

KARAKTERISTIK RUANG KULINER SEBAGAI SENSE OF PLACE DI ALUN-ALUN KIDUL YOGYAKARTA

Nur Afifah Rahmah¹, Stefy Prasasti Anggraini², Aris Ryant Kurniawan³

^{1,2,3}Jurusan Arsitektur, Universitas Islam Indonesia

¹Surel: 20512076@students.uii.ac.id

ABSTRAK: Alun-Alun Kidul atau biasa disingkat Alkid merupakan wilayah selatan Keraton Yogyakarta yang menjadi destinasi wisata bagi wisatawan yang ingin menikmati berbagai aktivitas menarik, dari aktivitas hiburan hingga aktivitas kuliner. Namun, area kuliner di Alun-Alun Kidul sangatlah beragam maka dari itu penelitian ini membahas tentang bagaimana dampak keragaman aktivitas dan ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dalam Teori Placemaking. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana karakter ruang kuliner sebagai Sense of Place di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dalam teori Placemaking. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif dengan melakukan observasi langsung ke lokasi Alun-Alun Kidul Yogyakarta untuk mendapatkan informasi mengenai keragaman aktivitas dan ruang kuliner yang tersedia. Temuan pokok yang ditemukan berupa hasil observasi dan kuesioner tentang aktivitas dan ruang kuliner Alun-Alun Kidul. Sehingga diharapkan keragaman aktivitas dan ruang kuliner di Alun-Alun Kidul telah memperkuat karakter Alun-Alun Kidul dengan tetap menjaga ciri khas dan kebudayaan Yogyakarta.

Kata kunci: alun-alun kidul, aktivitas dan ruang kuliner, persepsi, placemaking, sense of place

PENDAHULUAN

Alun-Alun Selatan yang juga dikenal dengan Alun-Alun Kidul (Alkid) adalah sebuah ruang publik yang dijadikan destinasi wisata bagi wisatawan dalam dan luar negeri yang terletak di wilayah selatan Keraton Yogyakarta. Menjelang sore hingga malam hari banyak pengunjung yang menikmati berbagai macam aktivitas yang dapat ditemukan di Alun-Alun Kidul. Berbagai aktivitas yang tiada hentinya di Alun-Alun Kidul Yogyakarta turut mendorong berkembangnya kegiatan ekonomi yang potensial bagi para pedagang yang tengah mencari rezeki. Menurut sebuah artikel, dikatakan bahwa pedagang jajanan ringan tidak tahu dimana akan berdagang tanpa Alun-Alun Kidul. Dengan alasan tempat wisata yang ramai dikunjungi pengunjung dan biaya sewa yang murah menjadikan Alun-Alun Kidul sebagai lokasi yang strategis untuk berdagang.

Melihat dari potensi wisatanya, banyak pedagang yang berbisnis di bidang kuliner, sehingga aktivitas yang paling diminati pengunjung ketika datang ke Alun-Alun Kidul adalah aktivitas kuliner yang tidak hanya menyajikan kuliner daerah tetapi juga kuliner luar negeri. Namun, keragaman aktivitas dan ruang kuliner di Alun-Alun Kidul dapat mempengaruhi Placemaking kawasan tersebut seiring menjamurnya pedagang kuliner di sepanjang jalan Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

Karakteristik ruang kuliner sebagai *Sense of Place* di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dapat diidentifikasi dengan teori Placemaking yang dipopulerkan oleh Jane Jacobs yang juga membahas mengenai keragaman di wilayah perkotaan. Dengan begitu, dapat diketahui bagaimana elemen-elemen Placemaking tersebut dapat menghidupkan ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

Dalam jurnal penelitian Dampak Fenomena Wisata Kuliner terhadap Kunjungan Wisatawan di Kota Malang, Jawa Timur oleh (Prayogo & Suryawan, 2018) diketahui bahwa seiring maraknya fenomena wisata kuliner, Kota Malang menjadi optimis untuk menjadikan wisata kuliner sebagai *trademark* yang diandalkan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi berbagai dampak dari kunjungan wisatawan kuliner di Kota Malang, Jawa

Timur. Perbedaan dari penelitian ini adalah sasaran penelitian yang fokus pada wisatawan kuliner yang melakukan perjalanan di Kota Malnga, Jawa Timur.

Kemudian, dalam jurnal penelitian *Culinary travel experiences, quality of life and loyalty* oleh (Hernández-Mogollón et al., 2020) diketahui bahwa potensi wisata kuliner saat liburan memiliki kekuatan untuk menghasilkan kenangan yang menyenangkan dan kualitas hidup suatu individu. Perbedaan dari penelitian ini adalah tujuan penelitian yang ingin mengembangkan model asli berbasis makanan dengan mempertimbangkan variabel pengalaman baru. Sedangkan dalam jurnal penelitian *Gastronomy as a social catalyst in the creative place-making process* oleh (Razpotnik Visković, 2021) terdapat pembahasan mengenai *Creative Placemaking* dan pembahasan kuliner sebagai katalisator ekonomi dan sosial yang paling nyata di masyarakat. Perbedaan dari penelitian ini adalah pembahasan kuliner yang membahas tentang acara gastronomi di masyarakat.

Berdasarkan jurnal penelitian sebelumnya, belum ada penelitian yang membahas karakter ruang kuliner sebagai *Sense of Place* di Alun-Alun Kidul Yogyakarta. Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana elemen-elemen *Placemaking* yang menghidupkan ruang kuliner Alun-Alun Kidul Yogyakarta dan bagaimana karakter ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dalam teori *Placemaking*. Dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui elemen-elemen *Placemaking* yang menghidupkan ruang kuliner Alun-Alun Kidul Yogyakarta dan untuk mengetahui karakter ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dalam teori *Placemaking*. Penelitian ini dibatasi pada kawasan bundaran Alun-Alun Kidul atau Jl. Alun-Alun Kidul, Patehan, Kecamatan Keraton, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta yang dilakukan pada hari kerja di malam hari dan teori *Placemaking* yang digunakan pada penelitian ini adalah teori yang dipopulerkan oleh Jane Jacobs.

STUDI PUSTAKA

Alun-Alun

Alun-alun merupakan suatu lapangan berumput luas yang dikelilingi oleh jalan dan dapat digunakan untuk beragam kegiatan masyarakat. Keraton Yogyakarta diapit oleh dua Alun-alun yaitu Alun-Alun Utara dan Alun-Alun Selatan (Surya Putra, 2018). Pada zaman dahulu, alun-alun menjadi bagian dari kompleks Keraton yang dipahami sebagai pusat pemerintahan sekaligus pusat kebudayaan (Susanti, 2015). Saat ini, alun-alun telah berubah fungsi sebagai ruang publik bagi masyarakat sekitar. Sebagai salah satu bentuk ruang publik, keberadaan dan kondisi alun-alun tentunya mengalami beberapa perubahan dari waktu ke waktu, termasuk Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

Alun-Alun Kidul Yogyakarta merupakan halaman belakang Keraton Yogyakarta yang dibuka untuk umum sejak peringatan 200 tahun Kota Yogyakarta pada tahun 1956 yang ditandai dengan gedung monumental Sasono Hinggil Dwi Abad (Arsita, 2022). Awalnya, Alun-Alun Kidul bukanlah sebuah ruang publik, melainkan tempat latihan prajurit Keraton dan latihan perang. Setelah berubah fungsi, Alun-Alun Kidul menjadi sarang kriminalitas dan memiliki suasana yang angker. Namun ketika Gedung Sasono Hinggil Dwi Abad digunakan untuk pertunjukan wayang kulit (Mumfangati, 2013), Alun-Alun Kidul mulai dipadati pengunjung dan berbagai aktivitas masyarakat, mulai dari hiburan malam hingga kuliner mancanegara.

Di malam hari, selain menjadi tempat berkumpulnya anak muda dan rekreasi keluarga, Alun-Alun Kidul juga menyediakan aneka kuliner (Rusdianti et al., 2016). Alun-Alun Kidul menawarkan berbagai kuliner, baik kuliner daerah maupun kuliner internasional. Jenis kuliner daerah yang sering ditemukan di Alun-Alun Kidul Yogyakarta adalah kuliner Angkringan yang menggunakan gerobak dorong dan tikar untuk duduk lesehan serta *Street Food* yang menjual kuliner luar negeri seperti kuliner korea hingga kuliner jepang. Oleh

karena itu, penulis memilih Alun-Alun Kidul sebagai lokasi penelitian karena Alun-Alun Kidul Yogyakarta merupakan ruang publik yang menawarkan banyak ragam aktivitas dan ruang kuliner.

Sense of Place

Sense of Place berfungsi untuk mengenali karakteristik yang khusus dan khas pada suatu tempat (Pramudito et al., 2020). Teori *Sense of place* yang dipaparkan oleh Shamai pada tahun 1991, menunjukkan bahwa *Sense of Place* merupakan konsep menyeluruh yang mencakup konsep keterikatan pada tempat, identitas nasional, dan kesadaran daerah (Shamai, 1991).

Berdasarkan penelitiannya, Shamai menyimpulkan bahwa makna suatu ruang terdiri dari tiga tahapan dan dibagi kembali menjadi tujuh skala. Dalam penelitian ini, ketujuh skala tersebut digunakan sebagai parameter dalam mengidentifikasi karakteristik ruang-ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

Tipologi Ruang Kuliner

Tipologi adalah studi tentang pengelompokan berdasarkan tipe atau jenis tertentu (Lang, 2017). Pengelompokan tipologi ini bertujuan untuk mengklasifikasikan suatu objek atas dasar kondisi dan kesepakatan untuk menciptakan kesamaan bahasa berdasarkan fungsi, geometrik, langgam, dan sebagainya (Suharjanto, 2013).

Berdasarkan teori tersebut, penulis akan melakukan tipologi terhadap keragaman aktivitas kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dengan tujuan untuk mengklasifikasikan ruang-ruang kuliner di Alun-Alun Kidul berdasarkan jenis dan karakteristik serta penataan ruangannya. Tipologi ruang kuliner ini akan dilakukan dengan beberapa langkah yaitu melakukan survei atau studi lapangan dengan mengumpulkan informasi tentang jenis-jenis ruang kuliner yang ada di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dan hasilnya akan diuraikan dalam sub bab Lokasi Penelitian.

Teori Jane Jacobs

Jane Jacobs merupakan seorang penulis dan kritikus yang dikenal karena pengaruhnya di bidang studi perkotaan. Dalam buku "The Death and Life of Great American Cities", Jane Jacobs menyajikan beberapa pandangannya tentang keragaman sebuah kota. Dia berpendapat distrik kota dengan keragaman komersial yang tinggi akan cenderung memiliki keragaman lainnya, seperti peluang budaya, pemandangan, dan jumlah penggunanya (Jacobs, 2016).

Buku tersebut juga menjelaskan bahwa ada empat kondisi yang menciptakan keragaman. Dalam penelitian ini, hanya dua kondisi yang ditekankan, yaitu *Mixed Use* dan *Density*. *Mixed Use* adalah kegunaan yang berbeda di suatu tempat untuk menguatkan identitas tempat tersebut. Sementara *Density*, yaitu kedekatan pengguna campuran yang telah memperkuat ekonomi tempat dan memungkinkan orang untuk menempuh jarak lebih sedikit dalam memenuhi kebutuhan mereka.

Dari teori tersebut dapat disimpulkan bahwa dengan adanya keragaman komersial di suatu kota, tentunya juga dapat menghidupkan kawasan perkotaan. Penulis menggunakan teori Jane Jacobs karena teori tersebut memiliki kesamaan dengan topik yang dibahas dalam penelitian ini, yaitu keragaman aktivitas dan ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

Lokasi Penelitian

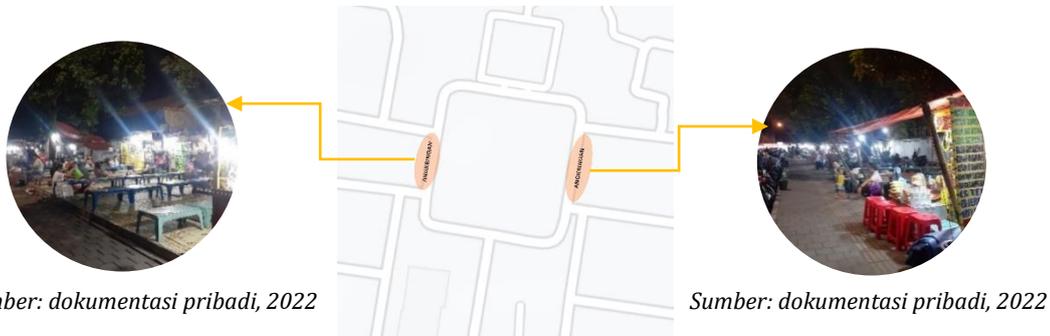
Alun-Alun Selatan yang juga dikenal dengan Alun-Alun Kidul Yogyakarta (Alkid) adalah sebuah ruang publik yang dijadikan destinasi wisata bagi wisatawan dalam dan luar negeri

yang berada di wilayah selatan Keraton Yogyakarta, Patehan, Kecamatan Keraton, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Alun-Alun Kidul merupakan lapangan berumput di belakang Keraton seluas 160x160 meter (Randi et al., 2021) yang dikelilingi lima jalan masuk yang terdiri dari Jl. Gajahan, Jl. Patehan, Jl. Langastran Lor, Jl. Langastran Kidul dan Jl. Gading.

Alun-Alun Kidul memiliki sumbu imajiner yang secara fisik merupakan jalur lurus dari utara hingga gerbang selatan yang dipercaya menjadi pelindung dan kekuatan Keraton Yogyakarta (Widyawati, 2017). Sepasang pohon beringin di tengah Alun-Alun juga merupakan satu-satunya unsur visual vertikal di badan alun-alun, hal ini juga menjadi objek ikonik yang ada di Alun-Alun Kidul Yogyakarta. Selain pemandangan yang indah, Alun-Alun Kidul juga menawarkan banyak aktivitas hiburan dan kuliner yang sangat beragam di malam hari.



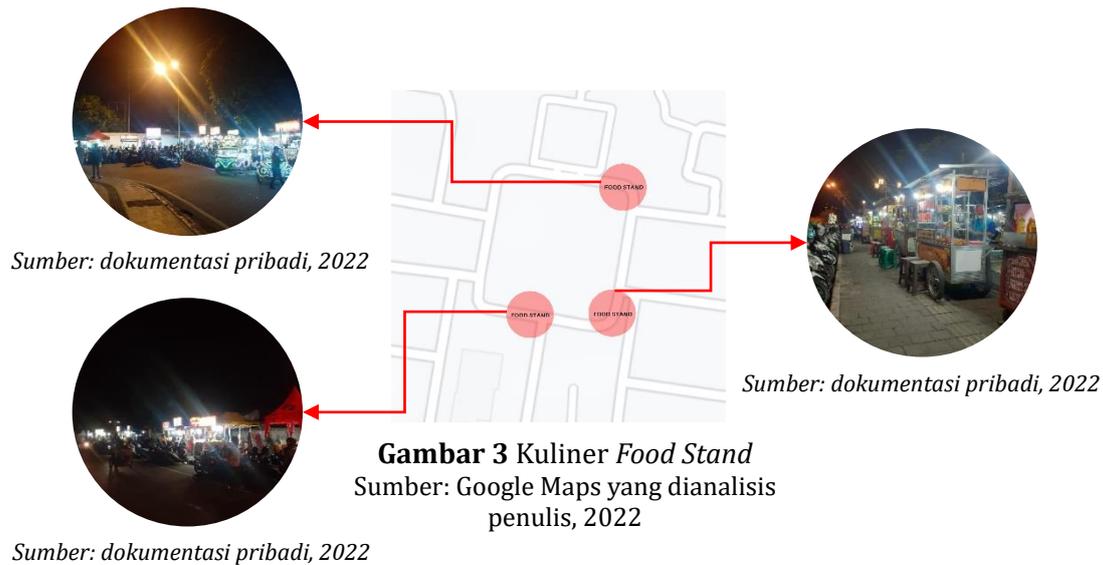
Gambar 1 Tipologi ruang kuliner
Sumber: Google Maps yang dianalisis penulis, 2022



Sumber: dokumentasi pribadi, 2022

Sumber: dokumentasi pribadi, 2022

Gambar 2 Kuliner Angkringan
Sumber: Google Maps yang dianalisis penulis, 2022



METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan jenis penelitian kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif menggunakan studi pustaka dari 10 jurnal dan 3 buku, serta menggunakan kuesioner dengan 10 pertanyaan yang diisi oleh 37 responden. Sedangkan teknik pengumpulan data dalam penelitian kuantitatif menggunakan perhitungan jumlah jenis dan ruang kuliner serta pengelompokan area kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

Dari data yang ditemukan dilakukan analisis data kualitatif yang bersifat induktif dan menggunakan model teori yang dianalisis secara deskriptif. Dengan analisis tersebut, telah ditemukan hasil mengenai ragam jenis kuliner, ruang-ruang kuliner, dan persepsi pengunjung terkait keragaman kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

Kemudian, dari data yang ditemukan juga dilakukan analisis data kuantitatif yang bersifat deduktif dan menggunakan data numerik yang terdiri dari bilangan. Dengan analisis tersebut, telah ditemukan hasil mengenai jumlah jenis kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dan pengelompokan ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta berdasarkan jenis kulinernya yang dilakukan oleh penulis sendiri.

Dari hasil analisis, telah ditemukan pembahasan bahwa jenis kuliner di Alun-Alun Kidul terdiri dari 2 jenis kuliner, yaitu kuliner daerah/lokal dengan jumlah 81 kuliner dan kuliner luar negeri seperti kuliner korea, jepang, dan sebagainya dengan jumlah 33 kuliner. Oleh karena itu, seluruh kuliner yang tersedia di Alun-Alun Kidul Yogyakarta berjumlah 114 kuliner. Lalu, ruang kuliner yang digunakan juga terdiri dari Angkringan dan *Food Stand* yang telah dibagi oleh penulis menjadi 4 area, yaitu 2 area Angkringan dan 2 area *Food Stand*. Kemudian, ditemukan juga pembahasan mengenai keragaman kuliner Alun-Alun Kidul Yogyakarta yang telah menghidupkan kawasan Alun-Alun Kidul dengan tetap menjaga ciri khas dan kebudayaan Yogyakarta.

Berdasarkan uraian pembahasan tersebut diharapkan penelitian ini mampu mengidentifikasi karakter ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dalam teori *Placemaking*, serta mengidentifikasi elemen-elemen *Placemaking* yang menghidupkan ruang kuliner Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

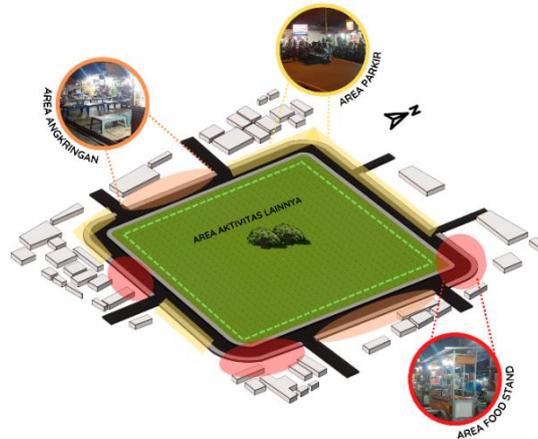
Tabel 1 Tabel parameter, indikator, dan data

Parameter	Indikator	Data
<i>Density</i> ➤ Kedekatan ragam penggunaan memperkuat ekonomi tempat dan memungkinkan orang menempuh jarak yang dekat	Tipologi Alun-Alun Kidul Yogyakarta	1. Lapangan berumput dengan dua pohon beringin kembar 2. Dikelilingi oleh lima jalan
	Tipologi ruang kuliner yang tersedia di Alun-Alun Kidul	1. Area <i>Food Stand</i> 2. Area Angkringan 3. Area parkir kendaraan
	Jenis kuliner berdasarkan asalnya	1. Kuliner daerah/lokal 2. Kuliner luar negeri : korea, jepang, dsb
<i>Mixed Use</i> ➤ Penggunaan yang berbeda di tempat yang sama memperkuat identitas tempat	Jenis ruang kuliner atau tempat berjualannya	1. Kuliner <i>Food Stand</i> 2. Kuliner Angkringan
	Dampak ragam kuliner terhadap kawasan	1. Menghidupkan kawasan Alun-Alun Kidul Yogyakarta 2. Melestarikan kebudayaan Jogja

Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

HASIL DAN PEMBAHASAN

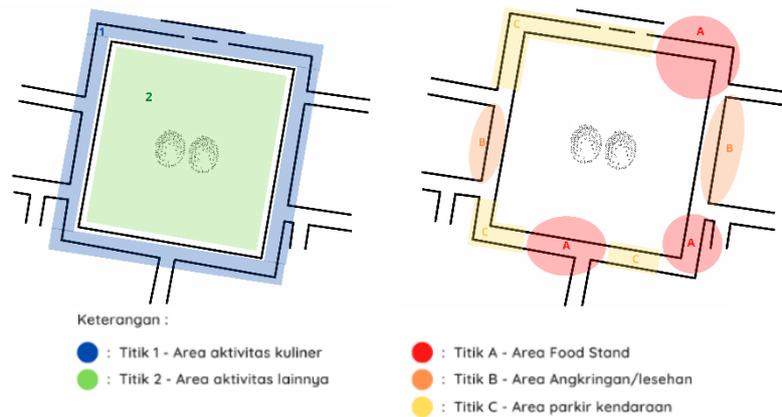
Density



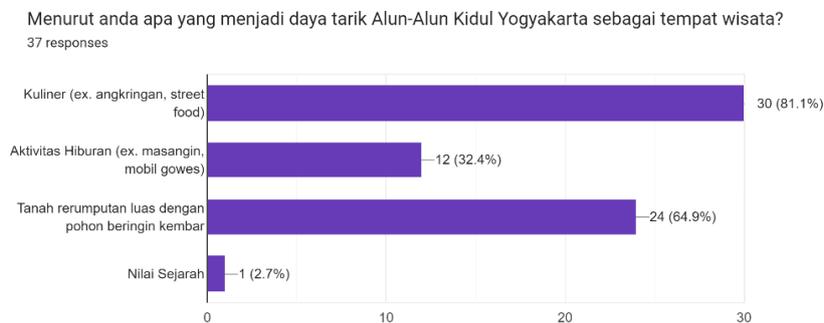
Gambar 4 Tipologi ruang alun-alun kidul (orthographic)

Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

Dari hasil observasi yang dilakukan, Alun-Alun Kidul Yogyakarta memiliki tipologi ruang yang seperti yang ditunjukkan pada gambar 5 sesuai dengan aktivitasnya. Titik 1 adalah area untuk aktivitas kuliner dan titik 2 adalah area untuk aktivitas bersantai, mengobrol, duduk, dll. Pada area untuk aktivitas kuliner dapat dibedakan lagi menjadi beberapa titik, yaitu titik A untuk area *Food Stand*, titik B untuk area Angkringan, dan titik C untuk area parkir. Kemudian dari hasil kuesioner, sekitar 64.9% menjawab daya tarik Alun-Alun Kidul Yogyakarta berasal dari tempatnya yang berupa rerumputan luas dengan pohon beringin kembar dan sekitar 8 responden menjawab alasan datang ke Alun-Alun Kidul adalah karena ingin bermain dan berkumpul di malam minggu.



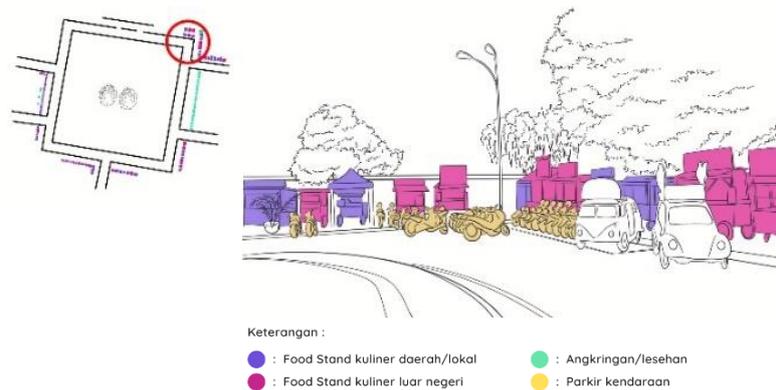
Gambar 5 Tipologi ruang sesuai jenis aktivitas
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022



Gambar 6 Hasil kuesioner daya tarik Alun-Alun Kidul
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan hal ini dapat terjadi dikarenakan Alun-Alun Kidul Yogyakarta merupakan lapangan berumput luas yang memiliki pohon beringin kembar di tengahnya. Fakta bahwa Alun-Alun Kidul Yogyakarta merupakan salah satu bagian dari Keraton, tentu juga menjadi faktor alasan mengapa Alun-Alun Kidul sering dikunjungi oleh banyak wisatawan, dari wisatawan dalam negeri hingga wisatawan luar negeri. Hal ini tentu dapat menjadi sebuah tolak ukur dampak dari keragaman yang ada di Alun-Alun Kidul Yogyakarta, apakah dapat menghidupkan kawasan dan tetap melestarikan kebudayaan Jogja atau yang terjadi justru sebaliknya.

Dalam elemen *Placemaking* yang dibahas oleh Jane Jacobs yaitu elemen *Density*, telah dijelaskan ketika penggunaan yang berbeda berdekatan satu sama lain maka akan memperkuat ekonomi tempat dan memungkinkan orang untuk menempuh jarak yang sedikit dalam mendapatkan kebutuhan mereka. Namun berdasarkan hasil kuesioner, sekitar 14 responden mengisi bahwa hal yang harus ditingkatkan dari Alun-Alun Kidul Yogyakarta adalah penataan tempat parkir yang menyebabkan sirkulasi jalan kendaraan macet dan sulit ditempuh. Dengan elemen *Density*, penataan ruang aktivitas di Alun-Alun Kidul Yogyakarta membuat pengunjung tidak nyaman dalam segi akses jalan, meskipun hal tersebut dapat menghidupkan ruang-ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

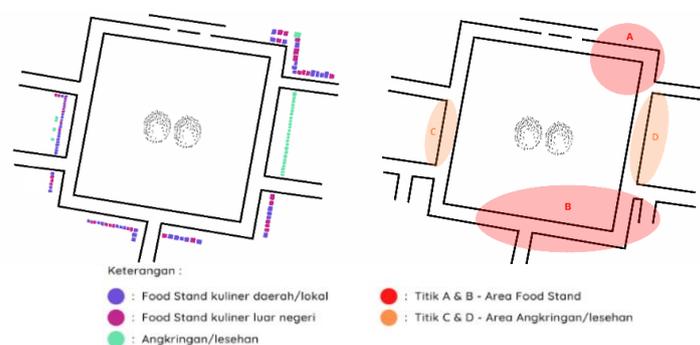


Gambar 7 Sketsa Serial Vision di satu titik
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

Dari hasil analisis elemen *Density*, telah diketahui bahwa elemen-elemen *Placemaking* yang dijelaskan oleh Jane Jacobs yaitu elemen *Density* telah menghidupkan ruang kuliner Alun-Alun Kidul Yogyakarta dengan penataan ruang yang berdekatan satu sama lain guna memperkuat ekonomi tempat dan memungkinkan pengunjung menempuh jarak yang dekat ketika berpindah tempat. Namun, elemen *Density* menimbulkan dampak negatif melalui tempat parkir yang berdekatan sehingga sirkulasi jalan menuju Alun-Alun Kidul macet dan sulit ditempuh.

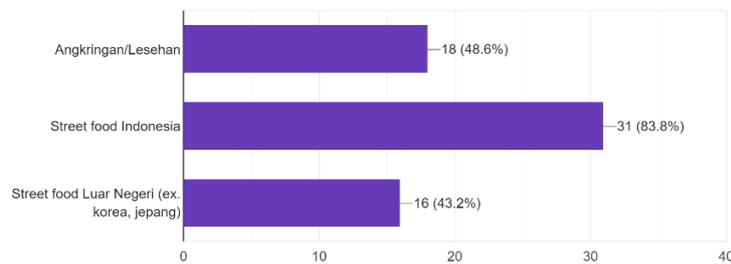
Mixed Use

Dari hasil observasi yang dilakukan, terdapat 114 kuliner yang tersedia di Alun-Alun Kidul. Setiap area kuliner dibagi oleh penulis ke dalam 4 area sesuai jenis kulinernya, pada gambar 7, warna ungu keterangan untuk *Food Stand* kuliner lokal, warna pink keterangan untuk *Food Stand* kuliner luar negeri, dan warna hijau keterangan untuk Angkringan. Kemudian pada 4 area yang dibagi oleh penulis, yaitu titik A dan B merupakan area *Food Stand* dan titik C dan D merupakan area Angkringan. Dari banyaknya ragam kuliner yang tersedia di Alun-Alun Kidul Yogyakarta hanya kuliner daerah/lokal yang mendominasi area kuliner dengan total 81 kuliner, dari segi ruang kulinernya ada yang berjenis Angkringan dan *Food Stand* yang dapat dirakit dan dipindah dengan mudah. Sedangkan dalam hasil kuesioner yang diisi oleh 37 responden, sekitar 81.1% menjawab daya tarik Alun-Alun Kidul Yogyakarta berasal dari kulinernya yang beragam dan sekitar 13 responden menjawab alasan datang ke Alun-Alun Kidul adalah karena kuliner yang bisa dinikmati dengan harga yang terjangkau. Pada hasil kuesioner tersebut, penulis juga memberikan pertanyaan mengenai jenis kuliner apa yang ingin dinikmati ketika datang ke Alun-Alun Kidul dan sekitar 83.8% telah menjawab *Food Stand* kuliner daerah/lokal.



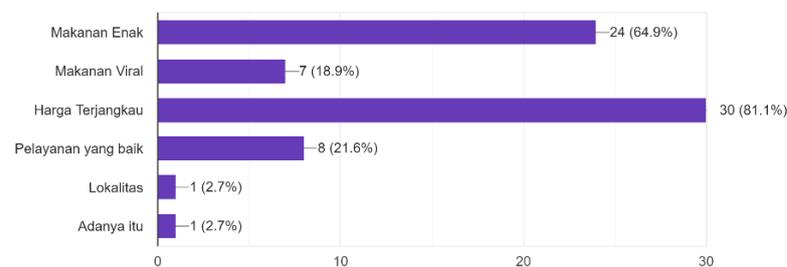
Gambar 8 Tipologi ruang sesuai jenis kuliner
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

Aktivitas kuliner seperti apa yang ingin dinikmati jika anda berada di Alun-Alun Kidul Yogyakarta?
37 responses



Gambar 9 Hasil kuesioner aktivitas yang ingin dinikmati
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

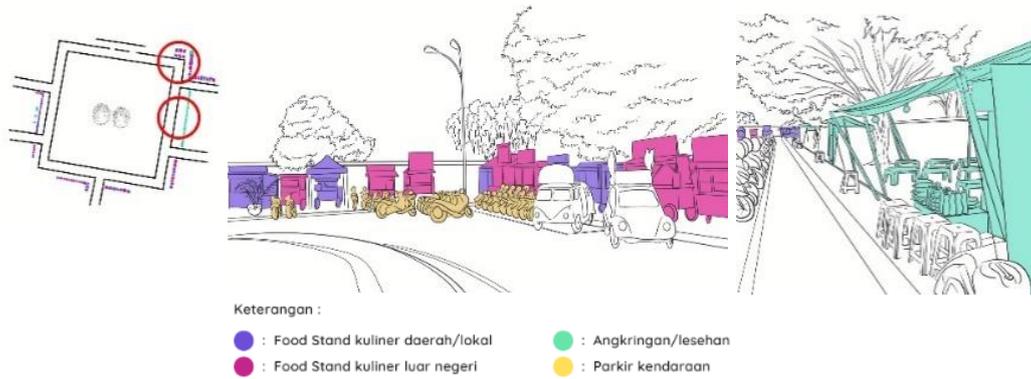
Apa yang menjadi alasan anda memilih kuliner tersebut?
37 responses



Gambar 10 Hasil kuesioner alasan memilih kuliner
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan hal ini dapat terjadi dikarenakan pengunjung Alun-Alun Kidul Yogyakarta adalah pengunjung dalam negeri yang kebanyakan dari mereka adalah seorang mahasiswa yang berkuliah di Yogyakarta namun berasal dari luar Yogyakarta. Dengan banyaknya mahasiswa sebagai pengunjung, salah satu upaya para pedagang agar dagangan laku keras adalah dengan mengikuti tren kuliner yang sedang viral di sosial media seperti tren kuliner jepang dan korea. Di Alun-Alun Kidul sendiri kuliner luar negeri yang tersedia berjumlah 33 kuliner yang seluruh ruang kulinernya berjenis *Food Stand*.

Dalam teori *Placemaking* oleh Jane Jacobs, keragaman jenis dan ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta masuk ke dalam kondisi yang disebut dengan *Mixed Use* yaitu ketika penggunaan yang berbeda di tempat yang sama maka akan memperkuat identitas suatu tempat dan mereka yang tinggal di sana. Dengan keragaman tersebut Alun-Alun Kidul Yogyakarta telah memperkuat identitas Alun-Alun Kidul sebagai ruang publik yang memiliki banyak kuliner dengan harga terjangkau serta tempat wisata yang nyaman dikunjungi dengan keluarga maupun teman di hari kerja maupun liburan.



Gambar 11 Sketsa Serial Vision di dua titik
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

Dari analisis elemen *Mixed Use*, telah diketahui bahwa karakter ruang kuliner di Alun-Alun Kidul Yogyakarta dalam teori *Placemaking* yang dipopulerkan Jane Jacobs telah diperkuat identitasnya sebagai salah satu destinasi di Yogyakarta yang menjaga ciri khasnya melalui keragaman kuliner yang dapat dinikmati dengan harga terjangkau dan tempat yang nyaman untuk beraktivitas bagi seluruh wisatawan.

Sedangkan dalam teori *Sense of Place*, pengunjung Alun-Alun Kidul Yogyakarta menunjukkan skala [5] yaitu, *Involvement in a place* yang menggambarkan kelompok tertentu memiliki komitmen pada Alun-Alun Kidul dengan aksi seperti rela meluangkan waktu, tenaga, dan uang untuk keragaman kuliner yang tersedia di Alun-Alun Kidul Yogyakarta. Hal ini menunjukkan bahwa Alun-Alun Kidul memiliki karakteristik yang kuat dengan keberadaan ruang kuliner di sepanjang jalan bundaran Alun-Alun Kidul.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa karakteristik ruang kuliner sebagai *Sense of Place* di Alun-Alun Kidul Yogyakarta, yaitu:

1. Elemen *Placemaking* yang menghidupkan ruang kuliner Alun-Alun Kidul Yogyakarta adalah elemen *Density* yang telah menghidupkan ruang dengan penataan ruang kuliner yang berdekatan sehingga memperkuat ekonomi tempat dan memungkinkan orang untuk menempuh jarak yang dekat. Namun, elemen ini menyebabkan sirkulasi jalan kendaraan macet dan sulit ditempuh karena penataan yang berdekatan tersebut.
2. Dalam teori *Placemaking*, karakter ruang kuliner di Alun-Alun Kidul diperkuat oleh elemen *Mixed Use* dengan keragaman jenis dan ruang kuliner dalam satu tempat yang memperkuat identitas Alun-Alun Kidul sebagai ruang publik yang tetap mempertahankan ciri khas kebudayaan Jogja. Keberagaman jenis kuliner di Alun-Alun Kidul juga cocok dengan teori *Mixed Use* karena masih berada dalam satu tipologi fungsi ruang, yaitu fungsi kuliner. Sedangkan, karakteristik ruang kuliner sebagai *Sense of Place* telah menunjukkan skala [5] yang menggambarkan komitmen pengunjung pada Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, terdapat rekomendasi mengenai elemen *Density* yang menimbulkan dampak negatif dimana sirkulasi jalan kendaraan di Alun-Alun Kidul Yogyakarta menjadi macet karena penataan yang berdekatan satu sama lain. Dalam hal tersebut, hendaknya mengembangkan ruang parkir kendaraan yang tidak berdekatan

dengan ruang kuliner agar melancarkan sirkulasi kendaraan di bundaran Alun-Alun Kidul Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsita, B. (2022). *Sasono Hinggil, Tempat Jenazah Raja Mataram Sebelum Berangkat ke Pemakaman Raja*. SOROT JOGJA.
- Hernández-Mogollón, J. M., Di-Clemente, E., & Campón-Cerro, A. M. (2020). Culinary travel experiences, quality of life and loyalty. *Spanish Journal of Marketing - ESIC*, 24(3), 425–446. <https://doi.org/10.1108/SJME-11-2019-0094>
- Jacobs, J. (2016). *The Death and Life of Great American Cities* (J. Jacobs, Ed.; 2016th ed.). Vintage Books.
- Lang, J. (2017). *Urban Design A Typology of Procedures and Products* (2nd Edition). Routledge.
- Mumfangati, T. (2013, September). *WISATA BUDAYA ALUN-ALUN SELATAN KARATON YOGYAKARTA*. DINAS PERPUSTAKAAN DAN ARSIP DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA. <http://dpad.jogjaprovo.go.id/article/library/viewww/wisata-budaya-alun-alun-selatan-karaton-yogyakarta-490>
- Pramudito, S., Kristiawan, Y. B., Wismarani, Y. B., & Analisa, F. C. K. (2020). IDENTIFIKASI ASPEK SENSE OF PLACE KAWASAN BERSEJARAH BERDASARKAN PREFERENSI PENGUNJUNG (Studi Kasus: Kawasan Sagan, Yogyakarta). *Jurnal Arsitektur ARCADE*, 4(3), 206–215. <https://doi.org/10.31848/arcade.v4i3>
- Prayogo, D., & Suryawan, I. B. (2018). Dampak Fenomena Wisata Kuliner Terhadap Kunjungan Wisatawan di Kota Malang, Jawa Timur. *JURNAL DESTINASI PARIWISATA*, 5(2), 335. <https://doi.org/10.24843/JDEPAR.2017.v05.i02.p24>
- Randi, A., Indah Sri Pinasti, V., & Martiana, A. (2021). PERILAKU MENYIMPANG MUSISI JALANAN ALUN-ALUN SELATAN YOGYAKARTA. *Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 10(2).
- Razpotnik Visković, N. (2021). Gastronomy as a social catalyst in the creative place-making process. *Acta Geographica Slovenica*, 61(1). <https://doi.org/10.3986/AGS.9409>
- Rusdianti, A. S., Ismail, E., Jurusan, H., Poltekkes, G., & Yogyakarta, K. (2016). *Identifikasi Keamanan Pangan Berdasarkan Penggunaan Food Addative Pada Wedang Ronde Yang Dijual Di Alun Alun Kidul Yogyakarta* [Poltekkes Kemenkes Yogyakarta]. <http://poltekkesjogja.ac.id>
- Shamai, S. (1991). Sense of place: an empirical measurement. *Geoforum*, 22(3), 347–358. [https://doi.org/10.1016/0016-7185\(91\)90017-K](https://doi.org/10.1016/0016-7185(91)90017-K)
- Suharjanto, G. (2013). KETERKAITAN TIPOLOGI DENGAN FUNGSI DAN BENTUK STUDI KASUS BANGUNAN MASJID. *ComTech*, 4(2), 975–982. <https://doi.org/https://doi.org/10.21512/comtech.v4i2.2539>
- Surya Putra, R. (2018). KRATON YOGYAKARTA TAHUN 1755-1816. *Risalah, Pendidikan Sejarah*, 5(1).
- Susanti, W. D. (2015). IDENTIFIKASI PEMANFAATAN ALUN-ALUN MALANG. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 7(2), 124–128. <http://eprints.upnjatim.ac.id/id/eprint/7223>

Widyawati, L. (2017). Semiotik Ruang Publik Kota Lama Alun-alun Selatan Kraton Yogyakarta. *Nalars*, 16(1), 15–26.
<https://doi.org/https://doi.org/10.24853/nalars.16.1.15-26>