UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Gastronomi Center di Salatiga dengan Pendekatan Biophilic Architecture
Eunike Rahmawati Widodo, Ir. Jatmika Adi Suryabrata, M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ABSTRAK

Kota Salatiga menunjukkan peningkatan kunjungan wisatawan dalam beberapa tahun terakhir dengan sektor kuliner sebagai daya tarik utama. Pada tahun 2021, Salatiga memperoleh penghargaan sebagai Kota Kreatif subsektor kuliner dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Posisi strategis di jalur Yogyakarta–Semarang serta citra sebagai kota *slow living* dan sejuk semakin memperkuat potensi tersebut. Namun, keberagaman gastronomi yang dimiliki belum didukung oleh fasilitas terintegrasi yang mampu mewadahi festival, promosi, edukasi, dan interaksi kuliner secara berkelanjutan. Keterbatasan ruang khusus ini juga menjadi salah satu faktor yang menghambat optimalisasi identitas gastronomi kota dan upaya menuju jejaring Kota Kreatif UNESCO (UCCN).

Berdasarkan kondisi tersebut, perencanaan Gastronomi Center diusulkan sebagai ruang publik yang mengintegrasikan fungsi rekreasi, edukasi, dan ekonomi kreatif. Pendekatan arsitektur biophilic diterapkan untuk menghadirkan lanskap sebagai narasi ruang yang mendorong keterlibatan gastronomi secara sukarela melalui pengalaman spasial bertahap. Dengan menggabungkan ruang publik terbuka dan zona gastronomi yang bersifat opsional, proyek ini diharapkan mampu memperkuat pelestarian kuliner heritage, meningkatkan daya tarik wisata, serta membentuk branding kota yang berkelanjutan.

Kata Kunci : Gastronomi Center; Biophilic Architecture; Ruang Publik; Ekonomi Kreatif; Pariwisata Kuliner; Branding Kota

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Gastronomi Center di Salatiga dengan Pendekatan Biophilic Architecture
Eunike Rahmawati Widodo, Ir. Jatmika Adi Suryabrata, M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ABSTRACT

The city of Salatiga has shown an increase in tourist visits in recent years, with the culinary sector serving as its main attraction. In 2021, Salatiga received recognition as a Creative City in the culinary subsector from the Ministry of Tourism and Creative Economy. Its strategic position along the Yogyakarta–Semarang corridor, along with its image as a cool and slow-living city, further strengthens this potential. However, the culinary diversity possessed by the city has not yet been supported by an integrated facility capable of accommodating festivals, promotion, education, and culinary interaction in a sustainable manner. This limitation in dedicated space is also one of the factors hindering the optimization of the city's gastronomic identity and its efforts toward joining the UNESCO (UCCN).

Based on these conditions, the planning of a Gastronomic Center is proposed as a public space that integrates recreational, educational, and creative economy functions. A biophilic architecture approach is applied to present landscape as a spatial narrative that encourages voluntary gastronomic engagement through a gradual spatial experience. By combining open public space with optional gastronomic zones, this project is expected to strengthen the preservation of culinary heritage, enhance tourism appeal, and shape a sustainable city branding.

Keyword : Gastronomic Center; Biophilic Architecture; Public Space; Creative Economy; Culinary Tourism; City Branding