

BAB 1

PENDAHULUAN

1.2 LATAR BELAKANG PENGADAAN PROYEK

Air Terjun Kembang Soka adalah salah satu destinasi wisata yang sedang populer di kalangan masyarakat dan wisatawan. Air terjun ini berasal dari aliran Sungai Mudal, yang terletak di sekitar perbukitan Menoreh (Gambar 1). Sebagai salah satu wisata air, Air Terjun Kembang Soka tidak kalah menarik dibandingkan dengan destinasi lain seperti Ekowisata Taman Sungai Mudal, Air Terjun Grojogan Sewu, dan Kedung Pedut. Lokasinya yang strategis dan berada di jalur yang sama dengan ketiga tempat wisata tersebut membuatnya lebih mudah menarik perhatian pengunjung. Wisata ini dikenal dengan banyaknya tanaman bunga Soka di sekitarnya, sehingga menjadi ciri khas dari tempat ini (Ramadani et al., 2022).



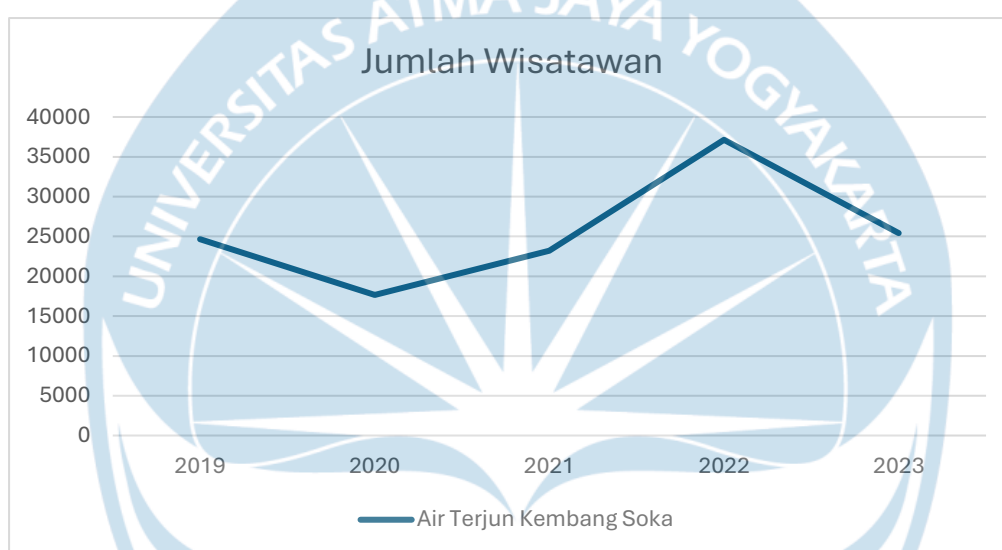
*Gambar 1. Air Terjun Kembang Soka
Sumber 1. Dokumentasi Penulis*

Kawasan wisata alam ini memiliki beberapa faktor krusial yang mencerminkan potensi besar dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan. Dari faktor fluktuasi jumlah wisatawan dan potensi pemulihan pasca-pandemi. Berdasarkan data dari Dinas Pariwisata Kulon Progo, jumlah pengunjung ke Air Terjun Kembang Soka mengalami penurunan signifikan selama pandemi COVID-19 yang dimulai pada tahun 2020 (Tabel 1) (BPS Kabupaten Kulon Progo, 2021). Fenomena ini mencerminkan dampak global pandemi terhadap sektor pariwisata. Namun, seiring dengan pelonggaran pembatasan dan adaptasi ke era normal baru, terdapat indikasi awal pemulihan jumlah kunjungan wisatawan (Gambar 2) (Setyawan et al., 2023). Meskipun angka kunjungan belum kembali ke level pra-pandemi, tren ini menunjukkan resiliensi sektor pariwisata alam dan potensi pertumbuhan di masa depan. Situasi ini membuka peluang untuk merancang fasilitas wisata yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pengunjung, tetapi juga mengedepankan aspek keberlanjutan dan keamanan kesehatan.

Tabel 1. Jumlah Wisatawan

Tahun	Jumlah Wisatawan
2019	24.669
2020	17.653
2021	23.212
2022	37.135
2023	25.424

Sumber 2. Badan Pusat Statistik Kulon Progo



Gambar 2. Grafik Jumlah Wisatawan
Sumber 3. Badan Pusat Statistik Kulon Progo

Meskipun Air Terjun Kembang Soka semakin populer di kalangan wisatawan, ada faktor dari faktor urgensi pengembangan restoran karena kawasan ini masih kekurangan fasilitas restoran yang memadai dan representatif. Ketiadaan fasilitas kuliner yang sejalan dengan keindahan alam dan prinsip keberlanjutan menciptakan kesenjangan antara ekspektasi pengunjung dan realitas di lapangan. Berdasarkan data dari Dinas Pariwisata Kabupaten Kulon Progo jumlah restoran/rumah makan yang ada di kecamatan girimulyo berjumlah 19, akan tetapi kawasan ini hanya memiliki beberapa warung kecil yang belum mampu menyediakan pengalaman kuliner yang memadai (Setyawan et al., 2023). Kondisi ini membuat wisatawan seringkali harus mencari makanan di luar kawasan wisata, yang mengurangi daya tarik dan kenyamanan berwisata di lokasi tersebut.

Restoran pada kawasan air terjun kembang soka memiliki beberapa potensi yang dapat dimanfaatkan terus sebagai destinasi wisata. Berdasarkan data dari Dinas Pariwisata Kabupaten Kulon

Progo, jumlah pengunjung ke kawasan wisata alam ini meningkat tajam selama beberapa tahun terakhir, terutama pada masa high season (Tabel 2).

Tabel 2. High Season dan Low Season Wisatawan

Periode	Jumlah Wisatawan/Hari (Rata-rata)
High Season (Juni-Agustus)	500 – 700
Low Season (Januari-Maret)	150 - 250

Sumber 4. Dinas Pariwisata Kabupaten Kulon Progo, 2023

Data ini menunjukkan bahwa fluktuasi yang signifikan antara musim ramai (high season) dan musim sepi (low season) memiliki implikasi penting bagi perencanaan dan pengelolaan restoran ekologis. Selama musim ramai, jumlah pengunjung yang mencapai 500-700 orang per hari (Tabel 2) menimbulkan tantangan serius dalam hal kapasitas dan pengelolaan sumber daya. Restoran ekologis harus dirancang dengan fleksibilitas untuk mengakomodasi lonjakan pengunjung ini tanpa mengorbankan kualitas layanan atau prinsip-prinsip keberlanjutan. Fluktuasi jumlah pengunjung yang drastis antara musim ramai dan sepi menuntut strategi manajemen sumber daya yang adaptif. Ini mencakup pengelolaan persediaan bahan makanan, pengelolaan tenaga kerja, dan optimalisasi penggunaan energi dan air. Untuk mengatasi perbedaan jumlah pengunjung yang signifikan, restoran perlu mengembangkan strategi inovatif dalam penyajian menu dan pengalaman kuliner. Misalnya, menawarkan kelas memasak atau tur kuliner berbasis ekologi selama musim sepi untuk menarik pengunjung. Musim sepi dapat dimanfaatkan sebagai kesempatan untuk meningkatkan upaya edukasi lingkungan dan program konservasi, melibatkan komunitas lokal dan wisatawan dalam kegiatan yang mendukung pelestarian ekosistem Air Terjun Kembang Soka.

2.2 LATAR BELAKANG PENGADAAN PERMASALAHAN

Masyarakat Jawa sejak lama dikenal memiliki hubungan yang erat dengan alam, tercermin dalam filosofi dan praktik kehidupan sehari-hari mereka. Konsep "memayu hayuning bawana", yang berarti menjaga keseimbangan dan keindahan dunia, menjadi salah satu prinsip utama yang memandu interaksi masyarakat Jawa dengan lingkungan alam mereka (Majeri Mangunjaya & Elizabeth McKay, 2012). Filosofi ini tercermin dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk sistem pertanian tradisional dan pengelolaan sumber daya alam. Bekerja di sawah, kebun, maupun hutan tidak hanya dilakukan untuk memenuhi kebutuhan ekonomi, tetapi juga sebagai cara untuk menjaga keseimbangan alam. Budaya ini tercermin dalam praktik bercocok tanam, memanen, hingga memanfaatkan hasil alam secara bijaksana, tanpa merusak keseimbangan ekosistem.

Air Terjun Kembang Soka, yang terletak di Desa Jatimulyo, Kecamatan Girimulyo, Kabupaten Kulon Progo, merupakan salah satu destinasi wisata alam yang memiliki potensi besar untuk pengembangan pariwisata berbasis ekologi. Air terjun ini memiliki keunikan tersendiri karena terdiri dari beberapa aliran air dengan tingkat ketinggian yang berbeda, mencapai sekitar 75 meter. Dikelilingi oleh ekosistem hutan tropis yang kaya dengan keanekaragaman hayati, kawasan ini menjadi habitat berbagai spesies flora dan fauna, termasuk spesies pohon endemik dan burung langka yang dapat menarik minat wisatawan yang tertarik dengan wisata alam dan konservasi (Dinas Pariwisata Kulon Progo, 2022).

Pengembangan restoran di kawasan wisata terbukti menjadi katalisator penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Menurut sebuah studi yang dilakukan oleh Surono et al. (2020), pengembangan sektor kuliner di kawasan wisata Gunung Merapi membantu meningkatkan pendapatan masyarakat lokal hingga 30% melalui pemanfaatan bahan pangan lokal dan penciptaan lapangan kerja bagi penduduk setempat (Surono et al., 2020). Studi ini menyoroti pentingnya sinergi antara industri kuliner dengan ekosistem lokal untuk menciptakan dampak ekonomi yang berkelanjutan di wilayah wisata. Di Kabupaten Kulon Progo, sektor kuliner yang terkait dengan pariwisata baru memberikan kontribusi 8,7% terhadap total Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) pada tahun 2022 (Badan Pusat Statistik Kulon Progo, 2023). Angka ini menunjukkan bahwa meskipun terdapat potensi besar dalam pengembangan pariwisata berbasis alam, kontribusi sektor kuliner terhadap ekonomi daerah masih belum optimal. Salah satu penyebab utamanya adalah kurangnya fasilitas kuliner yang memadai dan terintegrasi dengan konsep wisata berbasis lingkungan.

Restoran dengan konsep ekologis dan partisipatif dapat menjadi salah satu pionir yang tidak hanya menambah daya tarik wisata, tetapi juga menciptakan ekosistem ekonomi yang lebih berkelanjutan bagi masyarakat lokal. Dengan memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk terlibat dalam penyediaan bahan pangan lokal atau layanan pariwisata, restoran ini dapat berperan sebagai penggerak ekonomi sekaligus pelestari budaya lokal.

Semakin meningkatnya kesadaran akan pentingnya menjaga alam, banyak wisatawan mencari pengalaman yang lebih dekat dengan alam dan memberikan dampak positif bagi komunitas lokal. Restoran ini dapat menjadi sarana untuk mengedukasi pengunjung tentang pentingnya hidup berdampingan dengan alam. Perancangan restoran ini tidak hanya menawarkan solusi arsitektural yang estetis, tetapi juga berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan dan kesejahteraan masyarakat setempat. Pengunjung akan mendapatkan pengalaman yang berbeda, di mana mereka bisa merasakan hubungan langsung dengan alam, berpartisipasi dalam proses pengolahan makanan, serta menikmati hasil yang autentik dari sumber daya alam sekitar.

3.2 RUMUSAN MASALAH

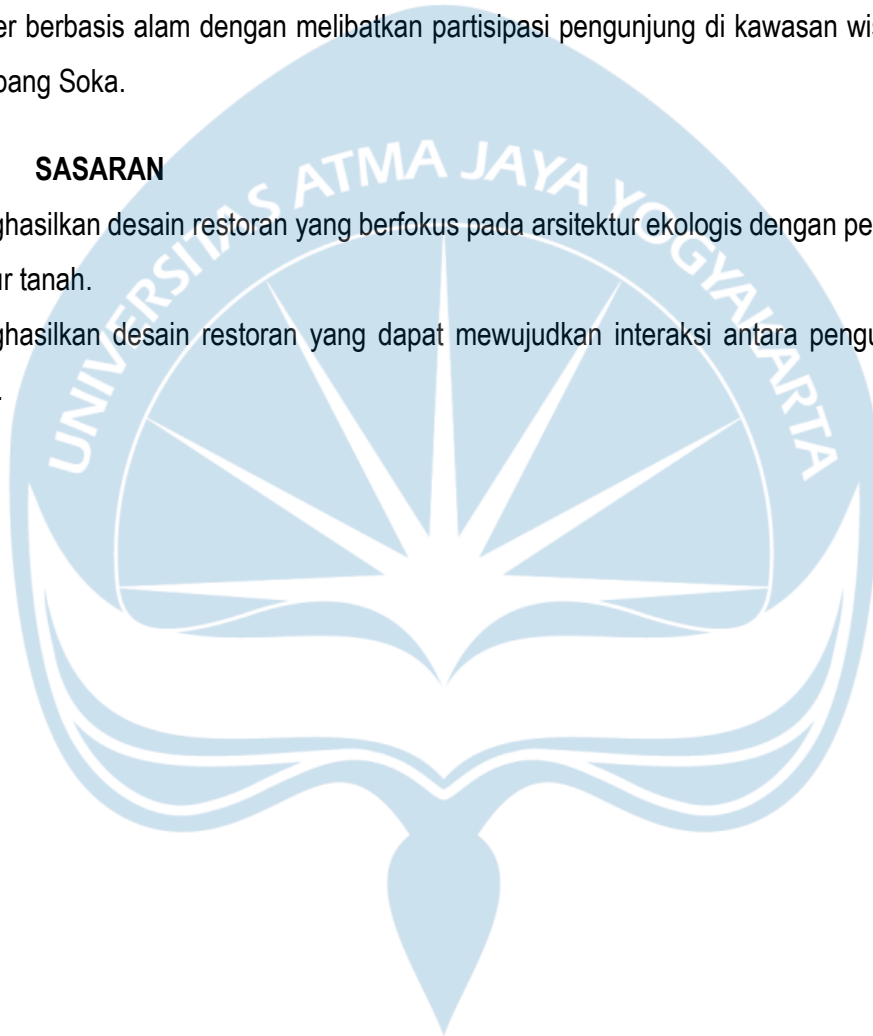
- Bagaimana merancang restoran dengan konsep ekologis yang dapat menghadirkan pengalaman kuliner berbasis alam dengan melibatkan partisipasi pengunjung di kawasan wisata Air Terjun Kembang Soka?

4.2 TUJUAN

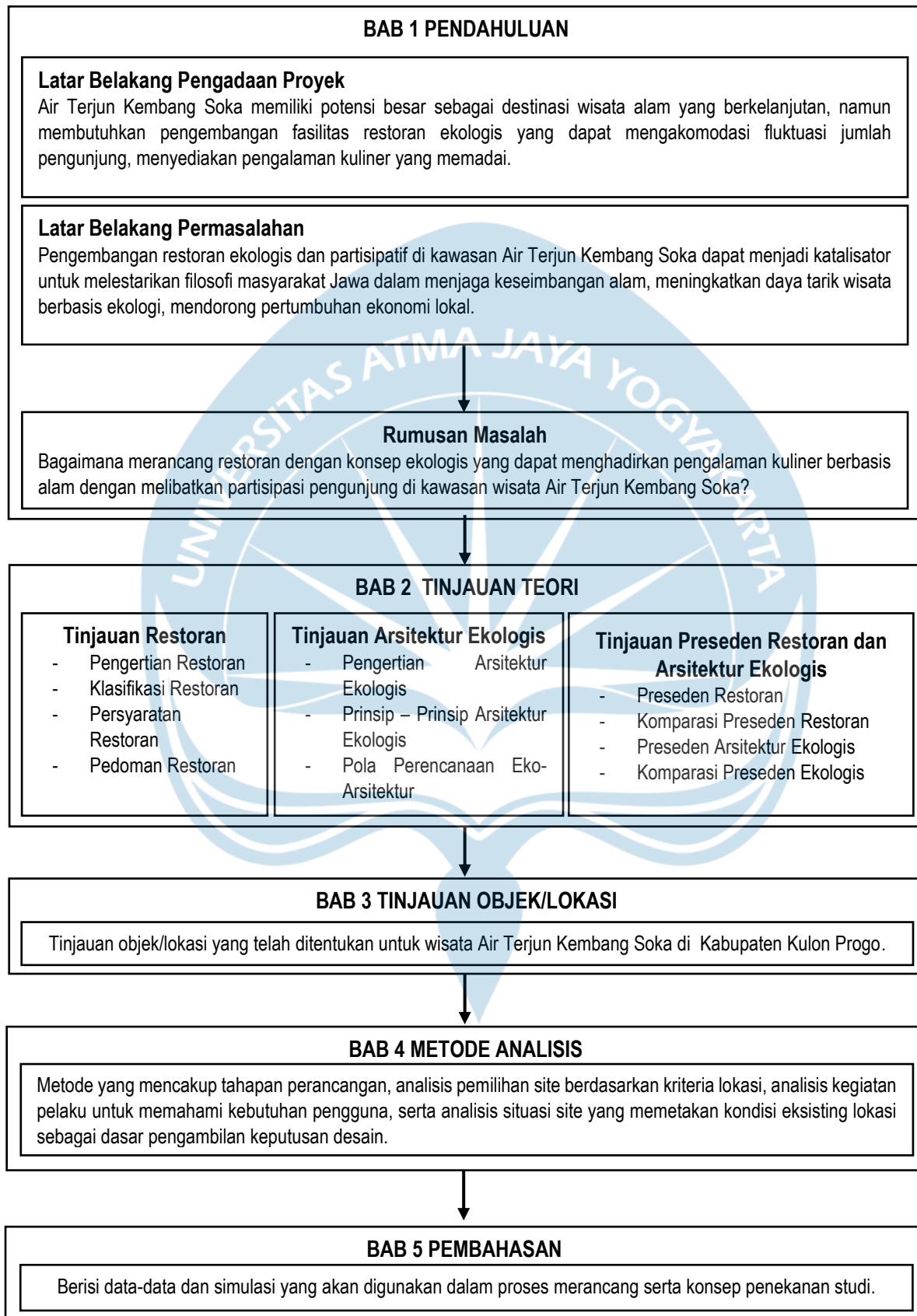
- Mewujudkan desain restoran dengan konsep ekologis yang dapat menghadirkan pengalaman kuliner berbasis alam dengan melibatkan partisipasi pengunjung di kawasan wisata Air Terjun Kembang Soka.

5.2 SASARAN

1. Menghasilkan desain restoran yang berfokus pada arsitektur ekologis dengan pendekatan pada kontur tanah.
2. Menghasilkan desain restoran yang dapat mewujudkan interaksi antara pengunjung dengan alam.



6.2 TATA LANGKAH



7.2 SISTEMATIKA PENULISAN

Bab 1. Pendahuluan

Mencakup latar belakang pengadaan proyek, latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan dan sasaran, tata langkah, serta sistematika penulisan.

Bab 2. Tinjauan Teori

Memuat tinjauan literatur, teori, dan pendekatan, serta fokus desain atau kajian yang akan digunakan sebagai dasar dalam proses pembahasan. Keakuratan sumber dan keterkinian referensi menjadi faktor penting untuk menilai kontribusi proyek di bidang arsitektur..

Bab 3. Tinjauan Objek

Memuat gambaran mengenai objek proyek yang diusulkan, termasuk penjelasan tentang kriteria pemilihan dan alasan pemilihan objek studi. Identifikasi kebutuhan fungsional pengguna, teknologi yang digunakan, serta standar kriteria yang diterapkan dapat menjadi bagian dari pembahasan dalam menentukan konsep dasar.

Bab 4. Metode

Berisi metode yang digunakan dalam proses analisis dan pembahasan. Meskipun sederhana, bagian ini mencakup metode pengumpulan data yang valid dan dapat dipertanggungjawabkan, sehingga bisa digunakan untuk analisis. Selain itu, metode pembahasan, baik untuk perancangan maupun penelitian, disusun secara sistematis dan terstruktur agar menghasilkan prosedur perancangan atau kajian yang akan dilaksanakan.

Bab 5. Pembahasan dan Penutup

Memuat penjelasan mengenai sistematika penulisan, alur pemikiran, dan kerangka teoritis yang akan digunakan sebagai dasar untuk melakukan kajian atau perancangan.