

## Desain Pedagang Kaki Lima sesuai Budaya Lokal di Kampung Tepi Sungai, Surabaya

Gunawan Tanuwidjaja<sup>1</sup>, Tiffany Ariana Kusuma<sup>2</sup>, Novia Oliviani Salim<sup>2</sup>, Lusy Erniasari Frenditia<sup>2</sup>, Xara Chrishella Young<sup>2</sup>, Ivana K Edison<sup>2</sup>, Hendra Agustin Sugiarto<sup>2</sup>, & Jesslyn Felicia Chendra<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dosen Tetap, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Jurusan Arsitektur, Universitas Kristen Petra

<sup>2</sup>Mahasiswa, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Jurusan Arsitektur, Universitas Kristen Petra  
[gunte@petra.ac.id](mailto:gunte@petra.ac.id)

### Abstrak

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) terutama pedagang kaki lima (PKL) makanan menghadapi kesulitan dalam meningkatkan skala usaha, produktivitas dan bersaing secara internasional karena masalah keterbatasan desain arsitektur, sumber daya manusia, dan strategi pemasaran yang terbatas. Saat ini PKL belum mampu menyediakan tempat yang nyaman untuk pengunjung menikmati apa yang disajikan dan melakukan interaksi sosial. Di sisi lain, masyarakat cenderung senang berkumpul bersama sembari menikmati hidangan. Hal ini didukung dari kebiasaan banyak orang untuk berhenti sejenak di PKL sebelum dan sesudah bekerja. Oleh karena itu, PKL makanan sebaiknya didesain dengan memerhatikan faktor-faktor citra positif tempat makan, kenyamanan pengunjung, kebersihan dan kerapian. Karya tulis ini memaparkan sebuah proses desain PKL dalam meningkatkan kelayakan sebuah PKL untuk kenyamanan pengunjung PKL. Prosesnya diawali dengan eksplorasi ke Restoran makanan tradisional dan PKL makanan tradisional dengan metode riset visual Sanoff. Desain disusun berdasarkan prinsip – prinsip desain inklusi seperti *equitable use*, *flexibility in use*, *tolerance for error*, *size and space for approach and use*. Sementara untuk mengurangi dampak suhu yang panas di Surabaya diterapkan sistem *cross ventilation*, *stack effect*, serta sorotan yang panjang. Dalam memfasilitasi pengunjung untuk dapat berkumpul dengan nyaman di PKL, PKL ini di desain dengan tempat makan yang luas. Material bambu dan kayu dipilih untuk memperkuat citra tradisional pada desain kios PKL ini.

Kata kunci: PKL, desain inklusi.

### Pendahuluan

Usaha Kecil dan Menengah Ekonomi (UKM)] memberikan kontribusi bagi pengembangan ekonomi di Indonesia menurut Ardiana, dkk. Menurut Biro Pusat Statistik Indonesia kontribusi UKM terhadap PDB (tanpa sektor minyak dan gas) telah meningkat dari 62,71% pada tahun 2002-63,89% pada tahun 2003 Sementara itu UKM juga telah mendukung 99,45% dari tenaga kerja di Indonesia untuk periode 2000-2003. Ini telah menunjukkan peran besar dari UKM dalam perekonomian Indonesia.

Di sisi lain, UKM menghadapi kesulitan dalam meningkatkan skala usaha, produktivitas dan bersaing secara internasional karena masalah daya saing seperti keterbatasan sumber daya manusia dan strategi pemasaran yang terbatas. Utami, & Lantu berpendapat bahwa isu daya saing bagi UKM terkait dengan: potensi, proses, dan kinerja. Aspek Potensi mencakup karakteristik pemilik, karakteristik perusahaan, kemampuan internal dan lingkungan eksternal. Aspek proses terdiri dari operasi yang efektif dan pelaksanaan pertumbuhan yang efektif. Aspek kinerja mencakup kinerja keuangan dan kinerja non-keuangan. Oleh karena itu, strategi pengembangan UKM makanan sangat penting di Surabaya.

Menurut Susanto & Suparlan dan Afifah, banyak dari UKM di atas ternyata bergerak di sektor makanan yang sangat penting karena mempengaruhi kelangsungan hidup manusia dan lingkungannya. Proses pengolahan makanan termasuk: strategi pemberian pakan, produksi pangan, pengolahan makanan dan mengkonsumsi yang akhirnya juga mempengaruhi hubungan yang harmonis antara ekosistem dan budaya manusia.

Pertumbuhan Pedagang Kaki Lima (PKL) di Surabaya terjadi sangat pesat pada beberapa wilayah. Hal ini didorong oleh kebutuhan masyarakat akan barang – barang yang harganya lebih ekonomis yang dapat disediakan oleh sekitar 50.000 PKL Surabaya sehingga penanganan dan pendampingan sangat diperlukan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan PKL.

Di sisi lain, perletakkan dan pengaturan PKL makanan yang kurang teratur di pinggir jalan atau tepian sungai seringkali menimbulkan citra negatif terhadap PKL. Aspek kenyamanan pengunjung dan higienis dari penyediaan makanan juga berkurang karena perletakkan dan pengaturan ini. Oleh karena itu, PKL makanan sebaiknya didesain dengan memperhatikan faktor-faktor kebersihan, kerapian, dan kenyamanan pengunjung sehingga dapat bersaing dengan sekitarnya.

## Studi Literatur

*Inclusive design* atau desain inklusi dapat didefinisikan sebagai proses menghasilkan rancangan produk dan/atau jasa yang dapat diakses, dan digunakan oleh sebanyak mungkin orang secara wajar. Proses ini juga diterapkan dengan pendekatan yang holistik dan cukup adaptif. Selain itu desain inklusi juga memfasilitasi berbagai orang dari berbagai usia, gender, kemampuan dan kondisi, dengan menghilangkan hambatan dalam hal sosial, teknik, politik dan proses ekonomi menurut Ormerod & Newton.

Sehingga desain inklusi juga harus memfasilitasi setiap penggunaannya dengan berbagai latar belakang sosial - ekonomi seperti halnya PKL yang ada di Surabaya ini. Kemudian tujuh prinsip yang dijadikan sebagai acuan desain yaitu :

1. *Equitable Use* (Kesetaraan dalam Penggunaan)
2. *Flexibility in Use* (Fleksibilitas Pengguna)
3. *Simple and Intuitive Use* (Penggunaan yang Sederhana dan Intuitif)
4. *Perceptible Information* (Informasi yang Jelas)
5. *Tolerance for Error* (Memberikan Toleransi terhadap Kesalahan)
6. *Low Physical Effort* (Memerlukan Upaya Fisik yang Rendah)
7. *Size and Space for Approach and Use* (Menyediakan Ukuran dan Ruang untuk Pendekatan dan Penggunaan)

Dengan penerapan ketujuh prinsip ini diharapkan agar desain PKL ini menjadi menarik, aman dan mudah diakses oleh semua golongan pengunjung.

Restoran Bandar Djakarta dengan inklusi desain menginspirasi kami dalam proses mendesain restoran yang memiliki prinsip-prinsip inklusi di dalamnya. Beberapa prinsip inklusi yang terdapat pada restoran Bandar Djakarta, kami terapkan dalam desain PKL ini.

Terakhir, sebuah seminar dan *workshop* oleh Yamazaki juga menginspirasi untuk menghasilkan desain arsitektur mikro untuk menyelesaikan masalah – masalah ini dan melibatkan partisipasi masyarakat di dalamnya. Rekomendasi ini menunjukkan pentingnya mempertimbangkan kemampuan masyarakat merencanakan, membangun dan mengelola bangunan dalam pengadaan desain PKL ini.

## Metodologi

Karya desain PKL ini dihasilkan dalam proses riset – aksi yang didukung oleh UNDK (*University Network of Digital [Local] Knowledge*) yang berjudul *Capturing The Family Business Resilience in Traditional Food Sector in Surabaya* (Mendokumentasikan Ketahanan Bisnis Keluarga di Sektor Makanan Tradisional di Surabaya). Kegiatan ini didukung pendanaannya oleh United Boards.

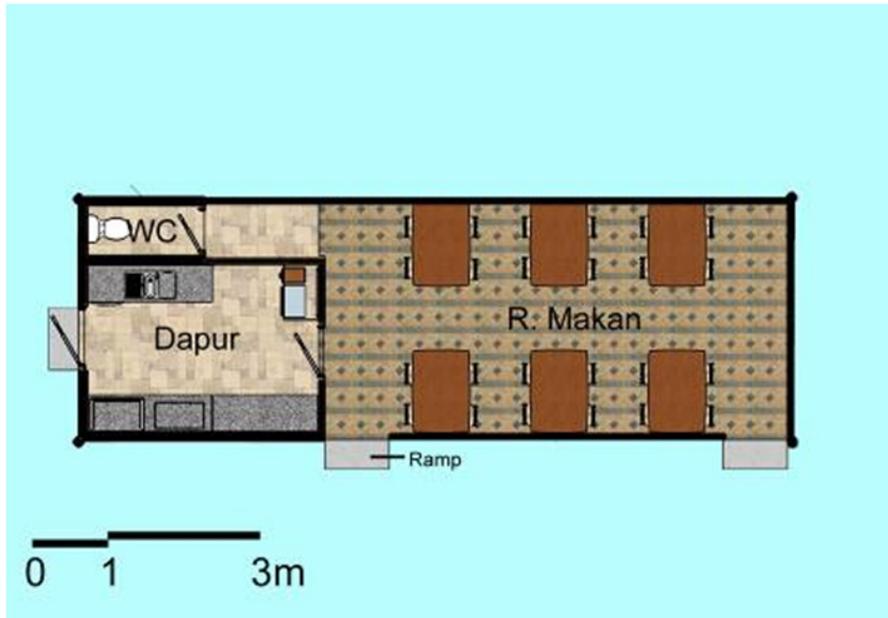
Kegiatan ini dilakukan dengan eksplorasi ke restoran makanan tradisional dan juga ke PKL makanan tradisional yang sesuai. Eksplorasi ini dilakukan kepada restoran Bandar Jakarta yang berada di Surabaya Barat dan PKL Makanan Laut yang berada di kawasan tepi sungai di Surabaya yang difasilitasi oleh Paguyuban Warga Strenkali Surabaya. Eksplorasi ini didasari oleh metode riset visual berdasarkan Sanoff.

Kemudian hasil eksplorasi ini, menjadi dasar dari desain PKL di Strenkali Surabaya (Kampung Tepi Sungai Surabaya) yang akan menjadi prototipe bagi penataan di kawasan ini. Sayangnya, *workshop* desain akan

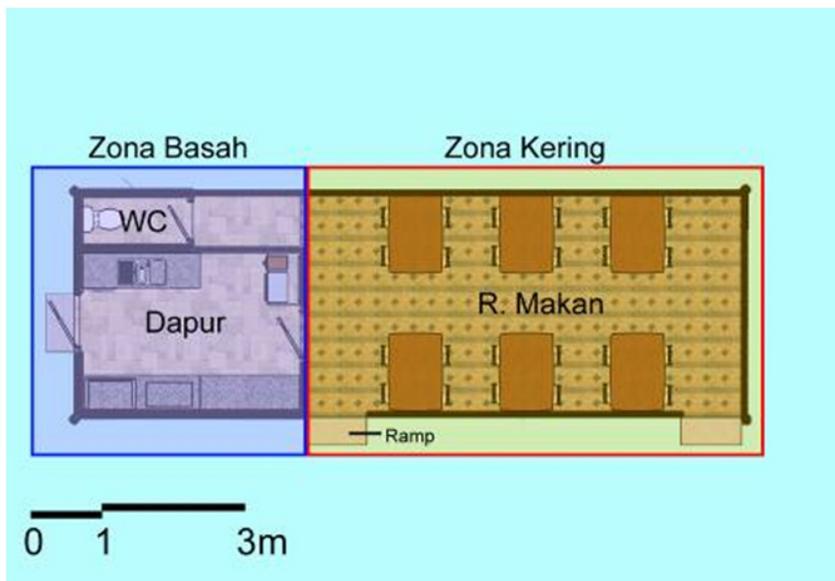
diadakan pada Juni 2015 untuk melihat respon dari para PKL tentang desain ini. Kemudian desain ini akan disempurnakan bahkan mungkin diterapkan sebagai prototipe PKL di Kawasan Gunungsari.

### Hasil dan Pembahasan

Desain kios PKL ini didesain dengan menggunakan sistem zona yang terbagi atas zona basah (tempat menyiapkan ikan, memasak, dan toilet) yang ditandai dengan warna biru dan zona kering (tempat makan) yang ditandai dengan warna merah. Kedua zona tersebut dibatasi dengan dinding sehingga akan didapatkan kesan bersih dan rapi.



Gambar 1. Denah PKL untuk Hidangan Laut (Sumber : Penulis)



Gambar 2. Denah PKL untuk Hidangan Laut yang dibagi dengan Zoning Basah dan Zoning Kering (Sumber : Penulis)

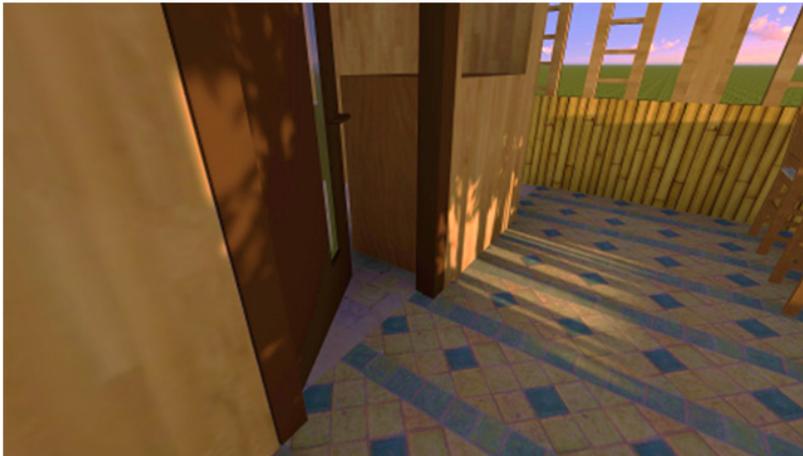


Gambar 3. Fasilitas PKL ini dilengkapi dengan *Ramp* sebagai Akses Masuk dan Keluar untuk Memudahkan Pengunjung dengan Kursi Roda atau *Stroller* (Sumber : Penulis)

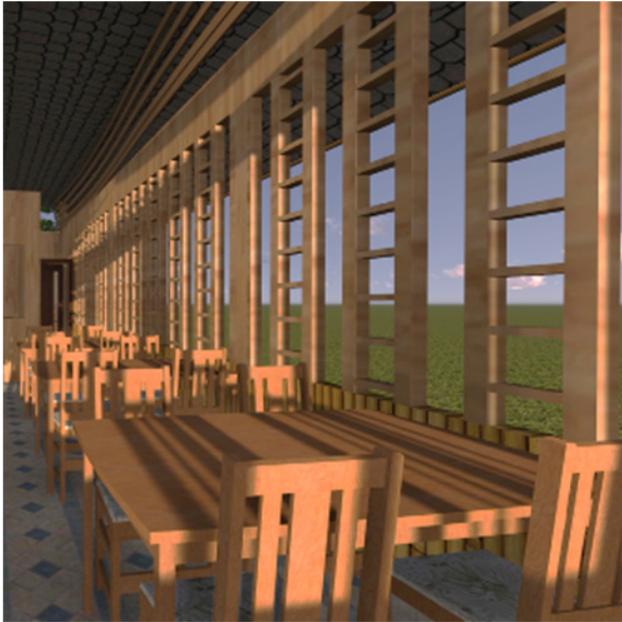
Untuk memudahkan akses masuk dan keluar PKL ini disediakan *ramp* di depan pintu. Hal ini dilakukan untuk memfasilitasi pegawai yang membawa barang menggunakan *trolley* barang dan pengunjung yang harus menggunakan kursi roda atau *trolley* bayi. Penerapan ini sesuai dengan prinsip *equitable use* dan *flexibility in use* pada prinsip desain inklusi, dimana desain dapat mengakomodasi pengguna bangunan dengan keadaan apapun.

Material lantai kios PKL ini didesain dengan keramik anti-slip. Hal ini didasari dengan prinsip *tolerance for error* yaitu mengurangi kesalahan dalam penggunaan desain. Penggunaan keramik kasar terinspirasi oleh restoran Bandar Djakarta, Surabaya yang menggunakan keramik kasar pada dapur untuk mencegah terpelesetnya pegawai karena lantai licin.

Pengaturan meja di dalam kios didesain agar pengunjung kios PKL dapat duduk dengan nyaman. Ruang gerak disediakan pada beberapa selasar untuk pengguna kursi roda. Hal ini sesuai dengan prinsip *size and space for approach and use* yaitu memberikan ruang dan mobilitas pengguna didalam kios.



Gambar 4. Gambar Perbedaan Tekstur Keramik pada Kios (Sumber : Penulis)



Gambar 5. Gambar Penataan Meja (Sumber : Penulis)



Gambar 6. Ruang hanya Dibatasi dengan Kisi-kisi Kayu sehingga Memungkinkan Angin Masuk ke dalam Bangunan (Sumber : Penulis)

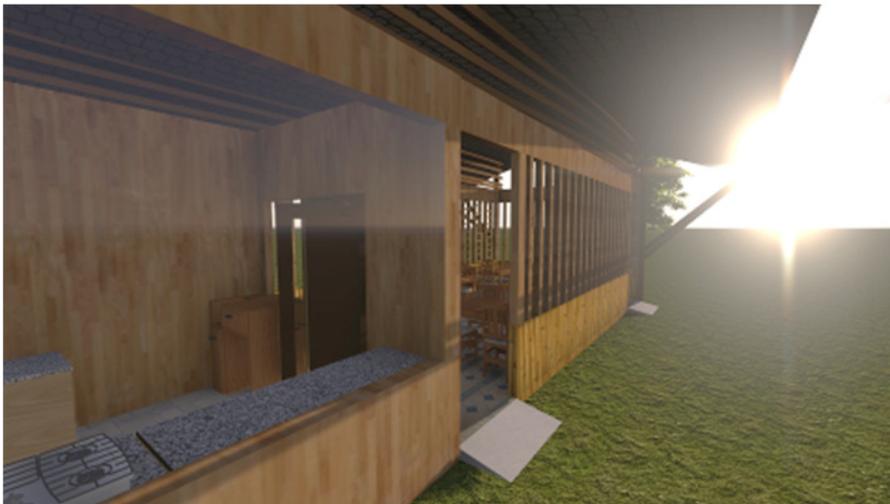
Sistem *envelope* bangunan didesain dengan bahan kayu dan bambu yang memungkinkan terjadinya *cross ventilation*. Kayu dan bambu merupakan material tradisional Indonesia yang mudah didapatkan di sekitar lokasi pembangunan. Selain itu, material kayu dan bambu yang telah diawetkan secara sederhana menimbulkan citra tempat makan makanan tradisional yang lebih kental.

Sistem *stack effect* dicoba diterapkan dengan membuat atap yang lebih tinggi. Hal ini akan memfasilitasi pembuangan asap sisa proses memasak dan membakar makanan, serta mengeluarkan udara panas dari dalam bangunan. Udara yang lebih dingin masuk melalui sistem *envelope* yang berpori - pori sehingga penghawaan dalam bangunan bisa tetap nyaman dan aman bagi penggunanya tanpa harus mengeluarkan dana berlebih untuk operasional PKL.

Sosoran (*canopy*) di sekeliling bangunan didesain bertujuan melindungi material bangunan dari sinar matahari yang berlebihan dan air hujan. Hal ini dilakukan untuk melindungi tampias hujan pada pengunjung yang menikmati makanan.



Gambar 7. Gambar Bukaannya di Bagian Atas Bangunan untuk Mengakomodasi *Stack Effect* (Sumber : Penulis)



Gambar 8. Sosoran juga Ditambahkan pada Bangunan untuk Meredam Radiasi Matahari Langsung (Sumber : Penulis)

## Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa semua ide dan konsep desain dari kios ini mengacu pada prinsip dari desain inklusi, serta studi lapangan pada restoran Bandar Djakarta dan PKL Makanan Laut yang berada di kawasan tepi sungai di Surabaya. Prinsip *Equitable Use* dan *Flexibility in Use, Tolerance for Error, Size and Space for Approach and Use* sudah diterapkan dengan desain yang terbatas. Sedangkan untuk prinsip *Low Physical Effort, Simple and Intuitive Use, dan Perceptible Information* tidak terpenuhi dengan maksimal dalam desain. Sementara untuk mengurangi dampak suhu yang panas di Surabaya, diterapkan sistem *cross ventilation, stack effect* serta sosoran yang panjang. Pada zona basah, material lantai menggunakan material yang tidak licin sehingga aman untuk digunakan pengguna PKL. Tidak hanya itu, akses masuk menuju zona basah menggunakan *ramp* sehingga memudahkan akses distribusi bahan makanan. Material bambu dan kayu dipilih untuk memperkuat citra tradisional nusantara pada desain kios PKL. Dari hasil desain ini diharapkan kualitas ruang sosial yang tercipta pada tempat makan di PKL dapat semakin menjadi lebih nyaman untuk pengunjung dan pengguna PKL.

## Daftar Pustaka

AFIFAH, C.A.N. 2005. Kebiasaan Makan Onggok Singkong sebagai Makanan Pokok Masyarakat Cirendeuh Kecamatan Cimahi Kabupaten Bandung. *Jurnal Boga dan Gizi*. Vol 1 No. 2, Juli 2005. Hal. 61-65.

- ARDIANA, I.D.K.R., BRAHMAYANTI, I.A., & SUBAEDI, SUBAEDI. 2010. Small and Medium Economic Unit's Competency and Its Influence to Small and Medium Economic Unit's Effectiveness in Surabaya, (in Indonesian: Kompetensi SDM UKM dan Pengaruhnya Terhadap Kinerja UKM di Surabaya), Journal of Management and Entrepreneurship, Vol 12, no 1, March 2010, pp 42-55 Petra Christian University (JURNAL MANAJEMEN DAN KEWIRAUSAHAAN, VOL.12, NO. 1, MARET 2010: 42-55), accessed in <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/man/article/view/17988>
- BIRO PUSAT STATISTIK INDONESIA. 2004. Banyaknya Usaha yang Tidak Berbadan Hukum Menurut Lapangan Usaha 1996 - 2004, [http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?kat=2&tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=35&notab=1](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=2&tabel=1&daftar=1&id_subyek=35&notab=1)
- BIRO PUSAT STATISTIK INDONESIA. 2004. Banyaknya Pekerja Usaha Tidak Berbadan Hukum Menurut Lapangan Usaha, 1996-2004, [http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?kat=2&tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=35&notab=3](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=2&tabel=1&daftar=1&id_subyek=35&notab=3)
- <http://www.kabarbisnis.com/read/2836424>
- <http://www-edc.eng.cam.ac.uk/betterdesign/>
- <http://www.universaldesign.ie/explore&pdiscovers/the7principles>
- [http://www.ncsu.edu/ncsu/design/cud/pubs\\_p/docs/poster.pdf](http://www.ncsu.edu/ncsu/design/cud/pubs_p/docs/poster.pdf)
- <http://undk.asia/>
- <http://unitedboard.org/>
- ORMEROD, M., & NEWTON, R., 2003. The Application of Research Theory to Provide Widened Access for Students with Disabilities Through a Virtual Learning Environment, Best Practices in Building Education: HEFCE.
- SANOFF, H., 1991. Visual Research Methods in Design. Department of Architecture, School of Design and Environment, North Carolina University, New York: Van Nostrand Reinhold
- SUSANTO, D. & SUPARLAN, P. 1989. Keanekaragaman Makanan Pokok di Indonesia dan Ketahanan Sosial Budaya. Dalam Widyakarya Pangan dan Gizi. Jakarta: LIPI.
- UTAMI, R.M., & LANTU, D.C., 2014. Development Competitiveness Model for Small-Medium Enterprises among the Creative Industry in Bandung, in Procedia - Social and Behavioral Sciences, Volume 115, 21 February 2014, Pages 305–323, The 5th Indonesia International Conference on Innovation, Entrepreneurship, and Small Business (IICIES 2013), accessed in: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814019867>
- YAMAZAKI, R., 2015. Seminar and Workshop Material of: How Did Architects Respond Immediately after 3/11 - The Great East Japan Earthquake, Surabaya, 27 Maret 2015, Japan Foundation, [http://www.jpf.go.jp/e/culture/exhibit/oversea/traveling/architecture\\_311.html](http://www.jpf.go.jp/e/culture/exhibit/oversea/traveling/architecture_311.html)