



1. PENDAHULUAN

PUSAT WISATA KULINER NUSANTARA
DI KOTA MADIUN

—
ARSITEKTUR
ITN MALANG

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG



Gambar 1.1 Peta Kota Madiun sesuai kecamatan
Sumber: BPS Kota Madiun

Indonesia memiliki keanekaragaman etnik, budaya, dan makanan tradisional yang mencerminkan praktik, tradisi, dan sejarah. Namun, globalisasi berpotensi mengikis nilai-nilai budaya makanan tradisional melalui modernisasi, menggeser budaya lokal dengan budaya asing, dan menggantikan masakan tradisional dengan restoran cepat saji (Sari et al. 2022).

Untuk menghadapi ancaman ini, perlu upaya melestarikan, mengembangkan, dan mempromosikan kuliner tradisional sebagai identitas lokal (RIZKY ANDIANI, 2021). Salah satunya adalah pembangunan pusat wisata kuliner berbasis nusantara yang juga dapat meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) dan pelestarian budaya, seperti yang didukung UU No. 10 Tahun 2009.

Kota Madiun, Jawa Timur, memiliki potensi besar di bidang wisata kuliner dengan makanan tradisional yang khas (Wantemas et al., n.d.). Dengan luas wilayah 33,23 km², kota ini berkembang dalam sektor pariwisata, didukung akses transportasi yang baik. Pusat wisata direncanakan di Kecamatan Kartoharjo, dengan luas 10,73 km², sebagai upaya meningkatkan daya tarik wisata kuliner lokal.



Gambar 1.2 : a). Alun-alun Madiun Tahun 1951, b). Alun-alun Madiun Tahun 2024
Sumber: Wikiwand.com

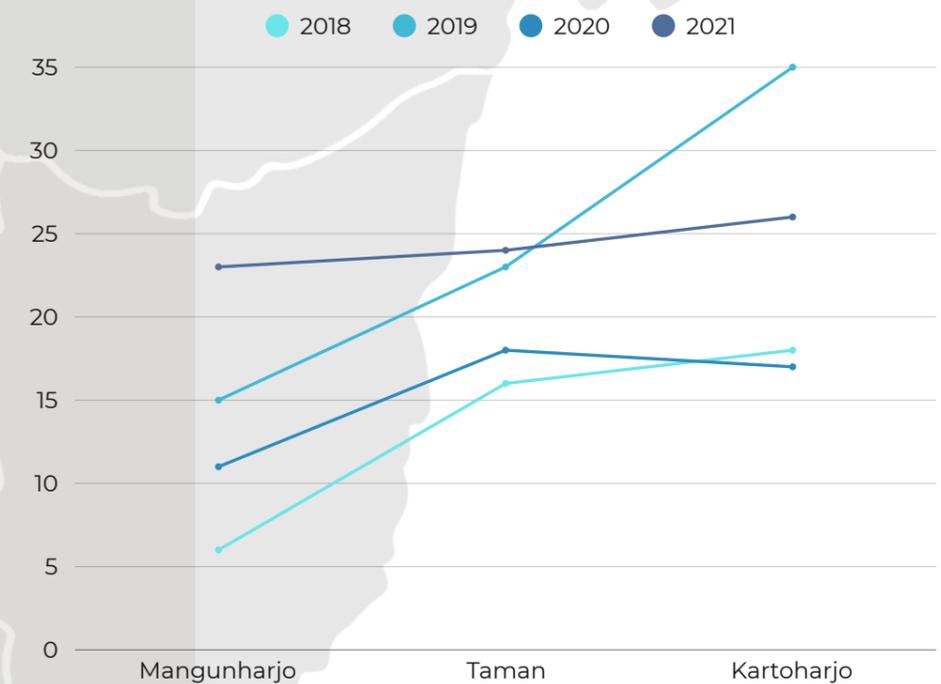


Diagram 1.1 Jumlah Wisatawan Kota Madiun dari tahun 2021-2023
Sumber: BPS Kota Madiun



Gambar 1.3 Berikut 14 Makanan khas Kota Madiun
Sumber: Kuliner Kota

PUSAT WISATA KULINER NUSANTARA

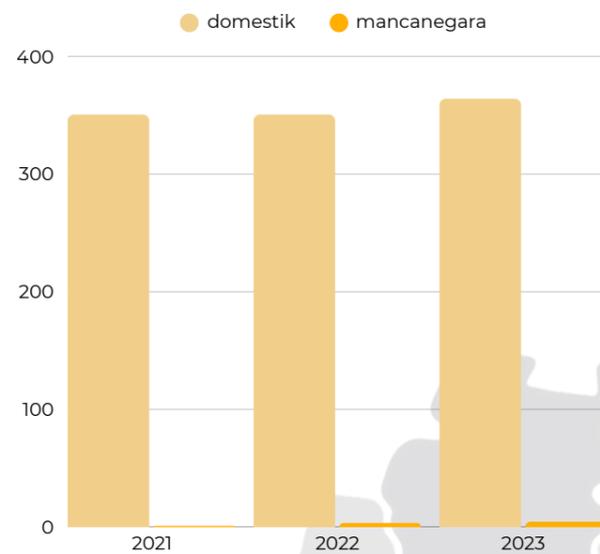


Diagram 1.2 Jumlah Wisatawan Kota Madiun dari Tahun 2021-2023

Sumber: BPS MADIUN KOTA

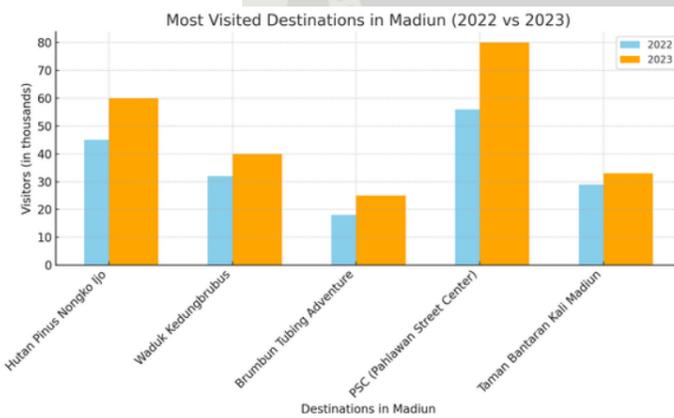


Diagram 1.3 Jumlah Destinasi Wisata di Madiun dari 2022-2023

Sumber: BPS MADIUN KOTA

Pusat Wisata Kuliner Nusantara di Madiun dirancang untuk melestarikan dan memperkenalkan kuliner khas Madiun dan Nusantara. Tempat ini bertujuan menjadi wadah rekreasi dan edukasi bagi wisatawan, sekaligus mendukung pelestarian budaya kuliner daerah (Agung Ardiansyah et al., 2021). Masakan utama yang tersedia menggunakan olahan masakan khas tradisional pada setiap provinsi di Indonesia. Terdapat masakan lainnya yang merupakan beberapa makanan khas dari Kota Madiun yang sudah terkenal di kalangan masyarakat jika mengunjungi kota tersebut, serta terdapat jajanan terkenal Kota Madiun yang dapat menjadi buah tangan bagi para pengunjung.

Pusat kuliner ini juga dilengkapi berbagai fasilitas, seperti:

- Foodcourt dengan konsep semi terbuka
- Foodcourt yang tersedia masakan khas tradisional setiap provinsi,
- Tempat display buah tangan kuliner lokal,
- Area pembelian oleh-oleh khas madiun,
- Area bermain anak-anak,
- Mini Theater Budaya
- Live Music dan Tarian Tradisional
- Tempat Ibadah
- Toilet

Konsep ini memanfaatkan potensi wisata Kota Madiun, termasuk area PSC (Pahlawan Street Center), untuk menarik pengunjung, meningkatkan apresiasi terhadap kuliner lokal, dan mendukung pelaku bisnis kuliner (Karwur et al., 2022).



Gambar 1.4 : a). Replika Ka'bah, b). Kawasan dalam PSC, c). Jalan sekitar PSC berkonsep Malioboro

Sumber: *Kuliner Kota*

Beberapa kuliner populer Nusantara yang tersedia di rancangan ini, diantaranya :

- Nasi Padang
- Rendang daging
- Nasi Gudeg
- Sate
- Nasi Goreng Jawa
- Gado-gado



Gambar 1.5 Beberapa kuliner populer di nusantara yang tersedia di rancangan

Sumber: *quicktravelstory.com*

Masakan Madiun menjadi menu utama dan unggulan di wisata kuliner ini, untuk menarik perhatian pelanggan perlu diketahui jenis masakan madiun apa saja yang diolah. Adapun masakan tersebut adalah

- Wedang Cemue
- Nasi Pecel Madiun
- Lontong Tahu Telur
- Soto Kutilang
- Petol Corah
- Rujak Petis
- Dawet Suronatan
- Nasi Jotos



Gambar 1.6 Makanan menu utama Kota Madiun

Sumber: *UMKM Madiun Kota*



Gambar 1.7 Jajanan khas Kota Madiun

Sumber: *UMKM Madiun Kota*



Gambar 1.8 a). Contoh ornamen pada rumah joglo khas Jawa, b). Contoh Rumah Joglo khas Jawa, c&d).

Contoh penerapan pendekatan Arsitektur Neo-vernakular

Sumber: homecare24.id, wallpaperaccess.com

Rancangan Pusat Wisata Kuliner Nusantara di Madiun mengusung pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular, yang memadukan elemen tradisional dengan desain modern (Nussy et al., n.d.). Ornamen khas Jawa seperti lung-lungan, banyu tetes, banaspati, gunung, serta tlacapan flora dan fauna diadaptasi untuk desain interior dan eksterior, menjadikannya ikonik khas Madiun. Inspirasi juga diambil dari penerapan rumah adat Jawa dan elemen budaya Jepang, menciptakan harmoni unik yang menarik sebagai destinasi kuliner dan rekreasi. Pendekatan ini tidak hanya memberikan identitas budaya lokal tetapi juga meningkatkan daya tarik wisata dengan perpaduan arsitektur tradisional dan modern yang inovatif.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan isu yang telah di jelaskan, rumusan permasalahan bangunan pusat wisata kuliner adalah sebagai berikut :

- Bagaimana mewujudkan Pusat Wisata Kuliner Nusantara dengan fasilitas yang sesuai fungsi di Kota Madiun ?
- Bagaimana penerapan prinsip atau kriteria arsitektur neo-vernakular pada perancangan pusat wisata kuliner nusantara ?
- Bagaimana mewujudkan sebuah desain berdasarkan pendekatan arsitektur neo-vernakular dengan menampilkan identitas lokal di Kota Madiun ?

1.3 TUJUAN PROJEK

Tujuan dari perancangan pusat wisata kuliner nusantara ini, diantaranya adalah :

- Perancangan pusat wisata kuliner secara arsitektural dimanfaatkan sebagai sarana atau wadah melakukan sosialisasi dan edukasi produk-produk makanan khas nusantara setiap provinsi dan khas masakan madiun.
- Memberikan fasilitas yang lengkap, sesuai dengan kenyamanan pengguna serta bangunan yang sesuai dengan fungsionalnya dengan adanya keterbaruan.
- Mengintegrasikan dengan pendekatan arsitektur neo-vernakular untuk mencerminkan desain bangunan yang ikonik dengan kearifan lokal.

1.4 MANFAAT PROJEK

- Sebagai tempat yang dapat memfasilitasi kegiatan produksi dan penjualan serta kegiatan utama berwisata kuliner khas Madiun Nusantara dengan memanfaatkan potensi destinasi kawasan PSC (Pahlawan Street Center) Madiun.
- Pusat Wisata Kuliner dapat memotivasi pengusaha kuliner lokal untuk mempertahankan makanan khas dengan inovasi baru tanpa menghilangkan resep tradisionalnya.
- Dengan adanya Wisata Kuliner, Madiun akan menjadi lebih menarik bagi wisatawan yang mencari pengalaman budaya dan kuliner dengan mudah, tidak hanya terbatas pada atraksi budaya seperti Reog Madiun, silat, dan sebagai kegiatan edukasi bagi para wisatawan.



Gambar 1.9 : a). Replika Patung Merlion, b). Replika Paris, c). Replika Ka'bah

Sumber: ANTARA News Jawa Timur

1.5 BATASAN PROJEK

- Penerapan basic design dari pendekatan Arsitektur Neo-Vernakular
- Bentuk massa bangunan yang sederhana mengikuti ide konsep “Tumpeng” dan “Rumah kahs Madiun”
- Perancangan menggunakan perpaduan material lokal dan material modern terkini.
- Merancang Pusat Wisata Kuliner dengan masakan tradisional nusantara setiap provinsi dan masakan lainnya berasal dari makanan populer khas Madiun serta jajannya.



Gambar 1.10 Beberapa kuliner populer di nusantara yang tersedia di rancangan

Sumber: quicktravelstory.com