

## SENTRA JAJANAN SEHAT DI KAMPUNG SAYUR LANDASAN ULIN UTARA BANJARBARU

**Chairil Zidane**

Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat  
[1710812110004@mhs.ulm.ac.id](mailto:1710812110004@mhs.ulm.ac.id)

**Anna Oktaviana**

Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Lambung Mangkurat  
[oktaviana@ulm.ac.id](mailto:oktaviana@ulm.ac.id)

### ABSTRAK

Kampung Sayur di Kelurahan Landasan Ulin Utara (LAURA), Kota Banjarbaru, merupakan kawasan agroindustri yang banyak ditemukan berbagai jenis komoditas tanaman sayur dan beraneka ragam produk jajanan sehat yang diolah dan dipasarkan oleh UMKM lokal. Akan tetapi, saat ini belum ada sarana yang tepat untuk mengembangkan seluruh potensi yang ada di Kampung Sayur serta tidak ada fasilitas komersial untuk mempromosikan dan menjual produk jajanan sehat, sehingga perancangan sentra jajanan sehat dengan menggunakan metode Pemrograman Arsitektural diperlukan untuk mengatasi permasalahan tersebut. Konsep *Culinary Topography* diterapkan dalam merancang tata ruang luar, tata ruang dalam, dan bentukan bangunan yang dapat mengoptimalkan fungsi komersial kawasan.

**Kata kunci:** Sentra jajanan sehat, *Culinary Topography*, Kampung Sayur LAURA.

### ABSTRACT

*Kampung Sayur in North Landasan Ulin (LAURA) sub-district, Banjarbaru City, is an agro-industrial area where various types of vegetable crops and healthy snacks that are produced and marketed by local SMEs can be found there. However, there are no proper infrastructures to develop all existing potencies in Kampung Sayur and commercial facilities to promote and sell healthy snacks at this time, so the healthy hawker center design by using Architectural Programming method is needed to solve those problems. Culinary Topography concept is applied in landscape, interior, and forms of the building that can optimize the commercial functions of the area.*

**Keywords:** Healthy hawker center, *Culinary Topography*, Kampung Sayur LAURA.

### PENDAHULUAN

Sentra jajanan merupakan suatu kawasan komersial yang mewadahi kegiatan pengolahan dan penjualan jajanan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2003). Jajanan yang sehat, terutama yang dibuat dari bahan pokok

sayuran dan buah-buahan menjadi anjuran untuk dimakan dalam rangka Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS) oleh Kemenkes RI (Promkes, Kemenkes RI, 2017). Dengan demikian, fasilitas sentra jajanan yang menjual jajanan sehat sangat penting untuk diadakan di Indonesia, terutama di kota besar seperti Kota

Banjarbaru, Kalimantan Selatan dalam rangka meningkatkan kesehatan masyarakat Indonesia.

Menurut data sebaran kawasan sentra jajanan di Kota Banjarbaru dari hasil observasi lapangan penulis, aspek arsitektur dan lanskap kawasan pada setiap fasilitas yang telah diamati secara visual belum berpotensi menjadi daya tarik. Pada dasarnya, rancangan arsitektur tata ruang dan tata massa serta lokasi dari sentra jajanan dapat mendukung upaya promosi jajanan sehat kepada pengunjung yang juga ingin berwisata kuliner (Karyono, 1997). Oleh karena itu, diperlukan lokasi dengan keadaan lanskap yang menunjang untuk perancangan sentra jajanan yang mempunyai daya tarik arsitektur di Kota Banjarbaru.

Kampung Sayur di Kelurahan Landasan Ulin Utara (LAURA) merupakan salah satu kawasan yang terdaftar sebagai objek wisata di Kecamatan Liang Anggang, Kota Banjarbaru berupa kampung tematik berbasis agroindustri (BPS Kota Banjarbaru, 2020). Terdapat area perkebunan yang sangat luas tersebar di sekitar permukiman warga Kampung Sayur LAURA untuk pembudidayaan berbagai jenis komoditas tanaman sayuran, yang kemudian dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan jajanan sehat oleh UMKM POKLAHSAR LAURA. Keunggulan lanskap perkebunan sayur di Kampung Sayur LAURA berupa objek wisata alami (*natural attraction*) memberikan pengalaman berwisata kuliner menarik kepada pengunjung dibandingkan lokasi lainnya di Kota Banjarbaru.

Kampung Sayur LAURA saat ini memiliki kendala yaitu belum adanya sarana dan prasarana yang memperkenalkan *brand* wisata dan terbatasnya fasilitas komersial yang memadai untuk mempromosikan dan menjual produk jajanan sehat oleh UMKM POKLAHSAR. Dengan demikian diperlukan suatu fasilitas komersial berupa sentra jajanan sehat untuk dapat mewadahi kegiatan pengolahan, promosi, dan

penjualan produk jajanan sehat secara terpadu di Kampung Sayur dengan segala potensi yang dapat dikembangkan di kawasan tersebut.

Konsep program yang diangkat pada perancangan sentra jajanan sehat di Kampung Sayur Landasan Ulin Utara Banjarbaru adalah konsep *Culinary Topography* oleh Elizabeth Cromley (2011), untuk menciptakan kawasan komersial di bidang kuliner dan wisata atraktif untuk menyelesaikan permasalahan yang menghambat tujuan rancangan agar promosi jajanan sehat dan *branding* di Kampung Sayur dapat berjalan dengan baik. Metode yang dipilih agar perancangan yang dilakukan penulis tepat sasaran dalam memecahkan permasalahan arsitektural melalui penerapan poin-poin konsep program *Culinary Topography* sebagai parameter yaitu menggunakan metode *Architectural Programming* oleh Donna P. Duerk (1993).

## PERMASALAHAN

Permasalahan arsitektural yang dipecahkan melalui perancangan sentra jajanan sehat di Kampung Sayur Landasan Ulin Utara Banjarbaru yaitu bagaimana rancangan sentra jajanan sehat yang dapat mengoptimalkan fungsi kawasan sebagai sarana kegiatan makan, promosi, serta penjualan produk jajanan sehat?

## TINJAUAN PUSTAKA

### A. Tinjauan Umum Jajanan Sehat

Jajanan merupakan jenis makanan dan minuman yang dihidangkan dan dijual umumnya oleh pedagang di tempat publik yang ramai dengan pengunjung (*Food and Agriculture*, 2015). Jenis jajanan dibagi menjadi jajanan yang berupa makanan berat, minuman, dan cemilan (Mariana, 2011). Jajanan yang berupa makanan cepat saji dengan proses pengolahan khusus dilakukan di tempat penjualan jajanan (Cortese, Veiros, Feldman, & Cavalli, 2016). Proses pengolahan dan penyajian jajanan dari segi kesehatan dikelompokkan menjadi

jajanan sehat dan jajanan tidak sehat oleh Kemenkes RI. Jajanan yang sehat adalah jajanan yang bersih, aman, bergizi serta mengandung protein, vitamin, dan mineral (P2PTM Kemenkes RI, 2018). Tempat pengolahan atau dapur yang bersih dan higienis di dalam kawasan sentra jajanan menjadi faktor utama yang menentukan apakah jajanan yang dihidangkan termasuk dalam kriteria jajanan yang sehat atau tidak sehat.

## B. Tinjauan Umum Sentra Jajanan

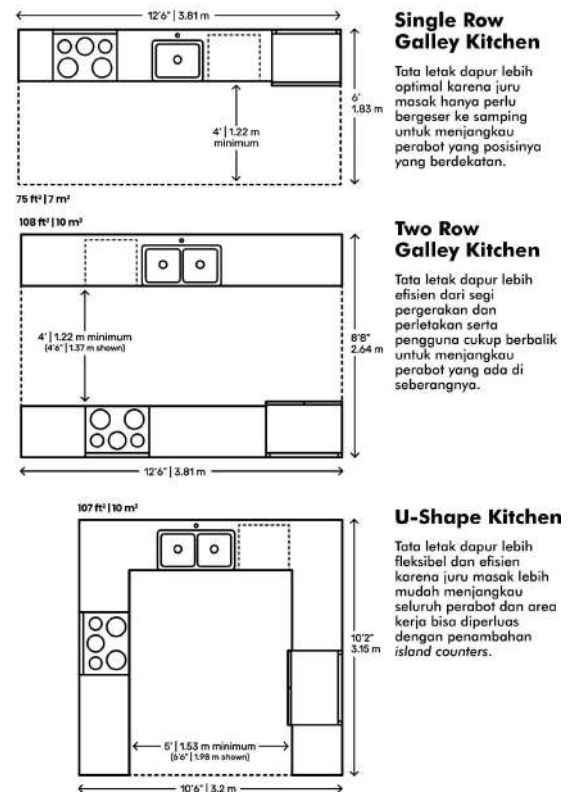
Sentra jajanan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) artinya tempat atau pusat yang mawadahi segala sesuatu yang berhubungan dengan dagangan jajanan. Sentra atau pusat jajanan di Indonesia dikenal dengan sebutan pujasera (pusat jajanan serba ada) yang terdiri dari sejumlah kios penjual jajanan, umumnya memiliki bentuk tipikal modular serta dikoordinasikan ke dalam satu bangunan dan kawasan. Sentra jajanan merupakan suatu tempat untuk menjual jajanan yang diminati oleh masyarakat dari segi cara promosi dan pengolahan jajannya dalam rangka melestarikan budaya dan kuliner daerah setempat, serta sebagai tempat untuk berkumpul dan bersosialisasi dengan pengunjung lainnya di dalam satu kawasan.

## C. Tinjauan Arsitektur Sentra Jajanan

### 1. Tinjauan Dapur

Dapur di dalam kawasan sentra jajanan berfungsi sebagai tempat pengolahan jajanan yang akan disajikan, dilengkapi dengan peralatan khusus yang digunakan oleh juru masak untuk memasak bahan baku (Iskandar, 2010). Konsep dapur yang umumnya diterapkan pada sentra jajanan adalah dapur terbuka (*open kitchen*), yang bertujuan untuk meningkatkan minat beli dan efektivitas penjualan jajanan karena pengunjung dapat melihat langsung proses pengolahan secara jujur dan transparan, serta dapat menyaksikan demonstrasi memasak yang dipraktikkan oleh juru masak (Alonso & O'Neill, 2010). Konsep dapur terbuka pada sentra jajanan berupa dapur yang tata letaknya modular untuk

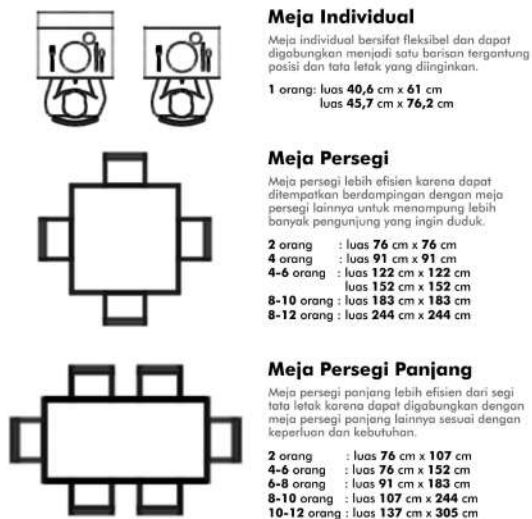
meningkatkan efisiensi pekerjaan juru masak dan memperbesar area yang tersedia untuk pengolahan jajanan (Frederick, 1913). Pengaturan tata letak dapur modular yang fleksibel dengan mempertahankan proporsi dan ukuran dari ruang yang tersedia ditunjukkan pada gambar berikut ini.



Gambar 1. Modul dasar tata letak dapur  
Sumber: Maddock dari *Dining Layouts Dimensions & Drawings* (2019). Diakses pada tanggal 1 Januari 2021

### 2. Tinjauan Area Makan

Area makan di dalam kawasan sentra jajanan umumnya bersifat komunal, terdiri dari sejumlah meja makan yang dapat ditempati oleh semua pengunjung untuk saling berinteraksi dan membaur, terlepas dari kios atau *vendor* mana mereka membeli jajanan (Forgrieve, 2011). Tipe bentuk meja makan yang disediakan dan ukurannya sesuai dengan jumlah pengunjung yang menempati tempat duduk dan hubungan antropometri pengunjung ditunjukkan pada gambar berikut ini.



Gambar 2. Tipe bentuk meja makan  
Sumber: Maddock dari *Dining Layouts Dimensions & Drawings* (2019). Diakses pada tanggal 1 Januari 2021

Tata letak meja makan diatur tergantung dari jenis model pelayanan yang diterapkan dan bentuk tata ruang dalam bangunan sentra jajanan, dengan tujuan untuk mengoptimalkan peletakan tempat duduk, jumlah kelompok pengunjung, pola sirkulasi serta tingkat kenyamanan dan privasi (Maddock, *Restaurant Layouts Dimensions & Drawings*, 2019).

### 3. Tinjauan Teknik Display Produk Jajanan

Kategori teknik display yang tepat untuk jenis produk jajanan yang akan dipajang pada media display adalah *interior display*, karena jajanan merupakan jenis produk olahan yang memiliki masa berlaku dan daya tahan yang cukup singkat serta rentan terpapar debu dan kotoran yang dapat menurunkan kualitas produk. Jajanan yang dipromosikan melalui *interior display* harus diletakkan di dalam ruang yang mudah untuk dijangkau dan diganti pada waktu tertentu. Teknik *interior display* yang digunakan untuk mempromosikan produk terbagi menjadi *merchandise display* (berupa produk asli), *store sign and decoration* (berupa penanda), dan *dealer display* (berupa pengarah) (Panitia Sertifikasi Guru (PSG) Rayon 115, 2013). Tipe *merchandise display* berupa *close*

*display* merupakan media yang efektif dan maksimal dalam mendisplay jajanan ditinjau dari karakteristik jajanan yang rentan terhadap pengaruh paparan zat tertentu serta harus dijaga kualitas dan kebersihannya walaupun terletak di dalam ruang tertutup.



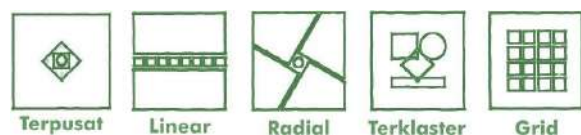
Gambar 3. Teknik display di toko jajanan  
Sumber: Joliet dari *communedesign.com* (2020). Diakses pada tanggal 1 Januari 2021

### 4. Tinjauan Persyaratan Sentra Jajanan

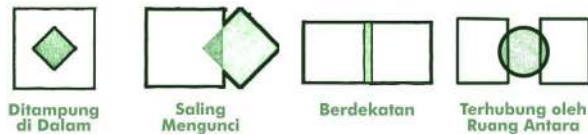
Sentra jajanan yang sehat harus memenuhi aspek *hygiene* dan sanitasi dari segi tata ruang dan sistem konstruksi bangunan agar kawasan tidak menimbulkan resiko gangguan kesehatan kepada pengunjung dan penjual jajanan sehat yang beraktivitas di dalamnya (Purnawijayanti, 2001). Standar peraturan sentra jajanan sehat mengacu kepada Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan atau Restoran.

### 5. Tinjauan Organisasi Massa

Pengaturan organisasi massa di dalam kawasan dipertimbangkan sesuai dengan konteks dan fungsi dari setiap massa yang ada di dalam kawasan, hubungan antar massa, bentuk tampilan setiap massa, serta respon massa terhadap lingkungan yang ada di luarnya (Ching, 2007). Bentuk organisasi massa pada perancangan kawasan ditunjukkan pada gambar berikut ini.



Gambar 4. Bentuk organisasi massa  
Sumber: Ching dari *Architecture - Form, Space, & Order 3rd. Ed.* (2007)



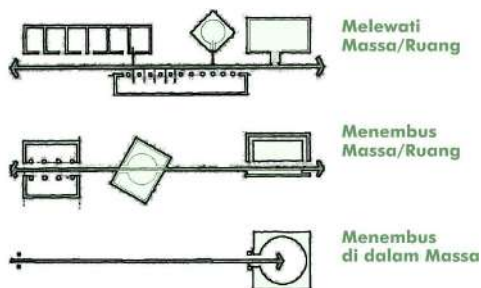
Gambar 5. Bentuk hubungan ruang  
 Sumber: Ching dari *Architecture - Form, Space, & Order 3rd. Ed. (2007)*

### 6. Tinjauan Pola Sirkulasi Kawasan

Pola sirkulasi pejalan kaki menuju setiap massa di dalam kawasan dipengaruhi oleh bentuk organisasi yang dipilih untuk memperkuat hubungan antar massa, bertujuan untuk memudahkan aksesibilitas pejalan kaki dan menghadirkan pengalaman visual dari tampilan massa bangunan dan pemandangan lanskap (Ching, 2007). Bentuk pola sirkulasi pada perancangan kawasan ditunjukkan pada gambar berikut ini.



Gambar 6. Bentuk pola sirkulasi kawasan  
 Sumber: Ching dari *Architecture - Form, Space, & Order 3rd. Ed. (2007)*



Gambar 7. Bentuk sirkulasi antar massa  
 Sumber: Ching dari *Architecture - Form, Space, & Order 3rd. Ed. (2007)*

### 7. Tinjauan Konsep *Culinary Topography*

Konsep *Culinary Topography* oleh Elizabeth C. Cromley fokus terhadap konsep rancangan bangunan atau kawasan yang berfungsi memwadahi aktivitas pengolahan makanan serta berwisata kuliner secara menarik (Cromley, 2011). Konsep tersebut melibatkan unsur sosial, budaya, historis, dan estetika bentuk agar rancangan kawasan menjadi lebih atraktif, dalam rangka menarik minat pengunjung yang

ingin mencoba kuliner yang dipromosikan sekaligus berwisata di dalam lingkungan kawasan (Horwitz & Singley, 2004). Konsep *Culinary Topography* dibagi ke dalam empat poin utama antara lain sebagai berikut:

- *Place Settings*

*Place Settings* diterapkan untuk menghasilkan rancangan kawasan atau bangunan yang menampilkan kekhasan suatu daerah yang lokal yang dipengaruhi oleh budaya, lingkungan, dan iklim. Unsur lokal yang berasal dari daerah setempat dengan unsur kontemporer kemudian ditransformasikan ke dalam rancangan arsitektur (Lim & Beng, 1998).

- *Philosophy in the Kitchen*

*Philosophy in the Kitchen* diterapkan untuk menghasilkan ruang makan yang performatif (*performative space of eating*), yaitu ruang pada bangunan dan tapak yang bersifat dinamis.

- *Table Rules*

*Table Rules* diterapkan untuk menghasilkan rancangan tata massa bangunan yang unik dan menarik di dalam tapak kawasan sebagai tempat wisata kuliner, yang berpotensi menjadi daya tarik utama. *Table Rules* juga dapat diekspresikan melalui pemandangan alami lanskap kawasan untuk menunjang visualisasi dan estetika dari bentukan bangunan (Hidman, 2018).

- *Embodied Taste*

*Embodied Taste* diterapkan untuk menghasilkan rancangan area atau ruang yang memwadahi aktivitas pengunjung dalam menikmati jajanan dan lingkungan di dalam tapak untuk dirasakan oleh panca indera melalui pengalaman multisensori. Tata ruang dalam dengan penerapan konsep tersebut meliputi elemen arsitektur yang dapat meningkatkan ketertarikan pengunjung untuk membeli jajanan saat berada di area makan (Bitner, 1992). Salah satu upaya untuk meningkatkan ketertarikan atau nafsu makan pengunjung yaitu dengan pemilihan warna-warna yang memiliki efek stimulan secara visual berdasarkan hasil penelitian

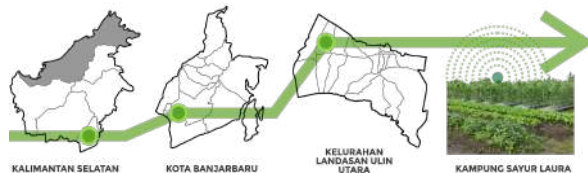


(McDonald, 2019). *Embodied Taste* pada tata ruang luar dan lanskap berupa pengaturan tata letak vegetasi (taman atau kebun) untuk menimbulkan kesan wujud, bau, rasa, dan tekstur terhadap indera pengunjung (Albrecht, Danielmeier, & Boudreau, 2019).

## PEMBAHASAN

### A. Lokasi

Lokasi kawasan sentra jajanan sehat berbatasan dengan persimpangan Jalan Golf dan Jalan Lingkar Utara, Kelurahan Landasan Ulin Utara, Kecamatan Liang Anggang, Kota Banjarbaru. Jalan Golf sebagai jalur akses utama pengunjung dengan alat transportasi terletak di sisi timur tapak kawasan. Secara geografis, tapak kawasan terletak di dekat perbatasan antara Kelurahan Landasan Ulin Utara dan Kelurahan Syamsudin Noor. Lokasi tapak masih termasuk di dalam kawasan besar Kampung Sayur LAURA berdasarkan hasil deliniasi kawasan yang telah dilakukan oleh penulis.



Gambar 8. Lokasi tapak kawasan  
Sumber: Pribadi (2021)

### B. Konsep Rancangan

#### 1. Penerapan Konsep Program

Konsep *Culinary Topography* oleh Elizabeth Cromley diangkat sebagai konsep program dari perancangan sentra jajanan sehat di Kampung Sayur Landasan Ulin Utara Banjarbaru pada aspek tata ruang dalam, tata ruang luar, dan bentuk bangunan kawasan untuk menyelesaikan permasalahan arsitektural yang ditunjukkan pada gambar berikut ini.



Gambar 9. Konsep program Culinary Topography  
Sumber: Pribadi dari Cromley (2021)

#### 2. Bentuk Bangunan

Bentuk dasar massa bangunan yang ada di dalam kawasan, khususnya massa bangunan utama, diadopsi dari bentuk tipologi bangunan yang ada di sekitar area perkebunan sayur Kampung Sayur LAURA berdasarkan penerapan poin konsep. Kemudian, bentuk bangunan ditransformasikan dan diberi aksentuasi pada bagian fasad untuk menciptakan visualisasi bangunan yang menarik. Penerapan konsep bentuk bangunan ditunjukkan pada gambar berikut ini.

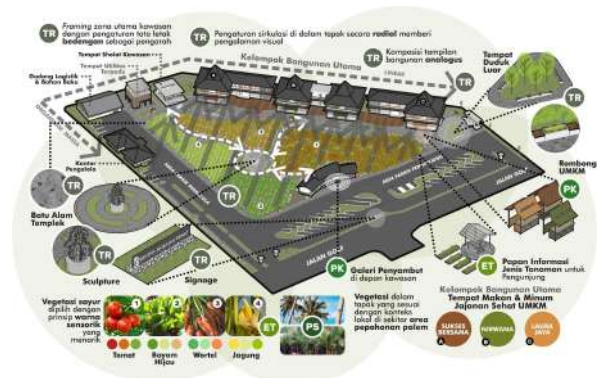


Gambar 10. Konsep bentuk bangunan  
Sumber: Pribadi (2021)

#### 3. Tata Ruang Dalam

Konsep penataan ruang dalam bertujuan untuk menciptakan suasana di dalam tempat makan dan minum jajanan sehat yang menarik secara visual, sebagai komponen yang dapat diunggulkan dalam mencapai fungsi komersial bangunan. Ruang dalam setiap bangunan tempat

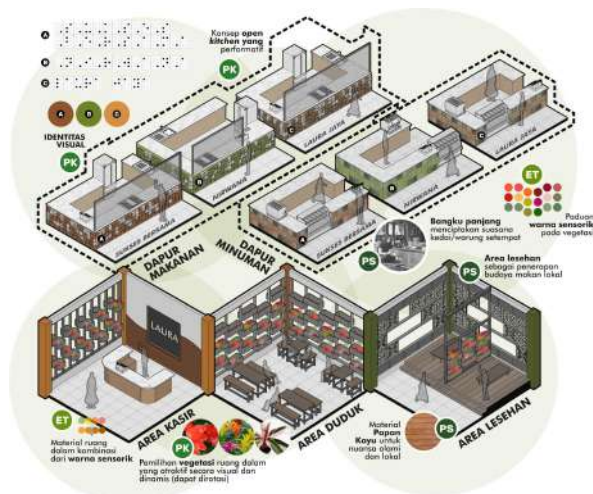
jajanan sehat memiliki keunikan dan ciri khusus yang dibentuk dari warna dan pola khas yang dimiliki oleh masing-masing UMKM. Ornamen dan dekorasi ruang dalam berfungsi untuk menciptakan kesan dinamis di dalam ruang sesuai penerapan poin konsep serta sebagai *branding* secara arsitektural yang dipersepsikan secara visual sebagai penanda pasif. Penerapan konsep tata ruang dalam ditunjukkan pada gambar berikut ini.



Gambar 12. Konsep tata ruang luar  
Sumber: Pribadi (2021)

## HASIL

Hasil perancangan kawasan sentra jajanan sehat di Kampung Sayur Landasan Ulin Utara Kota Banjarbaru dengan penerapan konsep *Culinary Topography* ditunjukkan pada gambar rencana tapak dan tampak kawasan berikut ini.



Gambar 11. Konsep tata ruang dalam  
Sumber: Pribadi (2021)

### 4. Tata Ruang Dalam

Konsep penataan ruang luar (lanskap) bertujuan area terbuka di kawasan sentra jajanan sehat yang dapat memberikan pengalaman visual menarik kepada pengunjung dan menghadirkan area kebun sayur sebagai titik atraktivitas kawasan. Area kebun sayur memberikan nuansa alami dan khas dari Kampung Sayur LAURA sehingga perlu penataan khusus pada perabot kawasan (*street furniture*) sampai pemilihan jenis vegetasi kebun dengan menerapkan poin konsep. Penerapan konsep tata ruang luar ditunjukkan pada gambar berikut ini.



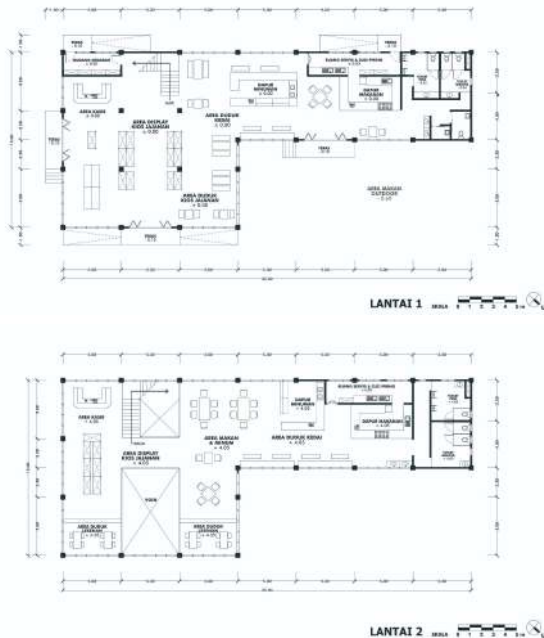
Gambar 13. Rencana tapak  
Sumber: Pribadi (2021)





Gambar 14. Tampak kawasan  
Sumber: Pribadi (2021)

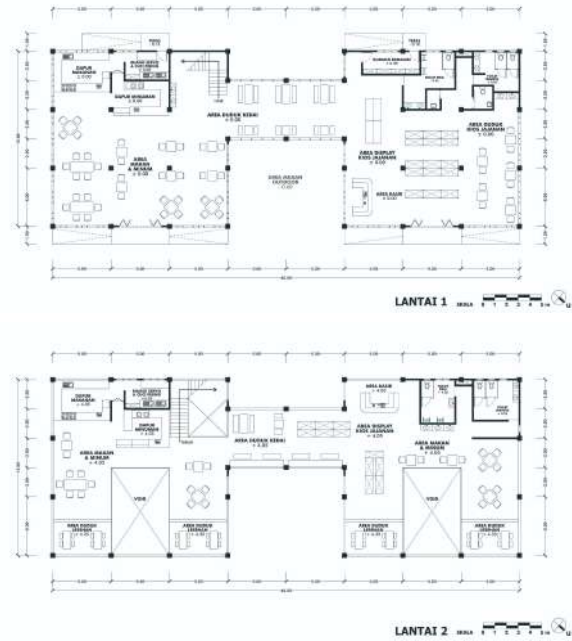
Massa bangunan utama yaitu tempat jajan sehat UMKM Sukses Bersama, UMKM Nirwana, dan UMKM Laura Jaya memiliki area atau ruang yang sama dalam mewadahi aktivitas makan, promosi, dan penjualan jajan sehat. Ketiga bangunan memiliki bukaan yang cukup agar tetap dapat melihat pemandangan area kebun sayur. Bentuk dasar bangunan yang sama ditambah dengan aksentuasi berupa warna dan ornamen sebagai fasad yang menampilkan ciri khas masing-masing UMKM. Hasil perancangan ketiga tempat jajan sehat ditunjukkan pada gambar denah dan tampak berikut ini.



Gambar 15. Denah Tempat UMKM Sukses Bersama  
Sumber: Pribadi (2021)



Gambar 16. Tampak Tempat UMKM Sukses Bersama  
Sumber: Pribadi (2021)

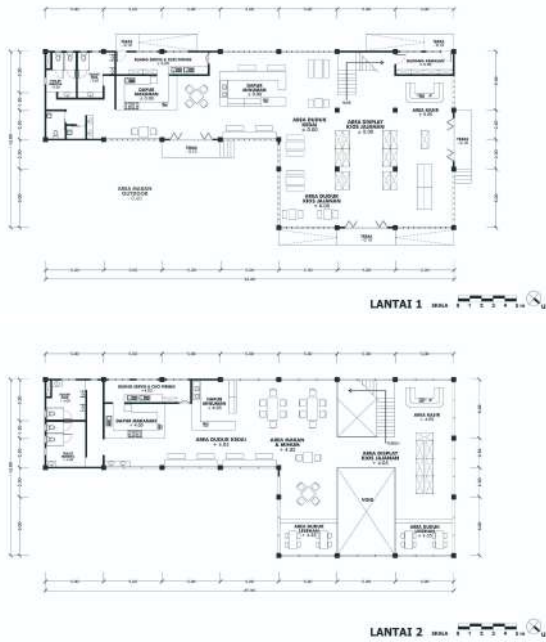


Gambar 17. Denah Tempat UMKM Nirwana  
Sumber: Pribadi (2021)



Gambar 18. Tampak Tempat UMKM Nirwana  
Sumber: Pribadi (2021)





Gambar 19. Denah Tempat UMKM Laura Jaya  
Sumber: Pribadi (2021)



Gambar 20. Tampak Tempat UMKM Laura Jaya  
Sumber: Pribadi (2021)

Visualisasi dan suasana ruang dalam bangunan utama dan lanskap kawasan ditunjukkan pada gambar-gambar berikut ini.



Gambar 21. Ruang dalam UMKM Sukses Bersama  
Sumber: Pribadi (2021)



Gambar 22. Ruang dalam UMKM Nirwana  
Sumber: Pribadi (2021)



Gambar 23. Ruang dalam UMKM Laura Jaya  
Sumber: Pribadi (2021)



Gambar 24. Area makan luar (outdoor)  
Sumber: Pribadi (2021)



Gambar 25. Kawasan saat siang hari  
Sumber: Pribadi (2021)



Gambar 26. Kawasan saat malam hari  
Sumber: Pribadi (2021)

## KESIMPULAN

Perancangan kawasan sentra jajanan sehat yang terletak di Kampung Sayur

Landasan Ulin Utara Banjarbaru merupakan solusi dalam menyelesaikan permasalahan arsitektur yang telah dirumuskan yaitu bagaimana rancangan sentra jajanan sehat yang dapat mengoptimalkan fungsi kawasan sebagai sarana kegiatan makan, promosi, serta penjualan jajanan sehat. Perancangan meliputi tata ruang dalam, tata ruang luar, dan bentukan bangunan secara keseluruhan hingga sistem struktur konstruksi dan utilitas bangunan kawasan. Sentra jajanan sehat dirancang dengan menerapkan poin-poin konsep program *Culinary Topography* yaitu *Place Setting, Philosophy in the Kitchen, Table Rules*, dan *Embodied Taste*.

## DAFTAR PUSTAKA

### Referensi Buku dan Jurnal

- Albrecht, J. N., Danielmeier, T., & Boudreau, P. (2019). The Importance of Architecture in Food and Drink Experiences Within a Tourism Context. *Journal of Gastronomy and Tourism* 4, 41-50.
- Alonso, A. D., & O'Neill, M. A. (2010). Exploring Consumers' Images of Open Restaurant Kitchen Design. *Journal of Retail & Leisure Property*, IX(3), 247-259.
- Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The Impact of Physical Surroundings on Customers and Employees. *Journal of Marketing*, 56, 57-71.
- Ching, F. D.-K. (2007). *Architecture - Form, Space, & Order 3rd. Ed.* New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Cortese, R. D., Veiros, M. B., Feldman, C., & Cavalli, S. B. (2016). Food Safety and Hygiene Practices of Vendors During the Chain of Street Food Production in Florianopolis, Brazil. *Food Control*, LII, 178-186.
- Cromley, E. C. (2011). *The Food Axis: Cooking, Eating, and the Architecture of American Houses*. Virginia: University of Virginia Press.
- Duerk, D. P. (1993). *Architectural Programming: Information Management for Design*. New York: John Wiley & Sons.
- Frederick, C. (1913). *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management*. New York: Doubleday Page and Company.
- Hidman, E. (2018). *Attractiveness in Urban Design: A Study of The Production of Attractive Places*. Luleå: Luleå Tekniska Universitet.
- Horwitz, J., & Singley, P. (2004). *Eating Architecture*. Massachusetts: MIT Press.
- Iskandar, M. (2010). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: Rasindo.
- Karyono, H. (1997). *Kepariwisata*. Jakarta: Grasindo.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003*.
- Lim, W. S., & Beng, T. H. (1998). *Contemporary Vernacular: Evoking Traditions In Asian Architecture*. Dorset: Select Publishing.
- McDonald, S. T. (2019, April 9). A Review of Color Flavor Interaction in Food and its Application in Food Product Development. *Advances in Food Technology and Nutritional Sciences – Open Journal (AFTNSOJ)*, IV(1), 23-27.
- Panitia Sertifikasi Guru (PSG) Rayon 115. (2013). *Modul PLPG Tata Niaga/Pemasaran*. Malang: Konsorsium Sertifikasi Guru dan Universitas Negeri Malang.

### Website

- Forgrieve, J. (Januari 2019). *Communal Dining -- Cozy Setting or Terrible Trend?* Diambil kembali 1 Januari 2021 dari <https://www.smartbrief.com/original/2011/01/communal-dining-cozy-setting-or-terrible-trend>
- Maddock, B. (Oktober 2019). *Restaurant Layouts Dimensions & Drawings*. Diambil kembali 1 Januari 2021 dari <https://www.dimensions.com/collection/restaurant-layouts>
- P2PTM Kemenkes RI. (September 2018). *Pilih Jajanan Sehat. Jajanan Harus Bersih, Aman dan Bergizi*. Diambil kembali 13 Desember 2020 dari <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/pilih-jajanan-sehat-jajanan-harus-bersih-aman-dan-bergizi>
- Promkes Kemenkes RI. (Desember 2017). *GERMAS - Gerakan Masyarakat Hidup Indonesia*. Diambil kembali 10 Februari 2021 dari <https://promkes.kemkes.go.id/germas>