
Perencanaan dan Perancangan Pusat Wisata Kuliner Laut di Serangan, Denpasar, Bali.

Anak Agung Ngurah Agung Candra Gupta¹, Made Suryanatha Prabawa², Ni Wayan Nurwarsih³

^{1,2,3} Program Studi Arsitektur, Universitas Warmadewa, Jl.Terompong No. 24, Denpasar, Indonesia
e-mail: candraguptaa@gmail.com¹

How to cite (in APA style):

Gupta, A.A.N.A.C., Prabawa, M.S., Nurwarsih, N.W. (2023). R Perencanaan dan Perancangan Pusat Wisata Kuliner Laut di Serangan, Denpasar, Bali.. *Undagi : Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa*. 11 (1), pp.9-17.

ABSTRACT

The design of the Marine Culinary Tourism Center in Denpasar, Bali is the design of a tourist attraction that prioritizes culinary delights to attract the attention of foreign and domestic tourists, through the diversity of types of food provided visitors will be offered various culinary choices. The theme used is neo vernacular to support the emergence of local culture from this culinary tourism center building through a concept that is also supported by using local materials. Using the concept of eco living, landscape, distinctive architecture, biophilic design to create a harmonious blend of building architecture, nature and visitor comfort. Designing a culinary center tourism area that can meet the culinary needs of visitors and tourists in the city of Denpasar in terms of food and drink as well as a place of recreation and refreshment where visitors can enjoy various culinary tours that are able to reflect the culture and characteristics of Serangan, Denpasar City. This area is also accompanied by supporting facilities with an attractive architectural design besides that this design is also able to improve the economy of Denpasar City through culinary tourism facilities and city development as well as developing architectural works in Denpasar City.

Keywords: *Culinary tourism center; Eco living; Neo Vernacular*

ABSTRAK

Perancangan Pusat Wisata Kuliner laut di serangan Denpasar, Bali adalah perancangan objek wisata yang mengunggulkan kuliner untuk menarik perhatian wisatawan mancanegara maupun domestik, lewat keanekaragaman jenis makanan yang disediakan pengunjung akan ditawarkan berbagai pilihan kuliner. Tema yang dipakai yaitu neo vernakular agar mendukung timbulnya budaya lokalitas dari bangunan pusat wisata kuliner ini melalui konsep yang juga didukung dengan menggunakan material lokal. Menggunakan konsep eco living, landscape, arsitektur yang khas, desain biofilik untuk menciptakan perpaduan harmonis antara arsitektur bangunan, alam, dan kenyamanan pengunjung. Merancang sebuah kawasan pariwisata pusat kuliner yang bisa memenuhi kebutuhan kuliner pengunjung dan wisatawan di kota Denpasar dalam hal makanan dan minuman sekaligus tempat rekreasi dan refreshing dimana pengunjung dapat menikmati berbagai wisata kuliner yang mampu mencerminkan budaya dan ciri khas Serangan, Kota Denpasar. Kawasan ini juga disertai fasilitas yang mendukung dengan desain arsitektur yang menarik selain itu juga rancangan ini mampu meningkatkan perekonomian Kota Denpasar lewat sarana wisata kuliner serta pengembangan kota sekaligus mengembangkan karya arsitektural di Kota Denpasar.

Kata kunci: *Pusat wisata kuliner; Eco living; Neo Vernakular*

PENDAHULUAN

Saat ini, wisata kuliner sedang berkembang pesat. Makan dan minum adalah kebutuhan dasar manusia yang tidak dapat disangkal. Untuk memenuhi kebutuhan pengunjung akan rekreasi, relaksasi, pendidikan, dan kesehatan, berbagai fasilitas layanan ditawarkan, dan kegiatan kuliner terjalin dengan mulus. Makan dan minum kini tidak hanya menjadi kebutuhan dasar tetapi juga menjadi tujuan dalam kegiatan wisata. Untuk daerah yang mempunyai potensi perikanan yang melimpah, dengan dibangunnya wisata kuliner dapat menjadi sumber pendapatan daerah dan sekaligus menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang berpotensi memberikan peluang baru bagi pertumbuhan ekonomi lokal melalui wisata kuliner.

Pusat Wisata Kuliner adalah tempat berlangsungnya jual beli yang berhubungan dengan suatu makanan atau masakan dalam suatu tempat atau wilayah. Pembeli umumnya seseorang atau rombongan dari luar kota yang melakukan perjalanan yang bersifat sementara. Pusat Wisata Kuliner merupakan tempat berkumpulnya para pedagang yang menjual dagangannya terutama dalam suatu kawasan. Jadi perancangan pusat wisata kuliner ini nantinya akan terdapat beberapa jenis kuliner yang ada di nusantara.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, wisata kuliner diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan dengan tujuan untuk mencicipi berbagai masakan dari berbagai daerah. Wisata kuliner terdiri dari kata wisata dan kuliner. Echols dkk (2007) menyatakan Istilah wisata kuliner diturunkan secara leksikal dari kata kuliner dan wisata. Bepergian ke negara atau daerah lain dengan tujuan bersenang-senang disebut sebagai pariwisata (pariwisata). Sedangkan kata “kuliner” yang berarti “terhubung dengan dapur atau memasak” merupakan kata dalam bahasa Inggris. Wisata kuliner mengacu pada perjalanan yang dilakukan oleh individu atau kelompok individu di suatu negara atau wilayah sementara mereka (wisatawan) menikmati masakan lokal.

Dalam memperkenalkan sebuah wisata kuliner diperlukan adanya sebuah fasilitas pendukung kegiatan wisata kuliner, sehingga menjadi daya tarik yang tidak dimiliki oleh wisata kuliner

lainnya. Salah satunya adalah menyediakan tempat rekreasi bagi pengunjung yang datang. Perencanaan wisata kuliner yang dilengkapi tempat rekreasi dapat dilakukan pada daerah yang memiliki potensi perikanan dan laut yang indah, salah satu daerah tersebut adalah Desa Serangan, Denpasar, Bali.

Kota Denpasar merupakan ibukota provinsi Bali. Luas wilayah Kota Denpasar terdiri dari 4 kecamatan, 43 desa/kelurahan dengan luas 127,78 km². Berdasarkan data statistik tahun 2021, tercatat jumlah penduduk Kota Denpasar sebanyak 726.599 jiwa yang terdiri dari 366.908 jiwa penduduk laki-laki dan 359.691 jiwa penduduk perempuan. Sebagian besar penduduk Denpasar berprofesi sebagai karyawan/pegawai. Selain sebagai pusat ibukota dan pemerintahan, Kota Denpasar memiliki wilayah laut yang dapat berpotensi menghasilkan produksi perikanan.

Jumlah produksi ikan di Kota Denpasar meningkat pesat. Menurut data Badan Pusat Statistik Produksi Perikanan Provinsi Bali dari tahun 2019, produksi perikanan secara keseluruhan pada tahun 2019 adalah 18.750 ton, 21.705 ton pada tahun 2020, dan 34.402 ton pada tahun 2021. Berbagai jenis ikan dari hasil tangkapan seperti ikan kakap dan ikan tongkol. Jenis ikan tongkol ini menjadi salah satu tingkat produksi tertinggi di Denpasar. Meskipun produksi ikan telah berkembang, namun masih sedikit fasilitas yang didedikasikan untuk menjual hasil olahan laut, yang menjadi tantangan bagi pemasok dan pengedar ikan di Kota Denpasar.

Serangan adalah salah satu desa di Kota Denpasar yang terletak di pesisir selatan Denpasar dengan lahan 48 hektar milik Desa Adat Serangan. Secara geografis Desa Serangan terletak dipesisir pantai dan merupakan wilayah reklamasi yang terpisah dari Kota Denpasar sehingga terdapat jalur khusus untuk mencapai Desa Serangan. Mayoritas pencaharian utama masyarakat Desa Serangan adalah sebagai nelayan. Data menunjukkan profesi masyarakat nelayan sebanyak 8308 jiwa yang dominan rumahnya di pesisir pantai termasuk Desa Serangan (data tahun 2015). Sebagai nelayan, produksi utamanya yaitu ikan tongkol, sehingga

daerah ini menjadi salah satu penghasil ikan tongkol di wilayah Denpasar.

Untuk meningkatkan minat wisatawan berkunjung langsung ke Desa Serangan dengan tujuan berwisata kuliner, perlu faktor pendukung yaitu fasilitas rekreasi. Wisata kuliner di Desa Serangan kurang populer di masyarakat Bali secara luas jika dibandingkan dengan pasar ikan dan olahan kuliner yang terdapat di Desa Kedonganan. Salah satu yang mempengaruhi yaitu lokasi Desa Serangan yang perlu akses khusus untuk memasuki wilayahnya, hal tersebut selain memiliki kekurangan dalam kemudahan konsumen dalam memilih tempat membeli kebutuhannya dan juga memiliki kelebihan tersendiri, Desa Serangan memiliki kondisi alam yang sangat unik untuk dikunjungi, sehingga Desa Serangan memiliki potensi sebagai destinasi wisata. Dengan demikian perencanaan pusat wisata kuliner yang didukung dengan adanya fasilitas rekreasi dapat menarik para konsumen untuk datang berkunjung dan menikmati kuliner khas serangan.

Berdasarkan informasi yang diberikan di atas, penulis mengusulkan untuk merencanakan dan merancang pusat wisata kuliner laut. Dengan mempromosikan Kota Denpasar sebagai tujuan wisata dengan memanfaatkan sektor perikanan, khususnya di Pulau Serangan. Merancang sebuah kawasan pariwisata pusat kuliner yang bisa memenuhi kebutuhan kuliner pengunjung dan wisatawan di kota Denpasar dalam hal makanan dan minuman sekaligus tempat rekreasi dan refreshing dimana pengunjung dapat menikmati berbagai wisata kuliner yang mampu mencerminkan budaya dan ciri khas Serangan, Kota Denpasar serta dilengkapi pilihan suasana dan tempat yang sesuai dengan ciri khas Serangan menurut selera dan keinginan pengunjung. Kawasan ini juga disertai fasilitas yang mendukung dengan desain arsitektur yang menarik selain itu juga rancangan ini mampu meningkatkan perekonomian Kota Denpasar lewat sarana wisata kuliner dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar sekaligus mengembangkan karya arsitektural di Kota Denpasar.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah :

Tabel 1 Metode penelitian yang digunakan

Tujuan	Data yang dibutuhkan dan sumber data
Menyusun konsep rancangan pusat wisata kuliner	Studi literatur dan studi preseden
Menyusun program fungsi	Studi literatur
Menyusun program arsitektural	Studi literatur, persyaratan ruang
Menyusun sirkulasi ruang	Studi literatur, dan penyusunan sirkulasi ruang
Menentukan konsep dasar dan tema	Observasi dan studi literatur
Menentukan sistem struktur dan utilitas yang sesuai	Melakukan pengujian cahaya, studi literatur
Membuat skematik design	

Sumber : Penulis, 2023

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Perancangan

a. Objek Perancangan

Pusat Wisata Kuliner adalah tempat berlangsungnya jual beli yang berhubungan dengan suatu makanan atau masakan dalam suatu tempat atau wilayah. Pembeli umumnya seseorang atau rombongan dari luar kota yang melakukan perjalanan yang bersifat sementara. Pusat Wisata Kuliner merupakan merupakan tempat berkumpulnya para pedagang yang menjualkan dagangannya terutama dalam suatu kawasan. Di dalam kawasan tersebut terdapat beberapa jenis bagian atau bentuk pusat kuliner.

b. Fungsi pusat wisata kuliner

Pusat Wisata Kuliner adalah tempat berlangsungnya jual beli yang berhubungan dengan suatu makanan atau masakan dalam

suatu tempat atau wilayah. Pusat Wisata Kuliner merupakan merupakan tempat berkumpulnya para pedagang yang menjualkan dagangannya terutama dalam suatu kawasan. Di dalam kawasan tersebut terdapat beberapa jenis bagian atau bentuk pusat kuliner.

2. Lokasi

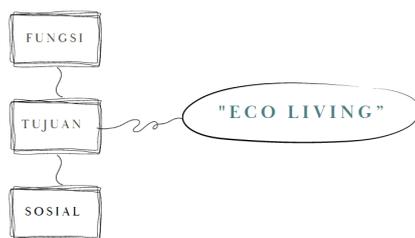


Gambar 1
Lokasi Perancangan
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

Lokasi perencanaan dan perancangan pusat wisata kuliner ini berlokasi di Serangan, Denpasar Selatan, Bali.

3. Konsep Dasar dan Tema Rancangan

a. Konsep dasar



Gambar 2
Analisis konsep dasar
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

Berdasarkan hasil analisis diatas maka konsep dasar yang digunakan adalah “Konsep arsitektur yang merujuk konsep eco living antara berupa desain yang diatur sedemikian rupa, sehingga sirkulasi udara dan cahaya bisa leluasa. konsep eco living, landscape, arsitektur yang khas, desain biofilik untuk menciptakan perpaduan harmonis antara arsitektur bangunan, alam, dan kenyamanan pengunjung. Material bangunan arsitektur dan interior dibuat dari bahan yang tidak berbahaya bagi

manusia dan lingkungan sekitar. Sementara elemen arsitektur dan interior terbuat dari bahan yang mudah didaur ulang. Kawasan hunian dilengkapi dengan tanaman, pohon, rumput, kolam ikan dan sebagainya.

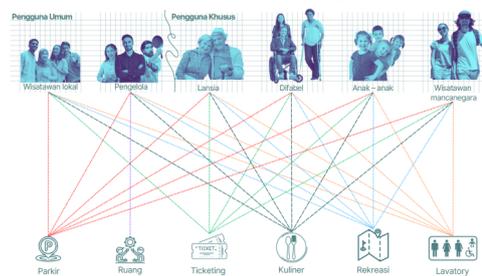
b. Tema rancangan



Gambar 3
Analisis tema rancangan
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

Berdasarkan analisis diatas maka tema yang digunakan dalam redesain pasar umum tabanan adalah arsitektur Neo Vernakular, Menurut Sumalyo (1997) vernakular artinya adalah bahasa setempat, dalam arsitektur istilah ini untuk menyebut bentuk-bentuk yang menerapkan unsur-unsur budaya, lingkungan termasuk iklim setempat diungkapkan dalam bentuk fisik arsitektural (tata letak denah, struktur, detail-detail bagian, ornamen dan lain-lain).

4. Civitas dan kebutuhan ruang



Gambar 4
Civitas dan kebutuhan ruang
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

5. Luasan dan kebutuhan site



Gambar 5
Luasan dan kebutuhan site
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

Luas Lahan Tersedia : 15000m²

Peraturan Tapak :

KDB yang telah ditetapkan sebesar 40%

40% x Luas Lahan

40% x 15000 = 6000 m² yang dapat digunakan sebagai luas lantai dasar.

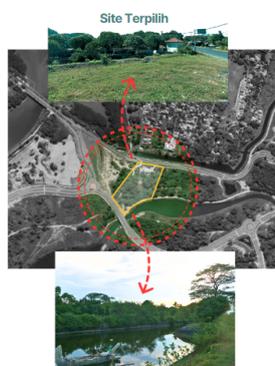
KLB maksimal adalah 4 lantai.

Ruang Terbuka Hijau:

Ruang terbuka hijau yang disediakan adalah 30% dari luas lahan.

RTH = 30% x 15000 = 4500m²

6. Lokasi site



Gambar 6
Lokasi site
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

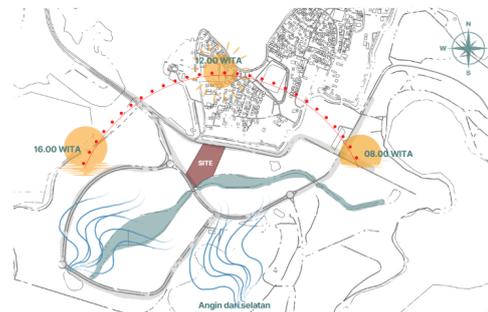
Lokasi site perencanaan dan perancangan pusat wisata kuliner ini berlokasi di Jl. Alun Alun, Serangan, Denpasar Selatan, dengan luas total 2 hektar. Lokasi site ini memiliki akses jalan dengan lebar 8 meter, site ini merupakan lahan

kosong yang dipenuhi rumput dan vegetasi pohon.

7. Analisa site

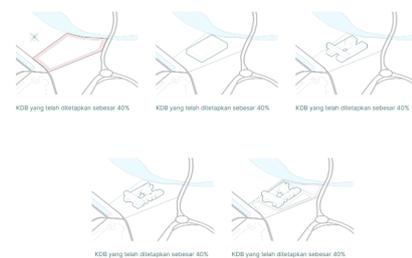


Gambar 7
Analisa kebisingan
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

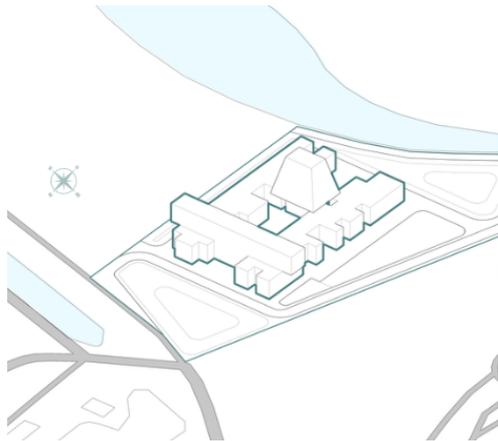


Gambar 8
Analisa kondisi termal
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

8. Konsep masa

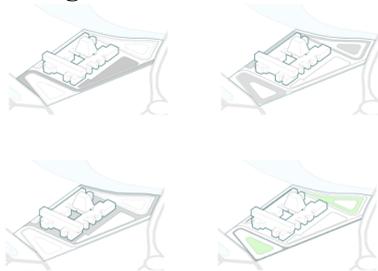


Gambar 9
Konsep masa
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

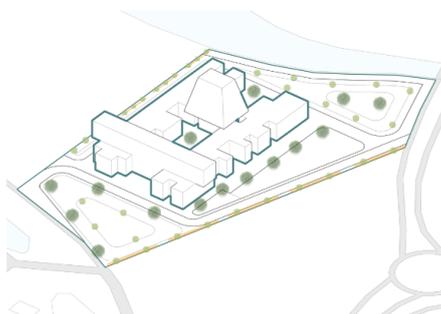


Gambar 10
Masa bangunan
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

9. Konsep ruang luar



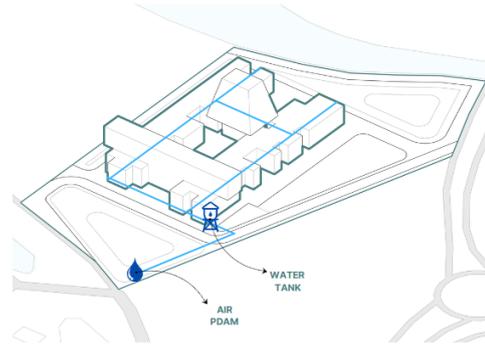
Gambar 11
Ruang luar hardscape
(Sumber : Candra Gupta, 2023)



Gambar 12
Ruang luar softscape
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

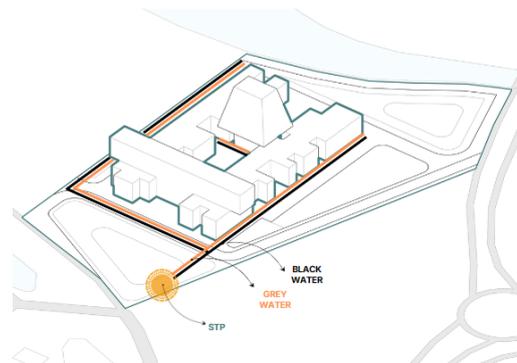
Untuk menentukan elemen ruang luar baik hardscape maupun softscape yang sesuai dengan fungsi rancangan ini sehingga dapat meningkatkan kenyamanan visual dalam area rancangan. Dasar Pertimbangan yaitu Pola massa, Vegetasi yang dapat tumbuh di iklim tropis dan memiliki elemen estetika.

10. Konsep utilitas



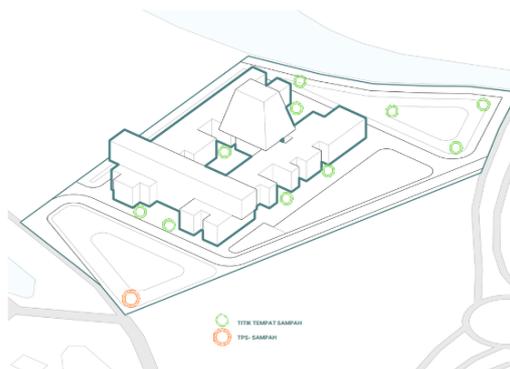
Gambar 13
Sistem air bersih
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

Tujuan dari konsep utilitas ini adalah Untuk menentukan jalur distribusi air bersih ke setiap fungsi bangunan. Dasar Pertimbangan, Ketersediaan air bersih di sekitar site dan kebutuhan air untuk menunjang setiap fungsi.



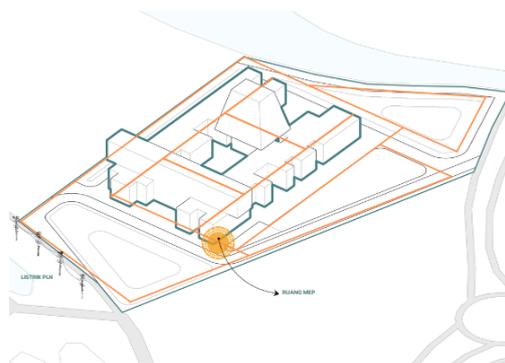
Gambar 14
Sistem air kotor
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

Tujuan dari konsep utilitas ini adalah untuk mengetahui jenis limbah yang dihasilkan dan proses pembuangan limbah tersebut. Dasar Pertimbangan, fungsi bangunan, efisiensi, efektivitas dan tidak mencemari lingkungan di sekitar site.



Gambar 15
Sistem utilitas sampah
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

Tujuan dari konsep utilitas ini adalah untuk menentukan sistem dan alur pembuangan sampah. Dasar Pertimbangan, tidak mencemari lingkungan sekitar, efisiensi dan efektivitas. Referensi, TPS adalah tempat penampungan sampah sementara yang biasanya digunakan untuk menampung sampah dalam skala yang kecil sebelum diangkut ke tempat pembuangan akhir.

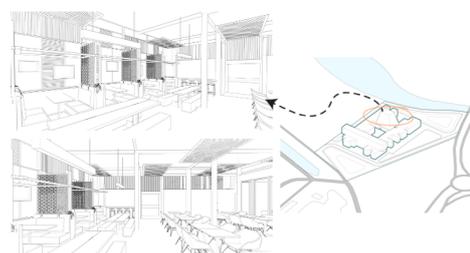


Gambar 16
Sistem utilitas listrik
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

Tujuan dari konsep utilitas ini adalah untuk menentukan jalur distribusi dan sistem yang digunakan untuk setiap fungsi bangunan yang membutuhkan listrik. Dasar Pertimbangan, Sumber daya listrik diharapkan mampu mawadahi operasional dalam fungsi bangunan. Referensi, listrik PLN merupakan listrik disediakan oleh pemerintah yang dibayar sesuai penggunaannya, Genset atau generator set merupakan mesin pembangkit listrik cadangan yang menggunakan energi kinetik. Pada

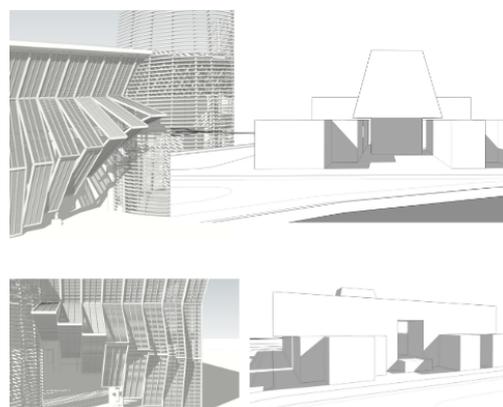
umumnya genset menjadi sumber energi listrik alternatif ketika listrik PLN padam.

11. Konsep ruang dalam



Gambar 14
Konsep ruang dalam
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

12. Konsep fasad



Gambar 15
Konsep fasad
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

a. Tujuan

Untuk menentukan tampilan bangunan sesuai dengan fungsi, konsep dan tema rancangan.

b. Dasar Pertimbangan

Tema arsitektur arsitektur Neo-Vernakular dan konsep “eco living” merupakan acuan utama dalam merancang konsep fasad bangunan, hal ini berkaitan langsung dengan kenyamanan pada pengguna saat beraktifitas nantinya.

c. Referensi

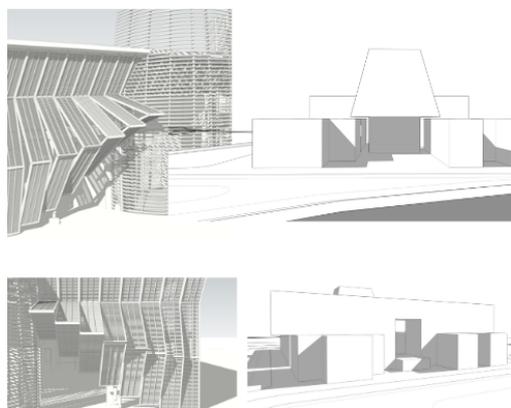
Menurut Tjok Pradnya Putra, Arsitektur “Neo-Vernacular”. Arsitektur Neo Vernakular adalah suatu penerapan elemen arsitektur yang telah

ada, baik fisik (bentuk, konstruksi) maupun non fisik (konsep, filosofi, tata ruang) dengan tujuan melestarikan unsur-unsur lokal yang telah terbentuk secara empiris oleh sebuah tradisi yang kemudian sedikit atau banyaknya mengalami pembaruan menuju suatu karya yang lebih modern atau maju tanpa mengesampingkan nilai-nilai tradisi setempat. Pembaruan ini dapat dilakukan dengan upaya eksplorasi yang tepat.

d. Data Lapangan

Kondisi termal pada site mengikuti iklim Kota Denpasar, Angin berhembus dari arah barat dan selatan. Posisi matahari cenderung bergerak dari timur ke arah barat daya dengan intensitas cahaya matahari panas ada pada jam 12.00 wita dengan suhu 32°C.

13. Konsep struktur dan konstruksi



Gambar 15
Konsep fasad
(Sumber : Candra Gupta, 2023)

a. Tujuan

Untuk menentukan struktur yang tepat dan sesuai untuk fungsi ini, sehingga aman dan nyaman bagi civitas untuk beraktivitas.

b. Dasar Pertimbangan

Kuat, stabil, kondisi tanah pada site, dan efisien dalam maintenance.

c. Referensi

Struktur bangunan umumnya dibagi menjadi 3 bagian yaitu:

-Sub struktur, merupakan bagian paling bawah sebagai penumpu beban pada bangunan.

-Super struktur, merupakan bagian tengah yang menyalurkan beban upper ke sub.

Upper struktur, adalah bagian atas yang menjadi penutup bangunan.

SIMPULAN

Perancangan Pusat Wisata Kuliner laut di serangan Denpasar, Bali adalah perancangan objek wisata yang mengunggulkan kuliner untuk menarik perhatian wisatawan mancanegara maupun domestik, lewat keanekaragaman jenis makanan yang disediakan pengunjung akan ditawarkan berbagai pilihan kuliner. Tema yang dipakai yaitu neo vernakular agar mendukung timbulnya budaya lokalitas dari bangunan pusat wisata kuliner ini melalui konsep yang juga didukung dengan menggunakan material lokal. Menggunakan konsep eco living, landscape, arsitektur yang khas, desain biofilik untuk menciptakan perpaduan harmonis antara arsitektur bangunan, alam, dan kenyamanan pengunjung. Merancang sebuah kawasan pariwisata pusat kuliner yang bisa memenuhi kebutuhan kuliner pengunjung dan wisatawan di kota Denpasar dalam hal makanan dan minuman sekaligus tempat rekreasi dan refreshing dimana pengunjung dapat menikmati berbagai wisata kuliner yang mampu mencerminkan budaya dan ciri khas Serangan, Kota Denpasar. Kawasan ini juga disertai fasilitas yang mendukung dengan desain arsitektur yang menarik selain itu juga rancangan ini mampu meningkatkan perekonomian Kota Denpasar lewat sarana wisata kuliner serta pengembangan kota sekaligus mengembangkan karya arsitektural di Kota Denpasar.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Provinsi Bali
Produksi Perikanan. (2021).

Dinas Pariwisata dan Kebudayaan
Kunjungan Wisatawan ke Bali (juli 2020-juni 202022).

Jamaluddin Jahid, Perencanaan Kepariwisata. Cetakan 1 Desember 2014, Alauddin University Press.

Drs.A.J. Muljadi, MM dan H. Andri Warman, BSc, S.Sos, MM Kepariwisata dan Perjalanan. Edisi Revisi, Hak Cipta 2009. Hak Penerbit PT RajaGrafindo Pesada, Jakarta 2014.

Jurnal Milka Octivia Sumolang, Bing Bedjo Tanuja dan Baskoro Suryo, Buku Panduan Wisata Kuliner Makanan Tradisional Khas Makassar. Universitas Kristen Petra Jln. Siwalankerto 121-131, Surabaya.

Erfin Noor Hasbi, Pusat Wisata Kuliner Di Kota Makassar, Program Sarjana Arsitektur Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Sains Dan Teknologi Uin Alauddin Makassar 2016.