**PERENCANAAN PUSAT JAJANAN SERBA ADA (WISATA KULINER) KOTA SAMARINDA**

**Antung Buktiawan 1)**

**Ir. Gusti Alam Saad. M.Si 2)**

**Ir. Prasetyo, M.Si 3)**

Program Studi Arsitektur

Fakultas Teknik

Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda

**ABSTRACT**

Kebutuhan Masyarakat akan adanya tempat jajan, makan , dan minum keluarga membutuhkan pusat jajanan serba ada yang sesuai standar dan layak memenuhi syarat dengan tidak mengesampingkan perilaku pengguna baik pengelola maupun pengunjung. Suatu pusat jajanan serba ada yang baik harus dapat memfasilitasi kebutuhan-kebutuhan para pengguna yang tidak mengutmakan keuntung berdasarkan hasil pengamatan serta evaluasi desain yang berbasis tingkat kepuasan pengguna dengan memperhatikan analisa perilaku dan kebutuhan para pengguna selama di perjalanan.

Di dalam menganalisa perilaku yang perlu diperhatikan adalah bagaimana orang menggunakan elemen arsitektur secara pribadi, berpasangan, kelompok kecil, dan kelompok besar. Apa saja yang mereka lakukan, bagaimana aktifitas saling berkait, apa pengaruhnya terhadap si pengguna, dan bagaimana elemen fisik itu berpengaruh terhadap kegiatan. Proses perancangan pusat jajanan serba ada melewati beberapa tahapan, yaitu: (1) tahap pengumpulan data, (2) tahap analisis dan sintesis, dan (3) tahap konsep perencanaan bangunan.

Organisasi fasilitas-fasilitas yang terdapat pada Pusat Jajanan Serba Ada dengan memperhatikan hubungan dan kedekatan antar fasilitas, kemudahan akses dan pencapaian, kemudahan serta besaran kelompok pengunjung yang datang.

Kata Kunci: Arsitektur perilaku, *Pusat jajanan Serba Ada*, pola aktifitas pengguna, konsep.

1. Karya Siswa Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda.
2. Dosen Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda.

**PENGANTAR**

Kota Samarinda adalah salah satu kota sekaligus merupakan ibu kota provinsi Kalimantan Timur, Seluruh wilayah kota ini berbatasan langsung dengan Kabupaten Kutai Kartanegara. Kota Samarinda dapat dicapai dengan perjalanan darat, laut dan udara. Dengan Sungai Mahakam yang membelah di tengah Kota Samarinda, yang menjadi "gerbang" menuju pedalaman Kalimantan Timur. Kota ini memiliki luas wilayah 718 kilometer persegi[3] dan berpenduduk 805.688 jiwa pada tahun 2013 (Badan Pusat Statistik Kota Samarinda), menjadikan kota ini berpenduduk terbesar di seluruh Kalimantan Timur.

Samarinda memang terkenal dengan keindahan alam yang ada di sekitarnya udaranya pun terasa sangat sejuk dilengkapi dengan keramahan penduduknya. Selain itu kota Samarinda juga memiliki macam adat dan budaya yang masih dilestarikan oleh penduduk setempat sehingga masih dapat kita lihat hingga sekarang ini. Selain itu, kota samarinda juga memiliki beberapa suku seperti suku jawa, Madura, bugis, banjar, kutai, dayak. Dengan keragaman suku yang terdapat di Samarinda dapat membuat kulinernya menjadi beraneka ragam.

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba enak. Kuliner sebagai salah satu objek wisata di samarinda perlu dijaga dan Dilestarikan sebab, kuliner merupakan bagian dari kebudayaan. Melestarikan wisata kuliner sebagai tujuan wisata dapat dilakukan dengan mengadakan kegiatan promosi dan pembentukan lembaga asosiasi yang bergerak di bidang kuliner. Samarinda beberapa contoh kuliner yang ada di Samarinda yaitu Kampoeng Nasi kuning di jalan Lambung Mangkurat, Rumah Makan Sabindo di jalan Letjend soeprapto, Rumah Makan Pondok Borneo di jalan Abul Hasan, Bubur Ayam Banten di jl Harmonika, Coto Marannu di jalan Slamet Riyadi.

Dari uraian di atas, dapat disimpulkan Samarinda membutuhkan suatu tempat kuliner yang tidak hanya berorientasi keuntungan namun juga dapat memperhatikan kenyamanan pengunjung dan serta untuk mewadahi keberagaman kuliner di Samarinda dalam satu tempat. upaya untuk mewadahi kegiatan tersebut dengan membuat sebuah wisata kuliner, berupa Perencanaan Pusat Jajanan Serba Ada Di Samarinda (Wisata Kuliner).

**Tinjauan Wisata Kuliner**

**2.2.1 Wisata Kuliner**

Kuliner merupakan kata yang diadopsi dari istilah dalam bahasa Inggris *Culinary*. Dalam "http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary\_profession" didapatkan pengertian tentang kuliner sebagai berikut:

*”The word culinary derives from the latin word culina, meaning kitchen. It is commonly used as reference to things related to cooking or the culinary profession*

*.The culinary profession is cooking or preparing food as a profession, i.e. chefs, restaurant management, dieticians, nutritionists, etc”*.

Sementara menurut kamus Inggris Indonesia John M. Echols (1993 : 159) *Culinary* diartikan sebagai yang berhubungan dengan dapur atau masakan.

Dari pengertian di atas dapat diartikan bahwa secara harafiah kuliner adalah dapur yang biasa digunakan untuk merujuk pada sesuatu yang berhubungan dengan memasak atau profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan profesi untuk memasak atau mempersiapkan makanan, seperti chefs, management restaurant, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Jadi yang dimaksud dengan wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau

sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman.

Daya tarik utama wisata kuliner adalah produk makanan. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak (Farida Arifianti : 38). Lebih lanjut Davis dan Stone ( 1994 : 44) mengemukakan bahwa karakteristik fisik dari produk makanan dan minuman antara lain kualitas, penyajian, susunan menu, porsi makanan, siklus hidup produk, dekorasi ruang maupun pengaturan meja. Sebagian makanan dan minuman disajikan dan disediakan di restoran yaitu suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman (Marsum WA. 1991:7). Selain restoran, tempat penjualan makanan dan minuman yang banyak berdiri adalah warung makan yaitu tempat penjualan makanan pokok dalam skala lebih kecil dan lebih sederhana daripada restoran, dan toko atau pusat jajanan yaitu tempat yang secara khusus hanya menjual makanan kudapan yang sebagian besar berupa makanan kering ( Hasan Saputro 2004: 12-13).

**2.2.2. Wisata Kuliner sebagai Usaha Kecil dan Menengah (UKM)**

Wisata Kuliner sebagai Usaha Kecil dan Menengah juga ikut memegang peranan dalam pertumbuhan perekonomian Kota Samarinda. Semenjak tahun 2004 hingga 2009, jumlah pengusaha UKM semakin bertambah. Perkembangan yang sangat pesat terjadi pada pengusaha UKM sektor perdagangan, pada tahun 2004 jumlah pengusaha hampir mencapai 1,600 orang, sedangkan pada masa itu pengusaha sektor lain baru mencapai 400 orang. Memasuki tahun 2010, jumlah pengusaha UKM seluruh sector mencapai 3,905 orang, dimana 2,560 diantaranya adalah pengusaha perdagangan.

Kota Samarinda selama ini dianggap sebagai daerah yang memiliki perkembangan perekonomian paling pesat di Kalimantan Timur, terbukti terbanyak memiliki usaha menengah dan kecil (UKM) di Kaltim."Provinsi Kaltim sampai akhir 2009 memiliki sebanyak 270.172 unit UKM yang tersebar di 14 kabupaten dan kota. Daerah yang tedapat UMK terbanyak, yakni Samarinda, yakni mencapai 69.754 unit UKM," kata Kepala Badan Pusat Statistik (BPS) Kaltim, Jhony Anwar di Samarinda, Rabu.Ia menjelaskan bahwa jumlah UKM itu mencerminkan perkembangan perekonomian di suatu daerah. (ANTARA NEWS 18 Maret 2015)

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil observasi dilapangan serta analisis yang dilaksanakan pada bab terdahulu, penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk merumuskan konsep perencanaan Pusat Jajanan Serba Ada Di Samarinda (Wisata Kuliner). Diharapkan dengan merumuskan suatu konsep perencanaan Pusat Jajanan Serba Ada Di Samarinda (Wisata Kuliner) dapat memberikan suatu manfaat yang lebih terarah dan berguna bagi perkembangan suatu wisata kuliner, khususnya perkembangan wisata kuliner di Samarinda yang memiliki potensi untuk dapat dikembangkan lebih maju.

**SARAN**

1. Perlu adanya kontrol atau pengawasan dari Pemerintah Kota Samarinda terhadap penataan Pusat Jajanan Serba Ada Di Samarinda (Wisata Kuliner) . Pengawasan ini dilakukan dengan mengajak peran serta swasta dan masyarakat.

2. Memberikan himbauan secara tertulis pada setiap pedagang dan pemilik usaha di dalam kawasan serta papan himbauan berupa papan peringatan bagi pengunjung Pusat Jajanan Serba Ada Di Samarinda (Wisata Kuliner) untuk menjaga keindahan lingkungan.