



BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

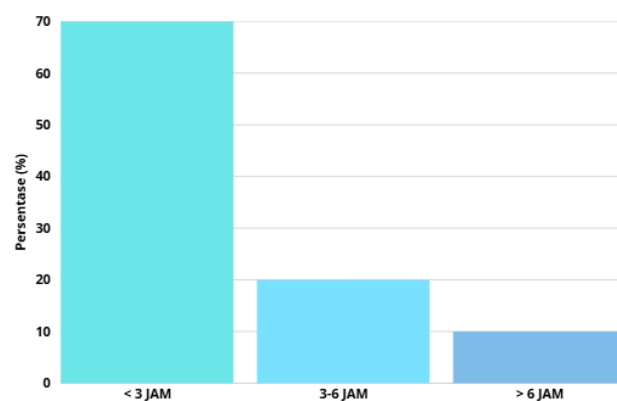
PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

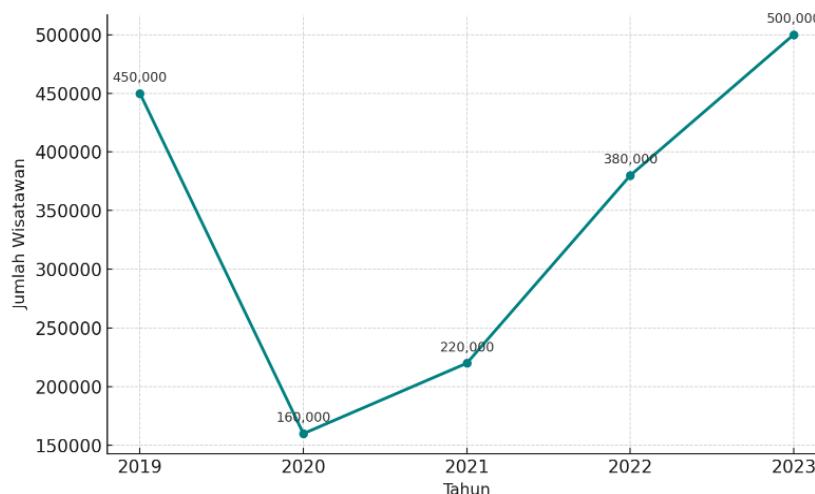
Kabupaten Situbondo merupakan salah satu wilayah administratif di Provinsi Jawa Timur yang terletak di bagian utara Pulau Jawa dan berbatasan langsung dengan Laut Jawa di sebelah utara, Kabupaten Bondowoso di selatan, Kabupaten Banyuwangi di timur, serta Kabupaten Probolinggo di barat. Secara administratif, Situbondo terdiri atas 17 kecamatan dan 132 desa dengan luas wilayah sekitar 1.638 km². Ibu kotanya berada di Kecamatan Situbondo, yang juga menjadi pusat kegiatan pemerintahan, perdagangan, dan layanan publik. Wilayah Situbondo dilalui oleh jalur strategis Pantai Utara Jawa Timur (Pantura) yang menghubungkan Surabaya–Probolinggo–Situbondo–Banyuwangi hingga menuju Pulau Bali. Posisi ini menjadikan Situbondo berperan penting sebagai kawasan transit dan koridor ekonomi lintas provinsi. Namun hingga saat ini, peran Situbondo dalam peta pariwisata Jawa Timur masih sebatas sebagai daerah transit. Banyak wisatawan hanya berhenti sejenak untuk beristirahat, tanpa memiliki alasan yang kuat untuk tinggal lebih lama. Padahal, Situbondo memiliki potensi kuliner yang khas dan mencerminkan identitas masyarakat pesisir yang ramah serta kaya tradisi. Beberapa kuliner seperti nasi sodu, tajin palappa, sate kerang, ikan bakar pantai, tape singkong, dan kopi khas Situbondo merupakan representasi gastronomi lokal yang unik. Makanan-makanan tersebut bukan hanya hasil olahan bahan lokal, tetapi juga mengandung nilai sosial budaya yang diwariskan turun-temurun. Aktivitas memasak bersama di pasar rakyat, warung tepi pantai, hingga acara adat seperti petik laut, mencerminkan kehidupan kuliner yang kuat dan otentik di Situbondo. Sayangnya, potensi ini belum dikelola secara terpusat dan terintegrasi dalam satu kawasan yang mampu menampilkan kekayaan kuliner lokal kepada wisatawan secara layak dan menarik.

Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Situbondo (2023), jumlah kunjungan wisatawan ke Situbondo mengalami peningkatan signifikan setelah masa pandemi. Pada tahun 2020 hanya tercatat sekitar 70.000 wisatawan, kemudian

naik menjadi 220.000 orang pada 2021, 350.000 orang pada 2022, dan mencapai 500.000 wisatawan pada 2023. Lonjakan sebesar lebih dari enam kali lipat ini menunjukkan potensi ekonomi wisata yang menjanjikan. Namun, peningkatan jumlah kunjungan ini tidak diiringi dengan peningkatan lama tinggal wisatawan (*time spent*). Berdasarkan survei Dinas Pariwisata Jawa Timur (2024), sekitar 70 persen wisatawan hanya berhenti kurang dari tiga jam, 20 persen tinggal tiga hingga enam jam, dan hanya 10 persen yang menginap atau beraktivitas lebih dari enam jam.



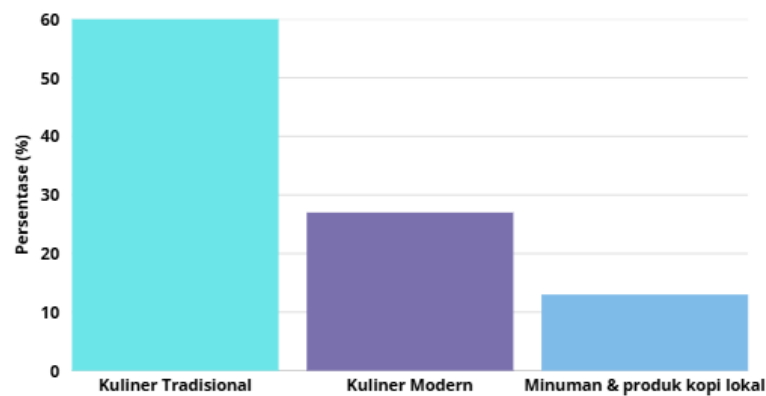
Gambar 1.1 Distribusi Lama Kunjungan Wisatawan
Sumber: Survei Dinas Pariwisata Jawa Timur (2024)



Gambar 1.2 Tren Jumlah Wisatawan Kabupaten Situbondo
Sumber: BPS Situbondo; Dispar Jatim, 2021

Rendahnya durasi tinggal wisatawan ini disebabkan oleh keterbatasan fasilitas pendukung wisata, terutama di bidang kuliner dan akomodasi. Kebanyakan wisatawan hanya singgah di warung sederhana di sepanjang jalur Pantura, tanpa adanya tempat yang mampu memberikan pengalaman kuliner dan rekreasi yang nyaman. Akibatnya, peluang ekonomi dari konsumsi makanan, penginapan, dan kegiatan wisata belum termanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat Situbondo.

Berdasarkan data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Situbondo (2023), terdapat lebih dari 450 pelaku usaha kuliner lokal yang tersebar di seluruh wilayah kabupaten. Sekitar 60 persen di antaranya bergerak di bidang makanan tradisional khas Situbondo seperti nasi sodu, tajin palappa, dan sate kerang.



Gambar 1.3 Jumlah Pelaku Usaha Kuliner Lokal Kabupaten Situbondo

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Situbondo, 2023

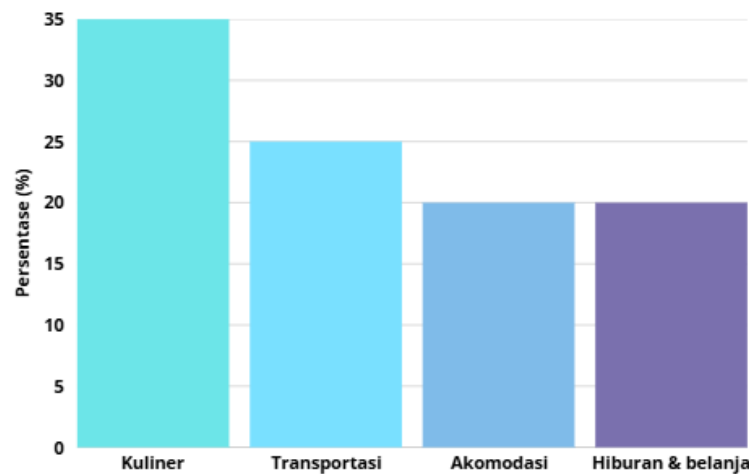
Produk-produk ini menjadi kuliner yang paling banyak diminati oleh wisatawan, masing-masing dengan tingkat popularitas nasi sodu sebesar 35 persen, ikan bakar pantai 27 persen, tajin palappa 20 persen, sate kerang 10 persen, dan kopi Situbondo 8 persen. Selain itu, sektor kuliner juga menyumbang sekitar 18 persen terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Situbondo tahun 2023, menjadikannya salah satu dari lima sektor ekonomi kreatif terbesar di daerah tersebut.



Gambar 1.4 Tingkat Popularitas Kuliner Khas Situbondo Berdasarkan Preferensi Wisatawan

Sumber: Survei Dinas Pariwisata Kabupaten Situbondo, 2023

Meskipun potensi ini sangat besar, pengelolaan kuliner Situbondo hingga kini masih terbatas pada kegiatan promosi tahunan seperti Festival Kuliner Situbondo yang mulai digelar sejak 2022. Festival tersebut berhasil meningkatkan pendapatan pelaku UMKM hingga 40 persen selama masa pelaksanaannya, namun dampaknya masih bersifat sementara karena belum ada fasilitas permanen yang mampu menjadi wadah promosi dan pengembangan kuliner secara berkelanjutan. Kondisi ini menunjukkan pentingnya pembangunan fasilitas kuliner terpadu yang dapat menampung aktivitas kuliner lokal sekaligus menjadi daya tarik wisata utama sepanjang tahun. Padahal, sektor kuliner memiliki peran penting dalam menarik minat wisatawan. Berdasarkan data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2023), sekitar 35 persen pengeluaran wisatawan domestik di Jawa Timur dialokasikan untuk kuliner, sementara sisanya terbagi pada transportasi (25 persen), akomodasi (20 persen), dan hiburan serta belanja (20 persen). Angka tersebut memperlihatkan bahwa wisata kuliner merupakan salah satu sektor paling potensial untuk dikembangkan sebagai strategi peningkatan ekonomi daerah.



Gambar 1.5 Persen Pengeluaran Wisatawan Domestik di Jawa Timur

Sumber: Kemenparekraf, 2023

Dalam konteks pariwisata modern, daya tarik sebuah destinasi tidak hanya ditentukan oleh keindahan alamnya, tetapi juga oleh pengalaman yang ditawarkan kepada wisatawan. Salah satu cara yang efektif untuk memperpanjang waktu tinggal wisatawan adalah dengan menghadirkan fasilitas kuliner dan *hospitality* yang saling terintegrasi. Fasilitas tersebut tidak hanya menyediakan makanan khas daerah, tetapi juga memberikan pengalaman ruang, suasana, dan pelayanan yang nyaman sehingga wisatawan terdorong untuk menikmati suasana lebih lama.

Oleh karena itu, diperlukan suatu kawasan yang dapat berfungsi ganda: sebagai pusat promosi kuliner khas Situbondo sekaligus fasilitas *hospitality* yang mampu mendukung kebutuhan wisatawan lintas kota. Konsep ini diwujudkan melalui perancangan *Culinary and Hospitality Complex* di Situbondo, yaitu kawasan terpadu yang menampung area kuliner, akomodasi, dan ruang publik dalam satu lingkungan yang terencana. Kompleks ini diharapkan menjadi ikon baru pariwisata Situbondo yang memadukan fungsi rekreasi, edukasi, dan ekonomi kreatif.

Selain mendukung sektor kuliner, proyek ini juga menjadi sarana pemberdayaan masyarakat lokal. Melalui penyediaan ruang bagi pelaku UMKM dan industri kecil, kompleks ini dapat meningkatkan nilai ekonomi dari produk lokal seperti makanan tradisional, kopi khas Situbondo, serta kerajinan tangan

berbasis bahan alam pesisir. Dengan demikian, manfaatnya tidak hanya dirasakan oleh wisatawan tetapi juga oleh masyarakat sekitar. Dari sisi aksesibilitas, posisi Situbondo yang dilalui jalur utama Pantura semakin strategis dengan rencana pembangunan *Exit* Tol Besuki sebagai bagian dari proyek Tol Probolinggo–Banyuwangi. Ketika infrastruktur ini selesai pada tahun 2026, Situbondo berpotensi menjadi pintu gerbang wisata kuliner Jawa Timur bagian timur, karena lokasinya yang menghubungkan berbagai destinasi populer seperti Taman Nasional Baluran dan Pantai Pasir Putih.

Dengan latar belakang tersebut, urgensi perancangan *Culinary and Hospitality Complex* di Situbondo tidak hanya berfokus pada penyediaan fasilitas kuliner dan penginapan, tetapi juga pada penguatan identitas budaya daerah serta penciptaan ruang publik yang representatif dan berkelanjutan. Kompleks ini diharapkan dapat menjadi magnet baru pariwisata Situbondo yang mampu memperpanjang lama tinggal wisatawan, meningkatkan pendapatan ekonomi lokal, dan memperkuat citra Situbondo sebagai destinasi kuliner dan budaya yang autentik di Jawa Timur.

1.2 Tujuan dan Sasaran Perancangan

1.2.1 Tujuan

Tujuan rancangan dari proyek *Culinary and Hospitality Complex* adalah:

1. Meningkatkan lama tinggal wisatawan di Situbondo melalui penyediaan fasilitas kuliner dan *hospitality* yang terpadu dan nyaman sehingga wisatawan terdorong untuk singgah lebih lama dan menikmati potensi lokal.
2. Menghadirkan pusat kuliner khas Situbondo yang berfungsi sebagai ruang promosi, dan rekreasi gastronomi yang menampilkan kekayaan cita rasa dan budaya masyarakat pesisir Situbondo secara representatif.
3. Menyediakan fasilitas *hospitality* pendukung seperti area istirahat, penginapan sederhana, dan ruang publik yang dirancang agar memberikan pengalaman wisata yang ramah, dan berkesinambungan.

- 4 Mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal dengan memberikan ruang bagi pelaku UMKM kuliner dan ekonomi kreatif untuk berpartisipasi aktif dalam pengelolaan serta pemanfaatan kawasan wisata ini.

1.2.2 Sasaran Perancangan

Sasaran perancangan *Culinary and Hospitality Complex* meliputi:

1. Merancang kawasan kuliner dan *hospitality* yang saling terintegrasi dengan tata ruang yang efisien dan aksesibilitas tinggi, sehingga mendukung peningkatan lama tinggal wisatawan dan memberikan pengalaman ruang yang nyaman.
2. Mewujudkan ruang-ruang kuliner yang menonjolkan identitas lokal Situbondo, baik melalui penggunaan material dan elemen *arsitektur* tradisional, maupun pengolahan ruang yang menampilkan aktivitas kuliner sebagai atraksi wisata utama.
3. Mendesain fasilitas *hospitality* yang ramah pengguna dan berkelanjutan, dengan penerapan prinsip *arsitektur* tropis, efisiensi energi, dan sistem sirkulasi yang memudahkan interaksi antara area kuliner, penginapan, dan ruang publik.
4. Menghadirkan kawasan yang mendukung kegiatan ekonomi kreatif masyarakat lokal, melalui penyediaan kios, area pameran, dan ruang fleksibel yang dapat digunakan oleh pelaku UMKM untuk berjualan, berinteraksi, dan berinovasi.

1.3 Batasan dan Asumsi

1.3.1 Batasan

Agar ruang lingkup perancangan lebih terfokus dan tidak meluas, maka ditetapkan beberapa batasan perancangan sebagai berikut:

1. Fungsi bangunan difokuskan pada fasilitas kuliner, dengan fokus area penunjang berupa *hospitality*, area istirahat, serta promosi produk lokal, tanpa mencakup pusat perdagangan umum.
2. Rentang usia pengunjung adalah anak-anak, remaja, dewasa, hingga lansia. Oleh karena itu, kebutuhan ruang difokuskan pada kenyamanan dan aksesibilitas universal.

3. Lokasi perancangan dibatasi pada wilayah Kabupaten Situbondo dengan akses langsung ke jalur Pantura.

1.3.2 Asumsi

Asumsi digunakan untuk memperkirakan kondisi yang akan mendukung perancangan agar dapat dipertanggungjawabkan, di antaranya:

1. Jam operasional bangunan ditetapkan selama 24 jam.
2. Jumlah wisatawan yang singgah di Situbondo diperkirakan terus meningkat seiring pemulihan pasca-pandemi dan pertumbuhan pariwisata Jawa Timur.
3. Kuliner khas Situbondo memiliki daya tarik cukup besar untuk menjadi produk unggulan bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.
4. Kehadiran *Culinary and Hospitality Complex* diharapkan mampu mendorong peningkatan lama tinggal wisatawan sekaligus konsumsi produk lokal.
5. Kompleks ini diperkirakan dapat memberi dampak positif terhadap perekonomian masyarakat melalui penciptaan lapangan kerja baru.

1.4 Tahapan dan Kerangka Rancangan

1.4.1 Tahapan Perancangan

Penyusunan rencana dan rancangan fisik dari gagasan dibagi menjadi beberapa tahapan agar dapat terealisasi dengan baik. Tahapan tersebut yaitu :

1. Menyusun Judul

Menjelaskan judul rancangan secara singkat dan jelas.

2. Pengumpulan Data

Mengumpulkan data-data yang diperlukan untuk membantu dalam proses perancangan ide desain yang didapatkan dari studi literatur, peraturan dan literatur lainnya yang bersumber dari sumber primer dan sekunder.

3. Menentukan Metode Rancangan

Data yang telah didapatkan dari berbagai literatur akan diolah untuk menunjang teori dan kerangka rancangan nantinya.

4. Konsep Rancangan

Menyusun tema, pendekatan dan gagasan yang akan menjadi inti dari sebuah perancangan agar hasil dari proses merancang tidak melenceng dari apa yang dimaksud sebelumnya.

5. Gagasan desain

Mencari ide rancangan yang dapat memunculkan sebuah desain sesuai dengan konsep dan tema rancangan yang telah disusun.

6. Pengembangan Rancangan Desain

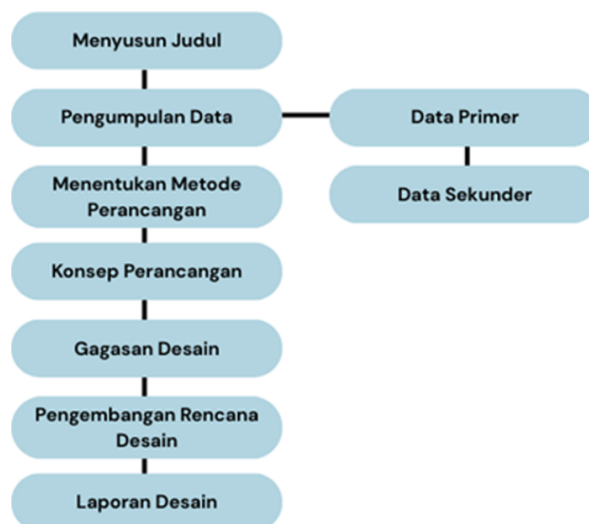
Proses mengembangkan gagasan desain sesuai dengan tema dan konsep yang telah disusun sebelumnya.

7. Laporan Desain

Mewujudkan hasil gagasan desain dalam bentuk gambar rancangan seperti layout plan, *site* plan, denah, potongan, tampak, perspektif dan utilitas.

1.4.2 Kerangka Tahapan Perancangan

Di bawah ini terlampir kerangka tahapan perancangan pada perancangan *Culinary and Hospitality Complex* di Situbondo



Gambar 1.6 Kerangka Tahapan Perancangan

Sumber : Analisa Penulis, 2025

1.5 Sistematika Penulisan

Gambaran sistematika penulisan yang digunakan dalam pembuatan laporan perencanaan agar tujuan dari perancangan dapat terpenuhi, maka perlu adanya sistematika penulisan yang jelas dan terstruktur sebagai berikut :

- **BAB I PENDAHULUAN**

Berisi tentang latar belakang pemilihan judul *Culinary and Hospitality Complex di Situbondo* yang didukung oleh data demografis. Bab ini juga memuat tujuan perancangan, batasan dan asumsi, serta tahapan perancangan yang disusun secara runtut, jelas, dan rinci.

- **BAB II TINJAUAN OBJEK PERANCANGAN**

Berisi penjabaran mengenai definisi dan konsep *Culinary and Hospitality Complex* serta penerapan arsitektur Tradisional. Dalam bab ini juga terdapat tinjauan studi literatur dan studi preseden (studi kasus) terhadap bangunan serupa yang relevan sebagai acuan perancangan.

- **BAB III TINJAUAN LOKASI PERANCANGAN**

Berisi pembahasan mengenai pemilihan lokasi di Situbondo, dengan meliputi latar belakang pemilihan, penetapan lokasi, kondisi fisik, serta potensi dan kendala yang ada di tapak perancangan.

- **BAB IV ANALISIS PERANCANGAN**

Berisi hasil analisa tapak, analisa ruang, analisa sirkulasi, serta analisa bentuk dan tampilan bangunan. Analisa ini berfungsi sebagai landasan dalam merumuskan strategi perancangan *Culinary and Hospitality Complex di Situbondo*.

- **BAB V KONSEP PERANCANGAN**

Berisi dasar pemikiran, pendekatan, dan metode perancangan yang digunakan sebagai acuan. Bab ini menjabarkan konsep dasar, konsep ruang, konsep bentuk, konsep Tradisional *Design*, serta konsep struktur dan utilitas yang mendukung rancangan.