BAB 1 PENDAHULUAN

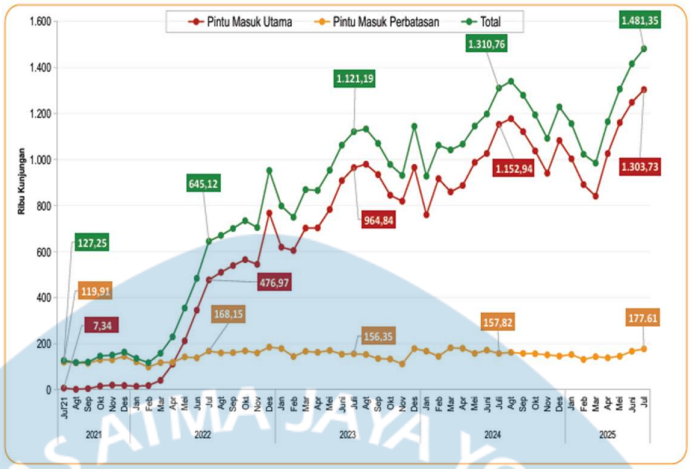
1.1 LATAR BELAKANG

1.1.1 Latar Belakang Pengadaan Proyek

Industri pariwisata global menunjukkan pertumbuhan signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Berdasarkan laporan *UNWTO Tourism Highlights 2018 Edition,* jumlah kunjungan wisatawan global meningkat sebesar 7% pada tahun 2017, mencapai 1,323 miliar wisatawan, atau sekitar 84 juta lebih banyak dibandingkan tahun sebelumnya. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pariwisata menjadi salah satu sektor dengan konstribusi ekonomi terbesar di dunia dan terus mengalami tren pertumbuhan yang stabil di berbagai Kawasan (Davitt, 2018).

Di sisi lain, arus globalisasi membawa masuk beragam tren kuliner asing yang secara perlahan memengaruhi pola konsumsi masyarakat. Perkembangan dari globalisasi budaya telah mempercepat pertukaran ide, praktik, dan produk kuliner lintar negara, menjadikan makanan tidak sekedar kebutuhan gizi, tetapi juga simboll identitas dan kekuasaan budaya (Appadurai, 2016; Tomlinson, 1999). Tren kuliner asing seperti *sushi, burger*, dan *pizza* kini dengan mudah memasuki pasar Indonesia dan memengaruhi pola konsumsi serta nilai estetika Masyarakat terhadap makanan (Warde, 2016). Di berbagai kota besar, fenomena ini tampak melalui meningkatnya restoran internasional serta dominasi konten kuliner global di media sosial, yang turut membentuk persepsi generasi muda terhadap makanan modern, praktis, dan estetik (Dijck, 2013; KUNT & DEMİROK, 2025).

Tren pertumbuhan ini juga terjadi di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS Indonesia, 2025), jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung pada Juli 2025 mencapai 1,48 juta kunjungan, meningkat hingga 13,01% dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun sebelumnya. Dari sisi wisatawan domestik, Pulau Jawa menjadi tujuan utama, dengan 63,89 juta perjalanan, dan Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk dalam salah satu destinasi dengan tingkat kunjungan tertinggi setelah Bali.



Gambar 1. 1 Perkembangan jumlah wisatawan yang berkunjung ke Indonesia, Juli 2021–Juli 2025

Sumber : BPS, 2025

Perkembangan pariwisata global dan nasional tersebut turut mendorong berbagai daerah dengan kekayaan budaya dan sumber daya lokal untuk mengoptimalkan potensi wisatanya, termasuk melalui pengembangan wisata berbasis budaya dan kuliner tradisional. Salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam bidang ini adalah Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), yang telah ditetapkan sebagai destinasi wisata kuliner unggulan nasional (Adminwarta, 2017). Setiap Kabupaten di wilayah DIY memiliki kekhasan kuliner itu sendiri, mulai dari gudeg manggar dan kipo dari Kota Yogyakarta, Geplak dan legomoro di Bantul, Jadah tempe di Sleman, thiwul dan growol di Gunungkidul, hingga geblek dan tempe benguk di Kulon Progo (Ani Wijayanti, 2020).

Potensi dan pertumbuhan pariwisata memiliki tantangan pelestarian kuliner tradisional tidak hanya terjadi di Kota Yogyakarta, tetapi juga di wilayah lain seperti Bantul, Sleman, Kulon progo, dan Gunung Kidul, yang banyak makanan khas mulai jarang di produksi akibat berkurangnya pengrajin dan kurangnya regenerasi pelaku kuliner lokal yang mempu mempertahankan teknik pengolahan khas secra turun-temurun (Harsana & Triwidayati, 2020).

Akibatnya, kuliner tradisional semakin tersisih dari ruang komersial dan mengalami penurunan minat, terutama di kalangan generasi muda yang jarang mengenal, mempelajari, maupun melestarikan resep dan filosofi kuliner leluhur. Wisata kuliner yang berkembang di Yogyakarta saat ini masih didominasi oleh aktivitas konsumsi yang bersifat komersial, tanpa memberikan pengalaman edukatif mengenai filosofi, bahan, dan teknik pengolahan tradisional di balik setiap makanan.

Makanan tradisional seperti gudeg manggar, tolpit, legomoro, kipo, sagon dan kethak blondo hingga minuman tradisional seperti es semlo dan

sarsaparilla merupakan bagian dari warisan budaya takbenda yang sarat nilai sejarah, filosofi, dan spiritualitas lokal. Minimnya regenerasi dan perubahan perilaku konsumsi menyebabkan beberapa makanan tersebut hampir punah dan kehilangan penerus.

Penelitian mengenai pengembangan wisata kuliner di DIY menunjukkan bahwa wilayah ini memiliki 51 jenis makanan utama, 105 jenis kudapan, dan 14 jenis minuman tradisional (Harsana & Triwidayati, 2020). Sebagian besar diolah dari bahan lokal seperti sayuran, singkong, tepung beras, dan rempah-rempah, menggunakan teknik tradisional seperti merebus, menggoreng, menanak, mengukus, dan memanggang dengan alat khas seperti dandang, kuali, wakul, dan anglo. Hal ini memperlihatkan bahwa kuliner tradisional DIY bukan sekadar konsumsi, melainkan bentuk ekspresi budaya yang merefleksikan hubungan manusia, alam, dan nilai-nilai sosial masyarakat.

Sayangnya, upaya promosi dan pelestarian makanan tradisional di berbagai program pariwisata pemerintah masih belum menjadi prioritas utama. Akibatnya, potensi kuliner lokal yang sebenarnya sangat kaya belum mampu dikembangkan sebagai elemen identitas dan daya tarik wisata yang berkelanjutan.

Beberapa lembaga pendidikan telah berupaya menjaga eksistensi kuliner tradisional melalui pendekatan edukatif, salah satunya STP AMPTA Yogyakarta. Melalui kegiatan pembelajaran dan pelatihan, mahasiswa diajarkan untuk mengolah makanan tradisional seperti brongkos, sego blawong, gudeg, dan manuk nom dengan resep autentik serta memahami filosofi budaya di baliknya. Pendekatan ini tidak hanya menumbuhkan keterampilan kuliner, tetapi juga kesadaran akan pentingnya menjaga keaslian dan nilai tradisi. Namun, kegiatan semacam ini masih terbatas di lingkungan akademik dan belum diwadahi dalam ruang publik yang dapat menjangkau masyarakat luas secara interaktif.

Melihat fenomena tersebut, dibutuhkan sebuah fasilitas publik berupa Pusat Gastronomi Tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta yang mampu menjadi perantara antara edukasi, partisipasi masyarakat, dan pelestarian kuliner tradisional. Fasilitas ini tidak hanya berfungsi sebagai tempat pamer atau makan, tetapi juga sebagai wadah belajar, berkreasi, dan berinteraksi lintas generasi.

1.1.2 Latar Belakang Masalah

Kuliner tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta mencerminkan kekayaan budaya yang lahir dari hubungan erat antara manusia, alam, serta nilai-nilai kehidupan masyarakat Jawa. Setiap wilayah administratif di DIY memiliki karakter kuliner yang khas, baik dari segi rasa, bahan, maupun cara pengolahannya. Pendekatan berdasarkan wilayah administratif ini memperlihatkan bahwa keanekaragaman kuliner dari tiap kabupaten dan kota saling melengkapi, membentuk identitas gastronomi Yogyakarta secara keseluruhan.

Di Kota Yogyakarta, jajanan seperti kipo Kotagede dan gudeg manggar menjadi simbol kesabaran dan ketekunan masyarakat dalam mengolah

bahan sederhana menjadi makanan khas yang sarat makna. Di Kabupaten Bantul, hidangan legomoro merepresentasikan nilai kebersamaan dan rasa syukur dalam tradisi masyarakat pedesaan. Di Kabupaten Sleman, jadah manten melambangkan penyatuan dua keluarga dalam upacara pernikahan Jawa, yang proses pembuatannya mengandung nilai gotong royong. Di Kabupaten Gunungkidul, pangan lokal seperti thiwul dan growol menunjukkan kemandirian masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam di wilayah yang minim air. Sedangkan di Kabupaten Kulon Progo, tempe benguk menggambarkan kearifan lokal masyarakat dalam mengolah bahan pangan yang tidak umum melalui proses fermentasi tradisional yang kini mulai jarang ditemui.

Ragam kuliner tersebut tidak sekadar berfungsi sebagai makanan, tetapi juga menjadi sarana untuk mewariskan nilai-nilai budaya dan filosofi hidup masyarakat Jawa. Setiap tahapan, mulai dari pemilihan bahan, cara memasak, hingga penyajian, merefleksikan keseimbangan antara manusia, alam, dan spiritualitas. Nilai-nilai inilah yang menjadi dasar perancangan Pusat Gastronomi Tradisional Yogyakarta, yang berupaya menghadirkan ruang pembelajaran di mana masyarakat dapat memahami, merasakan, dan mengalami proses kuliner tradisional secara langsung.

Elemen desain yang digunakan adalah tata ruang, yang disusun secara berurutan dan tematik agar pengunjung dapat mengikuti alur pengalaman secara runtut. Setiap area ysng dimulai dari ruang bahan pangan, dapur demonstrasi, hingga ruang penyajian yang didesain dengan suasana berbeda namun tetap saling terhubung. Melalui strategi ini, tata ruang tidak hanya menjadi wadah aktivitas, tetapi juga berperan sebagai media naratif yang menghidupkan kembali nilai budaya dan filosofi kuliner Yogyakarta. Pendekatan ini diharapkan dapat mewujudkan pengalaman yang edukatif dan eksperiensial, sehingga arsitektur mampu berfungsi sebagai sarana pelestarian budaya sekaligus pembelajaran lintas generasi.

1.1.2.1 Pendekatan Naratif

Pendekatan naratif dipilih dalam perancangan Pusat Gastronomi Tradisional untuk menghadirkan alur pengalaman yang edukatif dan eksperiensial. Pendekatan ini memungkinkan pengunjung tidak hanya melihat, tetapi juga mengalami cerita di balik kuliner. Setiap ruang dirancang untuk membentuk alur narasi yang menggambarkan perjalanan makanan dari bahan lokal hingga menjadi sajian budaya yang dimulai dari ruang bahan pangan, dapur demonstrasi, hingga ruang penyajian.

Dengan pendekatan ini, ruang tidak lagi berfungsi sebagai galeri statis, tetapi menjadi *alur perjalanan belajar* yang multisensorik yaitu melibatkan indra penglihatan, penciuman, perasa, dan sentuhan. Narasi yang dihadirkan tidak hanya memperkenalkan resep, tetapi juga makna sosial,

sejarah, dan filosofi kuliner tradisional. Melalui cara ini, pengunjung diharapkan memiliki kesadaran baru terhadap nilai warisan gastronomi lokal dan pentingnya menjaga keasliannya.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana wujud rancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Bantul, Yogyakarta yang edukatif dan eksperiensial melalui tata ruang menggunakan pendekatan arsitektur naratif?

1.3 Tujuan dan Sasaran Perancangan

1.3.1 Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan proyek ini adalah untuk mewujudkan sebuah Ruang Gastronomi Tradisional Yogyakarta yang berfungsi sebagai wadah pelestarian, pembelajaran, dan pengalaman kuliner lokal secara edukatif dan interaktif. Melalui pendekatan arsitektur edukatif–eksperiensial, proyek ini diarahkan untuk menyediakan fasilitas publik yang mampu mengenalkan dan melestarikan kuliner tradisional Yogyakarta secara menyeluruh, mulai dari bahan, proses, hingga filosofi budaya yang terkandung di dalamnya. Perancangan ini juga bertujuan menghadirkan ruang yang menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap nilai-nilai budaya dan identitas lokal melalui pengalaman ruang yang interaktif dan partisipatif, serta mengintegrasikan unsur edukasi, rekreasi, dan pelestarian dalam satu kesatuan desain arsitektur yang berkelanjutan. Selain itu, proyek ini diharapkan dapat mendukung kegiatan kolaboratif antara komunitas kuliner, pengrajin lokal, mahasiswa, dan wisatawan dalam proses pewarisan pengetahuan gastronomi, sehingga tercipta rancangan yang tidak hanya berfungsi sebagai pusat aktivitas kuliner, tetapi juga sebagai sarana interaksi, edukasi budaya, dan regenerasi kuliner lokal dalam konteks arsitektur kontemporer yang responsif terhadap lingkungan Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

1.3.2 Sasaran Perancangan

Sasaran perancangan ini disusun sebagai langkah untuk mencapai tujuan perancangan serta menjadi pedoman dalam proses analisis dan perumusan konsep desain. Sasaran tersebut meliputi:

- Mengidentifikasi teori dan pendekatan arsitektur yang relevan dengan konsep edukatif dan eksperiensial sebagai dasar pengembangan rancangan.
- Menentukan kriteria pemilihan tapak dan menganalisis potensi wilayah Yogyakarta berdasarkan aspek sosial, budaya, lingkungan, dan aksesibilitas untuk mendukung kegiatan gastronomi tradisional.
- Menganalisis pelaku dan aktivitas pengguna, meliputi pengunjung, pelaku kuliner, komunitas, serta wisatawan, sebagai dasar pembentukan pola ruang dan interaksi.

- Menyusun kebutuhan dan besaran ruang berdasarkan alur pengalaman edukatif–eksperiensial, yaitu tahap mengenal, memahami, mencoba, menikmati, dan merefleksikan.
- Merumuskan hubungan antar ruang dan pola sirkulasi yang mendukung kegiatan edukatif, rekreatif, serta pelestarian budaya dalam satu kesatuan ruang.
- Menyusun konsep tata massa dan zoning yang responsif terhadap kondisi tapak, orientasi matahari, sirkulasi, dan hubungan antar zona publik, semi publik, serta privat.
- Mengembangkan konsep arsitektur yang merepresentasikan nilai budaya lokal, baik melalui bentuk, material, maupun suasana ruang yang mendukung kegiatan gastronomi.
- Menghasilkan rancangan skematik pusat gastronomi tradisional yang menjadi sarana edukasi, interaksi sosial, serta pelestarian kuliner tradisional Yogyakarta secara kontekstual dan berkelanjutan.

1.4 Lingkup Perancangan

a. **Lingkup Spasial**

Ruang lingkup spasial dalam perancangan Ruang Gastronomi Tradisional Yogyakarta mencakup skala kawasan dan bangunan yang dirancang untuk mewadahi aktivitas edukasi, pelestarian, dan pengalaman kuliner tradisional. Cakupan spasial ini berfokus pada bagaimana ruang dapat mendukung proses belajar yang bersifat eksperiensial, dengan menghubungkan pengguna, aktivitas, dan konteks budaya lokal Yogyakarta.

b. **Lingkup Substansial**

Secara substansial, penelitian ini dibatasi berdasarkan tujuan yang ingin dicapi. Perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta menitikberatkan pada penerapan kualitas edukatif dan eksperiensial melalui pendekatan arsitektur naratif dengan penekanan utama pada elmemen tata ruang. Perancangan ini diarahkan untuk menghadirkan pengalaman ruang yang mampu menceritakan proses kuliner tradisional secara bertahap, mulai dari pengenalan bahan, pengolahan, hingga penyajian, sehingga membentuk alur naratif yang informatif, partisipatif dan berorientasi pada elestarian budaya kuliner lokal.

c. **Pendekatan Studi**

Pendekatan arsitektur yang digunakan dalam perancangan Pusat Gastronomi Tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta Adalah pendekatan arsitektur naratif. Pendekatan ini menekankan pada penyampaian cerita dan makna melalui pengalaman ruang, di mana pengunjung tidak hanya melihat, namun juga merasakan dan mengalami alur cerita yang di bangun melalui tata ruang, material, cahaya, serta suasana. Setiap ruang dirancang untuk mempresentasikan bagian dari kisah gastronomi, seperti cara manusia berinteraksi dengan alam, bahan pangan, dan budaya yang melingkupinya. Melalui pendekatan ini, bangunan tidak hanya berfungsi sebagai wadah

aktivitas kuliter, tetapi juga sebagai media yang menyampaikan nilai-nilai budaya secara mendalam. Narasi yang dihadirikan diharapkan dapat memberikan pengalaman yang edukatif dan eksperiensial, di mana pengunjung dapat memahami dan menghargai Kembali makna di balik setiap kuliner tradisional Yogyakarta. Misalnya Jogja Nasional Museum menjadi preseden yang menunjukkan bagaimana arsitektur naratif mampu membangun hubungan emosional antara ruang, pengguna, dan cerita yang diangkat. Dalam konteks pusat gastronomi, pendekatan ini diadaptasi untuk membangun perjalanan ruang yang menggugah indera dan memori, sekaligus menghubungkan pengunjung dengan warisan kuliner dan identitas budaya lokal.

1.5 Sistematika Pembahasan

1. BAB I – Pendahuluan
   Bab ini ini memuat latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan sasaran perancangan, ruang lingkup spasial dan substansial, manfaat penelitian, serta sistematika pembahasan. Bab ini menjelaskan konteks, urgensi, dan arah perancangan proyek *Pusat Gastronomi Tradisional di Yogyakarta* dengan pendekatan arsitektur naratif.
2. BAB II – Kajian Teori
   Bab ini membahas teori-teori dan konsep yang mendasari perancangan pusat gastronomi tradisional, meliputi konsep gastronomi dan kuliner tradisional sebagai representasi nilai budaya, serta teori mengenai pendekatan arsitektur naratif yang mendukung pembelajaran melalui pengalaman ruang (*learning by doing* dan *spatial experience*). Selain itu, dibahas pula kualitas edukatif dan eksperiensial yang menjadi arah utama rancangan, serta teori mengenai perancangan ruang publik interaktif dan partisipatif yang memperkuat hubungan antara ruang, aktivitas, dan persepsi pengguna. Sebagai penguat teori, bab ini juga memuat studi preseden dari dalam dan luar negeri yang relevan untuk dijadikan acuan dalam penyusunan program ruang, strategi desain, dan pendekatan arsitektural proyek.
3. BAB III – Metode
   Bab ini berisi pembahasan mengenai metode penelitian yang digunakan, yaitu deskriptif kualitatif melalui studi literatur, observasi, dan dokumentasi, serta tahapan analisis hingga pembentukan konsep desain.
4. BAB IV – Metode dan Analisis Perancangan
   Bab ini menguraikan potensi wilayah Kota Yogyakarta sebagai lokasi perancangan *Pusat Gastronomi Tradisional Yogyakarta*, meliputi analisis konteks sosial-budaya dan kuliner lokal yang menjadi dasar pengembangan proyek. Pembahasan difokuskan pada esensi proyek, kebutuhan ruang, serta alur aktivitas pengguna yang membentuk pengalaman edukatif dan eksperiensial. Selain itu, bab ini juga menjelaskan dasar pembentukan konsep tata ruang dan massa yang merepresentasikan nilai budaya kuliner tradisional dalam konteks arsitektur naratif.

5. BAB V – Pembahasan
   Bab ini membahas penerapan pendekatan arsitektur naratif dengan kualitas edukatif dan eksperiensial dalam pembentukan konsep arsitektur pusat gastronomi tradisional. Pembahasan mencakup konsep dasar desain, transformasi bentuk, karakter ruang, hubungan antar fungsi, serta integrasi aspek edukatif, rekreatif, dan pelestarian budaya dalam rancangan. Bab ini menjadi tahap konseptual sebelum menghasilkan desain visual skematik.
6. BAB VI – Gambar Skematik
   Bab ini menyajikan hasil rancangan skematik yang meliputi tata massa, zoning, block plan, serta skema hubungan ruang. Disertakan pula ilustrasi awal bentuk dan suasana ruang yang menggambarkan penerapan pendekatan edukatif dan eksperiensial dalam desain Pusat Gastronomi Tradisional di Yogyakarta.