

RESTORAN KULINER JALANAN DI BANDUNG

Nindya Dwi Sustiana Drs. Widihardjo, M.Sn

Program Studi Sarjana Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain (FSRD) ITB
Email: nindyads@yahoo.com

Kata Kunci: *sektor informal, restoran, pedagang kaki lima*

Abstrak

Kurangnya lapangan kerja sektor formal di Indonesia memaksa sebagian besar masyarakatnya bekerja di sektor informal. Salah satunya adalah Pedagang Kaki Lima (PKL). PKL merupakan cara berjualan yang bersifat temporer, fleksibel, compact dan simple. Namun tidak semua orang menerima dengan baik keberadaan PKL karena menggunakan fasilitas umum dan dianggap mengganggu. Padahal sebenarnya PKL memiliki potensi untuk berkembang jika didukung dan dibina dengan baik serta maksimal. Restoran Kuliner Jalanan merupakan sebuah proyek untuk menampung potensi-potensi PKL khususnya makanan, sehingga dapat berkembang secara baik dan dapat meningkatkan kualitas hidup pedagang dan konsumennya.

Abstract

Lack of formal sector employment in Indonesia forced the many of people working in the informal sector. One of informal sector is the Pedagang Kaki Lima or street vendors (PKL). PKL is a way to sell that temporary, flexible, compact and simple. But not all people accept the existence of street vendors as well, because of using the public facilities and disturbing some people. In fact PKL has the potential to evolve if properly supported and nurtured well. Culinary Street Restaurant is a project to accommodate the potential of street vendors (PKL), especially food, so it can grow well and can both improve the quality of life for merchants and consumers.

1. Pendahuluan

Dengan jumlah penduduk sebanyak 237,5 juta jiwa, Indonesia tentunya memiliki berbagai permasalahan salah satunya di bidang tenaga kerja. Menurut survey yang dilakukan pada tahun 2008, Indonesia tercatat memiliki 19 juta orang tidak memiliki pekerjaan. Salah satu penyebabnya adalah penyebaran penduduk yang tidak merata karena fenomena urbanisasi yang dewasa ini marak terjadi, akibatnya lahan pekerjaan di kota-kota besar semakin terbatas dan dengan persaingan yang sangat ketat. Apalagi jika para urban tidak memiliki keahlian dan kemampuan khusus maka kehidupannya di kota akan menjadi sangat sulit.

Banyak para urban memiliki anggapan bahwa tidak akan kembali ke kampung halamannya jika rantauan mereka di kota belum berhasil dikarenakan faktor sosial yang terjadi. Ada rasa segan jika kembali ke kampung halaman tanpa membuahkan hasil yang berarti dan bisa dibanggakan. Oleh karena itu, banyak dari pelakunya menempuh berbagai cara untuk tetap bertahan hidup di kota walaupun harus melanggar berbagai aturan. Mereka juga rela terjun ke sektor informal untuk memperoleh sesuap nasi. Sektor informal akhir-akhir ini menjadi salah satu alternatif bagi para penduduk yang hijrah ke kota untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka. Memang jika dihitung sebagai pekerjaan yang layak, sektor informal dapat mengurangi angka pengangguran secara drastis di Indonesia. Salah satu contoh "pekerjaan" di sektor informal adalah Pedagang Kaki Lima yang biasa disebut PKL.

PKL kian mudah dijumpai di berbagai sudut-sudut jalan kota. Di Bandung, para PKL dapat dijumpai di berbagai sudut jalan strategis dengan mudah, dan dengan melimpah dapat dijumpai di Gasibu, mereka diberikan izin dari pemerintah kota Bandung untuk melakukan kegiatan jual-beli khusus pada hari minggu mulai dari pagi hari hingga siang hari. Dengan tempat yang seadanya dan kurang layak, mereka menggantungkan hidup mereka disana. Gerobak, kios semi-permanen dan berbagai jenis lainnya menjadi tempat yang digunakan untuk berjualan. Mulai dari berjualan kebutuhan sehari-hari, makanan, hingga pakaian dan aksesoris. Sering kita jumpai sebuah toko berdampingan dengan sebuah kios yang menjual jenis dagangan yang sama, namun dapat dirasakan suasana dan aura yang berbeda pada keduanya. Kesenjangan sosial ini semakin sering kita saksikan di kota-kota.

Walaupun kurang layak disaksikan, namun peminatnya cukup banyak terutama masyarakat sekitar. Terdapat sebagian masyarakat yang telah menganggap PKL menjadi suatu yang lazim dan wajar saat ini, serta terdapat juga yang memang dalam kehidupan sehari-harinya menggunakan barang dan jasa yang disediakan oleh PKL, terutama PKL makanan. Namun sebagian yang lain tidak tertarik untuk menggunakannya bahkan mereka merasa terganggu dengan kehadiran PKL yang dianggap merugikan. Dan memang jika tidak segera ditangani PKL menjadi sebuah permasalahan baru di negara ini terutama di bidang sosial dan tata kota. Dampak negatif yang dijumpai adalah seperti berikut :

- Bergesernya fungsi fasilitas publik, salah satu contohnya trotoar. Trotoar merupakan fasilitas publik yang disediakan bagi pejalan kaki, namun dengan adanya PKL yang menggunakan trotoar sebagai tempat *mangkal* untuk berjualan, pejalan kaki terpaksa harus menggunakan ruas jalan sehingga sangat mengurangi kenyamanan.
- PKL dengan modal dan kemampuan yang terbatas, tidak memiliki upaya-upaya pengindahan bagi rupa gerobak maupun kios semi-permanen nya. Sehingga sangat mengganggu kenyamanan visual bagi yang melihatnya dan merusak tata Kota.
- Lahan yang digunakan PKL seharusnya bukan untuk berjualan sehingga banyak keterbatasan fasilitas yang ada, seperti tidak adanya saluran air, saluran pembuangan sampah dan limbah dsb bagi PKL makanan. Keterbatasan tersebut mengakibatkan berkurangnya jaminan kebersihan dan kesehatan bagi penggunanya.
- Dsb.

Tentunya berbagai dampak yang diakibatkan oleh PKL baik negatif maupun positif kita harus bijak menanggapi. PKL sebenarnya memiliki potensi-potensi kewirausahaan yang tinggi, namun tidak diiringi dengan tempat yang layak, modal yang cukup serta belum sepenuhnya ada pengakuan dari berbagai pihak.

PKL memiliki kreativitas yang cukup tinggi, contohnya adalah seperti yang kita jumpai pada PKL yang menjual makanan. Khususnya dapat dilihat bahwa mereka menjajakan makanan yang disajikan secara cepat, enak, murah, dan variatif. Dengan modal yang sedikit dapat memperoleh keuntungan yang cukup tinggi dari apa yang mereka sajikan. Mereka juga memiliki pelanggan tetap dan setia membeli setiap harinya. Banyak juga yang merasa kagum menyaksikan secara langsung proses pembuatan makanan tersebut yang berlangsung secara cepat; yaitu seperti pembuatan Lumpia Basah atau Martabak yang membiarkan pembelinya menunggu dan memperlihatkan pembuatannya. Aktivitas tersebut merupakan cara yang unik dalam kegiatan makan. Peluang-peluang tersebut mampu mereka temukan sendiri walau dalam keterbatasan. Walaupun dalam kenyataannya mereka juga memiliki berbagai kekurangan di keterbatasan tersebut terutama masalah kesehatan dan kebersihan yang seharusnya segera diatasi agar tidak membahayakan pembelinya.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut dibutuhkan tempat khusus tempat berkumpulnya pedagang-pedagang seperti tempat makan, pusat kuliner atau restoran yang memiliki sistem pengairan, penyimpanan bahan makanan serta pembuangan sampah dan limbah yang baik, serta diberikan modal dan jaminan bahwa dagangan mereka akan laku dikunjungi tanpa menghilangkan skenario aktivitas berdagang mereka yang unik dan menarik maka permasalahan dari dampak negatif PKL dapat teratasi.

Tujuannya secara umum adalah mengembalikan kembali fungsi-fungsi fasilitas publik yang dialihkan oleh PKL, sehingga dapat tercipta sebuah tata kota yang sesuai dengan tujuannya. Secara khusus pada perancangan ini adalah merelokasi PKL-PKL (khusus makanan) ke tempat yang lebih layak sehingga dapat menyajikan makanan khas mereka dengan kualitas kesehatan dan kebersihan yang terpenuhi dan dengan konsep aktivitas makan yang menarik dan unik sesuai dengan karakteristiknya.

Adanya isu bahwa desain bukanlah hanya untuk orang atau pihak yang memiliki uang atau kekuasaan saja dapat dibuktikan dengan adanya tempat seperti ini. Desain tidak memandang status sehingga golongan manapun dapat menikmati dan merasakan manfaatnya.

Adanya banyak sekali kita temui restoran yang menyajikan makanan yang bukan khas Indonesia, diharapkan dengan adanya ini akan semakin menambah kecintaan kita terhadap budaya Indonesia, khususnya makanan. Selanjutnya jika penampilan kuliner jalanan Indonesia makin bergengsi maka akan semakin banyak peminatnya sehingga level dan gengsi makanan ini menjadi naik. Banyak keuntungan yang kita dapat jika kita mampu mengoptimalkan apa yang telah kita miliki.

Selain itu terdapat juga restoran yang sudah mengusung tema PKL, bahkan memberdayakan potensinya. Namun jika ditinjau dari segi desain interior, mereka belum melakukan upaya-upaya yang berkaitan dengan penggunaan konsep aktivitas makan seperti PKL yang lebih, dan hanya sekedar memindahkan PKL ke dalam restoran saja. Contohnya adalah Restoran d'Kiosk yang terdapat di berbagai lokasi di Bandung. Dapat kita lihat berbagai upaya untuk

memberdayakan potensi PKL di sana, apalagi jika PKL tersebut sudah terkenal dan digemari di kalangan masyarakat. Tempatnya sudah baik serta standar kebersihan dan kesehatan sudah terpenuhi. Namun kurang digali lebih dalam lagi bagaimana sistem dan desain yang berkaitan dengan PKL.

PKL yang menjual makanan merupakan salah satu budaya makan yang menyediakan makanan dengan cepat serta membuat orang juga secara cepat menghabiskan makanan pesannya. Biasanya para pekerja yang umurnya cenderung muda yaitu sekitar 25 sampai 40 tahun, mengandalkan restoran seperti itu untuk istirahat makan siang mereka, selain murah mereka tidak perlu menunggu lama hingga pesanan mereka datang. Oleh karena itu lokasi yang cocok adalah lokasi yang berdekatan dengan kantor-kantor, yaitu seperti kantor bank.

2. Proses Studi Kreatif

Jaminan bahwa dagangan para PKL akan laku jika ditempatkan dapat dibutuhkan upaya dari kombinasi di bidang desain, baik Desain Komunikasi Visual (DKV), Desain Produk dan Desain Interior. Dalam hal ini, DKV menjadi salah satu upaya untuk promosi dan menciptakan branding yang kuat menyangkut PKL sehingga menarik banyak pengunjung ke tempat ini. Desain Produk upaya untuk menghadirkan berbagai produk yang unik dan menarik sesuai karakteristik PKL khususnya furnitur. Serta Desain Interior yang merupakan upaya perwujudan karakteristik PKL dalam tatanan ruangnya sehingga pengunjung dapat merasakan suasana seperti aslinya. Kombinasi ketiga bidang tersebut diyakini akan mampu mewujudkan sebuah tempat yang menarik dan laku dikunjungi masyarakat.

Dalam perancangan ini difokuskan pada Desain Interior, dengan tujuan perancangan yaitu merancang sebuah tempat atau wadah bagi para PKL serta menjadi suatu simulasi dari aktivitas makan di jalan yang unik dan menarik, hasil akhir yang ingin dicapai adalah berupa sebuah restoran atau tempat makan atau pusat kuliner yang menampung sejumlah PKL “unggul” agar potensi yang ada secara maksimal dapat diberdayakan dan dimanfaatkan dengan pola aktivitas makannya mengacu pada aktivitas makan ala pedagang kaki lima serta memiliki sistem pengairan, distribusi energi, tempat penyimpanan, dan pembuangan limbah/sampah.

Konsep secara umum adalah Pedagang Kaki Lima, dengan empat kata kunci sebagai pengikat antara berbagai konsep yang ada menurut pembagian menu serta menjadi panduan dalam melakukan perancangan; yaitu :

1. **Jalan.** Yaitu sebuah alur yang menyerupai jalan raya asli yang berfungsi sebagai sirkulasi bagi pengunjung dan pengelola dan juga sebagai pembatas imajiner dari area-area yang ada. Diberikan tanda garis putus-putus putih untuk semakin menambah citra bahwa itu jalan raya.
2. **Trotoar.** Merupakan sebuah area dimana para pedagang dan gerobaknya ditempatkan untuk menyediakan makanan serta digunakan pengunjung sebagai area makannya yang tidak jauh dari area masaknya. Sehingga pengunjung dapat menyaksikan langsung proses persiapan hingga penyajian makanan yang mereka pesan.
3. **Malam Hari.** Suasana malam hari merupakan timing yang paling tepat untuk menikmati kuliner jalanan, mengingat tempat outdoor bagi PKL dahulu menjadikan suasana malam lebih terasa nyaman dibandingkan siang yang panas atau terik.
4. **Gerobak.** Merupakan tempat para pedagang menyiapkan makanan yang akan disajikan kepada pengunjung. Desainnya khusus dari berbagai pedagang yang disesuaikan dengan bahan yang digunakan, cara memasak serta jumlahnya.

Keempat hal tersebut penting untuk mewujudkan sebuah restoran yang bernuansa pedagang kaki lima sebagai penyatu berbagai desain berbeda agar tetap terasa harmonis.



Gambar 1. Ilustrasi Penggunaan trotoar sebagai tempat berjualan para Pedagang Kaki Lima pada malam hari yang banyak diminati oleh pembeli dan menjadi salah satu tujuan tempat untuk makan malam. (sumber: dokumen pribadi)

3. Hasil Studi dan Pembahasan

Konsep Ruang

Konsep ruang yang digunakan adalah open plan, yaitu dimana sebuah ruang dengan ruang yang lain dibatasi oleh pembatas imajiner atau transparan. Di dalam restoran ini batasan ruang dibuat dengan cara perbedaan material saja atau perbedaan peilnya. Selain itu pemisah antara area satu dengan lain juga dinyatakan di dalam perbedaan warna, yaitu seperti warna kursi pada satu area berbeda pada kursi area lain. Pada sistem open plan ini, agar area private dan area publik tidak tercampur dibutuhkan perbedaan sirkulasi antara pengelola dan pembeli.

Untuk akses area private dibuat sebisa mungkin tertutup atau tersamarkan, seperti adanya persamaan warna tembok dengan warna pintu sehingga orang lain yang tidak berkepentingan akan segan untuk masuk atau membukanya. Sedangkan untuk akses publik dibuat seterbuka mungkin sehingga orang umum dapat dengan mudah mengaksesnya, yaitu seperti menambahkan sign system dan sebagainya.



Gambar 2. Ilustrasi trotoar sebagai inspirasi dari penggunaan konsep ruang yang berfungsi sebagai pembatas imajiner antara area satu dengan area yang lain. (sumber : www.vi.sualize.us)

Konsep Pencahayaan

Pencitraan suasana restoran menurut konsep adalah seperti pencahayaan malam hari di jalan, yaitu dengan ruang yang gelap hanya ditembak oleh spot light di bagian-bagian penting saja seperti meja di area makan untuk memfokuskan makanannya. Pencahayaan seperti itu akan menimbulkan kesan kontras. Selain itu menghitamkan bagian ceiling akan membantu menambah kesan malam hari.



Gambar 3. Ilustrasi penggunaan track lighting pada ceiling yang gelap di sebuah ruangan.
(sumber : internet)

Konsep Furniture

Konsep furniture yang digunakan pada restoran ini adalah menggunakan desain furniture yang mengambil karakteristik PKL, bukan berarti mengambil 100% sama, akan tetapi hanya sebagiannya.

Contoh : Gerobak dibuat dengan roda sehingga dapat berjalan, namun karena pedagang di restoran ini ditempatkan di sebuah tempat yang tidak bergerak, oleh karena itu hanya diambil imagenya saja bahwa tempat berjualannya tampak seperti gerobak. Tentunya penggunaan warna dan material kualitasnya dan bentuk visualnya lebih baik.



Gambar 4. Ilustrasi furniture yang digunakan oleh PKL yang menjadi inspirasi dalam konsep furnitur pada Restoran Kuliner Jalanan.
(sumber : internet)

Konsep Pengaturan Udara

Sistem pengaturan udara dibantu oleh sistem air conditioning, yang letaknya disesuaikan dengan area-area tertentu. Area masak lebih banyak diletakkan RAG sedangkan untuk area makan lebih banyak diletakkan diffuser. Selain itu sistem air conditioning ini akan lebih terbantu jika areanya terdapat void, sehingga banyak ruang untuk bertukar udara dan tidak pengap.

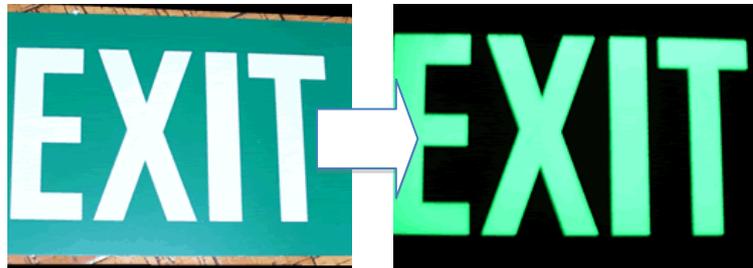


Gambar 5. Ilustrasi sistem ducting pada ceiling yang diekspos.
(sumber : internet)

Konsep Keamanan dan Keselamatan

Konsep keamanan pada restoran ini lebih difokuskan pada akses masuk yang hanya terdapat 2 saja, pada akses ini dijaga oleh security sehingga meminimalisir terjadinya kejahatan.

Konsep keselamatan pada restoran ini adalah adanya sprinkler untuk pencegah kebakaran. Selain itu jika lampu padam maka garis putih-hitam pada trotoar bagian putihnya akan menyala dan menuntun ke jalan keluar, karena menggunakan sistem glow in the dark sehingga menyimpan cahaya.



Gambar 6. Ilustrasi penggunaan sign system berbasis glow in the dark yang berguna menuntun saat terjadinya mati lampu atau kondisi darurat lain.
(sumber : www.darknightglow.com)

Sistem Pengairan

Pengairan dibutuhkan untuk menunjang kesehatan dan kebersihan suatu restoran, yaitu salah satunya untuk mencuci piring/mangkuk/gelas yang sistem pencuciannya dilakukan secara terorganisir oleh sebuah tim.

Sistem Distribusi Energi

Para pedagang tidak perlu lagi mengganti tabung gas mereka secara manual, karena sistem gas yang berbasis “jatah” langsung dapat diakses dari tiap kotak-kotak khusus pada tiap area, sehingga kecelakaan atau bencana dapat diminimalisir. Di kotak-kotak khusus juga terdapat akses listrik sehingga langsung dapat diakses. Jalur distribusi energi ini terdapat pada bawah raised floor yang terdapat di bagian trotoar yang naik 15-20 cm.

Sistem Tempat Penyimpanan

Sistem penyimpanan pada restoran ini ada dua yaitu penyimpanan pribadi dan bersama. Penyimpanan pribadi terdapat pada tiap-tiap furniture mereka. Sedangkan penyimpanan bersama terdapat di ruang khusus yang biasanya untuk area cold storage.

Sistem Pembuangan Limbah dan Sampah

Di tiap area disediakan sebuah tempat sampah yang didesain khusus mampu menampung sampah selama satu hari jam buka penuh, karena tidak akan ada pengambilan dan pembuangan sampah saat restoran buka karena akan mengganggu aktivitas makan pengunjung dan tidak akan melihat serta mencium bau sampah/limbah tersebut.

Penerapan Konsep dalam Interior



Gambar 6. Ilustrasi dari perancangan Restoran Kuliner Jalanan di Bandung yang menjual berbagai macam bubur atau minuman hangat dan disesuaikan dengan eksisting bangunan yang ada. (sumber : dokumen pribadi)



Gambar 7. Ilustrasi dari perancangan Restoran Kuliner Jalanan di Bandung menggambarkan area yang menjual Pecel Lele. (sumber : dokumen pribadi)

4. Penutup / Kesimpulan

Dengan adanya kenyataan bahwa Pedagang Kaki Lima memiliki dampak positif dan negatif yang tidak bisa dibandingkan, maka kita harus bijak menghadapi permasalahan tersebut. PKL butuh dukungan untuk mampu berkembang sehingga dapat mandiri dan tidak merugikan negara. Dukungan terhadap PKL salah satunya diwujudkan oleh adanya Restoran Kuliner Jalanan ini sebagai salah satu respon terhadap permasalahan ketenaga kerjaan di Indonesia.

Apabila dengan murah hati memberikan dukungan baik tempat usaha, modal pinjaman maupun pembinaan, dan dipadukan dengan kreativitas PKL serta karakteristik mereka yang unik dan menarik, serta selanjutnya diberikan sentuhan-sentuhan desain maka diyakini akan menjadi sebuah pemecahan masalah dan solusi yang tepat sasaran.

Restoran Kuliner jalanan menggabungkan ketiganya sehingga diharapkan mampu memenuhi kebutuhan aktivitas makan masyarakat urban serta meningkatkan level dan gengsi makanan kuliner jalanan ke tingkat yang lebih lanjut.

Ucapan Terima Kasih

Artikel ini didasarkan kepada catatan proses berkarya/perancangan dalam MK Tugas Akhir Program Studi Sarjana Desain Interior FSRD ITB. Proses pelaksanaan Tugas Akhir ini disupervisi oleh pembimbing Drs. Widihardjo, M.Sn.

Daftar Pustaka

- [1] Lawson, Fred. 1974. *Designing Commercial Food Service Facilities*. London: Whitney Library of Design.
- [2] Welirang, Fransiscus. 2004. *Posisi dan Potensi Pedagang Kaki Lima dalam Pembangunan Ekonomi*. Tangerang.
- [3] Mualim, Krismartini. *Analisis Kebijakan Pedagang Kaki Lima di Simpang Lima, Pati*.
- [4] Tamba, Halomoan. 2006. *Pedahang Kaki Lima, Enterpreneur yang Teabaikan*.

Artikel

- Pedagang Kaki Lima dan Permasalahannya di Perkotaan (Palem Kembaren)
- Pedagang Kaki Lima dan Potensinya Mempercantik (Veronica Kumurur)
- Pedagang Kaki Lima dan Informalitas Perkotaan (Deden Rukmana)