

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Berdasarkan data dari BPS Kota Bandung, produk kuliner memiliki peningkatan harga paling tinggi kedua dari berbagai kelompok pengeluaran di Kota Bandung pada tahun 2013 dengan kenaikan mencapai 42,6%. Angka ini hanya berada di belakang harga bahan makanan yang mengalami kenaikan hingga 66,76%. BPS Kota Bandung juga menyatakan bahwa terdapat 768 rumah makan dan restoran di Kota Bandung pada tahun 2016. Jumlah ini meningkat drastis dari empat tahun sebelumnya, yakni tahun 2012, dengan jumlah rumah makan dan restoran mencapai 609. Sedangkan jumlah pedagang makanan kaki lima dan keliling yang bersifat sporadik kemungkinan besar berjumlah lebih banyak lagi. Selain rumahmakan dan restoran terdapat pula tempat berbelanja makanan berbentuk foodcourt yang biasanya berada di tempat-tempat ramai seperti pusat perbelanjaan, perkantoran dan kampus. Tempat berbelanja makanan berupa pasar juga terdapat di Jl. Sudirman, pasar malam di Cikapundung, dan pasar tumpah di tempat-tempat tertentu seperti Buah Batu, Dulatif, Burangrang, dan lain-lain. Melihat data ini, dapat disimpulkan bahwa popularitas produk makanan selalu meningkat setiap tahunnya di Kota Bandung.

Sebagai kota yang dikenal dengan produk kuliner, Bandung sama sekali tidak memiliki pusat kuliner. Perkembangan tempat penjualan produk kuliner di Kota Bandung masih bersifat sporadik. Pasar-pasar kuliner di Kota Bandung sebagian besar masih berwujud pasar tumpah yang tidak dirancang, kecuali Pasar Kuliner Sudirman. Namun Pasar Kuliner Sudirman belum bisa disebut sebagai pusat kuliner bandung karena komoditas yang dijual belum representatif terhadap semua jenis produk kuliner serta tidak merepresentasikan nama Kota Bandung dalam nama kawasan pasar. Sebagai perbandingan, kota-kota lain yang terkenal dengan komoditas tertentu biasanya memiliki pusat berbelanja untuk komoditas tersebut. Misalnya kota yang populer dengan batik seperti Pekalongan dan Cirebon masing-masing memiliki pusat perbelanjaan produk batik. Oleh karena itu, Bandung yang terkenal dengan kulinernya sudah selayaknya memiliki pusat kuliner sendiri.

Jeffriyono Sipahutar, 2018

PERANCANGAN PASAR KULINER

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

Kuliner merupakan kata serapan dari bahasa Inggris *culinary*, yang berarti sesuatu yang berhubungan dengan proses memasak. Kuliner berarti produk makanan yang sudah dimasak. Jika makanan merupakan kebutuhan pokok, maka kuliner adalah kebutuhan rekreasi yang bisa bersifat kebutuhan sekunder maupun bersifat tersier tergantung dari harga produk kuliner dan pendapatan dari masing-masing individu.

Pusat kuliner selanjutnya bisa dijangkau semua lapisan masyarakat karena semua orang pasti pernah makan. Produk kuliner bisa dijangkau dengan harga yang murah seperti kue jajanan pasar hingga harga yang mahal seperti steak. Fasilitas yang bisa memwadahi semua jenis golongan masyarakat untuk berbelanja produk kuliner adalah pasar tradisional. Dengan menjadikan pusat kuliner di Kota Bandung dalam bentuk pasar tradisional, maka Pasar Kuliner Bandung bisa representatif terhadap semua golongan ekonomi masyarakat.

Pembuatan pusat kuliner dalam wujud pasar tradisional berdasar pada alasan bahwa Pasar Kuliner Bandung harus mampu memwadahi kegiatan ekonomi dan sosial masyarakat secara bersamaan karena kegiatan di dalam sebuah kawasan pusat kuliner bukan hanya terbatas pada jual beli makanan tetapi juga interaksi antara orang-orang yang ada di dalamnya. Pasar tradisional adalah fasilitas yang mampu memwadahi kegiatan ekonomi dan sosial masyarakat secara bersamaan. Andiyo dan Hidayatsah (2012) menyatakan bahwa pasar tradisional merupakan ruang publik yang menjadi identitas kota. Pusat kuliner yang merepresentasikan kuliner Bandung memang selanjutnya juga merepresentasikan identitas kota. Pasar Kuliner Bandung diharapkan menjadi pusat kuliner Bandung yang representatif pada masyarakatnya dan mampu mempromosikan kuliner Bandung sebagai salah satu produk budaya Kota Bandung.

1.2. Identifikasi Masalah Perancangan

- a. Tidak ada pengelompokan lokasi pedagang berdasarkan jenis komoditas kuliner sehingga menyulitkan pengunjung mencari produk yang diinginkan.
- b. Kondisi tempat makan yang terlalu padat dan jalur sirkulasi yang sempit sehingga mengurangi kenyamanan pengunjung yang sedang makan.

1.3. Maksud dan Tujuan

1.3.1 Maksud

Jeffriyono Sipahutar, 2018

PERANCANGAN PASAR KULINER

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

Perancangan Pasar Kuliner ini memiliki maksud untuk menciptakan pusat kuliner Kota Bandung yang representatif dengan kuliner, masyarakat dan image Kota Bandung. Perancangan Pasar Kuliner ini memiliki manfaat agar kualitas substansial dan spasial pasar tradisional meningkat. Peningkatan kualitas substansial dan spasial pasar tradisional juga akan bermanfaat dan berdampak kepada minat masyarakat terhadap kuliner Bandung. Selain itu, nilai ekonomi masyarakat diharapkan meningkat dengan meningkatnya minat terhadap produk kuliner Bandung serta tetap terjaganya interaksi sosial antara penjual dan pembeli.

1.3.2. Tujuan

Tujuan umum Pasar Kuliner adalah untuk membuat Pasar Kuliner yang menjadi identitas kuliner Kota Bandung, bisa meningkatkan popularitas dan nilai ekonomi kuliner Bandung dan menjadi ruang publik yang baik dan layak serta partisipatif bagi masyarakat.

Adapun tujuan khusus untuk mencapai tujuan umum adalah sebagai berikut :

1. Menyediakan ruang untuk semua jenis komoditas kuliner.
2. Menjadikan Pasar Kuliner sebagai citra Kota Bandung dari segi kuliner maupun dari segi fisik.
3. Mengembangkan Pasar Kuliner sebagai ruang publik yang memiliki peran meningkatkan kualitas lingkungan perkotaan serta kualitas interaksi sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat.
4. Menyeimbangkan pemanfaatan lahan dan peruntukan untuk pembangunan bangunan dan ruang terbuka hijau.

1.4. Batasan Perancangan

Pasar Kuliner Bandung adalah fasilitas publik yang melayani kegiatan jual-beli produk kuliner yang bersifat rekreatif. Batasan-batasan dalam perancangan Pasar Kuliner Bandung adalah:

Jeffriyono Sipahutar, 2018

PERANCANGAN PASAR KULINER

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

1. Perancangan Pasar Kuliner terbatas hingga tahap *preliminary design* yang melingkupi pemograman, penyusunan konsep dan pengaplikasian konsep dalam bentuk gambar terukur.
2. Perancangan dan pembuatan gambar masterplan meliputi jalur sirkulasi, peletakan bangunan dan fungsi kawasan, serta peletakan vegetasi dan furnitur lanskap.
3. Bangunan yang dirancang secara detail dan spesifik adalah bangunan utama yang mewadahi kegiatan utama pasar yaitu bangunan berdagang dan bangunan makan. Bangunan yang mewadahi fungsi pendukung hanya ditentukan ukuran luas dan posisinya di dalam tapak.
4. Gambar desain meliputi gambar terukur yang mencakup dimensi ruang, nama material, sistem struktur dan sistem utilitas.

1.5. Sistematika Laporan

Produk Tugas Akhir terdiri dari Laporan Akhir (final report) dan Rancangan (disain/gambar). Kedua produk tersebut dibundel menjadi satu dalam bentuk Laporan Tugas Akhir dengan sistematika sebagai berikut:

BAB 1. PENDAHULUAN berisi latar belakang perancangan, maksud dan tujuan perancangan, identifikasi masalah perancangan, batasan dan masalah perancangan, pendekatan dan gambaran capaian yang dituju, kerangka berfikir dan sistematika laporan.

BAB 2. KAJIAN berisi pengertian pasar tradisional, tipologi pasar, persyaratan pasar tradisional, pengguna dan kegiatan dalam pasar tradisional, ruang-ruang dalam pasar tradisional.

BAB 3. DESKRIPSI PROYEK berisi gambaran umum, rona lingkungan, program kegiatan kebutuhan ruang dan studi banding proyek sejenis.

BAB 4. ANALISIS PERENCANAAN DAN PERANCANGAN berisi analisis tapak, pengguna, aktivitas dan kebutuhan ruang sehingga diperoleh standar minimum untuk merancang.

BAB 5. KONSEP PERANCANGAN berisi konsep dasar, konsep perencanaan tapak, penjelasan penerapan konsep pada hasil rancangan.

Jeffriyono Sipahutar, 2018

PERANCANGAN PASAR KULINER

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu