

TUGAS AKHIR

**MANADO EXTREME CULINARY CENTER**



**CLAUDIA CECAERINA BAWIAS**  
61120049

**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR  
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN  
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA  
2018**

TUGAS AKHIR

**Manado Extreme Culinary Center**

Diajukan kepada Fakultas Arsitektur dan Desain  
Program Studi Teknik Arsitektur  
Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta

Sebagai salah satu syarat dalam memperoleh Gelar Sarjana Teknik Arsitektur

Disusun oleh :

CLAUDIA CECAERINA BAWIAS

61120049



Diperiksa di : Yogyakarta

Tanggal : 09 – 01 – 2018

Dosen Pembimbing 2

Dosen Pembimbing 1

Dr. -Ing. Ir. Winarna, M.A

Dr. -Ing. Ir. Paulus Bawole, MIP.

Mengetahui

Ketua Program Studi



Dr. -Ing. Sita Yuliasuti Amijaya, S.T., M.Eng.

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Manado Extreme Culinary Center  
Nama Mahasiswa : Claudia Cecaerina Bawias  
No. Mahasiswa : 61.12.0049  
Mata Kuliah : Tugas Akhir  
Semester : Ganjil  
Fakultas : Arsitektur dan Desain  
Universitas : Universitas Kristen Duta Wacana

Kode : DA8336  
Tahun : 2017/2018  
Prodi : Teknik Arsitektur

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Tugas Akhir  
Fakultas Arsitektur dan Desain, Program Studi Teknik Arsitektur  
Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta

Dan dinyatakan DITERIMA untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknik Arsitektur pada tanggal :  
20 – 12 – 2017

Dosen Pembimbing 1



Dr. -Ing. Ir. Winarna, M.A

Dosen Penguji 1



Dr. -Ing. Wiyatiningsih, S.T., M.T., IAI

Yogyakarta, 09 – 01 - 2018

**DUTA WACANA**

Dosen Pembimbing 2



Dr. -Ing. Ir. Paulus Bawole, MIP.

Dosen Penguji 2



Linda Oktavia, S.T., M.T.



## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi :

**Manado Extreme Culinary Center**  
adalah benar-benar karya sendiri.

Pernyataan, ide, maupun kutipan langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari kutipan maupun ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam Tugas Akhir ini pada catatan kaki dan daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti saya melakukan duplikasi atau plagiasi sebagian atau seluruhnya dari skripsi ini, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta.

Yogyakarta, 09 – 01 – 2018



Claudia Cecaerina Bawias

61120049



## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis pesembahkan kepada Tuhan Yesus Kristus, karena anugerah dan kasihNya penulis mampu menyelesaikan semua tahap pengerjaan Tugas Akhir dengan baik sebagai syarat kelulusan bagi mahasiswa.

Laporan tugas akhir ini berisi grafis dan hasil tahap studio berupa gambar kerja, perspektif dan maket. Pada tahap grafis, penulis menjelaskan tentang latar belakang, permasalahan dan konsep yang selanjutnya diselesaikan dalam bentuk desain pada tahap studio.

Selama pelaksanaan tugas akhir ini penulis juga mengucapkan terima kasih kepadah pihak-pihak yang selama ini telah membimbing dan memberi dukungan, motivasi, bantuan, dan saran dari awal hingga akhir. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan limpah terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang memberikan kemampuan sehingga penulis dapat menyelesaikan semua tahapan tugas akhir.
2. Kepada keluarga terkasih yang selalu memberikan dukungan dan doa.
3. Dr,-Ing. Sita Yuliasuti Amijaya, S.T., M.Eng. selaku Ketua Prodi Arsitektur yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat melaksanakan tugas akhir Program Studi Arsitektur di Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta.
4. Dr. -Ing., Ir. Winarna, M.A. dan Dr. –Ing., dan Dr. –Ing., Ir. Paulus Bawole, MIP. selaku Dosen Pembimbing yang telah membagikan ilmu, mengarahkan dan membimbing penulis untuk dapat menyelesaikan tugas akhir dengan baik.
5. Parmonangan Manurung, S.T., M.T. selaku Dosen Wali yang membantu penulis sejak awal perkuliahan di UKDW.
6. Bapak/Ibu dosen Fakultas Arsitektur UKDW yang mengajar, membagi ilmu dan membimbing penulis selama perkuliahan.
7. Kepada seluruh sahabat, kerabat dan semua pihak yang telah memberikan waktu, bantuan dan dukungan.

Dalam tugas akhir ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam pelaksanaan tugas akhir, sehingga penulis menerima kritik dan saran yang membangun untuk kedepannya. Demikian laporan tugas akhir ini disusun, semoga bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 09 – 01 – 2018

Penulis

# Manado Extreme Culinary Center

## ABSTRAK

Masyarakat Kota Manado memiliki kecenderungan mengkonsumsi Kuliner Ekstrem, yang kemudian menjadi kebiasaan sehari-hari karena telah menjadi bagian dari kebudayaan masyarakat. Kuliner Ekstrem lahir dari kebudayaan kuno masyarakat Minahasa (sebutan untuk suku asli masyarakat Manado) yang telah dipelihara secara turun-temurun namun kini telah dimaknai secara berbeda. Sebagai salah satu daerah dengan populasi umat kristiani terpadat di Indonesia, kepercayaan tradisional cukup melekat bagi masyarakat Manado sehingga budaya yang ada terbentuk dari campuran kepercayaan dan keyakinan kuno. Ini mendasari konsumsi kuliner ekstrem menjadi hal yang lazim di tengah masyarakat.

“Kuliner Ekstrem” adalah makanan yang tak lazim bagi kebanyakan orang dikarenakan sebagian berasal dari golongan hewan liar dan termasuk kategori tidak halal. Pandangan umum tersebut berbeda dengan pandangan sebagian besar masyarakat Manado; bahwa makanan dari olahan “kuliner ekstrem” dikonsumsi karena memiliki daya tarik tersendiri. Hal ini berpotensi menjadi wisata kuliner yang bernilai lokal tinggi. Adapun jenis kuliner ekstrem yang dikonsumsi biasanya berasal dari daging anjing/rinte wuuk(RW), babi hutan, ular, kucing, tikus, kelelawar, kura-kura/tuturuga, biawak, monyet/yaki.

Sebagai salah satu nilai lokalitas masyarakat Kota Manado, kuliner ekstrem belum difasilitasi dan diwadahi sebagaimana mestinya. Sehingga perlu untuk mempertahankan eksistensi dan memaksimalkan potensinya menjadi ikon pariwisata Kota Manado.

Dari potensi tersebut, Tugas Akhir ini memberikan opsi solusi berupa inovasi pengembangan potensi lokal berbasis wisata. Opsi tersebut diharapkan dapat mempertahankan budaya mengkonsumsi kuliner ekstrem sebagai nilai lokalitas, menyediakan fasilitas khusus yang menyediakan kuliner ekstrem dan bahan baku yang mudah diakses, dan menjadikan kuliner ekstrem sebagai salah satu destinasi wisata. Implementasi penyelesaian masalah berupa penyediaan sarana dan fasilitas yang mewadahi kegiatan menyangkut kuliner ekstrem dengan mempertimbangan aspek pembagian sirkulasi, terkait lazim dan halalnya kuliner ekstrem bagi masyarakat.

Kata kunci: kuliner ekstrem, potensi lokal, nilai lokalitas, wisata

# Manado Extreme Culinary Center

## Abstract

Manado society tends extreme culinary consumption which is considered as a culture then becomes daily habits. The extreme culinary was derived from Minahasa's ancient culture (the indigenous of Manadonese) that has been hereditarily preserved, yet has been differing to be intended. In consequence of the majority Christian population in Indonesia, the traditional beliefs is still being a part of Manado society. Thus, the culture is transformed by the combination of ancient culture and the beliefs. Hence, this leads to the extreme culinary turn out as an inveterate thing for the manadonese community.

Mostly, general community argue that is extreme culinary is an atypical consumption, due to the object of ingredients comes from the wild animal and this is classified as a non-halal food. However, this general standpoint is inversely proportional to the Manado society's outlook. Following that, there will be a potential which arises as an extreme culinary that has great local value. There are some type of extreme culinary such as dog meats/rinte wuuk(RW), local pork, snake, rats, bats, tortoise/tuturuga, lizards, monkey/yaki.

As a local value in Manado Society, the extreme culinary has not been facilitated in properly. In order to existence preserving and to maximise the potential becoming the icon of Manado tourism, the extreme culinary culture need to be maintained.

Based on the potential, this final project would give a solution optional as an innovative development in local potential in terms of tourism. The optional can be expected in culture preserving about the local value of extreme culinary consumption, along with providing the specific facility which has access to the ingredient supply and creating the extreme culinary become tourist destination.

The implementation of issues completion is revealed in the form of infrustructure development for extreme culinary considering with the circulation aspect, along with the halal indicator and the prevalent factor in the community.

Keywords : extreme culinary, local potential, local value, tourism

## daftar isi

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
<b>BAB 1</b>	
Kerangka berpikir	1
Latar Belakang	2
<b>BAB 2</b>	
Tinjauan Lokasi-profil	3
<b>BAB 3</b>	
Studi Literatur	5
Peraturan Pemerintah	9
Studi Preseden	10
<b>BAB 4</b>	
<i>Programming</i>	12
Analisis Site	16
Konsep	20
<b>BAB 5</b>	
Poster	23
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	26
<b>Lampiran</b>	
Gambar Kerja	27
Gambar Perspektif/3D	59
Foto Maket	62





# Manado Extreme Culinary Center

## ABSTRAK

Masyarakat Kota Manado memiliki kecenderungan mengkonsumsi Kuliner Ekstrem, yang kemudian menjadi kebiasaan sehari-hari karena telah menjadi bagian dari kebudayaan masyarakat. Kuliner Ekstrem lahir dari kebudayaan kuno masyarakat Minahasa (sebutan untuk suku asli masyarakat Manado) yang telah dipelihara secara turun-temurun namun kini telah dimaknai secara berbeda. Sebagai salah satu daerah dengan populasi umat kristiani terpadat di Indonesia, kepercayaan tradisional cukup melekat bagi masyarakat Manado sehingga budaya yang ada terbentuk dari campuran kepercayaan dan keyakinan kuno. Ini mendasari konsumsi kuliner ekstrem menjadi hal yang lazim di tengah masyarakat.

“Kuliner Ekstrem” adalah makanan yang tak lazim bagi kebanyakan orang dikarenakan sebagian berasal dari golongan hewan liar dan termasuk kategori tidak halal. Pandangan umum tersebut berbeda dengan pandangan sebagian besar masyarakat Manado; bahwa makanan dari olahan “kuliner ekstrem” dikonsumsi karena memiliki daya tarik tersendiri. Hal ini berpotensi menjadi wisata kuliner yang bernilai lokal tinggi. Adapun jenis kuliner ekstrem yang dikonsumsi biasanya berasal dari daging anjing/rinte wuuk(RW), babi hutan, ular, kucing, tikus, kelelawar, kura-kura/tuturuga, biawak, monyet/yaki.

Sebagai salah satu nilai lokalitas masyarakat Kota Manado, kuliner ekstrem belum difasilitasi dan diwadahi sebagaimana mestinya. Sehingga perlu untuk mempertahankan eksistensi dan memaksimalkan potensinya menjadi ikon pariwisata Kota Manado.

Dari potensi tersebut, Tugas Akhir ini memberikan opsi solusi berupa inovasi pengembangan potensi lokal berbasis wisata. Opsi tersebut diharapkan dapat mempertahankan budaya mengkonsumsi kuliner ekstrem sebagai nilai lokalitas, menyediakan fasilitas khusus yang menyediakan kuliner ekstrem dan bahan baku yang mudah diakses, dan menjadikan kuliner ekstrem sebagai salah satu destinasi wisata. Implementasi penyelesaian masalah berupa penyediaan sarana dan fasilitas yang mewadahi kegiatan menyangkut kuliner ekstrem dengan mempertimbangan aspek pembagian sirkulasi, terkait lazim dan halalnya kuliner ekstrem bagi masyarakat.

Kata kunci: kuliner ekstrem, potensi lokal, nilai lokalitas, wisata

# Manado Extreme Culinary Center

## Abstract

Manado society tends extreme culinary consumption which is considered as a culture then becomes daily habits. The extreme culinary was derived from Minahasa's ancient culture (the indigenous of Manadonese) that has been hereditarily preserved, yet has been differing to be intended. In consequence of the majority Christian population in Indonesia, the traditional beliefs is still being a part of Manado society. Thus, the culture is transformed by the combination of ancient culture and the beliefs. Hence, this leads to the extreme culinary turn out as an inveterate thing for the manadonese community.

Mostly, general community argue that is extreme culinary is an atypical consumption, due to the object of ingredients comes from the wild animal and this is classified as a non-halal food. However, this general standpoint is inversely proportional to the Manado society's outlook. Following that, there will be a potential which arises as an extreme culinary that has great local value. There are some type of extreme culinary such as dog meats/rinte wuuk(RW), local pork, snake, rats, bats, tortoise/tuturuga, lizards, monkey/yaki.

As a local value in Manado Society, the extreme culinary has not been facilitated in properly. In order to existence preserving and to maximise the potential becoming the icon of Manado tourism, the extreme culinary culture need to be maintained.

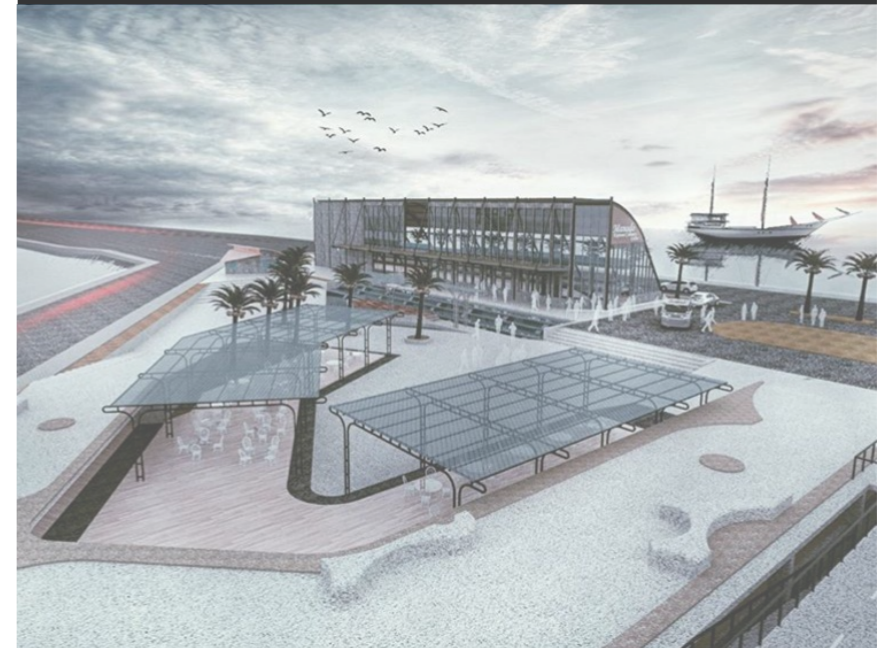
Based on the potential, this final project would give a solution optional as an innovative development in local potential in terms of tourism. The optional can be expected in culture preserving about the local value of extreme culinary consumption, along with providing the specific facility which has access to the ingredient supply and creating the extreme culinary become tourist destination.

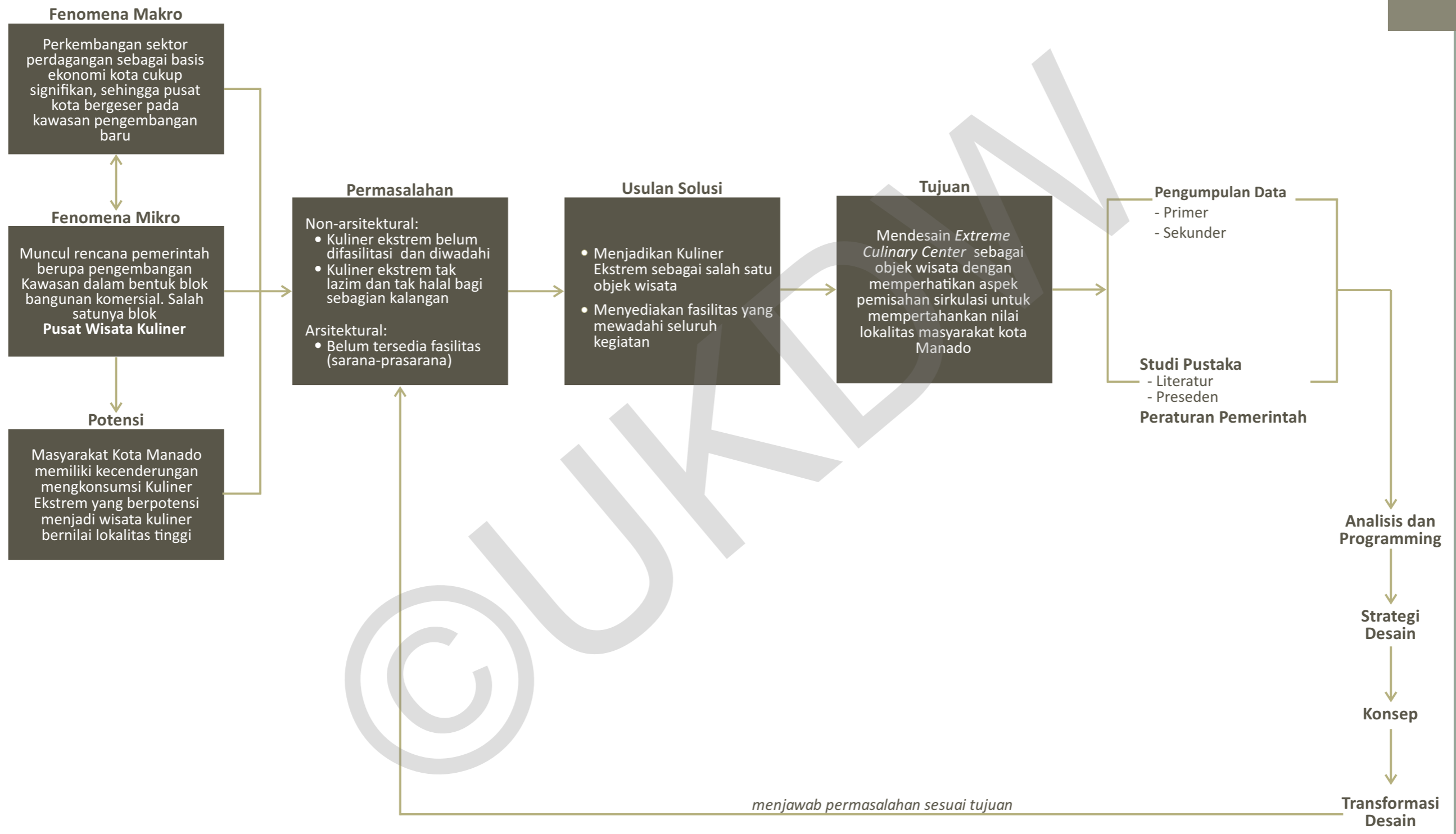
The implementation of issues completion is revealed in the form of infrustructure development for extreme culinary considering with the circulation aspect, along with the halal indicator and the prevalent factor in the community.

Keywords : extreme culinary, local potential, local value, tourism

© UKDW

# BAB 1





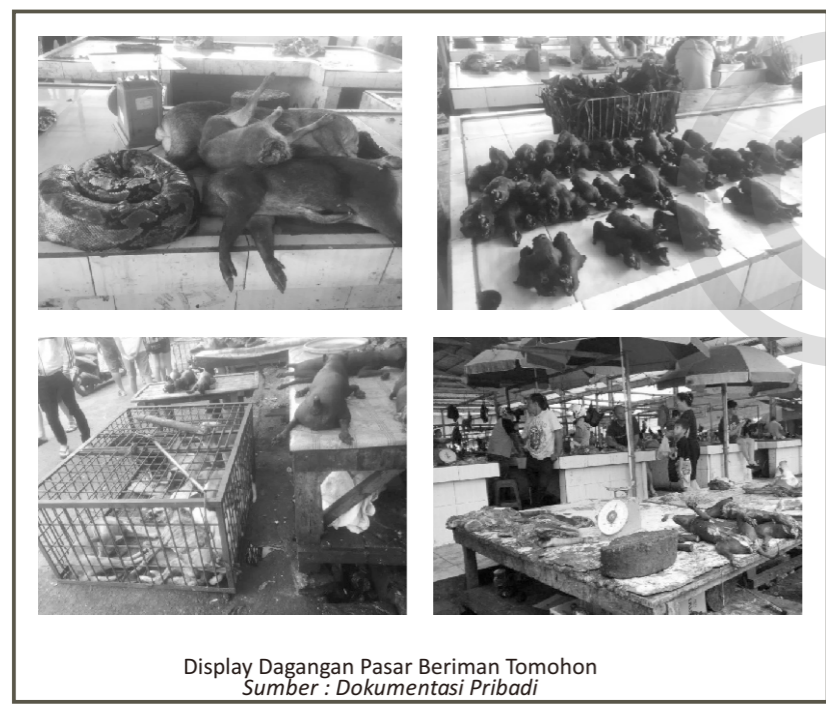
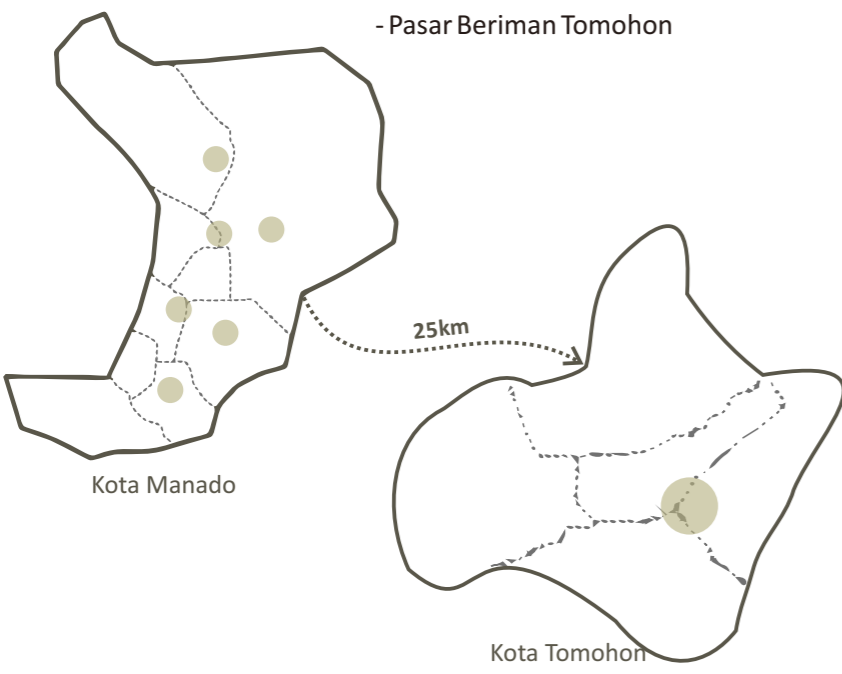


**Fenomena**

Masyarakat Kota Manado memiliki kecenderungan mengkonsumsi Kuliner Ekstrem karena menurut mereka memiliki daya tarik tersendiri. Hal ini berpotensi menjadi wisata kuliner yang memiliki nilai lokalitas tinggi.

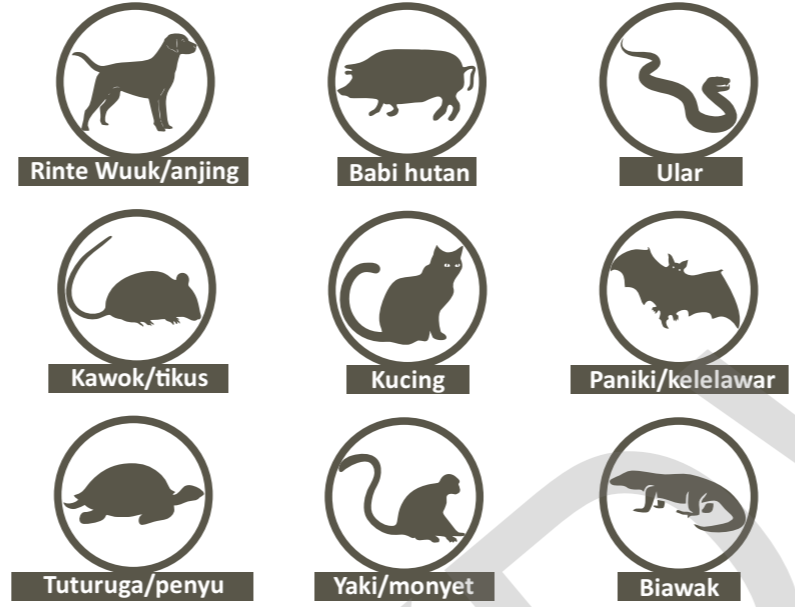


- Bahan baku kuliner ekstrem diperoleh dari:
  - Penjual rumahan di Manado
  - Pasar Beriman Tomohon



**Jenis Kuliner Ekstrem**

Kuliner ekstrem disajikan menjadi beberapa jenis makanan seperti Garo Rica, RW, Bumbu Kuning, Tinoransak, Masak Bulu, dll menggunakan bahan baku daging dari hewan berikut;



**Kuliner Ekstrem - Lokalitas Masyarakat Kota Manado**

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>Umumnya:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jenis makanan tak lazim</li> <li>Sebagian berasal dari golongan hewan liar</li> <li>Termasuk kategori tidak halal</li> <li>Melahirkan pro dan kontra</li> </ul> | <p><b>Bagi masyarakat Manado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Populer dimasyarakat</li> <li>Dianggap lazim</li> <li>Tersedia saat perayaan tertentu</li> <li>Menjadi konsumsi sehari-hari</li> <li>Budaya masyarakat kuno yang telah dimaknai secara berbeda</li> </ul> |
|---|--|

**Kuliner Ekstrem Sebagai Potensi**

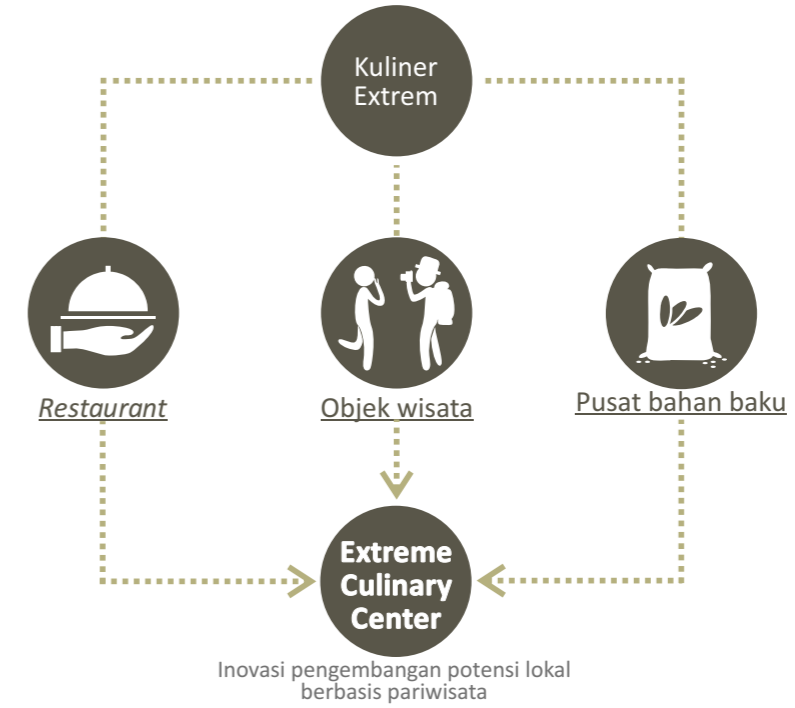
Berdasarkan Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah (RPJPD) tahun 2005- 2025, Kota Manado memiliki visi: **“MANADO PARIWISATA DUNIA”**  
Disini berupa pengembangan dan peningkatan potensi kota untuk mendukung pencapaian visi tersebut sehingga pembangunan kota mengarah pada aspek pariwisata.

**Permasalahan**

Pada dasarnya, Kuliner Ekstrem belum difasilitasi dan diwadahi sebagaimana mestinya. Bagaimana mempertahankan eksistensi Kuliner Ekstrem sebagai lokalitas masyarakat Kota Manado sekaligus memaksimalkan potensinya sebagai destinasi objek wisata dengan memperhatikan aspek pembagian sirkulasi?

**Usulan Solusi**

- Menjadikan kuliner ekstrem sebagai salah satu objek wisata
- Menyediakan fasilitas berupa *restaurant* khusus menyediakan kuliner ekstrem
- Menyediakan berbagai bahan baku kuliner ekstrem yang mudah diakses dalam kota
- Mempertahankan budaya mengkonsumsi kuliner ekstrem yang berpotensi menjadi *icon* pariwisata Kota Manado yang bernilai lokalitas tinggi.



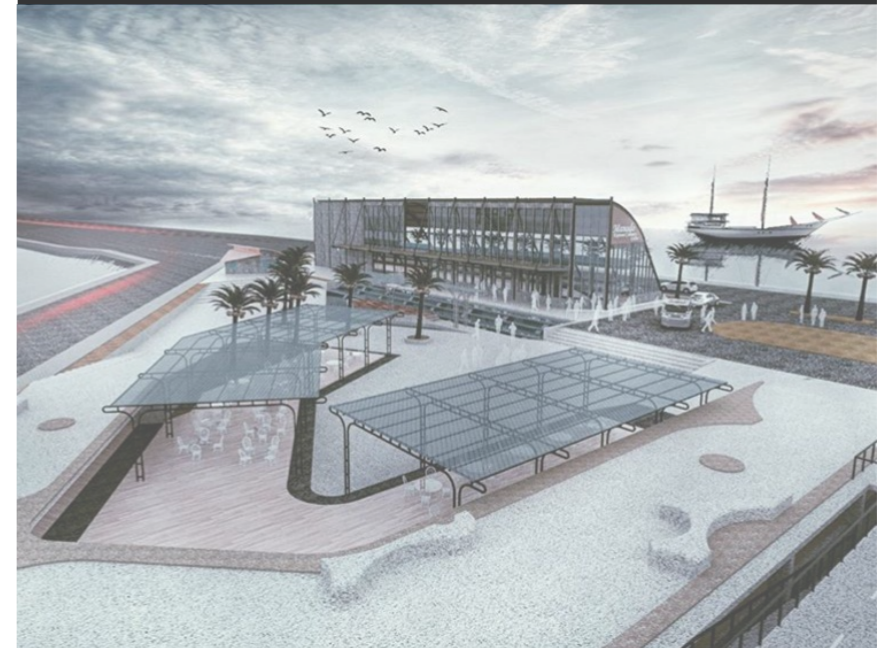
**Kesimpulan**

- Manado Extreme Culinary Center** merupakan fasilitas pusat kuliner yang akan mewadahi segala kegiatan kuliner ekstrem seperti *restaurant*, *food court* (terkait ragam jenis), jual beli bahan baku kuliner ekstrem.
- Sebagai objek wisata, *Extreme Culinary Center* menghadirkan area display bahan baku sebagai atraksi wisata.
- Terkait ketidak-laziman kuliner ekstrem bagi sebagian orang, pembagian sirkulasi merupakan aspek penting untuk diperhatikan.

\*) berdasarkan survei kepada 151 responden masyarakat Kota Manado

© UKDW

# BAB 5





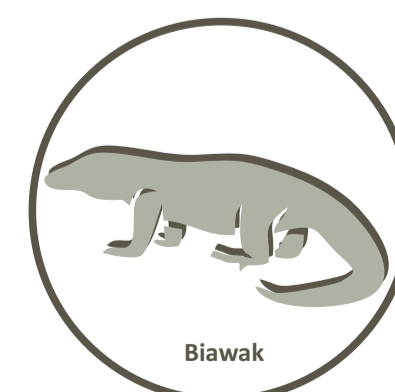
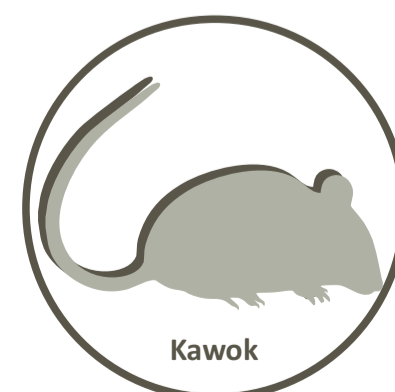
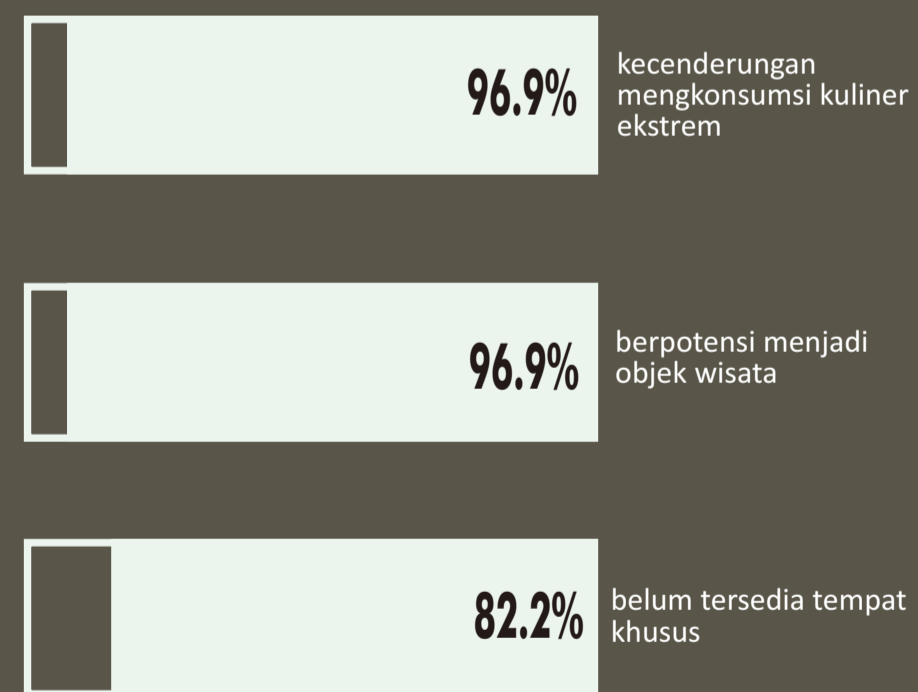
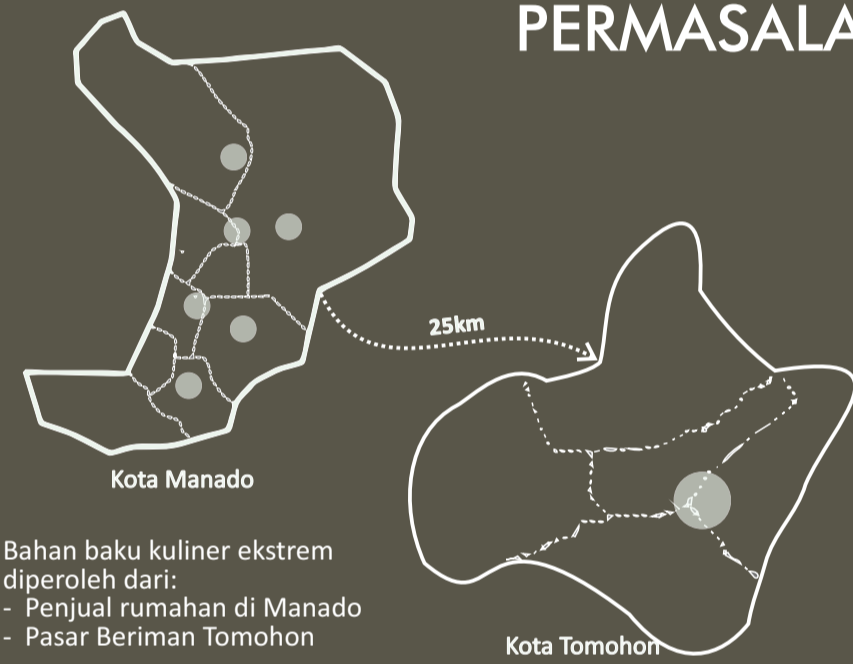
# KULINER EKSTREM

Masyarakat Kota Manado memiliki kecenderungan mengkonsumsi Kuliner Ekstrem karena menurut mereka memiliki daya tarik tersendiri.

Kebiasaan mengkonsumsi "kuliner ekstrem" telah menjadi bagian dari budaya masyarakat setempat. Sebagai salah satu daerah dengan populasi umat kristianiterpadat di Indonesia, kepercayaan tradisional cukup melekat bagi masyarakat Manado sehingga budaya yang ada terbentuk dari campuran kepercayaan dan keyakinan kuno. Ini mendasari konsumsi "kuliner ekstrem" menjadi hal yang lazim di tengah masyarakat. Namun tidak jarang dijumpai adanya pandangan berbeda dalam menanggapi keberadaan fenomena "kuliner ekstrem" yang ada di kota Manado.

## latar belakang

### PERMASALAHAN



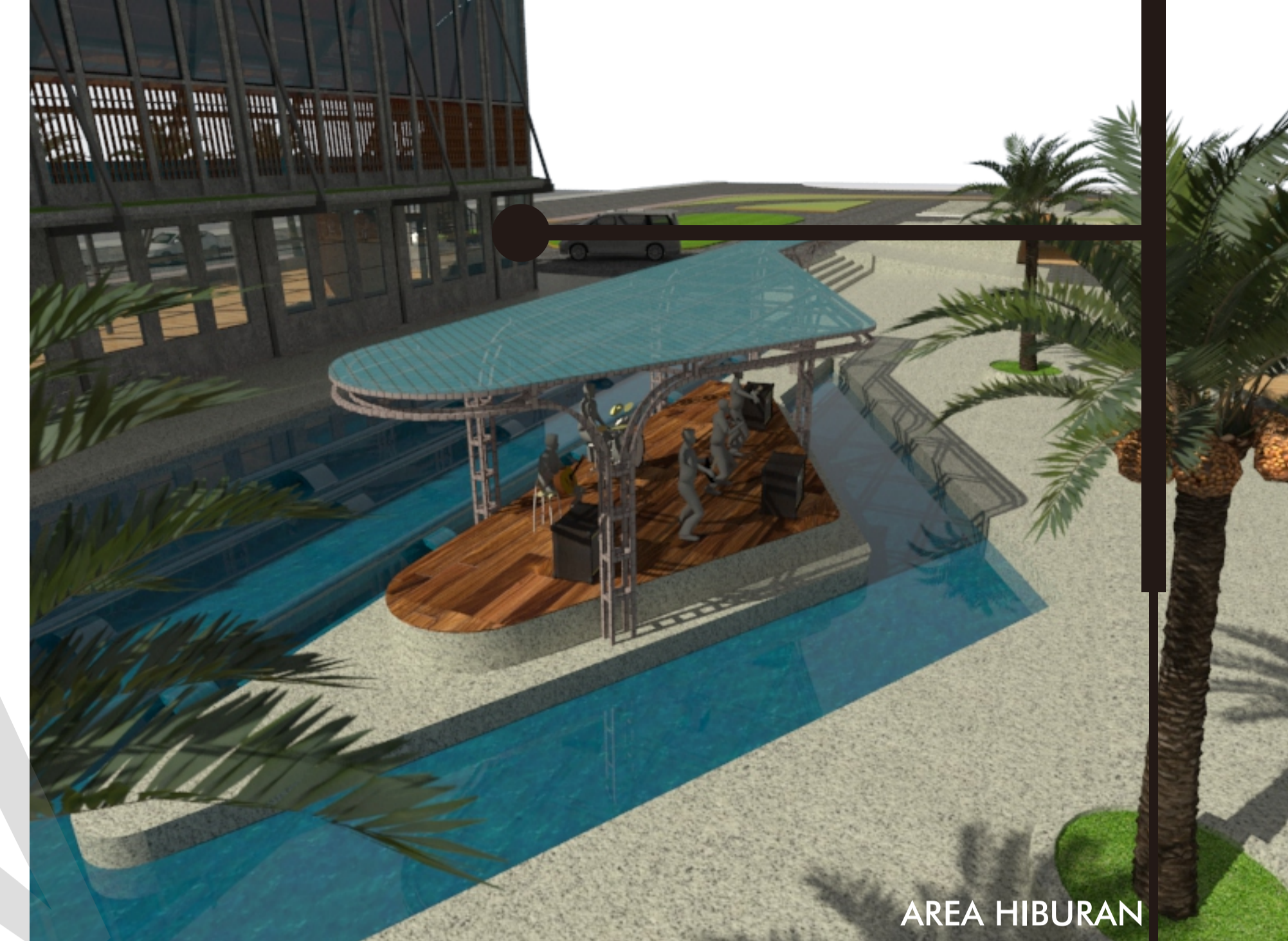




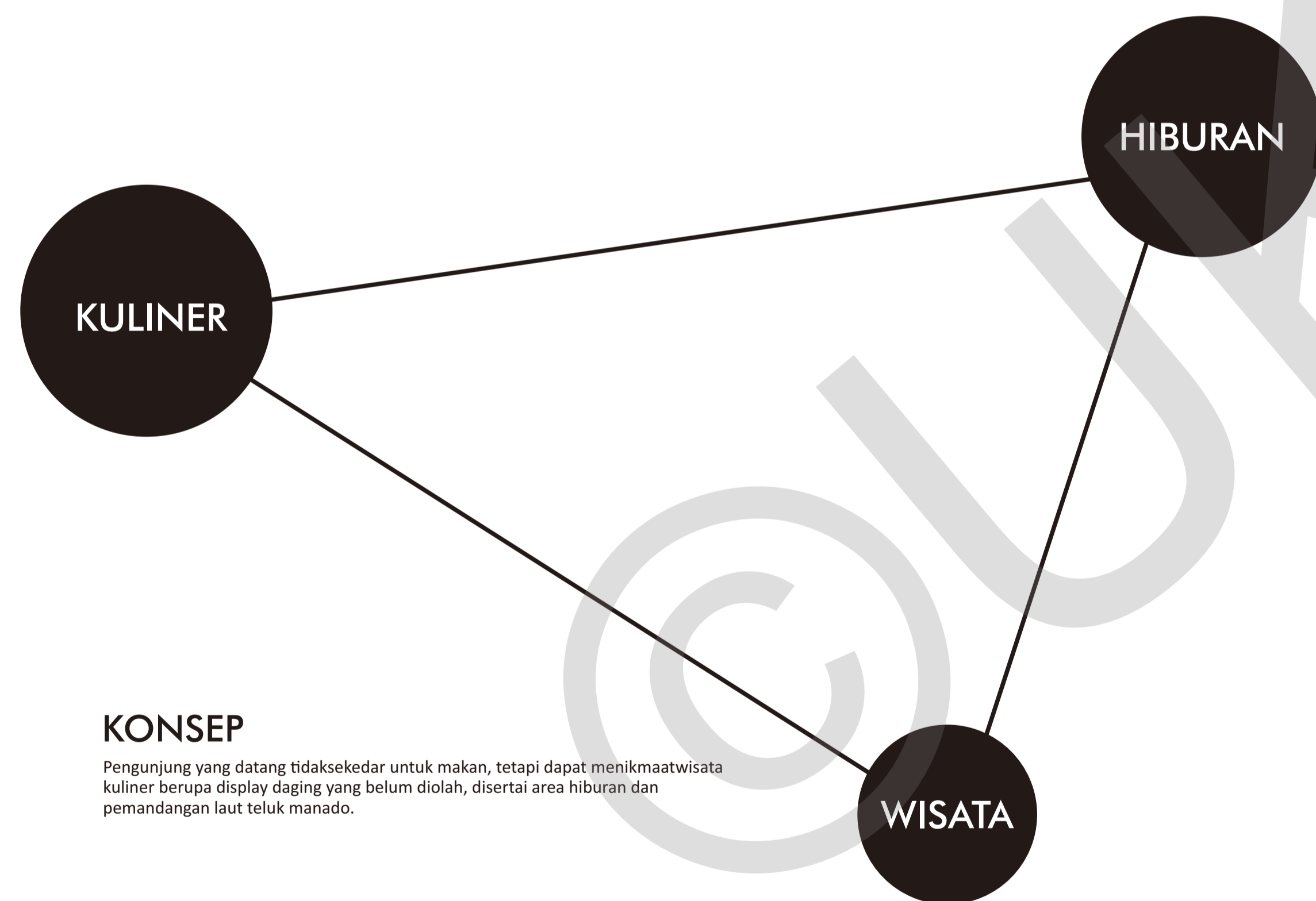
AREA MAKAN FOOD COURT



AREA MAKAN RESTAURANT

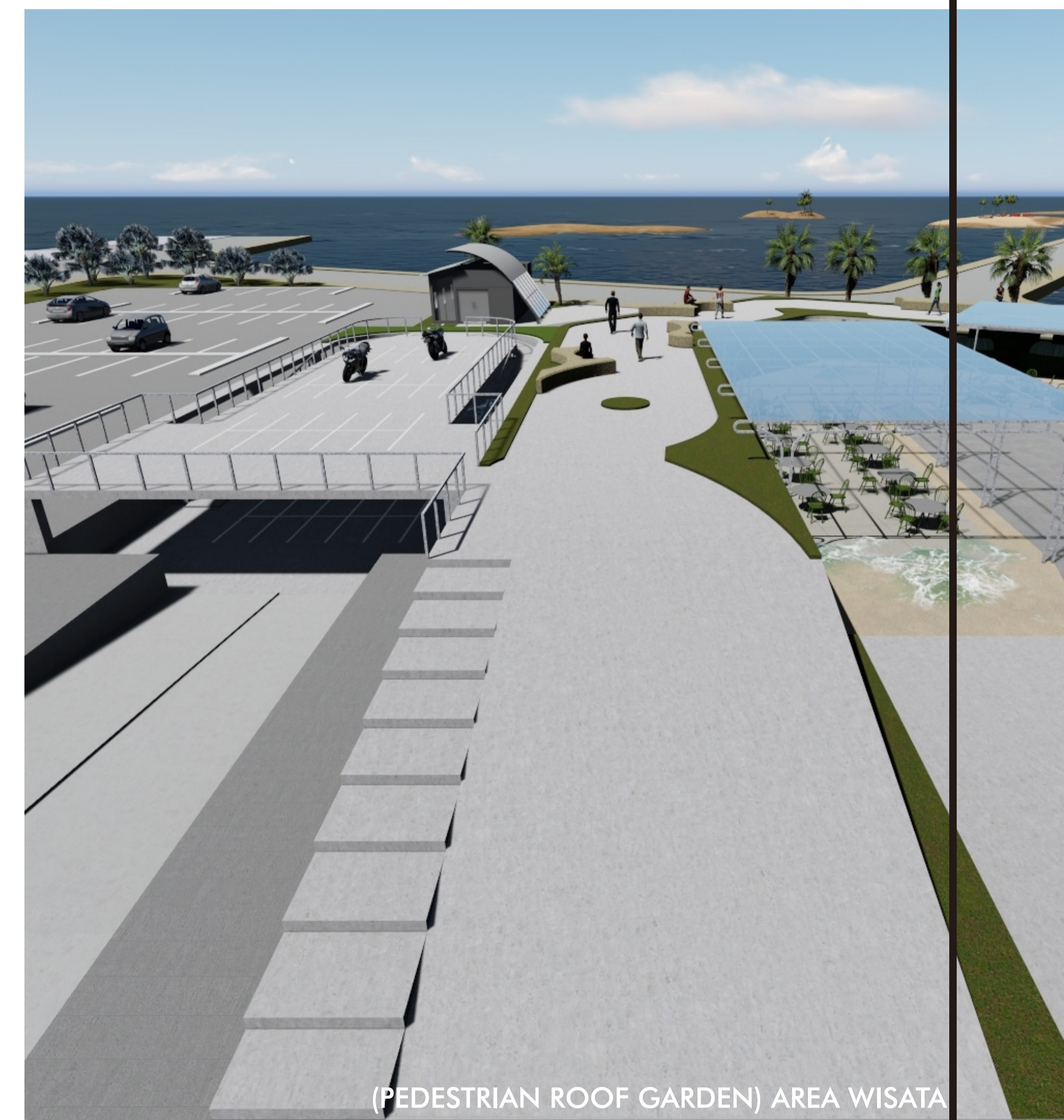
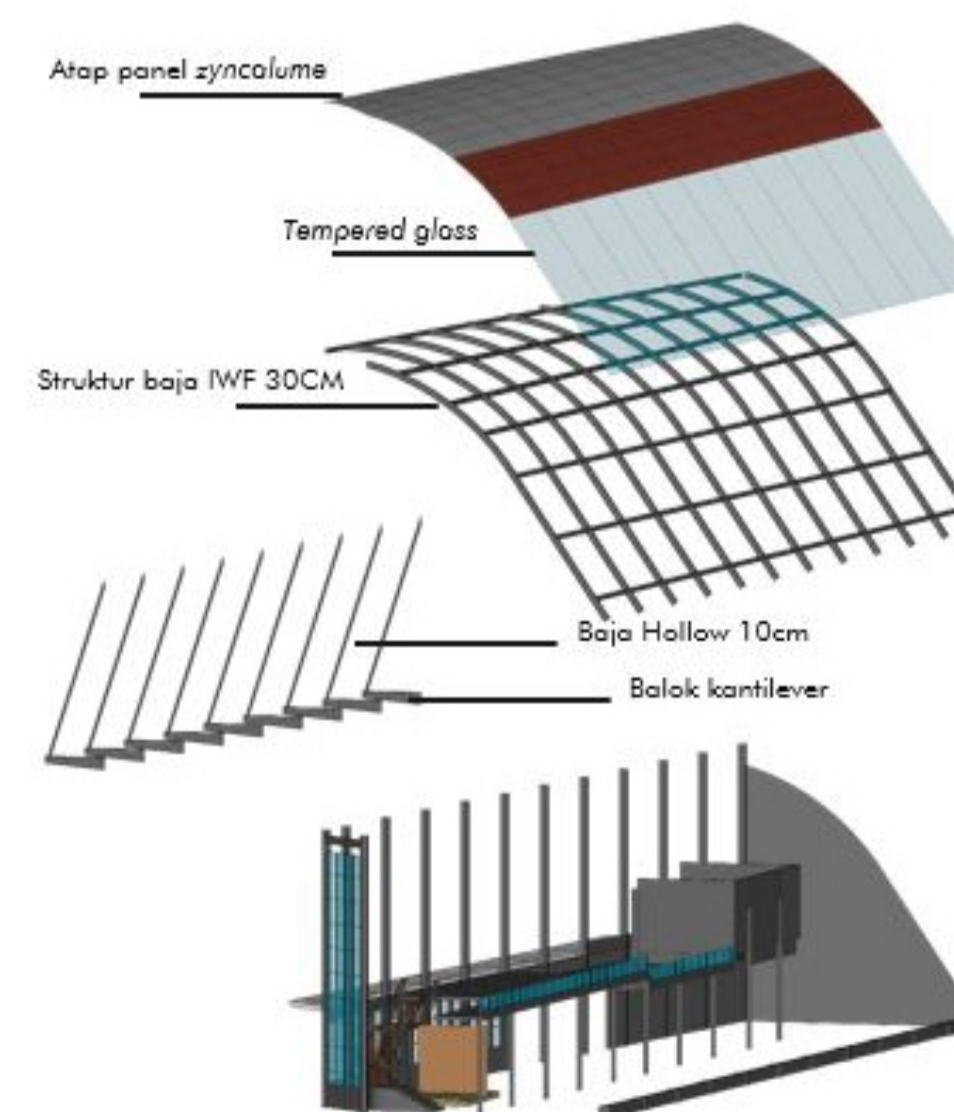


AREA HIBURAN



**KONSEP**

Pengunjung yang datang tidaksekedar untuk makan, tetapi dapat menikmatiwisata kuliner berupa display daging yang belum diolah, disertai area hiburan dan pemandangan laut teluk manado.



(PEDESTRIAN ROOF GARDEN) AREA WISATA



FOOD COURT 24



# KULINER EKSTREM

Budaya mengonsumsi "Kuliner Ekstrem" pada dasarnya merupakan nilai lokalitas yang telah melekat sejak lama dan berpotensi menjadi icon pariwisata khas Sulawesi Utara.

## PANDANGAN MASYARAKAT UMUM

- Jenis makanan tak lazim
- Sebagian berasal dari golongan hewan liar
- Termasuk kategori tidak halal
- Melahirkan pro dan kontra



## MASYARAKAT KOTA MANADO

- Populer dimasyarakat
- Dianggap lazim
- Tersedia saat perayaan tertentu
- Menjadi konsumsi sehari-hari
- Budaya masyarakat kuno yang telah dimaknai secara berbeda

## USULAN SOLUSI

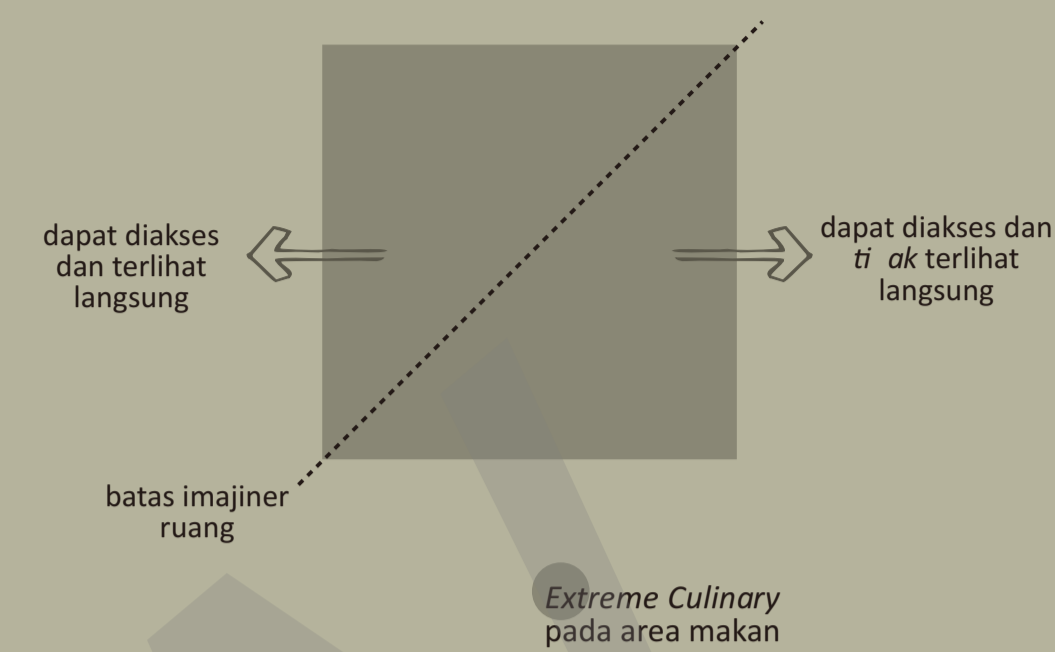
Pada dasarnya, Kuliner Ekstrem belum difasilitasi dan diwadahi sebagaimana mestinya.

Usulan desain ini bertujuan untuk mempertahankan eksistensi Kuliner Ekstrem sebagai lokalitas masyarakat Kota Manado sekaligus memaksimalkan potensinya sebagai destinasi objek wisata.

Terkait permasalahan yang ditemukan, aspek pembagian sirkulasi perlu diperhatikan dalam pertimbangan desain.

## INOVASI PENGEMBANGAN POTENSI LOKAL

## RESPON MASALAH ARSITEKTURAL



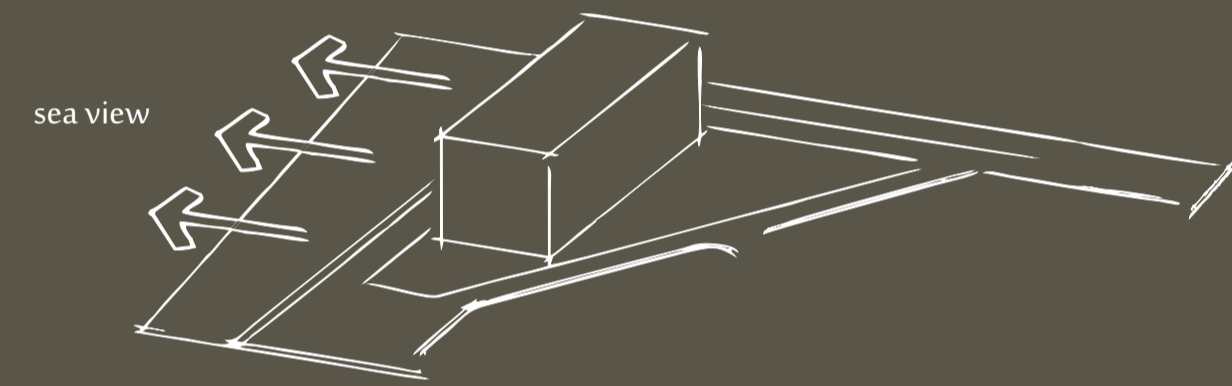
# KONSEP

Konsep utama perancangan *Extreme Culinary Center* yaitu menciptakan suatu kawasan kuliner yang mewadahi kuliner ekstrem-nilai lokalitas masyarakat setempat sebagai destinasi wisata.

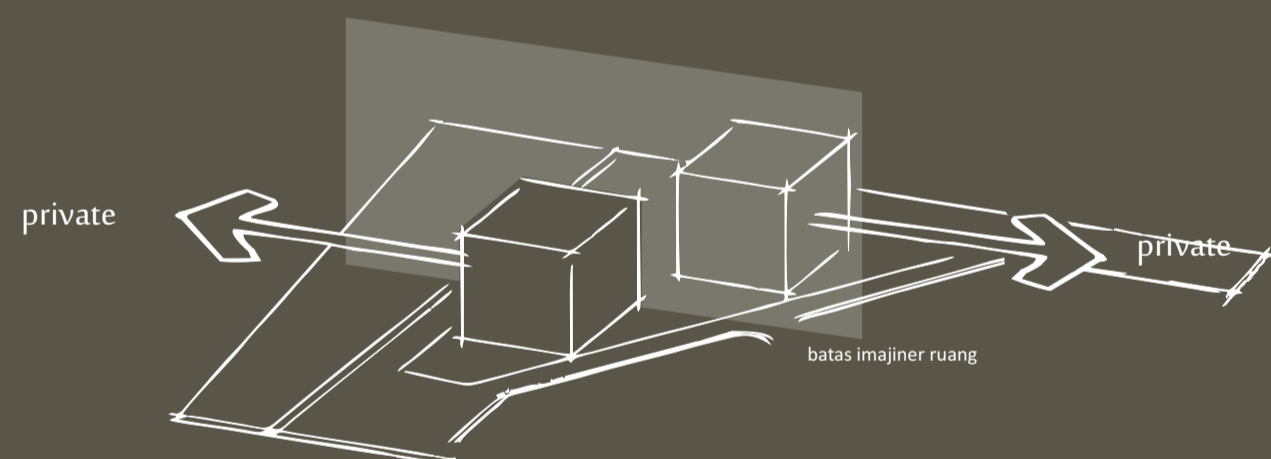
Lokalitas

Wisata

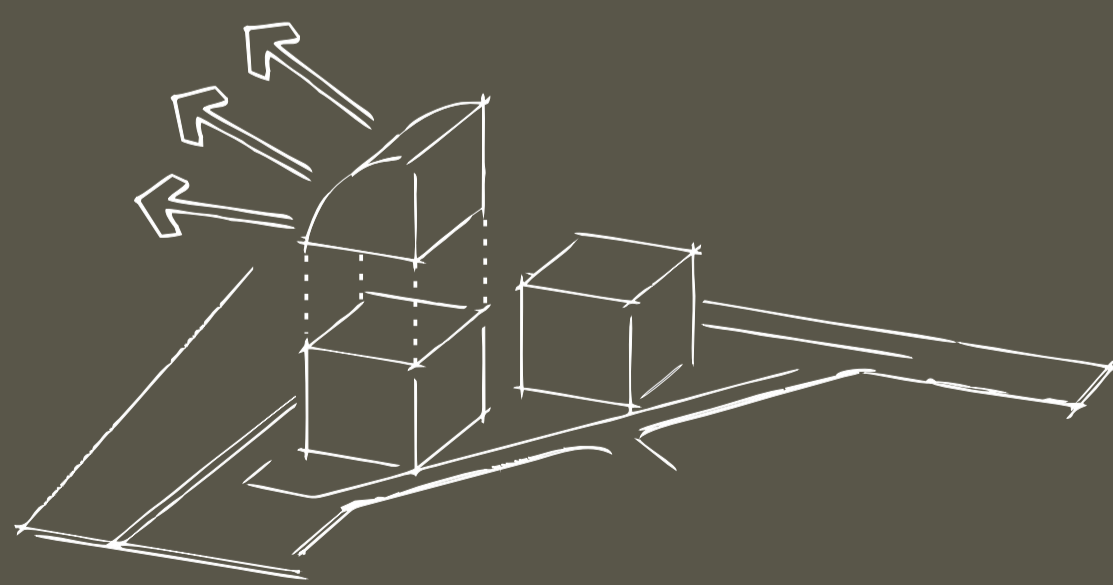
# PENYELESAIAN MASALAH



Orientasi - *point* langsung menghadap ke pantai sebagai pemandangan utama



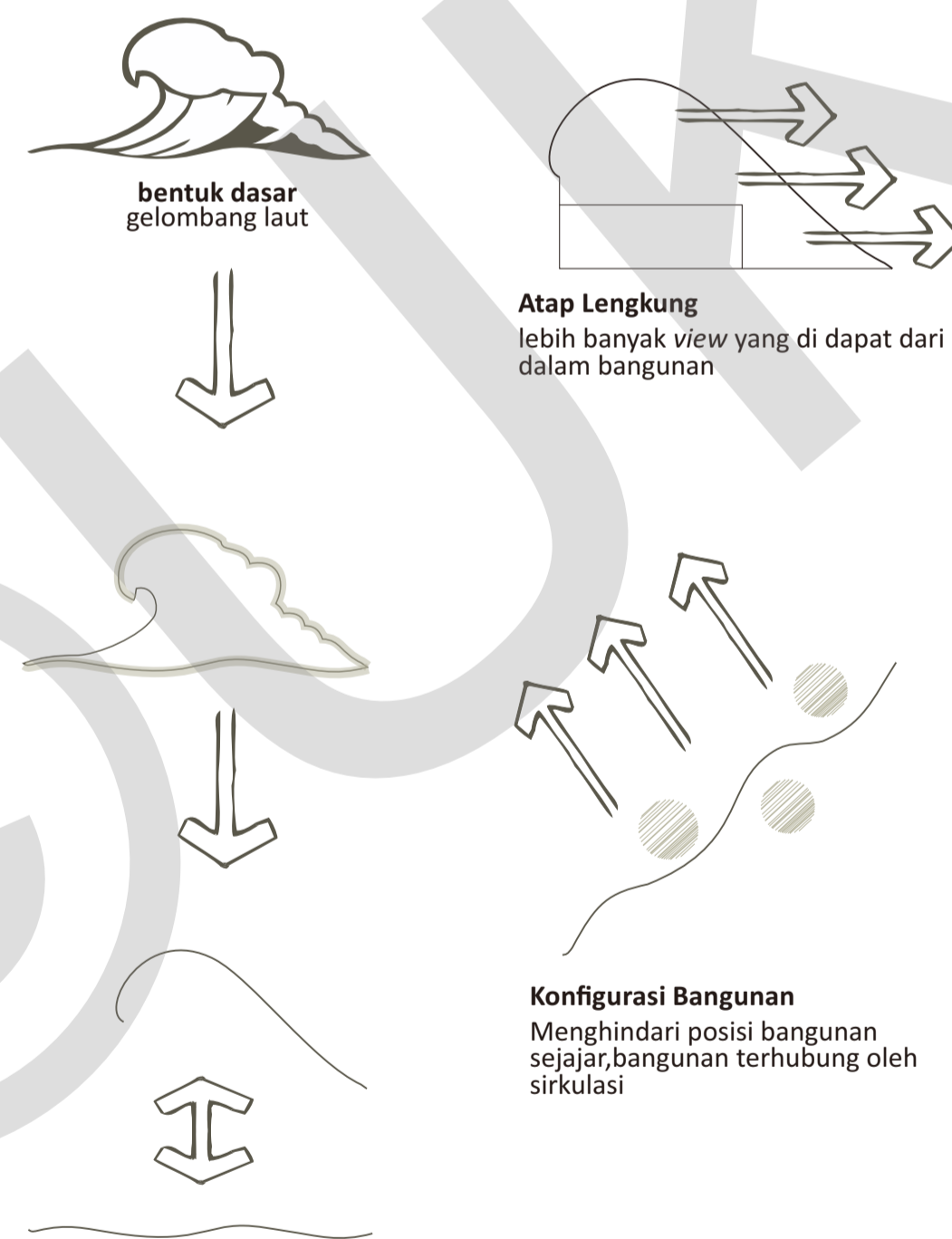
Konfigurasi massa bangunan sejajar agar tidak menghalangi pemandangan



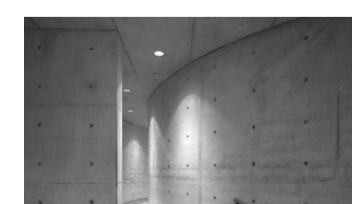
Penggunaan bentuk lengkung untuk memaksimalkan pandangan dari dalam ruangan

# KONSEP BENTUK DAN MASSA

Bangunan dibagi menjadi beberapa massa berdasarkan fungsi mempertimbangan pembagian sirkulasi untuk pengunjung kalangan tertentu yang menganggap kuliner ekstrem hal yang tidak lazim. Bangunan memiliki bentuk dasar berupa lekukan agar tidak baku dengan konfigurasi ruang terhubung dengan sirkulasi terbuka untuk merespon bentuk site serta memaksimalkan lebih banyak spot yang mendapat view ke laut.



# KONSEP MATERIAL



**Beton (expose):** Cocok untuk bangunan tepi laut karena dapat menghindari kerusakan angin laut yang membawa garam.

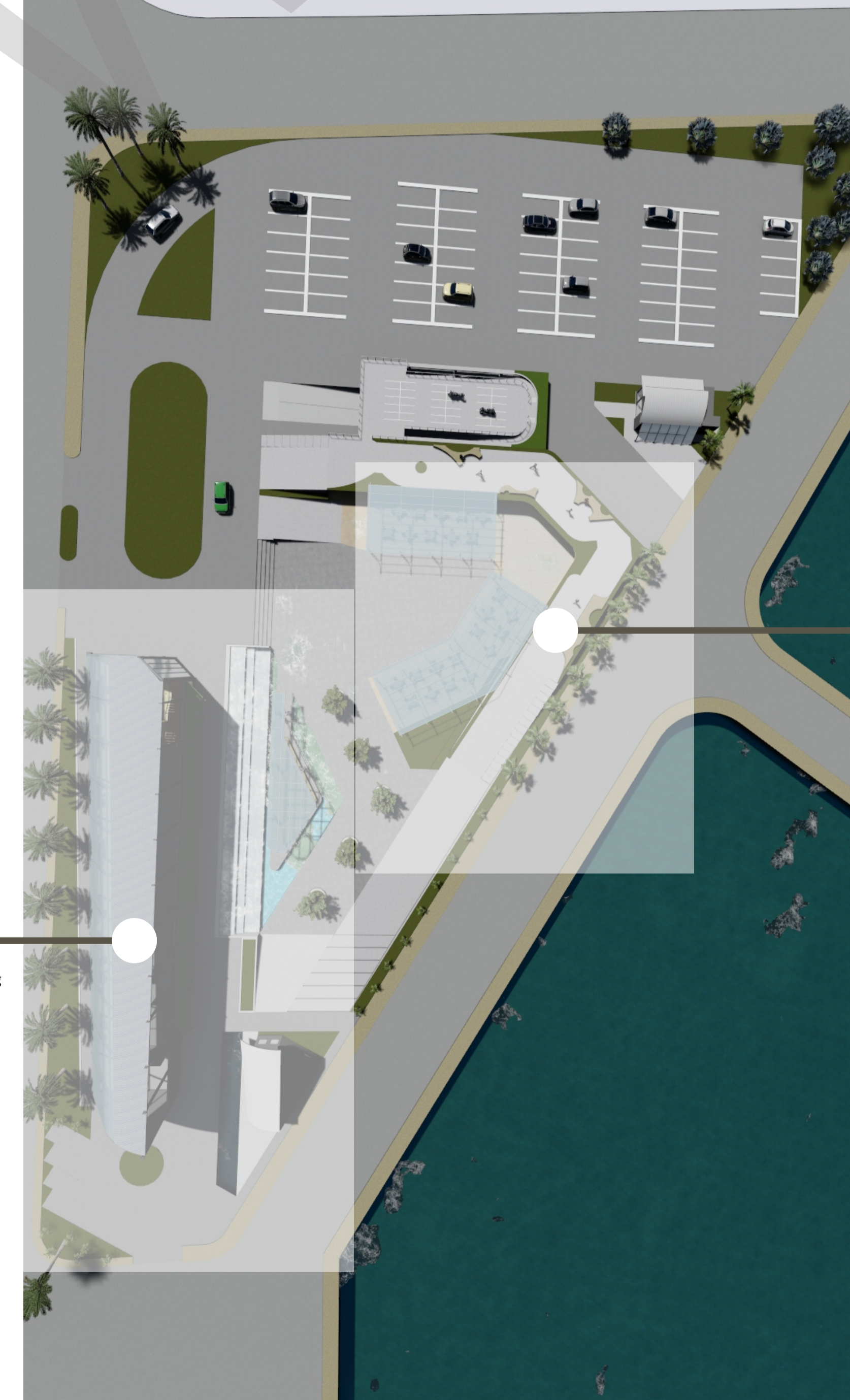
**Kaca** Menghadirkan kesan luas dan elegan

## PUBLIK

Pengunjung yang datang dapat langsung memesan tanpa melihat "kuliner ekstrem" secara langsung

## PRIVATE

Pengunjung yang datang dapat memilih langsung "kuliner ekstrem"





- Anonimus. (1990) "The Study On Urban Drainage and Waste Water Disposal Project In The City Of Jakarta (Main Draft Report)".Jica.
- Badan Perencanaan dan Pengembangan Daerah, Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Manado, 2010.
- De Chiara, Joseph, John Hancock Calladar. Time Saver Standards for Building Types. USA: The McGraw-Hill Companies. Inc. 1973.
- Marsum, W. (2005) Restoran dan Segala Permasalahannya. edisi 4. Yogyakarta: Andi.
- Macdonald, Agus J., 2001. Strucutre and architecture- 2nd ed.Great Britain: Buerworth-heinemann.
- Neufert, E. (2002). Data arsitek jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Neufert, E. (2002). Data arsitek jilid 2. Jakarta: Erlangga.
- Soekresno. (2000). Management Food and Beverage, Service Hotel. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Suptandar, J. (1999) Pamudji. Desain Interior: Pengantar Mendesain Interior untuk Mahasiswa Desain dan Arsitektur. Jakarta: Djambatan.
- <http://www.bbc.com/travel/story/20160419-indonesias-best-and-goriest-cuisine#orb-footer>