

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata menjadi salah satu sektor yang sangat potensial dalam mendorong pertumbuhan ekonomi suatu negara. Banyak faktor yang melatar belakangi pertumbuhan industri pariwisata, selain karena kekayaan alam dan budayanya, juga adanya upaya yang cukup kuat untuk mendorong pertumbuhan tersebut, salah satunya melalui pengalaman wisata (Tarunajaya dkk, 2023).

Penyediaan fasilitas yang tepat tidak hanya meningkatkan kepuasan pengunjung tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal (Ernawati dkk, 2023). Salah satu potensi wisata yang terus dikembangkan dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat adalah wisata kuliner yang merupakan bagian dari sektor pariwisata global (Suteja & Wahyuningsih, 2019). Berbeda dengan wisata gastronomi yang menawarkan pengalaman mendalam dalam mendalami keunikan budaya suatu daerah melalui kuliner, wisata kuliner lebih berfokus pada aktivitas menikmati lezatnya hidangan lokal tanpa perlu terlibat dalam kegiatan mendalam atau edukatif, dengan tujuan utama mengeksplorasi hidangan lokal yang lezat dan unik, serta menikmati pengalaman makan yang memuaskan (Mau dkk, 2023).

Selain wisata kuliner juga terdapat wisata berbelanja produk lokal sebagai buah tangan sekaligus pengingat terhadap destinasi wisata yang dikunjungi. Berbelanja merupakan hal yang umum dilakukan oleh wisatawan, tidak lengkap rasanya apabila dalam suatu perjalanan berwisata tidak meluangkan waktu untuk berbelanja (Astari, 2017). Meskipun banyak destinasi populer yang telah berkembang pesat di Indonesia, masih ada daerah yang memiliki potensi wisata kuliner dan berbelanja namun belum mendapatkan perhatian cukup, salah satunya adalah Kabupaten Magetan.

Sebagai salah satu daerah yang memiliki keindahan alam dan kaya akan budaya, Kabupaten Magetan memiliki potensi besar untuk dikembangkan wisatanya. Kota yang memiliki julukan “Kota Kaki Gunung” ini memiliki wisata unggulan yaitu Telaga Sarangan (Detik Jatim, 2023). Saat ini Pemkab Magetan serius untuk mendorong dan menjadikan sektor pariwisata sebagai salah satu sektor unggulan Kabupaten Magetan (Radar Madiun, 2024). Dapat dilihat pada tabel 1.1. jumlah pengunjung destinasi wisata Kabupaten Magetan tahun 2020-2023, peningkatan pengunjung yang sangat signifikan terjadi pada tahun 2021-2022.

Tabel 1. 1 Jumlah Wisatawan Kabupaten Magetan 2020-2023

Tahun	Jumlah Pengunjung	Kenaikan dan Penurunan Pengunjung
2020	741.754	
2021	772.273	(+) 30.519
2022	1.520.293	(+) 748.020
2023	1.495.155	(-) 25.138
Rata-rata jumlah pengunjung setiap tahun		990.836
Rata-rata Kenaikan dan Penurunan Pengunjung		188.350

Sumber: Badan Pusat Statistika Kabupaten Magetan, 2024

Selain potensi wisata alam yang populer Kabupaten Magetan juga memiliki potensi budaya yaitu, kuliner, oleh-oleh, seni dan tradisi (Daerobi & Riyanto, 2023). Kabupaten Magetan memiliki kuliner khas yang berbeda antara lokasi pariwisata dengan perkotaannya, di lokasi wisata unggulan kuliner yang terkenal ialah sate kelinci dan untuk perkotaannya kuliner yang terkenal ialah tepo. Tidak Hanya kuliner di Kabupaten Magetan juga terdapat berbagai macam oleh-oleh mulai dari makanan yang populer ialah jenang candi dan roti bolu endog, oleh-oleh kerajinan kulit, oleh-oleh kerajinan anyaman, dan juga oleh-oleh konveksi yaitu batik sidomukti. Magetan juga memiliki kekayaan seni dan tradisi yang sampai saat ini masih di lestarikan mulai dari Tarian Jalak Lawu, Theledek,

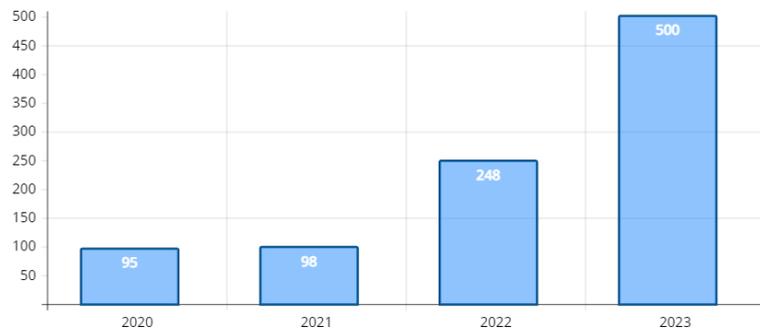
Ledhuk dan yang paling populer setiap tahunnya ialah Labuh Sesaji Sarangan. Dapat dilihat pada table 1.2 produk-produk yang menjadi unggulan Kabupaten Magetan

Tabel 1. 2 Produk-Produk Unggulan Kabupaten Magetan

Produk-produk Unggulan di Kabupaten Magetan		
Wisata	Telaga Sarangan	
	Mojosemi Forest Park	
	Kebun Refugia	
Kuliner	Sate Kelinci	
	Tepo	
	Pecel Pincuk	
	Ayam Panggang Gandu	
Oleh-oleh	Dawet Catur	
	Makanan & Minuman	Sayuran Segar
		Buah Segar
		Kopi Lawu
		Jenang Candi
		Jrangking
		Bolu Endog / Bolu Rahayu
		Lempeng
	Carang Mas	
	Kerajinan	Kerajinan Kulit
		Kerajinan Anyaman Bambu
	Konveksi	Batik Pring Sedapur
		Batik Parang
Seni Budaya	Tarian Jalak Lawu	
	Tongklung	
	Ledhug	

Sumber: Analisa Pribadi, 2024

Potensi dan juga keberadaan dari produk-produk unggulan dari Kabupaten Magetan ini belum sepenuhnya terekspos kepada wisatawan baik lokal maupun mancanegara. Kurangnya fasilitas yang memadai untuk memperkenalkan dan mempromosikan potensi budaya lokalnya menjadi salah satu faktor yang menghambat perkembangan wisata ini. Ketersediaan rumah makan di Kabupaten Magetan sendiri karakteristiknya lebih seperti resto dan juga beberapa berupa warung. dapat dilihat pada gambar 1.1. ketersediaan rumah makan yang tersebar di Kabupaten Magetan.



Gambar 1. 1 Diaram Jumlah Rumah Makan di Kabupaten Magetan 2020-2023

Sumber: Badan Pusat Statistika Kabupaten Magetan 2024

Keberadaan kuliner dan oleh-oleh khas Kabupaten Magetan masih tersebar pada lokasi-lokasi yang dekat dengan tempat produksinya, seperti halnya sentra ayam panggang di Dukuh Gandu, sentra kulit yang berada di Jl. Sawo, dan sentra batik di Desa Sidomukti. Keberadaan potensi yang tersebar ini mengakibatkan wisatawan kurang efisien untuk menjangkau lokasi-lokasi tersebut. Perlu adanya fasilitas yang memadai kegiatan berkuliner serta berbelanja di satu tempat yang terpusat dan dapat dengan mudah di jangkau oleh wisatawan.

Pusat ini tidak hanya berfokus pada potensi budaya seperti kuliner dan oleh-oleh saja namun juga dapat memperkuat identitas lokal dan membedakan pusat kuliner dan oleh-oleh di Magetan dengan yang lain. Dengan pendekatan *Reinvigorating Tradition* yang berarti menyegarkan kembali tradisi (Lim dan Beng, 1998) mengangkat tradisi Magetan dan bangunan yang mengacu pada

arsitektur Jawa Mataraman. Pusat kuliner dan oleh-oleh yang menonjolkan tradisi dapat memperkuat identitas Magetan dan dapat memberikan pengalaman berwisata yang berkesan bagi pengunjung melalui suasana dan budaya lokal yang dihadirkan.

Sejalan dengan visi Pemerintah Kabupaten Magetan dalam mengembangkan sektor pariwisata, untuk semakin memperkaya pengalaman wisatawan perlu adanya pusat kuliner dan oleh-oleh yang representatif. Pusat ini tidak hanya memenuhi kebutuhan wisatawan akan kuliner dan oleh-oleh, tetapi juga menjadi ikon baru yang memperkuat citra Magetan sebagai kota wisata yang memiliki budaya dan tradisi, dan diharapkan dapat menjadi salah satu pilar dalam meningkatkan kunjungan wisatawan serta perekonomian daerah.

1.2 Tujuan dan Sasaran Perancangan

Tujuan dari perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh di Magetan ini adalah:

- Mewadahi wisatawan untuk menikmati berbagai macam kuliner yang ada di Magetan.
- Mewadahi wisatawan untuk berbelanja berbagai macam oleh-oleh Khas Magetan.
- Wadah untuk mempromosikan dan melestarikan kekayaan seni, budaya dan tradisi lokal Magetan.
- Menjaga kelangsungan nilai-nilai budaya, tradisi, dan kearifan Kabupaten Magetan sejalan dengan perkembangan teknologi yang ada.

Sasaran yang ingin di capai dari perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh ini antara lain:

- Perancangan pusat kuliner berupa food court yang berada pada jalur wisata Kabupaten Magetan
- Perencanaan pusat oleh-oleh berupa mall yang menyediakan tempat bagi tenan-tenan penjual oleh-oleh.
- Penyediaan ruang galeri dan amphiteater.
- Menggunakan pendekatan *reinvigorating tradition* yaitu mengacu pada bangunan Masjid Kuno At-Taqwa pada desain perancangan.

1.3 Batasan dan Asumsi

Batasan pada perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh di Magetan adalah sebagai berikut:

- Lingkup pelayanan wisatawan domestik, wisatawan mancanegara, masyarakat umum.
- Pusat kuliner dan oleh-oleh ini beroperasi mulai pukul 08:00 sampai 20:00 WIB.
- Peraturan-peraturan fisik bangunan menyesuaikan dengan peraturan tata bangunan dari Pemerintah Kota Magetan.
- Batasan produk yang dapat di perjual belikan pada Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Kota Magetan berupa makanan, minuman dan souvenir hasil kerajinan lokal Kota Magetan dan sekitarnya.

Asumsi dari perancangan pusat kuliner dan oleh-oleh ini:

- Perancangan bangunan ini nantinya milik swasta
- Daya tampung proyek diasumsikan dapat memenuhi kebutuhan sampai sepuluh tahun ke depan dengan kapasitas maksimal 500 orang.

1.4 Tahapan Perancangan

Tahapan perancangan menjelaskan urutan penyusunan laporan secara skematik untuk merealisasikan gagasan menjadi rencana dan rancangan fisik, dapat dilihat pada tabel 1.2 diagram urutan penyusunan laporan. Penyusunan laporan di bagi menjadi beberapa tahap, yaitu:

1. Interpretasi Judul

Menginterpretasikan judul “Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Di Magetan dengan Pendekatan Reinigorating Tradition” sebagai pusat kuliner dan edukasi kuliner di Magetan.

2. Pengumpulan Data

Mengumpulan data serta informasi yang berkaitan dengan obyek perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh Khas Magetan, baik berupa

literatur, data angka, peraturan dan data-data lainnya dari sumber primer maupun sekunder.

3. Analisa dan Kompilasi Data

Menganalisa data potensi serta penyebab permasalahan yang ada untuk mempermudah tahapan perancangan berdasarkan isu dan fakta, dengan tujuan mengidentifikasi hubungan sebab-akibat yang dapat memberikan Solusi mengenai bagaimana sebaiknya bangunan pusat kuliner dan oleh-oleh dihadirkan.

4. Azas dan Metode Perancangan

Perancangan dilakukan dengan mempertimbangkan potensi, permasalahan, dan judul sebagai titik awal. Konsep desain kemudian disusun berdasarkan kerangka teori yang relevan sebagai acuan dan batasan.

5. Konsep dan Tema Perancangan

Mengumpulkan semua ide utama menjadi satu konsep yang jelas agar menjadi acuan atau fokus sepanjang proses perancangan.

6. Gagasan Ide

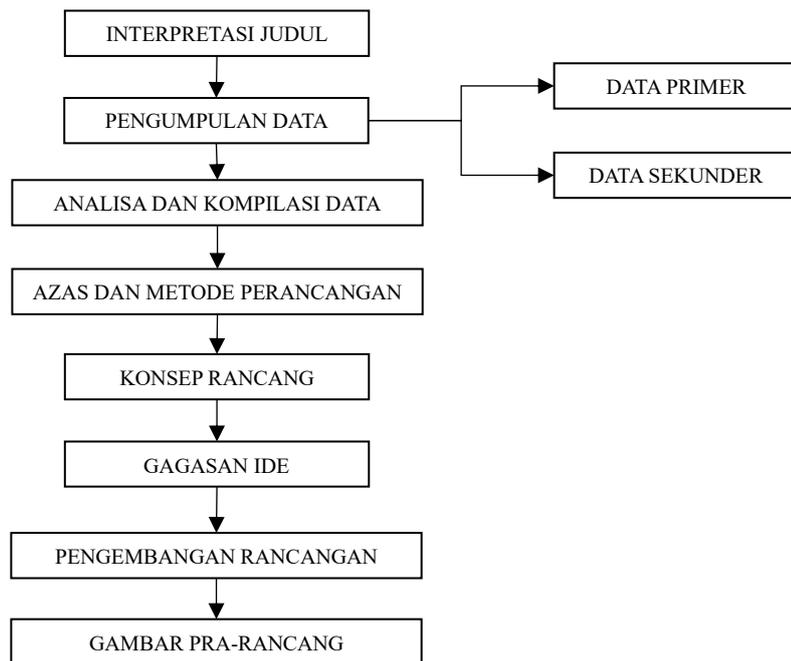
Memunculkan ide-ide rancangan yang lebih spesifik sesuai konsep dan tema perancangan.

7. Pengembangan Rancangan

Mengembangkan ide gagasan menjadi rancangan dasar atau pra-rancang yang koheren dengan tema yang telah ditetapkan.

8. Gambar Prarancang

mewujudkan desain pra-rancang dalam bentuk gambar seperti site plan, layout plan, denah, potongan, tampak, perspektif dan utilitas.



Gambar 1. 2 Diagram Tahap Perancangan

Sumber: Materi Kuliah Riset Desain, 2024

1.5 Sistematika Laporan

Sistematika pembahasan yang digunakan dalam penyusunan Laporan Program Perencanaan dan Perancangan ini adalah:

- Bab I Pendahuluan, berisi tahapan-tahapan mulai dari latar belakang pemilihan judul Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Magetan dengan Pendekatan Reinigorating tradition, tujuan dan sasaran perancangan, batasan dan asumsi rancangan, dan tahapan perancangan beserta sistematika pembahasan.
- Bab II Tinjauan Obyek Perancangan, berisi tinjauan terhadap objek perancangan yang serupa yang meliputi tinjauan umum dan tinjauan khusus. Tinjauan umum berupa studi literatur yang membahas pusat kuliner dan oleh-oleh serta edukasi. Sedangkan tinjauan khusus membahas tentang penekanan perancangan, lingkup pelayanan, hingga menentukan perhitungan luasan ruang yang nantinya akan diterapkan pada perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Magetan.

- Bab III Tinjauan Lokasi Perancangan, Berisi tentang tinjauan lokasi perancangan yang menyangkut latar belakang pemilihan lokasi, penetapan lokasi, dan fisik lokasi yang nantinya akan digunakan sebagai lokasi site Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Magetan.
- Bab IV Analisa Perancangan, berupa pengungkapan analisa fisik lokasi yang meliputi Analisa tapak, zonasi, bentuk, ruang, hingga infrastuktur kota yang nantinya akan di gunakan sebagai lokasi site pada objek rancangan.
- Bab V Konsep Perancangan, berisi fakta, isu, dan goals penentuan tema rancangan, metode, serta berbagai konsep perancangan seperti konsep tatanan masa, tata ruang, bentuk, tampilan dan lain-lainnya.