

BAB 2

GAMBARAN UMUM

2. 1. Gambaran Umum Proyek

2.1. 1. Terminologi Proyek

Wisata Kuliner Nusantara

Kuliner Nusantara adalah salah satu tradisi keberagaman makanan yang dijiwai cita rasa lokal yang kuat. Budaya dan tradisi Nusantara yang menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia salah satunya tergambarkan melalui Keberagaman jenis makanan dan Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah - rempah bersamaan dengan metode pengolahan yang didasari oleh ba budaya, dan maupun bahan lokal nusantara.). Kuliner Tengah.Kuliner Jawa Tengah adalah salah satu jenis kuliner nusantara yang teknik pembuatan, dan penggunaan bahan bahan yang dipengaruhi oleh budaya dan tradisi Jawa Tengah

Galeri Kuliner

Berdasarkan pernyataan dari Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, (2003) : **Galeri** merupakan suatu tempat; yang berfungsi untuk memamerkan karya seni seseorang atau sekelompok seniman

Sentra Kuliner

Sentra kuliner bisa diartikan sebagai suatu industri dalam sector pariwisata yang bergerak dalam bidang pangan dengan kegiatannya yang meliputi semua hal terkait dengan aktivitas pengolahan bahan pangan yang mengutamakan, unsur budaya, dan estetika yang diolah dengan kreatifitas sehingga menciptakan suatu kuliner. Segmen industri ini meliputi restoran, toko makanan, dan jasa boga. edukasi kuliner maupun pembelajaran terkait pengolahan kuliner yang ada. (Bakri et al., 2018)

2. 2. Gambaran Umum Kuliner Terpilih

2.2.1. Pemetaan Lokasi Kuliner Terpilih



Gambar 2. 1 Peta Provinsi Jawa Tengah
Sumber : Wikipedia

Untuk menentukan kuliner yang akan di pameran, tidak semata mata akan memasukkan setiap dari makanan daerah kedalam fungsi bangunan. Jawa Tengah sendiri terdiri dari pesisiran utara selatan, dan juga daerah dataran tinggi, sehingga akan diambil daerah daerah tertentu pada masing masing zona yang memiliki potensi wisata yang paling bagus. Potensi daerah dinilai dari banyaknya daya Tarik wisata dan juga jumlah pengunjungnya terhitung dari tahun 2021 yang bersumber dari data Badan Pusat Statistik Jawa Tengah. Fungsi bangunan akan diperkirakan mampu menjadi suatu daya Tarik wisata baru, melihat juga bentuk pelestarian kuliner local jawa tengah berupa fungsi bangunan galeri belum pernah ada di Jawa Tengah.

Provinsi Jawa Tengah sendiri dibagi menjadi daerah pesisir utara, pesisir selatan berdasarkan persebaran jalur tol trans jawa via pantura dan non via pantura dan juga bagian dataran tinggi berdasarkan rangkaian pegunungannya.

Tabel 2. 1 Jumlah Wisatawan
Sumber : Semarang Satu Data

Kabupaten/Kota Regency/Municipality	2020			2021			
	Pengunjung (Orang) Guest (Person)			Pengunjung (Orang) Guest (Person)			
	Wisatawan Mancanegara Foreign Guest	Wisatawan Nusantara Domestic Guest	Jumlah Total	Wisatawan Mancanegara Foreign Guest	Wisatawan Nusantara Domestic Guest	Jumlah Total	
Kabupaten/Regency							
1. Cilacap	-	307 500	307 500	-	742 396	742 396	
2. Banyumas	79	1 325 727	1 325 806	-	1 498 236	1 498 236	
3. Purbalingga	50	1 376 265	1 376 315	-	1 061 332	1 061 332	
4. Banjarnegara	887	936 517	937 404	-	1 167 841	1 167 841	
5. Kebumen	-	709 290	709 290	-	582 337	582 339	
6. Purworejo	123	483 589	483 712	-	268 248	268 248	
7. Wonosobo	126	1 169 403	1 169 529	-	1 052 729	1 052 729	
8. Magelang	37 681	1 412 666	1 450 347	902	862 955	863 857	
9. Boyolali	-	117 631	117 631	-	129 443	129 443	
10. Klaten	22 205	1 152 773	1 174 978	463	1 627 714	1 628 177	
11. Sukoharjo	-	65 114	65 114	-	33 174	33 174	
12. Wonogiri	-	64 702	64 702	-	51 541	51 541	
13. Karanganyar	857	883 123	883 980	-	258 670	258 670	
14. Sragen	236	71 981	72 217	5	41 318	41 323	
15. Grobogan	-	203 928	203 928	-	175 767	175 767	
16. Blora	-	162 451	162 451	-	223 702	223 702	
17. Rembang	11	854 093	854 104	-	871 136	871 136	
18. Pati	11	510 361	510 372	6	426 360	426 366	
19. Kudus	-	491 488	491 488	-	660 692	660 692	
20. Jepura	3 004	343 590	346 590	50	286 808	286 858	
21. Demak	42	545 815	545 857	3	858 372	858 375	
22. Semarang	856	1 840 813	1 841 669	217	1 285 370	1 285 587	
23. Temanggung	40	223 765	223 805	-	254 969	254 969	
24. Kendal	59	433 375	433 435	-	415 996	415 996	
25. Batang	-	679 117	679 117	-	569 562	569 562	
26. Pekalongan	-	311 040	311 040	-	479 286	479 286	
27. Pemalang	-	698 421	698 421	-	682 907	682 907	
28. Tegal	137	427 389	427 526	-	431 523	431 523	
29. Brebes	-	-	-	-	226 216	226 216	
Kota/Municipality							
1. Magelang	3 726	403 730	407 456	5	331 354	331 359	
2. Surakarta	1 333	353 903	355 235	83	378 484	378 567	
3. Salatiga	-	73 833	73 833	-	44 789	44 789	
4. Semarang	6 628	3 260 303	3 266 931	77	2 670 281	2 670 358	
5. Pekalongan	189	42 254	42 443	-	184 569	184 569	
6. Tegal	-	425 863	425 863	-	496 532	496 532	
Jumlah Total	TOTAL	78 290	22 629 095	22 707 375	1 791	21 332 409	21 334 202
	2019	691 699	57 900 863	58 592 562	691 699	57 900 863	58 592 562
	2018	677 168	49 945 807	50 622 975	677 168	49 945 807	50 622 975
	2017	782 107	40 118 470	40 900 577	782 107	40 118 470	40 900 577
	2016	578 924	36 829 055	37 471 979	578 924	36 829 055	37 471 979

Dari data di atas, akan diambil kota dengan asumsi minimal jumlah pengunjungnya 500.000 jiwa di tahun 2021. Sehingga mendapat 15 kota yaitu

- Cilacap = 742.396 Jiwa
- Banyumas = 1 498 236 Jiwa
- Purbalingga = 1 061 332 Jiwa
- Banjarnegara = 1 167 841 Jiwa
- Kebumen = 582 339 Jiwa
- Wonosobo = 1 052 729 Jiwa
- Magelang = 863 857 Jiwa
- Klaten = 1 628 177 Jiwa
- Kudus = 660 692 Jiwa
- Rembang = 871 136 Jiwa
- Demak = 858 375 Jiwa
- Kab.Semarang = 1 285 587 Jiwa
- Batang = 569 562 Jiwa
- Pemalang = 682 907 Jiwa
- Kota Semarang = 2 670 358 Jiwa

Tabel 2. 2 Jumlah Daya Tarik Wisata
Sumer :BPS JATENG

Kabupaten / Kota	Banyaknya Daya Tarik Wisata Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Tengah		
	2019	2020	2021
PROVINSI JAWA TENGAH	917	1 069	1 063
Kabupaten Cilacap	25	25	33
Kabupaten Banyumas	35	101	76
Kabupaten Purbalingga	47	51	21
Kabupaten Banjarnegara	21	28	20
Kabupaten Kebumen	31	31	47
Kabupaten Purworejo	52	55	32
Kabupaten Wonosobo	8	8	9
Kabupaten Magelang	68	69	66
Kabupaten Boyolali	53	53	42
Kabupaten Klaten	27	37	32
Kabupaten Sukoharjo	4	5	22
Kabupaten Wonogiri	9	10	27
Kabupaten Karanganyar	19	23	40
Kabupaten Sragen	50	50	20
Kabupaten Grobogan	20	22	21
Kabupaten Blora	26	23	30
Kabupaten Rembang	21	31	35
Kabupaten Pati	26	26	37
Kabupaten Kudus	39	39	17
Kabupaten Jepara	40	40	42
Kabupaten Demak	5	6	7
Kabupaten Semarang	44	50	49
Kabupaten Temanggung	13	19	13
Kabupaten Kendal	40	43	35
Kabupaten Batang	38	40	41
Kabupaten Pekalongan	32	37	48
Kabupaten Pemalang	17	31	29
Kabupaten Tegal	4	3	4
Kabupaten Brebes	17	17	49
Kota Magelang	12	12	11
Kota Surakarta	24	24	16
Kota Salatiga	5	5	6
Kota Semarang	34	41	72
Kota Pekalongan	7	7	7
Kota Tegal	4	7	7

Dari data di atas, akan diambil kota dengan asumsi minimal jumlah 30 daya tarik wisata di tahun 2021. Sehingga mendapat 18 kota

- Cilacap = 33
- Banyumas = 76
- Kebumen = 47
- Purworejo = 32
- Magelang = 66
- Boyolali = 42
- Klaten = 32
- Karanganyar = 40
- Blora = 30
- Jepara = 42
- Rembang = 35
- Pati = 37
- Kab.Semarang = 49
- Batang = 41
- Pekalongan = 48
- Brebes = 49
- Kota Semarang = 72

Dari data yang telah diambil akan disaring lagi berdasarkan pertimbangan jumlah daya Tarik terbanyak beserta pengunjunnya.

• Cilacap = 742.396 Jiwa	• Klaten = 1 628 177 Jiwa
• Banyumas = 1 498 236 Jiwa	• Kudus = 660 692 Jiwa
• Purbalingga = 1 061 332 Jiwa	• Rembang = 871 136 Jiwa
• Banjarnegara = 1 167 841 Jiwa	• Demak = 858 375 Jiwa
• Kebumen = 582 339 Jiwa	• Kab.Semarang = 1 285 587 Jiwa
• Wonosobo = 1 052 729 Jiwa	• Batang = 569 562 Jiwa
• Magelang = 863 857 Jiwa	• Pemalang = 682 907 Jiwa
	• Kota Semarang = 2 670 358 Jiwa

Diambil 12 Kota dengan potensi wisata terbaik diantaranya :

Daerah Pesisir Selatan

- Cilacap = 742.396 Jiwa
- Kebumen = 582 339 Jiwa

Daerah Pengunungan Jawa Tengah

- Banyumas = 1 498 236 Jiwa
- Purbalingga = 1 061 332 Jiwa
- Banjarnegara = 1 167 841 Jiwa
- Kebumen = 582 339 Jiwa
- Wonosobo = 1 052 729 Jiwa
- Magelang = 863 857 Jiwa
- Klaten = 1 628 177 Jiwa

Daerah Pesisir Utara

- Rembang = 871 136 Jiwa
- Kab.Semarang = 1 285 587 Jiwa
- Batang = 569 562 Jiwa
- Kota Semarang = 2 670 358 Jiwa

Sepuluh diantaranya dipertimbangkan atas jumlah daya Tarik wisata terbanyak bersamaan dengan jumlah pengunjungnya, sedangkan tiga diantaranya dipertimbangkan dari jumlah wisatawan yang mampu melampaui satu juta wisatawan.



Gambar 2. 2 Kota Kota Terpilih
Sumber : Analisa Pribadi

2.2.2. Kuliner Masing Masing Daerah

Dalam penentuan kuliner pada masing masing daerah, disamping memperkenalkan kuliner yang langka maupun hamper punah, akan diambil kuliner yang mampu memperkenalkan lokalitas masing masing daerahnya dan juga memiliki potensi pasar yang bagus di masing masing daerahnya untuk diperkenalkan kepada para wisatwan di semarang. Kuliner akan didata melalui beberapa website rekomendasi kuliner dengan cara melihat dari kebanyakan website tersebut, makanan apakah yang paling sering direkomendasikan.

Kuliner Khas Cilacap



Gambar 2. 3 Brekecek
Sumber : <https://www.indonesia.go.id/>

Brekecek

Berbahan dasar ikan jahan yang menjadi salah satu komoditas utama Cilacap yang dicampur bumbu rempah mirip rica-rica, lalu dikukus. Memiliki rasa pedas, manis, dan gurih. Kuliner ini dipilih untuk memperkenalkan ikan Jahan yang merupakan lokalitas Kota Cilacap berupa Sumber daya alamnya



Gambar 2. 4 Sate Martawi
Sumber : sloops.com

Sate Martawi

Jika umumnya setiap satu sate ditusukkan hanya dengan satu tusukkan, sate Martawi dirusuk dengan 2 tusuk di setiap satenya. Hal ini bertujuan agar sate saat sedang dibakar bisa diregangkan agar daging ayamnya memiliki kematangan yang sempurna sampai kedalam.



Gambar 2. 5 Tempe dages
Sumber : twitter.com

Tempe Dages

Tempe dages terbuat dari ampas tahu yang di fermentasi, hampir sama dengan tempe gembus. Hanya saja dages ini warnanya agak hitam sedang gembus putih.



Gambar 2. 6 Rempeyek Yutuk
Sumber : wikipedia

Rempeyek Yutuk

Rempeyek ini merupakan makanan khas Kota Cilacap yang terbuat dari yutuk atau undur undur laut. Yutuk atau undur-undur laut sendiri merupakan hewan pantai yang banyak di temukan di pesisir pantai selatan, salah satunya adalah di daerah pantai Cilacap.

Kuliner Khas Banyumas



Gambar 2. 7 Soto Sokaraja

Sumber : <https://gofood.co.id/>

Soto Sokaraja

Soto ini mempunyai karakteristik tersendiri yang membedakannya dengan soto soto lainnya. Soto ini disajikan dengan menggunakan ketupat dan juga sambal kacang yang



Gambar 2. 8 Kraca

Sumber : <https://news.detik.com>

Kraca

Makanan khas yang sering disajikan pada bulan puasa ini terbuat dari keong sawah yang dimasak dengan bumbu khas banyumas. Makan ini dipilih sebagai bentuk pengenalan tradisi daerah Banyumas saat bulan puasa



Gambar 2. 9 Tahu Gecot

Sumber : <https://www.javatravel.net/makanan-khas-banyumas>

Tahu Gecot

Tahu gejut merupakan salah satu makanan yang terbuat dari perpaduan bumbu diantaranya adalah bawang goreng, kacang goreng, bawang putih, garam, cabe rawit, gula jawa, air asam jawa, dan juga kencur. Isinya terdiri dari potongan potongan kupat, rajangan kubis, tahu goreng, dan tauge yang nantinya akan disiram bumbu uleg.



Gambar 2. 10 Gethuk Goreng

Sumber : <https://www.javatravel.net/makanan-khas-banyumas>

Gethuk Goreng

Terbuat dari singkong yang telah dicampur dengan gula jawa, tepung terigu, dan juga tepung beras, yang selanjutnya dibentuk kotak kotak dan digoreng



Gambar 2. 11 Nopia

Sumber :
<https://www.ayosemarang.com/>

Nopia

Dibuat dari gula merah dan bawang merah goreng. Proses pembuatannya, dengan memanggang adonan memakai tungku khusus yang terbuat dari tanah yang disebut juga gentongan. Baru kemudian dibakar menggunakan kayu bakar dari pelepah pohon kelapa.

Kuliner Khas Purbalingga



Gambar 2. 12 Soto kriyik

Sumber : <https://www.sonora.id/>

Soto Kriyik

soto kriyik khas Purbalingga ini sudah dikenal sejak 1960-an. Isiannya antara lain potongan lontong, perkedel renyah, tulang ayam renyah serta keripik, ada juga suwiran ayam, daun bawang, telur rebus, dan juga kecambah.



Gambar 2. 13 Soto Bancar

Sumber : <https://www.merdeka.com>

Soto Bancar

soto Bancar menggunakan kupat bersamaan dengan dengan daun bawang, wortel rebus, bawang merah, daging ayam atau sapi, yang kemudian disiram dengan kuah gurih.

Sate Blater



Gambar 2. 14 Sate Blater

Sumber : <https://www.bisnisbandung.com/>

Mulai dari perebusan di air mendidih hingga direndam dalam bumbu khas Blater. Saat sate dibakar juga berkali-kali dilumuri bumbu yang sama. Dengan proses memasak yang berbeda, sate ini kuat disimpan hingga tiga hari.

Kuliner Khas Banjarnegara



Gambar 2. 15 Dawet Ayu

Sumber : <https://www.merdeka.com>

Dawet Ayu

Es Dawet Ayu Banjarnegara, Yang Dibuat Dari Cendol dari Tepung Beras, Santan Kelapa, Gula Jawa, Daun Pandan Wangi Serta Es



Gambar 2. 16 Combo

Sumber : <https://tentangbanjarnegara.com/>

Combro Kalipalet

Combro ini terbuat dari olahan singkong yang dibuat berbentuk bulat dan diisi dengan isian oncom pedas



Gambar 2. 17 Soto Krandegan

Sumber : <https://tentangbanjarnegara.com/>

Soto Krandegan

Soto ini terdiri dari campuran potongan ketupat, tauge, suwiran ayam, bawang goreng yang disiram dengan kuah santan kental.

Kuliner Khas Kebumen



Gambar 2. 18 Nasi Penggel

Sumber : <https://foodnesia.net/makanan-khas-kebumen/>

Nasi Penggel

Nasi penggel merupakan salah satu makanan khas Kebumen yang terdiri dari bahan nasi, kikil atau jeroan sapi dan juga ditambah sayur nangka.



Gambar 2. 19 Soto Tamanwinangun

Sumber : <https://foodnesia.net/makanan-khas-kebumen/>

Soto Tamanwinangun

Makanan khas ini adalah soto yang menggunakan daging entok. dengan kuahnya yang berbahan dasar santan yang dicampur dengan kaldu entok. Dan biasanya disajikan dengan ketupat



Gambar 2. 20 Kethe

Sumber : <https://cookpad.com/>

Kethek

Kuliner khas kabupaten Kebumen ini dibuat dari ampas pembuatan minyak kelapa dengan komposisi kelapa sebagai bahan yang utama.



Gambar 2. 21 Yutuk Goreng

<https://www.gostravelly.com/>

Yutuk goreng

Hewan laut ini banyak terdapat dipesisir pantai Kebumen. Oleh masyarakat sekitar diolah menjadi bakwan atau rempeyek dengan campuran yutuk. Rasanya mirip seperti bakwan udang yang renyah dan gurih khas makanan laut.

Kuliner Khas Purworejo



Gambar 2. 22 Clorot

Sumber : <https://www.orami.co.id/>

Clorot

terbuat dari tepung beras ketan dan gula merah. Memiliki cita rasa manis dengan tekstur lembut yang kenyal.



Gambar 2. 23 Jenang Krasikan

Sumber : <https://www.orami.co.id/>

Jenang Krasikan

Jenang krasikan terbuat dari bahan utama beras ketan dan gula merah. ditambahkan santan dan sedikit garam

Kuliner Khas Wonosobo



Gambar 2. 24 Mie Ongkolk

Sumber : <https://www.orami.co.id/>

Mie Ongklok

Mi rebus ini terdiri dari [kol](#), potongan daun [kucai](#), dan [kuah](#) kental yang disebut *loh*. Kata Ongklok sendiri berarti semacam keranjang kecil dari anyaman [bambu](#) yang dipakai untuk membantu perebusan mi.



Gambar 2. 25 dendeng Gepuk

Sumber : <https://www.tokopedia.com/blog/travel-makanan-khas-wonosobo/>

Dendeng Gepuk

Merupakan makanan khas berupa daging sapi yang digepuk hingga pipih dan digoreng, dengan bumbu, bawang merah, ketumbar dan kecap manis



Gambar 2. 26 Tempe Kemul

Sumber : <https://www.idntimes.com/>

Tempe Kemul

makanan ini terbuat dari tempe yang digoreng dengan dibalut gandum, pati / tepung singkong juga tepung beras dan biasanya ditambah daun kucai untuk pelengkap.

Kuliner Khas Maagelang



Gambar 2. 27 Kupat Tahu

Sumber : <https://www.kompas.com/>

Kupat Tahu

Berisikan potongan ketupat, potongan tahu, irisan kol, taoge, seledri, dan bawang goreng dengan kuahnya yang menggunakan bawang putih, cabai rawit, kecap manis, gula merah, dan kacang

Sop Senerek



Gambar 2. 28 Sop Senerek

Sumber : <https://www.kompas.com/>

Sop senerek berisikan wortel, bayam, kacang merah, daun bawang, dan seledri yang ditambahkan dengan potongan daging sapi atau ayam serta jeroan yang. Sop senerek biasanya dinikmati dengan nasi putih dan didampingi juga dengan tempe, perkedel daging, atau bakwan udang.



Gambar 2. 29 Mangut Beong
Sumber : <https://www.kompas.com/>

Mangut Beong

Beong merupakan ikan air tawar yang bisa ditemukan di Sungai Progo biasa dimasak menjadi menu mangut dengan kuah santan yang pedas dan gurih.



Gambar 2. 30 Nasi Lesah
Sumber : <https://www.kompas.com/>

Nasi Lesah

Nasi lesah berisikan nasi, tahu, mi, taoge, irisan daun bawang, dan daging ayam yang disiram dengan kuah santan.



Gambar 2. 31 Bubur Blendrang
Sumber : <https://food.detik.com/>

Bubur Blendrang

Terbuat dari tepung gandum yang dimasak dengan tulang ayam atau kambing. Yang dibumbui dengan bawang merah, bawang putih, irisan cabai, dan bumbu halus lainnya.

Kuliner Khas Klaten



Gambar 2. 32 Nasi Tumpang Lethok
Sumber : <https://food.detik.com/>

Nasi Tumpang Lethok

Nasi berlauk sayuran dan telur rebus, yang disiram dengan kuah sambal yang terbuat dari campuran cabai, tempe, santan, dan rempah-rempah yang kemudian ditambah koyor atau suwiran daging sapi



Gambar 2. 33 Soto Bebek
Sumber : <https://www.tripadvisor.com/>

Soto Bebek

Soto bebek berisikan nasi, kubis, kecambah, seledri, suwiran bebek bacem dan bawang goreng. Kuah kaldunya berbahan dasar dari daging bebek yang direbus selama tiga jam yang direbus bersama bumbu soto yang terdiri bawang putih, bawang merah, salam, serai, dan jahe.



Gambar 2. 34 Kepelan
Sumber : <https://www.sonora.id/>

Kepelan

Gorengan ini terbuat dari campuran tepung gandum, bawang merah, bawang putih, merica, garam, dan air. Semua bahan dihaluskan dan dicampur. Adonan ini kemudian dibentuk bulatan bulatan kecil. Lalu setelah digoreng, berbentuk menyerupai kepalan tangan, dari inilah kenapa makanan ini dinamakan Kepelan.



Gambar 2. 35 Ayam Panggang Klaten
Sumber : <https://www.ayobandung.com/>

Ayam Panggang Klaten

Sebelum dipanggang, ayam diungkep terlebih dahulu dengan santan dan bumbu. Sehingga saat dipanggang, ayamnya terkaramelisasi oleh bumbu-bumbu yang sudah menggumpal menjadi areh.

Kuliner Khas Rembang



Gambar 2. 36 Lontong Tuyuhan
<https://www.ayobandung.com/>

Lontong Tuyuhan

Makanan ini berisikan lontong dengan sayur santan agak pedas yang dibumbui dengan jinten, kemiri, dan bawang dengan lauk pauknya berupa ayam kampung yang sudah dipotong-potong bersamaan dengan jeroan dan tempe, yang diberi bumbu merah rasa pedas



Gambar 2. 37 Sate Serepeh

Sumber : <https://food.detik.com>

Sate Serepeh

Sate serepeh terbuat dari daging ayam dan jeroan ayam. Terkadang juga dibuat dari daging kambing atau sapi dengan guyuran dengan kuah santan oranye kemerahan



Gambar 2. 38 Kelo Mrico

Sumber : <https://voinews.id/>

Kelo Mrico

masakan berbahan utama ikan segar yang diolah dengan sayur berkuah merica. Biasanya ikan yang digunakan adalah ikan dukang atau sembilang, tongkol, bandeng, kakap, dan manyung.



Gambar 2. 39 Kaoya Dudul

Sumber : <https://foodnesia.net/>

Kaoya Dudul

Kue ini terbuat dari gula aren, ketan beras, garam, dan kacang hijau. Adonan kue ini kemudian dibagi menjadi potongan kecil-kecil.

Kuliner Khas Batang



Gambar 2. 40 Lontong Lemprak

Sumber : <https://phinemo.com/>

Lontong Lemprak

Makanan ini bersisikan Lontong dengan lauk opor ayam kampung yang direbus dengan bumbu rempah seperti Kunyit, Bawang, Bawang Merah, Merica, Jahe , Gula Aren, daun Salam dan akar sereh agar tekstur daging ayam menjadi lembut dan beraroma



Gambar 2. 41 Serabi kalibeluk

Sumber : <https://visitjawatengah.jatengprov.go.id/>

Kuliner Khas Semarang



Gambar 2. 42 Tahu Gimbal

Sumber : <https://www.kompas.com/>



Gambar 2. 43 Mie Kopyok

Sumber : <https://www.kompas.com/>



Gambar 2. 44 Pisang Plenet

Sumber : <https://www.kompas.com/>

Serabi Kalibeluk

Makanan ini berbahan dasar campuran parutan kelapa, tepung beras, dan air untuk adonan yang kental yang kemudian dicetak dan dimasak. Serabi ini biasanya disajikan satu tangkup atau satu pasang, yang berisi dua loyang serabi.

Tahu Gimbal

Berisikan tahu goreng, sayuran, dan bakwan udang yang ditambahkan juga dengan kuah kacang yang terbuat dari kacang goreng tumbuk kasar. Ada potongan lontong

Mie Kopyok

Berisikan potongan lontong, mie dan tauge, irisan tahu (tahu pong) yang ditambahkan kuah bawang putih, kemudian ditaburkan irisan seledri dan bawang merah goreng disajikan dengan krupuk karak/gendar yang diremas. Lalu ditambahkan kecap dan juga sambal

Pisang Plenet

Pisang yang dipipihkan dan kemudian dibakar. Disajikan dengan aneka topping seperti meses, selai, hingga keju..



Gambar 2. 45 Roti Ganjel Rel
Sumber : <https://www.kompas.com/>

Roti Ganjel Rel

Salah satu roti khas Semarang yang mulai sulit ditemukan adalah roti ganjel rel karena mulai sedikit peminatnya. Roti gambang atau ganjel rel adalah roti yang berbentuk persegi panjang dengan biji wijen, dibumbui dengan kayu manis dan gula aren.



Gambar 2. 46 Wedang Tahu
Sumber : <https://www.suara.com/>

Wedang Tahu

Minuman ini berisikan kembang tahu yang direndam dengan kuah jahe. Rasanya manis dan hangat ketika diminum. Cocok dikonsumsi saat cuaca dingin untuk menghangatkan tubuh



Gambar 2. 47 Tahu Petis
Sumber : <https://tribun-jatengwiki.tribunnews.com/>

Tahu Petis

Makanan ini terbuat dari tahu goreng, dengan isian beruoa petis yang merupakan saus hitam yang berbahan dasar sisa rebusan bahan bahan laut yang memiliki rasa manis.

2.2.3. Klasifikasi Makanan

Dari kuliner kuliner sebelumnya, akan dikelompokkan lagi menjadi tiga kategori yaitu makanan utama, kudapan, dan minuman.

Tabel 2. 3 Klasifikasi Makanan
Analisa Pribadi

	Asal Daerah	Makanan	Jenis Olahan
Makanan Utama	Cilacap	Brekecek Sate Martawi	Seafood Sate/Bakaran
	Banyumas	Soto Sokaraja Tahu Gecot	Soto Salad
	Purbalingga	Soto Kriyik Soto Bancar Sate Blater	Soto Soto Soto
	Banjarnegara	Soto Krandegan	Soto
	Kebumen	Nasi Penggel Soto Tmanwinangun	Nasi Lauk Soto
	Wonosobo	Mie Ongklok Dendeng Gepuk	Mie Olahan Daging
	Magelang	Kupat Tahu Sop Senerek Mangut Beong Nasi Lesah Bubur Blendrang	Salad Sop Seafood Olahan Mie & nasi Olahan Nasi
	Klaten	Nasi Tumpang Lethok Soto Bebek Ayam Panggang Klaten	Nasi dan lauk Soto Bakaran
	Rembang	Lontong Tuyuhan Sate Serepeh	Sate/Bakaran

		Kelo Mrico	Seafood
	Batang	Lontong Lemprak Lodeh Cecek	Salad Sayur
	Semarang	Tahu Gimbal Mie Kopyok	Salad Olahan Mie
	Asal Daerah	Makanan	Cara Pen- golahannya
Kudapan	Cilacap	Tempe Dages Rempeyek Yutuk	Goreng Goreng
	Banyumas	Kraca Gethuk Goreng Nopia	Rebus Goreng Panggang
	Banjarnegara	Combro Kaliparet	Goreng
	Kebumen	Yutuk Goreng	Goreng
	Wonosobo	Tempe Kemul	Goreng
	Klaten	Kepelan	Goreng
	Temanggung	Ndas Borok Bajingan	Kukus Rebus
	Batang	Serabi Kalbeluk	Panggang
	Semarang	Pisang Plenet Roti Ganjel Rel	Panggang Panggang
		Asal Daerah	Minuman
Minuman	Banjarnegara	Dawet Ayu	
	Salatiga	Ronde Sekoteng	
	Semarang	Wedang Tahu Es Gempol pleret Ronde Sekoteng	

2.2.4. Klasifikasi jenis olahan dan pengolaannya secara umum

Berdasarkan modul pengolahan makanan Indonesia yang diterbitkan oleh Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta, jenis makanan berdasarkan olahannya terdiri dari (Hera, 2011)

1. Salad (gado-gado, rujak, dan lain lain)
2. Sup dan soto
3. Nasi dan mie
4. Sate atau jenis makanan yang dipanggang

Salad Indonesia

yang terdiri dari campuran potongan bahan makanan siap makan

Kriteria Salad Indonesia

1. Terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah maupun direbus dahulu
2. Sausnya berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka.
3. Saus disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau dicampur
4. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.
5. Salad disajikan dengan pelengkap makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (atau emping).

Pengolahan Salad

1. Salad Hijau
 - a. Cuci Sayuran
 - b. Keringkan Sayuran (dengan alat)
 - c. Dinginkan Sayuran
 - d. Potong potong sayuran dalam ukuran sekali gigit
 - e. Campur sayuran
 - f. Hidangkan ke piring (Hindari penyajian dipiring lebih dari satu jam agar sayuran tidak layu)
 - g. Tambahkan Saus
2. Salad Sayuran

- Potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian
- Sayuran dimasak terlebih dahulu
- Sayuran dikeringkan dan didinginkan

3. Salad masak

- Dinginkan sayur yang baru saja matang setelah dimasak
- Masak topping topping tambahan selain sayuran, seperti tahu, daging ayam dan banyak lagi
- Potog bahan bahan selain sayur yang telah dimasak sebelumnya
- Campur bahan yang sudah dimasak dengan sayur dan aduk bersamaan dengan dressing

Sup dan soto

Soto adalah makanan berkuah kaldu dan rempah yang biasanya terdiri dari nasi maupun lontong, dengan isian daging, sayur, dan kuahnya yang terbuat dari kaldu. Sup adalah masakan kuah yang terbuat dari rebusan bahan bahan tertentu, dan diberi bumbu untuk menambah rasa.

Kriteria sup yaitu

- a. b. Kuah yang berbahan dasar kaldu dan/atau air
- b. Tidak berlemak
- c. Dari segi aroma, rasa dan penampilan cukup kaya
- d. Tersaji dalam kondisi panas.

Kriteria soto yaitu:

- a. Bahan dasar kuah menggunakan kaldu atau santan
- b. KUah dengan isiannya berbanding 2 : 1
- c. Dari segi aroma, rasa dan penampilan cukup kaya
- d. Tersaji dalam kondisi panas.

Penyajian Hidangan Sup dan Soto

Sup dan Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah maupun dicampur menjadi satu. Selanjutnya diberi kecap manis dan ditaburi irisan daun bawang serta bawang goreng

Nasi dan mie

Nasi adalah beras yang telah direbus. Proses perebusan beras dikenal juga sebagai 'tim'. Penanakan diperlukan untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak namun dengan konsistensi yang tetap terjaga. Nasi yang ditanak dengan air terlalu banyak akan menjadi bubur.

Mi atau mie adalah adonan tipis panjang yang digulung, dikeringkan, dan direbus. Istilah ini juga merujuk kepada mi instan yang harus dimasak kembali dengan direbus.

Metode Pembuatan Nasi dan Mie Indonesia

a. Metode memasak nasi

- 1) Merebus
- 2) Mengukus
- 3) Mengetim

b. Teknik membuat mie

Adonan dicampur dengan tangan, diuleni hingga cukup elastis, lalu adonan dililit di kedua tangan, ditarik-tarik hingga menjadi lembaran-lembaran kecil. Melalui teknik tersendiri membuat adonan jadi panjang dan ramping.

Sate atau jenis makanan yang dipanggang

Satai adalah potongan-potongan daging yang ditusuk dengan tusukan bambu, dan dibakar/dipanggang menggunakan arang maupun kayu.

Metode Pemasakan Sate

Teknik dalam pemasakan sate adalah dengan cara dibakar atau dipanggang di atas bara api secara langsung maupun tidak langsung. Prinsip dasar dari grilling yaitu daging yang digunakan muda, kualitas baik, sebelum dibakar daging dicencam/ direndam dengan bumbu.

Daging dan seafood

Penyimpanan Daging

Tabel 2. 4 Masa Simpan Daging

Jenis Daging	Masa Simpan	
	Refrigerator 1.7-4.4) ⁰ C	Freezer (-18) ⁰ C
Daging segar		
Irisan dan sayatan	3-5 hari	1 bulan
Gilingan	1-2 hari	2-3 bulan
Daging Panggang	3-5 hari	8-12 bulan
Potongan	3-5 hari	8-12 bulan
Daging masak	1-2 hari	2-3 bulan

Penyimpanan Seafood

- Penyimpanan Ikan yang secara terpisah dengan bahan makanan yang lain,
- Temperatur sekitar 1 – 3 0 C.
- Ikan yang akan segera langsung diolah dapat disimpan pada kotak es maupun ditutup kain basah,

Teknik Pengolahan

- Memasak bahan makanan dengan cairan mendidih atau disebut juga merebus (100⁰C). Merebus bahan makanan dengan sedikit air dalam panci tertutup dengan api kecil secara perlahan-lahan disebut juga dengan menyemur.
- Pengolahan makanan dengan meletakkan makanan di atas perapian secara langsung maupun tidak langsung dengan menggunakan gridle yang serig disebut juga dengan membakar
- Memanaskan makanan dengan suhu dan waktu tertentu menggunakan oven.
- Mengolah bahan makanan dengan sedikit minyak sambil di aduk aduk dengan cepat (shallow frying).
- Menggoreng bahan makanan dengan minyak yang banyak hingga kering (deep frying)

Makanan Dengan Pengolahan Khusus

Tempe

Proses Pengolahannya (*Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia, 2012*)

- Lakukan proses sortir dengan menempatkan biji kedelai pada tampah, kemudian ditampi.
- Biji kedelai dicuci dengan air yang mengalir.
- Rebus kedelai yang telah dicuci selama 30 menit
- rendam kedelai yang telah direbus selama semalam hingga asam.
- Besoknya, kulit arinya dikupas dengan memasukkan kedelai ke dalam air, kemudian diremas sambil dikuliti
- Keping kedelai dicuci sekali lagi, setelah dikupas
- Keping kedelai dimasukkan ke dalam dandang lalu ditanak,
- Setelah matang, kedelai dihamparkan di atas tampah. Ditunggu sampai dingin, dan mengering
- Proses selanjutnya adalah pemberian ragi pada kedelai dan dicampur hingga merata. 1 kg kedelai menggunakan sekitar 1 gram ragi.
- Bungkus kedelai menggunakan daun pisang atau plastik.
- Peram bungkusan kedelai.
- Selesaiya diperam, tusuk tusuk dengan lidi
- Peram lagi semalaman, keesokan harinya tempe yang dibuat telah jadi dan siap dikonsumsi

Nopia

Pengolahannya

- Pembuatan Isi
 1. campur terigu dengan gula merah.
 2. Giling adonan dengan ditambahkan gula pasir, mentega, serta susu.
 3. digiling terus sampai lembut sehingga dapat digulung.
- Pembuatan Kulit
 1. pertama campurkan terigu, gula pasir, dan minyak sayur, lalu aduk terus sampai merata.
 2. Adonan tersebut kemudian digiling sampai lembut.

- Pembuatan nopia
 1. Bentuk isi nopia sebesar bola pingpong dari adonan isi yang telah dibuat
 2. Kemudian bungkus isi nopia tersebut dengan adonan kulit sehingga
 3. berbentuk bulat.
 4. tempelkan nopia pada dinding genthong atau tungku bagian dalam yang sebelumnya telah dipanaskan.

Jenangg

Proses Pembuatan

1. Letakkan tepung bersama santan dalam panci, aduk hingga rata.
2. Hidupkan kompor, rebus. Sambil diaduk, tunggu hingga mendidih.
3. Tambahkan gula merah dan garam. Aduk terus hingga tidak cair (kental) atau matang. Matikan kompor. Diamkan.

Serabi

Proses Pembuatan

1. Rebus santan dan campurkan bahannya yang terdiri dari santan, tepung beras, kelapa parut, garam, dan gula jawa
2. Siapkan cetakan dan panggang hingga matang
3. Sajikan dengan kinca atau gula merah yang dilelehkan

2. 3. Gambaran Umum Fungsi Bangunan

2.3.1. Galeri Kuliner

Galeri kuliner sendiri dapat diartikan sebagai fasilitas untuk memamerkan keanekaragaman kuliner dilihat dari aspek estetika seninya dan juga wawasan kuliner secara umum. Disamping penyajian berupa wawasan historis, fasilitas seperti galeri kuliner memberikan suatu potensi minat wisatawan yang jauh lebih baik dengan ketertarikan dan antusiasme masyarakat yang lebih tinggi.

Menurut (Robillard, 1982) galeri terbagi menjadi beberapa kelompok, diantaranya :

1. Berdasarkan tempat penyelenggaraannya:

1. *Traditional Art Gallery*,
galeri yang diselenggarakan di suatu selasar.
2. *Modern Art Gallery*,
galeri dengan perneceanaan konsep ruang yang lebih modern

2. Berdasarkan kepemilikannya :

- a. *Private Art Gallery*,
galeri yang dimiliki oleh individu maupun kelompok
- b. *Public Art Gallery*
galeri milik pemerintah ditujukan untuk umum.
- c. Campuran antara Private dan Public Art Gallery.

3. Berdasarkan objek yang dipamerkan :

***Museum Gallery*,**

galeri dengan objek pameran seni bernilai sejarah yang ada di masyarakat

***Contemporary Art Gallery*,**

galeri yang digunakan untuk memamerkan kumpulan objek seni yang berasal dari banyak seniman

***Online Gallery*,**

galeri yang menampilkan karya seni yang diakses secara online.

***Vanity Gallery*,**

galeri sewa sementara yang ditujukan kepada para seniman untuk memamerkan karyanya.

Menurut Kakanwil Perdagangan, fungsi galeri antara lain :

1. Mempromosikan barang-barang seni.
2. Sebagai objek pengembangan pariwisata.
3. Mengembangkan pasar bagi seniman.
4. Pembinaan usaha dan organisasi usaha antara seniman dan pengelola.
5. Melestarikan dan memperkenalkan karya seni.
6. Menjembatani pengembangan kewirausahaan.

Jenis kegiatan pada museum dapat dibedakan menjadi beberapa bagian tugas, yaitu:

a. **Pengadaan** Benda yang menjadi objek pameran galeri biasanya memiliki nilai budaya, seni dan keindahan. Dan juga mampu dikenali dan diidentifikasi dengan mudah melalui bentuknya, asal muasalnya, gaya, dan lainnya.

b. **Pemeliharaan** dikategorikan jadi 2 aspek, yaitu:

- 1) **Aspek Teknis** Perawatan perlu diperhatikan agar objek pameran tetap awet dan tercegah dari kerusakan.
- 2) **Aspek Administrasi** Objek pameran harus dilengkapi dengan informasi informasi penting yang tertulis terkait objek itu sendiri

c. **Konservasi** adalah pelestarian atau perlindungan.

d. **Restorasi** Restorasi merupakan pemulihan kepada keadaan semula atau bisa disebut juga pemugaran.

e. **Penelitian Bentuk** dari penelitian terdiri dari 2 macam, yaitu :

- 1) Penelitian Intern adalah penelitian yang dilakukan oleh kurator untuk kepentingan pengembangan ilmu pengetahuan.
- 2) Penelitian Ekstern adalah penelitian yang dilakukan oleh peneliti atau pihak luar, seperti pengunjung, mahasiswa, pelajar dll

f. **Pendidikan** mengutamakan edukasi terkait pengenalan dan pembelajaran objek bersejarah yang dipamerkan dengan dua metode cara memamerkan yaitu

- 1) Pendidikan formal seperti kegiatan seminar, musyawarah, dan sebagainya.
- 2) Pendidikan nonformal seperti kegiatan pameran, pemutaran film, dan sebagainya.

g. **Rekreasi** sebagai suatu sarana hiburan yang mampu dinikmati dan dihayati oleh pengunjung.

Objek Pamer

Syarat koleksi museum

- Memiliki sejarah, nilai ilmiah, disertai unsur estetika
- Dapat dikenali wujud dan karakteristiknya
- Dapat menjadi suatu dokumen
- Dapat dijadikan monument

(Museografika. Ditjen kebudayaan Direktorat permuseuman, Depdikbud, 1988)

Pada dasarnya untuk kuliner museum, yang dipamerkan adalah kuliner nusantara, yang berbeda adalah bagaimana bentuk-bentuk **Teknik Memamerkan Objek Koleksi / Aspek Kulinernya** yang masing masing tekniknya mengemas kuliner melalui berbagai aspek ataupun bentuk. Teknik Teknik tersebut meliputi meliputi :

1. **Participatory techniques** yaitu adanya interaksi antara pengunjung secara fisik maupun non fisik terhadap objek yang dipamerkan. Pengelompokkannya antara lain :

a. **Activation** yaitu pengunjung aktif dalam berinteraksi terhadap suatu yang dapat memicu reaksi dari objek pamer, seperti memncet tombol, ataupun menarik tuas

b. **Question and answer games**, pengunjung mampu memainkan permainan berupa tanya jawab dalam rangka memenuhi keingintahuan mereka sekaligus melatih intelektual

2. **Object-base techniques**, terbagi menjadi tiga jenis yaitu :

a. **Open storage**, seluruh koleksi objek pamer diletakkan pada satu tempat pameran

b. **Selective display**, sebagian koleksi museum saja yang dipamerkan.

c. **Thematic grouping**, objek yang dipamerkan disusun berdasarkan konsep-konsep tertentu yang telah ditentukan. Cara pengurusan objek sendiri terdiri dari :

a. *Unsecured object*, metode ini sering diterapkan untuk objek pameran yang relatif aman, yang biasanya bergerak dan besar

b. *Fastened object*, pengikatan benda pameran agar tidak dapat bergerak dan berdiam ditempat yang seharusnya

c. *Enclosed object*, penggunaan lemari kaca untuk display objek pameran

d. *Animated object*, pergerakan benda pameran yang dinamis sehingga menciptakan pertunjukan yang menarik bagi pengunjung

e. *Dioramas*, seperti miniatur yang seukuran benda aslinya.

3. **Panel Techniques**, berfungsi untuk mempresentasikan informasi-informasi terkait suatu objek pameran ataupun event yang sedang berlangsung

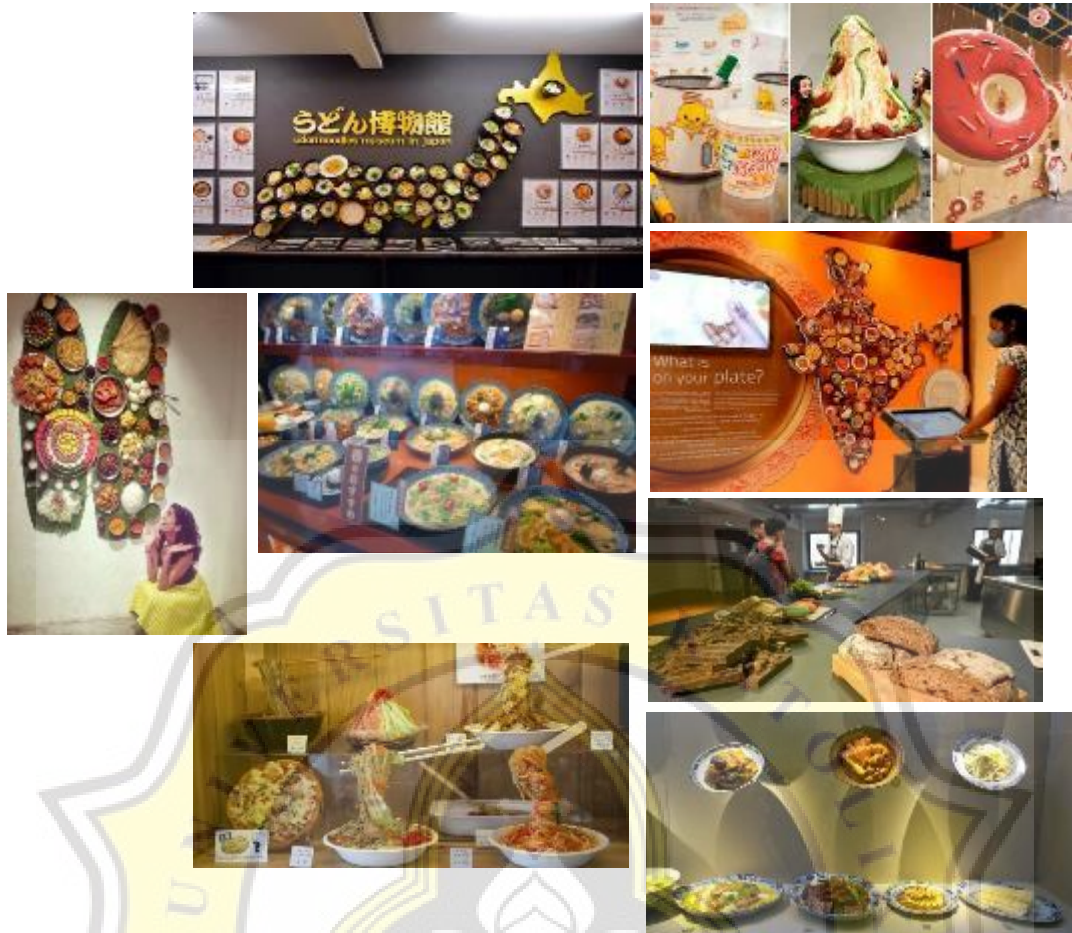
4. **Model techniques**, pengelompokkannya terdiri dari :

a. *Replicas*, tiruan benda dengan ukuran yang sama dengan aslinya 1:1

b. *Miniatures*, tiruan objek lebih kecil dari aslinya

c. *Enlargement*, tiruan objek yang lebih besar dari aslinya.

d. *Audiovisual techniques*, teknik-teknik audiovisual yang terdiri dari : slide film, narasi, videodisk, videotape, dan projector



Gambar 2. 48 Mood Board
Sumber Analisa Pribadi

5. **Atraksi kuliner**, serangkaian kegiatan berupa produksi suatu produk kuliner yang langsung dipamerkan/dipraktekkan didepan banyak orang

Sebagai galeri kuliner, objek yang dipamerkan disamping penyajian kuliner dalam bentuk suatu karya seni. proses produksi kuliner menjadi daya Tarik utama yang dalam galeri kuliner, dalam pembahasannya atraksi kuliner tersendiri terdiri dari dua aspek, yaitu seni kuliner dan juga presentasi makana

Seni Kuliner

Seni kuliner adalah seni masakan yang terdiri dari persiapan makanan, memasak, dan penyajian makanan. Seni ini biasanya diciptakan oleh seorang koki maupun juru masak. Hal yang harus diperhatikan disini

adalah produksi dari pembuatan kamanan nusantara yang prosesnya mampu menjadi pertunjukkan public

Presentasi Makanan

Penyajian makanan adalah seni i, mengolah, menata, atau mendekorasi makanan untuk meningkatkan daya tarik dari segi estetika.

Penyajian visual makanan sering dipertimbangkan oleh koki pada berbagai tahap persiapan makanan, dari cara mengikat atau menjahit daging, hingga jenis potongan yang digunakan dalam memotong dan mengiris daging atau sayuran, hingga gaya cetakan yang digunakan dalam menuangkan. piring. Makanan itu sendiri dapat didekorasi seperti dalam kue es yang rumit, di atasnya dengan hiasan kadang-kadang bahan habis pakai pahatan, disiram dengan saus, ditaburi dengan biji, bubuk, atau topping lainnya, atau dapat disertai dengan hiasan yang dapat dimakan atau tidak dapat dimakan.



Gambar 2. 49 Food Art

Sumber : Wikipedia

2.3.2. Sentra Kuliner

Sentra kuliner bisa diartikan sebagai suatu industri dalam sector pariwisata yang bergerak dalam bidang pangan dengan kegiatan yang meliputi setiap aspek yang berkaitan dengan aktivitas pengolahan bahan pangan yang didasari dengan, aspek budaya lokal, dan estetika sehingga menciptakan suatu kuliner yang terpengaruh budaya lokal. Segmen industri ini meliputi toko makanan, restoran, dan jasa boga. Sentra kuliner merupakan suatu zona dagang yang berfungsi sebagai sarana wisata edukasi kuliner sekaligus suatu ruang wisata baru dengan kegiatan di dalamnya seperti produksi makanan maupun bahan pangan tertentu, jual beli antar para pengunjung dan penyedia makanan, dan juga sarana edukasi kuliner maupun pembelajaran terkait pengolahan kuliner yang ada.

Berdasarkan “*Sistem Penyelenggaraan Makanan Instiusional*”, yang diterbitkan oleh **Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan**, sentra kuliner termasuk penyelenggaraan makanan institusi komersial yang artinya penyelenggaraan tidak terikat aturan variasi menu yang disajikan, mengutamakan pelayanan kebutuhan masyarakat di luar rumah dengan profit oriented, mempertimbangkan aspek pelayanan, keperluan dan kepuasan konsumen (Bakri et al., 2018)

1. Tujuan

- a. Profit yang sebanyak mungkin
- b. Kualitas pelayanan yang terjamin bagi konsumen, melalui cita rasa makanan dengan kesesuaian harga.
- c. Mampu menghibur pengunjung
- d. Mendatangkan pengunjung

2. Karakteristik

- a. Dikelola oleh masyarakat dengan manajemen yang jelas
- b. Jenis jenis makanan sesuai dengan keinginan pemilik.tak terikat aturan tertentu
- c. Bermacam macam jenis konsumen dengan kebutuhan yang berbeda beda, sehingga diperlukannya perhitungan target yang ingin dicapai.

Penyelenggaraan makanan adalah sistem yang bisa juga berperan sebagai suatu sub sistem dari suatu sistem yang lebih besar.

Penyelenggaraan makanan disusun atas sekumpulan sub sistem yang saling berkesinambungan. terdiri dari 6 unsur yang meliputi

a. Input

Elemen yang termasuk sebagai input adalah meliputi 6 unsur yaitu: money (biaya), man (tenaga kerja), machine (peralatan), material (Bahan makanan dan bahan lainnya), method (prosedur kerja, peraturan-peraturan, standar-standar dan kebijakan institusi) dan markets (konsumen).

b. Thrupt (process),

Elemen process adalah sistem pengadaan, produksi atau pengolahan dan sistem pengantaran makanan, aplikasi sanitasi higienis dan keselamatan kerja.

c. Output (goal),

Elemen output (goal) adalah makanan dengan sistem pelayanannya yang sesuai kebutuhan dari konsumen

d. Control,

e. feed back

sebagai sistem untuk mengawasi dan mengendalikan kondisi lingkungan kerja yang menentukan keseluruhan sistem penyediaan makanan

f. envirointment.

Marian C. Spears (2006), menjelaskan, bahwa terdapat 6 elemen yang menyusun sistem penyelenggaraan makanan,

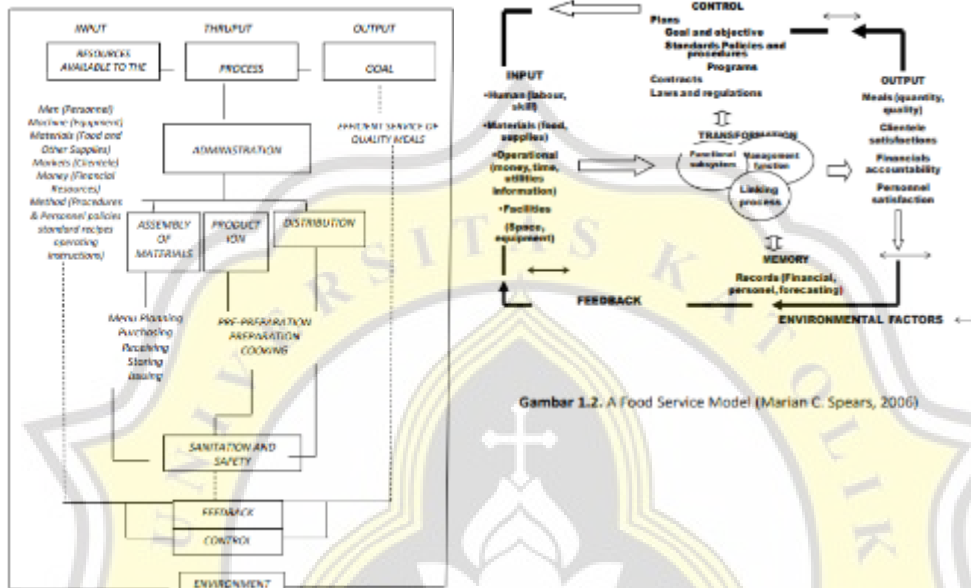
1. Elemen Input yang meliputi:

1. human
2. material
3. operasional
4. facilities

2. Elemen Transformasi: adalah perubahan proses dari input menjadi output,

3. Elemen Output: adalah produk hasil dari perubahan input sistem dan mengimplementasikan tujuan yang dicapai,

4. Elemen Kontrol: terdiri dari beberapa aspek yaitu prosedur kerja, peraturan, tujuan dan sasaran,
5. Feedback: memberikan informasi yang berkaitan dengan keberlangsungan sistem sekaligus menyediakan informasi kontrol.
6. Elemen Memory: sistem yang berfungsi untuk penyimpanan dan pembaruan informasi fungsional untuk pengambilan keputusan



Gambar 1.2. A Food Service Model (Marian C. Spears, 2006)

Gambar 1.3. The Foodservice System (Perdigon, 2005)

Gambar 2. 50 Sistem Penyajian Makanan

Sumber : Sistem Penyelenggara Makanan Institusi

Terdapat 4 pengelompokan dari sistem penyelenggara makanan, Berdasarkan tipe produksi dan cara pelayanannya,

Perbedaan tipe berdasarkan:

1. Prosedur maupun metode persiapan bahan,
2. Tempat makanan dipersiapkan
3. Waktu pengolahan dan penyajian.
4. Cara penjualan maupun bentuk pelayanan makanan.
5. Metode produksi
6. Tenaga kerja.
7. Peralatan
8. Tipe bahan makanan

Conventional

Sistem Konvensional merupakan sistem yang mana keseluruhan kegiatan proses memasak makanan yang terjadi pada tempat yang sama. Makanan yang diolah, dipersiapkan di dapur dalam waktu secepat mungkin sesuai dengan pesanan, yang kemudian disajikan pada tempat yang agak dekat dari tempat produksi.

Kelebihan

- a. Kualitas bahan makanan dan hidangan lebih terkontrol
- b. Dapat menyesuaikan dengan permintaan konsumen,
- c. Perubahan harga menu yang fleksibel mengikuti harga bahan
- d. lebih sedikit membutuhkan alat penyimpanan dingin,
- e. proses produksi bisa dikendalikan biayanya. sehingga biaya produksi dan harga jual lebih rendah

Kekurangan

- a. Kualitas makanan tak stabil,
- b. Banyaknya kegiatan yang dilaksanakan, mengakibatkan sulitnya untuk produktif secara maksimal
- c. Beban kerja tinggi bagi karyawan



*Gambar 2. 51 Conventional
Sumber : Sistem Penyelenggara Makanan*

Ready Prepared

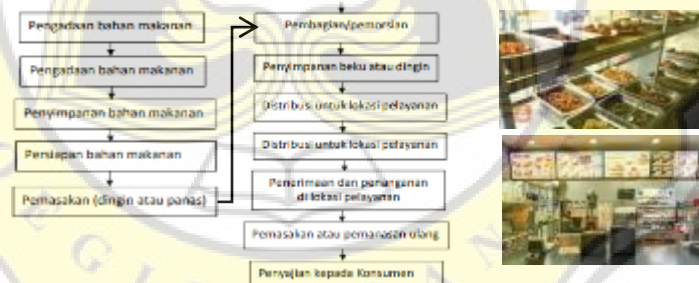
Ready prepared adalah dimana produksi dan pelayanan makanan terjadi di waktu terpisah tetapi pada tempat yang sama. Prosesnya diawali pembelian bahan makanan setengah jadi

Kelebihan

- Modal mampu dikurangi,
- Tenaga, bangunan dan peralatan yang lebih sedikit
- Kualitas dapat dipantau dengan lebih efektif
- Mampu** mengendalikan harga bahan baku sehingga berimbang pada stabilnya harga makanan
- penyimpanan cadangan makanan jangka waktu lama

Kekurangan

- Kualitas makanan harus sangat diperhatikan
- Diperlukan tenaga khusus yang bertugas memeriksa kualitas pangan
- d. keterlambatan distribusi produk **memungkinkan untuk terjadi**
- Adanya tambahan anggaran dalam hal perawatan dan pembelian peralatan



Gambar 2. 52 Ready Prepared
Sumber : Sistem Penyelenggara Makanan Institusi

Assembly/serve

merupakan sistem tanpa produksi, dan dengan pelayanan produk siap konsumsi. Tanpa melalui proses produksi awal, pelanggan akan melakukan pembelian makanan dalam bentuk siap konsumsi, sehingga usaha ini mudah dikembangkan dengan sedikit modal

Kelebihan

- a. Modal relatif sedikit,
- b. tenaga kerja relatif sedikit.
- c. Ruangan dikhususkan untuk penyajian saja
- d. Tanpa tenaga profesional

Kelemahan

- e. alat penyimpanan diharuskan mencukupi kebutuhan.
- f. persediaan makanan yang terbatas
- g. Harga makanan cenderung lebih tinggi
- h. proses penyimpanan makanan lebih lama mampu mengakibatkan penurunan kualitas makanan karena
- i. Jumlah produksi sampah lebih tinggi,



Gambar 2. 53 Assembly

Sumber : Sistem Penyelenggara Makanan Institusi

Commissary

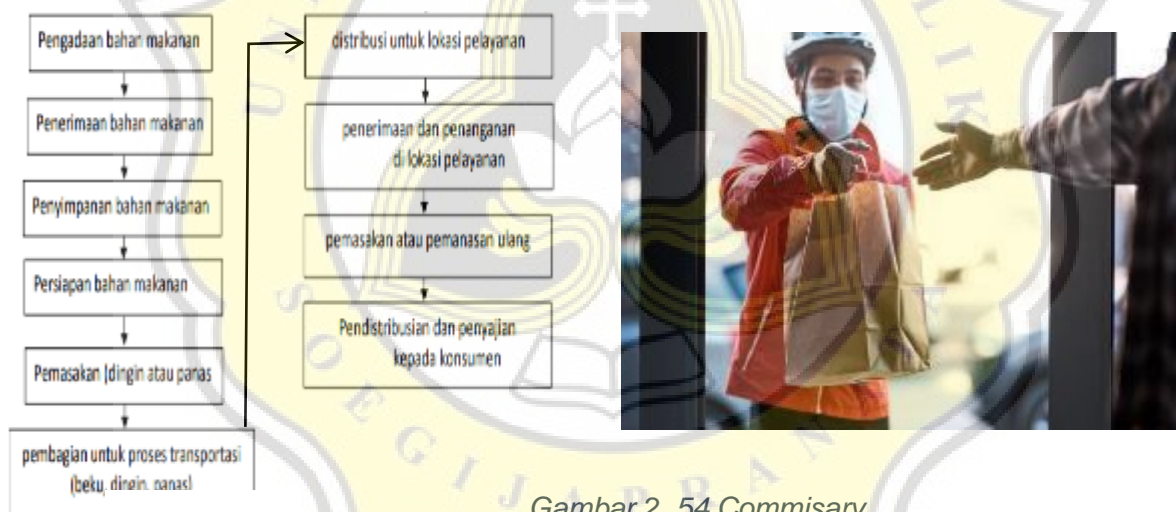
Commissary adalah merupakan sistem dimana tempat produksi terjadi pada tempat terpisah dari tempat penyajian konsumen. Sistem ini dilaksanakan apabila target konsumen belum dapat dijangkau oleh tempat produksi.

Kelebihan

- Modal mampu dikurangi, karena produksi yang hanya di satu tempat
- Tenaga, peralatan dan Gedung yang lebih sedikit,
- Kebutuhan yang lebih sedikit terkait pengadaan tenaga, bangunan, maupun peralatan yang dibutuhkan
- Kualitas dapat dipantau dengan lebih efektif
- Mampu mengendalikan harga bahan baku sehingga berimbang pada stabilnya harga makanan
- penyimpanan cadangan makanan jangka waktu lama

Kekurangan

- a. Kualitas makanan harus sangat diperhatikan
- b. Diperlukan tenaga khusus pemeriksa mutu pangan
- c. Adanya tambahan anggaran dalam hal perawatan dan pembelian peralatan



Gambar 2. 54 Commisary
 Sumber : Sistem Penyelenggara Makanan Institusi

Sarana Fisik Dapur Penyelenggara Makanan

Dapur merupakan suatu sarana untuk mengolah makanan dan minuman dengan persiapan sesuai prosedur yang ditetapkan, dan yang dilengkapi dengan peralatan ter-tentu yang mendukung. Sebagai jantung penyelenggara makanan, dapur berfungsi sebagai tempat memiliki peran untuk :

1. Mengolah bahan makanan yang mana prosesnya mulai dari persiapan hingga makanan dihidangkan
2. Persiapan bahan setengah jadi penataan, maupun penyajiannya.
3. Penyimpanan makanan yang menyesuaikan jumlah porsi dengan sesuai jam makannya masing masing
4. Berjalannya sistem pelayanan makanan, dengan sub sistemnya berupa produksi, distribusi dan logistik.

Tipe dapur dapat dikelompokkan menjadi empat berdasarkan fungsinya, yaitu

1. Conventional Kitchen

Seluruh bagian dapur berada pada satu ruang, yang mana persiapan dan finishing berada pada tempat yang sama yang sama serta

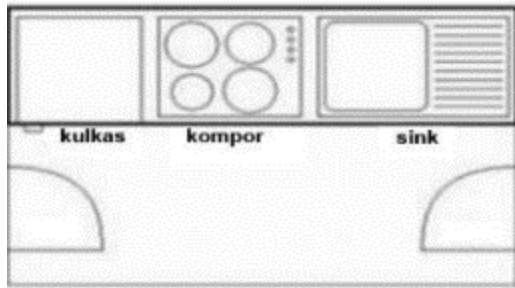
2. Combined Preparation and Finishing Kitchen

di dapur ini terdapat pemisah area persiapan dan pengolahan makanan. Jenis dapur dengan proses produksi didalamnya memadukan bahan mentah dan makanan jadi.

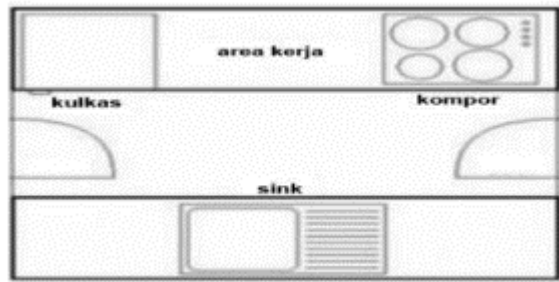
3. Convenience Food Kitchen

mempergunakan bahan siap pakai .Tidak memiliki ruang masak, dan persiapan produk, hanya memiliki penyimpanan dingin maupun kering disertai alat pemanas seperti oven, microwave dll

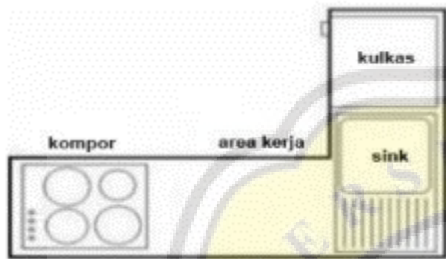
TATA LETAK (LAY OUT) PADA AREA PEMASAKAN (COOKING AREA)



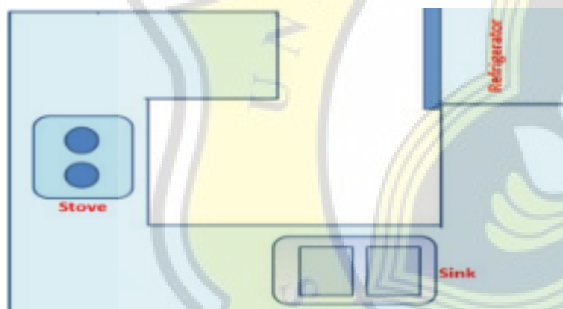
Tipe Garis Lurus (Line Shape) atau Single Line 1



Tipe Koridor (Double Line) 1



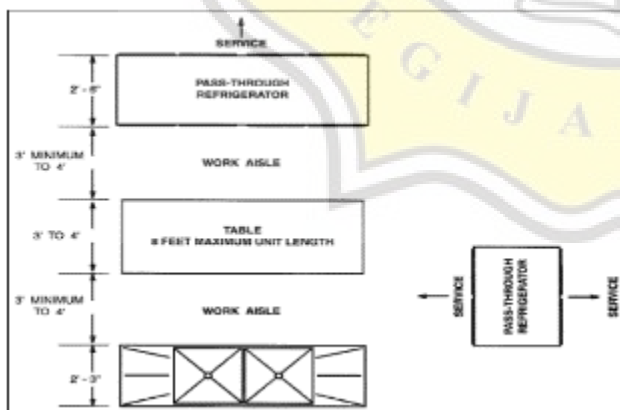
Tipe L (L Shape) 1



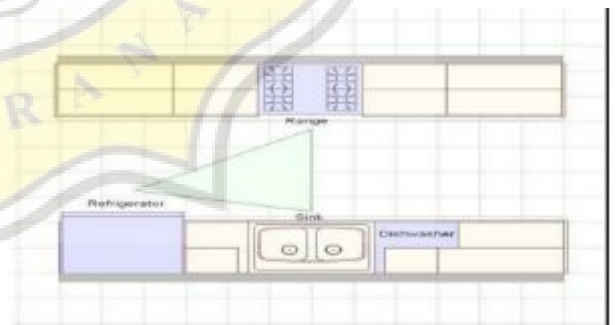
Tipe G



Tipe Pulau (Island)



Tipe Parallel Face to face



Tipe Parallel back to back

Gambar 2. 55 Pola Tata Letak Dapur
Sumber : Sistem Penyelenggara Makanan
Institusi

Tabel 2. 5 Ukuran Ruang Tipe Dapur
 Sumber : Sistem Penyelenggara Makanan Institusi

Rekomendasi Rekomendasi Tipe Dapur berdasar Ukuran Ruang

Ukuran ruang	Tipe Dapur				
	Single line	Koridor	Bentuk L	Bentuk U	Pulau
2m X 3m	✓	X	x	x	x
2m X 4m	✓	X	x	x	x
2m X 5m	✓	X	x	x	x
3m X 3m	✓	✓	✓	o	✓
3m X 4m	✓	✓	✓	✓	✓
3m X 5m	✓	✓	✓	✓	✓
3m X 6m	✓	✓	✓	✓	✓
4m X 4m	o	O	✓	o	✓
4m X 5m	o	O	✓	o	✓
4m X 6m	o	O	✓	o	✓

Keterangan :

✓ → Bisa ; x → tidak bisa ; o : Bisa, tetapi tidak dianjurkan

PRINSIP PERENCANAAN DAN LAY OUT DAPUR

Tata letak dapur sangatlah memerlukan perencanaan yang matang agar alur kerja dan produksi menjadi tertib dan teratur. Aspek ini juga termasuk tata letak peralatan pada bagian produksi dan distribusi yang berkaitan dengan alur kerja. Syarat alur kerja adalah sebagai berikut :

1. Pekerjaan sebisa mungkin dilaksanakan dengan alur sirkulasi searah dan menghindari arus bolak balik disertai pemanfaatan waktu dan energi kerja yang efektif
2. Bahan makanan sebisa mungkin harus bisa sesegara diolah
3. Ruang dan alat mampu dimanfaatkan sebaik mungkin

Pertimbangkan dalam perencanaan desain dan lay out dapur

1. Penataan ruang, desain dan fasilitas yang mengikuti pola menu.
2. Desain harus mempertimbangkan perubahan terhadap masa
3. Alur kerja harus teratur dan lancar.
4. Seluruh proses kegiatan dapur terjadi pada tempat yang sama
5. Jarak yang sedekat mungkin antara area produksi dan penyajian.
6. Penataan kegiatan dapur yang rapi.
7. Suasana ruang kerja yang produktif.
8. Sistem sanitasi dan keselamatan kerja yang terencana dengan baik

Pengaturan Tata Letak Dapur

Berikut merupakan unit kerja yang diperlukan berdasarkan pendekatan yang telah dibahas sebelumnya :

Area Utama

Terdiri dari beberapa fungsi penting yaitu untuk *preparation*, produksi, memasak, pemorsian, serta *serving* makanan yang mana berikut ruang ruangnya

1. Ruang dengan perlengkapan untuk keperluan pengolahan daging seperti lemari pendingin, pemanggang , dan lain lain
2. Ruangan yang dilengkapi dengan peralatan pengolah sayuran seperti pemotong, talenan, pengupas dan lain lain
3. Tempat pembuangan limbah

Berdasarkan Permenkes No. 24 Tahun 2016 tentang Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit, ruangan pengolahan bahan makanan memiliki persyaratan khusus diantaranya sebagai berikut:

1. Luas **Paling kecilnya** dapur **adalah** 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
2. **Lantai** dibuat **miring** ke arah saluran pembuangan
3. Plafon harus menutup atap ruang dapur keseluruhan, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
4. Dilengkapi dengan alat pengolah thermal ruang yang sekaligus juga untuk membuang bau tertentu yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai yang menyesuaikan kuantitas kebutuhan dari dapur
5. Terdapat alat perangkap asap, filter serta pengumpul lemak
6. Semua alat masak dengan api ada di bawah lemari asap.
7. Pintu dibuat rangkap dua arah,
8. Ruang dapur terdiri dari :
 - 1) Area mencuci
 - 2) Tempat menyimpan bahan makanan
 - 3) Area produksi
 - 4) *Preparation*
 - 5) **Administrasi.**
9. Intensitas pencahayaan minimal 10 foot candle

10. Minimal udara berganti sekitar 15 kali sejamnya
11. Minimal memiliki meja peramuhan, peralatan dapur, penyimpanan dingin, rak dan wasbak cuci
12. Tidak berhubungan dengan toilet

Area Penyimpanan

Terdiri dari gudang basah yang biasanya menggunakan kulkas maupun freezer dengan fungsi penyimpanan terhadap bahan makanan mudah basi dan kering yang menggunakan Gudang kering. Syarat gudang kering yang baik:

- Terpelihara dan selalu bersih.
- Dekat dengan ruang penerimaan barang.
- Kelembaban ruang 80-90%.
- Suhu ruang 25-30°C
- Lantai dari bahan kedap yang berbahan dasar anti air yang tidak dan licin dengan warna cerah, dengan konus disetiap setiap sisinya yang mudah dibersihkan.
- Jendela tersedia dengan penyaring udara
- Adanya kabinet khusus untuk penyimpanan bahan makanan yang terkelompokkan. yang terbuat dari kayu atau polypropylene, dan lebih baik lagi jika berbahan stainless steel untuk menghindari resiko dari binatang pengerat.
- Ketentuan jarak antar bahan makanan, 15 cm dengan lantai, 5 cm dengan dinding, dan 60 m dengan langit langit.

Persyaratan untuk gudang buah dan sayuran :

- Lantai tidak kedap air dan licin dengan warna cerah, dengan konus disetiap sisinya yang mudah dibersihkan.
- Lantai yang berbahan dasar anti air dan licin dengan warna cerah, dengan setiap sisinya yang mudah dibersihkan.
- Dinding rata tidak lembab, cat tidak luntur dan tidak mengandung logam berat Wasbak untuk pencucian sayur dan buah.
- Prasarana air yang memadai (bebas cemaran dan logam berbahaya).
- Adanya pendingin khusus sayur, buah, dan bumbu-bumbu.

- Suhu ruang 25-30°C, Suhu refrigerator 5-10°C.
- Pisau dan talenan dipisahkan antara sayur, buah, bumbu, dan allergen

Syarat gudang persiapan hewani adalah:

- Refrigerator untuk thawing bahan baku yang beku.
- Suhu ruang sekitar 25-30°C, suhu refrigerator 5-10°C dan freezer -5 s/d -10°C
- Sink Wasbak untuk membersihkan pencucian bahan baku.
- Tersedia timbangan.
- Memiliki freezer.

Area Saji

Terdiri dari tempat distribusi dan penjatahana makanan, sehingga diperlukan meja khusus. Harus mudah dalam segi aksesibilitas menuju ruangan dan atau jangkauan parkir yang mudah memiliki area buangan limbah dan cuci tangan serta listrik yang mencukupi untuk keperluan peralatan dapur

Area Pencucian (Washing Area)

1. Tempat Cuci Tangan
 - Dilengkapi dengan sabun dan alat pengering.
 - Tersedianya tempat cuci khusus karyawan
 - Tempat cuci tangan dilengkapi dengan bak penampungan dengan permukaan halus, aliran air yang lancar, mudah perawatannya dan limbah yang dialirkan ke riot
 - Kemudahan untuk dijangkau.
2. Tempat Cuci Alat Dapur
 - Terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, aman, kuat, dan tidak berkarat,
 - Dilengkapi dengan air panas dan air dingin.
 - Dihubungkan dengan saluran limbah
 - Memiliki tiga jenis bak cuci, dengan fungsi masing masingnya seperti siram, sabun, dan bilas

3. Bahan Makanan

Berdasarkan ketentuan Permenkes No.24 Tahun 2016 yang tercantum pada “*Sistem Penyelenggaraan Makanan Instiusional*” :

- Terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, aman, kuat, dan tidak berkarat,
- Pencucian bahan dengan air mengalir
- Dihubungkan dengan saluran limbah

Toilet

Persyaratan menurut Permenkes No.24 Tahun 2016 diantaranya:

- Jauh dari area pengelolaan konsumsi, Gudang bahan, maupun ruang tamu
- Ventilasi dan penerangan baik.
- Toilet dipisahkan anantara pengunjung dan pelaksana
- Harus tersedia Tersedia jamban, urinoir dan bak air.
- Memiliki tempat sampah, sabun, dan cermin
- Toilet dibersihkan dengan deterjen dan alat pengering.
- Lantai dibuat kedap air dan, mudah dibersihkan
- Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air
- Limbahnya dibuang ke roil

Tempat Sampah

Persyaratan menurut Permenkes No.24 Tahun 2016 :

- Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah
- Tempat sampah terbuat dari bahan anti berkarat, anti air, dapat ditutup dilengkapi dengan kantong plastik khusus
- Kapasitas tempat sampah sesuai dengan yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
- Sampah dibuang dalam waktu 24 jam..
- Disediakan tempat pembuangan sampah sementara yang terlindung dari hama dapur dan terletak di tempat yang mudah dijangkau

Perlunya dipertimbangkan suatu upaya dalam menciptakan situasi kerja yang produktif (Produktif Work Condition)

- **Cahaya**
 - kelembaban serta suhu area kerja dipengaruhi pencahayaan. Intensitas pencahayaan harus memenuhi kebutuhan kegiatan pengolahan makanan dan pembersihan ruangan secara efektif. Di setiap ruangan kerja **minimal** intensitas cahaya **adalah** 10 foot candle.
- **Ventilasi**
 - Harus mencukupi karena bertujuan untuk mengeluarkan aroma tertentu, asap, air, uap lemak, dan panas ruang. Oleh karena itu diperlukan exhaust fan **pada beberapa** tempat.
- **Pengatur suhu**
 - Suhu udara dikendalikan oleh (HVAC) System. Selain dari HVAC, suhu ruangan menjadi faktor lingkungan utama yang saling berhubungan, selain itu suhu ruang permukaan, pergerakan udara, kelembaban, dan kualitas udara menjadi hal lain yang harus diperhatikan. Sistem HVAC secara umum mencakup chiller (penghasil udara dingin), boiler (penghasil uap panas), filter (untuk membersihkan udara), dan kipas (untuk sirkulasi udara)
- **Lantai dan dinding**
 - Kedap air, dan tidak licin,
 - Tidak ada sudut mati antara lantai dan dinding
 - Dinding dalam rata dan anti air
 - dinding **jangan** dibuat rangkap.
 - Bahan kedap air 2 meter dari lantai
- **Langit Langit.**
 - **Minimal ketinggian plafon 2,4 meter.**
 - **Tidak bocor, landai, dan** berlubang,serta berwarna cerah yang mudah dibersihkan
- **Ergonomis**

Tinggi meja persiapan dan juga meja pencucian adalah 90 cm sedangkan posisi saat menghaluskan bumbu dan memasak minimal 70 cm, Penyimpanan benda tajam dipisah dan dibedakan dari benda mudah pecah. **Tabung** LPG tidak **disimpan** agak jauh dari kompor dan harus dilengkapi saluran udara

2. 4. Gambaran Fasilitas Bangunan

Sentra Kuliner sebagai salah satu penyelenggara kuliner direncanakan akan terdiri dari beberapa jenis fasilitas bangunan, antara lain

a. Kedai Makan



Gambar 2. 56 Food court

merupakan tempat luas dengan bermacam fasilitas seperti kios makanan, meja dan kursi makan untuk pengunjung umum dan biasanya terdapat di pusat pusat perbelanjaan dengan fasilitas indoor maupun outdoor. (Foodcourt, 2016).

c. Ruang Edukasi

Ruang edukatif merupakan salah satu fungsi penunjang yang berfungsi untuk memberikan pembelajaran terkait cara pengolahan bahan-bahan memasak khas Nusantara

d. Galeri Kuliner



Gambar 2. 57 Galeri

Galeri adalah ruangan untuk memamerkan benda atau karya seni, terdapat beberapa jenis galeri. Berdasarkan tingkat dan luas koleksi:

- a. Galeri Lokal, merupakan galeri yang mempunyai koleksi dengan objek-objek yang diambil dari lingkungan setempat.

b. Galeri Regional, merupakan galeri yang mempunyai koleksi dengan objek-objek yang diambil dari tingkat daerah atau provinsi.

e. **Aula**, digunakan untuk even atau acara khusus

f. Ruang Penyimpanan

ruang ini berfungsi untuk menyimpan bahan-bahan makanan,

2. 5. Gambaran Umum Lokasi

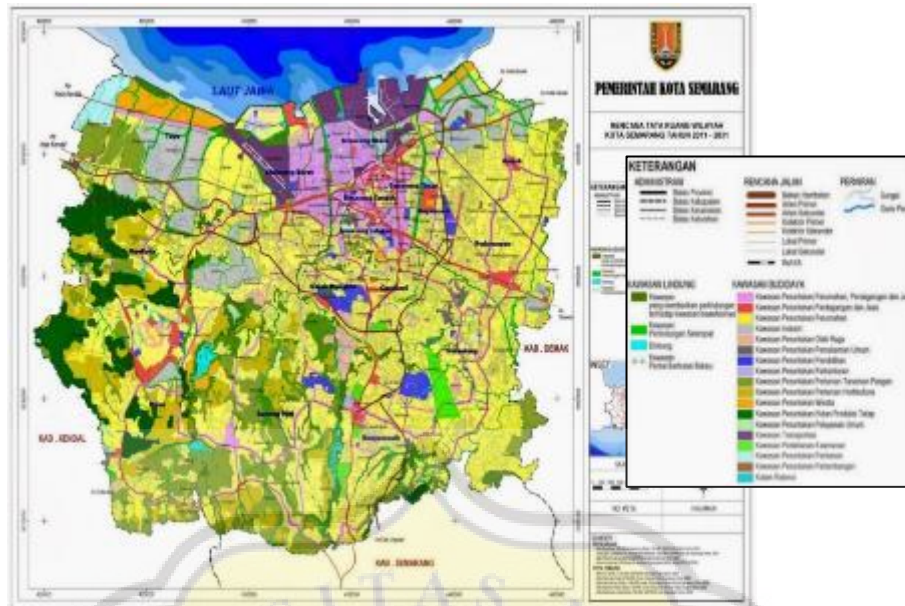
2.5.1. Pemilihan Lokasi

Pemilihan Lokasi didasari atas beberapa Ketentuan dan parameter penentuan lahan

- tata guna lahan sebagai zona perdagangan dan jasa.
- Dekat dengan pusat kegiatan
- Tidak terlalu dekat dengan kompetitor
- Berada di Kawasan yang padat penduduk

Sumber (Trade Area Analysis, Ryan B, Pinkovitz B, Kures M., 2011)

Lokasi yang memenuhi point kriteria terbanyak akan ditentukan menjadi yang terpilih. Pada kriteria kali ini point pertama terkait Perlu diperhatikan terkait titik di kota yang menjadi kegiatan utama sekaligus menjadi magnet bagi para wisatawan. Kriteria regulasi menuntun kita untuk menentukan lahan potensial sesuai tata gunanya. Berikut dibawah ini adalah peta RTRW Kota Semarang yang menunjukkan tata guna lahan masing masing wilayah di Kota Semarang.



Gambar 2. 58 Peta Rencana Tata Ruang Kota Semarang
 Sumber : Bappeda

Berdasarkan Kriteria Lokasi yang dijabarkan sebelumnya, pemilihan lokasi akan lebih berorientasi kepada Pusat pusat keramaian Kota Semarang yang bertempat pada zona perdagangan dan jasa. Yang berpotensi untuk menjadi magnet pariwisata di Semarang. Di Semarang sendiri diambil tiga pusat keramaian yang paling berpengaruh yaitu, **Tugu Muda yang berada di Kecamatan Semarang Tengah, Kota Lama yang berada di Kecamatan Semarang Tengah, dan Simpang Lima yang berada di Kecamatan Semarang Utara**

Tabel 2. 6 Skoring Pusat Keramaian Kota

LOKASI	PUSAT KEGIATAN	TATA GUNA LAHAN	KOMPETITOR	POTENSI	KENDALA
Kecamatan Semarang Tengah	Area Tugu Muda Lawang Sewu	Zona Perdagangan dan Jasa namun didominasi oleh Zona Perkantoran	Food Court area Museum Mandala Bhakti Didominasi tempat tempat makan dengan merk ternama.	Terletak di pertemuan jalan protokol Kota Semarang, yang mana merupakan lalu lintas tersibuk kota	Zona perkantoran lebih mendominasi dari pada perdagangan, dan pusat kegiatan wisatwan budaya hanya terfokus pada

					lawang sewu saja
	7	7	3	8	5
SKOR					30
Kecamatan Semarang Tengah	Kota Lama	Zona Perdagangan dan Jasa	Beberapa Kuliner cenderung berdekatan dan mengelompok. Didominasi oleh beberapa restoran besar dan juga beberapa kuliner ikonik Semarang	Merupakan obyek wisata dengan pengunjung terbanyak se Jawa Tengah, obyek wisata pelestarian sejarah yang kental dengan budaya	Cukup rawan dalam merancang suatu bangunan karena berdekatan dengan cagar budaya
	9	8	6	8	4
SKOR					35
Kecamatan Semarang Selatan	Simpang Lima	Zona Perdagangan dan Jasa	Pujasera Simpang Lima	Pusat Kegiatan paling ramai dan sibuk di Kota Semarang. Dan merupakan segmen dari kawasan <i>Golden Triangle Central Business District (CBD)</i> atau Kawasan Bisnis Terpadu	Pujasera Kuliner Simpang Lima menjadi salah satu kompetitor yang berpengaruh Simpang Lima bukan merupakan daerah dengan pariwisata budaya yang potensial
	7	8	2	9	2
SKOR					28

Berdasarkan skoring dari data table kriteria di atas, maka diambil daerah Kota Lama yang terletak di daerah **Kecamatan Semarang Tengah dengan pusatnya yaitu Kota Lama**

2.5.2. Gambaran Umum Kecamatan Semarang Tengah



Gambar 2. 59 Provinsi Semarang Tengah

Kecamatan Semarang Tengah merupakan wilayah otonomi daerah pemerintahan yang sebagai pusat dari Kota Semarang. Berdasarkan website dispenduk capil tahun 2018 Kecamatan Semarang Tengah mempunyai jumlah penduduk sejumlah 69.896 jiwa dengan pembagian jenis kelamin laki-laki sejumlah 33.825 jiwa dan jenis kelamin perempuan sejumlah 36.071 jiwa. **Kecamatan Semarang Tengah** terdiri dari 15 kelurahan

Kecamatan Semarang Tengah memiliki luas wilayah sebesar 605,64 Ha dengan batas wilayah sebagai berikut :

Utara : Kecamatan Semarang Utara

Sebelah Barat : Kecamatan Semarang Barat

Selatan : Kecamatan Semarang Selatan

Timur : Kecamatan Semarang Timur

Cluster geografis tematik kecamatan Semarang Tengah:

Kampung Wisata :

Kel. Sekayu

Kel. Kranggan

Kel. Kauman

Kel. Purwodinatan

Kel. Kembang Sari

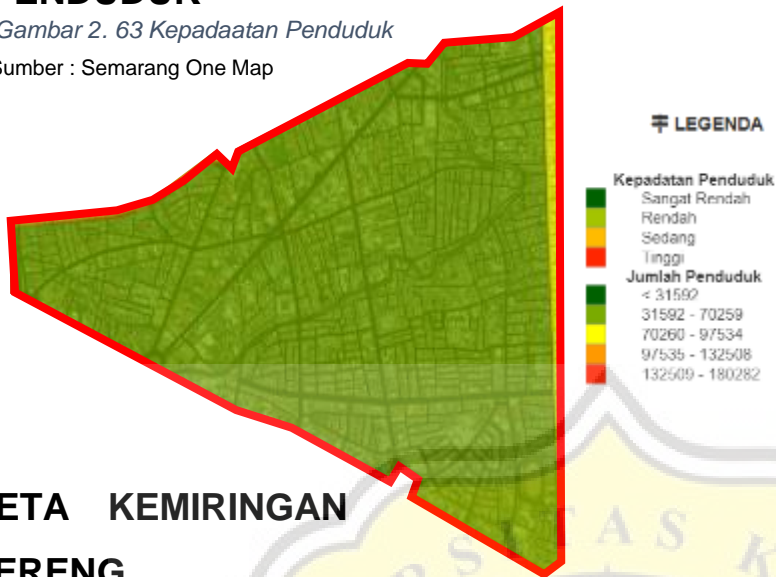
Kampung Wirausaha (oleh-oleh) : Kelurahan Pekunden

Kampung nada & kampung soto : Kelurahan Brumbungan

PETA KEPADATAN

PENDUDUK

Gambar 2. 63 Kepadatan Penduduk
 Sumber : Semarang One Map

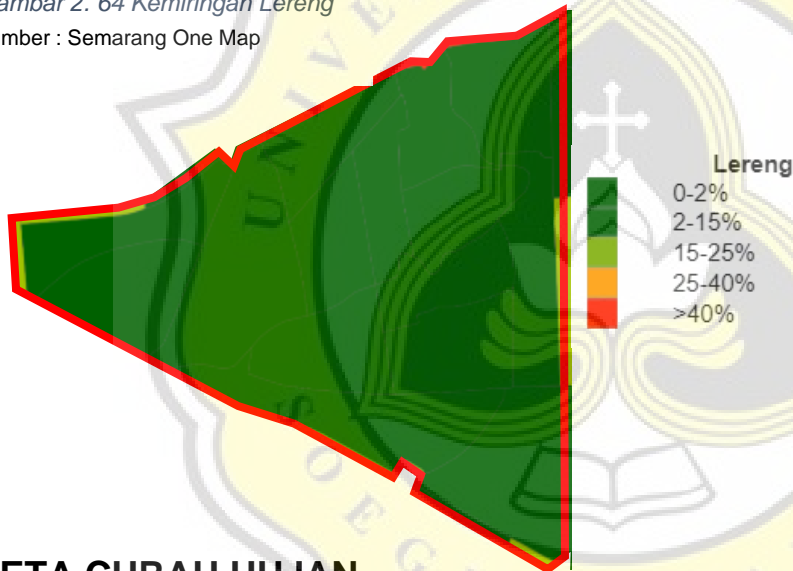


Kepadatan dan jumlah penduduk terhitung rendah, Bersumber dari website dispenduk capil pada tahun 2022 Kecamatan Semarang Tengah mempunyai jumlah penduduk sejumlah 58,797 jiwa hal ini juga dapat dilihat melalui peta guna lahan sebelumnya, yang mana hanya ada sedikit yang terguna untuk perumahan

PETA KEMIRINGAN

LERENG

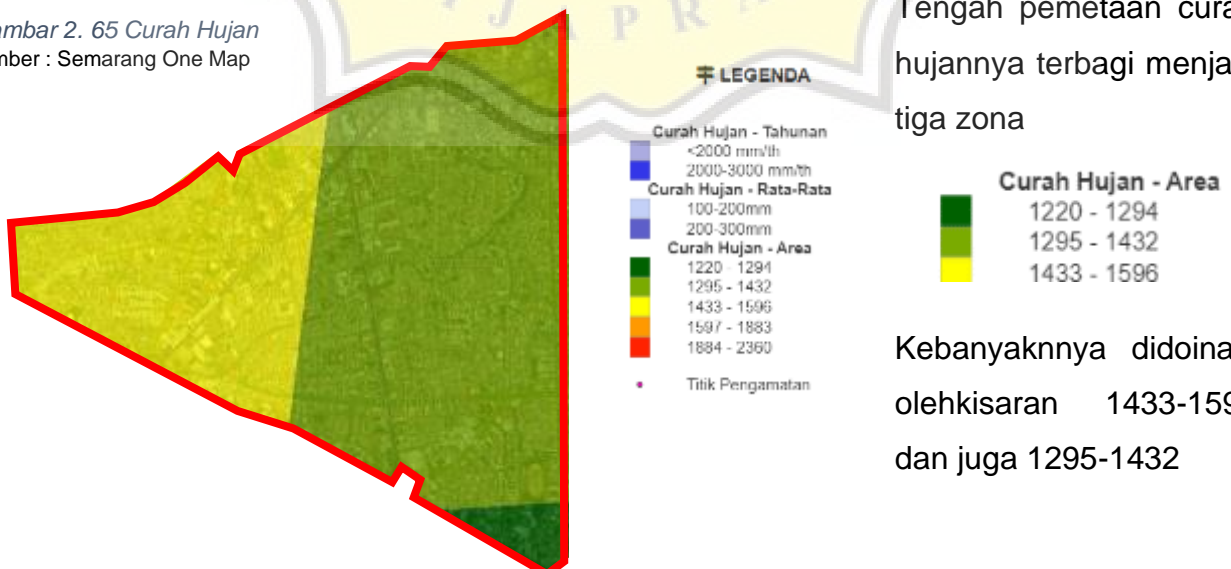
Gambar 2. 64 Kemiringan Lereng
 Sumber : Semarang One Map



Kecamatan Semarang Tengah termasuk daerah Semarang Bawah yang mana memiliki kemiringan lereng 0-2 %

PETA CURAH HUJAN

Gambar 2. 65 Curah Hujan
 Sumber : Semarang One Map



Pada daerah Kecamatan Tengah pemetaan curah hujannya terbagi menjadi tiga zona

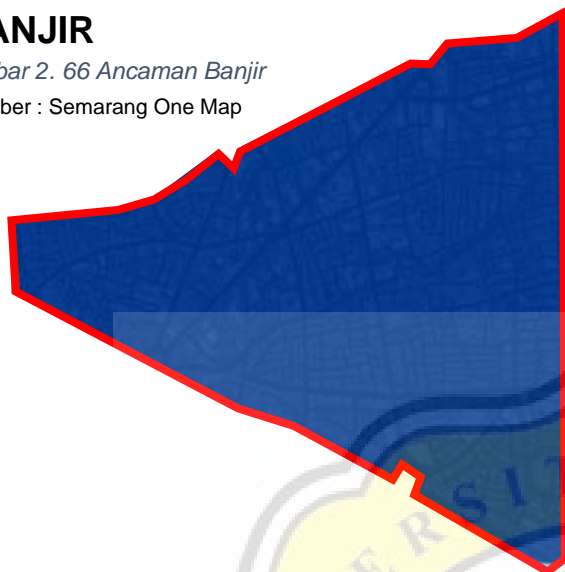
Kebanyakannya didoinasi olehkisaran 1433-1596 dan juga 1295-1432

PETA ANCAMAN

BANJIR

Gambar 2. 66 Ancaman Banjir

Sumber : Semarang One Map



☩ LEGENDA

Ancaman Banjir

- Rendah
- Sedang
- Tinggi
- Daerah Banjir

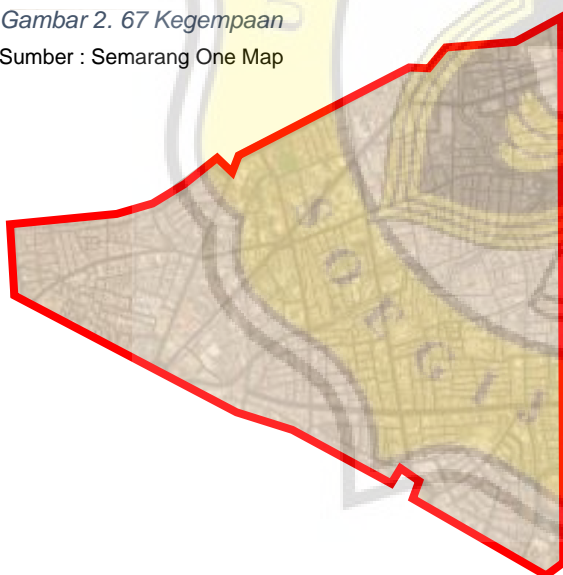
Kecamatan Semarang Tengah memiliki potensi untuk terjadi banjir cukup tinggi, hal ini juga dikarenakan letaknya yang paling rendah diantara kecamatan yang lain sehingga secara otomatis Semarang Tengah

PETA KEGEMPAAN DAN

GERAKAN TANAH

Gambar 2. 67 Kegempaan

Sumber : Semarang One Map



☩ LEGENDA

Kegempaan

- MMI < IV
- MMI IV - V
- MMI V - VI

Gerakan Tanah

- Zona Gerakan Tanah Sangat Rendah
- Zona Gerakan Tanah Rendah
- Zona Gerakan Tanah Menengah
- Zona Gerakan Tanah Tinggi

Pada kecamatan ini termasuk ke daerah aman gempa dengan zona tingkat pergerakan tanah yang rendah

2.5.3. Analisa Potensi Wisata Kuliner di Kawasan Kota Lama



Gambar 2. 68 Kota Lama
Sumber : google image

Kota Lama Semarang adalah daerah yang terdiri dari beberapa bangunan kuno peninggalan zaman Belanda di kota Semarang. Perbedaan bangunan dan dekorasi bergaya Eropa jadi ciri khas tersendiri yang menarik minat wisatawan. Oleh karena itu, Kota Lama Semarang memiliki potensi untuk berkembang baik dalam bidang budaya, ekonomi maupun konservasi.

Kota Lama Semarang menjadi destinasi atau tempat wisata terlaris atau paling banyak dikunjungi wisatawan di Jawa Tengah (Jateng) selama libur Lebaran 2022. Hal itu sesuai dengan data Dinas Pemuda, Olahraga, dan Pariwisata (Disporapar) Jateng yang telah melakukan rekapitulasi kunjungan wisata selama libur dan cuti Lebaran 2022.

Dalam data yang dikumpulkan oleh Dinas Pariwisata Jawa Tengah pada tanggal 23 April 2022 sampai 10 Mei 2022. Berdasarkan data tersebut maka selama libur Lebaran Kota Lama Semarang dikunjungi oleh 162.719 orang, baru kemudian disusul oleh Borobudur yang dikunjungi oleh 153.070 orang, dan setelah itu Pantai Manganti Kebumen yang dikunjungi oleh 115.775 orang.

Industri produk pangan saat ini **menyumbang** sekitar kurang lebih 19,33% dari total **pendapatan** industri **pariwisata, terutama pengunjung asing** ke Indonesia.

Adapun data yang dianalisis adalah data:

- Jumlah pusat keramaian yang ada di kawasan Kota lama semarang ber sumber dari OSM
- Tempat tempat kuliner yang ada di Area Kota Lama yang bersumber dari google maps
- Seberapa padatkah penduduk di suatu daerah yang bersumber dari disartu se marang
- Tata guna lahan yang sudah ditetapkan pemkot yang dapat dilihat di disartu

Syarat penentuan lahan *Ryan, B. (2011)*

- Sesuai tata guna lahan perdagangan dan jasa.
- Dekat dengan pusat kegiatan
- Tidak terlalu dekat dengan kompetitor
- Bertempat pada daerah yang padat dengan penduduk
- Makin dekat dengan kawasan yang menjadi pusat keramaian yang dituju

Sistem analisis yang dilakukan

Metode Simple Ring/ Buffer

Membuat ring dengan cakupan radius tertentu dari tengah pusat Kota Lama

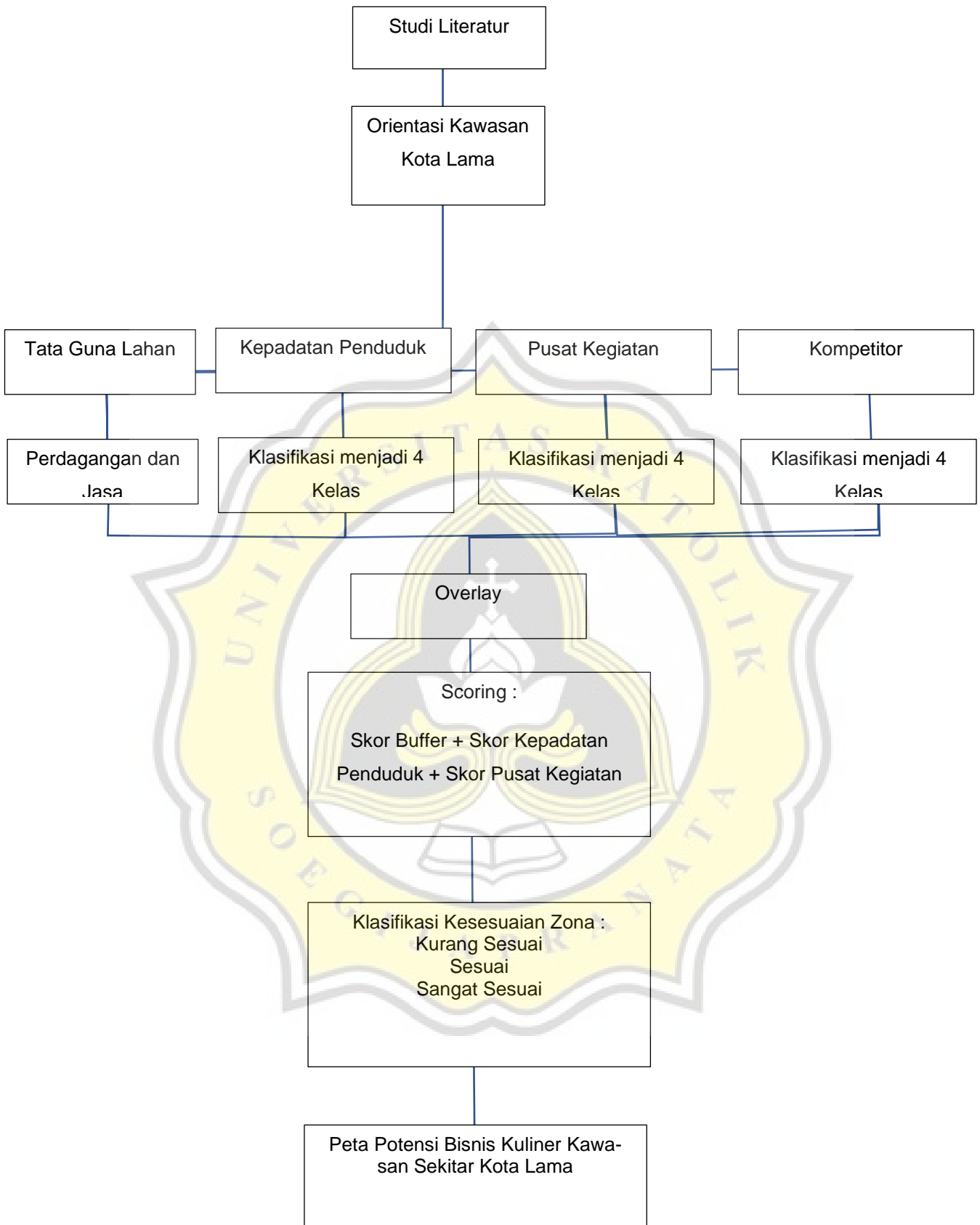
Scoring dan Point in Polygon

Jumlah data pusat kegiatan dan kompetitor yang kemudian diklasifikasikan dan kemudian diskoring

Klasifikasi Zona

Pengelompokkan zona melalui penilaian yang telah dilakukan sebelumnya

(Potensi Lokasi Bisnis Kuliner Lokal Di Sekitar Wisata Kota Lama Semarang - MAPID, n.d.)

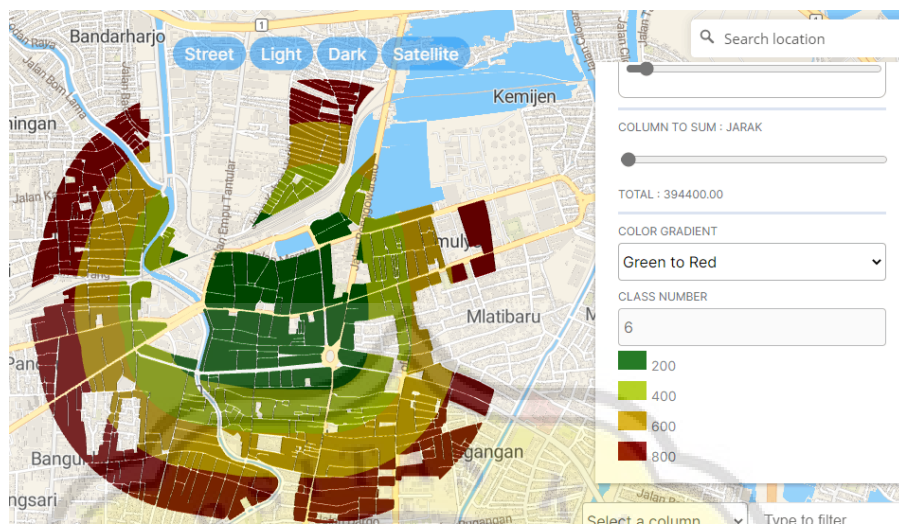


Bagan 2. 1 Skema Penentuab Daerah Potensial

Sumber :

<https://mapid.co.id/blog/6204f767d74078e1efc1cf5>

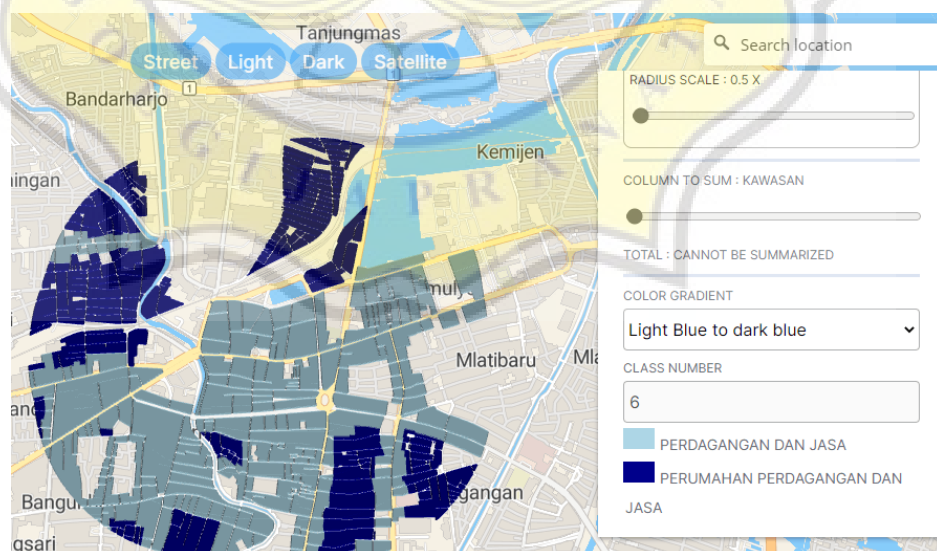
Semakin dekat dengan pusat kegiatan akan makin sesuai terhadap Kawasan Bisnis Kuliner.



Gambar 2. 69 Skoring Ring Buffer

Sumber : <https://mapid.co.id/blog/6204f767d74078e1efc1cf52>

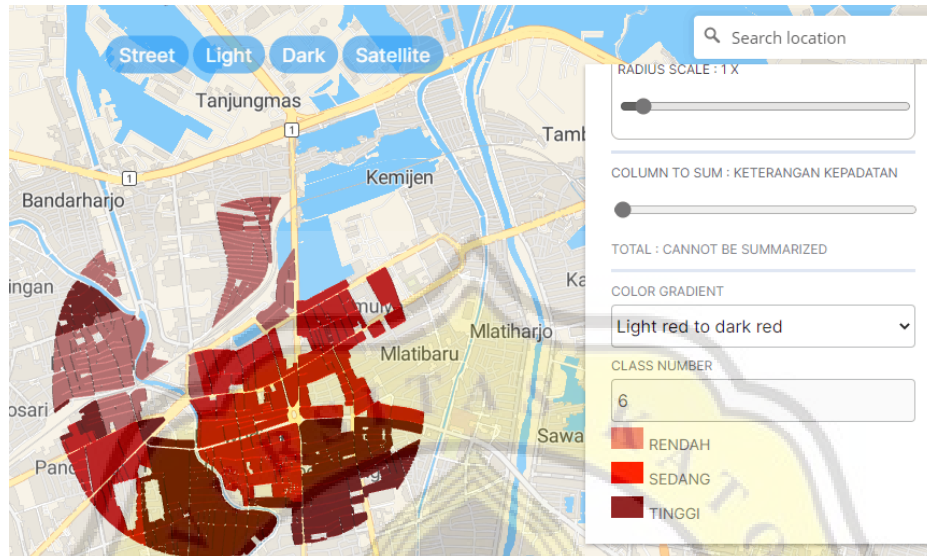
Data terkait sesuai atau tidaknya suatu lahan dibutuhkan untuk penyaringan tempay yang mana sesuai dengan taat guna lahan yang sudah ditentukan. Pada proyek ini dipilih kawasan untuk kegiatan komersial yaitu kawasan komersial dan jasa, serta kawasan perumahan komersial dan jasa seperti terlihat pada gambar berikut.



Gambar 2. 70 Tata Guna lahan

Sumber : <https://mapid.co.id/blog/6204f767d74078e1efc1cf52>

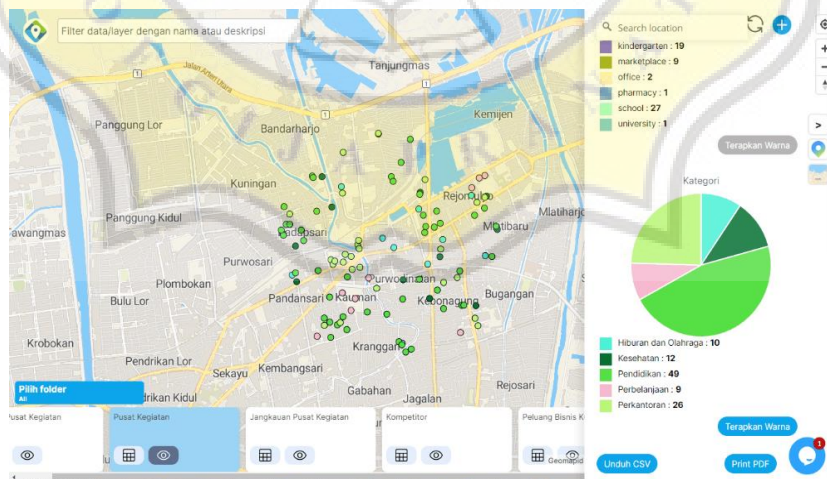
Semakin besar jumlah penduduk maka semakin luas wilayah perdagangannya. artinya semakin tinggi kepadatan penduduk akan berpengaruh positif terhadap kesesuaian guna kawasan untuk kegiatan kuliner.



Gambar 2. 71 Kepadatan Penduduk

Sumber : <https://mapid.co.id/blog/6204f767d74078e1efc1cf52>

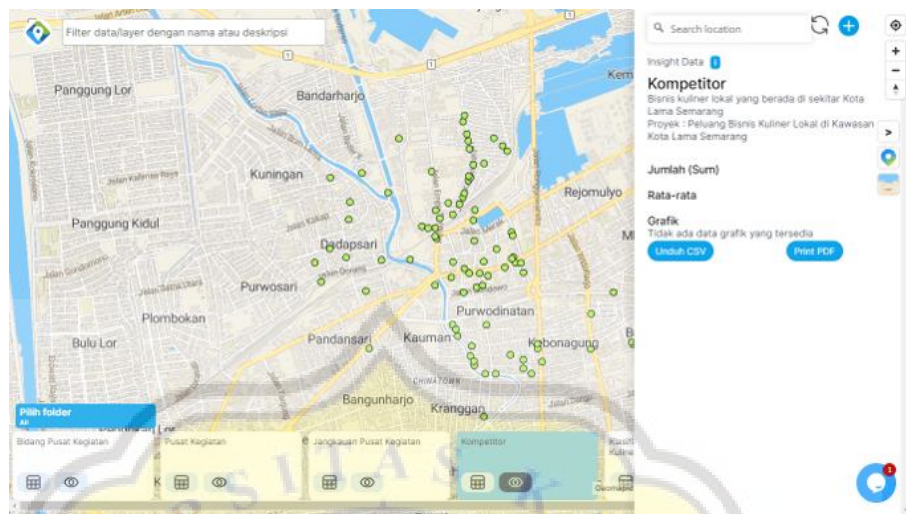
Terdapat beberapa jenis pusat kegiatan yang tersebar pada daerah ini, diantaranya seperti, PUSAT perbelanjaan, fasilitas kesehatan, olahraga, pendidikan, serta perkantoran dan hiburan.



Gambar 2. 72 Sebaran Pusat Kegiatan

Sumber : <https://mapid.co.id/blog/6204f767d74078e1efc1cf52>

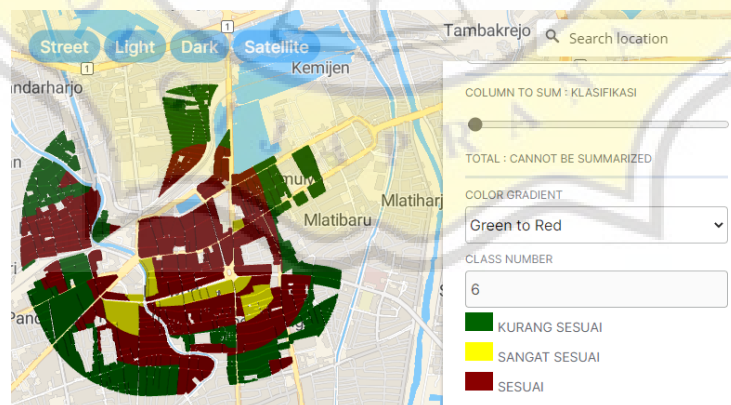
Tempat tempat kuliner lokal lebih enderung mengelompok pada daerah tertentu seperti gambar di bawah ini.



Gambar 2. 73 Kompetitor

Sumber : <https://mapid.co.id/blog/6204f767d74078e1efc1cf52>

Hasil dari Analisa adalah pengelompokkan zona ke dalam 3 kategori potensi komersial kuliner, yaitu kurang sesuai, sesuai dan sangat sesuai dengan Daerah sesuai wilayah kuliner paling banyak (351 petak), diikuti oleh daerah yang kurang sesuai (310 petak), dan terakhir sangat sesuai (28 petak). Makin dekat dengan pusat wisata Kota Lama, semakin sesuai kawasan tersebut dengan potensi bisnis kuliner lokal.



Gambar 2. 74 Zonasi Potensi Kuliner

Sumber : <https://mapid.co.id/blog/6204f767d74078e1efc1cf52>

Kesimpulan

Data yang diperlukan :

1. tata guna lahan.
2. Pusat Kegiatan,
3. Kepadatan Penduduk,
4. badan jalan
5. persebaran bisnis kuliner,

Persyaratannya adalah akan semakin baik potensi kuliner suatu daerah jika :

- Semakin dekat dengan pusat lokasi wisata,
- Semakin tinggi kepadatan penduduk di suatu wilayah
- Pusat-pusat kegiatan di suatu wilayah makin padat
- Semakin rendah jumlah kompetitor di suatu wilayah, dikarenakan kehadiran kompetitor mampu berpengaruh negatif terhadap bisnis sejenis disekitarnya
- Paling jauh terletak 400 m dari Kota Lama Semarang,