

Konsep Dasar Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, GianyarAnak Agung Istri Puspita Sari¹, Agus Kurniawan², I Wayan Wiryasastrawan³^{1,2,3}Program Studi Arsitektur, Universitas Warmadewa, Jl. Terompong No 24, Denpasar, Indonesiae-mail: agungita2000@gmail.com¹**How to cite (in APA style):**Sari, A.A. I. P., Kurniawan, A., Sastrawan, I W.W. (2022). Konsep Dasar Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar. *Undagi : Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa*. 10 (2), pp.356-364.**ABSTRACT**

Ubud District was proposed to be an international gastronomic tourism destination by the Ministry of Tourism and Creative Economy based on the United National World Tourism Organization (UNWTO) criteria and was established in 2018. The Ministry of Tourism and Creative Economy also encourages the development of creative economic tourism based on culture and local wisdom in Ubud District to revive economic activity so that can expand employment opportunities in the midst of a pandemic. Gastronomic tourism is a type of culinary tourism where tourists not only consume food but can also increase their knowledge about the food and the area from the original source. Gastronomic development in Ubud District is less than optimal and is still limited to a place for selling traditional culinary which only consists of one particular type of culinary at a food stall. By designing gastronomic tourism in Ubud District, Gianyar will become a place for culinary activities related to gastronomy and become a solution in overcoming these problems. The purpose of this study was to determine the basic concepts that will be used in the design of gastronomic tourism in Ubud District, Gianyar. The research method used is descriptive qualitative method. The results of this study produce a basic concept, namely cultural tourism based on culinary and local traditions.

Keywords: Design; Tourism; Gastronomy**ABSTRAK**

Kecamatan Ubud diusulkan menjadi daerah tujuan wisata gastronomi internasional oleh Kemenparekraf berdasarkan kriteria United National World Tourism Organization (UNWTO) dan telah ditetapkan pada tahun 2018. Kemenparekraf juga mendorong dikembangkannya pariwisata ekonomi kreatif yang berbasis budaya dan kearifan lokal di Kecamatan Ubud untuk menghidupkan kembali aktivitas ekonomi sehingga dapat memperluas lapangan pekerjaan di tengah pandemi. Wisata gastronomi ialah jenis wisata kuliner dimana wisatawan bukan sekedar mengkonsumsi makanan saja namun juga dapat meningkatkan pengetahuannya seputar makanan dan daerah tersebut dari narasumber aslinya. Perkembangan gastronomi di Kecamatan Ubud kurang optimal dan masih sebatas tempat penjualan kuliner tradisional yang hanya terdiri dari satu jenis kuliner tertentu pada suatu kios makanan. Dengan perancangan wisata gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar akan menjadi wadah aktivitas kuliner yang berhubungan dengan gastronomi dan menjadi solusi dalam mengatasi permasalahan tersebut. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui konsep dasar yang akan dipergunakan dalam perancangan wisata gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menghasilkan sebuah konsep dasar yaitu pariwisata budaya berbasis kuliner dan tradisi setempat.

Kata kunci: Perancangan, Wisata, Gastronomi**PENDAHULUAN**

Salah satu jenis pariwisata yang terdapat di Pulau Bali adalah wisata kuliner (Suweta, 2020). Kuliner menduduki peringkat tertinggi yaitu 56,67% karena berkontribusi terhadap usaha ekonomi kreatif, sedangkan sektor mode memiliki persentase 20,44%, sektor kerajinan 19,86%, dan sektor lainnya dibawah 2% (Sional, 2019). Alasan kuliner sangat berkontribusi terhadap usaha ekonomi kreatif di

suatu daerah yaitu : 1) kebanyakan wisatawan memilih membeli makanan saat berwisata, 2) kegiatan kuliner ialah hal yang disukai wisatawan, 3) biaya yang dikeluarkan wisatawan dominan untuk keperluan konsumsi, 4) wisata kuliner mencakup seluruh rentang usia, 5) kuliner tradisional sebagai suatu yang mendorong pemilihan tempat berwisata (Sutaguna et al., 2018).

Salah satu kecamatan yang berada di Kabupaten Gianyar yang banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik dan mancanegara yaitu Kecamatan Ubud (Kristiawan et al., 2021). Kecamatan Ubud diusulkan menjadi daerah tujuan wisata gastronomi internasional oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) berdasarkan kriteria United National World Tourism Organization (UNWTO) dan telah ditetapkan pada tahun 2018 (Tinggi & Bali, 2019). Kemenparekraf juga mendorong dikembangkannya pariwisata ekonomi kreatif yang berbasis budaya dan kearifan lokal di Kecamatan Ubud untuk menghidupkan kembali aktivitas ekonomi sehingga dapat memperluas lapangan pekerjaan di tengah pandemi (*Siaran Pers : Menparekraf Dorong Pengembangan Parekraf Berbasis Budaya Dan Kearifan Lokal Di Ubud*, n.d.).

Wisata gastronomi ialah jenis wisata kuliner dimana wisatawan bukan sekedar mengkonsumsi makanan saja namun juga dapat meningkatkan pengetahuannya seputar makanan dan daerah tersebut dari narasumber aslinya (Bhudiharty, 2019). Suatu hal yang baru bisa didapatkan wisatawan seperti kekhasan cita rasa, pemakaian bumbu tradisional, ragam pengolahan dan pengemasan yang tradisional dari kuliner suatu daerah (Harsana et al., 2019). Karakter dari wisata gastronomi adalah 1) gastronomi memperkenalkan makanan daerah sebagai aspek budaya, 2) gastronomi pemberi petunjuk pengembangan wisata suatu daerah, 3) gastronomi berfungsi untuk destinasi wisata, dan 4) gastronomi bagaikan aspek penciptaan citra suatu daerah (Kartika & Harahap, 2019).

Perkembangan gastronomi di Kecamatan Ubud kurang optimal dan masih sebatas tempat penjualan kuliner tradisional yang hanya terdiri dari satu jenis kuliner tertentu pada suatu kios makanan. Hal ini menyebabkan massa bangunannya tunggal sehingga kegiatan kuliner hanya sebatas membeli, menikmati, dan memperoleh informasi seputar kuliner secara verbal dari penjual dan tidak ada aktivitas kuliner lain yang dapat dilakukan oleh pengunjung. Selain itu, ruang dalam tempat penjualan kuliner ini monoton tidak terdapat variasi pilihan tempat menikmati kuliner serta fasad bangunan kurang mencerminkan tampilan arsitektur tradisional Bali.

Berdasarkan isu dan permasalahan yang dipaparkan diatas, disimpulkan bahwa dengan “Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar” akan menjadi wadah aktivitas kuliner yang berhubungan dengan gastronomi dan menjadi solusi dalam mengatasi permasalahan diatas. Adapun solusi desain yang akan dirancang untuk mengatasi permasalahan diatas yaitu massa bangunan akan memiliki banyak massa/majemuk agar dapat mewadahi fasilitas kios kuliner dengan penjualan berbagai macam pilihan kuliner tradisional, terdapat variasi tempat menikmati kuliner, dan fasilitas yang dapat mendukung aktivitas yang berhubungan dengan kuliner dan gastronomi dengan menggunakan pendekatan budaya untuk mempertahankan keberadaan arsitektur tradisional Bali ditengah zaman modernisasi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui konsep dasar yang akan dipergunakan dalam Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dengan metode pengumpulan data, penyajian data, dan analisis data sebagai berikut:

a. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam perancangan ini adalah

1. Studi literatur
Studi literatur berupa publikasi-publikasi berupa buku, jurnal, peraturan dari pemerintah berkaitan dengan wisata gastronomi.
2. Observasi
Observasi dilakukan dengan terjun langsung ke lapangan melakukan pengamatan pada lokasi yang akan dipergunakan dalam perancangan objek yang diajukan agar mengetahui situasi dan kondisi setempat mempergunakan alat berupa kamera untuk dokumentasi.
3. Survey
Survey dilakukan menuju Dinas Pariwisata untuk memperoleh publikasi terkait wisata gastronomi di Ubud yaitu berupa buku yang berjudul *Gastronomy Tourism in Ubud, Gianyar*.

b. Metode Penyajian Data

Cara penyajian data dalam perancangan ini yaitu klasifikasi data dan kompilasi data. Klasifikasi data berupa pengumpulan data sesuai dengan tingkat kegunaannya, spesifikasinya di dalam proses analisa. Kompilasi data berupa pemilahan data yang kemudian disajikan dalam bentuk uraian deskripsi, tabel, foto, dan gambar yang diperoleh dari sumber relevan serta gambar yang dihasilkan dari software.

c. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam perancangan ini adalah metode komparatif, metode analisis, dan metode sintesis. Metode komparatif berupa membandingkan data lapangan dengan yang terdapat dalam teori. Metode analisis berupa uraian tentang masalah yang ada didasarkan pada unsurnya, ditunjang oleh data yang diperoleh di lapangan. Metode sintesis berupa tahapan menyatukan tiap unsur serta faktor pengaruhnya dengan tujuan mencari jalan keluar terbaik bagi penyelesaian masalah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tinjauan Pustaka

Pengertian Perancangan

Perancangan dalam konteks arsitektur adalah sebuah bagian dari serangkaian penyelesaian masalah dan pada perancangan berisi analisis, sintesis dan pemecahan sebuah persoalan arsitektural (Kamil, 2017).

Pengertian Wisata

Wisata merupakan suatu bentuk aktivitas perjalanan perorangan ataupun berkelompok guna mendatangi suatu tempat yang memiliki daya tarik tertentu bertujuan untuk mengisi waktu liburan dan mencari hiburan (Pedoman Penyelenggaraan Perjalanan Wisata Pengenalan, 2014).

Gastronomi

a. Pengertian Gastronomi

Adapun beberapa pengertian gastronomi menurut para ahli antara lain:

1. Gastronomi adalah sesuatu yang berkaitan dengan kuliner dan keterkaitannya dengan budaya suatu daerah, dapat dikatakan kuliner digunakan sebagai objek utamanya (Rijal et al., 2020).

2. Gastronomi adalah pengetahuan mengenai tata boga dimana budaya dan sejarah tertanam yang memberikan ciri-ciri budaya suatu daerah (Syarifuddin et al., 2017).

b. Aspek Gastronomi

Ada 4 aspek yang terdapat dalam gastronomi antara lain : (Hasnah & Nugroho, 2021) :

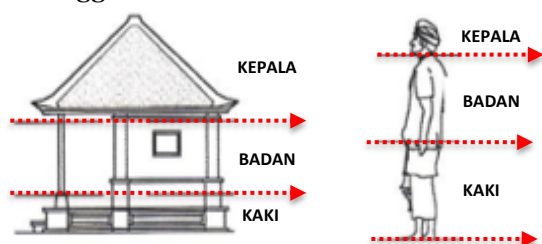
1. Sejarah
Sejarah memaparkan asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.
2. Budaya
Budaya memaparkan hal yang mempengaruhi masyarakat di daerah tersebut memakan makanan tersebut.
3. Lansekap geografis
Lansekap geografis memaparkan faktor lingkungan (etnis dan alam yang membuat masyarakat mengolah makanan tersebut).
4. Metode memasak
Metode memasak memaparkan proses masak-memasak dan pada proses ini gastronomi tidak diharuskan jago memasak.

c. Syarat Kuliner sebagai Wisata Gastronomi

Ada 3 syarat kuliner dipergunakan menjadi sesuatu wisata gastronomi antara lain (Sufa et al., 2020):

1. *Something to do*
Something to do mencakup lokasi wisata gastronomi diharuskan memiliki prasarana hiburan atau rekreasi yang dapat dipergunakan oleh wisatawan dalam berkegiatan contohnya berolahraga, bidang seni, ataupun sesuatu hal agar wisatawan melangsungkan liburan lebih lama.
2. *Something to see*
Something to see mencakup lokasi wisata gastronomi diharuskan memiliki tempat wisata dan atraksi wisata agar dapat menarik minat seseorang untuk mengunjunginya.
3. *Something to buy*
Something to buy mencakup lokasi wisata gastronomi diharuskan memiliki prasarana tempat berbelanja diutamakan souvenir dan hasil karya masyarakat untuk dijadikan buah tangan saat wisatawan kembali ke asalnya.

Tri Angga



Gambar 1

Pembagian Tri Angga

Sumber : (Hasudungan et al., 2020)

Konsep *Tri Angga* adalah suatu konsep masyarakat Hindu Bali dimana tubuh manusia terbagi kedalam tiga bagian antara lain: kepala (*Utama Angga*), badan (*Madya Angga*), dan kaki (*Nista Angga*). Pengelompokan *Tri Angga* berdasarkan unsur sebuah bangunan yaitu atap sebagai *Utama Angga*/bagian atas, kolom/dinding sebagai *Madya Angga*/bagian tengah, dan lantai/bataran sebagai *Nista Angga*/bagian bawah (Rosilawati, 2019).

Tri Kona

Konsep *Tri Kona* adalah suatu konsep Agama Hindu, yang terdiri dari tiga alur proses kehidupan manusia antara lain *utpeti*/lahir (proses awal mula manusia diciptakan berawal dari sebuah kelahiran), *Stiti*/hidup (proses manusia bertumbuh kembang dari manusia masih kecil sampai tumbuh dewasa), dan *pralina*/mati (proses terakhir dari kehidupan manusia dimana setiap orang akan mengalami kematian sesuai dengan takdir/kodratnya) (Mertayasa, 2019)

Tri Hita Karana

Konsep *Tri Hita Karana* merupakan ajaran Agama Hindu mewujudkan tiga hubungan yang harmonis agar tercipta kebahagiaan. Pembagian *Tri Hita Karana* antara lain: *Parhyangan* (hubungan yang harmonis antara manusia dengan *Ida Sang Hyang Widhi*), *Pawongan* (hubungan yang harmonis antara manusia dengan manusia) dan *Palemahan* (hubungan yang harmonis antara manusia dengan lingkungannya) (Mertayasa, 2019).

Studi Preseden

a. Telaga Sampireun



Gambar 2

Bangunan Telaga Sampireun

Sumber: Google Maps Photo, 2022

Telaga Sampireun adalah sebuah restoran yang menawarkan berbagai macam masakan yang berlokasi di Kawasan Niaga Bintaro Jalan Boulevard Bintaro Jaya Blok B7/N1, Pondok Jaya, Pondok Aren, Tangerang, Banten.

b. Gubuk Makan Mang Engking



Gambar 3

Bangunan Gubuk Makan Mang Engking

Sumber: Google Maps Photo, 2022

Gubuk Makan Mang Engking adalah sebuah restoran seafood yang berlokasi di Kampus UI Jalan Danau Salam, RW.3, Srengseng Sawah, Kec. Jagakarsa, Kota Jakarta Selatan, Jawa Barat.

c. Restoran Sunda Alam Sari Deltamas



Gambar 4

Bangunan Restoran Sunda Alam Sari Deltamas

Sumber: Google Maps Photo, 2022

Restoran Sunda Alam Sari Deltamas merupakan salah satu restoran Sunda yang berlokasi di Jl. Deltamas Boulevard, Hegarmukti, Kec. Cikarang Pusat, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat.

Perumusan Konsep dasar

Pendekatan konsep dasar dilakukan dengan menarik sebuah kata kunci dari aspek-aspek berikut ini.

Tabel 1. Aspek Pengertian Wisata Gastronomi

Aspek	Keterangan
Pengertian Wisata Gastronomi	Wisata Gastronomi adalah suatu kegiatan/aktivitas yang berkaitan dengan kuliner dan keterkaitannya dengan budaya suatu daerah, dapat dikatakan kuliner digunakan sebagai objek utamanya.

(Sumber: Hasil Analisa, 2022)

Berdasarkan penjabaran pengertian wisata gastronomi diatas, dapat ditarik kesimpulan pendekatan konsep dasar yaitu kuliner dan budaya.

Tabel 2. Aspek Tujuan Wisata Gastronomi

Aspek	Keterangan
Tujuan Wisata Gastronomi	Tujuan Wisata Gastonomi antara lain untuk memperkenalkan warisan budaya dan tradisi kuliner Nusantara khususnya Bali kepada masyarakat luas terutama untuk wisatawan domestik dan mancanegara sehingga dapat mempertahankan keberadaannya ditengah perkembangan zaman.

(Sumber: Hasil Analisa, 2022)

Berdasarkan penjabaran tujuan wisata gastronomi diatas, dapat ditarik kesimpulan pendekatan konsep dasar yaitu budaya dan tradisi.

Tabel 3. Aspek Sasaran Wisata Gastronomi

Aspek	Keterangan
Sasaran Wisata Gastronomi	Sasaran dari Wisata Gastronomi ini mencakup seluruh kalangan yang berasal dari berbagai rentang usia dan berbagai kebangsaan yaitu masyarakat lokal yang merupakan penduduk asli Bali, wisatawan domestik yang merupakan pengunjung yang bertempat tinggal di wilayah Indonesia, wisatawan mancanegara yang merupakan pengunjung yang berasal dari negara di luar Indonesia yang melakukan kunjungan wisata pada Wisata Gastronomi.

(Sumber: Hasil Analisa, 2022)

Berdasarkan penjabaran sasaran wisata gastronomi diatas, dapat ditarik kesimpulan pendekatan konsep dasar yaitu pariwisata.

Tabel 4. Aspek Potensi Lokasi Wisata Gastronomi

Aspek	Keterangan
Potensi Lokasi Wisata Gastronomi	Kecamatan Ubud merupakan daerah pariwisata yang cukup terkenal di kalangan wisatawan domestik hingga wisatawan mancanegara dikarenakan Kecamatan Ubud memiliki keindahan alam, tradisi, dan budaya yang masih terjaga kelestariannya.

(Sumber: Hasil Analisa, 2022)

Berdasarkan penjabaran potensi lokasi wisata gastronomi diatas, dapat ditarik kesimpulan pendekatan konsep dasar yaitu pariwisata.

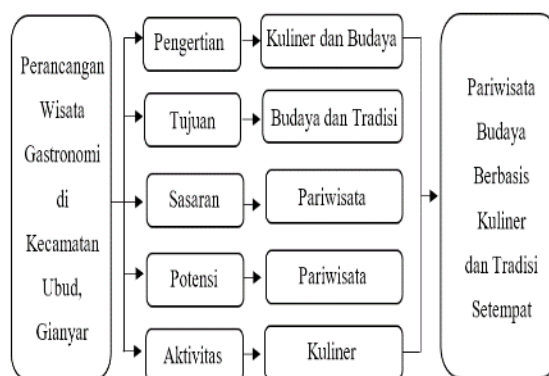
Tabel 5. Aspek Pendekatan Aktivitas Lokasi Wisata Gastronomi

Aspek	Keterangan
Pendekatan Aktivitas Wisata Gastronomi	Aktivitas atau kegiatan pada Wisata Gastronomi sebagian besar berhubungan dengan aktivitas kuliner yaitu mengolah dan melihat proses memasak suatu makanan/minuman, menyajikan kuliner, dan menikmati kuliner.

(Sumber: Hasil Analisa, 2022)

Berdasarkan penjabaran aktivitas pada Wisata Gastronomi diatas, dapat ditarik kesimpulan pendekatan konsep dasar yaitu kuliner.

Berikut ini penentuan konsep dasar yang dilakukan dengan menggabungkan kata kunci yang telah didapatkan berdasarkan pendekatan diatas sebagai berikut:



Gambar 5

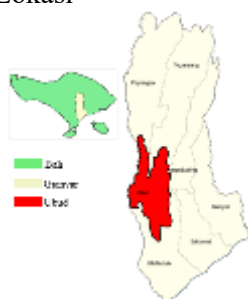
Skema Penentuan Konsep Dasar
(Sumber: Hasil Analisa, 2021)

Berdasarkan skema konsep dasar diatas, dapat disimpulkan bahwa konsep dasar yang dipergunakan dalam Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar adalah pariwisata budaya berbasis kuliner dan tradisi setempat. Maksud dari konsep dasar ini yaitu menciptakan suatu fasilitas wisata yang mempergunakan kuliner yang terdiri dari makanan dan minuman sebagai objek utamanya, dimana makanan dan minuman tersebut berasal dari daerah setempat dan menciptakan suatu fasilitas yang dapat menerapkan tradisi dan budaya daerah Bali khususnya Ubud.

Penjabaran Konsep Dasar

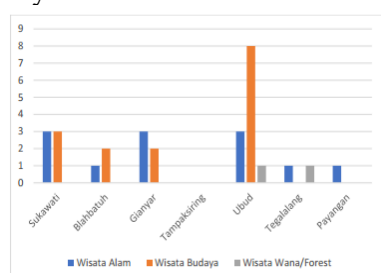
Berdasarkan konsep dasar yang telah ditentukan yaitu pariwisata budaya berbasis kuliner dan tradisi setempat, penjabaran pada Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar antara lain:

a. Pemilihan Lokasi



Gambar 6
Peta Lokasi
(Sumber: Hasil Analisa, 2022)

Kabupaten Gianyar adalah sebuah kabupaten yang berada di Provinsi Bali dengan luas wilayah 368 km². Kabupaten Gianyar terdiri dari 7 kecamatan, salah satunya adalah Kecamatan Ubud. Site berlokasi di Jalan Raya Lungsiakan, Kecamatan Ubud, Gianyar. Kecamatan Ubud dipilih menjadi lokasi site karena banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara dikarenakan memiliki daya tarik wisata.



Gambar 7
Potensi Wisata

Sumber: (BPS Kabupaten Gianyar, 2018)

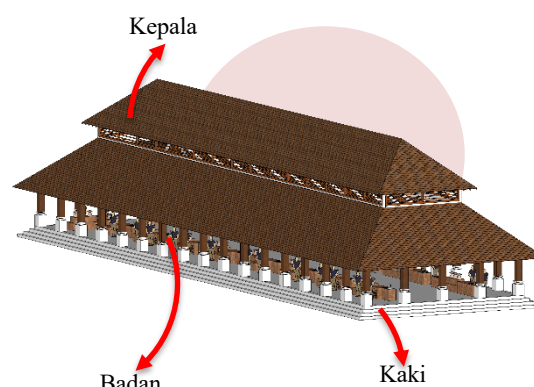
Kecamatan Ubud terdiri dari wisata alam, wisata budaya, dan wisata wana/forest. Dari ketiga jenis wisata tersebut, wisata budaya di Kecamatan Ubud memiliki peringkat tertinggi diantara wisata budaya di daerah lain dengan jumlah poin 8, maka dapat disimpulkan bahwa Kecamatan Ubud dominan memiliki budaya dan tradisi yang masih terjaga dan berkembang kelestariannya sehingga konsep dasar pariwisata budaya berbasis kuliner dan tradisi setempat bisa selaras dengan lokasi site yaitu Kecamatan Ubud.

b. Fungsi/Ruang

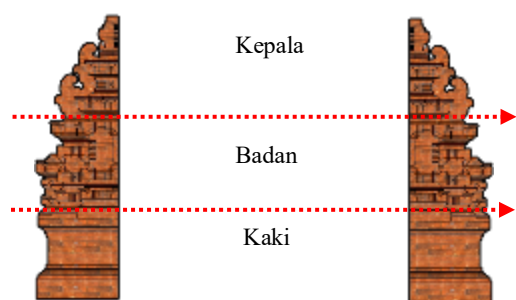
Fungsi/ruang utama yang terdapat dalam perancangan wisata gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar ini terdiri dari:

1. Dapur tradisional dan *cooking class* (mewakili tempat memasak tradisional setempat)
2. Kios kuliner dan *restaurant* (tempat penyedia kuliner dan tempat yang mewadahi tradisi megibung/makan bersama)
3. Galeri audio visual (tempat untuk memperoleh informasi terkait kuliner tradisional setempat)
4. Kios *souvenir* (tempat membeli oleh-oleh berupa souvenir yang identik dan mencirikan lokasi setempat yaitu Ubud dan penjualan alat-alat memasak tradisional)
5. Kios *frozen food* (tempat membeli oleh-oleh berupa makanan tradisional yang diawetkan sekaligus mewadahi tradisi ngejot/memberikan makanan kepada seseorang)

b. Bentuk dan Makna



Gambar 8
Penerapan Konsep *Tri Angga* pada Bangunan
Sumber: (Hasil Analisa, 2022)

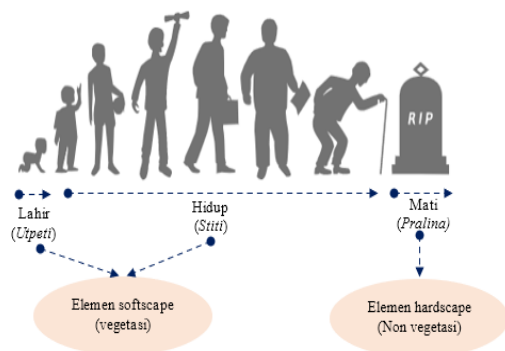


Gambar 9

Penerapan Konsep *Tri Angga* pada Entrance
 Sumber: (Hasil Analisa, 2022)

Menerapkan bentuk bangunan dan entrance berdasarkan konsep *Tri Angga* yaitu suatu konsep kearifan lokal setempat dimana bentuk bangunan diadaptasi dari bagian tubuh manusia yang terdiri dari kepala (*Utama Angga*), badan (*Madya Angga*), dan kaki (*Nista Angga*).

c. Estetika dan Makna



Gambar 10

Penerapan Konsep *Tri Kona*
 Sumber: (Hasil Analisa, 2022)

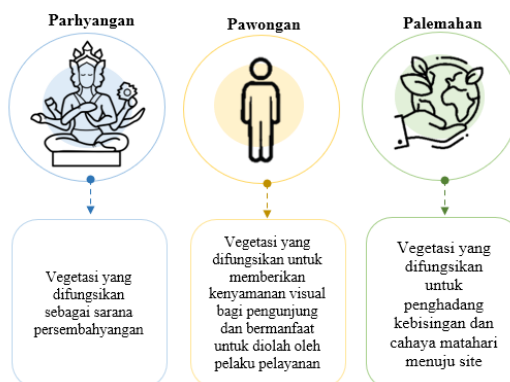
Elemen ruang luar merupakan elemen yang harus diperhatikan agar menarik pengunjung yang datang. Ruang luar mempergunakan konsep *Tri Kona* yang terdiri atas:

1. *Utpeti* dan *Stiti* (lahir dan hidup) melambangkan elemen softscape (vegetasi yang merupakan bagian dari makhluk hidup).
2. *Pralina* (mati) melambangkan elemen hardscape (benda mati).

a. Elemen Softscape

Elemen softscape dibagi lagi dengan konsep *Tri Hita Karana* yaitu:

1. *Parhyangan*/hubungan dengan Tuhan
2. *Pawongan*/hubungan dengan manusia
3. *Palemahan*/hubungan lingkungan



Gambar 11

Penerapan Konsep *Tri Hita Karana*
 Sumber: (Hasil Analisa, 2022)

Jenis vegetasi untuk sarana persembahyangan antara lain:



Gambar 12

Kenanga, Jepun, dan Teratai/Lotus
 Sumber: (Hasil Analisa, 2022)

Jenis vegetasi untuk kenyamanan visual dan bermanfaat untuk diolah antara lain:



Gambar 13

Vernonia Eliptica, Andong Merah, Pucuk Merah
 Sumber: (Hasil Analisa, 2022)



Gambar 14

Cabai, Tomat, Kacang Panjang, Terong, dan Timun
 Sumber: (Hasil Analisa, 2022)

Jenis vegetasi untuk penghadang kebisingan dan cahaya matahari antara lain:



Gambar 15

Ketapang, Flamboyan, Pisang Kipas, Rumput Swiss
 Sumber: (Hasil Analisa, 2022)

b. Elemen Hardscape

Elemen hardscape akan memanfaatkan potensi-potensi yang ada di Kecamatan Ubud yaitu monkey forest (hardscape berupa kanopi peneduh berbentuk pepohonan), sungai Campuhan dan kolam lotus (hardscape berupa kolam dan elemen air), Bukit Campuhan (hardscape berupa bukit buatan pada area playground), dan pergelaran tari (hardscape berupa amphiteater).

SIMPULAN

Perumusan konsep dasar Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar dilakukan melalui pendekatan konsep dasar dengan menarik sebuah kata kunci dari aspek pengertian wisata gastronomi, tujuan wisata gastronomi, sasaran wisata gastronomi, potensi wisata gastronomi, dan pendekatan aktivitas di wisata gastronomi. Setiap kata kunci yang diperoleh dari aspek-aspek tersebut maka akan dikombinasikan sehingga menghasilkan sebuah konsep dasar yaitu "Pariwisata Budaya Berbasis Kuliner dan Tradisi Setempat". Maksud dari konsep dasar ini yaitu menciptakan suatu fasilitas wisata yang mempergunakan kuliner yang terdiri dari makanan dan minuman sebagai objek utamanya, dimana makanan dan minuman tersebut berasal dari daerah setempat dan menciptakan suatu fasilitas yang dapat menerapkan tradisi dan budaya daerah Bali khususnya Ubud. Penerapan konsep dasar ini berupa:

1. Pemilihan lokasi yang berada di Kecamatan Ubud, Gianyar karena daerah ini merupakan daerah yang memiliki tingkat kunjungan wisata budaya tertinggi di Kabupaten Gianyar.
2. Fungsi/ruang utama berupa dapur tradisional, *cooking class*, kios kuliner, *restaurant*, galeri audio visual, kios *souvenir*, dan kios *frozen food*. Fungsi/ruang utama ini akan mewadahi tradisi dan budaya di Kecamatan Ubud, Gianyar.
3. Penerapan konsep *Tri Angga* pada bangunan dan entrance wisata gastronomi.
4. Penerapan konsep *Tri Kona* pada ruang luar wisata gastronomi yang membagi elemen softscape dan hardscape. Kemudian elemen softscape dikelompokkan lagi menggunakan konsep *Tri Hita Karana* sedangkan elemen

hardscape memanfaatkan potensi-potensi yang ada di Kecamatan Ubud, Gianyar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis secara langsung maupun secara tidak langsung atas penyusunan penelitian ini semoga dengan penelitian ini bisa bermanfaat bagi pembaca untuk menambah wawasan dan pengetahuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bhudiharty, S. (2019). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 106–113. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v1i2.20>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021). *Gastronomi makanan yogyakarta sebagai atraksi wisata kuliner*. 1(1), 141–154. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncile/article/view/4674>
- Hasudungan, R., Sitingjak, I., & Wardani, L. K. (2020). *Traditional Balinese Architecture : From Cosmic to Modern*. 01047, 1–14.
- Kamil, E. M. (2017). Pengenalan Metoda Disain dan Penerapannya pada Studio Perancangan Arsitektur. *Jurnal Arsir*, 1(1), 19–29.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). the Culinary Development of Gastronomic Tourist Attraction in Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 6912(3), 211–227.
- Kristiawan, I. W. W. Y., Kurniawan, A., & Putri, N. P. R. P. A. (2021). Fasilitas

- Penunjang Literasi Berbasis Creative Hub di Kecamatan Ubud Gianyar, Bali. *UNDAGI : Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa*, 9(1), 11–20.
- Mertayasa, I. K. (2019). *Jurnal Bawi Ayah. Volume 10. Nomor 2. Oktober 2019* 60. 10, 60–80.
- Pedoman Penyelenggaraan Perjalanan Wisata Pengenalan, (2014).
- Rijal, S., Fitry, L. D., & Zaenal, F. A. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 17–27. <https://doi.org/10.15294/jih.v9i1.40040>
- Rosilawati, H. (2019). Penerapan Gaya Arsitektur Rumah Tradisional Bali Dalam Rancangan Rumah Etnis Jawa-Manado Di Surabaya. *Langkau Betang: Jurnal Arsitektur*, 6(1), 42. <https://doi.org/10.26418/lantang.v6i1.33138>
- Siaran Pers : Menparekraf Dorong Pengembangan Parekraf Berbasis Budaya dan Kearifan Lokal di Ubud.* (n.d.). Retrieved December 6, 2021, from <https://kemenparekraf.go.id/berita/Siaran-Pers-%3A-Menparekraf-Dorong-Pengembangan-Parekraf-Berbasis-Budaya-dan-Kearifan-Lokal-di-Ubud>
- Sional, N. A. (2019). *Penelitian & pengembangan 2015-2019.*
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Sutaguna, I. N. T., Ariani, N. M., Aryanti, N. N. S., & Putri, I. A. E. T. (2018). PEMBINAAN KEPARIWISATAAN MELALUI PELATIHAN TEKNIK PRESENTASI KULINER LOKAL DI DESA WISATA MENGWI
- KECAMATAN MENGWI KABUPATEN BADUNG. *Buletin Udayana Mengabdi.* <https://doi.org/10.24843/bum.2018.v17.i03.p20>
- Suweta, I. M. (2020). *Kebudayaan Bali Dalam Konteks.*
- Syarifuddin, D., M. Noor, C., & Rohendi, A. (2017). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata. *Abdimas*, 1(1), 4–8. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/abdimas>
- Tinggi, S., & Bali, P. (2019). Pengembangan Kuliner Lokal Berdasarkan Persepsi Wisatawan Di Ubud, Bali. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 1(2), 85–98. <https://doi.org/10.46837/journey.v1i2.31>