

BAB 2

TINJAUAN UMUM WISATA KULINER

2.1 Tinjauan Wista Kuliner

2.1.1 Pengertian Wisata

Sesuai undang – undang no 10 tahun 2009 tentang kegiatan kepariwisataan bab 1 pasal 1 dinyatakan bahwa wisata yaitu, kegiatan yang dilakukan seseorang atau klompok dengan mendatang tempat tertentu guna berrekreasi, atau mempelajari keunikan wisata yang dikunjungi dalam waktu sementara. Pengertian wisata memiliki empat unsur, yaitu kegiatan perjalanan; dilakukan secara sukarela; bersifat sementara; perjalanan itu seluruhnya atau sebagian bertujuan untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata. Berwisata berdasarkan jenisnya dibagi menjadi dua , yaitu:

- A. Wisata alam, yaitu :
1. Wisata pantai yaitu berwisata mengunjungi pantai dan melakukan aktifitas dipantai seperti bermain ombak dan lainnya.
 2. Wisata Etnik yaitu berwisata mengamati atau mempelajari kegiatan atau kebudayaan hidup masyarakat yang dianggap menarik.
 3. Wisata Cagar Alam yaitu wisata yang dikaitkan dengan keindahan alam, kesegaran kesegaran hawa di pegunungan.
 4. Wiasta Buru yaitu wisata yang dilakukan di negri-negri yang memang memiliki daerah atau hutan tempat berburu yang dibenarkan oleh pemerintah dan digalakan oleh berbagai agen atau biro perjalanan.
 5. Wisata Argo yaitu jenis wisata yang mengorganisasikan perjalanan ke tempat pertanian, perkebunan, dan ladang pembibitan di mana wisata rombongan dapat mengadakan kunjungan peninjauan untuk tujuan studi maupun menikmati segarnya tanaman di sekitarnya.
- B. Wisata Sosial Budaya, yitu :
1. Peninggalan sejarah purbakal dan monumen, wisata ini termasuk golongan budaya, monumen nasional, gedung bersejarah, kota, desa, bangunan-bangunan keagamaan, serta tempat-tempat

bersejarah lainnya seperti bekas pertempuran (battle fields) yang merupakan daya tarik wisata utama di banyak negara.

2. Museum dan fasilitas budaya yaitu, merupakan wisata yang berkaitan dengan aspek alam dan kebudayaan di suatu kawasan atau daerah tertentu. Museum dapat dikembangkan berdasarkan padatemanya, anantara lain museum arkeologi, sejarah, entologi, sejarahalam, seni dan kerajinan, ilmu pengetahuan dan teknologi, industri, ataupun dengan tema khusus lainnya.

2.1.2 Pengertian kuliner

Kuliner ialah salah satu bagian hidup yang berkaitan dengan konsumsi makanan dalam kehidupan sehari - hari. Dari makanan yang sederhana sampai yang tidak sederhana atau tinggi. Keseluruhan membutuhkan waktu pengolahan yang mempunyai gizi dan kualitas. Kuliner adalah salah satu dari bagian esensi gastronomi. Penegrtian kuliner yakni merupakan masakan atau bahasa dapur. Secara harafiah, kuliner ialah kata yang bias di peruntukkan merujuk pada sesuatu yang berkaitan dengan memasak atau profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan profesi untuk memasak atau mempersiapkan olahan makanan, seperti chef, management restaurant, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui proses kegiatan memasak.

2.2 Sejarah Perkembangan Wisata Kuliner

2.2.1 Sejarah Perkembangan Wisata Kuliner Secara Umum

Pada periode saat ini potensi kuliner cukup besar. Dari data laporan dinas perindustrian dan perdagangan, usaha oleh- oleh dan kuliner saat ini naik 20%-25%. Sedangkan pertumbuhan perekonomian secara keseluruhan atau umum hanya naik 3%. Oleh karena itu para pakar ekonomi optimis pada masa tahun tahun kedepan, usaha kuliner akan semakin cerah. Pada masa saat ini aktivitas memasak sudah bukan dilihat sebagai pekerjaan rumahhan. Keberhasilan pengusaha Di sector kuliner menunjukkan peluang untuk para penggemar kuliner dan calon pengusaha yang berjalan di sector

kuliner. Wisata Kuliner seiring berjalanya waktu terbukti bahwa hal yang berhubungan dengan memasak dan kuliner dikalangan masyarakat mendapatkan perhatian tersendiri. Banyak orang beranggapan memasak adalah hobi saat ini sudah mulai beranjak menambah pengetahuan tentang ilmu memasak secara akademisi. Bukan lain diintervensi dari trend, pandangan bahwa potensi usaha kuliner cukup menguntungkan. Model memasak tidak terlepas dari pergeseran nilai budaya yang berhubungan dengan jenis kelamin. Ruang dapur selalu diidentikan oleh kaum hawa, dengan seiring berjalanya waktu telah berubah pandangan perubahan poin tersebut pada hal ini diidealisasikan dan di konstruksi dengan cara sosial. Kegiatan memasak di dalam rumah tangga bukan hanya untuk perempuan melainkan, Kaum adam juga tidak sedikit yang berminat dengan kegiatan kuliner (Wijaya, 2009). Wisata kuliner adalah kegiatan industri pariwisata yang cukup baru. Wisata kuliner meningkat pada tahun 2011, Pada saat Eric Wolf mengesahkan berdirinya international culinary tourism association. ICTA menawarkan beragam program terkait wisata kuliner yang mengutamakan pendidikan dan pelatihan. Awal 2007, ICTA memfasilitasi berbagai layanan konsultasi kuliner untuk meningkatkan produksi, konsultasi terkait pemasaran kuliner.

2.2.2 Sejarah Perkembangan Wisata Kuliner Indonesia

Indonesia memiliki kekayaan akan kuliner dengan bumbu rempah – rempah yang beraneka ragam , di setiap daerah di indonesia banyak memiliki masakan khas dengan cita rasa beraneka ragam. Adapun pengaruh yang mempengaruhi seni kuliner di indonesia berasal dari Tiongkok, India, Timur tengah, dan Eropa melalui kegiatan perdagangan. Cita rasa yang khas di setiap daerah disebabkan oleh perbedaan tradisi kuliner. Masehi awal merupakan jalur perdagangan bukan lagi melalui jalur darat (jalur sutra) melainkan beralih melewati jalur laut, cina dan india secara tidak langsung perdagangan melalui selat Malaka. Indonesia saat itu ikut berperan dalam perdagangan. Adanya kegiatan perdagangan, Indonesia dengan India dan Indonesia dengan Cina maka terjadi hubungan. Lintas

budaya di sebabkan perdagangan dan mempengaruhi budaya lokal indonesia , khususnya dari segi makanan atau kuliner. Masakan india yang mendominasi di indonesia salah satu contoh pada rempah – rempah yang digunakan sebagai bumbu seperti ketumbar, jinten, jahe, dan kare yang sering di hidangkan dengan santan. Arab juga mempengaruhi dan menambah vareasi masakan di Indonesia yaitu, sate yang melihat dari masakan kebab dari arab, begitu juga penggunaan daging kambing sebagai bahan pokok utama. Bukan hanya dari Arab , Bahan pangan yang dibawa cina seperti kacang kedelai,mie, dan berbagai macam. Cita rasa baru yang diba oleh kolonialisme bangsa blanda yaitu bahan rempah seperti lada dari Mexciko, Kacang – kacang dari Amerika . Singkong dari Karibia dan kentang dari amerika selatan. Bukan hanya itu saja sayuran seperti kembang kol, kubis, kacang panjang, wortel, kubis,.

Pengaruh India pada kuliner indonesia, pada abat 15 hingga 16 terjalin hubungan Aceh dengan Kesultanan Mughal. Asal mula rasa pedas dan bersantan di pengaruhi daro Mughal. Berbagai bahan makanan dibawa bangsa Spanyol dan Portugis Amerika Indonesia sebelum dikuasi blanda. Kuliner Indonesia yang dipengaruhi India pada masakakan sayur nangka yang dicacah bisa di temu di daerah Temanggung, Wonosobo, Pekalongn. Kuliner ini berasal dari kerajaan Hindu pertama di jawa yakni kerajaan Kalingga. Kerajaan Sunda dan Kesultanan Banten terkenal produksi lada hitam yang memiliki kualitas terbaik. Kemaharajaan bahari seperti Sriwijaya dan Majapahit maju dan kaya dikarenakan perdagangan rempah-rempah antara pulau dari Maluku ke seluruh Nusantara dengan India dan China.

Semenjak abad 16 sambal menjadi syarat penting di dalam kuliner Indonesia. Keterlibatan Indonesia dalam perdagangan dunia berkaitan dengan Penghasil bahan makanan yang berkualitas dan sumberdaya alam yang mendukung disertai letak indonesia yang strategis. Variasi tahudan tempe yang berasal dari kedelai merupakan penemuan kuliner asli jawa yang merupakan Fermen tasi dari kacang kedelai. Fermentasi jamur yaitu

oncom juga merupakan salah satu variasi. Kunci utama masakan khas Indonesia terdapat pada rempah – rempah yang ada didalamnya. Terkenal di dunia sebagai penghasil rempah – rempah pulau Maluku membagikan tanaman rempahnya ke seluruh dunia pada seni kuliner. Rempah – rempah yaitu pala, kapulaga, cengkeh, laos yaitu produk tanaman asli Indonesia; sementara lada hitam, sereh, kunyit, bawang merah, kayu manis, kemiri, ketumbar, dan asam jawa dikenalkan oleh bangsa India sebagaimana jahe, daun bawang, dan bawang putih yang di kenalkan bangsa China.

2.3 Klasifikasi Wisata Kuliner

Definisi wisata kuliner, yaitu :

- Wisata kuliner, yaitu tempat yang menyediakan berbagai jenis fasilitas pelayanan dan fasilitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang di banun untuk rekreasi..
- Wisata kuliner yaitu sebuah perjalanan yang didalamnya merupakan aktivitas mengkonsumsi kuliner khas daerah setempat. Wisata kuliner yaitu aktivitas kegiatan dengan pencapaiannya adalah menyantap makanan dan minuman atau pergi ke dalam kegiatan kuliner, antarlain sekolah memasak, mendatangi pabrik industri makanan dan minuman, dan memper oleh pengalaman yang berbeda ketika menikmati makanan dan minuman.
- Wisata kuliner yaitu merupakan suatu kegiatan mendatangi tempat produsen makanan atau kuliner , festival, restoran, dan area khusus untuk makanan dan memper oleh pengalaman.

2.4 Fungsi Dan Tujuan Wisata Kuliner

Terus berkembangnya kompetisi diantara tempat tujuan wisata, budaya lokal menjadi sesuatu yang ber harga sebagai aktivitas dan produk sebagai daya tarik wisatawan, tepatnya dalam rana wisata kuliner. Berikut peranan utama dalam hal wisata kuliner :

- Sebagai tempat pengetahuan berwisata bagi wisatawan. Dari sudut pengunjung wisata, kuliner dengan ke khasan lokal dan dengan aktifitas mengitari monument dan museum.

- Sebagai bentuk ciri khas masyarakat daerah era pascamodern menjadi bagian dari ciri dan simbol budaya lokal setempat.
- Sebagai produk wisata kebudayaan kreatif. Gastronomi di inginkan dapat menuju ke arah perkembangan yang mempunyai adab, budaya, menyatukan dengan tidak menolak material - material baru dari gastronomi lainnya yang dapat menumbuhkembangkan atau memper lengkap gastronomi tradisional. Dapat meningkatkan drajat masyarakat lokal daerah dan juga menambah gastronomi dunia. Kita diminta agar dapat luwes dalam melihat penerapan budaya di dalam maupun di luar negeri sebagai usaha memperkenalkan ke mancanegara.

Melestarikan dalam dunia kuliner di Indonesia dapat diterapkan dengan 3 M yakni, menjaga, memanfaatkan, dan membangun. Kita dapat memelihara dan melestarikan kuliner Nusantara sebagaimana mestinya dalam berbagai sumber dari memberikan dengan berbagai elemen rasa, wujud dan tekstur. Perlunya usaha dalam mengoptimalkan terkait dengan kebutuhan tertentu. Membangun kuliner Nusantara dengan memberikan tambahan dan memperlengkap ide atau pemikiran baru sehingga dapat di tawarkan ke dunia yang diminta dapat menarik minat wisatawan lokal dan wisatawan luar sebagai salah satu unggulan pariwisata dan salah satu sumber ekonomi kreatif, juga dalam mengangkat citra Indonesia.

2.5 Persyaratan Umum

Persyaratan yakni poin – poin wisata lainnya memiliki daya tarik spesial untuk berwisata, wisata kuliner mempunyai daya pikat yang cukup kuat yang dapat menjadi dayatarik wisatawan untuk datang dengan factor – factor sebagai berikut:

- Keanekaragaman aktifitas kuliner
- Makanan khas daerah dan oleh - oleh
- Kuliner ikan air tawar
- Lokasi nyaman dan bersih
- Desain bangunan yang menarik
- Area yang menarik tentang edukasi ikan air tawar

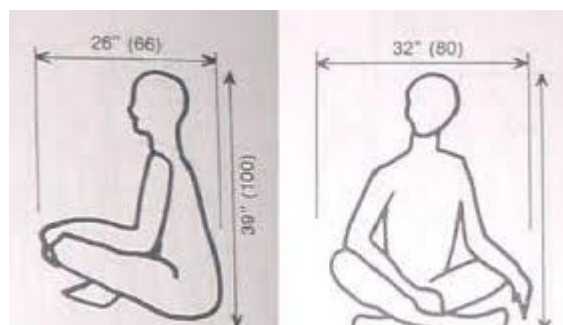
- Pelayanan yang sangat baik
- Area back air yang luas
- Harga dan proporsi nilai
- Keaman yang baik
- Interaksi budaya dengan kuliner
- Area parkir yang luas

Menteri Pariwisata dan Kebudayaan Indonesia , I Gede Ardika mengatakan bahwa didalam semangkuk makanan terdapat banyak kejadian menarik , mulai dari kebesaran masa lalu, keseimbangan sosial, ekologi, hingga perbaikan di dalam masyarakat. Tujuan perlindungan untuk membuat kuliner tradisional menjadi hal yang menarik wisata tentunya juga perlu melihat bagian – bagian utama, yaitu pertama dari bagian – bagian makanan baik dari cita rasa (resep, bahan, rempah, teknik memasak), aroma (lemah, sedang, kuat), warna (alami, komposisi, teknik pencahayaan). Keduanya adalah bagian penyajian yang mempunyai karakter (bahan, bentuk) dan mudahnya perawatan: menyimpan dan mencuci. Ketiga cara penyajian yang mengedepankan ciri lokal, dari cara memasak dan cara menyajikan.

2.6 Standar Dimensi dan Prabot Wisata kuliner

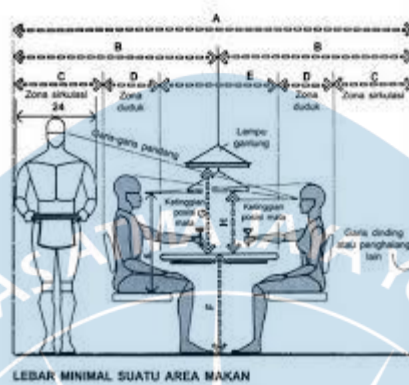
2.6.1 Tempat Makan Pengunjung

Untuk penataan area makan lesehan, dalam menentukan luasan per meja beserta sirkulasinya dapat digunakan pendekatan standard ukuran orang yang sedan duduk bersila.

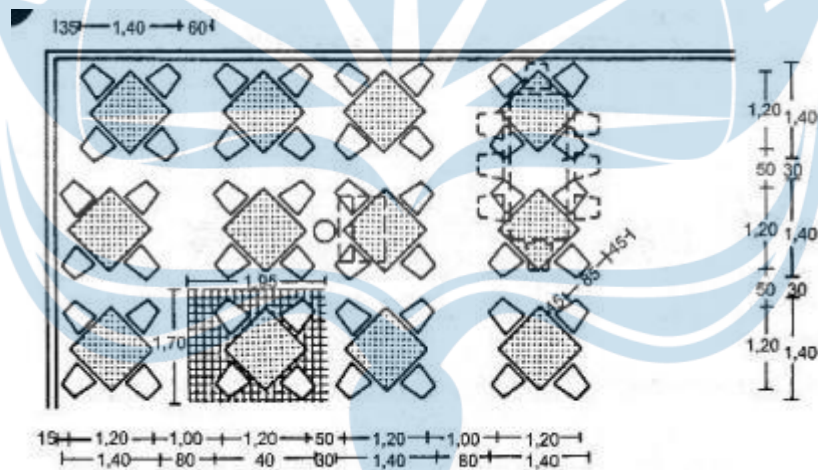


Gambar 3. Ukuran orang duduk bersila
 Sumber: Dines, N. T., & Brown, K. D. (1998). Time-Saver Standards For Landscape. New

Selain duduk lesehan atau bersila dalam menikmati hidangan juga menyiapkan tempat makan dengan duduk dan menyantap hidangan di meja makan .



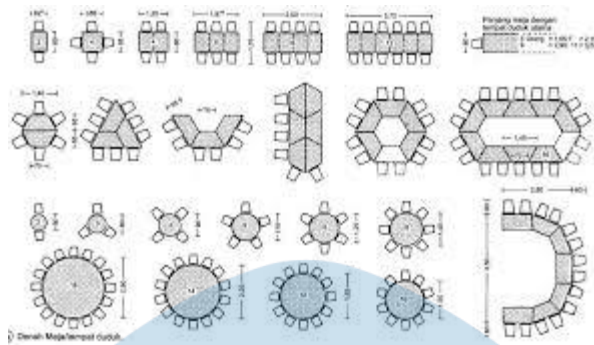
Gambar 4. setandar menyantap makan di meja makan
 Sumber: Dines, N. T., & Brown, K. D. (1998). Time-Saver Standards For Landscape. New



Gambar 5. jarak sirkulasi dan dimensi meja kursi makan pada restoran disusun secara diagonal
 Sumber: Dines, N. T., & Brown, K. D. (1998). Time-Saver Standards For Landscape. New

2.6.2 Tata Layout Meja

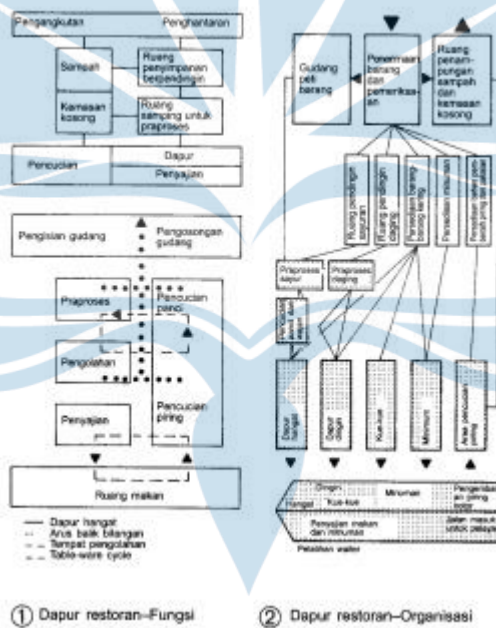
Pola penataan ruang dalam pada Pusat Kuliner identik dengan tata ruang dalam pada restoran. Untuk menata ruang dalam diperlukan pertimbangan bentuk dan ukuran perabot area makan. Berikut ukuran standard yang umumnya dipakai pada tempat makan:



Gambar 6. Ukuran meja berbentuk persegi Sumber: Dines, N. T., & Brown, K. D. (1998). Time-Saver Standards For Landscape. New

2.6.3 Dapur

Pada umumnya perabot kombinasi pada ukuran dan program-program produksi dikombinasi sesuai dengan kebutuhan untuk setiap dapur.



Gambar 7. Fungsi pada Dapur Restoran Sumber: Neufert, E. (2002). Data Arsitek Jilid 2 Edisi 33. Jakarta: Erlangga

2.7 Tinjauan Konservasi Alam

Konservasi alam yaitu pengelolaan sumberdaya alam yang memastikan pemanfaatannya secara baik, sehingga mutu dan kelestarian sumberdaya alam dan lingkungan hidup dapat di pertahankan untuk memastikan pembangunan berkesinambungan (ensiklopedia nasional

Indonesia, 2004). Konservasi dalam kecil di artikan sebagai pengawetan dan pelestarian. Menurut hal ini pengawetan di maknai kegiatan pelestarian produksi, pelestarian jenis dan sebagai penunjang sistem kehidupan. Tujuan kegiatan adalah hutan lindung, hutan pantai dan daerah aliran sungai, melainkan bentuk kegiatan pengawetan keanekaragaman plasma nutfah terbagi menjadi 2 antaralain konservasi insitu dan ek situ⁹.

Konservasi in-situ yaitu konservasi ekosistem dan tempat hidup alami dan pemulihan populasi jenis-jenis berdaya hidup dalam ekosistem alaminya, di dalam lingkungan tempat sifat-sifat khususnya berkembang. Kegiatan konservasi in situ yaitu kebun binatang, kebun botani, taman safari, museum. Konservasi ex-situ merupakan metode konservasi yang mengkonservasi spesies di luar distribusi alami dari populasi yang ada. Konservasi ini adalah proses melindungi spesies tumbuhan dan hewan (langka) dengan mengambilnya dari habitat yang tidak aman atau terancam dan menemukannya atau bagiannya di bawah perlindungan manusia. Jenis kegiatan konservasi ex-situ adalah cagar alam dan suaka margasatwa¹⁰.

Dari undang – undang ketentuan pokok lingkungan hidup no. 23 tahun 1997, konservasi yaitu pengelolaan sumberdaya alam tidak terbarui untuk memastikan pemanfaatannya secara bijaksana dan sumberdaya yang dapat terbarui memastikan kesinambungan keberadaan dengan tetap memelihara dan meningkatkan kualitas serta keanekaragamannya. Kegiatan ini mencakup 3 hal, yaitu :

1. Melindung dan menjaga keanekaragaman hayati
2. Mempelajari manfaat dan fungsi keanekaragaman hayati
3. Memanfaatkan keanekaragaman hayati untuk kesejahteraan manusia.

2.8 Sumber Mata Air

Air merupakan salah satu sumber alam non hayati yaitu sumber daya alam yang terdapat diatas dan dibawah permukaan bumi. Air mempunyai

⁹ <http://gpasman2.wordpress.com> di akses 23 febuari 2020 Pukul 12.20

¹⁰ Loc.cit di akses 23 febuari 2020 Pukul 12.20

sifat khas, air selalu mengisi atau menempati ruang sesuai bentuk dan ukurannya, mempunyai masa, permukaan air selalu datar, mengalir ke tempat yang lebih rendah, dapat berubah bentuk padat atau gas, bias melarutkan zat kimia, menekan ke semua arah, meresap melalui pori – pori kecil, selalu bening, tidak memiliki rasa dan aroma. Air bias menjadi wadah dan air dapat di wadahi. Karena sifat air demikian maka berfungsi sebagai sarana pembantu manusia , akantetapi dapat menjadi sumber mala petaka .

Air merupakan salah satu sumber alam yang dapat diperbaharui (renewable resources) dan memiliki daya regenerasi selalu berada di dalam sirkulasinya dan di dalam satu siklus yang disebut siklus hidrologi. karena sifatnya dapat diperbaharui tergolong sumber alam yang tersedia melimpah di alam dan apa bila volumenya berkurang dapat dengan cepat tersedia melalui proses pembaharuan baik secara alami maupun melalui rekayasa manusia. Namun demikian searah dengan perkembangan populasi mahluk hidup yang cepat dan khusus pada manusia untuk memenuhi kebutuhan air dalam kehidupannya menyebabkan terjadinya ketidakseimbangan persediaan air disekelilingnya.

2.9 Tinjauan Objek Sejenis

2.9.1 Wisata Kuliner Tlatar

Umbul Tlatar merupakan salah satu tempat wisata yang menjadi kebanggaan Boyolali, karena tempat ini selalu ramai dikunjungi dan tempat ini pun sering dijadikan tempat reuni maupun acara-acara keluarga lainnya. Harga tiket masuk Tlatar Boyolali terbilang cukup murah. Bisa dikatakan di Umbul Tlatar Boyolali ini merupakan tempat makan keluarga, karena didalamnya memang tersedia tempat-tempat makan. Tempat makan ini tidak biasa, di Tlatar tempat makannya berada diatas kolam yang berbentuk saung-saung. Suasana sangat asri dan juga nyaman untuk dijadikan tempat bersantai. Keunggulan wisata alam Kabupaten Boyolali salah satunya kaya akan umbul atau mata air. Jika ditelisik, ada ratusan umbul besar dan kecil di Boyolali. Dan Umbul Tlatar yang terletak di Kecamatan Boyolali Kota

menjadi salah satu kebanggaan Pemerintah Kabupaten dan sudah menjadi Obyek Wisata Taman Air dengan fasilitas yang super lengkap¹¹.



Gambar 8. Wsata Kuliner Tlatar, Boyolali

Sumber : <https://www.inibaru.id/adventurial/yuk-rencanakan-liburanmu-ke-umbul-tlatar-boyolali>

Lokasi

Umbul Tlatar terletak di Kabupaten Boyolali lebih tepatnya di desa Kebonbimo. Akses jalan menuju lokasi ini tidaklah sulit. Dari arah Salatiga, berjalan kearah Solo . Setelah sampai di perbatasan Salatigo Boyolali berjalan kearah boyolali sejauh 5 kilometer ada pertigaan dengan plank nama besar yaitu umbul tlatar boyolali di kanan jalan, belok kekiri masuk kepertigaan sekitar 4 kilometer akan sampai ke umbul tlatar. Umbul tlater merupakan tempat wisata kuliner dengan fasilitas yang memanfaatkan potensi alam yang menjadi daya tariknya umbul tlater berorientasi pada ekowisata yang memiliki 3 aspek penting antarlain edukasi, pelestarian alam dan rekreasi. Umbul tlatar memanfaatkan air yang melimpah dari mata air di sekitarnya. Letak umbul tlatar terletak di kaki gunung merbabu Jawa Tengah, dengan ketinggian 350 meter diatas permukaan laut, udara disana sejuk karena jauh dari kota dan termasuk kawsan lereng gunung ,masih

¹¹ <https://www.inibaru.id/> di akses 23 febuari 2020 Pukul 12.20

terdapat vegetasi yang asri. Umbul Tlatar sangat indah karena dilengkapi dengan kolam ikan yang dibuat dengan batu alam sehingga terlihat alami¹².

Fasilitas Umbul Tlatar

Umbul tlatar dilengkapi dengan fasilitas yang cukup banyak. Terdapat kolam renang yang cukup luas dan kolam ikan sebagai tempat bermain becak air. Wahan yang ada cukup kompleks.

Berikut fasilitas yang ada di wisata tlatar Boyolali:

- Kolam renang anak
- Kolam renang dewasa
- Kolam becak air
- Kolam pemancingan
- Taman dibawah pohon cemara
- Wahana Woodball Etasia
- ATV
- Flaying Fox
- Terapi ikan
- Restoran dengan menu ikan air tawar
- Taman ber main untuk anak - anak
- Tempat makan lesehan
- Kios sovenir

Tlatar merupakan tempat wisata paling populer di Boyolali, karena berbagai fasilitas serta kenyamanan tempat ini menjadi tempat yang pas untuk liburan keluarga.

¹² <http://www.liburananak.com/> di akses 23 febuari 2020 Pukul 12.20

Selain tempatnya yang bagus bagi liburan anak-anak, di tlatar juga akan mendapatkan berbagai macam pengetahuan bagi anak Anda seperti bagaimana menjaga lingkungan hidup dan ilmu-ilmu lainnya¹³.



Gambar 9. Kolam Becak air Tlatar Boyolali,
Sumber : <https://www.inibaru.id>



Gambar 10. Kolam Becak air Tlatar Boyolali,
Sumber : <http://www.liburananak.com/>

¹³ <https://www.liburanseru.net/> di akses 23 febuari 2020 Pukul 12.20



Gambar 11. Kolam Renang Tlatar Boyolali,
 Sumber : <http://audyhost.over-blog.com/>

Zonasi Ruang Umbul Tlatar



Gambar 12. Block Plan Wisata Kuliner Tlatar Boyolali,
 Sumber : Citra Satelit, eart.google.com diolah kembali oleh penulis, 2020

2.9.2 Cimory On the Vallery

Cimory adalah tempat wisata dengan konsep rekreasi dan edukasi yang sangat cocok dikunjungi bersama anak-anak guna menambah wawasan. Cimory merupakan restoran berkonsep edukasi.



Gambar 13. Cimory On the Valley

Sumber : https://travel.detik.com/dtravelers_stories/u-4555139/ke-cimory-tak-hanya-ketemu-susu-lho

Lokasi

Cimory On the Valley yang berlokasi Jl. Soekarno Hatta No.KM. 30, Begojuh, Jatijajar, Kec. Bergas, Semarang, Jawa Tengah 50552, 25 km dari pusat kota semarang , dan 18 km dari pusat kota Salatiga.

Fasilitas Cimory

Fasilitas yang dimiliki Cimory On the Valley, yaitu :

- Kebun / Taman
- Peternakan Sapi
- Playground
- Toko Souvenir
- Toko Ckolat
- Restoran



Gambar 14. Taman Miniatur Dunia Cimory Semarang
Sumber : <https://camerawisata.com/taman-mini-mania-semarang/>



Gambar 15. Peternakan Sapi Perah Cimory Semarang
Sumber : <https://www.istanarina.com/2016/04/wisata-edukasi-di-cimory-on-valley.html>



Gambar 16. Restoran Cimory Semarang

Sumber : <https://www.bobocantik.com/2017/08/cimory-on-the-valley-wisata-keluarga-dan-resto-favorit-warga-semarang/>

Zonasi Ruang



Gambar 17. Block Plan Cimory Semarang

Sumber : Citra Satelit, eart.google.com diolah kembali oleh penulis, 2020

2.9.3 Komperasi Hasil Preseden

Komperasi yang di buat berdasarkan penjelasan dan analisis ke dua preseden di atas adalah sebagai berikut:

Tabel 6. Komperasi Dua Preseden

NO	Pembanding	Tlatar	Cimory
1	Fungsi	Wisata kuliner ikan air tawar yang memiliki fasilitas kolam renang, becak air, pemancingan.	Wisata kuliner berorientasi pada olahan daging sapi, Fasilitas pendukung seperti mini peternakan sapi perah, taman bunga, toko souvenir, serta toko coklat
2	Konsep	Fasilitas wisata kuliner dengan konsep ekowisata dan edukasi yang memanfaatkan potensi sumber air yang ada.	Fasilitas wisata kuliner dengan konsep wisata edukasi tentang pertanian dan peternakan sapi perah.
3	Lokasi	Tlatar, Boyolali, Jawa tengah	Jati jajar, Semarang, jawa tengah
4	Konteks	Lebih besar dari bangunan sekitar ,di perdesaan	Lebih besar dari bangunan sekitar ,di kawasan pinggir jalan raya
5	Besaran dan Zonasi	Luasan 5.955 m ² Zonasi: area kuliner ,area kolam renang, area becak air,	Luasan 18.235 m ² Zonasi: area kuliner, area taman/kebun bunga, area

		area memancing, area taman, area parkir	peternakan, area parkir
6	Organisasi ruang	claster	claster

Sumber: Analisa penulis, 2020

