

BAB I

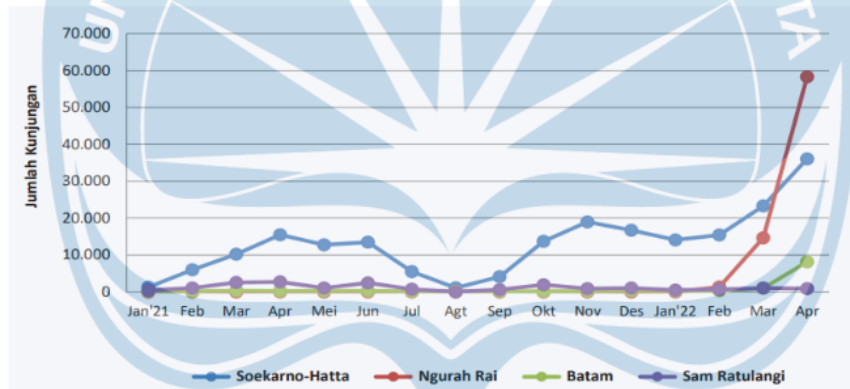
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

1.1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek

Pariwisata menjadi salah satu sektor yang membantu meningkatkan pendapatan negara karena pariwisata dinilai memiliki potensi yang besar untuk berkembang dan dapat menguntungkan negara. Penduduk Indonesia sudah membuat kegiatan liburan sebagai kebutuhan primer yang menjadikan liburan tidak hanya tentang perjalanan saja, karena saat ini orang mulai melakukan perjalanan jauh lebih lama dan lebih sering. (Kurniawan I. 2015).

Di Indonesia, setiap daerah memiliki berbagai jenis makanan dan minuman khas yang berbeda. Bukan hanya pakaian adat, bangunan konservatif dan kesenian daerah juga menjadi identitas bangsa. Makanan dan minuman lokal juga berpotensi untuk dikembangkan sebagai tujuan wisata dan di tahun yang mendatang prospek wisata kuliner dinilai semakin menjanjikan bahkan dapat dijadikan sebagai pendongkrak pendapatan daerah.



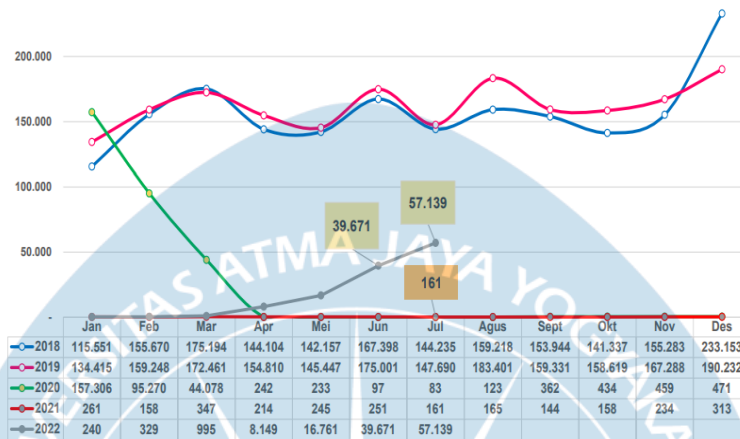
Gambar 1. 1 Grafik Jumlah Kunjungan Wisman Menurut Pintu Masuk Januari 2021- April 2022

Sumber : BRS No. 42/06/Th. XXV Batam

Dari gambar diatas, Perkembangan Pariwisata dan Transportasi Nasional April 2022 menunjukkan peningkatan jumlah kunjungan wisman berdasarkan pintu masuk pada bulan Januari 2021 - April 2022. Dari grafik diatas terlihat Batam berada di urutan ketiga dengan pengunjung yang datang melalui pintu jalur laut.[1]

a. Kota Batam

Batam adalah kota paling besar di Kepulauan Riau dengan luas daratan 715 km² dan luas keseluruhan 1.575 km². Kota industri dengan letaknya yang sangat strategis karena berada pada jalur pelayaran internasional serta berdekatan dengan negara Singapura dan Malaysia membuat Kota Batam memiliki keuntungan tersendiri karena kunjungan wisatawan mancanegara ke kota Batam semakin meningkat.[2]



Gambar 1. 2 Grafik Perkembangan Kunjungan Wisman ke Kota Batam Januari 2018 – Juli 2022

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota

Dari data diatas, kunjungan wisman ke Kota Batam mencapai 57.139 kunjungan pada bulan Juli 2022 yang mengalami kenaikan sebesar 44,03 % dibandingkan kunjungan wisman selama bulan Juni 2022. Jumlah kunjungan wisman pada bulan Juli 2022 didominasi oleh wisman berkebangsaan Singapura yang mencapai 31.175 kunjungan dan selama bulan Januari-Juli 2022, kunjungan wisman dari negara Singapura tercatat sebanyak 66.951 kunjungan. Pemerintah Kota Batam berharap dengan kembali meningkatnya jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kota Batam dapat memberikan dampak positif bagi percepatan pemulihan ekonomi Batam.[3]

Batam merupakan salah satu destinasi wisata yang menawarkan berbagai jenis wisata seperti wisata religi, wisata belanja, wisata kuliner, wisata agro, dan wisata ekologi. Wisatawan yang datang ke kota Batam untuk menikmati liburan biasanya menghabiskan waktunya untuk menginap di hotel atau resort, berbelanja dan menikmati hidangan kuliner Batam. Berbagai kuliner di Batam memiliki cita rasa yang unik hasil akulturasi dari budaya Melayu, Tionghoa dan Nusantara.[4]

Kuliner ialah makanan atau masakan yang diolah oleh usaha kuliner dalam kegiatan ekonomi yang berkaitan dengan pengolahan bahan makanan (Adrial et al., 2018). Berdasarkan KBBI, pusat adalah tempat yang letaknya di bagian tengah, sedangkan kuliner ialah suatu hal yang berkaitan dengan masakan. Kuliner juga mempunyai arti sebagai suatu olahan berupa masakan, minuman, atau lauk pauk yang telah diolah. Dan pengertian oleh-oleh ialah sesuatu yang dibawa dari bepergian; buah tangan. Sehingga Pusat Kuliner dan Oleh-oleh adalah tempat disediakanya

beragam jenis makanan, minuman maupun oleh-oleh bagi para pengunjung. Pusat Kuliner dan Oleh-oleh juga menjadi tempat rekreasi dan berwisata.

1.1.2. Latar Belakang Permasalahan

Indonesia kaya akan budaya dan makanan khas yang menjadi daya tarik wisman maupun wisatawan lokal. Beragam jenis makanan dan minuman khas di tiap daerah memiliki potensi untuk dikembangkan secara global dalam upaya melestarikan kuliner daerah serta menjadi daya tarik wisata. Dalam industri pariwisata, kuliner memiliki peran penting karena sebagian besar pengeluaran wisatawan untuk kuliner. Menurut Menparekraf bahwa subsektor industri kreatif kuliner menyumbang 42 persen pendapatan pemerintah dan prospek wisata kuliner akan meningkat di tahun yang akan mendatang.

Kota Batam menjadi salah satu kota yang ramai dikunjungi dalam tingkat kunjungan wisman maupun wisatawan domestic di setiap akhir pekan atau liburan, sampai saat ini, Batam terus mengembangkan berbagai potensi untuk dimasa yang akan datang. Berdasarkan data BPS Kota Batam, pariwisata di kota Batam memberikan performa yang baik dengan adanya peningkatan pengunjung setelah masa pandemi. Namun fasilitas-fasilitas wisata di Kota Batam masih banyak yang perlu diperhatikan terlebih pada sektor wisata kuliner.

Dengan perkembangan pariwisata di Kota Batam, belum ada terbangun nya Pusat Kuliner dan Oleh-oleh. Dengan adanya perancangan tersebut dapat menjadi image baru yang dapat dikenal oleh masyarakat lokal maupun wisatawan yang berkunjung. Bangunan ini juga dapat membantu meningkatkan ekonomi masyarakat.

Aktivitas utama di Pusat Kuliner dan Oleh-oleh yaitu makan, minum dan rekreasi. Dengan merancang bangunan pusat kuliner dan oleh-oleh, pengunjung dapat mengenal makanan dan minuman khas serta dapat mengenal budaya melayu melalui bentuk bangunan dan ornament yang diterapkan pada bangunan dengan menggunakan pendekatan Arsitektur Neo vernakular.

1.2. Rumusan Permasalahan

Bagaimana wujud rancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh yang menampilkan arsitektur melayu dengan pendekatan Arsitektur Neo Vernakular melalui penataan ruang, dan massa bangunan?

1.3. Tujuan dan Sasaran

1.3.1. Tujuan

Mewujudkan perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh yang menampilkan arsitektur melayu dengan pendekatan Arsitektur Neo Vernakular melalui penataan ruang, dan massa bangunan?

1.3.2. Sasaran

Terdapat beberapa sasaran dalam proses perencanaan dalam mencapai tujuan yaitu sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi pelaku dan melakukan pengumpulan data makro maupun mikro
2. Mengidentifikasi lokasi tapak
3. Membuat konsep perancangan dan menerapkannya pada Pusat Kuliner dan Oleh-oleh
4. Membuat area komunal berupa taman sebagai fasilitas pendukung
5. Merancang Pusat kuliner dan Oleh-oleh dengan mengimplementasikan prinsip-prinsip Arsitektur Neo Vernakular dalam bangunan

1.4. Lingkup Studi

1.4.1 Materi Studi

a. Lingkup Spasial

Fokus pada perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh yang berada di pusat Kota Batam yang berfokus pada ruang dalam maupun luar bangunan.

b. Lingkup Substansial

Fokus pembahasan studi obyek berupa bagaimana penerapan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh sebagai wadah kegiatan jual beli masakan atau makanan khas Batam dan sebagai tempat wisata dan rekreasi bagi masyarakat sekitar maupun wisatawan yang berkunjung.

c. Lingkup Temporal

Perencanaan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh diharapkan menjadi solusi dan diharapkan dapat berjalan sesuai fungsinya sampai dengan kurun waktu 20 tahun.

1.4.2 Pendekatan Studi

Pendekatan studi berfokus pada penataan ruang, denah dan fasad bangunan melalui pendekatan Arsitektur Neo Vernakular. Metode yang digunakan dalam melakukan pendekatan studi yaitu:

1. Kajian tipologi Pusat Kuliner dan Oleh-oleh yang berkaitan dengan masalah teknis dan persyaratan bangunan
2. Penelitian mengenai pengelolaan fasilitas indoor dan outdoor
3. Studi pendekatan arsitektur Neo Vernakular
4. Studi tapak

1.5 Sistematika Penulisan

1.5.1 Bab I Pendahuluan

Bab 1 terdiri dari latar belakang pengadaan proyek, latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan sasaran, lingkup pembahasan, dan sistematika penulisan.

1.5.2 Bab II Kajian Teori

Bab 2 berisi kajian teoritis maupun berupa studi empiris perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh. Bab ini juga berisi juga tentang kajian teori pendekatan perancangan yang digunakan berupa pendekatan arsitektur neo vernakular yang diperoleh dari sumber literatur yang dihubungkan dengan kebutuhan perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh.

1.5.3 Bab III Tinjauan Studi Obyek

Bab 3 berisi tentang uraian dan tinjauan lanjut mengenai Pusat Kuliner dan Oleh-oleh serta tinjauan lokasi proyek.

1.5.4 Bab IV Metode dan Analisis Perancangan

Bab 4 berisi metode dan analisis perencanaan dan perancangan mengenai analisis perencanaan, programatik, analisis perancangan bangunan, dan analisis pendekatan studi pada pengadaan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Kota Batam yang disesuaikan dengan kebutuhan para pelaku.

1.5.5 Bab V Konsep Perancangan

Bab 5 menjelaskan konsep perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh yang mencakup konsep penataan, konsep perencanaan tapak, serta konsep perancangan yang meliputi konsep penekanan studi yang digunakan sebagai acuan dalam perancangan.