

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kota Palembang merupakan ibukota Provinsi dari Sumatera Selatan. Sangat terkenal dengan Jembatan Amperanya. Merupakan kota yang juga kaya akan wisata kulinernya, terutama pempek. Kota Palembang terbagi oleh Sungai Musi menjadi Daerah Ulu dan Ilir. Peran Sungai Musi sangat besar pengaruhnya terhadap kehidupan masyarakat Kota Palembang, baik sebagai sumber air, mata pencaharian, serta sebagai tujuan utama wisata Kota Palembang.

Menurut Undang - Undang No. 10/2009 tentang Kepariwisataaan, yang dimaksud dengan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, Pemerintah dan Pemerintah Daerah.

Terlepas dari Sungai Musi serta Jembatan Amperanya yang begitu ikonik, Palembang juga memiliki banyak makanan khas yang digemari oleh tiap orang yang mencicipinya. Salah satu makanan khas Kota Palembang yang sangat terkenal adalah pempek. Pempek terbuat dari ikan giling yang dicampur dengan tepung sagu dan beberapa rempah penyedap lainnya. Rasanya yang begitu gurih menyebabkan makanan ini tidak pernah bosan dilidah, meskipun dimakan setiap hari.

Selain pempek, Kota Palembang sebetulnya begitu kaya akan makanan khas yang lezat. Mulai dari Tekwan, Model, Celimpungan, Laksan, Burgo, Lakso, Lenggang, Kerupuk dan Kempiang, dan masih banyak lagi makanan khas Kota Palembang yang wajib di cicipi kelezatannya oleh para wisatawan.

Namun pada realitanya, Kota Palembang belum memiliki suatu area dan ruang yang mampu memudahkan para wisatawan untuk bisa menikmati makanan khas yang begitu banyak macam dan jenisnya. Selama ini para wisatawan belum bisa dengan mudah menemukan area yang menjual dan menyediakan makanan khas Kota Palembang, baik untuk langsung dinikmati ataupun untuk dibawa sebagai oleh-oleh. Selain itu, Kota Palembang membutuhkan ruang

Oleh karena itu, diperlukan suatu ruang yang mampu mengakomodasi kebutuhan masyarakat Kota Palembang serta kebutuhan wisatawan yang ingin berkunjung ke Kota Palembang. Kebutuhan masyarakat akan lapangan kerja dan peningkatan taraf ekonomi masyarakat setempat serta kebutuhan masyarakat Kota Palembang untuk bisa mengkomunikasikan budaya Kota Palembang kepada masyarakat luas. Serta kebutuhan para wisatawan untuk bisa menikmati Kota Palembang khususnya menikmati makanan khas Kota Palembang sekaligus mempelajari budaya yang ada di Kota Palembang.

### 1.2. Tujuan dan Sasaran

#### 1.2.1. Tujuan

Memperoleh besaran ruang yang dibutuhkan sebagai acuan dalam perancangan studio grafis.

#### 1.2.2. Sasaran

Tersusunnya langkah-langkah pokok proses (dasar) perencanaan dan perancangan Pusat Industri Makanan Khas Kota Palembang melalui aspek-aspek panduan perancangan (design guide lines aspect) dan alur pikir untuk proses

penyusunan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A) dan Desain Grafis yang akan dikerjakan.

### **1.3. Manfaat**

#### **1.3.1. Subjektif**

Bermanfaat untuk memperoleh wawasan dan pemahaman tentang pengembangan industri makanan spesifiknya mengenai Pusat Industri Makanan Khas Kota Palembang yang dapat diterapkan dalam desain dan perancangan.

#### **1.3.2. Objektif**

Sebagai acuan pedoman dalam proses perencanaan dan perancangan arsitektur yang merupakan rangkaian proses Tugas Akhir Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Serta sebagai salah satu persyaratan dalam menempuh Tugas Akhir pada program Studi S1 Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.

### **1.4. Ruang Lingkup**

- **Ruang Lingkup Substansial**  
Perencanaan dan perancangan Pusat Industri Makanan Khas Kota Palembang, termasuk dalam kategori bangunan tunggal yang berfungsi sebagai fasilitas sarana industri penyedia makanan khas.
- **Ruang Lingkup Spasial**  
Secara administratif adalah daerah Industri Makanan Khas Kota Palembang, terletak di Kota Palembang, khususnya Kecamatan Seberang Ulu 1 pada Jalan KH.A.Azhari.

### **1.5. Metode Pembahasan**

Metode pembahasan yang dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif yaitu dengan mengumpulkan, memaparkan, mengkompilasi, dan menganalisa data yang kemudian diperoleh suatu pendekatan yang menjadi dasar penyusunan konsep program perencanaan dan perancangan. Tahap pengumpulan data yang dimaksud dilakukan melalui:

- **Studi literatur**  
Dilakukan dengan mempelajari literatur baik melalui buku, katalog, serta bahan – bahan tertulis lainnya mengenai teori, konsep, standar perencanaan dan perancangan Pusat Industri Makanan, serta kebudayaan Kota Palembang.
- **Studi lapangan**  
Dilakukan untuk memperoleh data mengenai lokasi perencanaan dan perancangan serta data pendukung lainnya yang diperlukan.
- **Dokumentatif**  
Dilakukan dengan mendokumentasikan data yang menjadi bahan penyusunan penulisan ini. Cara mendokumentasikan data adalah dengan memperoleh gambar visual dari foto-foto yang dihasilkan.
- **Studi banding**  
Dilakukan dengan membandingkan hasil observasi pada beberapa objek bangunan yang memiliki fungsi sama yang selanjutnya dianalisa untuk mendapatkan kriteria – kriteria yang akan diterapkan pada perencanaan dan perancangan Pusat Industri Makanan yang diprogramkan.

## 1.6. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan yang digunakan dalam penyusunan sinopsis ini adalah sebagai berikut:

### **Bab I Pendahuluan**

Menguraikan tentang latar belakang, tujuan dan sasaran, manfaat, ruang lingkup pembahasan, metode pembahasan, sistematika bahasan dan alur pikir.

### **Bab II Tinjauan Pustaka**

Menguraikan tentang kajian dari peraturan, referensi maupun studi banding terkait dengan Industri Makanan Khas Kota Palembang

### **Bab III Data**

Menguraikan tentang tinjauan lokasi, jumlah penduduk, serta potensi mengenai pentingnya pengolahan industri makanan khas di Palembang.

### **Bab IV Pendekatan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur**

Menguraikan kajian perencanaan dan perancangan Industri Makanan Khas Kota Palembang dilihat dari beberapa aspek yaitu: aspek kontekstual, aspek fungsional, aspek kinerja, aspek teknis, dan aspek visual arsitektural.

### **Bab V Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur**

Menguraikan konsep dasar perencanaan seperti program ruang, kebutuhan tapak dan persyaratan maupun ketentuan perancangan yang akan digunakan.

### 1.7. Alur Pikir



