

CULINARY CENTER DENGAN PENDEKATAN BIOFILIK DESIGN DI KOTA BATAM

PENDAHULUAN

Industri pariwisata di Negara Indonesia sedang mengalami perkembangan yang pesat. Kota Batam adalah salah satu kota di Provinsi Kepulauan Riau yang berkembang dengan pesat. Kota Batam berbatasan dengan Singapura dan Malaysia, hal ini menyebabkan banyaknya wisatawan yang berdatangan ke Kota Batam. Sensus penduduk tahun 2020 mencatat jumlah penduduk kota Batam mencapai 1,2 juta jiwa dan 70% dari jumlah tersebut merupakan penduduk usia produktif. Hal ini dapat dimanfaatkan para pelaku usaha terutama dalam bidang Food & Beverage.

Salah satu pusat kuliner yang ada di Batam adalah Pusat Kuliner Welcome to Batam, sebuah objek wisata kuliner yang sering dikunjungi banyak orang baik masyarakat lokal maupun wisatawan mancanegara. Pada pusat kuliner ini masih banyak fasilitas yang kurang lengkap di pusat kuliner ini seperti tidak adanya tempat duduk yang nyaman, dan juga tidak ada toilet. Dan juga belum ada wadah khusus untuk menampung dan menaungi para pedagang UMKM maupun para pengunjung. Oleh karena itu dibutuhkan sebuah desain culinary center yang dapat memenuhi standar dan dapat memenuhi kebutuhan penggunanya.

KULINER DAN PUSAT KULINER

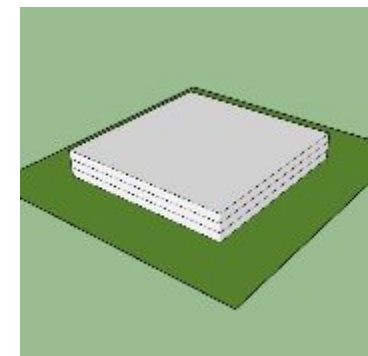
Kuliner adalah sebuah makanan yang berasal dari hasil proses memasak (Soegiarto, 2008). Dalam KBBI, kuliner berarti sesuatu yang berhubungan dengan kegiatan masak-memasak. Kuliner merupakan sebuah kata serapan yang berasal dari bahasa Inggris yaitu "culinary" yang memiliki arti urusan dapur berupa keahlian masak-memasak. Arudam (2015) mengatakan bahwa kuliner adalah hasil olahan dapur yang berupa makanan yang sudah siap untuk dimakan. Secara umum kuliner dapat diartikan menjadi semua jenis masakan dan minuman yang berasal dari olahan dapur.

Culinary Center atau Pusat Kuliner merupakan tempat yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Sebuah pusat kuliner yang dibangun untuk rekreasi dan dalam konteks tertentu juga untuk mengenalkan makanan khas suatu daerah. Dalam konteks urban, masyarakat menginginkan kepraktisan dimana semua jenis makanan dapat ditemukan dalam satu tempat tanpa harus berpindah-pindah lagi.

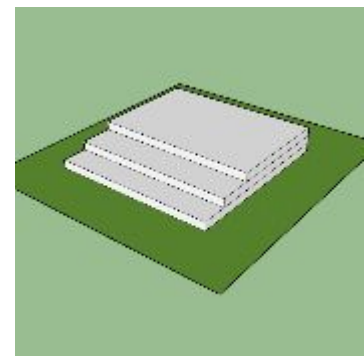
BIOFILIK

Menurut buku *14 Patterns of Biophilic Design Improving Health & Well-Being in the Built* oleh Browning *et. al.* (2014) prinsip desain biofilik dapat disusun dalam tiga kategori, *Nature in Space*, *Natural Analogues*, dan *Nature of The Space*. Dari tiga kategori tersebut, di dalamnya terdapat 14 pola desain biofilik. Hubungan visual dengan alam, hubungan non-visual dengan alam, rangsangan sensori non-ritmik, perubahan aliran udara, keberadaan air, pencahayaan yang dinamis dan tersebar, Hubungan dengan system alam, bentuk dan pola biomorfik, hubungan material dengan alam, kerumitan dan susunan, prospek, tempat berlindung, misteri, dan resiko.

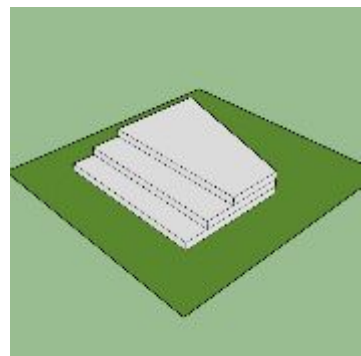
GUBAHAN MASSA



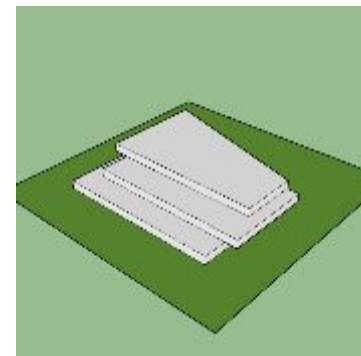
Massa awal culinary center



Bagian massa di cut sehingga massa menjadi berbentuk terasering



Bagian belakang massa di cut miring mengikuti bentuk tapak



Bagian tengah massa di geser agar massa tidak terlalu datar

KAJIAN PERENCANAAN



Tapak ini berada di Kecamatan Batam Kota. Kawasan ini merupakan pusat kota Batam, tapak ini dekat dengan ikon-ikon kota Batam seperti Masjid Raya Batam, Monumen Welcome to Batam, dan juga Alun-Alun Engku Putri. Kawasan ini juga didominasi oleh perumahan dan bangunan komersial. Tapak ini berorientasi ke arah Timur dan memiliki 1 akses jalan.

Lokasi : Jl. Islamic Center, Kec. Teluk Kering, Kec. Batam Kota, Batam

Luas : 21,559 m²

Keliling : 529 m²

KDB : 60%

GSB : 3m dari jalan

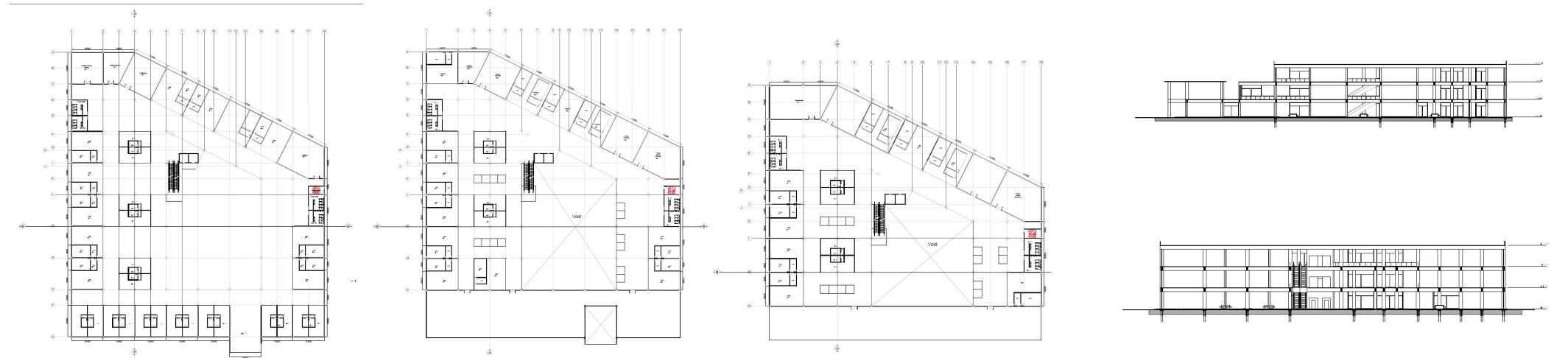
Batas Tapak

Utara : Masjid Raya Batam

Selatan : Jl. Sanggam Bertuah dan Monumen Welcome to Batam

Timur : Asrama Haji Batam Center

Barat : Jl. Ahmad Yani



PENERAPAN DESAIN

Penerapan desain ini didasari dari salah satu point dari biofilik yaitu memasukkan alam ke dalam sebuah desain bangunan. Pada bangunan ini diterapkan dalam bentuk roof garden dimana pengunjung bisa bersantai dan menikmati makanan di roof garden tersebut. Fasad juga diberikan tanaman rambat agar lebih memberi nuansa alam. Bagian interior juga terdapat tanaman dan sebuah kolam kecil agar memberikan efek suara air sebagai salah satu dari unsur biofilik yaitu rangsangan ritmis dan sensorik. Penerapan dalam hal material juga dilakukan dengan menggunakan cladding kayu agar lebih memberikan nuansa alam.



KESIMPULAN

Perancangan culinary center dengan desain biofilik ini memiliki poin yang penting untuk masyarakat pada masa ini. Dimana culinary center ini dapat memberikan kepraktisan dimana semua jenis makanan dapat ditemukan dalam satu tempat tanpa harus berpindah-pindah lagi. Tidak hanya makanan, pada culinary center ini juga memiliki toko yang menjual alat dan bahan masakan, sebuah dapur kursus, perpustakaan kuliner, dan ruangan workshop yang dapat digunakan untuk berdiskusi.

DAFTAR REFERENSI

Browning, W.D., Ryan, C.O., dan Clancy, J.O. 2014. *14 Patterns of Biophilic Design*. New York: Terrapin Bright Green, LLC.

Soegiarto, D. "Pengaruh Perilaku Wisatawan Nusantara Terhadap Wisata Kuliner di Nusantara." *Jurnal Pariwisata Indonesia* 4.1 (2008)

Arudam, Riyanto. 5 Juli 2015. "Pengertian Kuliner", (<http://www.kanalinfo.web.id>, diakses 22 Febuari 2023 jam 20.00)

<https://batamkota.bps.go.id/pressrelease/2021/03/02/388/hasil-sensus-penduduk-2020--penduduk-kota-batam-2020-1-196-396-jiwa.html> (Diakses pada 22 Febuari 2023 jam 20.07)