

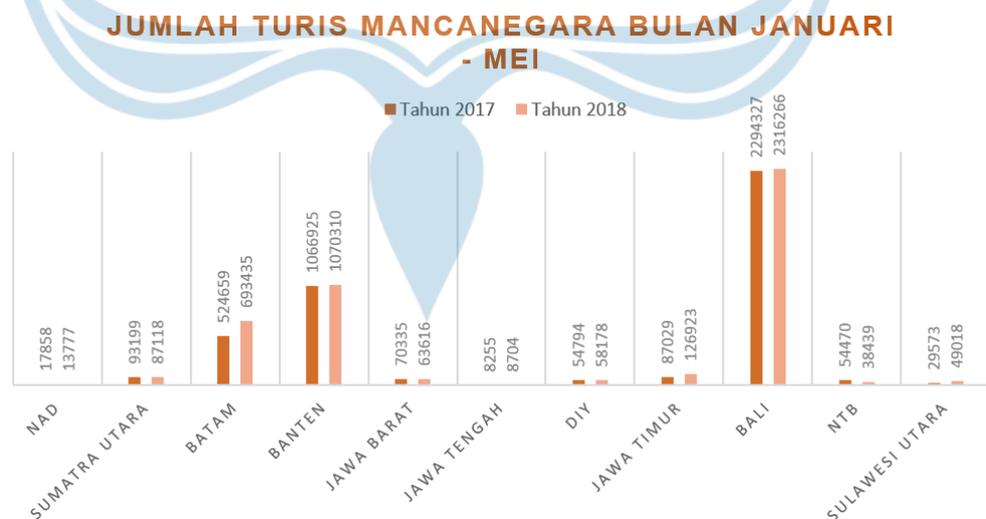
BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

1.1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek

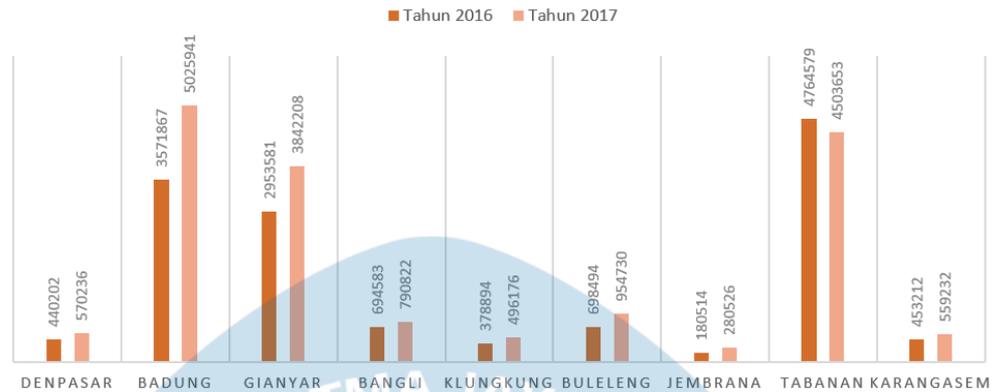
Bali menjadi tujuan destinasi wisata nomor satu di Indonesia karena kekayaan budaya dan keindahan alamnya. Kabupaten Badung, Kabupaten Tabanan, dan Kabupaten Gianyar merupakan 3 kabupaten teratas yang paling diminati turis. Masing-masing dari daerah tersebut memiliki karakteristik yang berbeda. Kabupaten Badung terkenal dengan kehidupan malamnya. Wisatawan yang datang ke Kabupaten Badung biasanya bertujuan untuk berpesta. Selain itu, keindahan pantai menjadi ciri khas dari Kabupaten Badung. Kabupaten Tabanan merupakan daerah yang memiliki keindahan alam yang paling beragam, seperti gunung, danau, dan air terjun. Kabupaten Gianyar merupakan daerah yang memiliki tingkat kebudayaan yang paling kental karena terdapat banyak kerajaan dan Pura (tempat ibadah umat Hindu).



Gambar 1.1 Jumlah Turis Mancanegara di Indonesia Bulan Januari - Mei

Sumber: <https://bali.bps.go.id>

JUMLAH TURIS MANCANEgara DI BALI TAHUN 2016-2017



Gambar 1.2 Jumlah Turis Mancanegara di Bali Tahun 2016 – 2017

Sumber: <https://bali.bps.go.id>

Berdasarkan situs resmi majalah “*Travel + Leisure*” yang berbasis di New York, Kota Ubud yang terletak di Kabupaten Gianyar mendapat peringkat ke-6 sebagai kota terbaik di Dunia. Selain karena kebudayaan dan pemandangan alamnya, kuliner tradisional di Ubud menjadi potensi yang tidak dimiliki oleh daerah lain. Hal tersebut dibuktikan dengan dinobatkannya Ubud sebagai destinasi gastronomi pertama di Dunia berstandar internasional oleh UNWTO (*United Nation World Tourism Organization*) pada 11 Juni 2019.

UNWTO AND MINISTRY OF TOURISM OF INDONESIA JOIN FORCES TO PROMOTE GASTRONOMY TOURISM IN UBUD, BALI



Gambar 1.3 Ubud Menjadi Destinasi Gastronomi Pertama di Dunia

Sumber: <https://www.unwto.org/global/press-release/2019-06-14/unwto-and-ministry-tourism-indonesia-join-forces-promote-gastronomy-tourism>.

Berdasarkan data dari BPSPB (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali), Meskipun jumlah restoran di Gianyar tidak sebanyak di Kabupaten Badung, namun jumlah restoran di Gianyar terus meningkat dari 238 buah pada 2012 sampai dengan 622 buah pada 2018. Hal ini menunjukkan bahwa pariwisata kuliner diminati oleh wisatawan sehingga restoran-restoran di Gianyar dapat bertahan dan terus berkembang.

Tabel 1.1 Jumlah Restoran Berdasarkan Kabupaten di Bali

Sumber: <https://bali.bps.go.id>

Number of Restaurant By Regency/Municipality in Bali, 2012-2018

Kabupaten/Kota Regency/Municipality	Tahun / Year						
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Jembrana	136	136	76	76	76	76	76
Tabanan	40	40	32	32	32	40	40
Badung	623	96	833	825	823	823	823
Gianyar	238	378	405	504	504	505	622
Klungkung	39	31	31	31	31	31	146
Bangli	39	17	17	17	22	30	36
Karangasem	95	246	70	70	118	118	120
Buleleng	53	53	145	173	173	173	200
Denpasar	76	72	449	449	438	455	455
Jumlah / Total :	1 339	1 069	2 058	2 177	2 217	2 251	2 518

Sumber : Dinas Pariwisata Provinsi Bali

Source : Tourism Department of Bali Province

Dilihat dari analisis 8 faktor daya tarik Bali yang dilakukan oleh Made Suryadnya dalam penelitiannya yang berjudul “Analisis Faktor-faktor Daya Tarik Wisata Bali dan Implikasinya terhadap Perencanaan Pariwisata Daerah Bali”, Budaya dan segala jenis manifestasinya menjadi peringkat ke dua setelah harga. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa Bali merupakan obyek wisata budaya dengan harga yang terjangkau.



Gambar 1.4 Alasan Wisatawan Mengunjungi Bali

Sumber: Suradnya, I Made. 2017. Jurnal Analisis Faktor-faktor Daya Tarik Wisata Bali dan Implikasinya terhadap Perencanaan Pariwisata Daerah Bali.

Kuliner tradisional Bali merupakan salah satu wujud dari kebudayaan Bali yang harus dilestarikan agar tetap menjadi kekayaan Nusantara sehingga dapat dinikmati oleh generasi mendatang. Oleh sebab itu, dibutuhkan sebuah tempat untuk melestarikan kuliner tradisional Bali dengan cara menampilkan proses pembuatan makanan dengan mengajak pengunjung untuk terlibat aktif dalam proses pembuatan makanan dan minuman agar cita rasa tersebut tetap lestari. Bangunan ini juga menyediakan fasilitas bagi para penjual makanan untuk menjajakan makanannya sehingga terciptanya fasilitas “*one stop eating*” yang bertujuan untuk tidak hanya memaksimalkan potensi kuliner Bali dan memudahkan pengunjung dalam memperoleh makanan yang diinginkan, tetapi juga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat lokal.

Berdasarkan uraian di atas, objek perancangan ini adalah Pusat Kuliner dan Gastronomi di Ubud. Menurut KBBI Gastronomi merupakan Ilmu Tata Boga, kuliner merupakan segala sesuatu yang berhubungan dengan makanan dan minuman, serta pusat merupakan pokok pangkal dari berbagai urusan, hal, dan sebagainya. Berdasarkan pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa proyek ini adalah tempat yang menjadi pokok

pangkal dari ilmu tata boga dan segala sesuatu yang berhubungan dengan makanan dan minuman. Berikut beberapa tujuan diadakannya proyek ini.

- a. Menjadi daya tarik baru di Ubud dengan tema kuliner.
- b. Memaksimalkan potensi kuliner di Bali dengan menyediakan fasilitas “*One stop eating*”
- c. Melestarikan cita rasa Nusantara serta mengedukasi masyarakat lokal dan dunia mengenai ilmu tata boga dan kuliner khas Bali.
- d. Menyentuh roda perekonomian terbawah dengan menyediakan lapangan kerja baru bagi juru masak, pemandu wisata, dan pengajar lokal menengah ke bawah.

Berikut beberapa alasan yang mendukung perlu dibangunnya Pusat Kuliner dan Gastronomi di Ubud.

- a. Ubud ditetapkan sebagai destinasi wisata kuliner pertama di dunia oleh UNWTO (*United Nation World Tourism Organization*).
- b. Penyedia makanan tradisional Bali tersebar luas di Gianyar, namun hanya tempat makan ternama saja yang dikunjungi oleh wisatawan. Oleh sebab itu dibutuhkan sebuah tempat bagi para juru masak berpotensi yang belum ternama agar terciptanya pemerataan.

Ubud *Center* merupakan daerah strategis yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan lokal, namun kondisi sarana dan prasarana Ubud *Center* saat ini tidak memadai sehingga menimbulkan kemacetan parah. Oleh sebab itu lokasi proyek tidak terletak di kawasan Ubud *Center*.

Macet di Kawasan Wisata Ubud Belum Teratasi

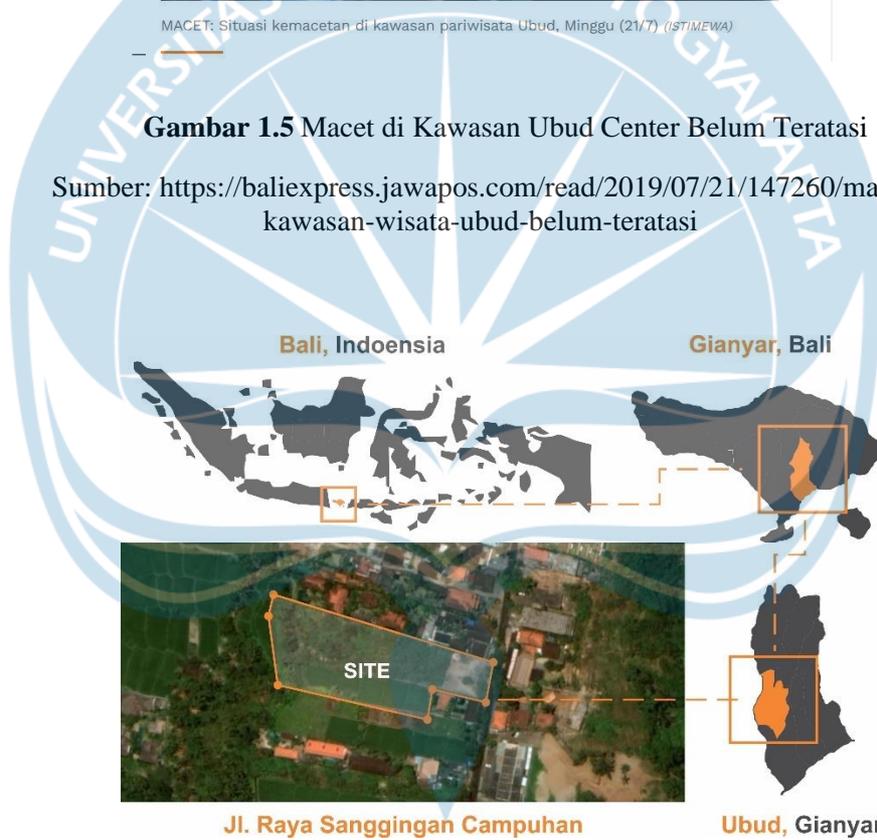
21 JULI 2019, 16: 52: 26 WIB | EDITOR : I PUTU SUYATRA



MACET: Situasi kemacetan di kawasan pariwisata Ubud, Minggu (21/7) (ISTIMEWA)

Gambar 1.5 Macet di Kawasan Ubud Center Belum Teratasi

Sumber: <https://baliexpress.jawapos.com/read/2019/07/21/147260/macet-di-kawasan-wisata-ubud-belum-teratasi>



Gambar 1.6 Lokasi tapak

Sumber: Dokumen Pribadi

Lokasi proyek terletak di Jalan Raya Sanggingan Campuhan, Ubud, Gianyar. Bali. Jalan ini merupakan satu-satunya jalan yang menghubungkan antara Ubud *Center* yang merupakan pusat pariwisata di

Ubud dan pusat atraksi arus jeram sehingga sering dilalui wisatawan.



Gambar 1.7 Strategi Pemilihan Lokasi

Sumber: Dokumen Pribadi

1.1.2 Latar Belakang Permasalahan

Pada latar belakang pengadaan proyek yang dijelaskan di atas, disebutkan bahwa Ubud merupakan destinasi gastronomi pertama di dunia karena keberagaman kuliner, filosofi dan sejarah, serta makanan yang sudah menjadi gaya hidup masyarakat Bali (*Living-Culture*). Kondisi tersebut tentunya akan mendatangkan lebih banyak wisatawan lokal maupun mancanegara ke Bali. Kedatangan wisatawan tentunya juga akan membawa dampak negatif pada keaslian cita rasa makanan nusantara. Ketimpangan sosial juga dikhawatirkan terjadi karena wisatawan biasanya mengunjungi tempat penyedia makanan yang ternama. Oleh sebab itu, dibutuhkan sebuah tempat untuk melestarikan cita rasa kuliner Bali, mengedukasi masyarakat Bali dan dunia tentang cita rasa kuliner Nusantara, serta menyediakan tempat bagi penyedia makanan yang belum ternama sehingga Ubud dapat tetap menjadi destinasi gastronomi dunia yang mampu mensejahterakan masyarakatnya.

Untuk mewujudkan tujuan tersebut, pengunjung akan diajak untuk

mendapatkan informasi mengenai seluruh kuliner yang ada di Ubud, memahami proses pembuatan makanan tersebut dengan melibatkan pengunjung dalam proses pembuatan makanan, serta merasakan langsung cita rasa dari makanan-makanan tersebut dalam satu area sehingga pada saat pulang nanti pengunjung mendapatkan pengetahuan dan pengalaman baru mengenai cita rasa kuliner Bali.

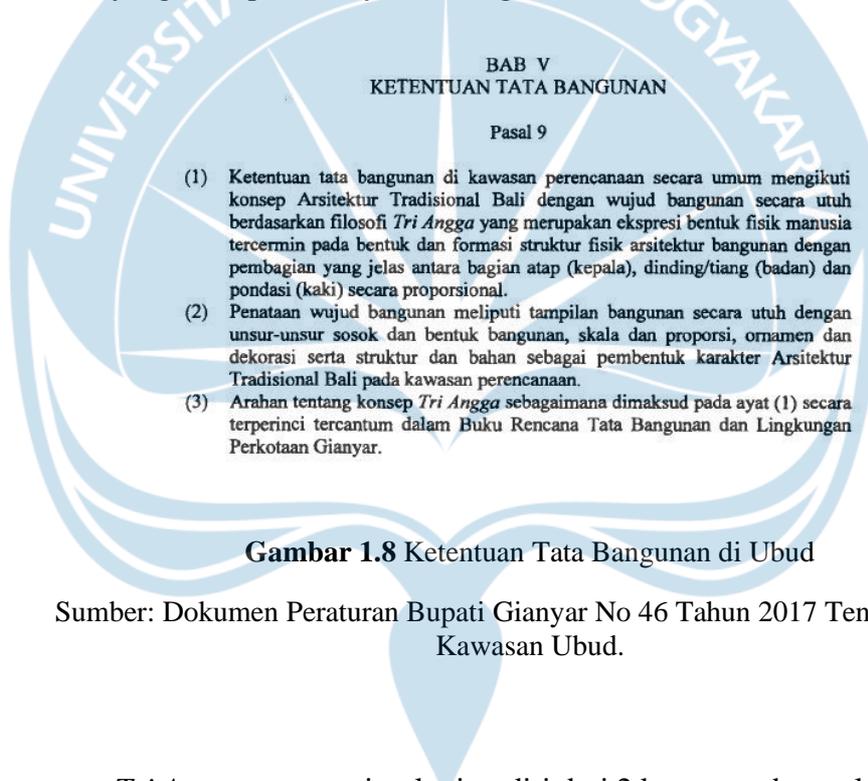
Selain masalah sarana dan prasarana, terdapat permasalahan lain yaitu tampilan bangunan. Citra Ubud sebagai kawasan budaya harus dipertahankan dengan mengolah tampilan bangunan pada Pusat Kuliner dan Gastronomi ini melalui pendekatan arsitektur tradisional Bali sehingga terciptanya desain yang kontekstual dan harmonis dengan lingkungan sekitar.

Mengacu pada fenomena yang terjadi, maka fasilitas Pusat Kuliner dan Gastronomi yang bersifat rekreatif dan edukatif menjadi solusi terbaik. Rekreatif berarti bangunan ini harus memiliki tampilan bangunan serta memberikan pengalaman ruang yang menarik sehingga pengunjung yang berwisata dapat merasakan sesuatu yang berbeda dari rutinitasnya yang membosankan. Aktivitas yang akan diwadahi adalah menikmati kuliner tradisional Bali, belanja souvenir, belajar dan melihat keanekaragaman kuliner tradisional Bali. Dengan demikian, fasilitas yang akan disediakan adalah, pujasera, ruang souvenir, galeri, dan ruang terbuka hijau yang menggunakan tanaman tradisional Bali. Untuk menjadi sebuah daya tarik baru, Pusat Kuliner dan Gastronomi harus memiliki fasilitas-fasilitas yang mampu menyegarkan dan membuat kita menjadi lebih santai dengan menciptakan rancangan yang bersifat rekreatif.

Pendekatan ruang edukatif dirasa paling tepat untuk menjaga gastronomi nusantara di Ubud tetap lestari karena memungkinkan pengetahuan yang disampaikan dapat diterima dengan mudah. Edukatif berarti pengunjung diajak untuk berpikir kritis sehingga mendapatkan pemahaman yang benar mengenai gastronomi kuliner nusantara sehingga potensi tersebut tetap lestari. Aktivitas yang akan diwadahi adalah belajar tentang kuliner tradisional Bali secara satu dan dua arah, serta melihat langsung bagaimana

proses pembuatan kuliner tradisional Bali dari cara menanam bahan makanan, memanen, hingga sebuah makanan dapat dihidangkan di atas piring. Fasilitas yang dibutuhkan untuk memenuhi aktivitas tersebut adalah *gallery* dan *workshop* memasak mengenai ilmu tata boga dan kuliner tradisional Bali.

Untuk mewadahi ruang-ruang di atas, akan dibangun Pusat Kuliner dan Gastronomi dengan konsep tradisional Bali. Konsep yang diusung adalah filosofi *Tri Angga* karena merupakan peraturan Bupati Gianyar No 46 Tahun 2017 mengenai ketentuan tata bangunan. Selain itu, suasana yang tercipta dengan diterapkannya konsep ini adalah keharmonisan dengan lingkungan sekitar yang merupakan daya tarik bagi wisatawan.



Gambar 1.8 Ketentuan Tata Bangunan di Ubud

Sumber: Dokumen Peraturan Bupati Gianyar No 46 Tahun 2017 Tentang RTBL Kawasan Ubud.

Tri Angga secara etimologi terdiri dari 2 kata yang berasal dari bahasa sansekerta yaitu kata “*Tri*” yang berarti tiga dan kata “*Angga*” yang berarti badan fisik. Jadi, *Tri Angga* adalah ungkapan tata nilai yang membagi kehidupan fisik dalam tiga bagian hierarki yaitu *Utama* (Kepala), *Madya* (Badan), dan *Nista* (Kaki). Penerapan *Tri Angga* pada rancangan ini akan diterapkan pada fasad bangunan dan penataan ruang-ruang. Dengan menerapkan konsep *Tri Angga* pada fasad, bangunan secara visual akan menarik dan unik sehingga dapat menarik lebih banyak lagi pengunjung.

Penerapan konsep *Tri Angga* pada penataan ruang akan memberikan kenyamanan termal kepada penunjang.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa Pusat Kuliner dan Gastronomi ini akan bersifat edukatif dan rekreatif dengan menitik beratkan pada pengolahan fasad bangunan, tata ruang, dan tata massa dengan menggunakan pendekatan Arsitektur Tradisional Bali.

1.2 RUMUSAN PERMASALAHAN

Bagaimana landasan konseptual perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner dan Gastronomi di Ubud sebagai daya tarik wisata baru yang bersifat rekreatif dan edukatif melalui pengolahan fasad bangunan dan tata ruang dengan pendekatan arsitektur Tradisional Bali ?

1.3 TUJUAN

Mewujudkan rancangan Pusat Kuliner dan Gastronomi di Ubud yang menjadi daya tarik wisata baru yang bersifat rekreatif dan edukatif dengan pengolahan fasad bangunan dan tata ruang melalui penerapan konsep Arsitektur Tradisional Bali.

1.4 SASARAN

- a. Menerapkan konsep arsitektur tradisional Bali ke dalam pengolahan fasad bangunan dan tata ruang untuk menciptakan desain yang kontekstual.
- b. Menghasilkan rancangan yang edukatif melalui fungsi dan tata ruang pada bangunan.
- c. Menghasilkan rancangan yang bersifat rekreatif melalui tampilan fasad, pengolahan ruang luar dan dalam yang menarik.

1.5 LINGKUP PEMBAHASAN

Lingkup pembahasan dari Kerja Praktik ini terbagi menjadi 3, yaitu:

1.5.1 Lingkup Spasial

Perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner dan Gastronomi di Ubud berfokus pada pengolahan fasad, penataan tata ruang dalam dan ruang luar.

1.5.2 Lingkup Substansial

Ruang lingkup perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner dan Gastronomi secara fisik berada di Jl. Raya Sanggingan Campuhan dengan bentuk bangunan dan penataan bangunan yang rekreatif dan edukatif.

1.5.3 Lingkup Temporal

Perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner dan Gastronomi di Ubud ini diharapkan dapat relevan untuk kurun waktu sampai dengan 2040 (20 tahun).

1.6 PENDEKATAN DESAIN

Penyelesaian penekanan studi akan dilakukan dengan pendekatan arsitektur vernakular yang digunakan untuk memberikan hasil rancangan yang kontekstual serta mengoptimalkan potensi yang dimiliki Ubud.

1.7 METODE

Terdapat tiga metode yang digunakan dalam proses perancangan dan perencanaan Pusat Kuliner dan Gastronomi, yaitu metode deskriptif kualitatif, studi literatur, dan komparatif.

a. Metode Deskriptif Kualitatif

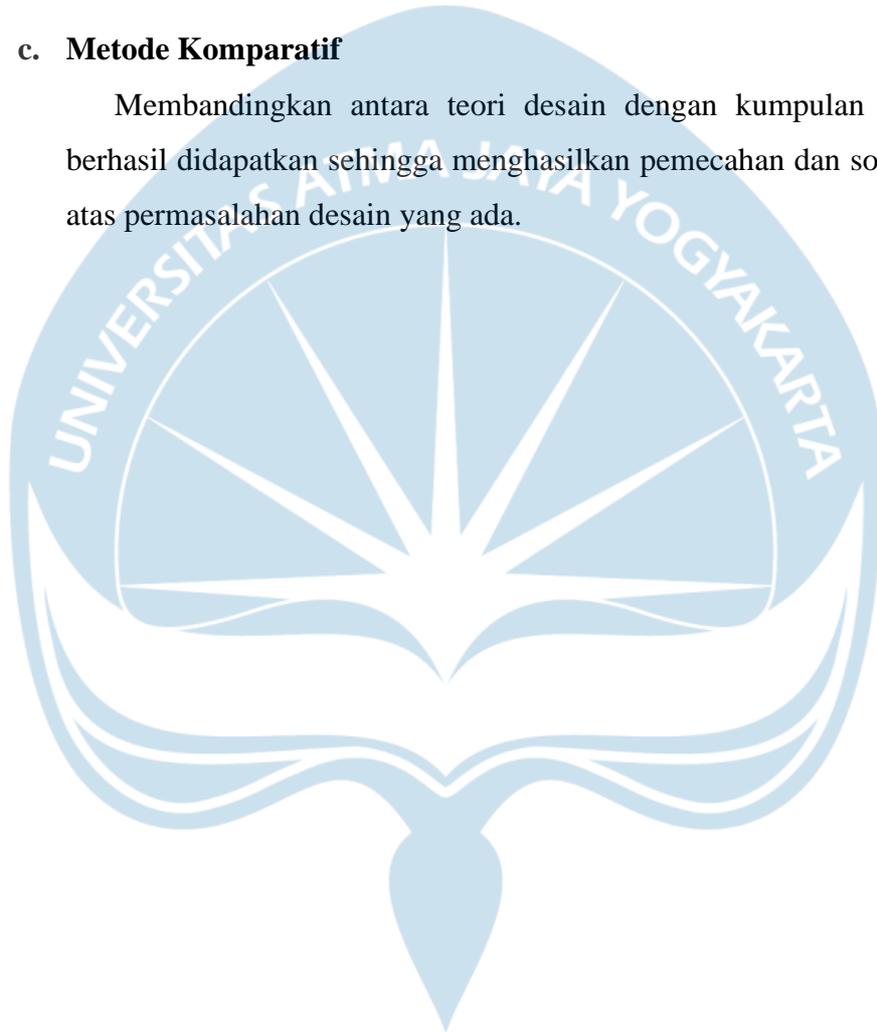
Pengumpulan data primer dan sekunder dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan data berdasarkan pengamatan secara objektif terkait dengan permasalahan dan fenomena yang diangkat.

b. Studi Literatur

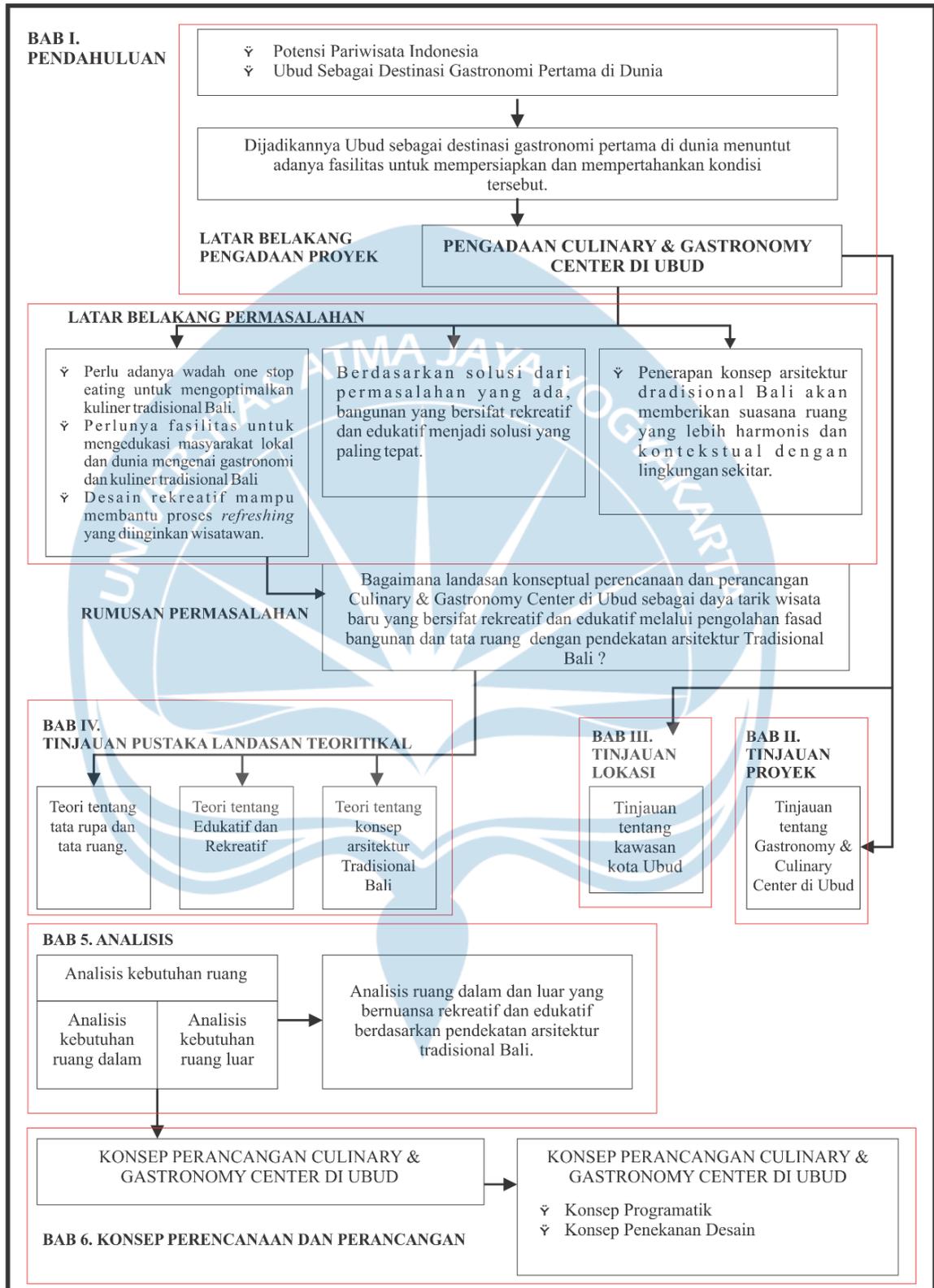
Metode studi literatur digunakan untuk memperluas data-data yang telah didapatkan. Literatur berasal dari pustaka buku dan media elektronik seperti jurnal online, website pemerintah dan perguruan tinggi.

c. Metode Komparatif

Membandingkan antara teori desain dengan kumpulan data yang berhasil didapatkan sehingga menghasilkan pemecahan dan solusi desain atas permasalahan desain yang ada.



1.8 TATA LANGKAH



1.9 SISTEMATIKA PEMBAHASAN

1. BAB I PENDAHULUAN

Berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan, sasaran, lingkup pembahasan, dan metode pembahasan, serta sistematika pembahasan.

2. BAB II TINJAUAN PROYEK

Berisi tentang uraian umum mengenai *Culinary & Gastronomy Center* yang meliputi pengertian, fungsi, standar kebutuhan dan besaran ruang, serta pencahayaan ruangan.

3. BAB III TINJAUAN LOKASI

Berisi tentang tinjauan lokasi meliputi kondisi administratif, geografis, geologis, klimatologis, sosial-ekonomi-budaya, dan kebijakan otoritas wilayah kota Ubud.

4. BAB IV TINJAUAN TEORITIKAL

Berupa penjelasan mengenai tinjauan arsitektural dan gagasan desain vernakuler-tropis yang menjadi pendekatan dalam desain pada *Culinary & Gastronomy Center*.

5. BAB V ANALISIS PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Berisi paparan mengenai analisis data yang telah diperoleh untuk menjawab rumusan masalah yang ada pada bab pendahuluan. Adapun analisis data yang digunakan adalah data-data yang diperoleh untuk mendukung perencanaan proyek ini.

6. BAB VI KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Berisi tentang konsep-konsep yang akan diterapkan dalam perancangan bangunan, yakni solusi dari permasalahan di bab sebelumnya.