

## ABSTRAKSI

Minat masyarakat Kabupaten Pemalang terhadap kegiatan wisata di Pantai Widuri meningkat sejak tahun 2009. Objek wisata ini menjadi destinasi utama yang mendatangkan keuntungan bagi Pemerintah Daerah melalui retribusi wisata. Beragam potensi yang ditawarkan menarik wisatawan lokal, baik dari dalam kabupaten maupun luar kabupaten, untuk datang berkunjung. Melalui beberapa rencana program daerah, kawasan Pantai Widuri ini diupayakan terus mengalami peningkatan mutu sebagai daerah objek wisata. Salah satu fasilitas pendukung yang harus dibenahi berupa pusat kuliner, sebagai fasilitas wajib yang ada di area objek wisata, dimana saat ini belum tersedia secara layak di dalam kompleks kawasan Pantai Widuri.

Kuliner tidak hanya sebatas pemenuhan kebutuhan makan sehari-hari. Bagi masyarakat urban, kuliner bisa dijadikan alat untuk *refreshing*. Istilah ini kerap disebut sebagai wisata kuliner. Kaitannya dengan objek wisata adalah kegiatan berwisata kuliner ini dapat dijadikan nilai tambah pendapatan. Aspek penting kekhasan sebuah menu atau suasana tempat berkuliner menjadikan objek wisata tersebut makin diminati. Melalui pemanfaatan berbagai potensi alam dan potensi kondisi eksisting tapak objek wisata, sebuah pusat kuliner dapat menjadi destinasi wisata baru bagi masyarakat urban. Pengenalan makanan khas Kabupaten Pemalang pada perencanaan pusat kuliner di kawasan objek wisata Pantai Widuri menjadi salah satu ajang promosi budaya dan eksistensi daerah. Kondisi tapak berupa area waterfront dan area tropis pantai dipertimbangkan agar tercapai desain pusat kuliner yang terintegrasi dengan kondisi eksisting.

Area waterfront dengan potensi *view* elemen air dapat dimanfaatkan sebagai pendukung suasana alami. Potensi iklim tropis pantai dengan kombinasi *daylight*, angin dan curah hujan yang tinggi menjadi pertimbangan desain. Desain yang berbasis ekologis memungkinkan perancangan pusat kuliner tersebut dapat bertahan hingga beberapa puluh tahun mendatang. Desain yang tanggap terhadap lingkungan tersebut juga dapat menghemat penggunaan energy dalam berbagai aspek pemenuhan kebutuhan bangunan. Prinsip integrasi dengan lingkungan eksisting ini menjadi modal dasar bagi perancangan desain Taman Kuliner di objek wisata Pantai Widuri.

Konsep pusat kuliner dengan keunggulan berupa suasana taman yang terintegrasi dengan kondisi eksisting tapak yaitu ekologi pantai dan area waterfront, akan menjadikan kawasan Taman Kuliner Pantai Widuri ini sebagai fasilitas pendukung objek wisata yang memiliki ciri khas. Sehingga wisatawan yang datang berkunjung tidak akan mudah menemukan suasana yang sama di pusat kuliner yang lain. Nilai khas tersebut akhirnya mampu menjadikan Taman Kuliner di objek wisata Pantai Widuri menjadi ikon wisata kuliner di Kabupaten Pemalang.

## **ABSTRACT**

Interest in the activities of the people travel by Pemalang Regency has increased since 2009, especially at Pantai Widuri. This attraction becomes a major destination that brings profits to the local governments through travel levy. Diverse potential offered local tourist attractions, both from within the district and outside the district, to come visit. Through several regional program plans, this thistle Pantai Widuri region strived constantly increasing quality as a regional attraction. One of the supporting facilities that must be addressed in the form of a culinary center, as obligatory facilities that exist in the attractions area, which is not currently available in the complex worth thistle Pantai Widuri region.

Culinary is not only limited to meeting the needs of daily meals. For urban communities, it can be used as a culinary tool for refreshing. It is often referred to as a culinary tourism. Relation to the attraction is the culinary activities can be used as value-added revenue. An important aspect of the distinctiveness of a menu or atmosphere of the place makes attraction is increasingly in demand. Through the use of various natural potential and the potential of the existing condition of the tread attractions, a culinary center can become a new tourist destination for the urban community. The introduction of special food from Pemalang in central planning in the area of culinary attractions thistle beach became one of the event and the existence of regional cultural promotion. Site conditions is in the waterfront area in the form of tropical coastal areas to be considered in order to achieve a culinary center design that integrates with existing condition.

Waterfront areas with potential water view elements can be used as a supporting natural atmosphere. The potential for coastal tropical climate has a combination of daylight, wind and heavy rainfall into consideration the design. Ecologically-based design enables the design of the culinary center can last up to several tens of years to come. Design that responds to the environment can also save energy usage in various aspects of fulfilling the needs of the building. The principle of integration with existing environments has become the basis for designing the capital Culinary Park attraction in coast thistle.

The concept of a culinary center with the advantage of the atmosphere of the park that is integrated with the existing condition, namely the ecological footprint beach and waterfront area, will make the region's Park Culinary thistle Beach Attraction as supporting facilities that are typical. So that tourists who come to visit will not be easy to find the same atmosphere in the culinary center to another. Typical values are finally able to make the park Culinary attraction beach thistle became an icon of culinary tourism in Pemalang Regency.