

## **BAB 2**

### **TINJAUAN PROYEK**

#### **2.1 DATA OBJEK**

##### **2.1.1 Taman**

Pahami bahwa taman pada umumnya adalah area dengan ruang dalam segala kondisi. Hal tersebut meliputi lokasi, ukuran atau luas, iklim, serta kondisi khusus yang lainnya, seperti tujuan dan fungsi khusus pembangunan taman. (Ningrum, 2019)

Menurut Unterman dan Small (1986), taman berdasarkan sifatnya dapat dibedakan menjadi tiga, yaitu :

1. Taman (secara umum), yaitu taman untuk kepentingan umum.
2. Taman semi publik, yaitu taman privat untuk umum atau penggunaan bersama.
3. Taman Privat adalah taman yang dimiliki secara pribadi dan tidak dibagi untuk umum.

Taman di lokasi perkotaan sering dikategorikan menjadi taman kota, taman lingkungan, dan taman lingkungan berdasarkan ruang lingkup dan besarnya jangkauan pengguna. Taman kota adalah taman yang dirancang untuk kota yang berfungsi sebagai ruang penjangkauan, olahraga, dan rekreasi. Fasilitas yang ditawarkan taman kota disesuaikan dengan peruntukannya dan fasilitas pelengkap lainnya, seperti:

1. Fasilitas hiburan (panggung, ruang bermain, dan area bermain anak).
2. Sarana olah raga (jogging track, kolam renang, lapangan sepak bola, lapangan tenis, basket, voli, bulu tangkis dan sarana refleksi).
3. Fasilitas sosial, seperti area piknik dan tempat berkumpul baik untuk kelompok kecil maupun besar.

4. Fasilitas yang meliputi jalan, pintu, tempat parkir, mushola, tempat jual beli yang tidak dominan, drainase, air minum, listrik/penerangan, tempat sampah, dan kamar kecil (Wibisono, 2008).

Ruang terbuka hijau yang sudah ada sebelumnya, baik alami maupun buatan, diharapkan dapat melakukan empat tugas berikut dan memenuhi masing-masing persyaratan yang terkait dengan fungsi masing-masing:

#### 1. Fungsi ekologis

- Sebagai paru-paru kota
- Mainkan peran sebagai pengatur iklim mikro
- Menjadi penyejuk kota
- Menyediakan tempat menyerap air hujan

(Yayasan Medco, 2017).

#### 2. Fungsi sosial

- Menjadi sarana komunikasi warga
- Sebagai tempat dan objek edukasi, penelitian dan pelatihan pembelajaran tentang alam
- Akses mudah.
- Menjadi wadah acara sosial (olah raga dan hiburan)
- Mendukung kesehatan pengunjung
- Menjamin keamanan wisatawan
- Membuat pengunjung merasa nyaman.
- Memenuhi kebutuhan masyarakat di semua tingkatan.

#### 3. Fungsi ekonomi

- Menyediakan bahan produk yang bisa dijual, seperti bunga, buah, daun dan sayuran.

Sebagai bagian dari pertanian, perkebunan, kehutanan dan industri lainnya.

#### 4. Fungsi estetika

- Mendukung nilai keindahan kota
- Arsitektur lansekap untuk mengurangi kesan kaku kota
- Menjaga kebersihan
- Estetika
- Vegetasi mendominasi.
- Infrastruktur dalam kondisi baik.

#### **2.1.2 Kuliner**

Sebuah produk makanan olahan, kuliner berbentuk makanan. Hidangannya berupa makanan ringan, makanan, dan minuman. Tak heran jika setiap daerah memiliki ragam tradisi kuliner yang disesuaikan dengan kekhasan daerahnya karena setiap daerah memiliki cita rasa yang khas. Alhasil, memasak menjadi gaya hidup yang tidak bisa dipisahkan dari fakta bahwa setiap orang membutuhkan makanan secara rutin. Makanan sederhana disajikan dengan santapan mewah (mewah).

Pakar kuliner mengklaim bahwa makanan olahan kini banyak terlihat pada lauk pauk, makanan ringan, dan minuman. Kegiatan memasak yang berhubungan langsung dengan asupan makanan sehari-hari tidak dapat dipisahkan dari seni kuliner. Bahasa Inggris sudah menyerap kata kuliner yang artinya berkaitan dengan memasak.

#### **2.1.3 Taman Kuliner**

Fasilitas kuliner menawarkan berbagai pilihan bersantap. Pengunjung diperbolehkan untuk memilih makanan dan lokasi makan mereka sendiri. Desain interior Pusat Kuliner sebanding dengan pujasera. Pujasera adalah tempat makan yang memiliki tempat duduk komunal untuk makan swalayan dan konter yang dikelola oleh penjual makanan yang berbeda.

Destinasi dan Tujuan Wisata Kuliner Budaya lokal menjadi sangat berharga sebagai produk dan aktivitas untuk menarik wisatawan, terutama di industri makanan, seiring dengan meningkatnya persaingan antar lokasi wisata. Berikut posisi yang krusial bagi sektor wisata kuliner:

- Menyantap makanan dengan identitas lokal dapat disamakan dengan mengunjungi museum dan landmark.
- Sebagai komponen identitas dan representasi budaya lokal, berperan penting dalam pembentukan identitas masyarakat postmodern.
- Sebagai persembahan unik untuk wisata budaya. Taman Kuliner diharapkan dapat maju dengan cara yang menghubungkan peradaban dan budaya dengan menerima komponen baru dari masakan asing yang dapat memajukan atau meningkatkan keahlian memasak konvensional. Dengan cara ini, dapat meningkatkan tingkat kemanusiaan di antara penduduk setempat dan memajukan gastronomi global.

Menurut (Ningrum, 2019) dalam Wisata Kuliner Khas Indonesia: Desain Interior One-Stop Ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan agar sebuah taman kuliner dapat menarik pengunjung:

- 1) Variasi dalam kegiatan kuliner
- 2) tarif umum
- 3) Lokasi nyaman dan terawat.
- 4) Gaya yang menarik dan tidak monoton
- 5) Pengaturan yang menyenangkan
- 6) Pelayanan prima
- 7) Pasar dengan persaingan
- 8) Proposisi nilai dan harga
- 9) Peluang sosial ada
- 10) Interaksi budaya dan kuliner

### 11) Suasana yang bersahabat

Dalam rangka melestarikan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata, I Gede Ardika, Menteri Pariwisata dan Kebudayaan Republik Indonesia, menyatakan bahwa perhatian khusus harus diberikan pada komponen kuliner utama, termasuk komponen makanan (rasa, aroma, dan warna), alat saji yang digunakan, dan penyajian yang menonjolkan ciri khas. (Ningrum, 2019)

Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2005 menetapkan bahwa karakteristik standar usaha pusat penjualan makanan harus mempertimbangkan beberapa faktor, antara lain (Kementerian Pariwisata Republik Indonesia, 2015):

Tabel 2. 1 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan

NO	ASPEK	URAIAN	REVISI	STATUS
			14. Satuan Pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) Satuan Pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia.	
	D. Sarana dan Prasarana	15. Ruang ganti pakaian untuk karyawan tertentu.		
		16. Ruang makan karyawan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan.		
		17. Toilet karyawan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan.		
		18. Ruang kantor, dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara yang sesuai dengan standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan (untuk usaha yang berdiri sendiri).		
		19. Tersedia pengolahan air limbah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.		
				20. Instalasi listrik/genset sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
				21. Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
				22. Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
				23. Akses khusus darurat dan tempat berkumpul yang terlihat dengan rambu yang jelas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
				24. Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, faksimili dan jaringan internet.
				25. Instalasi kamera pengawas (closed circuit television /CCTV) yang berfungsi dengan baik.
				26. Gudang atau tempat penyimpanan yang bersih dan terawat.

Sumber : Peraturan Menteri Pariwisata RI No. 28 Tahun 2005 tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan

Tabel 2. 2 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan

NO	SEKOR	KRITERIA	NO	SUB KRITERIA	NO	SEKOR	KRITERIA	NO	SUB KRITERIA
III.	PENGLOLAAN	A. Organisasi	1.	Profil perusahaan yang terdiri atas: a. struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi; b. uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi.					atau dalam keadaan darurat, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			2.	Rencana usaha yang lengkap, terukur dan terdokumentasi.					8. Pelaksanakan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			3.	Dokumen Prosedur Operasional Standar (Standard Operating Procedure) dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja.					9. Tersedia perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) sesuai dengan standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan.
			4.	Peraturan Perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dan terdokumentasi.					10. Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan (untuk usaha yang berdiri sendiri).
		B. Manajemen	5.	Pelaksanaan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha pusat penjualan makanan.			C. Sumber Daya Manusia		11. Melaksanakan program peningkatan kemampuan dan keterampilan sesuai kebutuhan.
			6.	Pelaksanaan program kebersihan dan perawatan lingkungan.					12. Melaksanakan evaluasi kinerja SDM sesuai kebutuhan.
			7.	Pelaksanaan program pencegahan dan penanggulangan kebakaran,					13. Melaksanakan pemeriksaan kesehatan untuk karyawan sesuai kebutuhan.

Sumber : Peraturan Menteri Pariwisata RI No. 28 Tahun 2005 tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan

Tabel 2. 3 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan

NO	SEKOR	KRITERIA	NO	SUB KRITERIA	NO	SEKOR	KRITERIA	NO	SUB KRITERIA	
				f. tempat buang air kecil (urinoir) untuk toilet pengunjung pria; dan g. sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.					17. Tersedia ruang/tempat pantry pada masing-masing usaha kafe.	
			11.	Tempat sampah tertutup yang terdiri atas: a. tempat sampah organik; dan b. tempat sampah non-organik.					18. Tersedia perlengkapan untuk penyimpanan dan penyajian makanan untuk rumah makan.	
			12.	Tersedia ruang ibu menyusui (laktasi).					19. Tersedia sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.	
		D. Ruang Makan dan Minum	13.	Tersedia ruang makan dan minum untuk usaha restoran, rumah makan, dan/atau kafe.					20. Tempat sampah tertutup yang terdiri atas: a. tempat sampah organik; dan b. tempat sampah non-organik.	
			14.	Tersedia meja dan kursi yang bersih dan terawat, sesuai jenis restoran, rumah makan, dan/atau kafe.					21. Tempat penyimpanan makanan mudah rusak ( <i>perishable</i> ) dan makanan kering ( <i>groceries</i> ) pada masing-masing usaha.	
			15.	Tersedia sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.	II.	PELAYANAN	Pelaksanaan Prosedur Operasional Standar (Standard Operating Procedure)			1. Penyewaan tempat usaha restoran, rumah makan, dan/atau kafe.
		E. Dapur / Pantry	16.	Tersedia tempat/area pengolahan makanan pada masing-masing usaha restoran dilengkapi Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K).					2. Penyiapan kontrak sewa pengelola restoran, rumah makan, dan/atau kafe.	
									3. Penanganan keluhan pengelola restoran, rumah makan, dan/atau kafe.	
									4. Pelayanan informasi kesehatan, keselamatan, dan keamanan.	

Sumber : Peraturan Menteri Pariwisata RI No. 28 Tahun 2005 tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan

Tabel 2. 4 Standar Kriteria Usaha Pusat Penjualan Makanan

No.	SEKOR	UNSUR	No.	SUB UNSUR
I.	PRODUK	A. Tempat	1.	Luas ruangan sesuai dengan kebutuhan jenis restoran, rumah makan, dan/atau kafe.
			2.	Memiliki sistem sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan.
			3.	Tersedia akses masuk dan keluar untuk masing-masing restoran, rumah makan, dan/atau kafe.
		B. Penanda Arah	4.	Papan nama pusat penjualan makanan dengan tulisan yang terbaca jelas dan mudah terlihat, pemasangan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
				5. Penanda arah yang menunjukkan fasilitas makan dan minum, yang jelas dan mudah terlihat.
				C. Fasilitas Penunjang
				6. Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat, dilengkapi dengan rambu lalu lintas yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
				7. Ketersediaan air bersih yang memenuhi persyaratan kelancaran sesuai kapasitas yang dibutuhkan.
				8. Ketersediaan listrik sesuai kapasitas yang dibutuhkan.
				9. Musholla yang bersih dan terawat dengan perlengkapannya.
				10. Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita, termasuk untuk penyandang disabilitas, yang masing-masing dilengkapi dengan: a. tanda yang jelas; b. air bersih yang cukup; c. tempat cuci tangan dan pengering; d. kloset; e. tempat sampah tertutup;

Sumber : Peraturan Menteri Pariwisata RI No. 28 Tahun 2005 tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan

#### 2.1.4 Pedagang Kaki Lima

Pedagang adalah mereka yang melaksanakan perdagangan setiap hari. PKL adalah pedagang atau perorangan yang menjalankan usaha kecil tanpa izin dan menempati trotoar atau pinggir jalan untuk menjual barang dagangannya. “Konsep pedagang kaki lima masuk dalam bagian sektor informal perkotaan yang menghasilkan kegiatan memproduksi barang dan jasa di luar kendali pemerintah dan tidak semuanya terdaftar,” klaim Evens dan Korff.

Pengertian trotoar diberikan sebagai “lantai (undakan) di depan pintu atau di pinggir jalan” dan “lantainya ditutup dengan atap sebagai penghubung antar rumah” dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia yang disusun oleh Susanto (2019). Konsep ini lebih mirip dengan jalan era kolonial yang lebarnya lima kaki atau 1,5 meter (Belanda dan Inggris). Makna kamus, bagaimanapun, juga dapat dipahami untuk merujuk pada

sebuah toko yang menggantung. Oleh karena itu, penjual jalanan juga berjualan di etalase toko selain di trotoar.

Dari berbagai definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa PKL (sektor informal) adalah individu atau kelompok yang melakukan aktivitas usaha perdagangan dan menggunakan ruang publik untuk melakukannya seperti trotoar, pinggir jalan umum, emperan toko, dan sebagainya (Syekh, 2019).

Ciri-ciri umum pedagang kaki lima sebagai berikut:

- a. Pedagang kaki lima memberi konotasi bahwa mereka umumnya menjajakan dagangannya di atas tikar di pinggir jalan, di depan toko, atau dengan menggunakan gerobak kecil dan kios kecil.
- b. Pedagang kaki lima umumnya menjual dagangannya secara eceran
- c. PKL umumnya memiliki modal kecil
- d. Kualitas barang dagangan yang dijual relatif rendah, bahkan ada pedagang yang khusus menjual barang cacat dengan harga yang sangat murah
- e. Omzet penjualan PKL tidak besar dan cenderung tidak menentu.
- f. Daya beli pembeli rata-rata rendah.
- g. Secara umum, pedagang kaki lima beroperasi sebagai "bisnis keluarga", yang berarti bahwa anggota keluarga ikut serta dalam operasi tersebut.
- h. Memiliki ciri-ciri "one man enterprise", yaitu suatu perusahaan yang secara eksklusif dikelola oleh satu orang.
- i. Adanya sistem barter antara pembeli dan pedagang merupakan salah satu ciri khasnya.
- j. Mayoritas PKL beroperasi secara musiman, dan barang yang mereka jual sering berubah.
- k. Penjual jalanan hampir tidak pernah menjual barang unik; sebaliknya, mereka sering menjual komoditas umum.
- l. Pedagang kaki lima ini diyakini termasuk dalam kelas sosial ekonomi dengan kedudukan paling rendah.

m. Pedagang kaki lima cukup giat (Marsum, 2005).

### 2.1.5 Ruang Terbuka Non Hijau (RTNH)

Ruang terbuka non-hijau didefinisikan sebagai area yang secara fisik bukan bangunan dan tidak didominasi oleh vegetasi atau permukaan berpori, yang dapat berbentuk trotoar, badan air, atau fitur lainnya (misalnya badan lumpur, pasir), gurun, batu, batu kapur, dll.). Ruang Terbuka Perkerasan (paved), Ruang Terbuka Biru (perairan), dan Ruang Terbuka Kondisi Lain dapat dimasukkan ke dalam Ruang Terbuka Non Hijau.

Berikut ini adalah beberapa fungsi RTNH intrinsik:

- a. Tempat bagi kegiatan sosial dan kultur masyarakat di kota/kawasan perkotaan
- b. Sebagai sarana ekspresi budaya lokal
- c. Komunikasi antar warga
- d. Ruang olah raga dan wisata
- e. Ruang untuk kegiatan edukasi

Fungsi Ekstrinsik RTNH diantaranya sebagai berikut :

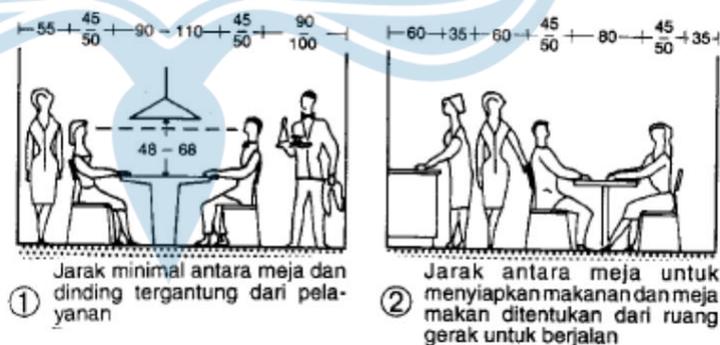
- 1) Ekologis
  - a) Kemampuan ruang terbuka untuk mendukung alur sirkulasi udara serta air secara alami.
  - b) Kemampuan untuk menyerap curah hujan melalui penggunaan berbagai bahan penutup tanah dan metode lainnya.
- 2) Arsitektural dan Estetika
  - a) Meningkatkan kenyamanan lingkungan perkotaan pada tingkat mikro dan makro (halaman rumah, area sekitar, dan lanskap perkotaan secara keseluruhan);
  - b) Mendorong produktivitas dan kreativitas warga kota;
  - c) Faktor pembentuk keindahan arsitektural;
  - d) Membina keserasian dan keseimbangan antara kawasan binaan dan kawasan alami. Memancing kreativitas dan produktivitas warga kota;

- e) Pembentuk faktor estetika arsitektural;
  - f) Area terbangun dan tidak terbangun menjadi serasi dan seimbang.
- 3) Ekonomis
- a) Lahan yang tersedia mempunyai nilai jual, misalnya sarana parkir, olahraga, bermain, dan lainnya.
- 4) Darurat
- a) RTNH harus berfungsi sebagai jalur evakuasi penyelamatan jika terjadi bencana alam.
  - b) RTNH dapat digunakan sebagai lokasi penyelamatan fungsional berupa area terbuka perkerasan yang berfungsi sebagai titik berkumpul saat terjadi bencana. (PERMEN PU NO. 12/PRT/M 2009).

## 2.1.6 Standar Perancangan Pusat Kuliner

### 2.1.6.1 Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi

- Jalur servis berupa lorong atau disebut demikian dengan jarak 1350 mm, dapat berupa jalur untuk dua orang pelayan atau satu orang pelayan (Warno Utomo).



Gambar 2. 1 Dimensi Meja Kursi

- Bergerak maju mundur antara 100 dan 200 mm.
- Setiap kursi memiliki luas minimum 0,85 m<sup>2</sup>, dan pelanggan yang berdiri memiliki pergeseran sandaran kursi 300 mm.
- Kepadatan 625 mm per orang untuk meja penghitung batang.





## 2.2 DATA TAPAK

### 2.2.1 Tinjauan Umum Lokasi

Di wilayah selatan Kabupaten Magelang, Jawa Tengah, Indonesia, kecamatan Muntilan berfungsi sebagai fokus perdagangan dan jasa. Ibukota Kabupaten Magelang, Kota Mungkid, terletak kurang lebih 10 kilometer dari Muntilan. Kota Magelang berjarak 15 kilometer, sedangkan Kota Yogyakarta berjarak 25 kilometer.

Muntilan yang terletak di jalur lintas provinsi antara Kota Semarang, Kota Magelang, dan Kota Yogyakarta sudah lama menjadi fokus perdagangan dan jasa di wilayah selatan Kabupaten Magelang. Kecamatan Muntilan terletak pada koordinat bujur 110.2971, koordinat lintang -7.571084 dan ketinggian 370 meter di atas permukaan laut. Ini memiliki ukuran total 222.837 hektar. Batas Kabupaten Muntilan adalah sebagai berikut:

- a) Utara : Desa Banyubiru Kecamatan Dukun
- b) Selatan : Desa Pucungrejo Kecamatan Muntilan
- c) Timur : Kelurahan Muntilan Kecamatan Muntilan
- d) Barat : Desa Taman Agung Kecamatan Muntilan

### 2.2.2 Kriteria Pemilihan Lokasi Tapak

Salah satu bagian yang dapat menjadi patokan keberhasilan desain pusat memasak merupakan lokasinya. Lokasi yang cocok dapat meningkatkan kemungkinan bahwa pusat pemasaran akan mempertahankan operasi dan menghasilkan pendapatan bagi lingkungan sekitar. Akibatnya, pemilihan lokasi merupakan faktor penting yang harus diperhitungkan. Faktor-faktor berikut digunakan untuk memilih tempat wisata kuliner: (Melvina, 2021)

1. Lokasi yang dipilih terletak di kawasan bisnis.
2. Luasnya lahan di lokasi yang dipilih.
3. Lokasi yang dipilih mudah dijangkau dengan berbagai transportasi.
4. Area sekitar tapak kondusif untuk pengembangan pusat pemasaran.

5. Lokasi memiliki rute dan tujuan wisata yang dekat.
6. Pengunjung dapat masuk dan keluar situs dengan akses mudah
7. Tapak berupa lahan kosong dengan bentuk dan intensitas pemanfaatan lahan yang sesuai.

Untuk memudahkan penilaian tapak, berikut merupakan batasan untuk beberapa kriteria tersebut :

Tabel 2. 6 Batasan Nilai Kriteria Pemilihan Tapak

No.	Kriteria	Batas Nilai			
		0	1	2	3
1	Lokasi yang dipilih terletak di kawasan bisnis.	Tidak berpotensi	Kurang berpotensi	Cukup berpotensi	Berpotensi
2	Luasnya lahan di lokasi yang dipilih.	Kurang memadai	Cukup memadai	Memadai	Memadai dan dapat dikembangkan
3	Lokasi yang dipilih mudah dijangkau dengan berbagai transportasi.	Tidak berpotensi	Kurang berpotensi	Cukup berpotensi	Berpotensi
4	Area sekitar tapak kondusif untuk pengembangan pusat pemasaran.	Tidak berpotensi	Kurang berpotensi	Cukup berpotensi	Berpotensi
5	Lokasi memiliki rute dan tujuan wisata yang dekat.	Kurang memadai	Cukup memadai	Memadai	Memadai dan dapat dikembangkan
6	Pengunjung dapat masuk dan keluar situs dengan akses mudah	Kurang memadai	Cukup memadai	Memadai	Memadai dan dapat dikembangkan
7	Tapak berupa lahan kosong dengan bentuk dan intensitas pemanfaatan lahan yang sesuai.	Tidak berpotensi	Kurang berpotensi	Cukup berpotensi	Berpotensi

Sumber: Hasil Analisis, 2022

### 2.2.3 Pemilihan dan Penilaian Lokasi Tapak

Berdasarkan kriteria pemilihan lokasi tapak, perlu dilakukan pertimbangan untuk memiliki lokasi tapak yang benar-benar sesuai dan layak dengan kriteria diatas. Sehingga disediakan 2 alternatif tapak yang berada di Kecamatan Muntilan yang akan dilakukan penilaian sistem skoring berdasarkan kriteria yang sudah dijelaskan. Berikut 2 alternatif lokasi tapak yang sudah dipilih :

Gambar 1. 4 Alternatif Lokasi Tapak



Dari kedua alternatif tersebut, dilakukan penilaian skoring dengan bobot nilai maksimal 3 dari setiap kriteria. Berikut hasil penilaian yang telah dilakukan :

Tabel 2. 7 Penilaian Skoring Alternatif Tapak

No.	Kriteria	Batas Nilai	
		Alternatif 1	Alternatif 2
1	Lokasi yang dipilih terletak di kawasan bisnis.	2	2
2	Luasnya lahan di lokasi yang dipilih.	2	2
3	Lokasi yang dipilih mudah dijangkau dengan berbagai transportasi.	3	2
4	Area sekitar tapak kondusif untuk pengembangan pusat pemasaran.	3	3

5	Lokasi memiliki rute dan tujuan wisata yang dekat.	2	3
6	Pengunjung dapat masuk dan keluar situs dengan akses mudah	3	3
7	Tapak berupa lahan kosong dengan bentuk dan intensitas pemanfaatan lahan yang sesuai.	3	2
Total		18	17

Sumber: Hasil Analisis, 2022

#### 2.2.4 Tinjauan Lokasi Tapak Terpilih

Pemilihan lokasi tapak terpilih berdasarkan skoring yang sudah dilakukan yaitu alternatif tapak 1. Tapak berlokasi di Bakalan, Tamanagung, Muntilan, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Tapak berada di pinggir jalan arteri Yogyakarta-Semarang.



Gambar 1. 5 Lokasi Tapak Terpilih

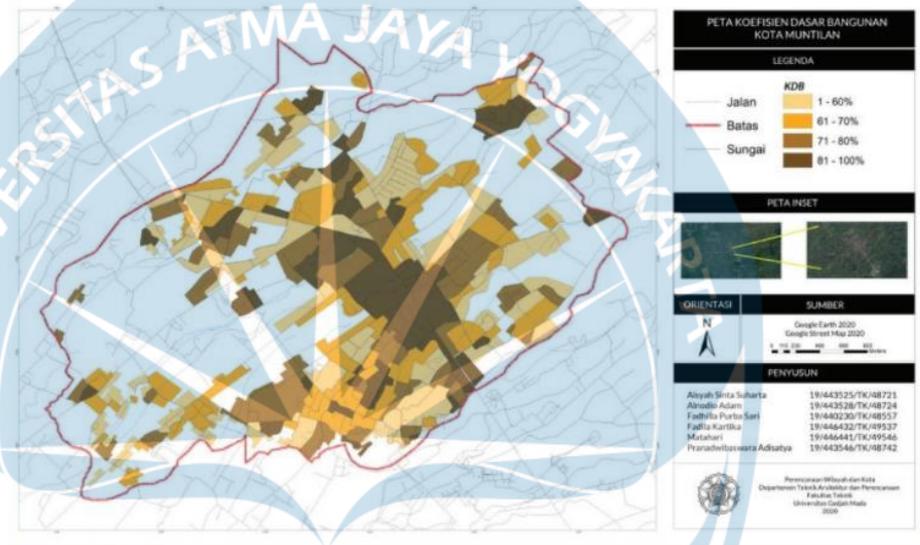
Batas-batas tapak :

- a) Utara : Jalan Nasional No. 14

- b) Selatan: Sawah, SDN Taman Agung 4
- c) Timur : Bengkel Mobil
- d) Barat : Pemukiman

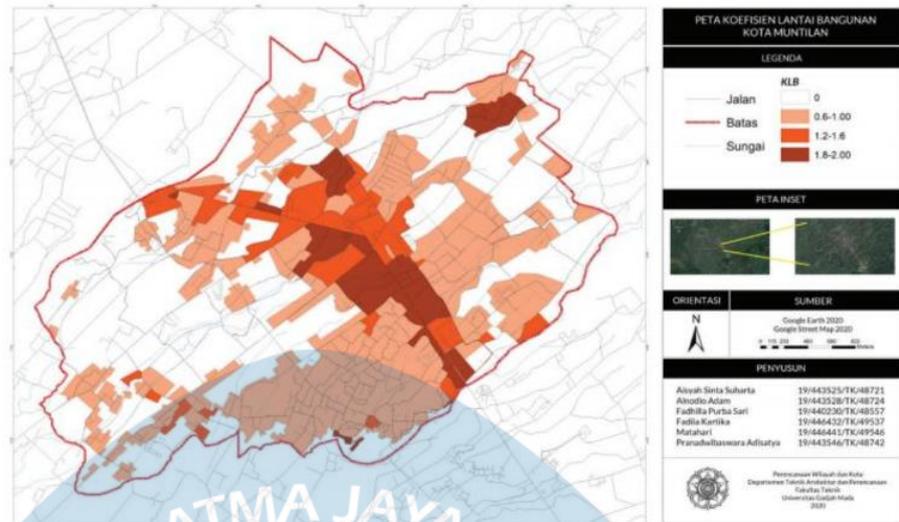
### 2.2.5 Peraturan Tapak

Peraturan Kecamatan Muntilan khususnya pada tapak yang merupakan lahan kosong di pinggir jalan arteri menurut Perencanaan Tata Guna Lahan Kota Muntilan tahun 2020 sebagai berikut :



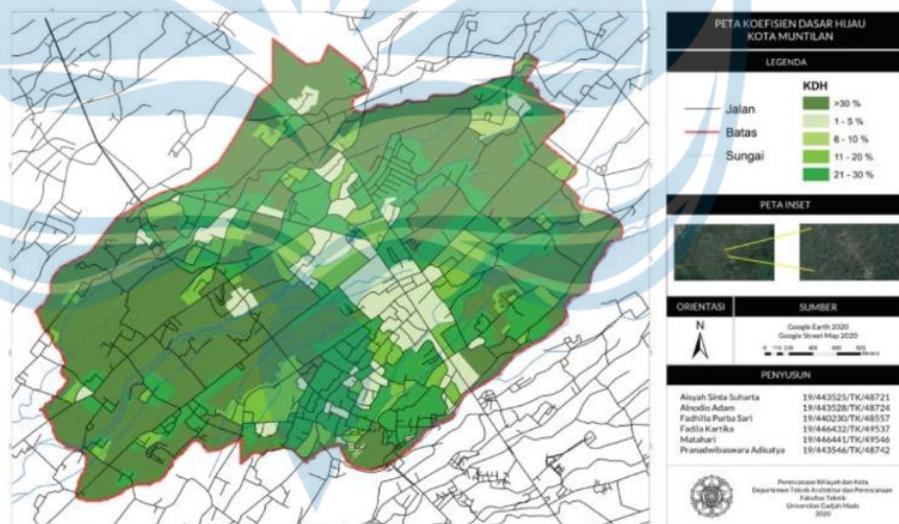
Gambar 4. 1 Data Area KDB

KDB (Koefisien Dasar Bangunan) 70% karena berada di pusat kota dan sepanjang jalan arteri.



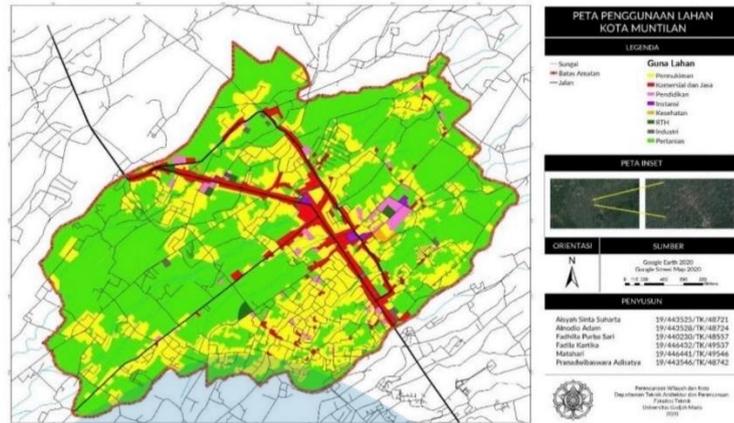
Gambar 4. 2 Data Area KLB

KLB (Koefisien Lantai Bangunan) 1,2 – 2,00 di pusat kota dan sekitaran jalan arteri. Warna yang ada pada peta menunjukkan intensitas KLB.



Gambar 4. 3 Data Area KDH

KDH (Koefisien Dasar Hijau) pada range 1 – 20% pada pusat kota dan jalan arteri karena lebih banyak area terbangun.



Gambar 4. 4 Peta Tata Gunan Lahan Muntilan

Menurut peta tata guna lahan, site merupakan lahan kosong yang merupakan bagian dalam lahan perdagangan dan jasa, sehingga sesuai dengan tipologi taman kuliner yaitu area perdagangan.