

## ABSTRAK

Perkembangan pembangunan area kuliner di Surabaya sangatlah berkembang pesat. Hampir setiap daerah di Surabaya memiliki area kuliner sendiri. Oleh karena itu timbul suatu permasalahan yang membutuhkan pembangunan sebuah gedung yang dapat memfasilitasi kebutuhan orang yang beraktifitas di dalamnya. Hal tersebut muncul di pengaruhi tingkat kenyamanan, suasana, hiburan dan kreatifitas dalam suatu area kuliner. Pembangunan Foodie Festive ini sendiri nantinya akan berdiri di Surabaya Timur tepat di perumahan Pakuwon City. Dengan memiliki fungsi sebagai tempat area kuliner sekaligus menjadi tempat berkumpul masyarakat untuk bercengkrama dan menjadi tempat hiburan yang menjadi penunjang masyarakat perkotaan untuk dapat merelaksasikan diri.

Perencanaan dan perancangan di awali dengan studi kasus objek sejenis yang berhubungan dengan area kuliner yang dapat menampung lebih dari 1000 orang. Pengembangan konsep yang kreatif dan inovatif juga mampu menunjang kebutuhan masyarakat yang membutuhkan tingkat kenyamanan yang tinggi. Selain itu analisis site atau lahan yang di pakai sangat berguna untuk berdirinya area kuliner ini. Dan tidaklah lupa untuk memperhatikan persyaratan dan sistem yang di gunakan.

Sebagai kesimpulan, konsep makro dan mikro yang digunakan nantinya berhubungan dengan bentuk, lansekap, dan interior gedung

**Kata Kunci:** Area kuliner, Arsitektur

## **ABSTRACT**

*The development of culinary area in Surabaya is very rapidly developed. Almost every area in Surabaya has its own culinary area. Therefore a problem arises that requires the construction of a building that can facilitate the needs of people who do activity in it. It appears in influencing the level of comfort, atmosphere, entertainment and creativity in a culinary area. Foodie Festive building itself will eventually stand in East Surabaya right in Pakuwon City housing. With a function as a place of culinary area as well as a gathering place for people to chat and become a place of entertainment that support urban communities to be able to relax themselves.*

*Planning and design begins with case studies of similar objects associated with a culinary area that can accommodate over 1000 people. The development of creative and innovative concepts is also able to support the needs of people who need a high level of comfort. In addition, site analysis or land in use is very useful for the establishment of this culinary area. And do not forget to pay attention to the requirements and systems in use.*

*In conclusion, the macro and micro concepts used will be related to the shape, landscape, and interior of the building*

*Keywords: Culinary Area, Architecture*