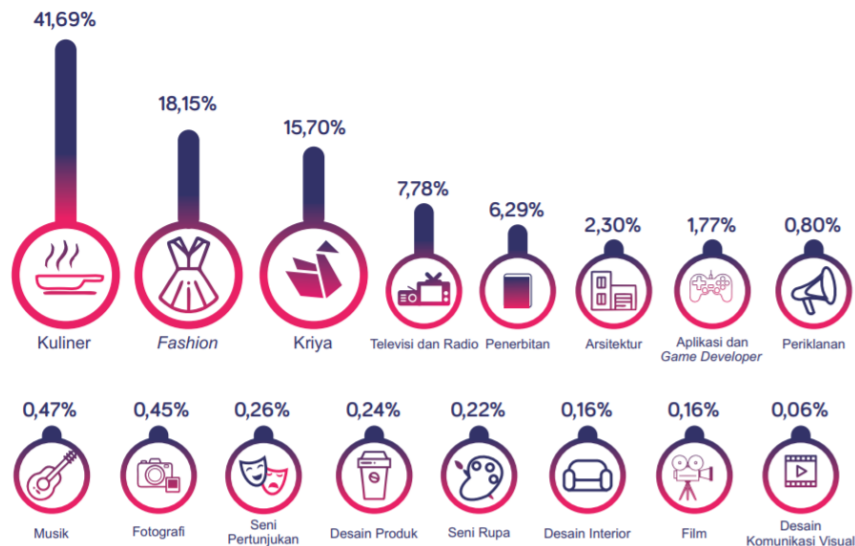


# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Bisnis kuliner memiliki potensi yang cukup menjanjikan. Sebab bisnis kuliner adalah salah satu bisnis yang bisa terus hidup dan bisa dibilang tidak ada matinya. Hal ini disebabkan makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Oleh karena itu, setiap orang pasti membeli makanan untuk memenuhi kebutuhan dasar mereka. Potensi bisnis kuliner ada di semua tempat kegiatan ekonomi berlangsung, mulai dari pasar tradisional hingga restoran modern. Barang dagangan yang dijual bervariasi, seperti makanan ringan hingga makanan berat.



**Gambar 1. 1 Perkembangan Kuliner di Indonesia**

(Sumber : pelakubisnis.com)

Kuliner telah menjadi kontributor terbesar atau utama terhadap PDB ekonomi kreatif Indonesia yaitu sebesar 41 persen atau sebesar Rp410 triliun. Pertumbuhan industri kuliner di Indonesia cukup stabil dalam beberapa tahun terakhir. Bahkan, sektor ini menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar hingga 8,8 juta orang dan sampai sekarang terdapat 5,5 juta pelaku industri kuliner. (kontan.co.id, 2021).

Provinsi Province	Jenis Usaha/Business Type			Jumlah Total
	Restoran/Rumah Makan Restaurant	Katering Catering	PMM Lainnya Others	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. Aceh	21	1	13	35
2. Sumatera Utara	191	8	70	269
3. Sumatera Barat	68	8	29	105
4. Riau	125	8	47	180
5. Jambi	34	1	7	42
6. Sumatera Selatan	132	11	22	165
7. Bengkulu	18	0	4	22
8. Lampung	39	3	9	51
9. Kep. Bangka Belitung	19	1	3	23
10. Kepulauan Riau	114	9	59	182
11. DKI Jakarta	3.021	97	1.098	4.216
12. Jawa Barat	1.231	107	456	1.794
13. Jawa Tengah	289	22	101	412
14. D.I. Yogyakarta	157	13	63	233
15. Jawa Timur	640	76	283	999
16. Banten	584	24	198	806
17. Bali	408	12	137	557
18. Nusa Tenggara Barat	29	3	13	45
19. Nusa Tenggara Timur	25	0	11	36
20. Kalimantan Barat	43	1	11	55
21. Kalimantan Tengah	26	1	12	39

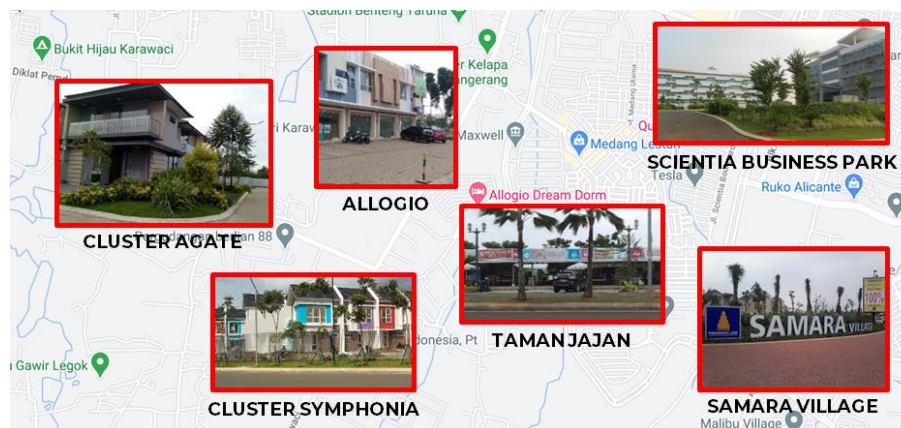
**Gambar 1. 2 Total Usaha Kuliner di Indonesia**  
(Sumber : bps.go.id)

Provinsi Province	Pelanggan/Customers			Jumlah Total
	Penduduk Sekitar Local Citizens	Luar Kabupaten Outside Region	Sekali Datang Once Coming	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. Aceh	54,42	28,56	17,02	100,00
2. Sumatera Utara	59,12	21,67	19,21	100,00
3. Sumatera Barat	47,74	32,63	19,63	100,00
4. Riau	70,69	19,10	10,20	100,00
5. Jambi	69,71	19,89	10,41	100,00
6. Sumatera Selatan	66,38	22,05	11,57	100,00
7. Bengkulu	83,37	11,68	4,95	100,00
8. Lampung	67,36	22,03	10,61	100,00
9. Kep. Bangka Belitung	55,84	31,16	13,00	100,00
10. Kepulauan Riau	56,66	18,21	25,13	100,00
11. DKI Jakarta	66,95	17,34	15,72	100,00
12. Jawa Barat	61,49	21,47	17,04	100,00
13. Jawa Tengah	62,95	24,81	12,24	100,00
14. D.I. Yogyakarta	40,83	37,00	22,17	100,00
15. Jawa Timur	62,40	22,41	15,19	100,00
16. Banten	56,52	19,98	23,50	100,00
17. Bali	28,34	35,53	36,14	100,00
18. Nusa Tenggara Barat	57,43	21,58	20,99	100,00
19. Nusa Tenggara Timur	45,86	24,45	29,68	100,00
20. Kalimantan Barat	72,64	18,77	8,60	100,00
21. Kalimantan Tengah	71,48	19,99	8,53	100,00

**Gambar 1. 3 Perkembangan Kuliner di Indonesia**  
(Sumber : bps.go.id)

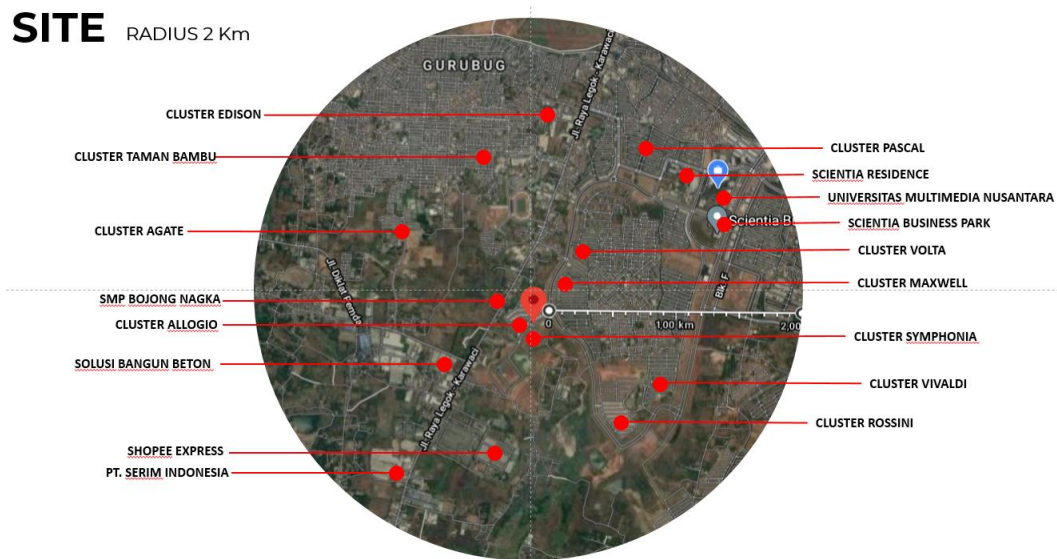
Bisnis Kuliner di Indonesia memiliki terdiri dari berbagai macam restoran atau tempat makan di berbagai daerah. Banten berada di peringkat no 4 dalam total usaha kuliner di Indonesia dengan jumlah 806 bisnis kuliner. Sedangkan dalam total pelanggan atau user bisnis kuliner di Banten, 56,52 merupakan pelanggan dari

penduduk sekitar, 19,98 dari luar kabupaten dan 23,50 hanya sekali datang. Sehingga, Banten mempunyai bisnis kuliner yang cukup *sustainable* karena mayoritas *user* berasal dari penduduk lokal.



**Gambar 1. 4 Keadaan eksisting di Allogio**  
(Sumber : Google Maps dan di olah oleh Penulis tahun 2021)

Penulis memilih lokasi perancangan di Allogio. Allogio merupakan wilayah modern dalam tahap pengembangan dan memiliki potensi pada area komersial. Pada Allogio dalam radius 2 km, tersebar berbagai macam *cluster* tempat tinggal penduduk. Terdapat juga ruko – ruko yang berfungsi sebagai tempat makan atau kafe. Dan terdapat juga taman jajan yang mempunyai tempat makan kaki lima seperti mie ayam, nasi liwet, bakso malang, dll. Persebaran *cluster* dan perencanaan area komersial yang cukup luas serta titik – titik tempat makan, membuat penulis tertarik untuk memilih dan memanfaatkan salah satu area komersial tersebut.



**Gambar 1. 5 Keadaan eksisting di Allogio Radius 2 Km**  
(Sumber : Google Maps dan di olah oleh Penulis tahun 2021)

Masyarakat yang sering mendatangi sekitar *site* Allogio terdiri dari pelajar, keluarga dan pegawai. Terdapatnya pelajar di sekitar *site* dikarenakan adanya Universitas Multimedia Nusantara (UMN) yang terletak dekat dengan *site*. Sehingga pelajar menyewa tempat tinggal di *cluster – cluster* di sekitar *site*. Lalu, dengan terdapat banyaknya berbagai macam *cluster* di sekitar *site*, maka terdapat banyak juga keluarga menengah ke atas yang tinggal di *cluster – cluster* tersebut. Lalu, adanya area komersial yang tersedia untuk masa mendatang seperti kantor atau pabrik, maka banyak pegawai – pegawai yang bekerja di sekitar *site*. Aktivitas yang sering dilakukan masyarakat sekitar *site* adalah mencari tempat makan sebagai salah satu kebutuhan utama mereka. Tetapi dengan *site* yang masih dalam tahap pengembangan, serta tidak adanya ruang publik yang tersedia dalam mewadahi masing – masing *user* untuk masa mendatang. Maka, Allogio membutuhkan ruang publik berupa *culinary center* untuk mewadahi aktivitas dan kebutuhan masyarakat sekitar *site*.

Setiap ruang publik memiliki konsep tersendiri dalam memberikan pengalaman terhadap aktivitas pengunjung di dalamnya. Ruang publik yang memiliki konsep tertentu, akan memberikan pengaruh khusus terhadap aktivitas pengunjung di dalamnya. Dalam memberikan pengalaman tersebut, konsep dari

desain ruang publik dapat dirasakan oleh pengunjung saat beraktivitas di dalamnya. Oleh sebab itu, konsep pada desain ruang publik menjadi salah satu unsur yang dapat mendukung aktivitas pengunjung di dalamnya.

Ruang publik adalah ruang yang berfungsi untuk tempat menampung aktivitas masyarakat, baik secara individu maupun secara kelompok, dimana bentuk ruang publik ini sangat tergantung pada pola dan susunan massa bangunan (Hakim, 1987). Tipologi ruang publik penekanan kepada karakter kegiatannya, lokasi dan proses pembentuknya. (Carr, 1992). Tipologi ruang publik diantaranya adalah: Jalan, taman bermain, jalur hijau, perbelanjaan dalam ruang, ruang spontan dalam lingkungan hunian, ruang terbuka komunitas, square dan plaza, pasar, tepi air. (Carr, 1992).

*Wayfinding* adalah sistem yang menghubungkan berbagai macam ruang dengan memberikan panduan kepada para pengunjung melalui ruang yang sama dengan menggunakan sistem komunikasi tunggal. (Kusumasari & Harsritanto, 2019). Sistem *wayfinding* yang baik menyuguhkan penanda dan informasi yang bersifat eksplisit (tegas) serta memiliki simbol dan landmark yang memiliki makna secara implisit (tersirat), kedua hal tersebut secara bersamaan menyampaikan maksud secara langsung dan tepat. (Kusumasari & Harsritanto, 2019). *Wayfinding* pada ruang publik biasanya bertujuan untuk membantu pengunjung dalam menjangkau toko dan fasilitas lainnya dengan mudah.

Perancangan *culinary center* pada site yang masih di dalam tahap pengembangan membutuhkan perhatian khusus pada aksesibilitas dan visibilitas. Sehingga penerapan elemen *wayfinding* dapat membantu masyarakat sekitar untuk mengenali *culinary center*. Evaluasi elemen *wayfinding* dapat dilakukan dengan mengacu kepada *Architecture Wayfinding Elements, Planning Sign Locations*, dan *Strategi Signage*. Dengan dimanfaatkannya acuan – acuan tersebut, penulis berharap bahwa *culinary center* dapat dikenali dan dimanfaatkan fungsi – fungsinya oleh masyarakat sekitar dengan mudah.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis melakukan perancangan di area Allogio Gading Serpong. Perancangan berupa *culinary center* dengan pendekatan *wayfinding* dalam membantu pengunjung mencapai fungsi untuk memenuhi masing

- masing kebutuhannya. Oleh sebab itu, penulis ingin mengetahui “**Bagaimana merancang *culinary center* dengan pendekatan *wayfinding* sebagai ruang publik yang membantu pengunjung mencapai fungsi dalam memenuhi kebutuhannya ?”**

### 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran terkait isu yang ada pada site, penulis akan berfokus kepada terkait dengan perancangan ruang publik berupa *culinary center* dengan memaksimalkan elemen *wayfinding* dalam membantu pengunjung mencapai tujuannya. Penulis akan menjabarkan permasalahannya sebagai berikut:

1. *Culinary center* untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sekitar dari berbagai kalangan.
2. Penerapan elemen *wayfinding* pada *culinary center* dalam membantu pengunjung untuk mencapai fungsi yang menyediakan kebutuhannya.

### 1.3 Batasan Masalah

Pada penelitian dan perancangan ini, penulis membatasi permasalahan yang dibahas, antara lain :

1. Batasan wilayah perancangan adalah pada Jln. Allogio, Medang, Kec. Pagedangan, Tangerang, Banten. (lihat gambar 1.4).

#### **SITE (MIKRO)** RADIUS 500 m



**Lokasi Site** : Jln. Allogio, Medang, Kec. Pagedangan, Tangerang, Banten, 15334

**Luas Site** : 7.141 m<sup>2</sup>

**KDH** : 20 %

**KDB** : 80 %

**KLB** : 3

**GSB** : 2 m

**Gambar 1. 6 Batas Wilayah Site Perancangan**

(Sumber : Diolah oleh Penulis Tahun 2021)

2. Perancangan site seluas 7141 m<sup>2</sup> di Allogio Gading Serpong sebagai *culinary center* dalam meningkatkan penggunaan elemen *wayfinding* secara maksimal.
3. Faktor-faktor yang mendukung perancangan *culinary center* di Allogio Gading Serpong dalam keberhasilan menciptakan fungsi yang memenuhi masing - masing kebutuhan pengunjung dengan pendekatan elemen *wayfinding*.
4. Menerapkan elemen *wayfinding* pada perancangan *culinary center*.

#### **1.4 Tujuan Perancangan**

Secara umum, maksud dan tujuan dari perancangan ini adalah untuk memberikan solusi *wayfinding* pada *culinary center* dalam mengarahkan pengunjung dari berbagai kalangan ke fungsi yang memenuhi kebutuhan mereka masing – masing. Penelitian ini sebagai dasar perancangan ruang publik berupa *culinary center* dengan pendekatan elemen *wayfinding* di Allogio Gading Serpong.

Sedangkan tujuan perancangan yang ingin penulis capai adalah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dari Allogio Gading Serpong dengan memanfaatkan elemen *wayfinding* secara maksimal. Sehingga pengunjung dapat mencapai masing – masing fungsi pada *culinary center* sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar site dari berbagai kalangan.