA 1:50

DENAH TANGGA
SKALA 1 : 50

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

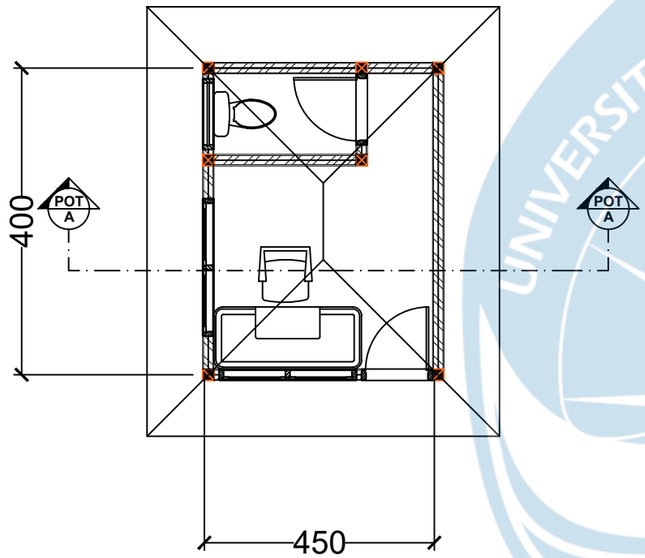
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
01. Denah Tangga	1 :50
02. Potongan A-A	1 :50

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

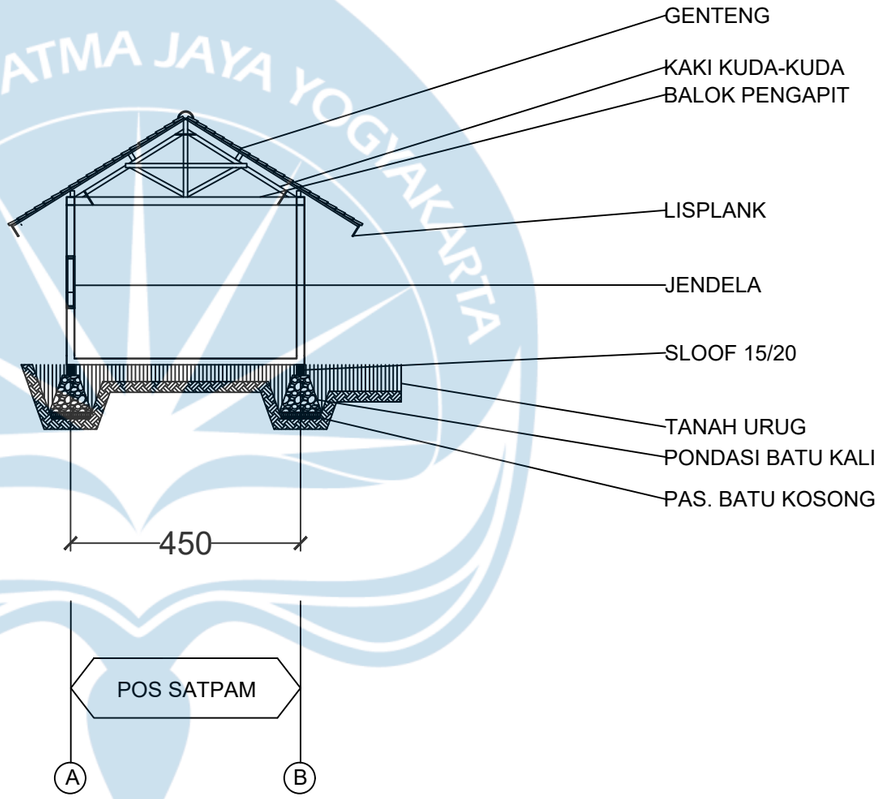
28 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



DENAH

SKALA 1:50



POTONGAN A-A'

SKALA 1:50

DENAH DAN POTONGAN POS SATPAM

SKALA 1 : 50

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

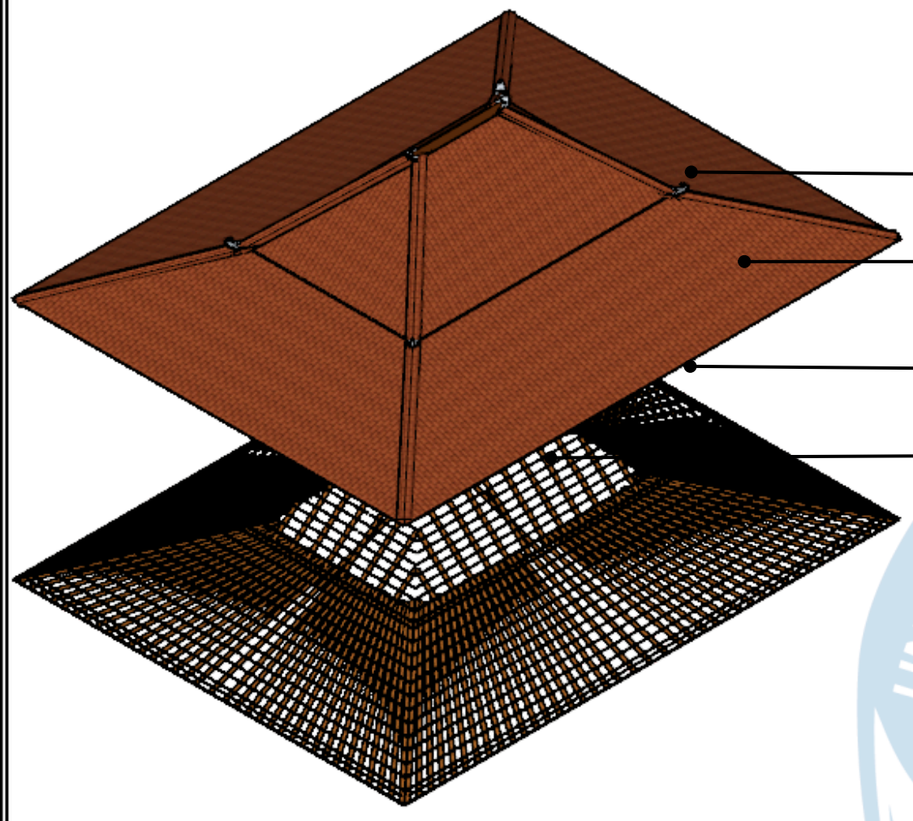
Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*
DENAH DAN POTONGAN POS SATPAM	1 :50

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

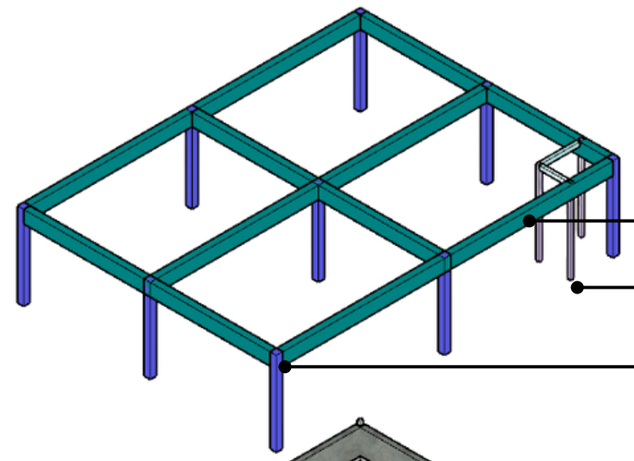
13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX



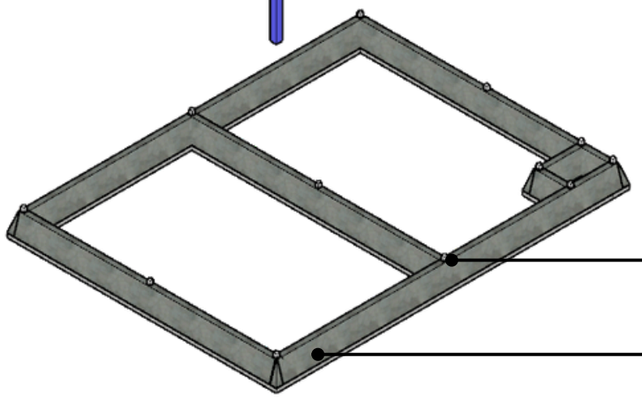
PENUTUP ATAP
Genteng Metal
KERANGKA ATAP
Baja C75
KUDA-KUDA ATAP
Baja C75

UPPER STRUCTURE



RINGBALK
Beton Bertulang 30/50 cm
KOLOM PRAKTISI
Beton Bertulang 15/15 cm
KOLOM UTAMA
Beton Bertulang 45/45 cm

SUPPER STRUCTURE



SLOOF
Beton Bertulang 20/30
PONDASI
Batu Kali

SUB-STRUCTURE

AKSONOMETRI STRUKTUR MASSA

SKALA 1 : XXXX

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

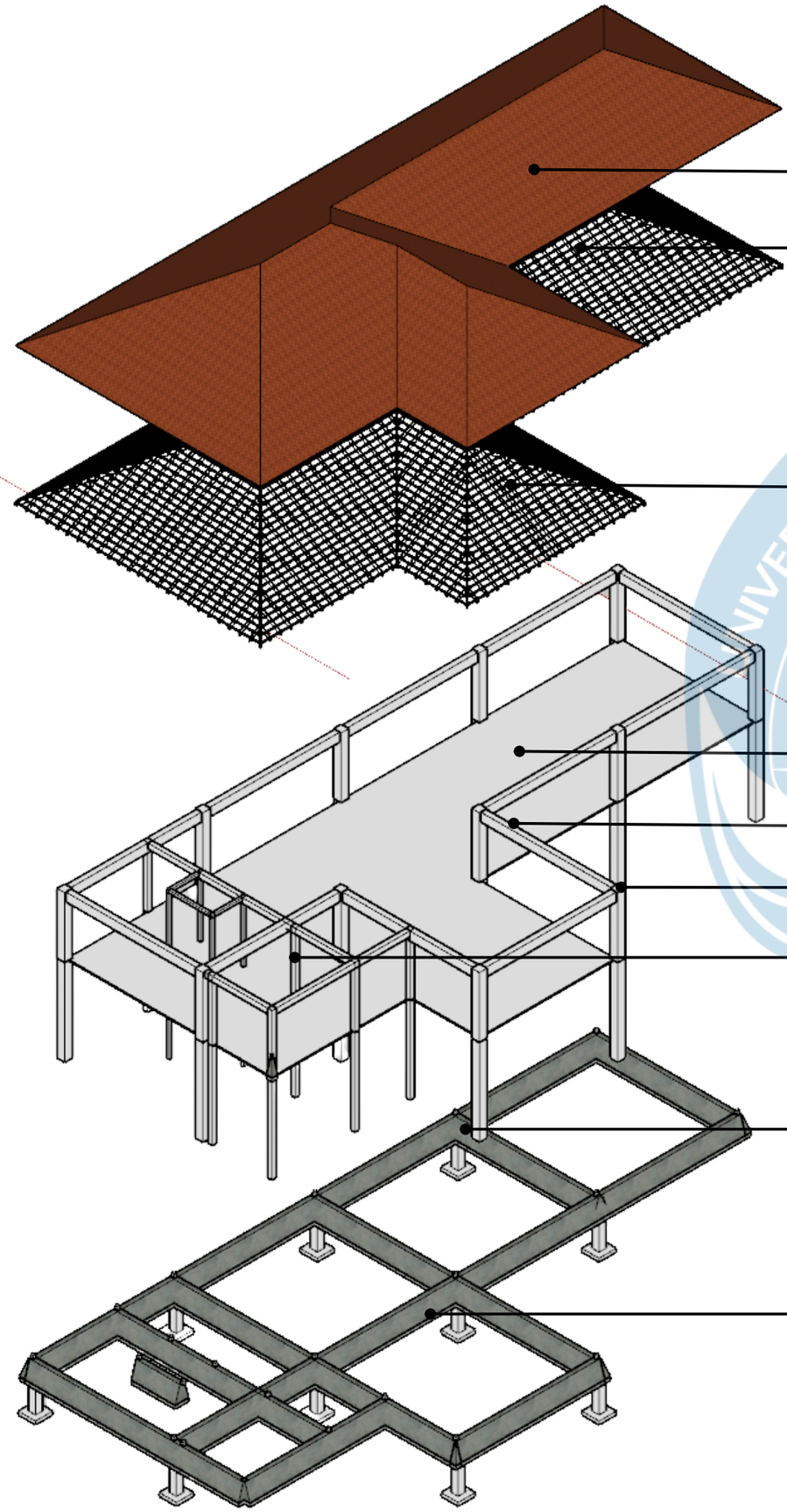
Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX



PENUTUP ATAP
Genteng Metal
KERANGKA ATAP

KUDA-KUDA ATAP
Baja C75

PLAT LANTAI
Beton Bertulang 12 cm
RINGBALK
Beton Bertulang 30/50 cm
KOLOM UTAMA
Beton Bertulang 45/45 cm
KOLOM PRAKTISI
Beton Bertulang 15/ 15 cm

SLOOF
Beton Bertulang 20/30 cm

PONDASI
Batu Kali & Footplat 100/100

UPPER STRUCTURE

SUPPER STRUCTURE

SUB-STRUCTURE

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*

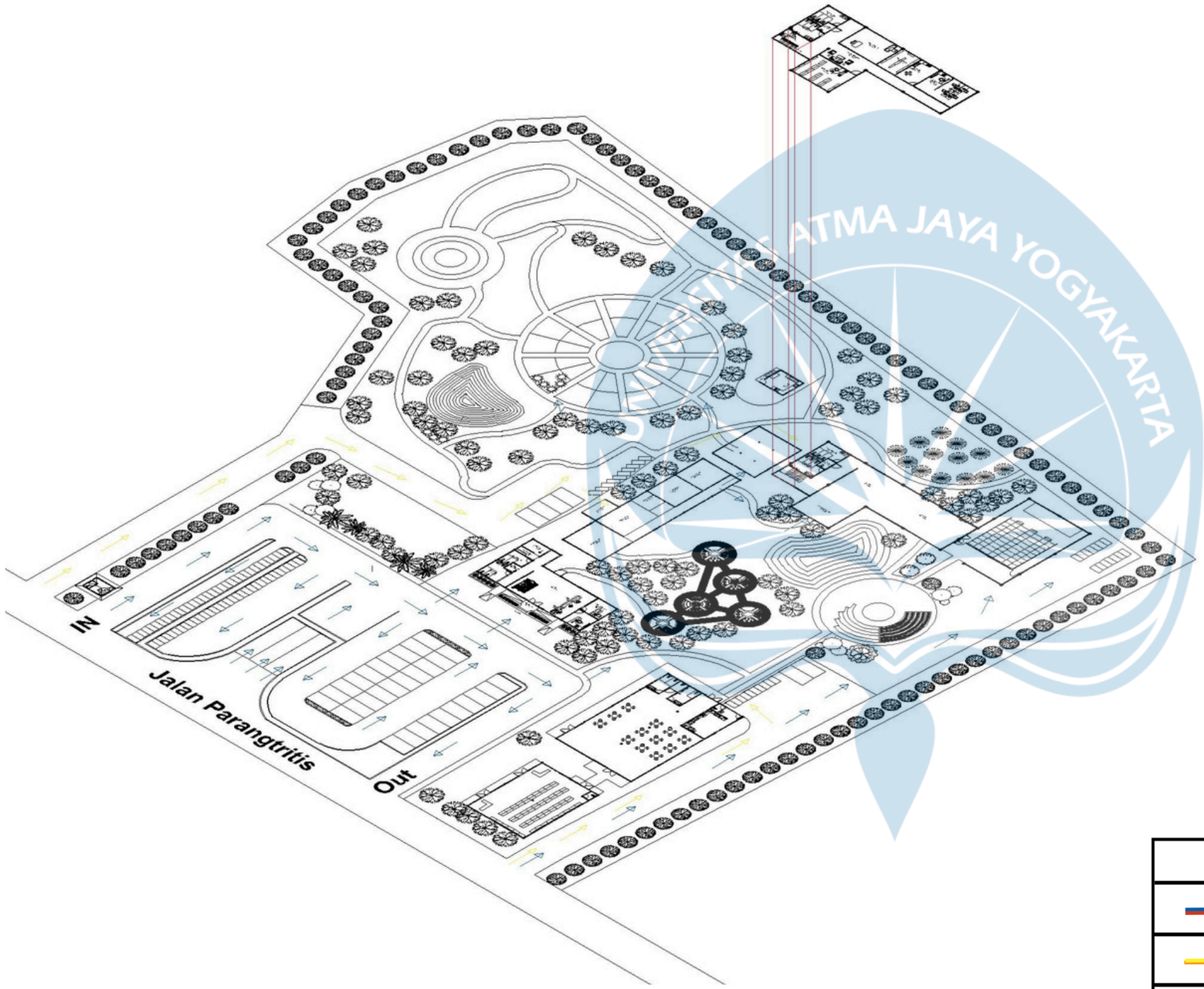
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX

SIRKULASI VERTIKAL DAN HORIZONTAL



LEGENDA
TANGGA
ALUR PENGELOLA & SERVIS
ALUR PENGUNJUNG

AKSONOMETRI SIRKULASI
SKALA NTS

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

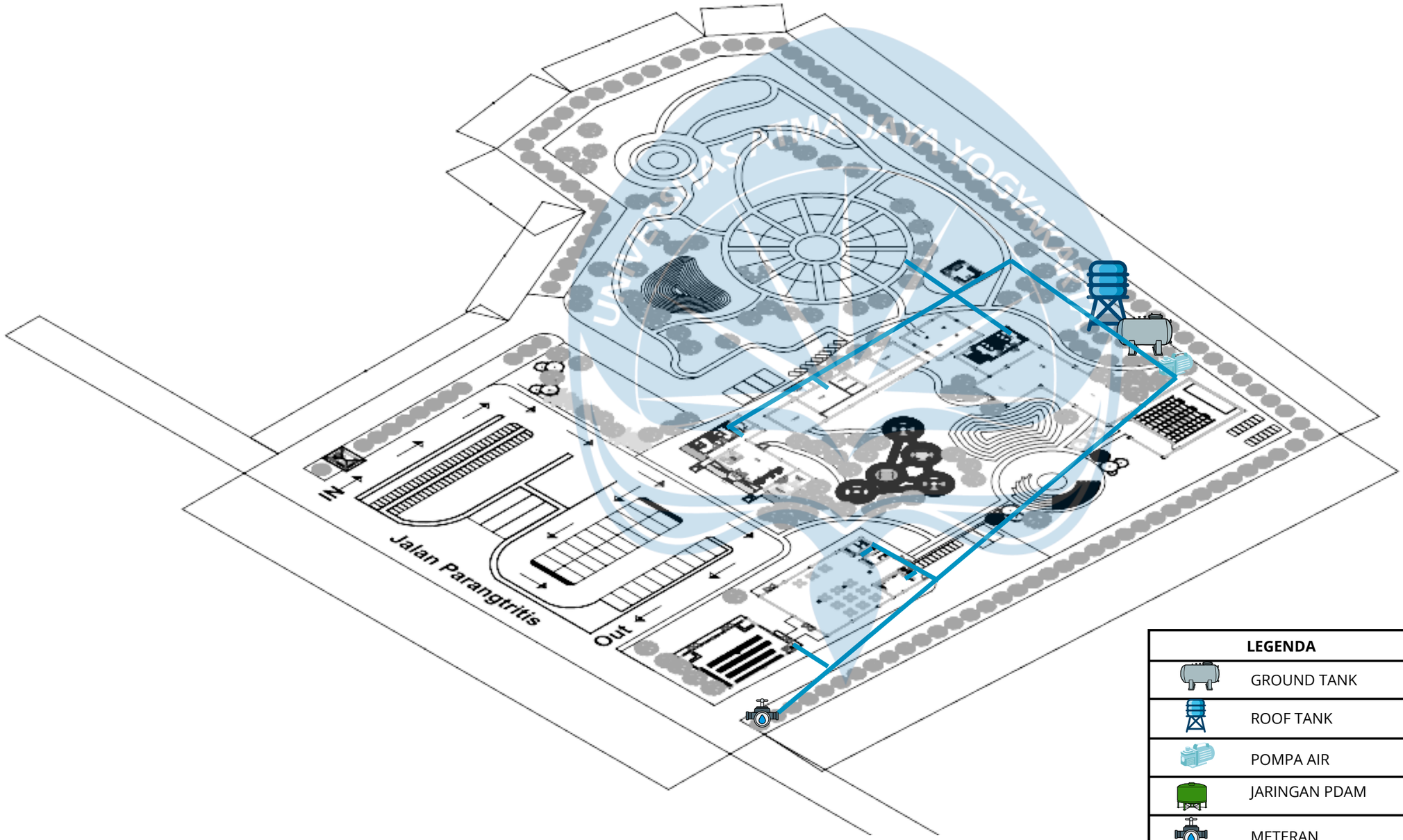
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

RENCANA AIR BERSIH



LEGENDA	
	GROUND TANK
	ROOF TANK
	POMPA AIR
	JARINGAN PDAM
	METERAN
→	PIPA DISTRIBUSI AIR

AKSONOMETRI RENCANA AIR BERSIH
SKALA NTS

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

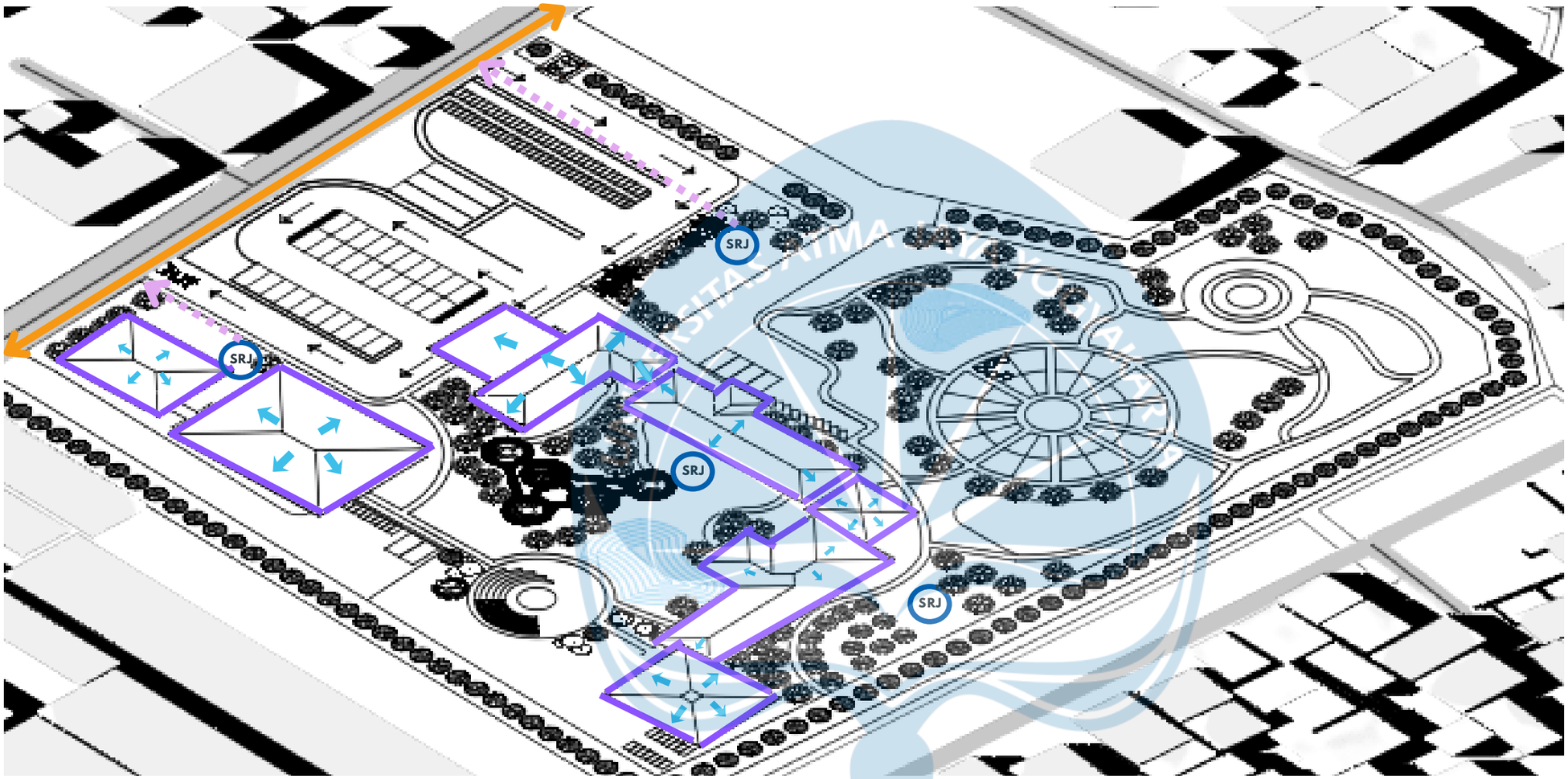
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

AKSONOMETRI DRAINASE AIR HUJAN



LEGENDA	
SRJ	SUMUR RESAPAN AIR HUJAN
	TALANG
	PIPA DRAINASE
	ALIRAN AIR HUJAN
	RIOL KOTA

AKSONOMETRI RENCANA DRAINASE AIR HUJAN
SKALA NTS

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

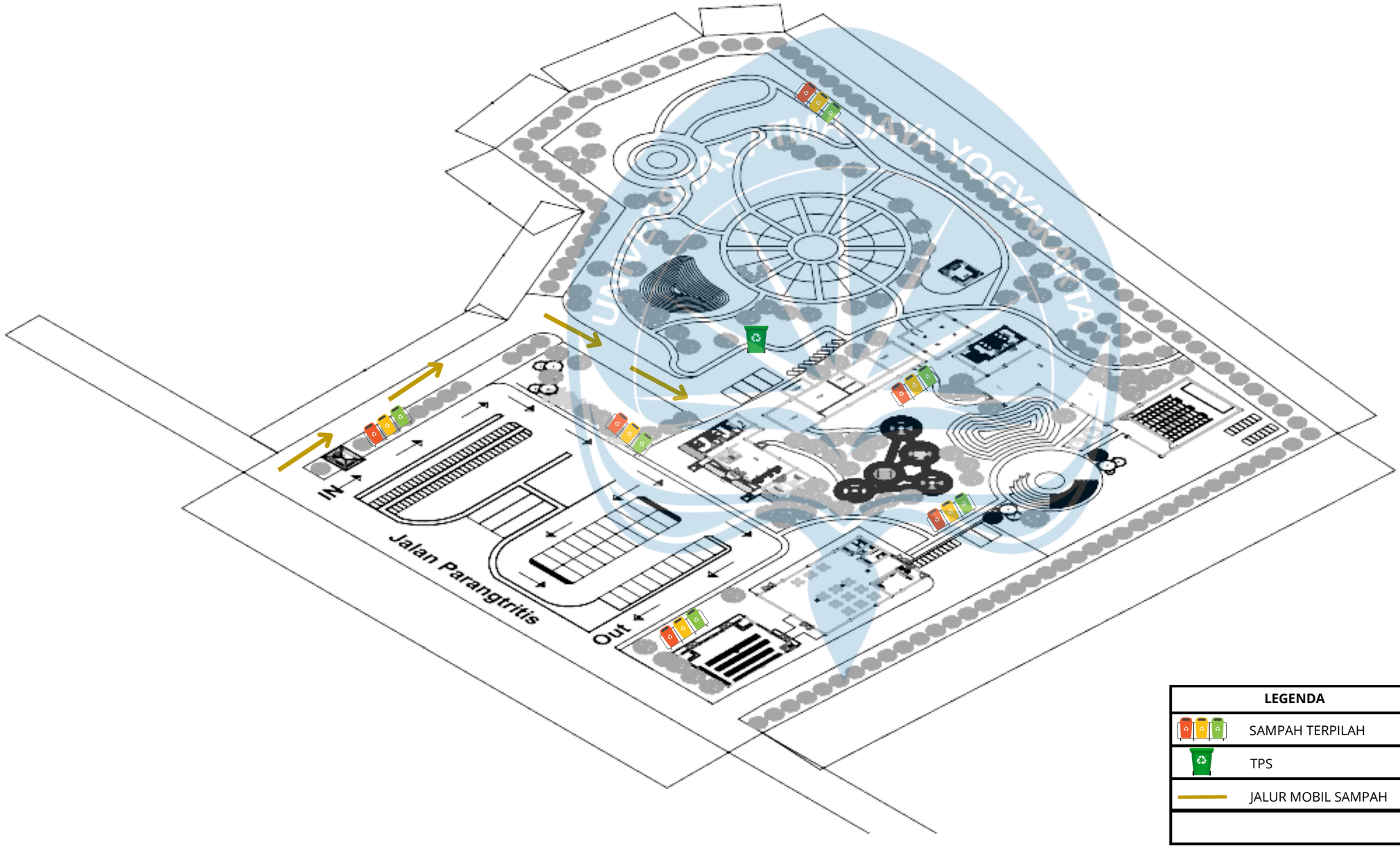
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

AKSONOMETRI SIRKULASI SAMPAH



LEGENDA	
	SAMPAH TERPILAH
	TPS
	JALUR MOBIL SAMPAH

AKSONOMETRI SIRKULASI SAMPAH
SKALA NTS

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

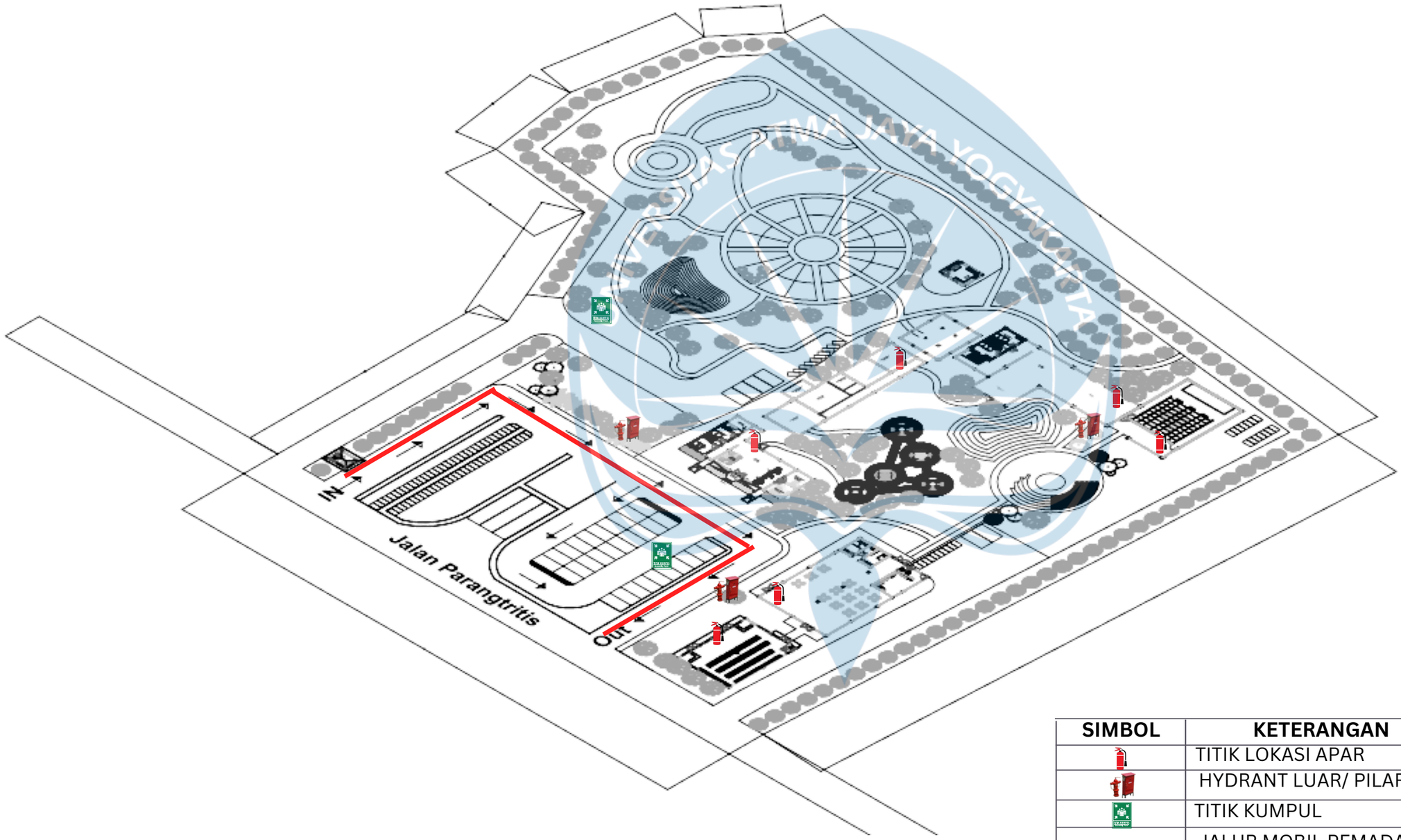
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

AKSONOMETRI PROTEKSI KEBAKARAN



SIMBOL	KETERANGAN
	TITIK LOKASI APAR
	HYDRANT LUAR/ PILAR
	TITIK KUMPUL
	JALUR MOBIL PEMADAM

AKSONOMETRI RENCANA KEBAKARAN
SKALA NTS

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

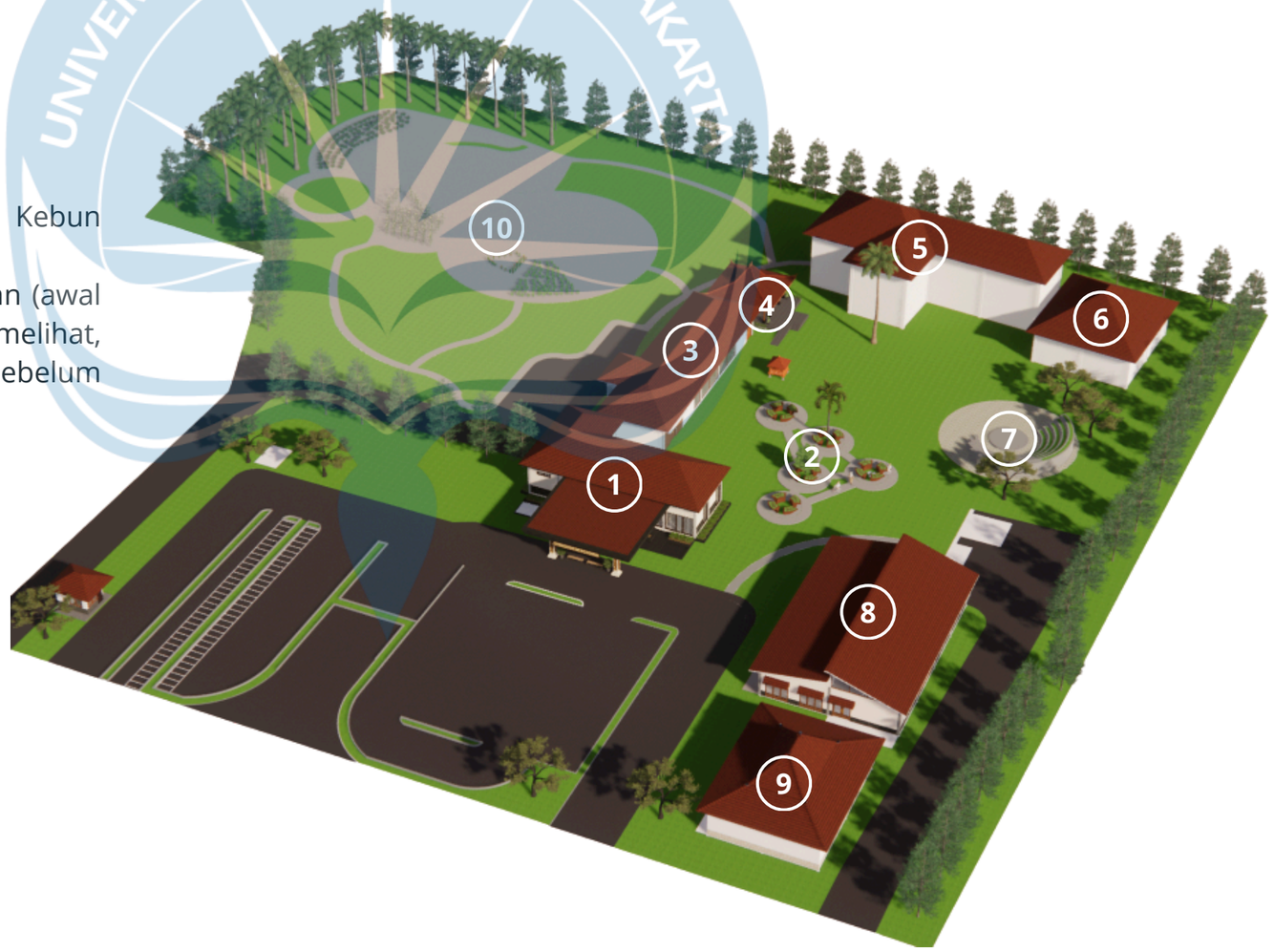
PENEKANAN DESAIN

SIRKULASI

Konsep sirkulasi ini menggunakan metode suggested-approach yang mengarahkan pengunjung secara alami melalui elemen visual dan landmark tanpa pembatas kaku. Alur disusun linier dan sekuensial dari barat ke timur untuk memperkuat narasi ruang, membimbing pengunjung mulai dari galeri bahan pangan hingga pengalaman langsung di area workshop. Sirkulasi ini mengintegrasikan area dalam gedung dengan taman rempah di luar sebagai ruang transisi multisensori, sambil tetap memisahkan jalur publik wisatawan dari jalur servis logistik demi kelancaran operasional dan kenyamanan pengguna.

PENYELESAIAN DESAIN

- Lanskap luar ruangan dioptimalkan menjadi Kebun Komunal & Taman Rempah.
- Area eksterior ini berfungsi sebagai Zona Asal Bahan (awal alur naratif), di mana pengunjung bisa berinteraksi, melihat, dan mencium langsung tanaman pangan lokal sebelum masuk ke dalam museum.



LEGENDA

1. LOBBY
2. GALERI BAHAN PANGAN
3. GALERI PAWON
4. AREA TASTING
5. GALERI & KANTOR
6. AUDITORIUM
7. AMPITHEATER
8. RESTO & FOODCOURT
9. TOKO OLEH-OLEH
10. KEBUN DAN TAMAN REMPAH

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

PENEKANAN DESAIN

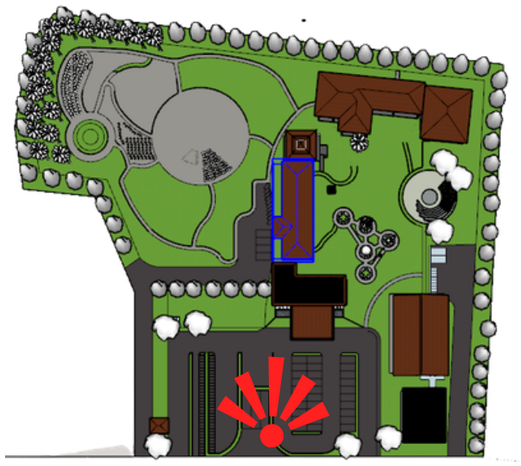
VISUALISASI EKSTERIOR







KEYPLAN



Tata ruang ini didesain menggunakan pendekatan arsitektur naratif untuk mengubah kebiasaan wisata kuliner konvensional yang biasanya hanya berorientasi pada konsumsi. Masalah pasifnya edukasi di lapangan diselesaikan melalui rangsangan multisensori lewat tanaman rempah dan bahan pangan pokok DIY yang bisa langsung dihirup dan disentuh. Lewat interaksi fisik ini, proses belajar aktif tercipta secara intuitif sejak pengunjung memasuki Lobby Utama, lalu dipandu secara alami menuju Galeri Bahan Pangan, sebagai persiapan pemahaman awal sebelum pengunjung melangkah masuk ke segmen berikutnya yaitu Galeri Pawon.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

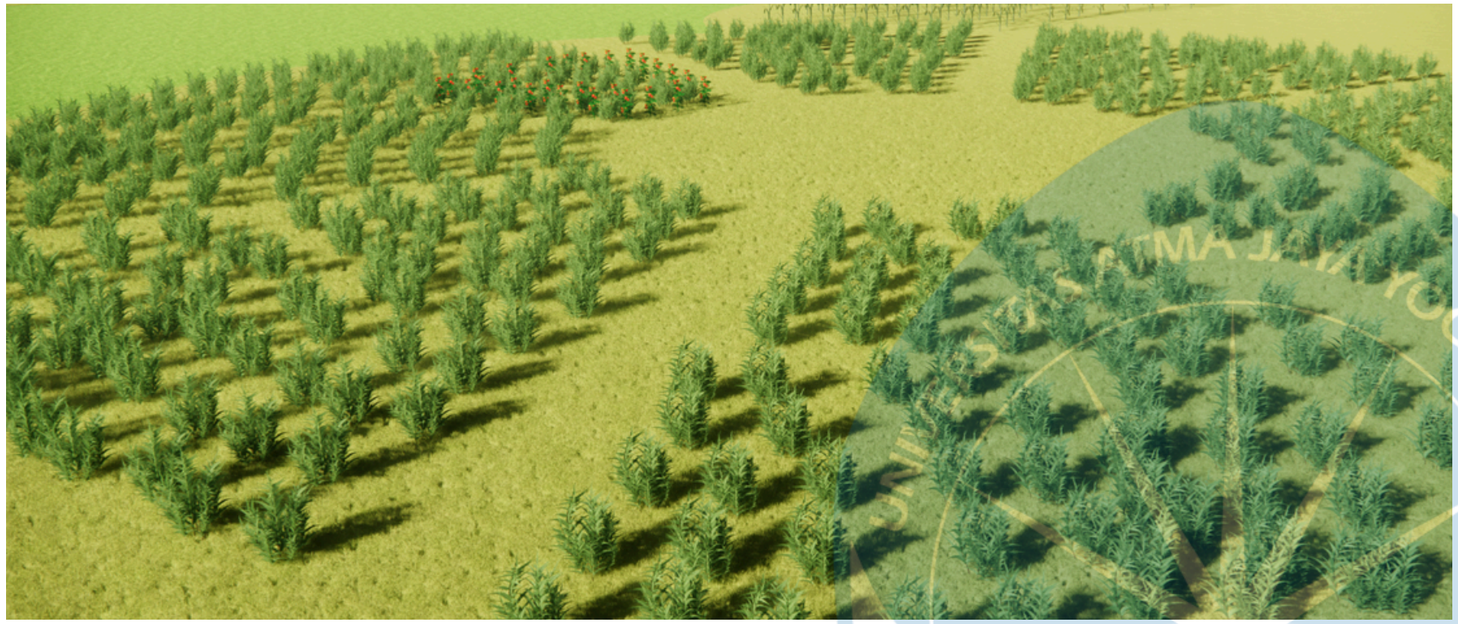
Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

PENEKANAN DESAIN
VISUALISASI EKSTERIOR



Taman Rempah dirancang secara terintegrasi dengan bertindak sebagai ruang luar edukatif yang interaktif dan partisipatif. Area ini menjadi penyelesaian desain terhadap minimnya edukasi mengenai asal-usul bahan baku dalam wisata kuliner modern melalui beberapa strategi lanskap berikut :

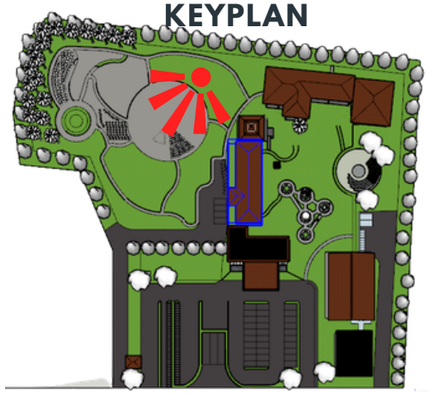
1. Struktur Sirkulasi :Sirkulasi pejalan kaki di dalam taman dirancang melingkar dan mengalir secara organik mengikuti bentukan massa bangunan utamanya. Jalur ini membimbing pengunjung secara perlahan untuk mengeksplorasi vegetasi tanpa adanya pembatas kaku, menciptakan alur belajar yang cair (suggested-approach).

2. Zonasi Vegetasi Produktif DIY (Media Belajar Aktif): Taman ini ditanami oleh berbagai macam tanaman rempah dan bahan pangan lokal yang diinventarisasi langsung dari kebutuhan dapur tradisional Jawa, seperti:

- Tanaman Empon-Empon: Jahe, serai, kencur, kunyit, dan temulawak sebagai bahan dasar jamu dan minuman tradisional seperti Wedang Uwuh.
- Vegetasi Pangan Agrosilvopastural: Pohon kelapa (bunga manggar untuk Gudeg Manggar) dan singkong sebagai representasi ketahanan pangan lahan kering Bantul dan Gunungkidul.

3. Pembingkaian Suasana Multisensorik (: Penyelesaian lanskap memanfaatkan indra manusia secara menyeluruh (embodied knowledge). Pengunjung tidak hanya melihat, melainkan dapat mencium aroma daun serai atau kemangi yang tertiup angin, menyentuh tekstur kulit kayu manis, serta mendengar gemerisik daun di area luar yang kontras dengan suasana intim di dalam pawon.

KEYPLAN



Hubungan Tata Ruang dan Alur Perancangan

Taman Rempah ini ditempatkan bersebelahan langsung dengan Area Workshop/Pawon. Posisi ini sangat strategis karena:

1. Kemudahan Sourcing: Pelaku kuliner atau pelajar dapat langsung memetik bahan segar dari taman untuk dibawa ke area dapur edukasi (workshop).
2. Transisi Ruang: Menjadi area jeda atau refleksi budaya setelah pengunjung mencicipi hidangan tradisional di area dining experience

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

PENEKANAN DESAIN
VISUALISASI INTERIOR



Ruang pawon tradisional dirancang bukan sekadar sebagai area display statis, melainkan sebuah ruang edukasi prosesual yang disusun kronologis berdasarkan alur pengolahan kuliner tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta. Pengunjung diajak memahami secara sistematis bagaimana material mentah dari alam ditransformasikan menjadi sajian budaya melalui tiga pembagian sub-zona utama yang tampak pada visualisasi interior:

1. Zona Persiapan & Peracikan Bumbu
2. Zona Pengolahan & Pengapian
3. ona Penyimpanan & Penyajian

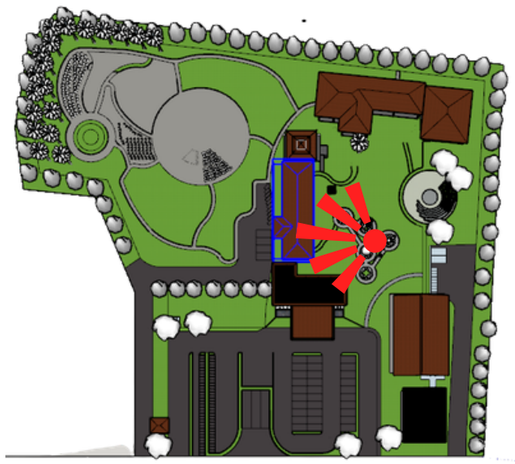
EDUKASI MELALUI INTERAKSI SENSORIK (EMBODIED KNOWLEDGE)

Penyelesaian desain interior mengutamakan kejujuran material (truth to materials) untuk merangsang ingatan haptik serta menghadirkan atmosfer ruang pawon yang hangat dan membumi:

- Pola dan Material Lantai: Menggunakan tegel bertekstur kasar dengan gradasi warna bumi gelap (earthy tone). Selain berfungsi meredam kesan steril dapur modern, material ini memberikan traksi yang aman sekaligus memperkuat karakter arsitektur lokal yang adaptif.

- Peranti Tradisional (Display Edukasi): Seluruh alat masak yang dihadirkan, mulai dari tampah anyaman, kukusan bambu, kuali gerabah, hingga centong kayu, berfungsi sebagai media edukasi tak benda (intangible heritage). Pengunjung tidak sekadar melihat produk akhir kuliner, namun mengalami langsung skala ruang, tekstur material, hingga pancaran hawa panas dan aroma bumbu dari tungku tradisional DIY

KEYPLAN



Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

Eksterior

Kebun Gastronomi



Pengunjung diajak mengenal bahan pangan lokal DIY secara langsung melalui lanskap produktif yang ditanami berbagai rempah dan tanaman pangan tradisional. Kebun menjadi ruang awal dalam perjalanan gastronomi yang memperkenalkan hubungan antara tanah, bahan pangan, dan budaya kuliner.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX

Eksterior

Galeri Bahan Pangan



Pengunjung diajak mengenal bahan pangan lokal DIY secara langsung melalui lanskap produktif yang ditanami berbagai rempah dan tanaman pangan tradisional. Kebun menjadi ruang awal dalam perjalanan gastronomi yang memperkenalkan hubungan antara tanah, bahan pangan, dan budaya kuliner.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Program Studi Arsitektur
Architecture Department

Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	**Skala** *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	**No. Lbr** *Pg. No.*	**Dari** *Of*
XX1	XX	XX

Interior

Kebun Gastronomi



Pengunjung memahami proses pengolahan makanan tradisional melalui display alat masak tradisional, teknik memasak, serta aktivitas dapur yang merepresentasikan budaya pawon dalam kehidupan masyarakat Jawa.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

Interior

Dapur Workshop & Demonstrasi



Pengunjung terlibat secara langsung dalam proses pengolahan kuliner tradisional melalui kegiatan workshop dengan pendekatan learning by doing, sehingga pengetahuan gastronomi diperoleh melalui pengalaman praktik dan interaksi. Sementara itu, pengunjung reguler tetap dapat memahami proses pengolahan melalui area demonstrasi memasak yang terhubung secara visual melalui partisi kaca, memungkinkan mereka mengamati aktivitas dapur sekaligus merasakan aroma masakan sebagai bagian dari pengalaman gastronomi.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

Interior

Ruang Tasting



Ruang tasting menghadirkan pengalaman mencicipi kuliner tradisional dalam suasana yang lebih intim dan reflektif sehingga pengunjung dapat memahami karakter rasa, aroma, dan nilai budaya yang telah dipelajari sebelumnya.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

Interior

Galeri Makna



Ruang ini memperkenalkan nilai budaya, sejarah, dan filosofi yang terkandung dalam berbagai kuliner tradisional DIY sehingga pengunjung tidak hanya mengenal makanan sebagai produk, tetapi juga sebagai identitas budaya masyarakat.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

Interior

Ruang Kelas



Ruang kelas menjadi wadah pembelajaran yang mendukung kegiatan pelatihan, kursus, dan edukasi gastronomi. Melalui penyampaian materi, diskusi, dan studi kasus, pengunjung maupun peserta pelatihan dapat memahami aspek budaya, sejarah, bahan pangan, serta teknik pengolahan kuliner tradisional DIY secara lebih mendalam.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

Interior

Resto & Foodcourt



Auditorium dan toko oleh-oleh berperan sebagai ruang yang memperluas pengalaman gastronomi di luar aktivitas konsumsi. Auditorium menjadi wadah penyelenggaraan seminar, demonstrasi kuliner, festival budaya, dan pertunjukan yang memperkenalkan nilai serta pengetahuan gastronomi kepada masyarakat. Sementara itu, toko oleh-oleh memungkinkan pengunjung membawa pulang produk kuliner, rempah, maupun hasil olahan khas DIY sebagai bentuk keberlanjutan pengalaman dan apresiasi terhadap budaya pangan lokal.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

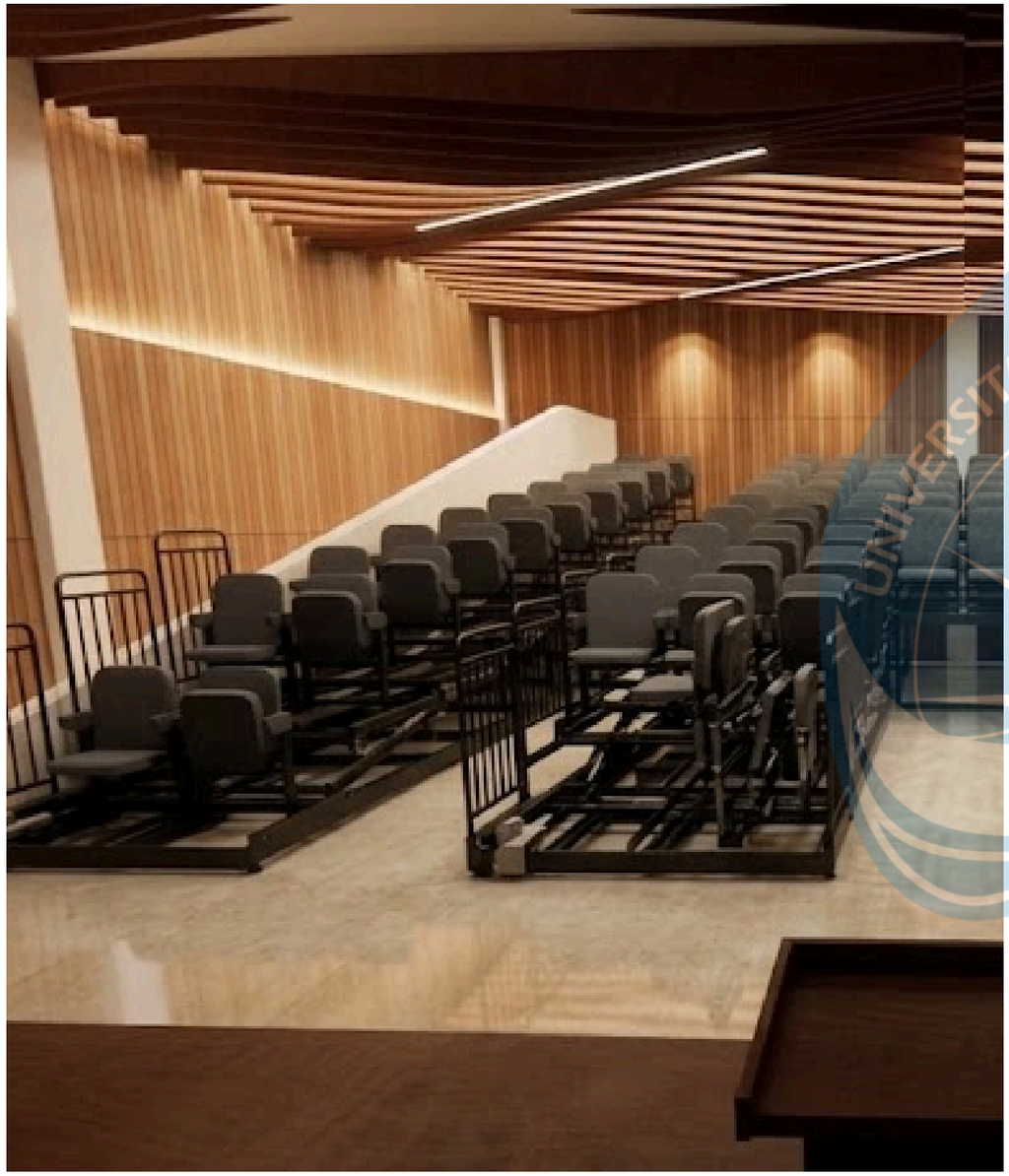
Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX

Interior

Auditorium & Toko Oleh-Oleh





Auditorium dan toko oleh-oleh berperan sebagai ruang yang memperluas pengalaman gastronomi di luar aktivitas konsumsi. Auditorium menjadi wadah penyelenggaraan seminar, demonstrasi kuliner, festival budaya, dan pertunjukan yang memperkenalkan nilai serta pengetahuan gastronomi kepada masyarakat. Sementara itu, toko oleh-oleh memungkinkan pengunjung membawa pulang produk kuliner, rempah, maupun hasil olahan khas DIY sebagai bentuk keberlanjutan pengalaman dan apresiasi terhadap budaya pangan lokal.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Program Studi Arsitektur
Architecture Department
Fakultas Teknik
Faculty of Engineering

Proyek Tugas Akhir
Final Project

PERIODE : GENAP II
PERIOD : EVEN II
TAHUN AKADEMIK 2026/2027
ACADEMIC YEAR 2026/2027

Judul Proyek
Project Title

Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta

Lokasi Proyek
Project Location

Timbulharjo, Bantul

Identitas Mahasiswa
Student Identity

Adelia Anggraini
220119293

Judul Gambar *Drawing Title*	Skala *Scale*

Keterangan
Note

Tanggal gambar
Drawing date

13 April 2026

Kode *Code*	No. Lbr *Pg. No.*	Dari *Of*
XX1	XX	XX