

PUSAT KULINER KHAS KABUPATEN HULU SUNGAI SELATAN DI BANJARMASIN

Fitria Arissa Yulandha

Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat
Fitriaarissayulandha@gmail.com

Anna Oktaviana

Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat
aoktaviana@unlam.ac.id

ABSTRAK

Hulu Sungai Selatan memiliki kuliner khas daerah yang sangat menarik untuk dicicipi namun popularitas kekhasan kuliner Hulu Sungai Selatan ini kurang berkembang karena orang-orang dari berbagai daerah di luar Hulu Sungai Selatan tidak memiliki cukup banyak waktu atau kesempatan datang langsung ke Hulu Sungai Selatan. Saat ini kota yang menjadi tempat singgah atau menetap kebanyakan orang dari berbagai pulau, provinsi maupun kabupaten adalah kota Banjarmasin, di Banjarmasin sebenarnya sudah ada tempat yang menjual kuliner khas Hulu Sungai Selatan namun sayangnya sebagian besar hanya menjual ketupat kandang saja sedangkan kuliner lainnya kurang di populerkan, dari hal tersebut muncul permasalahan yakni bagaimana merancang sebuah pusat kuliner yang dapat mempopulerkan kekhasan kuliner Hulu Sungai Selatan di Banjarmasin, Untuk menjawab permasalahan tersebut diperlukan sebuah desain pusat kuliner yang dapat menjadi media untuk mempopulerkan kuliner khas Hulu Sungai Selatan dengan menggunakan metode Atmospheres Peter Zumthor yang menekankan pengolahan interior dan eksterior pada desain dan menerapkan aspek-aspek desain dari Atmospheres Peter Zumthor itu sendiri sebagai konsep dari rancangan. Pada pusat kuliner ini hanya beberapa aspek saja yang diterapkan sebagai konsep pada desain interior dan eksterior hal ini menyesuaikan dengan kebutuhan pada pusat kuliner, bagian interior pusat kuliner ini menekankan aspek the body of architecture, material compatibility, the temperature of space, between composure and seduction, levels of intimacy dan the light on things pada area makan, dapur, galeri dan toko bahan kuliner sedangkan pada bagian eksterior menekankan aspek material compatibility, the temperature of space, surrounding objects, tension between interior & exterior dan the light on things pada bagian luar bangunan dan tapak. Dengan demikian diharapkan nantinya pusat kuliner ini mampu menjadi media yang bisa mempopulerkan kekhasan kuliner Hulu Sungai Selatan.

Kata kunci: pusat kuliner, Hulu Sungai Selatan, Atmospheres

ABSTRACT

Hulu Sungai Selatan has very interesting regional specialties to taste, but the popularity of the Hulu Sungai Selatan culinary specialty is less developed because people from various regions outside Hulu Sungai Selatan do not have enough time or opportunity to come directly to Hulu Sungai Selatan. At present the city that is a place to stay or settle is that most people from various islands, provinces and districts are Banjarmasin, in Banjarmasin there are actually places that sell typical Hulu Sungai Selatan culinary but unfortunately most only sell ketupat kandang only while other cuisines are less popular, from that problem arises that is how to design a culinary center that can popularize the peculiarities of the Hulu Sungai Selatan culinary in Banjarmasin. To answer these problems a central culinary design can be used as a medium to popularize the typical Hulu Sungai Selatan culinary using the Peter Zumthor Atmospheres method emphasize the processing of the interior and exterior of the design and apply the design aspects of Peter Zumthor's Atmospheres themselves as a concept of design. At this culinary center only a few aspects are applied as concepts in interior and exterior design, this adjusts to the needs of the culinary center, the interior of the culinary center emphasizes the body of architecture aspects, material compatibility, between composure and seduction, levels of intimacy and the light on things in the dining, kitchen, gallery and culinary materials stores while on the exterior emphasizes compatibility, the temperature of the space, surrounding objects, tension between

interior & exterior and the light on things on the outside buildings and sites. Thus, it is hoped that this culinary center will be able to become a media that can popularize the culinary specialties of Hulu Sungai Selatan.

Keywords: culinary center, South Hulu Sungai, Atmospheres

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara yang sangat kaya dengan keberagaman budaya dan kulinernya yang ada di setiap pulau yang tersebar di berbagai bagian wilayah Indonesia, salah satunya adalah pulau Kalimantan. Pulau Kalimantan terbagi atas lima Provinsi salah satunya adalah Provinsi Kalimantan Selatan dengan Banjarmasin sebagai ibu kota provinsi yang memiliki enam Kabupaten. Salah satu Kabupaten yang memiliki kekhasan tersendiri baik itu dari budaya maupun kulinernya adalah Kabupaten Hulu Sungai Selatan yang beribu kota Kandangan dengan luas 1.703 km². Kuliner yang paling terkenal dan menjadi primadona di Hulu Sungai Selatan maupun di luar Hulu Sungai Selatan adalah ketupat kandangan. Namun selain ketupat kandangan Hulu Sungai Selatan juga memiliki kuliner lain seperti dodol kandangan, lamang, lupis, patah, cangkaruk, dan apam batil.

Tabel 1 Kuliner Khas Kabupaten Hulu Sungai Selatan

Nama kuliner	Foto
Ketupat kandangan	 Gambar 1 Ketupat Kandangan Sumber: dokumentasi dan survei
Dodol kandangan	 Gambar 2 Dodol kandangan Sumber:Indonesiakaya.com
Lamang putih	 Gambar 3 Lamang putih Sumber: dokumentasi dan survei
Lamang hiran	 Gambar 4 Lamang hiran Sumber: www.indonesiakaya.com
Lupis	 Gambar 5 Lupis

Patah	Sumber: dokumentasi dan survei  Gambar 6 Patah Sumber: dokumentasi dan survei
cangkaruk	 Gambar 7 Cangkaruk Sumber: dokumentasi dan survei
Apam batil	 Gambar 8 Apam batil Sumber: dokumentasi dan survei

Sumber: Hj. Aty & H. Alin

Keberagaman kuliner tersebut lebih banyak terdapat atau dijual di wilayah Kabupaten Hulu Sungai Selatan dengan ibu kota kandangan. Dari kota kandangan memerlukan jarak tempuh 116,4 km dengan waktu kurang lebih 3 jam perjalanan ke kota Banjarmasin yang saat ini menjadi kota yang biasa dijadikan tempat singgah atau menetap oleh banyak orang dari berbagai pulau, provinsi maupun kabupaten dengan jumlah penduduk sekitar 700.869 jiwa di tahun 2018 (Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Selatan). Jarak yang cukup jauh dan waktu yang cukup lama untuk mencapai kota kandangan tentunya menjadi kendala bagi orang-orang luar pulau, provinsi maupun kabupaten baik itu yang hanya singgah ataupun menetap di Banjarmasin untuk dapat secara langsung menikmati kekhasan kuliner Hulu Sungai Selatan karena tidak punya cukup banyak waktu atau tidak banyak kesempatan untuk datang ke Kandangan.

Di kota Banjarmasin sudah ada beberapa rumah makan atau warung makan yang mengenalkan kuliner khas Hulu Sungai Selatan namun sebagian besar hanya kuliner ketupat kandangan saja, sedangkan kuliner khas Hulu Sungai Selatan yang lainnya seperti dodol kandangan, Lamang, lupis, patah, cangkaruk, dan apam batil kurang dipopulerkan bahkan tidak ada di Banjarmasin. Berikut data rumah makan

atau warung makan ketupat kandang yang cukup dikenal di Banjarmasin.

Tabel 2 Warung Makan Ketupat Kandangan Di Banjarmasin

Nama	Alamat	Fasilitas	Foto
Warung Kaum Ketupat Kandangan	Jl. Bumi Mars Raya, Pemurus Baru, Banjarmasin Sel	Area makan, tempat parkir motor	 Gambar 9 Warung Kaum Ketupat Kandangan Sumber: dokumentasi dan survei
Ketupat Kandangan Hj. Ida	Jl. Kp. Melayu Darat, Banjarmasin Tengah	Area makan, tempat parkir motor	 Gambar 10 Ketupat Kandangan Hj. Ida Sumber : dokumentasi dan survei
Ketupat Kandangan Hj Mursinah	Jl. Cendrawasih No.7 RT. 29, Belitung Selatan, Banjarmasin Barat	Area makan, tempat parkir motor	 Gambar 11 Ketupat Kandangan Hj Mursinah Sumber: Google maps

Sumber: Penulis

Dari data diatas warung makan menyediakan fasilitas utama berupa area makan ketupat kandang dan fasilitas penunjang berupa area parkir, hal ini membuat pengunjung hanya dapat mencicipi ketupat kandang saja dan tidak dapat mencicipi kuliner khas Hulu Sungai Selatan yang lainnya dalam satu tempat tersebut, selain itu pengunjung pun tidak dapat mengetahui bagaimana keunikan proses pembuatan atau pengolahan berbagai kuliner khas Hulu Sungai Selatan yang sebenarnya dapat menjadi strategi untuk menarik pengunjung sekaligus mengenalkan kekhasan kuliner Hulu Sungai Selatan.

Berdasarkan uraian diatas maka di rencanakanlah pusat kuliner khas Kabupaten Hulu Sungai Selatan di Banjarmasin yang bertujuan untuk mengenalkan dan mempopulerkan kekhasan kuliner Hulu Sungai Selatan kepada orang-orang yang datang dari luar pulau

kalimantan, khususnya kepada orang-orang dari berbagai provinsi maupun Kabupaten yang singgah atau menetap di Banjarmasin berupa pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan yang dapat mempermudah orang-orang untuk mencicipi, mengetahui dan mengenal kuliner khas Hulu Sungai Selatan baik itu cita rasa kuliner hingga proses pembuatannya. Untuk itu diperlukan pengolahan bagian dalam maupun luar pusat kuliner menggunakan metode *atmospheres* Peter Zumthor yang diharapkan nantinya pengunjung tidak hanya dimanjakan oleh cita rasa khas kuliner Hulu Sungai Selatan tetapi juga suasana dan nuansa yang tidak dapat ditemui di tempat lain sehingga pengunjung tertarik untuk datang lagi dan merekomendasikan pusat kuliner ini kepada orang lain, dengan demikian kuliner khas Hulu Sungai Selatan akan semakin terangkat dan populer. Metode *atmospheres* Peter Zumthor ini menekankan pada pengolahan bagian dalam maupun luar suatu bangunan agar memiliki atmosfer yang berbeda dan menjadi daya tarik tersendiri.

PERMASALAHAN

Bagaimana merancang pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan yang dapat mengenalkan dan mempopulerkan kekhasan dari kuliner Hulu Sungai Selatan di Banjarmasin dengan pendekatan menggunakan metode *atmospheres* Peter Zumthor dalam mengolah bagian dalam dan luar bangunan.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Pusat Kuliner

Pusat kuliner terdiri dari dua kata yakni pusat dan kuliner. Arti kata pusat yang terdapat di dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi Kedua (1994:801) adalah tempat yang letaknya berada di bagian tengah, pokok pangkal atau yang menjadi pempunan (sebagai urusan hal dan sebagainya) sedangkan kata kuliner berasal dari bahasa Inggris "*culinary*" artinya segala hal yang berhubungan dengan dapur serta masakan. Jadi pusat kuliner memiliki arti sebagai tempat yang menjadi pangkal atau pusat dari hal-hal yang berhubungan dengan segala masakan atau makanan.

B. Fungsi Pusat Kuliner

Menurut Geoffrey Broadbent fungsi di dalam arsitektur berupa wadah untuk berbagai kegiatan (*container of activities*), dari hal tersebut fungsi dalam arsitektur secara fisik berarti merupakan sesuatu yang dapat memwadahi atau menampung segala aktivitas serta kegiatan tertentu sehingga dapat mendatangkan manfaat atau menghadirkan rasa nyaman dan aman untuk semua penggunanya.

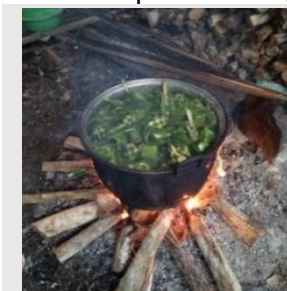
Fungsi pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan ini adalah:

- Sebagai tempat jual beli produk kuliner khas Hulu Sungai Selatan.
- Sebagai tempat atau media untuk mengenalkan dan mempopulerkan kuliner khas Hulu Sungai Selatan.

C. Kuliner Khas Hulu Sungai Selatan

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan Hj. Aty dan H. Alin orang yang mengerti dan tau cara membuat kuliner khas Hulu Sungai Selatan dapat dijelaskan satu persatu kuliner khas Hulu Sungai Selatan yakni sebagai berikut:

1. Ketupat Kandangan



Gambar 12
Memasak Ketupat Kandangan
Sumber:
dokumentasi dan survei



Gambar 13
Memasak Kuah Ketupat Kandangan
Sumber:
dokumentasi dan survei

Ketupat kandangan merupakan kuliner yang berasal dari kota Kandangan dan sangat terkenal di dalam maupun diluar kota Kandangan dan umumnya dimakan oleh orang-orang Kandangan untuk sarapan ataupun makan siang namun ada juga sebagian yang memakannya di malam hari sebagai menu makan malam. Ketupat kandangan yang berbahan dasar beras ini

biasa disantap bersama dengan kuah santan yang didampingi dengan ikan haruan (ikan gabus), hintalu jarak (telur asin) atau telur rebus. Uniknya ketupat kandangan ini biasanya disantap oleh orang-orang Kandangan dengan menggunakan tangan yakni dengan menghancurkan ketupat yang disajikan dengan jari tangan.

2. Dodol Kandangan



Gambar 14 Memasak Dodol Kandangan
Sumber: dokumentasi dan survei

Dodol kandangan merupakan kue dari kota Kandangan yang enak dengan rasa manis dan teksturnya yang kenyal berbahan dasar tepung beras ketan dan gula aren, dodol kandangan biasanya tersedia dengan berbagai varian rasa diantaranya rasa kacang, kelapa, durian dan lain-lain yang seringkali dijadikan oleh-oleh. Dodol kandangan ini biasanya menjadi usaha turun-temurun dari generasi ke generasi dan biasa dijual pada kios-kios kecil di pinggir jalan desa Hamalau yang ada di Kandangan.

3. Lamang



Gambar 15 Lamang
Sumber: dokumentasi dan survei

Lamang merupakan kue yang berbahan dasar beras ketan dan uniknya dimasak dalam seruas bambu yang dipanggang berdiri pada bara api yang terbuat dari sabut kelapa. Menurut kebiasaan orang Kandangan Lamang selalu hadir di berbagai

acara selamat (hajatan). Lamang ini memiliki dua varian yakni lamang putih yang terbuat dari beras ketan putih dan lamang hirang yang terbuat dari beras ketan hitam. Untuk menikmati lamang ini ruas bambu harus dihentak-hentak terlebih dulu untuk mengeluarkan lamang dari dalam bambu atau bisa juga dengan membelah bambu menggunakan parang, lamang yang sudah keluar dari dalam bambu kemudian dipotong-potong untuk disajikan. Biasanya Lamang ini dimakan bersama dengan hintalu jaruk (telur asin), kijing (kerang), kacang, cancangan ayam (daging ayam yang dicincang) tempe dan sambal sate.

Sambal Sate	Sambal kacang yang biasanya disiram diatas sate	 <p>Gambar 20 Sambal Sate Sumber: dokumentasi dan survei</p>
-------------	---	---

Sumber: Penulis

4. Lupis



Gambar 21 Lupis
Sumber: dokumentasi dan survei

Lupis merupakan kue berbentuk bulat memanjang berwarna hijau dengan bahan dasar ketan, lupis ini dimakan bersama dengan parutan kelapa dan gula aren yang dilelehkan.

5. Patah



Gambar 22 Patah
Sumber: dokumentasi dan survei

Patah merupakan kue yang biasanya dijual bersama dengan lupis di dalam satu warung yang sama, patah ini berbahan dasar tepung beras yang dihidangkan bersama dengan kuah santan yang dicampur dengan daging ikan haruan (ikan gabus) yang haluskan.

6. Cangkaruk

Tabel 3 Makanan Pendamping Lamang

Nama	Keterangan	Foto
Hintalu Jaruk	Telur bebek yang diawetkan dengan cara diasinkan	 <p>Gambar 16 Hintalu Jaruk Sumber: dokumentasi dan survei</p>
kijing	Kerang kecil yang dioseng dengan berbagai macam rempah dan bumbu, ini merupakan pendamping lamang yang hanya ada kalau musiman	-
Kacang	Kacang kedelai yang direbus dan dicampur dengan sambal karih	 <p>Gambar 17 Kacang Sumber: dokumentasi dan survei</p>
Cancangan Ayam	Daging ayam yang dicincang dan dimasak bersama dengan sambal habang (bumbu merah)	 <p>Gambar 18 Cancangan Ayam Sumber: dokumentasi dan survei</p>
Tempe	Tempe yang dipotong kecil-kecil	 <p>Gambar 19 Tempe Sumber: dokumentasi dan survei</p>



Gambar 23 Cangkaruk
Sumber: dokumentasi dan survei

Cangkaruk merupakan kue yang memiliki rasa manis sama seperti dodol kandangan, biasanya cangkaruk ini dijual berdampingan dengan dodol kandangan, cangkaruk ini berbahan dasar beras ketan yang disangrai dan ditumbuk dengan lesung.

7. Apam Batil



Gambar 24 Apam Batil
Sumber: dokumentasi dan survei

Apam batil yang memiliki cukup banyak penggemar ini berbahan dasar tepung beras. Uniknya untuk memasak apam batil ini orang kandangan biasanya menggunakan wajan yang sengaja dibelah menjadi beberapa bagian dan juga menggunakan penutup wajan yang terbuat dari tanah. Walaupun bisa disantap menggunakan sendok kebanyakan orang Kandangan menyantapnya menggunakan tangan. Apam batil ini dimakan bersama kuah dari gula aren yang dilelehkan yang dituangkan langsung diatas apam batil, apam batil ini biasanya dijual disatu warung yang sama dengan lupis dan patah.

D. Jenis Kegiatan

Secara umum kegiatan di dalam pusat kuliner adalah kegiatan makan namun berbeda halnya dengan pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan di Banjarmasin ini, untuk mempopulerkan kuliner khas Hulu Sungai Selatan pusat kuliner ini tidak hanya mewadahi kegiatan makan saja. Kegiatan pada pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan

di Banjarmasin ini dibagi menjadi dua jenis kegiatan yakni:

1. Kegiatan Utama

Kegiatan utama di dalam pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan ini ada 2 yaitu kegiatan produksi ketupat kandangan dan penjualan kuliner khas Hulu Sungai Selatan seperti ketupat kandangan, dodol kandangan, lamang, lupis, patah, cangkaruk serta apam batil.

2. Kegiatan Pendukung

Kegiatan pendukung yang ada pada pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan ini yakni :

- Galeri sebagai wadah informasi yang menunjukkan serta menjelaskan cara pembuatan berbagai kuliner yang dijual dari awal hingga siap disajikan, hal ini merupakan upaya dalam memperkenalkan sekaligus mempopulerkan kuliner khas Hulu Sungai Selatan.
- Kegiatan penjualan bahan yang biasa digunakan untuk mengolah kuliner khas Hulu Sungai Selatan misalnya penjualan berbagai macam bahan dasar dan bahan pendukung lainnya yang sering digunakan untuk memasak kuliner khas Hulu Sungai Selatan seperti beras ketan, santan, gula aren, ikan haruan (ikan gabus), kelapa, daun kelapa, tempurung kelapa, ruas bambu, daun pisang dan lain-lain.
- Menikmati 2 jenis hiburan yang ada pada pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan yakni hiburan pertunjukkan dan hiburan permainan tradisional. berikut hiburan pertunjukkan dan permainan yang disuguhkan di pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan:




Tabel 4 Pertunjukkan Pada Pusat Kuliner Khas Kabupaten Hulu Sungai Selatan

Hiburan	Keterangan	Foto
Musik panting	Instrumen musik yang didominasi alat musik bernama panting	 <p>Gambar 25 Musik Panting Sumber: https://www.kompasiana.com</p>

Madihin	Seni berpuisi yang mengandung nasehat-nasehat	 Gambar 26 Madihin Sumber: https://hasanzainuddin.wordpress.com
Lamut	Seni bercerita yang mengandung nilai atau nasehat	 Gambar 27 Lamut Sumber: https://id.m.wikipedia.org
Mamanda	Seni pementasan tradisional	 Gambar 28 Mamanda Sumber: https://m.kbr.id

Sumber: Penulis

Tabel 5 Permainan Pada Pusat Kuliner Khas Kabupaten Hulu Sungai Selatan

Hiburan	Keterangan	Foto
Bapidak	Dimainkan minimal 2 orang untuk berlomba memecahkan biji pidak (biji pohon karet) lawan	 Gambar 29 Bapidak Sumber: youtube habib A.R
Balogo	Dimainkan minimal 2 orang untuk berlomba menghancurkan susunan logo (tempurung kelapa) lawan	 Gambar 30 Balogo Sumber: https://mommyasia.id/4193
Badaku	Dimainkan 2 orang saja yang saling bergantian memasukkan batu atau kerang pada 16 lubang, yang jadi pemenang dalam permainan ini adalah yang paling banyak mengumpulkan batu atau kerang	 Gambar 31 Badaku Sumber: https://riauberbagi.blogspot.com

Sumber: Penulis

- Beribadah, kegiatan beribadah ini lebih ditujukan untuk para pelaku yang beragama islam yang wajib sholat setiap harinya.

E. Pelaku, Aktivitas dan Kebutuhan Ruang

1. Pemilik

Pemilik merupakan orang yang memiliki pusat kuliner dan mengelola serta bertanggung jawab pada keperluan, kebutuhan, manajemen kegiatan dan administrasi maupun permasalahan di dalam pusat kuliner. Pemilik pusat kuliner ini ada 2 orang yakni H. Alin dan Hj. Aty dengan jam operasional mulai dari jam 11:00 sampai 21:00, berikut tabel aktivitas, pola aktivitas dan kebutuhan ruang pemilik

Tabel 6 Aktivitas, Pola Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Pemilik

No	Aktivitas	Pola Aktivitas	Kebutuhan Ruang
1	Datang		Parkir, r. pemilik, ATM center, dapur, area pemesanan, r. tunggu, area makan, kasir, gudang bahan, toko bahan kuliner, galeri, area hiburan, gudang, r. genset, r. pompa, mushola dan toilet
2	Parkir		
3	Mengambil uang		
4	Ke ruangan		
5	Mengawasi seluruh kegiatan		
6	Ishoma		
7	Buang air		
8	Pulang		

Sumber: Penulis

2. Kasir

Kasir merupakan orang yang menangani proses pembayaran yang ada di dalam pusat kuliner, kasir ini dibagi menjadi 2 sesuai penempatannya. Berikut pembagian kasir serta aktivitas, pola aktivitas dan kebutuhan ruang kasir:

Tabel 7 Pembagian Kasir

Penempatan	Shift	Jumlah Orang	Jam Operasional
Area makan	1	1	11:00-16:00
	2	1	16:00-21:00
Penjualan bahan mengolah kuliner	1	2	11:00-16:00
	2	2	16:00-21:00

Sumber: Penulis

Tabel 8 Aktivitas, Pola Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Kasir

N o	Aktivitas	Pola Aktivitas	Kebutuhan Ruang
1	Datang		Parkir, r. loker, ATM center, kasir, area makan, toko bahan kuliner, mushola dan toilet
2	Parkir		
3	Absen		
4	Mengamankan barang		
5	Mengambil uang		
6	Menjalankan tugas		
7	ishoma		
8	Buang air		
9	pulang		

Sumber: Penulis

3. Pelayan

Pelayan merupakan orang yang bertugas untuk melayani pengunjung dan pemilik dalam memproduksi ketupat kandangan. Pada pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan ini pelayan dibagi berdasarkan penempatannya.

Tabel 9 Pembagian Pelayan

Temp at	Tugas	shift	Jumlah orang	Jam operasional
Dapur	Memanggang ikan haruan masak kuah ketupat dan memasak ketupat	-	3	09:00-11:00 & 14:00-16:00
	Membantu juru masak untuk menyiapkan bahan mengolah ketupat kandangan dan mengurus bagian gudang	-	4	08:00-09:00 & 13:00-14:00
	Membersihkan peralatan makan dan masak	1	3	11:00-16:00
		2	3	16:00-21:00
	Menyajikan kuliner untuk dihidangkan ke pengunjung	1	6	11:00-16:00
		2	6	16:00-21:00
	Membuat minuman	1	4	11:00-16:00
		2	4	16:00-21:00

Area makan	Aktivitas	Shift	Jumlah orang	Jam operasional
Area makan	Menyambut pengunjung, menerima pesanan, memberikan pesanan ke pengunjung dan membersihkan meja serta membawa peralatan makan kotor ke dapur basah	1	8	11:00-16:00
		2	8	16:00-21:00
Toko bahan kuliner	Menjaga dan melayani keperluan pengunjung	1	5	11:00-16:00
		2	5	16:00-21:00

Sumber: Penulis

Berikut ini aktivitas, pola aktivitas dan kebutuhan ruang pelayan:

Tabel 10 Aktivitas, Pola Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Pelayan

N o	Aktivitas	Pola Aktivitas	Kebutuhan Ruang
1	Datang		Parkir, r. loker, ATM center, dapur, area pemesanan, area makan, gudang bahan, toko bahan kuliner, galeri, gudang, r. genset, r. pompa, mushola dan toilet
2	Parkir		
3	Absen		
4	Mengamankan barang		
5	Mengambil uang		
6	Menjalankan tugas		
7	ishoma		
8	Buang air		
9	pulang		

Sumber: Penulis

4. Penjaga Parkir

Penjaga parkir bertugas menjaga keamanan dan ketertiban area parkir di pusat kuliner. berikut ini pembagian, shift dan jam operasional penjaga parkir:

Tabel 11 Pembagian Penjaga Parkir

Parkir	Shift	Jumlah Orang	Jam Operasional
Motor	1	1	11:00-16:00
	2	1	16:00-21:00
Mobil dan bus	1	1	11:00-16:00
	2	1	16:00-21:00

Sumber: Penulis

Berikut aktivitas, pola aktivitas dan kebutuhan ruang penjaga parkir:

Tabel 12 Aktivitas, Pola Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Staf Keamanan

No	Aktivitas	Pola Aktivitas	Kebutuhan Ruang
1	Datang		Parkir, r. loker, ATM center, mushola, pos jaga dan toilet
2	Parkir		
3	Absen		
4	Mengamankan barang		
5	Mengambil uang		
6	Menjalankan tugas		
7	ishoma		
8	Buang air		
9	pulang		

Sumber: Penulis

5. Cleaning service

Cleaning service merupakan orang yang ditugaskan untuk menjaga kebersihan bagian dalam maupun luar bangunan pusat kuliner, *cleaning service* dibagi menjadi 2 yakni yang bertanggung jawab menjaga kebersihan area dalam bangunan pusat kuliner dan yang bertanggung jawab menjaga kebersihan area luar bangunan pusat kuliner yakni sebagai berikut:

Tabel 13 Pembagian *Cleaning service*

<i>Cleaning service</i>	Jumlah orang	Jam Operasional
Area Luar Bangunan	2	09:00-11:00
Area Dalam Bangunan	4	10:00-11:00 dan 16:00-17:00

Sumber: Penulis

Berikut aktivitas, pola aktivitas dan kebutuhan ruang *cleaning service*:

Tabel 14 Aktivitas, Pola Aktivitas dan Kebutuhan Ruang *Cleaning service*

No	Aktivitas	Pola Aktivitas	Kebutuhan Ruang
1	Datang		Parkir, r. loker, ATM center, dapur, area pemesanan, r.tunggu, area makan, kasir, gudang bahan, toko bahan kuliner, galeri, area hiburan, gudang, r. genset, r. pompa, mushola dan toilet
2	Parkir		
3	Absen		
4	Mengamankan barang		
5	Mengambil uang		
6	Menjalankan tugas		
7	ishoma		
8	Buang air		
9	pulang		

Sumber: Penulis

6. Pemain hiburan

Pemain hiburan merupakan orang yang khusus menghibur para pengunjung pusat kuliner, berikut jenis hiburan dan jadwalnya serta aktivitasnya di dalam pusat kuliner:

Tabel 15 Jadwal Pemain Hiburan

Hiburan	Jumlah pemain	Hari	Jam
Musik panting	5	Senin – Minggu	13:00 – 16:00
Madihin	2	Jumat	18:00 – 20:00
Lamut	2	Sabtu	18:00 – 20:00
Mamanda	5	Minggu	18:00 – 20:00

Sumber: Penulis

Berikut ini aktivitas, pola aktivitas serta kebutuhan ruang pemain hiburan:

Tabel 16 Aktivitas, Pola Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Pemain Hiburan

No	Aktivitas	Pola Aktivitas	Kebutuhan Ruang
1	Datang		Parkir, r. loker, ATM center, area hiburan, mushola dan toilet
2	Parkir		
3	Absen		
4	Mengamankan barang		
5	Mengambil uang		
6	Menjalankan tugas		
7	ishoma		
8	Buang air		
9	pulang		

Sumber: Penulis

7. Pengunjung

Pengunjung merupakan orang-orang yang datang ke pusat kuliner untuk menikmati kuliner dan fasilitas yang disediakan di pusat kuliner. Pengunjung terdiri dari pria dan perempuan yang berasal dari semua kalangan dan tingkatan umur, berikut kapasitas pengunjung yang dapat ditampung pusat kuliner:

Tabel 17 Kapasitas Pengunjung

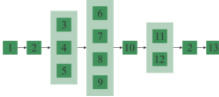
Fasilitas	keterangan	Kapasitas orang	Jam Operasional
Area makan	10 meja kapasitas 4 kursi	40 orang	11:00-21:00
	5 meja kapasitas 4 kursi	30 orang	
	5 meja lesehan kapasitas 4 bantalan duduk	20 orang	
	4 meja lesehan kapasitas 6 bantalan duduk	24 orang	

Galeri	Menampung orang yang melihat-lihat spot-spot galeri	20 orang	
Toko bahan kuliner	1 retail ikan haruan (ikan gabus), 1 retail beras ketan, 1 retail bahan media pembuatan, 2 retail bumbu dan rempah	50 orang	
Jumlah		184 orang	

Sumber: Penulis

Berikut aktivitas, pola aktivitas dan kebutuhan ruang pengunjung di pusat kuliner:

Tabel 18 Aktivitas, Pola Aktivitas dan Kebutuhan Ruang Pengunjung

No	Aktivitas	Pola aktivitas	Kebutuhan ruang
1	Datang		Parkir, ATM center, dapur, area pemesanan, r.tunggu, area makan, kasir, toko bahan kuliner, galeri, area hiburan, mushola dan toilet
2	Parkir		
3	Mengambil uang di ATM		
4	Melihat galeri		
5	Menikmati hiburan		
6	Memesan kuliner		
7	Menunggu kuliner		
8	Menikmati kuliner		
9	Membeli bahan kuliner		
10	Membayar		
11	Sholat		
12	Buang air		
13	pulang		

Sumber: Penulis

A. Sembilan Aspek *Atmospheres* Peter Zumthor

Pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan menggunakan konsep 9 aspek *atmospheres* Peter Zumthor yang menjadi parameter untuk menciptakan atmosfer pada desain ruang dan bentuk bangunan. Berikut tabel 9 aspek *atmospheres* Peter Zumthor serta penjabarannya:

Tabel 19 9 Aspek *Atmospheres* Peter Zumthor

Aspek	Penjelasan
<i>The Body of Architecture</i>	Arsitektur dianggap sebagai sebuah tubuh yang terdiri dari bagian terlihat (kulit dan organ tubuh) dan bagian yang tidak terlihat (istem anatomi sel-sel di dalam tubuh).
<i>Material Compatibility</i>	diperlukan kepekaan yang kuat terhadap material. Setiap materi memiliki keunikan tersendiri, material yang berbeda dapat dikolaborasikan sehingga meskipun saling bertolak belakang antara yang satu dan yang lain namun bisa tetap saling menunjang. Material yang digunakan bisa mempunyai sifat berkelanjutan dan fleksibel sehingga tak ada batasan dalam menggunakan dan mengolah material tersebut.
<i>The Sound of A Space</i>	Sebuah bangunan dianggap memiliki nada atau irama pada ruang-ruang yang dibentuk dan interior menjadi sebuah alat atau instrumen pembentuk suaranya, hal tersebut berkaitan dengan bentuk maupun permukaan ruang atau penggunaan material yang ada.
<i>The Temperature of Space</i>	temperature terdiri dari 2 bagian yakni temperatur fisik berupa pengaruh material yang digunakan dan temperatur psikis yakni bagaimana mengolah suasana atau keadaan dalam suatu ruang untuk mempengaruhi mood atau feeling dari orang-orang yang menggunakan atau berada dalam ruang tersebut.
<i>Surrounding Objects</i>	berbicara tentang apa saja yang ada di sekeliling bangunan atau ruang dan manusia ataupun benda-benda yang dapat membangkitkan sebuah suasana, imajinasi, keindahan serta ketertarikan pada bangunan atau ruang tersebut.
<i>Between Composure And Seduction</i>	ruang dan bangunan menjadi suatu pengaruh perilaku yang mana keberadaan bentuk, ruang atau apapun dari sebuah bangunan memiliki pergerakan, alur atau urutan yang secara tidak langsung bersifat menuntun, menstimulasi dan memberi relaksasi agar setiap orang dapat berinteraksi dengan bangunan.
<i>Tension Between Interior & Exterior</i>	Interior dan eksterior memiliki sifat dan fungsi berbeda namun saling mengikat. perlakuan pada interior maupun eksterior dapat membangun sebuah karakter pada bangunan yang didesain misalnya bukaan-bukaan dapat mempengaruhi fasad bangunan yang secara tidak langsung dapat mengekspresikan karakter bangunan yang didesain.
<i>Levels Of Intimacy</i>	berkaitan dengan ukuran, skala serta dimensi dari bentuk, ruang atau bukaan pada sebuah bangunan yang didesain, hal itu menjadi faktor bangunan seolah memiliki alur cerita di dalamnya.
<i>The Light On Things</i>	Aspek ini menganggap sebuah bangunan merupakan masa murni bayangan yang kemudian diberikan cahaya dalam hal ini cahaya yang dimaksud adalah cahaya alami dan cahaya buatan yang nantinya dapat memberikan efek tersendiri pada ruang atau bangunan dan mempengaruhi kualitas spiritual pada sebuah ruang atau bangunan yang didesain.

Sumber: Jean S. P Langi & Alvin J Tinangon

METODE

Tujuan dibuatnya pusat kuliner khas hulu sungai selatan di Banjarmasin ini adalah untuk mengenalkan dan mempopulerkan kuliner khas Hulu Sungai Selatan, untuk mencapai tujuan itu maka pusat kuliner harus memiliki daya tarik pada bagian dalam maupun luar bangunannya sehingga pengunjung tertarik untuk datang dan mengenal kuliner khas Hulu Sungai Selatan dan kemudian merekomendasikan pusat kuliner ini kepada orang lain untuk ikut juga menikmati serta mengenal kuliner khas Hulu Sungai Selatan. Pengolahan bagian dalam dan luar pusat kuliner bisa dilakukan dengan metode *atmospheres* Peter Zumthor.

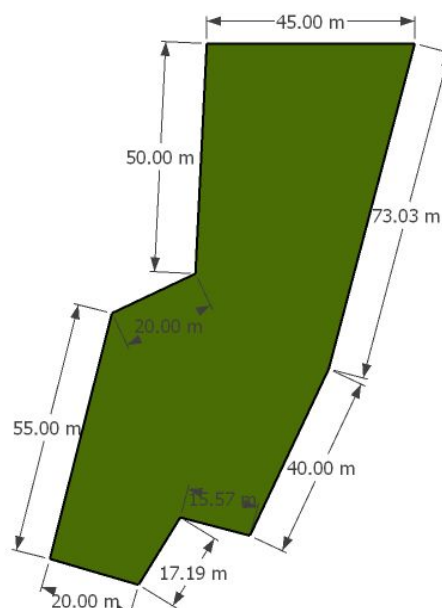
Metode *atmospheres* Peter Zumthor merupakan metode yang menggunakan pendekatan pengalaman sensori pada setiap objek arsitektural yang dirancang. Peter Zumthor memiliki konteksnya tersendiri dalam mendesain yakni dengan meninjau atau mempertimbangkan lebih dulu hal-hal yang tidak terlihat dalam hal ini berupa pengalaman sensori terhadap sebuah desain yang dirancang untuk menciptakan sebuah hal yang terlihat yakni bangunan yang memiliki kualitas serta daya tariknya tersendiri. dalam berarsitektur Peter Zumthor menekankan bahwa arsitektur itu tidak hanya terbatas pada hal-hal yang kasat mata tapi juga pada *sense* dan *presence* pada bangunan arsitektural yang didesain sehingga desain arsitektural tersebut dapat mempengaruhi siapapun yang terlibat, menikmati serta melihatnya.

Pada setiap karyanya Peter Zumthor memasukkan unsur-unsur kepekaannya dalam berarsitektur, hal itu tertuang ke dalam 9 aspek yang dijadikan parameter untuk menciptakan atmosfer pada desain ruang dan bentuk bangunan.

PEMBAHASAN

A. Lokasi

Lokasi tapak berada di jl. A. Yani Kec. Banjarmasin Tengah, kota Banjarmasin, km. 4,6 dengan aturan KDB: 60%, KDH: 30 % dan GSB: 35M dari as jalan. Luas total tapak adalah 4.597 m² dengan jenis tanah rawa dan tidak berkontur



Gambar 32 tapak
Sumber: Penulis

Batasan pada depan tapak ada rumah sakit ulin, pada samping kanan tapak ada toko dan hotel gplden tulip, pada samping kiri tapak ada toko dan pada bagian belakang tapak terdapat perumahan warga.



Gambar 33 Depan Tapak
Sumber: dokumentasi dan survei



Gambar 34 Samping Kanan Tapak
Sumber: dokumentasi dan survei



Gambar 35 Samping Kiri Tapak
Sumber: dokumentasi dan survei



Gambar 36 Belakang Tapak
Sumber: dokumentasi dan survei

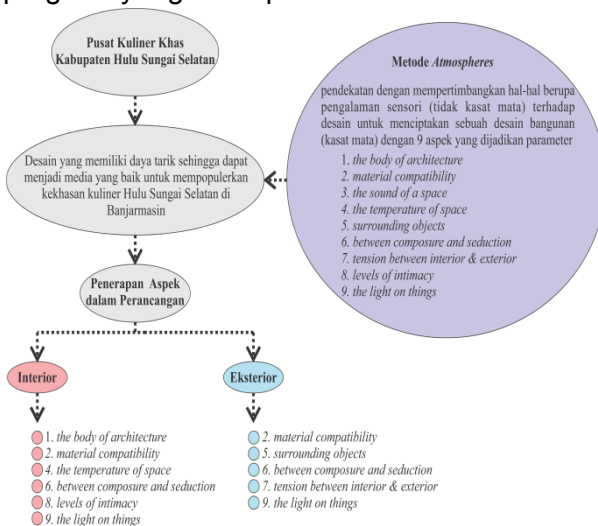
Tapak ini dipilih karena beberapa kelebihan yang dimiliki yakni:

- Lokasi mudah dicapai dan tepat berada di pinggir jl. A. yani km. 4,6.
- Di sekitaran tapak terdapat banyak hotel dan fasilitas komersial yang digunakan banyak orang yang singgah atau menetap di Banjarmasin.

- Berada di pinggir jalan utama yang pasti dilalui oleh semua orang yang memasuki kota Banjarmasin..
- Berada di kawasan komersial yang sesuai dengan fungsi dari pusat kuliner
- Memiliki luas yang cukup yakni 4.597 m².
- Berada di tengah kota sehingga berpotensi menarik banyak pengunjung.
- Memiliki ketersediaan air bersih, listrik dan riol kota yang baik.

B. Konsep Programatik

Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan ini bertujuan untuk mempopulerkan kuliner khas kepada semua lapisan masyarakat dari berbagai daerah untuk itu maka diperlukan media yang baik untuk dapat menarik orang-orang menyambangi pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan ini yaitu dengan menampilkan daya tarik yang khas dari bagian dalam maupun luar bangunannya. Dengan metode *atmospheres* Peter Zumthor dan aspek-aspeknya sebagai konsep untuk memunculkan daya tarik yang khas sehingga dapat menjadi media yang baik untuk mempopulerkan kuliner khas Hulu Sungai Selatan. Bagian yang mendapatkan penekanan oleh aspek-aspek *atmospheres* Peter Zumthor ini adalah bagian interior berupa area utama yakni dapur serta area makan dan area pendamping yakni galeri serta toko penjualan bahan, selain itu juga bagian eksterior yakni bagian luar bangunan dan pengolahan tapak. Berikut ini skema konsep program yang diterapkan:



Gambar 37 Konsep Programatik

Sumber: Analisis Penulis

C. Konsep Skematik

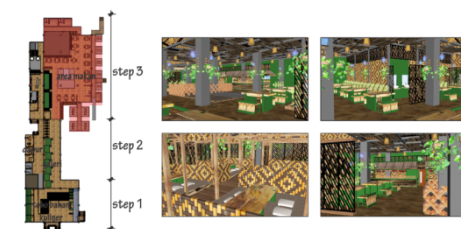
1. Interior

- Area Makan

Tabel 20 Area Makan

Aspek	Penerapan
the body of architecture	penyusunan meja dan kursi serta penataan letak panggung dan tempat bermain berperan sebagai organ dari area makan sedangkan sirkulasi didalamnya menjadi sebuah sistem organ yang dalam hal ini menjadi penghubung antara aktivitas yang satu dan yang lainnya di dalam area makan
material compatibility	menggunakan material kayu dan besi dengan aksesoris warna serta tekstur pada perabotan yang dapat berpengaruh terhadap kesan hangat dan nyaman saat berada di dalam area makan
the temperature of space	fisik: bukaan pada indoor dan outdoor untuk sirkulasi angin dalam meminimalisir panas psikis: kesan nyaman dan hangat muncul dari penggunaan kayu yang cukup dominan
levels of intimacy	area makan menjadi titik puncak atau akhir pengenalan kuliner khas Hulu Sungai Selatan dimana pengunjung dapat menikmati kuliner setelah mengetahui bahan dan cara pembuatannya
the light on things	cahaya alami yang masuk dari dinding partisi serta permainan lampu memberikan penerangan dalam area makan dan kesan tersendiri saat berada di dalam area makan untuk menikmati hidangan

Gambar



Gambar 38 Area Makan
sumber: penulis

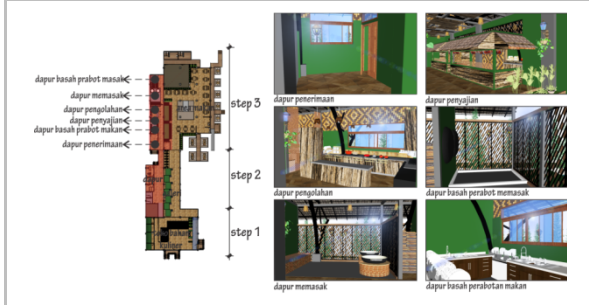
- Dapur

Tabel 21 Dapur

Aspek	Penerapan
the body of architecture	dapur yang dibagi menjadi beberapa bagian membentuk organ yang kemudian ditata peletakkannya berdasarkan kebutuhan dan runtutan proses penyajian kuliner menciptakan sirkulasi yang menjadi sistem organ dalam dapur
the temperature of space	fisik: dibuat bukaan dan dinding partisi yang tidak menghalangi sirkulasi udara keluar masuk agar hawa panas pada saat proses pengolahan atau pemasakan kuliner tidak terkurung di dalam dapur
between composure and seduction	pembagian dapur menciptakan alur atau pergerakan di dalam dapur sesuai dengan kebutuhan dan runtutan proses penyajian kuliner (dapur penerimaan - gudang bahan makanan - dapur pengolahan - dapur memasak - dapur penyajian - dapur basah)

the light on things	menggunakan cahaya buatan dengan lampu dan memasukkan cahaya alami melalui jendela dan bukaan-bukaan serta dinding partisi yang tidak menghalangi cahaya matahari masuk ke dapur
---------------------	--

Gambar



Gambar 39 Dapur
sumber: penulis

• Toko Bahan Kuliner
Tabel 22 Dapur

Aspek	Penerapan
the body of architecture	retail-retail yang disusun sesuai bahan-bahan yang dijual membentuk organ dan sirkulasi didalamnya membentuk sistem organ
material compatibility	memadukan material kayu, besi, beton dan kaca untuk menciptakan keunikan serta karakter tersendiri dari bangunan
levels of intimacy	toko bahan kuliner menjadi titik awal atau bagian pertama dalam pengenalan kuliner khas Hulu Sungai Selatan dimana pengunjung diberikan sedikit gambaran bahan apa saja yang digunakan untuk kuliner
the light on things	memaksimalkan cahaya matahari dengan dinding kaca dan lampu yang terang agar pengunjung dapat dengan jelas melihat bahan yang dijual saat berbelanja

Gambar



Gambar 40 Toko Bahan Kuliner
sumber: penulis

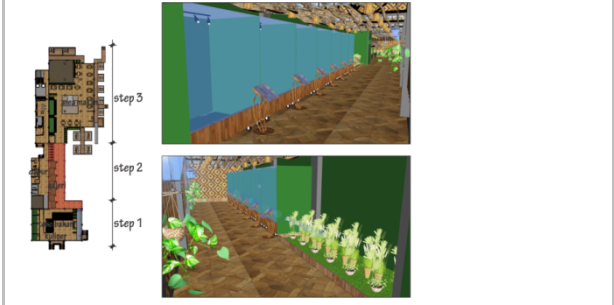
• Galeri
Tabel 23 Dapur

Aspek	Penerapan
the body of architecture	spot-spot pada galeri membentuk organ dan sirkulasi yang mengikuti alur dari penyampaian informasi dari spot-spot tersebut membentuk sistem organ
material compatibility	menggunakan material kayu dan kaca agar galeri dapat selaras dengan ruang-ruang lainnya
between composure and seduction	penataan spot-spot menciptakan alur yang terarah sehingga secara tidak langsung menuntun pengunjung untuk menerima informasi dari spot-spot dari awal hingga akhir
levels of intimacy	galeri menjadi bagian tengah atau bagian kedua setelah toko kuliner dalam memperkenalkan

	kuliner khas Hulu Sungai Selatan dimana galeri memberikan informasi cara pembuatan kuliner
--	--

the light on things	dominan menggunakan accent lighting dan decorative lighting untuk menciptakan kesan dan suasana yang tidak membosankan untuk dapat menarik perhatian pengunjung sehingga pengunjung tidak melewatkan galeri begitu saja
---------------------	---

Gambar



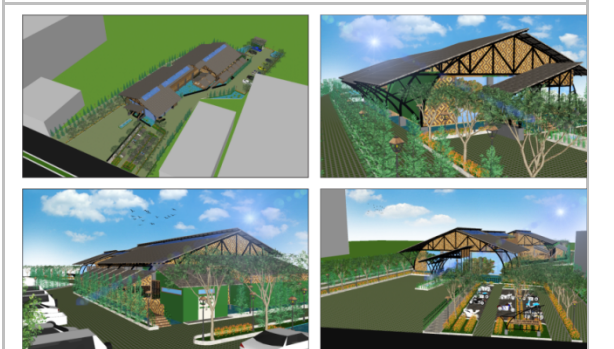
Gambar 41 Galeri
sumber: penulis

2. Eksterior

Tabel 24 Dapur

Aspek	Penerapan
material compatibility	perpaduan material kayu dan besi yang dominan pada bangunan menciptakan keunikan tersendiri pada bangunan jika dilihat dari luar
surrounding object	tapak berada di kawasan komersial dengan bangunan-bangunan berlantai cukup banyak dengan gaya modern yang dominan, hal ini dapat membuat kuliner menjadi bangunan yang menarik dengan gaya bangunan yang berbeda dari sekitarnya
between composure and seduction	bagian tapak didesain dengan mempertimbangkan orang, mobil, motor dan bus yang digerakkan dengan membuat pulau/taman serta pemilihan dan peletakan pohon yang disesuaikan dengan kebutuhan dan sirkulasi yang diperlukan
tension between interior & exterior	karakter dari bangunan dapat tercipta dari desain yang berbeda dari bangunan sekitar serta perpaduan material yang dianggap saling bertolak belakang secara kesan yakni material kayu yang terkesan tradisional dan besi yang terkesan modern
the light on things	penggunaan dan penataan general lighting dan accent lighting pada tepat untuk penerangan di malam hari

Gambar



Gambar 42 Eksterior
sumber: penulis

KESIMPULAN

Kuliner khas Hulu Sungai Selatan sebenarnya sudah ada di kota Banjarmasin namun sebagian besar yang dijual hanya kuliner ketupat kandungan saja, sedangkan kuliner khas Hulu Sungai Selatan yang lainnya kurang dipopulerkan di Banjarmasin selain itu tempat penjualan kuliner khas Hulu Sungai Selatan hanya menyediakan tempat makan dan parkir saja yang membuat pengunjung tidak dapat mengetahui bagaimana keunikan proses pembuatan atau pengolahan berbagai kuliner khas Hulu Sungai Selatan yang sebenarnya dapat menjadi strategi untuk menarik pengunjung sekaligus mengenalkan kekhasan kuliner Hulu Sungai Selatan. Maka dari itu di rencanakanlah Pusat Kuliner Khas Kabupaten Hulu Sungai Selatan yang berlokasi di jalan A. Yani dengan luas tapak 4.597 m² yang memiliki aturan GSB 35 M dari AS jalan, KDH 30% dan KDB 60%.

Pusat kuliner ini bertujuan untuk mengenalkan dan mempopulerkan kekhasan kuliner Hulu Sungai Selatan kepada orang-orang yang datang dari luar pulau kalimantan, khususnya kepada orang-orang dari berbagai provinsi maupun kabupaten yang singgah atau menetap di Banjarmasin berupa pusat kuliner khas Hulu Sungai Selatan yang dapat mempermudah orang-orang untuk mencicipi, mengetahui dan mengenal kuliner khas Hulu Sungai Selatan. Untuk itu diperlukan pengolahan interior maupun eksterior pusat kuliner menggunakan metode *atmospheres* Peter Zumthor dengan aspek desain *atmospheres* Peter Zumthor sebagai konsep interior maupun eksterior pusat kuliner.

Pada bagian interior difokuskan pada pengolahan desain area utama yakni dapur serta area makan dan area pendamping yakni galeri serta toko penjualan bahan kuliner dan bagian eksterior difokuskan pada pengolahan desain bagian luar bangunan dan tapak. Dengan pengolahan desain interior dan eksterior pada pusat kuliner ini diharapkan nantinya pengunjung tidak hanya dimanjakan oleh cita rasa khas kuliner Hulu Sungai Selatan tetapi juga suasana, nuansa dan fasilitas yang tidak dapat ditemui di

tempat lain sehingga pengunjung tertarik untuk datang lagi dan merekomendasikan pusat kuliner ini kepada orang lain, dengan begitu kuliner khas Hulu Sungai Selatan akan populer tidak hanya di kalangan orang Hulu Sungai Selatan tetapi juga di kalangan orang luar Hulu Sungai Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmadjaja, Jolanda Srisusana dan Meydian Sartika Dewi. 1999. *Estetika Bentuk*. Jakarta: Gunadarma
- Evanindya, Fauzia. 2011. *Aroma Dalam Ruang Arsitektur*. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Depok
- Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi Kedua (1994:801)
- Langi, Jean S. P & Tinangon, Alvin J. 2012. *Atmospheres - Parameter Desain Peter Zumthor Dalam Arsitektur*. Vol. 1 No. 1. Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Nasihuddin, Achmad Agus. 2010. "Pusat Wisata Kuliner di Kabupaten Lamongan". Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang
- Neufert, Ernst. 1996. *Data Arsitek* : Erlangga. Jakarta
- Noor, Nisa Anasandi. 2016. "Pusat Kuliner Khas Banjar di Martapura". Fakultas Teknik. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru
- Wicaksono, A Andie dan Endah Tisnawati. 2014. *Teori Interior*. Jakarta: Griya Kreasi
- KTO. 2016. 8 Cara untuk Bersenang-Senang di K-Style Hub!. <https://www.visitKorea.or.id/article/8-cara-untuk-bersenang-senang-di-k-style-hub> (diakses tanggal 18 maret 2019)
- Paramitha, tasya. 2016. Belajar Membuat Kimchi di Pusat Kuliner Korea. <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/travel/775068-belajar-membuat-kimchi-di-pusat-kuliner-korea> (diakses tanggal 18 maret 2019)
- Wikipedia. Lau Pa Sat. https://en.wikipedia.org/wiki/Lau_Pa_Sat (diakses tanggal 19 maret 2019)