

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

I.1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek

Kuliner merupakan salah satu identitas yang mencerminkan ciri khas suatu daerah. Saat ini kuliner menjadi sebuah gerakan bisnis untuk mengembangkan potensi dalam kemajuan di sektor perekonomian D.I. Yogyakarta. Di tengah gempuran berbagai macam kuliner dari berbagai negara serta berkembangnya peredaran kuliner *modern*, keberadaan makanan atau kuliner khas tradisional suatu daerah semakin penting untuk dipertahankan.

Pusat merupakan tempat yang letaknya dibagian tengah, pokok/pangkal yang menjadi pempunan (berbagai urusan, hal dan sebagainya)¹. Sedangkan kata Kuliner berasal dari bahasa Inggris "*culinary*" yang didefinisikan sebagai sesuatu yang terkait dengan dapur atau masakan. Masakan tersebut dapat berupa lauk-pauk, makanan (panganan) dan minuman. Kata kuliner menjadi luas di Indonesia akibat dari pemberitaan media massa dan televisi yaitu acara-acara wisata. Kuliner merupakan segala sesuatu yang berkaitan atau berhubungan dengan dunia memasak. Jadi pusat kuliner adalah tempat yang menyediakan keragaman aktivitas kuliner berupa hasil olahan masakan yang letaknya di tengah kota. Kuliner tak hanya terkait dengan makanan hasil olahan dapur rumah tangga saja, tapi juga telah berkembang kepada industri peralatan dapur, industri makanan olahan yang melayani kebutuhan rumah tangga hingga kebutuhan industri seperti restoran.

Pusat kuliner merupakan bagian dari wisata kuliner yang menjual makanan khas suatu daerah. Wisata kuliner dapat didefinisikan

¹ Kamus Besar Bahasa Indonesia (1994: 801)

sebagai perjalanan yang dilakukan pada waktu tertentu, yang diselenggarakan dari satu tempat ketempat lain guna bertamasya untuk memenuhi keinginan yang beranekaragaman dalam hal berhubungan dengan masakan. Wisata kuliner sama seperti wisata lainnya yang memiliki daya tarik tersendiri untuk dikunjungi. Kuliner memiliki magnet kuat yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung yaitu keragaman aktivitas kuliner, makanan khas, lokasi yang nyaman dan bersih, desain ruangan (*venue*) yang unik dan menarik, pelayanan yang baik, pasar yang *competitive*, harga dan proporsi nilai, peluang bersosialisasi, interaksi budaya dengan kuliner, suasana kekeluargaan, lingkungan yang menarik, produk tradisional, nasional dan internasional.²

Dinas Pariwisata D.I.Yogyakarta menghimbau pelestarian berbagai potensi kuliner khas daerah menjadi budaya agar tidak punah. Berbagai jenis makanan khas menjadi daya tarik tersendiri bagi setiap wisatawan yang sedang berkunjung ke D.I.Yogyakarta. Setiap wilayah di D.I.Yogyakarta bisa dibilang memiliki kekhasan kuliner tersendiri yang bisa ditawarkan untuk menarik wisatawan maupun pencinta kuliner. Makanan khas D.I.Yogyakarta antara lain gudeg, bakmi jawa, mi des, sate klathak, soto sawah, brongkos, sego kucing, dan oseng-oseng mercon.

Selain kuliner, pendukung daya tarik wisatawan berkunjung ke D.I.Yogyakarta adalah oleh-oleh khas yang dapat dibawa sebagai buah tangan berupa makanan dan kerajinan yang mencerminkan karakter budaya.

Oleh-oleh yang dalam bahasa Inggris adalah *souvenir* merupakan kata yang berasal dari bahasa Perancis dengan tulisan yang sama yaitu *souvenir*, yang berarti “untuk diingat”. Oleh-oleh adalah sesuatu yang dibawa dari bepergian, buah tangan. Dari arti harfiahnya, oleh-

² <http://file.upi.edu>

oleh merupakan barang yang diberikan seseorang dari bepergian, bertujuan untuk dikenang.³

Di setiap kabupaten memiliki ciri khas keragaman oleh-oleh yang mencerminkan kebudayaan setempat. Keanekaragaman tersebut didukung oleh berbagai kelompok industri yang ada di masing-masing kabupaten.

Tabel 1.1 Jumlah Industri menurut Kelompok/Cabang Industri di D.I. Yogyakarta

No	Kelompok	Kabupaten/ Kota				
		Kulonprogo	Bantul	Gunung Kidul	Sleman	Yogyakarta
1	Pengolahan Pangan	58	6.372	8.718	17	N/A
2	Sandang dan Kulit	0	2.436	1989	6	N/A
3	Kimia dan Bahan Bangunan	6	5.089	3.103	22	N/A
4	Kerajinan dan Umum	26	2.616	1.010	6	N/A
5	Logam dan Elektronika	0	1.782	6.060	28	N/A
Jumlah Industri Kecil		90	18.296	20.880	79	N/A

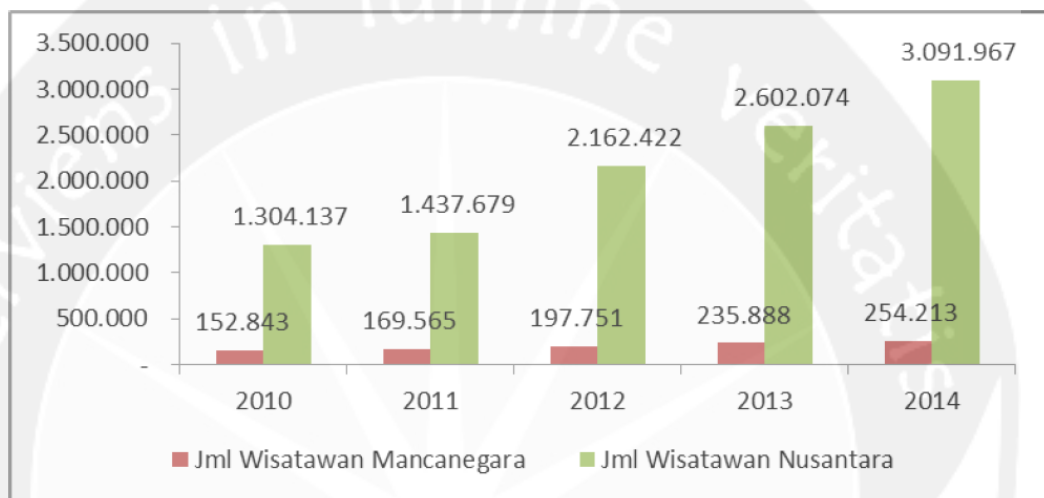
Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi D.I. Yogyakarta, 2014

Dari tabel 1.1 dapat dilihat jumlah industri pengolahan pangan terbanyak pada Kabupaten Gunung Kidul, sedangkan pada kelompok sandang, kulit, kerajinan dan umum terbanyak adalah Kabupaten Bantul. Hal ini menunjukkan banyaknya industri kecil untuk mendukung pariwisata dan perekonomian daerah setempat. Pada industri kecil, kategori pengolahan pangan jumlah terbanyak terdapat di Kabupaten Gunung Kidul, sedangkan pada industri kecil sandang dan kulit serta kerajinan dan umum jumlah kelompok industri terbanyak terdapat di Kabupaten Bantul.

Pertumbuhan perekonomian D.I.Yogyakarta dipacu oleh sektor pariwisata. Kegiatan sektor pariwisata memberikan dampak terhadap

³ Kamus Besar Bahasa Indonesia (1994: 801)

sektor perdagangan, jasa, hingga industri. D.I.Yogyakarta adalah daerah tujuan wisata terbesar kedua setelah Bali. Potensi wisata yang beragam dikembangkan di wilayah ini, seperti wisata alam, sejarah, budaya, pendidikan, dan kuliner mempengaruhi peningkatan wisatawan mancanegara dan nusantara dari tahun ke tahun. Berikut grafik perkembangan jumlah wisatawan di DIY.



Gambar 1.1 Perkembangan Jumlah Wisatawan di D.I.Yogyakarta
Sumber: Dinas Pariwisata DIY, 2015

Jumlah wisatawan yang datang mengalami peningkatan yang cukup signifikan pada tahun 2014, namun pola kunjungan wisatawan masih terpusat di wilayah perkotaan sehingga perlu adanya pengembangan daya tarik wisata terutama di wilayah Kabupaten Bantul, Kulon Progo, dan Gunung kidul.⁴ Oleh karena itu, pemilihan lokasi terletak di Kabupaten Bantul berdasarkan arahan pengembangan pariwisata berbasis minat khusus dan komunitas.

Kabupaten Bantul terletak diantara kabupaten yang berada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Batas sebelah utara adalah Kota Yogyakarta, sebelah timur Gunung Kidul, sebelah selatan Samudra Hindia, dan barat Kulonprogo.

⁴ Rencana Kerja Pembangunan Daerah DIY, 2016

Secara geografis, wilayah Kabupaten Bantul merupakan salah satu wilayah di Provinsi D.I. Yogyakarta yang berada di bagian selatan dan berbatasan langsung dengan Samudra Indonesia. Kabupaten Bantul memiliki beragam potensi pariwisata, yang meliputi obyek wisata alam, wisata budaya/ sejarah, pendidikan, taman hiburan, dan sentra industri kerajinan. Dari tahun ketahun jumlah wisatawan mengalami peningkatan pada tabel 1.2.

Tabel 1.2 Jumlah Wisatawan di Kabupaten Bantul

No	Tahun	Jumlah Wisatawan
1	2010	1.496.626 orang
2	2011	1.740.417 orang
3	2012	2.356.578 orang
4	2013	2.153.404 orang
5	2014	2.298.351 orang

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bantul, 2015

Pada tabel 1.2 menunjukkan adanya penurunan dan peningkatan jumlah wisatawan dari tahun 2012 hingga 2014. Adanya peningkatan dan penurunan jumlah kunjungan wisatawan tersebut dipengaruhi oleh aset pariwisata Kabupaten Bantul yaitu berupa destinasi pariwisata dan komponen pendukungnya sebagai prasyarat utama dalam menarik kunjungan wisatawan. Adapun ragam aset pariwisata Kabupaten Bantul pada tabel 1.3.

Tabel 1.3 Aset Pariwisata Kabupaten Bantul 2011-2015

No	Aset Pariwisata	Jumlah
1	Wisata Alam	20 Lokasi
2	Wisata Budaya	47 Lokasi
3	Wisata Buatan/Minat Khusus	38 Lokasi
4	Rekreasi Hiburan Umum	24 Lokasi
5	Hotel dan Penginapan	184 Unit
6	Restoran	147 Unit
7	Biro Perjalanan Wisata	11 Unit
8	Toko Souvenir dan Oleh-oleh	7 Unit

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bantul, 2011

Tabel 1.3 menunjukkan bahwa restoran dan oleh-oleh merupakan bagian dari aset pariwisata yang menjadi komponen pendukung dalam menarik kunjungan wisatawan di Kabupaten Bantul. Jumlah restoran sebanyak 147 unit menunjukkan banyaknya kuliner di Kabupaten Bantul. Sedangkan toko souvenir dan oleh-oleh sebanyak 7 unit mengindikasikan tidak di semua lokasi wisata memiliki toko oleh-oleh.

Dalam keragaman kuliner sebagai oleh-oleh yang tahan dalam beberapa hari, Kabupaten Bantul dapat dikenal salah satunya karena minuman khas yaitu wedhang uwuh dan beberapa makanan khas contohnya bakpia, geplak, peyek tumpuk. Berikut sentra industri makanan khas Kabupaten Bantul.

Tabel 1.4 Sentra Industri Makanan Khas Kabupaten Bantul

No	Sentra Makanan	Lokasi
1	Emping Mlinjo	Kecamatan Banguntapan, Bantul, Kasihan
2	Emping Telo	Kecamatan Bantul
3	Wedang Uwuh	Kecamatan Imogiri
4	Yangko	Kecamatan Banguntapan
5	Tempe	Kecamatan Sewon
6	Tahu	Kecamatan Bantul
7	Krecek	Kecamatan Pleret
8	Kue satu	Kecamatan Jetis, Banguntapan
9	Geplak	Kecamatan Bantul, Kretek
10	Kue Adrem Tolpit	Kecamatan Sanden
11	Peyek tumpuk	Kecamatan Kasihan, Bantul
12	Bakpia	Kecamatan Dlingo, Srandakan, Kasihan
13	Kerupuk lele dan lempeng gendar	Kecamatan Jetis
14	Nata de Soya	Kecamatan Pleret
15	Jamu dan Sari jahe	Kecamatan Jetis

Sumber: Analisis Penulis, 2015

Tabel 1.4 menunjukkan keanekaragaman sentra industri makanan di Kabupaten Bantul yang dapat menjadi potensi daya tarik wisatawan. Pada saat lebaran, toko dan pusat oleh-oleh khas Bantul kebanjiran pembeli, seperti wedhang uwuh (minuman dari rempah-rempah) di kawasan Imogiri. Wisatawan juga membeli beberapa makanan khas seperti bakpia, geplak, peyek tumpuk dan sebagainya sehingga mengakibatkan peningkatan konsumen mencapai 500 persen. Selain makanan khas untuk menjadi oleh-oleh, selama libur lebaran 2015, sentra-sentra kuliner di Kabupaten Bantul dipadati oleh wisatawan. Hal ini memberi dampak baik bagi para pengusaha kuliner karena pendapatan yang naik hingga 300 persen dibanding hari-hari sebelumnya.⁵ Berikut daftar beberapa sentra kuliner khas di Bantul pada tabel 1.5.

Tabel 1.5 Sentra Kuliner khas Kabupaten Bantul

Nama sentra kuliner	Lokasi
Inkung Jawa	Kecamatan Pajangan dan Kasihan
Sate klatak	Kecamatan Imogiri
Bakmi letheak	Kecamatan Srandakan
Gudeg Manggar	Kecamatan Pundong
Mi des	Kecamatan Pundong
Mangut lele	Kecamatan Sewon
Sambal Belut	Kecamatan Banguntapan
Mie Sapar	Kecamatan Piyungan

Sumber: Analisis Penulis, 2015

Tabel 1.5 menunjukkan beberapa sentra kuliner khas Kabupaten Bantul yang banyak diminati wisatawan. Menurut Kepala Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi Bantul Sulistyanto, berdasarkan pengamatan di sejumlah sentra kuliner wilayah Bantul saat arus mudik maupun balik Lebaran 2015, selalu dipadati pembeli

⁵ Okezone. (2015, Juli 23). *Pengusaha Kuliner Raup Untung 300% saat lebaran*. Dipetik 2015, dari economy.okezone.com: <http://economy.okezone.com/read/2015/07/23/320/1184413/pengusaha-kuliner-raup-untung-300-saat-lebaran>

terutama wisatawan maupun pemudik dari luar daerah yang merayakan hari raya bersama keluarga di Bantul

Selain makanan, daya tarik wisatawan juga didukung dengan keragaman kerajinan khas Kabupaten. Hal ini terlihat dari jumlah sentra industri kerajinan yang ada di Kabupaten Bantul pada tabel 1.6.

Tabel 1.6 Sentra Industri Kerajinan Kabupaten Bantul

No	Sentra Kerajinan	Lokasi
1	Gerabah	Kecamatan Kasihan
2	Kerajinan Bambu	Kecamatan Dlingo
	Kipas Bambu	Kecamatan Kasihan
3	Kayu	
	Kerajinan Kayu	Kecamatan Pajangan
	Mebel	Kecamatan Pleret, Sewon, Piyungan, Sradakan, Dlingo
	Batik Kayu	Kecamatan Pajangan
4	Batu	
	Patung	Kecamatan Sewon, Kasihan
	Keris	Kecamatan Imogiri
	Pande Besi	Kecamatan Pandak
5	Kain	
	Songket	Kecamatan Jetis
	Batik	Kecamatan Pandak
6	Kulit	
	Manding	Kecamatan Bantul
	Tatah Sungging (Wayang Kulit)	Kecamatan Kasihan

Sumber: Analisis Penulis, 2015

Tabel 1.6 menunjukkan keanekaragaman sentra industri kerajinan berupa gerabah, bambu, kayu, logam, kain, dan kulit yang terletak di beberapa kecamatan. Hasil dari sentra industri kerajinan tersebut merupakan potensi kerajinan khas Kabupaten Bantul yang dapat dijadikan oleh-oleh.

Keragaman kuliner dan kerajinan khas Bantul merupakan daya tarik tambahan wisatawan yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar. Pusat kuliner dan oleh-oleh yang telah ada di

Bantul adalah Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Niten yang terdapat di Jalan Bantul km 4.5, Desa Tirtonirmolo, Kecamatan Kasihan. Lokasinya berseberangan dengan Pasar Niten yang digunakan sebagai Pasar Klithikan pada malam hari. Pusat kuliner dan oleh-oleh Niten ini juga dilengkapi dengan ruang terbuka hijau berupa taman bermain dan ruang pameran Niten sebagai program penataan lingkungan permukiman berbasis komunitas tahun 2010 Desa Tirtonirmolo yang diresmikan pada tahun 2012.

Berdasarkan Peraturan Daerah, Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Niten yang dilengkapi dengan taman bermain dan ruang pameran merupakan fasilitas rekreasi pada lingkup kecamatan berupa ruang terbuka hijau. Fasilitas rekreasi dan olahraga diarahkan tersebar di masing-masing kecamatan dengan memperhatikan tingkat kebutuhan.⁶ Fasilitas yang disediakan berupa kios makanan, taman bermain, panggung sebagai ruang pameran, mushola, dan toilet.

Tujuan awal didirikannya pusat kuliner ini adalah pemberdayaan warga Desa Tirtonirmolo. Tujuan awalnya adalah penguatan industri rumah tangga yang bertajuk *Katon Manten*. Konsep *Katon Manten*, Kawasan Beton (Jl Kasongan), Madukismo dan Niten. Namun, saat ini kondisinya masih belum sebagaimana yang diharapkan. Pusat Kuliner Niten dan oleh-oleh belum dimanfaatkan secara optimal. Apabila dilihat dari potensi yang ada di Desa Tirtonirmolo dan juga pengelolaannya yang direncanakan dengan matang, seharusnya Pusat Kuliner ini bisa lebih dikembangkan lagi.⁷

Permasalahan yang ada pada Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Niten adalah aksesibilitas pengunjung karena letaknya di tikungan jalan.

⁶ Peraturan Daerah Kabupaten Bantul Nomor 04 Tahun 2011 Tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Bantul Tahun 2010-2030. www.bappeda.bantulkab.go.id

⁷ Sultoni, R. (2013, Februari 4). *Pusat Kuliner Niten: Wisata Kuliner Baru Yang Masih PerluPembenahan*. Dipetik November 28, 2015, dari bantulmedia.com: <http://bantulmedia.com/2013/02/pusat-kuliner-niten-wisata-kuliner-baru-yang-masih-perlu-pembenahan.html>

Selain itu, fasilitas yang ada disediakan sudah tidak sesuai dengan penataan lingkungan berbasis komunitas. Penjual produk kuliner dan oleh-oleh yang dijual masih kurang dan belum menunjukkan adanya ciri khas dari Kabupaten Bantul, seperti kerajinan gerabah, batik, geplak, dan peyek tumpuk.

Kondisi area depan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Niten dari pintu masuk pusat kuliner yang hanya terlihat beberapa kios buka dengan kondisi infrastruktur jalan yang kurang baik. Kondisi di dalam area pusat kuliner tidak ramai dengan aktivitas jual-beli yang terlihat pada gambar 1.2.



Gambar 1.2 Kondisi area depan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Niten
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2016

Permasalahan yang terdapat di Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Niten menjadi latar belakang adanya pengembangan kawasan menjadi Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul. Kios-kios makanan di sebelah utara sudah beralih fungsi menjadi hunian warga yang terlihat pada gambar 1.3.



Gambar 1.3 Kondisi area dalam Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Niten
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2016

Pengadaan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul merupakan proyek yang ditawarkan dengan tujuan untuk meningkatkan daya tarik dan pelayanan wisata di Kabupaten Bantul. Dengan adanya Pusat kuliner dan oleh-oleh diharapkan dapat lebih menarik minat para wisatawan baik lokal maupun mancanegara untuk berkunjung ke objek wisata yang ada di Bantul. Keberadaan pusat kuliner dan oleh-oleh tersebut diharapkan bisa membantu mempercepat perekonomian sekaligus mengoptimalkan potensi kuliner khas Kabupaten Bantul dan kerajinan tangan untuk menjadi oleh-oleh. Pengadaan proyek ini memperhatikan pada arahan-arahan berdasarkan kebudayaan daerah Bantul. Secara umum pembangunan diarahkan pada pengembangan pariwisata sebagai sektor yang berwawasan kebudayaan dengan memperhatikan arahan yaitu meningkatkan kecintaan masyarakat terhadap budaya dan produk-produk dalam negeri.⁸

Oleh karena itu, Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, D.I. Yogyakarta memang layak diadakan di Kabupaten Bantul untuk mewadahi kekayaan kuliner dalam lingkup kabupaten sekaligus penjualan oleh-oleh berupa kerajinan dan makanan khas yang ada di

⁸ Dinas Kebudayaan dan pariwisata Kabupaten Bantul. (2011). *Rencana Strategis 2011-2015*. Bantul: Dinas Kebudayaan dan pariwisata Kabupaten Bantul.

Kabupaten Bantul dengan suasana yang komunikatif dan menunjukkan ciri khas budaya sehingga wisatawan merasa nyaman dan mendapat kesan dari budaya setempat dalam menikmati kuliner dan oleh-oleh khas Bantul.

1.1.2 Latar Belakang Permasalahan

Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul ini merupakan wadah bagi wisatawan baik lokal maupun mancanegara untuk berbelanja menikmati sebagai sarana yang komunikatif dengan karakter yang mencerminkan kebudayaan setempat dimana pembeli dapat menikmati kuliner dapat berbelanja beragam oleh-oleh khas dengan mudah. Suasana yang komunikatif diciptakan untuk memudahkan wisatawan mengenali bangunan yang sesuai dengan fungsinya sebagai fasilitas perdagangan, khususnya kuliner dan oleh-oleh khas Bantul. Pusat Kuliner dan Oleh-oleh ini direncanakan dalam skala kompleks (lahan) berupa bangunan dan taman. Pengembangan direncanakan dalam skala kawasan dengan fasilitas pendukung taman sebagai ruang terbuka hijau.

Pusat Kuliner dan Oleh-oleh ini adalah proyek yang mengedepankan peningkatan perekonomian dan pariwisata dalam hal pemberdayaan dan pengembangan kuliner dan industri kerajinan masyarakat setempat dalam telah dikemas dalam produk oleh-oleh, sehingga dibutuhkan beberapa masa bangunan sebagai fungsi pendukung dan tatanan lansekap sebagai ruang terbuka hijau publik yang dapat digunakan untuk pertunjukan seni yang menciptakan keterkaitan fungsi. Sinergi dari keterkaitan fungsi tersebut yang mengarah pada sebuah pusat di Bantul, khususnya kuliner dan oleh-oleh khas, yang mampu menjadi wadah bagi masyarakat melalui aktivitas jual-beli serta interaksi sosial yang memberikan manfaat tidak hanya dalam lingkup masyarakat lokal, tetapi juga wisatawan dari luar daerah dan mancanegara.

Hakikat pada proyek Pusat Kuliner dan Oleh-oleh ini adalah untuk peningkatan daya tarik wisatawan serta wadah aktivitas

pemberdayaan masyarakat setempat untuk menawarkan produk kuliner dan kerajinan khas yang ada di setiap daerah di Kabupaten Bantul, sehingga bangunan harus mampu mencirikan identitas lokal daerah setempat dengan tercipta keselarasan antara wujud fisik bangunan dan kebudayaan masyarakat yang membentuk gagasan desain Arsitektur Vernakular. Berdasarkan hakikat tersebut, penting untuk mewujudkan karakter kebudayaan setempat sebagai target studi dalam Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, D.I. Yogyakarta.

Vernakular” berasal dari bahasa Latin *vernaculus* yang berarti "domestik, pribumi"; dan *Verna*, yang berarti "pribumi budak" atau "rumah-lahir budak". Arsitektur Vernakular disebut juga arsitektur alami karena cenderung mengolah bahan dari lingkungan sekitar, mencerminkan lingkungan dan budaya yang berbeda-beda. Arsitektur Vernakular tumbuh dari arsitektur rakyat, yang lahir dari masyarakat etnik dan berjangkar pada tradisi etnik. Dengan demikian arsitektur tersebut sejalan dengan paham kosmologi, pandangan hidup, gaya hidup, dan memiliki tampilan khas sebagai cerminan jati diri yang dapat dikembangkan secara inovatif kreatif dalam pendekatan sinkretis ataupun eklektis. Modernisasi, dan kemajuan teknologi serta interaksi sosial ekonomi menuntut kehadiran Arsitektur yang mampu berdialog dengan tuntutan baru. Dengan demikian Arsitektur Vernakular yang merupakan pengembangan dari Arsitektur Rakyat yang memiliki nilai ekologis, arsitektonis dan “Alami” karena mengacu pada kondisi, potensi iklim, budaya, dan masyarakat lingkungannya.⁹

Salah satu yang mempengaruhi Arsitektur Vernakular adalah iklim, contohnya rumah tertutup dan bukaan cenderung kecil atau tidak ada pada iklim dingin untuk menjaga suhu ruang agar hangat dan bangunan terbuat dari bahan ringan dan banyak bukaan/ ventilasi agar banyak udara yang masuk pada iklim hangat. Arsitektur Vernakular

⁹ Papanek, V. (1995). *The Green Imperative Ecology and Ethics in Design and Architecture*. Thames and Hudson.

mengandung kesepakatan yang menanggapi secara positif terhadap iklim disamping ruang, waktu, dan budaya. Arsitektur ini juga memberikan prinsip dan simbol masa lalu untuk dapat ditransformasikan kedalam bentuk-bentuk yang akan bermanfaat bagi perubahan-perubahan tatanan sosial masa kini.¹⁰

Melalui pendekatan Arsitektur Vernakular, diharapkan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul dapat menjadi wadah yang dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dalam pengembangan perekonomian dan pariwisata dengan menciptakan karakter lokal yang bersuasana komunikatif dan mencerminkan ciri khas budaya daerah Bantul.

I.2 Rumusan Permasalahan

Bagaimana wujud rancangan bangunan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, D.I. Yogyakarta yang bersuasana komunikatif dan menampilkan ciri khas budaya daerah melalui pengolahan tata ruang dalam dan luar berdasarkan gagasan desain Arsitektur Vernakular.

I.3 Tujuan dan Sasaran

1.3.1 Tujuan

Terwujudnya landasan konseptual perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul yang memadukan berbagai macam kuliner dan oleh-oleh dalam suatu kawasan dengan suasana komunikatif dan menampilkan ciri khas budaya daerah melalui pengolahan tata ruang dalam dan luar berdasarkan gagasan desain Arsitektur Vernakular yang dapat menarik wisatawan.

1.3.2 Sasaran

1. Mengidentifikasi berbagai macam kuliner dan oleh-oleh khas Bantul.

¹⁰ Wiranto. (1999). *Arsitektur Vernakular Indonesia, Perannya Dalam Pengembangan Jati Diri*. Surabaya: dimensi.petra.ac.id.

2. Mengkaji mengenai tata ruang dalam dan luar yang menunjukkan ekspresi karakter Arsitektur Vernakular pada Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, D.I. Yogyakarta.
3. Menganalisis kondisi eksisting meliputi akses kawasan, kondisi infrastruktur, tata guna lahan, potensi pengrajin dan wisata yang ada di daerah Bantul.
4. Menganalisis konsep rancangan desain pada Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, D.I. Yogyakarta yang memadukan berbagai macam kuliner dan oleh-oleh dalam suatu kawasan yang bersuasana komunikatif dan menampilkan ciri khas budaya daerah melalui pengolahan tata ruang dalam dan luar berdasarkan gagasan desain Arsitektur Vernakular.

1.4 Lingkup Pembahasan

1. Lingkup Substansial

Lingkup Substansial pada penelitian ini memfokuskan pada pengolahan bagian tata ruang dalam dan luar bangunan. Dalam obyek studi yang akan diolah sebagai penekanan studi adalah penataan yang menciptakan karakter budaya lokal untuk menarik wisatawan pada Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, D.I. Yogyakarta.

2. Lingkup Spatial

Kawasan bangunan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh terletak di Bantul, tepatnya di di Jalan Bantul km 4,5, Kecamatan Kasihan, Bantul.

Adapun batas - batas wilayah site adalah sebagai berikut :

- Sebelah utara : Area permukiman dan perdagangan
- Sebelah selatan : Area permukiman
- Sebelah barat : Sungai Winongo
- Sebelah timur : Area Pasar Niten



Gambar 1.4 Peta Lokasi
Sumber: *Google earth*

Luas tapak yang digunakan sebagai wilayah studi minimal 3000m^2 dengan asumsi yang mempertimbangkan obyek studi yang akan diolah sebagai penekanan studi.

3. Lingkup Temporal

Lingkup temporal pada rancangan ini diharapkan akan dapat menjadi penekanan studi untuk mewisadahi fungsinya sampai dengan kurun waktu 15 tahun yang akan datang.

1.5 Metode Penelitian

Dalam metode pengumpulan data, langkah pertama yang dilakukan adalah menentukan data berdasarkan sumber. Sumber data yang digunakan dalam penulisan ini ada 2 macam:

1. Data Primer :

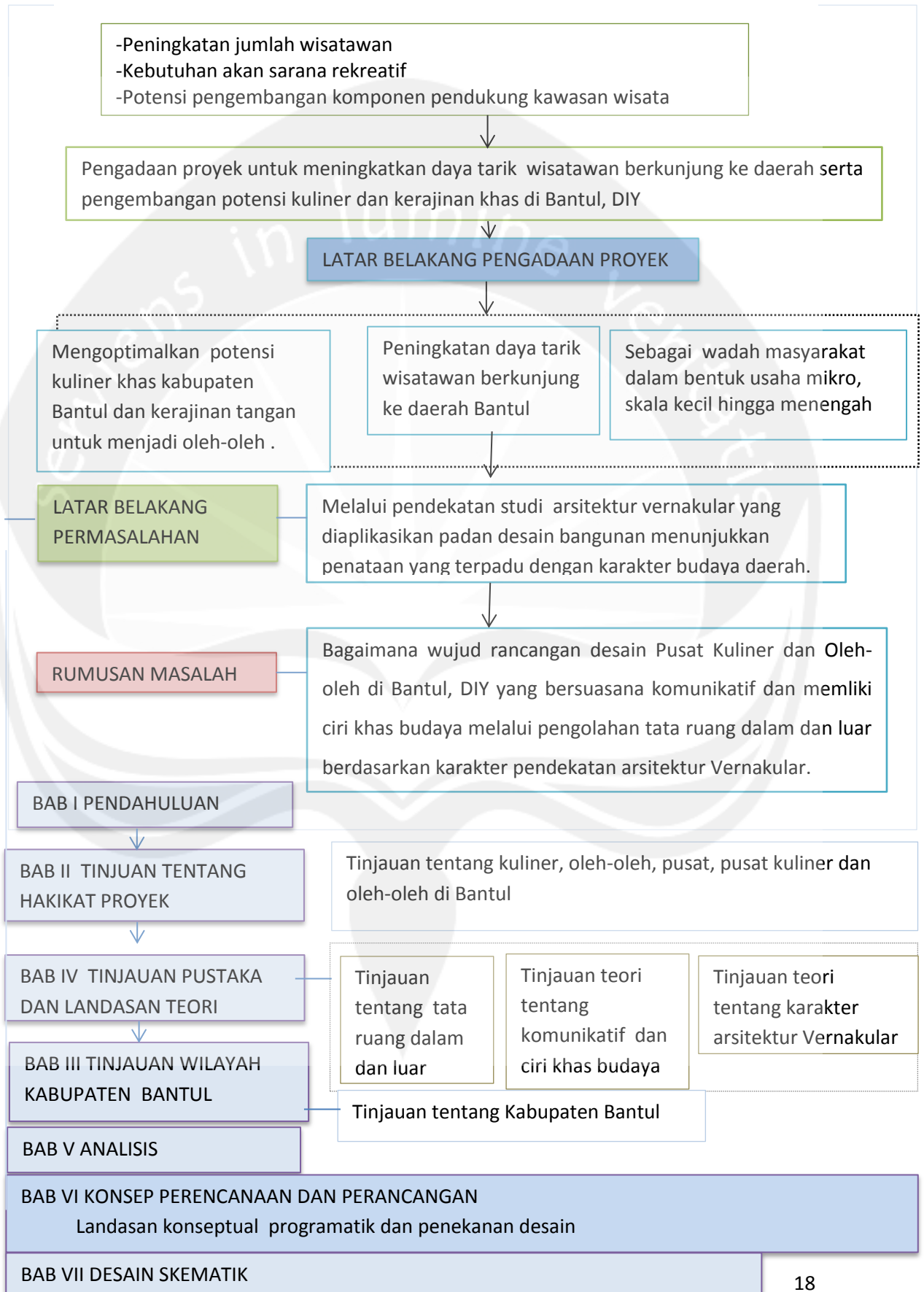
Data primer adalah data yang diperoleh dengan pengamatan langsung dari sumber data utama. Sumber data diperoleh dari penelitian langsung ke lapangan dengan cara survey dan wawancara terhadap beberapa narasumber dengan bantuan alat rekam yaitu kamera, alat tulis, dan alat ukur.

2. Data Sekunder :

Data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan dari berbagai sumber yang telah ada (peneliti sebagai tangan kedua) seperti sumber pustaka atau sumber lainnya. Data sekunder berupa data kearsipan, diperoleh dari kantor – kantor yang relevan atau melalui instansi - instansi terkait. Untuk data dari studi literatur diperoleh dari buku yang relevan berdasarkan topik dan kasus yang sudah dipilih.



1.6 TATA LANGKAH



1.7 SISTEMATIKA PENULISAN

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang definisi, latar belakang pengadaan proyek, latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan dan sasaran, lingkup penelitian, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN UMUM PUSAT KULINER DAN OLEH-OLEH

Berisi pemahaman umum tentang pusat kuliner dan oleh-oleh, pengertian dan diskripsi kuliner, oleh-oleh, pusat kuliner dan oleh-oleh, pengelompokan jenis-jenis kuliner khas, jenis-jenis oleh-oleh khas, tinjauan tentang beberapa pusat kuliner dan oleh-oleh di beberapa daerah.

BAB III LANDASAN TEORI PERANCANGAN

Berisi tentang teori-teori yang berhubungan dengan tata ruang luar dan tata ruang dalam, serta tinjauan pustaka mengenai Arsitektur Vernakular yang mendukung proses analisis untuk pemecahan masalah.

BAB IV TINJAUAN WILAYAH BANTUL

Berisi tinjauan khusus mengenai Kota Bantul. Meliputi kondisi eksisting, kondisi administratif, kondisi geografis, kondisi ekonomi, kondisi sosial budaya, kondisi sarana dan prasarana, kondisi infrastruktur

BAB V ANALISIS

Membahas kajian-kajian yang berkaitan dengan analisis pelaku, analisis kegiatan, kebutuhan ruang, dan analisa site.

BAB VI KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Bab ini berisi tentang landasan konseptual perancangan dan perencanaan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul yang merupakan hasil dari analisis untuk diterapkan dalam bentuk fisik bangunan dan penataan kawasan.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN

