

Perumusan Konsep Dasar pada Perancangan Fasilitas Wisata Gastronomi di Kota Malang

Muhammad Syahdan Maulana^{1*}, Retno Hastijanti¹, Joko Santoso¹

¹Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Jl. Semolowaru No.45, Surabaya, Indonesia

*Email: syahdanmaulana68@gmail.com

Abstrak

Kota Malang merupakan destinasi wisata unggulan di Indonesia dengan potensi besar dalam pengembangan wisata gastronomi. Namun, pengelolaannya masih belum optimal akibat keterbatasan fasilitas serta kurangnya integrasi budaya lokal dalam aspek arsitektur. Penelitian ini bertujuan merumuskan konsep fasilitas wisata gastronomi berbasis budaya lokal melalui pendekatan keberlanjutan dan pengalaman multisensorial. Konsep “*Harmoni Ruang dan Rasa*” mengintegrasikan arsitektur biophilic dengan pengalaman kuliner autentik khas Malang untuk menciptakan lingkungan yang mendukung interaksi sosial, edukasi kuliner, dan pelestarian budaya. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui studi literatur, observasi lapangan, dan analisis data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsep desain yang dikembangkan menekankan integrasi ruang hijau, penggunaan material lokal, serta elemen sensorik guna meningkatkan daya tarik wisata. Konsep ini diharapkan memperkuat identitas budaya Kota Malang serta berkontribusi pada ekonomi lokal dan keberlanjutan lingkungan.

Kata kunci: Perancangan; Wisata Gastronomi; Kota Malang; Budaya Lokal

Abstract

Malang City is a leading tourist destination in Indonesia with significant potential for developing gastronomic tourism. However, its management remains suboptimal due to limited facilities and a lack of integration of local cultural identity into architectural aspects. This study aims to formulate a concept for a gastronomic tourism facility based on local culture through a sustainability approach and a multisensory experience. The “*Harmony of Space and Taste*” concept integrates biophilic architecture with authentic Malang culinary experiences to create an environment that fosters social interaction, culinary education, and cultural preservation. This study employs a qualitative descriptive method through literature studies, field observations, and data analysis. The findings indicate that the proposed design concept emphasizes the integration of green spaces, the use of local materials, and sensory elements to enhance tourism appeal. This concept is expected to strengthen Malang’s cultural identity while contributing to the local economy and environmental sustainability.

Keywords: Design; Gastronomic Tourism; Malang City; Local Culture

Pendahuluan

Kota Malang merupakan salah satu destinasi wisata unggulan di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam pengembangan industri pariwisata. Keunggulan tersebut didukung oleh warisan budaya, keindahan alam, serta keragaman kuliner yang kaya dan autentik. Wisata kuliner menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Malang karena menawarkan beragam pilihan, cita rasa, dan kualitas yang khas (Prabowo et al., 2024).

Potensi tersebut mendorong pemerintah Kota Malang untuk mengembangkan sektor industri kreatif sebagai strategi dalam mendukung pariwisata dan memperkuat daya saing ekonomi daerah. Rencana Kerja Pemerintah Daerah (RKPD) Kota Malang Tahun 2024 menekankan pentingnya sektor industri kreatif dan pariwisata sebagai motor penggerak ekonomi lokal (Pemerintah Daerah Kota Malang, 2024). Salah satu

subsektor yang memiliki kontribusi besar adalah industri kuliner. Data menunjukkan bahwa subsektor kuliner menjadi penyumbang tertinggi terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kota Malang pada periode 2018 hingga 2021 (Prabandari et al., 2023).

Kuliner di Kota Malang sangat beragam, mencakup makanan tradisional, jajanan kaki lima, hingga makanan modern. Kreativitas masyarakat dalam menciptakan inovasi kuliner semakin memperkaya pilihan makanan khas daerah. Sajian lokal seperti Bakso Malang, Cwie Mie, dan berbagai olahan tempe berpotensi dikembangkan sebagai bagian dari pengalaman wisata gastronomi yang autentik. Pengembangan wisata gastronomi di Kota Malang juga sejalan dengan tren pariwisata berkelanjutan yang menjadi perhatian global. United Nations World Tourism Organization (UNWTO) menyebutkan bahwa wisata gastronomi berkontribusi positif

terhadap lingkungan sosial dan budaya melalui penggunaan produk lokal, praktik keberlanjutan dalam rantai pasokan makanan, serta pelestarian tradisi kuliner (Putra Mandradhitya Kusuma, 2021).

Wisata gastronomi tidak hanya berfokus pada konsumsi makanan, tetapi juga memberikan pengalaman yang lebih mendalam kepada wisatawan. Pengalaman tersebut mencakup pemahaman terhadap cita rasa khas, penggunaan bumbu tradisional, serta proses pengolahan dan penyajian kuliner yang otentik. Wisata gastronomi memiliki beberapa karakteristik utama, yaitu memperkenalkan makanan daerah sebagai bagian dari budaya, menjadi panduan dalam pengembangan pariwisata, berfungsi sebagai destinasi wisata, dan berperan dalam pembentukan citra suatu daerah (Sari et al., 2022).

Wisata gastronomi di Kota Malang masih terbatas pada kios makanan tradisional yang umumnya hanya menawarkan satu jenis kuliner. Pola ruang yang kurang optimal menyebabkan pengalaman wisata kuliner masih terbatas pada aktivitas membeli dan menikmati makanan, tanpa adanya fasilitas yang mendukung interaksi lebih luas, seperti edukasi kuliner dan eksplorasi budaya makanan. Selain itu, belum banyak fasilitas kuliner yang mengintegrasikan identitas budaya dengan arsitektur lokal, sehingga pengalaman budaya khas Kota Malang belum dapat dihadirkan secara maksimal. Kendala lain yang dihadapi mencakup keterbatasan pemanfaatan ruang terbuka, kurangnya aksesibilitas bagi berbagai kalangan, termasuk penyandang disabilitas, serta minimnya konsep tata ruang yang mendukung pengalaman wisata multisensorial.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk merumuskan konsep fasilitas wisata gastronomi yang mampu mengakomodasi aktivitas kuliner berbasis gastronomi serta menjawab kendala yang ada. Konsep yang dikembangkan akan mengadopsi pendekatan massa bangunan majemuk untuk menampung beragam jenis kuliner tradisional khas Malang. Selain itu, variasi ruang menikmati kuliner, baik dalam ruangan maupun di area terbuka, dirancang guna menciptakan pengalaman yang lebih interaktif dan menarik. Fasilitas pendukung, seperti kelas memasak dan tur gastronomi, juga diusulkan untuk memperkaya pengalaman wisata kuliner. Pendekatan desain akan mengintegrasikan elemen budaya lokal guna memperkuat identitas arsitektur tradisional, sehingga fasilitas ini tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai pusat eksplorasi dan pelestarian budaya kuliner lokal.

Tujuan penelitian ini adalah merumuskan konsep dasar fasilitas wisata gastronomi di Kota Malang yang mengedepankan pendekatan keberlanjutan dan pengalaman multisensorial.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang diterapkan adalah deskriptif kualitatif, yang melibatkan tahapan pengumpulan data, penyajian data, serta analisis data sebagaimana dijelaskan berikut ini:

Metode Pengumpulan Data

Dalam tahap pengumpulan data, metode yang dilakukan dalam perancangan ini adalah:

- a. Studi Literatur
Meliputi berbagai publikasi seperti buku, jurnal, serta regulasi pemerintah yang relevan dengan tema wisata gastronomi
- b. Observasi
Dilakukan dengan mengunjungi langsung lokasi penelitian untuk melakukan pengamatan langsung terhadap kondisi dan situasi area yang akan dijadikan objek perancangan. Proses ini didukung dengan penggunaan kamera sebagai alat bantu dokumentasi

Metode Penyajian Data

Penyajian data dalam perumusan konsep dasar ini dilakukan melalui proses klasifikasi dan kompilasi data. Klasifikasi data mencakup pengumpulan data berdasarkan kegunaan dan spesifikasi yang mendukung analisis. Sementara itu, kompilasi data dilakukan dengan memilah data yang kemudian disajikan dalam bentuk deskripsi, tabel, foto, serta gambar yang diperoleh dari sumber yang relevan.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang diterapkan dalam perumusan konsep dasar ini meliputi metode analisis dan sintesis. Metode analisis berupa penguraian masalah berdasarkan elemen-elemennya, didukung oleh data yang didapatkan di lapangan. Metode sintesis mencakup langkah menyatukan setiap elemen beserta faktor yang memengaruhinya, dengan tujuan menemukan solusi terbaik untuk menyelesaikan masalah.

Hasil dan Diskusi

Pengertian Konsep Dasar

Dalam konteks arsitektur, konsep dasar merupakan landasan yang digunakan sebagai panduan dalam proses perancangan bangunan dan ruang. Konsep ini mencerminkan prinsip-prinsip desain yang mempertimbangkan aspek fungsional, estetika, struktural, serta interaksi antara manusia dan lingkungannya (Ching, 2014). Konsep dasar dalam arsitektur tidak hanya membantu dalam menentukan bentuk dan karakter suatu desain, tetapi juga memastikan bahwa bangunan yang dirancang dapat memenuhi kebutuhan pengguna secara optimal serta berkontribusi terhadap lingkungan sekitarnya (Frampton, 2007).

Pengertian Wisata

Wisata adalah aktivitas perjalanan yang dilakukan secara individu atau berkelompok menuju tempat yang memiliki daya tarik tertentu, dengan tujuan mengisi waktu liburan dan mendapatkan hiburan (Pedoman Penyelenggaraan Perjalanan Pengenalan, 2014). Dalam konteks wisata gastronomi, daya tarik utama berfokus pada pengalaman kuliner yang tidak hanya dinikmati dari segi rasa, tetapi juga dari aspek visual, aroma, tekstur, dan interaksi sosial yang membangun pengalaman multi-sensorial bagi wisatawan.

Gastronomi

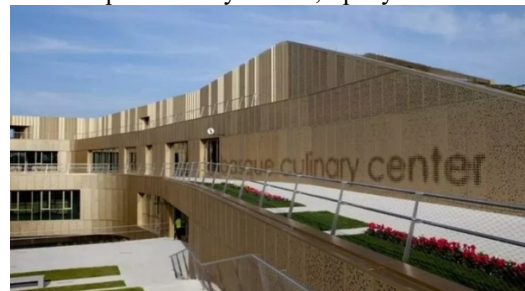
1. **Pengertian Gastronomi**
Wisata gastronomi merupakan bentuk pariwisata yang berfokus pada pengalaman kuliner sebagai daya tarik utama. Menurut Wolf (2002), wisata gastronomi adalah kegiatan wisata yang dirancang untuk memperkenalkan makanan dan minuman khas suatu daerah sebagai bagian dari pengalaman budaya lokal. Pendekatan keberlanjutan dalam wisata gastronomi menitikberatkan pada pemanfaatan bahan baku lokal, pengelolaan limbah makanan, serta praktik memasak yang ramah lingkungan untuk menjaga keseimbangan ekologi.
2. **Aspek Utama Gastronomi**
Menurut hasnah dan Nugroho (2021), terdapat 4 aspek utama dalam gastronomi, yaitu :
 - a. **Sejarah:** Berhubungan dengan asal-usul bahan baku, termasuk bagaimana dan di mana bahan tersebut dibudidayakan secara berkelanjutan.
 - b. **Budaya:** Melibatkan faktor-faktor yang memengaruhi kebiasaan masyarakat setempat dalam mengonsumsi makanan tertentu, termasuk upaya menjaga tradisi kuliner dengan praktik ramah lingkungan.
 - c. **Lanskap Geografi:** Berkaitan dengan kondisi lingkungan, baik alam maupun etnis, yang memengaruhi cara masyarakat memasak makanan tersebut berkontribusi terhadap pengalaman sensorik wisatawan.
 - d. **Metode Memasak:** Mengacu pada proses memasak yang tidak hanya mencerminkan keterampilan teknis, tetapi juga bagaimana pengalaman multisensorial seperti aroma, warna, dan tekstur bahan makanan dapat meningkatkan kenikmatan kuliner.
3. **Syarat Kuliner sebagai Wisata Gastronomi**
Menurut Sufa et al. (2020), terdapat 3 syarat yang harus dipenuhi agar kuliner dapat dijadikan sebagai wisata gastronomi, yaitu :
 - a. **Aktivitas yang Dapat Dilakukan (Something to do)**
Wisata gastronomi harus menyediakan fasilitas interaktif yang memungkinkan wisatawan mengalami kuliner melalui berbagai indera, seperti memasak bersama, mencicipi bahan-bahan segar, dan

memahami aroma khas dalam proses pemasakan.

- b. **Hal yang Dapat Dilihat (Something to see)**
Destinasi harus memiliki elemen visual yang memperkaya pengalaman wisatawan, seperti tata ruang dapur terbuka, penyajian makanan yang artistik, serta lanskap pertanian yang menunjukkan keterkaitan antara alam dan bahan makanan.
 - c. **Barang yang Dapat Dibeli (Something to buy)**
Produk kuliner lokal dan suvenir yang mencerminkan identitas gastronomi suatu daerah harus tersedia, baik dalam bentuk makanan olahan, rempah-rempah khas, atau peralatan memasak tradisional.
4. **Klasifikasi Wisatawan Gastronomi**
Menurut World Food Travel Association (WFTA), wisatawan yang tertarik pada wisata gastronomi berasal dari berbagai usia, dengan mayoritas berusia 30-60 tahun. WFTA membagi wisatawan gastronomi menjadi tiga kategori :
 - a. **Deliberate Gastronomy Tourist:** Wisatawan dalam kategori ini umumnya berasal dari kelas menengah ke atas dengan latar belakang sosio-ekonomi tinggi. Mereka memiliki minat besar terhadap budaya dan tradisi makanan, senang berpetualang, serta peduli pada isu sosial dan lingkungan.
 - b. **Opportunistic Gastronomy Tourist:** Sekitar seperempat wisatawan gastronomi masuk kategori ini. Mereka tertarik mencicipi kuliner lokal dan mencari pengalaman baru, meskipun bukan motivasi utama perjalanan mereka. Kegiatan yang diminati termasuk mengunjungi pasar lokal, berburu kuliner khas, dan mengikuti tur gastronomi petualangan.
 - c. **Accidental Gastronomy Tourist:** Wisatawan dalam kategori ini tidak secara khusus merencanakan perjalanan gastronomi, tetapi berpartisipasi dalam aktivitas kuliner karena tersedia di destinasi yang mereka kunjungi.

Studi Preseden

1. **The Basque Culinary Center, Spanyol**



Gambar 1. The Basque Culinary Center
Sumber: Google Image, 2024

The Basque Culinary Center adalah institusi pendidikan kuliner yang juga berperan dalam penelitian dan inovasi gastronomi. Pendekatan keberlanjutan diterapkan melalui edukasi tentang pemanfaatan bahan pangan lokal dan efisiensi energi dalam memasak. Dari aspek multi-sensorial, desain ruang dapur yang terbuka memungkinkan wisatawan untuk mengalami seluruh proses kuliner dari dekat, mulai dari melihat proses memasak, mencium aroma masakan, hingga mencicipi hasilnya langsung.

2. Ubud Culinary and Organic Farm Tour, Bali



Gambar 2. Ubud Culinary and Organic Farm Tour
Sumber: Google Image, 2024

Ubud Culinary and Organic Farm Tour mengintegrasikan pendekatan keberlanjutan dengan konsep pertanian organik dan edukasi kuliner. Penggunaan bahan pangan dari kebun lokal memastikan ekosistem pertanian yang lebih ramah lingkungan. Dari aspek pengalaman multi-sensorial, wisatawan diajak merasakan berbagai tekstur bahan makanan, mencium aroma rempah-rempah segar, serta mendengar suara alam yang menjadi bagian dari pengalaman kuliner yang holistik.

Kesimpulan Studi Preseden

Pendekatan keberlanjutan dan pengalaman multi-sensorial dalam wisata gastronomi memainkan peran penting dalam meningkatkan kualitas wisata kuliner. Keberlanjutan tidak hanya terbatas pada pengelolaan sumber daya, tetapi juga mencakup praktik memasak yang lebih bertanggung jawab dan pemanfaatan bahan baku lokal. Sementara itu, pengalaman multi-sensorial memastikan bahwa wisata gastronomi dapat memberikan pengalaman yang lebih mendalam dan berkesan bagi wisatawan dengan melibatkan panca indera mereka secara penuh. Studi preseden menunjukkan bahwa integrasi kedua aspek ini dapat menghasilkan wisata gastronomi yang lebih menarik dan berkelanjutan.

Karakter Objek

Berdasarkan studi literatur dan studi banding yang didapat, karakter objek dari wisata gastronomi meliputi :

1. *Authentic* : Mengacu pada keaslian pengalaman yang ditawarkan. Wisata gastronomi yang

otentik menonjolkan keunikan budaya kuliner lokal, mulai dari bahan-bahan yang digunakan, cara memasak, hingga tradisi yang melekat pada makanan tersebut. Dalam konteks pengalaman multi-sensorial, keautentikan ini memperkaya pengalaman wisatawan melalui kombinasi visual dari makanan, aroma khas yang membangkitkan selera, serta sensasi tekstur saat mencicipi hidangan tradisional.

2. *Educative* : Wisata gastronomi ini memberikan informasi dan wawasan kepada pengunjung tentang berbagai aspek kuliner, seperti asal-usul makanan, proses pembuatan, nilai gizi, hingga peran makanan dalam budaya dan tradisi lokal. Pendekatan ini berkontribusi pada keberlanjutan sosial, di mana wisatawan mendapatkan edukasi tentang praktik kuliner ramah lingkungan, seperti penggunaan bahan lokal dan pengelolaan limbah makanan.
3. *Interactive* : Wisatawan dilibatkan secara aktif dalam kegiatan wisata, sehingga mereka tidak hanya menjadi penonton atau konsumen, tetapi juga berperan langsung dalam pengalaman kuliner. Interaksi ini mencakup pengalaman multi-sensorial, di mana wisatawan dapat merasakan tekstur bahan mentah saat memasak, mencium aroma khas makanan yang sedang dimasak, serta mendengar suara alat-alat tradisional yang digunakan dalam proses memasak.
4. *Collaborative* : Wisata ini melibatkan kerja sama antara berbagai pihak, seperti masyarakat lokal, pelaku usaha, petani, koki, pemerintah daerah, dan wisatawan. Kolaborasi ini menciptakan dampak positif bagi semua pihak, termasuk pengembangan ekonomi lokal dan pelestarian budaya kuliner. Dalam konteks keberlanjutan, kerja sama ini juga bertujuan untuk memastikan bahwa praktik kuliner yang digunakan tetap mempertahankan sumber daya alam dan mendukung ekosistem lokal.

Karakter Pelaku

Karakter pelaku yang dimaksud adalah profil dominan wisatawan yang menjadi target pasar untuk wisata gastronomi yang dapat dilihat pada Tabel 1. :

Tabel 1. Karakter Pelaku Wisatawan

No	Karakter	Deskripsi
1	<i>Interactive Learner</i> (Aktif dan Inovatif)	Interactive Learner adalah wisatawan yang haus akan pengalaman baru dan pembelajaran langsung. Mereka tidak hanya ingin menjadi penonton pasif, tetapi terlibat secara aktif dalam setiap aspek perjalanan wisata mereka. Karakter ini seringkali terbuka terhadap eksplorasi budaya dan tradisi lokal, terutama dalam bentuk

		aktivitas praktikal yang mendalam dan bermakna.
2	<i>Culinary Enthusiast</i> (Petualang Rasa)	Culinary Enthusiast adalah wisatawan yang menjadikan pengalaman mencicipi makanan sebagai tujuan utama perjalanan mereka. Mereka menyukai eksplorasi cita rasa baru dan otentik, terutama yang mencerminkan budaya lokal. Karakter ini fokus pada pengalaman rasa yang unik, berkualitas, dan tidak terlupakan.
3	<i>Friendly Explorer</i> (Ramah dan Sosial)	Friendly Explorer adalah wisatawan yang mengutamakan interaksi sosial dalam perjalanan mereka. Mereka ramah, senang bertemu orang baru, dan antusias berinteraksi dengan masyarakat lokal maupun sesama wisatawan. Fokus mereka bukan hanya pada pengalaman individu, tetapi juga membangun hubungan dengan komunitas.

Karakter Lokasi

Lokasi perancangan fasilitas wisata gastronomi berada di Kota Malang yang memiliki ciri atau karakter seperti :

1. Sejuk : Kota Malang memiliki udara yang relatif dingin dan segar karena berada di dataran tinggi, membuatnya nyaman untuk dikunjungi sepanjang tahun. Suhu sejuk ini juga mempengaruhi pengalaman multi-sensorial, di mana wisatawan dapat menikmati makanan hangat khas Malang dalam suasana yang lebih nyaman.
2. Tropis : Beriklim tropis dengan dua musim utama, yaitu musim hujan dan musim kemarau. Iklim ini mempengaruhi keberagaman bahan makanan lokal yang tersedia, sehingga dapat mendukung konsep keberlanjutan dengan mendorong penggunaan bahan musiman yang lebih ramah lingkungan.
3. Alam yang Indah : Dikelilingi oleh pegunungan dan perbukitan, Kota Malang menawarkan pemandangan alam yang memukau, seperti air terjun, kebun teh, dan taman wisata. Lanskap ini dapat dimanfaatkan dalam desain wisata gastronomi berbasis biophilic, di mana wisatawan dapat menikmati pengalaman makan dengan latar belakang alam terbuka, meningkatkan konektivitas sensorik dengan lingkungan sekitar.

4. Kota Pendidikan : Sebagai salah satu pusat pendidikan di Indonesia, Malang memiliki banyak universitas ternama yang membuatnya menjadi kota pelajar. Hal ini membuka peluang bagi wisata gastronomi yang berbasis edukasi dan keberlanjutan, seperti lokakarya memasak yang mengajarkan teknik kuliner ramah lingkungan atau seminar tentang keberlanjutan pangan.
5. Budaya yang Kaya : Kota Malang memiliki kekayaan budaya lokal yang tercermin dalam seni, tradisi, dan kuliner khas. Keanekaragaman ini memungkinkan wisatawan untuk menikmati pengalaman multi-sensorial secara lebih mendalam, mulai dari mencicipi makanan khas, menikmati pertunjukan seni tradisional, hingga berpartisipasi dalam ritual kuliner yang diwariskan secara turun-temurun.

Perumusan Konsep Dasar

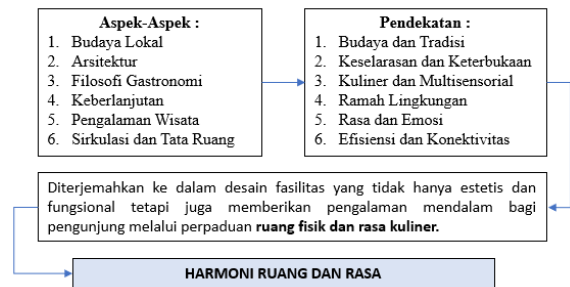
Pendekatan konsep dasar dapat dilakukan dengan menarik kata kunci dari beberapa aspek yang relevan untuk membangun dasar filosofis dan desain. Berikut adalah aspek-aspek utama dan kata kunci yang dapat digunakan:

Tabel 2. Aspek – Aspek Pendekatan Konsep Dasar

No	Aspek	Keterangan
1	Budaya Lokal	Budaya lokal Kota Malang, seperti tradisi kuliner khas, menjadi landasan dalam menciptakan ruang yang merepresentasikan rasa dan identitas lokal.
2	Arsitektur	Pendekatan arsitektur yang memadukan elemen lokal, dengan konsep modern untuk menciptakan ruang yang estetis dan fungsional.
3	Filosofi Gastronomi	Gastronomi bukan hanya tentang makanan, tetapi juga tentang bagaimana rasa, tekstur, dan presentasi makanan menyampaikan cerita dan emosi yang menyentuh konsumen.
4	Keberlanjutan	Keberlanjutan dalam wisata gastronomi mencakup penggunaan bahan lokal, pengelolaan limbah kuliner, dan desain arsitektur yang ramah lingkungan. Ruang yang dirancang harus mendukung ekosistem lokal dan efisiensi energi.
5	Pengalaman Wisata	Pengalaman wisata gastronomi tidak hanya soal menikmati makanan tetapi juga menyentuh berbagai indra, termasuk visual, aroma, dan tekstur. Wisata ini memberikan narasi perjalanan dari bahan lokal hingga penyajian di meja makan.

No	Aspek	Keterangan
6	Sirkulasi dan Tata Ruang	Sirkulasi ruang harus mendukung alur kegiatan yang efisien, dari zona dapur, penyajian, hingga ruang makan. Tata ruang juga harus memberikan kenyamanan dan kemudahan akses bagi pengunjung.

Berdasarkan penjabaran diatas, berikut merupakan penentuan konsep dasar yang dilakukan dengan menggabungkan kata kunci yang diperoleh berdasarkan pendekatan diatas sebagai berikut:



Gambar 3. Skema Penentuan Konsep Dasar

Berdasarkan skema diatas, konsep dasar yang diambil adalah "Harmoni Ruang dan Rasa". Konsep ini diambil dari filosofi yang memadukan keindahan ruang arsitektur dengan pengalaman rasa yang menyentuh emosi dan budaya. Dalam bahasa ini, "harmoni" mengacu pada keselarasan antara elemen ruang fisik (arsitektur) dan rasa (kuliner), yang diciptakan melalui pendekatan desain yang berakar pada nilai-nilai lokal, budaya gastronomi, dan ekosistem alam.

Konsep ini mencerminkan hubungan mendalam antara manusia, ruang, dan makanan yang mereka konsumsi, sehingga setiap elemen fasilitas wisata gastronomi menjadi bagian dari perjalanan multi-sensorial yang menyeluruh, memadukan estetika ruang dengan keistimewaan rasa.

Penerapan Konsep Dasar

Konsep dasar yang diterapkan pada fasilitas wisata gastronomi di Kota Malang mengacu pada prinsip keberlanjutan dan pengalaman multi-sensorial. Implementasi konsep ini diwujudkan melalui elemen-elemen desain yang tidak hanya memperkaya pengalaman pengunjung tetapi juga memastikan kelestarian lingkungan serta kesinambungan budaya lokal.

1. Keberlanjutan

Keberlanjutan dalam desain wisata gastronomi diterapkan melalui penggunaan elemen yang mendukung efisiensi energi, konservasi sumber daya, serta pelestarian budaya lokal. Beberapa elemen yang mencerminkan prinsip ini antara lain:

- a. Vegetasi Produktif dan Endemik
Penggunaan tanaman lokal yang bermanfaat, seperti rempah-rempah dan buah khas daerah, mendukung ekosistem, mempertahankan keanekaragaman hayati, serta memberikan nilai edukatif dan estetika.



Gambar 4. Vegetasi Produktif dan Endemik
Sumber: Google Image, 2024

b. Material Ramah Lingkungan

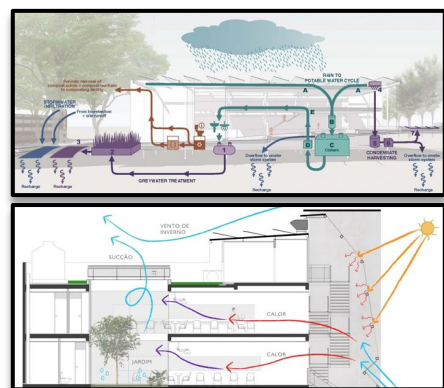
Pemilihan bahan bangunan berkelanjutan, seperti kayu, batu alam, dan bata ekspos, mengurangi dampak lingkungan sekaligus menciptakan ruang yang harmonis dengan alam.



Gambar 5. Material Ramah Lingkungan
Sumber: Google Image, 2024

c. Sistem Pengelolaan Air dan Energi

Menerapkan teknologi hemat energi dan air, seperti sistem daur ulang air hujan, penggunaan energi terbarukan, serta pencahayaan dan ventilasi alami untuk efisiensi operasional yang berkelanjutan.



Gambar 6. Sistem Pengelolaan Air dan Energi
Sumber: Google Image, 2024

2. Pengalaman Multi-Sensorial

Untuk memperkaya pengalaman wisatawan, konsep multi-sensorial diwujudkan melalui

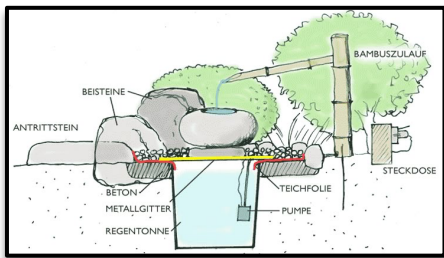
elemen-elemen yang merangsang indera pengunjung dalam berbagai cara:

- a. Visual: Tata Ruang dan Lanskap Tematik
Penataan ruang yang harmonis dengan lanskap tematik menciptakan pengalaman visual yang estetis dan memperkuat identitas lokal.



Gambar 7. Lanskap Ruang Luar
Sumber: Google Image, 2024

- b. Auditori: Suara Alam dan Musik Tradisional
Penggunaan elemen suara alami seperti gemericik air dan musik tradisional meningkatkan atmosfer ruang serta memperkaya pengalaman akustik.



Gambar 8. Kincir Air Bambu
Sumber: Google Image, 2024

- c. Olfaktori: Aroma Rempah dan Tanaman Aromatik
Kehadiran rempah-rempah dan tanaman aromatik menciptakan suasana khas yang menggugah indera penciuman dan memperdalam keterikatan dengan budaya kuliner.



Gambar 9. Tanaman Aromatik
Sumber: Google Image, 2024

- d. Taktil: Material dan Tekstur
Pemilihan material dengan tekstur alami seperti kayu dan batu dapat memberikan pengalaman sentuhan yang autentik dan memperkaya interaksi fisik dengan ruang.



Gambar 10. Tekstur Alami
Sumber: Google Image 2024

- e. Gustatori: Eksplorasi Rasa dan Kegiatan Interaktif
Pengunjung diajak merasakan kekayaan cita rasa melalui pengalaman kuliner langsung, seperti mencicipi makanan khas dan mengikuti kelas memasak.



Gambar 11. Kegiatan Interaktif
Sumber: Google Image 2024

Kesimpulan

Kota Malang memiliki potensi sebagai pusat wisata gastronomi yang didukung oleh kekayaan budaya, keindahan alam, serta keberagaman kuliner khasnya. Pengembangan wisata gastronomi di kota ini dapat menjadi strategi dalam mendukung sektor pariwisata berkelanjutan serta meningkatkan daya saing ekonomi daerah. Fasilitas wisata gastronomi dapat menerapkan konsep "Harmoni Ruang dan Rasa" sebagai pendekatan utama yang mengintegrasikan aspek arsitektur dengan pengalaman kuliner secara multisensorial. Konsep ini diwujudkan melalui integrasi antara tata ruang dan elemen lingkungan yang mendukung pengalaman inderawi. Secara spesifik, harmoni ruang diwujudkan melalui perancangan lanskap tematik, penggunaan material lokal, serta tata letak yang memperkuat keterhubungan antara lingkungan binaan dan alam. Sementara itu, harmoni rasa dihadirkan melalui eksplorasi pengalaman inderawi, seperti aroma rempah dari taman tematik, suara alam dan musik tradisional di area makan, serta interaksi langsung melalui kelas memasak dan wisata kebun.

Pendekatan ini tidak hanya menciptakan keseimbangan antara estetika, fungsi, dan pengalaman, tetapi juga memastikan bahwa fasilitas yang dirancang dapat memperkaya pemahaman wisatawan terhadap budaya dan tradisi kuliner lokal. Selain itu, prinsip keberlanjutan diterapkan melalui

pemanfaatan material ramah lingkungan, sistem pengelolaan energi dan air yang efisien, serta integrasi lanskap yang produktif. Melalui penerapan konsep "Harmoni Ruang dan Rasa", wisata gastronomi di Kota Malang diharapkan dapat menjadi destinasi unggulan yang menawarkan pengalaman otentik, mendukung praktik keberlanjutan, serta memperkuat identitas budaya di tingkat nasional maupun internasional.

Wolf, E. (2002). *Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition*. World Food Travel Association.

Daftar Pustaka

- Ching, F. D. K. (2014). *Architecture: Form, Space, and Order*. John Wiley & Sons.
- Frampton, K. (2007). *Modern Architecture: A Critical History*. Thames & Hudson.
- Hasnah, & Nugroho, P. (2021). *Gastronomic Tourism and Cultural Heritage: Exploring Culinary Experiences*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 55-72.
- Pemerintah Daerah Kota Malang. (2024). Rencana Kerja Pemerintah Daerah Kota Malang Tahun 2024. In *Pemerintah Daerah Kota Malang* (Issue 45).
- Prabandari, S. P., Yuniati, F., & Zakiyah, 3Dwi Maulidatuz. (2023). Pengukuran Pertumbuhan Ekonomi Kreatif Kota Malang. *Pangripta*, 6(1), 1052-1067. <https://doi.org/10.58411/z3gmdw14>
- Prabowo, I. D. P., Lestariningsih, T., & Mau, D. P. (2024). Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Kota Malang. *Jurnal Industri Pariwisata*, 6(2), 143-146. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v6i2.1476>
- Putra, I. G. N. A. S. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95-110.
- Putra Mandradhitya Kusuma. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95-110.
- Sari, A. A. I. P., Kurniawan, A., & Sastrawan, I. W. W. (2022). Konsep Dasar Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar. *UNDAGI: Jurnal Ilmiah Arsitektur Universitas Warmadewa*, 10(2), 356-364. <https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/undagi/index>
- Sufa, N., Rahayu, T., & Wahyuni, E. (2020). *The Role of Culinary Tourism in Enhancing Local Culture and Economic Growth*. *Journal of Tourism Development*, 8(3), 215-230.
- Sufa, N., Subiakto, H., Octavianti, W., & Kusuma, A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Destinasi Pariwisata. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75-83.
- Suteja, I. W., & Damayanti, S. P. (2024). *Pengembangan Unsur Aktivitas untuk Meningkatkan Pengalaman Pengunjung dalam Kegiatan Wisata Gastronomi di Kawasan Kota Mataram*. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 13(1), 151-160.