

**TUGAS AKHIR**  
**PERANCANGAN FASILITAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA SALATIGA**  
**DENGAN PENDEKATAN AKULTURASI BUDAYA**



## HALAMAN PERSETUJUAN

# PERANCANGAN FASILITAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA SALATIGA

Dengan Pendekatan Akulturasi Budaya

Diajukan kepada Program Studi Arsitektur Fakultas Arsitektur dan Desain Universitas Kristen Duta Wacana – Yogyakarta  
, sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Arsitektur

disusun oleh:

**WAHYU AJI PAMUNGKAS**

61180390

Diperiksa di

: Yogyakarta

Tanggal

: 4 Juli 2025

Mengetahui

Ketua Program Studi



Linda Octavia, S.T., M.T.

Dosen Pembimbing

Linda Octavia, S.T., M.T.

DUTA WACANA

## PERNYATAAN PENYERAHAN KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wahyu Aji Pamungkas  
NIM/NIP/NIDN : 61180390  
Program Studi : ARSITEKTUR  
Judul Karya Ilmiah : Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Salatiga  
dengan Pendekatan Akulturasi Budaya

dengan ini menyatakan:

- a. bahwa karya yang saya serahkan ini merupakan revisi terakhir yang telah disetujui pembimbing/promotor/reviewer.
- b. bahwa karya saya dengan judul di atas adalah asli dan belum pernah diajukan oleh siapa pun untuk mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Kristen Duta Wacana maupun di universitas/institusi lain.
- c. bahwa karya saya dengan judul di atas sepenuhnya adalah hasil karya tulis saya sendiri dan bebas dari plagiasi. Karya atau pendapat pihak lain yang digunakan sebagai rujukan dalam naskah ini telah dikutip sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.
- d. bahwa saya bersedia bertanggung jawab dan menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku berupa pencabutan gelar akademik jika di kemudian hari didapati bahwa saya melakukan tindakan plagiasi dalam karya saya ini.
- e. bahwa Universitas Kristen Duta Wacana tidak dapat diberi sanksi atau tuntutan hukum atas pelanggaran hak kekayaan intelektual atau jika terjadi pelanggaran lain dalam karya saya ini. Segala tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran dalam karya saya ini akan menjadi tanggung jawab saya pribadi, tanpa melibatkan pihak Universitas Kristen Duta Wacana.
- f. menyerahkan hak bebas royalti noneksklusif kepada Universitas Kristen Duta Wacana, untuk menyimpan, melestarikan, mengalihkan dalam media/format lain, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), dan mengunggahnya di Repositori UKDW tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan pemilik hak cipta atas karya saya di atas, untuk kepentingan akademis dan pengembangan ilmu pengetahuan.
- g. bahwa saya bertanggung jawab menyampaikan secara tertulis kepada Universitas Kristen Duta Wacana jika di kemudian hari terdapat perubahan hak cipta atas karya saya ini.

h. bahwa meskipun telah dilakukan pelestarian sebaik-baiknya, Universitas Kristen Duta Wacana tidak bertanggung jawab atas kehilangan atau kerusakan karya atau metadata selama disimpan di Repositori UKDW.

i. mengajukan agar karya saya ini: (*pilih salah satu*)

- ☒ Dapat diakses tanpa embargo.
- ☐ Dapat diakses setelah 2 tahun.\*
- ☐ Embargo permanen.\*

Embargo: penutupan sementara akses karya ilmiah.

\*Halaman judul, abstrak, dan daftar pustaka tetap wajib dibuka.

Alasan embargo (*bisa lebih dari satu*):

- ☐ dalam proses pengajuan paten.
- ☐ akan dipresentasikan sebagai makalah dalam seminar nasional/internasional.\*\*
- ☐ akan diterbitkan dalam jurnal nasional/internasional.\*\*
- ☐ telah dipresentasikan sebagai makalah dalam seminar nasional/internasional ... dan diterbitkan dalam prosiding pada bulan ... tahun ... dengan DOI/URL ... \*\*\*
- ☐ telah diterbitkan dalam jurnal ... dengan DOI/URL artikel ... atau vol./no. ... \*\*\*
- ☐ berisi topik sensitif, data perusahaan/pribadi atau informasi yang membahayakan keamanan nasional.
- ☐ berisi materi yang mengandung hak cipta atau hak kekayaan intelektual pihak lain.
- ☐ terikat perjanjian kerahasiaan dengan perusahaan/organisasi lain di luar Universitas Kristen Duta Wacana selama periode tertentu.
- ☐ Lainnya (mohon dijelaskan)

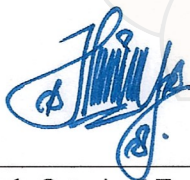
\*\*Setelah diterbitkan, mohon informasikan keterangan publikasinya ke repository@staff.ukdw.ac.id.

\*\*\*Tuliskan informasi kegiatan atau publikasinya dengan lengkap.

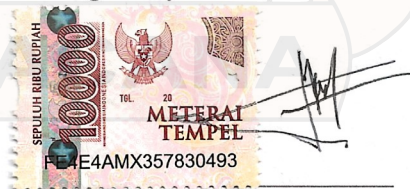
Yogyakarta, 30 Juni 2025

Mengetahui,

Yang menyatakan,



Linda Octavia, S.T., M.T.  
NIDN/NIDK 0520108601



Wahyu Aji Pamungkas  
NIM 61180390

## LEMBAR PENGESAHAN

**Judul** : Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Salatiga dengan Pendekatan Akulturasi Budaya

**Nama Mahasiswa** : WAHYU AJI PAMUNGKAS

**NIM** : 61180390

**Mata Kuliah** : Tugas Akhir , **Kode** : DA8888

**Semester** : ~~Genap~~ Genap **Tahun** : 2024/2025

**Program Studi** : Arsitektur **Fakultas** : Fakultas Arsitektur dan Desain

**Universitas** : Universitas Kristen Duta Wacana

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Tugas Akhir Program Studi Arsitektur Fakultas Arsitektur dan Desain Universitas Kristen Duta Wacana – Yogyakarta dan dinyatakan **DITERIMA** untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Arsitektur pada tanggal: **17 Juni 2025**

Yogyakarta, 4 Juli 2025

1. Dosen Pembimbing Linda Octavia, S.T., M.T.

1.



2. Dosen Penguji 1 Dr.-Ing. Ir. Winarna, M.A.

2.



3. Dosen Penguji 2 Yordan Kristanto Dewangga, S.T., M.Ars.

3.



## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa Tugas Akhir :

### **PERANCANGAN FASILITAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA SALATIGA DENGAN PENDEKATAN AKULTURASI BUDAYA**

adalah benar-benar hasil karya sendiri. Pernyataan, ide, maupun kutipani langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini pada catatan kaki dan Daftar Pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti saya melakukan duplikasi atau plagiasi sebagian atau seluruhnya dari Tugas Akhir ini, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta.

Yogyakarta, 4 Juli 2025

Wahyu Aji Pamungkas

61180390

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, sehingga dengan kasih dan penyertaan-Nya tugas akhir yang berjudul **“Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Salatiga dengan Pendekatan Akulturasi Budaya”** ini dapat diselesaikan oleh penulis. Hasil dari penulisan dan penyusunan tugas akhir ini ditujukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Arsitektur pada Program Studi Arsitektur di Universitas Kristen Duta Wacana.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis mengikuti rangkaian tugas akhir yang dimulai pada tahap kolokium, programming, studio hingga sidang akhir, yang mana penulis tidak luput dari berbagai macam tantangan yang menjadi bagian dari pada proses yang dilalui. Oleh karenanya, penulis menyadari bahwa dukungan, doa dan semangat dari orang-orang terkasih yang kehadirannya sangat berperan bagi penulis. Sehingga, pada kesempatan ini izinkan penulis untuk mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang terus menumbuhkan iman dan pengharapan kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini,
2. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberi dukungan doa, moril, dan materi kepada penulis,
3. Ibu Linda Octavia, S.T, M.T. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, mendukung, berbagi ilmu dan kesempatan selama proses pengerjaan tugas akhir kepada penulis,
4. Bapak Dr.-Ing. Ir. Winarna, M.A. dan Bapak Yordan Kristanto Dewangga, S.T., M.Ars. selaku dosen penguji yang turut ikut dalam menempa dan membentuk penulis dengan saran-saran yang membangun dalam proses belajar dan masa depan penulis.
5. Dosen-dosen dan staff Fakultas Arsitektur dan Desain, serta dosen-dosen lain di UKDW yang mengajar selama proses perkuliahan penulis,
6. Ramon R. Runtu, Joshua M. Runtu, Kristian Depaulo Arigato Erup beserta orang tua, Wirene D. Saludung, Maria Modesta N. Mali, Mayola G. Siregar, Rio F. Soetardji, serta teman-teman Angkatan 2018 yang selalu menyemangati, memotivasi dan menyaksikan perjuangan selama berproses penulis,
7. Semua pihak yang masih banyak lagi dan tidak dapat disebutkan satu per satu yang juga terus percaya kepada penulis.

Dengan ini penulisan tugas akhir ini dapat terselesaikan dan penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunannya masih banyak kekurangan serta keterbatasan yang ditemukan. Sehingga segala bentuk masukan, saran dan kritikan dapat diterima oleh penulis supaya kedepannya dapat memberikan karya-karya yang lebih baik lagi. Semoga penulisan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca kedepannya. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 1 Juli 2024



Wahyu Aji Pamungkas

# DAFTAR ISI

## HALAMAN AWAL

|                     |      |
|---------------------|------|
| Halaman Judul       | i    |
| Lembar Persetujuan  | ii   |
| Lembar Pengesahan   | iii  |
| Pernyataan Keaslian | iv   |
| Kata Pengantar      | v    |
| Daftar Isi          | vi   |
| Abstrak             | vii  |
| Abstract            | viii |

## BAB 2 - STUDI LITERATUR

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Pariwisata            | 6  |
| Gastronomi            | 6  |
| Edukasi               | 7  |
| Galeri                | 7  |
| Workshop              | 8  |
| Fenomena              | 9  |
| Secret Garden Village | 10 |
| Water Temple          | 11 |
| Aranya Arc Center     | 11 |

## BAB 4 - PROGRAM RUANG

|                   |    |
|-------------------|----|
| Analisis Pengguna | 18 |
| Hubungan Ruang    | 19 |
| Besaran Ruang     | 19 |
| Kesimpulan        | 23 |

## BAB 1 - PENDAHULUAN

|                        |   |
|------------------------|---|
| Latar Belakang         | 2 |
| Fenomena               | 2 |
| Permasalahan           | 2 |
| Matrik Rumusan Masalah | 4 |
| Kesimpulan             | 4 |

## BAB 3 - ANALISIS SITE

|                 |    |
|-----------------|----|
| Profil Site     | 13 |
| Aksesibilitas   | 14 |
| Sensori         | 14 |
| Konteks Site    | 15 |
| Tipologi Bentuk | 16 |

## BAB 5 - IDE DESAIN

|              |    |
|--------------|----|
| Konsep Utama | 26 |
| Makro        | 27 |
| Micro        | 27 |

## DAFTAR PUSTAKA

|                |    |
|----------------|----|
| Daftar Pustaka | 29 |
|----------------|----|

# PERANCANGAN FASILITAS WISATA GASTRONOMI DI KOTA SALATIGA

Dengan Pendekatan Akulturasi Budaya

## Abstrak

Kuliner saat ini bukan lagi sekadar memenuhi kebutuhan perut, tetapi juga menjadi sebuah gaya hidup, identitas, dan media kreatif untuk mengekspresikan diri. Dalam beberapa tahun terakhir, tren kuliner terus bergulir dan berevolusi seiring dengan perubahan zaman, teknologi, dan selera masyarakat. Masyarakat lebih terbuka terhadap citarasa baru, mencari makanan yang unik, autentik, sehat, dan mampu memberikan sebuah pengalaman yang tak terlupakan. Selain soal rasa, tampilan makanan juga menjadi aspek penting yang turut diberi perhatian, sehingga proses menikmati kuliner tak hanya soal memenuhi perut, tetapi juga menjadi sebuah perjalanan visual dan emosional. Konten kuliner juga lebih mudah diakses dan disebarakan melalui media sosial, sehingga tren lebih cepat meluas dan menjadi perbincangan. Dalam era digital saat ini, sebuah makanan yang tengah viral dapat menjadi sebuah fenomena budaya yang melibatkan masyarakat luas, mulai dari proses pembuatan, penyajian, hingga cara menikmatinya.

Namun dengan masuknya tren makanan luar dan fusion food kadang turut menggeser posisi kuliner tradisional, sehingga lambat laun dapat terjadi kepunahan resep-resep otentik dan warisan budaya yang lebih bernilai sejarah. Tahun 2021 Kota Salatiga diusulkan menjadi nominasi *Creative City of Gastronomy* ke UNESCO melalui surat Komisi Nasional Indonesia. Menurut Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Sandiaga Uno, Salatiga memiliki wisata kuliner yang kaya. Saat ini Kota Salatiga memiliki kuliner heritage. Kuliner heritage tersebut memiliki jejak sejarah yang erat dengan perdagangan dan interaksi lintas budaya. Interaksi ini memperkaya akulturasi kuliner lokal dengan beragam pengaruh budaya, seperti masakan Jawa, Belanda dan Tionghoa. Dengan maraknya tren wisata berbasis pengalaman (*experience-base tourism*), fasilitas pariwisata gastronomi di Kota Salatiga dapat menjadi daya tarik utama. Wisatawan tidak hanya mencari makanan enak, tetapi juga cerita sejarah dan pengalaman di balik hidangan tersebut.

Kata kunci: Kuliner, Gastronomi, Wisata, Akulturasi

# Designing Gastronomic Tourism Facilities in Salatiga

## Using a Cultural Acculturation Approach

### Abstract

Culinary experiences today transcend mere sustenance; they've evolved into a lifestyle, an expression of identity, and a creative medium for self-expression. In recent years, culinary trends have continuously evolved, driven by shifting times, technology, and public tastes. Society has become more open to new flavors, seeking out dishes that are unique, authentic, healthy, and capable of offering unforgettable experiences. Beyond taste, food presentation has also become a crucial aspect, transforming the act of eating into a visual and emotional journey, not just a way to satisfy hunger. Culinary content is now more accessible and easily shared through social media, accelerating the spread of trends and sparking widespread conversations. In this digital age, a viral food item can become a cultural phenomenon, engaging a broad audience from its preparation and serving to its consumption.

However, the influx of international and fusion food trends sometimes displaces traditional cuisine, potentially leading to the gradual extinction of authentic recipes and valuable historical cultural heritage. In 2021, the city of Salatiga was proposed as a UNESCO Creative City of Gastronomy nominee by the Indonesian National Commission. According to the Minister of Tourism and Creative Economy, Sandiaga Uno, Salatiga boasts a rich culinary tourism scene. Currently, Salatiga is home to culinary heritage with historical ties to trade and cross-cultural interactions. These interactions have enriched the acculturation of local cuisine with diverse cultural influences, including Javanese, Dutch, and Chinese flavors. With the rise of experience-based tourism, Salatiga's gastronomy tourism facilities can become a major draw. Tourists aren't just looking for delicious food, but also for the historical stories and experiences behind the dishes.

Keywords: Culinary, Gastronomy, Tourism, Acculturation



Perancangan Wisata Gastronomi di Kota Salatiga  
dengan Pendekatan Akulturasi Budaya

# BAB 01

## PENDAHULUAN

Latar Belakang  
Fenomena  
Potensi & Permasalahan  
Kesimpulan



## 1 KOTA SALATIGA

Kota Salatiga adalah salah satu kota kecil di Jawa Tengah yang terletak antara Kota Semarang dan Kota Solo, yang **menjadikan Kota Salatiga sebagai jalur perlintasan antar kota**.

Selain itu, **Kota Salatiga juga menjadi salah satu tempat transit pariwisata** bagi beberapa orang luar kota karena letak yang strategis, suasana yang masih asri dan pemandangan kota yang dikelilingi oleh gunung.

| Tahun                 | 2021   | 2022   | 2023    | 2024      |
|-----------------------|--------|--------|---------|-----------|
| TPK Hotel Bintang     | 37,26% | 42,55% | 54,46%  | 38,23%    |
| TPK Hotel Non-Bintang | 21,97% | 21,65% | 27,19%  | -         |
| Perjalanan Wisnus     | -      | -      | 700.000 | 1.524.000 |

TPK (Tingkat Penghuni Kamar), Wisnus (Wisata Nusantara) tujuan Kota Salatiga

## 3 POTENSI KOTA SALATIGA KONTEKS BUDAYA/SEJARAH

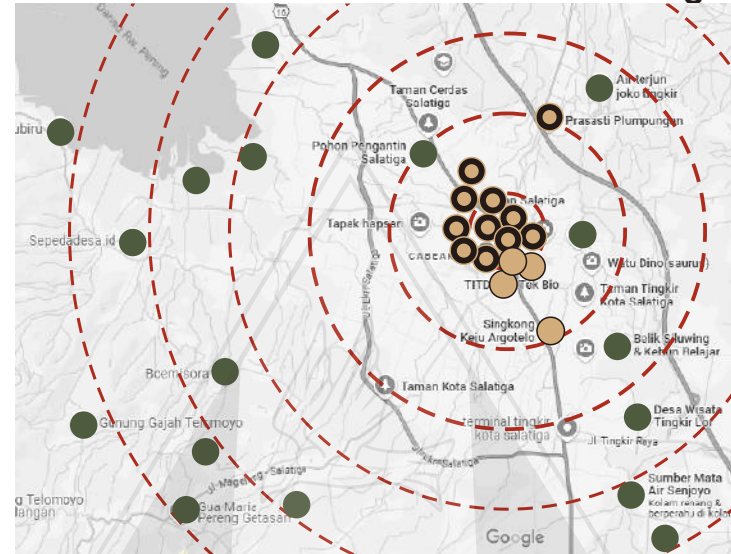


**Kota Salatiga sebagai kota tertua di Indonesia, berumur 1.274 sejak 24 Juli 750 Masehi.** Kota Salatiga dipandang sebagai kota strategis dan memiliki nilai penting bagi pemerintahan kolonial Belanda, sehingga secara spasial kota Salatiga memiliki **bangunan-bangunan bertipologi akulturasi budaya**.

Dengan masih terjaganya bangunan-bangunan tersebut hingga saat ini (140 bangunan), kota Salatiga masuk dalam **Jaringan Kota Pusaka Indonesia (JKPI)**, Jaringan ini bertujuan untuk menjaga kelestarian benda cagar budaya peninggalan sejarah Indonesia.



## 2 PARIWISATA KOTA SALATIGA Sebaran Lokasi Destinasi Wisata Kota Salatiga



Dari peta sebaran destinasi wisata di Kota Salatiga menunjukkan destinasi wisata alam lebih dominan dari pada wisata budaya/sejarah dan wisata kuliner.

- Dominasi destinasi wisata alam yang berada pada radius paling jauh dari kota Salatiga.
- Kurangnya minat wisatawan untuk lebih lama tinggal di pusat kota.
- Membuat destinasi wisata baru, dengan memanfaatkan potensi wisata yang ada di pusat kota.

## 4 KONTEKS KARAKTERISTIK KOTA SALATIGA (SPASIAL)



Tipologi bangunan Indis  
Tipologi bangunan China  
Tipologi bangunan Indis



Jalan utama pusat kota memiliki citra tipologi bangunan akulturasi budaya namun karena **tidak ada regulasi yang mengatur upaya konservasi pada pembangunan membuat citra/wajah kota Salatiga tidak memiliki nilai historis**.

**Perda Kota Semarang Nomor 8 Tahun 2003 tentang Rencana Tata Bangunan dan Lingkungan (RTBL) Kawasan Kota Lama Semarang**

Kawasan Kota Lama Semarang merupakan warisan sejarah yang perlu dilestarikan dan ditata kembali. Dalam upaya pelestariannya, pemerintah telah melakukan beberapa upaya konservasi, seperti preservasi, restorasi, rehabilitasi, adaptasi, dan rekonstruksi.

**Peraturan Walikota (PERWALI) Kota Yogyakarta Nomor 47 Tahun 2024. PERWALI ini mulai berlaku pada 12 Juli 2024.**

Menentukan peraturan seperti: estetika bangunan, lisplang menggunakan papan kau/ beton dengan lebar 20 cm, Ornamen pada dinding berupa lubang ventilasi/roster, profil (lekukan/ takikan) pada tepian dinding, dan/atau kaca patri/kaca timah.

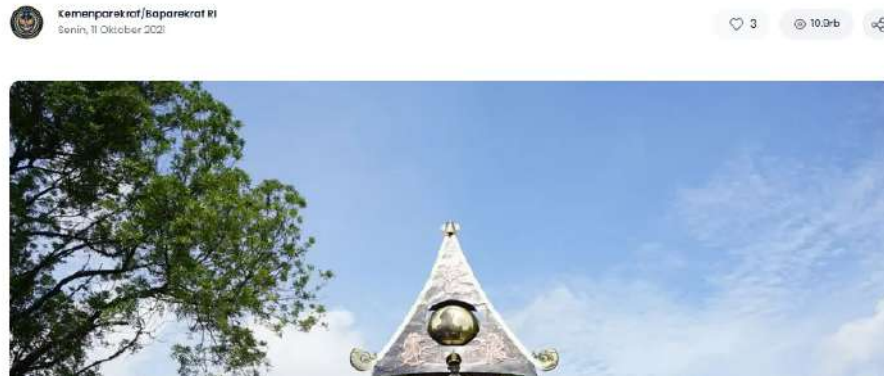
Studi Kasus

Ide Desain

Membuat tipologi bentuk/estetika bangunan perancangan dengan adaptasi elemen arsitektur bangunan cagar budaya di Kota Salatiga untuk mengembalikan/menciptakan citra kota yang memiliki historis.

## 5 POTENSI KOTA SALATIGA KONTEKS KULINER

### Salatiga Menuju Kota Gastronomi Kelas Dunia

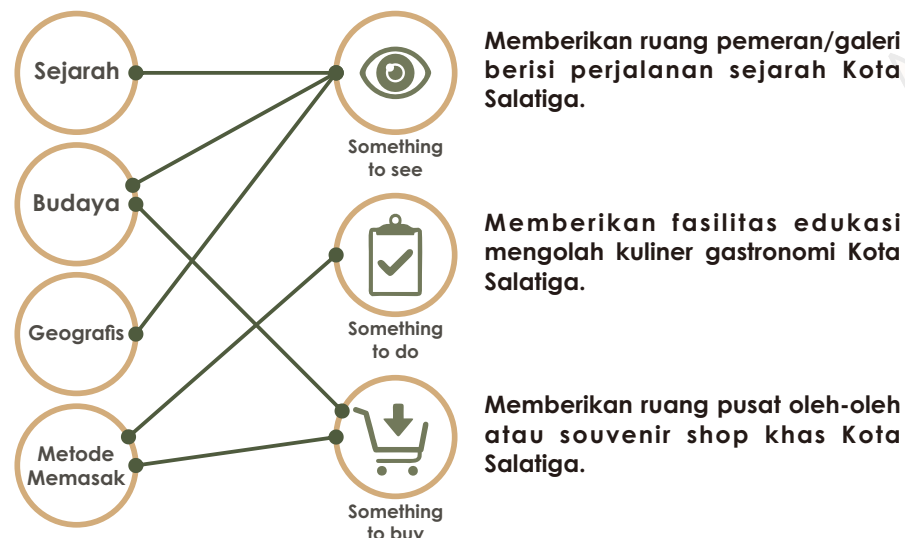


Tahun 2021 Kota Salatiga diusulkan menjadi nominasi Creative City of Gastronomy ke UNESCO Creative Cities Network (UCCN) melalui surat Komisi Nasional Indonesia. Menurut Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Sandiaga Uno, Salatiga memiliki wisata kuliner yang kaya. Oleh karena itu sangat layak bila Salatiga diusulkan sebagai Kota Gastronomi. Menurut UNESCO (2010), gastronomi mencakup pengetahuan, praktik dan tradisi yang berkaitan dengan produksi, pengolahan dan konsumsi makanan yang berkelanjutan dan terhubung dengan komunitas lokal. Saat ini Kota Salatiga memiliki kuliner heritage, seperti enting-enting gepuk, wedang ronde, sambel tumpang koyor, soto esto, kopi babah kacamata dan olahan singkong. Kuliner heritage tersebut memiliki jejak sejarah yang erat dengan perdagangan dan interaksi lintas budaya.

Aspek Gastronomi  
(Hasnah & Nugroho, 2021)

Prinsip Pariwisata  
(Yoeti, 1985)

Ide kebutuhan ruang wisata



## 6 KONTEKS SEJARAH KULINER KOTA SALATIGA

### 1814 SAMBEL TUMPANG KOYOR



Sambel tumpang koyor tercatat di Serat Centhini. Sejarahwan kuliner Jawa, Heri Priyatmoko, mengatakan bahwa sambel tumpang sudah ada sejak zaman kerajaan Nusantara, tepatnya di bumi Mataram. Dijelaskan dalam Serat Centhini bahwa beberapa tokoh masyarakat yang melakukan perjalanan keliling dari desa ke desa di Jawa untuk mengumpulkan aneka macam pengetahuan dan budaya, termasuk kuliner. Dalam kunjungan tersebut tertulis bahwa tokoh tersebut dijamu dengan masakan sambel tumpang.

### 1823 RONDE



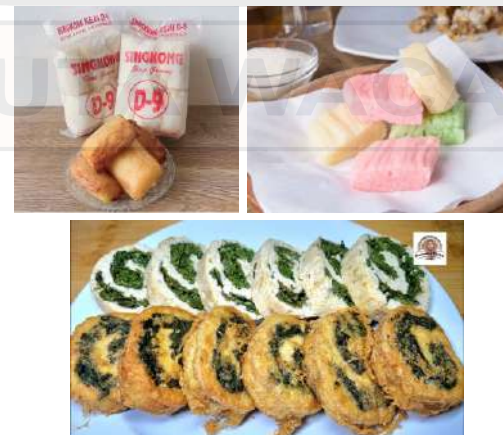
Wedang ronde merupakan minuman perpaduan budaya China dan Jawa. Pecahnya peristiwa Geger Pecinan (1740-1743) banyak imigran China yang masuk ke Salatiga membawa budaya, adat istiadat dan juga makanan khas mereka. Tak kecuali onde, yang wujudnya menyerupai tangyuan (makanan bulat yang terbuat dari tepung ketan berisi kacang tumbuk). Dengan suhu Salatiga yang dingin maka beberapa jenis minuman tradisional seperti wedang sere atau wedang jahe berkembang dengan baik di Salatiga karena sangat cocok untuk menghangatkan badan.

### 1930 ENTING ENTING GEPUK



Eksistensi enting-enting gepuk bermula dari kedatangan Khoe Tjong Hok ke Salatiga tahun 1920-an setelah meletusnya peristiwa geger pecinan (1740an). Khoe Tjong Hok sesampainya di Salatiga menjadi seorang penjaga klenteng. Karena memiliki banyak waktu luang, Khoe Tjong Hok iseng membuat makanan berbahan kacang tanah dan gula, dengan memanfaatkan resep yang dibawanya dari Fukkian dulu.

### 1960 - 2000 OLAHAN SINGKONG



Tahun 1960-an masyarakat Salatiga akrab dengan olahan makanan berbahan baku singkong, seperti gethuk dan gemblong. Waktu itu masyarakat belum mampu membeli beras, hingga kehadiran singkong menjadi alternatif untuk makanan sehari-hari. Selain itu masyarakat Salatiga juga mencoba untuk menanam singkong sebagai respon terhadap kebutuhan pangan masyarakat kota Salatiga. Sampai saat ini eksistensi singkong menjadi produk oleh-oleh khas Salatiga dengan berbagai olahan singkong, seperti : Singkong keju D-9, Rolade daun singkong, gethuk dan gemblong.

Serat Centhini

Budaya

Metode Masak

Geger Pecinan

Geografis

Budaya

Salatiga

Chinese

suhu dingin

Makanan

Minuman

Tangyuan/onde

Rempah/Jahe

Serat Centhini

Geger Pecinan

Budaya

Chinese

Jawa

Resep Fukkian

Gula Jawa

Kacang Tanah

Geografis

Budaya

Inovasi Olahan

Metode Masak

## 7 MATRIK RUMUSAN MASALAH



## 8 KESIMPULAN PERMASALAHAN

### PERMASALAHAN FUNGSIONAL

Bagaimana mengintegrasikan fasilitas antara workshop dan galeri agar menjadi satu kesatuan perjalanan wisata melalui pengalaman meruang sequence.

### PERMASALAHAN ARSITEKTURAL

Merancang bangunan dengan mengutamakan akulturasi budaya yang sudah terbentuk sejak lama untuk menjaga nilai-nilai dan identitas citra Kota Salatiga.

### SASARAN

Meningkatkan pengembangan Kota Salatiga dengan memperbaiki/mengembalikan citra Kota Salatiga sehingga menjadi contoh ikon kota yang mendukung branding Kota Salatiga sebagai kota tertua.

### METODE PENGUMPULAN DATA

#### PRIMER

Wawancara  
Observasi  
Dokumentasi

#### SEKUNDER

Badan Pusat Statistik (BPS)  
Rencana Detail Tata Ruang Perkotaan Kota Salatiga  
Kantor Perpustakaan dan Arsip Daerah Kota Salatiga

#### LITERATUR

#### INTERNET

Perancangan Wisata Gastronomi di Kota Salatiga  
dengan Pendekatan Akulturasi Budaya

■ ■ ■ ■ ■ IDE DESAIN

Makro  
Mikro

## BAB 05



## 1 KONSEP UTAMA - BUDAYA & MAKANAN

### SAPARAN



Ketika musim **panen mendekat**, masyarakat Salatiga **menggelar tradisi Saparan**. Saparan adalah sebuah laku budaya yang bukan hanya **tentang doa dan syukur, tapi juga tentang berkumpul, berbagi, dan makan bersama dalam kebersamaan yang membumi**. Selain itu **diprosesi akhir dari saparan setiap warga membuat sambel tumpang sebagai menu utama menjamu tamu**.

#### Aktivitas Saparan

##### Persiapan

Tempat masyarakat berkumpul untuk membersihkan desa, menata hasil bumi dan tumpang.

##### Arak-arakan

prosesi yang mengarahkan masyarakat menuju titik pusat (prosesi pembawaan tumpang).

##### Jamuan terbuka

ruang terbuka (sumber mata air/pohon) yang menjadi tujuan utama untuk merayakan hasil bumi dengan makan bersama-sama. biasanya masyarakat menikmati makanan dengan hanya beralas tikar, daun pisang, dan tempat duduk rendah.

##### Refleksi Spiritual

titik hening di ruang terbuka (sumber mata air/pohon) simbolik. Tempat ini bertujuan untuk mengembalikan makna rasa syukur kepada alam dan Sang Pencipta.

##### Jamuan Luar

Menjamu orang dari luar untuk menikmati hasil bumi dari desa tersebut dan menjamu dengan menu utama tumpang koyor (sebagai makanan khas) yang dimasak selama 12 jam setelah prosesi arak-arakan.

### PERAYAAN DONGZHI



**Perayaan Dongzhi, atau yang dikenal juga sebagai Festival Titik Balik Matahari Musim Dingin**, adalah perayaan tradisional masyarakat Tionghoa yang menandai datangnya musim dingin dan hari terpendek dalam setahun (21/22 desember). **Perayaan ini biasanya dirayakan dengan kumpul keluarga, sembahyang kepada leluhur, dan makan makanan khas, dan sajian paling penting adalah tangyuan (onde-onde).**

#### Aktivitas Perayaan Dongzhi

##### Persiapan

Biasanya keluarga besar berkumpul untuk mempersiapkan makanan-makanan yang akan disajikan dan membersihkan rumah.

##### Sembahyang

keluarga juga melakukan sembahyang atau memberikan sesaji di altar leluhur. Ini merupakan cara untuk menghormati leluhur dan meminta restu mereka.

##### Berbagi bersama

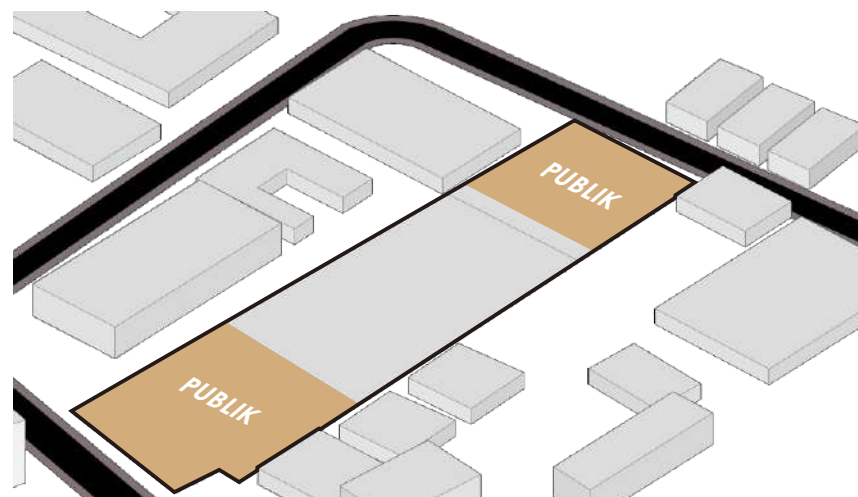
Makan bersama keluarga setelah melakukan sembahyang ke leluhur, dan kadang makanan juga dibagikan kepada tetangga, teman, dan keluarga yang membutuhkan, sebagai wujud syukur dan kepedulian.

### IMPLEMENTASI BUDAYA PADA DESAIN

- 1 Membuat perancangan desain fokus pada ruang dalam (intim) seperti aktivitas saparan dan dongzhi.
- 2 Membuat perjalanan/sequence dengan menggabungkan prosesi budaya makan dengan Gastronomi melalui ruang-ruang.
- 3 Menggunakan material sesuai dengan warna-warna (elemen) kedua budaya.

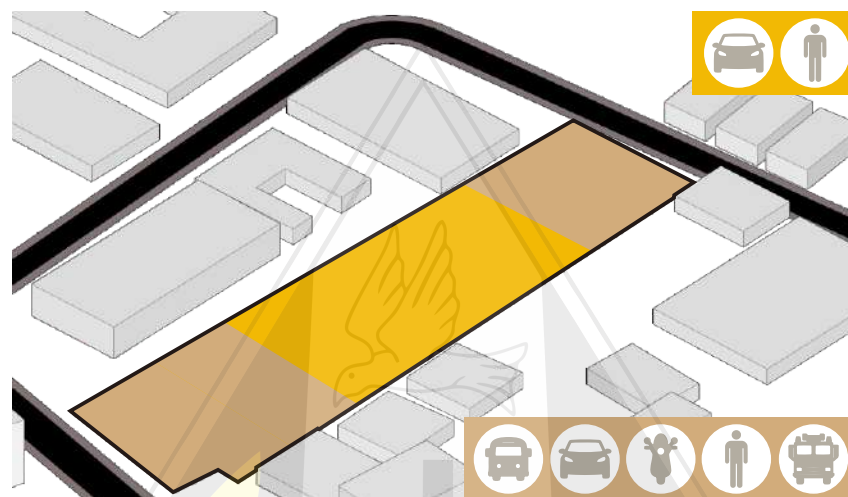
## 2 IDE DESAIN MAKRO - MIKRO

### ZONING



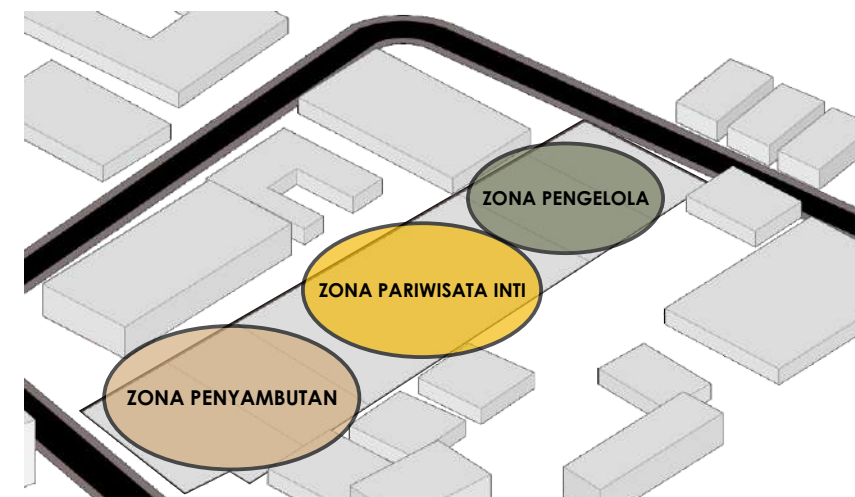
Site memiliki 2 akses jalan, sehingga pola ruang dibagi menjadi 2 zonasi (Pengunjung & pengelola) agar tidak mengganggu masing-masing fungsi.

### SIRKULASI KENDARAAN



Sirkulasi kendaraan difokuskan pada area publik (dekat dengan jalan), untuk ruang dalam difokuskan oleh pengguna ruang agar ruang terasa lebih intim dan tenang seperti budaya saparan.

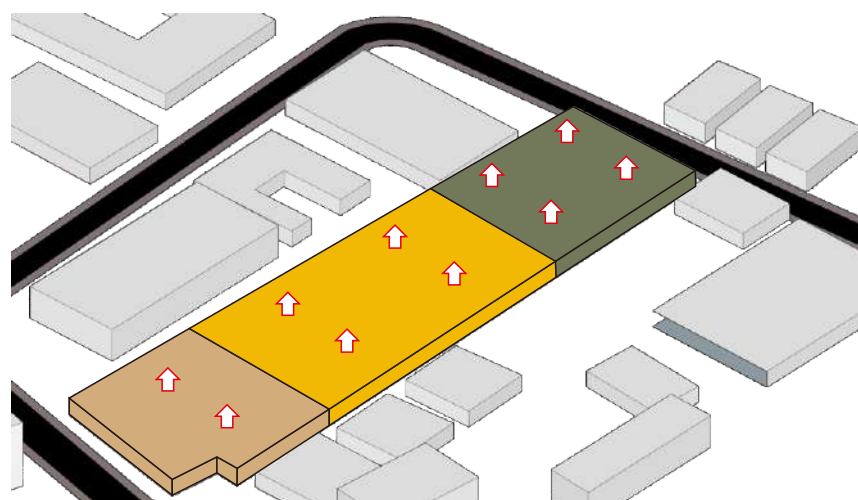
### ZONA KEGIATAN



Pembagian zona berdasarkan peletakan hubungan antar ruang dan kegiatan pariwisata

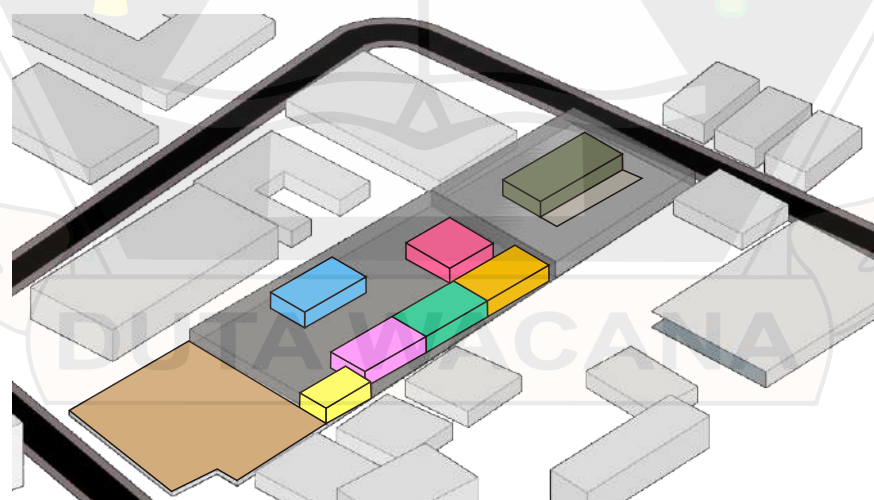
| Zona penyambutan                                                                                  | Zona pariwisata inti                                                                                                                                | Zona Pengelola                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Ara parkir</li> <li>Lobby Utama/pusat informasi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Galeri Gastronomi</li> <li>Restoran</li> <li>Workshop</li> <li>Ampliteater</li> <li>Area Komersil</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ruang Kantor</li> <li>Ruang Rapat Bersama</li> </ul> |
| Luas = 1.107 m <sup>2</sup>                                                                       | Luas = 1.066 m <sup>2</sup>                                                                                                                         | Luas = 221 m <sup>2</sup>                                                                   |

### VOLUME MASSA



Memberikan volume pada setiap zona untuk mengetahui dedliniasi spasial antar massa bangunan

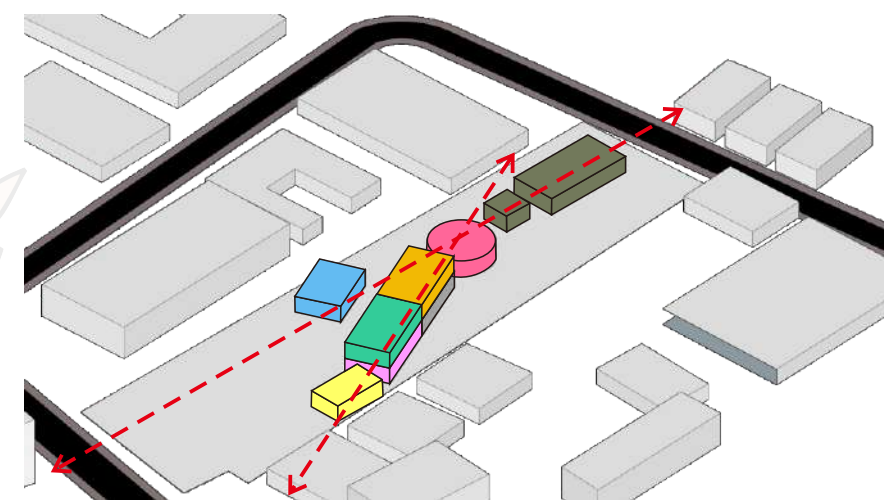
### REDUKSI VOLUME MASSA



Mereduksi massa sesuai dengan luasan tiap zona.

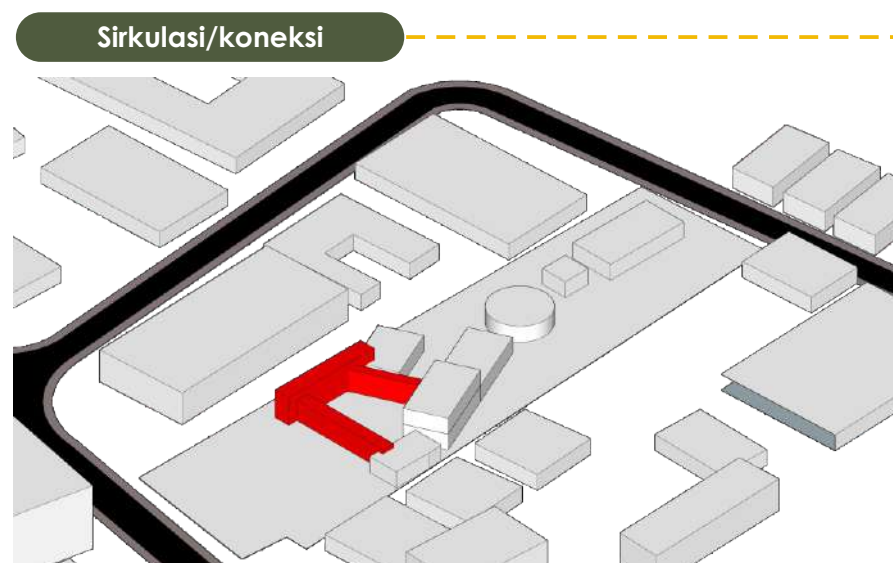
|                        |               |                    |
|------------------------|---------------|--------------------|
| Area Parkir Pengunjung | Area Komersil | Ruang serbaguna    |
| Lobby/ruang informasi  | Area Galeri   | Kantor Pengelola   |
| Restoran               | Area Workshop | Parkiran Pengelola |

### Orientasi Massa

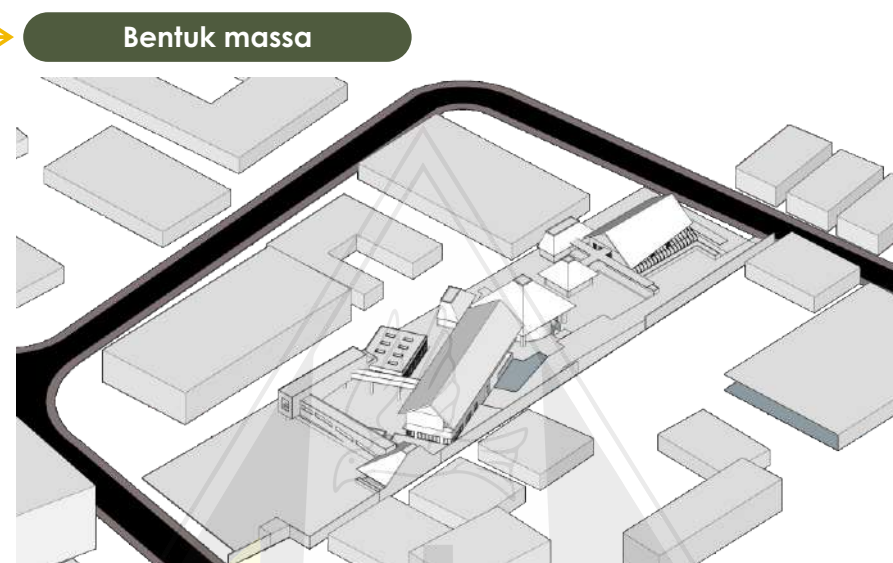


Orientasi beberapa massa bangunan digeser mengikuti arah mata angin (timur-barat) dengan poros ruang serba guna untuk memberikan kesan dinamis

## 2 IDE DESAIN MAKRO - MIKRO



Pemberian koneksi antar ruang sebagai bentuk dari arak-arakan/perjalanan melakukan wisata.



Bentuk atap terinspirasi oleh tumpeng/gunungan yang mengerucut keatas, dan pada bagian atas diaplikasikan skylight sebagai pencahayaan alami.

### Penggunaan Material

#### Saparan



Dalam kegiatan budaya saparan terdapat warna alam yang dapat digunakan sebagai material pelengkap perancangan.



material penutup bitumen



material rangka atap menggunakan hollow dan baja berat



Material insulin anyam bambu



beberapa dinding menggunakan material batu kali sekitar

#### Perayaan Dongzhi



Dalam perayaan Dongzhi, onde-onde yang digunakan memiliki warna yang berbeda-beda.

- - Melambangkan kemurnian, kesucian, dan kedamaian.
- - Mengharapkan hati yang bersih, hidup yang damai, dan bebas dari masalah.
- - Menggambarkan harapan akan pertumbuhan, kesuburan, dan vitalitas.
- - Hijau juga melambangkan hidup yang lebih sehat dan sejahtera.
- - Melambangkan kebahagiaan, kemakmuran, dan keberuntungan.
- - Warna merah dianggap mampu menangkal roh jahat dan mendatangkan rejeki.
- - Bentuknya yang melingkar melambangkan keutuhan, kesatuan, dan keluarga yang rukun sesuai dengan pertemuan keluarga saat perayaan Dongzhi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Eddy Supangkat. (2021). Sejarah Kuliner Istimewa dari Salatiga. Dinpersip Kota Salatiga
- Erdiono, Deddy. 2011. "Arsitektur 'Modern' (Neo) Vernacular di Indonesia." Jurnal Sabua 3 (3): 32–39.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021). Gastronomi makanan Yogyakarta sebagai atraksi wisata kuliner.
- Hjalager, Anne-Mette, and Greg Richards, eds. 2001. Tourism and Gastronomy. London: Routledge.
- Montanari, M. (2006). Food is Culture. Columbia University Press.
- Neufert, Ernst. 2002. *Data Arsitek Jilid II Edisi 33*, Terjemahan Sunarto Tjahjadi. Jakarta : Pt. Erlangga
- Peraturan Daerah Kota Salatiga No. 4 Tahun 2011, Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Salatiga Tahun 2010–2030.
- Peraturan Daerah Kota Salatiga Bab 4 Pasal 7 Tahun 2000, tentang Retribusi Izin Mendirikan Bangunan.
- Sufa, S. A, Subianto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2010). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi.
- UNWTO. (2017). Gastronomy and Tourism: A Recipe for Success.
- World Food Travel Association. (2019). Food Travel Monitor.

