

# Pendekatan Teori Symbolism dalam Tema Keju pada Rancangan Sekolah Seni Kuliner Surabaya

Fitri Rahmawati dan Mochamad Salatoen Pudjiono

Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS)

Jl. Arief Rahman Hakim, Surabaya 60111 Indonesia

e-mail: m.salatoen@yahoo.co.id

*Abstrak*—Perkembangan kuliner di dunia global dewasa ini sangat pesat. Berbagai jenis dan macam masakan tidak hanya menjadi kebutuhan, namun juga telah menjadi gaya hidup masyarakat. Menjadi seorang chef atau koki yang ahli untuk mengolah masakan, membutuhkan skill khusus, sehingga diperlukan pendidikan khusus untuk mendalami bidang ini. Sekolah Seni Kuliner Surabaya, merupakan obyek arsitektur yang digunakan sebagai sarana edukasi dan sekaligus entertainment. Sekolah ini nantinya diharapkan mampu menjadi wadah untuk mengembangkan bakat dan memenuhi kebutuhan masyarakat akan sekolah seni kuliner yang berstandar internasional dan mampu bersaing di dunia kerja.

Tema “keju” dipilih sebagai panduan dalam mengembangkan obyek dengan harapan nantinya dapat seperti filosofi keju, yang mempunyai ciri yang khas, mampu beradaptasi, sehingga bangunan ini nantinya dapat menjadi sebuah bangunan yang bisa menjadi ikon kuliner di Surabaya. Pengaplikasian tema akan terlihat pada gubahan massa bangunan.

**Kata Kunci**— Kuliner, Sekolah, Seni, Surabaya

**M**akanan merupakan hal yang tidak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia. Bahan makanan yang segar merupakan salah satu syarat wajib untuk sebuah makanan yang memiliki cita rasa yang sangat baik, tidak salah jika untuk mendapatkan bahan makanan tersebut harus seorang *Chef* atau juru masak harus memiliki ketelitian dan pengetahuan yang tinggi soal bidang yang satu ini.

Berbicara tentang makanan memang tidak terlepas dari siapa di balik suksesnya makanan yang kita nikmati tersebut. Orang yang berada di belakang inilah yang disebut *Chef*, *Chef* yang berasal dari bahasa Perancis yang berarti juru masak untuk sekarang ini merupakan sebuah pekerjaan yang sangat menjanjikan. Tidak salah jika saat ini semakin banyak orang yang menginginkan posisi tersebut. Untuk menjadi seorang *Chef* tentunya seseorang harus banyak belajar, baik itu secara formal atau pun informal.

Di Indonesia sudah banyak sekolah-sekolah dengan jurusan kuliner didalamnya. Namun sangat jarang yang ditemukan sekolah khusus untuk kuliner saja. Apalagi yang bertaraf internasional, dan mempunyai kelas – kelas khusus untuk yang telah berpengalaman, khususnya di kota Surabaya.

Fenomena ini lah yang mendasari terciptanya sekolah kuliner yang bertaraf internasional di Surabaya, dengan gubahan bangunan yang khas dan berbeda dari yang telah ada dengan fasilitas yang lengkap sesuai standar sekolah internasional untuk memenuhi kebutuhan dan mewadahi



Gambar 1 Chef plating dessert



Sumber : www.google.co.id

Gambar 2 Tampak Sekolah Seni Kuliner Surabaya  
Sumber : dokumentasi pribadi

juga mengembangkan bakat – bakat di bidang kuliner masyarakat, khususnya di Surabaya.

## II. KEJU DALAM ARSITEKTUR

### A. Definisi Keju

*Cheese is a fermented food derived from the milk of various mammals. Cheese is made from milk, and that milk comes from animals as diverse as cows, sheep, goats, horses, camels, water buffalo, and reindeer. Most cheese makers expedite the curdling process with rennet, lactic acid, or plant extracts, such as the vegetable rennet produced from wild artichokes, fig leaves, safflower, or melon.*

(<http://www.madehow.com/Volume-1/Cheese.html>)

Keju (dipinjam dari bahasa Portugis, *queijo*) adalah sebuah makanan yang dihasilkan dengan memisahkan zat-zat padat dalam susu melalui proses pengentalan atau koagulasi. Proses pengentalan ini dilakukan dengan bantuan bakteri atau enzim tertentu yang disebut *rennet*. Hasil dari proses tersebut nantinya akan dikeringkan, diproses, dan diawetkan

dengan berbagai macam cara. Dari sebuah susu dapat diproduksi berbagai variasi produk keju. Produk-produk keju bervariasi ditentukan dari tipe susu, metode pengentalan, temperatur, metode pemotongan, pengeringan, pemanasan, juga proses pematangan keju dan pengawetan.

( <http://en.wikipedia.org/wiki/Cheese> )

### B. Karakteristik Keju

#### 1. Tekstur

Tekstur dari keju ada beberapa macam. Antara lain lembut, keras, halus dan berlubang-lubang.

#### 2. Unik

Keju mempunyai rasa, bau dan warna yang sangat khas, dapat pula berubah bentuk namun tidak merubah rasa maupun baunya.

#### 3. Fleksibel

Keju bisa diaplikasikan dengan bermacam-macam makanan / minuman. Sebagai menu utama, dessert, atau hanya topping.

Keju bisa menyatu dalam masakan, sehingga akan tercipta sebuah paduan yang tepat dan pas dalam rasa (harmony).

#### 4. Taste

Keju mempunyai rasa yang menonjol. Sehingga bila dicampurkan dengan bahan lain, rasa keju nya masih akan tetap terasa.

### C. Pendekatan Tema Keju Secara Arsitektural

Secara arsitektural, penjabaran dan pemahaman dari karakteristik tema Keju yang diambil bisa bermakna sebagai beberapa pendekatan yang akan digunakan untuk dijadikan sebagai panduan merancang pada obyek Sekolah Seni Kuliner Surabaya nantinya. Diantara pendekatan tema tersebut antara lain :

1. Tekstur; adalah kualitas tertentu suatu permukaan yang timbul sebagai akibat dari struktur 3 dimensi. Tekstur ini akan terlihat pada fasad bangunan nantinya. Lihat gambar 7.

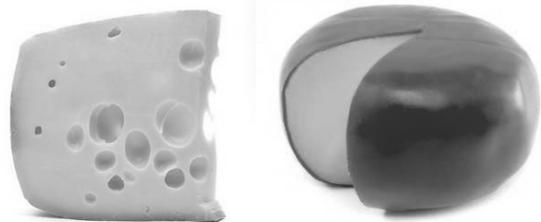
2. Unik; Gubahan bangunan berbeda/kontras dengan bangunan/lingkungan disekitarnya dan mempunyai ciri khas khusus di bangunan, yang mencerminkan fungsi bangunan (simbol dari bangunan itu sendiri). Lihat gambar 8. Bentuk sitedan ruang luar mengikuti bentuk massa bangunan.

3. Fleksibel; akan terlihat pada bentuk bangunan yang dinamis, tidak monoton. Lihat denah pada gambar 9.

4. Taste; *A limited or first experience.* Taste ini akan terlihat pada 'pengalaman' pengguna / pengunjung, bagaimana suasana interior / eksterior bangunan yang diciptakan. Bisa dilihat pada gambar 11.



Gambar 3 Suasana dapur *Basque Culinary Center*  
Sumber : [www.google.co.id](http://www.google.co.id)



Gambar 4 Jenis Keju  
Sumber : [www.google.co.id](http://www.google.co.id)



Gambar 5 Olahan keju  
Sumber : [www.google.co.id](http://www.google.co.id)

### III. TEORI SYMBOLISM

Pendekatan tema dengan teori yang diambil adalah teori mengenai symbolism. Hal ini karena tema Keju dirasa sudah dapat mewakili sebuah simbol dari makanan dengan cita rasa yang tinggi yang sudah dikenal banyak orang di dunia.

*“Clearly the architectural sign like other signs is a twofold entity having a plane of expression (signifier) and plane of content (signified). The signifiers tend to be (but needn't always be) forms; spaces; volumes ... The signifieds of architecture can be just about any idea or set of ideas as long as they aren't too long or complex” Charles Jencks ( Signs, Symbols and Architecture, pp. 73-74).*

Dari kutipan diatas, terlihat bahwa arsitektur dapat dianggap sebagai bagian dari obyek semiotik atau ilmu tentang tanda. Kehadiran arsitektur dalam banyak hal dimaksudkan untuk dapat mengkomunikasikan pesan dari perancang maupun obyek itu sendiri untuk disampaikan pada penghuni, pengamat dan siapapun yang melihatnya.

Adapun Charles Jencks dalam *Sign, Symbols and Architecture* memberi beberapa contoh tentang unsur-unsur penanda (*signifier*) dan petanda (*signified*) sebagai berikut:

1. Codes of Content (Signified)

Unsur-unsur penanda lebih mengutamakan fungsi dan hal apapun yang berhubungan dengan pemakai, dalam hal ini arsitektur berperan sebagai:

- *A way of life sign*

Etnis, asal-usul pengguna, serta kenyamanannya ditandai dalam karya arsitektur. Sehingga mampu mencerminkan kebiasaan pemakainya

- *A sign of building activity*

Karya arsitektur hadir sebagai proses terhadap terjadinya perubahan, keterlibatan individu, pembelian-penjualan.

- *A sign of tradisional ideas and beliefs*

Karya arsitektur dikenal sebagai ikon dan dikenal dalam sejarah tradisional. Tanda-tanda yang dihadirkan mampu mengungkap daerah tersebut secara spesifik.

- *A sign of various function*

Menandakan beragam fungsi dalam arsitektur. Hal ini berkaitan dengan kegunaan, aktivitas, struktur, serta lingkungan sekitar.

- *A sign of socio-anthropological meaning*

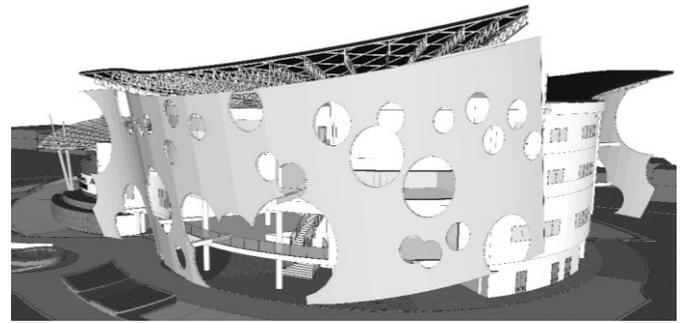
Hal ini berhubungan dengan studi ruang dan tempat, serta menyatakan jarak secara konvensional antara orang dan kelompok.

- *Any city can be read as an economic class and social icon*

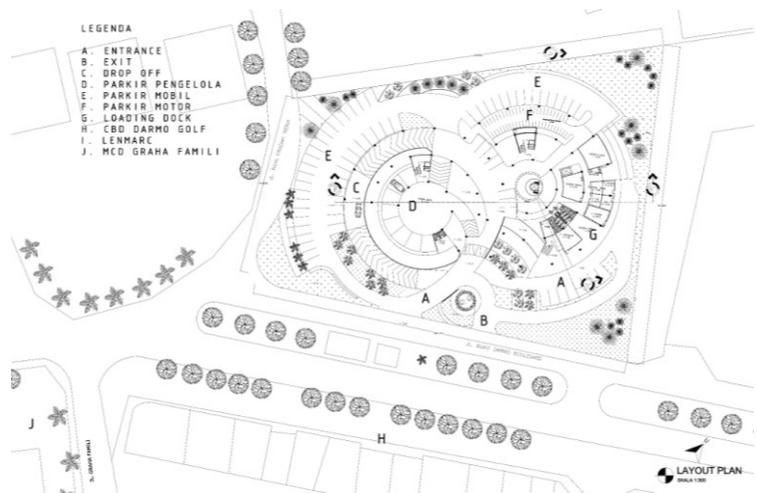
Suatu karya arsitektur dihadirkan sebagai cermin sosial dan tingkat ekonomi suatu wilayah.

- *A sign of psychological motivation*

Kehadiran karya arsitektur mampu mencerminkan dan mempengaruhi rasa atau kesan tertentu. Hal ini dapat diperlihatkan dengan jelas maupun tidak.



Gambar 6 ‘kulit’ bangunan yang bertekstur seperti keju  
Sumber : dokumentasi pribadi



Gambar 7 Layout Plan Sekolah Seni Kuliner Surabaya  
Sumber : dokumentasi pribadi

2. Codes of Expression (Signifier)

Unsur-unsur pertanda, lebih kepada ekspresi bentuk, massa dan permainan simbol yang diungkapkan melalui gubahan. Dalam hal ini arsitektur berperan sebagai :

- *A sign of spatial manipulation*

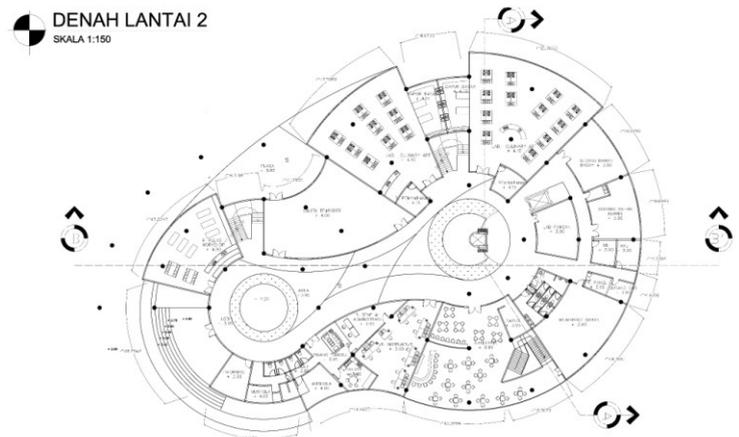
Karya arsitektur hadir sebagai penanda yang berkaitan dengan ruang dan tempat. Ruang yang dihadirkan sebagai jarak antara dinding dan elemen arsitektural. Selain itu dengan permainan elemen arsitektur dalam ruang untuk menunjukkan identitas suatu ruang.

- *A sign of surface covering*

Fasade karya arsitektur hadir sebagai penanda dari simbol yang diusung. Hal ini berkaitan dengan material, dan hal-hal lain yang berkaitan dengan simbol.

- *A sign of formal articulation*

Wujud dimensional duatu karya arsitektur, seperti: volume maupun massa hadir dengan memperhatikan proporsi, skala, maupun sifat akustik. Sehingga tercipta suasana yang utuh dan proporsional.



Gambar 8.1 area orientasi ruang-ruang pada bangunan adalah kedalam.  
Sumber : dokumentasi pribadi

IV. PENDEKATAN TEORI DENGAN TEMA KEJU

Berdasarkan kajian tersebut, maka tema Keju pada Sekolah Seni Kuliner Surabaya dapat mengambil beberapa unsur dari teori Charles Jencks, antara lain :

- *A sign of building activity*

Karya arsitektur hadir sebagai proses terhadap terjadinya perubahan, keterlibatan individu, pembelian-penjualan. Seperti tema Keju, keju bisa di artikan juga sebagai hasil dari proses olahan dari satu bahan dasar yang sama, yaitu susu untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan keju.

- *A sign of various function*

Menandakan beragam fungsi dalam arsitektur. Hal ini berkaitan dengan kegunaan, aktivitas, struktur, serta lingkungan sekitar.

Pada tema keju sendiri, yang terdiri dari bermacam – macam karakteristik sudah mampu mewakili dari karakteristik bangunan yang memiliki banyak aktivitas dan kegunaan.

- *A sign of surface covering*

Fasade karya arsitektur hadir sebagai penanda dari simbol yang diusung. Hal ini berkaitan dengan material, dan hal-hal lain yang berkaitan dengan simbol.

Tema keju yang bisa langsung terlihat pada fasadenya, dirasa sudah mampu mewakili obyek rancang sebagai sekolah kuliner, karena merupakan salah satu makanan yang sudah sangat dikenal di dunia kuliner.

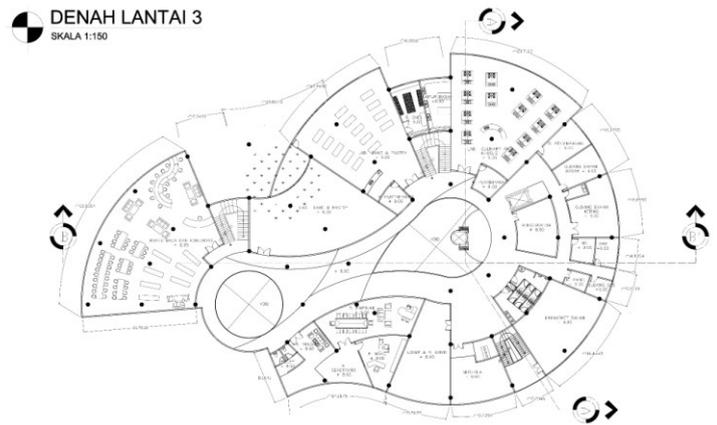
V. KESIMPULAN

Dalam proses merancang diperlukan tema agar lebih terarah dan khusus. Pemilihan tema dan karakteristiknya sangat mempengaruhi terhadap gubahan massa bangunan nantinya. Rancangan Sekolah Seni Kuliner Surabaya ini mewujudkan gubahan bangunan yang terlihat dapat mewakili fungsi dari bangunan itu sendiri sebagai sebuah sekolah khusus kuliner dengan mengekspos ‘keju’ pada fasade dan bentukkan bangunan yang ‘mengalir’ dan mengekspose konstruksi atap sebagai estetika dalam rancangan.

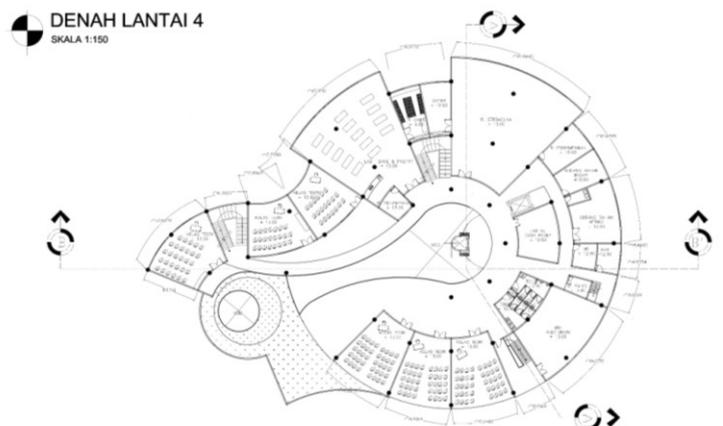
Selain itu mengacu kepada pendekatan teori symbolism yang dipakai dalam tema keju, terdapat beberapa kriteria yang telah dapat diwakili keju sebagai simbol pada teori symbolism dalam tema di arsitektur. Bangunan ini juga telah mewakili penerapan tema Keju dalam rancangan program ruang bangunan.

UCAPAN TERIMA KASIH

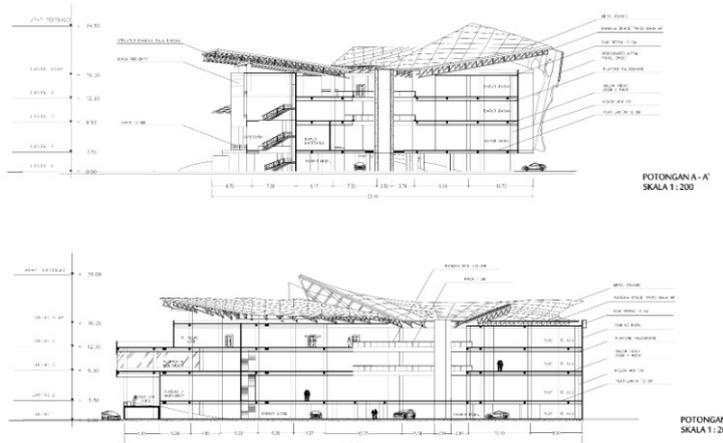
Penulis FR menyampaikan ucapan terima kasih kepada dosen pembimbing Ir. M. Salatoen P. M.T yang juga selaku dosen koordinator mata kuliah tugas akhir. Serta penulis menyampaikan ucapan terima kasih atas semua doa, dukungan dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama proses pengerjaan tugas akhir dan penyelesaian jurnal ilmiah ini.



Gambar 8.2 Interior diatur sedemikian rupa searah dengan pusat lingkaran imajiner.  
Sumber : dokumentasi pribadi



Gambar 8.3 Terdapat bukaan ditengah bangunan untuk sirkulasi udara di dalam bangunan.  
Sumber : dokumentasi pribadi



Gambar 9 Potongan Bangunan  
Sumber : dokumentasi pribadi



Gambar 10.1 Interior Culinary lab.  
Sumber : dokumentasi pribadi



Gambar 10.2 Interior Workshop  
Sumber : dokumentasi pribadi



Gambar 10.3 Interior Auditorium  
Sumber : dokumentasi pribadi



Gambar 10.4 Interior ruang kelas teori  
Sumber : dokumentasi pribadi

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Antonianes, Anthony C. 1992. *Poetics Of Architecture*. New York : Van Nostrand Rein
- [2] Broadbent, G.1973. *Design in Architecture*
- [3] Duerk, Donna P. 1993. *Architectural Programming : Information Management for Design*. New York : Van Nostrand Reinhold
- [4] Neufert, Ernest. 1980. *Architect's Data Second (International) English Edition*. London : Granada Publishing. Littlefield, David.2007. *Metric Handbook Planning and Design Data*. Architectural Press.
- [5] RTRW Surabaya tahun 2013
- [6] [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)
- [7] [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)
- [8] [www.deezen.com](http://www.deezen.com)
- [9] [www.google.co.id](http://www.google.co.id)

