

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Penelitian

Terasi memiliki sejarah panjang dan keterkaitan erat dengan lingkungan pesisir, yang berperan dalam proses awal pembentukannya dari udang rebon yang terdapat di perairan Cirebon. Seiring perkembangan waktu, terasi menjadi bagian integral dari identitas Cirebon, yang terlihat dari asal-usul nama kota ini yang berasal dari bahasa Sunda, yaitu "cai" yang berarti air dan "rebon" yang berarti udang, serta julukannya sebagai "Kota Udang" hingga sekarang.

Berdasarkan penemuan yang didapatkan di lapangan saat melakukan penelitian terasi tradisional di Cirebon, penulis akan melakukan pembahasan di bab ini dengan menguraikan hasil penelitian berdasarkan studi literatur, studi preseden, observasi, wawancara, dan *desktop study*. Hasil analisis dari penyajian data tersebut akan menjadi kriteria desain pada penelitian ini untuk perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi, kemudian dikembangkan dalam simulasi perancangan.

4.1.1 Studi Literatur

Kajian literatur yang digunakan dalam penelitian ini adalah Regionalisme Kritis yang memiliki sifat menjembatani antara tradisional dan modern. Pendekatan tersebut menjadi paradigma dalam penelitian ini dan sesuai dengan tujuan dari penelitian ini, yaitu mengangkat kembali fenomena terasi tradisional yang mulai memudar dan di bawa ke era kontemporer. Dalam penelitian untuk perancangan ini, pendekatan Regionalisme Kritis ditemani oleh pendekatan lainnya, yaitu *Transprogramming* yang digunakan untuk merancang organisasi ruang di dalamnya, dan berkelanjutan (*sustainability*) yang sudah menjadi ketentuan dalam standar untuk merancang bangunan di saat ini.

4.1.2 Studi Preseden

Dalam menganalisis preseden, pendekatan yang digunakan mencakup kombinasi dari prinsip utama Regionalisme Kritis, aspek berkelanjutan

(sustainability), serta fungsi dan program ruang yang ada. Selain itu, analisis juga mempertimbangkan elemen arsitektur yang terdapat pada masing-masing preseden, serta konsep dari buku ”*Architecture: Form, Space, and Order*” karya Francis D. K. Ching. Preseden yang digunakan yaitu Ningbo *Historic Museum*, Marina Barrage, dan Sukasantai *Farmstay*. Ketiga preseden ini berperan penting dalam merumuskan kriteria desain yang dihasilkan setelah proses analisis.

4.1.3 Observasi

Pada masa kini, produksi terasi tradisional masih dapat ditemukan di berbagai kawasan pesisir, baik di Kota Cirebon maupun Kabupaten Cirebon. Secara spesifik, produksi terasi dapat ditemukan di Kecamatan Lemahwungkuk, Kota Cirebon, tepatnya di kawasan Pantai Kejawan, dan di Desa Bandengan, Kecamatan Mundu, Kabupaten Cirebon. Kedua lokasi ini menjadi fokus utama dalam penelitian ini.



Gambar 4.1 Pantai Kejawan, Kota Cirebon

(Sumber: Google Maps, 2025)

Pantai Kejawan di Kecamatan Lemahwungkuk, Kota Cirebon menjadi lokasi untuk observasi karena berdasarkan *desktop study*, perajin terasi tradisional masih dapat ditemukan di pesisir Cirebon, sehingga pengambilan keputusan untuk menuju ke Pantai Kejawan dalam rangka melakukan observasi dilakukan. Terdapat satu orang perajin terasi yang ada di Pantai Kejawan ditengah langka nya mencari perajin terasi yang tersisa di Kota Cirebon. Perajin terasi tersebut menjadi perajin terasi dikarenakan memanfaatkan kondisi alam dengan melihat potensi yang ada untuk membuat terasi dari rebon yang ada di pesisir ketika melakukan profesinya sebagai tukang perahu. Hal tersebut dilakukan untuk menambah pemasukan dan meningkatkan daya tarik di Pantai Kejawan.



Gambar 4.2 Desa Bandengan, Kabupaten Cirebon
(Sumber: Google Maps, 2025)

Lokasi selanjutnya adalah Desa Bandengan di Kecamatan Mundu, Kabupaten Cirebon. Lokasi tersebut didapatkan berdasarkan info dari penduduk Kota Cirebon terkait dengan masih adanya perajin di desa tersebut dan liputan dari stasiun TV yang meliput acara terkait terasi tradisional yang masih ada di Desa Bandengan.

4.1.4 Wawancara

Wawancara dilakukan terhadap 3 perajin terasi tradisional yaitu Bapak Wawan, Bapak Kastija, Ibu Sirin, serta 2 warga lokal di Desa Bandengan yaitu Bapak Jijo dan Bapak Nusalim yang merupakan mantan perajin terasi di zaman dahulu. Wawancara tersebut dilakukan pada tanggal 28 September 2024 dan bertujuan untuk memahami fenomena yang ada terkait terasi tradisional dan para perajinnya di era sekarang ini, serta kesulitan yang mereka rasakan. Selain itu, wawancara juga dilakukan dengan Pak Mustaqim Asteja, seorang pakar budaya yang memiliki pemahaman mendalam tentang sejarah serta perkembangan terasi tradisional hingga di era sekarang. Wawancara ini berlangsung pada tanggal 18 Januari 2025 dan bertujuan untuk memperoleh wawasan langsung dari ahli mengenai dinamika, tantangan, serta nilai budaya yang melekat pada produksi terasi tradisional di Cirebon.

Hasil ringkasan wawancara dengan perajin terasi tradisional yang ada di Pantai Kejawanan, Kota Cirebon dan Desa Bandengan, Kabupaten Cirebon:

Pertanyaan	Pak Wawan	Ibu Sirin	Pak Kastija
	Hasil Wawancara	Hasil Wawancara	Hasil Wawancara
Apakah jumlah perajin terasi tradisional saat ini semakin sedikit?	Jumlah perajin sangat sedikit. Banyak masyarakat sudah tidak mengetahui keberadaan terasi tradisional.	Sekarang tersisa sedikit perajin terasinya, Hanya tersisa saya, suami, dan adik ipar. Dahulu perajin lebih banyak.	Hanya saya dan saudara saya (Pak Nawi) yang masih membuat terasi, tersisa saya dan kakak saya saja, itu Pak Nawi (suami Ibu Sirin).
Sudah berapa lama Bapak/Ibu menjadi perajin terasi?	Bertahun-tahun, dimulai atas inisiatif pribadi, bukan warisan keluarga.	Warisan dari ayah mertua, dilanjutkan oleh suami dan saya.	Sudah turun-temurun sejak kakek, ayah, hingga saya.
Apa bahan dasar utama terasi tradisional Cirebon?	Rebon asli, diperoleh saat musimnya ada.	Murni dari rebon kering, ditumbuk dengan air.	Rebon asli tanpa campuran, hanya ditambahkan air.

Pertanyaan	Pak Wawan	Ibu Sirin	Pak Kastija
	Hasil Wawancara	Hasil Wawancara	Hasil Wawancara
Apa perbedaan antara terasi tradisional dan terasi pabrikan?	Terasi pabrikan dicampur kepala ikan dan udang, tidak murni seperti terasi saya.	Terasi pabrik biasanya mengandung campuran dan pewarna.	Terasi pabrikan umumnya bukan dari rebon, melainkan campuran rajungan dan kepala ikan.
Ke mana saja produk terasi biasanya dipasarkan?	Dijual ke wisatawan di Pantai Kejawanan.	Disalurkan ke desa sekitar, banyak yang datang mencari.	Dijual ke tetangga sekitar dan pasar lokal.
Apakah ada musim tertentu untuk menangkap rebon?	Musiman dan tidak menentu, jumlah rebon biasanya tergantung ombak.	Musim rebon jarang, menyebabkan terasi langka.	Tidak menentu; hasil tangkapan bervariasi di 3-5 kg.
Berapa harga jual terasi?	Rp100.000/kg, biasanya dijual 2,5-3 ons.	Rp40.000- Rp50.000/kg, tergantung lokasi penjualan, di pasar atau pribadi.	Sekitar Rp40.000/kg.
Bagaimana proses pembuatan terasi?	Rebon difermentasi semalam, dijemur 1-2 hari, digiling dengan garam dan air asam jawa, lalu dibentuk.	Fermentasi semalam, dijemur, ditumbuk, dibentuk, lalu dianginkan, serta tidak boleh terkena matahari.	Fermentasi dalam karung, dijemur, ditumbuk, dibentuk, lalu dianginkan.
Apa saja kebutuhan ruang selama proses produksi terasi?	Penjemuran di tepi laut; penumbukan dan pembentukan di atas perahu.	Penjemuran di belakang gudang; penumbukan dan pembentukan di teras rumah.	Penjemuran di belakang gudang; penumbukan dan pembentukan di teras rumah.
Apa kendala utama dalam proses produksi saat ini?	Ketersediaan rebon terbatas, bergantung musim, jika tidak ada, menangkap hasil laut lain. bandeng. Jadi rebon cukup sulit jika tidak musim.	Sulit mendapatkan rebon saat tidak musim; alat tangkap sering rusak. rusak terkena ranting-ranting.	Akses ke lokasi penangkapan jauh dan harus dilalui dengan berjalan kaki tanpa mesin.

Tabel 4.1 Hasil wawancara dengan perajin terasi tradisional Cirebon

(Sumber: Analisis penulis, 2025)

Hasil Wawancara dengan warga lokal dan mantan perajin terasi tradisional di Desa Bandengan, Kabupaten Cirebon:

Pertanyaan	Pak Kastija	Pak Jijo
	Hasil Wawancara	Hasil Wawancara
Bagaimana proses pembuatan terasi secara tradisional?	Rebon dijemur hingga kering, ditumbuk dengan laras dari pohon pisang, dan dibungkus daun pisang.	Rebon dikeringkan, ditumbuk, dicetak, lalu didiamkan 5–7 hari agar lebih sedap.
Mengapa rebon harus dikeringkan terlebih dahulu sebelum ditumbuk?	Agar tidak membusuk dan tidak menimbulkan ulat.	Supaya tidak rusak, karena jika langsung ditumbuk akan cepat rusak.
Apa tantangan utama perajin terasi tradisional saat ini?	Sulitnya pemasaran dan semakin sedikit perajin akibat dominasi produk pabrikan.	Pemasaran sulit karena konsumen lebih memilih terasi pabrik yang lebih murah.
Apa yang menyebabkan perajin terasi semakin berkurang?	Bahan baku langka, rebon berpindah ke laut dalam akibat limbah PLTU yang menghitamkan laut.	Bahan baku semakin sulit karena limbah PLTU menyebabkan laut menjadi hitam dan rebon menjauh dari pesisir.
Ke mana produk terasi tradisional didistribusikan?	Ke pasar tradisional dan pembeli luar daerah.	Ke pasar, desa sekitar, dan Jakarta dalam jumlah kecil. (5 kg per pengiriman).
Kapan musim terbaik untuk menangkap rebon?	Musim rebon biasanya bulan Maret sampai bulan Juni.	Bulan Maret–Juni, namun rebon juga bisa didatangkan dari Padang dan Kalimantan.
Bagaimana cara menangkap rebon secara tradisional?	Menggunakan jaring halus di tepi laut pada pagi hari.	Menggunakan jaring sepanjang ± 2 meter di pesisir laut.
Apa perbedaan antara terasi tradisional dan terasi pabrik?	Terasi tradisional menggunakan rebon murni, sedangkan terasi pabrik mengandung campuran ikan dan kulit udang.	Terasi pabrik menggunakan campuran ikan, kulit udang, dan limbah tangkapan laut lainnya.
Bagaimana cara penyimpanan terasi agar lebih sedap?	Disimpan di tempat kering, tidak terkena sinar matahari; semakin lama disimpan, semakin sedap.	Terasi yang disimpan lama akan lebih sedap, meskipun berjamur cukup dikerok sebelum dimasak.

Tabel 4.2 Hasil wawancara dengan warga lokal Desa Bandengan

(Sumber: Analisis penulis, 2025)

Hasil Wawancara dengan pakar budaya Cirebon yang mengetahui sejarah dan nilai budaya terasi dan memahami fenomena terasi tradisional di era sekarang:

Topik	Pak Mustaqim Asteja
	Hasil Wawancara
Sejarah Terasi	Terasi merupakan bagian dari warisan budaya Cirebon sejak masa Pangeran Cakrabuana. Dibuat dari rebon yang difermentasi dan dikeringkan sebagai penyedap alami. Dahulu, proses pengeringan dilakukan di tempat tinggi dan penumbukan menggunakan alat batu. Terasi telah menjadi bagian penting kuliner pesisir sejak lama.
Asal Mula Nama Terasi dan Cirebon	Nama "terasi" kemungkinan berasal dari ungkapan Sunda "ter asih" (tercinta), sedangkan "Cirebon" diyakini berasal dari "Cai Rebon" yang berarti air fermentasi rebon.
Perubahan Sosial & Ekonomi	Jumlah perajin menurun karena generasi muda tidak melanjutkan usaha keluarga. Banyak anak perajin beralih ke pekerjaan lain seperti pertanian atau industri, menyebabkan regenerasi terhenti.
Dampak Industrialisasi	PLTU Cirebon mencemari laut, menyebabkan rebon semakin sulit ditemukan. Biaya melaut juga meningkat akibat kenaikan BBM. Nelayan cenderung beralih mengumpulkan batu bara tercecer di laut. Hal ini mengganggu stabilitas produksi terasi.
Persaingan dengan Produk Modern	Terasi tradisional kalah bersaing dengan produk industri yang lebih higienis dan bersertifikat. Produk seperti sambal terasi instan dan esensi terasi membuat konsumen beralih ke alternatif modern.
Kurangnya Dukungan Pemerintah	Tidak ada kebijakan khusus yang melindungi perajin terasi. Bantuan nelayan kecil terbatas, dan regulasi kebersihan menjadi hambatan bagi perajin tradisional.
Perubahan Pola Konsumsi	Gaya hidup modern menggeser konsumsi dari terasi ke makanan instan. Konsumen muda cenderung meninggalkan terasi tradisional, sementara generasi tua mulai berkurang. Tradisional, namun jumlah konsumen setianya semakin berkurang seiring dengan perubahan zaman.
Pelestarian Budaya	Terasi adalah bagian dari identitas budaya Cirebon. Pelestarian dapat dilakukan melalui inovasi tanpa menghilangkan nilai tradisional, seperti pengembangan wisata budaya atau pusat edukasi yang mengenalkan sejarah dan proses pembuatan terasi.

Tabel 4.3 Hasil wawancara dengan pakar budaya

(Sumber: Analisis penulis, 2025)

Hasil dari wawancara dengan 3 perajin terasi, 2 warga lokal, dan pakar budaya akan menjadi sumber informasi terkait temuan di lapangan dan data

tersebut akan di analisis sesuai dengan pendekatan arsitektur Regionalisme Kritis untuk membentuk sebuah kriteria perancangan.

4.1.5 Desktop Study

Desktop Study dilakukan untuk memahami fenomena yang ada terkait dengan terasi tradisional sebelum melakukan kunjungan ke Cirebon untuk memahami fenomena tersebut, serta mendapatkan berbagai informasi lainnya untuk pembekalan. Setelah itu, *desktop study* digunakan untuk mendapatkan data yang tidak bisa didapatkan dengan observasi secara langsung seperti kunjungan langsung ke pabrik terasi modern. Sumber observasi dari *desktop study* berasal dari sumber resmi yang berkaitan dengan pabrik terasi modern tersebut, seperti *official website* dan *Youtube* dari perusahaan pabrik yang mempromosikan dan melakukan tour pabrik mereka terkait dengan tingkat kehegemonian dan proses pembuatan terasi yang mereka lakukan.









4.2 Analisis Temuan di Lapangan

4.2.1 Hasil Analisis Berdasarkan Regionalisme Kritis

Hasil dan pembahasan berupa data yang disajikan berlandaskan poin dari teori Regionalisme Kritis yang ditulis oleh Kenneth Frampton (1983) di dalam karyanya yang berjudul "*Towards a critical regionalism: Six points for an architecture of resistance*". Hasil dan pembahasan tersebut berupa:

1. Perlawanan terhadap arsitektur yang homogen

Desain arsitektur pada pabrik terasi modern memiliki banyak kesamaan, baik secara visual, bentuk, warna, sirkulasi, dan material yang digunakan. Hal tersebut memberikan kesan yang profesional di dalam lingkungan industri. Selain itu, arsitektur pabrik yang bersifat homogen tersebut juga memberikan efisiensi dalam mengatur tata ruang dan sirkulasi pabrik, serta memudahkan untuk pemeliharaan dan pembersihan pabrik. Berikut merupakan contoh dari beberapa pabrik terasi:

No.	Perusahaan	Produk Terasi
1.	 <p data-bbox="553 541 911 646">Gambar 4.3 PT. Sumber Nelayan Indonesia (Sumber: <i>Youtube</i> SNI TV, 2019)</p>	 <p data-bbox="971 527 1369 632">Gambar 4.4 SAMHOK Terasi Udang (Sumber: Sumbernelayan.com, 2024)</p>
2.	 <p data-bbox="548 926 922 993">Gambar 4.5 PT. YN Putra (Sumber: <i>Youtube</i> YN Putra, 2022)</p>	 <p data-bbox="980 905 1369 972">Gambar 4.6 Terasi Selera Nusantara (Sumber: YN Putra, 2024)</p>
3.	 <p data-bbox="516 1293 946 1360">Gambar 4.7 PT. Terasindo Natural Food (Sumber: Terasindo.com, 2024)</p>	 <p data-bbox="1029 1293 1320 1360">Gambar 4.8 Terasi Ju Ek (Sumber: Terasindo, 2024)</p>
4.	 <p data-bbox="548 1675 922 1743">Gambar 4.9 PT. Citra Budi Luhur (Sumber: Adminbusernews, 2023)</p>	 <p data-bbox="997 1619 1352 1724">Gambar 4.10 Terasi Udang Mamasuka (Sumber: Mamasuka.com, 2024)</p>

Tabel 4.4 Analisis pabrik terasi modern
(Sumber: Analisis penulis, 2025)

Desain pabrik yang homogen tersebut memberikan monoton yang membuat desain pada pabrik terasi tidak memiliki ciri khas dan identitas lokal. Arsitektur pada pabrik terasi tersebut tidak memiliki perbedaan dengan pabrik industri lainnya akibat gaya yang seragam. Homogenitas tersebut dapat dilihat dari gubahan massa pada pabrik tersebut yang memiliki ciri khas yang sama, seperti bentuk bangunan yang kotak dan atap yang segitiga. Bentuk yang industrial dan sederhana tersebut memiliki banyak manfaat dalam bangunan industri pangan seperti pabrik terasi. Hasil analisis berupa dampak positif yang dihasilkan oleh arsitektural pabrik tersebut adalah:

a. Bentuk pabrik

Secara umum, standar tinggi bangunan industri adalah 3 meter, dengan ketinggian optimal 5,6 meter untuk menjaga suhu ruangan. Namun, ketinggian maksimal bangunan perlu disesuaikan dengan ukuran mesin atau truk barang yang digunakan. Panjang dan lebar bangunan mengikuti kelipatan jarak antar kolom, dengan penyesuaian pada proporsi bentang baja lebih dari 200 meter setiap 15-20 meter, atau hingga 30 meter dalam kondisi maksimal (Rahayu et al., 2015).

b. Konstruksi dan material pabrik

Material yang digunakan pada pabrik berupa spandeks dan bata hebel. Material tersebut cocok dengan struktur pada pabrik yang umumnya menggunakan struktur baja yang menghasilkan tata ruang luas di dalamnya. Selain itu, penggunaan material seperti spandeks dan bata hebel membuat biaya konstruksi pabrik lebih murah dan mudah untuk dibersihkan ketika pabrik telah beroperasi.

c. Tata letak pabrik

Desain fasilitas mencakup penataan elemen fisik, pengaturan aliran bahan, dan jaminan keselamatan pekerja. Pabrik terasi dikategorikan dalam tata letak produk karena fokus pada produksi satu jenis produk dalam volume besar dan waktu produksi yang panjang. Salah satu prinsip aliran kerja dalam proses industri adalah mencegah

gerakan bolak-balik (*back-tracking*), pergerakan silang (*cross-movement*), serta kemacetan produksi (*congestion*), sehingga material produksi dapat terus bergerak tanpa hambatan atau interupsi (Rahayu et al., 2015).



Gambar 4.11 Diagram alur kerja pabrik terasi yang bersifat *linear*
(Sumber: Penulis, 2025)

Tata letak pabrik terasi ini membuat organisasi ruang yang ada menjadi terstruktur dan bersifat *linear*, memastikan alur kerja yang efisien. Setiap zona dari tahapan awal produksi hingga penyimpanan diatur dengan sirkulasi yang minim hambatan, sehingga perpindahan material menjadi lebih cepat dan lancar. Hal tersebut membuat alur dari proses produksi berlangsung secara optimal dan efisien hingga selesai.

2. Adaptasi teknologi yang berkelanjutan

Teknologi yang berkelanjutan sudah diberlakukan dalam proses pembuatan terasi secara modern. Hal tersebut memiliki tujuan untuk menciptakan proses produksi terasi yang ramah lingkungan, efisien, dan menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan. Teknologi berkelanjutan yang telah diterapkan dalam produksi terasi modern adalah:

a. Rumah kaca



Gambar 4.12 Penjemuran terasi di rumah kaca

(Sumber : *Youtube SNI TV*, 2019)

Penggunaan rumah kaca merupakan bentuk penjemuran dengan pemanfaatan sinar matahari dan menjaga kualitas serta kondisi terasi yang dijemur. Rumah kaca juga bisa melindungi terasi dari cuaca buruk ketika penjemuran serta menjaga suhu dan kelembaban dari terasi.



Gambar 4.13 Potongan perspektif pada rumah kaca penjemuran terasi

(Sumber: Analisis penulis, 2025)

Analisis dari rumah kaca pada pabrik terasi, yaitu rumah kaca tersebut menggunakan struktur baja ringan dengan menggunakan material polikarbonat untuk penutup atapnya yang berfungsi untuk mencegah kontaminasi dari paparan sinar matahari langsung. Lantai permukaan rumah kaca dapat dijaga dengan memilih material permukaan yang mudah dibersihkan, tidak berlubang, dan memiliki daya tahan tinggi, seperti bahan resin sintetis (Rahayu et al., 2015).

Rumah kaca pada pabrik terasi memiliki ketinggian 3-4 meter dengan jarak untuk sirkulasi diantara nampan sebesar 1,2 meter. Nampan untuk menjemur memiliki ukuran 60x90 cm per nampan.

b. Penanganan Limbah Industri

Produksi terasi modern dalam skala besar akan menghasilkan limbah industri. Limbah tersebut terbagi menjadi 3, yaitu:

- **Limbah Padat**

Kulit dan cangkang udang dan bahan baku yang sudah rusak.

- **Limbah Cair**

Penggunaan air dalam proses produksi dan pencucian bahan baku.

- **Limbah Gas**

Senyawa organik yang dihasilkan dari limbah padat dan limbah cair, serta bau khas dari terasi.

Beberapa pabrik produksi terasi modern menggunakan karbon aktif yang berfungsi sebagai adsorben untuk penyerapan zat berbahaya dan menghilangkan kontaminan dari limbah cair dan gas dengan efisiensi tinggi. Pabrik modern juga menerapkan sistem biofiltrasi untuk menguraikan limbah cair secara biologis (Rahayu et al., 2015).

c. Kemasan Berkelanjutan

Pabrik terasi modern sudah menggunakan kemasan yang ramah lingkungan dan mudah untuk terurai. Kemasan tersebut juga dibuat dengan plastik yang tipis, sehingga mempercepat proses penguraian plastik kemasan setelah dipakai. Kemasan yang tepat juga melindungi terasi dari kontak udara dan kelembapan terasi, serta menjaga terasi tetap higienis dan memiliki masa simpan yang lebih lama (Nurliza, 2023).

3. Penghargaan Terhadap Kearifan Lokal dan Lingkungan

Kearifan lokal berupa terasi tradisional ini perlu dipertahankan karena sudah menjadi bagian dari identitas budaya Cirebon sejak abad ke-

15. Perajin terasi tradisional sudah menjadi bagian dari profesi masyarakat sejak zaman dulu dan menjadi identitas kota Cirebon hingga era sekarang ini. Dalam konteks mendalami tentang kearifan lokal dan validasi isu yang ada, penulis melakukan wawancara yang dilakukan kepada para perajin terasi tradisional dan warga lokal dengan tujuan untuk mengetahui pudarnya fenomena terasi tradisional secara lebih mendalam dari perspektif mereka.

Hasil Wawancara Terkait Kearifan Lokal dan Lingkungan

Menurut hasil wawancara dengan para perajin terasi tradisional dan warga lokal setempat, penyebab berkurangnya para perajin terasi dan masyarakat yang mulai tidak mengenal tentang terasi tradisional di era sekarang ini adalah:

a. Pudar Budaya

Pudarnya terasi tradisional akibat tingkat kepedulian masyarakat yang mulai menurun akibat modernisasi di masyarakat. Beberapa stasiun TV, seperti RCTI dan Trans7 pernah melakukan liputan di Desa Bandengan ini terkait terasi tradisional, dengan tujuan agar fenomena terasi tradisional ini tidak menghilang. Selain itu, generasi yang baru (keturunan) dari para perajin terasi tradisional lebih tertarik untuk bekerja atau mengejar karir di bidang lain dibandingkan melanjutkan tradisi berupa pembuatan terasi tradisional yang sudah ada sejak lama.

b. Penurunan Bahan Baku

Bahan baku pembuatan terasi tradisional adalah rebon. Rebon merupakan udang kecil yang mudah dijumpai di pesisir laut Cirebon. Di era sekarang ini, rebon sudah mulai sulit untuk didapatkan. Beberapa faktor penyebab menurunnya jumlah bahan baku tersebut menurut para perajin dan warga lokal adalah:

- **Perubahan Iklim dan Pencemaran**

Perubahan iklim di era sekarang menyebabkan kondisi alam yang sudah berubah dibandingkan di masa lalu. Selain itu pencemaran yang terjadi di kawasan pesisir pantai juga memperburuk dari dampak perubahan iklim tersebut.

- **Pembangkit Listrik Tenaga Uap (PLTU)**

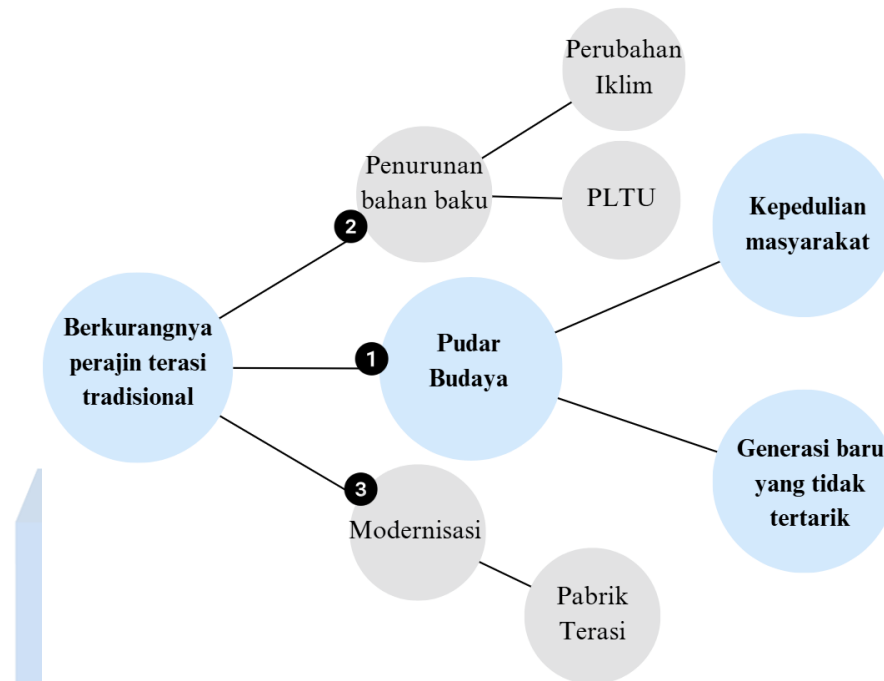
Pembangkit Listrik Tenaga Uap (PLTU) membawa dampak terhadap kondisi menurunnya jumlah rebon dan berkurangnya hasil laut. Para warga berpendapat bahwa limbah yang dibuang oleh PLTU meskipun sudah diolah agar tidak merusak, tetapi limbah tersebut memperkeruh air dan membuat ikan dan udang meninggalkan habitatnya lalu pergi ke tengah laut. Selain itu perubahan suhu dan ph air dari limbah tersebut membuat jumlah rebon menjadi semakin sedikit.



Gambar 4.14 PLTU yang terlihat dari Desa Bandengan
(Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)

- **Modernisasi**

Seiring perkembangan zaman, sudah banyaknya pabrik terasi yang ada di era sekarang. Para pabrik tersebut mencampur bahan baku dalam pembuatan terasi dari yang seharusnya hanya menggunakan rebon, para pabrik tersebut menggunakan bahan baku lainnya, seperti rajungan, ikan, dan udang. Para nelayan setempat di Desa Bandengan mengatakan bahwa limbah dari hasil laut tangkapan mereka, seperti kepala ikan dan kepala udang dijual kepada pabrik untuk pembuatan terasi.



Gambar 4.15 Diagram hasil wawancara
(Sumber: Penulis, 2025)




Hasil Observasi Kearifan Lokal dan Lingkungan



Observasi dilakukan di pesisir Kota Cirebon dan di Desa Bandengan yang merupakan desa penghasil terasi tradisional Cirebon. Observasi tersebut dilakukan untuk mendapatkan elemen-elemen dari teori Regionalisme Kritis yang telah dibahas pada kajian teori di bagian 2. Hasil dari observasi tersebut adalah:

a. Kearifan Lokal

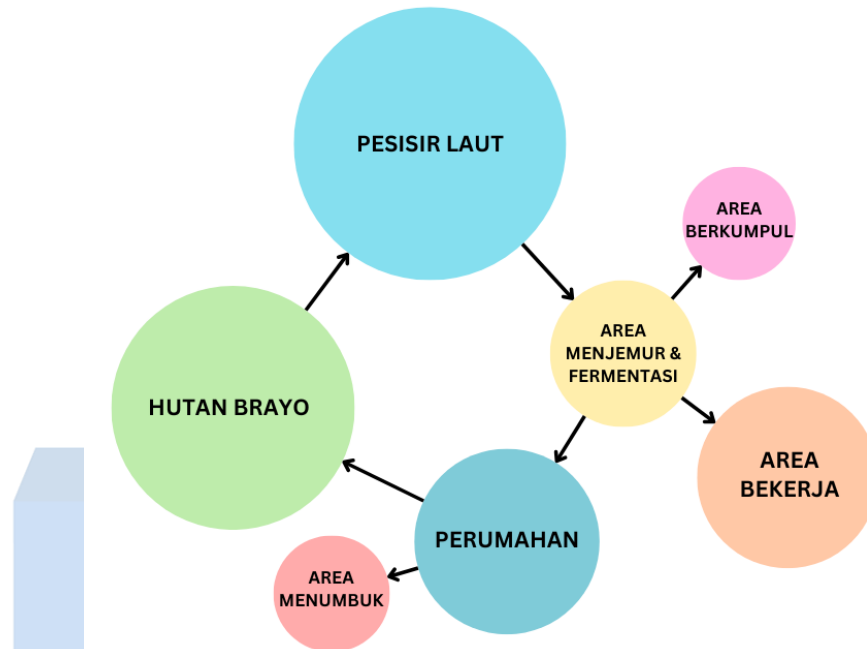
Terasi tradisional Cirebon merupakan sebuah bentuk dari kearifan lokal yang sudah dilakukan secara turun temurun dan memiliki sejarah yang panjang. Terasi tradisional ini merupakan sebuah bentuk kearifan lokal dengan memanfaatkan bahan baku yang ada di pesisir dan diolah menjadi sebuah produk yang diminati oleh masyarakat. Profesi ini diwariskan dan dilakukan dengan cara yang sama dari zaman dahulu, dimulai dari peralatan yang digunakan untuk membuat terasi, cara menangkap rebon, hingga proses pembuatannya.

Proses pembuatan terasi tradisional berupa:

No.	Proses Pembuatan	Keterangan
1.	<p data-bbox="573 247 805 279">Penangkapan rebon</p>  <p data-bbox="573 573 938 674">Gambar 4.16 Proses penangkapan rebon (Sumber: Dedhez Anggara, 2015)</p>	<p data-bbox="969 247 1375 548">Tahapan awal dalam pembuatan terasi adalah penangkapan rebon di pesisir laut. Penangkapan rebon ini biasa dilakukan oleh satu orang secara individu dengan menggunakan jaring dengan panjang perkiraan 2-3 meter dan ban pelampung.</p>
2.	<p data-bbox="573 682 857 714">Proses fermentasi rebon</p>  <p data-bbox="573 1035 927 1171">Gambar 4.17 Proses fermentasi rebon di dalam karung (Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)</p>	<p data-bbox="969 682 1375 982">Hasil pada tangkapan rebon difermentasikan dengan tujuan untuk mengeluarkan aroma dari rebon tersebut. Fermentasi tersebut dilakukan dengan cara membiarkan hasil tangkapan rebon di dalam karung selama 1 malam.</p>
3.	<p data-bbox="573 1180 789 1211">Penjemuran rebon</p>  <p data-bbox="573 1461 930 1591">Gambar 4.18 Proses penjemuran rebon (Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)</p>	<p data-bbox="969 1180 1375 1402">Setelah difermentasi, rebon dijemur pada pagi hari hingga siang hari. Rebon yang sudah kering tersebut bisa disimpan atau ditumbuk tergantung pada keinginan dari perajin terasi.</p>
4.	<p data-bbox="573 1600 810 1631">Proses penumbukan</p>	<p data-bbox="969 1600 1375 1860">Rebon yang sudah kering ditumbuk tanpa campuran bahan apapun selain air. Penumbukan rebon untuk membuat terasi dilakukan hingga hasil tumbukan tersebut menjadi halus dan mudah untuk dibentuk.</p>

No.	Proses Pembuatan	Keterangan
	 <p data-bbox="586 636 927 766">Gambar 4.19 Alat untuk menumbuk terasi (Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)</p>	
5.	<p data-bbox="573 779 805 806">Pembentukan terasi</p>  <p data-bbox="586 1087 927 1218">Gambar 4.20 Hasil produk terasi setelah dibentuk (Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)</p>	<p data-bbox="966 779 1372 1157">Setelah penumbukan, terasi dibentuk dan ditimbang sesuai dengan berat yang diinginkan untuk dijual ke pembeli yang berupa warga Desa Bandengan dan sekitar, atau disalurkan ke pasar sekitar. Terasi dijual dengan harga Rp. 40.000/kg, dan dijual kembali oleh pasar seharga Rp. 50.000/kg.</p>

Tabel 4. 5 Proses pembuatan terasi
(Sumber: Analisis penulis, 2025)



Gambar 4.21 Sirkulasi pembuatan terasi tradisional
(Sumber: Penulis, 2025)




Analisis dari alur kerja para perajin terasi tradisional berupa para perajin terasi memiliki organisasi ruang kerja yang lebih terkluster dan terintegrasi dengan lingkungan. Dalam membuat terasi, para perajin terasi memulai perjalanan untuk menangkap rebon dari pemukiman mereka menuju pesisir laut sambil melewati hutan brayo. Lahan kosong yang terbuka dijadikan lahan untuk menjemur. Setelah selesai dengan terasi, para perajin biasanya berkumpul atau kembali bekerja dengan para warga lainnya untuk menjemur hasil tangkapan para nelayan di desa tersebut. Alur kerja para perajin tradisional di Desa Bandengan memiliki ruang yang saling terkait antara ruang pribadi, ruang publik, aktivitas ekonomi, dan sosial yang saling berjalan secara bersamaan dalam keseharian kehidupan mereka.


b. Konteks Alam dan Lingkungan

Terasi tradisional Cirebon memiliki kaitan yang erat dengan alam dan lingkungannya. Proses penangkapan rebon dilakukan secara manual tanpa menggunakan kapal, sehingga daerah yang menghasilkan

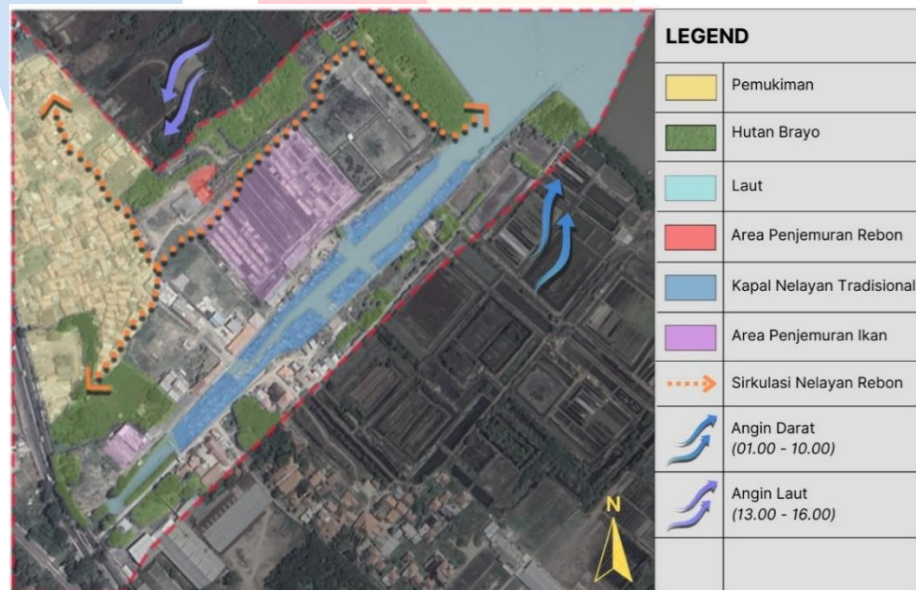
terasi cenderung berada di pesisir laut untuk memudahkan akses dalam mendapatkan bahan baku pembuatan terasi.

Konteks alam pesisir:

No.	Konteks Alam	Keterangan
1.	<p>Laut</p>  <p>Gambar 4.22 Kali Citemu yang bermuara ke laut (Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)</p>	<p>Laut merupakan kunci utama dari budaya terasi tradisional, karena laut yang berada di Cirebon menghasilkan banyak sumber daya alam yang melimpah termasuk rebon.</p> <p>Di Desa Bandengan, terdapat kali yang dijadikan sebagai tempat parkir kapal nelayan tradisional yang langsung bermuara ke laut.</p>
2.	<p>Pesisir & Muara Laut</p>  <p>Gambar 4.23 Tepi Laut Desa Bandengan (Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)</p>	<p>Penangkapan rebon dilakukan di pesisir pantai dan pesisir laut, dimana pesisir merupakan tempat yang terdapat banyak rebon. Jumlah banyak atau sedikitnya rebon di pesisir dipengaruhi oleh musim tertentu dan kondisi lingkungan pesisir.</p>
3.	<p>Hutan Brayo</p>  <p>Gambar 4.24 Hutan Brayo di Desa Bandengan (Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)</p>	<p>Hutan brayo banyak di jumpai di kawasan pesisir Cirebon, terutama di Desa Bandengan. Tanaman brayo ini tumbuh di kawasan tepi pantai dan berfungsi untuk penghasil oksigen, menahan ombak dan mencegah erosi tanah.</p>

No.	Konteks Alam	Keterangan
4.	<p>Desa Nelayan</p>  <p>Gambar 4.25 Pemandangan di Desa Bandengan (Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)</p>	<p>Desa Bandengan yang merupakan desa penghasil terasi tradisional Cirebon merupakan sebuah desa nelayan tradisional. Lingkungan pedesaan ini dipenuhi oleh karakteristik kehidupan keseharian dan profesi nelayan. Hal tersebut dapat dilihat dari kapal nelayan tradisional yang terparkir sepanjang muara laut dan banyaknya hamparan penjemuran ikan di desa ini.</p>

Tabel 4. 6 Konteks alam pesisir Cirebon
(Sumber: Analisis penulis, 2025)





Gambar 4.26 Diagram konteks lingkungan di Desa Bandengan
(Sumber: Google Maps, 2025)

Hutan brayo di sepanjang pesisir Desa Bandengan berperan sebagai pelindung alami yang mencegah erosi dan abrasi pantai. Akar-akar pohon di hutan ini membantu menjaga stabilitas tanah dan pasir, serta meredam dampak gelombang besar. Akses kecil di area hutan ini membentuk koridor alami dan memudahkan nelayan rebon menuju pesisir untuk menangkap hasil laut. Kali Citemu, yang bermuara ke Timur Laut, menjadi tempat berlabuh perahu para nelayan tradisional. Lokasi muara ini memungkinkan nelayan berlayar tanpa melawan angin darat yang bertiup ke laut antara pukul 1 subuh hingga 10 pagi, serta didukung angin laut yang berhembus ke daratan dari pukul 1 siang hingga 4 sore.

4. *Tactility* dan Tektonika dalam Arsitektur

Dalam mencari *tactility*, terdapat beberapa ornamen yang dapat ditemukan terkait dengan *tactility* di Kota Cirebon dan Desa Bandengan. Elemen dari *tactility* tersebut adalah:


No.	Elemen <i>Tactility</i>	Keterangan
1.	<p>Gapura Candi Bentar</p>  <p>Gambar 4.27 Gapura Candi Bentar di SDN 2 Citemu Desa Bandengan (Sumber: Dokumentasi penulis, 2025)</p>	<p>Gapura Candi Bentar di Keraton Kasepuhan Cirebon mengintegrasikan <i>tactility</i> melalui materialitas batu bata merah khas dari Majapahit dan tekstur permukaan yang khas. Relief <i>candi laras</i> pada pilarnya memperkaya antara elemen visual dan simbolik yang menghubungkan antara nilai historis dan spiritual lokal dalam pengalaman ruang yang mendalam (Paradita, 2023).</p>

No.	Elemen <i>Tactility</i>	Keterangan
2.	<p>Jaring Nelayan</p>  <p>Gambar 4.28 Tekstur dari jaring nelayan rebon (Sumber : Madani, 2013)</p>	<p>Jaring nelayan rebon memiliki tekstur yang kasar dan fleksible. Jaring ini juga memiliki sifat yang dinamis dan membentuk sebuah ruang ketika digunakan. Selain itu, jaring nelayan juga bentuk dari representasi visual dari kehidupan nelayan rebon yang bergantung kepada laut untuk menangkap rebon yang menjadi bahan utama pembuatan terasi.</p>

Tabel 4. 7 Elemen *tactility*

(Sumber: Analisis penulis, 2025)

Elemen dari tektonika lebih mudah dijumpai di Kota Cirebon dibandingkan Desa Bandengan. Elemen tersebut telah muncul dan menjadi ciri khas dari Cirebon. Elemen dari tektonika yang dapat dijumpai adalah:

No.	Elemen Tektonika	Keterangan
1.	<p>Ornamen Udang</p>  <p>Gambar 4.29 Ornamen udang emas pada gedung balaikota Cirebon (Sumber: Djoko, 2020)</p>	<p>Gedung Balaikota Cirebon didirikan pada tahun 1927 dan telah ditetapkan menjadi cagar budaya. Salah satu keunikan dari bangunan ini adalah terdapat hiasan udang yang menempel di empat sudut atas gedung. Ornamen udang di balai kota tersebut menunjukkan arsitektur Eropa yang menghargai kearifan lokal Cirebon (BPCB Banten, 2016).</p>
2.	<p>Monumen udang</p>	<p>Monumen udang ini terletak di perempatan Jalan Dewi Sartika, Kelurahan Sumber, Kabupaten Cirebon. Monumen ini terbuat dari knalpot brong (knalpot illegal) yang disita oleh kepolisian akibat pemakaian oleh masyarakat yang menyebabkan kebisingan. Tujuan dari monumen ini adalah sebagai peringatan kepada masyarakat untuk</p>

No.	Elemen Tektonika	Keterangan
	 <p>Gambar 4.30 Monumen udang dari knalpot brong (Sumber: Mahardika, 2024)</p>	<p>selalu menaati peraturan lalu lintas dan dibentuk menyerupai udang sebagai bentuk simbol dari Cirebon, yaitu “Kota Udang” (Mahardika, 2024).</p>





Tabel 4. 8 Elemen tektonika
(Sumber: Analisis penulis, 2025)



Penerapan *tactility* dan tektonika mampu menciptakan sebuah pengalaman visual pada sebuah arsitektur. *Tactility* dan tektonika akan membuat sebuah arsitektur menjadi tidak asing dan menyatu dengan budaya yang ada di sekitarnya. Penerapan *tactility* dan tektonika dari elemen khas terasi dan budaya di Cirebon tersebut pada desain akan menghasilkan karya yang merepresentasikan visual budaya Cirebon dan kearifan lokalnya berupa terasi yang sudah menjadi bagian dari budaya di Cirebon.

5. Perpaduan Antara Tradisi dan Modernisme

Proses pembuatan terasi modern merupakan contoh perpaduan dari tradisi dan modernisme. Proses pembuatan terasi modern tersebut melanjutkan tradisi pembuatan terasi yang sudah ada sejak lama dengan berbagai cara modern, dimulai dari teknologi dan fasilitas untuk pembuatan terasi tersebut. Berbagai teknologi yang diterapkan oleh pabrik terasi modern berupa:

No.	Proses Pembuatan	Keterangan
1.	Pengumpulan bahan baku dan fermentasi	Pembuatan terasi modern dengan skala besar memiliki area untuk pengumpulan bahan baku sebelum diolah sekaligus proses fermentasi. Ruangannya sebaiknya tertutup dan tahan terhadap berbagai kondisi cuaca,

No.	Proses Pembuatan	Keterangan
	 <p data-bbox="526 512 894 577">Gambar 4.31 Area bahan baku (Sumber : Youtube YN Putra, 2020)</p>	<p data-bbox="917 247 1372 394">dan menggunakan material seperti karet, keramik, aspal, resin, atau lembaran vinyl untuk lapisan permukaannya (Rahayu et al., 2015).</p>
2.	<p data-bbox="526 583 787 619">Proses penggilingan</p>  <p data-bbox="526 884 894 982">Gambar 4.32 Proses penggilingan rebon dengan mesin modern (Sumber: Youtube YN Putra, 2020)</p>	<p data-bbox="917 583 1372 808">Dari bahan baku yang sudah difermentasi, rebon diolah dengan cara digiling dengan menggunakan mesin penggiling. Dengan mesin penggiling, terasi dapat dihasilkan dengan cepat dan jumlah yang banyak.</p>
3.	<p data-bbox="526 1003 763 1039">Proses pencetakan</p>  <p data-bbox="526 1283 894 1381">Gambar 4.33 Proses pencetakan terasi dengan mesin modern (Sumber: Youtube YN Putra, 2020)</p>	<p data-bbox="917 1003 1372 1186">Setelah digiling, terasi tersebut kemudian dicetak dengan mesin, sehingga menghasilkan berbagai ukuran yang sama dan memiliki tingkat presisi yang tinggi.</p>
4.	<p data-bbox="526 1402 771 1438">Proses Penjemuran</p>  <p data-bbox="526 1671 894 1770">Gambar 4.34 Proses penjemuran terasi di rumah kaca setelah dicetak (Sumber: Youtube YN Putra, 2020)</p>	<p data-bbox="917 1402 1372 1585">Setelah proses pencetakan, terasi dijemur di nampan dan diletakan di rak yang terletak di rumah kaca untuk menjaga suhu, kelembapan, ke higienisan, dan kualitas dari terasi.</p>
5.	<p data-bbox="526 1791 876 1827">Proses Pengemasan Produk</p>	<p data-bbox="917 1791 1372 1894">Terasi yang sudah kering akan menuju ke proses pengemasan. Penggunaan teknologi dalam proses pengemasan</p>

No.	Proses Pembuatan	Keterangan
	 <p data-bbox="532 485 889 583">Gambar 4.35 Proses pengemasan produk terasi yang sudah jadi (Sumber: Youtube sni tv, 2019)</p>	<p data-bbox="922 247 1372 394">membantu mempercepat hasil pekerjaan dan menjaga produk terasi tetap higienis sesuai dengan standar yang berlaku.</p>
6.	<p data-bbox="524 606 735 638">Proses distribusi</p>  <p data-bbox="524 890 889 989">Gambar 4.36 Proses penyimpanan terasi untuk distribusi (Sumber: Youtube sni tv, 2019)</p>	<p data-bbox="922 606 1372 863">Setelah dikemas, terasi akan dimasukkan ke dalam dus dan disimpan di gudang penyimpanan. Langkah selanjutnya, terasi akan didistribusikan ke pasar dan dijaga kualitasnya di gudang penyimpanan untuk kebutuhan ekspor.</p>

Tabel 4.9 Proses pembuatan terasi di pabrik modern (Sumber: Analisis penulis, 2025)




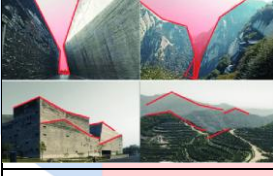





Hasil analisis dari perpaduan tradisi dengan modernisme adalah penggunaan teknologi yang modern pada pabrik mempercepat proses pembuatan terasi dalam skala besar. Pabrik terasi modern diperkirakan mampu menghasilkan 30-200 kg terasi per hari, tergantung pada kapasitas setiap pabrik (Nadhiroh et al., 2023). Jumlah tersebut sangat besar dibandingkan dengan para perajin terasi tradisional yang menghasilkan 3-5 kg terasi per hari. Selain mempercepat proses produksi, pabrik modern juga menghasilkan terasi dengan standar kebersihan yang tinggi dan lebih higienis.








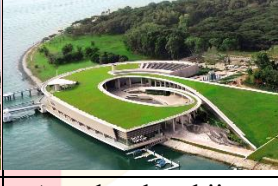




Penggunaan teknologi modern tersebut memberikan banyak dampak positif dan meningkatkan efisiensi pembuatan terasi secara maksimal. Akan tetapi, hal tersebut juga menghilangkan beberapa aspek yang ada di terasi tradisional. Aspek tersebut dimulai dari adanya interaksi sosial yang terjadi dalam proses pembuatan terasi yang dimulai dari










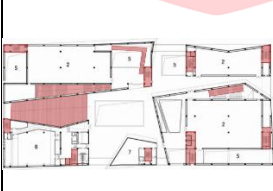


penangkapan hingga ke penjualan produk, dikarenakan lingkungan dari terasi tradisional yang saling berkaitan antara aktivitas keseharian dan proses pembuatan terasi tradisional, dibandingkan dengan pabrik yang memiliki tujuan untuk menghasilkan jumlah terasi secara maksimal dan efisien. Selain itu, proses produksi yang dilakukan secara manual dari penangkapan hingga ke penjualan memiliki daya tarik budaya yang sudah berlangsung selama turun temurun dari ratusan tahun yang lalu.










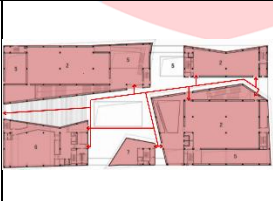
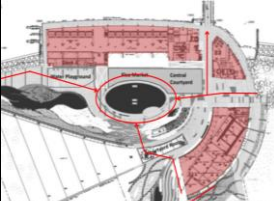

4.3 Analisis Preseden

4.3.1 Analisis Preseden Berdasarkan Elemen Arsitektur

No.	Aspek	<i>Ningbo Historic Museum</i>	<i>Marina Barrage</i>	<i>Sukasantai Farmstay</i>
1.	Deskripsi	 <p>Museum sejarah kota Ningbo di China dengan material daur ulang dari bangunan bersejarah.</p>	 <p>Infrastruktur pengendalian air di Singapura yang juga berfungsi sebagai ruang publik dan pusat edukasi.</p>	 <p>Penginapan berbasis pertanian di Indonesia yang menggabungkan pengalaman agrikultur dengan wisata kuliner.</p>
2.	Konsep	 <p>Elemen lanskap pegunungan yang kokoh dengan kelembutan unsur air, mencerminkan peran signifikan Laut Cina Timur dalam sejarah Ningbo.</p>	 <p>Konsep <i>3-in-1</i>, sebagai penghalang arus air laut, menghentikan arus pasang air laut, dan pengendali banjir, dengan arsitektur berkelanjutan.</p>	 <p>Konsep ekowisata dan penginapan berbasis pertanian dengan konsep <i>farm to table</i>.</p>
3.	Struktur dan Konstruksi			

No.	Aspek	<i>Ningbo Historic Museum</i>	<i>Marina Barrage</i>	<i>Sukasantai Farmstay</i>
		Struktur beton dan baja dengan teknik konstruksi tradisional Tiongkok.	Struktur beton bertulang dengan lanskap hijau yang luas.	Struktur beton bertulang dan rangka baja.
4.	Material Lokal	 <p>Bebatuan daur ulang dari reruntuhan bangunan bersejarah di Kota Ningbo. Kombinasi antara batu, batu bata, dan bambu.</p>	 <p>Material yang mendukung keberlanjutan seperti <i>double glass</i> dan sel drainase dari 100% plastik daur ulang.</p>	 <p>Material lokal seperti keramik semen dengan kombinasi abu-abu dan putih, kayu lokal untuk dek kayu, dan dinding bata merah.</p>
5.	Massa Bangunan	 <p>Memiliki massa bangunan <i>single massing</i> (tunggal) dan bersifat <i>solid</i>.</p>	 <p>Massa bangunan <i>single massing</i> (tunggal) dengan bentuk yang bersifat <i>fluid</i>.</p>	 <p>Massa bangunan <i>multi massing</i> yang menyatu dengan alam sekitar.</p>
6.	Interaksi dengan Lingkungan Sekitar	 <p>Bangunan yang memiliki ruang publik di lanskap yang terintegrasi dengan museum untuk interaksi sosial.</p>	 <p>Area lanskap hijau dengan pemandangan ke laut dan kota Singapura dan pemandangan bendungan.</p>	 <p>Memanfaatkan keindahan lanskap alami untuk memberikan pengalaman agrikultur dan wisata edukatif.</p>
7.	Berkelanjutan dan Efisiensi Energi			













No.	Aspek	<i>Ningbo Historic Museum</i>	<i>Marina Barrage</i>	<i>Sukasantai Farmstay</i>
		Material daur ulang, ventilasi alami, dan strategi pasif untuk efisiensi energi.	Sistem pengelolaan air dan panel surya di <i>Solar Park</i> pada <i>green roof</i> .	Sumber daya lokal, sistem pertanian organik, dan desain tropis untuk kenyamanan termal.
8.	Efisiensi Ruang	 <p>Memadukan fungsi museum dengan ruang publik dan area rekreasi.</p>	 <p>Menggabungkan fungsi pengendalian banjir, edukasi, dan rekreasi dalam satu proyek.</p>	 <p>Menyediakan pengalaman menginap, berkebun, workshop, dan memasak dalam satu kawasan.</p>
9.	Konektivitas Interior dan Eksterior	 <p>Bukaan lebar, courtyard internal, serta koneksi kuat dengan lanskap sekitar.</p>	 <p>Terbuka dengan banyak ruang hijau dan akses visual ke air.</p>	 <p>Ruang semi-terbuka yang menghubungkan interior dengan view lanskap pertanian.</p>
10.	<i>Back of House</i> (BoH)			
		Area servis yang terletak di belakang bangunan di lantai dasar dan terhindar dari area publik.		
11.	Aksesibilitas	 <p>Terdapat lift dan tangga di berbagai area untuk disabilitas mengakses lantai atas.</p>	 <p>Terdapat lift, tangga, dan ramp untuk mengakses <i>Green Roof</i> di lantai atap.</p>	 <p>Terdapat tangga untuk mengakses lantai 2 penginapan.</p>




No.	Aspek	<i>Ningbo Historic Museum</i>	<i>Marina Barrage</i>	<i>Sukasantai Farmstay</i>
12.	<i>Focal Point</i>	 <p>Bangunan pada lantai 2 yang merepresentasikan pegunungan di Kota Ningbo.</p>	 <p>Kolam di tengah bangunan sebagai pusat bangunan pada area ruang terbuka publik.</p>	 <p>Kolam yang berfungsi sebagai kolam pemancingan dan pemandangan utama bangunan.</p>
13.	Area Parkir	 <p>Memiliki 87 parkir mobil, 5 parkir bus, dan parkir sepeda.</p>	 <p>Memiliki 98 area parkir kendaraan.</p>	 <p>Memiliki 10-15 area parkir untuk pengunjung.</p>
14.	<i>Entrance</i>	 <p>Bangunan dapat diakses dari 4 sisi, dari lanskap bangunan.</p>	 <p>Bangunan dapat diakses dari 3 <i>entrance</i>, salah satunya adalah <i>entrance</i> dari parkir.</p>	 <p>Bangunan diakses dari 1 <i>entrance</i> utama untuk <i>drop-off</i> dan akses masuk.</p>
15.	Organisasi Ruang dan Sirkulasi	 <p>Organisasi ruang yang tercluster dengan fungsi ruang yang berbeda pada setiap massa.</p>	 <p>Bersifat <i>centralized</i> dengan pusat pada ruang terbuka di dalamnya.</p>	 <p>Bersifat <i>linear</i> dari bangunan ke berbagai program ruang lainnya.</p>

Tabel 4.10 Analisis preseden berdasarkan elemen arsitektur

(Sumber: Analisis penulis, 2025)

4.3.2 Analisis Preseden Berdasarkan Program Ruang

No.	Program Ruang	<i>Ningbo Historic Museum</i>	<i>Marina Barrage</i>	<i>Sukasantai Farmstay</i>
1.	Ruang Komunal	 Ruang komunal terbuka pada area lanskap bangunan.	 Ruang komunal terbuka pada pusat bangunan.	 Ruang komunal semi terbuka pada bagian massa bangunan
2.	Event Area	 Area untuk pameran temporer di <i>Ningbo Historic Museum</i> .	 Area ruang terbuka yang dijadikan sebagai area <i>event</i> .	 Area publik yang bisa difungsikan berbagai acara <i>gathering</i> .
3.	Area Rooftop	 <i>Terrace Rooftop</i> yang bisa diakses publik dengan pemandangan kota Ningbo.	 <i>Green Roof</i> untuk aktivitas publik dengan pemandangan ke laut dan kota Singapura.	-
4.	Ruang Pameran	 Gallery di <i>Ningbo Historic Museum</i> terkait sejarah Kota Ningbo.	 <i>Sustainable Singapore Gallery</i> terkait berkelanjutan.	-
5.	Area Workshop	-		

No.	Program Ruang	<i>Ningbo Historic Museum</i>	<i>Marina Barrage</i>	<i>Sukasantai Farmstay</i>
		-	Area untuk <i>workshop</i> membuat lampu tidur dengan material berkelanjutan.	Area untuk berbagai kegiatan <i>workshop</i> seperti membuat roti, dan lainnya.
6.	Dapur		-	
		Restoran dan dapur terletak di lantai dasar dan terpisah dari bangunan utama.	-	Dapur terbuka untuk mengolah makanan dengan konsep <i>farm-to-table</i> .
7.	Area Makan	-	-	
		-	-	Area makan komunal untuk para pengunjung dan tamu.

Tabel 4.11 Analisis preseden berdasarkan program ruang

(Sumber: Analisis penulis, 2025)

4.3.3 Kesimpulan Analisis Preseden

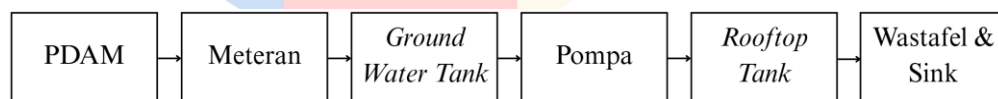
Dari analisis preseden, kesimpulan yang dapat diambil adalah elemen arsitektur yang dapat diterapkan dari tabel analisis preseden terhadap elemen arsitektur. Massa bangunan yang menarik sebagai inspirasi perancangan adalah bentuk yang *multi massing* atau *single massing*, tetapi memiliki banyak bukaan dan tidak solid, sehingga terkoneksi dengan area terbuka publik yang luas dan berinteraksi dengan lingkungannya. Organisasi ruang didalamnya dapat dibuat secara terkluster atau *centralized* untuk menciptakan organisasi ruang yang dinamis. Aksesibilitas dalam bangunan harus diperhatikan untuk menciptakan bangunan yang universal sehingga bisa diakses oleh pengguna disabilitas.

Efisiensi pada ruang seperti peletakan area *Back of the house (BOH)* dan penggabungan beberapa program ruang sesuai dengan teori pendekatan *Transprogramming* akan disimulasikan ketika simulasi perancangan. *Entrance* pada bangunan memiliki peran penting untuk memberikan kemudahan akses para pengunjung dari jalan besar menuju ke tapak dan bangunan. Selain itu, perancangan harus memperhatikan berkelanjutan (*sustainability*) sebagai standar perancangan di era sekarang. Standar berkelanjutan tersebut berdasarkan studi preseden meliputi material yang digunakan, teknologi yang berkelanjutan, sumber energi berkelanjutan seperti panel surya, dan desain pasif pada bangunan.

Penentuan program ruang yang tepat salah satunya didapatkan dari analisis studi preseden selain dari hasil analisis temuan di lapangan dan kajian literatur. Program ruang pada analisis studi preseden membantu untuk menjadi inspirasi ketika menempatkan ruang yang akan dibuat di bangunan ketika simulasi perancangan dan hubungan ruang tersebut dengan ruang lainnya yang ada di bangunan studi preseden tersebut. Program ruang yang akan diterapkan dari tabel hasil analisis preseden terhadap program ruang akan ditambahkan dengan program ruang lainnya yang mendukung dan menunjang bangunan dalam merancang pusat edukasi dan gastronomi terasi.

4.4 Analisis Teknologi dan Utilitas Bangunan

4.4.1 Sistem Air Bersih



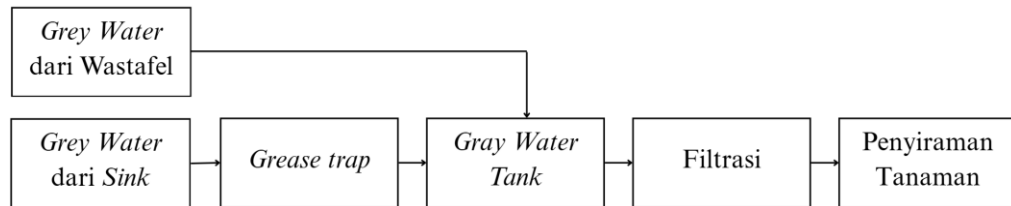
Gambar 4.37 Skema air bersih

(Sumber: Permen PUPR No. 4 Tahun 2007)

Skema ini menunjukkan alur distribusi air bersih dari Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM), yang pertama disalurkan ke *Ground Water Tank* (GWT) sebagai tempat penyimpanan awal dengan melalui meteran untuk mengetahui debit air. Kemudian air dipompa ke *rooftop tank*, yang berfungsi sebagai cadangan air utama. Dari *rooftop tank*, air didistribusikan ke wastafel

& sink untuk kebutuhan domestik bangunan, serta membantu menambah pasokan air pada *rain water* untuk *flush toilet* dan *grey water* untuk penyiraman tanaman jika kekurangan air pada sumber air utama.

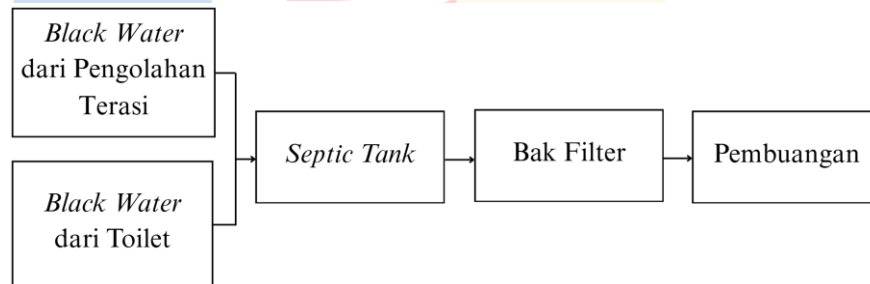
4.4.2 Sistem Air Bekas (*Grey Water*)



Gambar 4.38 Skema air bekas
(Sumber: Permen PUPR No. 4 Tahun 2007)

Grey water dari penggunaan air di bangunan akan ditampung dan diolah, serta digunakan kembali untuk kebutuhan air bangunan seperti menyirami tanaman pada lanskap, sehingga mengurangi air yang terbuang dan mendukung keberlanjutan.

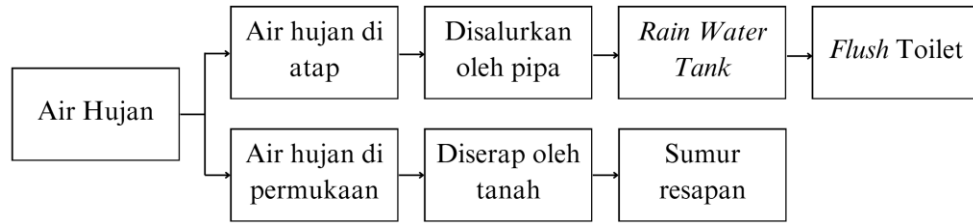
4.4.3 Sistem Air Kotor (*Black Water*)



Gambar 4.39 Skema Air Kotor
(Sumber: Penulis, 2025)

Air dari pengolahan terasi dan toilet akan langsung menuju ke septic tank dan memasuki bak filter untuk mengurangi pencemaran sebelum dipindahkan ke tempat pembuangan,

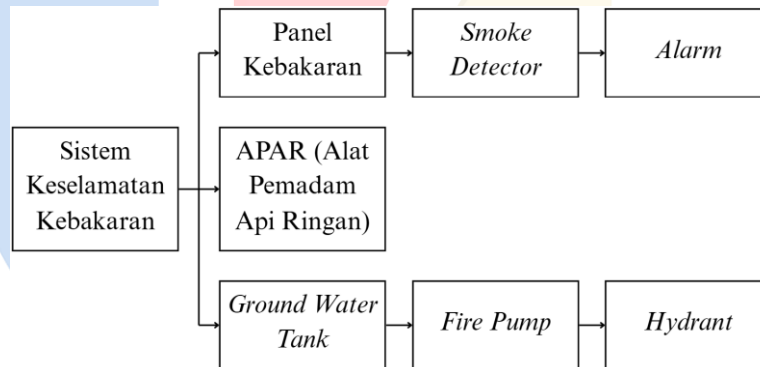
4.4.4 Sistem Penampungan Air Hujan (*Rain Water*)



Gambar 4.40 Skema air hujan
(Sumber: Penulis, 2025)

Air hujan yang jatuh di permukaan atap akan disalurkan menuju talang air melalui kemiringan atap dan disalurkan ke pipa yang akan menuju ke tangki penampungan *grey water* untuk diolah kembali dan digunakan untuk *flushing* toilet di bangunan. Air hujan yang jatuh ke permukaan tanah akan diserap oleh tanah dan masuk ke sumur resapan untuk mencegah air keluar dari tapak bangunan guna mencapai *zero run off*.

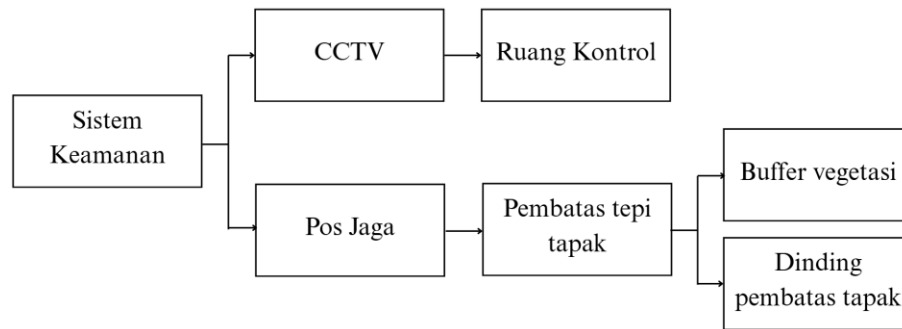
4.4.5 Sistem Pemadam Kebakaran



Gambar 4.41 Skema sistem pemadam kebakaran
(Sumber: Penulis, 2025)

Bangunan dilengkapi dengan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan *smoke detector* yang akan memicu *alarm* ketika terjadi kebakaran. Selain itu, *hydrant* mendapatkan sumber air langsung dari *ground water tank* yang akan digunakan oleh pemadam kebakaran sebagai sumber air untuk memadamkan api di bangunan. Di bangunan ini juga terdapat saff kebakaran yang berisi tangga kebakaran dan lift kebakaran untuk evakuasi pengunjung dan akses pemadam dalam memadamkan api di bangunan.

4.4.6 Sistem Keamanan

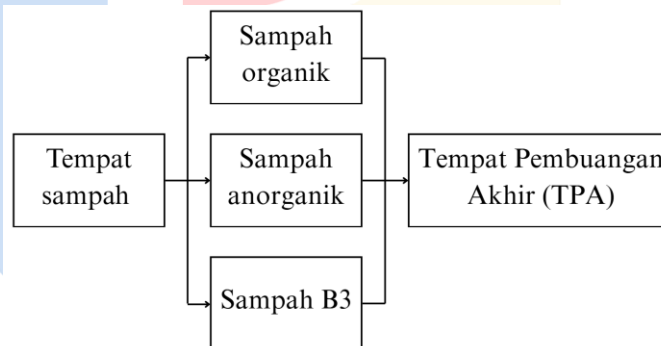


Gambar 4.42 Skema sistem keamanan

(Sumber: Penulis, 2025)

Terdapat *Closed-Circuit Television* (CCTV) atau kamera pengawas di dalam bangunan yang diawasi di ruang kontrol sebagai sistem keamanan bangunan. Langkah keamanan lainnya adalah terdapat pos jaga di akses masuk dan keluar tapak dan pembatas pada tepi tapak berupa buffer tanaman dan dinding pembatas untuk tapak.

4.4.7 Sistem Pembuangan Sampah

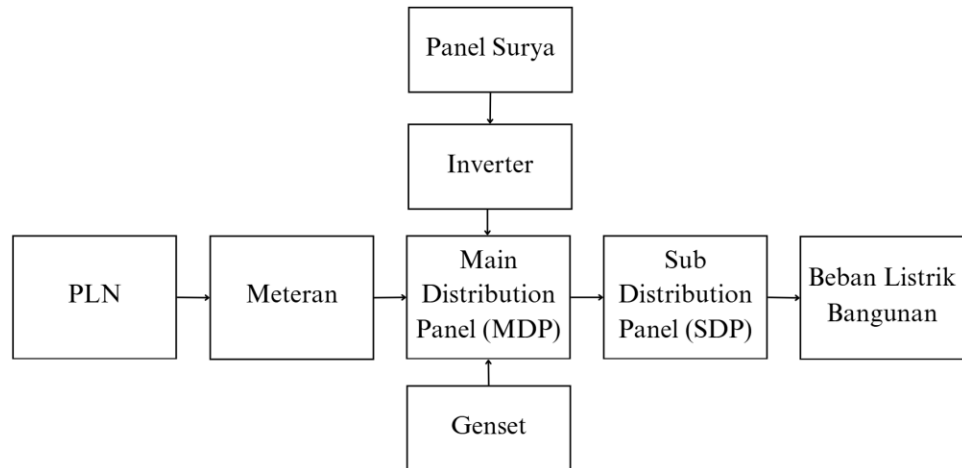


Gambar 4.43 Skema sistem pembuangan sampah

(Sumber: Penulis, 2025)

Ruang sampah terbagi menjadi 3 ruang, yaitu sampah organik, sampah anorganik, dan sampah B3. Semua sampah tersebut akan ditampung di ruang sampah sebelum menuju Tempat Pembuangan Akhir (TPA).

4.4.8 Sistem Ketersediaan Listrik




Gambar 4.44 Skema ketersediaan Listrik

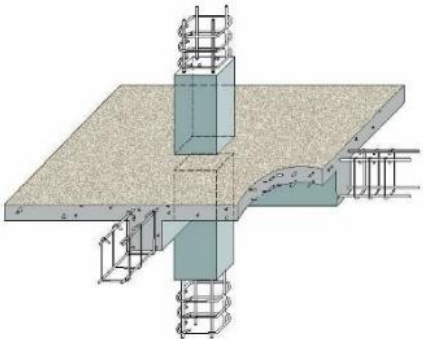
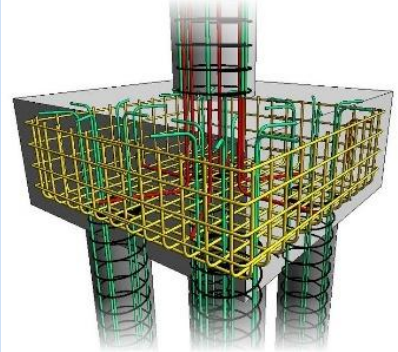
(Sumber: Penulis, 2025)

Sumber listrik utama pada bangunan ini berasal dari Perusahaan Listrik Negara (PLN) yang akan disalurkan ke *Main Distribution Panel (MDP)* sebelum didistribusikan ke bagian lainnya dengan *Sub Distribution Panel (SDP)*. Panel surya menjadi sumber energi pendukung untuk penghasil listrik pada bangunan ini. Selain itu terdapat genset yang digunakan disaat darurat.

4.4.9 Sistem Struktur Bangunan

No.	Jenis Struktur	Keterangan
1.	Bentang lebar 	Sistem Struktur Atap Penggunaan struktur atap bentang lebar diagrid sebagai penutup bangunan pada beberapa area bangunan yang menciptakan area bebas kolom yang luas dan visual bangunan.

Gambar 4.45 Struktur Diagrid
(Sumber: PT. Adiprana Sentosa Indovesco, 2025)

No.	Jenis Struktur	Keterangan
2.	<p data-bbox="440 233 760 268">Struktur beton bertulang</p>  <p data-bbox="459 642 922 709">Gambar 4.46 Kolom, balok, dan plat lantai. (Sumber: Kezia, 2025)</p>	<p data-bbox="954 233 1292 268">Sistem Struktur Bangunan</p> <p data-bbox="954 289 1373 548">Penggunaan sistem struktur beton bertulang karena sistem struktur yang kokoh, tahan lama, dan biaya yang relatif murah. Selain itu, beton bertulang mampu mewujudkan bangunan yang organik atau bersifat fluid.</p>
3.	<p data-bbox="440 709 695 745">Pondasi Bored Pile</p>  <p data-bbox="440 1125 922 1190">Gambar 4.47 Pondasi Bored Plat (Sumber: engineeringdiscoveries.com, 2025)</p>	<p data-bbox="954 709 1263 745">Sistem Struktur Pondasi</p> <p data-bbox="954 766 1373 1178">Bored pile dipilih karena tanah berada di lokasi yang dekat pesisir, sehingga perlu pondasi kuat yang bisa menembus ke tanah keras. Selain itu, bangunan ini menggunakan bentang lebar, dengan ketinggian diatas 15 meter, dan terdapat lantai <i>basement</i>, sehingga diperlukan pondasi yang mampu menopang berbagai kebutuhan tersebut.</p>

Tabel 4. 12 Sistem struktur bangunan

(Sumber: Analisis penulis, 2025)

4.5 Kriteria Perancangan

Kriteria perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi disusun berdasarkan kesimpulan dari analisis preseden, teori, serta temuan di lapangan. Ketiga analisis tersebut, yang telah dijabarkan sebelumnya, menjadi dasar dalam merumuskan kriteria perancangan yang akan menjadi pedoman utama dalam merancang bangunan pada penelitian ini.

4.5.1 Kriteria Perancangan Terhadap Tapak

1. Tapak memiliki area lanskap yang terintegrasi dengan bangunan.
2. Tapak memiliki fasilitas untuk menunjang kebutuhan pengunjung seperti penyediaan sarana parkir kendaraan seperti bus, mobil, dan motor.

3. Tapak memiliki fasilitas untuk menunjang kebutuhan bangunan seperti jalur untuk keperluan servis dan sarana pendukung MEP (*mechanical, electrical, plumbing*) lainnya.
4. *Entrance* untuk memasuki tapak terletak di jalan yang memiliki *Right of Way* (ROW) minimal 6 meter untuk kemudahan akses.
5. Tapak dirancang dengan akses yang memastikan kenyamanan bagi pengunjung serta mendukung kelancaran operasional bagi pengguna area servis di Back of House (BoH).
6. Tapak memiliki akses terhadap infrastruktur air bersih dari PDAM dan pasokan listrik dari PLN.
7. Pembatas tepi tapak menggunakan vegetasi atau dinding pembatas sebagai pembatas tapak dengan area lainnya.
8. Tapak harus terletak di zona yang sesuai dengan Rencana Detail Tata Ruang (RDTR) dan ketentuan regulasi yang ditetapkan pada lahan tersebut.
9. Tapak memiliki akses untuk pemadam kebakaran
10. Lokasi tapak berada di pesisir untuk menunjukkan kaitan antara terasi dengan lingkungan pesisirnya sesuai dengan analisis berdasarkan Regionalisme Kritis.
11. Tapak memiliki orientasi yang memungkinkan masuknya angin dari utara dan selatan untuk mengoptimalkan cross ventilation dengan angin dari barat dan angin laut.
12. Luas tapak kurang dari 1 hektar sesuai dengan pedoman proyek tugas akhir ver 8.4.

4.5.2 Kriteria Perancangan Terhadap Bangunan

1. Perancangan bangunan dengan pendekatan Regionalisme Kritis dan bersifat kontemporer sebagai identitas bangunan pada perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi.
2. Organisasi ruang dengan pendekatan *Transprogramming* dengan menciptakan berbagai ruang multifungsi di dalamnya.
3. Merancang bangunan dengan memperhatikan aspek berkelanjutan (*sustainability*).

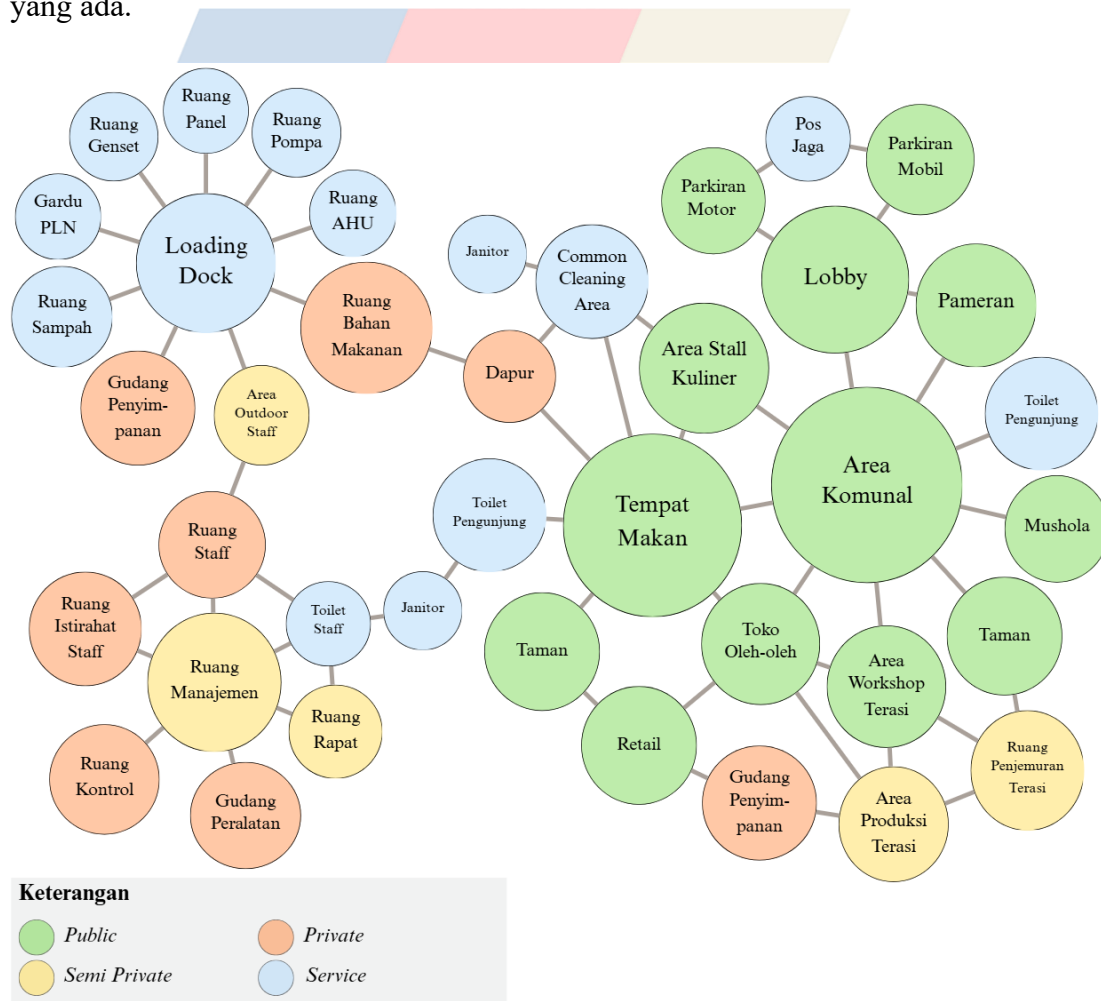
4. Aksesibilitas bangunan dengan standar universal desain agar bangunan dapat diakses oleh semua kalangan termasuk disabilitas berupa tangga, ramp, dan lift.
5. Menciptakan massa bangunan dengan konsep *single massing* yang memiliki bentuk fluid atau bentuk lain yang mendukung sirkulasi dinamis.
6. Bangunan dirancang dengan 1 hingga 3 lantai untuk memisahkan fungsi ruang dan memaksimalkan area terbuka publik di lantai dasar.
7. Penempatan program ruang yang ada sesuai dengan organisasi ruang dan sirkulasi yang tercluster atau *centralized*.
8. Bangunan harus memperhatikan aspek keselamatan dan berbagai regulasi yang ada sesuai dengan standar bangunan.
9. Fasad bangunan yang kontemporer dengan menggunakan material lokal dan terintegrasi dengan lingkungan.
10. Struktural bangunan yang memberikan fleksibilitas terhadap ruangan dan fasilitas di dalamnya dengan penggunaan struktur bentang lebar, beton bertulang, dan pondasi *bored pile*.
11. Bangunan dirancang dengan ketinggian *Floor to Ceiling* antara 3 hingga 5,6 meter untuk mendukung kelancaran aktivitas di loading dock serta memastikan kenyamanan dan efisiensi dalam area produksi terasi yang menggunakan mesin modern.
12. Interior bangunan yang berinteraksi dengan konsep bangunan dan terkoneksi dengan area eksterior bangunan.
13. Orientasi pada zona publik menghadap ke arah Utara, Selatan, atau Timur untuk menghindari radiasi matahari dari arah Barat.
14. Orientasi bangunan menghadap ke arah Utara atau Timur untuk menghindari radiasi matahari dari arah Barat dan menghadap ke laut.
15. Penerapan *tactility* dan tektonika di dalam bangunan dalam bentuk massa bangunan, elemen dekoratif, dan material yang digunakan.
16. Luasan *Gross Floor Area* (GFA) minimal 8.000 m² dan maksimal 12.000 m² dengan produk perencanaan berbentuk *single massing* sesuai dengan pedoman proyek tugas akhir ver 8.4.

4.5.3 Kriteria Perancangan Terhadap Manusia

1. Merancang bangunan yang memperhatikan keamanan dan kenyamanan manusia di dalamnya sebagai pengguna bangunan.
2. Menerapkan prinsip universal desain untuk memastikan aksesibilitas bagi semua kalangan, termasuk penyandang disabilitas, melalui fasilitas seperti ramp, lift, dan jalur yang jelas.
3. Zona Publik dirancang dengan sirkulasi terbuka dan aksesibilitas tinggi, memungkinkan pergerakan bebas bagi pengunjung dengan jalur yang jelas serta koneksi langsung ke ruang utama.
4. Zona Semi-Privat memiliki sirkulasi yang lebih terkendali dengan jalur yang mengarahkan pengguna tertentu, membatasi akses langsung dari area publik untuk menjaga kenyamanan dan fungsi ruang.
5. Zona Privat memiliki sirkulasi terbatas dengan akses khusus bagi pegawai atau pihak yang berkepentingan, memastikan kelancaran operasional tanpa terganggu oleh arus pengunjung.
6. Membangun pusat edukasi yang bersifat interaktif terhadap para pengunjung dan ruang pameran yang menampilkan sejarah, nilai budaya, dan kaitannya dengan terasi sebagai bagian dari warisan budaya Cirebon.
7. Membuat *workshop* (lokakarya) pembuatan terasi sebagai bentuk edukasi kepada masyarakat terkait teknik pembuatan terasi secara tradisional yang diwariskan turun temurun.
8. Menyediakan area budidaya terasi sebagai bagian dari edukasi bagi masyarakat dan perajin, dengan pendekatan modern yang tetap mempertahankan kearifan lokal.
9. Menghadirkan gastronomi terasi sebagai daya tarik utama, dengan restoran dan kuliner khas Cirebon yang menggunakan terasi sebagai bahan utama untuk meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap terasi.
10. Menciptakan ruang yang merepresentasikan elemen budaya yang mempromosikan budaya Cirebon dan terasi sebagai edukasi kepada pengunjung.

4.7 Pola Hubungan Antar Ruang

Hubungan antar ruang sebelumnya menghasilkan pola hubungan antar ruang yang menjelaskan keterkaitan antara setiap ruang dan zona yang ada. Zona tersebut terbagi menjadi empat, yaitu publik, semi privat, privat, dan servis. Pembagian setiap zona bertujuan untuk menentukan batasan zona kepada para pengunjung dalam mengakses setiap ruangan yang ada di dalam bangunan. Pola hubungan antar ruang menjadi acuan ketika proses perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi untuk membagi zona dan mengatur setiap kedekatan ruang berdasarkan setiap program ruang yang ada.



Gambar 4.49 Bubble Diagram
(Sumber: Analisis Penulis, 2025)

4.8 Perhitungan Kapasitas dan Ukuran Ruang

1. Perhitungan Kapasitas Pengunjung

Wilayah Kecamatan	Jumlah Penduduk Per Kecamatan di Kota Cirebon (Jiwa)	
	2023	2022
Harjamukti	128.778	127.669
Lemahwungkuk	58.418	58.485
Pekalipan	29.716	29.916
Kesambi	78.398	78.432
Kejaksan	46.670	46.733
Kota Cirebon	341.980	341.235

Tabel 4.13 Jumlah penduduk per kecamatan di Kota Cirebon

(Sumber: BPS Kota Cirebon, 2025)

Perhitungan Pengunjung Lokal

- Asumsi yang digunakan adalah 0,5% dari total penduduk lokal Kota Cirebon mengunjungi pusat per hari.
- Total Penduduk Kota Cirebon (2023) : 341.980 jiwa
- Jumlah pengunjung yang datang per hari : $341.980 \times 0,5\%$
= 1.710 orang/hari

No.	Uraian	Satuan	Jumlah
Jumlah kunjungan Wisatawan			
1.	Wisatawan Domestik	orang	63.407
2.	Wisatawan Mancanegara	orang	987.588
Tempat Wisata yang dikunjungi			
1.	Taman Ade Irma Suryani	orang	9.907
2.	Keraton Kesepuhan	orang	90.199
3.	Keraton Kanoman	orang	11.421
4.	Gua Sunyaragi	orang	312.034
5.	Keraton Kacirebonan	orang	10.197
6.	Taman Kera Situs Sunan Kalijaga	orang	73.644
7.	Masjid Agung Sang Cipta Rasa	orang	4.607

Tabel 4.14 Jumlah pengunjung di Kota Cirebon pada tahun 2019

(Sumber: BPS Kota Cirebon, 2024)

Pengunjung Wisatawan

- Asumsi yang digunakan adalah 30% dari rata-rata wisatawan harian yang berkunjung ke objek wisata utama di Cirebon datang ke pusat edukasi dan gastronomi terasi untuk mempromosikan terasi tradisional dan budaya Cirebon lainnya kepada para wisatawan.
- Total pengunjung wisatawan per tahun : 1.051.000 orang
- Rata-rata kunjungan per hari : $1.051.000 / 365$
= 2.880 orang/hari
- Jumlah pengunjung yang datang per hari : $2.880 \times 30\% = 864$ orang/hari

Total target pengunjung wisatawan dan lokal per hari

- Jumlah pengunjung lokal : 1.710 orang
- Jumlah pengunjung wisatawan : 864 orang
- Total jumlah pengunjung : $1.710 + 864 = 2.574$ orang

Perkiraan Zona dan Rasio

- *Gross Floor Area* (GFA) : 8.000 m²
- *Area Back of House* (BoH) : 20% dari GFA → 1.600 m²
- Area publik : $GFA - BoH = 6.400$ m²
- Rasio kepadatan pengunjung : 2,5 m² per orang

Perhitungan Perkiraan Kapasitas Pengunjung


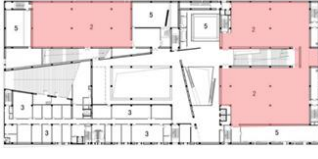

= Area Publik / Rasio

= $6.400 / 2,5$

= 2.560 orang

Dari hasil perhitungan dengan melihat jumlah penduduk lokal dan wisatawan, diperkirakan akan ada sekitar 2.574 pengunjung per hari. Sementara itu, dengan luas bangunan sekitar 8.000 m² dan rasio kepadatan 2,5 m² per orang, maka kapasitas maksimal yang bisa ditampung adalah 2.560 orang. Jumlah dan luasan tersebut ideal karena mendekati dari target pengunjung untuk pusat edukasi dan gastronomi terasi.

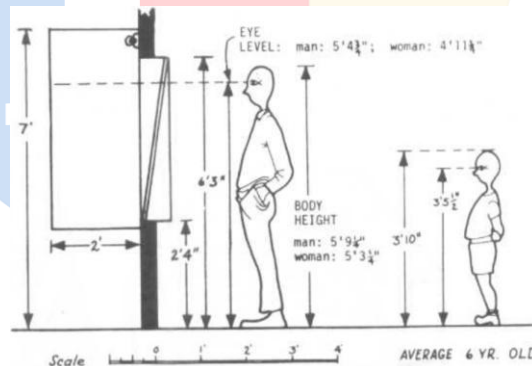
2. Ruang Pameran

Analisis Denah Ruang Pameran		
Denah Lantai Dasar	Denah Lantai 1	Denah Lantai 2
		
Luas ruang pameran: 2.721 m ² .	Luas ruang pameran: 3.086 m ² .	Luas ruang pameran: 2.891 m ² .

Tabel 4.15 Analisis denah ruang pameran *Ningbo Historic Museum*
(Sumber: Analisis penulis, 2025)

Perhitungan

- Ukuran bangunan *Ningbo Historic Museum* : 144 x 65 meter
- Luas ruang pameran *Ningbo Historic Museum* : 8.698 m²
- GFA *Ningbo Historic Museum* : 28.080 m²
- Persentase ruang pameran dengan GFA : 31% → 30%
- Jarak pandang ke objek pameran : 1,83 meter → 2 meter
- Standar per orang di ruang pameran : 2 x 1,5 = 3 m²



Gambar 4.50 Standar di ruang pameran
(Sumber: Time Saver Standards, 1980)

Pembagian area pameran Cirebon dan terasi:

- Area 1 : Sejarah Cirebon sebelum Kesultanan Cirebon.
- Area 2 : Era Kesultanan Cirebon oleh Pangeran Cakrabuana.
- Area 3 : Awal mula terasi oleh Pangeran Cakrabuana dan ekonomi maritim.

- d. Area 4 : Sunan Gunung Jati dan Kesultanan Cirebon .
- e. Area 5 : Era Kolonial dan Pengaruh VOC.
- f. Area 6 : Perjuangan Cirebon dalam kemerdekaan.
- g. Area 7 : Cirebon dan Terasi di era modern.

Berdasarkan pembagian area ruang pameran tersebut, area pameran terbagi menjadi 7 area dengan luas keseluruhan area pameran cukup berada di 20% dari GFA bangunan, yaitu 1.600 m² dan sudah mencakup seluruh pembagian area pameran yang akan ditampilkan.

3. Lobby



Gambar 4.51 Lobby di Ningbo Historic Museum
(Sumber: WikiArquitectura, 2025)

Lobby di Ningbo Historic Museum terbagi menjadi 2 area yang merespon *entrance* masuk ke bangunan dari lanskap. Area lobby utama merupakan area yang memiliki ukuran lebih besar dan area tersebut diakses melalui tengah bangunan di lantai dasar.

Perhitungan

- Luas lobby : 1.619 m²
- Gross Floor Area (GFA) : 28.080 m²
- Persentase lobby dengan GFA : 5,8% → 5,5%
- Lobby pusat edukasi dan gastronomi terasi:
5,5% dari GFA 8.000 m² = 450 m²

4. Area Stall Kuliner

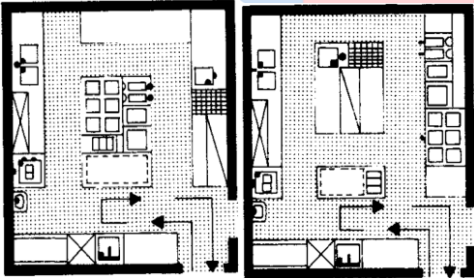
No.	Makanan Khas Cirebon	Makanan Nusantara lainnya
1.	Tahu Gejrot	Tek-tek
2.	Es Durian	Es Cendol
3.	Mie Koclok	Martabak
4.	Gado-Gado Ayam	Sate
5.	Nasi Lengko	Bakso
6.	Docang	Soto
7.	Empal Gentong	Gudeg
8.	Makanan khas Cirebon lainnya	Makanan khas Nusantara lainnya

Tabel 4.16 List makanan di *stall* kuliner

(sumber: Analisis penulis, 2025)

Perhitungan

- Luas area *stall* kecil:
= 2 x 2 meter
= 4 m² (*stall* besar mengambil 2 area *stall* yang disediakan.)
- Jumlah *stall* kuliner : 24 *stall*
(Jumlah 24 *stall* kecil untuk menyediakan area kepada *stall* besar dan menyediakan tempat untuk jajanan kuliner lainnya.)
- Total luas area : 24 x 4 = 96 m²
- Perkiraan pengunjung per *stall* : 10 orang

Standar Ukuran Dapur	Jenis Makanan
 <p>Gambar 4. 52 Standar ukuran dapur (Sumber: Neufert Data Arsitek 2, 2002)</p>	<p>Nasi Jamblang Nasi Jamblang merupakan makanan khas Cirebon yang disajikan dengan daun jati dan sifatnya prasmanan, serta menggunakan olahan terasi.</p>
	<p>Seafood (Makanan Laut) <i>Seafood</i> merupakan makanan yang berbahan dasar dari laut dan digemari oleh banyak orang. Penggunaan terasi sering digunakan dalam masakan <i>seafood</i>.</p>

Tabel 4.17 Dapur dan restoran di pusat edukasi dan gastronomi terasi

(sumber: Analisis penulis, 2025)

Dapur restoran diatas dengan kapasitas 60-100 tempat duduk memiliki luas 30-50 m² sesuai dengan standar dari Neufert.

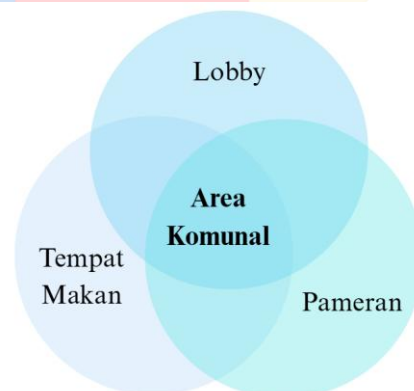
Perhitungan

- Luas dapur restoran : 50 m²
- Jumlah dapur yang ada : 2
- Jumlah orang di dapur : 8 orang
- Standar per orang di dapur : $50 / 8 = 6,25$ m²
- Total luas dapur yang ada : 100 m²

5. Tempat Makan

- Luas *stall* kuliner : 96 m²
- Luas dapur restoran : 100 m²
- Perkiraan pengunjung *stall* : 240 orang
- Perkiraan pengunjung restoran : 200 orang
- Standar per orang : 2 m²
- Total pengunjung yang bisa dilayani di waktu yang bersamaan = 440 orang
- Luas tempat makan minimal : $440 \times 2 = 880$ m²

6. Area Komunal



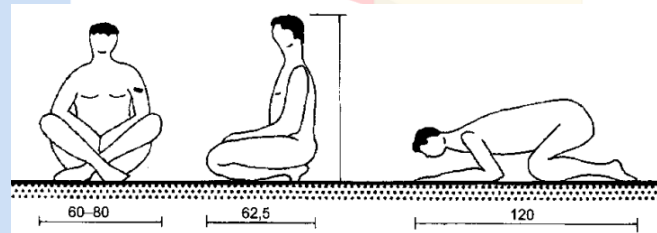
Gambar 4.53 Diagram area komunal
(sumber: Penulis, 2025)

Area komunal mengambil ukuran rata-rata dari luas pameran, *lobby*, dan tempat makan untuk menghindari penumpukan pengunjung dari ketiga area besar tersebut.

Perhitungan:

- *Lobby* : 450 m²
- Tempat makan : 880 m²
- Pameran : 1.600 m²
- Area komunal : 977 m²

7. Mushola



Gambar 4.54 Standar ruang mushola
(Sumber: Neufert Jilid 2, 2002)

Perhitungan

- Ukuran sajadah : $0,8 \times 1,2 = 0,96 \text{ m}^2 \rightarrow 1 \text{ m}^2$
- Maksimal Kapasitas : Maksimal kapasitas adalah 250 orang (SNI-03-1733-2004).
- Perhitungan Kapasitas : 5% dari kapasitas pengunjung
= $2.560 \times 5\%$
= 128 orang
- Orientasi : Menghadap ke arah kiblat.

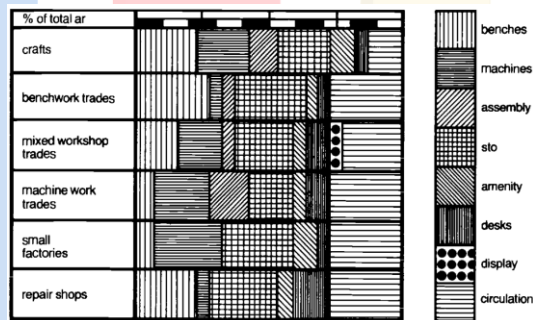
Kecamatan <i>District</i>	Islam	Protestan <i>Protestant</i>	Katolik <i>Catholic</i>	Hindu	Budha <i>Buddha</i>	Lainnya <i>Others</i>
Harjamukti	121.458	5.102	1.703	39	272	13
Lemahwungkuk	56.361	2.826	1.370	24	477	15
Pekalipan	26.489	2.729	1.528	1	658	18
Kesambi	76.007	2.480	1.151	31	318	9
Kejaksan	49.175	1.083	647	10	347	6
Kota Cirebon Cirebon Municipality	329.490	14.220	6.399	105	2.072	61

Tabel 4.18 Jumlah agama penduduk di Kota Cirebon

(Sumber: BPS Kota Cirebon, 2023)


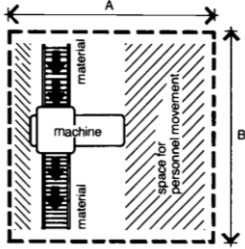
Kota Cirebon memiliki jumlah penduduk muslim sebanyak 93,51%, oleh karena itu mushola akan dibuat 10% dari perkiraan kapasitas pengunjung dengan maksimal kapasitas 250 orang sesuai dengan standar SNI-03-1733-2004 untuk menjadi fasilitas sholat di bangunan ini.

8. Area Produksi Terasi



Gambar 2.56 Standar area produksi

(sumber: Neufert Architect's Data II, 1980)

Perkiraan Ukuran Mesin Modern	Standar Ruang Produksi dengan Mesin
 <p>Gambar 4.55 Produksi terasi dengan mesin modern (sumber: Youtube YN Putra, 2020)</p>	 <p>Gambar 4.56 Area produksi dengan mesin modern (sumber: Neufert Architect's Data II, 1980)</p>

Tabel 4.19 Analisis area produksi terasi modern

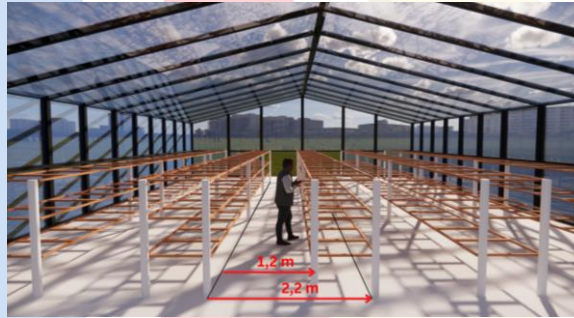
(sumber: Analisis penulis, 2025)

Diperkirakan mesin pembuatan terasi memiliki dimensi 60 cm, sehingga kebutuhan untuk satu area produksi sekitar 3,6 x 3,6 meter dengan area produksi 17% dari area tersebut. Dari standar yang ada, area produksi terasi dengan mesin modern membutuhkan 45% untuk sirkulasi para pekerja produksi, dan 55% area lainnya untuk kebutuhan mesin produksi modern.

Perhitungan

- Luas area per tahapan produksi : 12,96 m² → 13 m²
- Kapasitas per tahapan produksi : 2 orang
- Kapasitas per orang : 6,5 m²

9. Rumah Kaca Terasi



Gambar 4.57 Sirkulasi rumah kaca terasi
(sumber: Analisis pribadi, 2025)

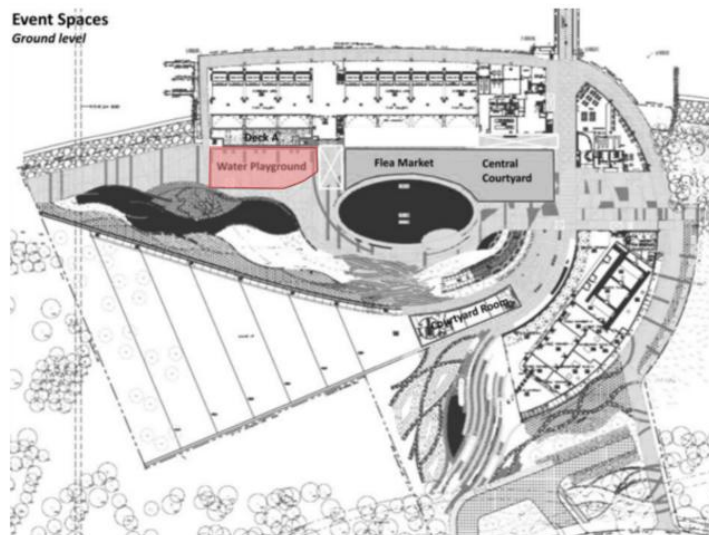


Gambar 4.58 Penjemuran terasi di rumah kaca pabrik
(Sumber : Youtube SNI TV, 2019)

Perhitungan

- Luas area per orang : 2,2 x 1,2 = 2,64 m² → 2,65 m²
- Luas rumah kaca pabrik : 15 x 30 = 450 m²
- Luas rumah kaca perancangan : 20% dari produksi pabrik = 90 m²

10. Playground



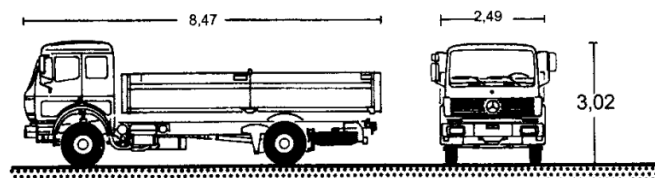
Gambar 4.59 Playground di Marina Barrage
(sumber: tcartel.sg, 2025)

Playground pada Marina Barrage memiliki luas sekitar 825 m² dengan perbandingan terhadap luas bangunannya dengan luas sekitar 32.880 m².

Perhitungan

- Perbandingan playground dan luas bangunan adalah $825 : 32.880 = 1 : 40$
- $1 : 40 = 2,5\%$ dari luas bangunan
- Perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi memiliki GFA minimum 8.000 m², sehingga luas playground yang dapat dibuat adalah 200 m²

11. Loading Dock



Gambar 4.60 Ukuran mobil truk
(sumber: Neufert Jilid 2, 2002)

Perhitungan

- Ukuran parkir ideal : $3 \times 9 = 27 \text{ m}^2$

- Jumlah parkir truk : 4 (2 dapur dan 2 kebutuhan lainnya)
- Area loading bay : 3 x 3 = 9 m² (di belakang parkir truk)
- Total luas : 144 m²

12. Toilet

Perhitungan toilet dibuat dengan asumsi pengunjung adalah 50% pria dan 50% wanita pada bangunan ini.

Toilet	Rasio	Kebutuhan
Asumsi Kepadatan	10	400
Closet Pria	30	13
Closet Wanita	1.5x pria	20
Wastafel	50	8
Urinoir	30	13
Luas Lantai	8000	

Tabel 4.20 Perhitungan jumlah toilet
(sumber: Analisis penulis, 2025)

Perhitungan

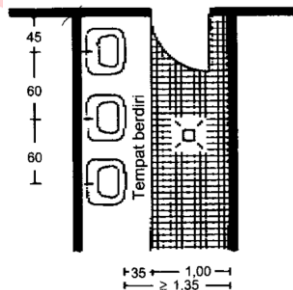
- Asumsi kepadatan:

$$= \text{GFA} / \text{rasio} / 2 \text{ (50\% pria dan 50\% wanita)}$$

$$= 8.000 / 10 / 2$$

$$= 400$$
- Dari asumsi kepadatan tersebut, dikalikan dengan rasio yang ada sesuai dengan tabel dan mendapatkan hasil kebutuhan unit toilet yang dibutuhkan.

13. Common Cleaning Area



Gambar 2.57 Standar ruang mencuci umum
(sumber: Neufert Jilid 2, 2002)

Ukuran ruang mencuci diatas dengan kapasitas 3 orang adalah 2,2 x 1,8 meter. *Common cleaning area* dibedakan menjadi 2, yaitu area khusus mencuci tangan untuk para pengunjung yang ingin makan dan area mencuci peralatan oleh para *stall* kuliner.

Area mencuci tangan pengunjung

- Kapasitas pengunjung area makan : 500 orang
- Perhitungan wastafel (rasio 1 : 60) : 8 unit
- Luas total area mencuci tangan : 12 m²

Area mencuci peralatan

- Jumlah *stall* yang disediakan : 25 *stall*
- Perhitungan sink (rasio 1 : 60) : 8 unit
- Luas total area mencuci peralatan : 12 m²

Area mencuci peralatan dipisahkan dengan area untuk mencuci tangan para pengunjung. Area ini juga digunakan untuk mencuci perabotan dan alat makan yang telah digunakan oleh para pengunjung.

14. Kebutuhan Parkir

Kabupaten/Kota	Jumlah Kendaraan Bermotor - Mobil Penumpang	Jumlah Kendaraan Bermotor - Bus	Jumlah Kendaraan Bermotor - Truk	Jumlah Kendaraan Bermotor - Sepeda Motor	Jumlah Kendaraan Bermotor - Jumlah
Kota Cirebon	29.964	411	12.426	130.009	172.810

Gambar 4.61 Data pengguna kendaraan di Kota Cirebon

(Sumber: BPS Provinsi Jawa Barat, 2024)

Berdasarkan data pengguna tersebut, total kendaraan pribadi di Kota Cirebon adalah 172.810 kendaraan dengan mobil 29.964 kendaraan dan sepeda motor 130.009 kendaraan.

Perhitungan

Rasio	Jumlah Parkiran
60	133

Tabel 4.21 Jumlah parkir dengan rasio

(Sumber: Analisis Penulis, 2025)

Perhitungan jumlah parkir dengan rasio 60 dari GFA 8.000 m² membutuhkan area untuk 133 parkiran mobil yang akan dibagi dengan parkiran sepeda motor.

- Ukuran parkir mobil : $2,5 \times 5 = 12,5 \text{ m}^2$
- Ukuran parkir motor : $0,75 \times 2 = 1,5 \text{ m}^2$
- Perbandingan mobil dan motor : 1 : 4 (satu banding empat)
- Parkiran motor : 75% dari kebutuhan parkir = 100 slot
- Parkiran mobil : Sisa luas area dari parkir motor dengan minimal 33 slot.

4.9 Program Ruang

Zona	Program Ruang	Luas /orang (m2)	Kapasitas /satu an	Jumlah	Total Luas (m2)	Keterangan	Sumber
Publik	Lobby	1.5	300	1	450	5.5% dari luas GFA 8.000.	Neufert & Observasi
			Orang				
	Tempat Makan	2.0	440	1	880	Tempat makan untuk <i>stall</i> jajanan dan resto.	Neufert & Observasi
			Orang				
	Pameran	3.0	533	1	1600	20% area dari luas GFA 8.000 m2.	Neufert & Observasi
			Orang				
	Area Komunal	1.5	550	1	977	Ukuran rata-rata dari <i>lobby</i> , pameran, dan tempat makan.	Observasi
			Orang				
	Toko Oleh-Oleh	2.0	98	1	195.36	20% dari area komunal	Neufert & Observasi
			Orang				
	Taman	2.5	160	-	Dengan minimal 400	Taman tidak termasuk ke dalam GFA	Observasi
			Orang				
	Area Workshop Terasi	3.0	2	8	48	Pembuatan terasi dengan alat tradisional.	Observasi
			Orang				
	Retail	1.5	20	7	210	Retail 30 m2 untuk UMKM lokal.	Observasi
			Orang				

Zona	Program Ruang	Luas /orang (m2)	Kapasitas /satu an	Jumlah	Total Luas (m2)	Keterangan	Sumber
	Playground	5.0	40	1	200	2,5% dari GFA bangunan.	Observasi
			Orang				
	Area Stall Kuliner	4.0	1	24	96	Stall besar mengambil 2 area stall yang telah disediakan.	Observasi
			Orang				
	Mushola	1.0	128	1	128	5% dari kapasitas pengunjung, untuk para pengunjung dan staff.	Observasi & SNI
			Orang				
	Parkiran Mobil	12.5	1	Minimal 35 slot	-	Parkiran mobil pengunjung.	Pergub 135, 2019
			Kendaraan				
	Parkiran Motor	1.5	1	Minimal 100 slot	-	Parkiran motor pengunjung.	Pergub 135, 2019
			Kendaraan				
Semi Privat	Ruang Rapat	5.1	12	1	61	Untuk rapat manajemen bangunan dan pihak luar.	Time Saver Standards
			Orang				
	Ruang Manajemen	15.8	5	1	79	Ruang pengelola bangunan.	Time Saver Standards
			Orang				
	Ruang Penjemuran Terasi	2.7	5	1	90	Area menjemur terasi secara modern dengan rumah kaca.	Observasi
			kg Terasi				
	Area Produksi Terasi	6.5	2	3	39	Belum termasuk sirkulasi area pengunjung.	Neufert & Observasi
			Orang				
	Area Outdoor Staff	1.5	20	1	30	Untuk para staff dan pengunjung merokok.	Observasi
			Orang				
Privat	Ruang Staff	1.5	20	2	60	Ruang staff dan loker staff.	Neufert
			Orang				
	Ruang Istirahat Staff	2.0	20	1	40	Ruang untuk istirahat staff berupa kantin.	Observasi
			Orang				

Zona	Program Ruang	Luas /orang (m2)	Kapasitas /satuan	Jumlah	Total Luas (m2)	Keterangan	Sumber
	Gudang Peralatan	12.0	1	3	36	Peralatan penunjang bangunan.	Observasi
			Orang				
	Gudang Penyimpanan	7.2	6	1	43.2	30% dari luas <i>loading dock</i> .	Observasi
			Orang				
	Dapur	6.3	8	2	100	Ukuran dapur restoran 50m2 sesuai dengan Neufert.	Neufert
			Orang				
	Ruang Bahan Makanan	4.0	3	2	25	25% dari luas dapur.	Neufert
			Orang				
	Ruang Kontrol	5.0	3	1	15	Ruang CCTV keseluruhan area bangunan.	Observasi
			Orang				
Servis	Janitor	4.0	1	4	16	Ruang penyimpanan peralatan toilet.	Observasi
			Orang				
	Toilet Staff	1.3	6	2	15.6	Toilet khusus para staff.	Neufert
			Orang				
	Toilet Pengunjung Pria	1.5	6	4	36	Toilet khusus para pengunjung pria.	Neufert
			Orang				
	Toilet Pengunjung Wanita	1.5	6	4	36	Toilet khusus para pengunjung wanita.	Neufert
			Orang				
	Toilet Disabilitas	2.8	1	2	5.6	Toilet khusus disabilitas.	Neufert
			Orang				
	<i>Common Cleaning Area</i>	0.7	16	2	48	Area mencuci untuk para <i>stall</i> makanan.	Observasi
			Orang				
	Ruang Sampah	12.0	1	3	36	Terbagi menjadi 3: organik, anorganik, dan limbah B3 .	Observasi
			Orang				
	Gardu PLN	20.5	1	1	20.5	Menunjang listrik utama bangunan.	PT PLN
			Orang				

Zona	Program Ruang	Luas /orang (m2)	Kapasitas /satu an	Jumlah	Total Luas (m2)	Keterangan	Sumber
	Ruang Genset	15.0	1 Orang	1	15	Menunjang kebutuhan listrik darurat bangunan.	Observasi
	Ruang Panel	15.0	1 Orang	1	15	Ruang panel Listrik bangunan.	Observasi
	Ruang Pompa	15.0	1 Orang	1	15	Menunjang kebutuhan air bangunan.	Observasi
	Pos Jaga	2.0	2 Orang	2	8	Pos satpam untuk area keluar masuk pada lahan.	Observasi
	Loading Dock	36	4 Orang	1	144	Ukuran termasuk <i>loading bay</i> 3 meter di belakang parkiran.	Neufert
	Ruang AHU	15.0	1 Orang	1	15	Menggunakan AC Central untuk ruang tertutup.	Observasi
	Total		2424		5806.96	Luas total ruangan dan kapasitas bangunan.	
	Total Luas dengan Sirkulasi			40%	8151.24	Luas total ruangan dan sirkulasi	

Tabel 4.22 Program ruang
(Sumber: Analisis Penulis, 2025)