

ABSTRACT

Existing site of culinary tourism in Pakualaman Palace square yard is accommodate the culinary activity in open field become a casual dining and gathering area. The culinary constructed to lift up the Pakualaman Palace and to remain one of tourist destination in Yogyakarta. But by changing times, the existing culinary was less processed and the development was not resolved to the fullest. There was a gap and not integrated between west zone and east zone. The situation tends to be dry due to the sandy soil of the site. And during the day, windswept sand towards the food. Not only that, the kiosks not even attractive and shabby. Though the square yard has a lot of potential to develop the activities as well as maybe. As a result, the space experiences doesn't happen. The interaction between buyer and seller is not happen, the facility is not yet complete, and the integration both zones not fused so that the Pakualaman is less visitors.

The culinary tourism itself is an area that provides culinary facilities integrated manner. So it become a part of tourist destinations of special interest. In this context, conservation architecture is the correct approach which used because of the site's location near heritage buildings. Site is being choosed due to issue to return back the image of cultural tourism in Yogyakarta considering Yogyakarta as one of cultural tourism destination. With the architectural conservation, culinary must be harmony/dynamic, adaptation by utilizing the area to be more qualified, infill design by adding new building, inviting, nuanced locality, and as well as attractive. The site is very strategic that existing culinary is relocated on the west side of Pakualaman with utilizing vacant land around 3260 m². It has a feel like the common folk tavern or "*Kedai Rakyat Djelata*" as one of example culinary shop in Yogyakarta.

Culinary Pakualaman need to be designed with tourist area development approach so that the conservation architecture area can be preserved and Pura Pakualaman can sell more terms of visual and traditions. Everything sold in Pakualaman will remain locality and native cuisine / snacks as typical as in Pakualaman Palace. The services system also needs to be analyzed so affect the existing zoning on site.

Realignment needs to be done, both in terms of circulation, zoning, experiences space, and layouting site after redesign while maintaining local values. The development carried out sequentially from macro to micro by integrate multiple zones into one single unit that is solid and radical. So that in culinary tour, visitors will not only eat but also feel the nuanced attraction, art, exploration, and learn how to display the best food from chef. In addition the facility also has a culinary tour of the main concepts to get the feel of how eating process in Pura Pakualaman. And with the food gallery it capable to add new experiences.

Keadaan eksisting wisata kuliner di halaman alun-alun Keraton Pakualaman adalah untuk mawadahi aktivitas kuliner yang ada di lapangan terbuka sehingga mampu menjadi tempat makan santai dan area berkumpul masyarakat. Wisata Kuliner dibangun supaya turut dapat mengangkat ketenaran Keraton Pakualaman agar tetap menjadi salah satu tujuan wisata turis. Namun seiring perkembangan jaman, keadaan wisata kuliner kurang terolah dan pengembangannya tidak diselesaikan secara maksimal. Terjadi kesenjangan dan tidak terintegrasi antara zona barat dengan timur. Keadaannya cenderung gersang karena area tapak berupa tanah berpasir dan apabila siang hari, angin menyapu pasir kearah makanan yang dijual. Kemudian keadaan kios yang seadanya kurang menarik dan terlihat kumuh. Padahal di halaman alun-alun memiliki banyak aktivitas yang berpotensi untuk dikembangkan sebaik mungkin. Akibatnya pengalaman ruang tidak terjadi, interaksi para pembeli tidak terpenuhi, fasilitas belum lengkap, dan integrasi zona yang belum menyatu sebagai penyebab kurang lakunya wisata kuliner di Pakualaman ini.

Wisata kuliner sendiri merupakan kawasan yang menyediakan fasilitas kuliner secara terpadu sehingga merupakan bagian dari destinasi wisata minat khusus. Dalam konteks ini pendekatan yang digunakan adalah konservasi arsitektur karena letak site yang berdekatan dengan bangunan cagar budaya. Pemilihan site juga dikarenakan untuk mengembalikan kembali citra wisata budaya di Yogyakarta mengingat Yogyakarta sebagai salah satu destinasi wisata budaya. Dengan konservasi arsitektur maka wisata kuliner haruslah harmoni/dinamis, adaptasi dengan memanfaatkan kembali area agar lebih berkualitas, infill desain dengan membangun bangunan baru, inviting, bernuansa lokalitas, serta atraktif. Letak site sangat strategis yaitu bangunan kuliner direlokasi tidak jauh dari bangunan kuliner eksisting dengan memanfaatkan lahan kosong di barat Pura Pakualaman seluas 3260 m². Memiliki nuansa seperti kedai rakyat djelata sebagai salah satu contoh kedai kuliner di Jogja.

Wisata Kuliner Pakualaman perlu dilakukan perancangan pengembangan area wisata dengan pendekatan konservasi arsitektur supaya daerah Pura Pakualaman dapat dilestarikan dan area heritage memiliki nilai budaya yang lebih menjual dari segi visual dan tradisi. Kemudian segala sesuatu yang dijual nantinya tetap dalam rangka mengangkat lokalitas dan masakan asli/jajanan khas Indonesia terlebih kuliner Yogyakarta. Konsep yang mampu menjual dan memiliki daya jual yang tinggi perlu dipertimbangkan dan diolah agar dapat menyatu dengan keadaan vernacular yang baik dari Keraton Pakualaman sendiri. Sistem pelayanannya pun perlu dianalisis sehingga mempengaruhi zoning yang ada pada site.

Perlu dilakukan penataan kembali, baik dari segi sirkulasi, zonasi, pengalaman ruang, dan layouting keadaan site setelah di redesain dengan tetap menjaga nilai lokal. Pengembangan dilakukan berurutan dari makro hingga mikro dengan mengintegrasikan beberapa zona menjadi satu kesatuan yang padat dan radikal. Sehingga dalam berwisata kuliner, pengunjung tidak hanya makan namun juga merasakan atraksi, kesenian, penjelajahan, dan bagaimana display makanan terbaik dari seorang koki. Selain itu fasilitas wisata kuliner juga memiliki konsep utama untuk mendapatkan nuansa makan yang ada di Pura Pakualaman, dimana dengan adanya *food gallery* mampu menambah pengalaman ruang yang ada.