

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.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)<sup>1</sup>.

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)<sup>2</sup>.

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 sehari-hari.<sup>3</sup>

Adapun beberapa macam jenis kuliner di kota Semarang yaitu Lunpia, Gudeg, Soto, Tahu Pong, Tahu Petis, Tahu Gimbal, Pecel, Mie Kopyok, Sate Ayam, Bakso Es Puter, Wingko Babat, Pisang Plenet, Bandeng Presto, dan lain sebagainya. Kondisi wisata kuliner saat ini tersebar di berbagai sudut kota, dengan begitu banyaknya lokasi yang kurang terjangkau oleh wisatawan. Beberapa pedagang tetap mempertahankan lokasi yang ada sejak dulu, untuk terciptanya kondisi budaya yang turun temurun. Tetapi ada juga beberapa pedagang yang sudah mengubah tatanan suatu tempat agar terlihat lebih modern dan nyaman.

Dengan beberapa penjelasan diatas, kuliner merupakan wisata yang perlu dikembangkan, hal ini terlihat jelas dari kebutuhan masyarakat kota Semarang terhadap wisata kuliner. Banyaknya makanan khas di Semarang yang tersebar di berbagi lokasi membutuhkan wadah sebagai pusat

<sup>1</sup> <http://disporapar.jatengprov.go.id/content/files/Statistik%20Pariwisata%20Jawa%20Tengah%202015.pdf> hal 1

<sup>2</sup> <http://disporapar.jatengprov.go.id/content/files/Statistik%20Pariwisata%20Jawa%20Tengah%202015.pdf> tabel 1 hal 8

<sup>3</sup> Artikel Kanal Info. Pengertian Kuliner. Ryanto Arudam : 2015.

[http://eprints.undip.ac.id/54974/2/ARIO\\_GERARDIANSYAH\\_21020112130078\\_BAB\\_1.pdf](http://eprints.undip.ac.id/54974/2/ARIO_GERARDIANSYAH_21020112130078_BAB_1.pdf)

berkumpulnya makanan khas Semarang, sehingga diharapkan masyarakat Semarang maupun luar Semarang tidak kesusahan dalam pencapaian wisata kuliner di Semarang.

## I.2 Rumusan Masalah

Rumusan permasalahan dalam penelitian:

1. Bagaimana perancangan bentuk pusat wisata kuliner Semarang yang menarik bagi para wisatawan maupun mancanegara ?
2. Bagaimana peletakan fasilitas wisata kuliner Semarang dengan penerapan konsep ekologis?

## I.3 Tujuan dan Manfaat Penulisan

Tujuan dalam penulisan:

1. Merancang penataan ruang pusat wisata kuliner berdasarkan sejarah budaya setempat dan karakteristik makanan agar konsep lebih terstruktur dan menarik.
2. Merancang pusat wisata kuliner dengan penerapan konsep ekologis.

Manfaat penulisan:

1. Dapat mengembangkan daya tarik wisata berupa Pusat Kuliner Semarang.
2. Memberikan wadah bagi masyarakat Semarang mengenai wisata kuliner.

## I.4 Originalitas

No	Judul	Topik / pendekatan yang diangkat	Nama Penulis
1	<b>Pusat Kuliner Khas Semarang di Jalan Pemuda (Dengan Konsep City Walk)</b>	<b>Pendekatan City Walk</b>	<b>Ario Gerardiansyah, R.Siti Rukayah, Budi Sudarwanto(2011)</b>
2	<b>Fasilitas Wisata Kuliner di Surabaya</b>	<b>Pendekatan Arsitektur Simbolik</b>	<b>Octofiany Sitanaya Ir. Handinoto,. M.T.</b>
3	<b>Fasilitas Wisata Kuliner Solo di Solo Baru</b>	<b>Pendekatan Arsitektur Simbolik</b>	<b>Anthony Oetomo dan Ir. St. Kuntjoro Santoso, M.T.</b>

Berdasarkan dari beberapa jurnal yang menjadi referensi hampir serupa dengan proyek, perancangan yang akan disajikan yaitu **Pusat Wisata Kuliner Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis di kota Semarang**. Kebanyakan perancangan pusat kuliner menggunakan pendekatan simbolik, tetapi dalam kasus yang akan disajikan menggunakan pendekatan Arsitektur Ekologis yang merespon iklim di kota Semarang.