

## Lampiran 1

- A. Hasil Survei dari Pusat Kuliner Depok Semarang, survey dilakukan karena fungsi bangunan yang serupa. Berikut merupakan kondisi yang ada di lokasi:



Gambar 57 Kondisi Pusat Wisata Kuliner Depok, Semarang

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2020

Kelebihan dari Pusat Kuliner Depok adalah

- Penggunaan area jalan yang mengurangi biaya pembangunan

Kekurangan dari Pusat Kuliner Depok adalah

- Kurangnya fasilitas yang tersedia
- Penggunaan bahan sterofoam yang dinilai kurang ramah lingkungan

- B. Hasil Survei didapat dari hotel Griya Persada Bandung. Preseden memerlihatkan penggunaan alat yang digunakan serupa.



Gambar 58 Penggunaan gerobak dan alat saji dari tanah liat

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2020

Pada area produksi diberikannya beberapa peralatan penunjang kegiatan produksi, antara lain:



Alat Penghalus kacang

Sumber: google.com



Alat Penyerut es

Sumber: google.com



Alat Pencetak Bentuk Bakso

Sumber: google.com

Gambar 59 Penggunaan peralatan penunjang

Sumber : google.com

Sedangkan pada area mini galeri yang sifatnya edukatif, diberikan *video wall* untuk menjelaskan sejarah terbentuknya sebuah makanan khas Semarang, cara penyajian, dan profil setiap makanan khas Semarang. Penggunaan sistem penyajian benda koleksi menggunakan vitrin, pedestal, dan *video wall*.

Penyajian koleksi dengan vitrin digunakan untuk miniatur sajian makanan yang terdiri dari sebuah piring ataupun mangkok, yang memiliki sifat rentan pecah, untuk penyajian koleksi dengan pedestal digunakan pada alat-alat memasak yang terbuat dari tanah liat. Untuk menginformasikan tentang sejarah, proses pengolahan, dan profil seluruh makanan khas Semarang tersebut digunakan di *video wall*. Miniature terdiri dari koleksi bahan makanan, sarana penjualan makanan, dan peralatan pengolahan makanan khas tersebut.

Berikut merupakan preseden dari mini galeri yang akan didesain:



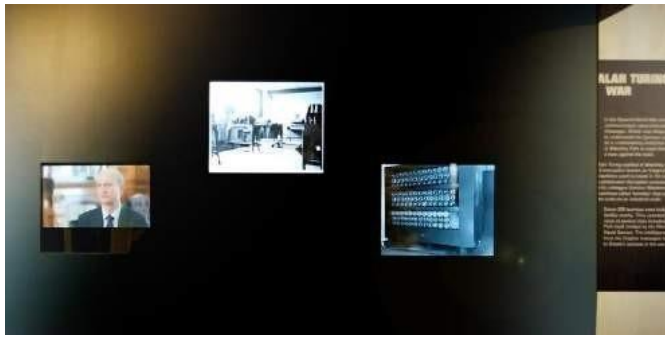
**Gambar 60 Tampilan Benda Koleksi Miniatur Peralatan Masak di Pedestal**

Sumber: google.com



**Gambar 61 Tampilan Benda Koleksi Miniatur Peralatan Masak di Vitrin**

Sumber: google.com



Gambar 62 Tampilan Video Wall pada Mini Galeri

Sumber: google.com





**2.45%** PLAGIARISM  
APPROXIMATELY

## Report #9874630

BAB IPENDAHULUANI.1 Latar Belakang Jawa Tengah memiliki daya tarik wisata sebanyak 477 Daya Tarik dengan rincian 160 Alam, 82 Budaya, 131 Buatan, 27 minat khusus dan 77 event dan lain-lain. (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Semarang tahun 2015). Jumlah wisatawan Jawa Tengah yang berkunjung ke daya tarik wisata dan desa wisata pada tahun 2015 mencapai 33.452.034 orang wisatawan dengan rincian 421.191 orang wisatawan mancanegara dan 33.030.843 orang wisatawan nusantara. Sedangkan untuk jumlah pengunjung wisatawan di kota Semarang pada tahun 2011-2015 mencapai 2.853.564 orang wisatawan Nusantara, dan 16.518 orang wisatawan mancanegara (Data wisatawan di Jawa Tengah Tahun 2015). Pada saat melakukan perjalanan, wisatawan mengelola pengeluarannya tidak hanya untuk biaya menginap, transportasi, berbelanja, makan, cinderamata tetapi juga kebutuhan seperti kuliner. Semarang memiliki potensi kuliner yang perlu dikembangkan. Kuliner merupakan kebutuhan pokok yang menjadi tatanan di dalam kehidupan manusia, manusia membutuhkan makanan dan minuman. Pemakaian kata atau istilah dari kuliner dapat beragam, dapat dikatakan kegiatan, seperti halnya seni kuliner yaitu seni persiapan dalam memasak dan menyajikan makanan. Kuliner merupakan suatu bagian erat yang berkaitan dengan konsumsi makan