

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang Eksistensi Proyek

I.1.1 Perkembangan Pariwisata di Kota Solo

Kota Solo terletak di Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Lokasinya strategis, yaitu pada pertemuan jalur dari Semarang dan dari Yogyakarta menuju Surabaya dan Bali. Wilayah di sekitar kota ini juga sering disebut sebagai Surakarta, yaitu bekas wilayah Karesidenan pada awal masa Republik. Nama Kota Surakarta sendiri lebih dikenal dengan Kota Solo.

Kota Solo merupakan salah satu tempat tujuan wisata yang menarik karena memiliki potensi wisata yang cukup beragam antara lain:¹

- 1. Wisata Budaya dan Pendidikan**, antara lain Kraton Kasunanan Surakarta, Puro Mangkunegaran, Museum Radya Pustaka, Museum Galeri Batik Kuno Danarhadi, Kampung Wisata Batik Kauman Solo, Kampung Batik Laweyan, Balai Sujatmoko Toko Buku Gramedia (tempat even pameran kesenian), Galeri ASDI di Jl. Slamet Riyadi, Taman Sriwedari, Wayang Orang Sriwedari, THR Sriwedari, Monumen Pers, Taman Budaya Jateng di Surakarta (TBS / Teater Arena).
- 2. Wisata Alam**, antara lain Tawangmangu (Merupakan puncak Kota Solo, memiliki air terjun setinggi 80 meter, *tracking* dan tempat peristirahatan), Selo (Gunung Merapi-Merbabu), Taman Satwataru Jurug, Taman Balekambang, Jumok (air terjun dan tempat peristirahatan), Museum purbakala Sangiran, Waduk Gajahmungkur Wonogiri, Hutan Jati Krendhowahono Wonogiri, Luweng Ombo Wonogiri, Bekonang (suasana pedesaan), Waduk Cengklik Boyolali.

¹ Sumber : id.wikibooks.org/wiki/Wisata:Solo



3. **Wisata Belanja**, antara lain Pasar Iwak Hias (Pasar Gedhe), Pasar Keris dan Cenderamata Alun-Alun Utara Kraton Solo, Pasar Klewer merupakan pusat Grosir Batik terbesar di Indonesia. Berlokasi di sebelah Barat dari Kraton Kasunanan Surakarta ², Pasar Barang Klithikan Nitiharjo Silir Semanggi, Pasar Buku Kuno di Alun-alun Utara Kraton Solo.
4. **Rekreasi Air**, yaitu Pandawa Lima *Water World*.
5. **Wisata Kuliner**, yaitu Gladak Langen Bogan (Galabo) dan *Sunday Market at Manahan*.

Karena potensi wisata yang cukup beragam tersebut, wisatawan di kota Solo selalu menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun. Wisatawan yang berkunjung tidak hanya wisatawan domestik saja tetapi juga wisatawan mancanegara. Peningkatan jumlah wisatawan ke Kota Solo dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel I.1.1.1 Wisatawan yang Berkunjung Ke Obyek dan Daya Tarik Wisata Kota Surakarta Tahun 2002– 2006

No.	Obyek Wisata	2004		2005		2006	
		Wisman	Wisnus	Wisman	Wisnus	Wisman	Wisnus
1.	Kraton Kasunanan Surakarta	1.049	36.877	1.352	33.285	2.727	37.654
2.	Puro Mangkunegaran	5.552	6.824	6.883	8.803	7.365	9.063
3.	Museum Radya Pustaka	606	6.495	793	7.591	804	7.948
4.	Taman Sriwedari	181	38.863	291	35.381	260	71.280
5.	Wayang Orang Sriwedari	87	5.137	229	6.174	210	8.252
6.	THR. Sriwedari	50	228.392	84	321.930	92	309.052
7.	Monumen Pers	60	13.021	17	10.753	19	7.764
8.	Taman Satwataru Jurug	0	380.520	0	326.688	-	427.420
9.	Taman Balekambang	0	6.761	0	9.490	-	25.700
	Jumlah	7.585	722.890	9.649	760.095	11.477	904.133

Sumber : Dinas Pariwisata, Seni dan Budaya Kota Surakarta

² Sumber : www.wisatasolo.com, diakses 4 Oktober 2008



Tabel I.1.1.2 Perkembangan Kunjungan ke Obyek Wisata dan Daya Tarik Wisata Kota Surakarta Tahun 2003 -2007

Tahun	Wisman	Wisnus	Jumlah	Prosentase Progress
2003	7.629	737.025	744.654	Turun 6,54%
2004	7.585	722.890	730.475	Turun 1,90%
2005	9.649	760.095	769.744	Naik 5,29%
2006	11.477	904.133	915.610	Naik 19%
2007	11.922	960.625	972.547	Naik 5,85%

Sumber : Dinas Pariwisata, Seni dan Budaya Kota Surakarta

Walaupun peningkatan terus terjadi tetapi obyek-obyek wisata yang menjadi aset pariwisata Kota Solo tersebut masih kurang mendapat perhatian khususnya dari segi perawatan. Untuk lebih meningkatkan kunjungan para wisatawan domestik maupun lokal maka Joko Widodo selaku Walikota Solo melakukan perbaikan-perbaikan bertahap yang ditujukan untuk mengembangkan pariwisata di Kota Solo ke arah yang lebih baik lagi.

Pengembangan pariwisata Kota Solo saat ini mengacu pada konsep "Solo ke Depan adalah Solo Tempo Dulu". Artinya pengembangan kepariwisataan Kota Solo tidak boleh menyimpang dari karakter atau ciri khas yang dimiliki Kota Solo sejak dahulu hingga sekarang. Menurut Joko Widodo, Solo modern adalah Solo tradisional. Konsep Solo tradisional diangkat sebagai konsep pengembangan pariwisata karena dapat menonjolkan ciri khas Kota Solo khususnya dalam bidang pariwisata.

Usaha untuk mengembangkan pariwisata di Kota Solo salah satunya adalah revitalisasi Sriwedari. Selain itu terdapat juga tema-tema khusus yang akan direalisasikan seperti *city walk*, museum batik, kampung seni dan wisata kuliner.³ Melalui rencana-rencana di atas diharapkan jumlah wisatawan baik domestik maupun mancanegara di Kota Solo semakin meningkat. Dengan demikian pariwisata Kota Solo dapat turut berkembang menjadi lebih baik.

³ Sumber : *Wawancara dengan Jokowi : Solo Masa Depan Adalah Solo Tempo Dulu*. Kompas, 16 Februari 2006.



I.1.2. Perkembangan Wisata Kuliner di Kota Solo

Kota Solo memiliki berbagai jenis makanan tradisional yang telah dikenal oleh masyarakat luas, baik masyarakat Kota Solo atau masyarakat luar Kota Solo. Makanan khas Kota Solo yang terkenal antara lain nasi liwet, timlo, tengkleng, cabuk rambak, jenang lemu, sambel tumpang, pecel *ndeso*, nasi langgi, dan sebagainya. Banyaknya pilihan jenis makanan ini adalah salah satu faktor yang menarik wisatawan luar kota untuk berkunjung ke Kota Solo. Selain makanan khas, masyarakat di Kota Solo juga memiliki beberapa ciri, karakteristik dan sifat kependudukan yang pada umumnya dapat diidentifikasi dan patut dipertimbangkan dalam perencanaan, antara lain:⁴

1. Sebagian besar dipengaruhi oleh kebudayaan dan kepercayaan Jawa tradisional dan hanya sebagian kecil saja yang masih menganut paham feodalis
2. Mempunyai jiwa seni dan usaha
3. Senang makan dan berkreasi
4. Pelan tapi punya tujuan dan bergerak maju serta pasti
5. Bertatakrama etis Jawa yang masih kental

Dengan potensi yang menjanjikan serta didukung dengan masyarakat yang memiliki jiwa seni dan usaha serta tatakrama etis Jawa yang masih kental, menjadikan kuliner khas Solo sebagai aset pariwisata yang harus diperhitungkan. Karena karakteristik masyarakat yang seperti itu juga, kuliner khas Solo sampai saat ini masih dipertahankan dan dilestarikan. Salah satunya ditunjukkan dengan banyaknya Pedagang Kaki Lima (PKL) dan warung makan yang memilih menu kuliner khas Solo untuk dijual kepada masyarakat.

Berbagai potensi wisata yang saling mendukung, keberagaman kuliner yang ada dan konsep "Solo ke Depan adalah Solo Tempo Dulu" yang diacu dalam pengembangan pariwisata memberikan inspirasi untuk menyajikan berbagai makanan khas Kota Solo yang sudah diwariskan sejak dulu ke dalam suatu wadah kekinian. Oleh

⁴ Sumber : Rencana Umum Tata Ruang Kota Kotamadya Dati II Surakarta Tahun 1993-2013



karena itu **"Pusat Kuliner Khas Solo"** diangkat untuk mewujudkan perkembangan bagi wisata kuliner di kota Solo. **"Pusat Kuliner Khas Solo"** diharapkan dapat memperkenalkan kuliner khas Solo kepada wisatawan lokal nasional tidak hanya dalam hal rasa dan cara pembuatan tetapi juga suasana yang bervariasi dalam sebuah pusat kuliner. Pengalaman perasaan yang bervariasi atau *variety of sense experience*⁵ akan dijadikan sebagai pendekatan untuk memberikan atraktivitas bagi wisatawan yang berkunjung.

I.2. Latar Belakang Permasalahan

Makan dapat dijadikan salah satu alternatif rekreasi. Rekreasi berasal dari kata *re* yang berarti kembali dan *create* yang berarti menciptakan. Maka rekreasi dapat diartikan menciptakan kembali dalam hal ini menciptakan sesuatu yang dapat menimbulkan perasaan gembira dan menyenangkan. Daya tarik utama sebuah tempat makan adalah pada makanan yang ditawarkan. Selain itu suasana juga turut berperan. Suasana tertentu dapat mempengaruhi seseorang untuk tertarik masuk ke dalam sebuah tempat makan. **"Pusat Kuliner Khas Solo"** sebagai sebuah wadah rekreasi diharapkan dapat menarik wisatawan lokal nasional melalui makanan dan suasana yang ditawarkan. **"Pusat Kuliner Khas Solo"** akan mewadahi beberapa variasi kegiatan antara lain pada area jajanan, area demo memasak kuliner khas Solo, tempat makan berupa *food court*, dan sentra penjualan alat makan dan masak tradisional. Seluruhnya akan ditampilkan melalui tata ruang dalam dan tata ruang luar dengan suasana yang berbeda. Suasana yang berbeda tersebut diciptakan melalui pendekatan *variety of sense experience*. *Variety of sense experience* berarti variasi pengalaman perasaan. *Variety of sense experience* akan mempengaruhi kelima indra yang ada yaitu indra penglihatan, pengecap, penciuman, pendengaran dan peraba. Berikut ini adalah variasi pengalaman perasaan yang dapat mempengaruhi seseorang dalam memilih sebuah tempat makan:

⁵ Sumber : Bentley, Ian. Responsive Environments. The Architectural Press London : 1985.



- § Pengalaman pada indra penglihatan dapat diciptakan melalui bentuk, warna, pencahayaan dan pemandangan.
- § Pengalaman pada indra pengecap dapat diciptakan melalui rasa makanan yang dinikmati.
- § Pengalaman pada indra penciuman dapat diciptakan melalui bau makanan yang ditangkap oleh hidung ketika proses memasak.
- § Pengalaman pada pendengaran dapat diciptakan melalui suara deru kendaraan, suara air yang mengalir, suara daun yang gemerisik dan suara musik.
- § Pengalaman pada indra peraba dapat diciptakan melalui bentuk dan tekstur dari elemen tata ruang dalam atau elemen ruang luar yang digunakan.

Variety of sense experience akan dirasakan oleh wisatawan dari mulai melewati pintu masuk, area jajanan, area makanan, area demo memasak, dan sentra penjualan alat makan dan masak tradisional. Untuk menciptakan *variety of sense experience* tersebut akan dikembangkan dari kebiasaan makan yang ada di Jawa Tengah sehingga ada kecocokan antara makanan yang ditawarkan dengan suasana makannya. Seluruh pengalaman perasaan yang bervariasi tersebut diharapkan dapat memberikan atraktivitas bagi wisatawan yang hadir.

I.3. Rumusan Permasalahan

Bagaimana wujud rancangan Pusat Kuliner Khas Solo di Kota Solo yang dapat memberikan atraktivitas bagi wisatawan melalui pengolahan tata ruang dalam dan tata ruang luar dengan pendekatan aspek *variety of sense experience*?

I.4. Tujuan dan Sasaran

I.4.1. Tujuan

Menghasilkan konsep perencanaan dan perancangan rancangan tatanan ruang dalam dan tata ruang luar Pusat Kuliner Khas Solo di Kota Solo yang dapat memberikan atraktivitas bagi wisatawan melalui pendekatan aspek *variety of sense experience*.



I.4.2. Sasaran

- § Mewujudkan tatanan ruang dalam yang memberikan atraktivitas bagi wisatawan melalui pendekatan aspek *variety of sense experience*.
- § Mewujudkan tatanan ruang luar yang memberikan atraktivitas bagi wisatawan melalui pendekatan aspek *variety of sense experience*.
- § Memberikan atraktivitas bagi wisatawan melalui ruang-ruang yang menawarkan kegiatan dan suasana yang berbeda-beda.
- § Mewujudkan suasana tempat makan dengan unsur rekreatif.

I.5. Lingkup Pembahasan

"Pusat Kuliner Khas Solo" merupakan sebuah tempat makan yang bersifat rekreatif dan menawarkan sekaligus mempromosikan berbagai makanan khas dari Kota Solo seperti nasi liwet, timlo, tengkleng, cabuk rambak, jenang lemu, sambel tumpang, pecel *ndeso*, nasi langgi dan sebagainya kepada wisatawan lokal nasional. "Pusat Kuliner Khas Solo" akan mewadahi beberapa variasi kegiatan antara lain pada area jajanan, area demo memasak kuliner khas Solo, tempat makan berupa *food court*, dan sentra penjualan alat makan dan masak tradisional. Tujuan didirikannya "Pusat Kuliner Khas Solo" adalah untuk memberikan atraktivitas melalui pendekatan *variety of sense experience* bagi wisatawan yang berkunjung. Untuk menciptakan *variety of sense experience* tersebut akan dikembangkan dari kebiasaan makan yang ada di Jawa Tengah sehingga ada kecocokan antara makanan yang ditawarkan dengan suasana makannya.

I.6. Metode Pengumpulan Data

- § Melakukan Studi ke Perpustakaan
 - Mencari sumber-sumber data yang berkaitan dengan kuliner dan *food court*.
- § Pengumpulan Data
 - a. Data primer



Metode ini dilakukan untuk memperoleh data secara langsung sesuai dengan kondisi sebenarnya, berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

§ Metode observasi

Dengan melakukan pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap tempat yang disurvei.

b. Data sekunder

Metode ini dilakukan untuk memperoleh informasi pendukung yang diperlukan dalam penyusunan skripsi dengan cara studi pustaka, mempelajari literatur–literatur yang berkaitan dengan masalah dan obyek skripsi.

I.7. Metode Analisis Data

Menganalisis data–data (survei lapangan dan data internet) yang sudah terkumpul dengan menggunakan teknik:

1. Deduktif

Pola berpikir berdasarkan pada hal–hal bersifat umum, kemudian ditarik kesimpulan ke hal yang bersifat khusus.

2. Induktif

Pola berpikir berdasarkan pada hal–hal bersifat khusus, kemudian ditarik kesimpulan ke hal yang bersifat umum.

I.8. Sistematika Pembahasan

BAB I PENDAHULUAN

Berisi mengenai latar belakang eksistensi proyek, rumusan masalah, tujuan dan sasaran, lingkup pembahasan, metode pengumpulan data, metode analisis data, sistematika pembahasan, dan pola pemikiran.

BAB II TINJAUAN UMUM KULINER

Tinjauan tentang pusat kuliner secara umum, tinjauan tentang lokasi wisata kuliner di Solo, peran dan fungsi makanan, tata cara makan dan minum di Jawa Tengah.



BAB III PUSAT KULINER KHAS SOLO

Data fisik Kota Surakarta, Pusat Kuliner Khas Solo dan pendekatan perencanaan lokasi dan tapak.

BAB IV TINJAUAN TEORI

Pendekatan *variety of sense experience* untuk memberikan atraktivitas, pola penataan tata ruang dalam dan tata ruang luar pusat kuliner.

BAB V ANALISIS PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT KULINER

Berisi tentang analisis tapak, analisis pelaku dan pola kegiatan, analisis program ruang, analisis pendekatan *variety of sense experience* untuk memberikan atraktivitas pada tata ruang dalam dan tata ruang luar, analisis utilitas, analisis sistem struktur pada Pusat Kuliner Khas Solo.

BAB VI KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT KULINER KHAS SOLO

Berisi tentang konsep programatik, konsep penataan massa, konsep tata ruang dalam, konsep tata ruang luar, konsep teknis bangunan, konsep utilitas bangunan, dan konsep struktur. Konsep-konsep tersebut kemudian diterapkan pada tata ruang dalam dan tata ruang luar bangunan setelah melalui proses gambar kerja.



I.9 Pola Pemikiran

