

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Negara Indonesia adalah negara yang kaya akan adat istiadat dan budaya. Menurut Selo Soemardjan, kebudayaan merupakan sebagai hasil dari semua hasil karya, rasa dan cipta masyarakat (Antara & Yogantari, 2018). Budaya yang terdapat di Indonesia termasuk seni budaya yang menjadi perhatian pemerintah maupun masyarakat untuk meningkatkan kebudayaan di perdagangan internasional. Sejarah pada kebudayaan yang terbentuk telah melahirkan ciri keanekaragaman yang membuat wisatawan datang ke Indonesia. Salah satu keanekaragaman yang dimiliki adalah makanan tradisional atau makanan khas daerah. Budaya dari makanan khas telah menjadi identitas dan indikasi dalam memperkenalkan potensi kekayaan kuliner yang diolah dengan bahan baku asli suatu daerah.

Makanan merupakan sebuah tradisi yang memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dalam mengolah makanan yang diturunkan dari generasi ke generasi (Syarifuddin dkk, 2018). Makanan yang di konsumsi menunjukkan hasil budaya yang diperoleh dari masyarakat, sehingga menjadi bagian integral dari produk wisata dan bisa berperan sebagai sarana destinasi wisata kuliner. Wisata kuliner secara spontan hadir menjadi gaya hidup baru dari masyarakat yang membentuk kebiasaan makan tidak hanya menjadi kebutuhan primer, tetapi juga menjadi kebutuhan tersier. Makanan dapat dikatakan sebagai olahan budaya yang bisa menjadi satu tujuan orang untuk berwisata.

Wisata kuliner menjadi wadah untuk membantu perkembangan ekonomi dan pembangunan masyarakat dan dapat mengembangkan pemahaman antar budaya. Wisata kuliner menyajikan aktivitas kuliner yang dapat memenuhi kebutuhan wisatawan baik dari segi fasilitas rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan. Daya tarik dari wisata kuliner memiliki landasan yang kuat berkembangnya potensi yang didasari oleh makanan khas.

Tujuan wisatawan berkunjung ke destinasi wisata kuliner juga beragam. Namun, menurut Wijayanti (2020) pengalaman berkesan dalam menikmati

destinasi wisata kuliner dipengaruhi oleh lima unsur, yakni makanan dan minuman yang dikonsumsi, lokasi, teman, kesempatan, dan elemen wisata. Persepsi wisatawan dalam mengunjungi destinasi wisata kuliner dapat memberikan pelajaran dan pengalaman, sehingga membentuk wisatawan melakukan kunjungan ulang. Setiap daerah memiliki cita rasa kuliner yang khas dan dihasilkan oleh tradisi, salah satunya adalah Kota Pontianak. Kota Pontianak adalah salah satu kota di Indonesia yang mempunyai nilai jual dalam sektor kepariwisataan (Apriyandi dkk, 2019). Kota Pontianak didukung oleh keanekaragaman suku yaitu diantaranya suku Dayak, Melayu, dan Tionghoa. Destinasi wisata yang dimiliki Kota Pontianak bervariasi dari tempat wisata hingga kelezatan makanan daerah.

Keanekaragaman jenis kuliner pada kota Pontianak menjadikan kota Pontianak sebagai tujuan wisata kuliner. Kota Pontianak dapat menciptakan keanekaragaman jenis kuliner, seperti: makanan berbahan baku tanaman lidah buaya, dodol durian/lempok, kwe tiaw, tempoyak, pecri nenas, gulai pakis, sate manis, kue tar susu, chai kue, sotong pangkong, kue bingke, kopi dan sebagainya (Sundari, 2013). Masyarakat Kota Pontianak berburu kuliner mulai dari sore hari hingga malam hari. Salah satu destinasi kuliner yang padat dikunjungi masyarakat Kota Pontianak adalah pada kawasan *waterfront city* di tepian sungai Kapuas yang menjadi daya tarik wisatawan.

Potensi pariwisata sungai Kapuas di Kota Pontianak meningkatkan keindahan perkotaan secara alami. Sungai Kapuas juga merupakan sungai terpanjang di Indonesia yang dikembangkan menjadi objek wisata dengan merevitalisasi kawasan tepian sungai sebagai kota air (*waterfront city*). Sungai Kapuas menjadi alternatif mata pencaharian masyarakat tepian sungai. Budaya masyarakat tepian sungai di kota Pontianak, berdagang makanan dan minuman pada daerah *promenade* untuk akses pejalan kaki serta menggunakan kapal wisata Galaherang. Pengalaman wisata kuliner yang ditawarkan adalah menikmati suasana sungai Kapuas sambil menyantap makanan.

Perkembangan kuliner di Kota Pontianak semakin pesat dengan adanya usaha yang berbasis makanan, seperti warung, rumah makan dan pedagang kaki

lima. Disamping dari perkembangan dan potensi yang ada di Kota Pontianak, terdapat kurangnya penataan tempat bagi pedagang kaki lima dan fasilitas penjual kuliner. Begitu pula dengan studi kasus kawasan *waterfront* yang terdapat di Pelabuhan Seng Hie Kota Pontianak juga diisi oleh pedagang kaki lima dan menyebabkan area tersebut tidak tertata rapi. Demi tata ruang yang rapi, pedagang tersebut harus diberikan sebuah tempat khusus untuk menjalankan aktivitas perdagangan. Pengembangan pariwisata di Kota Pontianak dapat mewujudkan lapangan kerja bagi masyarakat lokal.

Tepian sungai Kapuas Kota Pontianak dapat menjadi sebuah ruang publik dengan tata ruang dan massa yang mewadahi kegiatan publik, sehingga dapat memanfaatkan badan sungai. Pengadaan ruang publik dapat bermanfaat dalam meningkatkan kesejahteraan publik karena ruang yang tersedia dapat menjadi wadah publik untuk berkomunikasi, melakukan pergerakan dan bersantai. Berdasarkan Peraturan Walikota Pontianak Nomor 62 Tahun 2019 tentang Penataan dan Pengawasan Kawasan Daerah *waterfront city* adalah suatu hasil pembangunan, yang memiliki kontak visual dan fisik dengan air merupakan bagian dari upaya pengembangan wilayah perkotaan, yang secara fisik alamnya berada dekat dengan air (Mustika, 2021).

Sarana dan prasarana yang ada di lingkungan sekitar *waterfront* Kota Pontianak, masih banyak yang harus diperbaiki dari segi lahan parkir, ruang terbuka hijau, akses pejalan kaki, penjual kuliner dan fungsi ruang guna bagi kenyamanan pengguna. Dengan adanya penataan para pedagang dan diberi tempat khusus, *waterfront* Kota Pontianak akan tertata dengan rapi. Pedagang yang melakukan aktivitas transaksi jual-beli harus memiliki izin berjualan agar terjaga keamanan dan pengunjung merasa nyaman saat melakukan destinasi.

Perancangan bangunan perlu memperhatikan keselarasan antara bangunan dengan alam, mengeksploitasi sumber daya alam tanpa berlebihan dan memikirkan kondisi pada lingkungan. Mempertimbangkan isu dari dampak negatif globalisasi yang terjadi pada perkembangan pembangunan, maka diperlukan pembangunan dengan konteks arsitektur ramah lingkungan sebagai upaya

meminimalisir dampak buruk pada lingkungan. Arsitektur ramah lingkungan juga sebagai pemeliharaan dan proteksi terhadap sumber daya alam yang menjadi daya tarik pariwisata. Arsitektur ramah lingkungan dapat menciptakan konstruksi yang meminimalisir kerusakan pada lingkungan dengan efisiensi dalam pemakaian energi dan sumber daya serta memperhatikan kesehatan dan kenyamanan penghuni (Fauzi, 2021).

## **1.2 Rumusan Masalah Perancangan**

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan bagaimana mewujudkan perancangan bangunan pusat wisata kuliner di tepian Sungai Kapuas Kota Pontianak, yang dapat mewadahi pedagang kaki lima dan fasilitas kuliner dalam meningkatkan kenyamanan bagi pengguna dan lingkungan dari segi visual dan sistem yang diaplikasikan pada bangunan.

## **1.3 Tujuan Perancangan**

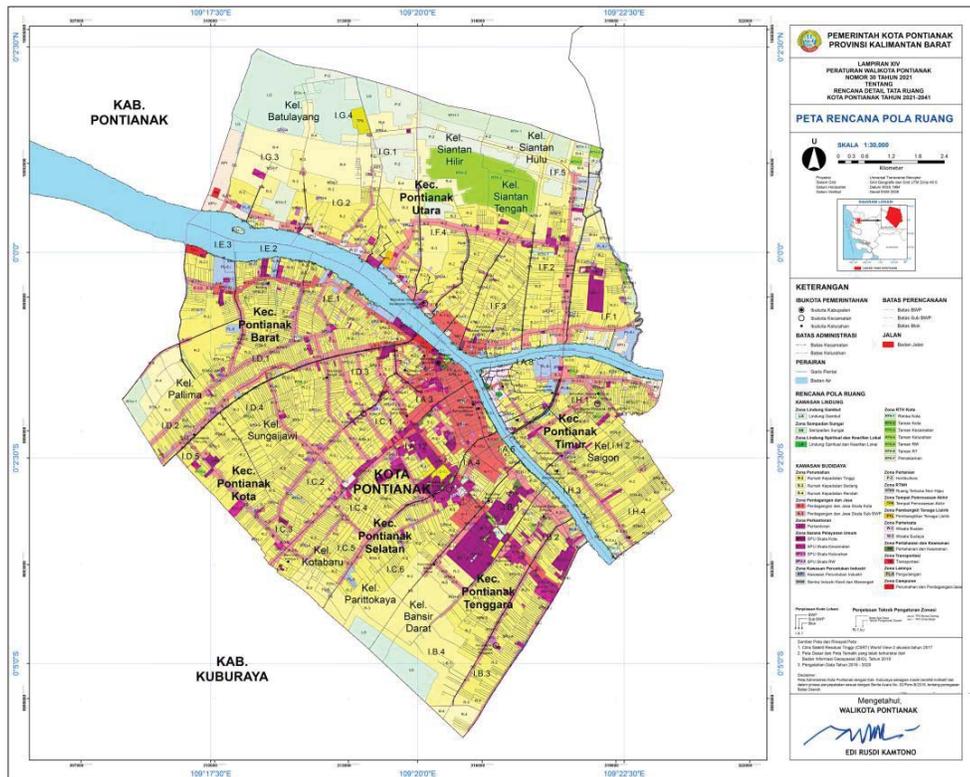
Tujuan dasar dari perancangan pusat wisata kuliner adalah untuk menciptakan sebuah ruang rekreasi dalam mewadahi pedagang kaki lima dan fasilitas terkait kuliner dengan penataan ruang pada tepian sungai Kapuas Kota Pontianak. Dengan tujuan ini dapat terciptanya sarana rekreasi, relaksasi dan pendidikan bagi masyarakat. Perancangan di tepian sungai, pusat wisata kuliner menjadikan sungai sebagai beranda depan dari konteks visual menjadi fungsi rekreatif bagi pengguna.

## **1.4. Sasaran Perancangan**

1. Mengidentifikasi studi literatur terhadap pusat wisata kuliner dan *waterfront city*
2. Mengidentifikasi pelaku kegiatan dan merumuskan program ruang pada perancangan.
3. Menentukan lokasi dan menganalisis tapak.
4. Merancang pusat wisata kuliner yang mempertimbangkan penataan dan pengembangan *waterfront city* di tepian sungai Kapuas.
5. Mengaplikasikan metode prinsip arsitektur ramah lingkungan pada perancangan pusat wisata kuliner di tepian sungai Kapuas kota Pontianak.

## 1.5 Lingkup Perancangan

Berdasarkan uraian diatas, lingkup lokasi dan pembahasan pada perancangan ini adalah merancang Pusat Wisata Kuliner di Tepian Sungai Kapuas dirancang untuk menciptakan sebuah ruang kepariwisataan. Tata letak ruang yang diperuntukan sebagai wisata buatan dalam peta rencana pola ruang kota Pontianak di tepian sungai Kapuas dapat dilihat pada gambar 1.1. Pola ruang dalam peta menunjukkan wilayah bagian kecamatan Pontianak Utara.



**Gambar 1. 1** Peta Rencana Pola Ruang Kota Pontianak  
Sumber: SIMTARU Kota Pontianak, 2021<sup>1</sup>

## 1.6 Metodologi Perancangan

Metodologi perancangan merupakan proses penerapan berbagai teknik dengan tujuan untuk menghasilkan data dan fakta dalam perancangan. Metodologi perancangan terdiri dari keaslian perancangan, pendekatan perancangan, metode perancangan dan diagram alur perancangan.

<sup>1</sup> SIMTARU Kota Pontianak, “Peta Rencana Pola Ruang Kota Pontianak” diakses dari <https://simtaru.pontianak.go.id/index2.php?page=googlemaps> pada tanggal 12 Desember 2022

### 1.6.1 Keaslian Perancangan

Perancangan sejenis yang terkait dengan perancangan pusat wisata kuliner di tepian sungai Kapuas Kota Pontianak dapat dilihat pada tabel 1.1 yang menjadi literatur sebagai perbandingan dengan beberapa judul.

**Tabel 1. 1** Keaslian Perancangan

Perancang	Judul Perancangan	Fungsi	Metode	Lokasi Perancangan
Arrahman	Taman Kuliner Di Kota Pontianak	Sebagai sarana berkumpul, berinteraksi, dan bereksperimen, serta mendukung fungsi edukasi, produksi, dan promosi bagi anak muda pelaku dan peminat kreatif dengan fokus pada subsektor industri kuliner sebagai sarana berkumpul, berbagi, berekspresi, berkreasi, dan membentuk ruang apresiasi	Pengumpulan data dan studi literatur	Jalan Veteran diantara Gang Syukur 5 dan Gang Syukur 6, Kota Pontianak
Ma'sum & Indradjaja	Pendekatan Penerapan Arsitektur Ekologi Pada Perancangan Kawasan Sentra Wisata Kuliner Nasi Boran Lamongan	Sebagai wadah kegiatan perekonomian dan menarik kunjungan wisatawan sehingga dapat mempengaruhi laju pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat pada khususnya dan masyarakat Kabupaten Lamongan	Metodologi penyelesaian masalah berdasarkan aspek ekologi kawasan, aspek sosial ekonomi, dan aspek sosial budaya	Jalan Soekarno-Hatta Kelurahan Sukomulyo, Kecamatan Lamongan, Kabupaten Lamongan
Miranda, dkk	<i>Eco-Architecture: The Design of Floating Culinary Tourism Center</i>	Fungsi sungai di sekitar lokasi ekowisata menjadi pusat wisata kuliner terapung	Metode perancangan biomimesis dapat mengidentifikasi kebutuhan manusia, interpretasi pandangan biologis terhadap masalah hingga mampu menghasilkan rancangan dengan konsep eko-arsitektur dan biomimesis.	Ekowisata Mangrove di Surabaya

Sumber: Penulis, 2022

### **1.6.2 Pendekatan Perancangan**

Pendekatan yang digunakan pada perancangan pusat wisata kuliner di tepian sungai Kapuas Kota Pontianak adalah menekankan metode arsitektur ramah lingkungan. Dengan arsitektur ramah lingkungan, perancangan pusat wisata kuliner dapat mengimbangi keselarasan dan keseimbangan rancangan dengan pemahaman terhadap alam.

### **1.6.3 Metode Perancangan**

Metode perancangan bertujuan untuk mengarahkan proses perancangan yang dapat dikelola dengan sistematis. Metode perancangan terdiri dari objek perancangan, jenis dan teknik pengumpulan data, teknik analisis dan tahapan perancangan. Adapun penjelasan terkait metode perancangan sebagai berikut:

#### **a. Objek Perancangan**

Objek perancangan yaitu Pusat Wisata Kuliner di Tepian Sungai Kapuas Kota Pontianak sebagai pusat wisata kuliner yang mewadahi pedagang kaki lima dan menjadi pusat informasi kuliner di Kota Pontianak.

#### **b. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data**

Tahap pengumpulan data terbagi menjadi dua, yaitu jenis data dan teknik pengumpulan data. Jenis data terdiri dari data primer dan data sekunder yang disertai dengan teknik pengumpulan data dari tahap observasi, dokumentasi dan sumber pustaka.

#### **c. Teknik Analisis**

Teknik analisa yang diterapkan pada perancangan Pusat Wisata Kuliner di Tepian Sungai Kota Pontianak adalah sebagai berikut:

##### **1) Teknik Analisis**

Teknik analisis berisi tentang informasi yang telah didapat mengenai permasalahan dan mengelompokkannya ke dalam kategori yang saling berhubungan. Tahapan analisis dalam perancangan terdiri dari:

- Analisis Fungsi
- Analisis Aktivitas dan Pengguna

- Analisis Ruang
- Analisis Site
- Penzoningan
- Analisis Bentuk Massa
- Analisis Fisika Bangunan
- Analisis Struktur
- Analisis Utilitas

## 2) Teknik Sintesis

Teknik sintesis merupakan kelanjutan dari teknik analisis. Pada tahap ini, seorang arsitek sudah dapat mengolah hasil yang didapat dari tahap analisis agar dapat menghasilkan sebuah solusi dalam perancangan. Dalam tahapan sintesis, seorang arsitek sudah menghasilkan konsep yang berkaitan dengan kegiatan pelaku, konsep ruang, konsep bentuk bangunan, konsep teknologi bangunan (struktur dan utilitas), serta konsep yang berisi kesimpulan dari analisis tapak seperti zoning maupun sirkulasi.

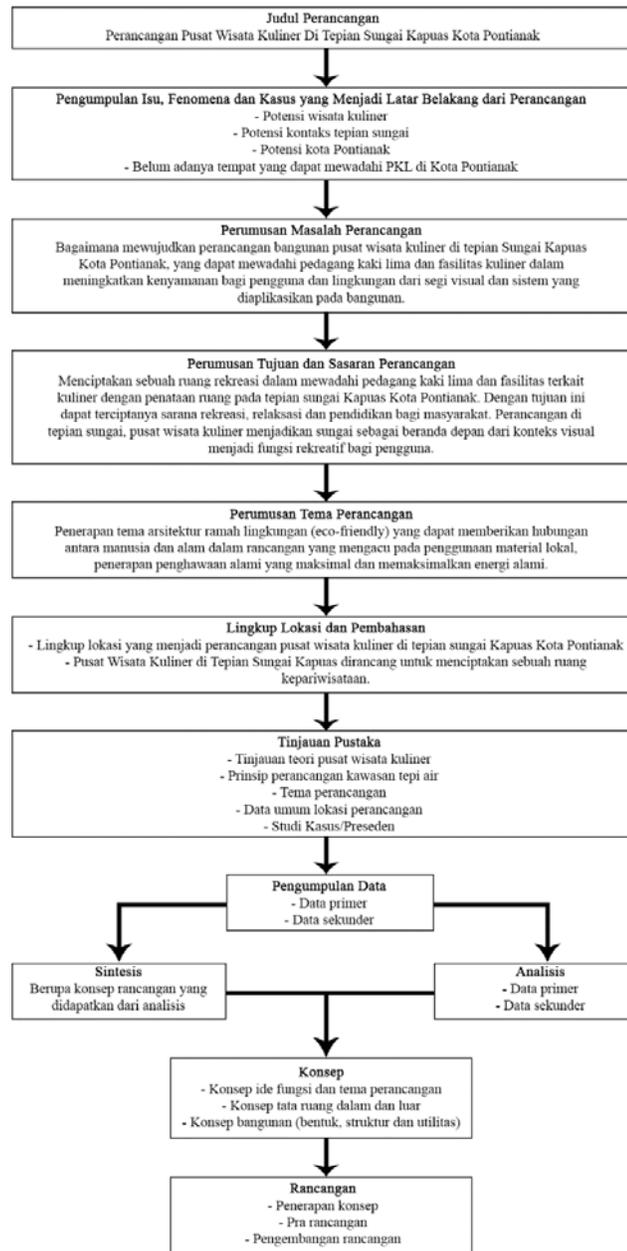
### d. Tahapan Perancangan

Tahapan perancangan merupakan tahap terakhir atau final dari proses pemecahan masalah dalam desain yang akan menghasilkan gambar kerja berupa konsep internal dan eksternal, site plan, denah, tampak dan potongan serta gambar-gambar detail yang dibuat secara skalatis. Tahapan dalam perancangan terdiri dari:

- Permasalahan
- Pengumpulan Data
- Analisa
- Sintesa
- Konsep Desain
- Skematik Desain
- Produk Desain

### 1.6.4 Diagram Alur Perancangan

Diagram alur perancangan dilakukan untuk menjabarkan alur perancangan Pusat Wisata Kuliner di Tepian Sungai Kapuas Kota Pontianak. Adapun alur perancangan dapat dilihat pada gambar 1.2.



**Gambar 1. 2** Diagram Alur Perancangan

Sumber: Penulis, 2022

## **1.7 Sistematika Laporan/Penulisan**

Sistematika penulisan yang digunakan dalam laporan tugas akhir ini terdiri oleh 5 (lima) bab, yaitu sebagai berikut:

### **BAB I. PENDAHULUAN**

Bab ini menguraikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan perancangan, sasaran perancangan, manfaat perancangan, lingkup lokasi dan pembahasan, metode perancangan dan sistematika maupun alur pikir terkait dengan perancangan pusat wisata kuliner.

### **BAB II. TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini berisikan tinjauan teoritik yang memberikan pemahaman mengenai perancangan tinjauan teori pusat wisata kuliner, tema yang digunakan dalam perancangan pusat wisata kuliner, tinjauan prinsip penataan kawasan tepi air, aturan, norma, standar dan data umum lokasi serta contoh kasus/preseden dari pusat wisata kuliner yang akan dirancang.

### **BAB III. LANDASAN KONSEPTUAL**

Bab ini berisi menjelaskan tentang analisis internal maupun eksternal yang akan berkaitan dengan perancangan pusat wisata kuliner di tepian Sungai Kapuas Kota Pontianak.

### **BAB IV. KONSEP PERANCANGAN**

Bab ini berisi tentang konsep dasar, konsep tapak, konsep ruang dan konsep bentuk yang diaplikasikan dalam perancangan pusat wisata kuliner di tepian Sungai Kapuas Kota Pontianak.

### **BAB V. PRA RANCANGAN**

Bab ini berisi tentang hasil pra rancangan pusat wisata kuliner di tepian Sungai Kapuas Kota Pontianak berdasarkan konsep yang telah diuraikan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Daftar pustaka berisikan tentang sumber-sumber yang digunakan dalam perancangan baik berupa literatur dari internet, buku panduan, jurnal, atau media lainnya.