

BAB II. PERMASALAHAN KOTA BARU THE FOOD MARKET

II.1. Landasan Teori

Landasan teori adalah seperangkat definisi, konsep dan proposal yang dijadikan pegangan dalam menulis perancangan. Dalam perancangan ini, perancang akan menjelaskan tentang restoran dan informasi yang berkaitan dengan Kota Baru The Food Market.

II.1.1. Restoran/Rumah Makan

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman (Marsum 2005). Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89, rumah makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. Secara umum, restoran adalah tempat komersial yang menyajikan makanan dan minuman kepada pelanggannya.

II.1.2. Jenis-jenis Restoran

Menurut Marsum (2005), restoran dapat dikategorikan menurut kegiatan dan hidangan yang disajikan sebagai berikut:

- *A'la carte restaurant*: memiliki menu lengkap dan tidak memiliki aturan yang mengikat.
- *Table d'hotel*: memiliki menu yang lengkap yang disajikan berurutan, dari makanan pembuka hingga penutup. Seperti namanya, kategori ini biasa ditemukan di hotel.
- *Coffee shop*: mempunyai menu yang berfokus kepada minuman kopi, dengan makanan kecil sebagai hidangan samping. Tidak memiliki aturan yang mengikat.
- *Cafeteria*: menyajikan makanan-makanan berbasis roti serta minuman tidak beralkohol, umumnya ditemukan di kantor.

- *Canteen*: menyajikan makanan dan minuman instan dengan harga terjangkau.
- *Continental Restaurant*: memberi kebebasan kepada pengunjung untuk memilih dan mengiris makanannya sendiri.
- *Carvey*: restoran motel yang menyajikan hidangan sederhana.
- *Discotheque*: tempat makan dengan suasana hingar-bingar musik sebagai daya tariknya.
- *Fish and chip shop*: restoran dengan menu utama ikan dan keripik.
- *Grill room*: restoran dengan menu andalan daging yang dipanggang.
- *Intavern*: restoran kecil di pinggir kota yang menyajikan makanan cepat saji dan minuman kopi.
- *Pizzeria*: restoran dengan menu utama pizza dan pasta.
- *Creperie*: restoran dengan menu utama kreps dan manisan.
- *Pub*: restoran yang menyajikan minuman beralkohol sebagai menu utama.
- *Café*: restoran dengan suasana santai.
- *Specialty restaurant*: restoran dengan memiliki tema khusus untuk menu masakan dan citarasa yang berbeda dengan restoran lain.
- *Terrace restaurant*: restoran yang umumnya terletak di ruangan luar. Di negara barat, restoran jenis ini biasanya hanya buka pada musim panas.
- *Gourment restaurant*: restoran yang diperuntukkan bagi orang-orang dengan cita rasa yang tinggi. Maka itu restoran ini menyajikan hidangan lezat yang megah dan mahal.
- *Family restaurant*: restoran sederhana dengan fokus untuk melayani rombongan keluarga dengan harga yang tidak mahal.
- *Main dining room*: Restoran yang terletak di ruangan besar dengan penyajian makanan yang resmi, servis dengan gaya Perancis atau Rusia dan pengunjung menggunakan pakaian resmi formal.

II.1.3. Pujasera

Pujasera adalah, atau *food court*, adalah sebuah tempat komersial di mana pengunjung dapat memesan hidangan dari berbagai jenis gerai yang tersedia. Menurut Dhanny (2019), pujasera menggunakan sistem di mana pengelola dan

pedagang bekerja sama dan saling menguntungkan. Di tahap awal, pengelola menawarkan tempat di pujasera kepada pedagang dengan keunggulan dari lokasi pujasera yang dikelola. Dalam perhitungan bagi hasil, pengelola menambahkan biaya promosi antara 1 sampai 3% dari total penghasilan pedagang. Pedagang harus mengetahui tentang komposisi dan perhitungan bagi hasil tersebut secara terperinci, untuk menghindari rasa penipuan dan pengelola karena kesalahpahaman.

Sebelum memilih sarana yang dipakai, perlu diketahui jenis sarana jual yang ada. Sarana jual dapat dikelompokkan menjadi berbagai jenis, yaitu *food counter*, kios, gerobak dan tenda. *Food counter* merupakan meja yang terdiri dari mesin kasir, layar dan dapur. *Food counter* biasa ditampilkan di dalam restoran untuk menjadi tempat pengunjung dan pedagang untuk berinteraksi. Kios adalah *mini counter* yang berukuran sekitar 2m² yang bisa diletakan di luar maupun dalam ruangan. Gerobak biasanya dilengkapi dengan roda yang memungkinkan sarana untuk berpindah tempat dengan mudah. Sarana ini berukuran kecil, sehingga tidak memerlukan ruang yang luas. Gerobak biasanya dilengkapi dengan tenda kecil sebagai atap agar terhindar dari hujan dan panas matahari. Sarana tenda mempunyai ukuran 2 x 2m, memiliki meja khusus untuk menyiapkan hidangan dan dipadukan dengan rombongan atau sebagai pelengkap rombongan dengan biaya pengadaan yang relatif murah.

II.1.4. Kota Baru Parahyangan

Kota Baru Parahyangan (KBP) adalah sebuah kota mandiri yang dikembangkan oleh PT Lyman Property di Kabupaten Bandung Barat. Kota Baru Parahyangan memiliki luas 1.250 ha dan dibagi menjadi tiga zona, yaitu Zona Regional Komersial, *Town Center* dan Resort Komersial. Kota Baru Parahyangan memiliki konsep pengembangan yang merupakan 3 pilar, yaitu:

- Pilar Budaya: pilar ini diterapkan dengan menanam kawasan dan jalan berdasarkan akar budaya, serta menyelenggarakan acara-acara budaya.
- Pilar Sejarah: pilar ini diterapkan dengan desain arsitektur Bandoeng Tempo Doeloe pada bangunan dan kawasan tematik.

- Pilar Pendidikan: pilar ini diwujudkan dengan melengkapi fasilitas pendidikan dan taman tematik bernilai pendidikan di Kota Baru Parahyangan.

Kota Baru Parahyangan memiliki gerbang masuk kota dengan desain tata surya. Gerbang memiliki dekorasi yang berupa replika bumi dan bulan, serta bangunan Puspa Iptek Sundial yang berbentuk jam matahari. Ini memberikan kesan pertama yang menarik bagi pengunjung. Menurut Rochmawati dan Fadilah (2023), Kabupaten Bandung Barat merupakan bagian terluas dari wilayah Bandung Raya dan memiliki sektor pariwisata dan sumber daya alam yang beragam.



Gambar II.1 Puspa Iptek Sundial
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

II.1.5. Bale Pare

Bale Pare merupakan sebuah pusat komersial luar ruangan yang terletak di Jalan Panyawangan, Kota Baru Parahyangan. Pusat komersial ini menyediakan sarana untuk mengadakan acara-acara perkumpulan dengan teman dan keluarga, musik, ulang tahun, serta pernikahan di area luar ruangan yang penuh dengan pohon. Bale pare menerapkan *green design* dengan *tagline eat and play*. Lokasi ini dihiasi dengan tumbuh-tumbuhan seperti semak dan pepohonan yang mengelilingi bangunan bertingkat dua. Di belakang bangunan Bale Pare terdapat Bale Pare Bike Park, di mana pengunjung dapat membayar tiket masuk untuk bermain dan menaiki sepeda.

Di samping bangunan Bale Pare, terdapat gerai Pizza Hut dan KFC, serta area parkir umum. Di dalam bangunan Bale Pare terdapat area plaza di mana acara-acara seperti *live music* dan pernikahan dilaksanakan.

Di pohon-pohon yang ditanam di bangunan Bale Pare, terdapat papan kecil yang berisi kode QR. Ketika dipindai, pengunjung akan diarahkan ke sebuah situs yang berisi informasi mengenai tanaman yang dilihat. Papan kode QR ini merupakan bagian dari Bumi Hejo, sebuah tempat wisata dan edukasi di Kota Baru Parahyangan.



Gambar II.2 Kode QR Pohon di Bale Pare
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2. Kota Baru The Food Market

Kota Baru The Food Market adalah sebuah restoran yang terletak di Bale Pare, Kota Baru Parahyangan. Restoran ini menyajikan berbagai hidangan makanan laut, jus, teh dan kopi. Beberapa gerai yang tersedia di The Food Market antara lain Captain's Seafood, Sarang Tuna, Samudera Rasa, 99 Pecenongan, Asep Stroberi, Nasi Bali Campur, Sk11o Steak, Mie Baso Bungsu, Pak Oyem, Sotoshop, Flapjacks 2GO, Juice Counter, Fruity, Maulana Yusuf, Kebon Jukut, Tebu Ncek, Cuangki Candu dan Milchy Milk. Selain itu ada gerai di sampingnya yang menyajikan minuman dan makanan ringan yaitu Chara Tea, Raffle's Sandwich dan Aming Coffee. The Food Market terletak tepat di depan Bale Pare Bike Park. The Food Market awalnya didirikan oleh Tirta Lie dengan nama Tirta Lie's Seafood Village. Tirta Lie memiliki ide untuk membuat restoran bertema makanan laut dan kekeluargaan.

Meja-meja di The Food Market terletak di luar ruangan. Saat memilih tempat duduk, pegawai akan memberikan menu-menu dari berbagai gerai, serta

menyalakan lilin. Selain menu fisik, pengunjung juga dapat melihat menu melalui kode *QR* yang ditempelkan di salah satu pilar. Pengunjung dapat memilih untuk membayar dengan metode uang tunai atau non-tunai. Pembayaran non-tunai ini berupa QRIS, kartu debit atau kredit, *bank transfer*.

II.2.1. Pujasera di Kota Baru The Food Market

II.2.1.1. Samudera Rasa

Samudera Rasa adalah restoran yang menyajikan masakan laut khas Makassar. Restoran ini memiliki lokasi di Bandung dan Jakarta Timur. Beberapa dari hidangan Samudera Rasa adalah kerapu, cepa, kerang, lobster, udang, cumi-cumi dan kepiting. Gerai Samudera Rasa terletak di bagian kiri gerbang masuk Kota Baru The Food Market. Samudera Rasa memiliki akun Instagram dengan *handle* samuderarasa.



Gambar II.3 Gerai Samudera Rasa
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.2. 99 Pecenongan

99 Pecenongan adalah restoran yang menyajikan hidangan khas Tiongkok dan hidangan laut. Selain di Kota Baru Parahyangan, 99 Pecenongan juga terletak di Jakarta Pusat. Beberapa hidangan yang disajikan 99 Pecenongan adalah kerang, udang, kepiting, ikan, sayuran dan nasi. 99 Pecenongan juga menawarkan paket-paket makanan. 99 Pecenongan tidak menggunakan daging babi maupun alkohol. Gerai 99 Pecenongan terletak di bagian kiri gerbang masuk Kota Baru The Food Market, di samping gerai Samudera Rasa. 99 Pecenongan memiliki akun Instagram dengan *handle* seafood99pecenongan_bdg.



Gambar II.4 Gerai 99 Pecenongan
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.3. Nasi Campur Bali

Nasi Campur Bali adalah restoran yang dimiliki oleh perusahaan vila dan salon Golden Woods Indonesia. Hidangan yang disajikan oleh Nasi Campur Bali adalah nasi campur Bali, ayam, cumi-cumi, udang, gepuk sapi, sate lilit, pie susu dan bubur. Gerai Nasi Campur Bali terletak di bagian kanan gerbang, di samping Sk11o. Nasi Campur Bali memiliki akun Instagram dengan *handle* goldenwoodsindonesia,



Gambar II.5 Gerai Nasi Campur Bali
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.4. Mie Baso Bungsu

Mie Baso Bungsu adalah restoran yang menyajikan hidangan baso dan bihun. Selain mempunyai cabang di Kota Baru The Food Market, Mie Baso Bungsu mempunyai lokasi di Kabupaten Pisang, Bandung. Mie Baso Bungsu juga menjual makanan sampingan pangsit dan kerupuk. Gerai Mie Baso Bungsu terletak di bagian kanan gerbang, di antara Sk11o dan Pak Oyen. Mie Baso Bungsu memiliki akun Instagram dengan *handle* basobungsu46.



Gambar II.6 Gerai Mie Baso Bungsu
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.5. Pak Oyen

Pak Oyen adalah restoran yang menyajikan hidangan es campur khas Bandung. Jenis es campur yang ditawarkan antara lain adalah es campur oyen, es peuyeum Bandung, es alpukat kerok tradisional, es alpukat, es teler, es camur ketan hitam, es kelapa muda, es campur spesial dan es durian. Gerai Pak Oyen terletak di bagian kanan gerbang, di antara Asep Stroberi dan Skllo.



Gambar II.7 Gerai Pak Oyen
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.6. Asep Stroberi

Asep Stroberi adalah sebuah restoran yang menyajikan hidangan khas Sunda. Kuliner dengan kependekan nama Asstro ini telah berdiri sejak tahun 2006 oleh



Gambar II.8 Gerai Asep Stroberi
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

Asep Haelusna dan memiliki cabang di Bandung, Garut dan Taksimalaya. Gerai Asep Stroberi terletak di bagian kanan gerbang, di samping Pak Oyem. Asep Stroberi memiliki situs resmi dengan alamat asepstroberi.com.

II.2.1.7. Juice Counter

Juice Counter adalah gerai yang menyajikan berbagai jenis minuman buah. Beberapa sajian yang ditawarkan adalah jus jeruk, jus limun, dan air kelapa. Gerai ini terletak di bagian belakang Kota Baru The Food Market, di dekat pintu masuk samping.



Gambar II.9 Gerai Juice Counter
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.8. Sotoshop

Sotoshop adalah restoran yang menyajikan hidangan soto Betawi. Ada juga jenis soto lain yang disajikan, yaitu mie soto, soto pedas, soto iga, soto oseng dan soto bening. Selain itu, Sotoshop juga menawarkan hidangan nasi goreng dan cemilan kentang dan pisang.



Gambar II.10 Gerai Sotoshop
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.9. Mie Kocok Pak H. Endan

Mie Kocok Pak H. Endan adalah restoran yang menyajikan hidangan mie kocok dan kerupuk. Selain di Kota Baru The Food Market, Mie Kocok Pak E. Endan juga terletak di Kebon Jukat. Gerai ini terletak di bagian plaza, di belakang panggung.

II.2.1.10. Tahu Pletok Maulana Yusuf

Tahu Pletok Maulana Yusuf adalah restoran yang menyajikan hidangan tahu aci, tahu pletok, rujak batagor dan seblak batagor. Sebelum mempunyai cabang di Kota Baru The Food Market, Tahu Pletok Maulana Yusuf memiliki lokasi di Sudirman Street, Mekar Wangi dan Jl. Maulana Yusuf No. 19. Gerai ini terletak di bagian plaza, di belakang panggung, tepat di samping gerai Mie Kocok Pak H. Endan.



Gambar II.11 Gerai Mie Kocok Pak H. Endan dan Tahu Pletok Maulana Yusuf
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.11. Milchy Milk

Milchy Milk adalah restoran yang menyajikan hidangan minuman susu dengan ketan hitam. Susu ketan hitam ini disajikan dengan beberapa varian rasa, yaitu matcha, coklat, duren, mangga dan stroberi. Selain itu, Milchy Milk juga menyediakan cemilan ketan dan mangga, ketan susu keju, pie apel dan bubur ketan hitam. Gerai Milchy Milk terletak di bagian plaza, di belakang panggung.



Gambar II.12 Gerai Milchy Milk
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.12. Tebu Ncek

Tebu Ncek adalah restoran yang menyajikan minuman es air tebu. Rasa yang ditawarkan dari Tebu Ncek adalah original, lemon, yakult, *health booster*, kiamboy, markisa dan leci. Tebu Ncek memiliki cabang lainnya, seperti di Lembang Park Zoo, Kiosk Food Market Setiabudi dan D'Botanica Mall. Gerai Tebu Ncek terletak di bagian plaza, di belakang panggung.



Gambar II.13 Gerai Tebu Ncek
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.13. Sk1lo

Sk1lo adalah restoran yang menyediakan sajian steak. Hidangan steak ini disajikan dengan kentang dan berbagai jenis sayuran. Selain steak, Sk1lo juga menawarkan rabokki, teobokki, calamary, makanan laut dan berbagai jenis minuman teh, kopi dan susu. Sk1lo memiliki cabang di Jakarta, Bandung dan Tangerang. Gerai Sk1lo terletak di bagian kanan gerbang, di antara Mie Baso Bungsu dan Nasi Campur Bali.



Gambar II.14 Gerai Sk1lo
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.14. Captain's Seafood

Captain's Seafood adalah restoran yang menyediakan hidangan makanan laut. Beberapa dari pilihan menu Captain's Seafood antara lain adalah kepiting, cumi-cumi, ikan, udang dan kerang. Selain itu, ada juga hidangan ayam, daging sapi dan sayuran yang disajikan. Gerai Captain's Seafood terletak di bagian kanan gerbang, di samping Asep Stroberi.



Gambar II.15 Gerai Captain's Seafood
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.2.1.15. Flapjaks 2GO

Flapjaks 2GO adalah restoran yang menyediakan hidangan waffle, crepes dan kue dadar. Flapjaks 2GO sendiri adalah cabang dari Flapjaks, yang berdiri pada tahun 2009 di Rama Restaurant Bali. Flapjaks 2GO juga berlokasi di Semarang, Surabaya, Bali dan Jayapura. Gerai Flapjaks 2GO di kota Baru The Food Market terletak di bagian belakang, di samping Sotoshop.



Gambar II.16 Gerai Flapjaks 2GO
Sumber: Dokumen Pribadi (2024)

II.3. Analisis Permasalahan

II.3.1. Studi Literatur

Metode studi literatur adalah kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat, serta mengelola bahan perancangan (Zed 2008). Studi literatur dilakukan untuk mengumpulkan data yang sudah tersedia kepada publik melalui koran, majalah, artikel, jurnal dan media tulisan lainnya. Dalam perancangan ini, perancang melaksanakan studi literatur pada tanggal 20 Desember 2023. Data yang berhasil dikumpulkan diambil dari perancangan sebelumnya.

Kota Baru The Food Market adalah sebuah pujasera yang terletak di Bale Pare, Jl. Panyawangan, Kota Baru Parahyangan, Kertajaya, Bandung Barat. Bale Pare berlokasi di dekat pintu masuk Kota Baru Parahyangan, yang juga merupakan letak Puspa Iptek Sundial. Kota Baru The Food Market merupakan salah satu fasilitas dari Bale Pare, yang juga menyediakan layanan taman sepeda, pertemuan & perkumpulan, acara ulang tahun, pernikahan dan konser musik. Kota Baru The Food Market sebelumnya memakai nama Tirta Lie's Seafood Village, sebelum diubah. Kota Baru The Food Market buka setiap hari mulai dari jam 10.00 sampai dengan 21.00, namun Aming Coffee dan Raffle's Sandwich dibuka lebih awal di jam 08.00.

Dalam segi arsitektur, bangunan Bale Pare menerapkan *green design*, dengan plaza yang dikelilingi oleh pohon-pohon dan meja yang diletakan di luar ruangan. Gerai-gerai terletak di bagian interior bangunan, yang dikelilingi oleh pilar-pilar. Bangunan Bale Pare memiliki tangga-tangga yang menuju ke lantai dua dan di belakangnya terdapat area berumput yang luas. Pohon-pohon di Bale Pare dikelilingi oleh hiasan lampu yang dinyalakan pada malam hari.

Kota Baru The Food Market menyediakan gerai makanan dengan fokus untuk makanan laut, yaitu Sarang Tuna, 99 Pecenongan, Samudra Rasa, Captain Seafood, Asep Stroberi, D'Ocean dan Blue Martin. Selain itu, terdapat gerai-gerai yang menyediakan menu lain, yaitu Aming Coffee, Chara Tea, Somi Dessert, serta gerai

yang terdiri dari Juice Counter, Otak-otak Jumbo, Bakso Goreng, Pempek Bangka Akwet, Serabi Solo Notosuman, Bakmi Ayam Kampung Djatinegara dan Kwetiau Ponti. Terdapat juga restoran tepat di samping Bale Pare, yaitu Pizza Hut dan Kentucky Fried Chicken.

II.3.2. Observasi Lapangan

Untuk mengumpulkan data yang tidak didapatkan dari studi literatur, perancang melakukan studi observasi dengan mengunjungi Bale Pare secara langsung dan mendapatkan pengalaman pribadi. Observasi dilaksanakan pada tanggal 13 Desember 2023 dari jam 12.30 WIB sampai dengan 14.00 WIB.



Gambar II.17 Papan Depan Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Saat mengunjungi lokasi, terdapat 2 arah masuk ke dalam Kota Baru The Food Market, yaitu lewat gerbang depan yang memiliki bundaran dan jalur samping yang menghubungkan lokasi dengan tempat parkir umum, Pizza Hut dan Kentucky Fried Chicken. Di gerbang depan, terdapat spanduk dan papan tanda logo Bale Pare.



Gambar II.18 Gerbang Depan Bale Pare
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Di gerbang masuk Kota Baru The Food Market, terdapat papan logo Bale Pare berwarna perunggu di atasnya. Gerbang berwarna abu-abu dengan pilar yang terbuat dari batu dan atap berwarna putih. Di samping gerbang, terdapat bak cuci tangan batu dengan wadah sabun. Bak cuci tangan ini dapat digunakan oleh pengunjung untuk menjaga kebersihan dan kesehatan.



Gambar II.19 Area Plaza Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Di dalam plaza Bale Pare, gerai dan gerai makanan berada di bagian interior. Ada juga beberapa gerai di area plaza. Berbagai jenis meja dan kursi diletakan di seluruh Bale Pare. Di area plaza, ada meja dan kursi berwarna putih yang memiliki atap tenda. Meja bangku coklat dan perapian diletakan di area tengah plaza, samping Bale Pare, interior dan lantai 2 bangunan. Selain itu, bagian interior memiliki meja persegi dan lingkaran yang memiliki alas kaca di tengah yang bisa diputar.



Gambar II.20 Bagian Belakang Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Di dekat jalur masuk samping Kota Baru The Food Market, terdapat gerai makanan Sotoshop dan kasir Kota Baru The Food Market, dikelilingi oleh meja dan kursi makan. Di langit-langit, terdapat papan tanda arah putih dengan tipografi hitam yang menunjukkan arah ke toilet dan mushola.

Di samping area plaza Kota Baru The Food Market, terdapat gerai-gerai makanan untuk Mie Baso Bungsu, Skilo dan Nasi Campur Bali yang saling bersampingan. Di depan gerai-gerai terdapat meja bangku panjang berwarna coklat.

Di samping gerai Nasi Campur Bali terdapat gerai makanan Sarang Tuna. Ini adalah salah satu gerai yang ditambahkan saat Tirta Lie's Seafood Village didirikan. Saat memesan makanan di Sarang Tuna, pengunjung mempunyai pilihan untuk membayar langsung di kasir Sarang Tuna, baik dengan uang tunai atau non-tunai.



Gambar II.21 Gerai-gerai Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Selain itu, terdapat gerai makanan Asep Stroberi, atau Asstro, di dekat plaza Kota Baru The Food Market. Gerai Asep Stroberi lebih besar dibandingkan dengan gerai-gerai yang lainnya. Asep Stroberi juga memiliki papan tanda nama gerai dengan desain makanan laut Kota Baru The Food Market, dengan hiasan hewan-hewan laut.



Gambar II.22 Bagian Kanan Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Di luar ruangan Kota Baru The Food Market, terdapat gerai-gerai kecil untuk Tebu Ncek dan Cuanki Bandung. Ini adalah beberapa gerai makanan yang tidak diletakkan di dalam bangunan Bale Pare. Terdapat kertas yang bertuliskan “Pembayaran di kasir” yang ditempelkan di depan gerai.

Di dekat kasir Kota Baru The Food Market, terdapat gerai makanan Flapjaks 2GO. Di samping gerai ada bak cuci tangan batu dengan wadah sabun, seperti yang berada di depan gerbang utama Kota Baru The Food Market.

Gerai Makanan Captain’s Seafood berada di dekat jalur samping Kota Baru The Food Market. Ini merupakan salah satu gerai dari Tirta Lie’s Seafood Village. Gerai Captain’s Seafood memiliki papan tanda dengan desain makanan laut seperti Asep Stroberi.

Bagian interior bangunan Bale Pare memiliki 2 papan tanda arah menuju toilet dan mushola. Papan tanda di langit-langit yang berada di dekat gerai Juice Counter mempunyai desain makanan laut Kota Baru The Food Market, berbeda dengan papan tanda Bale Pare.



Gambar II.23 Bagian Interior Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Di area toilet, papan tanda orientasi yang berada di pintu masuk toilet merupakan bagian dari Bale Pare. Papan tanda ini merupakan ilustrasi siluet pria dan wanita berwarna biru yang menunjuk ke arah toilet, serta papan tanda kecil di dinding yang menunjukkan pria dan wanita tersebut di gagang.



Gambar II.24 Tanda Orientasi Toilet Wanita Bale Pare
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)



Gambar II.25 Tanda Orientasi Toilet Pria Bale Pare
Sumber: Dokumen Pribadi (2022)

Kota Baru The Food Market memiliki dua cara untuk melihat menu yang tersedia, yaitu dengan menu fisik dan digital yang dibagikan melalui kode *QR* yang ditempelkan di pilar interior. Saat pemindaian kode *QR*, pengunjung akan diteruskan ke sebuah berkas pdf yang berisi kompilasi menu gerai Kota Baru The Food Market. Pengunjung bisa memesan dan membayar pesanan dengan mendatangi langsung ke gerai yang diinginkan, di kasir, atau di meja makan kepada pelayan Kota Baru The Food Market yang menghampiri pengunjung. Makanan akan disiapkan setelah pengunjung membayar pesanan.



Gambar II.26 Kode *QR* Menu Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Saat menduduki sebuah meja, seorang pelayan akan memberikan menu-menu Kota Baru The Food Market dan menyalakan lilin untuk mengusir lalat. Setelah selesai memesan dan menunggu, pesanan akan diantarkan pelayan. Selain itu, pelayan akan menanyakan cara pembayaran yang pengunjung inginkan, yaitu tunai atau non-tunai melalui kartu kredit, debit, *QRIS*, atau uang elektronik.



Gambar II.27 Pesanan Perancang di Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Di bagian belakang Kota Baru The Food Market, terdapat gerai Fruity dengan papan tanda “Order here” yang menunjuk ke arah kasir. Di samping gerai adalah pintu masuk Bale Pare Bike Park yang merupakan bagian dari Bale Pare. Di depan pintu masuk terdapat dua papan informasi mengenai Bale Pare Bike Park.



Gambar II.28 Gerai Fruity dan Bale Pare Bike Park
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Di dekat gerai Fruity terdapat papan-papan hiasan ikan, cangkang dan ubur-ubur yang berwarna-warni. Hiasan ini ditempelkan di bambu-bambu yang ditancap di tanah.



Gambar II.29 Papan Hiasan Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Di Kota Baru The Food Market, terdapat papan tanda arah di langit-langit yang menunjukkan arah keluar dari Kota Baru The Food Market. Papan tanda ini merupakan bagian dari Kota Baru The Food Market, dengan desain makanan laut. Papan diberi hiasan yang berupa ilustrasi lobster.



Gambar II.30 Papan Tanda Keluar Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Di jalur samping, terdapat gerai Chara Tea, Aming Coffee dan Raffle's Sandwich. Di depan gerai-gerai ini, terdapat meja bangku kayu berwarna coklat muda, serta rerumputan dan pohon. Jalur samping ini mengarah ke tempat parkir umum.



Gambar II.31 Jalur Samping Bale Pare
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Terdapat papan-papan tanda Bale Pare yang diletakkan di jalur samping Bale Pare. Desain papan tanda ini memiliki 2 ujung lancip dan 2 ujung melingkar, berwarna putih dan elemen tipografi dan simbol berwarna hijau. Di antara sistem tanda ini adalah papan arah menuju toilet umum, mushola, toilet karyawan dan ruang ganti. Selain itu, ada papan-papan regulasi yang melarang membawa hewan peliharaan di Bale Pare dan sekitarnya, serta regulasi untuk membuang sampah dan puntung rokok pada tempatnya untuk menjaga kebersihan lingkungan. Satu papan tanda yang terlihat berbeda adalah tanda untuk berhati-hati terhadap kendaraan di jalur. Papan tanda ini berbentuk persegi panjang, berwarna merah dengan tulisan berwarna putih. Sistem tanda ini merupakan bagian dari Bale Pare, karena memiliki desain yang berbeda dengan sistem tanda yang berada di Kota Baru The Food Market.



Gambar II.32 Sistem Tanda Arah dan Regulasi Bale Pare
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)



Gambar II.33 Sistem Tanda Regulasi Bale Pare
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)



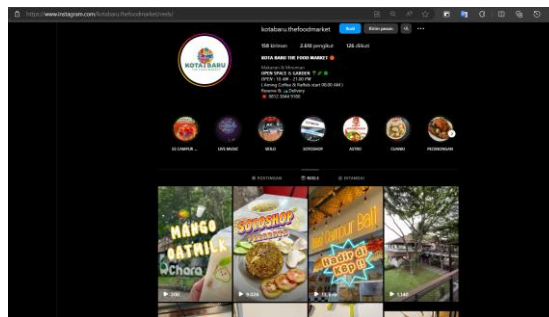
Gambar II.34 Sistem Tanda Arah Bale Pare
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Saat makan di Kota Baru The Food Market, perancang memiliki beberapa masalah. Yang pertama adalah mengenai kebersihan meja. Terdapat tisu kotor di salah satu kaki meja plaza, serta banyak semut dan lalat yang berkeliaran meja, walaupun pelayan sudah menyediakan lilin tanpa permintaan pengunjung. Selain itu, daun-daun dari pohon Bale Pare sering beterbangan ke meja dan makanan saat angin berhembus.

Bale Pare memiliki situs *web* yang menyediakan informasi dasar mengenai lokasi. Selain itu Kota Baru The Food Market memiliki akun Instagram sebagai media promosi. Bale Pare menyediakan kontak melalui telepon dan surel.



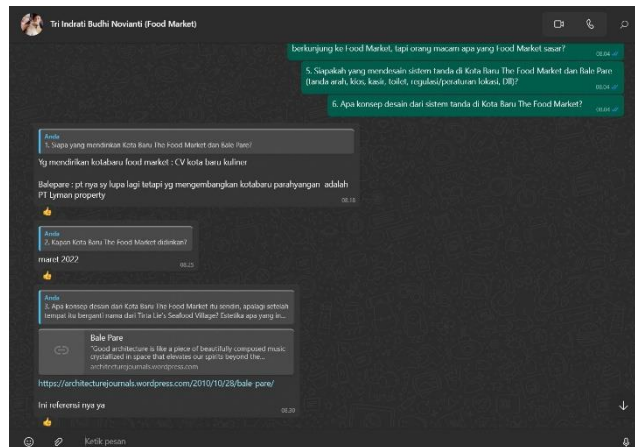
Gambar II.35 Tangkapan Layar Situs *Web* Bale Pare
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)



Gambar II.36 Tangkapan Layar Instagram Kota Baru The Food Market
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

II.3.3. Wawancara

Wawancara pada perancangan ini dilaksanakan untuk mengumpulkan data yang tidak tercantum di dalam publikasi literatur. Narasumber perancang adalah Tri Indrati Budhi Novianti, supervisor Kota Baru The Food Market. Wawancara dilakukan pada tanggal 16 Januari 2024 secara daring melalui layanan pesan instan WhatsApp. Dari wawancara tersebut, perancang berhasil mendapatkan data-data baru.



Gambar II.37 Tangkapan Layar Wawancara
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Kota Baru The Food Market didirikan oleh CV Kota Baru Kuliner Pada bulan Maret 2022. Pengelola operasional Kota Baru The Food Market adalah Benny Hendrawan. Tatanan arsitektur Kota Baru The Food Market mengikuti desain Bale Pare seperti yang dideskripsikan oleh artikel yang ditulis Annisa (2010), namun meja berpayung sebelumnya diganti dengan meja bertenda dan jumlah gerai ditambah.

Logo dan sistem tanda di Kota Baru The Food Market didesain oleh Audy Kusnadjaja. Desain sistem tanda masih menggunakan konsep dari Tirta Lie's Seafood Village, yaitu tema makanan laut. Beberapa tanda di Kota Baru The Food Market seperti toilet dan tanda regulasi tidak memiliki tema tersebut karena papan-papan tanda tersebut merupakan bagian dari Bale Pare, yang tidak didesain oleh Audy Kusnadjaja. Ini menyebabkan ketidakharmonisan antara sistem tanda antara Bale Pare dan Kota Baru The Food Market.

Untuk proses pemesanan makanan, pengunjung bisa langsung mengunjungi gerai dan memesan makanan langsung atau duduk di salah satu meja di pujasera. Pengunjung juga dapat melakukan reservasi yang membayar terlebih dahulu. Pembayaran melalui *bank transfer* adalah metode yang paling sering digunakan pengunjung saat reservasi.

Kota Baru The Food Market memiliki regulasi untuk pengunjung sebagai berikut:

- Tidak boleh membawa makanan dan minuman dari luar.
- Tidak boleh membawa senjata tajam.
- Tidak boleh membawa hewan peliharaan.
- Tidak boleh membawa obat-obatan terlarang.

Pengunjung yang tidak mematuhi regulasi tersebut akan diberi peringatan. Menurut kata Ibu Tri, belum ada kasus pengunjung membawa obat-obatan terlarang.

Untuk perancangan acara di Kota Baru The Food Market, klien pertama menghubungi *contact person* Kota Baru The Food Market. Setelah melakukan perjanjian, klien dapat mengadakan acara tanpa dipungut biaya, namun dapat menyewa peralatan yang berupa *wireless microphone, sound system, mixer, proyektor* dan layar. Makanan yang disediakan harus berasal dari Kota Baru The Food Market, dan pengunjung tetap harus mengikuti regulasi tempat. Kota Baru The Food Market mempunyai kapasitas ruangan 150 orang, dan 300 orang untuk pengunjung acara di area plaza di depan panggung. Kota Baru The Food Market memiliki luas area 2890 m².

Jadwal pegawai Kota Baru The Food Market dibagi menjadi 2 *shift*, yaitu *shift* pagi pada jam 8.00 hingga jam 17.00, dan *shift* siang pada jam 12.00 hingga jam 21.00. Pegawai Kota Baru The Food Market memakai seragam kerja dan mematuhi peraturan sesuai Standard Operating Procedure. Standard Operating Procedure adalah acuan pokok mengenai tahapan yang berhubungan dengan aktivitas kerja dalam sebuah perusahaan (Nur'aini 2020). Standard Operating Procedure bersifat mengikat dan membatasi bagaimana pegawai bekerja. Dengan diterapkannya Standard Operating Procedure, maka kegiatan bekerja dapat dilakukan dengan lancar, terstruktur bertanggung jawab, sistematis, dan tepat waktu untuk menggapai visi dan misi (Maksum 2006). Standard Operating Procedure Kota Baru The Food Market berisi instruksi untuk kegiatan-kegiatan di pugasera: Cara menyambut tamu, mencatat pesanan, menyiapkan alat makan di meja, menyajikan makanan, menyerahkan tagihan, dll.

II.3.4. Kuesioner

Untuk mengumpulkan data dari pengunjung Kota Baru The Food Market mengenai sistem tanda dan navigasi di lokasi, perancang mengadakan sebuah kuesioner, yang dibuka dari tanggal 16 Januari 2024 hingga 26 Januari 2024 melalui Google Form dan disebarakan dengan bantuan dari Tri Indrati Budhi Novianti. Kuesioner berisi pernyataan-pernyataan yang berhubungan dengan sistem tanda Kota Baru The Food Market dan menggunakan skala likert. Skala likert adalah skala penelitian yang digunakan untuk mengukur sikap dan pendapat. Pendapat responden diukur dengan melengkapi sebuah pertanyaan atau pernyataan dengan tingkat kesetujuan responden (Sugiyono 2006). Skala likert yang digunakan adalah skala likert “5 poin” untuk menentukan nilai kesetujuan pengunjung, mulai dari “Sangat Tidak Setuju” (1), “Tidak Setuju” (2), “Netral” (3), “Setuju” (4) dan “Sangat Setuju” (5). Pengunjung juga mengisi data jenis kelamin, umur, pekerjaan dan domisili untuk menentukan jenis pengunjung rata-rata Kota Baru The Food Market. Pada akhir kuesioner, didapatkan total 6 partisipan.

Tabel II.1 Jenis Kelamin Pengunjung
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

No	Jenis kelamin pengunjung	Jumlah
1	Laki-laki	2
2	Perempuan	4

Tabel II.2 Umur Pengunjung
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

No	Umur pengunjung	Jumlah
1	≤ 17	0
2	18-20	0
3	21-25	4
4	25-35	1
5	≥ 35	1

Tabel II.3 Pekerjaan Pengunjung
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

No	Pekerjaan pengunjung	Jumlah
1	Karyawati	1
2	Mahasiswa	0
3	Pekerja kantor	2
4	Pekerja lepas	2
5	Kasir	1

Tabel II.4 Domisili Pengunjung
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

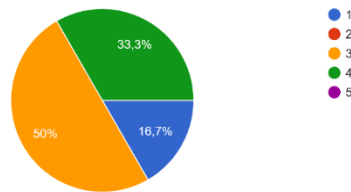
No	Domisili pengunjung	Jumlah
1	Kota Baru Parahyangan	2
2	Bandung, di luar Kota Baru Parahyangan	4
3	Di luar Bandung	0

Tabel II.5 Nilai kesetujuan Pengunjung
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

No	Pernyataan	Rata-rata hasil jawaban
1	Kota Baru The Food Market mudah untuk dinavigasi (mencari kasir, toilet, dll.) tanpa perlu melihat tanda-tanda arah.	3
2	Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market mudah dicari saat dibutuhkan (tanda arah ke pintu masuk, Mushola, toilet, kasir dan QR code menu makanan, dll.).	3,16
3	Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market mudah dibaca (Teks mudah dibaca) dan dimengerti tentang informasi yang ingin disampaikan.	3,67
4	Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market memberikan nuansa makanan laut.	2,67
5	Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market memberikan nuansa alam.	3,3
6	Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market yang berbeda (tanda toilet, tanda kasir & gerai, kode QR menu, dll.) memiliki keserasian secara estetika. (Apakah papan-papan tanda tersebut memberikan kesan yang sama, atau berbeda?)	2,83

Dari hasil kuesioner, didapatkan beberapa data mengenai sistem tanda di Bale Pare dan Kota Baru The Food Market. Kemudahan navigasi Kota Baru The Food Market mendapatkan hasil skor rata-rata 3. Hal dapat disimpulkan bahwa pengunjung memiliki kemudahan yang cukup saat mencari lokasi tertentu tanpa bantuan sistem tanda.

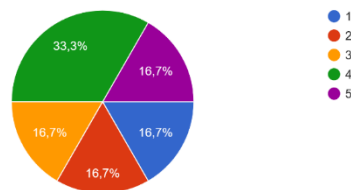
Kota Baru The Food Market mudah untuk dinavigasi (mencari kasir, toilet, dll.) tanpa perlu melihat tanda-tanda arah.
6 jawaban



Gambar II.38 Hasil Jawaban Kemudahan Navigasi
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Sistem tanda di Kota Baru The Food Market mendapatkan skor rata-rata 3,16 dalam kemudahan sistem tanda untuk dicari pengunjung. Hal dapat disimpulkan sistem tanda diletakkan di tempat yang cukup mudah untuk ditemukan oleh pengunjung.

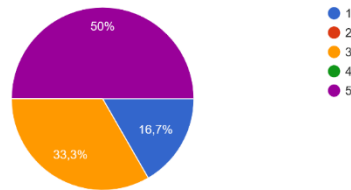
Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market mudah dicari saat dibutuhkan (tanda arah ke pintu masuk, Mushola, toilet, kasir, dan QR code menu makanan, dll.).
6 jawaban



Gambar II.39 Hasil Jawaban Kemudahan Mencari Papan
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Kemudahan sistem tanda Kota Baru The Food Market untuk dibaca dan dimengerti mendapat skor rata-rata 3,67. Hal dapat disimpulkan bahwa desain tipografi, simbol dan pewarnaan sistem bisa dibbilang baik dalam menyampaikan informasi yang dibutuhkan kepada pengunjung. Pernyataan ini mendapat skor yang paling tinggi dibanding pernyataan lainnya dalam kuesioner perancang.

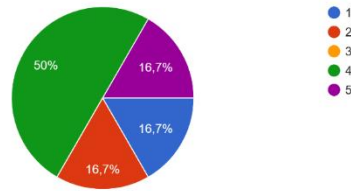
Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market mudah dibaca (Teks mudah dibaca) dan dimengerti tentang informasi yang ingin disampaikan.
6 jawaban



Gambar II.40 Hasil Jawaban Kemudahan Membaca Papan
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

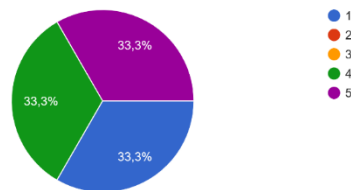
Untuk nuansa makanan laut, sistem tanda di Kota Baru The Food Market mendapatkan skor rata-rata 2,67. Dengan ini, desain sistem tanda kurang berhasil dalam memberikan kesan makanan laut kepada pengunjung seperti yang direncanakan. Sementara itu, nuansa alam untuk sistem tanda mendapat skor rata-rata 3,3. Hal dapat disimpulkan bahwa sistem tanda berhasil dalam memberikan kesan alam kepada pengunjung di Kota Baru The Food Market, bahkan lebih dari nuansa makanan laut. Ini mungkin disebabkan oleh desain sistem tanda Bale Pare yang bercampur dengan sistem tanda di Kota Baru The Food Market.

Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market memberikan nuansa seafood.
6 jawaban



Gambar II.41 Hasil Jawaban Nuansa Makanan Laut
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

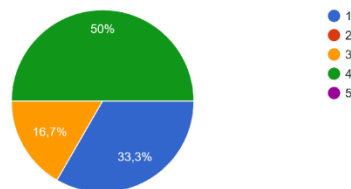
Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market memberikan nuansa alam/nature.
6 jawaban



Gambar II.42 Hasil Jawaban Nuansa Alam
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Untuk pernyataan bahwa sistem tanda di Kota Baru The Food Market keserasian estetika di antara setiap papan tanda, seperti tanda toilet, kode QR menu, tanda arah keluar, pengunjung memberikan skor rata-rata 2,83. Pernyataan ini mendapatkan skor yang paling rendah dibandingkan pernyataan lainnya. Hal dapat disimpulkan bahwa campuran dari desain sistem tanda di Bale Pare dan Kota Baru The Food Market, mengakibatkan keharmonisan estetika yang tidak baik untuk lokasi.

Tanda-tanda di Kota Baru The Food Market yang berbeda (tanda toilet, tanda kasir & kios, QR code menu, dll.) memiliki keserasian secara estetika. ...ereka memberikan kesan yang sama, atau berbeda?
6 jawaban



Gambar II.43 Hasil Jawaban Harmonisasi Estetika
Sumber: Dokumen Pribadi (2023)

Dari hasil kuesioner di atas, dapat dinyatakan bahwa jenis pengunjung yang sering datang ke Kota Baru The Food Market adalah kalangan wanita berumur awal

sampai pertengahan 20, bekerja sebagai pekerja kantor dan pekerja lepas, serta berdomisili di Bandung, namun di luar Kota Baru Parahyangan. Untuk opini pengunjung terhadap sistem tanda di Kota Baru The Food Market. Sistem tanda mudah dicari dan dibaca oleh pengunjung, namun, memiliki masalah estetika desain sistem tanda antara desain papan Bale Pare dan Kota Baru The Food Market.

II.4. Resume

Kota Baru Parahyangan adalah kota mandiri yang memiliki lokasi-lokasi wisata yang menarik. Bahkan dari gerbang masuk kota, pengunjung dapat melihat bangunan Puspa Iptek Sundial. Jalan Panyawangan berada di dekat gerbang masuk Kota Baru Parahyangan dan memiliki pusat komersial Bale Pare dan Kota Baru The Food Market. Perancang melakukan observasi pada tanggal 13 Desember 2023, wawancara serta kuesioner pada tanggal 16 Januari 2024 mengenai kesulitan navigasi di Kota Baru The Food Market. Hasil studi menunjukkan bahwa ada kesulitan pengunjung saat menavigasi lokasi Kota Baru Parahyangan. Selain itu, ada masalah perancangan sistem tanda yang tidak terencana dengan baik. Poster menu kuliner diletakan di pilar yang kurang terlihat dan desain visual sistem tanda yang tercampur dengan sistem tanda Bale Pare.

II.5. Solusi Perancangan

Solusi perancangan ini adalah memberikan informasi tentang lokasi-lokasi yang berada di Kota Baru The Food Market yang disajikan dengan desain yang menarik. Solusi dari masalah ini adalah menarik perhatian pengunjung Kota Baru Parahyangan dan memberikan kesan bahwa Kota Baru The Food Market adalah tempat pusat kuliner yang menarik untuk dikunjungi dan memberikan informasi itu dengan cara yang singkat dan jelas.