

## PENERAPAN NEO-VERNACULAR ARCHITECTURE PADA CULINARY CENTER DI PANTAI DEPOK YOGYAKARTA

### Shelly Dina

Program Studi Arsitektur  
Universitas Teknologi Yogyakarta  
Shessa265@gmail.com

### Muhammad Arief Kurniawan

Program Studi Arsitektur  
Universitas Teknologi Yogyakarta  
arif.kurniawan@uty.ac.id

### ABSTRAK

*Culinary Center adalah suatu sektor pariwisata yang sejak awal sudah direncanakan adanya pengembangan oleh Pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta, dengan tujuan untuk memberikan dampak terhadap sektor perdagangan, jasa, hingga industri, karena pertumbuhan perekonomian D.I. Yogyakarta dipacu oleh sektor pariwisata. Kabupaten Bantul, merupakan salah satu Kabupaten yang berada disebelah selatan Provinsi D.I Yogyakarta. Sebelah Utara Kota Yogyakarta dan Kabupaten Sleman, sebelah Timur Kabupaten Gunungkidul, sebelah Selatan Samudra Hindia dan sebelah Barat Kabupaten Kulonprogo. Lokasi site Perancangan Culinary Center terletak di Jalan Pantai Depok, Kelurahan Kretek, Kabupaten Bantul, Kota DIY. Merupakan lokasi yang berada sejauh 500 meter dari garis Pantai Depok. Area tanah kosong seluas 1,5 ha. Culinary Center merupakan area kuliner makanan laut dan edukasi olahan makanan laut yang akan menjadi pusat kuliner. Culinary Center di Pantai Depok ini merupakan kuliner yang butuh pengembangan karena terkena dampak ombak pantai dan terkesan kumuh. Hal ini memerlukan pendekatan yang sesuai untuk menyelesaikan bangunan dengan konteks sekitar. Arsitektur Neo Vernakular dipilih menjadi pendekatan desain pada bangunan. Arsitektur Neo Vernakular adalah arsitektur yang tidak hanya melihat elemen fisik tetapi juga non fisik secara modern maupun tradisional. Dengan pendekatan ini, bangunan akan lebih bisa meyelaraskan diri dengan konteks sekitar secara tradisional maupun modern.*

**KEYWORDS:** Arsitektur Neo Vernakular; Culinary Center; Pantai Depok

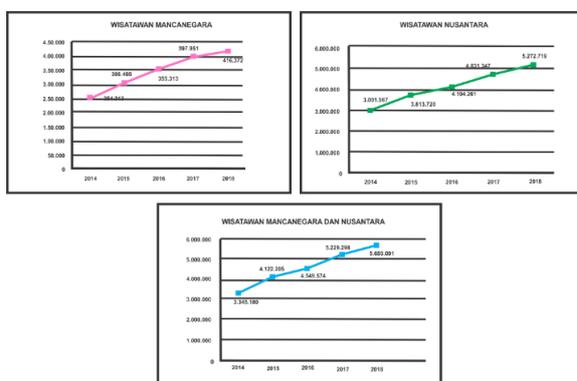
### Pendahuluan

Sektor perekonomian di D.I. Yogyakarta saat ini menjadi sebuah Gerakan bisnis untuk mengembangkan potensi. Karena salah satu identitas yang mencerminkan ciri khas suatu daerah bisa dibidang adalah kuliner. Pada saat ini kuliner semakin berkembang dengan adanya kuliner dari berbagai negara yang menjadikan berkembangnya peredaran kuliner modern. Maka dari itu keberadaan kuliner tradisional suatu daerah semakin penting untuk dipertahankan. Dinas Pariwisata D.I.

Yogyakarta memberikan penghimbau agar berbagai potensi kuliner khas daerah dapat menjadi budaya agar tidak punah. D.I. Yogyakarta mempunyai kekhasan kuliner yang dapat menarik para wisatawan maupun pecinta kuliner.

Kabupaten Bantul memiliki potensi untuk dibangun kuliner, karena banyak wisatawan dari dalam dan luar negeri yang berkunjung. Kabupaten Bantul merupakan cermin sempurna dari keterpaduan antara dunia modern dengan budaya tradisional.

Selain itu, Kabupaten Bantul termasuk daerah yang memiliki banyak potensi kuliner dan budaya. Perda Kabupaten Bantul No.4 tahun 2011 tentang rencana tata ruang wilayah tahun 2010-2030 yaitu terdapat potensi berupa pengembangan wilayah Kawasan Kabupaten Bantul dengan penetapan Kawasan yang strategis sosial dan strategis lingkungan hidupnya. Pada strategi pengembangan Kawasan pantai selatan revitalisasi Parangtritis sebagai Kawasan rekreasi pantai keluarga, sedangkan Pantai Depok sebagai Kawasan wisata kuliner yang terdapat makanan olahan laut.



**Gambar 1. Grafik Perkembangan Wisatawan ke DIY Tahun 2014-2018**  
(Sumber: <https://visitingjogja.com/19962/statistik-pariwisata-diy-2018/>)

Pantai Depok merupakan obyek wisata sekaligus tempat kuliner khas ikan laut yang terletak di daerah Kabupaten Bantul. Dengan banyaknya event pariwisata membuat Kawasan wisata Pantai Depok menunjukkan semakin berkembangnya kegiatan pariwisata. Peningkatan pariwisata merupakan salah satu untuk meningkatkan ekonomi masyarakat

Permasalahan yang terdapat pada Kawasan Pantai Depok yaitu ombak Pantai Depok yang sangat tinggi yang mengakibatkan pusat kuliner terkena dampaknya, banyak bangunan yang kurang memenuhi syarat untuk bangunan tahan angin maupun tahan air laut yang mengakibatkan bangunan rusak karena ombak yang tinggi. Dan pada zonasi antara pedagang dengan penjual belum tertata dengan baik, yang membuat pengunjung kebingungan mencari letak tempat yang akan

mereka tuju. Saat ini kuliner semakin berkembang dengan adanya kuliner dari berbagai negara yang menjadikan berkembangnya peredaran kuliner modern. Pertumbuhan perekonomian D.I.Yogyakarta dipacu oleh sektor pariwisata. Potensi wisata yang beragam dikembangkan di wilayah D.I.Yogyakarta, karena D.I.Yogyakarta adalah daerah tujuan wisatawan terbesar kedua setelah Bali Maka dari itu keberadaan kuliner tradisional suatu daerah semakin penting untuk dipertahankan. Dengan kondisi ini menuntut untuk membuat ruang yang memiliki perpaduan antara modern dan tradisional. Hal ini memunculkan ide untuk membuat lahan *Culinary Center* atau Pusat Kuliner.

Pendekatan konsep yang ditekankan untuk bangunan *Culinary Center* di Pantai Depok yang akan dikembangkan ini dilatar belakangi dari kondisi kuliner di Pantai Depok dan bagaimana desain tersebut dapat menyesuaikan dengan budaya lokal dalam kehidupan masyarakat serta keselarasan antara alam, lingkungan, dan bangunannya. Pendekatan ini adalah pendekatan desain Arsitektur Neo-Vernakular. Pendekatan ini adalah pendekatan yang langsung dipengaruhi oleh budaya lokal dan lingkungan yang menciptakan modern tanpa mengesampingkan nilai-nilai tradisi setempat.

Pendekatan arsitektur neo-vernacular diharapkan mampu membuat bangunan pusat kuliner yang menghubungkan antara bangunan modern dengan tradisional yang dapat memiliki daya tarik sehingga mengundang masyarakat untuk berkunjung dan merasakan ciri arsitektur neo vernacular itu sendiri. Menjadi perkembangan hasil sebuah karya arsitektur bisa direncanakan dan berdampak baik bagi lingkungannya.

## Tinjauan Pustaka

### Kuliner

*Culinary Center* dalam Bahasa Indonesia yang berarti Taman atau Pusat Kuliner. Pusat sendiri dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) yang berarti tempat yang berada ditengah. Kuliner dalam KBBI berarti yang berhubungan dengan masak-memasak. Kuliner adalah kata resapan yang diambil dari Bahasa

inggris yaitu, *culinary*. Kuliner adalah sebuah olahan yang berupa makanan yang siap dimakan. (Arudam,2015).

Pelestarian dalam bidang kuliner di Indonesia ini patut dilakukan dengan unsur 3 M menjaga kuliner Nusantara sebagaimana aslinya dalam berbagai literatur dari penyajian dengan beragam komponen rasa, bentuk dan tekstur. Perlu ada upaya dalam memanfaatkannya terkait dengan kebutuhan tertentu. Mengembangkan kuliner Nusantara dengan menambahkan dan memperkaya ide atau gagasan baru sehingga dapat dipromosikan ke mancanegara yang diharapkan dapat menarik minat wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara sebagai salah satu daya tarik pariwisata dan salah satu subsektor ekonomi kreatif, serta dalam meningkatkan citra Indonesia

#### Makanan Laut

Makanan laut memiliki kandungan gizi yang sangat baik, yaitu asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan pembentukan otak janin, vitamin protein sebagai sumber pertumbuhan. Ikan termasuk memiliki kandungan asam amino esensial yang sangat dibutuhkan oleh tubuh dan protein tinggi, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90 persen dengan jaringan pengikat sedikit sehingga lebih mudah dicerna. Ikan adalah makanan yang harganya murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya. (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2017).

#### Pendekatan

Arsitektur neo-vernakular tidak hanya menerapkan elemen-elemen fisik yang dapat diterapkan kedalam bentuk modern tapi juga elemen non fisik seperti budaya, pola pikir, kepercayaan, tata letak, religi dan lain-lain. Seorang tokoh berkata bahwa bangunan itu termasuk kebudayaan seni yang terdiri ke dalam pengulangan dari jumlah tipe-tipe yang terbatas dan dalam penyesuaiannya terhadap iklim lokal, material dan adat istiadat. (Leon Krier 1971).

Konsep bentuk keseluruhan menerapkan komponen-komponen yang diaplikasikan dengan pendekatan neo vernacular yaitu terdapat prinsip, filosofi dan teknologi.

#### Metode Perancangan

Metode perancangan yang digunakan untuk perancangan *Cuinary Center* di Pantai Depok dengan Pendekatan *Neo vernacular Architecture*, antara lain :

##### Metode Pengumpulan Data

Metode ini bertujuan untuk mendapatkan kajian mengenai teori tentang kuliner laut bagaimana mengolah hingga kandungan yang terdapat di ikan. Teori mengenai pendekatan arsitektur Neo Vernakular. Teori ini menjelaskan tentang perbandingan, prinsip-prinsip yang harus di terapkan hingga penerapan desain arsitektur neo-vernakular pada bangunan.

##### Metode Analisis Data

Metode ini digunakan untuk menganalisis fungsi bangunan dan site yang kemudian dari hasil analisis tersebut dilakukan kajian terhadap pendekatan desain sebagai penyelesaian desain. Selanjutnya hasil analisis pendekatan digunakan sebagai konsep besar dalam perancangan bangunan.

##### Pengembangan Konsep Desain

Metode konsep desain digunakan untuk menentukan konsep utama perancangan, kemudian diperoleh suatu konsep bentuk massa bangunan sebagai respon dari fungsi bangunan itu sendiri. Selanjutnya konsep landsekap dalam desain dikembangkan berdasarkan konteks site. Kemudian Pendekatan terhadap penataan arsitektural antara lain bentuk-bentuk menerapkan unsur bentuk elemen fisik, tidak hanya elemen fisik yang diterapkan dalam bentuk modern, tetapi terdapat elemen nonfisik.

#### Analisis dan Pembahasan

##### Data Lokasi

Lokasi site berada di Jalan Pantai Depok, Kelurahan Kretek, Kabupaten Bantul, Kota DIY. Merupakan lokasi yang berada sejauh 500 meter dari garis Pantai Depok. Lokasi site merupakan lahan tanah terlantar yang belum ada upaya pembangunan yang dilakukan oleh pemerintah. Luas site merupakan lahan terbuka dengan luas 1,5ha. Didaerah site terdapat Pasar Ikan Depok dan Destinasi Digital Pasar Laguna Depok yang menjadi potensi lokasi site. Perda Kabupaten antul No.4 tahun 2010-2030 yaitu terdapat potensi berupa

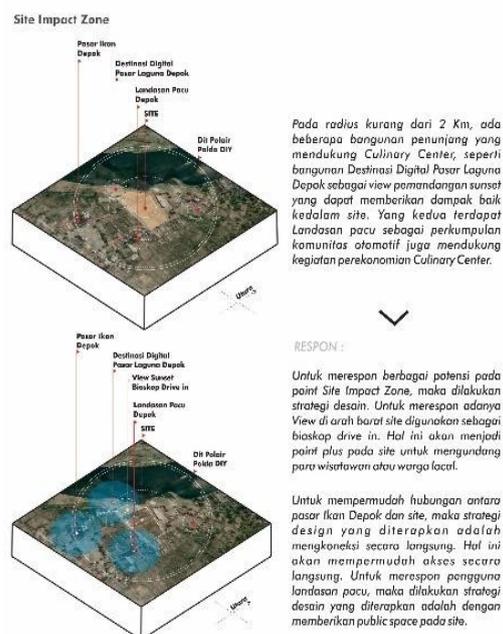
pengembangan wilayah Kawasan Kabupaten Bantul dengan penetapan Kawasan yang strategis sosial dan strategis lingkungan hidupnya



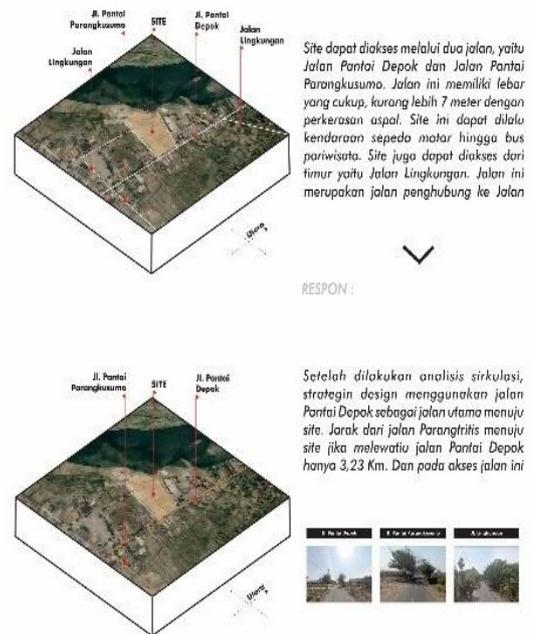
Gambar 2. Lokasi Site (Sumber: Analisis Penulis, 2021)

### 1.1. Analisis Rancangan

Analisis rancangan dengan melihat konteks lingkungan site dengan area sekitar site. Dengan demikian,

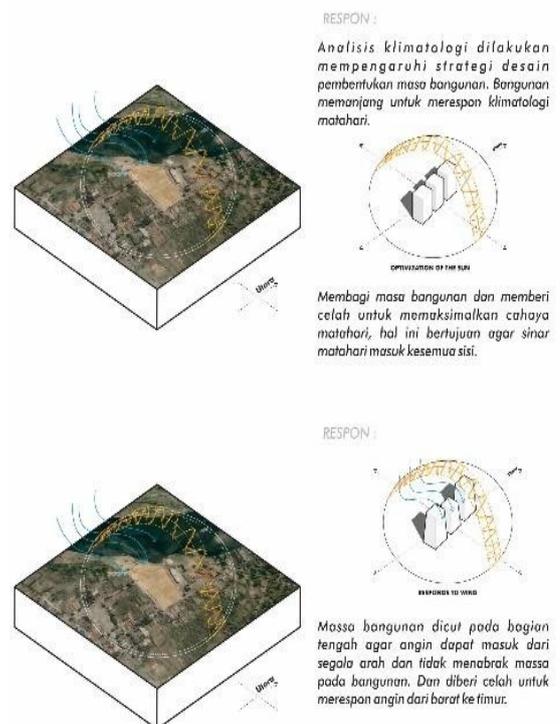


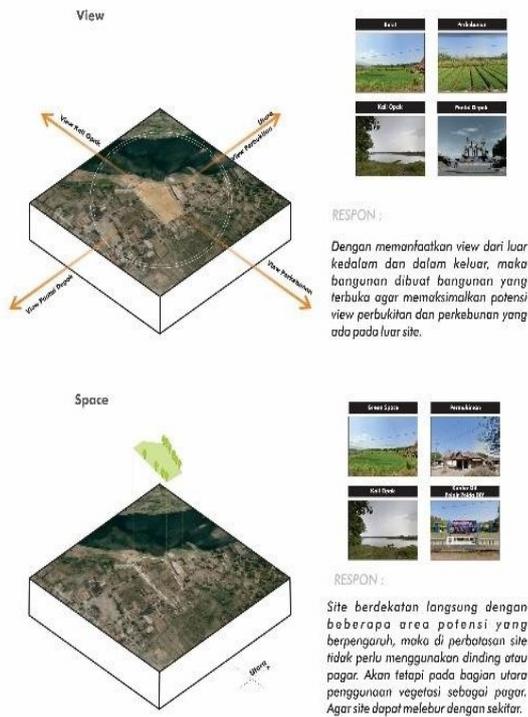
### Sirkulasi



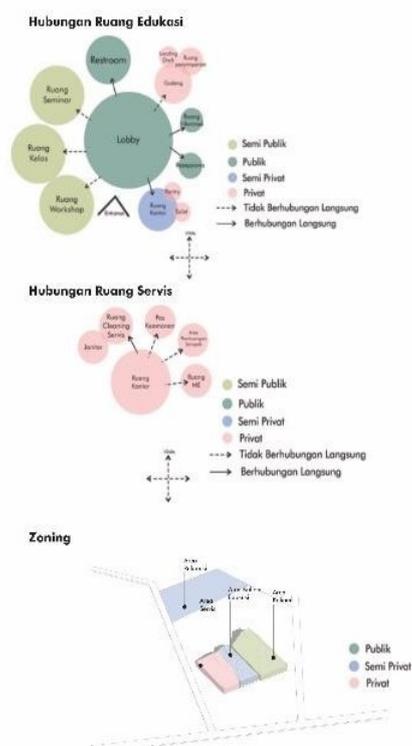
Gambar 3. Neighborhood Context Analysis (Sumber : Analisis Penulis, 2021)

### Climatology





Gambar 4. Site Context Analysis (Sumber : Analisis Penulis, 2021)



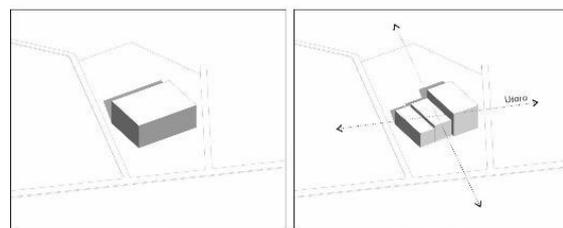
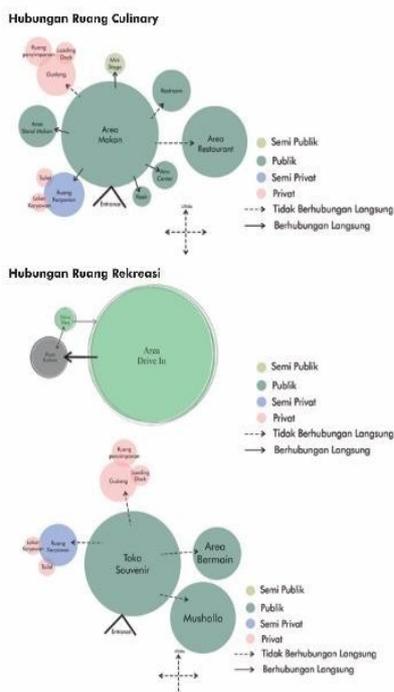
Gambar 5. Zonasi Bangunan (Sumber : Analisis Penulis, 2021)

Konsep Zonasi

Perancangan Culinary Center memerlukan pemngelompokan ruang berdasarkan fungsi dan sifat ruang yakni public, semi public dan privat. Terdapat beberapa fungsi zona yaitu, zona pusat kuliner, zona kuliner edukasi, zona souvenir dan zona servis.

Konsep Bentuk

Untuk mencapai pendekatan Neo Vernakular dengan menggabungkan hasil dari analisis site dengan analisis neo vernakular, sehingga mendapatkan desain yang diinginkan atau sesuai dengan tema. Proses transformasi bangunan memiliki proses, yaitu massa awal, menyesuaikan Tata letak ruang Yogyakarta, selanjutnya memasukkan ornament kedalam gubahan masa, pada atap menggunakan atap bubungan. Dengan menggunakan ornament kayu dan beton yang kemudian difinishing dengan batuan alam. Sehingga menimbulkan kesan bangunan Neo- Vernakular. Dan yang terakhir memasukan program ruang kedalam massa.



Zoning site terbagi menjadi 3. Area Massa bangunan dengan lingkaran yang Kuliner, area Edukasi dan area rekreasi. berbeda bertujuan untuk merespon view Massa bangunan memanjang di tengah sekitar site yang dekat dengan area Pantai Depok.



**Gambar 6. Konsep Bentuk**  
(Sumber: Analisis Penulis, 2021)

Konsep Struktur

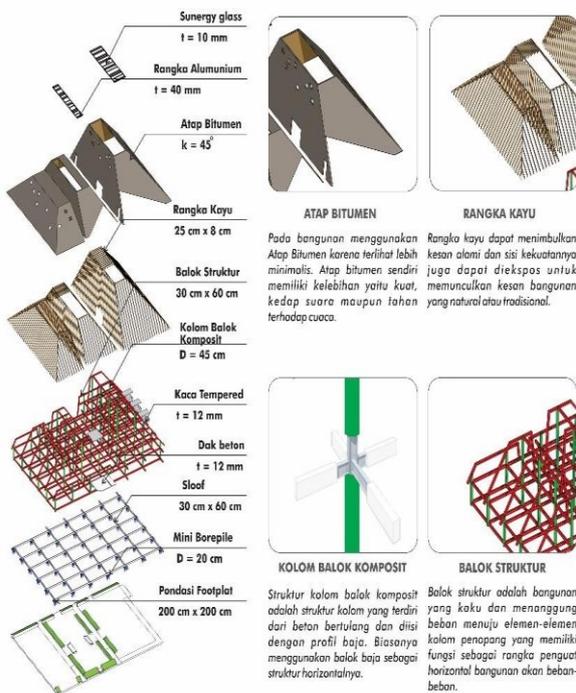
Pada bangunan *Culinary Center* menggunakan struktur beton dan kayu. karena hal ini mengacu pada tema Neo Vernakular yang merancang bangunan diusahakan menggunakan beton dan kayu yang kemudian difinishing dengan batuan alam. Sehingga menimbulkan kesan bangunan Neo-Vernakular.



**Gambar 7. Konsep Struktur**  
(Sumber: Analisis Penulis, 2021)

Kesimpulan

Pada konsep ini didasari dengan pengembangan kuliner di Pantai Depok. Hal ini didasari dengan keadaan kuliner yang terkesan kumuh atau terkesan tidak layak, terkena dampak dari ombak pantai Depok, dan semakin lama semakin banyak engunjung wisata yang datang. Lahan ini menimbulkan berbagai dampak yang negative untuk sekitarnya. Bisa secara ekonomi warga sekitar ataupun lingkungan. Melihat permasalahan tersebut, munculah gagasan desain *Culinary Center* di Pantai Depok ini yang memiliki fungsi sebagai tempat makan, edukasi makanan dan rekreasi. Dengan pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular ini akan menjadi prinsip dalam mendesain *Culinary Center*. Sehingga bangunan akan menjadi lebih menyatu dengan koteks sekitar.



## DAFTAR PUSTAKA

- Adha Bangkit Nurseto, H. M. (2019). Fungsi dan Tujuan Wisata Kuliner. *SENSE OF PLACE PUSAT KULINER DI TEPIAN SUNGAI ELO KOTA*, 13. Retrieved from file:///E:/TA/TAHAP%202/jurnal%20d osn/ 2777-6284-1-SM.pdf
- Arudam, R. (2015). Pengertian Kuliner. Retrieved from <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner> <https://bantulkab.go.id/>.
- (2020). Background Kabupaten Bantul.
- KBBI. (n.d.). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. (k. pusat, Producer) Retrieved 2020, from <https://kbbi.web.id/>
- Prasetyo, I., & Natalia, D. A. (2019). *PENDEKATAN NEO-VERNAKULAR PADA PERANCANGAN TAMAN BUDAYA*, 16, 62-72. Retrieved from file:///E:/TA/TAHAP%202/jurnal%20d osn/document.pdf
- Sanjaya, W. (2008). Perencanaan dan desain sistem pembelajaran. (J. K. Group, Ed.)
- Syifaun, N. (2003). *Komputer Grafik*. (G. Ilmu, Ed.)