

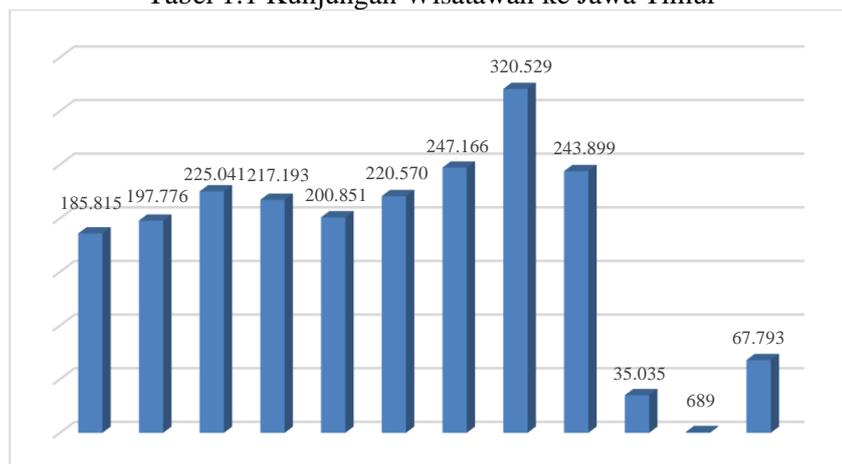
BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Surabaya merupakan salah satu kota terbesar di Indonesia dan terus mengalami pertumbuhan pesat dalam industri kuliner. Dan seiring berjalannya waktu, budaya dan gaya hidup masyarakat Surabaya pun ikut berkembang. Hal ini tentu menimbulkan kebutuhan baru bagi masyarakat. Dengan bertambahnya jumlah masyarakat yang ikut serta dalam dunia usaha diharapkan dapat memanfaatkan hal tersebut sebagai peluang usaha dan dapat membantu mendongkrak perekonomian daerah. Surabaya memiliki keanekaragaman kuliner yang luar biasa. Mulai dari masakan tradisional Jawa hingga masakan internasional seperti masakan Asia dan Barat, kota ini menawarkan banyak hidangan lezat. Wisatawan yang berkunjung ke Surabaya hampir tidak pernah melewatkan lezatnya makanan yang disajikan di kota ini.

Tabel 1.1 Kunjungan Wisatawan ke Jawa Timur



Sumber : BPS Propinsi Jawa Timur, 2022

Dengan meningkatnya kunjungan wisatawan ke Jawa Timur, terjadilah akulturasi budaya lokal dengan asing, sehingga memudahkan 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 ragam kuliner dari tiap kultur.

Mengingat pesatnya perkembangan kuliner yang menjadikan Provinsi Jawa Timur menjadi salah satu provinsi dengan perekonomian kuliner di Indonesia, maka dapat dipastikan kontribusi perekonomian kuliner sangat bernilai. Akibat pengaruh berkembangnya industri kuliner, minat nasional terhadap memasak dalam hal ini meningkat. Selain itu, dalam rencana memperkuat sektor ekonomi beretika, Pemerintah Kota Surabaya mendorong pengembangan pusat kuliner modern untuk meningkatkan daya tarik kekayaan kuliner daerah (RPJPD Kota Surabaya, 2005-2025).



Gambar 1.1 Diagram 10 Provinsi dengan Usaha Kuliner Terbanyak di Indonesia

Sumber : BPS

Budaya kuliner yang sering di nikmati oleh masyarakat Indonesia adalah kuliner 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 diperlukan sebuah wadah bangunan yang dapat menampung *tenant* kecil, *anchor tenant*, dan fasilitas penunjangnya seperti Kelas Memasak dan Ruang Terbuka Hijau yaitu taman. Dengan peningkatan peradaban nantinya probilitas budaya kuliner baru yang dinikmati oleh masyarakat akan bertambah.

Kesuksesan wirausaha kuliner membuka peluang baru bagi para pecinta kuliner dan calon wirausahawan yang bergerak dibidang kuliner atau

gastronomi. Kata “Food Festival” saja sudah membuktikan bahwa segala sesuatu yang berkaitan dengan kuliner mendapat perhatian khusus dari masyarakat. Banyak acara televisi dan artikel majalah berlomba-lomba membahas segala hal yang unik seputar kuliner. Saat ini banyak anak muda yang mengikuti *culinary course* atau *culinary school*, hal ini tidak terlepas dari perkembangan *trend* kuliner yang mulai *booming*.

Tabel 1.2 Jumlah Restoran yang Buka di Surabaya

Kab/Kota	Restoran/Rumah Makan			
	2013	2014	2015	2016
Kota Surabaya	391	383	713	790

Sumber : BPS, Jawa Timur

Keberadaan bangunan Food Festival masih belum ada yang menjadi ikonik, sehingga para wisatawan membutuhkan banyak waktu untuk berkuliner. Selain itu Surabaya juga memerlukan destinasi kuliner dengan pendekatan Arsitektur Ikonik yang secara arsitektural mampu memberi masukan terhadap perkembangan suatu fasilitas kuliner. Perencanaan Surabaya Food Festival diharapkan menjadi sebuah ikon baru di kota Surabaya. Fungsi bangunan Food Festival nantinya tiak hanya sekedar sebagai tempat berkuliner, namun menjadi wadah rekreasi dan edukasi yang mencerminkan wajah kota dan menjadi ikon baru bagi warga atau masyarakat kota Surabaya. Oleh sebab itu, Surabaya memerlukan tempat kuliner dengan pendekatan Arsitektur Ikonik yang secara arsitektural mampu memberi masukan besar terhadap perkembangan suatu fasilitas kuliner dengan berbagai macam kultur budaya kuliner.

Dasar dari proposal Tugas Akhir ini adalah ketika wisatawan datang dan ingin berwisata kuliner di kota Surabaya, dengan mempertimbangkan situasi lokal saat ini, mereka menyadari bahwa jika ingin berwisata kuliner, berbagai makanan khas lokal dan internasional hal ini tidak dapat dilakukan dengan mudah di satu tempat, namun tersebar di banyak tempat.

1.2. Tujuan dan Sasaran

Tujuan yang ingin dicapai dalam perancangan Surabaya Food Festival dengan pendekatan Arsitektur Ikonik adalah sebagai berikut :

1. Untuk mewadahi kebutuhan akan tren kuliner masyarakat dengan berbagai kalangan umur maupun ekonomi.
2. Untuk memberikan wadah bagi penggiat sektor kuliner lokal Jawa Timur dan Internasional
3. Dapat meningkatkan perekonomian Kota Surabaya dari sektor kuliner
4. Menghadirkan Food Festival di Kota Surabaya sebagai wadah ruang publik baru bagi masyarakat lokal dan wisatawan.

Sasaran perancangan yang dicapai pada bangunan Surabaya Food Festival dengan pendekatan Arsitektur Ikonik adalah sebagai berikut :

1. Menciptakan Food Festival yang ramah untuk segala kalangan umur maupun latar belakang ekonomi
2. Menghimpun seluruh aspek penggiat sektor kuliner dan menciptakan Food Festival yang memberikan profit dagang.
3. Food Festival menjadi tempat yang memiliki daya saing ekonomi tinggi.
4. Merancang Food Festival di Kota Surabaya yang dapat menunjang peningkatan pelaku usaha 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 Surabaya dengan langgam Ikonik.

1.3 Batasan dan Asumsi

Batasan dalam perancangan Surabaya Food Festival dengan Pendekatan Arsitektur Ikonik adalah sebagai berikut :

1. Kriteria pengunjung yaitu dari kalangan semua umur.
2. Ruang lingkup pelayanan pada Surabaya Food Festival dengan Pendekatan Arsitektur Ikonik meliputi wisatawan mancanegara, wisatawan nusantara, dan masyarakat Kota Surabaya dan sekitarnya.
3. Surabaya Food Festival ditujukan sebagai fasilitas kebutuhan dari masing-masing subkultur kuliner yang paling di minati masyarakat kota Surabaya dan sekitar, yakni kuliner yang terdiri dari : *East Java food, Western food, Japanese food, Korean Food*. Serta makanan ringan dari subkultur tersebut sebagai oleh-oleh.
4. Aktivitas pengunjung Surabaya Food Festival dengan Pendekatan Arsitektur Ikonik dilaksanakan setiap hari mulai pukul 09.00 WIB hingga 21.00 WIB.

Asumsi dari perancangan Surabaya Food Festival dengan Pendekatan Arsitektur Ikonik adalah sebagai berikut :

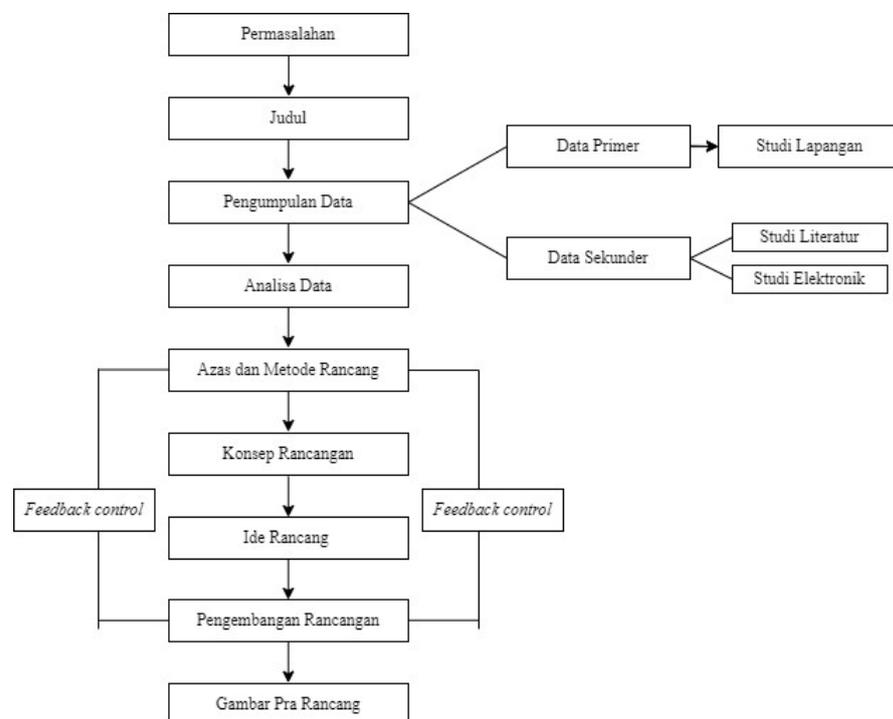
1. Bangunan Food Festival diasumsikan dibangun dan dikelola oleh Swasta.
2. Bangunan ini memfasilitasi pengunjung dengan adanya wadah bagi pelaku usaha kuliner dan fasilitas penunjang dibuka untuk umum.
3. Hasil rancangan diasumsikan dapat menampung kegiatan selama lebih dari sepuluh tahun dengan kapasitas maksimal 1000 orang.

1.4 Tahapan Perancangan

Untuk merealisasikan gagasan tersebut menjadi sebuah rencana dan rancangan fisik yang baik, maka penyusunannya dilakukan dalam beberapa tahapan, yaitu :

1. Interpretasi Judul, menjelaskan secara singkat tentang judul yang telah disusun.
2. Pengumpulan Data, selengkapnya yang dapat mendukung ide perancangan. Baik berupa fisik maupun non fisik. Pengumpulan data ini meliputi *survey* lapangan, studi literatur, studi kasus, serta wawancara dengan pihak terkait.

3. Menyusun Azas dan Metode Perancangan, pengumpulan data dari berbagai macam literatur yang menunjang teori dan konsep rancangan.
4. Konsep dan Tema Perancangan, pada tahap ini pendekatan-pendekatan tersebut akan disertakan. Agar perancangan yang ada akan memiliki dasar dan tidak menyimpang dengan maksud dan tujuan perancangan.
5. Gagasan Ide, merupakan olah pikir untuk menciptakan suatu bentuk yang sesuai dengan konsep dan tema yang akan digunakan pada objek perancangan.
6. Pengembangan Rancangan, sesuai dengan konsep dan tema yang sudah diidentifikasi sebelumnya, sehingga proses rancang hanya berupa pengembangan ide awal sebagai landasan pemikiran perancangan.



Gambar 1.2 Bagan Tahapan Perancangan
 Sumber : Analisa Penulis, 2023

1.5 Sistematika Laporan

Rangkaian pembahasan perancangan Surabaya Food Festival dengan Pendekatan Arsitektur Ikonik akan dijabarkan pada beberapa poin sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan

BAB I menjelaskan mengenai latar belakang dibuatnya Food Festival di Kota Surabaya dengan Pendekatan Arsitektur Ikonik, tujuan dan sasaran perancangan, serta batasan dan asumsi perancangan.

BAB II Tinjauan Obyek Perancangan

BAB II membahas mengenai studi literatur seputar Food Festival dan Arsitektur Ikonik.

BAB III Tinjauan Lokasi

BAB III fokus membahas mengenai pemilihan lokasi tapak beserta kriterianya.

BAB IV Analisa Perancangan

BAB IV dilakukan analisa berupa analisa tapak, zonasi, bentuk, ruang, dan fasad yang digunakan dalam proyek.

BAB V Konsep Perancangan

BAB V membahas mengenai konsep rancangan yang berisi fakta, isu dan goals penentuan tema rancangan, metode, serta berbagai konsep perancangan seperti konsep tatanan massa, tatanan ruang, bentuk, tampilan dan lain-lainnya.