

PUSAT WISATA KULINER TRADISIONAL SOLO YANG EDUKATIF DI SURAKARTA

Pradipta Bayu Putra

PT. Earth Friendly Design (Exuberance Studio), Denpasar, Indonesia,

Email: pradiptabayup@gmail.com

ABSTRAK

Sejarah Artikel

Dikirim:

29 April 2025

Ditinjau:

29 April 2025

Diterima:

30 April 2025

Diterbitkan:

30 April 2025

Indonesia sangat terkenal akan kekayaan kuliner nusantaranya. Masing-masing daerah selalu memiliki ciri-ciri dan cita rasa yang khas akan kuliner tradisionalnya. Kuliner tradisional khas Solo sering kali menjadi magnet bagi wisatawan domestik maupun mancanegara untuk berkunjung ke Kota Surakarta. Sayangnya banyak kuliner tradisional, khususnya yang berasal dari Solo, yang saat ini sudah menjadi sesuatu yang langka. Melalui perencanaan dan perancangan desain Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo yang Edukatif di Surakarta diharapkan mampu menciptakan ekosistem pelestarian kuliner tradisional yang terdiri dari tempat penelitian, tempat pembelajaran dan pengembangan sumber daya manusia terkait, tempat perlindungan hak cipta dan sejarah, ruang pemanfaatan produk kebudayaan, dan tempat wisata sekaligus media promosi bagi kuliner tradisional Solo. Metode pembahasan yang digunakan dalam hal ini adalah deskriptif analitik sintetis, yaitu proses identifikasi (mendeskripsikan, menguraikan, atau menjelaskan) pada objek yang dipilih sebagai dasar proses analisis dalam penyusunan hasil (analitik) hasil pembahasannya akan dipadukan (sintetis) sebagai konsep perencanaan dan perancangan wadah kegiatan dimaksud. Ekosistem pelestarian diciptakan dengan menghadirkan kebutuhan ruang yang sesuai pada sebuah tapak dalam gubahan massa tunggal. Unsur edukatif sendiri ditampilkan pada pengolahan secondary skin untuk fasad bangunan. Simbolisasi aksara dipilih sebagai ekspresi edukatif pada penampilan bangunan.

Kata kunci: *kuliner; pusat; edukasi; cagar budaya; tak benda*

EDUCATIONAL TRADITIONAL SOLO CULINARY TOURISM CENTER IN SURAKARTA

ABSTRACT

Indonesia is very famous for the culinary richness of its archipelago. Each region always has the characteristics and distinctive taste of its traditional culinary. Traditional Solo culinary is often a magnet for domestic and foreign tourists to visit the city of Surakarta. Unfortunately, many traditional culinary delights, especially those from Solo, are now something rare. Through planning and designing the design of the Educative Solo Traditional Culinary Tourism Center in

Surakarta, it is hoped that it will be able to create a traditional culinary preservation ecosystem consisting of research places, learning and development places for related human resources, copyright and historical protection areas, cultural product utilization spaces, and tourism as well as promotional media for traditional Solo culinary. The discussion method used in this case is synthetic analytical descriptive, namely the process of identifying (describing, describing, or explaining) the selected object as the basis for the analysis process in compiling the results (analytical) the results of the discussion will be combined (synthetic) as a planning concept and container design. the activity referred to. A conservation ecosystem is created by presenting the appropriate space requirements on a site in a single mass composition. The educational element itself is displayed in secondary skin processing for building facades. The symbolization of the characters was chosen as an educational expression in the appearance of the building.

Kata Kunci : culinary; center; education; heritage; intangible

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional khas Solo sering kali menjadi magnet bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Sayangnya banyak kuliner tradisional, khususnya yang berasal dari Solo, yang saat ini sudah menjadi sesuatu yang langka. Hilangnya kuliner tradisional tidak hanya menghilangkan kesempatan dalam mencicipi cita rasa khas sebuah makanan dan minuman, tetapi juga menghilangkan nilai sejarah yang menyertainya.

Pedagang kuliner tradisional perlu mempelajari ilmu bisnis dan pemasaran yang lebih modern untuk dapat bersaing dan tetap mempertahankan pelanggannya, serta menarik pelanggan baru. Selain itu perlu adanya usaha dari pemerintah, para ahli, elemen masyarakat yang peduli terhadap keberlangsungan kuliner tradisional khas daerahnya, dan pelaku usaha kuliner tradisional itu sendiri untuk melakukan pemetaan, pendataan, serta penelitian yang dapat membantu perkembangan kuliner tradisional Solo. Kerja sama antar elemen yang terkait untuk membentuk ekosistem bisnis yang sehat akan mampu melestarikan kuliner tradisional dengan cara menjaga salah satu warisan budaya yang ada di Kota Surakarta melalui manajemen yang benar. Melestarikan warisan budaya Indonesia belum lengkap jika hanya berbicara tentang merawat, mempertahankan, dan memanfaatkan produk kebudayaan agar tetap utuh dan dapat dinikmati hingga saat ini, tetapi juga melindungi hak cipta dan sejarah dibalik terciptanya sebuah produk agar tidak diambil oleh negara lain. Perlu adanya pengakuan akan eksistensi sebuah produk kebudayaan oleh khalayak umum agar makanan tradisional khas Solo dapat terlindungi dan dilestarikan secara utuh, sekaligus sebagai ajang promosi di dunia Internasional. Saat ini, Kota Surakarta belum memiliki sebuah tempat khusus yang diperuntukan sebagai wadah pelestarian kuliner tradisional sekaligus dapat melindungi hak cipta dan kepemilikan atas warisan budaya tersebut.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa perlu adanya sebuah wadah penelitian, pembelajaran, perlindungan, serta pemanfaatan guna melestarikan kuliner tradisional khas Solo. Melalui perencanaan dan perancangan desain Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo yang Edukatif di Surakarta diharapkan mampu menciptakan ekosistem pelestarian kuliner tradisional yang terdiri dari tempat penelitian, tempat pembelajaran dan pengembangan sumber daya manusia terkait, tempat perlindungan hak cipta dan sejarah, ruang pemanfaatan produk

kebudayaan, dan tempat wisata sekaligus media promosi bagi kuliner tradisional Solo. Sebuah wadah yang mampu menyediakan kebutuhan pelaku bisnis sekaligus konsumen atau wisatawan yang berkunjung, mempertemukan seluruh elemen penting dalam sebuah tempat khusus.

TINJAUAN PUSTAKA

a. Pengertian Pusat

Pusat adalah pokok pangkal (berbagai urusan, hal, dan sebagainya). Tempat yang memiliki aktivitas tinggi dari berbagai daerah dan sekitar (Poedarminto, W.J.S, 2003).

b. Pengertian Wisata Kuliner

Wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati objek dan daya tarik (Undang-undang Nomor 9 tahun 1990 tentang kepariwisataan).

Wisata dalam arti lainnya adalah sebuah perjalanan dimana seseorang dalam perjalanannya singgah sementara di beberapa tempat dan akhirnya kembali lagi ke tempat asal dimana ia mulai melakukan perjalanan.

c. Pengertian Kuliner Tradisional

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia kuliner adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan masak-memasak.

Sementara Kuliner Tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan masyarakat setempat (Fardiaz, 1998).

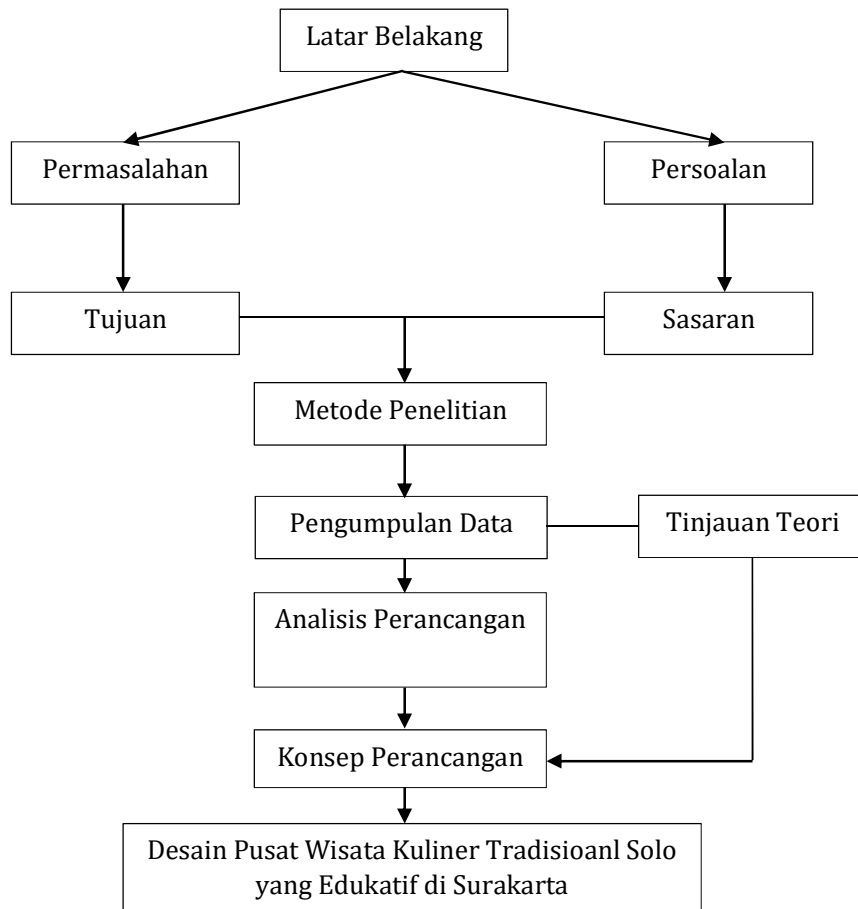
Jadi, pusat wisata kuliner tradisional adalah tempat untuk melakukan perjalanan dan/atau menikmati objek dan daya tarik dari segala hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional.

METODE

Pusat Wisata Kuliner Tradisional ini dirancang dengan tujuan untuk melestarikan salah satu wujud kebudayaan daerah Surakarta dan sekitarnya yaitu kuliner tradisional. Metode penelitian yang digunakan dalam hal ini adalah deskriptif analitik sintesis, yaitu proses identifikasi (mendeskripsikan, menguraikan, atau menjelaskan) pada objek yang dipilih sebagai dasar proses analisis dalam penyusunan hasil (analitik) hasil pembahasannya akan dipadukan (sintesis) sebagai konsep perencanaan dan perancangan wadah kegiatan dimaksud. Kemudian dilakukan pendekatan bentuk, ruang dan fungsi atas dasar pertimbangan berbagai aspek yang berorientasi pada disiplin ilmu arsitektur, landasan teori dan standar yang ada, kemudian diperoleh hasil berupa alternatif pemecahan masalah.

Konsep utama bangunan ini nantinya akan mengacu pada unsur-unsur pelestarian dan edukasi tanpa meninggalkan unsur rekreasi sebagai bangunan pusat wisata kuliner. Sehingga segala sesuatu yang berhubungan dengan pelestarian, edukasi, dan kreatifif akan menjadi pertimbangan utama dalam memilih konsep perancangan. Unsur edukatif akan diaplikasikan pada fasad bangunan dan melalui penataan ruang linier sebagai perwujudan metode ilmiah yang runtut.

Data yang diperoleh merupakan data primer yang dikumpulkan secara langsung melalui observasi di lapangan dan dokumentasi, serta data sekunder melalui sumber literatur. Materi mencakup tinjauan mengenai wisata kuliner, museum, kuliner tradisional Solo, dan alternatif pendekatan arsitektur yaitu: Arsitektur Neo Vernakular; Arsitektur Hi Tech; dan Arsitektur Metafora, yang dapat merepresentasikan unsur edukasi, pelestarian, dan kreatifif pada penampilan bangunan.



Gambar 1. Kerangka Berpikir Konsep Perencanaan dan Perancangan
Sumber: Penulis (2025)

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Bangunan

Judul	: Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo.
Status Proyek	: Fiktif
Lokasi	: Jalan Ahmad Yani, Kecamatan Banjarsari, Kota Surakarta
Perkiraan luas	: $\pm 2,8$ Ha
Fungsi Utama	: Pusat Wisata Kuliner dan Museum Kuliner
Fungsi Pendukung	: Sarana Hiburan, Rekreasi dan edukatif
Rencana Lantai	: 1-2 lantai
Lantai GSB	: 10 m dari jalan
Batasan Proyek	: · Utara : Jalan Ahmad Yani · Timur : Jalan Lingkungan dan Pemukiman · Barat : Jalur Kereta Api dan Pemukiman · Selatan : Pemukiman



Gambar 2. Tapak Terpilih
Sumber: Google Earth apps (2025)

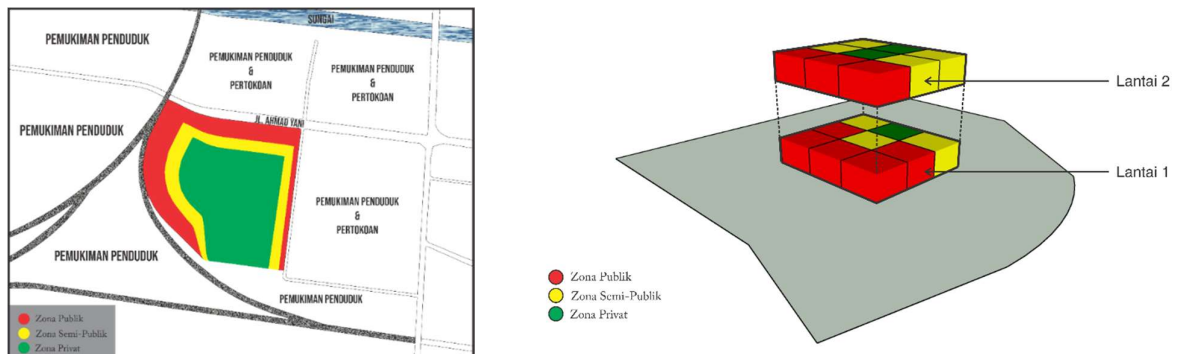
B. Tema

Penelitian ini mengangkat tema pelestarian dan edukasi sebagai konsep utama berupa bangunan sebagai wadah penelitian, tempat pembelajaran dan pengembangan sumber daya manusia terkait, tempat perlindungan hak cipta dan sejarah, ruang pemanfaatan produk kebudayaan, dan tempat wisata sekaligus media promosi bagi kuliner tradisional Solo.

Segala jenis pertimbangan dan analisa yang dilakukan akan menitikberatkan sesuai dengan tema. Pemilihan tampilan bangunan yang edukatif dan bernilai budaya melalui pola *secondary skin* yang mengadaptasi huruf alphabet sebagai wujud edukasi, bentuk atap joglo sebagai simbol pelestarian budaya, pemilihan material lokal, dan batasan ruang luar dan dalam bangunan sesuai ciri Arsitektur Neo Vernakular.

C. Zonning

Konsep Zonning bertujuan untuk membagi site ke dalam wilayah-wilayah kegiatan tertentu sesuai dengan fungsi dan jenis ruangnya agar kelompok kegiatan berada di tempat yang sesuai. Berdasarkan sifatnya, zona ini terbagi menjadi 3 kelompok utama, yaitu: Zona Publik, Zona Semi-Publik, dan Zona Privat ditambah dengan Zona Servis sebagai penunjang operasional bangunan.



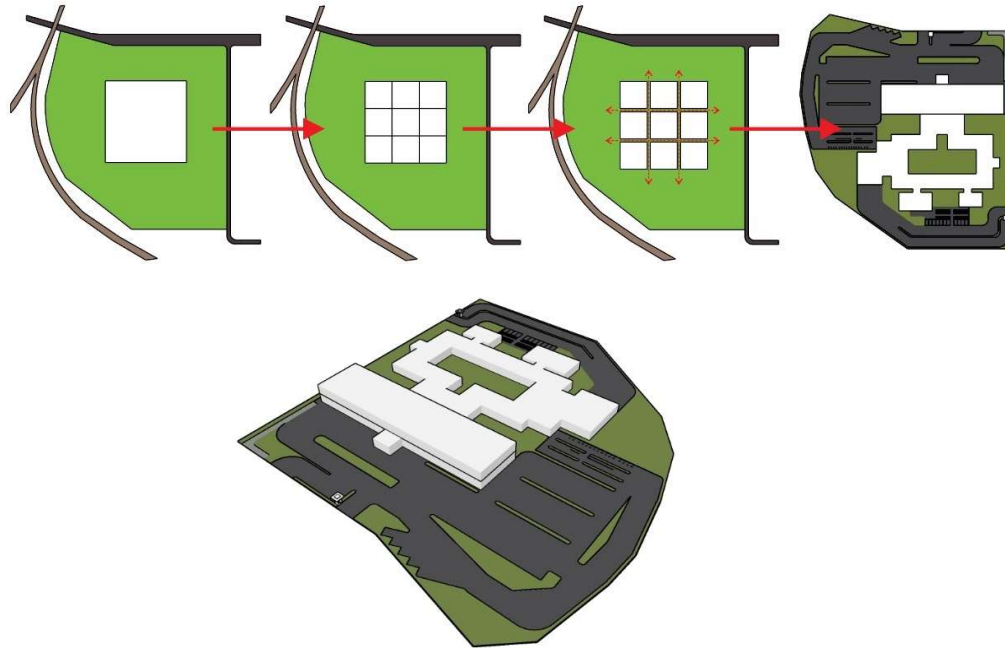
Gambar 3. Zoning Horizontal Dan Zoning Vertikal

Sumber: Penulis (2025)

D. Bentuk

Bentuk dasar Pusat Wisata Kuliner Tradisional yang Edukatif yang diambil adalah segiempat. Bentuk yang mudah diolah dan dipadukan. Persegi mampu diolah dengan digabungkan dengan menggunakan massa lain, mudah ditransformasikan dan memiliki bentuk yang sesuai dengan karakter tapak.

Konsep gubahan massa pada Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo yang Edukatif di Surakarta menggunakan konsep gubahan massa tunggal.



Gambar 2 Bentuk Massa

Sumber: Penulis (2025)

E. Penataan Ruang

Kebutuhan ruang pada Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo yang Edukatif di Surakarta meliputi segala kebutuhan untuk menciptakan ekosistem pelestarian, edukasi, dan rekreasi pada bangunan.

TABEL 1. KEBUTUHAN RUANG

No	Sifat Ruang	Jenis Ruang	Kebutuhan Ruang
1.	Publik	Rekreasi	• Food court/restoran • Hall • Dapur • Counter kasir
2.	Publik	Edukasi - Koleksi	• Loker • Ruang pameran tetap • Ruang pameran temporer • Ruang informasi • Ruang pemeriksaan • Lobby
3.	Publik	Edukasi - Non Koleksi	• Ruang seminar atau diskusi • Ruang workshop • Ruang pertunjukan/ teater

			• Plaza + Pendopo • Toko Souvenir • Lavatory • Mushola
4.	Non Publik	Pengelola	• Ruang Kepala Museum • Ruang General Manager • Ruang manager • Ruang staf • Ruang kurator • Lavatory • Ruang kontrol MEE • Ruang loker staff kebersihan • Ruang keamanan
5.	Non Publik	Keamanan Berlapis	• Ruang penyimpanan koleksi • Ruang cctv • Ruang perlengkapan keamanan
6.	Non Publik	Konservasi dan Penelitian	• Laboratorium konservasi • Loading dock • Parkir loading dock
7.	Non Publik	Service	• Ruang Generator • Ruang AHU

Sumber: Penulis (2025)

Kemudian dapat ditentukan besaran ruang total bangunan Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo yang Edukatif.

Tabel 2. BESARAN RUANG TOTAL

No	Kelompok Ruang	Luas
1	Ruang Rekreasi	2009,82
2	Ruang Edukasi-Koleksi	3736,575
3	Ruang Edukasi-Non Koleksi	3255,175
4	Ruang Pengelola	433,76
5	Ruang Keamanan Berlapis	128,7
6	Ruang Konservasi dan Penelitian	845,26
7	Ruang Service	164,06
8	Parkir	4119

Total	14.692,35
--------------	------------------

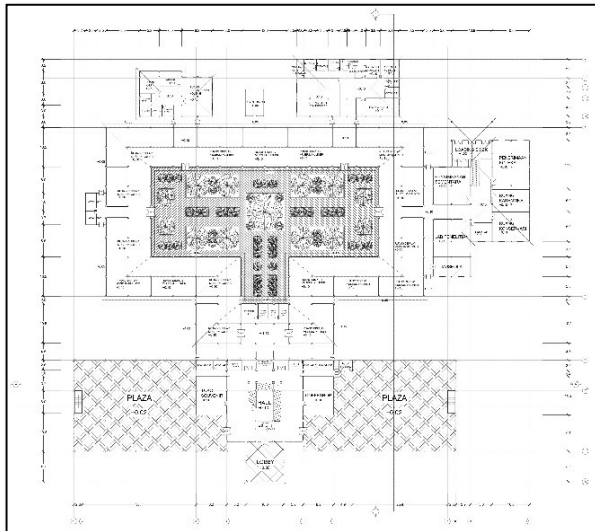
Sumber: Penulis (2025)

Lokasi tapak berada di Jl. Ahmad Yani, Jebres, Kec. Banjarsari, Kota Surakarta, Jawa Tengah dengan luas $\pm 28.000 \text{ m}^2$. Menurut peraturan Daerah Kota Surakarta Nomer 1 tahun 2012 tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Surakarta Tahun 2011 – 2031, Koefisien Dasar Bangunan sebesar 40% - 60% dan Koefisien Daerah Hijau minimal 30%. Maka Perhitungan lantai bangunan Pusat Wisata Kuliner Tradisioanl Solo sebagai berikut:

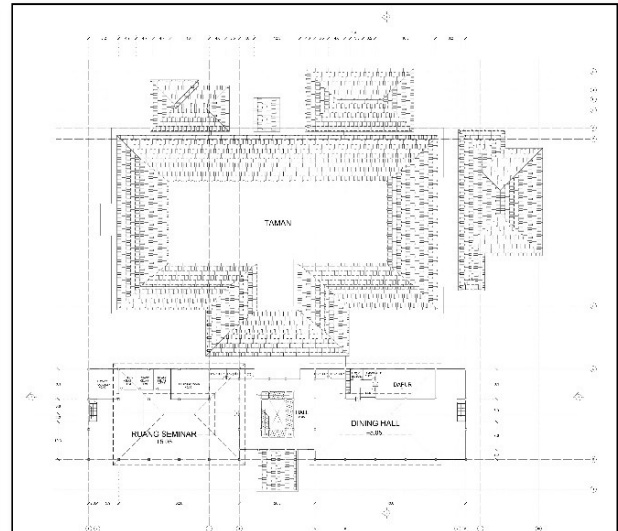
$$\begin{aligned}
 \text{KDB} &= 40\% \text{ dari total luas tapak} \\
 &= 40\% \times 28.000 \text{ m}^2 \\
 &= 11.200 \text{ m}^2 \\
 \text{KDH} &= 60 \% \text{ Dari Luas Tapak} \\
 &= 60 \% \times 28.000 \text{ m}^2 \\
 &= 16.800 \text{ m}^2
 \end{aligned}$$

Ketinggian Bangunan

$$\begin{aligned}
 &= \text{Total Luas Bangunan Tanpa Parkir/ (KDB – Parkir)} \\
 &= 10.338,6 \text{ m}^2 / (11.200 - 4119) \text{ m}^2 \\
 &= 1,46 \text{ lantai} \\
 &= 2 \text{ lantai (pembulatan)}
 \end{aligned}$$



Gambar 3 Denah Lantai 1
Sumber: Penulis (2025)



Gambar 4 Denah Lantai 2
Sumber: Penulis (2025)

F. Tampilan Bangunan

Konsep penampilan bangunan pada Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo yang Edukatif di Surakarta menggunakan pendekatan Arsitektur Neo Vernakular. Mengacu pada ciri-ciri dan prinsip Arsitektur Neo-Vernakular yaitu:

- a. Selalu menggunakan atap bumbungan.
Atap bumbungan menutupi tingkat bagian tembok sampai hampir ke tanah sehingga lebih banyak atap yang diibaratkan sebagai elemen pelidung dan penyambut dari pada tembok yang digambarkan sebagai elemen pertahanan yang menyimbolkan permusuhan.
- b. Batu bata (dalam hal ini merupakan elemen konstruksi lokal).
Bangunan didominasi penggunaan batu bata abad 19 gaya Victorian yang merupakan budaya dari arsitektur barat.
- c. Mengembalikan bentuk-bentuk tradisional yang ramah lingkungan dengan proporsi yang lebih vertikal.
- d. Kesatuan antara interior yang terbuka melalui elemen yang modern dengan ruang terbuka di luar bangunan.
- e. Warna-warna yang kuat dan kontras.



Gambar 5 Penampilan Bangunan Dengan Konsep Arsitektur Neo Vernakular

Sumber: Penulis (2025)

Unsur edukatif sendiri ditampilkan pada pengolahan secondary skin untuk fasad bangunan. Simbolisasi aksara dipilih sebagai ekspresi edukatif dan warna merah dan kuning yang dipilih sebagai penarik perhatian serta secara psikologis dapat menimbulkan rasa lapar.



Gambar 6 *Secondary skin* pada fasad bangunan
Sumber: Penulis (2025)



Gambar 7 Perspektif bangunan
Sumber: Penulis (2025)

Interior bangunan mengaplikasikan kesatuan antara interior yang terbuka melalui elemen yang modern dengan ruang terbuka di luar bangunan.



Gambar 8 Perspektif Interior Dengan Ruang Terbuka
Sumber: Penulis (2025)

G. Struktur

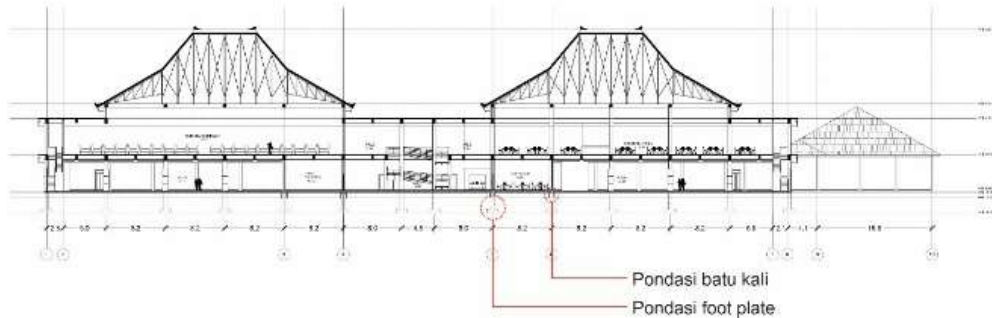
Jenis struktur yang digunakan pada Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo yang Edukatif di Surakarta adalah:

a. Sub Struktur

Konsep sub struktur menggunakan pondasi Foot Plate karena kekuatan pondasi ini sesuai untuk kedalaman tanah keras dan daya dukung tanah pada site

terpilih. Selain itu pondasi ini sangat efektif dan efisien untuk membangun gedung lantai 2 yang direncanakan.

Untuk mendukung footplate sebagai pondasi utama, digunakan juga pondasi menerus batu kali sebagai perkuatan struktur.



Gambar 9 Jenis Pondasi

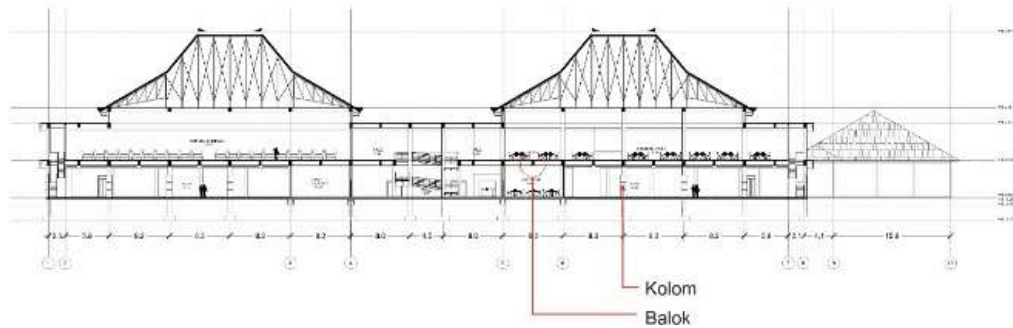
Sumber: Penulis (2025)

b. Supper Struktur

Pada bangunan yang direncanakan, menggunakan struktur rangka yang merupakan perpaduan antara koloms sebagai unsur vertikal dan balok sebagai unsur horisontal. Karakteristik struktur rangka:

- Bentuk dan sistemnya cukup sederhana
- Mudah dalam pelaksanaanya
- Fleksibilitas yang tinggi untuk penggunaan ruang
- Dapat dikomposisikan menjadi bermacam – macam bentuk
- Beban dipikul oleh kolom dan balok
- Memungkinkan banyaknya bukaan

Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo yang Edukatif ini dalam strukturnya dapat diwujudkan melalui penggunaan material dan bentuk - bentuk struktur rangka yang dimodifikasi dan ditonjolkan sebagai bentuk ekspresi bangunan serta menambah estetika bangunan itu sendiri. Tidak hanya pada ruang luar tapi juga di ruang dalam. Seperti pembentukan dinding serta material lantai.

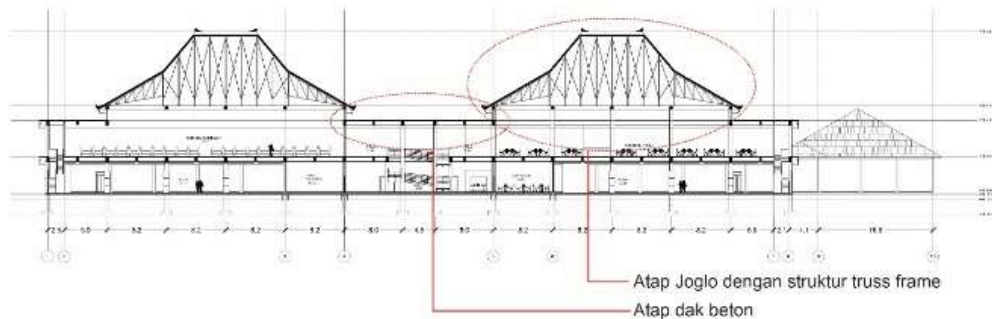


Gambar 10 Supper Struktur

Sumber: Penulis (2025)

c. Upper Struktur

Konsep upper struktur yang akan digunakan adalah Struktur baja sebagai upper struktur utama dan Struktur beton bertulang sebagai pendukung untuk untuk utilitas bangunan.



Gambar 11 Upper Struktur

Sumber: Penulis (2025)

KESIMPULAN

Penerapan konsep pelestarian pada bangunan Pusat Wisata Kuliner Tradisional Solo yang Edukatif di Surakarta diaplikasikan pada kebutuhan ruang yang menghadirkan fungsi museum di dalamnya.

Konsep edukatif dimunculkan melalui fungsi museum beserta tempat penelitiannya, serta pada penampilan bangunan dengan menggunakan secondary skin yang dirangkai dari transformasi huruf alphabet sebagai simbol edukasi.

Untuk merepresentasikan fungsi bangunan yang memiliki unsur pelestarian, edukasi dan rekreatif, maka dipilih Arsitektur Neo Vernakular sebagai konsep penampilan bangunan karena prinsipnya yang cocok dengan unsur tersebut.

REFERENSI

- [1]. Achroni, Dawud. 2018. Kuliner Tradisional Solo yang Mulai Langka. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- [2]. Adiasih, Priskila, Ritzky K.M.R. Brahmana. 2015. Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya. Volume 19, No.2, 2015. Diambil dari: <https://ojs.uajy.ac.id/index.php/kinerja/article/view/538> . (22 Oktober 2020).
- [3]. Cahyadi, Rusli, Jajang Gunawijaya. 2009. Pariwisata Pusaka: Masa Depan Bagi Kita, Alam, dan Warisan Budaya Bersama. Jakarta: Program Vokasi Pariwisata, Universitas Indonesia
- [4]. Chiara, J. D. (1986). Time Saver Standards for Building Types. New York: McGraw-Hill Companies.
- [5]. Ching, Francis D.K. Arsitektur: Bentuk, Ruang, dan Tataan. Jakarta: Erlangga.
- [6]. Direktorat Museum. 2008. Pedoman Museum Indonesia, Jakarta
- [7]. Direktorat Museum. 2009. Ayo Kita Mengenal Museum. Jakarta: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata
- [8]. Jencks, Charles. 1960. The Language of Post-Modern Architecture. London: Academy Editions and New York: Rizzoli.
- [9]. Neufert. 1997. Data Arsitek. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- [10]. PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 19 TAHUN 1995 TENTANG PEMELIHARAAN DAN PEMANFAATAN BENDA CAGAR BUDAYA DI MUSEUM. (1995).
- [11]. Rahman, Mianti. 2020. Mengenal Arsitektur High Tech dan Penerapannya pada Bangunan. Diambil dari: <https://www.99.co.id/panduan/arsitektur-high-tech> . (25 November 2020).
- [12]. Rochmawati, Novia, Nailah dan Imam Oktariadi. 2013. Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah. Volume 1, no.1, October 2013. Diambil dari: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/dipointeks/article/view/5462> . (22 Oktober 2020).
- [13]. Studio, Arsitur. 2018. Arsitektur Metafora : Pengertian, Prinsip, Tokoh dan Karyanya. Diambil dari: <https://www.arsitur.com/2018/09/arsitektur-metafora-lengkap.html> . (25 November 2020).
- [14]. Sulisty, Andi. 2016. "Serabi Notosuman Sebagai Kuliner Tradisional Di Kota Surakarta Tahun 1987-2012". Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- [15]. Yulianti, Uci. 2011. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pembelian Makanan Jajanan Tradisional Di Kota Malang. Volume 1, No.1, April 2011. Diambil dari: <http://manajemen.umm.ac.id/id/pages/volume-1-nomor-1/faktor-faktor-yang-mempengaruhi-konsumen-dalam-pembelian-makanan-jajan-tradisional-di-kota-malang.html> . (22 Oktober 2020).
- [16]. Zhand, Markus. 2009. Pendekatan dalam Perancangan Arsitektur: Metode untuk Menganalisis dan Merancang Arsitektur Secara Efektif. Yogyakarta: Kanisius