

# TUGAS AKHIR

PERANCANGAN PUSAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN  
PRODUK MAKANAN ASLI KULON PROGO DI  
DONOMULYO KOKAP KULON PROGO



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR  
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN  
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA  
YOGYAKARTA 2022

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**  
**SKRIPSI/TESIS/DISERTASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Kristen Duta Wacana, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aloysius Efraem Nofario  
NIM : 61160045  
Program studi : Arsitektur  
Fakultas : Fakultas Arsitektur dan Desain  
Jenis Karya : Tugas Akhir

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*None-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“PERANCANGAN PUSAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN PRODUK  
MAKANAN ASLI KULON PROGO DI DONOMULYO  
KOKAP KULON PROGO”**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti/Noneksklusif ini Universitas Kristen Duta Wacana berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama kami sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta  
Pada Tanggal : 27 januari 2022

Yang menyatakan


Aloysius Efraem Nofario

NIM.61160045

## TUGAS AKHIR

Perancangan Pusat Pengolahan Dan Pemasaran  
Produk Makanan Asli Kulon Progo Di  
Donomulyo Kokap Kulon Progo

Diajukan kepada Program Studi Arsitektur,  
Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Kristen Duta Wacana – Yogyakarta,  
sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Arsitektur

Disusun Oleh :

**ALOYSIUS EFRAEM NOFARIO**  
**61160045**

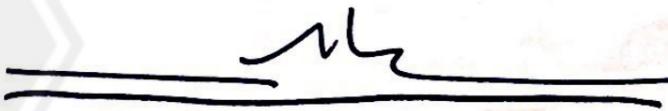
Diperiksa di : Yogyakarta

Tanggal : 28 Januari 2022

Dosen Pembimbing I

  
Ir. Eko Agus Prawoto, M. Arch.

Dosen Pembimbing II

  
Adimas Kristiadi, S.T., M.Sc.

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Arsitektur



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

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Perancangan Pusat Pengolahan Dan Pemasaran Produk Makanan Asli Kulon Progo Di Donomulyo Kokap Kulon Progo

Nama Mahasiswa : **ALOYSIUS EFRAEM NOFARIO**

NIM : **61160045**

Matakuliah : Tugas Akhir Kode : DA8336

Semester : GENAP Tahun Akademik : 2020/2021

Fakultas : Fakultas Arsitektur dan Desain Prodi : Arsitektur

Universitas : Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta

---

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Tugas Akhir  
Program Studi Arsitektur, Fakultas Arsitektur dan Desain, Universitas Kristen Duta Wacana – Yogyakarta  
dan dinyatakan **DITERIMA** untuk memenuhi salah satu syarat  
memperoleh gelar Sarjana Arsitektur pada tanggal : 10 Januari 2022

Yogyakarta, 28 Januari 2022

Dosen Pembimbing I

  
Ir. Eko Agus Prawoto, M. Arch.

Dosen Penguji I

  
Yohanes Satyayoga Raniasta, S.T., M.Sc.

Dosen Pembimbing II

  
Adimas Kristiadi, S.T., M.Sc.

Dosen Penguji II

  
Sriana Delfiati, S.T., M.Ars.

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi:

### **PERANCANGAN PUSAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN PRODUK MAKANAN ASLI KULON PROGO DI DONOMULYO KOKAP KULON PROGO**

adalah benar-benar hasil karya sendiri.

Pernyataan, ide, maupun kutipan langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini pada catatan khaki dan Daftar Pustaka.

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

Yogyakarta

**DUTA WACANA**

Yogyakarta, 28 Januari 2022



**ALOYSIUS EFRAEM NOFARIO**  
61.16.0045

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **PERANCANGAN PUSAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN PRODUK MAKANAN ASLI KULON PROGO DI DONOMULYO KOKAP KULON PROGO** yang merupakan syarat menyelesaikan program sarjana (S1) di Fakultas Arsitektur dan Desain, Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Duta Wacana.

Laporan Tugas Akhir ini berisi hasil tahap programming serta tahap studio. Hasil pada tahap programming berupa grafis yang berfungsi sebagai pedoman untuk masuk ke tahap studio. Kemudian, hasil dari tahap studio berupa poster yang berisi permasalahan dan konsep, gambar kerja.

Pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terimakasih yang sebesar - besarnya kepada pihak yang selama ini memberi dukungan dalam bentuk doa, bimbingan serta bantuan dari awal hingga akhir proses pengerjaan Tugas Akhir. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebe sar - besarnya kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan anugerah, rahmat serta karunia-Nya kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir
2. Orang Tua yang selalu memberikan dukungan berupa Doa dan Moral bagi penulis ;
3. Ir.Eko Agus Prawoto,M.Arch. dan Adimas Kristiadi, S.T., M.Sc. selaku dosen pembimbing yang membimbing selama proses pengerjaan Tugas Akhir ;
4. Yohanes Satyayoga R, S.T, M.Sc. dan Sriana Delfiati, S.T.,M.Ars. selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan - masukan membangun kepada penulis dalam Tugas Akhir;
5. Christian Nindyaputra O., S.T., M.Sc , selaku koordinator Tugas Akhir yang memberikan arahan serta perkataan motivasi dan positif kepada penulis ;
6. Bapak/Ibu dosen UKDW yang telah berdedikasi mengajar, membimbing dan membagikan berbagai ilmu serta pengalaman kepada penulis ;
7. Rekan - rekan Arsitektur 2016.

Yogyakarta, 27 Januari 2022



Aloysius Efraem Nofario  
(Penulis)

# DAFTAR ISI

<b>Halaman Awal</b>		<b>Analisis</b>		<b>Daftar Pustaka</b>	
Halaman Judul.....	I	Profil site.....	15	Sumber.....	39
Lembar Persetujuan.....	II	Analisis Site.....	16		
Lembar Pengesahan.....	III				
Pernyataan Keaslian.....	IV				
Kata Pengantar.....	V				
Daftar Isi.....	VI				
Abstrak.....	VII				
Abstract.....	VIII				
<b>Pendahuluan</b>		<b>Program Ruang</b>		<b>Lampiran</b>	
Kerangka Berpikir.....		Skema Aktivitas.....	21	Transformasi Desain	
Pendahuluan.....		Aktivitas.....	22	Gambar Kerja	
Latar Belakang.....	1	Kebutuhan Ruang.....	26	Poster	
Fenomena.....	2			Lembar Konsultasi	
Pendekatan Permasalahan.....	3				
Pendekatan Tektonika.....	4				
<b>Studi Pustaka</b>		<b>Konsep</b>			
Tinjauan Teoritis.....	6	Zonning.....	29		
Tinjauan Arsitektural.....	7	Transformasi Desain.....	30		
Tektonika.....	10	Konsep Vegetasi.....	31		
Studi Preseden.....	11	Konsep Desain.....	33		
Kesimpulan.....	14	Konsep Makro Kawasan.....	38		

# ABSTRAK

Kabupaten Kulon Progo sedang menjadi perbincangan dikarenakan adanya pembangunan bandara baru yaitu New Yogyakarta International Airport serta banyak pembangunan infastruktur yang lain seperti pembangunan Pelabuhan Adikarto, Kawasan industri Sentolo, Kawasan wisata dan jalan bedah menoreh. jalan bedah Menoreh sekarang sudah dibangun dan beberapa masih pembebasan lahan semua itu dilakukan untuk mendukung aksesibilitas dan meningkatkan pariwisata daerah Perbukitan Menoreh.. Diharapkan, dengan beroperasinya bandara dan pembangunan infastruktur dapat meningkatkan kunjungan wisatawan ke Kulon Progo Meskipun semua infastruktur pariwisata dibangun tidak ada artinya jika tidak ada wisata kuliner , Beberapa masyarakat mencoba membuka usaha kuliner, mereka membuka café, Pusat kuliner dan sebagainya . Tetapi untuk masyarakat yang tidak memiliki modal mereka hanya bisa menjadi penonton dan menjadi karyawan saja, tidak bisa menunjukkan kemampuan dan kreatifitas mereka. untuk pengusaha kecil Kulon Progo kendala yang dihadapi pengusaha makanan tradisional yaitu dari kurangnya ketersediaan bahan baku, minimnya ketersediaan alat produksi dan sulitnya pemasaran. selain itu pengunjung juga membutuhkan tempat untuk workshop atau edukasi tentang pengolahan kuliner khas Kawasan ini. sekaligus menjadi tempat pemasaran produk olahan tersebut dan dapat dinikmati wisatawan langsung. Selain itu menjadi tempat makan dan oleh-oleh khas Kulon Progo .

Dari permasalahan diatas untuk mendukung ekonomi, edukasi serta pariwisata, di bangun wadah atau fasilitas umum yang berada di Kawasan Wisata Perbukitan Menoreh khususnya di Kecamatan Temon. Berdasarkan data yang didapat di Kecamatan Temon selain menjadi tempat wisata juga merupakan wilayah yang memiliki sebaran UMKM tertinggi di Kulon Progo. Wilayah ini memiliki karakteristik seperti Sendangsono yaitu site yang berkontur juga merupakan penghasil kayu, bambu dan batu. untuk merespon kondisi dan memanfaatkan material di kawasan Kokap perancangan ini menggunakan pendekatan teori Arsitektur Tektonika. Perancangan yang dapat menanggapi site yang berkontur sehingga harmoni dengan alam sekitar .

Desain bangunan diatasi dengan rumah panggung sehingga terdapat perbedaan ketinggian di tiap gugus bangunan. kebutuhan aksesibilitas antar bangunan dengan jembatan kayu dan konstruksi besi. Bangunan didominasi dengan material lokal, dinding didominasi batu bata expose. Jendela, pintu serta beberapa lantai menggunakan material kayu, struktur dan kontruksi yang harmonis dengan alam sekitar, Diharapkan dengan konsep tersebut mampu memunculkan moda representasi yaitu keindahan dan bermakna selain itu pengunjung dapat merasa nyaman, aman serta mudah dalam mengakses semua fasilitas yang ada.

Kata kunci : Perancangan, Pengolahan Makanan, Fasilitas, Material Lokal, Produk.

## ABSTRACT

Kulon Progo Regency is being discussed due to the construction of a new airport, namely New Airport Yogyakarta International Airport as well as many other infrastructure developments such as the construction of the Adikarto Port, the Sentolo industry, tourist area and Menoreh surgical road. Menoreh surgical road has now been built and some are still All of these land acquisitions were carried out to support accessibility and increase tourism in the Menoreh Hills area. It is hoped that the operation of the airport and the construction of infrastructure can increase tourist visits to Kulon Progo Even though all the tourism infrastructure built is meaningless if there is no culinary tourism, some people trying to open a culinary business, they open a cafe, culinary center and so on. But for people who don't have their capital can only be spectators and employees, cannot show their abilities and creativity. For small entrepreneurs in Kulon Progo, the obstacles faced by traditional food entrepreneurs are the lack of availability of ingredients raw materials, the lack of availability of production equipment and the difficulty of marketing. besides that, visitors also need a place for workshops or education about the typical culinary processing of this area. as well as being a place for marketing these processed products and can enjoyed by tourists. Besides that, it is a place to eat and souvenirs typical of Kulon Progo

From the above problems, to support the economy, education and tourism, a public container or facility was built located in the Menoreh Hills Tourism Area, especially in Temon District. Based on data obtained in Temon District, Besides being a tourist spot, it is also an area that has the highest distribution of in Kulon Progo. This region has characteristics such as Sendangsono, namely the contoured site is also a producer of wood, bamboo and stone. To respond to conditions and utilizing materials in the Kokap area, this design uses a theoretical approach to Tectonic Architecture which can respond to the contoured site so that it is in harmony with the natural surroundings.

The design of the building is overcome by a house on stilts so that there is a difference in height in each building cluster. the need for accessibility between buildings with wooden bridges and iron construction. The buildings are dominated by local materials, walls dominated by exposed bricks. Windows, doors and several floors use wooden materials, harmonious structures and constructions With the surrounding nature, it is hoped that this concept will be able to create a mode of representation, namely beauty and meaning besides that, visitors can feel comfortable, safe and easy to access all existing facilities

Keywords: Design, Food Processing, Facilities, Local Materials, Products.

**PROGRAMMING TUGAS AKHIR**  
**PERANCANGAN PUSAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN**  
**PRODUK MAKANAN ASLI KULON PROGO**  
**DI KOKAP, KULON PROGO**



**DISUSUN OLEH:**  
**ALOYSIUS EFRAEM NOFARIO**  
**61.16.0045**

**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR**  
**FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN**  
**UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA**  
**YOGYAKARTA**

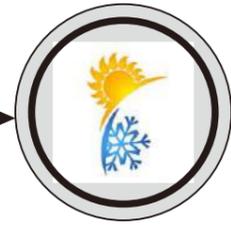
# KERANGKA BERPIKIR

## PERANCANGAN PUSAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN PRODUK MAKANAN ASLI KULON PROGO DI KOKAP, KULON PROGO



### Latar Belakang

- Yogyakarta merupakan daerah destinasi wisata.
- Kulon Progo sedang pembangunan di sektor wisata dan ekonomi.
- Pembangunan jalan bedah Menoreh.
- Wisata kuliner menjadi tujuan wisatawan



### Fenomena

- Sektor wisata dan kuliner kulon progo sedang menjadi perhatian.
- Perbukitan Menoreh menjadi incaran para pengusaha.
- Jumlah wisatawan meningkat



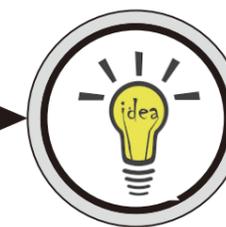
### Permasalahan

#### Fungsional

- Belum terdapat fasilitas untuk pengolahan dan pemasaran makanan.
- Tempat produksi dan pemasaran yang tidak layak.
- Kurangnya pengetahuan dan skill.
- Kurangnya adanya integrasi antara wisata dan komersil.

#### Arsitektural

- Tempat kuliner di Menoreh umumnya mempunyai konsep yang sama dan mempunyai bangunan joglo terkesan monoton.
- Belum terdapat tempat kuliner yang menjadikan identitas kulon progo.
- Belum memanfaatkan material lokal dan modern secara baik.



### Pendekatan Solusi

- Membuat fasilitas umum yang bisa digunakan sebagai tempat pengolahan makanan, edukasi serta komersil.
- Mengintegrasikan antara wisata dan industri pengolahan.
- Pemanfaatan material lokal dan modern dengan penekanan arsitektur tektonika.



### Konsep Dasar Perancangan

- Zonning
- Gubahan Massa
- Penataan Kawasan
- Landscape dan orientasi penataan massa bangunan
- Material
- Arsitektur Tektonika
- Sirkulasi dan Sistem Jaringan Listrik
- Sistem Utilitas



### Programming

#### Skema Aktifitas

#### Analisis Kebutuhan Ruang

Besaran Ruang    Hubungan Ruang



### Analisis Site

- Profil Site Terpilih
- Konteks Site Terpilih
- Analisis Fisik Site
- Kondisi Sosial dan Budaya



### Tinjauan Pustaka

#### Studi Literatur

- Teoritis
  - 1.Rencana dan peraturan Pemerintah
  - 2.Tinjauan Tentang makanan Tradisional
  - 3.Tinjauan Tentang industri pengolahan makanan
- Arsitektural
  - 1.Standar-Standar Ruang
  - 2.Arsitektur Lokal dan Tektonika

#### Studi Preseden

- Teoritis
  - 1.Secret Garden Village
  - 2.Iroha Village Factory
  - 3.Goa Maria Sendangsono



### Metode

#### Pengambilan Data

- Data Primer :
  - 1.Wawancara
  - 2.Observasi
  - 3.Dokumentasi
- Data Sekunder :
  - 1.Perda tentang Rencana Induk Pembangunan Kepariwisataaan daerah tahun 2015-2025 di Kulon Progo.
  - 2.Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta.
  - 3.Literatur buku ,artikel dan internet.

# PENDAHULUAN



**LATAR BELAKANG**



**FENOMENA**



**PENDEKATAN PERMASALAHAN**



**RUMUSAN MASALAH**



**METODE**



**PENDEKATAN SOLUSI**

## ARTI JUDUL

### PERANCANGAN PUSAT PENGOLAHAN DAN PEMASARAN PRODUK MAKANAN ASLI KULON PROGO DI DONOROJO, KOKAP, KULON PROGO



#### PUSAT

Adalah pokok pangkal atau yang menjadi pempunan (berbagai-bagai urusan, hal, dan sebagainya).



#### PENGOLAHAN

Merupakan proses, cara, perbuatan memasak untuk menjadi bahan atau produk lain.



#### Pemasaran

Perilaku menyebarkan ke masyarakat secara meluas.



#### PRODUK

Barang atau jasa yang dibuat atau ditambahi guna dan nilainya, sehingga menjadi hasil produksi akhir.



#### MAKANAN ASLI

Segala sesuatu yang bisa dimakan (pangan, lauk-pauk, dll) yang tulus, murni dengan bahan bakunya.



#### Donomulyo

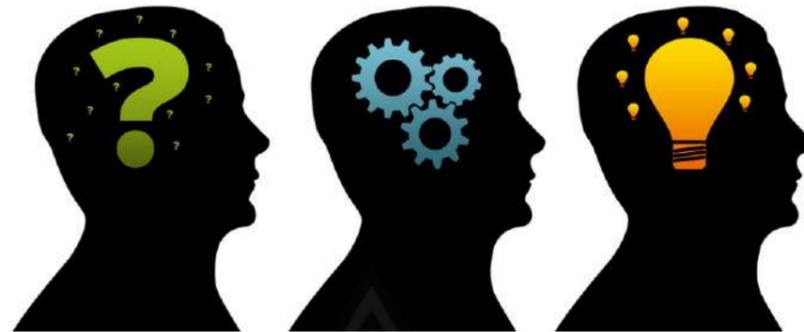
Merupakan daerah di kecamatan Kokap Kabupaten Kulon Progo, D.I. Yogyakarta.

## KESIMPULAN

Sebuah tempat pengolahan dan pemasaran kegiatan ekonomi yang mengubah suatu barang dengan bahan dan pengolahan asli kawasan tersebut, sekaligus sebagai tempat jual beli olahan tersebut dan tempat edukasi dan wisata pengunjung kawasan tersebut.



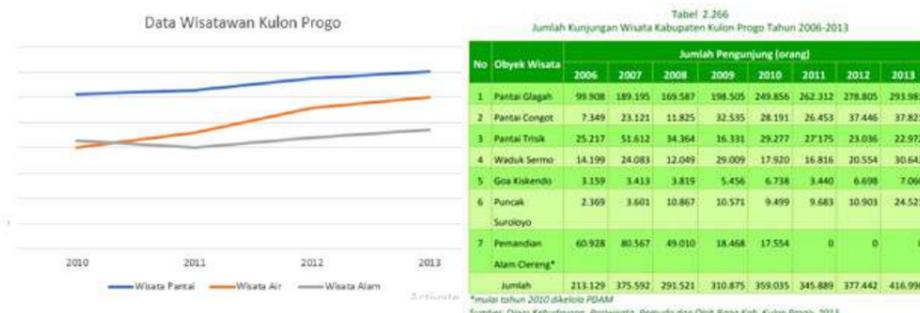
## LATAR BELAKANG



Kabupaten Kulon Progo merupakan salah satu Kabupaten dari lima kabupaten/kota di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang terletak di bagian barat dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Purworejo. Ibu Kota Kabupaten ini adalah kecamatan wates yang menjadi pusat administratif dan ekonomi masyarakat.

Kecamatan	2020 Proyeksi Jumlah Penduduk (Jiwa)		
	Laki-laki	Perempuan	Laki-laki + Perempuan
Temon	13480	14000	27480
Wates	24242	25153	49395
Panjatan	18101	18795	37096
Galur	15709	16011	31720
Lendah	20070	20277	40347
Sentolo	24691	25111	49802
Pengasih	24684	26042	50726
Kokap	15908	16326	32234
Girimulyo	11158	11664	22822
Nanggulan	14638	15546	30184
Kalibawang	13548	14470	28018
Samigaluh	13081	13515	26596
<b>Kabupaten Kulon Progo</b>	<b>209310</b>	<b>217110</b>	<b>426420</b>

Kabupaten Kulon Progo sedang dilakukan pembangunan bandara baru yaitu New Yogyakarta International Airport serta banyak pembangunan infrastruktur yang lain seperti pembangunan Pelabuhan Adikarto, Kawasan industri Sentolo, Hotel, Kawasan wisata dan jalan bedah menoreh. Diharapkan dengan beroperasinya bandara dan pembangunan infrastruktur dapat meningkatkan ekonomi dan kunjungan wisatawan ke Kulonprogo.



Sumber: [www.bappeda.kulonproqokab.go.id](http://www.bappeda.kulonproqokab.go.id)

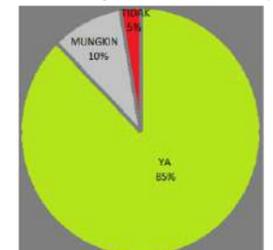
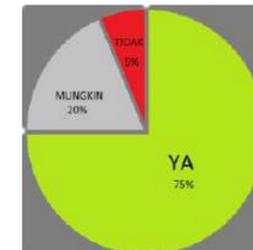
Dalam pembangunan infrastruktur jalan wisata, Kulon Progo melakukan pembangunan jalan yang melewati semua tempat wisata dan berakhir di wisata Candi Borobudur yaitu jalan bedah Menoreh diharapkan dengan adanya infrastruktur tersebut diharapkan wisata dan ekonomi masyarakat dapat meningkat.



Dengan adanya jalan bedah Menoreh dan pembangunan infrastruktur wisata Pengunjung wisata alam dan kuliner di Menoreh Meningkatkan drastis.

## HASIL KUISIONER TERTUTUP

1. Apakah anda mengetahui makanan/kuliner khas Kulon Progo?
2. Menurut anda apakah pusat pengolahan makanan khas Kulon Progo perlu dibangun untuk sarana edukasi dan komersil masyarakat dan pengunjung?



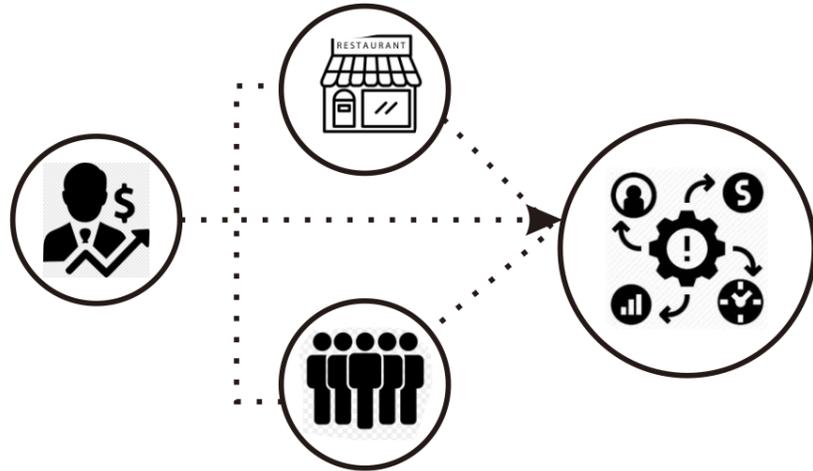
Sebanyak 75% mengetahui tentang makanan khas Kulon Progo. Hal ini menunjukkan bahwa makanan khas merupakan kuliner yang diketahui dan banyak dicari pengunjung. Selain itu sebanyak 85% setuju sehingga pengunjung yang tidak tahu akan mengolah atau membuat akan mempraktekan langsung ke tempat pengelolaan tersebut dan dapat belajar serta menambah edukasi tentang pembuatan makanan khas.

## FENOMENA



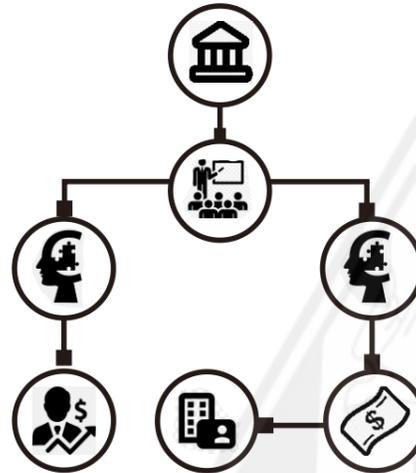
### SOSIAL

Pengunjung wisata alam dan kuliner meningkat.



### PEMERINTAH

Melakukan pelatihan bagi masyarakat untuk UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) makanan tradisional.



PEMERINTAH KABUPATEN KULON PROGO  
Pelaku UMKM Di Kulon Progo Belajar Pengembangan Produk Pengemasan Dalam Kaleng

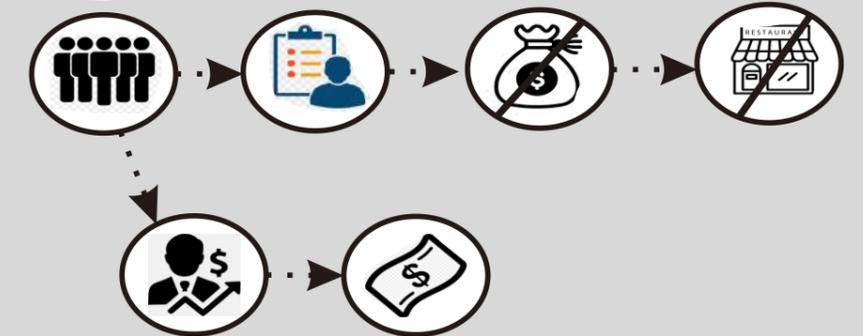


Sumber: <https://kulonprogokab.go.id>



### MASYARAKAT

Masyarakat hanya menjadi karyawan.



Masyarakat sekitar kurang memiliki skills, modal dan tempat produksi yang layak. Sehingga mereka memilih menjadi karyawan di restoran dan mendapatkan upah untuk kebutuhan mereka.

Pengusaha bermodal mendirikan restoran dan menjadikan masyarakat sebagai karyawan untuk menarik pengunjung dan mendapat laba.

Dinas Koperasi Usaha Mikro Kecil Menengah (Dinkop UMKM) Kulon Progo menyelenggarakan acara pelatihan dan pengembangan produk makanan Kamis (25/06/2020) Diharapkan dengan adanya pelatihan dari pemerintah masyarakat dapat mendapatkan keahlian di bidang kuliner dan bagi masyarakat yang mempunyai modal dapat mendirikan (UMKM).



### ALAM

Hasil alam berupa Singkong dan Nira kelapa sangat melimpah.

Wisata Kuliner di Kulon Progo, Dengan Pemandangan Bukit Menoreh

Nuril Azizah  
Selasa, 26 Desember 2020 11:02



Sumber: [travelingyuk.com](http://travelingyuk.com)

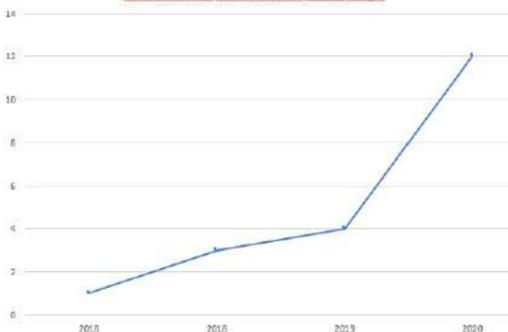
Industri kuliner tumbuh pesat, diharapkan jadi wisata baru Kulon Progo

Di Kulon Progo, 24 September 2019 12:21 WIB



Sumber: [antaranews.com](http://antaranews.com)

Pertumbuhan Bisnis Kuliner Kulon Progo Utara



Tempat kuliner baru tahun 2017-2021 dengan view Menoreh:  
-Geblek Pari  
-Kopi Ampirano  
-Kopi Ingkar Janji  
-Banyu Bening Resto  
-Kopi Klotok Menoreh  
-Dadap Sumiir  
-Teraloka  
-Joglo Menoreh  
-Bakmi Menoreh  
-Rumah Cantrik  
-DII

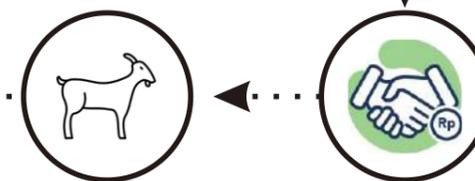
Sumber: [Survai Mandiri](http://Survai Mandiri)

### Singkong



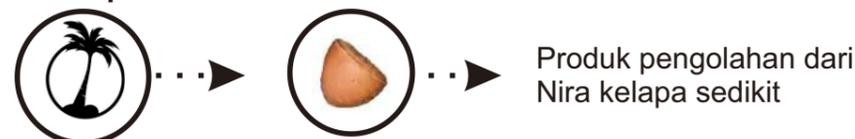
Hampir setiap penduduk menanam singkong untuk dikonsumsi maupun dijual. Sehingga hasil singkong sangat melimpah. Dikonsumsi sendiri/ dijadiakan produk dan dijual.

Pemanfaatan singkong kurang maksimal dan minim pengolahan



Banyak dibuang dan untuk makan ternak. Harga murah dan stabil tidak.

### Nira Kelapa



Produk pengolahan dari Nira kelapa sedikit

## Perkembangan UMKM sangat rendah

Sebaran Usaha Micro Kabupaten Kulon Progo

No	Kecamatan	Desa	Jumlah
1	Banah	Banah, Lendah, Kumpang	27
2	Paku	Paku, Mekar, Sempu, Pungok	190
3	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
4	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
5	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
6	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
7	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
8	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
9	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
10	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
11	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
12	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
13	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
14	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
15	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
16	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
17	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
18	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
19	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
20	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
21	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
22	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
23	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
24	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
25	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
26	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
27	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
28	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
29	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
30	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
31	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
32	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
33	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
34	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
35	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
36	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
37	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
38	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
39	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
40	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
41	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
42	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
43	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
44	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
45	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
46	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
47	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
48	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
49	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27
50	Kaligintung	Kaligintung, Pungok	27

Pelaku UKM Kuliner Tradisional di Kulon Progo Sulit Berkembang

Jurnal: Jatiwika Kulon Progo, 9 Jan 2018 - 13:35



Sumber: <https://www.cendananews.com/2018/01/>

Sumber: [Jurnal Bisnis dan Ekonomi Vol. 1, No. 1, Juni 2010](http://Jurnal Bisnis dan Ekonomi Vol. 1, No. 1, Juni 2010)

jumlah pelaku usaha di daerah yang terkenal dengan potensi kuliner tradisional seperti slondok, growol, geblek, lanting hingga rujak serut itu semakin berkurang. menurut Seri Suryadi, ketua koperasi "data koperasi barokah Kaligintung Temon yang menjadi wadah sejumlah UKM tersebut, sejumlah pelaku usaha kuliner tradisional tinggal 15 orang saja padahal di dusun Girigondo terkenal sebagai daerah penghasil makanan tradisional" (Sumber: <https://www.cendananews.com/2018/01/> )

Beberapa faktor kendala yang dihadapi UMKM dalam meningkatkan daya saing produknya, adalah: modal kecil, Sumber Daya Manusia kurang berkualitas, rendahnya kemampuan dan pemahaman pada sains dan teknologi, manajemen, keterbatasan akses kepada sumber teknologi dan akses pasar.

Sumber: <https://kulonprogokab.go.id>



Sumber: <https://kulonprogokab.go.id>



Masyarakat tidak memiliki modal, tempat produksi yang layak serta tempat pemasaran umum.

## PENDEKATAN PERMASALAHAN

### FUNGSIONAL

-  Belum terdapat fasilitas untuk pengolahan dan pemasaran produk olahan makanan.
-  Tempat produksi dan pemasaran yang tidak layak
-  Kurangnya pengetahuan dan skill
-  Kurangnya adanya integrasi antara wisata dan komersil



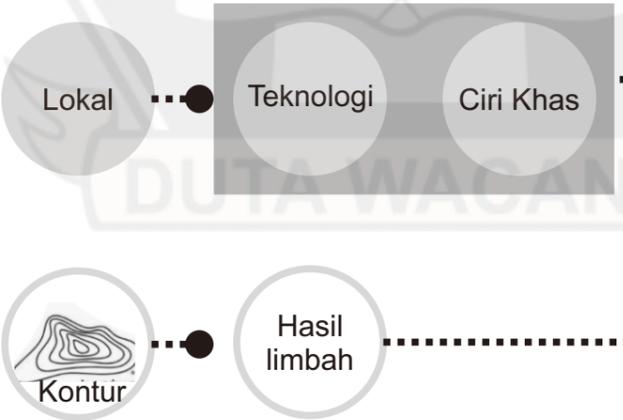
Sumber: Solopos.com



Sumber: Cendananews.com

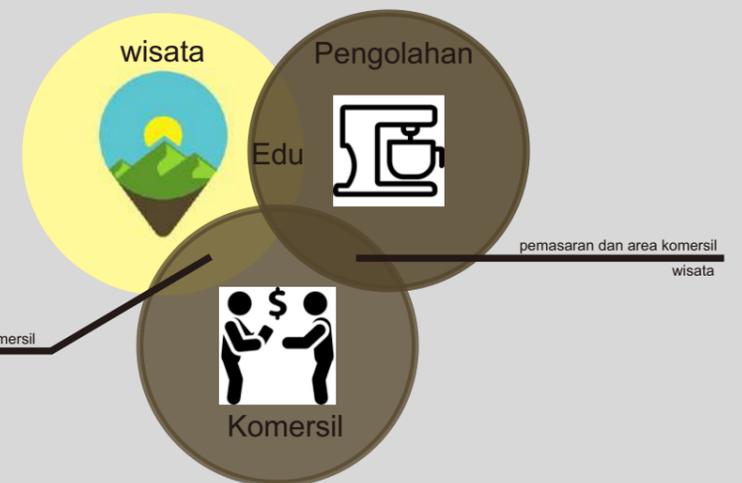
### ARSITEKTURAL

-  Di site linear dan berkontur tidak bisa mendirikan bangunan joglo
-  Belum terdapat pusat kuliner yang menjadi identitas Kulon Progo.
-  Belum memanfaatkan lanskap dengan banyak cut and fill dan material lokal secara baik.
-  Minimya pemanfaatan limbah olahan makanan sebagai elemen bangunan.

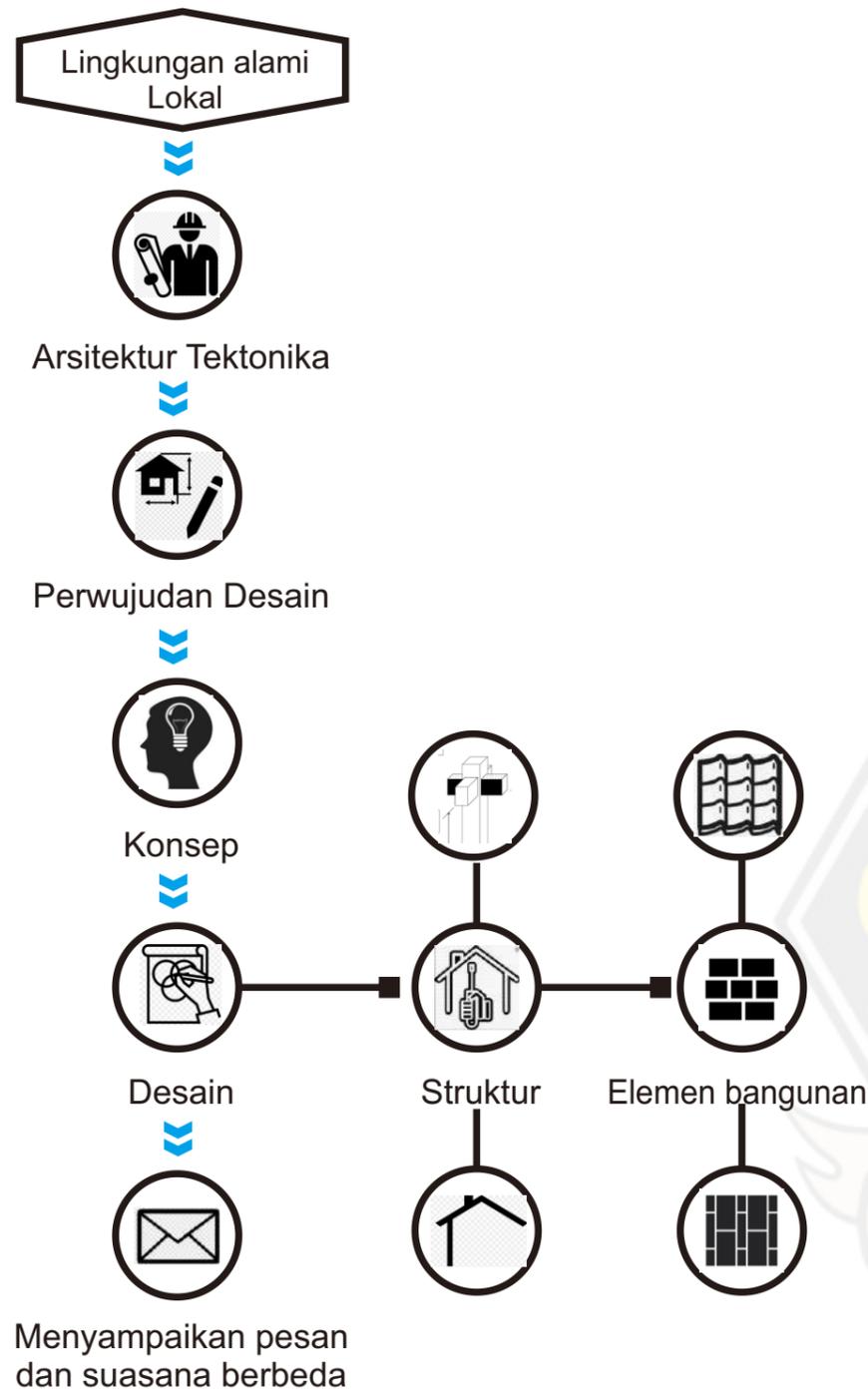


## PENDEKATAN SOLUSI

-  Menjadikan fasilitas umum untuk pengolahan dan pemasaran produk olahan makanan.
-  Sarana edukasi bagi masyarakat dan pengunjung
-  Fasilitas umum yang terintegritas antara wisata dan komersil.
-  Tempat kuliner yang memiliki karakteristik dan suasana yang berbeda dari yang lain dan menjadi identitas Kulon Progo.
-  Memanfaatkan lanskap dengan meminimalisir cut and fill yang ada dan penggunaan material lokal dan modern serta menjadikan limbah bahan makanan menjadi elemen bangunan.



## PENDEKATAN TEKTONIKA



### DENGAN PEMANFAATAN



### Dengan Memperhatikan

Kriteria site & lingkungan

Struktur & Konstruksi

Menanggapi kontur tanah, memiliki gugusan massa, lahan asri dan banyak vegetasi.

Pembentuk bangunan, ruang citra, identitas, menyelesaikan permasalahan site & kondisi kawasan.

### KEBERLANJUTAN PENDEKATAN



### METODE

Primer



Wawancara Sekunder



Observasi



Dokumentasi



Literatur buku & Internet



Statistik D.I. Yogyakarta



Perda kab Kulon Progo Rencana pembangunan 2015-2025

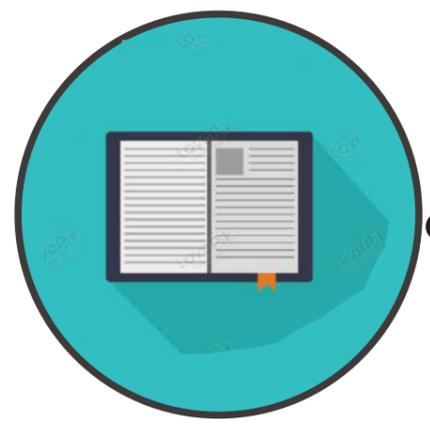
### RUMUSAN MASALAH

Bagaimana merancang sebuah fasilitas publik yang berfungsi sebagai pusat pengolahan makanan sekaligus menjadi tempat pemasaran dan edukasi bagi masyarakat atau pengunjung lokal maupun internasional mengenai proses pengolahan makanan dengan menggunakan pendekatan Arsitektur Tektonika.

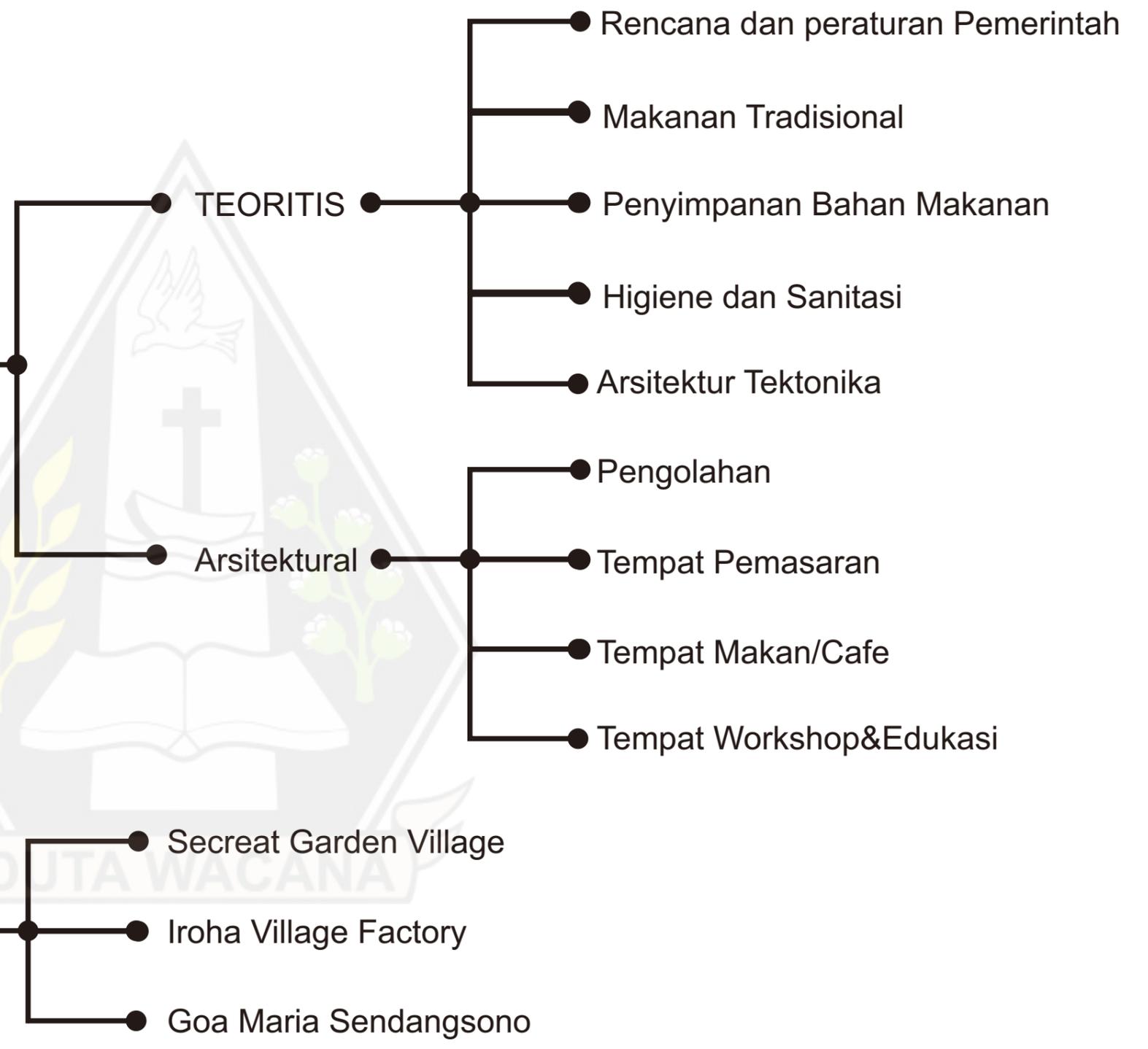
# STUDI PUSTAKA



## STUDI LITERATUR



## STUDI PRESEDEN



## RENCANA DAN PERATURAN PEMERINTAH



### Rencana Pemerintah

Mengembangkan destinasi pariwisata Daerah yang unik, nyaman, menarik dan mudah dicapai berdasarkan keunggulan produk wisata yang berkualitas dan berkelanjutan serta mendorong percepatan pembangunan wilayah setempat, mampu menggerakkan kemitraan usahadan meningkatnya keberdayaan masyarakat setempat melalui berbagai program pemberdayaan dan kemitraan usaha pariwisata.



### Peraturan Pemerintah

PERDA(PERATURAN DAERAH KABUPATEN KULON PROGO NOMOR 9 TAHUN 2015 TENTANG RENCANA INDUK PEMBANGUNAN KEPARIWISATAAN DAERAH TAHUN 2015-2025).Pasal 1 ayat 11 menyebutkan bahwa Kawasan Pembangunan Pariwisata Daerah adalah kawasan geografis di dalam destinasi pariwisata yang memiliki tema tertentu, dengan komponen daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, serta masyarakat yang saling terkait dan melengkapi terwujudnya kepariwisataan.

## MAKANAN TRADISIONAL

Tidak hanya berwujud makanan saja, namun ada minuman. Resep dan cara pembuatan kuliner tradisional biasanya bersifat turun temurun. Rasa kuliner tradisional yang khas dari satu daerah akan berbeda dengan daerah lainnya.



Geblek



Cenil



Growol



Gula Semut



Gula Jawa



Sengkek



## PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN



### Suhu Penyimpanan

#### Klasifikasi

- Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya
  - §Menyimpan sampai 3 hari :  $-5^{\circ}$  sampai  $0^{\circ}$  C
  - §Penyimpanan untuk 1 minggu :  $-19^{\circ}$  sampai  $-5^{\circ}$  C
  - §Penyimpanan lebih dari 1minggu : dibawah  $-10^{\circ}$  C
- Makanan jenis telur, susu dan olahannya
  - §Penyimpanan sampai 3 hari :  $-5^{\circ}$  sampai  $7^{\circ}$  C
  - §Penyimpanan untuk 1 minggu : dibawah  $-5^{\circ}$  C
  - §Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu : dibawah  $-5^{\circ}$  C
- Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu  $7^{\circ}$  sampai  $10^{\circ}$  C
- Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar ( $25^{\circ}$ C).

#### Klasifikasi

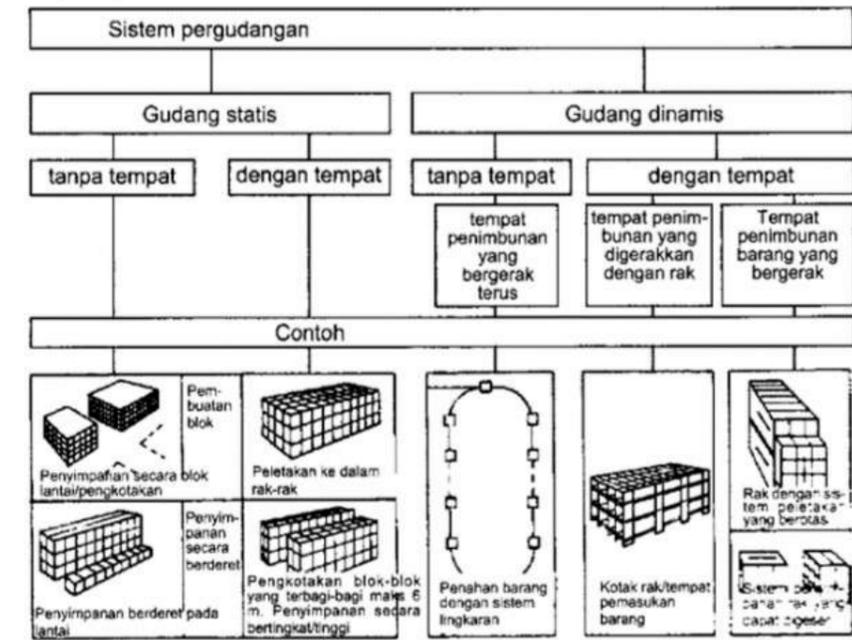


### Tata Cara Penyimpanan

- Penyimpanan suhu rendah dapat berupa:
  - Lemari pendingin yang mampu mencapai suhu  $10^{\circ}$  –  $15^{\circ}$  C
  - Lemari es (kulkas) yang mampu mencapai suhu  $1^{\circ}$  –  $4^{\circ}$  C
  - Lemari es (*Freezer*) yang dapat mencapai suhu  $-5^{\circ}$  C,
  - Kamar beku yang merupakan ruangan khusus untuk menyimpan makanan beku (*frozen food*) dengan suhu mencapai  $-20^{\circ}$  C
- Penyimpanan suhu Kamar
  - Makanan diletakkan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit, maksudnya adalah:
    - o untuk sirkulasi udara agar udara segar dapatsegera masuk keseluruh ruangan
    - o mencegah kemungkinan jamahan dan tempat persembunyian tikus
    - o untuk memudahkan pembersihan lantai
    - o untuk mempermudah dilakukan stok opname
  - Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur
  - Untuk bahan yang mudah tercecce seperti gula pasir, tepung, ditempatkan dalam wadah penampungan sehigga tidak mengotori lantai



### Sistem Penyimpanan



Biasanya ditempatkan dalam wadah-wadah yang dapat dibawa atau ditukar, kotak-kotak dan diletakkan pada rak atau laci, Berdasarkan golongan makanan tersebut.



## HIGIENE DAN SANITASI

### 1.Pengolahan makanan

- Dapur tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko terjadinya pencemaran terhadap makanan.
- Bahan makanan disortir untuk memisahkan bagian bahan yang rusak dengan tujuan untuk menjaga keawetan dan mutu makanan serta untuk mengurangi risiko terjadinya pencemaran pada makanan.
- Tahapan dalam memasak harus sesuai. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan, higienis, dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- Peralatan masak dan peralatan makan yang kontak langsung dengan makanan harus terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.

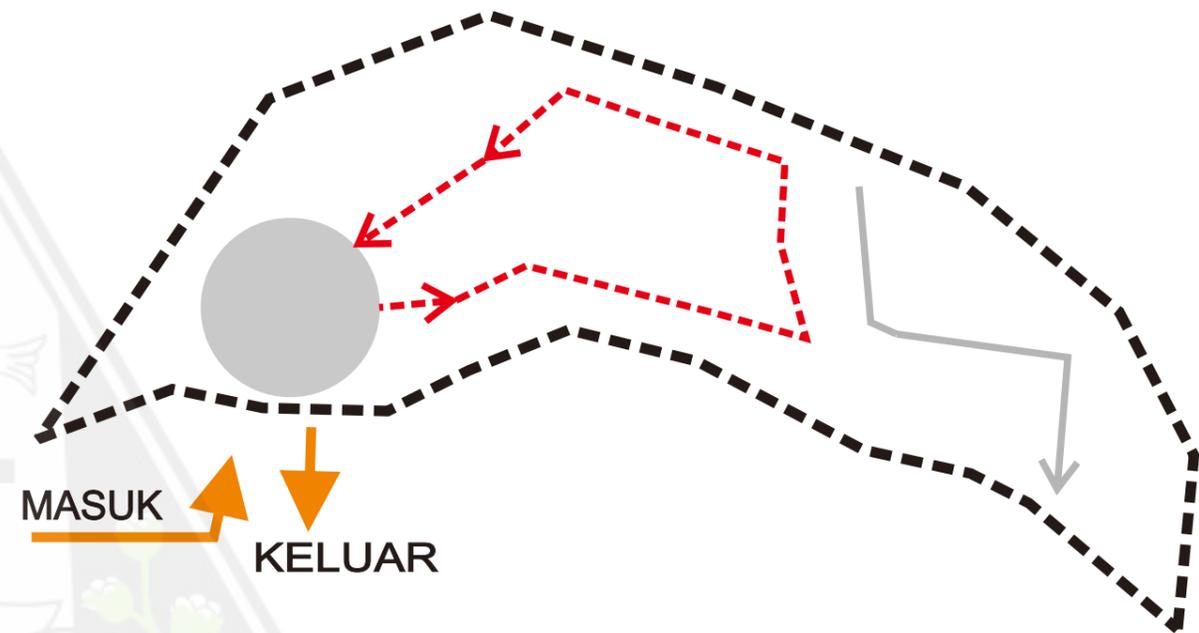
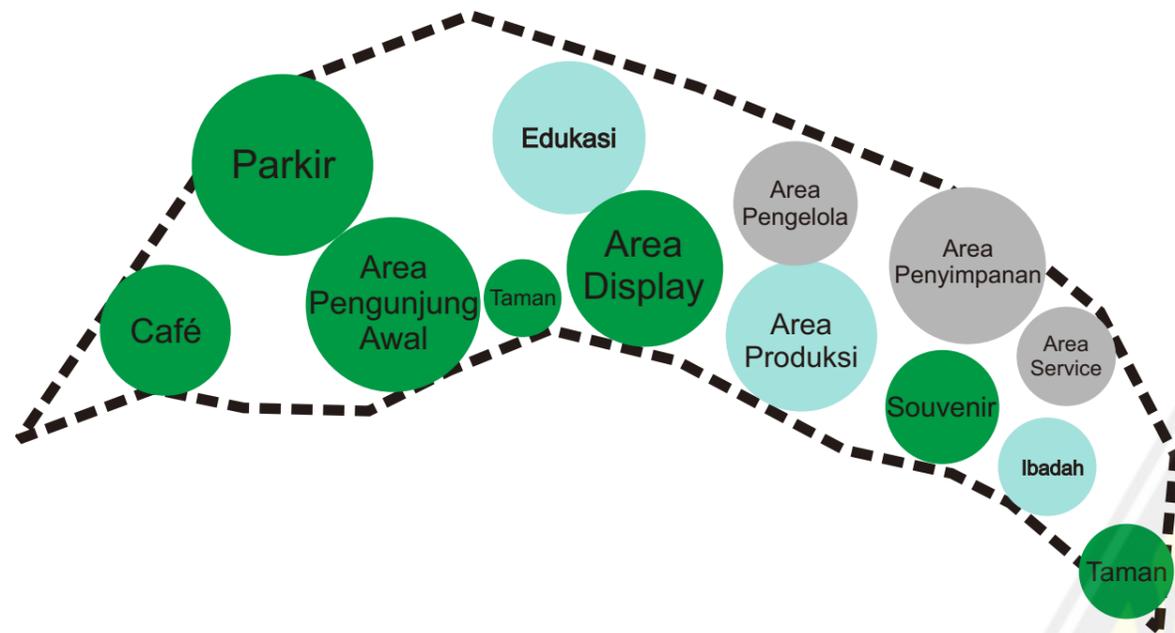


## Konsep Dasar Perancangan

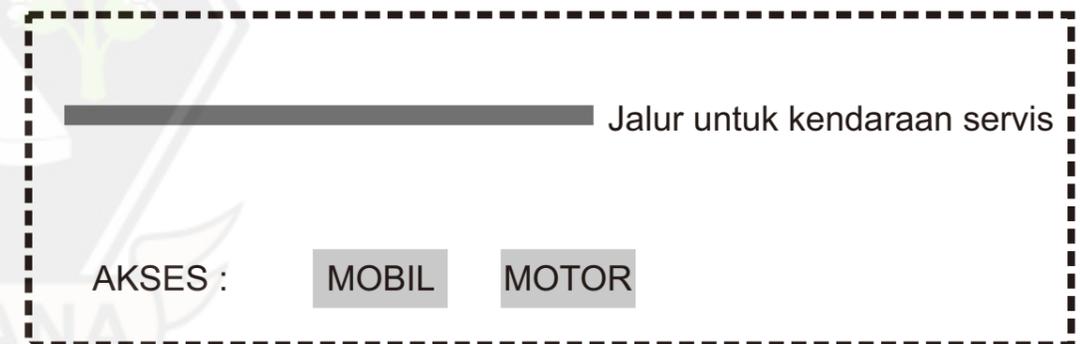
- Zonning
- Gubahan Massa
- Penataan Kawasan
- Landscape dan orientasi penataan massa bangunan
- Sirkulasi dan Sistem Jaringan Listrik
- Sistem Utilitas
- Konsep Desain

## KONSEP ZONASI RUANG

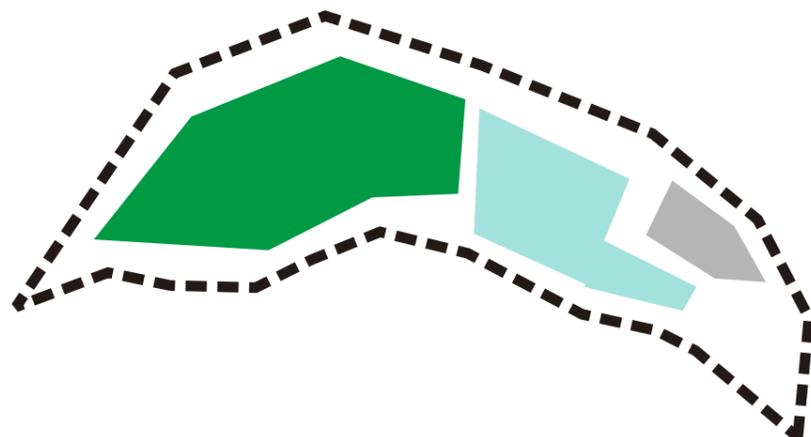
## KONSEP SIRKULASI



### JALUR KENDARAAN

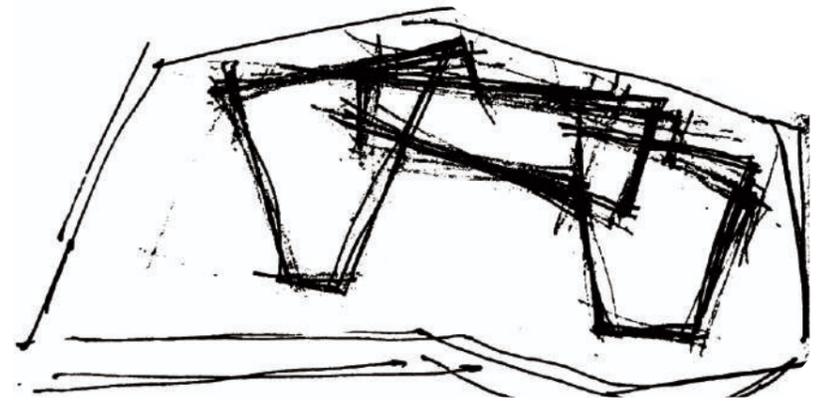


### JALUR MANUSIA DAN WISATAWAN

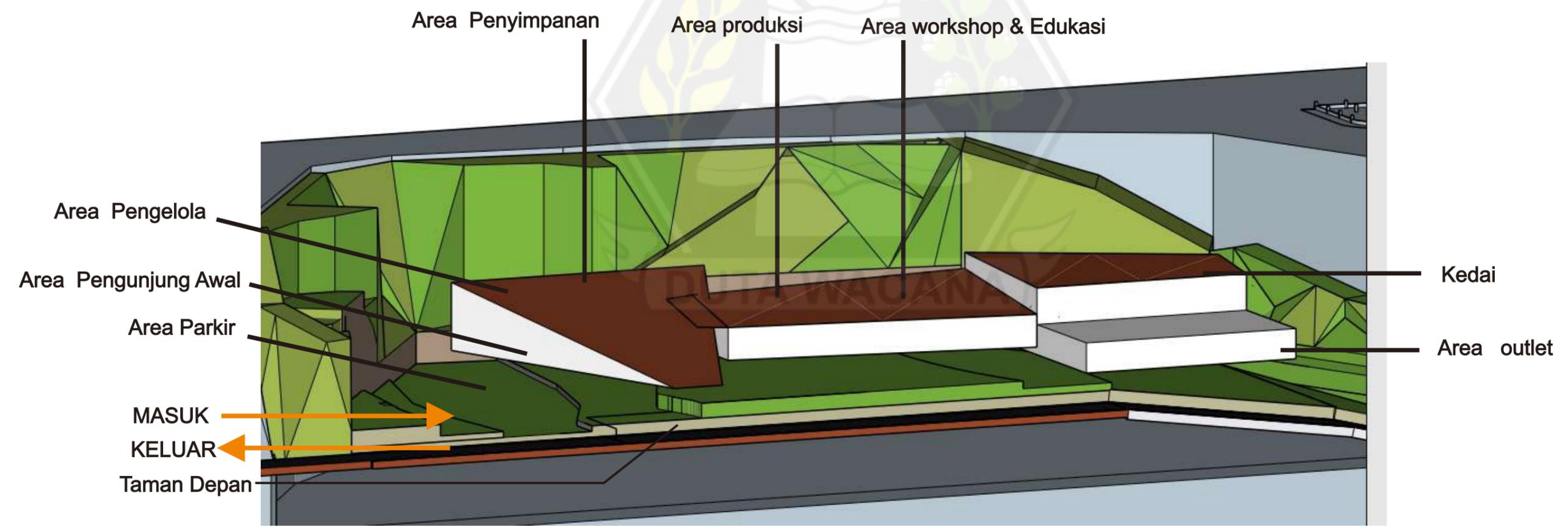


## KONSEP PENATAAN MASSA

### TRANSFORMASI PENATAAN MASSA

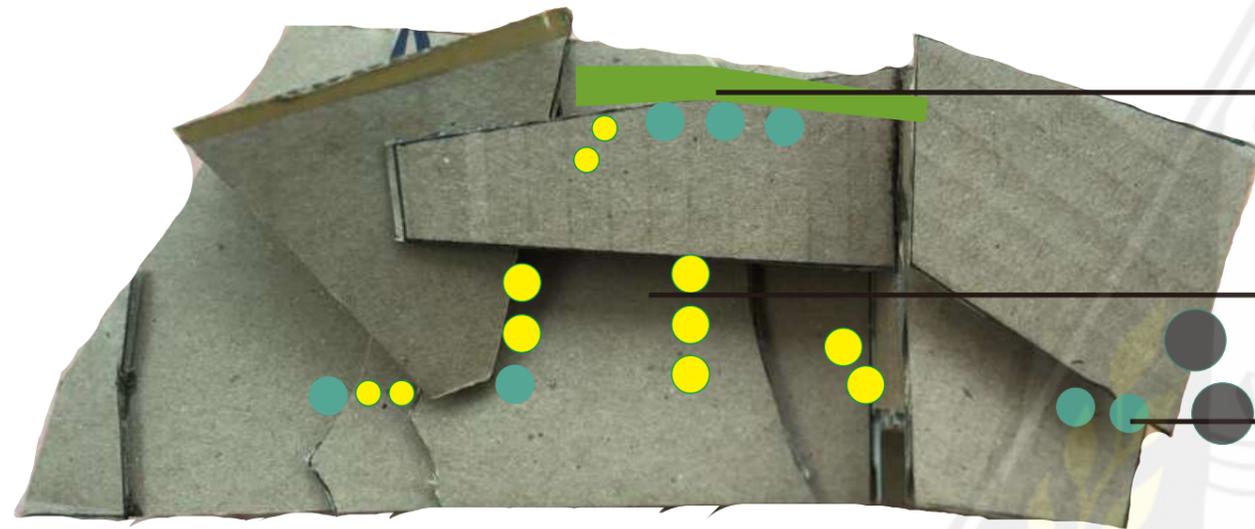


### GUBAHAN MASSA & ZONASI RUANG



## KONSEP VEGETASI LANDSCAPE

## KONSEP SIRKULASI



### JENIS VEGETASI LANDSCAPE

#### TANAMAN PERINDANG



ANGSANA



POHON MANGGA



PINUS

#### TANAMAN PEREDU



SOKA



REMBOSA



PUCUK MERAH

#### TANAMAN BESAR



JATI



SENGON



BAMBU

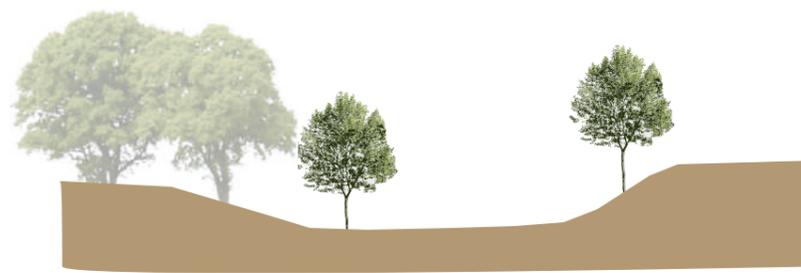
### VEGETASI TEBING

Tanaman yang memiliki daya tahan tanah yang kuat dan baik. memakai tanaman lokal kulon progo.



### VEGETASI TAMAN DEPAN

Vegetasi tanaman depan, menggunakan tanaman perindang dan peredu.



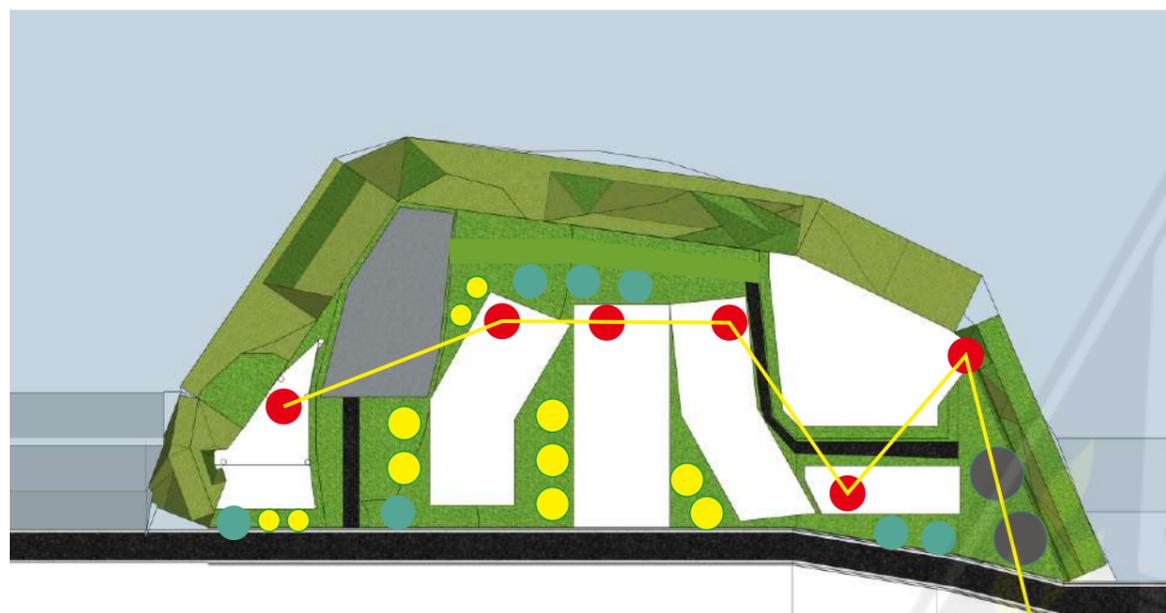
### VEGETASI TAMAN BELAKANG

Vegetasi tanaman depan, menggunakan tanaman perindang dan peredu dan juga tanaman untuk tebing penahan tanah.

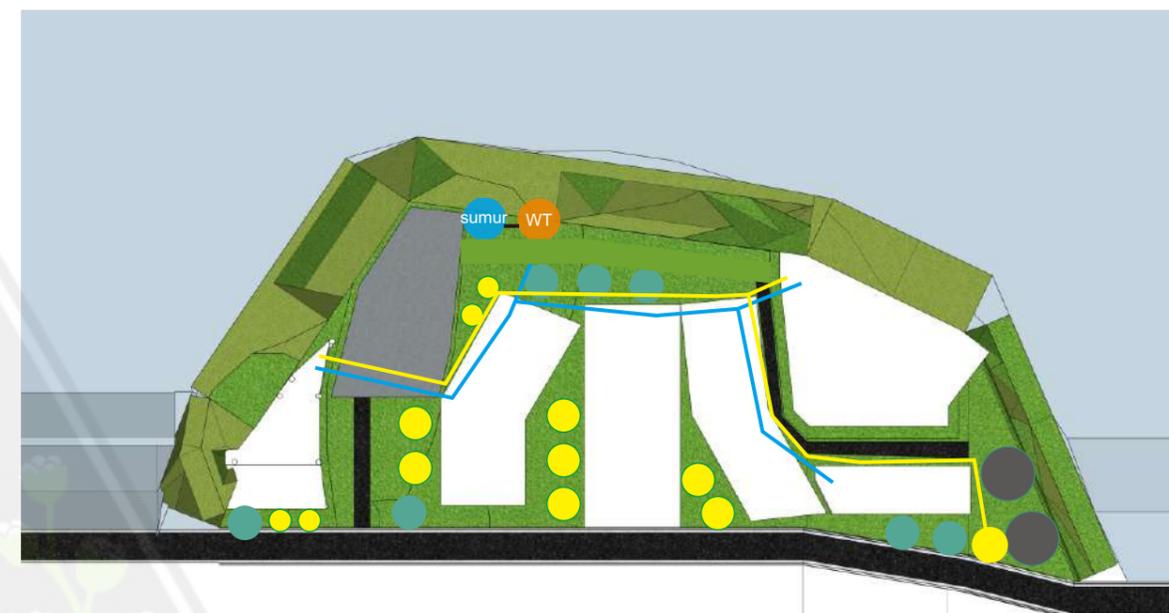
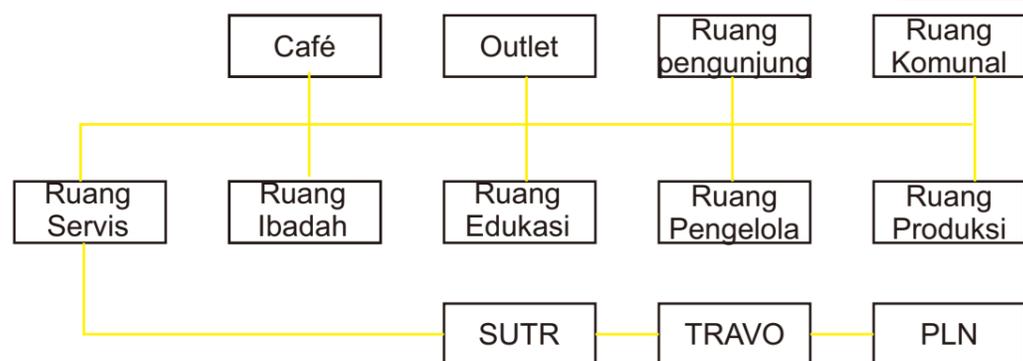


## KONSEP JARINGAN LISTRIK

## KONSEP UTILITAS



● SUB DISTRIBUTOR PANEL UNIT  
 — JALUR LISTRIK

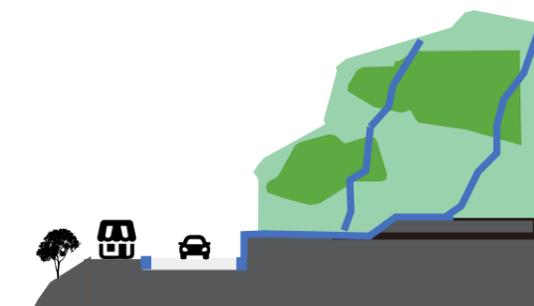


— JALUR AIR KOTOR  
 — JALUR AIR BERSIH  
 ● SUMUR AIR BERSIH

### SALURAN AIR HUJAN



— JALUR AIR HUJAN

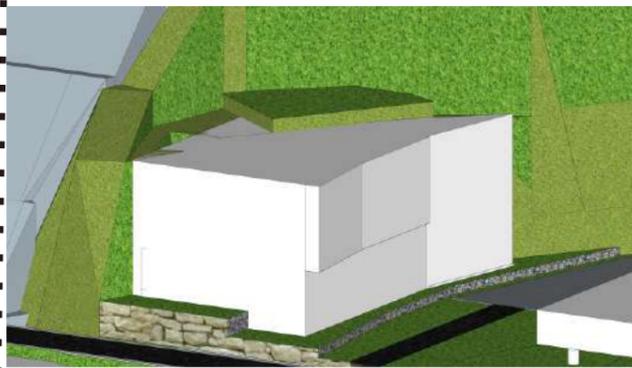


Mengalirkan air dari drainase alami ke saluran drainase jalan



## KONSEP DESAIN CAFE

### Gubahan Massa



### Konsep Bentuk Bangunan



- Bentuk bangunan mengikuti bentuk lahan dan kontur, bangunan terbuka untuk menikmati pemandangan dan merasakan kabut sore hari. atap miring ke samping kanan agar air hujan mengalir ke drainase depan dikarenakan sebelah kiri merupakan tebing.

### Pondasi



Menggunakan pondasi cakar ayam sebagai penopang struktur.

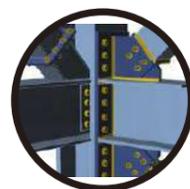


Pondasi dan Struktur di satukan dengan sistem ankur.

### Struktur



Menggunakan struktur utama baja iwf.

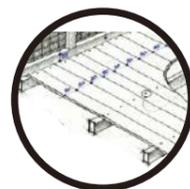


Penggabungan struktur dengan sistim baut dan las.

### Lantai



Menggunakan papan kayu.



Papan kayu ditata diatas baja iwf dan dikunci dengan baut keling.

### Dinding



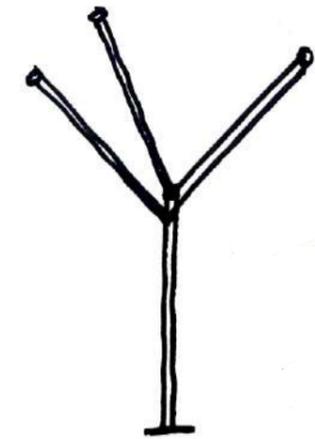
Dinding pembatas café menggunakan acrylic.



dinding dapur menggunakan batu bata expose.

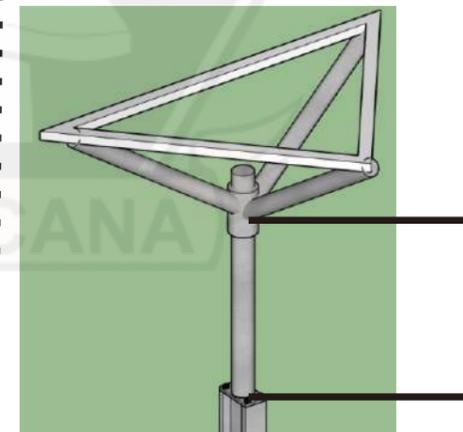
### Struktur Atap

Mengadopsi bentuk struktur pohon singkong yang bercabang.



Pohon singkong yang bercabang memiliki kekuatan untuk menahan beban batang dan daun di atasnya.

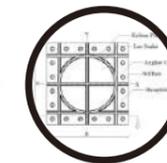
Menerapkan ke bentuk struktur bangunan dengan memperhatikan beban di atasnya.



Menggunakan struktur pipa besi dan hollow



Penggabungan dengan struktur utama dengan pipa lebih besar dan diikuti pipa penyangga atap dengan cara dilas

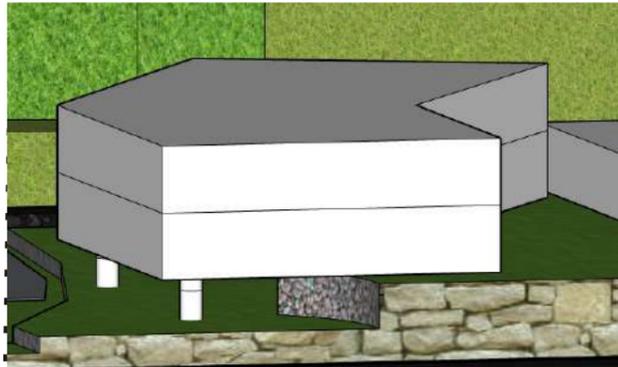


Sambungan antara kolom dan pipa digabungkan dengan plat dan di las

- Segitiga merupakan simbol kestabilan, struktur bisa berdiri dengan stabil bila gaya-gaya yang bekerja membentuk polygon segitiga. 3 sisi yang berpusat pada satu titik mempunyai makna suatu kebahagiaan dapat diraih jika terjadi keseimbangan antara manusia dengan Tuhan, keseimbangan antara manusia dengan manusia, dan keseimbangan manusia dengan alam.

## KONSEP AREA PENGUNJUNG AWAL & OUTLET

### Gubahan Massa



### Konsep Bentuk Bangunan

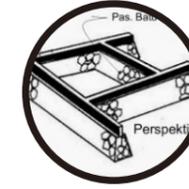


Bangunan ini memiliki bentuk yang mengikuti kondisi kontur, lantai 1 digunakan sebagai lobby, receptionis dan pusat informasi sedangkan lantai 2 sebagai outlet dan oleh-oleh.

### Pondasi



Menggunakan pondasi cakar ayam sebagai penopang struktur.



Pondasi batu kali sebagian berada diatas permukaan tanah sehingga terexpose

### Struktur



Menggunakan struktur utama beton dan kayu



Struktur atap menggunakan baja ringan

### Lobby/Teras depan



Bagian plafon dan dinding atas lobby juga menggunakan tatanan kayu cengkeh

### Dinding



Dinding menggunakan bata expose tinggi 1 m yang ditata segitiga.



Diatas batu bata menggunakan dinding kayu.

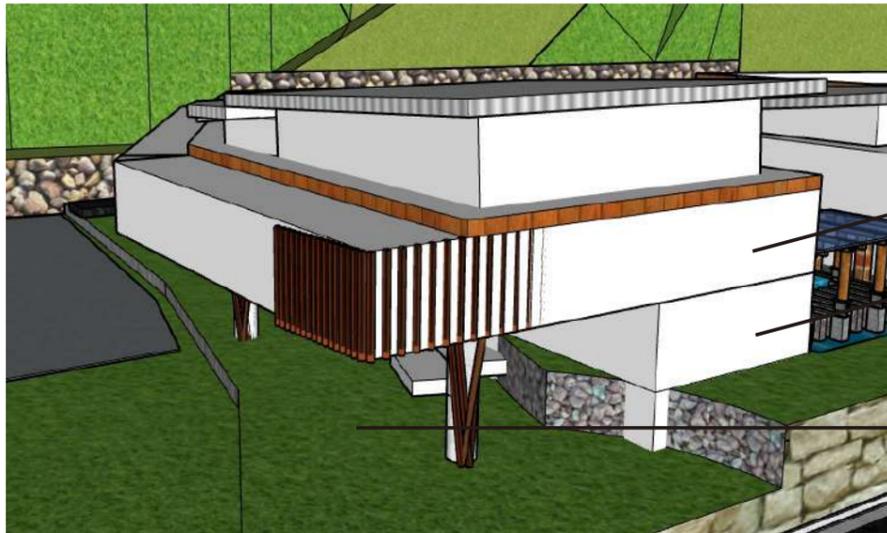
### Furniture & Ornamen



Rak outlet menggunakan perpaduan kayu cengkeh dan bambu.



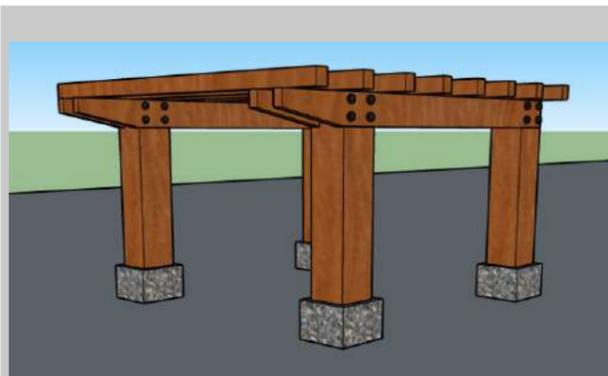
Dibeberapa tempat dipasang ornamen/produk lokal sebagai sarana promosi.



Outlet penjualan

Receptionis & pusat informasi

Lobby



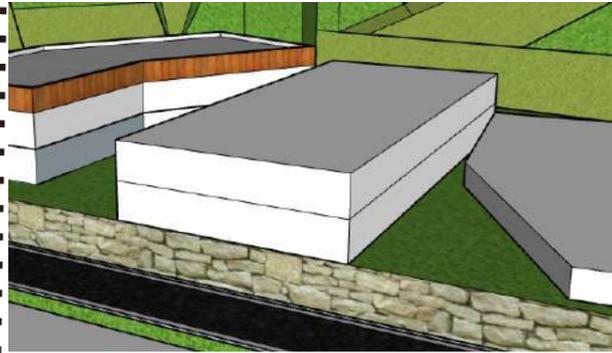
Struktur ini terdapat di lobby bagian bawah memakai pondasi cakar ayam dengan dilapisi batu kali seperti umpak karena memiliki sifat kuat tekan dan bobot paling berat, mengartikan bahwa sebagai pendongkrak wisata harus memiliki landasan dan penopang yang kuat



Struktur menggunakan kayu penggabungan kolom dan balok induk dengan cara kolom ditata bagian pinggir kemudian jepit dengan 2 balok dan dibaut. bagian atas balok sebagai struktur lantai dan balok pengikat. Dengan tidak adanya pembatas di sisinya melambangkan sikap terbuka bagi siapa yang ingin datang, struktur dengan kolom besar digabungkan bertumpuk dan dijepit bermakna mengayomi dan saling membantu.

## KONSEP AREA EDUKASI & WORKSHOP

### Gubahan Massa



### Konsep Bentuk Bangunan



Jendela besar bagian timur untuk memaksimalkan cahaya karna terhalang tebing.

Menggunakan dinding batu bata karna lantai 2 merupan ruang tertutup supaya privat dan hygiene karna tempat edukasi dan workshop.

Lantai 1 merupakan aula dan ruang display sehingga semi terbuka, dibagian pinggir merupakan selasar dengan kolom-kolom dengan pelingkup tatanan bata.

Bangunan ini merupakan bangunan utama yang menjadi pusat edukasi warga dan pengunjung lantai 1 digunakan sebagai aula dan ruang display, lantai 2 digunakan sebagai tempat edukasi warga dan pengunjung.

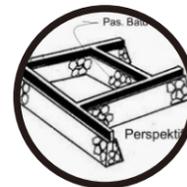


Bagian pembatas selasar dan aula bagian dalam menggunakan perpaduan tatanan bata expose dan dinding kayu dengan ornamen.

### Pondasi



Menggunakan pondasi cakar ayam sebagai penopang struktur.



Pondasi batu kali sebagian berada diatas permukaan tanah sehingga terexpose.

### Struktur



Menggunakan struktur utama beton.



Struktur atap menggunakan kayu.

### Lantai



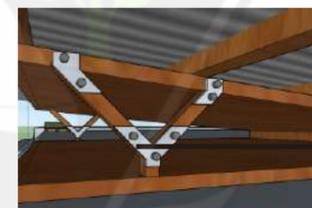
Lantai 1 menggunakan batu irat yang diperoleh dari sekitar site.



Lantai 2 menggunakan granit untuk memberikan kesan bersih



Bentuk atap melengkung ke belakang struktur atap terexpose sehingga Memberikan kesan ringan dan flexible.

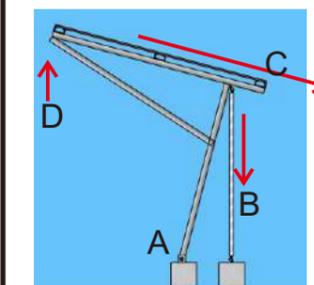


Dengan kolom V dapat menahan gaya pada dua sisi , sehingga dapat membantu balok menyangga bentang.

Kayu digabungkan dengan sambungan purus dan dibagian luar diperkuat dengan plat besi kemudian dibaut.



Bagian selasar menggunakan struktur dari hollow dengan satu kolom miring dan di tahan dengan kawat seling.



Dengan struktur tersebut kolom A miring ke luar dan seling B menarik kebawah sehingga C akan turun dan D akan naik jadi dengan satu kolom akan seimbang.



Bagian kolom atas digabung dengan spans/cantolan kawat seling .



Bagian bawah dengan angkur dicor dengan pondasi dan penggabungan seling dengan spanskrup, untuk menyesuaikan panjang .



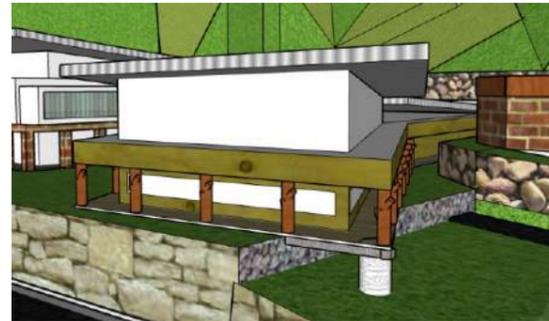
Bagian bawah dengan angkur dan disatukan dengan kolom dengan baut agar flexibel bisa bergerak.

## KONSEP AREA PRODUKSI & PENGELOLA

### Gubahan Massa

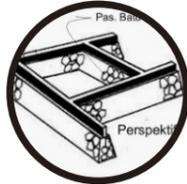


### Konsep Bentuk Bangunan



Bangunan ini memiliki bentuk yang mengikuti kondisi kontur dan sudut pandang pemandangan alam. digunakan sebagai tempat produksi dan kantor pengelola.

### Pondasi



Pondasi batu kali sebagian berada diatas permukaan tanah sehingga terexpose.



Dibagian selatan memakai pondasi batu kali tinggi untuk menopang lantai beton .

### Struktur



Struktur utama menggunakan kayu cengkeh.



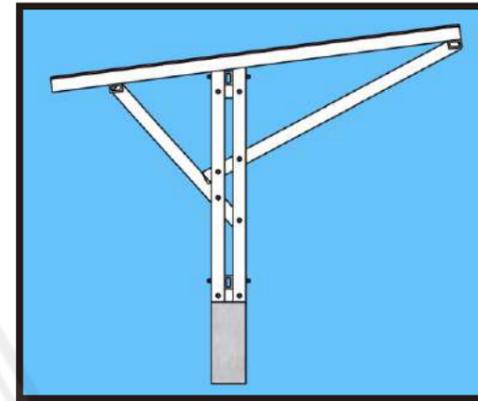
Struktur atap menggunakan kayu.

### Lantai

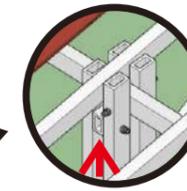


Menggunakan lantai beton dengan finising kayu.

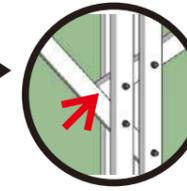
### Selasar



Struktur selasar memakai hollow , menggunakan 4 kolom yang digabungkan menjadi satu dan menjepit balok penyokong. dengan struktur tersebut menjadikan kolom lebih kuat dan bagian penyokong saling menahan gaya .



Bagian kuda-kuda dijepit ditengah kolom .bawah ditopang dengan kolom dan penahan besi disatukan dengan baut, sehingga balok dan kuda-kuda mengunci

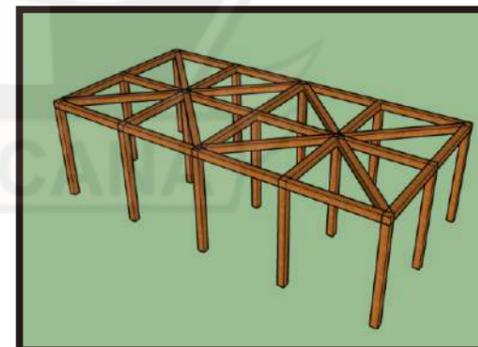


Besi penyokong dibaut dengan kolom dan diletakkan saling menumpang antara penyokong jurai luar dan penyokong kuda-kuda.

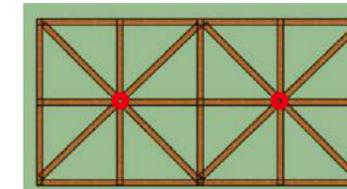


Keempat kolom digabungkan dengan bagian tengah dibatasi hollow digabungkan dengan baut.

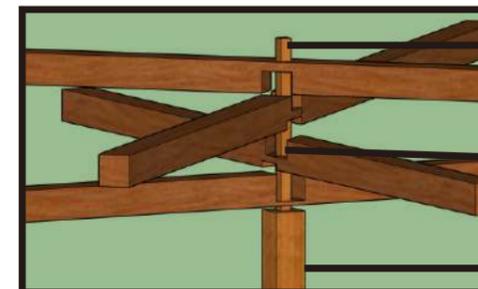
### Struktur



Struktur utama menggunakan kayu, dan balok mempunyai titik inti dan membentuk polygon. menjadikan struktur saling lebih rigid karena membentuk sudut segitiga.



Terpusat pada satu titik kolom dan balok disusun membentuk polygon.



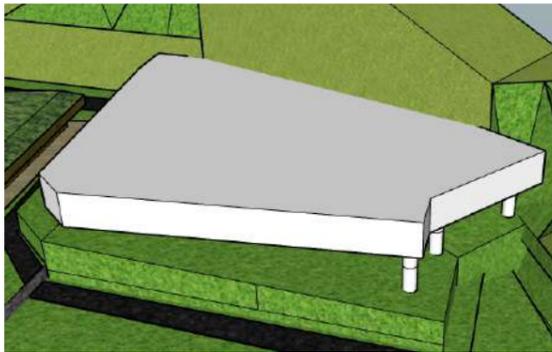
Purus Pathok  
Balok  
Kolom



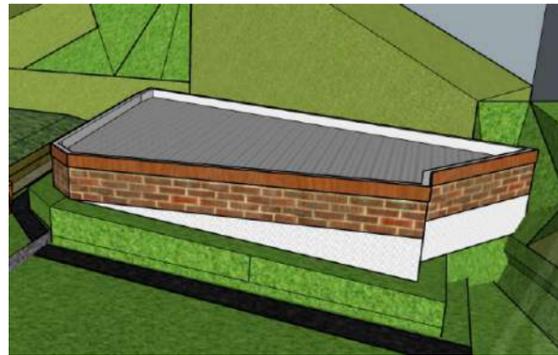
Balok di Coak dan di lobang kemudian dijadikan satu dengan balok lain dan dimasukkan pada purus.

## KONSEP AREA PENYIMPANAN

### Gubahan Massa



### Konsep Bentuk Bangunan



Bangunan ini memiliki bentuk yang mengikuti kondisi kontur terdiri dari satu lantai sebagai tempat penyimpanan bahan baku, produk jadi dan ruang service.

### Pondasi



Menggunakan pondasi cakar ayam sebagai penopang struktur.



Space antara bangunan dan tanah ditutup dengan bronjong batu, juga sebagai penyangga bangunan.

### Struktur



Menggunakan struktur utama beton



Struktur atap menggunakan baja ringan

### Dinding



Batu bata expose ditata beraturan timbul keluar dan dalam dengan repetisi.



Bagian atas ditata kayu cengkeh.

### Interior



Dinding dalam dilapisi dengan aluminium foil untuk menjaga suhu



Pemasangan blower untuk menjaga sirkulasi udara.

## KONSEP AREA SOUVENIR & TEMPAT IBADAH



Bangunan mempunyai bentuk kotak dan atap melengkung.

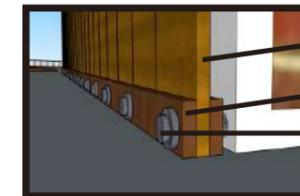


Atap menggunakan ijuk dan dibawah dilapisi plastik.



Struktur menggunakan pohon kelapa / glugu.

### Dinding & Stuktur



Bambu Penggabungan dengan cara kayu bambu di pelipit dengan kayu kemudian di baut,



Menggunakan struktur panggung dan mempunyai struktur yang berkaitan antar massa. mengartikan bahwa hidup harus saling bergandengan, bahu membahu sehingga kuat dan harmonis.

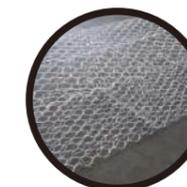


Kolom digabungkan dengan balok dengan melobangi kolom untuk memasukkan balok kemudian dikunci dengan pasak. bagian atap menggunakan sambungan purus.

## KONSEP PERKUATAN TEBING



Pinggir tebing dan dinding tanah di tata batu kali untuk menahan tanah agar tidak terkikis dan longsor.

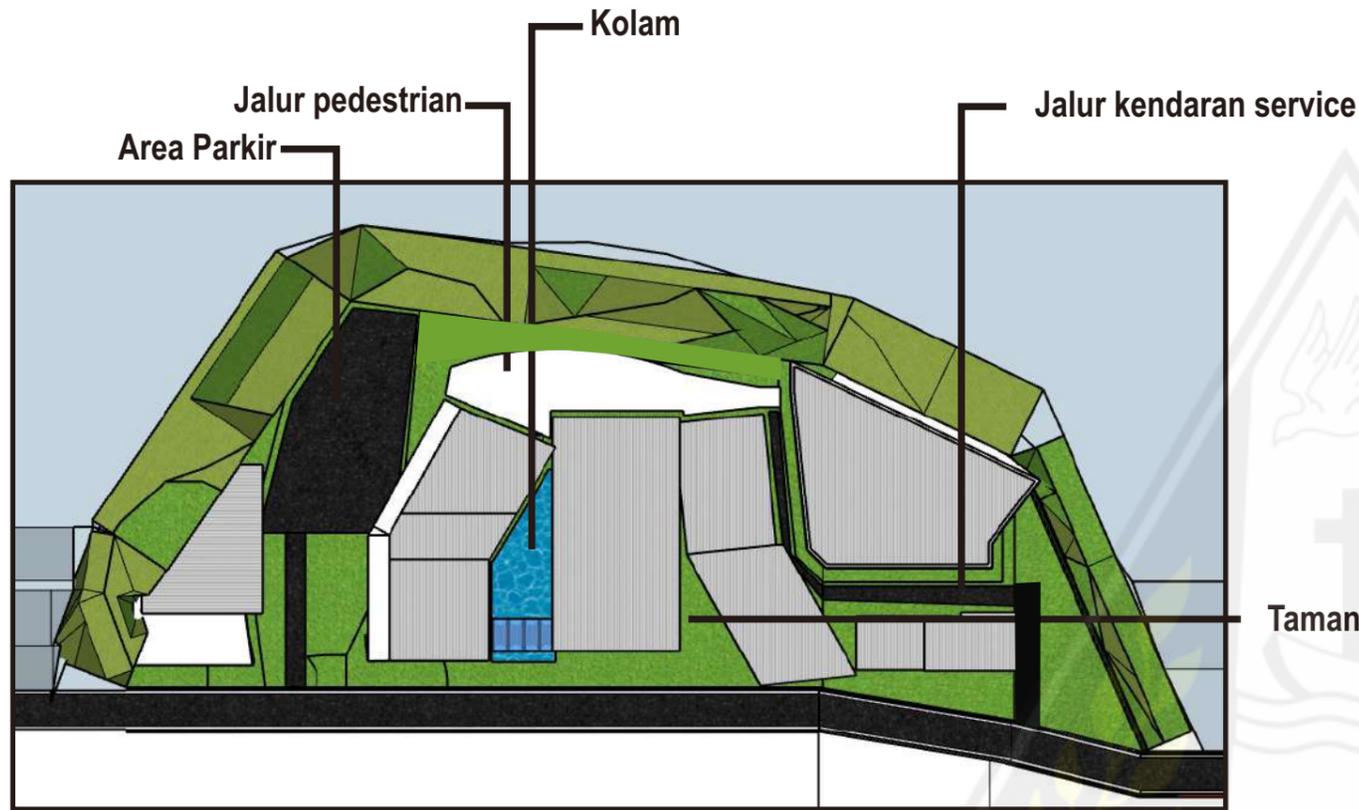


Menggunakan bronjong besi untuk tempat batu



Batu dimasukkan bronjong dan beberapa bronjong diberi perkuatan kolom.

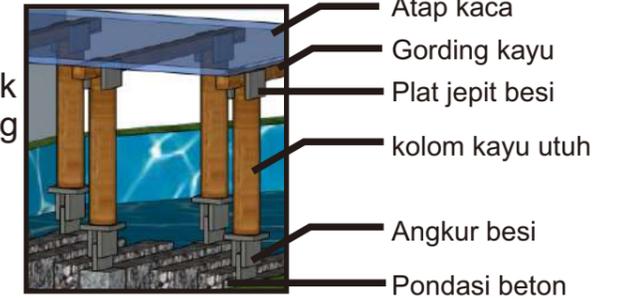
## KONSEP MAKRO KAWASAN



### Selasar Kolam



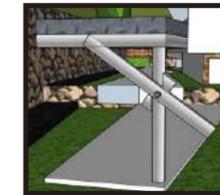
Selasar digunakan untuk menghubungkan gedung awal ke aula.



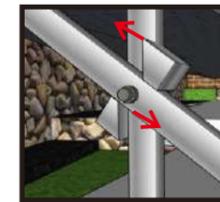
### Jalur Pedestrian & Konsep Tektonika



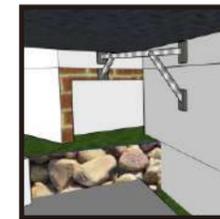
Jalur ini digunakan untuk menghubungkan antar massan dan jalur balik dari rute kawasan.



Menggunakan struktur besi hollow dengan satu kolom dan balok penyangg.



Kolom dan balok digabung dengan satu baut, kemudian diberikan pembatas di sudut untuk melawan dan menahan gaya.



Struktur di bagian sudut menggunakan besi hollow yang ditempel dengan plat besi dan di baut pada tembok dengan fischer.

## KONSEP FURNITURE

### PLAFON



Plafon dengan ranting kayu yang ditata segitiga



Beberapa menggunakan besek bambu dengan frame.

### MEJA



khaki meja menggunakan akar bambu.



Papan dengan kayu dan dibagian tengah terdapat produk olahan ditutup kaca sebagai sarana promosi

### KURSI



Kursi bambu utuh ditata diberi frame besi.



Sebagian kursi menggunakan kayu sisa penebangan pohon.

### TANGGA



Tangga menggunakan papan kayu dengan struktur besi.

### ALAT MAKAN



Menggunakan alat makan yang terbuat dari bambu dan kayu.

- Bps Kabupaten Kulon Progo.(2020). “jumlah penduduk kabupaten Kulon Progo 2020) diakses dari <https://kulonprogokab.bps.go.id/> pada tanggal 10 september 2020 pukul 18.00
- Yanti.(2018).” Makanan tradisional “Diakses dari <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/917/3/BAB%20II.pdf> pada tanggal 10 september 2020 pukul 19.15
- Immanuel.(2017) “8 makanan khas kulon progo yang perlu kamu tahu” diakses dari <https://www.tuguwisata.com/makanan-khas-kulon-progo/> pada tanggal 10 september 2020 pukul 19.30
- Prsbu. (2009). “penyimpanan bahan makanan” diakses dari <https://putraprabu.wordpress.com/2009/01/05/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/> pada tanggal 10 september 2020 pukul 21.00
- NS Melinda · (2016). “hygiene dan sanitasi makanan” diakses dari <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1161/4/4.%20Chapter2.pdf> pada tanggal 10 september 2020 pukul 21.30
- Secret, Garden. (2016). “Secret Garden Village”. Diakses dari <http://secretgarden.co.id/> pada tanggal 10 september 2020 pukul 22.00 WIB.
- Abdel, Hana. (2018). “IROHA Village Factory / Hiroshi Nakamura & NAP”. Diakses dari [https://www.archdaily.com/938908/iroha-village-factory-hiroshi-nakamura -and- nap](https://www.archdaily.com/938908/iroha-village-factory-hiroshi-nakamura-and- nap) pada tanggal 10 september 2020 pukul 23.00 WIB.
- Silvy Dian ,Yusuf Assidiq .(2018). “pemkab kulon progo tingkatkan pembangunan sector wisata” <https://nasional.republika.co.id/berita/nasional/daerah/18/08/27/pe40ht399-pemkab-kulonprogo-tingkatkan-pembangunan-sektor-wisata> pada tanggal 14 september 2020 pukul 08.00
- Bappeda.(2014).”peraturan rencana pembangunan jangka menengah” diakses dari <https://www.bappeda.kulonprogokab.go.id/files/rpjmd%20perub%20coba.pdf> pada tanggal 14 september 2020 pukul 9.30
- PemkabkabupatenKulonProgo.(2020). “Pelaku UMKM Di Kulon Progo Belajar Pengembangan Produk Pengemasan Dalam Kaleng”diakses dari <https://kulonprogokab.go.id/v31/detil/7684/pelaku-umkm-di-kulon-progo-belajar-pengembangan-produk-pengemasan-dalam-kaleng> pada tanggal 16 oktober 2020 pukul 19.30
- Ridwan.(2010). “Jurnal Bisnis dan EkonomiVol. I, No. 1, Juni 2010, 1 – 15 PETA POTENSI EKONOMIUSAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DI KABUPATEN KULON PROGO DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA” diakses dari <https://docplayer.info/33235807-Peta-potensi-ekonomi-usaha-mikro-kecil-dan-menengah-umkm-di-kabupaten-kulon-progo-daerah-istimewa-yogyakarta.html> pada tanggal 16 oktober 2020 pukul 20.00
- Cendana .(2018). “pelaku ukm kuliner tradisional kulon progo sulit berkembang” diakses dari <https://www.cendananews.com/2018/01/pelaku-ukm-kuliner-tradisional-di-kulon-progo-sulit-berkembang.html> pada tanggal 16 oktober 2020 pukul 23.00
- Admin sendangsono.(2016) “Goa Maria Sendangsono : jejak sejarah dalam peziarahan umat katolik”diakses dari <http://kebudayaanindonesia.net/gua-maria-sendangsono-jejak-sejarah-dalam-peziarahan-umat-katolik/> pada tanggal 06 januari 2021 pukul 20.07
- Sebastian.(2006) “jurnal kajian Tektonika menurut Y.BMangunwijaya”diakses dari [file:///C:/Users/Acer%20TravelMate%20P246/Downloads/Copy%20of%2008.%20BAB%20II%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Acer%20TravelMate%20P246/Downloads/Copy%20of%2008.%20BAB%20II%20(1).pdf) pada tanggal 06 januari 2021 pukul 19.45