



PENERAPAN ARSITEKTUR MULTISENSORI PADA PERANCANGAN PUSAT WISATA GASTRONOMI TRADISIONAL BALI

Ni Made Putri Nadia Sraswati¹, Made Mariada Rijasa², Siluh Putu Natha Primadewi³

^{1,2,3} Universitas Ngurah Rai

E-mail: Nadiasaras20@gmail.com, mariada.rijasa@unr.ac.id, natha.primadewi@unr.ac.id

Informasi Naskah:

Diterima:

1 September 2025

Direvisi:

9 Oktober 2025

Disetujui terbit:

4 November 2025

Diterbitkan:

Cetak:

29 Desember 2025

Online

29 Desember 2025

Abstract: *The rapid growth of global culinary tourism and its significant contribution to Indonesia's creative economy have driven the design of the Bali Traditional Gastronomy Tourism Center to address the lack of local culinary options in key tourist areas like Canggu, Seminyak, and Kuta. This project aims to formulate specifications, concepts, and a spatial program using a multisensory architectural approach, supported by methods such as observational, comparative studies, and literature reviews. Based on a concept focused on recreational, innovative, and educational experiences, the design specifies a total building area of 5,658.06 m², which includes a restaurant, a cooking class, and a gallery, strategically located on Jalan Sunset Road, Seminyak, with a site area of 13,640 m². The design concept applies a radial circulation pattern, the Balinese architectural concept of natah, and the use of softscape and hardscape elements to enrich the sensory experience, ultimately creating an innovative, informative, and engaging culinary destination for visitors.*

Keyword: *Bali Traditional Gastronomy Tourism, Multisensory Architecture, Innovative Experience.*

Abstrak: Pertumbuhan pesat pariwisata kuliner global dan kontribusinya yang signifikan terhadap ekonomi kreatif di Indonesia mendorong perancangan Pusat Wisata Gastronomi Tradisional Bali untuk mengatasi minimnya kuliner lokal di area wisata utama seperti Canggu, Seminyak, dan Kuta. Perancangan ini bertujuan merumuskan spesifikasi, konsep, dan program ruang dengan pendekatan arsitektur multisensori, didukung oleh metode observasi, studi banding, dan studi literatur. Dengan konsep yang berfokus pada pengalaman rekreatif, inovatif, dan edukatif, perancangan ini merumuskan total luas bangunan 5.658,06 m² yang mencakup restoran, cooking class, dan galeri, yang berlokasi strategis di Jalan Sunset Road, Seminyak, dengan luas tapak 13.640 m². Konsep perancangan menerapkan sirkulasi radial, serta konsep natah pada arsitektur Bali, serta penggunaan elemen softscape dan hardscape untuk memperkaya pengalaman indrawi, menciptakan destinasi wisata kuliner yang inovatif, informatif, dan menarik bagi pengunjung.

Kata Kunci: Pariwisata Gastronomi Tradisional Bali, Arsitektur Multisensori, Pengalaman Inovatif.

PENDAHULUAN

Di era pariwisata modern, minat terhadap wisata Kuliner telah berkembang pesat, menjadikannya bagian integral dari pengalaman perjalanan. Makanan tidak lagi hanya memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga berfungsi sebagai media untuk memahami budaya lokal. Fenomena ini didukung oleh data global dan nasional; menurut World Food Travel Association (WFTA), 93% wisatawan terlibat dalam aktivitas kuliner, yang menyumbang hingga 35% dari total pengeluaran mereka. Di Indonesia sendiri, subsektor kuliner menjadi kontributor terbesar PDB ekonomi kreatif, dengan kontribusi rata-rata 42%, dan merupakan salah satu sektor yang paling cepat pulih pasca pandemi (Kemenparekraf, 2023). Hal ini menyoroti potensi besar kuliner sebagai daya tarik utama pariwisata.

Meskipun demikian, kekayaan wisata gastronomi tradisional Bali masih belum terkelola secara optimal. Bali, Berdasarkan hasil survei yang dilakukan tahun 1999 oleh Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) Universitas Udayana yang dilaporkan oleh Suter, et al. terdapat 281 jenis makanan, 174 jajanan, dan 73 minuman khas, memiliki potensi besar yang belum sepenuhnya dieksplorasi. Di daerah wisata utama seperti Canggu, Seminyak, dan Kuta, kuliner internasional berkelanjutan mendominasi, sementara kuliner tradisional Bali yang kaya akan filosofi dan sejarah justru jarang ditemukan. Keterbatasan akses dan waktu bagi wisatawan untuk menjelajahi keanekaragaman kuliner yang tersebar di berbagai kabupaten menjadi hambatan signifikan. Kondisi ini mendasari urgensi perancangan sebuah Pusat Wisata Gastronomi Tradisional Bali yang dapat

menjadi wadah untuk memperkenalkan kekayaan kuliner lokal secara terpusat. Oleh karena itu, diperlukan sebuah pendekatan inovatif untuk mengatasi tantangan ini.

Perancangan pusat wisata ini akan menggunakan pendekatan arsitektur multisensori, yang melibatkan seluruh panca indra penglihatan, penciuman, pendengaran, peraba, dan perasa untuk menciptakan pengalaman yang lebih mendalam dan autentik. Dengan memadukan elemen-elemen sensorik dalam desain arsitektur, seperti pencahayaan, aroma, tekstur, dan suara, pusat ini tidak hanya akan menyajikan makanan tradisional, tetapi juga memberikan pengalaman edukatif dan berkesan yang memperkuat identitas budaya Bali.

TINJUAN PUSTAKA

Wisata Gastronomi

Kata "gastronomi" pertama kali muncul pada zaman modern tepatnya di Prancis pada puisi yang dikarang oleh Jacques Berchoux pada tahun 1804. Kendati popularitas kata tersebut semakin meningkat sejak saat itu, gastronomi masih sulit untuk didefinisikan. Kata gastronomi berasal dari Bahasa Yunani kuno *gastros* yang artinya "lambung" atau "perut" dan *nomos* yang artinya "hukum" atau "aturan". Gastronomi meliputi studi dan apresiasi dari semua makanan dan minuman. Selain itu, gastronomi juga mencakup pengetahuan mendetail mengenai makanan dan minuman nasional dari berbagai negara besar di seluruh dunia. Peran gastronomi adalah sebagai landasan untuk memahami bagaimana makanan dan minuman digunakan dalam situasi-situasi tertentu.

Melalui gastronomi dimungkinkan untuk membangun sebuah gambaran dari persamaan atau perbedaan pendekatan atau perilaku terhadap makanan dan minuman yang digunakan di berbagai negara dan budaya. Menurut Supriadi dan Roedjinandari (2017) Gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu akan makanan yang baik. Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman. Sumber lain menyebutkan gastronomi sebagai studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner).

Menurut Hall dan Sharples (2003), wisata gastronomi dapat diklasifikasikan menjadi tiga kategori utama berdasarkan tingkat minat dan keterlibatan wisatawan terhadap pengalaman kuliner. Klasifikasi ini bertujuan untuk menggambarkan bagaimana berbagai jenis wisatawan terlibat dalam aktivitas kuliner selama perjalanan mereka, dari sekadar menikmati makanan hingga menjadikan kuliner sebagai fokus utama perjalanan. Setiap kategori memiliki ciri khasnya sendiri, yang mencakup intensitas keterlibatan wisatawan dengan makanan, serta jenis pengalaman kuliner yang mereka cari. Berikut

klasifikasi wisata gastronomi berdasarkan Tingkat minat dan keterlibatan wisatawan.

1. Wisatawan Gastronomi (Gastronomic Tourists) Kategori ini mencakup wisatawan dengan minat tinggi terhadap makanan, menjadikan kuliner sebagai motivasi utama perjalanan. Aktivitas mereka meliputi kunjungan ke restoran mewah, pasar makanan, atau kilang anggur. Mereka menekankan pada keunikan dan kualitas tinggi dalam pengalaman bersantap.

2. Wisatawan Kuliner Umum (Culinary Tourists) Wisatawan dalam kategori ini menghargai makanan sebagai bagian penting dari pengalaman wisata, namun bukan fokus utama. Mereka biasanya menikmati makanan lokal di restoran tradisional dengan harga terjangkau dan menghargai kualitas serta kuantitas makanan yang baik.

3. Wisatawan yang Tidak Terlibat Aktif dalam Kuliner Kategori ini mencakup wisatawan yang tidak secara khusus mencari pengalaman kuliner selama perjalanan. Makanan bukan faktor penentu dalam memilih destinasi wisata, dan mereka cenderung mengonsumsi makanan sebagai kebutuhan dasar selama berwisata.

Gastronomi Tradisional Bali

Gastronomi tradisional Bali bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga mencakup budaya, tradisi, cara memasak, serta filosofi yang mendalam. Kuliner tradisional Bali memiliki nilai dan cita rasa yang tinggi, hal ini tampak dari berbagai hidangan khusus untuk banten atau sesajen dibuat dengan bentuk, warna, dan rangkaian dari simbol-simbol yang memiliki makna. Kuliner tradisional Bali diklasifikasikan dalam bentuk bagan oleh Ketut Suci,dkk (1986) sebagai berikut:



Gambar 1. Klasifikasi Makanan khas Bali (Suci, 1986)

Gastronomi tradisional Bali tidak terlepas dari kaitannya dengan arsitektur Bali yang khas. Dalam perancangan ini, ruang yang paling penting adalah dapur sebagai ruang utama dalam pengolahan serta kegiatan yang diwadahi pada wisata gastronomi. Dapur atau yang biasanya disebut *paon* dalam bahasa Bali, berasal dari bahasa Jawa yaitu *Pawon* (dapur) merupakan bangunan adat Bali yang letaknya disisi selatan, yang umumnya berfungsi untuk memasak pada zaman dahulu dan juga masih ada digunakan sampai sekarang. Selain itu dalam kehidupan beragama di Bali, dapur merupakan stana (istana) Dewa Brahma. Dalam kepercayaan di Bali Dewa Brahma dipercayai sebagai dewanya dapur, penguasa dan pelindung arah selatan, bersenjatakan Gada, berwahana Angsa, memiliki Sakti Dewi Saraswati, dan atribut serba merah. Disamping itu dapur juga erat

kaitannya dengan Dewa Agni terutama pada tungku dapur (cangkem paon), yang memiliki sifat sarwa daksa, yang artinya membakar apapun yang berada disekelilingnya.

Selain itu dapur / paon juga memiliki fungsi yang sangat penting yang dipercayai oleh masyarakat Bali adalah untuk menetralkan energi negatif atau bhuta kala yang mengikuti sampai ke rumah. Jadi hendaknya ketika datang dari bepergian, janganlah langsung masuk ke dalam kamar ataupun ruang utama di rumah. Hendaknya mauk dapur terlebih dahulu.

Disamping itu, begitu pentingnya fungsi dapur dipandang dari sisi stana dewatanya, dapur juga sebagai tempat orang Bali selalu nunas penglukatan. Nunas penglukatan di dapur tidak sembarangan, biasanya nunas penglukatan dilakukan ketika baru datang dari tempat melayat atau biasanya disebut setelah pulang dari (ngayang banjar) dari tempat orang meninggal. Penglukatan dilakukan cara mengambil air yang ada di dapur, kemudian dilempar keatas genteng dapur sampai air turun dari genteng dan basuh kepala dan muka dari air tersebut Sumertayasa (2018).

Arsitektur Multisensori

Pendekatan multisensori dianggap sebagai metodologi pascamodern yang digunakan dalam subjek teori (Mengomunikasikan Communicating Makna) (Nair, Meaning 2014).

Pendekatan multisensori adalah pendekatan arsitektur yang melibatkan visual (penglihatan), auditory (pendengaran), smell (penciuman), kinesthetic (gerakan), dan tactile (peraba), dirangsang dan difungsikan untuk mewakili pengguna ke dalam bangunan dalam memperoleh kesan-kesan pada pengguna (Nair, 2014).

Arsitektur multisensori merupakan pendekatan arsitektur yang memperhatikan keharmonisan berbagai indra (sensori) pada ruang. Objek perancangan dengan tema pendekatan arsitektur multisensori dan elemen pengalaman ruang multisensori yang terdapat pada ruang. Perhatian mengenai berbagai elemen indrawi dapat menciptakan ruang-ruang yang unik atau tidak terpikirkan sebelumnya. Pendekatan arsitektur multisensori juga dapat membuat pengalaman akan suatu ruang lebih baik daripada ruang yang tidak memperhatikan berbagai indra. Pengalaman ruang multisensori mungkin dapat tidak disadari secara langsung, namun alam bawah sadar pengguna akan mengetahui mana pengalaman ruang di bidang arsitektur mengenai pengalaman ruang multisensori. Arsitektur adalah seni yang mendamaikan hubungan antara manusia dan lingkungannya, yang dimediasi melalui indra. Meskipun seringkali berfokus pada visual, arsitektur yang sejati seharusnya dapat dirasakan oleh seluruh indra. Menurut Juhani Pallasmaa (1996), sebuah ruang arsitektur yang bermakna melibatkan interaksi multisensori, di mana kualitas ruang dirasakan oleh mata, hidung, telinga, lidah, kulit, otot, dan kerangka secara bersamaan. Berikut adalah peran setiap indra dalam pengalaman arsitektural:

1. The Role of Eyes (Peran Mata)

Arsitektur dianggap sebagai fenomena visual, namun desain yang hanya menyenangkan mata sering kali gagal memberikan pengalaman yang utuh. Mata menangkap kualitas visual yang kemudian dapat merangsang indra lain. Penggunaan warna kontras dalam desain, misalnya, membantu pengguna memvisualisasikan tempat dan memicu respons indrawi lainnya.

2. The Auditory Experience (Pengalaman Auditori Pendengaran)

Tidak seperti penglihatan yang terarah, suara bersifat menyeluruh (omnidirectional) dan dapat memberikan karakter pada suatu ruang- apakah itu kesan intim, monumental, atau ramah. Bentuk, volume, dan material bangunan berkontribusi pada akustik yang dihasilkan.

Suara juga dapat dimanfaatkan sebagai sumber informasi, seperti bunyi paving block untuk menunjukkan arah atau suara dari smart door yang menandakan adanya aktivitas tertentu.

3. The Olfactory Imagery of Spaces (Citra Penciuman terhadap Ruang)

Indra penciuman memiliki hubungan emosional yang kuat dengan memori. Setiap ruang memiliki aroma khas yang bisa menjadi identitas. Dalam perancangan, aroma dapat ditingkatkan dengan elemen lanskap berwangi, seperti penggunaan Melati di area penyambutan atau Kenanga di area semi-publik, membantu pengguna mengenali tempat melalui indra penciuman.

4. Induction of Oral Sensation (Penangkapan Indra Pengecapan)

Meskipun arsitektur tidak secara langsung melibatkan indra pengecapan, pengalaman ruang dapat memicu sensasi yang serupa melalui kombinasi warna, tekstur, dan detail. Menurut Pallasmaa, ada hubungan erat antara penglihatan, penciuman, dan sentuhan yang dapat menciptakan kesan yang diterjemahkan sebagai pengalaman oral.

5. The Tactile Experience (Pengalaman Sentuhan)

Kulit memiliki kemampuan untuk membaca tekstur, berat, massa, dan suhu. Pengalaman sentuhan melampaui kontak fisik, mencakup sensasi suhu dan volume ruangan. Material bertekstur seperti batu dan kayu memperkuat pengalaman taktil, sementara persepsi cahaya dan warna juga berhubungan dengan sensasi sentuhan. Hilangnya pengalaman sentuhan akan mengurangi materialitas bangunan.

METODOLOGI PENELITIAN

Perancangan pusat wisata gastronomi tradisional Bali ini mengadopsi metode deskriptif kualitatif. Untuk mengumpulkan informasi, pengumpulan data menggunakan teknik: studi literatur dari berbagai sumber, termasuk buku dan internet yang relevan, serta observasi langsung di lokasi.

Analisis data dimulai dari mengkaji multisensory tradisional Bali, kemudian mengintegrasikan ke dalam konsep perancangan yang dilakukan secara bertahap. Pertama, reduksi data untuk meringkas informasi penting agar mudah dipahami. Kemudian,

data disajikan dalam bentuk narasi, tabel, atau diagram. Setelah itu, dilakukan penarikan kesimpulan untuk menjawab permasalahan yang ada. Hasilnya disimpulkan dalam tahap sintesis untuk merumuskan kebijakan dan langkah perancangan selanjutnya. Terakhir, melalui metode transformasi, konsep-konsep verbal dan grafis diubah menjadi sketsa dan gambar kerja yang nyata.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tinjauan Umum Lokasi Perancangan

Berdasarkan topografis, wilayah Kabupaten Badung memiliki kontur muka daratan yang beragam. Di wilayah selatan, kontur muka daratan yang dominan adalah dataran rendah hingga wilayah pesisir pantai. Sementara itu, wilayah tengah didominasi oleh dataran rendah yang kemudian diikuti kontur muka daratan perbukitan dan pegunungan di wilayah utara. Jika dilihat dari perekonomian kabupaten Badung, Berdasarkan pernyataan Plt. Kepala Badan Pendapatan Daerah (Bapenda) Badung Putu Sukarini, Pendapatan Kabupaten Badung, Bali dari sektor pajak pada triwulan pertama tahun 2023 mencapai Rp1,1 triliun lebih atau mengalami surplus sebesar 128 persen dari angka Rp658 miliar yang ditargetkan. capaian pajak Kabupaten Badung itu terdiri atas pajak hotel yang diterima sebesar Rp654 miliar yang lebih tinggi dari target Rp467 miliar lebih. Kemudian pendapatan dari pajak restoran sebesar Rp227 miliar yang juga melewati target Rp152 miliar lebih yang telah ditetapkan.

Untuk sektor pariwisata, Pada tahun 2024, Kabupaten Badung mencatatkan peningkatan jumlah kunjungan wisatawan yang signifikan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Badung, jumlah kunjungan wisatawan nusantara pada Januari 2024 tercatat mencapai 81.433 jiwa, sementara pada bulan Februari mengalami sedikit penurunan menjadi 77.816 jiwa. Meskipun ada fluktuasi pada bulan-bulan awal tahun, secara keseluruhan tren kunjungan wisatawan tetap menunjukkan angka yang stabil. Pada bulan Maret, jumlah kunjungan kembali meningkat menjadi 81.400 jiwa.

Spesifikasi Perancangan

Pusat Wisata Gastronomi Tradisional Bali merupakan destinasi kuliner unik yang menyajikan hidangan autentik dari sembilan kabupaten di Bali. Selain menyajikan makanan, fasilitas ini juga menawarkan pengalaman edukatif interaktif seperti open kitchen serta kegiatan workshop lainnya yang berkaitan dengan kuliner tradisional Bali. Tujuan utama proyek ini adalah melestarikan kuliner lokal, menciptakan lapangan kerja, dan menjadi daya tarik wisata baru di Badung. Perancangan bangunannya menerapkan arsitektur multisensori untuk menciptakan pengalaman imersif. Desainnya memadukan elemen visual (material lokal, layar LED), audio (suara air terjun), penciuman (aroma masakan dari dapur terbuka), kinestetik (lantai terasering), dan sentuhan (pasir alami). Proyek ini menargetkan wisatawan yang ingin menikmati

kekayaan kuliner Bali di satu tempat yang mudah dijangkau.

Konsep Dasar Perancangan

Berdasarkan pertimbangan yang telah rumuskan, dapat disimpulkan bahwa pusat wisata gastronomi adalah sebuah fasilitas yang menawarkan pengalaman rekreasi, eksperimental, dan edukatif bagi pengunjung. Tempat ini dirancang tidak hanya sebagai destinasi kuliner, tetapi juga sebagai ruang untuk belajar dan bereksperimen. Oleh karena itu, konsep dasar perancangan pusat wisata gastronomi dapat dirumuskan sebagai berikut:



Gambar 2. Perumusan Konsep Dasar (Analisa Penulis, 2025)

Tema Perancangan

Berdasarkan pendekatan tema yang dilakukan dengan melihat pengertian serta fungsi Perancangan pusat wisata gastronomi tradisional Bali serta Dilihat dari pendekatan tema yang dilakukan, maka tema yang digunakan dalam Perancangan pusat wisata gastronomi tradisional Bali adalah arsitektur multisensori.

Program Fungsional

Pada perancangan ini, pelaku kegiatan pada pusat wisata gastronomi dibagi menjadi 3 (tiga) kelompok, yakni (1) kelompok pengunjung yang dibagi menjadi 3 type pengunjung, yaitu pengunjung yang ingin merasakan Dining Experience, pengunjung umum yang ingin makan dan minum serta berbelanja, dan pengunjung yang ingin mengikuti kegiatan cooking class. (2) pengelola yaitu pihak-pihak yang menyediakan fasilitas dan pelayanan kuliner bagi pengunjung. (3) penyewa yaitu pihak yang menyewa tenant-tenant yang telah disediakan untuk menjual berbagai jenis olahan atau souvenir khas Bali.

Program Ruang

Pengelompokan ruang pada perancangan pusat wisata gastronomi di Badung dibagi menjadi 3 bagian yaitu kelompok fasilitas utama, fasilitas penunjang dan fasilitas pelengkap.

Tabel 1. Kebutuhan Ruang perancangan wisata gastronomi di Badung

Kelompok fasilitas	Kelompok ruang makro	Besaran ruang
Fasilitas utama	Dining experience	118,92 m ²
	Restoran	288,19 m ²
	Dapur tertutup	194,32 m ²
	R. cooking class	110,6 m ²
	exhibition	222,6 m ²
Fasilitas penunjang	tenant	671,75 m ²
	Parkir	1.656,75 m ²
	Lobby	19,5 m ²
	Kantor pengelola	286,01 m ²
	Kantin karyawan	135,7 m ²
Fasilitas pelengkap	Laoding dock	330 m ²
	Area service	118,3 m ²
	keamanan	10,108 m ²
	Taman	258,8 m ²
	R. ibadah	30,9 m ²

Sumber: (penulis, 2025)

Program Tapak

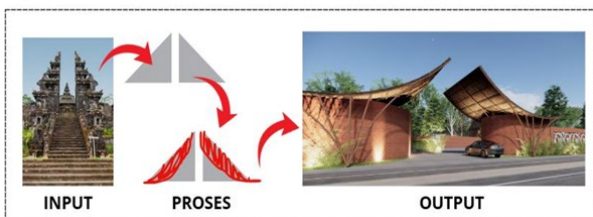
Luas tapak yang dibutuhkan untuk perancangan wisata gastronomi tradisional Bali di Badung berdasarkan hasil dari program ruang adalah 6.668,9 m² dengan mengikuti pedoman peraturan daerah nomor 26 tahun 2013 tentang rencana tata ruang wilayah kabupaten Badung tahun 2013 – 2033 mengenai aturan dasar sub zona perdagangan dan jasa skala BWP (K-2), sebagaimana dimaksud merupakan kegiatan pusat perbelanjaan dengan ketentuan KDB yang berlaku. Tapak terpilih berlokasi di jalan sunset road, seminyak, kecamatan kuta, Badung dengan luas tapak 13.640 m²



Gambar 3. Analisa Tapak Terpilih (Analisa Penulis, 2025)

Konsep Perancangan

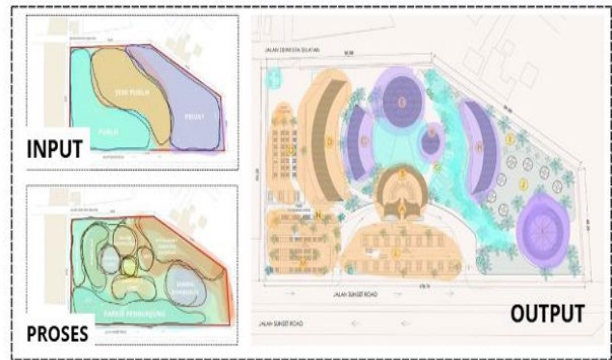
Wisata Gastronomi Tradisional Bali di Badung Konsep Entrance Entrance pada perancangan pusat wisata gastronomi tradisional Bali ini mengadopsi bentuk candi bentar dan siluet gunung. Candi bentar merepresentasikan gerbang transisi antara ruang luar dan sakral, sedangkan bentuk gunung adalah hirarki utama dalam tata ruang kepercayaan umat Hindu. Penggunaan bentuk entrance menyerupai candi yang telah dimodifikasi merupakan upaya dalam pendekatan arsitektur multisensori dari sudut pandang visual. Penggunaan material lokal adalah sebagai bentuk penyesuaian fungsi bangunan sebagai wisata gastronomi tradisional.



Gambar 4. Konsep entrance (Analisa Penulis, 2025)

Konsep Zoning

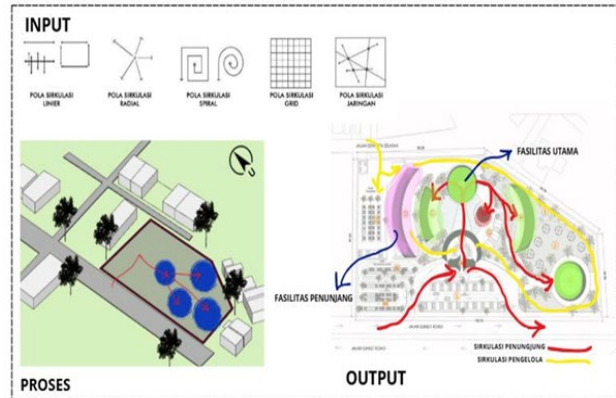
Pada penentuan konsep zoning mempertimbangkan konsep serta tema dan fungsi dari fasilitas. Pada fasilitas ini cenderung bersifat tradisional dan menggunakan pendekatan arsitektur multisensori. Sehingga pada pendekatan tradisional dan arsitektur Bali maka zoning akan ditransformasikan dari konsep Natak dalam arsitektur Bali. merupakan konsep dengan titik tengah tapak menjadi pusat orientasi bangunan.



Gambar 5. Konsep Zoning (Analisa Penulis, 2025)

Konsep Sirkulasi

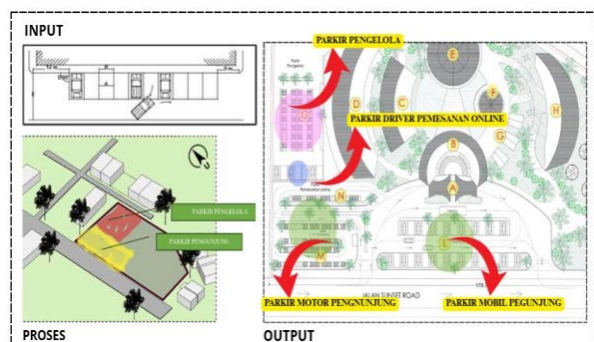
Pada perancangan ini sirkulasi yang dipilih adalah pola sirkulasi campuran antara pola jaringan dan radial, dengan mempertimbangan pendekatan konsep dasar yang bersifat eksperimental. Dengan pola ini, agar dapat menciptakan sirkulasi yang lebih interaktif untuk pengunjung.



Gambar 6. Konsep Sirkulasi (Analisa Penulis, 2025)

Konsep Ruang

Parkir Pada perancangan ini, digunakan pola parkir dengan sudut 90°. Hal ini untuk memaksimalkan ruang yang tersedia di tapak yang terpilih. Selain itu pemilihan pola parkir dengan sudut 90° diharapkan mampu memberikan sirkulasi baik pengendara mobil maupun motor yang lebih fleksible.



Gambar 7. Konsep Ruang Parkir (Analisa Penulis, 2025)

Konsep Ruang Luar perpaduan elemen softscape dan hardscape dalam perancangan pusat wisata gastronomi tradisional Bali berperan penting dalam menciptakan ruang luar yang fungsional, estetis, dan bermakna kultural. Softscape yang terdiri dari tanaman peneduh, hias, rempah, dan groundcover memperkuat identitas lokal sekaligus menghadirkan

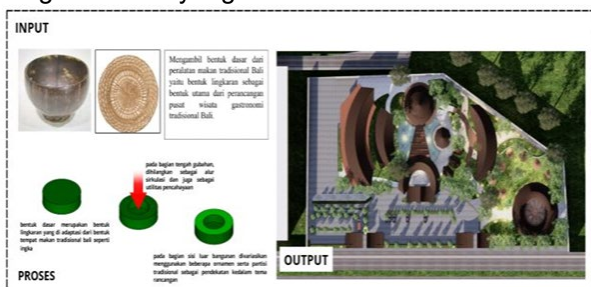
suasana alami yang sejuk dan menyegarkan. Sementara itu, hardscape berfungsi sebagai struktur penunjang yang membentuk sirkulasi, ruang duduk, dan elemen estetika melalui penggunaan material khas Bali seperti batu alam,



Gambar 8. Konsep Ruang Luar
(Analisa Penulis, 2025)

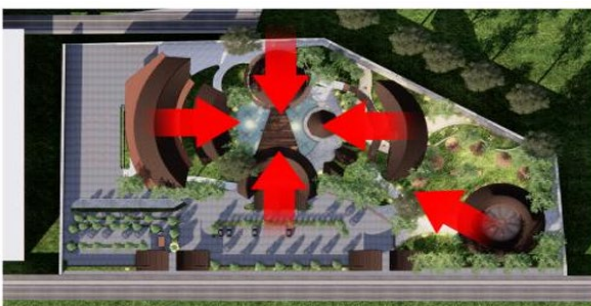
Konsep Bentuk Massa Bangunan

Pada perancangan ini, Bentuk massa yang dipilih adalah perancangan dari bentuk-bentuk dasar alat makan tradisional Bali yaitu batok kelapa dan ingka. Hal ini diterapkan agar lebih mendekati pada fungsi dari bangunan tersebut. Selain itu bentuk dasar dari ingka dan batok kelapa adalah lingkaran, hal ini juga mampu menciptakan bentuk masa yang lebih atraktif bagi pengunjung sehingga tema arsitektur multisensori dapat diterapkan sejalan dengan bentuk yang fleksibel.



Gambar 9. Konsep Bentuk Massa Bangunan
(Analisa Penulis, 2025)

Konsep Orientasi Massa Bangunan Orientasi massa dirancang mengarah ke tengah tapak sebagai implementasi dari transformasi organisasi massa radial atau terpusat. Pendekatan ini bertujuan menciptakan kesan eksklusif pada fasilitas yang disediakan, sekaligus memberikan pengalaman baru bagi pengguna. Dengan memanfaatkan ruang luar yang terdapat di dalam tapak, desain ini tidak hanya memperkuat aspek estetika dan kenyamanan, tetapi juga mengoptimalkan interaksi antara elemen ruang dalam dan luar secara harmonis.



Gambar 10. Konsep Orientasi Massa Bangunan
(Analisa Penulis, 2025)

Konsep Tampilan Bangunan

Pendekatan tampilan bangunan pada wisata gastronomi ini menggunakan bahan dan produk lokal untuk menciptakan koneksi kuat antara arsitektur dengan budaya setempat. Integrasi material seperti batu alam, kayu, dan kerajinan tangan bertujuan untuk menonjolkan identitas dan keunikan lokal, sehingga menciptakan suasana yang autentik.



Gambar 11. Konsep Tampilan Bangunan
(Analisa Penulis, 2025)

Konsep Ruang Dalam

Pada konsep ruang dalam, untuk area galeri gastronomi yang menjadi gedung utama yang dituju oleh pengunjung di area pajangan diberikan sekat berupa partisi anyaman, agar sirkulasi pengunjung yang sedang berkeliling tidak terganggu. pada area tengah yang lebih privat, disediakan ruang led display untuk memutarakan visual mengenai sejarah kuliner bali.

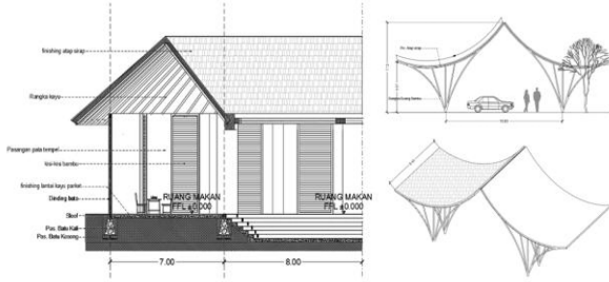


Gambar 12. Konsep Ruang Dalam
(Analisa Penulis, 2025)

Konsep Struktur

Dalam upaya pendekatan dengan tema rancangan dan konsep dasar yang telah ditentukan, untuk konsep struktur yang dipilih adalah struktur bambu. sehingga penggunaan struktur bambu dapat

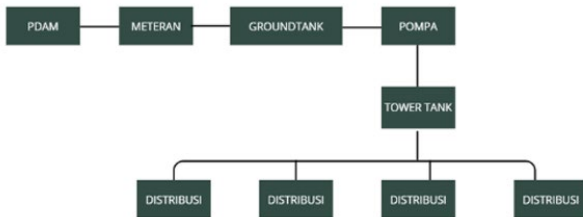
mendukung pendekatan dalam penerapan konsep dan tema rancangan.



Gambar 12. Konsep Struktur (Analisa Penulis, 2025)

Konsep Utilitas Air Bersih

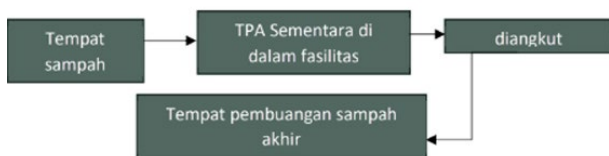
Dalam perancangan pusat wisata gastronomi, sistem air bersih menjadi salah satu aspek penting yang harus diperhatikan untuk mendukung operasional yang aman dan higienis. Pertimbangan utama dalam perancangan sistem air bersih meliputi ketersediaan sumber air yang cukup, serta kualitas air yang memenuhi standar kesehatan dan kebersihan. Sistem distribusi air harus dirancang untuk memastikan aliran yang efisien ke seluruh area, termasuk dapur, restoran, dan fasilitas umum, guna menjaga kelancaran proses penyajian makanan dan minuman.



Gambar 13. Konsep sistem utilitas air bersih (Analisa Penulis, 2025)

Konsep Utilitas Sampah

Fasilitas ini akan dilengkapi dengan tempat penampungan sampah sementara yang mudah diakses oleh petugas kebersihan. Sampah dari fasilitas ini akan dikumpulkan di area tersebut sebelum diangkut menuju tempat pembuangan akhir kota. Pada sistem pengolahan sampah dilakukan dengan memisahkan sampah organik dan non organik, kemudian untuk sampah organik akan melalui tahap komposting dan kompos akan dimanfaatkan untuk perawatan lanscape dalam tapak.



Gambar 14. Konsep sistem utilitas sampah (Analisa Penulis, 2025)

Konsep Utilitas Pencahayaan

Penggunaan pencahayaan alami dan buatan. Dalam hal ini pencahayaan alami dapat dirancang dengan desain bangunan yang semi indoor yaitu meminimalisir sebuah pusat kuliner komprehensif. Tujuan utama perancangan ini adalah untuk

memperkenalkan dan mempopulerkan kuliner tradisional Bali kepada khalayak wisatawan yang lebih luas, sekaligus berfungsi sebagai wadah edukasi mengenai sejarah, kebudayaan, dan tradisi Bali melalui aspek gastronomi. adanya dinding sehingga pengunjung dapat merasakan pencahayaan secara alami. Selain itu juga penggunaan pencahayaan buatan dikhususkan pada ruang-ruang yang memerlukan cahaya yang lebih banyak dan guna menampilkan estetika suatu objek pencahayaan pada galeri gastronomi.



Gambar 15. Konsep sistem utilitas Pencahayaan (Analisa Penulis, 2025)

Konsep Utilitas Penghawaan

Sistem penghawaan dalam perancangan pusat wisata gastronomi tradisional Bali mengutamakan penghawaan alami yang responsif terhadap iklim tropis, dengan ventilasi silang, penggunaan atap tinggi, dan pengolahan lanskap mikroklimatik. Sistem ini tidak hanya mendukung kenyamanan termal dan efisiensi energi, tetapi juga selaras dengan konsep arsitektur tropis Bali yang terbuka, berpori, dan menyatu dengan alam. Kombinasi antara strategi pasif dan dukungan mekanis terbatas menghasilkan lingkungan yang nyaman, sehat, dan berkelanjutan bagi seluruh aktivitas gastronomi.



Gambar 16. Konsep sistem utilitas Penghawaan (Analisa Penulis, 2025)

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis perancangan, dapat disimpulkan bahwa Pusat Wisata Gastronomi Tradisional Bali di Badung dirancang sebagai sebuah pusat kuliner komprehensif. Tujuan utama perancangan ini adalah untuk memperkenalkan dan mempopulerkan kuliner tradisional Bali kepada khalayak wisatawan yang lebih luas, sekaligus berfungsi sebagai wadah edukasi mengenai sejarah, kebudayaan, dan tradisi Bali melalui aspek gastronomi. adanya dinding sehingga pengunjung dapat merasakan pencahayaan secara alami. Selain itu juga penggunaan pencahayaan buatan dikhususkan

pada ruang-ruang yang memerlukan cahaya yang lebih banyak dan guna menampilkan estetika suatu objek pencahayaan pada galeri gastronomi. Implementasi konsep arsitektur multisensori menjadi kunci, yang memungkinkan presentasi segala aspek kebudayaan dan tradisi tersebut melalui pendekatan yang melibatkan berbagai indra manusia, sehingga menciptakan pengalaman yang lebih mendalam dan berkesan. Seluruh fasilitas dirancang dengan spesifikasi ruang yang terencana dan sesuai dengan kebutuhan operasional pengunjung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan bimbingan yang tak ternilai harganya selama proses pelaksanaan dan penyelesaian penelitian ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Semoga karya yang dihasilkan ini, dapat memberikan kontribusi kecil namun berarti dalam mendukung upaya pelestarian dan promosi keanekaragaman kuliner tradisional khas Bali, khususnya melalui inovasi pendekatan arsitektur multisensori. Penulis berharap penelitian ini dapat menginspirasi eksplorasi lebih lanjut di bidang arsitektur, budaya, dan gastronomi.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS) diakses dari <http://www.bps.go.id/>, diakses pada tanggal 5 Februari 2024 pada jam 20.00 WITA.
- C, N. S., & Nair, S. C. (2014). Understanding multisensory architecture. *Architecture Time Space & People*, Volume/Edisi, 30–35.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (Eds.). (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Butterworth-Heinemann.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2023, 13 Juni). *Siaran Pers: Kemenparekraf Kenalkan Kuliner Khas Indonesia pada Para Pemuda Australia Peserta AIYEP*.
- Pallasmaa, J. (1996). *The eyes of the skin: Architecture and the senses*. Academy Editions.
- Suci, N. K., Panca, I. M., Triguna, I. B. Y., & Dharmika, I. B. (1986). *Pengolahan makanan khas Bali. Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Bali*, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sumertayasa, I. G. N. (2018, 30 Juni). *Sejarah dapur (paon) dan makna filosofis bagi masyarakat Bali. Desa Sedang*.
- Supriadi, B., & Roedjinandari, N. (2017). *Perencanaan dan Pengembangan Destinasi Pariwisata*. Universitas Negeri Malang.
- Suter, I. K., et al. (1999). *Laporan Hasil Survei Makanan, Jajanan, dan Minuman Tradisional Bali*. Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Universitas Udayana.
- World Food Travel Association. (n.d.). *Who are food travelers?* Diambil <https://www.worldfoodtravel.org/news-who-are-food-travelers>
- World Food Travel Association. (n.d.). *The economic impact of food tourism*. Diambil dari <https://www.worldfoodtravel.org/news-the-economic-impact-of-food-tourism>