

## PERANCANGAN MANADO CULINARY CENTER (ARSITEKTUR LANSEKAP)

Gracia J. P. Kolompoy<sup>1</sup>

Reny Syafriny<sup>2</sup>

Dwight M. Rondonuwu<sup>3</sup>

### ABSTRAK

Manado Culinary Center adalah sebuah tempat dimana semua kegiatan kuliner dilakukan yang dipusatkan dalam suatu kawasan. Kota Manado sebagai kota pariwisata memiliki peningkatan wisatawan yang sangat pesat tiap tahunnya. Wisata kuliner tidak kalah menarik dengan sektor wisata lainnya karena kuliner pasti menjadi sebuah kebutuhan primer manusia sehingga kemanapun tujuan mereka berwisata, kuliner tetap menjadi bagian dari perjalanan wisata.

Pada saat ini Kota Manado telah memiliki sejumlah tempat yang menjual makanan-makanan khas, sayangnya tempat-tempat tersebut kurang representatif. Maka dari itu dibutuhkan perencanaan dan perancangan Manado Culinary Center dengan penerapan konsep tema Arsitektur Lansekap yang diharapkan dapat menjadi sarana untuk pengembangan sektor pariwisata dan ekonomi.

Metode dalam proses perancangan ini melalui pendekatan tipologi fungsi, tematik, dan lokasi. Proses perancangannya berdasarkan dari pengumpulan data, analisis, dan pengonsepan rancangan.

Hasil dari perancangan ini merupakan layout, site plan, denah, tampak bangunan, tampak site, potongan (bangunan, site, orthogonal), perspektif, spot interior, spot eksterior, layout utilitas, detail utilitas, dan detail struktur. Dengan penerapan tema Arsitektur Lansekap yang mengambil dan mengangkat potensi-potensi lansekap pesisir pantai.

Kata kunci: *Manado Culinary Center, Arsitektur Lansekap*

### 1. PENDAHULUAN

Kota Manado yang memiliki sejarah panjang dalam proses perkembangan kota, mempunyai beragam warisan sejarah, budaya, nilai dan pola hidup masyarakat serta kepercayaannya. Sebenarnya di daerah berjulukan Kota Nyiur Melambai ini, lebih banyak keunggulannya. Hanya saja berbagai potensi ini belum digarap secara profesional, sehingga nyaris menenggelamkan promosi pariwisata di daerah yang kita banggakan. Adapun event Manado Fiesta yang belum lama digelar, menjadikan langkah besar bagi Kota Manado sendiri dalam hal pengembangan sektor pariwisata. Keberanian akan pemerintah untuk menggelar acara ini, diharapkan juga bisa lebih menarik perhatian untuk para wisatawan berkunjung ke daerah ini. Juga menarik investor untuk menanamkan modalnya dalam pengembangan objek-objek wisata yang khas dan unik di daerah ini, dan terutama bisa meyakinkan pemerintah pusat untuk membantu mendukung pengembangan pariwisata di Kota Manado.

Adapun data wisatawan pada tahun 2018 sebagai berikut: Jumlah turis asing yang berkunjung ke Provinsi Sulawesi Utara (Sulut) pada Juli 2018 mengalami peningkatan 17,49% dibandingkan dengan bulan Juni 2018. Jumlah wisman yang datang ke Sulut pada bulan Juli 2018 sebanyak 11.875 orang, sementara Juni 2018 sebanyak 10.107

---

<sup>1</sup> Mahasiswa Program Studi S1 Arsitektur Universitas Sam Ratulangi

<sup>2</sup> Dosen PS S1 Arsitektur Universitas Sam Ratulangi

<sup>3</sup> Dosen PS S1 Arsitektur Universitas Sam Ratulangi

orang. Perkembangan wisman secara kumulatif sampai pada bulan Juli 2018 mencapai 71.000 orang. Angka ini meningkat dibandingkan jumlah wisatawan mancanegara pada bulan yang sama di tahun 2017 yang berjumlah 41.478 orang.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka perlu adanya perancangan objek wisata dalam rangka untuk mengembangkan sektor pariwisata di Kota Manado. Dengan adanya perancangan Manado Culinary Center, diharapkan dapat mempengaruhi dan meningkatkan cita rasa kuliner daerah, munculnya minat dari para investor untuk berperan dalam hal penanaman modal pada sektor ini. Bertambahnya jumlah wisatawan yang berkunjung, serta adanya peluang untuk membuka lapangan pekerjaan yang baru sehingga dapat mengurangi tingkat pengangguran yang dapat berpengaruh pada keadaan perekonomian daerah.

## **2. METODOLOGI DESAIN**

### **2.1 Pendekatan Perancangan**

Pendekatan perancangan pada Manado Culinary Center memiliki beberapa pendekatan, yaitu:

- a. Pendekatan Tematik, menentukan desain dari sebuah objek bangunan. Penerapan pada objek yaitu dengan menerapkan konsep tema “Arsitektur Lansekap” yang tentunya akan diterapkan pada objek perancangan.
- b. Pendekatan Tapak dan Lingkungan, berdasarkan dengan tema yang diangkat sangat berhubungan dengan tapak maka sudah jelas pendekatan yang akan dilakukan meliputi pendekatan yang menekankan pada pola pengelolaan tapak/site dengan memperhatikan existing site.
- c. Pendekatan Tipologi Fungsi, pendekatan ini akan menekankan pada cara penggunaan setiap ruang dalam dan pengelolaan ruang luar sesuai dengan fungsinya.

### **2.2 Metode Perancangan**

Metode yang digunakan dalam proses perancangan ini adalah metode perancangan rasional *Glass-Box* yang mana diperlukan informasi-informasi berupa program eksplisit untuk menghasilkan sebuah konsep desain dengan data dan informasi faktual serta didukung berupa analisis dan konsep yang jelas. Informasi data maupun program-program dapat diidentifikasi dengan jelas, karena sumbernya merupakan teori-teori dan konsep-konsep yang telah ada sebelumnya, beberapa prinsip yang dapat di terapkan dalam metode *Glass-Box*, yaitu :

1. Objektif variable dan kriteria yang di tentukan terlebih dahulu.
2. Analisis dilengkapi, atau setidaknya dilakukan sebelum solusi-solusi ditemukan.
3. Evaluasi sebagian besar berbentuk linguistic dan logis.
4. Strategi-strategi ditentukan terlebih dahulu, pada umumnya sekwensial namun didalamnya dapat mengandung operasi-operasi khususnya daur ulang.

## **3. KAJIAN PERANCANGAN**

### **3.1 Kajian Objek**

Pengertian pusat wisata kuliner pada umumnya adalah wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan. Wisata kuliner adalah suatu perjalanan yang di dalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah; perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman dan atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengonsumsi makanan dan minuman.

Pusat Wisata Kuliner di Manado merupakan suatu tempat yang dikunjungi oleh seseorang atau sekelompok orang dengan tujuan menikmati kuliner (makan dan minum), berekreasi dan bersantai. Objek ini dinilai dapat menjadi sebuah daya tarik pariwisata di Kota Manado dengan prospek yang sangat baik, karena selain pertumbuhan jumlah wisman yang sangat berkembang pesat, masyarakat Kota Manado juga sangat terorientasi dengan kuliner serta kondisi masyarakat yang suka berkumpul bersama.

Objek Pusat Wisata Kuliner di Manado dapat memberikan suatu keuntungan bagi semua pihak, misalnya bagi wisatawan dapat memberikan kesempatan untuk menambah wawasan tentang cita rasa kuliner (kuliner internasional, nusantara dan lokal). Bagi pemerintah objek ini menjadi wadah untuk memperkenalkan kuliner khas daerah Sulawesi Utara dan meningkatkan jumlah wisatawan yang datang ke Kota Manado. Sedangkan bagi pengelola, objek ini dapat memberikan keuntungan dibidang finansial karena wisata kuliner adalah salah satu jenis wisata yang saat ini sedang berkembang dengan pesat dan menguntungkan.

#### A. Prediksi Jumlah Pengunjung:

Menurut data Badan Pusat Statistik Kota Manado, jumlah penduduk Kota Manado di tahun 2016 adalah 427.906 jiwa yang tersebar diseluruh wilayah kecamatan. Diperkirakan jumlah penduduk Kota Manado tahun 2030 yaitu sebanyak 849.873 jiwa (RTRW Kota Manado tahun 2014-2034). Berdasarkan data penduduk tersebut, dapat diperkirakan jumlah pengunjung yang datang pada objek Manado Culinary Center yaitu, sebagai berikut:

- Kunjungan rata-rata per bulan =  $849.873 \text{ orang} / 12 = 70.823 \text{ orang}$
- Kunjungan rata-rata per minggu =  $70.823 \text{ orang} / 4 = 17.706 \text{ orang}$
- Kunjungan rata-rata per hari =  $17.706 \text{ orang} / 7 = 2.529 \text{ orang}$

Asumsi, 30% dari jumlah penduduk Kota Manado mengunjungi objek Manado Culinary Center, maka  $2.529 \text{ orang} \times 25\% = 630 \text{ orang/hari}$ . Asumsi pengunjung dari luar (wisatawan mancanegara, nusantara dan daerah sekitar Kota Manado) 200 orang/hari, maka jumlah keseluruhan pengunjung yang datang adalah 830 orang/hari.

#### B. Pengelompokan Kegiatan

Objek rancangan *Manado Culinary Center* dihadirkan dengan harapan dapat meningkatkan sektor pariwisata Kota Manado. Objek rancangan ini memiliki target urama bagi pengunjung yang akan menikmati kuliner, dan berekreasi. Jenis pengguna objek secara garis besar ada 3 yaitu:

##### a. Wisatawan

Wisatawan adalah orang yang melakukan wisata (Undang-undang nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan, hlm 3), dalam hal ini wisata pada objek rancangan. Berikut juga jenis wisatawan sebagai pengguna objek, yaitu:

- Wisatawan mancanegara adalah wisatawan yang berasal dari luar negeri.
- Wisatawan nusantara adalah wisatawan yang berasal dari luar provinsi Sulawesi Utara.
- Wisatawan lokal adalah masyarakat provinsi Sulawesi Utara.

##### b. Pengusaha (*retailer*)

Pihak yang menyewa retail-retail yang ada pada objek rancangan dengan tujuan untuk berjualan/berdagang.

##### c. Pengelola

Pihak yang berperan dalam oprasional objek rancangan yang meliputi kegiatan administrasi dan perawatan.

### 3.2 Kajian Tema

Pengadaan “Manado Culinary Center” akan memiliki beberapa ruang yang memadai untuk kegiatan kepariwisataan, sangatlah tepat untuk menghadirkan fasilitas yang dapat memenuhi segala kegiatan wisata kuliner, karena kegiatan kuliner (makan dan minum) merupakan kebutuhan primer manusia.

Hubungan antara tema Arsitektur Lansekap dengan objek wisata kuliner terletak pada fungsinya, wisata kuliner berfungsi sebagai tempat untuk menikmati kuliner (makanan dan minuman) dan rekreasi sehingga dibutuhkan suatu lingkungan yang nyaman, bersih, dan sehat. Dikaitkan dengan Arsitektur Lansekap yang fungsi utamanya untuk menciptakan lingkungan yang nyaman dan sehat juga dimana pola penataan ruang luar dan ruang dalam memiliki keharmonisan sehingga adanya kesatuan pada tapak.

Adapun prinsip desain dalam Arsitektur Lansekap:

a. Sikuen

Sikuen merupakan salah satu daerah dengan bagian-bagian ruang yang tersusun secara berurutan, dapat menghasilkan susunan objek-objek yang berkesinambungan sehingga dapat memberikan perubahan visual secara silih berganti.

b. Keseimbangan

Keseimbangan atau *balance* dalam desain memiliki arti perasaan persamaan berat, perhatian atau daya tarik dari berbagai elemen dalam komposisi sebagai suatu sarana untuk mencapai kesatuan tekanan visual suatu komposisi antara unsur-unsur yang ada pada taman.

c. Irama dan Pengulangan

Dalam perancangan lansekap, irama dapat diciptakan melalui penempatan pola-pola yang jelas, terbentuk melalui pengulangan unsur-unsur lansekap pada suatu area.

d. Penekanan dan Aksentuasi

Penekanan dapat diartikan sebagai upaya untuk menonjolkan salah satu unsur agar lebih tampak terlihat dalam komposisi susunan elemen lansekap. Timbulnya suatu penekanan dalam lansekap dipengaruhi oleh dominannya suatu komponen unsur sehingga menimbulkan kontras terhadap elemen lainnya.

e. Kesederhanaan

Kesederhanaan dalam merancang arsitektur lansekap yaitu dengan menghilangkan semua unsur yang tidak penting dan tidak memberikan kontribusi terhadap esensi dari komposisi rancangan keseluruhan.

f. Kontras

Dalam seni dan merancang, kontras terjadi ketika dua elemen saling terkait. Semakin besar perbedaan semakin besar terjadinya kontras.

g. Proporsi

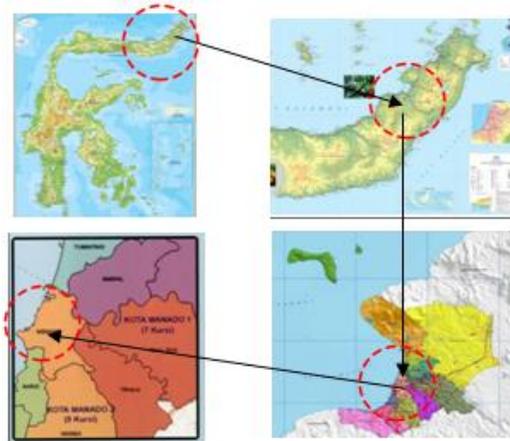
Proporsi adalah perbandingan matematis dalam sebuah bidang.

h. Kesatuan

Kesatuan dalam perancangan memiliki suatu ciri khas yang harus menghubungkan beberapa unsur prinsip rancangan secara menyeluruh.

### 3.3 Lokasi dan Tapak

Mengenai dengan pemilihan judul yang di ambil adalah “*Manado Culinary Center*” maka lokasi terletak di Kota Manado, Provinsi Sulawesi Utara. Maka mengenai kajian untuk tapak dan lokasi mengacu pada RTRW Kota Manado.



Gambar 3.1. Peta Lokasi Makro: Peta Prov. Sulawesi Utara  
( Sumber : Google image, RTRW Kota Manado 2014-2034 )



Gambar 3.2. Peta Lokasi Mikro: Tapak Pohon Kasih  
Megamas Manado  
( Sumber : Google eart, 2018)

Berdasarkan kriteria pemilihan lokasi objek rancangan Manado Culinary Center mengacu kepada *RTRW Kota Manado 2014-2034*, terpilihnya lokasi site ini selain ditunjang dengan menggunakan data RTRW Kota Manado dikarenakan memiliki pusat dalam sarana dan prasarana pariwisata. Lokasi tapak yang terpilih terdapat di area reklamasi di tapak pohon kasih megamas, Kecamatan Wenang, Kota Manado.

- Luas Site : 20.000 m<sup>2</sup>
- Lebar jalan : 18 m<sup>2</sup>
- Utara : Lahan Kosong - Laut
- Timur : Pertokoan
- Selatan : Lahan Kosong -Laut
- Barat : Laut



Gambar 3.3 View Sekitar Tapak  
( Sumber : Google earth, 2018)

Pemanfaatan Lahan Tapak

- **Kofisien Dasar Bangunan**  
 $TLS_E \times BCR$   
 $= 20.000 \times 40\%$   
 $= 8.000 \text{ m}^2$  (luas area yang dapat dibangun)
- **Luas Lantai Maksimal**  
 $TLS_E \times BCR$   
 $= 20.000 \times 120\%$   
 $= 24.000$
- **Ketinggian Bangunan Maksimal**  
 $FAR : BCR$   
 $= 120\% : 40\%$   
 $= 3 \text{ Lantai}$

## 4. SINTESA KONSEPTUAL

### 4.1 Konsep Programatik

Secara umum aktifitas atau kegiatan yang ada didalam Manado Culinary Center adalah:

1. Kegiatan Pengelola, mencakup semua kegiatan pengelolaan organisasi, pelayanan pengunjung dan kegiatan perawatan bangunan.
2. Kegiatan Kuliner dibagi menjadi 2 bagian berdasarkan jenis kegiatan:
  - a. Area kuliner indoor, mencakup semua kegiatan kuliner yang berada di dalam objek bangunan/ di dalam ruangan.
  - b. Area kuliner outdoor, mencakup semua kegiatan kuliner yang berada di luar objek/ di daerah terbuka.
3. Kegiatan Pelengkap, mencakup kegiatan-kegiatan sosialisasi yang mendukung kegiatan utama dalam hal hiburan dan rekreasi.
4. Kegiatan Servis, mencakup seluruh kegiatan perawatan bangunan dan utilitas bangunan.

Tabel 4.1 Tabel Konsep Program Ruang  
(Sumber: Konsepsi Pribadi)

JENIS FASILITAS	TOTAL BESARAN RUANG
Fasilitas Pengelola	646,8 M2
Fasilitas Kuliner	4.459,5 M2
Fasilitas Pelengkap	589,4 M2
Fasilitas Servis	515,2 M2
<b>Total Luas Lantai Bangunan</b>	<b>6.210,9 M2</b>
Fasilitas Outdoor	4.929,4 M2

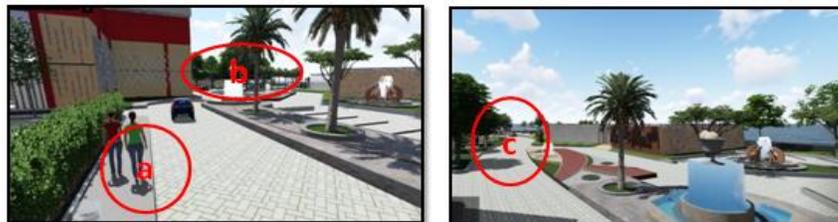
### 4.2 Konsep Aplikasi Tematik

Konsep tema yang diterapkan pada objek rancangan Manado Culinary Center yakni Arsitektur Lansekap. Prinsip utama dalam menerapkan konsep Arsitektur Lansekap yaitu:

#### 1. Serial Sikuens

Konsep serial sikuens disusun berdasarkan urutan perjalanan dari awal masuk site sampai keluar site:

- a. Pengunjung akan melewati pos satpam, kemudian adanya perbedaan perkerasan material terhadap pedestrian ways dan jalur kendaraan. Perbedaan material secara tidak langsung memberikan batas yang jelas dalam jalur sirkulasi.
- b. Adanya bangunan yang sedikit tersembunyi dikarenakan penggunaan pohon rindang di dekat bangunan tersebut sehingga menimbulkan kesan penasaran pada pengunjung.
- c. Perubahan pola sirkulasi dari pola simetris/lurus menjadi pola asimetris/lengkung menjadikan perubahan suasana yang tadinya berkesan formal, menjadi santai dan rileks.



Gambar 4.1 Serial Sikuens area masuk pada tapak  
( Sumber : Konsep Penulis)

- d. Pengunjung akan melihat massa bangunan yang tadinya tersembunyi dengan pohon rindang merupakan massa yang berbeda dengan massa pertama.
- e. Adanya penempatan area parkir dan plaza pada tengah site.
- f. Sebelum pengunjung akan memasuki area yang memiliki view pantai yang maksimal, pengunjung akan melewati area plaza terlebih dahulu yang terdapat sebuah kolam untuk menambah kesan rileks dan santai.
- g. Perbedaan tinggi lantai dan material membentuk sebuah pengalaman dimana pengunjung akan merasakan suasana yang berbeda, sehingga orang akan tertarik bergerak untuk menikmatinya.



Gambar 4.2 Serial Sikuens pada area plaza  
( Sumber : Konsep Penulis)

- h. Adanya suatu objek yang kontras dari segi ukuran yaitu 1 pohon besar yang menjadi pusat perhatian bagi para pengunjung dari dalam maupun dari luar site, sehingga menjadikan area tersebut menjadi area vocal point.
- i. Ketika pengunjung memasuki site ke arah depan site, pengunjung akan melihat amphitheatre yang menghadap ke arah barat site. Pada area ini merupakan viw yang paling maksimal sehingga pengunjung merasakan pengalaman ruang yang klimaks.
- j. Ketika pengunjung akan keluar site, mereka akan melewati spot taman yang ditengahnya ada sebuah kolam yang menambah estetika. Sehingga ketika mereka akan keluar site mereka akan memiliki memori akhir yang baik terhadap site ini.

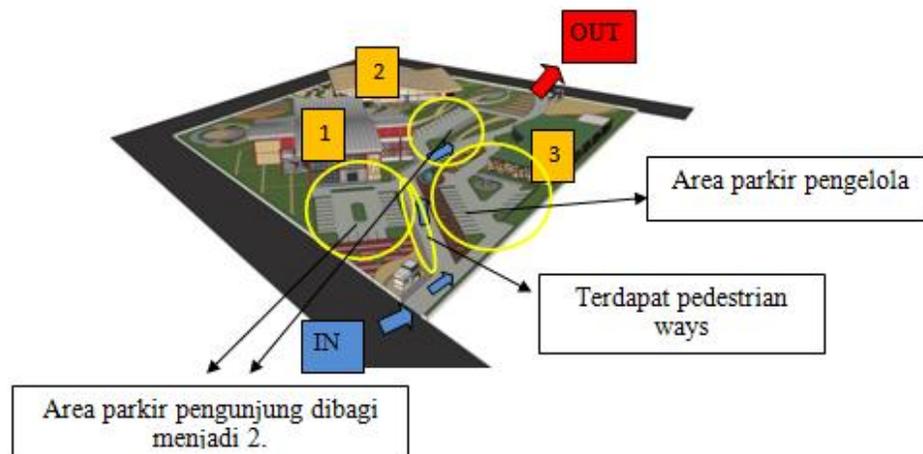


Gambar 4.3 Serial Sikuens pada area plaza  
( Sumber : Konsep Penulis)

2. Konektivitas Ruang Dalam & Ruang Luar
  - a. Penempatan plaza pada tengah site sebagai penghubung antara massa 1 dan massa 2.
  - b. Dibuatnya balkon pada area makan outdoor sebagai sarana konektivitas ketika pengunjung sedang makan tetapi tetap mendapatkan view lansekap keluar bangunan.
  - c. Adanya penempatan taman di dalam bangunan untuk memberi kesan lansekap di dalam bangunan.
  - d. Penggunaan interior yang natural dan terbuat dari batu alam untuk menambahkan kesan alami di dalam bangunan.

#### 4.2 Konsep Entrance, Sirkulasi dan Parkir

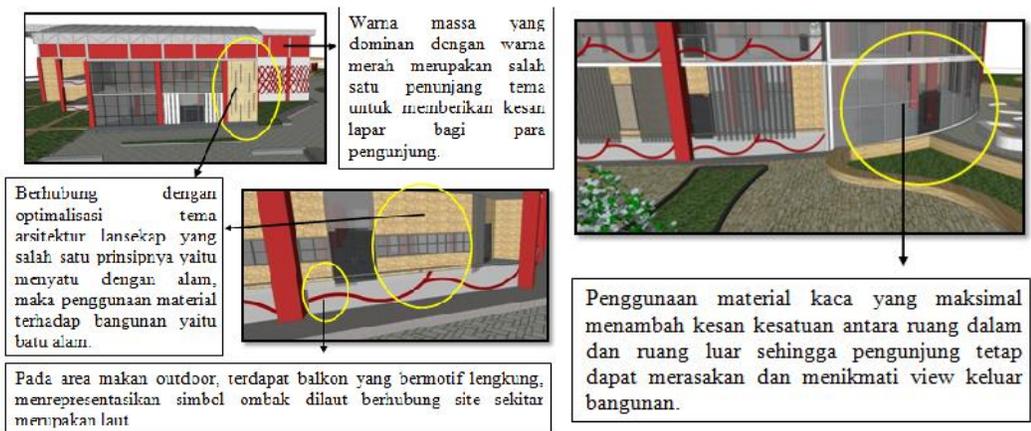
- a. Main entrance diletakkan di arah kiri site, dan hanya memiliki 1 entrance sehingga tidak membingungkan pengunjung untuk memasuki site berhubung di sekitar site merupakan jalan primer di dalam kawasan megamas.
- b. Sirkulasi dalam site terdapat hanya 1 jalur, untuk area parkir pun dibedakan, agar supaya memudahkan. Area parkir untuk massa 1 terdapat di dekat area drop off pada massa 1. Sedangkan untuk massa 2 area parkirnya berada di tengah site untuk memudahkan para pengunjung. Dan untuk area parkir pengelola terdapat pada area bangunan pengelola di dekat pintu masuk site.
- c. Sirkulasi yang tercipta berdasarkan dengan pola peletakkan massa, dan juga pertimbangan dari beberapa analisis.



Gambar 4.4 Konsep Entrance, Sirkulasi dan Parkir  
( Sumber : Konsep Penulis)

#### 4.3 Konsep Selubung Bangunan

Konsep selubung bangunan pada objek rancangan Manado Culinary Center menggunakan bahan material yang beradaptasi dengan lingkungan sekitar berdasarkan dengan prinsip tema sehingga menimbulkan kesan ramah lingkungan dan menyatu dengan alam.



Gambar 4.11 Konsep Selubung Bangunan  
( Sumber : Konsep Penulis)

## 5. HASIL PERANCANGAN

Berikut adalah finalisasi desain dari hasil perancangan pada Manado Culinary Center:



Gambar 5.1 SitePlan, Layout, dan Tampak  
( Sumber : Hasil Perancangan Penulis)



Gambar 5.2 Denah, Perspektif, Spot Interior, dan Spot Eksterior  
(Sumber : Hasil Perancangan Penulis)

## 6. PENUTUP

### Kesimpulan

Manado Culinary Center adalah sebagai suatu kawasan yang dibangun dan disediakan untuk kegiatan pariwisata, dalam hal ini adalah kegiatan wisata kuliner yang berada di Manado Culinary Center. Objek ini hadir untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dan masyarakat serta untuk mendorong hadirnya sebuah kawasan kuliner yang representatif yang mendukung visi dan misi Kota Manado sebagai kota pariwisata.

Perancangan menerapkan konsep Arsitektur Lanskap sebagai kajian tematik. Konsep yang akan diterapkan bertujuan untuk memberikan suatu daya tarik bagi pengunjungnya dengan cara memberikan pengalaman yang berbeda dari objek lainnya, dimana pengunjung dapat merasakan pengalaman ruang yang berbeda-beda pada tapak. Keunggulan perancangan ini adalah tercapainya implementasi tema pada objek rancangan, yang dapat dilihat dari penerapan desain bangunan, pengaturan ruang luar, fasad, maupun tapaknya. Hadirnya Manado Culinary Center ini diharapkan mampu menarik jumlah wisatawan serta mampu memberikan dampak positif bagi daerah sekitarnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2013: RTBL Kawasan Jembatan Soekarno dan Pasar Bersehati, Manado
- Bandung Geriya, Wayan. 1996. Pariwisata dan Dinamika Kebudayaan Lokal, Nasional, Global: Bunga Rampai Antropologi Pariwisata. Upada Sastra. Denpasar
- Ching, Francis D.K 1991. Arsitektur Bentuk, Ruang dan Susunannya. Jakarta: Erlangga.
- Departemen Kelautan dan Perikanan, 2002. Draf akademik Pengelolaan Pesisir dan Lautan.
- Gunadi, Sugeng. 1983. Arsitektur Lansekap. Surabaya : Fakultas Teknik Arsitektur Institut Teknologi 10 Nopember
- Gunawan M.P. 1997. Tourism in Indonesia: Past, Present and Future. Planning Sustainable Tourism. ITB
- Hakim, Rustam. 2014. Komponen Perancangan Arsitektur Lansekap. Jakarta : Bumi Aksara
- Laurie, M. 1986. Arsitektur Pertamanan, Cetakan ke-2 (terj.), Bandung: Intermedia.
- Lawson, Fred 1983. Restaurant Planning & Design. New York : Van Nostrand Reinhold
- Neufert, Ernst 1996. Data Arsitek Jilid 1. Jakarta : Erlangga
- Neufert, Ernst 1996. Data Arsitek Jilid 2. Jakarta : Erlangga
- Suyitno, 2001. Perencanaan Wisata. Yogyakarta : Kanisius.
- White, Edward T. 1983. Site Analysis, Diagraming Information for architecture design.

### Referensi Pendukung

- Rencana Tata Ruang Wilayah kota Manado Tahun 2014-2034, Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kota Manado, 2014.
- Undang-undang No. 26 Tahun 2007, Tentang Penataan Ruang, Republik Indonesia, 2007
- Undang-undang No. 10 Tahun 2009, Tentang Kepariwisata. Republik Indonesia 2009.
- [https://caridokumen.com/download/metode-perancangan-arsitektur-edisi-1-5a46c0a3b7d7bc7b7a1c9064\\_pdf](https://caridokumen.com/download/metode-perancangan-arsitektur-edisi-1-5a46c0a3b7d7bc7b7a1c9064_pdf)
- <http://www.smilejogja.com/2016/10/22/studi-banding-industri-kuliner-dan-pengembangan-destinasi-wisata/>
- <https://tempatwisatadibandung.info/paskal-food-market-bandung/>