

Fasilitas Wisata Kuliner Solo di Solo Baru

Anthony Oetomo dan Ir. St. Kuntjoro Santoso, M.T.
 Prodi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
 E-mail: cloethax09@hotmail.com ; kuncoro@peter.petra.ac.id

Abstrak— “Fasilitas Wisata Kuliner Solo di Solo Baru” ini merupakan fasilitas yang memberikan wadah bagi berbagai macam kuliner yang terdapat di kota Solo. Dengan demikian tempat ini akan menjadi tujuan wisata kuliner bagi masyarakat di Solo maupun dari luar Solo untuk menikmati dan memperkenalkan berbagai macam kuliner yang ada kepada masyarakat, dan menyediakan fasilitas bagi para wisatawan yang hanya memiliki waktu terbatas untuk menikmati berbagai macam kuliner Solo. Proyek ini menyediakan galeri dan workshop untuk memperkenalkan dan mengajarkan proses pembuatan makanan Solo. Untuk itu bangunan ini dibuat agar memiliki kesan menerima sehingga pengunjung akan merasa ramah saat melihat bangunan ini, hal ini didukung dengan mengambil karakteristik makanan Solo yang didominasi rasa manis, dimana rasa manis mudah diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci— Fasilitas, Wisata, Kuliner, Solo.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Solo banyak melakukan pembangunan untuk meningkatkan pamor dan mempercantik wajah kota Solo, salah satunya penambahan ruang sosial untuk menata pedagang kaki lima serta penambahan fasilitas umum untuk menarik wisatawan contohnya bus tingkat Werkudoro, rail bus, batik Solo trans, kereta uap Jaladara yang berjalannya ditengah kota Solo. Dengan adanya fasilitas tersebut banyak wisatawan yang menuju ke kota Solo.



Gambar 1.1 Kereta Uap Jaladara, Rail Bus, dan Bus Werkudara
 Sumber : www.google.com

Saat ini wisata kuliner sudah menjadi suatu keharusan bagi wisatawan ketika mengunjungi suatu daerah, karena suatu daerah memiliki variasi makanan yang berbeda.

Selain dikenal sebagai kota Batik, beragam makanan yang ada di Solo merupakan salah satu daya tarik

tersendiri bagi para wisatawan, namun waktu dan informasi yang minim menjadi salah satu hambatan, sehingga para wisatawan tidak dapat mengunjungi tempat kuliner dan mengenal berbagai macam kuliner yang ada di Solo



Gambar 1.2 Contoh Kuliner Solo (Sate Buntel, Pecel Ndeso, Gudeg Ceker)

Sumber : www.google.com

B. Rumusan Masalah

Bagaimana merancang fasilitas wisata kuliner Solo yang memiliki makanan yang beraneka ragam sehingga para pengunjung dapat mengenal dan dapat menikmati kuliner yang ada di Solo.

C. Tujuan Perancangan

Meningkatkan pamor dan wisata di kota Solo, memperkenalkan macam makanan yang ada di kota Solo kepada wisatawan serta menyediakan fasilitas untuk masyarakat yang ada di kota Solo.

Melestarikan jajanan tradisional yang mulai hilang karena perkembangan masa kini contohnya tiwul, jenang grendul, klenyem dan lainnya yang kini jarang dikenal oleh masyarakat khususnya kaum muda.

Menyediakan tempat bagi pengusaha yang ingin franchise usaha kuliner namun tidak memiliki tempat usaha.

C. Kerangka Proses Perancangan



II. URAIAN PENELITIAN

A. Data dan Lokasi Tapak



Gambar 2.1 Lokasi Site



1. Patung Kereta Kencana

2. Jalan Perumahan



3. Gereja Kristus Raja

4. Perumahan Solo Baru

DATA SITE

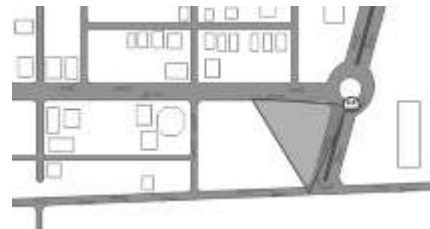
Luas lahan : 17.000 m²
 Batas Utara : Perumahan & tanah kosong
 Batas Selatan : Sawah
 Batas Timur : Arena futsal & tanah kosong
 Batas Barat : Perumahan & gereja
 KDB : 40%
 KLB : 200%
 GSB Utara : 10m
 GSB Selatan : 5m
 GSB Timur : 15m
 GSB Barat : 4m

Gambar 2.2 Data Site

Lokasi site yang berada di Solo Baru ini terletak pada kawasan yang sedang berkembang sehingga berpeluang sebagai tempat wisata. Selain itu, site tersebut juga memiliki infrastruktur yang memadai yang mendukung fasilitas tersebut, jalan utama yang lebar dan adanya patung kereta kencana yang menjadi icon kawasan Solo Baru.

B. Analisa Site

Pada bagian timur site tersebut merupakan jalan utama pada kawasan Solo Baru dan memiliki lebar jalan yang luas, sehingga pintu masuk utama site berada pada sisi tersebut, patung kereta kencana merupakan potensi yang baik karena merupakan symbol daerah Solo Baru dan menarik bagi pengunjung.



Gambar 2.3 Bidang tangkap dan Sirkulasi Mobil



Gambar 2.4 Arah Cahaya Matahari Dan Ukuran Site

C. Konsep Dasar Perancangan

Melihat permasalahan pada perancangan, maka fasilitas ini menggunakan pendekatan simbolik. Dimana fasilitas ini memperkenalkan makanan khas Solo dan juga mengekspresikan citra kota Solo sebagai kota kuliner.



Gambar 2.5 Segitiga Simbolik – Pendekatan Metaphor Combined

Menggunakan konsep Segitiga Semiotika, dengan mengambil simbol manis dan ramah yang diambil dari karakter kota Solo dan rasa manis yang menjadi dominan kuliner Solo.

REFERENT yang diambil yaitu rasa makanan Solo yang memiliki dominan rasa manis untuk menyampaikan maksud ramah. Rasa manis yang menjadi dominan tersebut terpengaruh oleh kebudayaan dan kepercayaan keraton Solo yang kuat, yang percaya akan *unggah ungguh* dan sopan santun.



Gambar 2.6 Contoh Tradisi Budaya Solo

Pada zaman dahulu Keraton menyajikan rasa manis dengan maksud ramah terhadap tamu yang datang, karena rasa manis masih dapat diterima oleh semua orang dan tidak meninggalkan kesan yang negatif kepada tamu yang datang.

D. Konsep Pengolahan Bangunan

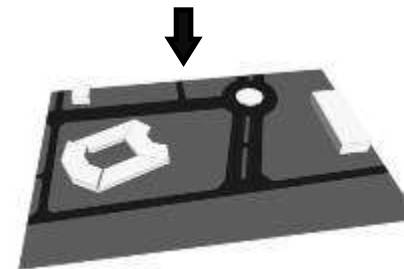
Pengolahan bentuk dan tatanan massa bangunan disesuaikan dengan konsep bangunan yang ramah terhadap pengunjung sehingga para pengunjung merasa diterima dan tidak takut untuk masuk ke dalam bangunan.



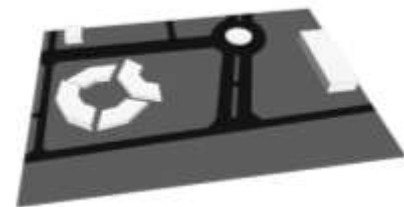
Bentuk dicoak terbuka dengan mengikuti sumbu aksis dari patung gatotkaca



Pemberian ruang tengah agar para pengunjung merasa luas dan lega



Bangunan dicoak terbuka agar menimbulkan kesan menerima setelah pengunjung masuk ke bangunan.



Bentukan terakhir dengan tujuan orang merasa diterima saat akan masuk maupun setelah masuk ke dalam bangunan



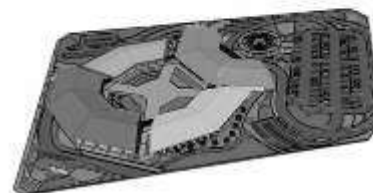
Gambar 2.7 Transformasi bentuk

E. Zona Bangunan

Zona bangunan dikelompokkan berdasarkan sirkulasi pengunjung agar pengunjung dapat mengenal dan mencicipi berbagai macam kuliner Solo.



- Galeri Kuliner
- Workshop & Retail
- Area Makan Food Court
- Cafe
- Toko Oleh-Oleh



Gambar 2.8 Zona Bangunan



Galeri Kuliner

Pada galeri kuliner pengunjung diperkenalkan beraneka ragam makanan Solo dari sejarah, cara penjualan, dan bahan makanannya.

Gambar 2.9 Galeri Kuliner



Workshop & Retail

Pada area workshop pengunjung dapat ikut mencoba membuat makanan seperti pembuatan putu, kue leker, serabi, dan lainnya. Dan kemudian hasilnya dijual

Gambar 2.10 Workshop & Retail



Area Makan Food Court

penjualan pada food court menggunakan cara penjualan yang khas sesuai makanan yang disajikan, misalnya penjualan tahu kupat, bakso menggunakan gerobak.

Gambar 2.11 Food Court



Area Makan Prasmanan

Pengunjung dapat mencicipi makanan yang beraneka ragam

Gambar 2.12 Area Prasmanan

F. Pendalaman Karakter Ruang

Area makan merupakan fasilitas utama dalam fasilitas ini, dimana area ini pengunjung dapat menikmati makanan khas Solo. Maka dari itu ruangan didalamnya dibuat senyaman mungkin agar pengunjung merasa lebih santai dan nikmat dalam menikmati hidangan.



Gambar 2.13 Area Makan



Saat memasuki entrance, pengunjung akan melihat langsung tujuan mereka, yaitu area makan. Dari entrance pengunjung diarahkan menggunakan pedestrian yang memiliki material yang sama dan juga kanopi sebagai elemen penyambung menuju area makan.

Material di dominasi oleh motif kayu yang memberikan kesan “hommy” dan tradisional. Plafon dibuat tidak terlalu tinggi agar tidak terkesan mewah, pengunjung di dalam akan merasa dilingkupi, sehingga meningkatkan rasa kekeluargaan dan ramah.



Gambar 2.14 Ubin Sablon



Gambar 2.14 Lampu Gantung

Penutup lantai menggunakan ubin sablon dan lampu gantung yang biasa dipakai pada rumah zaman dahulu menambah kesan tradisional.

III. KESIMPULAN

Fasilitas Wisata Kuliner Solo di Solo Baru, memiliki fungsi sebagai wadah untuk memperkenalkan beranekaragam makanan Solo kepada masyarakat, dan mengangkat citra kota Solo, selain itu fasilitas ini memberikan kemudahan bagi para wisatawan yang minim informasi akan keanekaragam makanan Solo dan memiliki waktu terbatas untuk mencicipi banyaknya kuliner di kota Solo.

Fasilitas ini diperuntukan bagi masyarakat luas mulai dari masyarakat lokal, wisatawan domestik maupun asing. Kota Solo yang akhir-akhir ini mulai berkembang pesat dan mulai dikenal oleh masyarakat luas karena pembangunan kota yang cepat.

Proses perancangan desain bangunan menggunakan pendekatan metaphor untuk mengangkat citra kota Solo, dan pendalaman karakter ruang agar para pengunjung dapat merasakan suasana kota Solo yang ramah. Dengan tujuan memperkenalkan makanan Solo kepada masyarakat luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis A.O. mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan kesehatan dan kekuatan dalam menjalankan tugas akhir ini dan juga orangtua yang telah senantiasa mendukung dan mendoakan penulis secara material dan non material. Penulis A.O. juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ir. St. Kuntjoro Santoso, M.T. selaku mentor utama penulis yang telah memberikan masukan dan dukungan kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
2. Christine Wonoseputro Wiradinata, S.T., MASD. dan Ir. Riduan Sukardi, M.T. selaku mentor pembimbing penulis yang telah memberikan masukan dan dukungan kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
3. Agus Dwi Hariyanto S.T., M.sc. selaku ketua Jurusan Teknik Arsitektur Universitas Kristen Petra.
4. Semua pihak yang belum disebutkan diatas.

Akhir kata penulis mohon maaf atas kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini dan penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun bagi penulis dikemudian hari. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Alder, D. & Tutt, P. (1979). *New Metric Handbook: Planning and Design Data* London : Architectural Press.
- Neufert, Ernest . (1996). *Data arsitek jilid 1* (33rd ed).(Sunarto Tjahjadi, Trans). Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Neufert, Ernest . (1996). *Data arsitek jilid 2* (33rd ed).(Sunarto Tjahjadi, Trans). Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Janis, Richard R. *Mechanical and Electrical Systems in Building*. New Jersey: Perason Education Inc, 2005.