WATERFRONT CULINARY HUB
DI KOTA PONTIANAK

TUGAS AKHIR

Program Studi Sarjana Arsitektur
Jurusan Arsitektur

Oleh:
RUISRENO
NIM. D1031221003

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2026

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ruisreno

NIM : D1031221003

menyatakan bahwa dalam TUGAS AKHIR yang berjudul "*WATERFRONT CULINARY HUB* DI KOTA PONTIANAK" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana/magister di suatu perguruan tinggi manapun. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atas diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam Daftar Rujukan.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya. Saya sanggup menerima konsekuensi akademis dan hukum di kemudian hari apabila pernyataan yang dibuat ini tidak benar.

Pontianak, 15 Juli 2026



Ruisreno
NIM D1031221003

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
FAKULTAS TEKNIK
Jalan Prof. Dr. H. Hadari Nawawi Pontianak 78124
Telepon (0561) 740186, WA: +6282152280907
Email : ft@untan.ac.id Website : http://teknik.untan.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

WATERFRONT CULINARY HUB
DI KOTA PONTIANAK

Jurusan Arsitektur
Program Studi Sarjana Arsitektur

Oleh:

RUISRENO
NIM D1031221003

Telah dipertahankan di depan Penguji Tugas Akhir pada 15 Juli 2026
dan diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana

Susunan Penguji Tugas Akhir

Dosen Pembimbing Utama	: Dr. Mira Sophia Lubis, S.T., M.T. NIP. 197206022000122001
Dosen Pembimbing Kedua	: Bontor Jumaylinda Br Gultom, S.T., M.T. NIP. 198105222008122003
Dosen Penguji Utama	: M. Nurhamsyah, S.T., M.Sc. NIP. 198003062002121003
Dosen Penguji Kedua	: Irwin, S.T., M.T. NIP. 197203101999031003

Pontianak, 15 Juli 2026

Dekan,

Dr. Ing. Ir. Slamet Widodo, M.T., IPM
NIP. 196712231992031002

Pembimbing Utama

Dr. Mira Sophia Lubis, S.T., M.T.
NIP. 197206022000122001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada kehadirat Tuhan yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul "*Waterfront Culinary Hub* di Kota Pontianak". Selama penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapatkan banyak dukungan dan dorongan yang sangat berarti. Oleh sebab itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr.-Ing. Ir. Slamet Widodo, M.T., IPM., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Tanjungpura Pontianak.
2. Bapak Dr. Uray Fery Andi, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknik Arsitektur Universitas Tanjungpura Pontianak.
3. Bapak Syaiful Muazir, S.T., M.T., Ph.D., selaku Ketua Program Studi Teknik Arsitektur Universitas Tanjungpura Pontianak.
4. Ibu Dr. Mira Sophia Lubis, S.T., M.T., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan banyak masukan, bimbingan, serta dukungan selama proses pengerjaan Proyek Tugas Akhir ini.
5. Ibu Bontor Jumaylinda Br Gultom, S.T., M.T., selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan banyak masukan, bimbingan, serta dukungan selama proses pengerjaan Proyek Tugas Akhir ini
6. Bapak M. Nurhamsyah, S.T., M.Sc., selaku Dosen Penguji Utama.
7. Bapak Irwin, S.T., M.T., selaku Dosen Penguji Pendamping.
8. Seluruh Dosen Program Studi Arsitektur Universitas Tanjungpura yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama masa perkuliahan.
9. Keluarga penulis yang telah memberikan doa, memberikan dukungan secara moral maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Tugas Akhir ini.
10. Teman-teman dekat penulis yang telah memberikan doa, dukungan, bantuan, hingga berbagi suka duka dari awal hingga akhir perkuliahan.
11. Pihak-pihak terkait lainnya yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung dalam proses pengerjaan Proyek Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan terdapat berbagai kekurangan. Maka dari itu, penulis mengundang setiap pembaca untuk memberikan kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan laporan ini. Penulis juga berharap agar laporan ini dapat bermanfaat dan memberi kontribusi bagi pembaca. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Pontianak, 2026



Ruisreno

NIM D1031221003

ABSTRAK

Kota Pontianak memiliki karakteristik geografis yang unik dengan keberadaan Sungai Kapuas sebagai sungai terpanjang di Indonesia yang menjadi pusat aktivitas sosial, ekonomi, dan identitas Kota Pontianak. Berdasarkan Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (RPJPN) 2025–2045 dan Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kota Pontianak Tahun 2013–2033, arah pengembangan kota difokuskan ke wilayah Pontianak Utara sebagai Pusat Pelayanan Kota (PPK) yang bertujuan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi, pariwisata, dan pemerataan pembangunan. Hal ini sejalan dengan konsep *waterfront city*, yang merencanakan pembangunan promenade dan ruang publik di tiga bagian bantaran Sungai Kapuas di Kota Pontianak. Namun, realisasi pembangunan tersebut masih belum merata, karena pengembangan *waterfront* baru terealisasi di bagian selatan dan barat kota, sementara Pontianak Utara belum dilakukan pengembangan.

Menanggapi isu tersebut, perancangan ini bertujuan untuk merancang *Waterfront Culinary Hub* di Kecamatan Pontianak Utara sebagai kawasan kuliner tepi sungai yang terintegrasi dengan ruang publik dan aktivitas sosial guna mendukung pertumbuhan ekonomi, pariwisata, serta pemerataan pembangunan di Kota Pontianak. Pendekatan perancangan yang digunakan adalah Arsitektur Regionalisme Kritis, yang bertujuan untuk menghasilkan arsitektur modern yang tetap merespons karakter lokal melalui respons terhadap iklim dan tapak, reinterpretasi identitas lokal, penggunaan material dan teknologi modern, serta pembentukan pengalaman ruang (*sense of place*).

Hasil perancangan ini menghadirkan kawasan kuliner bernama *Kapuas Quay* yang mengusung konsep *Culinary & Leisure Experience*, yaitu kawasan kuliner yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga menghadirkan pengalaman ruang melalui interaksi dengan *waterfront*, ruang publik, dan berbagai aktivitas rekreasi. Konsep tersebut diwujudkan melalui tata massa bangunan multi massa yang berorientasi ke Sungai Kapuas, serta dilengkapi fasilitas seperti promenade, plaza, amfiteater, area duduk, dermaga, dan bianglala sebagai *landmark* kawasan. Bianglala juga berfungsi sebagai wahana rekreasi dan observasi yang memungkinkan pengunjung menikmati panorama Sungai Kapuas dan *skyline* Kota Pontianak dari ketinggian. Dengan ketinggian 54 meter dan visual yang dominan, bianglala dapat terlihat dari berbagai sudut kota sehingga menjadi daya tarik yang diharapkan mampu menarik lebih banyak pengunjung ke kawasan. Pendekatan Regionalisme Kritis diterapkan melalui orientasi massa yang merespons iklim setempat, elemen pembentuk ruang seperti jendela, pintu, dan atap, reinterpretasi elemen arsitektur lokal menggunakan material modern, serta menciptakan *sekuens* ruang yang mengarahkan pengunjung untuk menjelajahi kawasan secara bertahap hingga ke tepian Sungai Kapuas. Dengan demikian, perancangan ini diharapkan dapat menjadi destinasi wisata kuliner yang mendorong pertumbuhan ekonomi, pariwisata, dan pemerataan pembangunan di Kecamatan Pontianak Utara.

Kata Kunci: *Waterfront Culinary Hub*, Regionalisme Kritis, Sungai Kapuas, Pontianak Utara.

ABSTRACT

Pontianak City has unique geographical characteristics due to the presence of the Kapuas River, the longest river in Indonesia, which serves as the center of the city's social, economic, and cultural identity. Based on the National Long-Term Development Plan (RPJPN) 2025–2045 and the Pontianak City Spatial Plan (RTRW) 2013–2033, the city's development is directed toward the northern part of Pontianak as the City Service Center (Pusat Pelayanan Kota/PPK), aiming to promote economic growth, tourism, and equitable urban development. This policy is in line with the waterfront city concept, which proposes the development of promenades and public spaces along three sections of the Kapuas River waterfront. However, the implementation of this development has not been evenly distributed, as waterfront development has only been realized in the southern and western parts of the city, while North Pontianak has not yet been developed.

In response to these issues, this design project aims to develop a Waterfront Culinary Hub in North Pontianak as a riverside culinary destination integrated with public spaces and social activities to support economic growth, tourism, and equitable urban development in Pontianak City. The design adopts the Critical Regionalism approach, which seeks to create modern architecture that remains responsive to local characteristics through climate and site responsiveness, reinterpretation of local identity, the use of modern materials and technology, and the creation of a meaningful spatial experience (sense of place).

The design results in a culinary destination named Kapuas Quay, which adopts the concept of Culinary & Leisure Experience, creating not only a place to dine but also a spatial experience through interaction with the waterfront, public spaces, and recreational activities. This concept is realized through a multi-mass building layout oriented toward the Kapuas River and supported by facilities such as a promenade, plaza, amphitheater, seating areas, piers, and a Ferris wheel as a landmark. The Ferris wheel also serves as a recreational and observation attraction, allowing visitors to enjoy panoramic views of the Kapuas River and Pontianak skyline from above. With a height of 54 meters and its visually dominant presence, the Ferris wheel can be seen from various parts of the city, making it a visual attraction expected to draw more visitors to the area. The Critical Regionalism approach is implemented through building orientation that responds to the local climate, architectural elements such as windows, doors, and roofs, the reinterpretation of local architectural elements using modern materials, and spatial sequences that guide visitors to gradually explore the area toward the Kapuas River waterfront. Therefore, this design is expected to become a culinary tourism destination that promotes economic growth, tourism, and equitable development in North Pontianak.

Keywords: *Waterfront Culinary Hub, Critical Regionalism, Kapuas River, North Pontianak.*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ..... **ii**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
KATA PENGANTAR ..... **iv**
ABSTRAK ..... **vi**
DAFTAR ISI ..... **viii**
DAFTAR TABEL ..... **xi**
DAFTAR GAMBAR ..... **xii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Perumusan Masalah 7
1.3 Tujuan dan Sasaran 7
1.4 Ruang Lingkup Rancangan 7
1.5 Metode Perancangan 8
1.5.1 Keaslian Perancangan 8
1.5.2 Pendekatan Perancangan 9
1.5.3 Tahapan Perancangan 9
1.5.4 Alur Perancangan 12
1.6 Sistematika Penulisan 13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **14**
2.1 Tinjauan Teoritik 14
2.1.1 Kuliner 14
2.1.2 Waterfront 15
2.2 Aturan, Norma dan Standar 17
2.2.1 Standar Usaha Kuliner 17
2.2.2 Standar Waterfront 18
2.3 Contoh Kasus/Preseden 21
2.3.1 Asiatique *The Riverfront*, Thailand 21
2.3.2 Clarke Quay, Singapura 23
2.3.3 Woodland Park and Culinary, Cibubur 25
2.3.4 Perbandingan Studi Preseden 28

BAB III TINJAUAN LOKASI 29
3.1 Gambaran Umum Lokasi 29
3.1.1 Kondisi Geografis 29
3.1.2 Penduduk 31
3.1.3 Sosial, Ekonomi dan Budaya 31
3.2 Pemilihan Lokasi 33
3.3 Data Lokasi/Site 41
3.3.1 Kondisi Eksisting 41
3.3.2 Kondisi Fisik 42
3.3.3 Iklim 43
3.3.4 Aksesibilitas 46
3.3.5 Potensi Lingkungan 47
3.3.6 Vegetasi 49
3.3.7 Infrastruktur Kota 49
3.3.8 Tautan Lingkungan 50
3.3.9 Peraturan Bangunan/Kawasan Setempat 50
BAB IV ANALISIS PERANCANGAN 51
4.1 Analisis Fungsi dan Tema 51
4.1.1 Rumusan Fungsi Utama, Pendukung dan Penunjang 51
4.1.2 Gagasan Pendekatan Arsitektur atau Tema Rancangan 52
4.2 Analisis Internal 55
4.2.1 Pelaku 55
4.2.2 Aktivitas/Kegiatan Pelaku 55
4.2.3 Kebutuhan Ruang 59
4.2.4 Besaran Ruang 61
4.2.5 Hubungan Ruang 63
4.2.6 Persyaratan Ruang 67
4.2.7 Organisasi Ruang dan Zonasi Ruang 70
4.3 Analisis Tapak 74
4.3.1 Peletakan 74
4.3.2 Orientasi 75
4.3.3 Sirkulasi 76
4.3.4 Vegetasi 77
4.3.5 Zonasi 78

4.4 Analisis Bentuk 79
4.5 Analisis Struktur 81
4.6 Analisis Utilitas 83
4.6.1 Sistem Jaringan Air 83
4.6.2 Sistem Jaringan Listrik, Informasi, dan CCTV 84
4.6.3 Sistem Tata Udara (HVAC) 86
4.6.4 Sistem Keamanan Bangunan 87
4.6.5 Sistem Persampahan 88
4.7 Analisis Fisika Bangunan 89
BAB V KONSEP PERANCANGAN 91
5.1 Konsep Fungsi dan Tema 91
5.1.1 Konsep Perancangan 91
5.1.2 Pendekatan Regionalisme Kritis 92
5.2 Konsep Internal 95
5.3 Konsep Tapak 99
5.4 Konsep Bentuk 100
5.5 Konsep Struktur 101
5.6 Konsep Utilitas 101
5.7 Konsep Fisika Bangunan 103
BAB VI RANCANGAN ARSITEKTURAL 104
6.1 Situasi 104
6.2 *Site Plan* 104
6.3 *Block Plan* 105
6.4 Denah 106
6.5 Tampak 117
6.6 Potongan 119
6.7 Suasana Eksterior 121
6.8 Suasana Interior 123
DAFTAR REFERENSI 125

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Persebaran penduduk Kota Pontianak tahun 2024 4
Tabel 1.2 Keaslian Perancangan..... 8
Tabel 2.1 Perbandingan Studi Preseden 28
Tabel 3.1 Jumlah & Kepadatan Penduduk Kota Pontianak tahun 2024 31
Tabel 3.2 Kondisi Angkatan Kerja di kota Pontianak tahun 2024 32
Tabel 3.3 Status Pekerjaan Penduduk di Kota Pontianak tahun 2024..... 32
Tabel 3.4 Penilaian/skoring Alternatif Lokasi 1..... 36
Tabel 3.5 Penilaian/skoring Alternatif Lokasi 2..... 37
Tabel 3.6 Penilaian/skoring Alternatif Lokasi 3..... 40
Tabel 3.7 Hasil Penilaian/skoring ketiga Alternatif Lokasi 40
Tabel 3.8 Alur/Pencapaian ke Tapak 46
Tabel 3.9 Data Tapak Infrastruktur Kota 49
Tabel 4.1 Sitensis Pendekatan Perancangan 54
Tabel 4.2 Analisis Aktivitas/Kegiatan Pelaku..... 56
Tabel 4.3 Analisis Kebutuhan Ruang..... 59
Tabel 4.4 Analisis Besaran Ruang..... 61
Tabel 4.5 Analisis Persyaratan Ruang..... 68
Tabel 5.1. Perhitungan Kebutuhan Air 102
Tabel 5.2. Perhitungan Kebutuhan Listrik 102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pilar Pembangunan Indonesia 2045 1
Gambar 1.2 Fenomena *Experiential Experience* 2
Gambar 1.3 Peta Rencana Struktur Ruang 4
Gambar 1.4 Rencana Pengembangan *Promenade Waterfront City Pontianak* 5
Gambar 1.5 Rencana Pembangunan *Waterfront* Kec. Pontianak Utara 6
Gambar 1.6 Diagram Alur Perancangan 12
Gambar 2.1 Asiatique The Riverfront, Thailand 21
Gambar 2.2 *Promenade* di Asiatique *The Riverfront*, Thailand 22
Gambar 2.3 *Layout*/zonasi Asiatique *The Riverfront*, Thailand 22
Gambar 2.4 Zona *District* di Asiatique, Thailand 23
Gambar 2.5 *Clarke Quay*, Singapura 23
Gambar 2.6 Konsep Penataan Ruang Publik *Clarke Quay*, Singapura 24
Gambar 2.7 Kanopi Ruang Publik *Clarke Quay*, Singapura 25
Gambar 2.8 *Woodland Park and Culinary*, Cibubur 25
Gambar 2.9 Konsep Penataan Kawasan Woodland, Cibubur 26
Gambar 2.10 Bangunan Bangunan pada Woodland, Cibubur 27
Gambar 2.11 Suasana Ruang Terbuka Woodland, Cibubur 27
Gambar 3.1 Peta Wilayah Kota Pontianak 30
Gambar 3.2 Opsi-opsi Lokasi Perancangan 33
Gambar 3.3 RTRW Alternatif Lokasi 1 34
Gambar 3.4 Alternatif Lokasi 1 35
Gambar 3.5 RTRW Alternatif Lokasi 2 36
Gambar 3.6 Alternatif Lokasi 2 37
Gambar 3.7 RTRW Alternatif Lokasi 2 38
Gambar 3.8 Alternatif Lokasi 3 39
Gambar 3.9 Kondisi Eksisting Tapak 41
Gambar 3.10 Kondisi Sekitar Tapak 41
Gambar 3.11 Kemiringan dan Karakteristik Tapak 42
Gambar 3.12 Batas Tapak 43
Gambar 3.13 Grafik Curah Hujan di Kota Pontianak 43
Gambar 3.14 Grafik Suhu Udara di Kota Pontianak 44

Gambar 3.15 Grafik Kelembapan Udara di Kota Pontianak 44
Gambar 3.16 Grafik Kecepatan Angin di Kota Pontianak 45
Gambar 3.17 Grafik Arah Angin di Kota Pontianak 45
Gambar 3.18 Lintasan Matahari terhadap Tapak 46
Gambar 3.19 Data Tapak Penglihatan/Visual 47
Gambar 3.20 Data Tapak Pendengaran/Kebisingan 48
Gambar 3.21 Data Tapak Pendengaran/Kebisingan 48
Gambar 3.22 Data Tapak Vegetasi 49
Gambar 3.23 Tautan Lingkungan di sekitar Site 50
Gambar 4.1 Church On The Water karya Tadao Ando 53
Gambar 4.2 Analisis Hubungan Ruang Mikro (Area Bangunan Utama) 64
Gambar 4.3 Analisis Hubungan Mikro (Area Bangunan Kios) 64
Gambar 4.4 Analisis Hubungan Mikro (Area Bangunan Bianglala) 65
Gambar 4.5 Analisis Hubungan Mikro (Area Bangunan Pengelola) 66
Gambar 4.6 Analisis Hubungan Ruang Mikro (Area Bangunan Servis) 66
Gambar 4.7 Analisis Hubungan Ruang Makro 67
Gambar 4.8 Organisasi Ruang Mikro Bangunan Utama 70
Gambar 4.9 Organisasi Ruang Mikro Bangunan Kios 71
Gambar 4.10 Organisasi Mikro Bangunan Bianglala 72
Gambar 4.11 Organisasi Ruang Mikro Bangunan Pengelola 72
Gambar 4.12 Organisasi Ruang Mikro Bangunan Servis 73
Gambar 4.13 Organisasi Makro *Waterfront Culinary Hub* 74
Gambar 4.14 Analisis Peletakan 75
Gambar 4.15 Analisis Orientasi 76
Gambar 4.16 Analisis Sirkulasi 77
Gambar 4.17 Analisis Vegetasi 78
Gambar 4.18 Analisis Zonasi 79
Gambar 4.19 Analisis Pondasi Tiang Pancang 81
Gambar 4.20 Skema Jaringan Air Bersih 83
Gambar 4.21 Skema Jaringan Air Kotor 84
Gambar 4.22 Skema Jaringan Listrik 85
Gambar 4.23 Skema Jaringan Off-Grid Hybrid 85

Gambar 4.24 Skema Jaringan CCTV IP 86
Gambar 4.25 Sistem AC VRV/VRF 87
Gambar 4.26 Penangkal Petir Sistem Elektrostatis 88
Gambar 4.27 SistemPengelolaan Sampah 89
Gambar 4.28 *Low-Emissivity Glass* 90
Gambar 4.29 Ventilasi Silang 90
Gambar 5.1. Konsep Penataan Massa Secara Layering 93
Gambar 5.2. Penerapan Fasad atau *Secondary Skin* Corak Insang 94
Gambar 5.3. Penerapan Jendela dan Pintu Jalusi 94
Gambar 5.4. Penerapan Struktur Ekpos pada Plafon 95
Gambar 5.5 Konsep Tata Ruang Dalam pada Bangunan Utama 96
Gambar 5.6 Konsep Tata Ruang Dalam pada Bangunan Kios dan Bianglala 97
Gambar 5.7 Konsep Tata Ruang Dalam Bangunan Pengelola dan Servis 97
Gambar 5.8 Konsep Tata Ruang Luar 98
Gambar 5.9 Konsep Gubahan Bentuk 100
Gambar 6.1 Situasi *Waterfront Culinary Hub* 104
Gambar 6.2 *Site Plan Waterfront Culinary Hub* 105
Gambar 6.3 *Block Plan Waterfront Culinary Hub* 106
Gambar 6.4 Denah Parsial A Bangunan Utama Lantai 1 107
Gambar 6.5 Denah Parsial A Bangunan Utama Lantai 2 108
Gambar 6.6 Denah Parsial B Bangunan Utama Lantai 1 109
Gambar 6.7 Denah Parsial B Bangunan Utama Lantai 2 110
Gambar 6.8 Denah Parsial C Bangunan Utama Lantai 1 111
Gambar 6.9 Denah Parsial C Bangunan Utama Lantai 2 112
Gambar 6.10 Denah Kios A 113
Gambar 6.11 Denah Kios B 113
Gambar 6.12 Denah Bangunan Bianglala Lantai 1 114
Gambar 6.13 Denah Bangunan Bianglala Lantai 2 115
Gambar 6.14 Denah Bangunan Bianglala Lantai 3 115
Gambar 6.15 Denah Bangunan Bianglala Lantai 4 116
Gambar 6.16 Denah Bangunan Manajerial 116
Gambar 6.17 Denah Bangunan Servis dan *Power House* 117

Gambar 6.18 Tampak Depan Kawasan 118
Gambar 6.19 Tampak Belakang Kawasan 118
Gambar 6.20 Tampak Kanan dan Kiri Kawasan 119
Gambar 6.21 Potongan Kawasan A-A 119
Gambar 6.22 Potongan Kawasan B-B 120
Gambar 6.23 Potongan Kawasan C-C & D-D 121
Gambar 6.24 Suasana Eksterior *Waterfront Culinary Hub* di Kota Pontianak . 121
Gambar 6.25 Suasana Eksterior dari Arah Sungai Kapuas 122
Gambar 6.26 Suasana Eksterior Siang Hari 122
Gambar 6.27 Suasana Eksterior Malam Hari 123
Gambar 6.28 Suasana Interior Bangunan Utama 124

BAB I
PENDAHULUAN

Bab ini berisi dasar penyusunan perancangan yang mencakup latar belakang, rumusan masalah, tujuan, sasaran, lingkup pembahasan, lingkup lokasi, serta sistematika penulisan. Isi dari bab pendahuluan ini akan menjadi dasar atau awal untuk memahami konteks, urgensi, dan arah pengembangan *Waterfront Culinary Hub* di Kota Pontianak.

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional, RPJPN 2025 - 2045 menetapkan transformasi ekonomi dan penguatan Indonesia sebagai poros maritim serta mendorong pengembangan ekonomi, pariwisata serta pemerataan ekonomi dan pembangunan sebagai salah satu bagian dari Pilar Pembangunan Indonesia 2045 yang dapat dilihat pada gambar 1.1. Hal ini sejalan dengan kota-kota dengan geografis sungai seperti Pontianak karena mendorong pemanfaatan tepian sungai sebagai ruang ekonomi.



Gambar 1.1 Pilar Pembangunan Indonesia 2045
Sumber: Bappenas, 2019

Salah satu sektor yang berpotensi untuk dikembangkan di tepian sungai adalah kuliner. Berdasarkan data (Badan Pusat Statistik, 2020), menunjukkan bahwa subsektor kuliner menyumbang sekitar 41% dari PDB ekonomi kreatif nasional yang menjadi motor penggerak UMKM dan pariwisata di Indonesia.

Selain kontribusinya yang signifikan secara nasional, sektor kuliner juga menunjukkan prospek pasar yang terus meningkat dalam skala global. Permintaan terhadap destinasi wisata kuliner diproyeksikan tumbuh sebesar 16,6% hingga mencapai nilai lebih dari US$4.530,9 miliar pada tahun 2032 berdasarkan data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2024.

Perkembangan sektor kuliner tersebut juga sejalan dengan preferensi wisatawan yang semakin mengutamakan pengalaman berbasis budaya lokal. Sebanyak 54% wisatawan dunia memilih destinasi berdasarkan kekayaan alam dan budayanya, terutama kuliner lokal sebesar 46%, wisata budaya 42% dan atmosfer lokal 41% (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2024) .

Di sisi lain, pola konsumsi dalam menikmati kuliner saat ini tidak hanya pada pemenuhan kebutuhan, konsumen mendambakan pengalaman kuliner yang berkesan. Konsumen semakin menginginkan pengalaman kuliner yang mampu membangkitkan emosi, kenangan, serta interaksi sosial yang bermakna atau *Experiential Experience* yang dapat dilihat pada gambar 1.2.



OUTLOOK PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF INDONESIA 2024/2025

Experiential Experience Kuliner:
Sensasi Baru Menjelajahi Dunia Rasa

Sektor kuliner masih menjadi primadona di sektor parekraf dan menjadi *top of mind* para wisatawan. Perkembangan potensi pasar dari sektor kuliner termasuk tinggi, menilik dari data permintaan pasar wisata kuliner diestimasi meningkat 16,6% melampaui US$4,530,9 miliar pada tahun 2032.[90] Tingginya minat untuk mendapatkan pengalaman kuliner yang unik adalah faktor pendorong utamanya.

menilik dari data permintaan pasar wisata kuliner di estimasi meningkat 16,6% melampaui

US$ 4,530,9 miliar

pada tahun 2032.

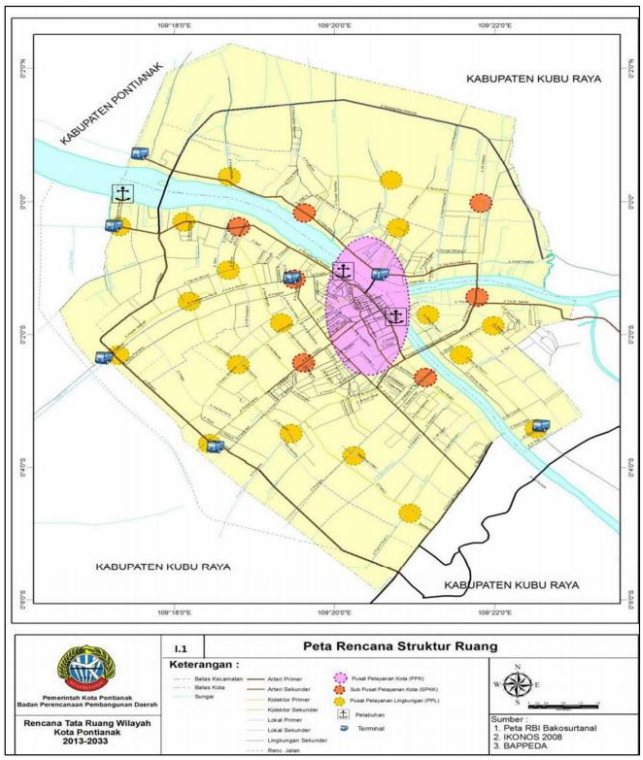
Saat ini, pola konsumsi dalam menikmati kuliner tidak hanya pada pencarian kelezatannya; konsumen mendambakan pengalaman kuliner yang tak terlupakan dan mampu membangkitkan rasa, emosi, serta kenangan. Tren menyajikan pengalaman berkesan *(Experiential Experience)* kemudian lahir karena pola tersebut. *Experiential Experience* adalah strategi bisnis yang berfokus pada penciptaan momen unik dan berkesan bagi pelanggan, dan, dalam konteks kuliner, restoran dan pengusaha kuliner berusaha untuk menceritakan sebuah kisah, membangkitkan emosi, dan menciptakan interaksi yang bermakna dengan para pelanggannya—lebih mendalam lagi daripada sebatas hidangan lezat.

Experiential Experience di bidang kuliner didorong oleh beberapa faktor, di antaranya pergeseran pola pikir konsumen masa kini terutama generasi milenial dan generasi Z yang lebih menghargai pengalaman daripada sekadar produk. Mereka bersedia membayar lebih untuk pengalaman yang unik dan berkesan. Faktor lainnya adalah tingkat kompetisi di bidang kuliner, yang membuat restoran dan pengusaha kuliner berupaya lebih unggul dari pesaing dan merasa perlu menawarkan hal yang berbeda dan tidak terlupakan.

Gambar 1.2 Fenomena *Experiential Experience*
Sumber: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2024

Konsep *Experiential Experience* ini mendorong pelaku usaha kuliner untuk tidak hanya menyajikan makanan, tetapi juga menciptakan suasana, cerita, dan kualitas ruang yang mendukung terbentuknya pengalaman tersebut. *Experiential Experience* dibidang kuliner ini didorong oleh beberapa faktor, diantaranya pergeseran pola pikir konsumen masa kini terutama generasi milenial dan generasi Z yang lebih menghargai pengalaman unik dibandingkan sekadar produk. Mereka bersedia membayar lebih untuk pengalaman yang unik dan berkesan. Faktor lainnya adalah tingginya tingkat persaingan di sektor kuliner yang yang membuat pengusaha kuliner berupaya lebih unggul dari pesaing mereka (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2024).

Berdasarkan RTRW Kota Pontianak Tahun 2013–2033 yang dapat dilihat pada gambar 1.3, pengembangan struktur ruang kota difokuskan pada Pusat Pelayanan Kota (PPK) sebagai pusat kegiatan ekonomi, sosial, dan administrasi yang memiliki peran strategis dalam melayani seluruh wilayah kota serta kawasan regional sekitarnya. Pusat Pelayanan Kota (PPK) ini dimaksudkan untuk lebih mendorong perkembangan kota ke arah Utara agar perkembangan kota bagian Utara dapat lebih merata dan untuk mengurangi ketergantungan yang sangat tinggi terhadap satu bagian kawasan PPK. Pusat Pelayanan Kota (PPK) diarahkan dengan kegiatan meliputi perdagangan dan jasa, perkantoran, pariwisata skala regional, simpul transportasi regional, serta perumahan berkepadatan tinggi. Arah pengembangan ini juga sejalan dengan isu upaya pengembangan ekonomi, pariwisata dan pemerataan pembangunan.



Gambar 1.3 Peta Rencana Struktur Ruang
Sumber: RTRW Kota Pontianak 2013-2033

Sedangkan, berdasarkan data menurut BPS Kota Pontianak yang dapat dilihat pada tabel 1.1, terdapat perbedaan pada persebaran penduduk di tiap kecamatan. Data tersebut menunjukkan bahwa persebaran penduduk di Kota Pontianak paling banyak tersebar di kecamatan Pontianak Utara sebesar 22,31%. Oleh karena itu, wilayah ini memiliki potensi yang strategis untuk dikembangkan sebagai destinasi baru yang dapat mendorong pemerataan pembangunan kota.

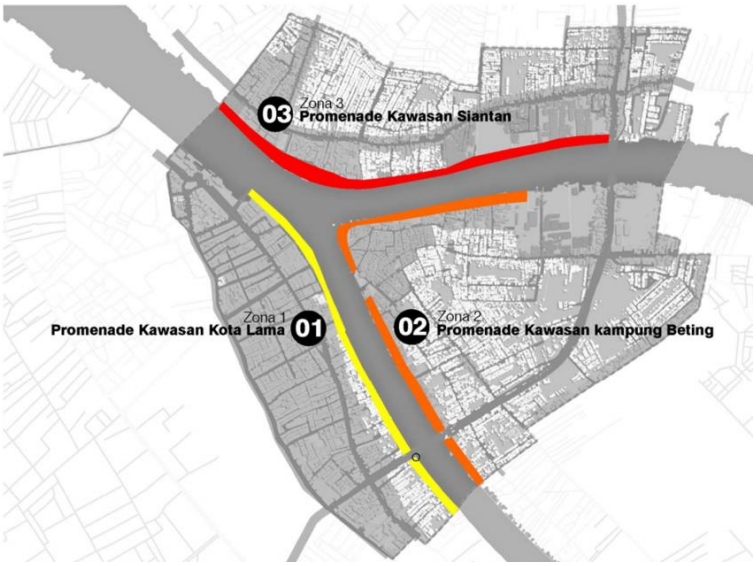
Tabel 1.1 Persebaran penduduk Kota Pontianak tahun 2024

Kecamatan	Penduduk (jiwa)	Persentase Penduduk
Pontianak Selatan	91.393	13,42%
Pontianak Tenggara	49.167	7,22%
Pontianak Timur	112.606	16,54%
Pontianak Barat	151.732	22,29%
Pontianak Kota	124.084	18,22%
Pontianak Utara	151.870	22,31%
Total Kota Pontianak	680.852	100%

Sumber: BPS Kota Pontianak, 2025

Kota Pontianak sendiri memiliki karakteristik geografis yang dilalui oleh Sungai Kapuas, sungai terpanjang di Indonesia yang menjadi pusat aktivitas masyarakat. Sungai ini membentang membelah kota Pontianak membentuk panorama kota yang unik dengan potensi visual yang kuat di sepanjang tepian Sungai Kapuas. Keberadaan Sungai Kapuas memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai kawasan tepi air (*waterfront*) yang dapat mendukung berbagai fungsi, mulai dari rekreasi, ekonomi, hingga pariwisata kota.

Dalam satu dekade terakhir, pemerintah pusat dan daerah telah mengarusutamakan konsep *waterfront city* di Pontianak yang dapat dilihat gambar 1.4. Terdapat 3 zona penataan yang direncanakan dalam pengembangan ini, yaitu kawasan Kota Lama, kawasan Kampung Beting, dan kawasan Siantan. Hal ini mencakup penataan tepian sungai agar lebih tertib, hijau, dan layak untuk rekreasi.



Gambar 1.4 Rencana Pengembangan *Promenade Waterfront City Pontianak*
Sumber: Bapperida, 2020

Tetapi dari ketiga zona tersebut, yang sudah terealisasi adalah *waterfront* kawasan Kota Lama dan Kampung Beting seperti Pontianak yang ada saat ini di Jalan Barito & Kapuas Indah yang berupa *promenade* sepanjang 600 m dengan lebar ± 8 meter (Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kota Pontianak, 2020). Tetapi, pengembangan *waterfront* di Pontianak masih terfokus pada wilayah pusat kota, sedangkan belum terdapat pembangunan *waterfront* di Siantan, Pontianak Utara. Meski begitu, Pemerintah Kota Pontianak telah menetapkan rencana

pembangunan waterfront di Kecamatan Pontianak Utara, tepatnya di sekitar Pasar Puring. Rencana ini diarahkan sebagai bagian dalam mendukung pemerataan pembangunan di Pontianak Utara melalui pemanfaatan koridor Sungai Kapuas yang dapat dilihat gambar 1.5.



Pontianak

Kucurkan Rp 63 Miliar, Pemkot Pontianak Sulap Pasar Puring Jadi Waterfront dan Bangun Bundaran Ikonik

Putra
Rabu 11 Februari 2026

Wali Kota Pontianak Edi Rusdi Kamtono memberikan sambutan saat membuka Musrenbang RKPD 2027 Kecamatan Pontianak Utara di Aula CU Pancur Kasih. (Dok. HO/Faktakalbar.id)

Faktakalbar.id, PONTIANAK – Pemerintah Kota (Pemkot) Pontianak terus menggenjot pemerataan pembangunan di kawasan Pontianak Utara yang dinilai sebagai area strategis bagi pertumbuhan kota.

Gambar 1.5 Rencana Pembangunan *Waterfront* Kec. Pontianak Utara
Sumber: Faktakalbar, 2026

Di Kota Pontianak, aktivitas kuliner telah berkembang di berbagai lokasi, namun sebagian besar masih bersifat informal, kurang tertata, dan belum terintegrasi dengan ruang publik yang berkualitas. Di sisi lain, Kecamatan Pontianak Utara sebagai wilayah dengan jumlah penduduk masih relatif minim destinasi publik dan pusat aktivitas ekonomi berbasis pariwisata. Ketimpangan perkembangan kawasan ini menunjukkan perlunya pengembangan pusat kegiatan yang berfungsi sebagai ruang ekonomi dan juga sebagai destinasi wisata.

Oleh karena itu, penulis mengusulkan perancangan *Waterfront Culinary Hub* di Kecamatan Pontianak Utara yang menggabungkan fungsi kuliner, wisata, dan ruang sosial dalam satu kawasan. Perancangan kawasan ini menerapkan pendekatan Regionalisme Kritis, yaitu pendekatan arsitektur yang memadukan nilai, karakter, dan identitas lokal ke dalam arsitektur modern yang tetap relevan dengan kebutuhan masa kini. Untuk memperkuat daya tarik kawasan, dihadirkan bianglala dengan tinggi 54 meter sebagai salah satu pendukung wisata sekaligus menjadi *landmark* yang memiliki visibilitas kuat dan dapat menjadi penanda

Kecamatan Pontianak Utara. *Landmark* ini diharapkan dapat menjadi daya tarik visual untuk menarik kunjungan masyarakat ke kawasan. Sehingga, perancangan ini diharapkan dapat menjadi destinasi baru yang mendorong pemerataan pembangunan kota, membuka lapangan kerja, serta menjadikan Sungai Kapuas sebagai penggerak ekonomi dan pariwisata di Kecamatan Pontianak Utara.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah perancangannya adalah bagaimana perancangan *Waterfront Culinary Hub* sebagai pusat kuliner tepi Sungai Kapuas di Kecamatan Pontianak Utara, yang terintegrasi dengan ruang publik dan mampu mendukung aktivitas ekonomi, wisata, dan sosial masyarakat?

1.3 Tujuan dan Sasaran

a. Tujuan perancangan dalam tugas akhir ini adalah untuk merancang *Waterfront Culinary Hub* di Kecamatan Pontianak Utara.
b. Sasaran yang ingin dicapai dalam perancangan *Waterfront Culinary Hub* di Kecamatan Pontianak Utara adalah sebagai berikut:
    1. Melakukan kajian literatur, regulasi, dan studi preseden terkait *Waterfront*, kuliner, dan ruang publik tepi sungai sebagai dasar konseptual perancangan.
    2. Mengidentifikasi & menganalisis kondisi tapak, lingkungan, serta merumuskan kebutuhan ruang dan program ruang.
    3. Menentukan konsep desain yang mengintegrasikan fungsi kuliner, wisata dan sosial.
    4. Membuat pra-desain *Waterfront Culinary Hub.*

1.4 Ruang Lingkup Rancangan

a. Lingkup pembahasan pada perancangan ini adalah merancang *Waterfront Culinary Hub* yang terintegrasi dengan ruang publik dan mampu mendukung aktivitas ekonomi, wisata, dan sosial masyarakat.
b. Lingkup lokasi perancangan berada di Kecamatan Pontianak Utara, Kota Pontianak, Kalimantan Barat, dengan kriteria merupakan zona perdagangan dan jasa berdasarkan RTRW Kota Pontianak dan berada di bantaran sungai.

1.5 Metode Perancangan

Metode perancangan akan membahas tentang pendekatan, metode, dan tahapan yang digunakan dalam proses perancangan *Waterfront Culinary Hub*. Di dalamnya dijelaskan keaslian perancangan, pendekatan yang digunakan, jenis dan teknik pengumpulan data, metode analisis, serta diagram alur perancangan.

1.5.1 Keaslian Perancangan

Keaslian perancangan disusun untuk menunjukkan bahwa perancangan ini memiliki perbedaan dari perancangan terdahulu. Perbedaan tersebut tampak pada pendekatan metode yang digunakan, fungsi bangunan, serta karakter lokasi yang memberi ciri khusus sehingga perancangan ini memiliki kebaruan dan keunikan tersendiri. Keaslian pada perancangan ini dapat dilihat pada tabel 1.2.

Tabel 1.2 Keaslian Perancangan

Perancang	Judul	Fungsi	Pendekatan / Metode	Lokasi
Noviandi (2021)	Perancangan Sentra Wisata Kuliner Khas Kota Pontianak dengan Tema Arsitektur Biomimetik	Pusat kuliner, pengembangan usaha, dan informasi kuliner khas daerah.	Pendekatan Arsitektur Neovernakular. Metode perancangan dilakukan melalui beberapa tahap, meliputi tahap gagasan, pengumpulan data, analisis, sintesis, dan perancangan.	Jl. Letkol Sugiono, Kelurahan Akcaya, Kecamatan Pontianak Selatan
Dewi Puspita Sari (2023)	Perancang Pusat Wisata Kuliner di Tepian Sungai Kapuas Kota Pontianak	Wadah bagi Pedagang Kaki Lima (PKL) yang terintegrasi dengan fungsi rekreasi, komersial, servis.	Pendekatan *Eco-Friendly Architecture* dengan metode: tahapan pengumpulan data primer dan sekunder (studi pustaka), dilanjutkan dengan analisis, sintesis, evaluasi, dan reevaluasi.	Jl. Khatulistiwa, Kec. Pontianak Utara, Kota Pontianak
Tri Rivaldi (2023)	Pusat Kuliner *Seafood* di Muara Laut Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya	Kuliner, wisata.	Metode perancangan *glass-box,* yaitu melalui analisis data primer berupa survei, observasi lapangan, dan dokumentasi visual, serta data sekunder yang mencakup isu-isu permasalahan	Kecamatan Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya
Ruisreno (2026)	Perancangan *Waterfront Culinary Hub* di Kota Pontianak	Kuliner/ ekonomi, wisata, dan sosial.	Pendekatan Regionalisme Kritis, difokuskan pada respons terhadap karakter kawasan *waterfront* Sungai Kapuas serta kondisi iklim tropis Kota Pontianak.	Kecamatan Pontianak Utara

Sumber: Penulis, 2026

1.5.2 Pendekatan Perancangan

Pendekatan perancangan yang digunakan dalam merancang *Waterfront Culinary Hub* di Kota Pontianak adalah pendekatan Regionalisme Kritis. Pendekatan ini dipilih untuk merespons karakter kawasan tepi Sungai Kapuas serta kondisi iklim tropis Kota Pontianak. Selain itu, Regionalisme Kritis tetap relevan dan terus berkembang sebagai pendekatan arsitektur yang mampu menjawab tantangan modernitas tanpa mengabaikan konteks lokal.

1.5.3 Tahapan Perancangan

Tahapan perancangan merupakan tahapan terakhir dari proses penyelesaian masalah dalam desain yang menghasilkan pra-desain atau gambar kerja yang meliputi konsep internal dan eksternal, situasi, siteplan, denah, tampak, potongan, pengembangan rancangan, hingga gambar detail secara skalatis.

a. Tahap Identifikasi Masalah dan Potensi

   Tahap ini dilakukan dengan mengidentifikasi permasalahan dan potensi yang berkaitan dengan pengembangan kawasan tepian Sungai Kapuas sebagai destinasi wisata kuliner. Selain itu, tahap ini juga meninjau peluang pemanfaatan kawasan tepian sungai untuk mendukung aktivitas ekonomi, pariwisata, dan interaksi sosial yang mampu meningkatkan daya tarik kawasan. Dari proses ini diperoleh ide gagasan awal perancangan.

b. Tahap Ide dan Gagasan

   Ide gagasan perancangan diperoleh dari hasil identifikasi permasalahan dan potensi kawasan. Berdasarkan hasil tersebut, ditetapkan gagasan perancangan berupa *Waterfront Culinary Hub* di Kota Pontianak yang bertujuan mendukung pengembangan wisata kuliner, ekonomi kreatif, dan aktivitas publik di kawasan tepian Sungai Kapuas.

c. Tahap Tinjauan Teoritis

   Tahapan tinjauan teoritis meliputi kajian berbagai teori yang berkaitan dengan perancangan, antara lain pengertian mode menurut para ahli. Penulis akan mengkaji 2 poin utama sebagai inti pembahasan. Poin pertama mengenai kuliner, dan poin kedua mengenai *waterfront*. Pembahasan masing-masing poin mencakup definisi, karakteristik, serta konsep-konsep penting yang relevan.

d. Tahap Pengumpulan Data

Dalam perancangan ini, ada beberapa jenis dan teknik pengumpulan data yang digunakan, yaitu:

1. Data primer, yaitu data yang dikumpulkan secara langsung dari lokasi perancangan. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik observasi mencakup pencatatan kondisi eksisting, dapat berupa dokumentasi menggunakan foto lapangan untuk validasi.
2. Data sekunder, yaitu data yang telah dikumpulkan oleh pihak lain dan digunakan kembali sebagai referensi. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik studi pustaka/studi literatur berupa buku, jurnal ilmiah, laporan statistik resmi, dokumen, dan sumber akademik lain yang relevan dengan konteks perancangan.

e. Tahap Analisis

Dari data yang telah diperoleh, dilakukan proses analisis di mana data-data diolah untuk menghasilkan solusi terkait dengan perancangan. Analisis tersebut terdiri dari:

1. Analisis fungsi, dilakukan untuk menentukan ruang-ruang yang dibutuhkan dalam perancangan.
2. Analisis internal, dilakukan untuk mengidentifikasi pelaku dan aktivitas yang terjadi di dalam bangunan, menentukan kebutuhan ruang berdasarkan aktivitas pengguna serta standar besaran ruang yang berlaku, dan menyusun hubungan antar ruang, sehingga terbentuk organisasi ruang.
3. Analisis tapak, dilakukan untuk mengetahui kondisi tapak termasuk orientasi matahari, arah angin, aksesibilitas, dan kondisi lingkungan sekitar.
4. Analisis Struktur, dilakukan untuk menentukan sistem struktur dan material konstruksi yang sesuai dengan kondisi tapak, meliputi pemilihan jenis pondasi, sistem rangka bangunan, serta struktur dan penutup atap.
5. Analisis Utilitas, dilakukan untuk menentukan sistem utilitas bangunan yang meliputi sistem jaringan air, sistem penghawaan, sistem jaringan listrik, serta sistem keamanan bangunan.

6. Analisis Tampilan dan Bentuk Bangunan, dilakukan untuk merumuskan massa bangunan yang menjadi dasar desain bangunan.

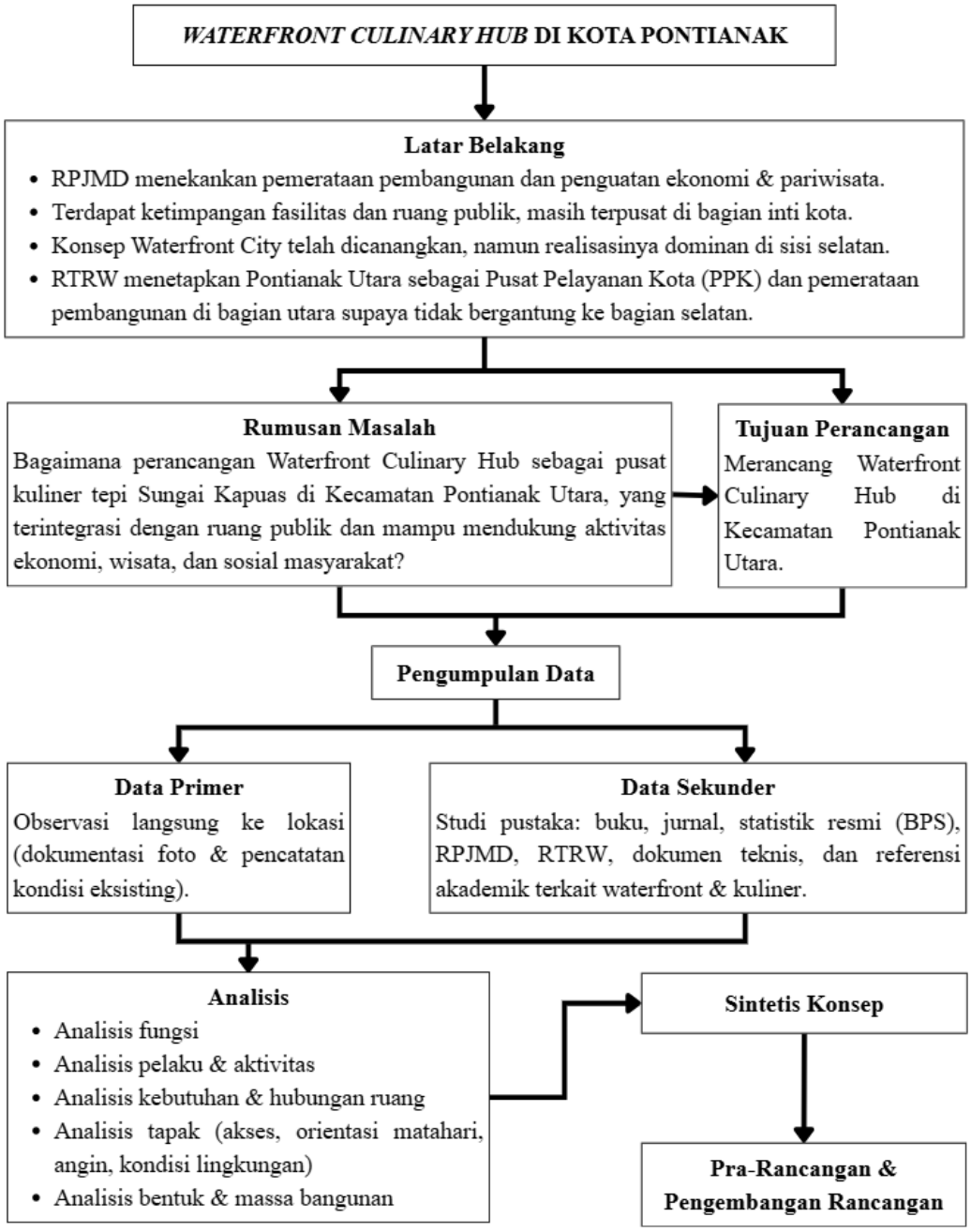
f. Konsep

Data dan informasi yang telah dianalisis selanjutnya diolah menjadi konsep perancangan sebagai dasar dalam proses pengembangan desain.

g. Tahap Rancangan Arsitektural

Tahap ini meliputi penyusunan rancangan site plan, denah, tampak, potongan, perspektif eksterior dan interior serta detail arsitektural berdasarkan konsep yang telah ditentukan. Selain itu, tahap ini juga memuat penggambaran sistem struktur melalui aksonometri sistem struktur yang mencakup *sub-structure*, *middle-structure*, dan *upper-structure*, serta aksonometri detail sistem utilitas bangunan.

1.5.4 Alur Perancangan



Gambar 1.6 Diagram Alur Perancangan
Sumber: Penulis, 2026

1.6 Sistematika Penulisan

Laporan Tugas Akhir ini disusun dalam lima (5) bab dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

a. BAB I : PENDAHULUAN

   Bab ini membahas informasi umum terkait perancangan berupa latar belakang, rumusan masalah, tujuan perancangan, sasaran perancangan, lingkup perancangan, metodologi perancangan, dan sistematika penulisan laporan.

b. BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

   Bab ini membahas kajian teori yang akan digunakan dalam perancangan ini mengenai kuliner dan *waterfront* secara peraturan dan norma, standar, fungsi, data umum lokasi, hingga studi kasus atau preseden mengenai perancangan.

c. BAB III : TINJAUAN LOKASI

   Bab ini membahas tentang analisis dan pertimbangan dalam penentuan lokasi perancangan *Waterfront Culinary Hub* di Kota Pontianak. Bab ini juga menguraikan data lokasi atau tapak, meliputi kondisi eksisting, kondisi fisik, iklim, aksesibilitas, potensi lingkungan, vegetasi, infrastruktur kota, serta peraturan bangunan dan kawasan setempat.

d. BAB IV : ANALISIS PERANCANGAN

   Bab ini membahas tentang fungsi dan tema perancangan yang dihadirkan, analisis internal tentang pelaku, aktivitas, analisis ruang, analisis tapak, analisis bentuk, analisis struktur, analisis utilitas, dan analisis fisika bangunan.

e. BAB V : KONSEP PERANCANGAN

   Bab ini berisikan solusi secara arsitektural terkait perancangan yang berasal dari hasil analisis. Bab ini memuat konsep fungsi, konsep internal, konsep tapak, konsep bentuk, konsep struktur, konsep utilitas, dan konsep fisika bangunan.

f. BAB VI : RANCANGAN ARSITEKTURAL

   Bab ini berisikan hasil rancangan berbentuk dokumen pra rancangan yang memuat situasi, siteplan, blockplan, denah, tampak, potongan, suasana eksterior dan interior, detail arsitektural, aksonometri sistem struktur dan aksonometri sistem utilitas dari objek perancangan.