

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **I.1 Latar Belakang**

#### **I.1.1. Latar Belakang Pengadaan Proyek**

Secara etimologi istilah Kuliner adalah pengetahuan tentang dunia makanan di berbagai daerah. Kuliner dapat dikatakan sekelumit tentang makanan dan saat ini manusia cenderung mengikuti jejak kuliner di seluruh dunia.

Sejarah kuliner dapat ditelusuri kembali pada era 1800-an ketika sekolah memasak pertama di Boston sedang mengajar seni memasak Amerika untuk mempersiapkan para siswa menyampaikan pengetahuan mereka kepada orang lain. Buku masakan pertama yang pernah diterbitkan ini ditulis oleh *Merrit Fannie Farmer* pada tahun 1896, yang juga menghadiri sekolah memasak di Boston dan buku yang masih digunakan secara luas sebagai referensi dan tetap di media cetak saat ini. Culinary Institute of America (CIA) didirikan dan merupakan sekolah kuliner pertama untuk menyelenggarakan kursus karir berbasis pada seni memasak. Lokasi pertama berada di kampus dari Yale University di Connecticut, yang kemudian pada tahun 1972 pindah ke New York. Tapi sebelum CIA didirikan, mereka yang menginginkan karir dalam seni kuliner biasanya harus melalui magang di bawah koki berpengalaman untuk mendapatkan on-the-job training. Metode pembelajaran ini adalah kursus tradisional di Eropa

Pada masa ini kegiatan pariwisata telah mengalami perubahan bersamaan dengan perubahan minat dan motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan. Salah satu jenis wisata yang sekarang sedang mengalami perkembangan pesat adalah wisata kuliner. Banyak wisatawan yang menyempatkan waktu

berburu makanan dan minuman khas daerah tujuan di sela-sela kegiatannya

Untuk saat ini wisata kuliner di Indonesia sudah mengalami perkembangan, khususnya di daerah kawasan Yogyakarta lebih tepatnya di kawasan kabupaten Sleman yang diharuskan menjadi kota mandiri yang memiliki daya dukung dalam segala bidang, baik dalam bidang jasa, perdagangan, kuliner, hiburan, dll. Daya dukung kabupaten Sleman dalam berbagai bidang tersebut untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sleman itu sendiri.

Dalam perkembangannya, kawasan kabupaten Sleman ini mulai meningkatkan daya dukungnya. Misal pada Permukiman, pasar, fasilitas kota, dan kawasan industry yang mulai bertambah di kawasan kabupaten Sleman ini. Sebagai contoh untuk Berbagai usaha dan fasilitas terutama wisata kuliner sendiri dapat dijumpai dan terkonsentrasi di sepanjang jalan utama kaliurang. Jalan babarsari, kawasan ugm, dll..

Seperti yang ada di sebuah artikel dari Kompas Minggu, 27 September 2009 bahwa “wisata kuliner menjadi Sasaran kedatangan para pemudik di Yogyakarta”.

---

YOGYAKARTA, KOMPAS.com - Sasaran kedatangan para pemudik di Yogyakarta, tak hanya wahana rekreasi dan hiburan, namun juga tempat makannya. Wisata kuliner menjadi salah satu agenda baru pemudik karena tempat-tempat makan baru semakin bermunculan di Yogyakarta.

Heru (39), pemudik asal Bandung, mengatakan, selama mengisi tujuh hari libur lebaran di Yogyakarta, ia berburu makanan. Setidaknya dua kali sehari, ia bersama keluarga mencari tempat makan, berdasarkan rekomendasi keluarga dan teman-temannya di Yogyakarta.

Sepertinya, sudah banyak yang saya coba. Dari warung gubug yang saat ini lagi ngetren di Yogya, warung-warung yang

menyediakan menu pedas, menjelajah foodcourt di mal-mal, warung di Gunung Kidul, hingga tempat-tempat pemancingan baru di Pakem dan Kaliurang, kata Heru.

Jika dihitung, lanjut Heru, pada lebaran kali ini lebih banyak melakukan wisata kuliner, ketimbang wisata rekreatif. Heru sudah agak bosan jika harus berkeliling ke tempat rekreasi, karena jalanan pasti padat. Beberapa agenda dicoretnya. "Rencana ke pantai di Bantul dan Gunung Kidul, saya batalkan," ujarnya.

Pemudik lain, Andri (40) asal Bekasi, yang ditemui di Mal Galeria, juga berpendapat senada. Menurut dia, pertumbuhan tempat-tempat makan di Yogyakarta, dalam dua tahun ini semakin pesat. Ia mencontohkan daerah Babarsari, Nologaten, dan Seturan, serta aneka stan makanan di mal-mal yang semakin variatif.

"Dua tahun nggak mudik, saya kaget. Misalnya di Nologaten dan Seturan, sekarang banyak tempat makan dan kedai-kedai baru. Menarik sih, karena banyak yang berkonsep gubug bambu. Tapi saking banyaknya, tidak semua tempat sempat saya coba. Tahun depan, yang belum sempat saya datangi, akan saya datangi," kata Andri.

Warung yang khas Yogya, paling diminati. Misalnya Warung Baceman, di Jalan Tamansiswa, dan Waroeng Special Sambal (SS). Ning Ananto, pemilik Warung Baceman, mengatakan, selama libur lebaran, omzetnya naik hingga lima kali lipat dibanding hari-hari biasa. "Dari pagi sampai malam, penuh terus," ujar Ning.

Sementara Yoyok, pemilik SS menyebut, kenaikan omzet hingga dua kali lipat. Sementara itu, Lukitasari, Public and Tenant Relations Mal Galeria dan Eunike Martanti, Public Relations Mal Malioboro juga berpendapat senada. "Stan-stan makanan dan minuman di foodcourt, semakin ramai," kata Eunike.

---

<http://regional.kompas.com/read/2009/09/27/21352095/Wisata.Kuliner..Sasaran.Pemudik.di.Yogyakarta>)

Selain itu juga dari keadaan sekarang ini kawasan kabupaten Sleman banyak warga yang notabene adalah sebagai pelajar dan mahasiswa yang rata – rata memiliki rumah tinggal baik kost ataupun juga kontrak rumah. Pelajar dan mahasiswa juga sangat ada ketergantungan dalam hidup, yaitu tentang kebutuhan akan makan / kuliner, kumpul – kumpul yang cukup tinggi bersama teman yang semua itu sudah menjadi gaya hidup atau trend.

Melihat kondisi yang sekarang ini banyak juga keluarga muda yang berada di kawasan sleman, yang sibuk dengan profesi masing-masing baik yang bekerja, dan juga kegiatan-kegiatan lain. oleh karena itu mereka juga jarang untuk mengurus kebutuhan akan memasak bagi keluarganya, karena mereka lebih tergantung dengan kehidupan yang serba ada. Makan bagi mereka lebih senang menikmati dengan cara wisata kuliner bersama-sama keluarga dibandingkan dengan mereka memasak sendiri. walaupun dengan tujuan akhir yang sama.

Sehubungan dengan hal tersebut maka suatu proyek yang akan lebih berguna, sangat penting dan perlu untuk direalisasikan adalah taman kuliner di sleman. Karena adanya berbagai pihak yang memanfaatkan taman kuliner mulai dari pelajar sampai keluarga muda yang menggunakan taman kuliner bukan hanya sebagai sebagai tempat makan saja melainkan juga sebagai tempat nongkrong, rekreasi, dan juga fungsi komersial maka alangkah lebih baiknya bila perencanaan taman kuliner ini adalah taman kuliner yang multifungsi dengan sarana dan fasilitas yang lengkap untuk kegiatan kuliner sendiri dan juga khususnya kegiatan yang lain di luar wisata kuliner yaitu kegiatan rekreasi dan komersial sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gaya hidup

### I.1.2 **Latar Belakang Penekanan Studi**

Mengamati tempat-tempat wisata kuliner saat ini yang ada di kawasan kabupaten sleman, yang sebenarnya masih dikategorikan kurang dari segi kenyamanan dan keamanannya sendiri yaitu dari sirkulasi, kebersihan, fasilitas yang ada, yang mengakibatkan akses menjadi kurang begitu baik dan tempat juga menjadi kurang komunikatif, dapat dikatakan maksud dari komunikatif ini adalah kurang adanya sesuatu yang menarik akan bangunannya sendiri, dan bisa membuat pengunjung nyaman berkenan pada tempat itu.

Selain itu hal yang juga mendasari permasalahan tempat kuliner yang sudah ada ini adalah tidak adanya kesatuan sistim dan image pada wisata kulinernya sendiri, sehingga taman kuliner yang sudah ada terkesan kacau dan tidak terawatt baik dalam kebersihan dan kesehatan. Faktor tersebut berkaitan juga dengan pemilihan tempat yang hanya terletak di pinggiran jalan tanpa ada pertimbangan lain, misal di sepanjang jalan kawasan ugm, babarsari, kawasan kaliurang.

Maka melihat keadaan sekarang ini yang diperlukan adalah sebuah bangunan yang diharapkan bisa mewadahi kegiatan-kegiatan utama dalam hal kuliner namun nyaman dan komunikatif yang nantinya akan berlangsung di dalam area bangunan tersebut, dan selain itu juga bisa digunakan sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gaya hidup di kawasan sleman, diantaranya Kegiatan-kegiatan utama tersebut adalah menikmati makanan, berkumpul/bercengkerama bersama teman atau kerabat (nongkrong) ataupun sekedar jalan-jalan adalah sebuah taman kuliner yang nyaman dan juga komunikatif dengan tujuan akhir agar pengunjung merasakan sebuah kenyamanan, kebersihan, sirkulasi, dan ketertarikan dngan pengolahan tata ruang yang baik dalam sebuah taman kuliner tersebut.

Meskipun taman kuliner memiliki fungsi utama sebagai fasilitas tempat makan, namun alangkah lebih baiknya bukan berarti kegiatan nongkrong dan jalan-jalan adalah kegiatan tambahan, karena orang juga bisa saja datang ke taman kuliner ini hanya untuk nongkrong atau jalan-jalan saja. Maka taman kuliner yang ada sebaiknya bisa menggabungkan fungsi dari taman kuliner semua menjadi fungsi utama tanpa ada fungsi kedua karena pengunjung mempunyai tujuan yang berbeda-beda tanpa kita ketahui. tapi yang terpenting dalam sebuah bangunan adalah jika bangunan terlihat menarik dan bisa seolah-olah pengunjung teringat terus dengan bangunan itu dan tentu saja dibantu oleh faktor-faktor dari kenyamanan. Penggabungan fungsi dari taman kuliner agar baik salah satunya bisa dengan cara mengkombinasikan sirkulasi antara tempat atau area kuliner dengan fasilitas-fasilitasnya agar tidak menjadi seperti yang saat ini banyak terjadi, pemaksaan ruang. Kemudian mulai berpikir bagaimana menciptakan suasana ruang dalam dan ruang luar secara bersamaan, agar orang-orang yang sedang menikmati makanan dapat merasakan seolah-olah berada di alam terbuka namun dengan perlindungan dari cuaca yang mengganggu dan juga sebaliknya.

## **I.2 Rumusan masalah**

Dari latar belakang tersebut di atas maka rumusan masalah yang dapat diambil adalah bagaimana wujud rancangan bangunan taman kuliner di sleman yang nyaman dan komunikatif sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gaya hidup masa kini melalui pengolahan fasade dan tata ruang?

## **I.3 Tujuan dan Sasaran**

### **I.3.1 Tujuan**

Mampu merumuskan konsep perancangan taman kuliner yang, nyaman dan komunikatif di kawasan kabupaten sleman,

sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gaya hidup masa kini. dengan pengolahan pada fasade dan tata ruang

### **I.3.2 Sasaran**

- Mampu mengidentifikasi dan menganalisis taman kuliner yang nyaman dan komunikatif sebagai sarana pemenuhan gaya hidup masa kini melalui pengolahan fasade dan tata ruang.
- Pengolahan tatanan ruang luar dan ruang dalam dengan tampilan / fasade bangunan agar mencerminkan tempat yang menarik pengunjungnya, sehingga menimbulkan suatu kenyamanan,

## **I.5 Lingkup pembahasan**

Pembahasan dalam taman kuliner ini dibatasi dalam lingkup studi arsitektur, yaitu hanya dalam bagaimana menciptakan ruang-ruang yang menarik sebagai sarana taman kuliner lengkap dengan fasilitas pendukungnya, dan ditekankan juga pada bentuk bangunan yang sesuai dengan konsep yaitu nyaman dan komunikatif.

### **I.5.1 Lingkup Spasial**

Bagian-bagian objek studi proykr taman kuliner yang akan diolah adalah pada perencanaan kawasan, bangunan taman kuliner dan bangunan-bangunan pendukungnya termasuk area luar

### **I.5.2 Lingkup Substansial**

Bagian-bagian pada objek studi yang akan diolah sebagai penekanan studi adalah kombinasi dari ruang luar dan ruang dalam, dan juga pada fasade nya dengan tujuan akhir menimbulkan suatu kenyamanan dan suatu komunikatif dalam sebuah taman kuliner.

## **I.6 Metode Penulisan**

### **I.6.1 Metode Pengumpulan Data**

#### **I.6.1.1. Studi Pustaka**

Metode dengan membuka berbagai sumber literatur dan referensi ini menjadi pemicu awal untuk mengembangkan proses perancangan. Sumber-sumber pustaka dapat berupa buku, skripsi atau tesis terdahulu yang berkaitan, majalah, koran, dan tentu saja internet.

Hal-hal yang digali dari studi pustaka ini antara lain, referensi mengenai data-data tentang kondisi wisata kuliner sendiri di kawasan kabupaten sleman sesuai dengan standart nasional Indonesia. Referensi tentang bangunan sejenis yang sudah terlebih dahulu dibangun jika ada, dan hal-hal lain yang nantinya akan muncul sesuai dengan kebutuhan perancangan.

#### **I.6.1.2. Studi Preseden**

Studi bentuk adalah mempelajari bentuk-bentuk bangunan baik itu dari bangunan yang sudah ada ataupun mencari bentuk-bentuk baru yang sesuai dengan taman kuliner yang sudah ada. Studi bentuk diharapkan mampu mencapai puncaknya sehingga mampu melahirkan karya perancangan yang baik

### **I.6.2 Metode Analisis**

Metode komparatif dengan membandingkan beberapa tempat kuliner baik dengan cara sendiri ataupun juga dari pandangan masyarakat akan keberadaan tempat kuliner yang ada di yogyakarta khususnya di kawasan kabupaten sleman lengkap dengan fasilitas pendukungnya, dan ditekankan juga pada bentuk bangunan yang sesuai dengan konsep yaitu nyaman dan komunikatif



### **I.6.3 Metode Pengambilan Kesimpulan**

Data yang telah terkumpul dari analisis akan diolah dengan cara disortir menjadi suatu konsep dan selanjutnya akan di transfer menjadi desain, dan selanjutnya dimasukkan ke dalam data yang perlu bisa dimanfaatkan sebagai penulisan kesimpulan.

## **I.7 Sistematika Penulisan**

### **I.7.1 BAB I.**

#### **PENDAHULUAN**

Membahas tentang : Latar Belakang, Rumusan Permasalahan, Tujuan dan Sasaran, Lingkup Pembahasan, Metode Pembahasan, , dan Sistematika Pembahasan tentang taman kuliner

### **I.7.2 BAB II.**

#### **TINJAUAN UMUM TAMAN KULINER**

Pada bab ini berisi tinjauan umum tentang pengertian, sejarah, dan perkembangan taman kuliner, jenis – jenis/ klasifikasi wisata kuliner di Indonesia.

### **I.7.3 BAB III.**

#### **TINJAUAN UMUM DAN KEGIATAN TAMAN KULINER DI SLEMAN**

Berisi paparan tentang berbagai macam kegiatan yang ada atau yang bersangkutan dengan taman kuliner di sleman. Analisi pelaku dan pola aktivitas program ruang, dan lokasi pengadaan warung kuliner di sleman.

### **I.7.4 BAB IV.**

#### **ANALISIS PERENCANAAN DAN PERANCANGAN TAMAN KULINER DI SLEMAN**

Berisi tentang analisis perencanaan dan perancangan, dimana perencanaan berdasarkan data – data , spesifikasi secara kompleks

tentang taman kuliner. Dan perancangn sendiri adalah dari perencanaan muncul suatu gagasn ide desain dan bentuk.

#### I.7.5 BAB V.

#### KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN TAMAN KULINER DI SLEMAN

Merupakan proses merumuskan ide-ide dan gagasan yang ada di dalam pikiran berdasarkan analisis yang dilakukan untuk akhirnya menemukan pemecahan yang sesuai.konsep dibagi menjadi 2, yaitu konsep dari perencanaan dan konsep dari perancangan desain taman kuliner.