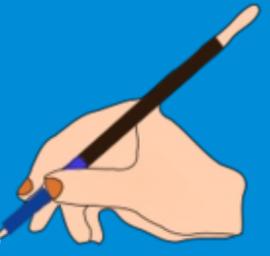




Volume 07 No.01
Juni 2022
e-ISSN : 2721-4133
p-ISSN : 2597-7210

jurnal Asawika

media sosialisasi abdimas widya karya



DESAIN FASILITAS RUANG SERBA GUNA WISATA KULINER DELES SURABAYA

Widriyakara Setiadi , Ludovikus Susanto, Sebtian Bagus E. L, Tito C. Tasiribut

PROMOSI KESEHATAN MENCEGAH INFEKSI SALURAN PERNAFASAN ATAS DENGAN PENERAPAN PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT

Tuti Asrianti Utami, Irma Yulisa, Yohanes Neonbeni

PENINGKATAN CINTA LINGKUNGAN MELALUI SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBENTUKAN BANK SAMPAH SEBAGAI UPAYA MENDUKUNG *PARIS AGREEMENT*

Djosept Harmat Tarigan; Pradono Budi Saputro; Fitri Sarasati; Andina Mustika Ayu

PEMBUATAN MODUL DAN PELATIHAN PERMAINAN TRADISIONAL BAGI GURU KB DAN TKK SANTO YUSUP 3 MALANG

Felik Sad Windu Wisnu Broto, Sahala Manalu, Santi Widyaningrum, Didit Prasetyo Nugroho.

PELATIHAN STRATEGI PEMAHAMAN *NARRATIVE READING* YANG BAIK BAGI SISWA KELAS VII SMP KATOLIK SANTO YOSEPH KEPANJEN

Rini Susrijani, Andy Endra Krisna

PEMBINAAN KETERAMPILAN MANAJERIAL PENGURUS YAYASAN KARMEL DENGAN KONSEP *APPRECIATIVE INQUIRY*

Riwidya Tri Oktavia, S.E., M.M., Albertus Herwanta, O. Carm., M.A.

SOSIALISASI TENTANG KEJAHATAN DUNIA MAYA (*CYBER CRIME*) KEPADA SISWA KELAS X SMAK ST. ALBERTUS MALANG

Celina Tri Swi Kristiyanti , Paraou Paskalis, Ferry Satria

Susunan Redaksi

Penanggung jawab: *Dr. Diah Imaningrum Susanti, SH., M.Hum*

Ketua : *Dr. Agustinus Indradi, M.Pd*

Sekretaris : *A. Prisma Jalu Permana, S.Si., M.Si*

Anggota :

- 1. Dr. Dra. Lis Lestari Sukartiningsih, M.Si*
- 2. Dr. Dra. Anasthasia Triwulan B., M.M*
- 3. Dr. Celina Tri Siwi K., SH., M.Hum*
- 4. Dr. N.Tugur Redationo, S.T., M.T.*

Staf Pelaksana : Bambang Prayitno R.M., S.E.

Pengantar Redaksi

Segala puji syukur bagi Tuhan Yang Mahakasih, sebab hanya karena kasih-Nya semata, jurnal ASAWIKA Volume 07 Nomor 01, Juni 2022 ini bisa kembali terbit.

Keragaman tema dan asal perguruan tinggi pengirim artikel sungguh telah memperkaya jurnal ASAWIKA kali ini. Semoga pada edisi-edisi yang akan datang keragaman tema dan perguruan tinggi asal pengirim artikel lebih variatif lagi sehingga semakin memperkaya informasi di antara kita.

Kiranya kehadiran Jurnal ASAWIKA kali ini bisa menjadi motivasi baru bagi para dosen dalam melaksanakan dan memublikasikan hasil abdimasnya.

Salam Scientia ad Laborem

Redaksi,

ASAWIKA merupakan jurnal publikasi hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh para dosen di lingkungan kampus Unika Widya Karya Malang beserta para dosen di luar lingkungan Unika Widya Karya Malang. Jurnal ini diterbitkan oleh LPPM Unika Widya Karya Malang dua kali dalam satu tahun.



Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM)
Universitas Katolik Widya Karya Malang
Jalan Bondowoso No. 2 Malang 65115
Telepon (0341) 553171 E-mail: lppm@widyakarya.ac.id

Daftar Isi

DESAIN FASILITAS RUANG SERBA GUNA WISATA KULINER DELES SURABAYA..... Widriyakara Setiadi, Ludovikus Susanto, Sebtian Bagus E. L, Tito C. Tasiribubut	1
PROMOSI KESEHATAN MENCEGAH INFEKSI SALURAN PERNAFASAN ATAS DENGAN PENERAPAN PERILAKU HIDUP BERSIH DAN SEHAT..... Tuti Asrianti Utami, Irma Yulisa, Yohanes Neonbeni	7
PENINGKATAN CINTA LINGKUNGAN MELALUI SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBENTUKAN BANK SAMPAH SEBAGAI UPAYA Mendukung PARIS AGREEMENT Djoesept Harmat Tarigan; Pradono Budi Saputro; Fitri Sarasati; Andina Mustika Ayu	14
PEMBUATAN MODUL DAN PELATIHAN PERMAINAN TRADISIONAL BAGI GURU KB DAN TKK SANTO YUSUP 3 MALANG..... Felik Sad Windu Wisnu Broto, Sahala Manalu, Santi Widyaningrum, Didit Prasetyo Nugroho	22
PELATIHAN STRATEGI PEMAHAMAN <i>NARRATIVE READING</i> YANG BAIK BAGI SISWA KELAS VII SMP KATOLIK SANTO YOSEPH KEPANJEN..... Rini Susrijani, Andy Endra Krisna	28
PEMBINAAN KETERAMPILAN MANAJERIAL PENGURUS YAYASAN KARMEL DENGAN KONSEP <i>APPRECIATIVE INQUIRY</i> Riwidya Tri Oktavia, S.E., M.M., Albertus Herwanta, O. Carm., M.A.	32
SOSIALISASI TENTANG KEJAHATAN DUNIA MAYA (<i>CYBER CRIME</i>) KEPADA SISWA KELAS X SMAK ST. ALBERTUS MALANG Celina Tri Swi Kristiyanti, Paraou Paskalis, Ferry Satria	38

DESAIN FASILITAS RUANG SERBA GUNA WISATA KULINER DELES SURABAYA

Widriyakara Setiadi¹⁾, Ludovikus Susanto²⁾, Sebtian Bagus E. L³⁾, Tito C. Tasiribubut⁴⁾

¹⁾ Dosen S1 Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Unika Darma Cendika Surabaya
e-mail : widriyakara.setiadi@ukdc.ac.id

²⁾ Mahasiswa Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Unika Darma Cendika Surabaya
e-mail : ludosusanto22@gmail.com

³⁾ Mahasiswa Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Unika Darma Cendika Surabaya
e-mail : Bagusgosonk@gmail.com

⁴⁾ Mahasiswa Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Unika Darma Cendika Surabaya
e-mail : tctasir@gmail.com

Abstrak

Menu aneka makanan yang murah meriah serta enak adalah daya tarik utama sebuah tempat kuliner, khususnya tempat wisata kuliner di kota Surabaya. Tempat dan letak yang strategis suatu wisata kuliner akan menjadi nilai tambah ekonomis tersendiri bagi wisata kuliner. Kelengkapan fasilitas pendukung pada sebuah wisata kuliner juga menentukan frekuensi minat pengunjung untuk datang terus menerus berkunjung kembali tempat tersebut. Di lain sisi, keterbatasan tempat, luas ruang, dan dana mengakibatkan sebuah wisata kuliner tidak dapat berkembang. Oleh karena itu dibutuhkan kreatifitas dan inovasi agar sebuah wisata kuliner dapat terus berkembang, tidak terkecuali Wisata Kuliner Deles di Surabaya.

Adapun, tujuan dari pengabdian masyarakat di Wisata Kuliner Deles ini adalah memberikan solusi desain bagaimana menambah kebutuhan ruang dan meningkatkan performa Wisata Kuliner Deles. Dengan adanya penambahan fasilitas Ruang Serba Guna dan wisata instagramable di Wisata Kuliner Deles akan menambah daya tarik wisata kuliner, meningkatkan nilai ekonomis serta membuat frekuensi pengunjung untuk terus kembali ke Wisata Kuliner Deles.

Metode yang digunakan oleh tim pengabdian masyarakat ini adalah observasi lapangan, sedangkan pengumpulan data dengan metoda wawancara, dokumentasi foto, dan studi literatur. Data-data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan metode deskriptif kualitatif. Dari data yang diperoleh menunjukkan bahwa faktor ketersediaan fasilitas ruang sangatlah penting.

Hasil simpulan dalam penelitian ini menghasilkan sebuah rancangan desain Ruang Serba Guna yang dapat dimanfaatkan oleh semua kalangan, baik bagi pengurus, pedagang, maupun pengunjung. Harapannya fasilitas Ruang Serba Guna ini akan meningkatkan penghasilan pedagang yang pada akhirnya menaikkan taraf kehidupan pedagang di Wisata Kuliner Deles.

Kata Kunci: Wisata Kuliner, Fasilitas Ruang, Pedagang Deles, Surabaya

Abstract

Inexpensive and tasty food menus are the main attraction of most culinary places, especially for the culinary tourism in the city of Surabaya. The strategic location and the place of a culinary site itself will be an economic added value for culinary tours. Completeness of the supporting facilities of culinary tourism also determines the frequency of visitor interest to return and visit the places continuously. On the other hand, limited place, space, and funds may cause a culinary site to fail to develop. Therefore, creativity and innovation are needed so that a culinary site can continue to develop, including the Wisata Kuliner Deles culinary site in Surabaya.

The purpose of this community service in Wisata Kuliner Deles is to provide design solutions on how to increase space requirement and improve the performance of Wisata Kuliner Deles. With the addition of multipurpose room facilities and instagramable spots in Wisata Kuliner Deles, it will make the culinary site more attractive, increase economic value, and increase the frequency of visitors to continue returning to Wisata Kuliner Deles.

The method used by the community service team was field observation, while the data was collected by interview, photo documentation, and literature study. The data obtained were then analyzed using qualitative descriptive methods. From the data obtained it shows that the availability of space facilities is very important.

The conclusions of this study resulted in the design of a multipurpose room that can be used by all groups, whether for management, merchants, or visitors. The hope is that this multipurpose room facility will increase the site's income, which in turn will increase the standard of living for merchants in Wisata Kuliner Deles.

Keywords: culinary tourism, space facilities, Deles merchants, Surabaya

1. PENDAHULUAN

Wisata kuliner merupakan wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan, dan kesehatan (<http://file.upi.edu>).

Pengertian lain dari wisata kuliner menyebutkan bahwa wisata kuliner adalah kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen dari suatu makanan, festival makanan, restoran, dan lokasi-lokasi khusus untuk mencoba rasa dari makanan dan atau untuk memperoleh pengalaman yang didapat dari makanan khas suatu daerah yang merupakan motivasi utama seorang untuk melakukan perjalanan wisata (Hall & Sharples, dalam (www.digilib.petra.ac.id)).

Wisata kuliner merupakan sentra PKL di kota Surabaya yang diatur dalam Peraturan Daerah Kota Surabaya No 17 Tahun 2003. Adapun tujuan Pemerintah Kota Surabaya membangun wisata kuliner di kota Surabaya adalah sebagai upaya pemberdayaan para pedagang kaki lima, agar menjadi pelaku usaha kecil yang terdaftar. Selain itu untuk meningkatkan ekonomi para pedagang kaki lima sekaligus untuk menciptakan ketertiban.

Wisata Kuliner Deles merupakan salah satu sentra PKL di kota Surabaya yang berada di Jl. Arif Rahman Hakim No.14, Keputih Kecamatan Sukolilo Kota Surabaya. Sejarah pembangunan Sentra Kuliner Deles bermula dari pembangunan Jalan MERR Timur (Jln. Dr. Ir. H. Soekarno) pada tahun 2000.

Warga Deles RW IV Kelurahan Klampis Ngasem yang terkena dampak pembangunan jalan MERR Timur meminta ganti rugi kepada Pemerintah Kota Surabaya. Pemkot Surabaya saat itu belum dapat memenuhi tuntutan warga Deles, sehingga kesepakatan itu tertunda hampir satu tahun. Pada akhirnya kesepakatan antara Pemerintah Kota Surabaya dengan Warga Deles diwujudkan dengan membangun Sentra PKL pada tahun 2015.

Wisata Kuliner Deles memiliki 36 stand pedagang kaki lima terdiri dari 40 buah meja, 160 kursi, dan 3 buah gazebo di bagian belakang dengan kapasitas 6 orang untuk masing-masing gazebo. Terdapat 4 buah toilet dan satu mushola yang disediakan untuk pengunjung dan juga pedagang stand.

Bagian depan Wisata Kuliner Deles tersedia area parkir mobil dan sepeda motor, sementara bagian belakang wiskul disediakan tempat makan *outdoor* dan taman. Varian makanan dan minuman yang dijual sangat beraneka ragam dengan harga yang cukup terjangkau.

Selama operasionalnya dari tahun 2015 sampai sekarang, Wisata Kuliner Deles juga mengalami permasalahan yang sama dengan wisata kuliner-wisata kuliner lainnya; yaitu: sepi pengunjung yang berdampak pada menurunnya pendapatan para pedagang. Begitu pula, dengan pedagang-pedagang yang silih berganti berjualan mengisi stand-stand di Wisata Kuliner Deles. Masalah seperti ini tentunya terjadi bukan tanpa sebab, banyak faktor yang mempengaruhi situasi dan kondisi tersebut, mulai dari strategis letak bangunan, fasilitas yang tersedia di wiskul, menu makanan, maupun servis yang diberikan oleh pedagang.

Letak bangunan Wisata Kuliner Deles di jalan Arif Rahman Hakim yang menjorok ke dalam dari jalan raya menyebabkan keberadaannya tidak mudah dilihat. Papan nama Wisata Kuliner Deles yang kurang representatif dan tidak *eye catching*. Kelengkapan fasilitas yang perlu ditambah untuk menampung aneka macam kebutuhan dari si pengunjung.

Beberapa faktor tersebut di atas dapat menjadi dasar untuk mengembangkan Wisata Kuliner Deles menjadi lebih baik lagi ke arah depannya. Dengan demikian, kenyamanan serta frekuensi pengunjung untuk datang bukan hanya untuk menikmati makanan ataupun minuman di Wisata Kuliner Deles, lebih dari itu menjadi sarana berkumpul yang santai dan gaul.

Berdasarkan uraian situasi kondisi Wisata Kuliner Deles di latar belakang, maka tujuan dari penelitian ini adalah menambah fasilitas Wisata Kuliner Deles serta memperbaiki kekurangan-kekurangan yang ada sebagai solusi atas pemecahan masalah yang dihadapi oleh pedagang dan pengunjung Wisata Kuliner Deles.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: observasi lapangan, wawancara dengan pengurus dan pengunjung wiskul, dokumentasi, dan studi literatur. Langkah awal yang dilakukan adalah melihat langsung Wisata Kuliner Deles guna mengamati keadaan sebenarnya di lapangan, Menggali informasi dari para pengurus wiskul Deles, pedagang, maupun dari pengunjung tentang kondisi kenyamanan atau pun fasilitas yang ada di Wisata Kuliner Deles. Tahap-tahap penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

a. Studi lapangan

Pengamatan yang dilakukan di lapangan untuk melihat faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi dan yang diminati oleh pengunjung Wisata Kuliner Deles.

b. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan untuk memperoleh data fisik dengan melihat langsung pola penataan halaman parkir, stand-stand, ruang kuliner beserta dimensi ukuran perabot-perabot yang ada, situasi dan kondisi halaman belakang dari Wisata Kuliner Deles; seperti: gazebo, taman, IPAL *water treatment*, ruang tambahan untuk “nongkrong-nya” mahasiswa-mahasiswi yang ada di sekitar Wisata Kuliner Deles.

c. Wawancara

Wawancara tersebut untuk menjangkau aspirasi dari para pengurus, pedagang, maupun juga pengunjung. Tujuannya untuk mendapatkan apa saja yang diharapkan atau dicita-citakan oleh mereka, selanjutnya menggali kendala-kendala apa yang menghambat terwujudnya harapan tersebut, kemudian mencari faktor-faktor dan aktor yang dapat membantu merealisasikan harapan dan cita-cita dari semua pihak. Semua informasi tersebut dibuatkan diagram interalisinya, sehingga dapat ditarik kesimpulan dari akar permasalahan yang sebenarnya.

d. Dokumentasi

Pengumpulan data dilaksanakan dengan mendokumentasi situasi kondisi di lapangan

menggunakan kamera ponsel dari anggota kelompok, guna mendapatkan situasi dan kondisi serta dokumentasi hasil wawancara.

e. Studi Literatur

Studi literatur dengan cara mencari sumber-sumber dari internet serta jurnal-jurnal yang berkaitan dengan wisata kuliner, desain, dan tata ruang wisata kuliner.

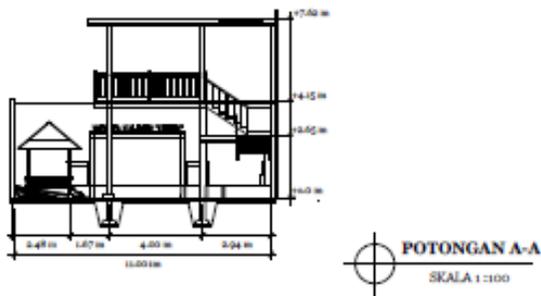
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Masyarakat telah dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa Prodi Arsitektur UKDC di Wisata Kuliner Deles diawali dari bulan Februari 2020. Pertama kali datang melihat lokasi survei, kemudian mencari data dan dilanjutkan dengan bincang-bincang bersama ketua RW IV Deles bapak Eko Busono yang sekaligus menjadi salah satu pengurus dari Wisata Kuliner Deles.



Gambar 1

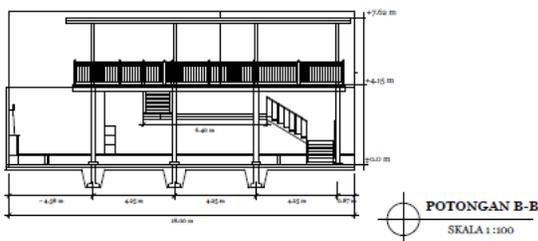
Proses pencarian data dilakukan berkali-kali saat melakukan kunjungan di lapangan guna menggali sedalam-dalamnya apa saja yang perlu dilakukan atau diperbaiki. Hasil survei dan kegiatan wawancara tersebut, tim pengabdian masyarakat mendapatkan titik terang untuk membuat perencanaan desain yang tepat dan sesuai untuk Wisata Kuliner Deles. Pada bulan Maret 2020 kegiatan pengabdian masyarakat difokuskan pada perumusan pokok-pokok permasalahan yang ada di Wisata Kuliner Deles. Kegiatan merumuskan pokok-pokok



Gambar 5.
Gambar Potongan A-A bangunan desain tim pengabdian masyarakat.



Gambar 8.
Tampilan interior lantai 2 dan 3 sebagai desain utamanya sebagai ruang multifungsi



Gambar 6.
Gambar Potongan B-B yang memperlihatkan keadaan serta ukuran bangunan yang dirancang



Gambar 9.
Prespektif bangunan hasil desain dengan penekanan pada lantai 3 sebagai fokus ruangnya



Gambar 7.
Interior pada lantai 1 bangunan dengan perubahan sedikit pada tampilan dinding tembok

4. SIMPULAN

Jumlah dan frekuensi kedatangan pengunjung pada sebuah tempat wisata kuliner menentukan keberlanjutan serta keberlangsungan dari sebuah wisata kuliner itu sendiri. Kepedulian untuk terus maju dan berkembang dari para pengurus inilah yang akan menghasilkan peningkatan jumlah serta frekuensi pengunjung ke Wisata Kuliner Deles. Wisata Kuliner Deles dengan konsep baru menyediakan Ruang Serba Guna adalah sebuah upaya dari para pengurus

untuk menjamin keberlangsungan Wisata Kuliner Deles tersebut secara konsisten.

Fasilitas yang memadai dan tidak dimiliki oleh wisata kuliner yang lain-lainnya menjadi nilai tambah tersendiri bagi Wisata Kuliner Deles. Desain dari tim pengabdian masyarakat ini akan dilaksanakan secara bertahap sesuai dengan kemampuan pengelolaan manajemen finansial Wisata Kuliner Deles. Bahkan, pengurus memiliki rencana untuk mencari sponsor yang ingin bergabung dengan Wisata Kuliner Deles. Dengan demikian, realisasi penambahan fasilitas Ruang Serba Guna tersebut pasti membawa dampak kemajuan jangka panjangnya.

Wisata Kuliner Deles nantinya bukan hanya sekedar tempat makan dan minum (kuliner) saja, tetapi akan berkembang menjadi tempat wisata yang diminati oleh banyak orang. Multifungsinya fasilitas Ruang Serba Guna yang disediakan oleh Wisata Kuliner Deles dapat memwadhahi semua kalangan, baik bagi para pengunjung dewasa sampai anak-anak muda, khususnya mahasiswa. Wisata Kuliner Deles menjadi tempat wisata yang *intragamable* dengan Ruang Serba Guna menjadi kekhasan dari wisata kuliner itu sendiri.

Dampak lain yang tidak kalah menariknya dengan penambahan fasilitas baru tersebut adalah meningkatnya penghasilan para pedagang di Wisata Kuliner Deles. Kekerasanan pengunjung untuk kembali dan kembali lagi ke Wisata Kuliner Deles berimbas pada perputaran ekonomi para pedagang stand-stand tersebut. Tentunya meningkatnya taraf ekonomi akan menaikkan pula taraf kehidupan para pedagang.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat, khususnya bapak Eko Busono selaku ketua RW 04 Deles sekaligus pengurus Wisata Kuliner Deles, bapak ibu pedagang yang telah memberikan kesempatan tim Prodi Arsitektur UKDC untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dan para pengunjung setia Wisata Kuliner Deles yang telah memberikan waktu saat pengumpulan data. Selain itu kami juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Katolik Darma Cendika, khususnya LPPM UKDC atas kesempatan yang diberikan kepada tim untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat.

6. REFERENSI

Wagataberita.2016.Wisata Kuliner Deles di Surabaya di <https://wagataberita.com/2016/09/28/wisata-kuliner-deles-di-surabaya/> (di akses 23 April 2020)

Novita Sari.2016. Kepuasan Wisatawan Terhadap Wisata Kuliner Di Objek Wisata Pantai Indah Selat Baru Kecamatan Banten Kabupaten Bengkulu. JOM FISIP Vol 2 No 2.

Merdeka. 2019. Cara Pemkot Surabaya Kelola PKL: Relokasi ke Sentra Wisata Kuliner di <https://www.merdeka.com/peristiwa/cara-pemkot-surabaya-kelola-pkl-relokasi-ke-sentra-wisata-kuliner.html> (diakses 22 Juni 2020)

Bangsaonline. 2017. Diresmikan, Sentra Wisata Kuliner Convention Hall Bisa Buka 24 Jam di <https://www.bangsaonline.com/tag/sentra-pkl-surabaya> (diakses 24 Juni 2020)

Eka Kurniawan Putra. 2018. Dampak Penataan Pedagang Kaki Lima (PKL) Kedalam Sentra Wisata Kuliner di Kota Surabaya di http://repository.unair.ac.id/70496/3/JURNAL_Fis.P.14%2018%20Put%20p.pdf (diakses 24 Juni 2020)