

BAB I

PENDAHULUAN

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sebagai Ibu kota Indonesia, DKI Jakarta menjadi salah satu kota terbesar yang sering dikunjungi oleh wisatawan mancanegara (BPS Prov. DKI Jakarta, 2021). Hal ini dibuktikan sesuai gambar 1.1 dan 1.2 adanya peningkatan jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke DKI Jakarta dalam 2 tahun terakhir dan diproyeksikan akan terus meningkat di masa depan.



Gambar 1.1. Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara yang Datang ke DKI Jakarta 2019-2021
Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta, 2023



Gambar 1.2 Diagram lima negara terbesar yang berkunjung ke DKI Jakarta Mei 2022
Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta, 2023

Selain berpariwisata para wisatawan berkunjung dalam rangka kerja kontrak sehingga akan menetap dalam jangka waktu tertentu, Sesuai tabel 1.1 umumnya para wisatawan yang berkunjung ke kota Jakarta tidak kurang dari 6 bulan .

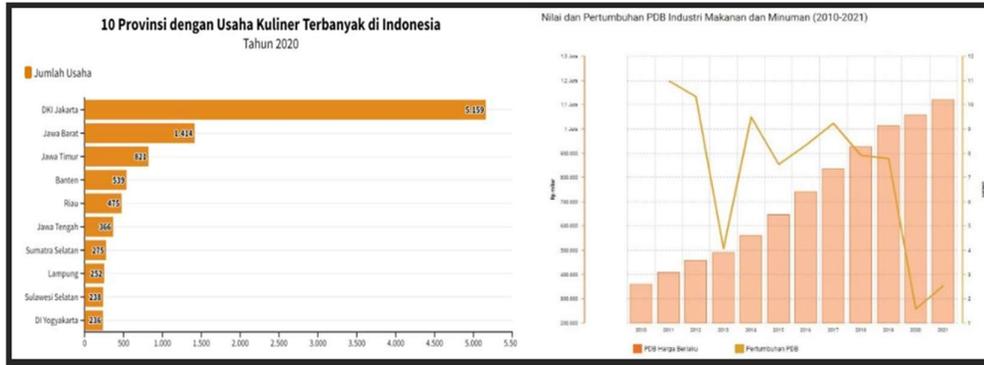
Tabel 1.1 Keadaan Pariwisata DKI Jakarta 2018

Wisatawan	Waktu Menginap
Domestik	2-3 Bulan
M mancanegara	2-4 Bulan

Sumber : BPS DKI Jakarta

Dengan adanya peningkatan kunjungan wisatawan yang datang ke DKI Jakarta menyebabkan terjadinya akulturasi antar budaya domestik dengan mancanegara sehingga memudahkan para masyarakat untuk mencoba dan menikmati produk budaya tangible maupun intangible mancanegara tanpa harus langsung mengunjungi negara tersebut hal ini sesuai dengan teori akulturasi marginalisasi menurut (Berry, 2005). Salah satu produk budaya tangible dari hasil akulturasi adalah kuliner yang beranekaragam dari tiap kultur.

Dengan adanya Perkembangan kuliner yang besar menjadikan provinsi Dki Jakarta menjadi salah satu provinsi dengan usaha kuliner terbanyak di Indonesia, (Gambar 1.3), hal ini dapat di pastikan nilai kontribusi yang diberikan usaha kuliner juga besar. Dampak yang diberikan dari perkembangan industri kuliner ,yakni meningkatkan minat berkuliner masyarakat dengan kasus ini dan juga dalam rencana meningkatkan sektor perekonomian dan sosial maka DPRD DKI Jakarta mendorong Pemprov DKI Jakarta untuk memberikan wadah publik yang dapat menampung ribuan pengunjung (RPJPD dan RPJMD Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 2012 ;2017).



Gambar 1.3 Diagram 10 provinsi dengan usaha kuliner terbanyak di Indonesia dan Diagram nilai dan pertumbuhan PDB industry makanan dan minuman (2010-2021)
 Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta, 2021

Budaya kuliner yang sering di nikmati oleh masyarakat Indonesia adalah kuliner internasional yang terdiri dari : Indonesian *food*, *Western food*, *Eastern food*, *Japanese food*, *Korean food* dan *Chinese food* (Napitasari,2018). Sehingga untuk menampung semua budaya kuliner yang ada diatas di perlukan sebuah wadah bangunan yang dapat menampung tenant kecil, anchor tenant dan fasilitas penunjangnya berupa auditorium dan lab. Kuliner / kelas gastronomi. Ft Dengan peningkatan peradaban nantinya probilitas budaya kuliner baru yang dinikmati oleh masyrakat akan bertambah.

Keobjektifan bangunan dari beragam budaya sangat dibutuhkan untuk mengakomodasikan kebutuhan para pelaku kuliner terhadap multi pelaku kuliner lainnya. Karena itu, Kontemporer Arsitektur menjadi pendekatan yang efektif untuk menganggapi hal ini. Dalam Kontemporer arsirektur, bangun didesain memiliki acuan yang berbeda dan tidak kaku dalam memiliki ruang gerak yang leluasa yang sering kali disebut dengan *open building* dan tidak terikat dengan satu kultur kuliner saja. Konsep ini artinya bangunan memiliki kebebasan dan netral, hal ini menjadikan keuntungan karena arsitektur dapat digunakan lebih lama sesuai dengan interensi pengguna dan akan menjadi lebih relevan terhadap perubahan, pencampuran dan tren sebuah kultural karena bangunan tidak terikat dengan budaya apa pun murni hanyalah sebuah bangunan yang ketinggalan zaman di masa yang akan datang (Kronenburg, 2007).

Dari uraian di atas menjelaskan bahwa diperlukannya pusat kuliner sebagai sarana akomodasi dan kolaborasi antar budaya kuliner serta berekreasi menjadi

langkah yang lebih efektif untuk memajukan industri kuliner di DKI Jakarta. Selain itu lingkungan budaya yang beranekaragam dinamisnya membutuhkan rancangan *Jakarta Culinary Tourism Centre* dengan pendekatan Kontemporer Arsitektur. Rancangan ini juga bisa menciptakan sebuah keharmonisan akan toleransi budaya melalui kuliner sehingga para umkm dapat saling bekerja sama meningkatkan luaran ekonomi melalui industri kuliner di DKI Jakarta secara keseluruhan.

1.2. Tujuan dan Sasaran

Tujuan

Tujuan perancangan proyek *Jakarta Culinary Tourism Centre* adalah sebagai berikut :

- Mengakomodasi potensi ekonomi kreatif : kuliner Jakarta dalam semua aspek rantai nilai ekonomi kreatif mulai dari kreasi (*creation*), produksi (*production*). Distribusi (*distribution*), konsumsi (*consumption*) dan edukasi (*Education*).
- Menciptakan desain *Jakarta Culinary Tourism Centre* sebagai sarana untuk meningkatkan produktivitas dan kreativitas pegiat kuliner.
- Menghadirkan *Jakarta Culinary Tourism Centre* sebagai wadah ruang publik baru bagi seluruh warga Dki Jakarta.

Sasaran

Sedangkan sasaran dari perancangan proyek *Jakarta Culinary Tourism Centre* adalah sebagai berikut :

- Merancang *Jakarta Culinary Tourism Centre* yang fleksibel sehingga dapat menjadi wadah interaksi dan networking yang sangkil bagi pelaku ekonomi kreatif : kuliner di DKI Jakarta dan sekitarnya yang netral dan dapat menyatukan seluruh subkultur yang ada di kota Jakarta dengan langgam kontemporer

- Merancang bangunan *Culinary Tourism Centre* yang tidak hanya memenuhi aspek fungsional serta fleksibilitas, tetapi juga menggambarkan citra ekonomi kreatif : kuliner yang kreatif dan terintegrasi dengan ruang *urban* di sekitarnya
- Merancang *Culinary Tourism Centre* yang dapat menunjang peningkatan pelaku ekonomi kreatif : kuliner, sehingga meningkatkan motivasi kerja dan pengembangan diri, serta kolaborasi dengan memberikan desain yang fleksibel dan netral yang dapat menyatukan seluruh subkultur yang ada di kota Jakarta dengan langgam kontemporer

1.3. Batasan Perancangan

Adapun Batasan obyek perancangan Jakarta *Culinary Tourism Centre* dengan Pendekatan Arsitektur Kontemporer adalah sebagai berikut:

- *Culinary Tourism Centre* ditujukan sebagai fasilitas kebutuhan dari masing-masing subkultur kuliner yang paling diminati masyarakat kota Jakarta ,yakni kuliner internasional yang terdiri dari : Indonesian *food*, *Western food*, *Eastern food*, *Japanese food*, *Korean food* dan *Chinese food* (Idntimes, 2019).
- Disain dapat di terima seluruh lapisan masyarakat Dki Jakarta.
- Lokasi yang bisa dipakai adalah di daerah perdagang barang dan jasa, terutama yang memiliki jalan utama primer, sekunder dan kolektor primer berupa jalan raya di Dki Djakarta

Asumsi obyek perancangan Jakarta *Culinary Tourism Centre* dengan Pendekatan Arsitektur Kontemporer adalah sebagai berikut:

- Dalam tujuan peningkatan sektor ekonomi kreatif yang tercantum dalam RPJPD jakarta membutuhkan wadah publik yang dapat menampung dan menunjang pertumbuhan sektor ekonomi sehingga, bangunan yang dirancang akan dimiliki dan

dioperasikan oleh pemerintah kota Jakarta dengan bekerjasama dengan beberapa pihak swasta.

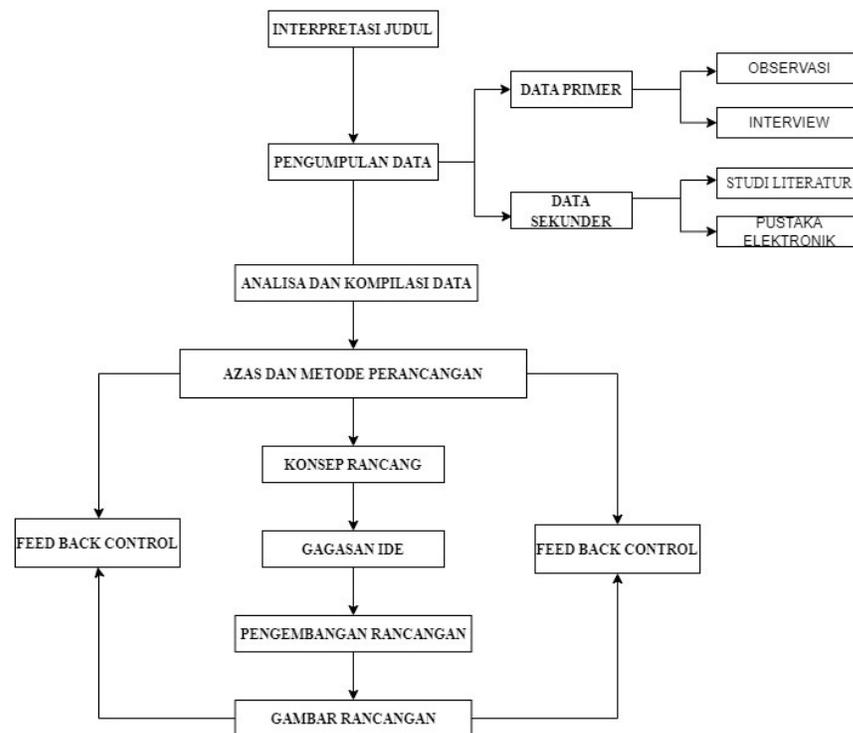
- Aktivitas yang dilakukan adalah aktivitas-aktivitas yang tercakup dalam ranah ekonomi segi kuliner mulai dari tahap kreasi (*creation*), produksi (*production*). distribusi (*distribution*), konsumsi (*consumption*) dan edukasi (*education*)
- Bangunan memiliki jam operasional 24 jam sehari pada area-area publik seperti atrium, *Indoor-koridor area*, *out-door space* berupa taman dan kolam . Untuk fungsi- fungsi komersial yang konvensional seperti *meeting room*, kedai kuliner dan Restoran akan beroperasi pukul 09.00-22.00
- Daya tampung proyek diasumsikan dapat memenuhi kebutuhan sampai sepuluh tahun ke depan dengan kapasitas maksimal 1000 orang

1.4. Tahapan Perancangan

Agar gagasan tersebut dapat direalisasikan menjadi rencana dan sebuah rancangan fisik maka penyusunannya dibagi menjadi beberapa tahap (Gambar 1.4) , yaitu :

- Interpretasi Judul: Menjelaskan secara singkat tentang judul yang telah disusun.
- Pengumpulan Data: Mengumpulkan data yang data yang dapat membantu proses perancangan baik berupa literatur, peraturan, data angka dan lain-lainnya dari sumber primer maupun sekunder.
- Analisa dan Kompilasi: Menganalisa data potensi dan penyebab permasalahan yang terkumpul dalam mempermudah tahapan rancangan berdasarkan fakta dan isu, sehingga menemukan hubungan sebab dan akibat yang dapat menjadi solusi bagaimana seharusnya bangunan *culinary tourism centre* dihadirkan.

- Azas dan Metode Perancangan: Mengolah data dan literatur yang telah diperoleh menjadi sebuah kerangka proses perancangan arsitektur kontemporer
- Konsep dan Tema Perancangan: Menyusun gagasan utama menjadi benang merah untuk membantu proses perancangan agar tetap sesuai dengan jalur yang sudah ditentukan.
- Gagasan Ide: Memunculkan ide-ide rancangan yang lebih spesifik sesuai konsep dan tema perancangan
- Pengembangan Rancangan: Mengembangkan gagasan ide menjadi rancangan pra-rancang sesuai dengan konsep dan tema yang sudah ditentukan sebelumnya.
- Gambar Rancangan mewujudkan desain pra-rancang dalam bentuk gambar seperti *site plan*, *layout plan*, denah, potongan, tampak, perspektif dan utilitas



Gambar 1.4 Diagram Tahapan Perancangan

Sumber : Kerangka Tahapan Perancangan, 2023

1.5. Sistematika Penulisan

Sistematika penyusunan proposal desain ini disusun dalam beberapa bab dengan bahasannya masing-masing yaitu :

Bab I : Pendahuluan

Pendahuluan berisi tahapan-tahapan mulai dari latar belakang judul, tujuan dan sasaran perancangan, batasan dan asumsi rancangan, dan tahapan perancangan beserta sistematika pembahasan.

Bab II : Tinjauan Kajian

Tinjauan Kajian Rancang berisi interpretasi judul, berbagai macam literatur yang mendukung rancangan, serta studi kasus serupa yang dijadikan acuan.

Bab III : Tinjauan Lokasi

Tinjauan lokasi perancangan berupa penjelasan dan pertimbangan dalam pemilihan lokasi yang terletak di Kota Jakarta.

Bab IV : Analisa Perancangan

Analisa perancangan berupa analisa tapak, zonasi, bentuk, ruang, dan fasad yang digunakan dalam proyek.

Bab V : Konsep Perancangan

Konsep rancangan berisi fakta, isu, dan *goals* penentuan tema rancangan, metode, serta berbagai konsep perancangan seperti konsep tatanan masa, tata ruang, bentuk, tampilan dan lain-lainnya.