

## RESTORAN APUNG UMKM DI LIKUPANG *Arsitektur Metafora*

Felia S.M. Adriaan<sup>1</sup>, Sonny Tilaar<sup>2</sup>, Ricky M.S. Lakat<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>Mahasiswa PS S1 Arsitektur Unsrat,<sup>2,3</sup> Dosen PS S1 Arsitektur Unsrat  
Email : [feliaadriaan@gmail.com](mailto:feliaadriaan@gmail.com)

### *Abstrak*

*Likupang adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Minahasa Utara yang memiliki potensi pengembangan kawasan wisata. Wilayah Likupang telah ditetapkan sebagai Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) dan menjadi salah satu dari 5 Destinasi Superprioritas di Indonesia. Kawasan Ekonomi Khusus Likupang mendukung beberapa pengembangan pariwisata seperti pengembangan hotel dan resort, restoran, bar dan café, hiburan, seni, dan wisata petualangan. Selain pengembangan pariwisata pemerintah setempat beserta Kementerian Koperasi dan UKM juga sedang mengembangkan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang akan dikembangkan bersama dengan Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Likupang. Restoran Apung UMKM di Likupang merupakan respon dari upaya pengembangan kawasan wisata khususnya wisata kuliner dan sebagai wadah bagi UMKM untuk menjual dan mempromosikan hasil olahan dari UMKM sekitar. Perencanaan Restoran Apung melibatkan analisa topografi, iklim di Minahasa Utara, dan studi teknis konstruksi bangunan terapung. Penerapan Arsitektur Metafora dalam perancangan Restoran Apung dituangkan kedalam desain bentuk bangunan, sirkulasi dan penempatan, dan eksterior bangunan. Dengan adanya Restoran Apung UMKM ini diharapkan bisa menjadi inspirasi untuk pengembangan dan memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan kawasan wisata khususnya wisata kuliner di Minahasa Utara dan sekitarnya.*

*Kata Kunci: Restoran Apung, UMKM, Likupang Timur, Arsitektur Metafora*

### **PENDAHULUAN**

#### **Latar Belakang**

Minahasa Utara memiliki destinasi wisata yang terletak di Wilayah Likupang yang kini sudah ditetapkan pemerintah melalui Peraturan Pemerintah No. 84 Tahun 2019 yang menetapkan Likupang menjadi Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Likupang dan menjadi salah satu dari 5 (lima) Destinasi Superprioritas di Indonesia. Dengan penetapan tersebut membuat Likupang menjadi perhatian pemerintah dalam pengembangan kawasan. Tiap tahunnya, angka wisatawan di Likupang mengalami peningkatan sesuai data Badan Pusat Statistik pada tahun 2020 tercatat 24.550 wisatawan berkunjung ke Kabupaten Minahasa Utara dan 45.2% merupakan wisatawan mancanegara. Pada umumnya aktivitas yang dilakukan para wisatawan yang berkunjung antara lain melakukan wisata kuliner, wisata pantai, dan mengunjungi pulau yang terdapat disekitar Likupang yang memiliki luas sekitar 200 Hektar dan merupakan kawasan pesisir. Dengan adanya peningkatan pengunjung pada kenyataannya ketersediaan fasilitas untuk menunjang aktivitas para wisatawan yang nyaman dan memadai masih kurang ditemukan. Seperti halnya dalam wisata kuliner di Likupang, fasilitas yang tersedia masih tergolong jauh dari kata memadai untuk menampung banyaknya pengunjung. Objek yang akan dihadirkan merupakan salah satu peluang investasi di Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) yaitu *food and beverages services* sehingga dengan tersedianya fasilitas untuk wisata kuliner yang memadai dapat meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) Likupang oleh karena itu kehadiran objek Restoran Apung UMKM akan menunjang kegiatan pariwisata khususnya wisata kuliner.

#### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah perancangan ini adalah sebagai berikut :

- 1) Bagaimana menciptakan suatu fasilitas yang memenuhi standar kenyamanan dalam segi fungsi dan estetika ?
- 2) Bagaimana pendekatan Arsitektur Metafora dapat diterapkan secara maksimal kedalam rancangan Restoran Apung di Likupang ?

#### **Tujuan Perancangan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang diperoleh dalam rancangan Restoran Apung UMKM ini adalah :

- 1) Menghasilkan rancangan Restoran Apung UMKM di Likupang yang memperhatikan kekuatan struktur, fungsi serta estetika dari objek rancangan.
- 2) Menghasilkan rancangan Restoran Apung UMKM di Likupang yang dapat menyampaikan nilai-nilai khusus melalui pendekatan Arsitektur Metafora pada bangunan yang dirancang.

## **METODE PERANCANGAN**

### **Pendekatan Perancangan**

Pendekatan yang digunakan dalam perancangan Restoran Apung UMKM di Likupang menggunakan tiga pendekatan yaitu pendekatan tipologis, pendekatan lokasional, dan pendekatan tematik.

- **Pendekatan Tipologis**  
Pendekatan Tipologi Objek terbagi kedalam dua tahap kegiatan yaitu tahap pengidentifikasian tipologi objek dan tahap pengolahan tipologi objek. Pendekatan ini dilakukan melalui identifikasi data, analisis dan studi literatur.
- **Pendekatan Lokasional**  
Pendekatan ini meliputi pemilihan lokasi dan tapak sesuai dengan RTRW Minahasa Utara, juga analisis tapak dan lingkungan. Pendekatan ini adalah untuk mengolah tapak disesuaikan dengan tata letak bangunan berdasarkan analisis tapak yang dibuat.
- **Pendekatan Tematik**  
Dalam perancangan Restoran apung, tema yang diterapkan adalah Arsitektur Metafora sehingga diharapkan dapat menerapkan berbagai kriteria Arsitektur Metafora yang baik yaitu merepresentasikan nilai-nilai khusus bagi masyarakat sekitar pada perancangan Restoran ini.

### **Proses Perancangan**

Metode Glass Box digunakan dalam proses perancangan Restoran Apung UMKM dan menggunakan model perancangan John Zeisel. Proses rancangan melalui beberapa tahap sehingga hasil dari penggunaan metode ini dapat ditelusuri mulai dari proses awal hingga akhir. Ciri – ciri metode Glass Box :

- Strategi desain sudah ditetapkan dengan jelas sebelum melakukan analisis
- Analisis dilakukan secara menyeluruh sebelum menetapkan keputusan
- Evaluasi sebagian besar bersifat deskriptif dan dapat dijelaskan secara logis

## **KAJIAN OBJEK RANCANGAN**

### **Objek Rancangan**

- **Prospek**  
Likupang mendapat perhatian dari pemerintah daerah dan telah ditetapkan menjadi Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Likupang sesuai Peraturan Pemerintah No. 84 Tahun 2019. KEK memiliki peluang investasi seperti akomodasi, *food and beverages service*, hiburan, infrastruktur dan fasilitas. Selain pengembangan pariwisata, pemerintah setempat beserta Kementerian Koperasi dan UKM juga sedang mengembangkan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang akan dikembangkan bersama dengan Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Likupang. Pengembangan tersebut membantu percepatan pengembangan Kawasan Ekonomi Khusus dan dapat meningkatkan daya saing. Tiap tahunnya, angka wisatawan di Likupang mengalami peningkatan sesuai data Badan Pusat Statistik. dengan adanya peningkatan pengunjung pada kenyataannya ketersediaan fasilitas untuk menunjang aktivitas para wisatawan yang nyaman dan memadai masih kurang ditemukan. Untuk itu dalam mendorong perkembangan pariwisata dan ekonomi diperlukan peningkatan fasilitas sarana dan prasarana yang memadai.

- **Fisibilitas**  
Objek yang akan dihadirkan merupakan salah satu peluang investasi di Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) yaitu *food and beverages services* sehingga dengan tersedianya fasilitas untuk wisata kuliner yang memadai dapat meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) Likupang.

Restoran Apung UMKM akan menunjang kegiatan pariwisata khususnya wisata kuliner. Dalam menggunakan struktur terapung objek yang dihadirkan tidak merusak lingkungan karena akan memperhatikan struktur dan kondisi lingkungan sekitar.

### Lokasi dan Tapak

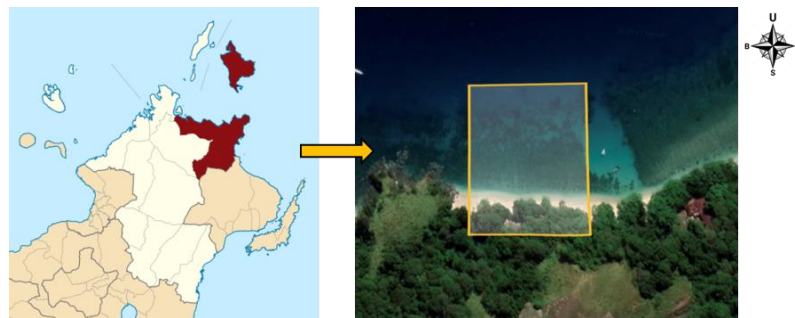
Perancangan Restoran Apung UMKM terletak di Kecamatan Likupang Timur, Desa Pulisan. Lokasi ini sesuai dengan PERDA Rencana Tata Ruang Wilayah Kab. Minahasa Utara Tahun 2013 – 2033 Pasal 4 ayat 4 (a) sebagai pengembangan wisata pantai dan Pasal 65 ayat 2 (c) sebagai kawasan strategis kepentingan pertumbuhan ekonomi.

Tapak ini memiliki total luas 26.884 m<sup>2</sup> atau 2,6 Ha dengan batas– batas tapak sebagai berikut :

- a) Batas Utara : Laut
- b) Batas Timur : Lahan Kosong
- c) Batas Selatan : Tebing
- d) Batas Barat : Lahan Kosong

Tapak dengan luas 26.884 m<sup>2</sup> (2,6 Ha) memiliki kapabilitas tapak KDB maks. 30% dari luas tapak yaitu 8.065 m<sup>2</sup>, KLB 30% yaitu 8.065 m<sup>2</sup>, dan KDH min. 70% yaitu 18.818 m<sup>2</sup>.

### Program Fungsional



Gambar 1. Tapak Terpilih

Sumber: Google Earth

Restoran Apung UMKM merupakan wisata kuliner untuk wisatawan dan masyarakat sekitar dan pelaku UMKM sebagai tempat untuk mempromosikan dan menjual hasil olahan. Fungsi utama dari Restoran sebagai tempat untuk berlangsungnya kegiatan makan dan minum. Terdiri dari satu Restoran Utama yang di dalamnya terdapat *food court* bagi UMKM dan area makan *indoor – outdoor*.

Fungsi Sekunder Restoran berfungsi sebagai menyediakan tempat untuk para pelaku UMKM kuliner Likupang dan sekitarnya. Terdapat bangunan penunjang lainnya seperti bangunan pengelola, bangunan souvenir UMKM, bangunan VIP, bangunan Acara, dan area Gazebo. Fungsi Tersier Restoran Apung UMKM bertujuan untuk mendukung fungsi primer dan sekunder yang didalamnya terdapat kegiatan pelayanan servis seperti dapur, loading dock, dan *cleaning room*. Fasilitas lainnya meliputi fasilitas ruang luar seperti, area parkir untuk pengunjung dan pengelola, area dermaga untuk parkir perahu, spot foto dan area bersantai bagi wisatawan.

Tabel 1. Rekapitulasi Besaran Ruang

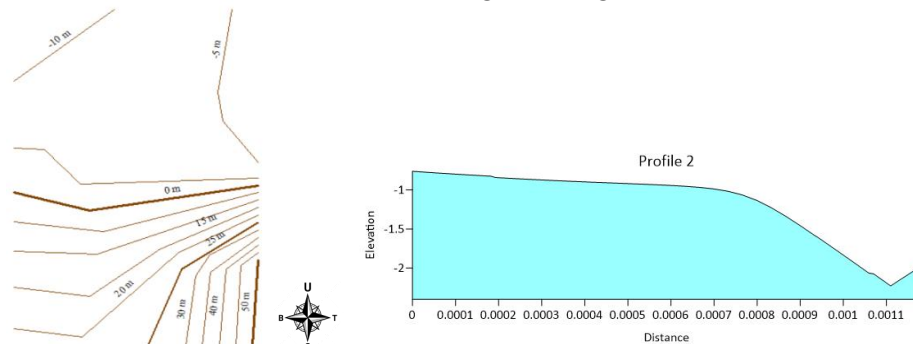
Kelompok Kegiatan	Luas (m <sup>2</sup> )
Kegiatan penerimaan	± 46,6m <sup>2</sup>
Kegiatan pengelola	±105,475m <sup>2</sup>
Area main restoran	±833.925 m <sup>2</sup>
Area Gazebo	±432 m <sup>2</sup>
Area VIP	±152.565 m <sup>2</sup>
Area Acara	±273 m <sup>2</sup>
Area servis	±81m <sup>2</sup>
Ruang luar	± 381,225m <sup>2</sup>
<b>Jumlah</b>	<b>±2.305.79m<sup>2</sup></b>

Sumber: Penulis

### Analisis Tapak dan Lingkungan

- **Topografi**

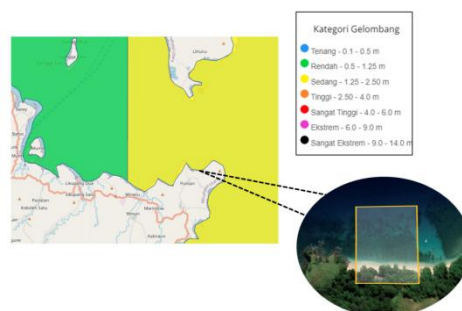
Berdasarkan kondisi kontur, tapak yang terletak di garis pantai memiliki titik tertinggi yang berada di sisi Selatan dengan jenis topografi yang bertingkat. Daratan yang bertingkat-tingkat terjadi karena adanya keseimbangan antara erosi dan gelombang.



Gambar 2. Kondisi Kontur Tapak dan Profil Kedalaman Tapak

Sumber : Analisa Penulis

Tapak yang berada di perairan harus memperhatikan kelestarian lingkungan, kehidupan organisme , arus laut, dll. Tapak merupakan lahan kosong dan terdapat elemen vegetasi tumbuhan liar. Pematangan lahan dilakukan dengan tetap mempertahankan kondisi eksisting tapak. Hal-hal lainnya yang harus diperhatikan dalam bangunan apung adalah analisis gelombang, arus, serta angin agar struktur apung tetap stabil. Gelombang laut terbagi menjadi beberapa tingkatan yaitu Tenang ( 0.0 – 0.5m), Rendah (0.5 – 1.25m), Sedang (1.25 – 2.5m), Tinggi (2.5 – 4m), Sangat Tinggi (4 – 6m), Ekstrem (6 – 9m).

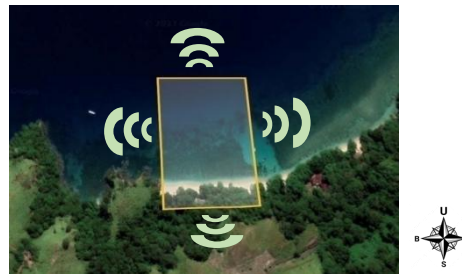


Gambar 3. Peta Gelombang Perairan Bitung – Likupang

Sumber : BMKG Maritim Bitung

- **Kebisingan**

Bagian Utara tapak langsung berbatasan dengan Laut Sulawesi dan bagian Timur, Selatan dan Barat berbatasan dengan lahan kosong sehingga kebisingan di sekitar tapak tergolong rendah.



Gambar 4. **Tingkat Kebisingan**  
 Sumber : Penulis

• **Infrastruktur Sekitar Tapak**

Sistem utilitas di daerah dalam tapak belum tersedia, maka untuk utilitas listrik akan diusulkan ke PLN (Perusahaan Listrik Negara). Untuk utilitas air bersih akan diusulkan ke PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum) dan akan disediakan sumur bor. Jaringan komunikasi di sekitar tapak terdapat Menara Mitratel untuk menunjang jaringan komunikasi pada tapak.

**TEMA PERANCANGAN**

**Asosiasi Logis**

Restoran Apung UMKM akan berlokasi di pantai dan berdampingan dengan alam sekitar. Objek ini akan menggunakan pendekatan Arsitektur Metafora sebagai tema yang diharapkan mampu menghadirkan objek arsitektur yang menarik dan dapat menyampaikan maksud dan tujuan objek tersebut dengan baik. Konsep Restoran terapung diharapkan dapat menghadirkan objek yang menyatu dengan alam namun tanpa merusak ekosistem alam dengan memperhatikan karakteristik lingkungan sekitar dan mengantisipasi dampak yang muncul akibat pembangunannya.

**Kajian Tema**

Dalam perancangan Restoran Apung UMKM di Likupang menggunakan tema Arsitektur Metafora Kombinasi yang merupakan penggabungan antara metafora konkrit dan metafora abstrak dengan membandingkan suatu objek visual dengan yang lain yang mempunyai persamaan nilai konsep dengan objek visualnya. Pada dasarnya prinsip dari Arsitektur Metafora adalah berusaha memindahkan keterangan dari suatu subjek ke subjek lain.

**KONSEP PERANCANGAN**

**Konsep Implementasi Tematik**

Tabel 2. **Implementasi Tema**

No.	Prinsip Tematik	Aspek Rancangan	Uraian Implementasi
1	Memindahkan Keterangan dari suatu subjek ke subjek lain	Bentuk massa bangunan	Bentuk massa bangunan dihasilkan dari pendekatan morfologi
2	Metafora mempengaruhi dimensi indra manusia melalui warna, bentuk, dan tekstur	- Eksterior - Interior	Eksterior dan interior menggunakan palet warna yang natural dengan penggunaan material dan tekstur yang sesuai
3	Objek dapat dibandingkan dengan cara pandang yang lebih luas dan dapat dijelaskan dengan cara yang baru	Bentuk massa bangunan	Hasil dari analogi suatu objek dapat dinilai dengan sudut pandang yang berbeda / baru

Sumber : Penulis

**Konsep Pengembangan Tapak**

Area publik (warna kuning) memiliki aktivitas yang tinggi seperti area makan, *tenant* UMKM, area gazebo, dan souvenir UMKM. Penempatan zona publik berada pada sisi timur dan utara tapak dengan potensi view yang tinggi untuk memaksimalkan penggunaan potensi view. Area semi publik (warna hijau) merupakan zona transisi antara zona privat dan public. Penempatannya berdekatan dan terhubung dengan zona publik. Area privat (warna biru) merupakan zona yang digunakan untuk ruang-ruang privat seperti area dapur dan ruang kerja pengelola, dan area servis (warna merah) sebagai zona untuk dermaga perahu.

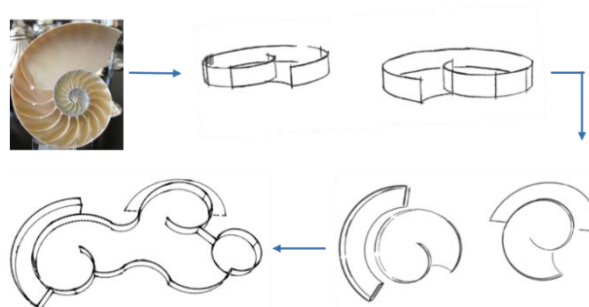


Gambar 5. **Konsep Zonasi Tapak**  
*Sumber : Penulis*

### Konsep Gubahan Massa Bangunan

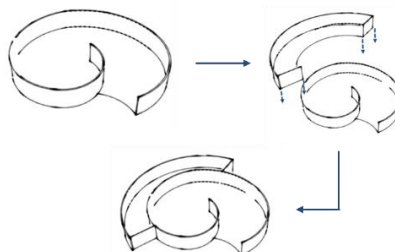
Gubahan massa pada setiap bangunan diadaptasi dari bentuk dasar kerang Nautilus dan penambahan bentuk yang dinamis sebagai tema dari penerapan Arsitektur Metafora. Berikut merupakan konsep gubahan massa bangunan dalam perancangan Restoran Apung UMKM.

- 1) Restoran Utama



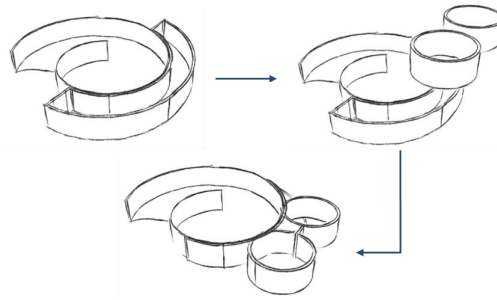
Gambar 6. **Konsep Gubahan Massa Restoran Utama**  
*Sumber : Penulis*

- 2) Bangunan Gazebo



Gambar 7. **Konsep Gubahan Massa Gazebo**  
*Sumber : Penulis*

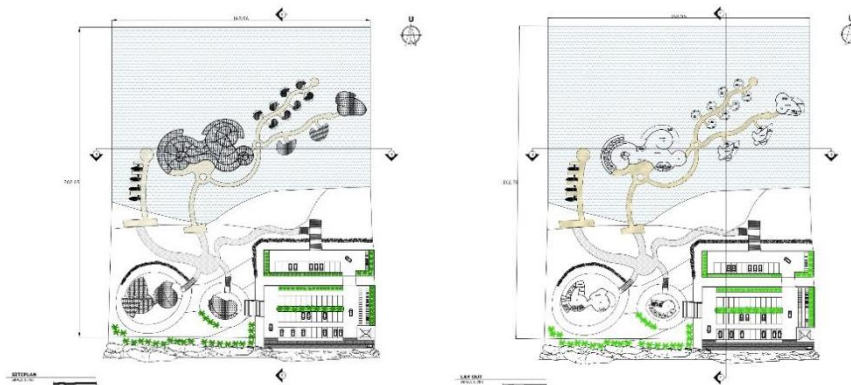
- 3) Bangunan VIP



Gambar 8. Konsep Gubahan Massa Bangunan VIP  
Sumber : Penulis

### HASIL PERANCANGAN Tata Letak dan Tata Tapak

Perletakkan massa bangunan dalam kawasan Restoran Apung UMKM khususnya pada bangunan yang berada di laut, ditempatkan pada area yang tidak terdapat terumbu karang untuk menghindari dari kerusakan ekosistem laut. Selain itu, arus laut dan angin sangat berpengaruh dalam perletakkan bangunan terapung. Jalur pergerakan di dalam tapak dibuat untuk sirkulasi pengunjung, pengelola, kendaraan laut dan kendaraan darat. Pada sisi Barat tapak diperuntukan untuk akses keluar – masuk transportasi perahu. Untuk sirkulasi pengunjung dan kendaraan darat dimulai dari *main entrance* yang berada di sisi Timur tapak.

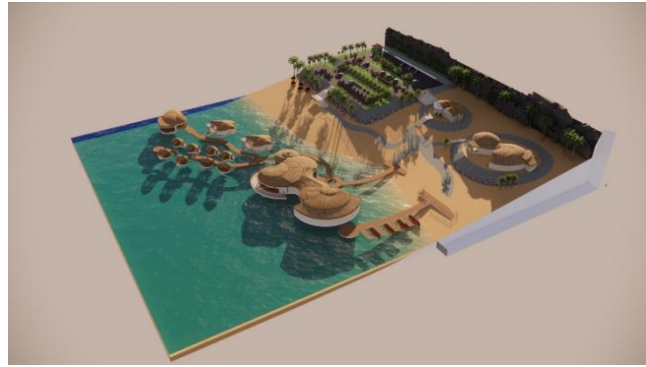


Gambar 9. Layout (Kiri) dan Siteplan (Kanan)  
Sumber : Penulis

### Gubahan Bentuk Arsitektural



Gambar 10. Perspektif Bangunan Restoran Utama, Area Gazebo dan Bangunan Acara  
Sumber : Penulis

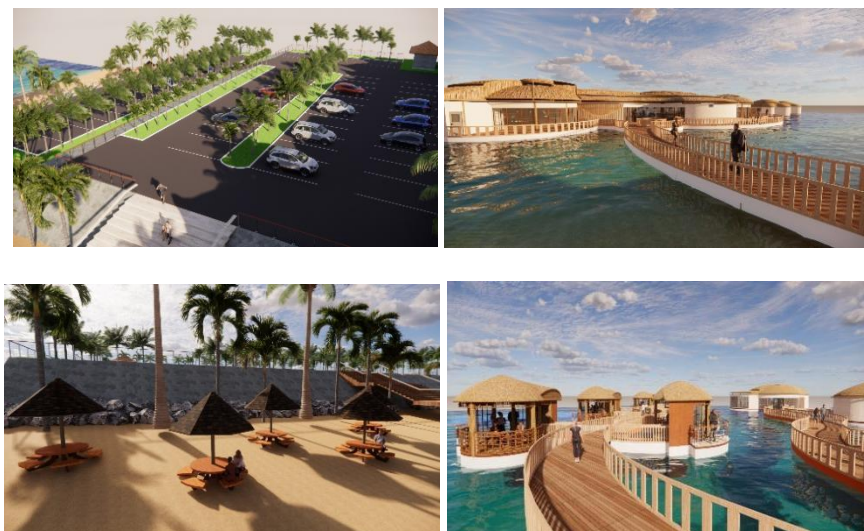


Gambar 11. **Perspektif Tapak Mata Burung**  
*Sumber : Penulis*

### Gubahan Ruang Arsitektural



Gambar 12. **Interior Restoran Utama, Bangunan Acara, Pengelola, dan Bangunan VIP**  
*Sumber : Penulis*



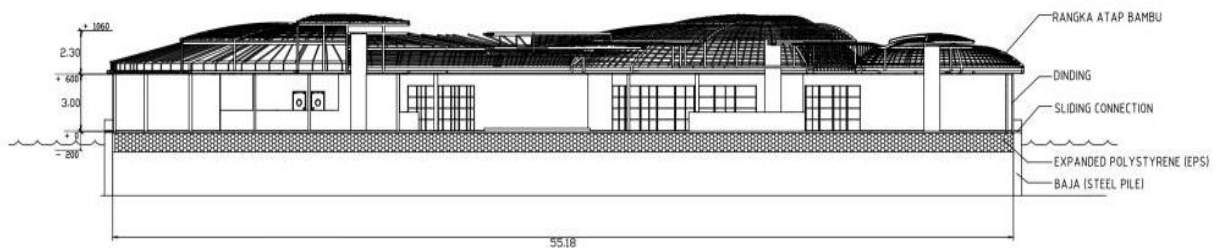
Gambar 13. **Spot Eksterior Tapak**  
*Sumber : Penulis*

### Struktur dan Konstruksi



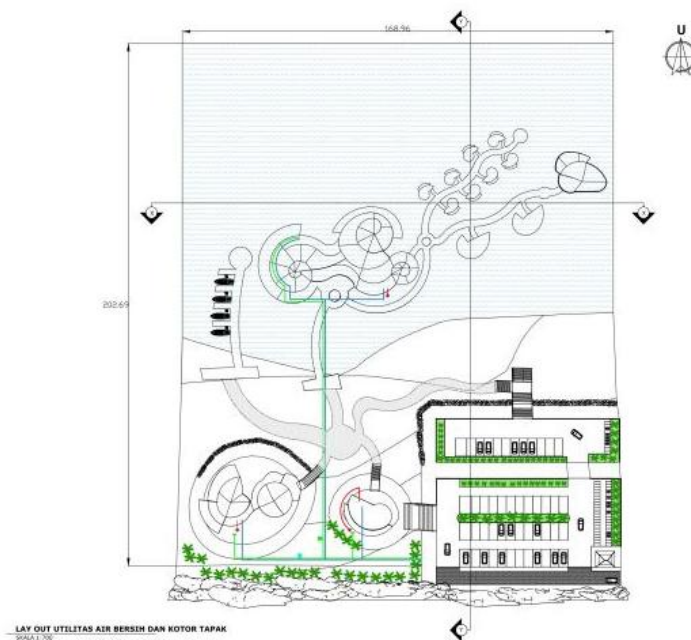
Bangunan restoran akan menggunakan struktur apung. Material yang dapat digunakan dalam konstruksi Restoran Apung adalah material yang tahan terhadap air, tidak mudah berkarat, tidak mudah rusak, dan memiliki gaya apung tinggi sehingga dapat menahan beban dan aktivitas pengunjung di atasnya. Konstruksi pada bangunan terapung menggunakan pondasi khusus yaitu *platform Styrofoam* yang terbuat dari *EPS (Expanded Polystyrene)*.

Beban yang di terima oleh struktur bangunan apung dibagi menjadi dua yaitu, pembebanan pada struktur atas dan pembebanan pada struktur pondasi bangunan apung yang berasal dari berat rangka pondasi, alat penyambung dan material pondasi. Pergerakan bangunan apung diminimalkan dengan penggunaan *Pile-guide* memungkinkan ketinggian air yang bergerak disepanjang tiang yang dipasang di bagian bawah memberikan posisi tetap dan fleksibilitas mengambang pada struktur dan pergerakan vertikal dan horizontal



Gambar 14. Potongan Bangunan Restoran Utama  
Sumber : Penulis

## Utilitas



Gambar 15. Utilitas Tapak – Plumbing  
Sumber : Penulis

## PENUTUP Kesimpulan

Selain sebagai fasilitas untuk wisata kuliner, Restoran Apung UMKM di Likupang memiliki potensi sebagai daya tarik bagi wisatawan khususnya wisatawan mancanegara untuk memperkenalkan UMKM Likupang dan sekitarnya lebih luas. Restoran Apung yang berada di lokasi pengembangan Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) menjadi wujud pelaksanaan program pemerintah untuk menjadikan Likupang sebagai destinasi superprioritas khususnya dalam sektor pariwisata (*food and beverages services*).

### **Saran**

Saran penulis untuk memiliki pemahaman yang kuat dalam penerapan arsitektur metafora agar pendekatan desain metafora dapat diterapkan secara maksimal. Serta mencari referensi yang kuat untuk penerapan struktur apung pada bangunan . Akhir kata, penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam hasil desain Tugas Akhir ini, untuk itu penulis berharap kritikan dan saran dari pembaca agar kedepannya hasil desain Restoran Apung UMKM ini dapat dikembangkan atau disempurnakan lagi.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Adi Henny Pratiwi, Wahyudi S. Imam, 2021, Desain Platform Untuk Konstruksi Bangunan Apung. Unissula Press.
- Adler, David, 1969, Metric Handbook Planning and Design Data
- Ashadi, 2019, Konsep Metafora Dalam Arsitektur. Arsitektur UMJ Press. Cetakan Pertama. Jakarta .
- Daya, Artika, 2020, Pengolahan Air Limbah di Tempat Wisata Pantai.
- Effendi, Shunia, 2012, Morfologi Pantai.
- Herianto, Michael, 2019, Identifikasi Karakteristik Pada Industri Restoran di Surabaya, Vol 8, No 2.
- Lestari, Fatma. Dkk., 2021, Edisi 1. Fire Safety. Universitas Indonesia.
- Marsum, W., 2005, Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi 4, Yogyakarta. Andi.
- Muhammad Sahri, Wiandya D. Gede, Sujipto Darmawan, 2009, Adaptasi Pengelolaan Wilayah Pesisir Dan Kelautan Terhadap Dampak Perubahan Iklim Global.
- Neufert, Ernst, 1990, Data Arsitek Jilid 2. Jakarta : Erlangga
- Noerbambang, Soufyan, 1984, Perancangan dan Pemeliharaan Sistem Plumbing. Pradnya Paramitha.
- Raco, Winsensius S.P., 2012, Floating Architecture Sebagai Pembentuk Identitas Waterfront, Vol 9, No 1, Mei.
- Saleh. Muhammad, Mariah, 2020, Analisis Pengaruh Suasana Restoran dan Lokasi terhadap Minat Beli Konsumen pada Restoran Limbung Mas Indah Kabupaten Gowa.
- Soekresno, 2000, Management, Food and Beverage, Service Hotel. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Wa Atima, 2015, BOD dan COD Sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah. IAIN Ambon, Prodi. Pend. Biologi