

PENERAPAN ARSITEKTUR HIJAU PADA PUSAT WISATA KULINER DI MELAYU *SQUARE* KOTA TANJUNGPINANG

Putra Bagus Gatot Santoso^[1] Dindi Eneng C. Sasmito^[2]

^{[1],[2]} Program Studi Arsitektur, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Teknologi Yogyakarta
e-mail: ^[1]pbagatot@gmail.com, ^[2]Dindi.sasmito@gmail.com

ABSTRAK

Dunia pariwisata di Indonesia sedang gencar-gencarnya melakukan peningkatan kualitas pelayanan dalam sektor pariwisata untuk wisatawan. Baik wisatawan lokal maupun mancanegara. Peningkatan kualitas ini tidak hanya terjadi pada pelayanan namun pada peningkatan fasilitas tempat yang disediakan. Fasilitas tempat yang baik dapat meningkatkan jumlah wisatawan untuk berkunjung dan dapat meninggalkan kesan baik yang membekas kepada para wisatawan. Salah satu pariwisata yang sedang gencar-gencarnya sekarang ini adalah wisata kuliner.

Wisata kuliner merupakan salah satu destinasi yang sering dipilih wisatawan saat berkunjung ke suatu tempat. Wisata kuliner merupakan pancingan untuk warga mancanegara agar berkunjung ke suatu daerah untuk mengenal kuliner khas daerah yang mereka kunjungi khususnya di Kota Tanjungpinang. Kota Tanjungpinang sendiri memiliki sebuah pusat wisata kuliner Melayu Square yang terletak di pusat Kota Tanjungpinang. Namun tempat ini sendiri belum menjanjikan dikarenakan pemerintah belum fokus dalam mengembangkan di sektor wisata kuliner sehingga membuat Kawasan ini tidak terawat dan terbengkalai. Pendekatan Arsitektur Hijau digunakan sebagai pendekatan dalam Meredesain Pusat Wisata Kuliner di Melayu Square Kota Tanjungpinang, Pendekatan ini diharapkan membantu memperbaiki Kawasan yang rusak dan dapat memelihara kawasan sekitar sehingga di rencanakan pendekatan ini juga mampu menarik minat penunjang

Kata kunci: *Pusat Wisata Kuliner, Melayu Square, Kota Tanjungpinang, Arsitektur Hijau.*

APPLICATION OF GREEN ARCHITECTURE AT THE CULINARY TOURISM CENTER IN THE MELAYU SQUARE, TANJUNGPINANG CITY

ABSTRACT

Tourism in Indonesia is intensively improving the services quality in the tourism sector for tourists. Both local and foreign tourists. This quality improvement occurs not only in services but also in increasing the facilities provided. Good place facilities can increase the number of tourists visiting and leave a good impression on the tourists. One of the tourism that is being intensively now is culinary tourism.

Culinary tourism is one of the destinations that tourists often choose when visiting a place. Culinary tourism is an inducement for foreign citizens to visit an area to learn the culinary specialties of the area they visit, especially in Tanjungpinang City. Tanjungpinang City itself has a Malay Square culinary tourism center located in the center of Tanjungpinang City. However, this place itself is not promising because the government has not focused on developing the culinary tourism sector, so it is not well maintained and neglected. The Green Architecture approach is used to Redesign the Culinary Tourism Center at Melayu Square Tanjungpinang City. This approach is expected to help repair damaged areas and can maintain the surrounding area so that it is planned that this approach is also able to attract visitors.

Keywords: Culinary Tourism Center, Melayu Square, Tanjungpinang City, Green Architecture.

Daftar Pustaka

- BADAN PUSAT STATISTIK KOTA TANJUNGPINANG. (2021). Retrieved from BADAN PUSAT STATISTIK KOTA TANJUNGPINANG: <https://tanjungpinangkota.bps.go.id/subject/151/iklim.html>
- Bahasa, B. P. (2020). *KBBI*. Indonesia: KEMENDIKBUD.
- BPK RI. (n.d.). *Kota Tanjungpinang*. Retrieved from BPK RI: <https://kepri.bpk.go.id/kota-tanjungpinang/>
- Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Satu Pintu Kota Tanjungpinang. (2020). *Rencana Pembangunan Investasi Wisata Kuliner< kawasan Pariwisata Dan Perkembangan Industri Di Kota Tanjungpinang*. Kota Tanjungpinang.
- Ernst, P. N. (1991). *Neufert Architects' data Third Edition*. German: Blackwell Science.
- Esrarn, M. J. (2006). *ANALISIS PASAR PARIWISATA*. Semarang: UNIVERSITAS DIPONEGORO.
- Indonesia, K. P. (2019). *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta: Kementrian Pariwisata Republik Indonesia.
- Mauludi, A. F. (2020). *KAJIAN PRINSIP ARSITEKTUR HIJAU PADA BANGUNAN PERKANTORAN*. *Sinektika*.
- Muhammad Ghiyas GhurotulMuhajjaln, A. F. (2020). Kajian Penerapan Konsep Arsitektur Hijau Pada Bangunan Museum Geologi. *Jurnal Arsitektur PURWARUPA Volume 04 No. 1*, 25-31.
- Ogie Pratama, P. A. (2015). *RESTORAN KHAS MELAYU RIAU DI PEKANBARU*. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Paramita Rusadi, A. W. (2019). Penerapan Konsep Arsitektur Hijau Pada Perancangan Agrowisata Kopi di Temanggung. *Jurnal Arsitektur PURWARUPA Volumr 03 No 4* , 25-30.
- Priyogo, A. (2015). *Taman Wisata Kuliner Nusantara di Salatiga*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahima, I. (2017). *Pusat Wisata Kuliner dan Souvenir Khas Melayu di Kawasan Wisata Sejarah Kota Pekanbaru dengan Pendekatan Konsep Arsitektur Melayu*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Riswadi Lubis, N. N. (2017). Strategi Dinas Pariwisata Kota Tanjungpinang Dalam Meningkatkan Jumlah Wisatawan Mancanegara ke Kota Tanjungpinang. 1-18.
- Rudiyanto, J. H. (2019). *Perancangan Pusat Wisata Kuliner Dusun Santan, Desa Guwosari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul Dengan Pendekatan Arsitektur Neo-vernakular*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Saputra, H. N. (2009). *PUSAT WISATA KULINER DI KOTA BATU DENGAN PEMANFAATAN RUANG TERBUKA PUBLIK*. Jawa Timur, Malang.
- TANJUNGPINANG, P. K. (2019). *RPJMD KOTA TANJUNGPINANG TAHUN 2018-2023*. Kota Tanjungpinang.
- Tiara Dewi Pratiwi, A. H. (n.d.). *STRATEGI DINAS KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA KOTA TANJUNGPINANG DALAM PENINGKATAN PENDAPATAN ASLI DERAH (PAD)*. Kota Tanjungpinang: Universitas Maritim Raja Ali Haji.