



**PERANCANGAN PUSAT KULINER EDUKATIF  
KHAS SUMATERA UTARA DI KAWASAN ISTANA MAIMUN  
KOTA MEDAN DENGAN PENDEKATAN  
ARSITEKTUR KONTEKSTUAL**

**Disusun dan Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan Ujian Akhir Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknik dari Fakultas Sains dan Teknologi Universitas  
Pembangunan Panca Budi**

---

**SKRIPSI**

---

**OLEH**

**NAMA : ISTI RAMA DHINI  
NIM : 1414310013  
PROGRAM STUDI : ARSITEKTUR  
KONSENTRASI : ARSITEKTUR**

**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDI  
MEDAN  
2019**

**PERANCANGAN PUSAT KULINER EDUKATIF KHAS SUMATERA UTARA  
DIKAWASAN ISTANA MAIMUN KOTA MEDAN DENGAN PENDEKATAN  
ARSITEKTUR KONTEKSTUAL**

**Isti Rama Dhini\***

**Sylviana Mirahayu Ifani \*\***

**Melly Andriana \*\***

**Universitas Pembangunan Panca Budi**

**ABSTRAK**

Sumatera Utara terdiri dari 7 suku yaitu, suku Melayu, suku Mandailing, suku Batak Toba, Batak Karo, suku Batak Simalungun, suku Pakpak, dan suku Nias. Setiap suku memiliki aneka ragam budaya yang menarik khususnya kuliner khas yang dapat memberikan identitas suatu daerah. Meski suku di Sumatera Utara memiliki aneka ragam kuliner yang khas, di kota Medan belum terdapat tempat khusus dimana masyarakat bisa menemukan sekaligus mempelajari kuliner khas Sumatera Utara. Untuk itu, dibutuhkan tempat untuk mempelajari kuliner khas Sumatera Utara dan juga menyediakan tempat makan untuk menyantap kuliner khas Sumatera Utara tanpa harus pergi ke daerah suku Sumatera Utara. Pusat kuliner edukatif Sumatera Utara merupakan sarana belajar kuliner Khas Sumatera Utara yang dapat menyadarkan masyarakat kota Medan akan pentingnya mempertahankan kuliner tradisional khas Sumatera Utara. Pusat Kuliner ini tidak hanya sebagai tempat edukasi, Pusat Kuliner ini menyediakan Restoran dan Foodcourt untuk masyarakat umum maupun turis yang ingin mencoba kuliner khas Sumatera utara. Pusat kuliner ini berada tepat di kawasan Istana Maimun. Istana Maimun sendiri merupakan salah satu ikon kota medan saat ini sedang menjalani penambahan fasilitas salah satunya fasilitas pusat kuliner. Karena Pusat Kuliner ini berada di kawasan Istana Maimun, Pusat Kuliner ini dapat menjadi salah satu penunjang untuk meningkatkan eksistensi Istana Maimun. Pusat Kuliner ini menerapkan Tema dan Konsep Kontekstual yang konteks dengan Istana Maimun dan Kasawan Istana Maimun.

**Kata Kunci :** Perancangan, Pusat Kuliner Edukatif Khas Sumatera Utara di Kawasan Istana Maimun Kota Medan, *Arsitektur Kontekstual*

\* Mahasiswa Program Teknik Arsitektur : *isti.rmd95@gmail.com*

\*\* Dosen Program Studi Teknik Arsitektur

**PERANCANGAN PUSAT KULINER EDUKATIF KHAS SUMATERA UTARA  
DIKAWASAN ISTANA MAIMUN KOTA MEDAN DENGAN PENDEKATAN  
ARSITEKTUR KONTEKSTUAL**

**Isti Rama Dhini\***

**Sylviana Mirahayu Ifani \*\***

**Melly Andriana \*\***

**Universitas Pembangunan Panca Budi**

***ABSTRACT***

North Sumatra consists of 7 tribes namely, Melayu tribe, Mandailing tribe, Toba Batak tribe, Karo Batak tribe, Simalungun Batak tribe, Pakpak tribe, and Nias tribe. Each tribe has a variety of interesting cultures, especially typical culinary that can provide the identity of an area. Although the tribes in North Sumatra have a unique variety of culinary, in Medan city there is no special place where people can find and learn about the typical culinary of North Sumatra. For this reason, it needs a place to learn about North Sumatra's special culinary and also provide a place to eat typical North Sumatra cuisine without having to go to the North Sumatra tribal area. The North Sumatra educative culinary center is a distinctive North Sumatra culinary learning facility that can make people of Medan city aware of the importance of maintaining traditional North Sumatra cuisine. This Culinary Center is not only a place of education, this Culinary Center provides Restaurants and Foodcourt for the general public and tourists who want to try the unique culinary of North Sumatra. This culinary center is located in the Maimun Palace area. Maimun Palace itself is one of the iconic terrain cities currently undergoing additional facilities, one of which is a culinary center. Because this Culinary Center is in the area of Maimun Palace, this Culinary Center can be the one of the supports to improve the existence of Maimun Palace. This Culinary Center applies Contextual Themes and Concepts that are context with Maimun Palace and the area of Maimun Palace.

**Keywords:** Designing, Typical North Sumatra Educative Culinary Center in Istana Maimun Area, Medan City, Contextual Architecture.

\* Student of Architectural Technique Program: isti.rmd95@gmail.com

\*\* Lecturer in Architectural Engineering Study Program

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS .....	ii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iii
ABSTRAK .....	iv
<i>ABSTRACT</i> .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR DIAGRAM.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
1.5. Metode Penelitian.....	4
1.6. Kerangka Berpikir .....	5

### **BAB 2 STUDI LITERATUR**

2.1. Tinjauan Umum.....	6
2.1.1. Definisi Pusat Kuliner .....	6
2.1.2. Bentuk-bentuk Pusat Kuliner.....	7
2.1.3. Edukasi Kuliner .....	8
2.1.4. Suku dan Kuliner Sumatera Utara .....	12
2.1.5. Kuliner Khas Kota Medan .....	33
2.2. Studi Banding .....	35
2.2.1. Pusat Kuliner Edukasi Dalam Negeri.....	35
2.2.2. Pusat Kuliner Edukasi Luar Negeri.....	37

2.3.	Tinjauan Istana Maimun.....	42
2.3.1.	Sejarah Istana Maimun .....	42
2.3.2.	Arsitektur Istana Maimun.....	43
2.4.	Kebijakan Perlindungan Kawasan Lama / Bersejarah .....	44
2.5.	Elaborasi Tema.....	45
2.5.1.	Arsitektur Kontekstual.....	45
2.5.2.	Pembagian Arsitektur Kontekstual .....	46
2.5.3.	Interpretasi Tema.....	47
2.5.4.	Studi banding Tema Sejenis .....	47

### **BAB 3 DESKRIPSI PROYEK**

3.1.	Lokasi Tapak .....	49
3.2.	Potensi Site .....	53
3.3.	Batasan Site .....	53
3.4.	Sirkulasi.....	55
3.5.	Pencapaian.....	56
3.6.	Kondisi Iklim.....	56
3.7.	Kondisi Eksisting Sekitar Kawasan.....	57
3.8.	Data Pengunjung Istana Maimun .....	59

### **BAB 4 ANALISA**

4.1.	Analisa Pemilihan Site .....	64
4.2.	Analisa Entrance.....	66
4.3.	Analisa Sirkulasi.....	68
4.4.	Analisa Zoning .....	76
4.5.	Analisa View .....	78
4.6.	Analisa Iklim .....	82
4.7.	Analisa Kebisingan dan Polusi.....	85
4.8.	Analisa Vegetasi .....	87
4.9.	Analisa Fungsi .....	88

4.10. Analisa Pengguna .....	88
4.11. Analisa Kegiatan .....	89
4.12. Analisa Luas Tapak .....	90
4.13. Analisa Kebutuhan Ruang.....	91
4.14. Analisa Jumlah Pengguna.....	92
4.15. Analisa Jadwal.....	99
4.16. Analisa Gubahan Massa .....	100
4.17. Analisa Zonasi dalam Massa Bangunan .....	103

## **BAB 5 KONSEP**

5.1 Konsep Site Plan.....	107
5.2 Denah Skematik.....	109
5.3 Konsep Fasad.....	113
5.4 Konsep Atap .....	114
5.5 Konsep Program Sirkulasi .....	115
5.6 Konsep Restoran Edukasi.....	117
5.7 Konsep Amphitheater dan Open Space .....	118
5.8 Konsep Dinding Roster .....	119
5.9 Hasil Perencanaan .....	120

## **BAB 6 PENUTUP**

6.1. Kesimpulan.....	123
6.2. Saran .....	124

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>125</b>
-----------------------------	------------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>126</b>
----------------------	------------

## DAFTAR TABEL

2.1. Metode Audio Visual.....	9
2.2. Metode Demonstrasi.....	11
2.3. Kuliner Khas Melayu.....	13
2.4. Kuliner Khas Mandailing .....	16
2.5. Kuliner Khas Batak Toba .....	20
2.6. Kuliner Khas Batak Karo.....	23
2.7. Kuliner Khas Batak Simalungun .....	27
2.8. Kuliner Khas Pakpak.....	29
2.9. Kuliner Khas Nias .....	30
2.10. Kuliner Khas Kota Medan.....	33
2.11. Kebijakan Perlindungan Kawasan Lama/Bersejarah .....	44
3.1. Wilayah Pengembangan Pembangunan Kota Medan.....	51
3.2. Data Pengunjung Istana Maimun Bulan Agustus 2017 .....	59
3.3. Data Pengunjung Istana Maimun Bulan September 2017 .....	61
3.4. Data Pengunjung Istana Maimun Bulan Oktober 2017 .....	62
4.1. Fungsi Pusat Kuliner .....	88
4.2. Daftar Pengunjung.....	89
4.3. Deskripsi Kebutuhan dan Besaran Ruang .....	95
4.4. Jadwal Demo Masak.....	99

## DAFTAR DIAGRAM

4.1. Fungsi Pusat Kuliner .....	85
4.2. Kegiatan Pengunjung Restoran .....	89
4.3. Kegiatan Pengunjung Foodcourt .....	90
4.4. Kegiatan Pengelola .....	90
4.5. Kuisisioner Istana Maimun .....	94



## DAFTAR GAMBAR

2.1. Metode Audio Visual.....	9
2.2. Metode Demonstrasi.....	10
2.3. Melayu.....	13
2.4. Bika Ambon.....	13
2.5. Roti Jala.....	14
2.6. Kerabu Toge.....	14
2.7. Pulut Kuning.....	15
2.8. Mandailing.....	16
2.9. Alame.....	16
2.10. Lomang.....	17
2.11. Sambal Tuktuk.....	18
2.12. Holat.....	18
2.13. Pakkat.....	19
2.14. Batak Toba.....	20
2.15. Ombus-ombus.....	20
2.16. Lampet.....	20
2.17. Arsik.....	21
2.18. Bubur Sitohap.....	21
2.19. Itak Gurgur.....	22
2.20. Dolung-dolung.....	22
2.21. Batak Karo.....	23
2.22. Cimpa.....	23
2.23. Terites.....	24
2.24. Tasak Telu.....	25
2.25. Batak Simalungun.....	26
2.26. Hinasumba.....	27
2.27. Dayok Nabinatur.....	27
2.28. Pakpak.....	28

2.29. Pelleng .....	29
2.30. Nias .....	30
2.31. Silio Guro .....	30
2.32. Hambae Nititi .....	31
2.33. Kofo-kofo .....	31
2.34. Lehendalo Nifange.....	32
2.35. Gowi Nifufu.....	33
2.36. Kolak Durian .....	33
2.37. Bolu Meranti.....	34
2.38. Soto Medan.....	34
2.39. Jakarta Culinary Center .....	35
2.40. Dapur Jakarta Culinary Center .....	36
2.41. Basque Culinary Center.....	37
2.42. Dapur Basque Culinary Center 1 .....	38
2.43. Dapur Basque Culinary Center 2.....	38
2.44. Restaurant Basque Culinary Center 1 .....	39
2.45. Restaurant Basque Culinary Center 2.....	39
2.46. International Culinary Center .....	40
2.47. Ruang Praktek Internatioanl Culinary Center 2.....	41
2.48. Ruang Workshop International Culinary Center 2 .....	41
2.49. Istana Maimun .....	42
2.50. Sultan Makmun al-Rasyid Perkasa Alamsyah.....	43
2.51. Louvre Museum .....	47
2.52. Steiner Street, San Francisco .....	48
3.1. Lokasi Site .....	49
3.2. Batasan Site .....	54
3.3. Sirkulasi .....	55
3.4. Pencapaian .....	56
3.5. Ilustrasi Tata Guna Lahan.....	57
3.6. RSUD Martha Friska Multatuli .....	58

3.7. Istana Maimun .....	58
3.8. Kantor Wilayah BPN Provinsi SUMUT .....	58
3.9. Perpustakaan Daerah Sumatera Utara .....	58
3.10. Taman Sri Deli.....	58
3.11. Mesjid raya .....	58
3.12. Mall Yuki Simpang Raya .....	59
4.1. Alasan Pemilihan Site 2.....	64
4.2. Alasan Pemilihan Site 2.....	65
4.3. Entrance .....	66
4.4. Alternatif Entrance.....	67
4.5. Sirkulasi Pejalan Kaki .....	68
4.6. Alternatif Sirkulasi Pejalan Kaki.....	69
4.7. Sirkulasi Kendaraan Roda 2 .....	70
4.8. Alternatif Sirkulasi Kendaraan Roda 2.....	71
4.9. Sirkulasi Kendaraan Roda 4 .....	72
4.10. Alternatif Sirkulasi Kendaraan Roda 4.....	73
4.11. Sirkulasi Bus.....	74
4.12. Alternatif Sirkulasi Bus .....	75
4.13. Zoning Tapak.....	76
4.14. Alternatif Zoning .....	77
4.15. View Dari Dalam Keluar Site.....	78
4.16. Alternatif Amphitheater.....	79
4.17. Alternatif Bukaan ke Istana Maimun.....	79
4.18. Alternatif Bukaan ke Jalan.....	79
4.19. View Kedalam Tapak .....	80
4.20. Alternatif View Dari Luar Kedalam Tapak.....	81
4.21. Alternatif Ketinggian Bangunan.....	82
4.22. Analisa Matahari, Angin dan Hujan .....	83
4.23. Alternatif Matahari dan Hujan.....	84
4.24. Alternatif Matahari dan Angin.....	85

4.25. Analisa Kebisingan dan Polusi .....	86
4.26. Alternatif Kebisingan dan Polusi.....	86
4.27. Vegetasi .....	87
4.28. Alternatif Vegetasi.....	88
4.29. Luas Tapak .....	91
4.30. Semi Basement .....	98
4.31. Ornamen Itik Sekawan .....	100
4.32. Transformasi Bentuk Bangunan .....	101
4.33. Transformasi Bentuk Atap.....	102
4.34. Zonasi Restoran 1 .....	103
4.35. Zonasi Restoran 2 .....	104
4.36. Zonasi Kantor, Galery, dan Ampitheater.....	105
4.37. Zonasi Mushola dan Toilet .....	106
5.1. Site Plan.....	107
5.2. Denah Skematik Restoran 1 .....	109
5.3. Denah Skematik Restoran 2 .....	110
5.4. Denah Skematik Kantor, Galery dan Ampitheater .....	111
5.5. Denah Skematik Toilet dan Mushola .....	112
5.6. Fasad .....	113
5.7. Atap .....	114
5.8. Program Sirkulasi Kawasa.....	115
5.9. Program Sirkulasi Tapak .....	116
5.10. Restoran Edukasi .....	117
5.11. Amphitheater dan Open Space .....	118
5.12. Bangku Taman.....	119
5.13. Perspektif Bird Eye.....	120
5.14. Perspektif Entrance.....	120
5.15. Perspektif Bangunan Utama dan Restoran Utama.....	121
5.16. Perspektif Foodcourt dan Amphitheater .....	121
5.17. Perspektif Dapur Edukasi dan Ruang Makan.....	121

5.18. Perspektif Ruang Makan Lantai 1 .....	122
5.19. Perspektif Galeri dan Mushola .....	122

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Kota medan merupakan ibukota dari provinsi Sumatera Utara. Sumatera Utara sendiri terdiri dari 7 suku yaitu, suku Melayu, suku Mandailing, suku Batak Toba, Batak Karo, suku Batak Simalungun, suku Pakpak, dan suku Nias. setiap suku memiliki aneka ragam budaya yang menarik khususnya kuliner khas yang dapat memberikan identitas suatu daerah.

Di era globalisasi seperti sekarang ini, aneka ragam makanan asing bebas masuk dan bahkan mengepung negeri kita dari berbagai penjuru dengan membuka restaurant ataupun tempat makan lainnya. Namun tempat makan seperti rumah makan minang, saung sunda, kedai nasi uduk, dan makanan khas daerah lainnya makin marak bermunculan di semua kota Nusantara. Fenomena kuliner tersebut membuktikan bahwa dalam kondisi apapun selera lidah kita orang Indonesia tidak mudah terlena kenikmatan selera makanan asing dan membuktikan kuliner khas daerah berkembang pesat (hadibroto dkk,2015).

Kuliner Nusantara atau khas daerah terbukti memiliki daya tarik yang besar. Sebagai salah satu contoh, rendang dinobatkan sebagai salah satu makanan terlezat didunia. Hal ini membuktikan bahwa kuliner Nusantara disukai. Saat ini wisata kuliner bukan fenomena sesaat, namun telah menjadi daya tarik dan tujuan utama berwisata ke suatu destinasi (Yahya,2014).

Meski suku di Sumatera Utara memiliki aneka ragam kuliner yang khas, di kota Medan belum terdapat tempat khusus dimana masyarakat bisa menemukan sekaligus mempelajari kuliner khas Sumatera Utara.

Untuk itu, dibutuhkan tempat untuk mempelajari kuliner khas Sumatera Utara serta menyediakan tempat makan untuk menyantap kuliner khas Sumatera Utara tanpa harus pergi ke daerah suku di Sumatera Utara. Dari penjelasan diatas, Penulis tertarik untuk merancang pusat kuliner edukatif khas Sumatera Utara. Pusat kuliner edukatif khas Sumatera Utara merupakan sarana belajar kuliner Khas Sumatera Utara yang dapat menyadarkan masyarakat kota Medan akan pentingnya mempertahankan kuliner tradisional khas Sumatera Utara. Pusat Kuliner ini tidak hanya sebagai tempat edukasi, Pusat Kuliner ini menyediakan Restoran dan Foodcourt untuk masyarakat umum maupun turis yang ingin mencoba kuliner khas Sumatera utara. Pusat kuliner ini berada tepat di kawasan Istana Maimun. Istana Maimun sendiri merupakan salah satu ikon kota medan saat ini sedang menjalani penambahan fasilitas salah satunya fasilitas pusat kuliner. Karena Pusat Kuliner ini berada di kawasan Istana Maimun, Pusat Kuliner ini dapat menjadi salah satu penunjang untuk meningkatkan eksistensi Istana Maimun. Pusat Kuliner ini menerapkan Tema dan Konsep Kontekstual yang konteks dengan Istana Maimun dan Kasawan Istana Maimun.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas maka inti permasalahan dalam hal ini adalah :

1. Kebutuhan sarana edukatif pusat kuliner khusus untuk kuliner khas suku Sumatera Utara di kota Medan sampai saat ini belum ada.
2. Kurangnya kegiatan dalam menampilkan potensi kuliner khas Sumatera Utara.
3. Kebutuhan sarana kuliner di Istana Maimun saat ini belum didesain dengan baik.
4. Bagaimana merancang pusat kuliner khas sumut yang terintegrasi dengan lingkungan sekitar mengingat kawasan Istana Maimun tersebut merupakan salah satu kawasan pariwisata unggulan kota Medan.

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Melestarikan makanan khas sumatera utara.
2. Memberi gambaran/masukan kepada Istana Maimun dalam hal fasilitas kuliner.
3. Menambah wawasan masyarakat dan pengetahuan kuliner khas suku sumatera utara dalam bidang kuliner.
4. Meningkatkan eksistensi Istana Maimun.



#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk:

1. Melestarikan keberagaman masakan khas sumatera.
2. Dapat meningkatkan eksistensi Istana Maimun.

#### **1.5. Metode Penelitian**

Metode penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dan kuantitatif.

Adapun tahapan – tahapan metode penelitian kualitatif, antara lain :

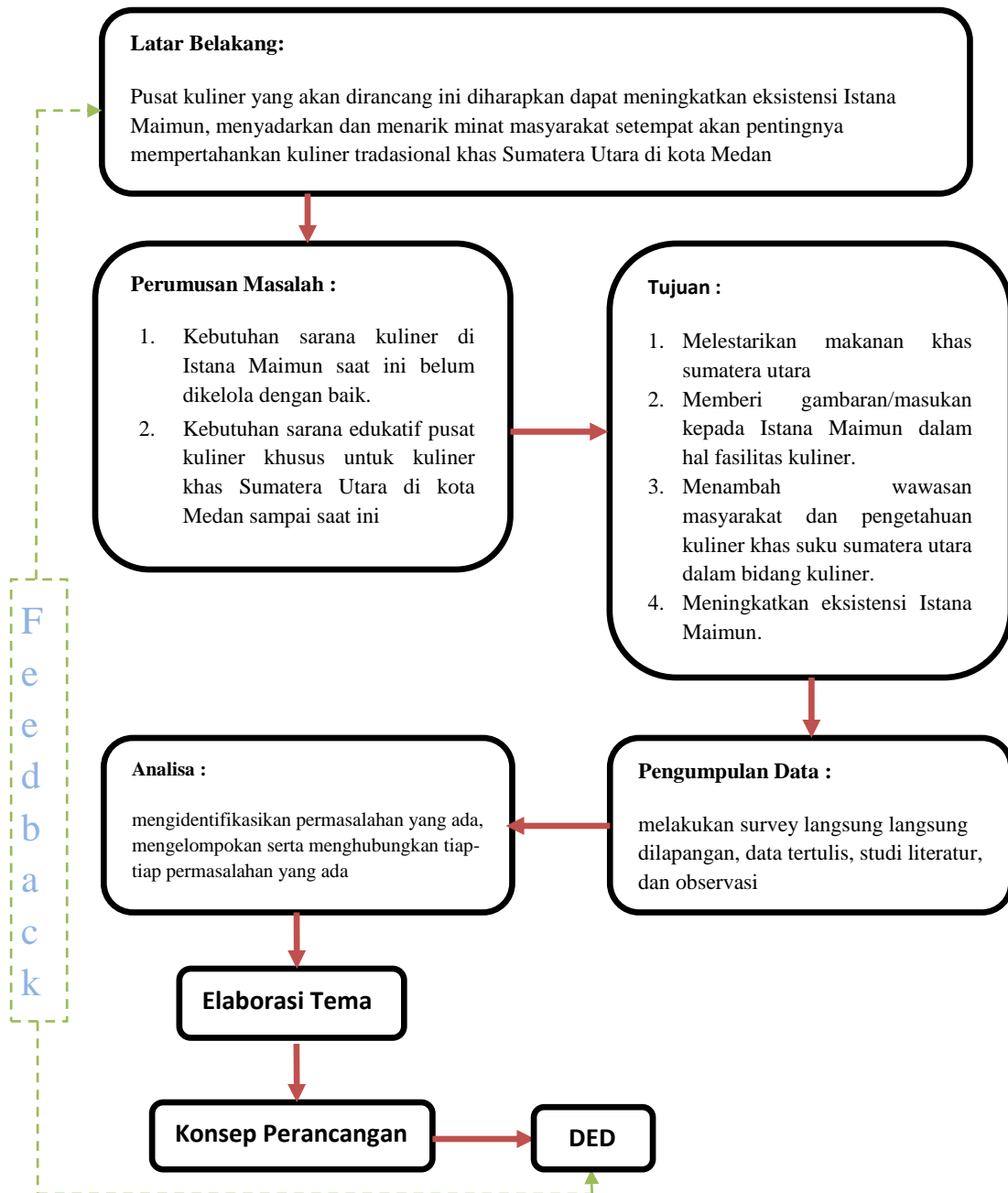
1. Menentukan Setting dan Subyek Penelitian,yaitu menunjukkan komunitas yang akan diteliti dan sekaligus kondisi fisik dan sosial berdasarkan survei.
2. Pengumpulan Data, Pengolahan Data, dan Analisis Data, untuk memperoleh tambahan data yang dianggap perlu dan mengolahnya kembali.
3. Penyajian Data, yaitu dalam bentuk konsep perancangan

Adapun tahapan – tahapan metode penelitian kuantitatif, antara lain :

1. Identifikasi permasalahan
2. Studi literatur.
3. Pengembangan kerangka konsep.
4. Identifikasi dan definisi variabel, hipotesis, dan pertanyaan penelitian.
5. Pengembangan disain penelitian.
6. Pengumpulan dan kuantifikasi data.

7. Analisis data.
8. Interpretasi dan komunikasi hasil penelitian.

### 1.6. Kerangka Berpikir



## **BAB 2**

### **STUDI LITERATUR**

#### **2.1. Tinjauan Umum**

##### **2.1.1. Definisi Pusat Kuliner**

###### 1. Pusat

- Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi Kedua (1994:801) Pusat adalah pokok pangkal atau yang menjadi pempunan (berbagai urusan, hal, dan sebagainya).
- Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (Poewadarminta, 1994:801) Pusat adalah titik yang benar ditengah-tengah, tempat yang letaknya dibagian tengah, pokok/dangkal yang jadi pempunan (berbagai urusan, hal, dan sebagainya).

###### 2. Kuliner

Kuliner merupakan teori dasar terampilan memasak mencakup manajemennya, pemilihan bahan, persiapan bahan sebelum diolah, penyimpanan bahan, pengaturan menu, pengolahan makanan, pemanfaatan sisa makanan, pemanfaatan alat masak, tata penampilan makanan, dan pengaturan tenaga kerja (Soenardi,2013).

### 2.1.2. Bentuk-Bentuk Pusat Kuliner

Adapun bentuk-bentuk dari pusat kuliner :

#### a. Food court

Menurut Nur Lailatul Mufidah (2012), *foodcourt* merupakan tempat untuk menikmati makanan dan minuman, sambil berbincang-bincang dengan teman, pasangan, dan keluarga. Dengan segala kemudahan fasilitas yang ada, kini mall hadir dengan kemunculan tempat-tempat makan, seperti restoran, *foodcourt* yang dapat mengisi kebutuhan konsumen khususnya keluarga mengenai makan, apalagi yang ingin memanjakan anaknya.

#### b. Warung-warung Pedagang Kaki Lima (PKL)

Pengertian Pedagang Kaki Lima (PKL) Pedagang Kaki Lima (PKL) adalah sekelompok orang yang menawarkan barang dan jasa untuk dijual di atas trotoar atau di tepi/di pinggir jalan, disekitar pusat perbelanjaan/pertokoan, pasar, pusat rekreasi/hiburan, pusat perkantoran dan pusat pendidikan, baik secara menetap atau setengah menetap, berstatus tidak resmi atau setengah resmi dan dilakukan baik pagi, siang, sore maupun malam hari Soedjana (1981).

Menurut McGee dan Yeung (1977:25), PKL mempunyai pengertian yang sama dengan "*hawker*", yang didefinisikan sebagai orang-orang yang menjajakan barang dan jasa untuk dijual di tempat yang merupakan ruang kepentingan umum, terutama di pinggir jalan dan trotoar.

### c. Restoran

Restoran berasal dari bahasa latin yaitu *restaurare*, dalam bahasa inggris berarti *public eating place*, yaitu rumah makan atau tempat makan umum.

Menurut Zain (2001 : 1164), restoran berarti rumah makan.

Menurut Marsum WA (2006), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamubaik berupa makan maupun minum”.

## 2.1.3. Edukasi Kuliner

### 1. Definisi Edukasi

Edukasi/Pembelajaran merupakan istilah yang memiliki keterkaitan yang sangat erat dan tidak dapat dipisahkan satu sama lain dalam proses pendidikan. (zainal aqib dkk,2013).

Edukasi atau disebut juga dengan pendidikan merupakan segala upaya yang direncanakan untuk mempengaruhi orang lain baik individu, kelompok, atau masyarakat sehingga mereka melakukan apa yang diharapkan oleh pelaku pendidikan (Notoadmojo, 2013).

Edukasi Kuliner merupakan kegiatan pengembangan atau pembelajaran kuliner

## 2. Metode Edukasi

Adapun Metode edukasi yaitu :

### a. Metode Audiovisual (*Audiovisual Method*)



**Gambar 2.1 Metode AudioVisual**

*Sumber: Dinni Pratiwi,2016*

Metode Audiovisual merupakan metode yang mengajarkan dengan memanfaatkan alat pandang dengar seperti video, kartu, tape recorder, atau program televisi sehingga pengajaran menjadi lebih hidup dan menarik (Iskandar dkk,2011).

Beberapa kelebihan dan keunggulan Metode Audiovisual dalam proses edukasi, antara lain sebagai berikut:

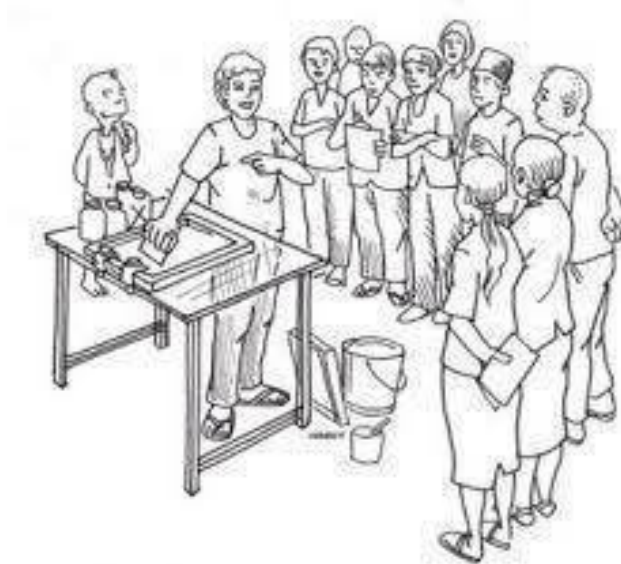
**Tabel 2.1 Metode Audiovisual**

Kelebihan	Kekurangan
Peserta didik dapat menyakikan, mengamati, dan mengucapkan materi yang disampaikan oleh pendidik secara langsung.	Memerlukan waktu dan perencanaan yang matang, Karena selain menyiapkan materi, pendidik juga harus menyiapkan media yang sesuai dengan materi yang disampaikan.

Mampu mengakomodasi semua peserta didik.	Tugas pendidik menjadi berat, sebab disamping harus merencanakan materi pelajaran yang akan disajikan juga harus menguasai berbagai alat/media pengajaran dan alat komunikasi lainnya.
Sangat menarik minat dan perhatian peserta didik karena disampaikan dengan menggunakan media.	Pengadaan alat sarana peragaan memerlukan biaya dan pemeliharaan yang memadai.

*Sumber: zainal aqib dkk, 2016*

b. Metode Demonstrasi (*demonstration Method*)



**Gambar 2.2 Metode Demonstrasi**

*Sumber: www.kompasiana.com/rinisafrianti2017*

Metode Demonstrasi merupakan metode mengajar yang menggunakan peragaan untuk memperjelas suatu pengertian atau untuk memperlihatkan pada seluruh kelas tentang suatu proses atau petunjuk untuk melakukan sesuatu. Metode ini mengajarkan dengan menggunakan alat peragaan, untuk memperjelas suatu pengertian atau memperlihatkan tentang cara melakukan dan jalannya suatu proses pembuatan tertentu kepada peserta didik. Metode Demonstrasi di foody centre meragakan langsung cara memasak makanan khas Sumatera Utara.

Beberapa kelebihan dan keunggulan Metode Demonstrasi dalam proses edukasi, antara lain sebagai berikut:

**Tabel 2.2 Metode Demonstrasi**

Kelebihan	Kekurangan
Perhatian peserta didik dapat dipusatkan pada pokok bahasan yang dianggap penting oleh pendidik dapat diartikan seperlunya.	Demonstrasi menjadi tidak efektif jika tidak semua peserta didik dapat ikut serta, misalnya salat terlalu sedikit, sedangkan jumlah peserta didik banyak.
Peserta didik ikut secara aktif jika demonstrasi sekaligus dilanjutkan dengan eksperimen.	Mendapatkan kesempatan melakukan langkah-langkah berpikir ilmiah
Dapat mengurangi kesalahan-kesalahan yang terjadi sekiranya peserta didik hendak mencoba	Apabila tidak dilanjutkan dengan eksperimen ada kemungkinan peserta didik menjadi lupa dan



mempelajari suatu proses dari buku bacaan.	pelajaran tidak akan berate karena tidak menjadikan pengalaman bagi peserta didik.
Beberapa persoalan yang belum dimengerti dapat ditanyakan langsung saat proses itu ditunjukkan sehingga terjawab dengan jelas.	Peserta didik dapat membuktikan teori-teori yang pernah diterima.

*Sumber: zainal aqib dkk, 2013*

#### **2.1.4. Suku dan Kuliner Sumatera Utara**

Sumatera Utara memiliki 7 suku, yaitu Melayu, Mandailing, Batak Toba, Batak Karo, Batak Simalungun, Pakpak, dan Nias. Setiap suku memiliki beragam budaya dan Tradisi. Selain kaya akan budaya, Sumatera Utara juga memiliki ragam kuliner, mulai dari makanan utama, makanan pelengkap, minuman, hingga berbagai jenis kudapan yang menjadi andalan suku di Sumatera Utara.

Berikut suku dan kuliner khas suku di Sumatera Utara :

##### **1. Melayu**

Melayu adalah nama yang menunjuk pada suatu kelompok yang ciri utamanya adalah penuturan bahasa Melayu. Suku Melayu bermukim di sebagian besar Malaysia, pesisir timur Sumatera, sekeliling pesisir Kalimantan, Thailand Selatan, serta pulau-pulau kecil yang terbentang sepanjang Selat Malaka dan Selat Karimata.



**Gambar 2.3 Melayu**

Sumber: <https://adatindonesia.com>

Adapun kuliner khas Melayu dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 2.3 Kuliner Khas Melayu**

No.	Nama	Gambar	Filosofi
1.	Bika Ambon	 <p><b>Gambar 2.4 Bika Ambon</b> Sumber: <a href="http://www.ceritamedan.com/2015">www.ceritamedan.com/2015</a></p>	Bika Ambon adalah sejenis panganan asal Sumatera Utara. Kudapan ini merupakan kue khas melayu. Sebutan Bika Ambon dikarenakan pertama kali kue ini dijual dan populer disimpang jalan

			Ambon, Sei kera Medan. Bika ambon sering dijadikan oleh-oleh khas Kota Medan, Sumatera Utara
2.	Roti Jala	 <p><b>Gambar 2.5 Roti Jala</b> Sumber: <a href="http://id.wikipedia.org/2013">id.wikipedia.org/2013</a></p>	Roti ini merupakan kue khas melayu. Kue ini memiliki bentuk berongga tipis dan berlubang sehingga menyerupai jala milik para nelayan untuk menangkap ikan. Roti jala biasanya disajikan bersama kuah kasi seperti kari ayam, domba, sapi, dan kambing.
3.	Kerabu Touge	 <p><b>Gambar 2.6 Kerabu Toge</b> Sumber: <a href="https://id.pinterest.com">https://id.pinterest.com</a></p>	Makanan khas masyarakat Melayu ini hampir sama dengan Hinasumba Simalungun. Bedanya tekstur lebih basah dan hanya menggunakan tauge saja. Makanan ini memiliki cita rasa segar karena menggunakan bumbu berupa terasi

			dan jeruk nipin.
4.	Pulut kuning.	 <p><b>Gambar 2.7 Pulut Kuning</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="http://www.thevocket.com">www.thevocket.com</a></p>	Masakan berupa nasi kuning yang wajib di sajikan dalam acara-acara adat. Pulut kuning disajikan dengan berbagai macam lauk pauk dan diletakkan dalam wadah dimana suku Melayu menyebutnya “bale”. Bale melambangkan kemakmuran raja-raja pada zaman dahulu.

*Sumber: Jelajah Sumatera Utara, Baihaqi Nu'man, 2017*

## 2. Mandailing

Suku Mandailing merupakan nama suku bangsa yang mendiami Kabupaten Mandailing Natal, Kabupaten Padang Lawas, Kabupaten Padang Lawas Utara, dan sebagian Kabupaten Tapanuli Selatan, Sumatera Utara. Sebagian pihak mengatakan bahwa Mandailing merupakan bagian dari Suku Batak. Namun pihak lainnya berpendapat bahwa Mandailing merupakan kelompok masyarakat yang berbeda. Hal ini terlihat dari perbedaan sistem sosial, asal usul, dan kepercayaan.




**Gambar 2.8 Mandailing**

Sumber: <https://adatindonesia.com>


Kuliner khas mandailing dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 2.4 Kuliner Khas Mandailing**

No.	Nama	Gambar	Filosofi
1.	Alame	 <p><b>Gambar 2.9 alame</b> Sumber: <a href="https://budaya-indonesia.org">https://budaya-indonesia.org</a></p>	Alame adalah makanan yang serupa dengan jenang atau dodol mandailing di mana bungkusnya terbuat dari kerajinan tangan sendiri yang berbentuk seperti tikar yang terbuat dari daun yang dikeringkan. Alame ini terbuat dari

			<p>tepung beras , pulut atau beras ketan, tepung gandum, Gula merah, gula , santan kelapa sehingga memiliki rasa yang manis dan gurih. Selain sebagai makanan khas, alame ini juga bisa dibuat sebagai oleh-oleh khas mandailing</p>
2.	Lomang	 <p><b>Gambar 2.10 Lomang</b> <i>Sumber: www.idntimes.com</i></p>	<p>Lomang sama dengan lemang hanya saja penyebutannya yang berbeda. Lomang ini terbuat dari ketan dan santan saja namun rasa yang dihasilkan sangat membuat lidah dimanjakan. Lomang ini biasanya dimasak didalam lorong bambu yang dilapisi dengan daun pisang sehingga dapat mempengaruhi aroma dan rasa lomang menjadi lebih gurih dilidah.</p>

3.	Sambal Tuktuk	 <p><b>Gambar 2.11 sambal tuktuk</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="https://lifestyle.okezone.com">https://lifestyle.okezone.com</a></p>	<p>Sambal Tuktuk merupakan makanan tradisional Batak Mandailing. Bahan untuk membuat sambal ini tidak berbeda dengan pembuatan sambal lainnya. Satu hal yang membuat sambal ini berbeda adalah ditambahkan andaliman dalam sambal ini. Sambal ini biasa dicampur dengan ikan aso-aso (sejenis ikan kambing yang sudah dikeringkan).</p>
4.	Holat	 <p><b>Gambar 2.12 Holat</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="https://lifestyle.okezone.com">https://lifestyle.okezone.com</a></p>	<p>Holat adalah makanan turun temurun Suku Mandailing. Jenis kuliner ini terdiri dari ikan mas bakar yang disiram kuah serutan kayu balakka, tentu hanya bisa dinikmati dari rumah yang khusus penyedia</p>

			makanan ini.
5.	Pakkat	 <p><b>Gambar 2.13 Pakkat</b>  <i>Sumber:</i>  <i>news.analisadaily.com</i></p>	<p>Pakkat adalah Makanan tradisional khas <u>Mandailing</u>. Pakkat itu sendiri adalah pucuk <u>Rotan</u> muda yang di bakar. Makanan ini termasuk dalam jenis Lalapan. Pakkat biasanya ramai pada saat bulan <u>Ramadan</u> sebagai menu lalapan saat buka puasa</p>

*Sumber: Jelajah Sumatera Utara, Baihaqi Nu'man, 2017*



### 3. Batak Toba

Batak Toba merupakan sub atau bagian dari suku bangsa Batak. Suku Batak Toba meliputi Kabupaten Toba Samosir sekarang yang wilayahnya meliputi Balige, Laguboti, Parsoburan, dan sekitarnya.




**Gambar 2.14 Batak Toba**

Sumber: <https://adatindonesia.com>

Adapun kuliner khas batak toba dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 2.5 Kuliner Khas batak toba**

No.	Nama	Gambar	Filosofi
1.	Ombus-ombus	<p><b>Gambar 2.15 Ombus-ombus</b> Sumber: <a href="http://www.ceritamedan.com/">www.ceritamedan.com/</a> 2017</p>	Ombus-ombus merupakan jajanan khas Batak dari Siboroborong, Tapanuli Utara. Kata ombus sendiri dalam bahasa batak artinya hembus.

2	Lampet	 <p><b>Gambar 2.16 Lampet</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="http://www.wikipedia.or.id/2016">www.wikipedia.or.id/2016</a></p>	<p>Lampet merupakan makanan ringan yang terbuat dari tepung beras, kelapa, dan gula merah, yang dibalut dengan daun pisang. Lampet sering disajikan pada kegiatan-kegiatan pesta adat suku batak, maupun perayaan-perayaan lainnya.</p>
3	Arsik	 <p><b>Gambar 2.17 Arsik</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="http://www.negerikuindonesia.com/2016">http://www.negerikuindonesia.com/2016</a></p>	<p>Arsik berbahan utama ikan mas, masakan ini merupakan masakan khas Tapanuli yang sangat populer. Selain itu, yang membuat bumbu arsik sangat khas, yaitu mengandung beberapa komponen yang khas dari wilayah pegunungan Sumatera Utara seperti anddaliman dan asam cikala yang berasal dari buah kecombrang.</p>
4	Bubur Sitohap	 <p><b>Gambar 2.18 Bubur</b></p>	<p>Bubur Sitohap merupakan makanan khas penduduk silalahi di pinggir Danau Toba, Sumatera Utara. Makanan ini bahannya sama</p>

		<p><b>Sitohap</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="http://www.sarihusada.co.id">www.sarihusada.co.id</a></p>	<p>dengan jenis bubur lainnya yaitu beras dan ayam dengan tambahan bawang merah, bawang putih, jahe, kemiri, dan andaliman.</p>
5	Itak gugur	 <p><b>Gambar 2.19 Itak Gugur</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="http://www.donganbatak.com/2014">www.donganbatak.com/2014</a></p>	<p>Didalam bahasa batak, Itak berarti beras yang digiling secara tradisional. Sedangkan Gugur, berarti mendidih atau membara.</p>
6	Dolung dolung	 <p><b>Gambar 2.20 Dolung-dolung</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="http://www.gobatak.com/2011">www.gobatak.com/2011</a></p>	<p>Dolung-dolung adalah sejenis makanan lappet berbentuk bulat. Dolung-dolung dibungkus menggunakan daun kelapa. Dolung-dolung bentuknya bulat dan liat. Bentuk itu merupakan hati dan jiwa yang bulat (tekat bulat). Itulah sebabnya mengapa Dolung-dolung sering ditemukan dalam acara pesta adat.</p>

*Sumber: Jelajah Sumatera Utara, Baihaqi Nu'man, 2017*

#### 4. Batak Karo

Suku Batak Karo adalah suku yang mendiami Dataran Tinggi Karo, Sumatera Utara, Indonesia. Suku ini merupakan salah satu suku terbesar dalam Sumatera Utara. Nama suku ini dijadikan salah satu nama kabupaten di salah satu wilayah yang mereka diami (dataran tinggi Karo) yaitu Tanah Karo. Suku ini memiliki bahasa sendiri yang disebut Bahasa Karo atau Cakap Karo.




**Gambar 2.21 Batak Karo**


*Sumber: <https://adatindonesia.com>*

Adapun kuliner khas Batak Karo dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 2.6 Kuliner Khas Batak Karo**

No.	Nama	Gambar	Filosofi
1.	Cimpa	 <p><b>Gambar 2.22 Cimpa</b> <i>Sumber:</i></p>	Kue Khas Suku Karo ini biasa di sajikan bila ada pesta-pesta, baik itu pesta pertemuan keluarga (Perpulungen), sampai

		<i>www.kompasiana.com</i>	pesta adat yang besar seperti perkawinan atau kerja tahun (Merdang merdem). sehingga Cimpa ini bisa disebut juga kue yang bisa kita dapat dan nikmati kala ada pesta, perpulungan, atau acara besar lainnya, maka bisa dikatakan Cimpa merupakan salah satu simbol dari kekhasan makan Karo.
2.	Terites	 <p><b>Gambar 2.23 Terites</b> Sumber: <i>www.pariwisatasumut.net</i></p>	Terites merupakan makanan tradisional khas Karo. Terites terdiri dari berbagai jenis sayuran dan berisikan jeroan atau bagian dalam sapi, kerbau, atau kambing. Keunikan dari masakan ini yaitu berbahan dari rumput yang terdapat pada perut besar sapi.

3.	Tasak Telu	 <p><b>Gambar 2.24 Tasak Telu</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="http://www.pariwisatasumut.net">www.pariwisatasumut.net</a></p>	Tasak Telu memiliki arti masak tiga atau tiga masakan. Kuliner ini merupakan makanan khas Karo. Masakan ini terdiri atas masakan ayam rebus yang idcampur dengan berbagai bumbu, air rebusannya lalu disajikan sebagai kuah atau sup.
----	------------	---	---

*Sumber: Jelajah Sumatera Utara, Baihaqi Nu'man, 2017*

#### 5. Batak Simalungun

Suku Simalungun atau juga disebut Batak Simalungun adalah salah satu suku asli dari provinsi Sumatera Utara, Indonesia, yang menetap di Kabupaten Simalungun dan sekitarnya. Beberapa sumber menyatakan bahwa leluhur suku ini berasal dari daerah India Selatan. Sepanjang sejarah suku ini terbagi ke dalam beberapa kerajaan. Marga asli penduduk Simalungun adalah Damanik dan 3 marga pendatang yaitu Saragih, Sinaga dan Purba. Kemudian marga-marga (nama keluarga) tersebut menjadi 4 Marga besar Simalungun.



**Gambar 2.25 Batak Simalungun**

*Sumber: <https://adatindonesia.com>*

Orang Batak menyebut suku ini sebagai suku "Si Balungu" dari legenda hantu yang menimbulkan wabah penyakit di daerah tersebut, sedangkan orang Karo menyebutnya Timur karena bertempat di sebelah timur mereka.

Adapun kuliner khas Batak Simalungun dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 2.7 Kuliner Khas Batak Simalungun**

No.	Nama	Gambar	Filosofi
	Hinasumba	 <p><b>Gambar 2.26 Hinasumba</b> <i>Sumber: www.gobatak.com</i></p>	<p>Makanan dari simalungun ini berupa ayam yang disuir-suir lalu dimasak bersamaan dengan parutan kelapa dan beras yang ditumbuk. Ketiganya disangrai secara bersamaan.</p>
	Dayok nabinatur	 <p><b>Gambar 2.27 Dayok nabinatur</b> <i>Sumber: https://ksmtour.com</i></p>	<p>Dayok nabinatur adalah makanan khas simalungun dimana Dayok itu bahasa indonesianya adalah Ayam.</p> <p>Makanan ini dibuat dihari-hari spesial, biasanya sewaktu ada acara-acara di simalungun mulai dari yang terkecil hingga yang pesta besar.</p>

*Sumber: Jelajah Sumatera Utara, Baihaqi Nu'man, 2017*



## 6. Pakpak

Suku Pakpak adalah salah satu suku bangsa yang terdapat di Pulau Sumatera Indonesia dan tersebar di beberapa kabupaten/kota di Sumatera Utara dan Aceh, yakni di Kabupaten Dairi, Kabupaten Pakpak Bharat, Kabupaten Humbang Hasundutan, Tapanuli Tengah (Sumatera Utara), Kabupaten Aceh Singkil dan Kota Subulussalam (Provinsi Aceh).




**Gambar 2.28 Pakpak**

*Sumber: <https://adatindonesia.com>*

Adapun kuliner khas Pakpak dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 2.8 Kuliner Khas Pakpak**

No.	Nama	Gambar	Filosofi
1.	Pelleng	 <p><b>Gambar 2.29 Pelleng</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="http://www.pariwisatasumut.net/">www.pariwisatasumut.net/</a>  2014</p>	Pelleng merupakan makanan khas Pakpak. Makanan ini disajikan saat ada acara hajtan atau peristiwa-peristiwa dalam keluarga atau desa. Misalnya, saat menlangungkan acara menanam benih disawah atau sasat panen tiba, hendak meminang, merantau, menjelang ujian, saat lulus, upacara menanda tahun, dan sebagainya.

*Sumber: Jelajah Sumatera Utara, Baihaqi Nu'man, 2017*

## 7. Nias

Suku Nias merupakan kelompok masyarakat yang hidup di pulau Nias. Suku Nias juga merupakan masyarakat yang hidup dalam lingkungan adat dan kebudayaan yang masih tinggi. Hukum adat Nias secara umum disebut *fondrako* yang mengatur segala segi kehidupan mulai dari kelahiran sampai kematian. Masyarakat Nias kuno hidup dalam budaya megalitik dibuktikan oleh peninggalan sejarah berupa ukiran pada

batu-batu besar yang masih ditemukan di wilayah pedalaman pulau ini sampai sekarang.





**Gambar 2.30** Nias


Sumber: <https://adatindonesia.com>


Adapun kuliner khas Pakpak dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 2.9 Kuliner Khas Nias**

No.	Nama	Gambar	Filosofi
1.	Silio Guro	 <p><b>Gambar 2.31 Silio Guro</b> Sumber: <a href="http://www.phinemo.com">www.phinemo.com</a></p>	Silio Guro merupakan sebuah hidangan yang mirip dengan pepes bakar, karena Silio Guro biasanya disajikan dengan dibungkus daun pisang dan di panggang di atas bara api yang membara. Isiannya

			yang berupa daging giling dan kelapa yang telah dibumbui. Yang membedakan kuliner ini dengan pepes adalah isi Silio Guro yang merupakan daging udang.
2.	Hambae Nititi	 <p><b>Gambar 2.32 Hambae Nititi</b> <i>Sumber: www.phinemo.com</i></p>	Hambae Nititi adalah sebuah kuliner yang terbuat dari daging kepiting yang dicampur dengan santan kelapa. Kuliner jenis ini biasanya dimasak hingga kering mirip abon. Rasanya sangat gurih. Hidangan ini tidak selalu ada, biasanya ada pada bulan Mei, Juni, dan Juli di Hanako Kecamatan Siromba. Jadi wisatawan harus memperkirakan kedatangan
3.	Kofo-Kofo	 <p><b>Gambar 2.33 Kofo-Kofo</b> <i>Sumber: www.phinemo.com</i></p>	Kofo-Kofo adalah kuliner yang terdapat di pulau kecil Nias. Bahan bakunya terbuat dari ikan yang telah dibuang kulitnya dan dimasak dengan santan kelapa setelah digoreng. Kuliner satu ini biasanya


			<p>digunakan sebagai lauk saat makan. Masyarakat Nias umumnya mempunyai cara masak tersendiri. Sebelum ikan itu digoreng, masyarakat Nias yang menumbuk ikan hingga halus dan mencampurnya dengan telur lalu di stream. Arsik berbahan utama ikan mas, masakan ini merupakan masakan khas Tapanuli yang sangat populer.</p> <p>Selain itu, yang membuat bumbu arsik sangat khas, yaitu mengandung beberapa komponen yang khas dari wilayah pegunungan Sumatera Utara seperti anddaliman dan asam cikala yang berasal dari buah kecombrang.</p>
4.	Lehendalo Nifange	 <p style="text-align: center;"><b>Gambar 2.34</b></p>	<p>Lehendalo Nifange merupakan kuliner yang sangat terkenal di pulau Nias. Kuliner ini terbuat dari talas yang dimasak</p>

		<p><b>Lehendalo Nifange</b>  <i>Sumber: www.phinemo.com</i></p>	<p>dengan bumbu rendang. Kuliner satu ini sering menjadi lauk para warga Nias dan biasanya dinikmati dengan sagu.</p>
5.	Gowi Nifufu	 <p><b>Gambar 2.35 Gowi Nifufu</b>  <i>Sumber: www.phinemo.com</i></p>	<p>Di masa lampau masyarakat Nias beranggapan bahwa makan pagi, siang dan malam tidak lengkap jika belum makan ubi sebelum menyantap hidangan utama. Ubi atau Gowi Nifufu sendiri menjadi hidangan pertama yang dimakan karena pada zaman dulu beras sangat langka dan mahal.</p>

*Sumber: Jelajah Sumatera Utara, Baihaqi Nu'man, 2017*

### 2.1.5. Kuliner Khas Kota Medan

**Tabel 2.10 Kuliner Khas Kota Medan**

No.	Nama	Gambar	Filosofi
1.	Kolak Durian	 <p><b>Gambar 2.36 Kolak Durian</b>  <i>Sumber:</i></p>	<p>Kolak Durian merupakan kuliner khas Kota Medan. Kolak durian ini merupakan campuran buah durian, ketan putih, pisang, dan siraman gula aren.</p>

		<i>www.indonesiakaya.com/2014</i>	
2.	Bolu Meranti	 <p><b>Gambar 2.37 Bolu Meranti</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="https://plus.google.com">https://plus.google.com</a></p>	Bolu Meranti merupakan oleh-oleh khas Medan. Bolu meranti ini merupakan bolu yang digulung dengan varian rasa mulai dari keju, mocca, nanas, stroberi, blueberi, dan coklat
3.	Soto Medan	 <p><b>Gambar 2.38 Soto Medan</b>  <i>Sumber:</i>  <a href="http://www.negerikuindonesia.com/2016">http://www.negerikuindonesia.com/2016</a></p>	Soto Medan menjadi khas Kota Medan. Walaupun soto banyak juga beberapa daerah selain Medan, namun soto dari Medan tentu memberikan cita rasa yang khas dengan system masakan khas Medan yang berbeda tentunya dari soto daerah lain karena kaya akan rempah-rempah. Soto medan berkuah santan yang disajikan plus perkedel kentang.

*Sumber: Jelajah Sumatera Utara, Baihaqi Nu'man, 2017*

## 2.2. Studi Banding

Karena fungsi dari pusat kuliner belum memiliki standar kegiatan dan ruang, maka akan digunakan preseden untuk mencari kebutuhan apa saja yang akan dibutuhkan dan aktivitas apa saja yang akan diwadahi.

Adapun Studi Banding pusat kuliner berbasis edukasi antara lain sebagai berikut:

### 2.2.1. Pusat Kuliner Edukasi Dalam Negeri

#### 1. Jakarta Culinary Centre

Jakarta *Culinary Centre* didirikan pada tahun 2005 yang merupakan salah satu lembaga kuliner untuk mengeksplorasi keahlian koki.



**Gambar 2.39 Jakarta Culinary Center**

*Sumber: Jakarta Culinary Center, 2015*

Adapun kegiatan kuliner di Jakarta *Culinary Centre* diantaranya :

- Pelatihan masak
- Penelitian makanan
- Inovasi pengembangan ragam kuliner



Jakarta *Culinary Centre* dilengkapi dengan program penelitian dan praktek untuk mengembangkan ilmu praktek mengolah kuliner sertaa bisnis dan industri makanan.

Jenis kuliner yang diperlajari di Jakarta *Culinary Centre* terdiri dari :

- Kuliner asia
- Kuliner eropa
- Kuliner mediterania
- Dll.



**Gambar 2.40 Dapur Jakarta Culinary Center**

*Sumber: Jakarta Culinary Center,2015*

Jakarta *Culinary Centre* memiliki pembelajaran system yang memprioritaskan praktek belajar langsung dengan instruktur pengajar yang merupakan ahli kuliner dan pengusaha kuliner.

Adapun program belajar yang terdapat di Jakarta *Culinary Centre* yaitu:

- Program Profesional
- Intensif *cooking*
- Intensif *pastry* dan *bakery*
- Program *cooking weekend*

Program tersebut dibuka untuk umum tidak dibatasi usia, pengalaman dan gender.

### 2.2.2. Pusat Kuliner Edukasi Luar Negeri

#### 1. Basque Culinary Centre

*Basque Cuinary Centre* merupakan lembaga akademis kuliner perintis diseluruh dunia yang diciptakan oleh tujuh koki *basque* bersama dengan *Mondragon University*, dengan keterlibatan sebelas dari para koki yang paling berpengaruh di dunia.



**Gambar 2.41 Basque Culinary Center**  
*Sumber: Home - Basque Culinary Center, 2015*

*Basque Culinary Centre* yang terletak di Donostia-San Sebastian ini menekankan pengembangan ilmu gastronomi dengan mengadakan pelatihan kuliner untuk semua orang, pelatihan bagi kalangan praktisi, inovasi, penelitian dan kewirausahaan yang menghasilkan individu dengan gelar ahli kuliner (“Home - Basque Culinary Center” 2015).



**Gambar 2.42 Dapur Basque Culinary Center 1**

*Sumber: Home - Basque Culinary Center, 2015*



**Gambar 2.43 Dapur Basque Culinary Center 2**

*Sumber: Home - Basque Culinary Center, 2015*



**Gambar 2.44 Restaurant Basque Culinary Center 1**  
*Sumber: Home - Basque Culinary Center, 2015*



**Gambar 2.45 Restaurant Basque Culinary Center 2**  
*Sumber: Home - Basque Culinary Center, 2015*

*Basque Cuinary Centre* mempunyai laboratorium khusus untuk meneliti dan mengembangkan aplikasi gastronomi yang menghasilkan pengetahuan tentang ilmu gastronomi dengan metodologi ilmiah.

Penelitian yang dilakukan di *Basque Cuinary Centre* antara lain :

- Mengenal pola hidup sehat
- Perilaku konsumen
- Pengembangan ilmu baru gastronomi
- Desain dan teknologi industry restoran.

## 2. International Culinary Centre

*International culinary center* merupakan salah satu lembaga pendidikan kuliner ternama di California, Amerika.



**Gambar 2.46** *International culinary center*

Sumber: ABOUT ICC - *International Culinary Center*, 2015

Beberapa kegiatan pelatihan bidang kuliner di *International culinary center* yaitu :

- *Culinary Arts*
- *Pastry arts*

- *Italian culinary*
- *Cake techniques and design*
- Dll.



**Gambar 2.47 Ruang Praktek *International culinary center 2***  
*Sumber: ABOUT ICC - International Culinary Center, 2015*

Kegiatan workshop di *International culinary center* dilakukan pada ruang khusus yang didalamnya terdapat *stage* khusus untuk pemateri (“ABOUT ICC - International Culinary Center” 2015).



**Gambar 2.48 Ruang Workshop *International culinary center 2***  
*Sumber: ABOUT ICC - International Culinary Center, 2015*

## 2.3. Tinjauan Istana Maimun

### 2.3.1. Sejarah Istana Maimun

Salah satu warisan budaya bangunan tradisional Melayu Deli yang sampai saat ini masih dijaga keasliannya secara turun menurun adalah Istana Maimun. Istana Maimun merupakan bukti sejarah yang nyata tentang kejayaan kerajaan Deli pada masanya sehingga bukti sejarah ini disimpan dan sangat dijaga oleh masyarakat Melayu, dimana bukti sejarah ini merupakan suatu kebangsaan masyarakat Melayu.



**Gambar 2.49 Istana Maimun**

*Sumber: penulis,2018*

Istana Maimun dibangun pada masa Sultan Ma'mun Alrasyid Perkasa Alamsyah yakni Sultan Deli ke-9 yang memerintah dari tahun 1873 – 1924, Sultan Ma'mun Alrasyid Perkasa Alamsyah diangkat menjadi raja saat masih muda belia pada tahun 1873 saat menggantikan ayahnya yang telah meninggal yakni Sultan Osman Perkasa Alamsyah.



**Gambar 2.50 Sultan Makmun al-Rasyid Perkasa Alamsyah**

*Sumber: wikipedia.org*

Sejak tahun 1946, Istana ini dihuni oleh para ahli waris Kesultanan Deli. Dalam waktu-waktu tertentu, di istana ini sering diadakan pertunjukan musik tradisional Melayu. Biasanya, pertunjukan-pertunjukan tersebut dihelat dalam rangka memeriahkan pesta perkawinan dan kegiatan sukacita lainnya. Selain itu, dua kali dalam setahun, Sultan Deli biasanya mengadakan acara silaturahmi antar keluarga besar istana. Pada setiap malam Jumat, para keluarga sultan mengadakan acara *rawatib* adat (semacam wiridan keluarga).

### **2.3.2. Arsitektur Istana Maimun**

Bangunan Istana Maimun merupakan perpaduan antara ciri arsitektur Moghul, Timur Tengah, Spanyol, India, Belanda dan Melayu. Pengaruh arsitektur Belanda tampak pada bentuk pintu dan jendela yang lebar dan tinggi. Pengaruh Islam tampak pada keberadaan lengkungan (*arcade*) pada atap. Tinggi lengkungan tersebut berkisar antara 5 sampai 8 meter. Bentuk lengkungan ini amat populer di kawasan Timur Tengah, India dan Turki.



Beberapa sumber menyebutkan perancangnya seorang arsitek berkebangsaan Italia, namun tidak diketahui namanya secara pasti. Sumber lain, yaitu pemandu wisata yang bertugas di istana ini, mengungkapkan bahwa arsiteknya adalah seorang Kapitan Belanda bernama T. H. Van Erp.

#### 2.4. Kebijakan Perlindungan Kawasan Lama/Bersejarah

Dalam pelaksanaan perlindungan kawasan lama/bersejarah terdapat beberapa terminologi yang dapat digunakan, sebagai berikut :

**Tabel 2.11 Kebijakan Perlindungan Kawasan Lama/Bersejarah**

1.	Preservasi	Suatu upaya untuk melindungi/menjaga bangunan, monumen dan lingkungan dari kerusakan, serta mencegah proses kerusakan yang terjadi.
2.	Konservasi	Suatu upaya mempreservasikan bangunanm menjadikan penggunaanya efisien dan mengarahkan perkembangan dimasa depan.
3.	Restorasi	Suatu upaya pengembalian kondisi fisik bangunan seperti sedia kala denhan membuang elemen-elemen tambahan dan memasang kembali bagian-bagian orsinal yang telah hilang degan tanpa penambahan bagian baru.
4.	Renovasi	Suatu tindakan merubah interior bangunan, baik sebagian maupun keseluruhanm sehubungan dengan adaptasi bangunan tersebut terhadap fungsi baru bangunan, bangunan baru ataupun konsep-konsep modern.
5.	Rekonstruksi	Suatu uapaya mengembalikan atau membangun kembali seperti aslinya/mendekati dengan penamlian orisinal yang diketahui.
6.	Perlindungan wajah bangunan	Suatu metoda yang dilakukan biala ciri utama dari bangunan lama perlu dilestarikan terletak pada wajah

		bangunannya.
7.	Perlindungan garis cakrawala atau ketinggian bangunan	upaya perlindungan dilakukan dengan membatasi ketinggian bangunan baru yang akan dibangun disekitar ciri lingkungan tersebut sehingga tidak mengganggu pandangan kearahnya.
8.	Perlindungan objek atau potongan	Suatu upaya yang dilakukan terhadap ciri-ciri utama dari bangunan yang akan dirombak atau dihancurkan, sehingga peombakan yang dilakukan masih dapat menunjukkan adanya suatu bangunan atau kawasan lama tersebut.

Sumber: J.P.Marthin sibarani, tesis magister2002

## 2.5. Elaborasi Tema

### 2.5.1. Arsitektur Kontekstual

Menurut Antoniades C Anthony,1990 dalam bukunya *potics of Architecture*, Kontekstual merupakan suatu hubungan antara arsitektur dan tapaknya, berkaitan dengan lingkungan sekitarnya dengan memperhatikan kondisi bangunan sekitar, dimana masyarakat, budaya, area, dan materialnya berasal dari bangunan dimana karya arsitektur tersebut akan dibangun.

Ciri – ciri arsitektur kontekstual yaitu sebagai berikut :

1. Adanya pengulangan motif dari desain bangunan sekitar.
2. Pendekatan baik dari bentuk, pola atau irama, ornament, dan lain – lain terhadap bangunan sekitar lingkungan, hal ini untuk menjaga karakter suatu tempat.
3. Meningkatkan kualitas lingkungan yang ada.

### 2.5.2. Pembagian Arsitektur Kontekstual

Pembagian arsitektur kontekstual sendiri terbagi menjadi dua bagian yaitu :

a. *Contras* (Kontras / berbeda)

Kontras dapat menciptakan lingkungan urban yang hidup dan menarik, namun dalam pengaplikasiannya diperlukan kehati – hatian hal ini agar tidak menimbulkan kekacaun. Hal ini sesuai dengan pendapat Brent C. Brolin, bahwasannya kontras bangunan modern dan kuno bisa merupakan sebuah harmosi, namun ia mengatakan bila terlalu banyak akan mengakibatkan (*shock effect*) yang timbul sebagai akibat kontras. Maka efektifitas yang dikehendaki akan menurun sehingga yang muncul adalah *chaos*.

b. *Harmony* (Harmoni / selaras)

Ada kalanya suatu lingkungan menuntut keserasian / keselarasan, hal tersebut dilakukan dalam rangka menjaga keselarasan dengan lingkungan yang sudah ada. Bangunan baru lebih menghargai dan memperhatikan konteks / lingkungan dimana bangunan itu berada. Sehingga kehadiran satu atau sekelompok bangunan baru lebih menunjang daripada menyaingi karakter bangunan yang sudah ada walupun terlihat dominan.

### 2.5.3. Interpretasi Tema

Tema pada Pusat Kuliner adalah Kontekstual, pemilihan tema tersebut yaitu dengan mempertimbangkan konteks sebagai unsur penting dalam pendekatan desain. Merancang bangunan dengan menyediakan visualisasi yang cukup antara bangunan yang sudah ada dengan bangunan baru untuk menciptakan suatu efek yang kohesif (menyatu). Karena Tapak merupakan Kawasan Istana maimun. Maka akan mengadaptasi beberapa langgam/ornamen dari Istana Maimun.

### 2.5.4. Studi Banding Tema Sejenis

#### 2.5.5. Museum Louvre

Museum Louvre merupakan sebuah piramid kaca dan besi besar, yang dikelilingi oleh tiga piramida kecil. Piramida Utama merupakan pintu masuk utama ke museum. Ketinggian dari piramid ini mencapai 20,6m dengan bagian dasar memiliki panjang sisi 35 m. Tersusun atas 603 kaca belah ketupat dan 70 kaca segitiga.



**Gambar 2.51 Louvre Museum**

*Sumber: <https://en.wikipedia.org/wiki/Louvre>*

Museum Louvre berada di kota Paris, Prancis. Dibangun pada tahun 1600-an dan resmi dibuka pada tanggal 10 Agustus 1793 dan terus mengalami perluasan hingga pada tahun 1900-an memiliki area seluas

60.600 m<sup>2</sup>. Namun piramida kaca louvre selesai dibangun pada tahun 1989 dan dirancang oleh arsitek berkebangsaan China I. M. Pei dengan tinggi mencapai 20,6 m. Sebagian orang bangga atas gaya arsitekturnya yang kontras sebagai penggabungan antara bangunan lama dan baru. Louvre ini termasuk dalam Arsitektur Kontekstual yang kontras.

#### 2.5.6. Rumah Victoria

Lokasi : Steiner Street, San Francisco



**Gambar 2.52 Steiner Street, San Francisco**

*Sumber: <https://www.klook.com>*

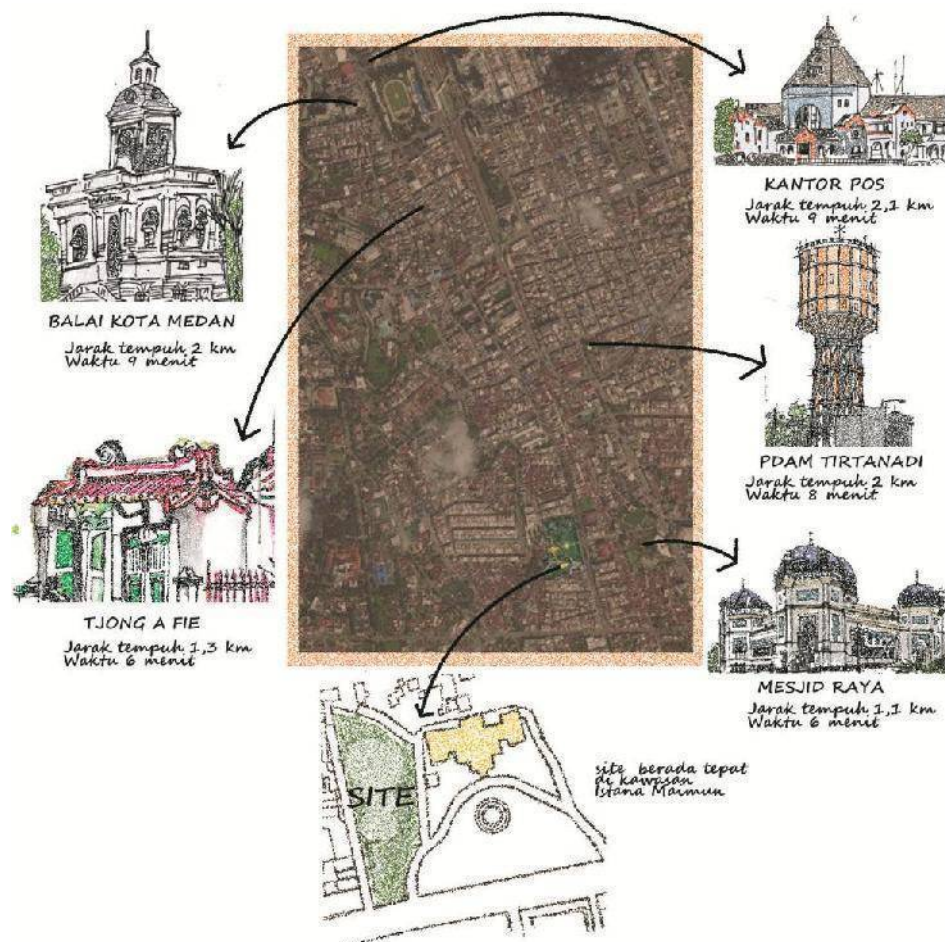
Rumah Victoria berlokasi di Steiner Street, San Francisco ini merupakan pemukiman bergaya Victoria yang berkembang selama pemerintahan Ratu Victoria di Inggris. Di Amerika sendiri rumah bergaya arsitektur Victoria mulai berkembang antara tahun 1850 dan 1915. Penggemar gaya Victoria di San Francisco menghiasi rumahnya dengan hiasan dan mengecat dengan warna – warna pelangi. Bangunan yang dibangun dan dikenal dengan nama *Postcard Row*, yang menarik dari pemukiman bergaya Victoria ini adalah walaupun pemiliknya mempunyai gaya dari simbol dan selera pemiliknya namun tetap kontekstual terhadap bangunan di sekitarnya. Sehingga yang terlihat adalah bangunan yang harmoni / selaras.

## BAB 4

### ANALISA

#### 4.1. Analisa Pemilihan Site

Site berada tepat di kawasan Istana Maimun di jalan Brigjend Katamso. Pemilihan lokasi site merupakan pertimbangan dari berbagai hal, antara lain sebagai berikut :



**Gambar 4.1 Alasan Pemilihan site 2**

*Sumber: Penulis, 2018*

Dari gambar 4.1 dijelaskan bahwa site berdekatan dengan icon ataupun cagar budaya di kota medan.



**Gambar 4.2 Alasan Pemilihan site 2**

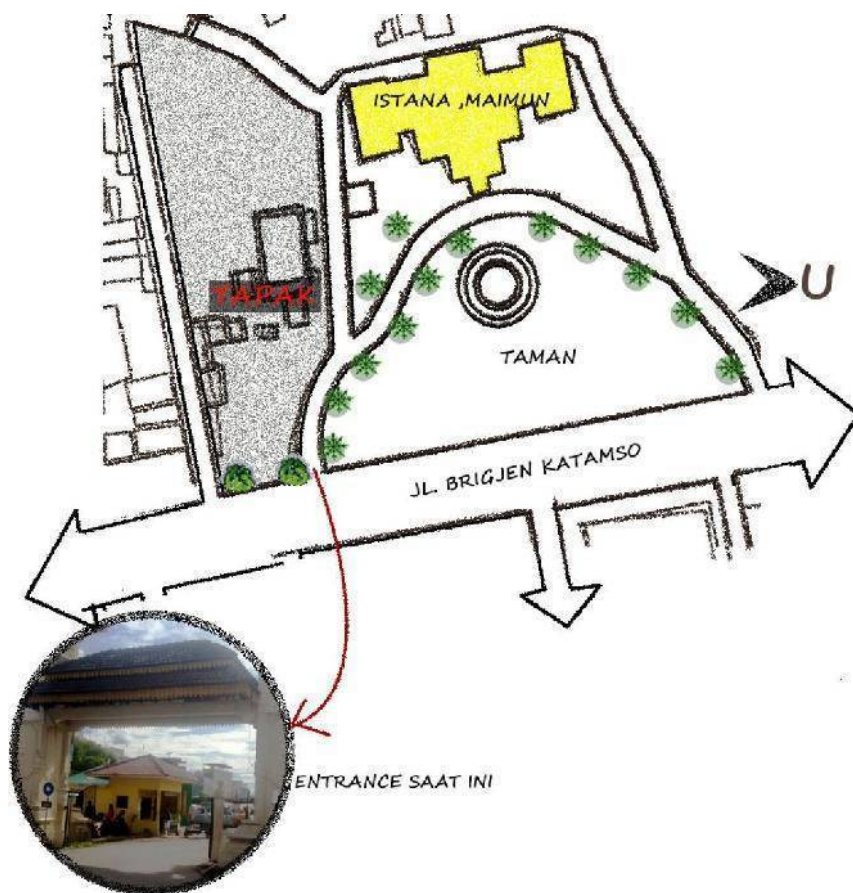
*Sumber: Penulis, 2018*

Site berada dikawasan Istana Maimun tepatnya pada sebelah kiri bangunan Istana Maimun. Alasan pertimbangan mengapa dipilih site tersebut adalah Istana Maimun yang notabennya merupakan salah satu kawasan wisata sudah dikenal di

kota Medan sehingga memudahkan para wisatawan berkunjung dan mengenal objek perancangan dan saat ini Istana maimun sedang menjalani penambahan fasilitas salah satunya fasilitas pusat kuliner.

#### 4.2. Analisa Entrance

Karena site berada di kawasan Istana Maimun maka entrance mengikuti pada kawasan Istana maimun. Pada kawasan Istana Maimun ada 2 jalur masuk dan keluar, tapi hanya 1 jalur yang dipakai. karena itu sering terjadi penumpukan kendaraan dan sirkulasi jalur masuk dan keluar tidak teratur.

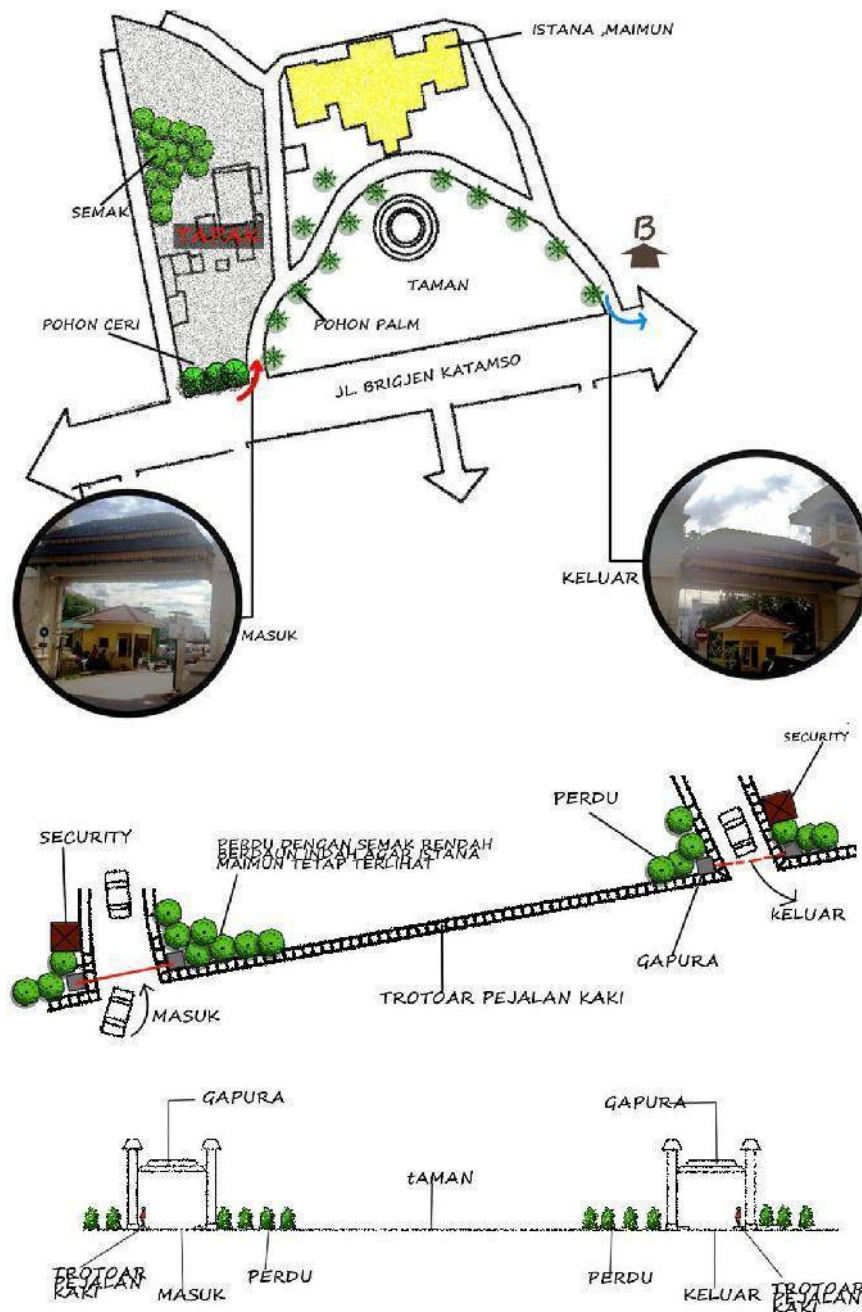


**Gambar 4.3 Entrance**

*Sumber: Penulis, 2018*



Alternatif : Entrance menggunakan satu jalur masuk dan satu jalur keluar. Kelebihannya tidak terjadi penumpukan kendaraan pada akses masuk dan keluar dan jalur sirkulasi kedalam dan keluar tapak yang teratur.



**Gambar 4.4 Alternatif Entrance**

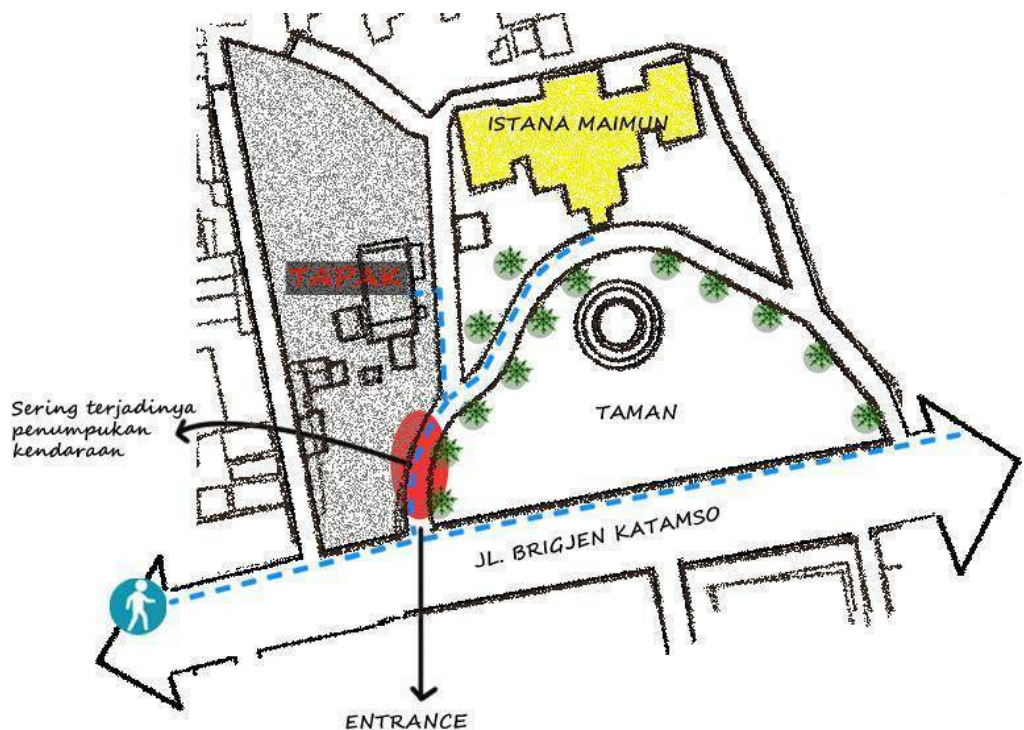
*Sumber: Penulis, 2018*

### 4.3. Analisa Sirkulasi

Karna tapak berada di kawasan Istana Maimun, maka sirkulasi pejalan kaki maupun kendaraan mengikuti sirkulasi pada kawasan Istana Maimun. Pada sub bab sebelumnya dijelaskan bahwa hanya terdapat jalur entrance (keluar-masuk) pada kawasan Istana Maimun, karena itu sering terjadi penumpukan kendaraan dan sirkulasi jalur masuk dan keluar tidak teratur. Beberapa sirkulasi yang ada pada kawasan Istana Maimun yaitu:

#### 1. Sirkulasi Pejalan Kaki

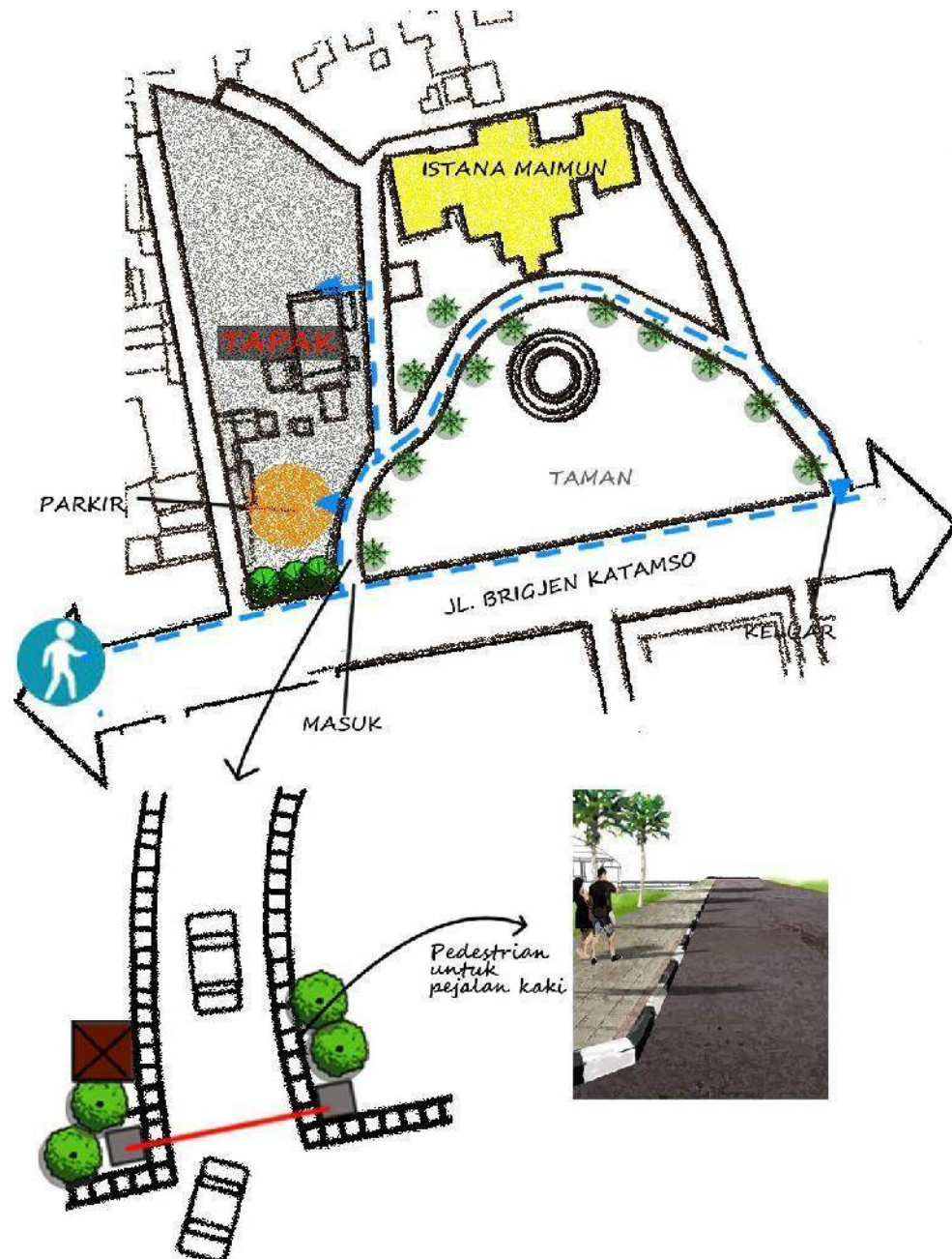
Sirkulasi pejalan kaki saat ini tidak nyaman karena sering terjadi penumpukan kendaraan karena hanya terdapat satu jalur entrance (keluar-masuk).



**Gambar 4.5 Sirkulasi Pejalan kaki**

*Sumber: Penulis, 2018*

Alternatif : Mengingat site berada di kawasan Istana Maimun, jalur sirkulasi harus terintegrasi dengan Istana Maimun, dan memfasilitasi pedestrian agar tidak membahayakan bagi pejalan kaki.

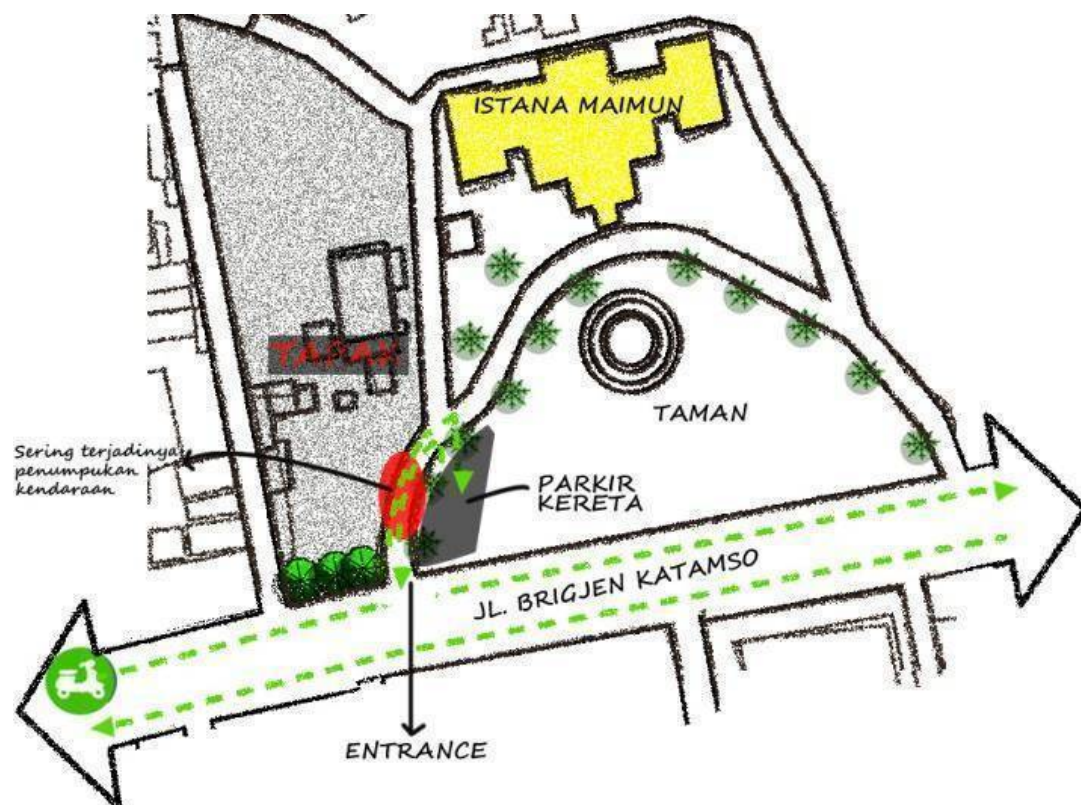


**Gambar 4.6 Alternatif Sirkulasi Pejalan kaki**

*Sumber: Penulis, 2018*

## 2. Sirkulasi Roda 2

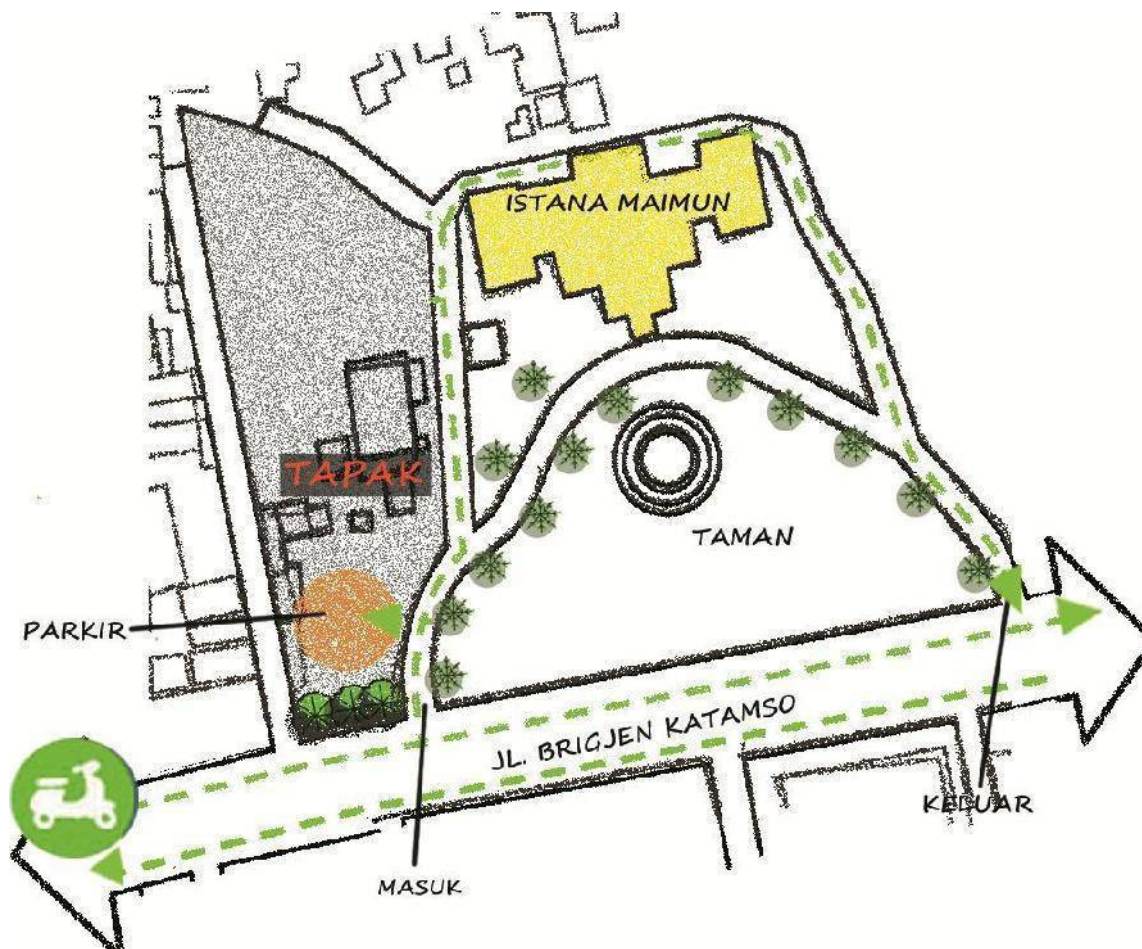
Sering terjadi penumpukan kendaraan karena hanya terdapat satu jalur entrance (keluar-masuk) dan parkir roda 2 pada kawasan ini berada di taman Istana Maimun membuat view tidak menarik pada kawasan tersebut.



**Gambar 4.7 Sirkulasi Kendaraan Roda 2**

*Sumber: Penulis, 2018*

Alternatif : Sirkulasi kendaraan roda 2 dari gerbang masuk ke kawasan Istana Maimun menuju parkir kendaraan roda 2 yang berada didepan site dan jalur keluar kawasan memakai jalan belakang bangunan Istana Maimun.

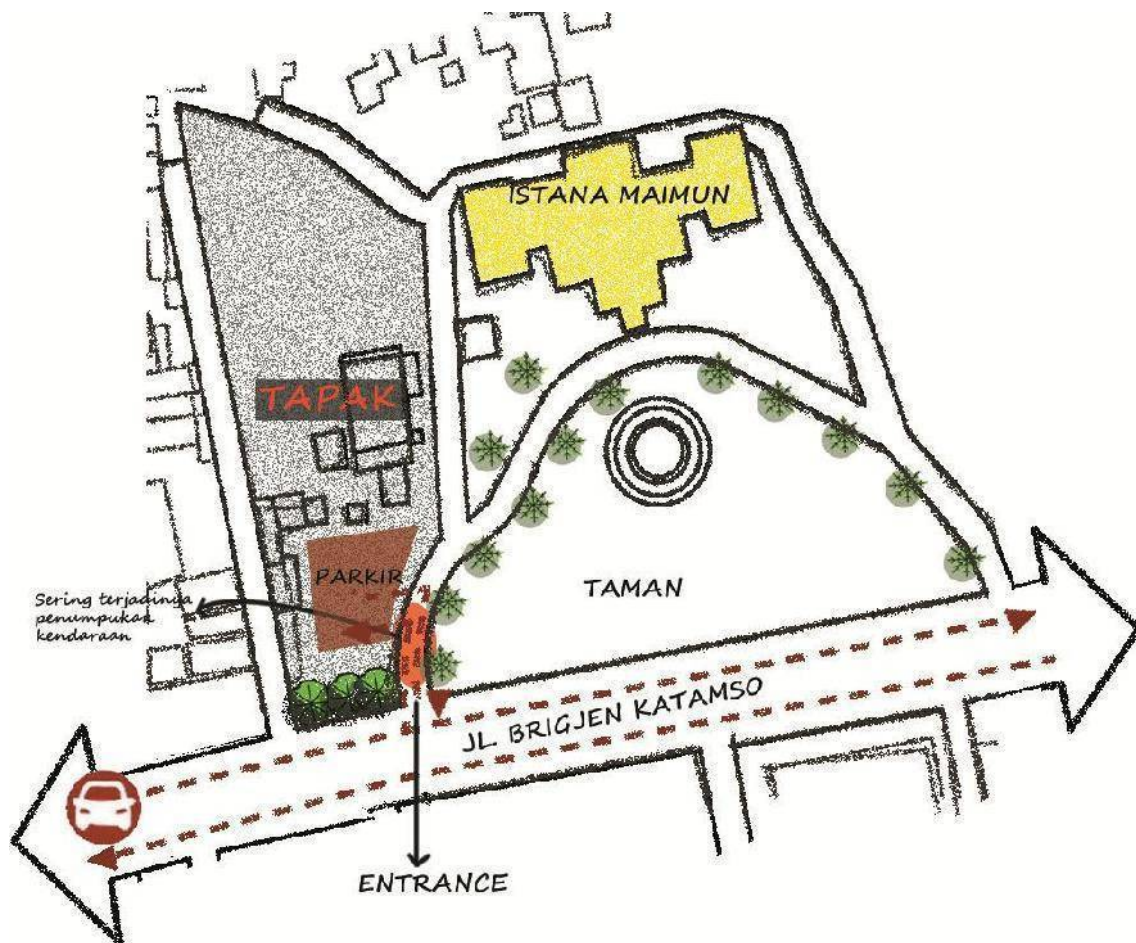


**Gambar 4.8 Alternatif Sirkulasi Kendaraan Roda 2**

*Sumber: Penulis, 2018*

### 3. Sirkulasi Roda 4

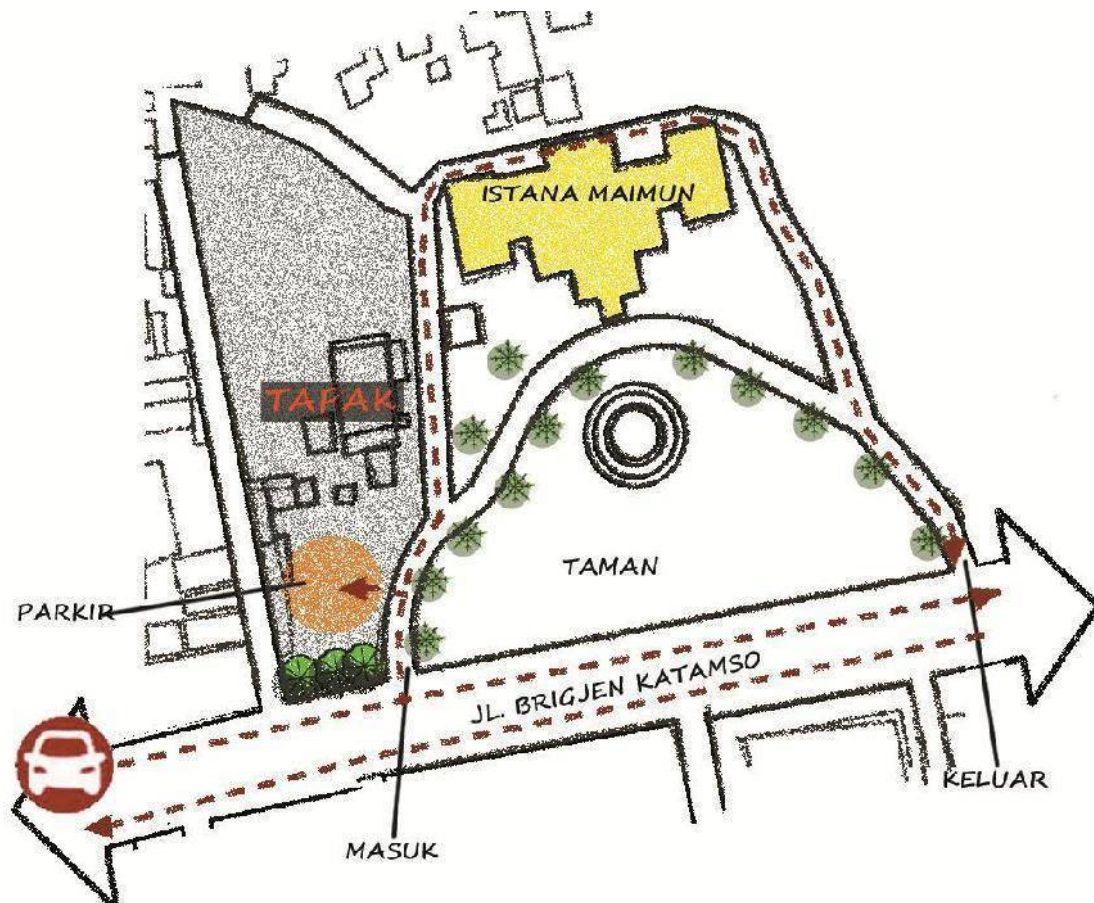
Sama seperti sirkulasi kendaraan roda 2, sirkulasi kendaraan roda 4 juga sering terjadi penumpukan kendaraan karena hanya terdapat satu jalur entrance (keluar-masuk).



**Gambar 4.9 Sirkulasi Roda Kendaraan 4**

*Sumber: Penulis, 2018*

Alternatif : Sirkulasi kendaraan roda 4 dari gerbang masuk ke kawasan Istana Maimun menuju parkiran kendaraan roda 4 yang berada didepan site dan jalur keluar kawasan memakai jalan belakang bangunan Istana Maimun.

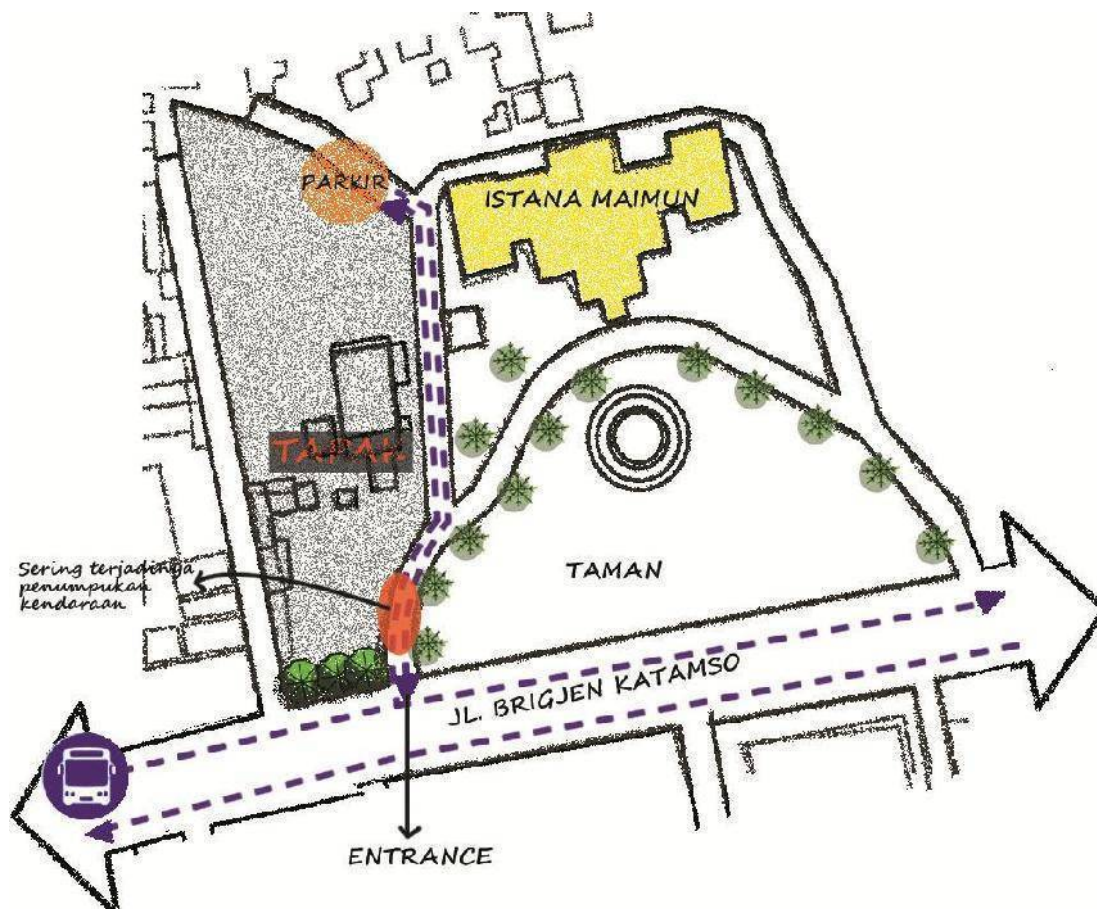


**Gambar 4.10 Alternatif Sirkulasi Kendaraan Roda 4**

*Sumber: Penulis, 2018*

#### 4. Sirkulasi Bus

Sirkulasi bus juga sering terjadi penumpukan kendaraan karena hanya terdapat satu jalur entrance (keluar-masuk) dan parkir bus berada di jalan belakang site.

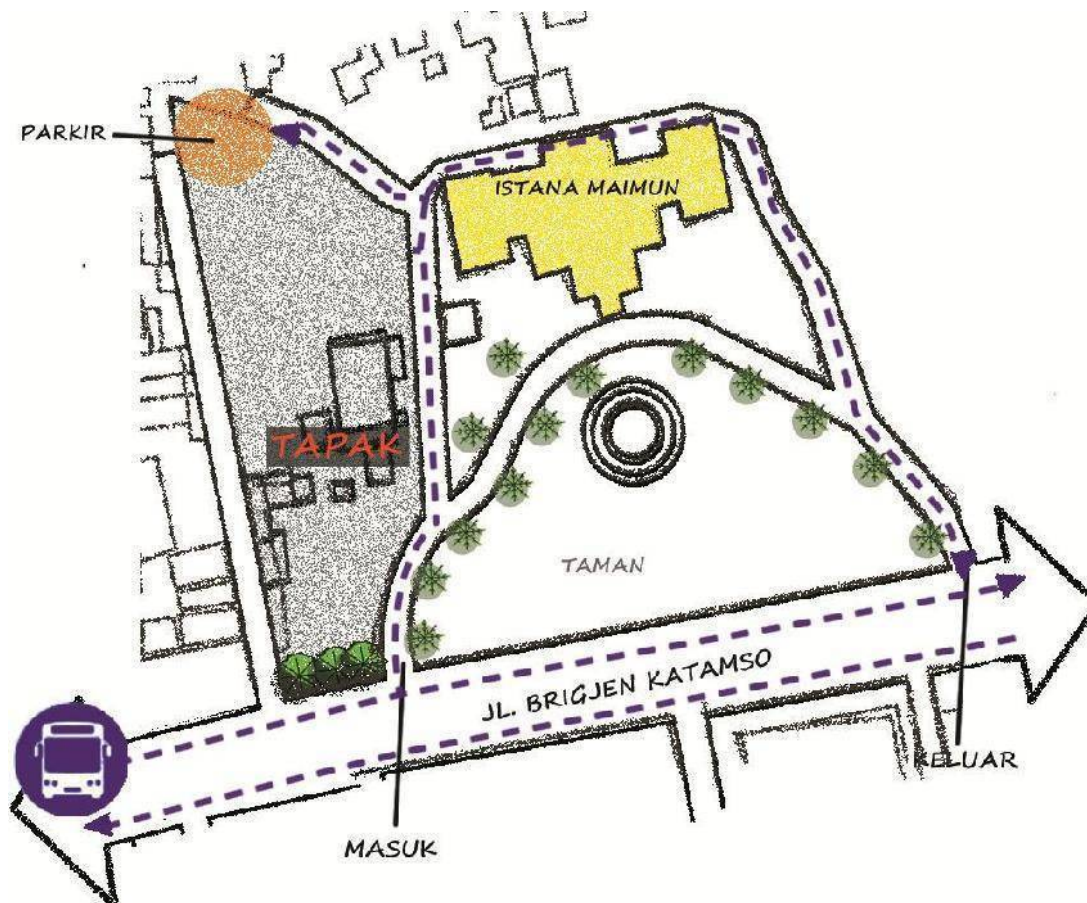


**Gambar 4.11 Sirkulasi Bus**

*Sumber: Penulis, 2018*



Alternatif : Sirkulasi bus dari gerbang masuk ke kawasan Istana Maimun menuju parkiran bus belakang site dan jalur keluar kawasan memakai jalan belakang bangunan Istana Maimun.



**Gambar 4.12 Alternatif Sirkulasi Bus**

*Sumber: Penulis, 2018*

## **BAB 6**

### **PENUTUP**

#### **6.1. Kesimpulan**

Perancangan ini merupakan hasil eksplorasi arsitektur yang telah dikaji dan dirancang secara imajinatif dengan beberapa strategi perancangan yang ditempuh dan akhirnya lahirlah sebuah Pusat Kuliner Edukatif Khas Sumatera Utara dengan konsep bangunan yang kontekstual atau bangunan yang memperhatikan dan melibatkan lingkungan yang ada disekitar. Pusat kuliner ini memfasilitasi kegiatan kuliner dan pendidikan kuliner yang bersifat non-formal sebagai sarana mengembangkan dan mendalami ilmu mengolah masakan khas Sumatera Utara. Pusat kuliner ini nantinya didesain terintegrasi dengan Istana Maimun, dan harmoni dengan kawasan Istana Maimun melalui penggunaan material, ornamen dan bentuk fisik dari bangunan. Sehingga Pusat Kuliner ini akan mampu menarik perhatian masyarakat untuk datang. Perancangan Pusat Kuliner ini akan meningkatkan kualitas ekonomi, kualitas ruang publik, serta penunjang untuk meningkatkan eksistensi Istana Maimun.

#### **6.2. Saran**

Karena lokasi pusat kuliner ini berada di kawasan Istana Maimun yang merupakan cagar budaya/kawasan bersejarah, maka bangunan ini mengikuti kebijakan perlindungan kawasan lama/bersejarah yaitu perlindungan garis cakrawala atau ketinggian bangunan (upaya perlindungan dilakukan dengan membatasi

ketinggian bangunan baru yang akan dibangun disekitar ciri lingkungan tersebut sehingga tidak mengganggu pandangan kearahnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, m., & tharo, z. (2018). Implementasi pemeliharaan bangunan tradisional rumah bolon di kabupaten samosir. Prosiding konferensi nasional pengabdian kepada masyarakat dan corporate social responsibility (pkm-csr), 1, 513-523.
- A.W Marsum. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya, Edisi IV. Yogyakarta: Andi.
- Bachtiar, r. (2018, october). Analysis a policies and praxis of land acquisition, use, and development in north sumatera. In *international conference of asean prespective and policy (icap)* (vol. 1, no. 1, pp. 344-352).
- Francis D.K. Ching, 2008, *Arsitektur Bentuk, Ruang, dan Tata*, Jakarta : Erlangga.
- J.P. Marthin Sibarani, 2002, Tesis Magister Pengendalian Kawasan Pelestarian Kota Lama di Kawasan Kesawan Medan.
- Lestari, k. (2018). Improving students' achievement in writing narrative text through field trip method in ten grade class of man 4 medan (doctoral dissertation, universitas islam negerisumaterautara).
- Lubis, n. (2018). Pengabdian masyarakat pemanfaatan daun sukun (*artocarpus altilis*) sebagai minuman kesehatan di kelurahan tanjung selamat-kota madya medan. *Jasapadi*, 3(1), 18-21.
- McGee, T.G. dan Y.M. Yeung. 1977. *Hawkers in Southeast Asian Cities: Planning for The Bazaar Economy*. Ottawa: International Development Research Centre.
- Mufidah, Nur. 2012. Pola Konsumsi Masyarakat Perkotaan (Studi Deskriptif Pemanfaatan Foodcourt oleh Keluarga). *BioKultur*. 1:2 157-178.
- Neufert, Ernst., 2002. *Data Arsitek* Jilid II. Di Terjemahkan Oleh Sunarto Tjahjadi Jakarta: Erlangga.
- Poerwadarminta, 1994:801. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Puji, r. P. N., hidayah, b., rahmawati, i., lestari, d. A. Y., fachrizal, a., & novalinda, c. (2018). Increasing multi-business awareness through "prol papaya" innovation. *International journal of humanities social sciences and education*, 5(55), 2349-0381.
- Putra, k. E. (2018, march). The effect of residential choice on the travel distance and the implications for sustainable development. In *iop conference series: earth and environmental science* (vol. 126, no. 1, p. 012170). Ioppublishing.
- Rahmadhani, f. (2018). Tempat pembuangan akhir (tpa) sebagai ruang terbuka hijau (rth). Prosiding semnastekinovasi teknologi berkelanjutan uisu.

- Ritonga, h. M., setiawan, n., el fikri, m., pramono, c., ritonga, m., hakim, t., ...&nasution, m. D. T. P. (2018). Rural tourism marketing strategy and swot analysis: a case study of bandarapasirmandoge sub-district in north sumatera. *International journal of civil engineering and technology*, 9(9).
- Sanusi, a., rusiadi, m., fatmawati, i., novalina, a., samrin, a. P. U. S., sebayang, s., ... &taufik, a. (2018). Gravity model approach using vector autoregression in indonesian plywood exports. *Int. J. Civ. Eng. Technol*, 9(10), 409-421.
- Sigit, f. F. (2018). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi nilai property pada perumahan berkonsep cluster (studikasuserumahan j city).
- Siregar, m., &idris, a. H. (2018). The production of f0 oyster mushroom seeds (pleurotusostreatus), the post-harvest handling, and the utilization of baglog waste into compost fertilizer. *Journal of saintech transfer*, 1(1), 58-68.
- Soedjana. 1981. *Statistika Tarsito*. Bandung
- Soenardi, 2013, *Teori Dasar Kuliner*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Tarigan, r. R. A., &ismail, d. (2018). The utilization of yard with longan planting in klambir lima kebun village. *Journal of saintech transfer*, 1(1), 69-74.
- Yahya, 2014, *dapur Indonesia : 300 Resep Makanan Populer Nusantara* , Jakarta :Gramedia Pustaka Utama.
- Zainal Aqib, Ali Murtadlo,2016, *Kumpulan Metode Pembelajaran Kreatif dan Inovatif*, Jakarta : Satu Nusa.