

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

#### 1.1.1. Latar Belakang Pengadaan Proyek

Gaya hidup seseorang menjadi hal penting dalam mencapai kesejahteraan hidup dan kualitas Kesehatan yang baik, tercapainya Kesehatan yang baik didapat melalui perilaku hidup sehat. Ahli gizi menyarankan perilaku hidup sehat meliputi konsumsi makanan sehat dan bergizi serta olahraga yang teratur. Makanan sehat dan bergizi meliputi bagaimana suatu makanan diolah, disajikan, lalu akhirnya dikonsumsi. Namun, seiring berkembangnya zaman sebagian orang mulai memiliki gaya hidup modern dan tidak memperhatikan makanan yang dikonsumsi contohnya makanan cepat saji. Pada umumnya makanan yang tidak sehat dapat mengganggu perkembangan tubuh karena dapat menimbulkan gizi yang tidak seimbang. Tubuh yang tidak terpenuhi kebutuhannya akan mengalami kekurangan cairan seperti protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Kebiasaan ini berpotensi menimbulkan dampak negatif pada Kesehatan manusia hingga timbul berbagai macam penyakit dalam tubuh.

Gaya hidup yang modern dan kebiasaan-kebiasaan buruk membuat lengah Masyarakat terhadap permasalahan Kesehatan yang sedang dihadapi, khususnya di Daerah Istimewa Yogyakarta, yaitu ancaman akan penyakit tidak menular yang tinggi. Beberapa diantaranya adalah hipertensi, diabetes mellitus, asma, anemia, stroke, dan penyakit jantung. Hal ini dibuktikan dengan peningkatan prevalensi penyakit tidak menular beberapa tahun terakhir. Salah satunya pada 2021 terdapat lebih dari 251.100 kasus remaja yang mengalami hipertensi dan hanya 129.420 kasus atau 51,5% yang mendapat pelayanan kesehatan. Situasi ini diperkirakan akan terus berlanjut di tahun-tahun mendatang. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya jumlah penduduk lanjut usia dan gaya hidup modern. Data DIY menunjukkan jumlah rumah bebas asap rokok

pada tahun 2012 (46,67%) cenderung menurun dibandingkan tahun 2012

Kabupaten/Kota	Porsi Makan Buah/Sayur per Hari dalam Seminggu (%)				N tertimbang
	Tidak konsumsi	1-2 porsi	3-4 porsi	≥ 5 porsi	
Kulon Progo	3,97	52,66	28,04	15,33	1.183
Bantul	7,90	60,05	23,62	8,42	2.802
Gunung Kidul	4,73	55,87	31,31	8,09	2.061
Slleman	5,37	56,98	28,32	9,33	3.344
Yogyakarta	9,46	60,99	22,99	6,56	1.198
Prov. DIY	6,22	57,55	27,02	9,21	10.588

Catatan: <sup>1</sup>Rata-rata porsi buah/sayur yang dikonsumsi per hari

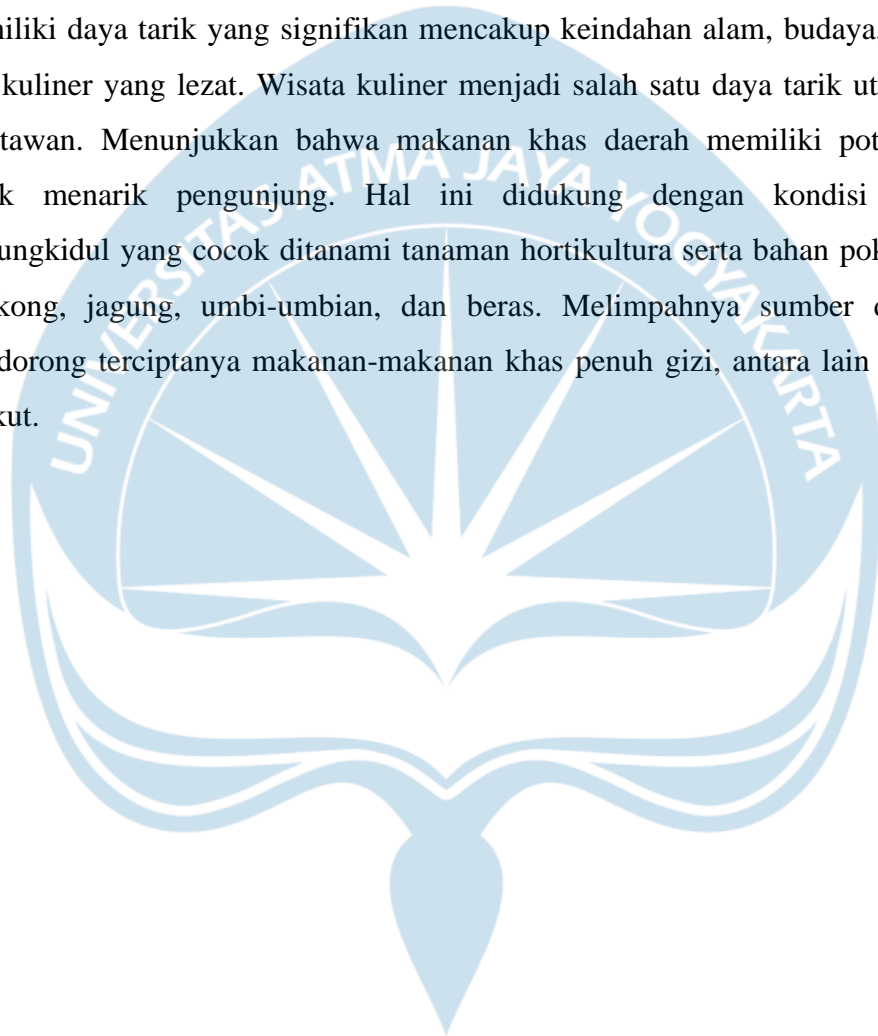
Sumber: Riskesdes 2018

dibandingkan tahun 2011 (66,1%). Sementara itu, hasil Riskesdas 2013 menunjukkan prevalensi obesitas pada penduduk usia lebih dari 18 tahun adalah 15,8% sedangkan presentase merokok pada penduduk usia 15 – 19 tahun sebesar 21,3%.(Fitriyanto & Mahfudz, 2020) Serta kebiasaan makan cukup sayur dan buah cenderung mengalami penurunan.

Gambaran tersebut membuktikan bahwa indikator risiko penyakit tidak menular meliputi kurangnya konsumsi buah dan sayur, konsumsi makanan berisiko Kesehatan, konsumsi minuman beralkohol, kurangnya aktivitas fisik, dan kebiasaan merokok serta konsumsi tembakau. Selain itu, peningkatan jumlah kelompok lanjut usia juga berpengaruh terhadap meningkatnya penyakit-penyakit degenerative di DIY. Berdasarkan Instruksi Presiden no. 1 tahun 2017 tentang Germas dan Peraturan Gubernur no. 44 tahun 2017 tentang Gerakan masyarakat hidup sehat lestari Yogyakarta. Kegiatan yang dapat dilakukan guna menggerakkan masyarakat hidup sehat adalah menyuarakan konsumsi makanan bergizi seimbang, produksi pangan yang aman dan sehat, serta aktivitas fisik yang teratur.

Perilaku hidup sehat dan tentunya bersih dilakukan melalui pendekatan yang menarik sehingga mempermudah Masyarakat dalam memulai. Pendekatan paling mudah melalui konsep wisata berupa wisata minat khusus yang sedang dikembangkan pemerintah, salah satunya wisata kuliner dan belanja serta wisata Kesehatan dan kebugaran. Menurut Ottenbacher & Harrington (2013), memperkenalkan keunikan suatu daerah wisata dapat dilakukan melalui keberagaman kuliner. Sebaliknya, Ignatov dan Smith (2006, p.238) mendefinisikan wisata kuliner sebagai perjalanan wisata yang mencakup pembelian dan konsumsi makanan lokal dengan fokus pada keinginan berwisata melalui pengalaman kuliner. Dalam konteks ini, kuliner dijadikan sebagai daya tarik utama untuk merepresentasikan perilaku hidup dan makan yang sehat bagi para pengunjung.

Yogyakarta merupakan destinasi pariwisata dengan jumlah wisatawan yang tinggi, khususnya pariwisata Gunungkidul yang berjalan dengan sangat pesat. Kabupaten Gunungkidul yang merupakan salah satu destinasi favorit di Yogyakarta, memiliki kekayaan alam yang subur dan hijau yang menjadi salah satu faktor utama dalam menarik wisatawan. Hal ini menunjukkan bahwa Gunungkidul memiliki daya tarik yang signifikan mencakup keindahan alam, budaya, dan tentu saja kuliner yang lezat. Wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik utama untuk wisatawan. Menunjukkan bahwa makanan khas daerah memiliki potensi besar untuk menarik pengunjung. Hal ini didukung dengan kondisi geografis Gunungkidul yang cocok ditanami tanaman hortikultura serta bahan pokok seperti singkong, jagung, umbi-umbian, dan beras. Melimpahnya sumber daya alam mendorong terciptanya makanan-makanan khas penuh gizi, antara lain pada tabel berikut.



Tabel 1.2. Tabel ragam olahan khas dan kandungan

No	Makanan Khas	Bahan Pokok	Kandungan Gizi	Pengolahan
1	Cemplon	Singkong	kalsium, fosfor, mangan, zat besi, dan kalium	Singkong yang diparut dibentuk
2	Gatot			Fermentasi singkong dengan cara dijemur hingga muncul hasil fermentasi berupa geplek lalu direndam dua hari agar kenyal, diambil kulit arinya, direndam kembali semalaman, lalu dikukus. (menggunakan geplek berwarna putih)
3	Tiwul			Hasil fermentasi singkong yang mengahilkan geplek putih, lalu ditumbuk.
5	Lemet			Singkong yang diparut lalu dicampur gula merah, dibungkus, dan dikukus.
6	Entho			Tepung singkong dicampur dengan kelapa parut, dan kacang tolo lalu direbus hingga padat.
7	Nagasari			Tepung Beras
8	Timus	Ubi	zat pati, vitamin A, vitamin B, dan zat antioksidan	Ubi ditumbuk, dicampur dengan tepung tapioka, dan gula lalu digoreng.
9	Getuk talas	Ubi Talas	serat, protein, dan kalium	Talas dikukus, dihaluskan, lalu dicampur dengan kelapa parut.
10	Ulat Jati (Ungrung)	Hewani	protein, mineral, vitamin, lemak, dan karbohidrat	Dikukus, digoreng, atau dicampurkan dengan olahan langsung.
11	Belalang Goreng (Walang Goreng)	Hewani	vitamin, protein, dan mineral	Digoreng atau dicampurkan dengan olahan lain.

Sumber : Analisis Pribadi Penulis, Oktober 2023

Pendekatan *culinary tourism* berkesinambungan dengan kesehatan melalui pendekatan *wellness hospitality*. Pendekatan *wellness hospitality* difokuskan pada fasilitas yang bertujuan meningkatkan atau merawat gaya hidup berdasarkan aktivitas atau kegiatan yang berkontribusi pada kesehatan secara menyeluruh, baik secara fisik maupun mental, dan bersifat individual (*Global Wellness Institute*). Definisi *wellness tourism* menurut *Mueller dan Lanz Kaufman (2001)* mencakup fenomena gaya hidup sehat dengan keterlibatan harapan individu untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan mereka. Individu ini memilih untuk tinggal atau berwisata dalam jangka waktu tertentu, mendapatkan layanan yang komprehensif yang bersifat individual, melibatkan aspek kebugaran fisik, kesejahteraan mental, relaksasi, pola makan sehat, dan berbagai kegiatan berorientasi individu yang berdampak positif pada kesehatan fisik dan mental mereka.

*Culinary Tourism* dalam proyek ini diwujudkan dengan Taman Kuliner Sehat di Girisubo, Gunungkidul. Taman Kuliner Sehat merupakan fasilitas wisata yang memanfaatkan kuliner sebagai atraksi utama dalam representasi perilaku hidup dan makan yang sehat bagi pengunjung. Proyek Taman Kuliner Sehat di Girisubo, Gunungkidul ini berperan dalam memfasilitasi sarana mitigasi penyakit tidak menular melalui program-program serta sajian makanan hingga minuman yang ditawarkan melalui pendekatan *wellness tourism*. Tujuannya untuk mendukung perilaku hidup sehat wisatawan. Sasaran dari program tersebut yaitu wisatawan umum yang bertujuan untuk berwisata kuliner khas Gunungkidul yang mengedepankan kualitas kesehatan.

Berdasarkan Peraturan Bupati Gunungkidul nomor 66 tahun 2018 tentang Pengembangan Kawasan Pertanian. Kapanewon Girisubo masuk dalam kawasan pertanian tanaman perkebunan unggulan, kawasan pangan, dan kawasan pengembangan hortikultura. Menjadi wilayah pengembangan dan usaha agrobisnis perkebunan berkelanjutan serta berorientasi pada pengembangan pariwisata. (Pemerintah Daerah Kabupaten Gunungkidul, 2018) Hal ini sangat memungkinkan perencanaan perancangan pariwisata di Kapanewon Girisubo. Selain itu dari segi geografis, Kapanewon Girisubo merupakan area berbukit yang

Tabel 1.3. Tabel jumlah wisatawan di Girisubo tahun ke tahun

Kecamatan	Wisatawan (jiwa)					
	Wisatawan Domestik			Wisatawan Mancanegara		
	2018	2019	2020	2018	2019	2020
Girisubo	255.882	170.486	81.417	772	645	84

Sumber : BPS Kabupaten Gunungkidul dalam wisatawan (jiwa), 2018-2020

menawarkan pemandangan gunung seribu Yogyakarta.

Dari data tersebut diketahui bahwa jumlah wisatawan menurun dari tahun ke tahun yang diakibatkan oleh pandemi Covid-19 pada awal tahun 2020 hingga tahun 2022. Sehingga diperlukan inovasi pariwisata sebagai dorongan untuk kesejahteraan perekonomian Girisubo.

Tabel 1.4. Tabel jumlah rumah makan di Girisubo tahun ke tahun

Kecamatan	Jumlah Rumah Makan/unit		
	2018	2019	2020
Girisubo	32	32	40

Perkembangan area kuliner berupa rumah makan atau restoran di Kapanewon Girisubo terbilang lambat. Sedangkan wisata kuliner se mestinya berbanding lurus dengan jumlah wisatawan yang datang.

Dari data yang dipaparkan Kapanewon Girisubo, Gunungkidul memiliki jumlah wisatawan yang cukup besar namun masih lambat dalam perkembangan wisata kuliner. Hal ini mendukung perancangan Taman Kuliner Sehat dengan segala potensi dan kekayaan alamnya sebagai salah satu upaya menghadapi isu tingginya prevalensi Penyakit Tidak Menular (PTM) yang disebabkan oleh pola makan dan hidup sehat masyarakat melalui kuliner khas yang disajikan sebagai daya tarik utamanya. Sehingga perancangan Taman Kuliner Sehat mengacu pada pengembangan yang rekreatif, memberikan dampak Kesehatan melalui pendekatan *wellness* di Girisubo, Gunungkidul.

### **1.1.2. Latar Belakang Masalah**

Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki prevalensi PTM tertinggi di Indonesia berdasarkan data Kemenkes RI pada tahun 2018. (Siswati et al., 2019) Angka ini terus meningkat dari tahun sebelumnya 2013. Secara umum, tingkat kejadian penyakit tersebut meningkat pada rentang usia 25 hingga 34 tahun dan mengalami peningkatan secara eksponensial hingga mencapai empat kali lipat pada rentang usia 35-55 tahun. Sejumlah penelitian dan analisis menyatakan bahwa prevalensi penyakit tidak menular ini berkaitan erat dengan rendahnya tingkat aktivitas fisik dan asupan buah serta sayur. Sementara itu, risiko tambahan pada pekerja kantoran melibatkan lamanya waktu duduk, durasi bekerja di depan laptop, dan tekanan kerja.

Taman Kuliner Sehat di Girisubo ini bertujuan untuk menyeimbangkan gaya hidup dengan gaya hidup sehat melalui area rekreatif yang memicu wisatawan beraktivitas fisik serta menawarkan kuliner khas Gunungkidul yang bergizi. Tujuan tersebut dicapai dengan menerapkan prinsip *wellness tourism* dengan pendekatan

*biophilic* untuk pengolahan tata ruang luar. Wellness tourism diartikan sebagai pariwisata yang dirancang untuk meningkatkan kualitas kesehatan dan kebugaran secara holistik, baik fisik maupun mental (Izzati & Dewi, 2021). Di dalamnya memuat enam aspek kunci, yaitu pikiran (mind), tubuh (body), kesehatan (health), relaksasi, hubungan sosial (social contacts), dan sensitivitas lingkungan (environmental sensitivity) yang bertujuan membentuk tanggung jawab diri sendiri (self-responsibility) atau motivasi untuk terus menjalani gaya hidup yang sehat. Aspek-aspek ini dituangkan dalam tata ruang luar dengan pendekatan *biophilic* yang berkesinambungan dengan alam sehingga mendukung terciptanya wisata yang menyenangkan.

Kesehatan lingkungan merujuk pada kondisi atau situasi lingkungan yang mencapai tingkat optimal, sehingga secara positif memengaruhi tercapainya kondisi kesehatan yang optimal juga (Notoatmodjo dalam Ricky, 2005). Hal ini dapat dicapai melalui pendekatan *biophilic* berupa konektivitas antara alam dengan bangunan atau desain. Taman Kuliner Sehat yang diusung dengan prinsip desain *wellness* berkaitan mengenai Kesehatan yang dicapai melalui elemen biofilia.

Ruang luar menjadi sarana dalam bergerak, pengunjung taman kuliner sehat dapat melangkah menyusuri area taman. Tidak hanya itu, pertimbangan bagaimana dan mengapa makanan ditanam dan digunakan secara lokal juga menjadi bagian yang bermakna. Kebun kuliner berupa tanaman lokal seperti singkong dan rempah-rempah yang dibantu dengan tatanan vegetasi lainnya yang akan memonetisasi lanskap. Aktivitas kuliner dan rekreasi yang mengacu pada peningkatan Kesehatan serta pengurangan risiko PTM direalisasikan menggunakan pendekatan arsitektur *Biophilic*. Bangunan serta tatanan lanskap yang berhubungan kembali atau terkoneksi dengan sistem alam, menyediakan kesempatan bagi wisatawan dan pengunjung untuk memiliki hubungan dengan alam.

## 1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana wujud rancangan Taman Kuliner Sehat di Girisubo, Gunungkidul yang dapat menstimulasi dan memfasilitasi perilaku sehat sesuai prinsip *wellness* melalui penataan ruang luar dengan pendekatan *biophilic*?

## 1.3. Tujuan dan Sasaran

### 1.3.1. Tujuan

Mampu mewujudkan konsep rancangan Taman Kuliner Sehat di Girisubo Gunungkidul, yang mendukung perilaku hidup sehat dan mengantisipasi isu penyakit tidak menular pada masyarakat melalui pendekatan *biophilic*.

### 1.3.1. Sasaran

- a) Mengidentifikasi kuliner khas Gunungkidul yang memiliki manfaat baik bagi Kesehatan.
- b) Mengidentifikasi elemen pendukung rekreatif yang dapat menunjang perancangan pada objek Taman Kuliner Sehat di Girisubo, Gunungkidul.
- c) Mengidentifikasi elemen desain *wellness* yang mendukung perilaku hidup sehat.
- d) Mengimplementasikan pendekatan *biophilic* pada tata ruang luar pada rancangan.
- e) Memperhatikan faktor risiko serta penanggulangan penyakit tidak menular dari segi makanan yang dikonsumsi.
- f) Merumuskan konsep wisata yang dapat menstimulasi Kesehatan wisatawan.



## **1.4. Lingkup Studi**

### **1.4.1. Lingkup Spasial**

Secara spasial, perancangan ini mengikuti Rencana Detail Tata Ruang (RDTR) dengan zona pariwisata di Gunungkidul, lalu menekankan pada potensi geografis area yang mendukung pengembangan berbasis *biophilic*.

### **1.4.2. Lingkup Temporal**

Secara temporal, diharapkan perancangan ini dapat berfungsi dan terus berkembang seiring berjalannya waktu. Tidak hanya mengenai permasalahan Kesehatan saat ini, namun memungkinkan untuk mengurangi isu risiko penyakit tidak menular yang ada di masa mendatang.

### **1.4.3. Lingkup Substantial**

Substantial dari perancangan adalah Taman Wisata Kuliner dengan elemen desain *wellness* melalui pendekatan *Biophilic* yang dapat mengantisipasi terjadinya penyakit tidak menular pada wisatawan melalui atraksi rekreatif, tata ruang luar, dan tata ruang dalamnya.

## **1.5. Pendekatan Studi**

Perancangan Taman Kuliner Sehat di Girisubo menggunakan pendekatan *biophilic* agar tercipta atmosfer yang sejalan dengan alam bagi pengunjung. Pendekatan ini bertujuan untuk mencapai wisata rekreatif, edukatif, serta menyehatkan dalam pengalaman berkuliner sehat.

## **1.6. Metode**

### **1.6.1. Metode Pengumpulan Data**

#### **a. Data Primer**

Data Primer didapatkan melalui pengamatan pada objek-objek terkait dan survei langsung pada objek di lapangan, meliputi :

1. Survei dan observasi secara langsung dengan dukungan *Google Earth* sebagai media pengukuran, sehingga didapat data terkait kondisi eksisting tapak berupa ukuran, batas lahan, serta kontur lahan.
2. Pengambilan gambar dan dokumentasi secara langsung guna mengetahui kondisi tapak sebelum dikembangkan. Dilakukan identifikasi potensi sekitar tapak yang dapat dimanfaatkan ataupun dapat mendukung dalam proses perancangan Taman Wisata Kuliner Sehat.
3. Wawancara dengan penduduk sekitar terkait kepemilikan lahan, aktivitas di lingkungan sekitar, dan potensi pada Kawasan.

**b. Data Sekunder**

Data sekunder didapatkan melalui penelusuran literatur dan teori-teori bersumber pada jurnal yang dapat mendukung data-data primer, meliputi :

1. Regulasi dan peraturan undang-undang yang telah ditetapkan pemerintah terkait Pembangunan yang diizinkan melalui peraturan Daerah Gunungkidul.
2. Studi literatur melalui, buku, jurnal, arsip, dan artikel yang dapat dipertanggungjawabkan.
3. Studi pemilihan tapak berdasarkan peraturan pemerintah yang didukung dengan fasilitas *Google Earth*, dan situs resmi pemerintah.
4. Studi preseden terkait penerapan arsitektur *biophilic* melalui situs-situs yang dapat dipertanggungjawabkan.

**1.6.2. Metode Analisis**

Analisis data dilakukan guna mendapat informasi rinci sesuai target rancangan yang akan dibuat, meliputi desain, konsep, dan penyelesaian masalah. Proses analisis data dilakukan dengan cara :

1. Data yang telah dikumpulkan kemudian diseleksi sesuai kebutuhan rancangan yang akan dibuat. Data terpilih merupakan data yang memaparkan strategi-strategi mengurangi risiko penyakit tidak menular melalui makanan bergizi seimbang, pola makan, serta aktivitas fisik.
2. Data terpilih kemudian dicocokkan dengan teori perancangan wisata, pendekatan *biophilic* hingga terbentuk sintesis serta konsep rancangan taman wisata kuliner sehat di Gunungkidul.

### 1.7. Keaslian Proyek

Penulisan Proposal Tugas Akhir Arsitektur ini merupakan hasil analisis dan pembahasan yang bersumber pada survei langsung serta data-data sekunder pendukung yang dapat dipertanggungjawabkan. Proposal Tugas Akhir Arsitektur dengan judul Perancangan taman Kuliner Sehat Girisubo Gunungkidul dengan pendekatan *Biophilic* dapat dibuktikan bahwa belum pernah ada sebelumnya, Berikut merupakan beberapa karya pembandingan dengan topik ‘Taman Kuliner’ :

Tabel 1.5. Karya Penulisan dengan Topik Taman Kuliner

NO	PENULIS	JUDUL	HASIL	PERBEDAAN
1	Lisna Adela, 2019	Taman Wisata Kuliner Pontianak	Perancangan dan penataan sirkulasi Taman Wisata Kuliner Pontianak	Lokasi proyek dan perancangan berfokus pada sirkulasi.
2	Felixia Heni Puspita Ningrum, 2019	Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Arsitektur Taman Kuliner di Kota Medan	Perancangan Taman Kuliner di Kota Medan	Lokasi proyek, perancangan menanamkan kesan arsitektur

Sumber : Analisis Pribadi Penulis, September 2023

### 1.8. Sistematika Penulisan

#### BAB I PENDAHULUAN

Bab yang berisi latar belakang meliputi latar belakang pengadaan proyek, latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan dan sasaran, lingkup studi,

metode pengumpulan data dan metode analisis, keaslian proyek, sistematika penulisan, dan alur pikir penyusunan proposal.

## **BAB II KAJIAN TEORI**

Bab yang berisi tinjauan pustaka, teori, pendekatan serta kajian atau penekanan desain terhadap taman Kuliner Sehat yang digunakan sebagai landasan untuk melakukan proses pembahasan

## **BAB III KAJIAN STUDI**

Bab yang berisi gambaran objek meliputi tinjauan pemilihan lokasi, studi preseden, dan kajian programatik yang mendukung proses pembahasan.

## **BAB IV METODE DAN ANALISIS**

Bab yang berisi metode penelusuran data dan metode analisis yang akan digunakan pada proses analisis pembahasan.

## **BAB V PEMBAHASAN**

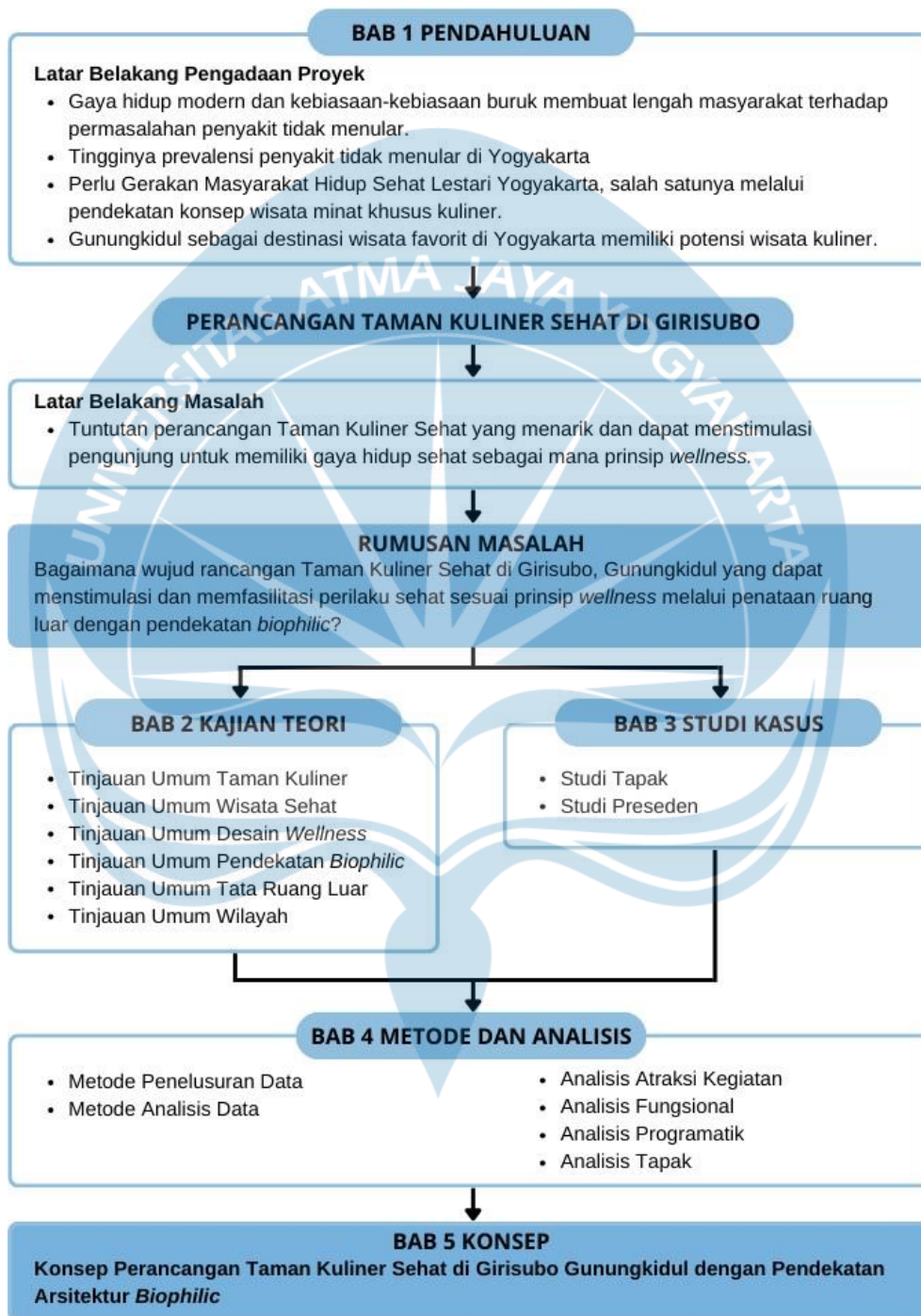
Bab yang berisi analisis tapak, sintesis, dan pembahasan konsep desain tata ruang dalam, bangunan, dan ruang luar kawasan wisata hasil implementasi dari pendekatan yang digunakan.

## **BAB V KESIMPULAN**



## 1.9. Alur Pikir

Perancangan proyek menyesuaikan alur pikir penulis sebagai berikut :



Gambar 1.1 Alur Pikir Penulis

Sumber : Analisis Pribadi Penulis, September 2023