



BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan populasi serta tingginya kunjungan wisatawan di Kabupaten Sidoarjo menyebabkan peningkatan permintaan ruang-ruang publik yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat berinteraksi tetapi juga menawarkan pengalaman. Masyarakat lebih suka bersantai di bawah *Flyover* karena beberapa fasilitas ruang publik yang tersedia tidak memiliki fasilitas yang sesuai dengan kebutuhan warga. Masyarakat menginginkan ruang terbuka publik yang lebih baik dari yang telah tersedia saat ini. (Puspapertiwi & Pratiwi, 2024). Masyarakat Sidoarjo mengeluhkan akan ruang terbuka publik yang dianggap kurang baik secara kualitas dan kuantitas di Sidoarjo (Najikh, 2019). Minat masyarakat dan wisatawan terhadap kuliner di Sidoarjo juga cukup tinggi karena Kabupaten Sidoarjo dikenal sebagai kota bandeng dan udang seperti logo Sidoarjo. Masyarakat dan wisatawan yang berkunjung ke Sidoarjo memiliki ketertarikan terhadap ruang publik yang menyediakan sarana yang mendukung ketersediaan terhadap kebutuhan dasar yang tidak hanya menyediakan beragam jenis kuliner, tetapi juga berfungsi sebagai tempat berkumpul, berinteraksi, dan hiburan. Fasilitas wisata atau ruang publik yang memadai untuk segala aktivitas serta berbasis sumber daya lokal, sangat berpotensi dan memiliki daya tarik yang kuat bagi wisatawan untuk berkunjung (Jannah, 2022).

Potensi komoditas lokal yang khas seperti hasil produksi tambak masih belum banyak di ekspos sedangkan hasil produksi tambak sangat berpotensi dalam pengembangan wisata kuliner lokal khas Kabupaten Sidoarjo. Selain itu, pusat wisata kuliner yang saat ini tersedia masih belum memadai secara infrastruktur, fasilitas area kuliner yang terletak di GOR Sidoarjo kurang memadai serta membutuhkan perbaikan. Beberapa fasilitas mengalami kerusakan diantaranya payung pelindung tempat duduk yang berlubang serta meja dan kursi dengan kondisi rusak (Firdausi, 2023). Keterbatasan promosi dan pemasaran, serta tidak

adanya pusat kuliner yang fokus terhadap sebuah komoditas lokal. Potensi lokal yang dimiliki oleh Kabupaten Sidoarjo apabila dikemas dengan baik akan menjadi tujuan wisata yang menarik banyak kunjungan wisatawan ke Sidoarjo. Objek wisata yang dimaksud adalah hal yang mampu memberikan kepuasan dan pengalaman bagi para pengunjung (Wardiyanta, 2016). Potensi yang baik terhadap komoditas lokal ini tentu menjadi sebuah sentimen positif bagi perkembangan wisata kuliner di Kabupaten Sidoarjo.

Kabupaten Sidoarjo sebagai salah satu kabupaten yang mengalami pertumbuhan pesat di Jawa Timur, dikenal sebagai salah satu pusat produksi perikanan dan tambak di Indonesia. Kabupaten Sidoarjo memiliki sumber pendapatan unggulan yang berasal dari ekspor produk komoditas tambak di Indonesia (Jamaluddin, 2013). Dengan luas lahan tambak yang signifikan, Sidoarjo memiliki potensi besar untuk pengembangan sektor wisata kuliner. Namun, meskipun memiliki potensi yang besar, pusat wisata kuliner di Sidoarjo masih tergolong minim. Fasilitas wisata kuliner juga tidak termasuk dalam catatan dan masih tergolong minim dibanding dengan fasilitas wisata bidang yang lain, padahal Kabupaten Sidoarjo memiliki potensi yang sangat besar di bidang tersebut (Rinjaya & Santoso, 2019). Banyak produk olahan tambak yang berkualitas tinggi, seperti ikan bandeng, udang, dan ikan nila, tidak mendapatkan pengolahan yang optimal untuk menarik wisatawan. Selain itu, kurangnya tempat yang representatif untuk menikmati kuliner khas daerah ini membuat para wisatawan kurang tertarik untuk mengunjungi Sidoarjo.

Potensi produksi tambak di Sidoarjo sangat tinggi dan diminati oleh masyarakat maupun wisatawan lokal dan mancanegara. Tingginya minat terhadap produk olahan tambak tentu sejalan dengan jumlah hasil produksi tambak di Sidoarjo. Berikut disajikan data jumlah produksi tambak menurut jenis di Sidoarjo pada tahun 2021-2023.

Tabel 1.1 Data Produksi Tambak Menurut Jenis di Sidoarjo Tahun 2021-2023.

Tahun	Bandeng (Kg)	Udang Windu (Kg)	Udang Vannemei (Kg)	Nila (Kg)
2021	34.548,900	4.171,200	5.820,898	15.395,600
2022	34.777,400	3.926,900	5.795,900	15.411,700
2023	35.271,900	4.011.500	5.876.800	15.537.400

Sumber : Satu Data Kabupaten Sidoarjo, Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo Tahun 2021-2023.

Jumlah produksi hasil tambak tersebut diperoleh dari luasnya lahan tambak dan cukup banyaknya petani tambak di Kabupaten Sidoarjo. Terdapat 15.178,04 hektare lahan tambak dengan jumlah petani tambak sebanyak 1.249 orang menurut data Jumlah Petani Tambak dan Pandega (PTP) Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo Tahun 2023. Secara makro produksi hasil tambak di Sidoarjo diolah menjadi produk setengah jadi dan siap saji. Berdasarkan sumber data Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan, Badan Pusat Statistik, dan Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo hasil produksi tambak di Kabupaten Sidoarjo diolah menjadi ikan *fillet* atau *frozen food* dengan jumlah hampir mencapai 6 Ton, camilan atau bahan makanan berbasis olahan ikan dan udang hampir mencapai 15 Ton, kerupuk udang hampir mencapai 10 Ton, dan sisanya hampir mencapai 29 Ton tidak menjadi produk olahan melainkan hasil produksi tambak yang diperjual belikan.

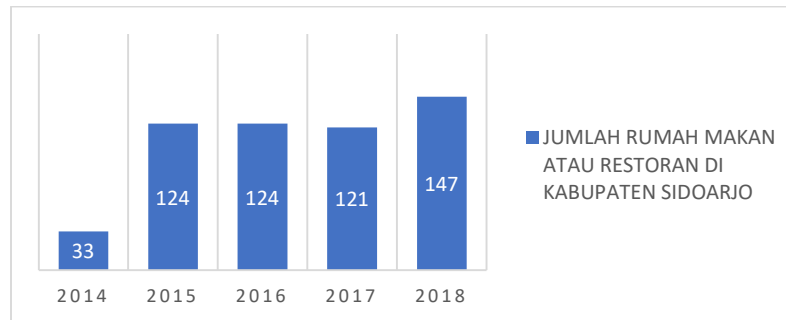
Dari potensi hasil produksi tambak di Sidoarjo, tentu komoditas tersebut memiliki nilai jual yang tinggi jika diolah menjadi sebuah produk olahan kuliner setengah matang maupun siap saji. Beberapa olahan produk tambak di Sidoarjo yang cukup populer diantaranya adalah bandeng presto, bandeng asap, bandeng goreng tepung, bandeng bakar cabut duri, bandeng asem-asem, udang bakar, petis udang, kerupuk udang, nila bakar cabut duri, nila asap, dan lain sebagainya.

Beberapa olahan produk tersebut juga seringkali menjadi buah tangan wisatawan yang mengunjungi Kabupaten Sidoarjo.

Dari indikator hasil produksi tambak, luas lahan tambak, jumlah petani tambak, dan produk olahan tambak di Kabupaten Sidoarjo, tentu hal ini bisa menjadi acuan utama potensi perancangan pusat di sektor wisata kuliner yang dikhususkan untuk produk olahan tambak di Sidoarjo. Penyediaan pusat wisata kuliner dengan infrastruktur yang memadai menjadi sangat penting. Pusat wisata kuliner tersebut tidak hanya sebagai sarana pemasaran dan distribusi produk lokal, melainkan juga menciptakan sebuah pusat wisata kuliner yang memberikan pengalaman dan kemudahan dalam menemukan produk olahan tambak setengah jadi maupun siap saji untuk konsumsi secara langsung maupun buah tangan.

Menurut UU No.10 Tahun 2009, pusat wisata merupakan tempat yang menarik untuk dikunjungi wisatawan, serta memiliki nilai alam, budaya, sejarah, atau keindahan. Pusat kuliner merupakan sarana yang menampung semua aktivitas yang berkaitan dengan kuliner (Anggono & Hidayatun, 2016). Sedangkan pusat wisata kuliner memiliki tujuan guna menata para pedagang dengan menempatkan secara terpusat pada sebuah lokasi, guna mempermudah para pengunjung dalam mencari kuliner yang diinginkan (Prajudi K. & Poerbantanoe B, 2023). Selain untuk memudahkan dalam mencari kuliner, pusat wisata kuliner juga memiliki tujuan lain yang menawarkan pengalaman sebagai area makan dan minum, ruang pameran interaktif untuk menampilkan hasil start-up dari sektor makanan dan sektor ekonomi kreatif lainnya serta area edukasi atau *workshop* bagi *start-up kuliner* (Bilinda J. V. & Mintorogo D.S, 2020).

Pusat wisata kuliner dibutuhkan karena Kabupaten Sidoarjo memiliki potensi bisnis kuliner yang cukup kompetitif. Hasil produksi tambak yang tinggi juga bisa jadi salah satu penyebab semakin meningkatnya jumlah restoran di Kabupaten Sidoarjo. Hal ini tercermin dalam peningkatan jumlah rumah makan atau restoran selama periode 5 tahun, mulai dari tahun 2014 hingga 2018. Pada tahun 2018 tercatat ada 147 rumah makan atau restoran di Sidoarjo. Jumlah restoran diproyeksikan akan terus meningkat dari tahun ke tahun.



Grafik 1.1 Jumlah Rumah Makan atau Restoran di Kabupaten Sidoarjo
Tahun 2014-2018.

Sumber : Badan Pusat Statistik Jawa Timur Tahun 2019.

Indikator jumlah rumah makan atau restoran yang cukup tinggi ini menjadi salah satu indikator yang baik sehingga dapat memproyeksikan peningkatan sektor wisata kuliner di Kabupaten Sidoarjo. Selain itu, indikator tingginya potensi bisnis kuliner di Kabupaten Sidoarjo juga tercermin dari data rata-rata pengeluaran per kapita sebulan makanan dan bukan makanan di Kabupaten Sidoarjo tahun 2022 mencapai 759,941 (rupiah) pada kategori makanan atau setara 44,73%. Data ini juga menjadi alasan kuat bahwa masyarakat lokal di Kabupaten Sidoarjo memiliki kecenderungan yang cukup tinggi untuk pengeluaran dalam sebulan terhadap produk makanan.

Tabel 1.2 Rata-Rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Makanan dan Bukan Makanan di Kabupaten Sidoarjo Provinsi Jawa Timur (rupiah) Tahun 2021-2022.

Makanan		Bukan Makanan		Jumlah	
2021	2022	2021	2022	2021	2022
753, 080	759, 941	949, 896	939, 106	1,702, 975	1,699, 046
Persentase (%)					
2021	2022	2021	2022	2021	2022
44,22	44,73	55,78	55,27	100	100

Sumber : Badan Pusat Statistik, Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) Maret 2021 dan Maret 2022.

Melihat kondisi dan indikator di atas dapat disimpulkan bahwa penyediaan pusat wisata kuliner yang dikhususkan pada produk olahan tambak di Kabupaten Sidoarjo dianggap layak dan sangat berpotensi. Khususnya bagi masyarakat maupun wisatawan yang mencari tempat wisata kuliner, para pelaku usaha kuliner dan petani tambak dalam mengembangkan bisnisnya. Serta, bertambahnya lapangan pekerjaan baru, membuka daya tarik di sektor wisata kuliner, dan meningkatnya pendapatan pajak daerah pemerintah Kabupaten Sidoarjo. Adapun perancangan pusat wisata kuliner produk olahan tambak di Sidoarjo menerapkan pendekatan arsitektur tropis yang sesuai dengan kondisi asal dari komoditas produk olahan tambak dan kenyamanan pengguna yang disesuaikan pada lokasi perancangan yakni Kabupaten Sidoarjo merupakan wilayah beriklim tropis. Selain itu, penggunaan material akan disesuaikan dengan iklim tropis serta prinsip sirkulasi silang guna kenyamanan pengguna bangunan baik pengelola dan pengunjung.

1.2 Tujuan Dan Sasaran Perancangan

Sasaran dari disempurnakan objek perancangan Sentra Wisata Kuliner di Sidoarjo ini adalah sebagai :

1. Menciptakan pusat kuliner yang terintegrasi, menciptakan sebuah pusat wisata kuliner yang menyatukan berbagai kebutuhan seperti interaksi, berkumpul, wisata, dan wadah kuliner bagi masyarakat Sidoarjo maupun wisatawan lokal dan mancanegara.
2. Mendukung ekonomi lokal, menyediakan ruang bagi para pelaku usaha kuliner lokal untuk berkembang, sehingga dapat mendukung pertumbuhan ekonomi daerah dan menciptakan lapangan kerja baru.

Sedangkan sasaran yang ingin dicapai dengan dirancangnya Sentra Wisata Kuliner di Sidoarjo ini adalah merupakan :

1. Wadah yang berfungsi secara optimal sebagai sarana untuk makan dan minum yang nyaman bagi para penggunanya.

2. Wadah sarana interaksi sosial yang nyaman dan menyenangkan bagi para penggunanya.
3. Sarana untuk mengembangkan produk kuliner lokal dengan menyediakan area pameran UMKM, area *workshop* produk, dan toko oleh-oleh.

1.3 Batasan Dan Asumsi

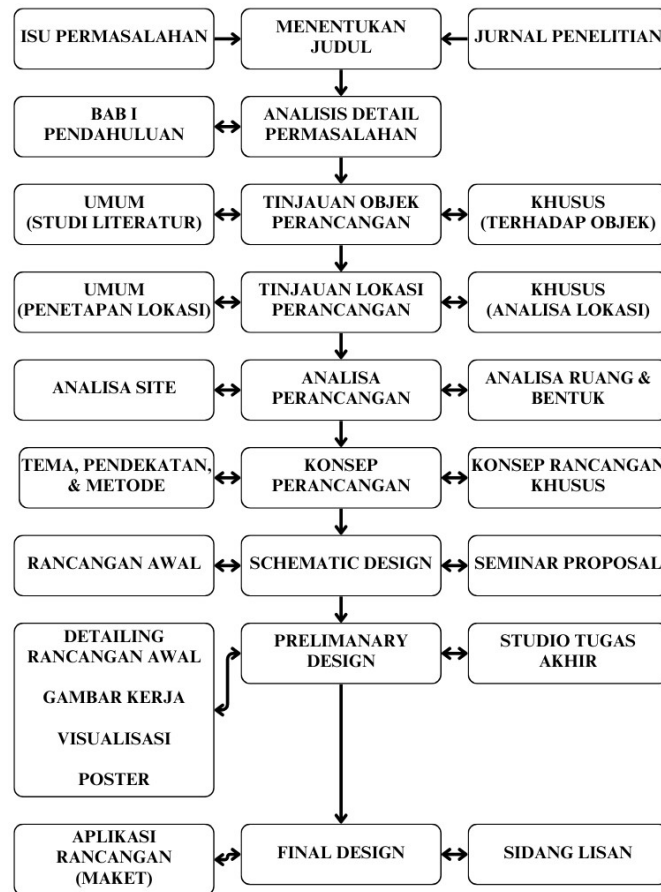
Berikut batasan dan asumsi terkait objek perancangan Pusat Wisata Kuliner Produk Olahan Tambak di Sidoarjo baik yang bersifat arsitektural maupun non-arsitektural.

1. Pengguna bangunan mencakup segala usia atau umum (bayi, balita, remaja, dewasa, dan manula).
2. Status atau strata sosial mencakup kalangan menengah hingga atas (*middle income – high income*).
3. *Target market* difokuskan kepada wisatawan domestik maupun mancanegara. Namun, tidak menutup kemungkinan daya tarik dari masyarakat lokal.
4. Batasan jam operasional bangunan pukul 08.00 – 22.00 WIB.
5. Lokasi perancangan berada di Sidoarjo dengan lahan yang ditentukan, yang diperkirakan akan mempengaruhi ukuran dan skala sentra wisata kuliner.
6. Kapasitas pengunjung keseluruhan maksimum 450 orang.
7. Memiliki fasilitas dasar yang lengkap seperti area makan *outdoor* dan *indoor*, area parkir, mushola, toilet, toilet disabilitas, *nursery room*, *playground* anak, dsb.
8. Kepatuhan terhadap standar regulasi pembangunan di wilayah Kabupaten Sidoarjo.
9. Asumsi kepemilikan yakni investor dari developer terkemuka yang melakukan *sharing holder* dengan pemerintah Kabupaten Sidoarjo (dengan persentase 70% investor dan 30% pemerintah).

10. Asumsi minat wisatawan lokal, mancanegara, dan masyarakat Sidoarjo terhadap Fasilitas Wisata Kuliner cukup tinggi (terutama bagi kalangan *middle income – high income*).
11. Daya tampung proyek dianggap mampu memenuhi kebutuhan hingga 5 tahun mendatang. (terdapat area kosong yang difungsikan temporer dan dapat digunakan sebagai perluasan area lahan di masa yang akan datang).

1.4 Tahapan Perancangan

Berikut uraian bagan tahapan perancangan Pusat Wisata Kuliner Produk Olahan Tambak di Sidoarjo dari awal hingga tahapan akhir perancangan selesai :



Gambar 1.1 Bagan Tahapan Perancangan

Sumber : Analisa Penulis, 2024

1.5 Sistematika Laporan

Sistematika penyusunan dari laporan ini disusun dalam 4 (empat) bab pokok bahasan menguraikan antara lain :

- Bab I. Pendahuluan, bab ini menjelaskan tentang latar belakang timbulnya objek perancangan Pusat Wisata Kuliner Produk Olahan Tambak di Sidoarjo dengan data produksi tambak menurut jenis di Sidoarjo tahun 2023, data jumlah luas lahan tambak dan petani tambak di Sidoarjo, perkembangan jumlah rumah makan atau restoran di Sidoarjo, dan indikator rata-rata pengeluaran per kapita sebulan makanan dan bukan makanan di Kabupaten Sidoarjo tahun 2022. Kemudian, membahas tujuan dan sasaran perancangan, batasan dan asumsi, tahapan perancangan, dan sistematika laporan.
- Bab II. Tinjauan objek perancangan, bab ini menjelaskan tinjauan umum perancangan yang mencakup pengertian judul, studi literatur, serta studi kasus. Kemudian, menjelaskan tinjauan khusus perancangan yang mencakup penekanan perancangan, lingkup pelayanan, dan seputar aktifitas serta ruang pada objek perancangan.
- Bab III. Tinjauan lokasi perancangan, bab ini menjelaskan segala sesuatu yang berkaitan dengan lokasi objek perancangan mencakup latar belakang, penetapan, dan kondisi fisik lokasi.
- Bab IV. Analisa perancangan, bab ini menjelaskan segala sesuatu terhadap analisa objek perancangan mencakup lokasi, ruang, serta bentuk dan tampilan perancangan.
- Bab V. Konsep perancangan, bab ini menjelaskan segala sesuatu yang berkaitan dengan konsep perancangan mencakup tema, pendekatan, metode, dan konsep rancangan.