

## Perancangan Food Court Eco-Friendly di Pantai Ujong Blang Kota Lhokseumawe

Dwi Anjani<sup>1</sup>, Armelia Dafrina<sup>2</sup>, Eri Saputra<sup>3</sup>

Program Studi Arsitektur, Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Malikussaleh,  
Kota Lhokseumawe, 24351, Indonesia

Email: [dwi.200160055@mhs.unimal.ac.id](mailto:dwi.200160055@mhs.unimal.ac.id), [armelia@unimal.ac.id](mailto:armelia@unimal.ac.id), [erisaputra@unimal.ac.id](mailto:erisaputra@unimal.ac.id)

### Abstrak

Kota Lhokseumawe, sebuah kota di provinsi Aceh, Indonesia, terletak di jalur timur Sumatera dan dikelilingi oleh pantai, rentan terhadap perubahan cuaca yang dapat mempengaruhi kehidupan masyarakat, terutama di kawasan Pantai Ujong Blang. Pantai ini berfungsi sebagai tempat hiburan dan kuliner, di mana pedagang dan nelayan menjajakan berbagai hasil tangkapan dan makanan khas. Namun perubahan iklim, seperti angin kencang dan pasang surut, dapat berdampak negatif pada usaha kuliner yang bergantung pada kondisi cuaca. Pertumbuhan pesat perdagangan kuliner di Kota Lhokseumawe, yang menawarkan beragam makanan dan minuman, menjadi peluang bagi para pedagang untuk menarik wisatawan. Oleh karena itu, perancangan *Food Court-Eco Friendly* di kawasan Pantai Ujong Blang diusulkan dengan pendekatan arsitektur hijau, yang tidak hanya memenuhi kebutuhan kuliner tetapi juga memberikan rasa aman bagi pengguna. Desain ini bertujuan untuk mendukung para pelaku usaha dan nelayan, serta melestarikan kuliner lokal dan non-lokal. Dengan menerapkan prinsip arsitektur hijau, perancangan ini diharapkan dapat menciptakan kawasan pariwisata dan kuliner yang berkelanjutan, menguntungkan bagi pengguna, dan tidak merugikan lingkungan sekitar.

**Kata kunci :** Perancangan, *Food Court-Eco Friendly*, Pantai Ujong Blang, Kota Lhokseumawe

### 1. Pendahuluan

Lhokseumawe adalah kota yang terletak di provinsi Aceh, Indonesia. Berada tepat di tengah jalur timur Sumatera dan dikelilingi oleh banyak pantai. Hal itu membuat daerah tersebut menjadi daerah rawan akan perubahan cuaca yang seiring waktu bisa berubah-ubah. Terutama pada tempat yang berada di dekat bibir pantai. Pantai Ujong blang sebagai kawasan hiburan dan area food dimana para pedagang dan nelayan menjajakan berbagai macam hasil tangkapan, kuliner dan jajanan kecil hingga makanan khas daerah. Dengan adanya perubahan iklim seperti angin kencang dan pasang surut air laut bisa saja terjadi kapan pun dan hal tersebut sangat berdampak bagi masyarakat sekitar yang membuka gerai untuk menjajakan dagangannya sebagai mata pencaharian.

Di Kota Lhokseumawe, pertumbuhan usaha perdagangan kuliner dan hasil laut begitu sangat pesat, ditambah lagi dengan bermunculannya makanan dan minuman yang beragam. Hal ini sangat di manfaatkan para pedagang untuk wisatawan yang berkunjung ke pantai walaupun hanya sekedar bersantai. Kuliner merupakan aspek yang tidak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari. Kebutuhan akan makanan dan minuman adalah salah satu hal yang tidak bisa lepas dan selalu dibutuhkan untuk keberlangsungan

hidup setiap individu. Mengingat kondisi perubahan iklim bisa terjadi kapanpun dan tidak dapat di prediksi, akan berdampak pada gerai yang berada di tepi pantai sewaktu-waktu dapat rusak melihat material yang digunakan dalam membangun gerai mudah rusak dan hancur.

Bangunan yang mengadopsi pendekatan ruang terbuka namun tetap dapat menikmati hiburan, diharapkan dapat memenuhi kebutuhan fasilitas kuliner dengan tujuan untuk memberi rasa aman bagi pengguna. Langkah perencanaan dan perancangan ini diharapkan dapat mewadahi penggiat para pelaku usaha dengan gerai-gerai yang ada di tepi pantai dengan selayaknya dapat digunakan sebagai langkah awal untuk usaha kuliner yang lebih baik. Perancangan *Food Court-Eco Friendly* juga menyediakan tempat khusus para nelayan agar bisa menjual hasil tangkapannya sebagai penunjang usaha *sea food* bagi pedagang lainnya. Tentunya dengan mewujudkan fasilitas yang aman dan nyaman bagi para penggiat usaha dan wisatawan pantai Ujong Blang, dengan tetap pada tujuan melestarikan kuliner lokal dan non lokal.

Dari permasalahan iklim yang sudah dipaparkan diatas, Dalam perancangan kawasan tepian laut Ujong Blang yang di jadikan sebagai area *food court* dilakukan dengan pendekatan arsitektur hijau dan mengangkat aspek-aspek arsitektur hijau pada perancangan *Food Court* sehingga menjadikan kawasan pariwisata dan kuliner tidak hanya menguntungkan bagi penggunanya saja. tetapi dengan hasil perancangan yang tidak merugikan alam sekitar sebaliknya akan memberi keuntungan akan pengaruh aspek-aspek dari arsitektur hijau tersebut.

## 2. Kajian Pustaka

### a. Tinjauan Arsitektural

Pujasera, atau yang sering disebut food court, merupakan tempat dengan sejumlah kios di dekatnya yang menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman. Di tempat ini, pembeli dapat memesan makanan secara mandiri, serta tersedia fasilitas untuk keperluan makan bersama atau acara pribadi [1] Dalam pengelolaan *Food Court- Eco Friendly*, terdapat berbagai sistem penyajian yang digunakan, seperti konsep makanan cepat saji dan pemesanan di meja. Pada konsep makanan cepat saji, pengunjung memesan makanan dan minuman yang telah tersedia langsung di gerai. Sebaliknya, konsep pemesanan di meja memungkinkan pengunjung memesan melalui pelayan yang datang langsung [2]

### b. Tinjauan Arsitektur Hijau

Green Architecture atau sering disebut sebagai Arsitektur Hijau Ini adalah arsitektur yang memakai sumber daya alam, termasuk energi, udara, dan material, serta meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan[3]. Arsitektur hijau merupakan suatu gerakan yang bertujuan untuk melestarikan alam dan lingkungan dengan fokus pada efisiensi energi yang menitikberatkan pada keharmonisan dengan alam serta upaya pelestarian dan perlindungan lingkungan dengan melibatkan efisiensi energi, konsep berkelanjutan, dan penerapan yang terpadu [4]

Vale dan Robert (1991) mengemukakan bahwa terdapat beberapa prinsip arsitektur hijau yang berhubungan dengan lingkungan, antara lain:

a. *Respect for Site* (Memperhatikan kondisi lokasi bangunan). Bangunan yang akan didirikan sebaiknya tidak merusak keadaan asli dari lokasi tersebut.

b. *Respect for User* (Memperhatikan pengguna bangunan). Bangunan harus mempertimbangkan kebutuhan pengguna dan memastikan semua kebutuhannya terpenuhi.

c. *Conserving Energy* (Hemat Energi). Bangunan perlu mengurangi penggunaan energi listrik dan sebisa mungkin memanfaatkan energi yang tersedia di sekitar lokasi.

d. *Working with Climate* (Memanfaatkan kondisi dan sumber energi alami). Bangunan harus disesuaikan dengan iklim yang ada di lokasi serta memanfaatkan sumber energi yang tersedia.

e. *Limiting New Resources* Bangunan perlu mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam yang baru, sehingga sumber daya tersebut tidak habis dan tetap dapat digunakan di masa depan.

### 3. Metode Penelitian

Metode adalah serangkaian hasil dari kerangka berfikir perancangan yang melewati berbagai proses dari pengumpulan data, menganalisa, penggambaran (*Drawing*). Sehingga dalam sebuah perancangan pasti membutuhkan langkah-langkah metode untuk mencapai hasil rancangan yang diinginkan sesuai dengan tujuan perancangan. Terdapat sumber data yang diambil dari informasi yang sudah diambil melalui analisa lokasi. Sehingga menghasilkan 2 jenis sumber data yang terdiri dari primer dan sekunder. Dimana hasil data sekunder berasal dari periset yang menganalisa lokasi dan data sekunder berasal dari pihak lain yang membantu.

### 4. Hasil dan Pembahasan

#### Lokasi Perancangan

Lokasi perancangan *food Court* di Kota Lhokseumawe tepatnya di tepi laut Ujong Blang, terletak di jalan Darussalam, Hagu Teungoh, Kec. Banda Sakti. Berdasarkan lokasi berada dekat di area permukiman warga dan berhadapan langsung dengan laut Ujong Blang.



Gambar 1. Lokasi Perancangan (Penulis, 2024)

#### Analisis Fungsi

Perancangan food court memiliki fungsi utama sebagai ruang komersial yang bertujuan mendukung berbagai aktivitas para nelayan dan pelaku usaha kuliner dalam

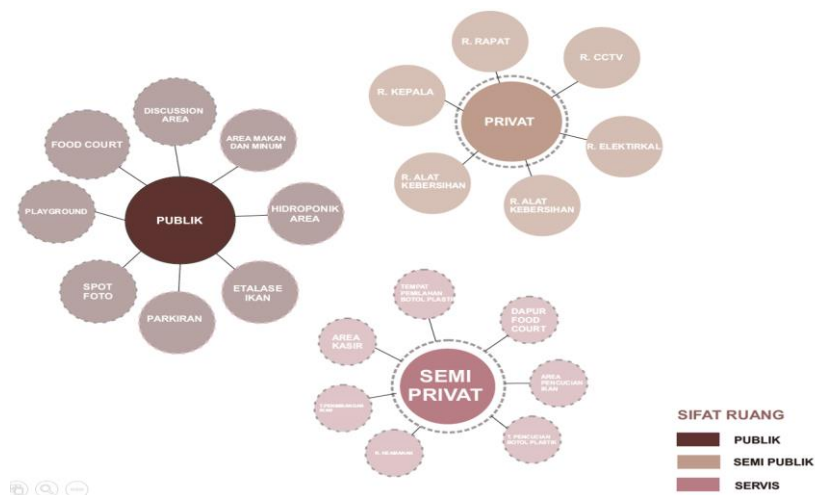
menjual berbagai jenis makanan, minuman dan hasil tangkapan laut. Desain *food court* dirancang untuk menyediakan beragam pilihan makanan yang dapat dinikmati pengunjung. Selain itu, tidak hanya fokus pada kebutuhan pelaku usaha kuliner dan para nelayan, tetapi juga menyediakan tempat sarana rekreasi yang menawarkan hiburan bagi pengunjung dan tenant, sekaligus menyediakan ruang komunal untuk bersosialisasi antar keluarga dan teman.

### Analisis Internal

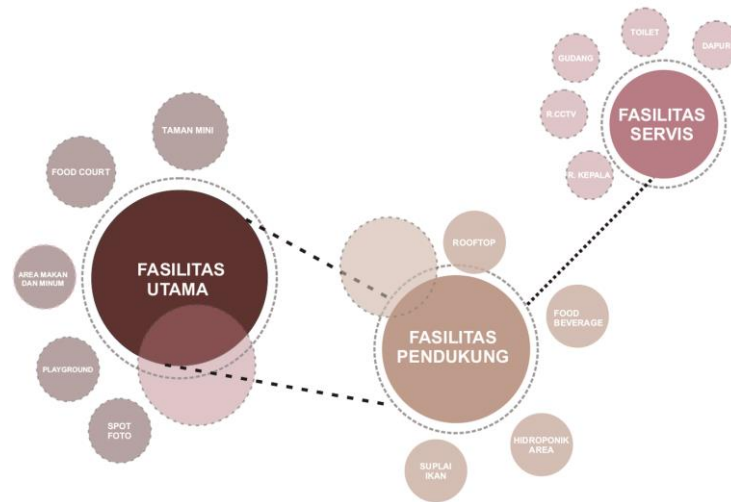
Analisis internal berupa tata ruang yang terdapat dalam perancangan *food Court* dengan memperhatikan kebutuhan ruang, sifat-sifat ruang yang berasal dari analisis pelaku yang memakai bangunan.

KELOMPOK	LUAS (M2)	LUAS (M2)	KAPASITAS (PER ORANG)	SUMBER	SIRKULASI	UNIT	TOTAL
ZONA BASAH	AREA AQUAPONIK	137,11 M <sup>2</sup>	500	ASUMSI	30%	1	178,13 M <sup>2</sup>
	RUJANG PENMBANGAN IKAN	54 M <sup>2</sup>	5	ASUMSI	30%	1	178,13 M <sup>2</sup>
	TEMPAT PENUCUCIAN IKAN	60 M <sup>2</sup>	6	ASUMSI	30%	1	79,2 M <sup>2</sup>
	AREA ETALASE IKAN	137,11 M <sup>2</sup>	100	ASUMSI	30%	1	178,13 M <sup>2</sup>
	R. PEMILAHAN BOTOL PLASTIK DAN PENUCUCIAN	78 M <sup>2</sup>	50	ASUMSI	30%	1	101,4 M <sup>2</sup>
ZONA FAVORIT	WISATA KULINER ( KIOS MAKANAN)	15 M <sup>2</sup>	4	ASUMSI	30%	29	19,5 M <sup>2</sup>
	AREA MAKAN DAN MINUM	144,8 M <sup>2</sup>	256	ASUMSI	30%	2	187,44
	PLAYGROUND	145 M <sup>2</sup>	50	ASUMSI	30%	1	188,5
	SPOT FOTO (TAMAN)	145 M <sup>2</sup>	33	ASUMSI	30%	1	188,5
SERVIS	R. KEPALA	30 M <sup>2</sup>	1	ASUMSI	30%	1	38 M <sup>2</sup>
	GUDANG PENYIMPANAN ( R. ALAT KEBERSIHAN)	35 M <sup>2</sup>	3	ASUMSI	30%	2	45,5 M <sup>2</sup>
	R. KEAMANAN	4 M <sup>2</sup>	2	ASUMSI	30%	1	5,2 M <sup>2</sup>
	R.CCTV	20 M <sup>2</sup>	2	ASUMSI	30%	1	26 M <sup>2</sup>
	KM KEPALA	4 M <sup>2</sup>	1	ASUMSI	30%	1	2.929 M <sup>2</sup>
	KM PENGELOLA	2,25 M <sup>2</sup>	2	ASUMSI	30%	1	77,25 M <sup>2</sup>
TEMPAT PARKIR	PARKIR MOBIL	12,65 M <sup>2</sup>	1	NAD	100%	32	2245 M <sup>2</sup>
	PARKIR KERETA	7,5 M <sup>2</sup>	1	NAD	100%	16	77,25 M <sup>2</sup>

Gambar 2. Kebutuhan Ruang (Penulis, 2024)



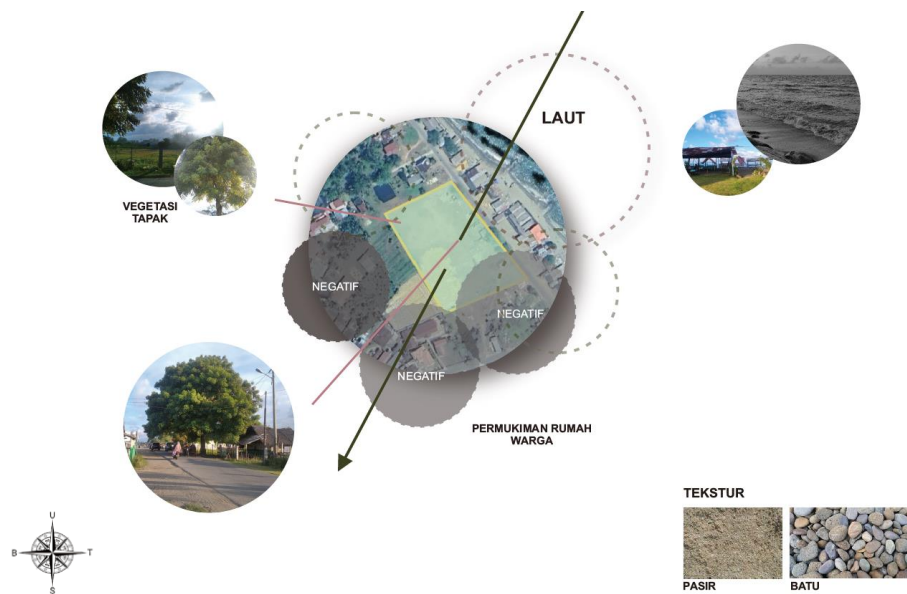
Gambar 3. Sifat Ruang (Penulis, 2024)



Gambar 3. Fasilitas Ruang (Penulis, 2024)

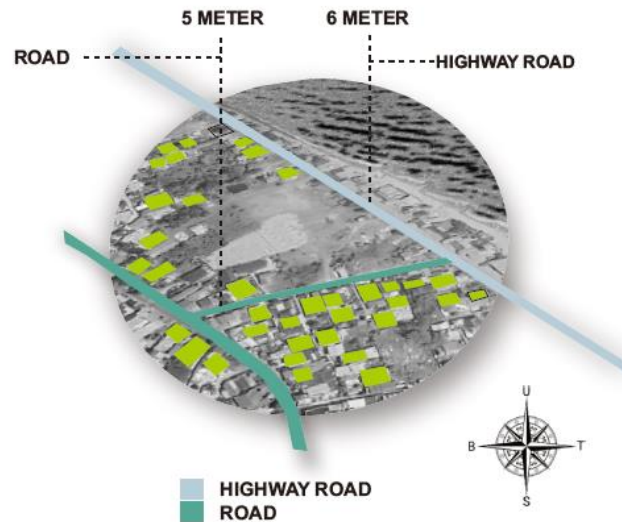
### Analisis Eksternal

Analisis eksternal bertujuan untuk memperoleh berbagai aspek dalam penataan ruang secara eksternal, yang mencakup analisis terhadap perletakan, orientasi, sirkulasi, vegetasi, dan zonasi. Analisis perletakan berfungsi untuk membantu dalam merancang tata letak bangunan berdasarkan fungsinya.



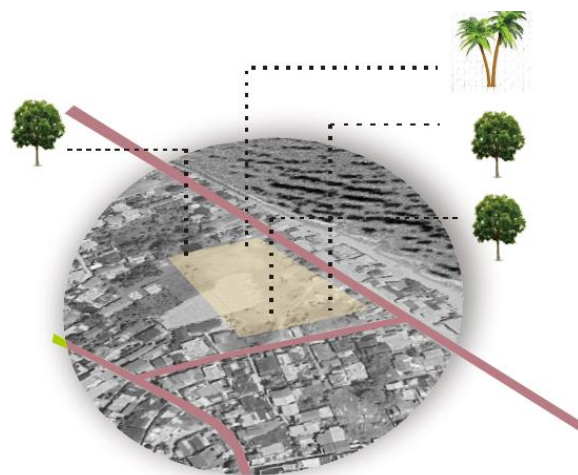
Gambar 4. Orientasi Bangunan (Penulis, 2024)

Orientasi pada bangunan ditujukan pada kualitas view yang baik. Kualitas pada bagian sisi kiri, kanan dan bagian belakang terlihat kurang baik dari pada sisi depan. Maka pada orientasi untuk perencanaan perancangan Food Court Eco-Friendly lebih baik menghadap ke arah Jalan Darussalam, yang mendapatkan kualitas view yang baik tepatnya menghadap langsung ke arah laut Ujong Blang dan bertepatan dengan jalan akses utama masuk ke dalam bangunan.



Gambar 5. Analisi Sirkulasi (Penulis, 2024)

Jalan utama pada site adalah jalan Darussalam dengan lebar jalan 6 meter dan tidak terdapat jalur khusus pejalan kaki. Sirkulasi pada site perancangan di bagi menjadi 2 sirkulasi utama yaitu jalan Darussalam yang merupakan jalan akses utama masuk ke dalam bangunan, dan sirkulasi ke 2 merupakan jalan kecil yang berpotensi sebagai jalan *loading dock*.



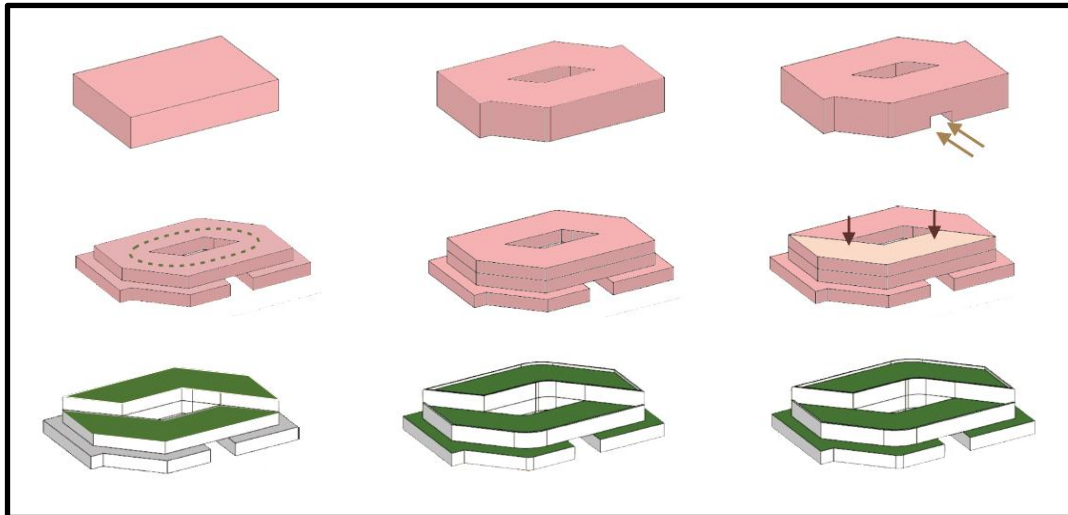
Gambar 6. Analisis Vegetasi (Penulis, 2024)

Vegetasi pada tapak terlihat sangat kurang dan perancangan *Food Court-Eco Friendly* akan membagi menjadi 3 bagian area vegetasi, tepatnya di depan site yang akan menjadi tempat penedu, melihat kondisi tapak berada dekat dengan pantai. Serta pada bagian kiri dan kanan akan diberikan pohon-pohon rindang dan tidak terlalu tinggi

sehingga tetap membuat kawasan ini menjadi lebih stabil akan udara yang masuk dari luar ke dalam bangunan.

### Gubahan Bentuk

Gubahan bentuk mengalami pengurangan dan penambahan massa bentuk. Bentuk dasar diambil dari bentuk persegi panjang yang ditransformasikan sesuai dengan kondisi tapak dengan memperkirakannya dari fungsi bangunan. Dan menciptakan ruang sirkulasi yang baik

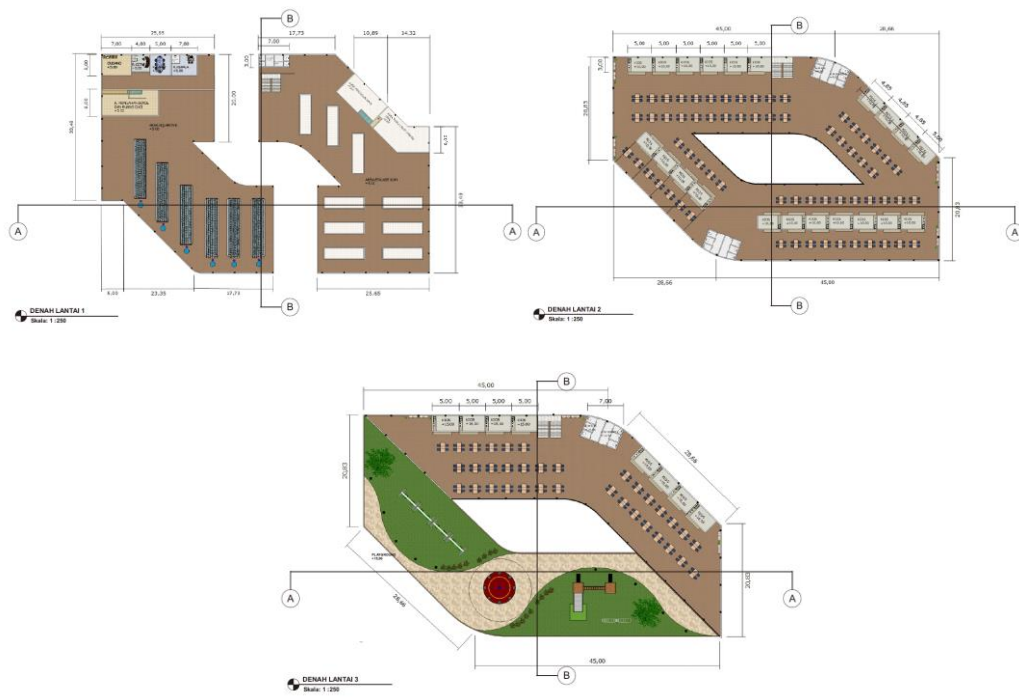


Gambar 7. Gubahan Bentuk (Penulis, 2024)

### Hasil Perancangan



Gambar 8. Site Plan (Penulis, 2024)



Gambar 9. Denah (Penulis, 2024)



Gambar 10. Tampak Bangunan (Penulis, 2024)



Gambar 11. Perspektif eksterior *Food Court-Eco Friendly*



**Gambar 12.** Perspektif interior *Food Court-Eco Friendly*

## 5. Kesimpulan

perancangan Food Court-Eco Friendly di Kota Lhokseumawe memiliki tujuan untuk menyediakan ruang bagi masyarakat agar dapat menikmati beragam jenis makanan dan minuman sambil berwisata menikmati laut Ujong Blang tanpa takut akan perubahan iklim seperti angin kencang yang biasa terjadi di wisata pantai dengan pendekatan arsitektur hijau yang ramah lingkungan. Memfasilitasi penggiat usaha dengan gerai-gerai yang layak dipakai dengan desain area kuliner dan area basah sebagai tempat menjual hasil tangkapan laut. selain itu para pengunjung juga dapat membeli dan membawa pulang untuk di konsumsi lebih lanjut.

## Referensi

- [1] K. Paser, “, Volume 11 I Nomor 2 I Agustus I 2022,” vol. 11, pp. 127–137, 2022.
- [2] J. Jacksons, L. Lestari, and V. Pebriano, “Perancangan Food Court Di Kota Pontianak,” *JMARS J. Mosaik Arsit.*, vol. 10, no. 2, p. 599, 2022, doi: 10.26418/jmars.v10i2.57258.
- [3] A. P. U. P. Lestari, I. P. G. W. Krisnanda, and M. M. Rijasa, “Penerapan Tema Arsitektur Hijau Pada Tapak Green School di Sibang Kaja,” *Pros. Semin. Nas. Arsitektur, Budaya dan Lingkungan. Binaan*, pp. 35–48, 2019.
- [4] M. G. Ghurotul Muhajjalín, “Kajian Konsep Arsitektur Hijau Pada Bangunan Museum Geologi, Studi Kasus : Museum Geologi Bandung,” *J. Arsit. Zo.*, vol. 3, no. 2, pp. 211–219, 2020, doi: 10.17509/jaz.v3i2.24898.