

PELESTARIAN BUDAYA INDONESIA MELALUI PEMBANGUNAN FASILITAS PUSAT JAJANAN TRADISIONAL JAWA BARAT

Utami Rahmawaty

Yuni Maharani, S. Ds., M. T.

Program Studi Sarjana Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain (FSRD) ITB

Email: utami.rahmawaty@gmail.com

Kata Kunci : jajanan, kuliner, pusat, tradisional

Abstrak

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan dengan beragam artefak kebudayaan yang dimilikinya seperti upacara adat, senjata perang, pakaian tradisional, ragam kesenian, hingga kuliner. Kuliner Indonesia mulai dikenal oleh bangsa asing karena rasanya yang kaya dan penampilannya yang unik serta menarik. Namun, berbanding terbalik dengan potensinya yang luar biasa, bangsa Indonesia sendiri tidak banyak mengenal jenis kuliner asli Indonesia dan lebih banyak mengonsumsi makanan asing sebagai makanan kesehariannya. Jajanan tradisional, adalah salah satu aset kuliner Indonesia yang dekat dengan masyarakat karena biasanya, para pedagangnya menjajakan dagangannya di jalan raya atau dekat dengan tempat tinggal. Namun, kehadiran jajanan tradisional ini kian tertutup dan kepopulerannya semakin berkurang.

Abstract

Indonesia is known as an archipelago with various culture artifacts such as traditional ceremony, traditional warfare, traditional clothing, various traditional art, and culinary. Nowadays, Indonesian culinary is known by foreigners because of its rich taste and its unique yet attractive appearance. However, inversely proportional to the tremendous potential, Indonesian itself doesn't know much about authentic Indonesian culinary varieties and consume more foreign food as their daily meal. Traditional street snacks is one of Indonesian culinary assets which is close to the people because the merchants commonly found sell their foods near such as in street or neighborhood nearby. But then, their appearance seems closed by this forwarding age and its decreased popularity.

1. Pendahuluan

Ragam kuliner tradisional Indonesia merupakan pencerminan budaya dan tradisi berasal dari kepulauan nusantara dan memegang posisi penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah asli Indonesia diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi atau adat. Saat ini, kuliner tradisional Indonesia digemari banyak turis, baik asing maupun domestik, dan mulai dikenal ke mancanegara. Hal itu dapat memajukan dan mendukung potensi pariwisata Indonesia yang saat ini mulai berkembang.

Jenis-jenis kuliner tradisional Indonesia dibagi dalam dua kategori besar, yaitu makanan berat dan makanan ringan. Kategori makanan berat meliputi jenis makanan seperti nasi dan lauk pauknya, contohnya nasi uduk, nasi goreng, nasi liwet, nasi kuning, dan semacamnya. Penyebaran dan pelestarian budaya tradisional Indonesia melalui kuliner di kategori ini sudah dinilai cukup baik dengan hadirnya banyak restoran atau rumah makan yang menyajikan beragam menu makanan berat dari berbagai daerah di Indonesia. Sementara kategori makanan ringan meliputi jenis makanan seperti jajanan pasar dan makanan penutup atau camilan, contohnya kue kering, kue basah, macam-macam es serut atau minuman dingin, dan lain sebagainya, penyebaran dan pelestariannya dinilai masih jarang dan butuh perhatian lebih dari masyarakat karena para pedagang jajanan pasar ini berupa penjaja di pinggir jalan, gerobak-gerobak atau kios-kios kecil.

Seiring dengan perkembangan zaman di era globalisasi ini, keberadaan para pedagang jajanan pasar atau tukang jualan yang menggunakan gerobak keliling pun makin tersisih. Dengan keberadaan media yang dapat menghimpun informasi yang diperoleh dari mana pun dalam waktu singkat, membuat masyarakat lebih sadar akan dunia luar yang kemudian mempengaruhi gaya hidup saat ini. Pergeseran nilai gaya hidup saat ini dengan anggapan bahwa makanan non-tradisional dinilai lebih kekinian dibandingkan mengonsumsi jajanan tradisional Indonesia tentu membahayakan bagi industri jajanan pasar.

Fenomena tersebut banyak ditemukan pada masyarakat Indonesia di daerah perkotaan dimana perkembangan media, informasi, dan gaya hidup lebih besar dibandingkan daerah pinggiran bahkan pedesaan. Hal tersebut diperkuat dengan banyaknya makanan non-tradisional yang lebih populer dibandingkan makanan tradisional seperti misalnya *waffles*, *pancakes*, *muffins*, *cookies*, *cupcakes*, *dimsum*, *nachos*, *cakes*, dan lain sebagainya.

Menyikapi hal ini, diperlukan suatu tindakan untuk melestarikan makanan asli Indonesia khususnya jenis jajanan pasar sebagai makanan camilan. Selain dari kegiatan publikasi mengenai jajanan tradisional itu sendiri, aspek kebersihan dan kelayakan tempat berjualan bagi para pedagang patut diperhatikan dan juga termasuk ke dalam poin-poin untuk memperkuat publikasi jajanan tradisional ini. Menurut hasil survey yang telah dilakukan, masyarakat lebih nyaman dan merasa aman jika jajanan yang dibelinya terlihat bersih ketimbang yang tidak bersih.

2. Proses Studi Kreatif

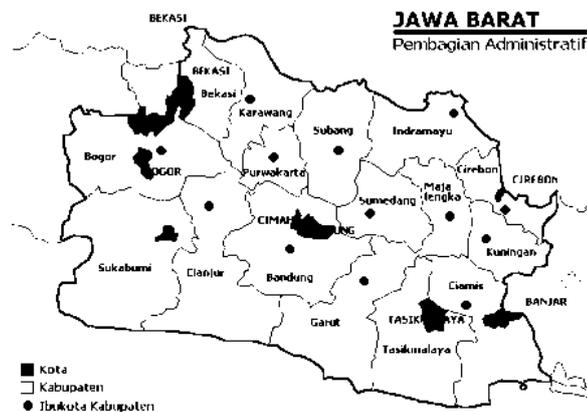
- **Studi Lapangan Fasilitas Sejenis**

Mengacu kepada fasilitas Pusat Jajanan Tradisional yang akan dirancang, studi lapangan fasilitas sejenis dilakukan ke beberapa tempat mencakup pasar tradisional dan toko kue dengan karakter sejenis sebagai berikut :

1. Studi Lapangan Pasar Simpang Dago, Dago - Bandung
Studi ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai aspek-aspek apa saja yang dibutuhkan oleh para pedagang ketika barang dagangannya dipindahkan ke lokasi yang lain (atau lebih spesifik, dipindahkan ke dalam sebuah bangunan)
2. Studi Lapangan Toko Kue Sari-Sari, Jl. Trunojoyo, Bandung
Studi ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai jenis-jenis jajanan yang dijual, kebutuhan ruang, referensi dasar serta pelayanan yang ditawarkan oleh toko tersebut.

- **Studi Geografis dan Kuliner Jawa Barat**

Jawa Barat merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki berbagai potensi daerah yang dapat diberdayakan, baik menyangkut sumber daya air, sumber daya alam dan pemanfaatan lahan, sumber daya hutan, sumber daya pesisir dan laut serta sumber daya perekonomian.



Provinsi Jawa Barat secara geografis terletak di antara 5°50' - 7°50' LS dan 104°48' - 104°48' BT. Kawasan utara merupakan daerah berdatar rendah, sementara kawasan selatan merupakan daerah berbukit-bukit dengan sedikit pantai, dan kawasan tengah sebagai daerah dataran tinggi bergunung-gunung. Secara teritorial wilayah sebelah Utara berbatasan dengan Provinsi Banten dan DKI Jakarta, wilayah sebelah Selatan berbatasan dengan Samudra Indonesia, wilayah sebelah timur berbatasan dengan Provinsi Jawa Tengah, serta wilayah sebelah Barat berbatasan dengan Selat Sunda. Ditetapkannya Wilayah Banten menjadi Provinsi Banten, maka luas wilayah Jawa Barat saat ini menjadi 34.816,96 (Data berdasarkan Survei Sosial dan Ekonomi Tahun 2005), dengan jumlah penduduk 41,483,729 jiwa. Luas wilayah administrasinya terdiri dari 17 Kabupaten dan 9 Kotamadya, dengan membawahkan 592 Kecamatan, 5.201 Desa dan 609 Kelurahan. (Sumber : <http://faster-ipb.blogspot.com/2011/04/data-luas-wilayah-dan-jumlah-penduduk.html>)

Jawa barat adalah sebuah propinsi di tanah Jawa yang memiliki kekayaan kuliner yang sangat beragam, hampir di tiap kabupaten di Jawa Barat memiliki masakan, minuman atau jajanan khas.

(Sumber : <http://www.duniakuliner.info/2012/04/kuliner-khas-jawa-barat.html>)

Berbagai macam jenis olahan masakan kuliner asli khas Sunda memang selalu hadir dengan varian yang sangat menarik dengan cita rasa makanan yang luar biasa sehingga pantas saja jika makanan Sunda kerap menjadi makanan favorit untuk para pecinta kuliner. (Sumber : <http://indonesia-liek.blogspot.com/2011/09/makanan-khas-sunda-jawa-barat-nama.html>). Makanan khas Jawa Barat dapat ditemui di berbagai tempat. Mulai dari makanan dengan rasa yang pedas, asam, hingga manis.

- **Studi Ergonomi**

- Jarak antar display makanan

Jarak bersih minimal antar display bahan-bahan makanan sebesar 72 inci atau 189.9 cm. Jarak ini dapat mengakomodasi seorang pembeli untuk lewat dan memberikan sirkulasi untuk pembeli lainnya.

- Luasan meja makan

Bentuk meja bundar lebih mengakrabkan posisi makan karena tidak bersudut sehingga tidak mengesankan batasan ruang. Untuk 4 orang, ukuran meja yang digunakan adalah 36 inci atau 91.4 dan masih nyaman digunakan untuk jenis makanan ringan atau *coffee table*.

3. Hasil Studi dan Pembahasan

Hasil studi yang diperoleh selama studi perancangan Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat adalah sebagai berikut :

- **Lokasi**

Lokasi yang dipilih sebagai situs perancangan Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat adalah daerah Padjajaran, dekat Pasir Kaliki (di bawah jembatan Pasupati). Alasan mengapa dipilihnya lokasi ini sebagai lokasi perancangan dikarenakan lokasinya yang dekat dengan jalan utama kota Bandung, jalan layang Pasupati dengan pemikiran bahwa turis domestik (yang berdomisili dari Jakarta, misalnya) yang telah puas berekreasi di kota Bandung, ketika pulang akan melewati jalan tersebut. Lokasinya yang dekat dengan jalan raya juga diharap dapat memudahkan para pengunjung.



- **Target Pengunjung**

Target pengunjung pada fasilitas Pusat Jajanan Tradisional ini adalah kalangan menengah. Ditinjau dari jenis barang yang dijual adalah jenis camilan, jenis makanan yang masyarakat dari kalangan manapun dapat mengonsumsinya. Penetapan target pengunjung pada kalangan menengah juga menentukan jenis material dan tingkatan desain.

Lalu, berdasarkan usia, pengunjung dalam Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat dapat digolongkan menjadi :

1. Anak-anak (+ 5 - 15 tahun)
Anak-anak biasanya cenderung untuk susah diatur dan banyak bergerak, sehingga atmosfer yang ditimbulkan biasanya dinamis dan gaduh. Jumlah anak-anak yang menggunakan fasilitas ini berkisar 10% dari jumlah maksimum kapasitas pengguna.
2. Remaja (+ 15 tahun - 30 tahun)
Remaja biasanya cenderung masih labil, sehingga atmosfer yang ditimbulkan biasanya dinamis dan ramai. Jumlah remaja yang menggunakan fasilitas ini berkisar 30% dari jumlah maksimum kapasitas pengguna.
3. Dewasa (+ 30 - 60 tahun)
Dewasa biasanya cenderung sudah lebih stabil, sehingga atmosfer yang ditimbulkan lebih teratur, tenang, dan lebih mengutamakan kenyamanan. Jumlah orang dewasa yang menggunakan fasilitas ini berkisar 60% dari jumlah maksimum kapasitas pengguna.

- **Jenis Makanan**

Jenis-jenis makanan yang dijual di dalam Pusat Jajanan Tradisional ini adalah dominan jajanan tradisional atau jajanan pasar, seperti misalnya :

1. Kue tradisional, seperti misalnya : kue lapis, kue cina pandan, kue bolu kukus.
2. Camilan, seperti misalnya : batagor, gorengan, keripik, dimsum
3. Minuman, seperti misalnya : bajigur, bandrek, sekoteng.

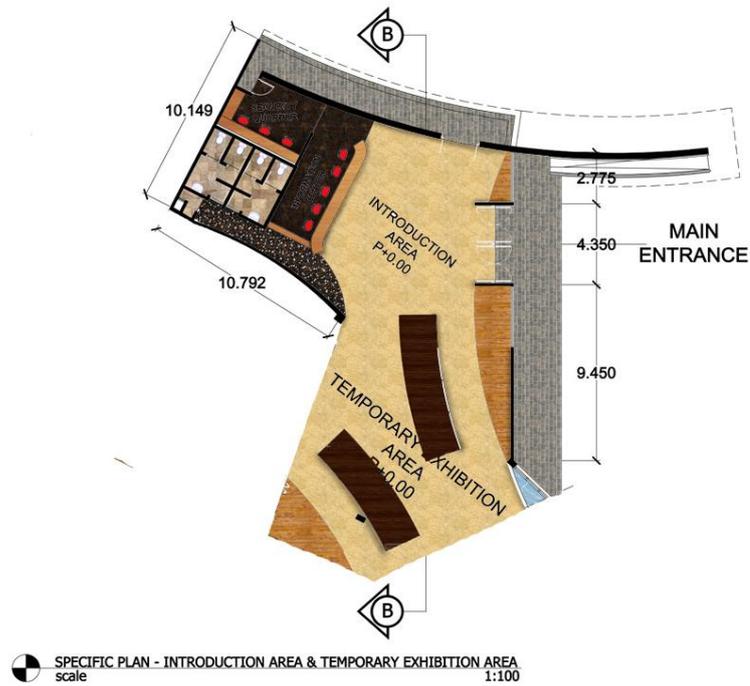
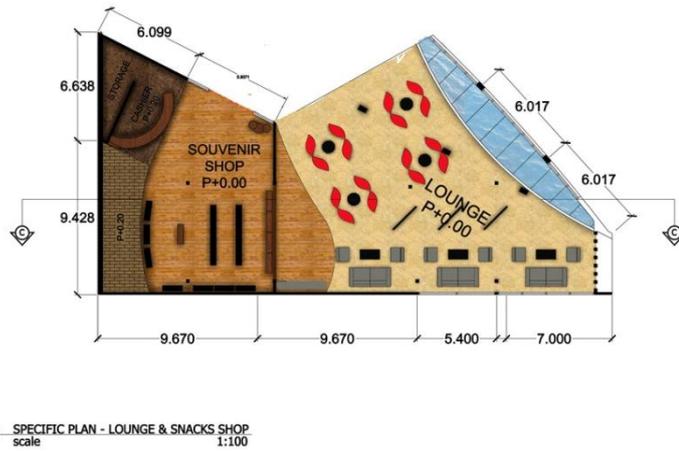
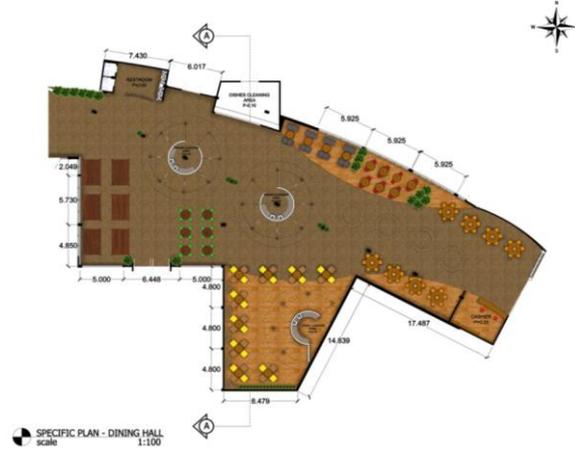
- **Facade dan Layout Bangunan**

Bentuk eksisting bangunan yang modern dengan sudut lengkung dan sudut tajam di sisi lainnya memberi bangunan ini identitas *iconic* dibandingkan dengan bangunan lainnya yang merupakan pemukiman warga dan ruko. Bentuk ini dapat pula membantu Pusat Jajanan Tradisional terlihat dari jalan layang Pasupati dan menarik pengunjung yang baru datang ke Bandung untuk mengunjunginya.



Bangunan Pusat Jajanan Tradisional terdiri dari dua lantai dengan luas $\pm 5452m^3$ dengan 41 slot parkir untuk mobil kecil. Bangunan lantai satu digunakan untuk area informasi, area pegawai pengisi *stand* jajanan, restoran, area aula makan (*dining hall*), dan area pameran temporer. Aula makan berfungsi pula menjadi museum permanen, dimana makanan-makanan yang ada dapat digunakan untuk dilestarikan dan dapat diinformasikan kepada masyarakat umum. Museum saat ini sudah berkembang fungsinya (Montaner:7).

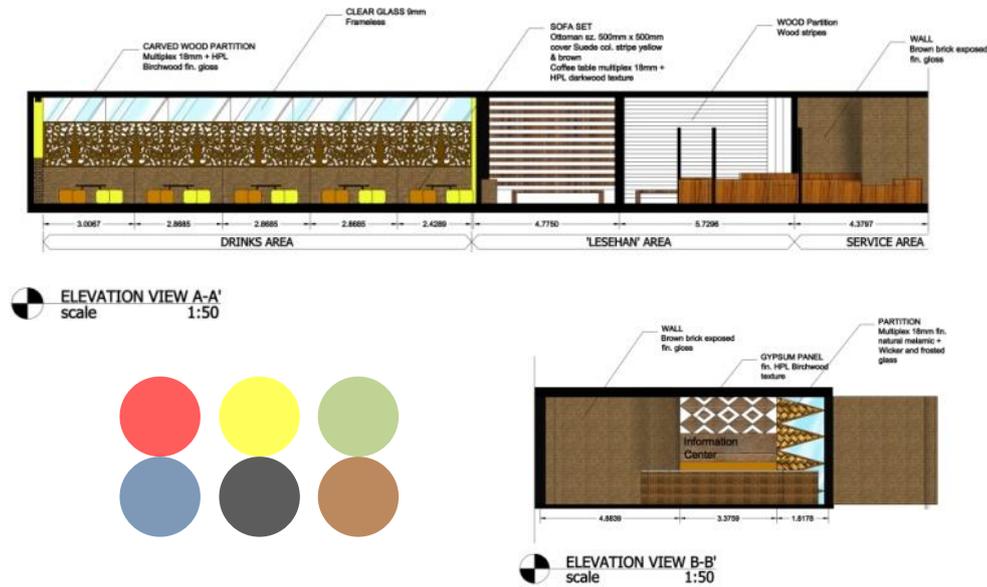
Bangunan lantai dua lebih difungsikan kepada karyawan manajemen, ruang rapat, dan area restoran. Area khusus yang diolah adalah area makan jajanan (*dining hall*), area introduksi, area duduk, dan kios jajanan.



- **Warna dan Material**

Warna-warna yang digunakan dalam perancangan Pusat Jajanan Tradisional adalah warna-warna yang ditemukan di alam dan banyak diaplikasikan pada pewarnaan kostum-kostum penari asal Jawa Barat seperti misalnya tari Jaipong.

Warna-warna alami seperti warna kayu dan bambu adalah warna alam yang banyak digunakan. Kesan yang dihasilkan adalah detail yang bersih, mengesankan alam yang kuat (Schittich:10)



- **Pencahayaan dan Penuasanaan**

Digunakan pencahayaan alami untuk siang hari karena bangunan memiliki banyak bukaan dari kaca bening yang memungkinkan banyak cahaya masuk ke dalam. Sementara pencahayaan buatan digunakan untuk area yang tidak banyak mendapat sinar matahari.



Perspektif Ruang Duduk



Perspektif Ruang Makan



Perspektif Ruang Makan

4. Kesimpulan

Perkembangan zaman teknologi masa kini seharusnya dapat menjadi salah satu upaya penunjang kepopuleran jajanan tradisional karena mudahnya jangkauan akses ke segala macam jenis media sehingga budaya kuliner Indonesia khususnya jajanan tradisional dapat terpublikasi dengan baik ke khalayak luas..

Selain faktor publikasi, adapula faktor tanggap yang berasal dari pribadi masyarakat Indonesia itu sendiri. Di zaman ini, masyarakat Indonesia berkurang rasa percaya diri akan budayanya sendiri dikarenakan terlalu banyak meniru pola hidup bangsa asing dan terkadang menjadi lebih bangga akan budaya asing yang dianutnya. Beberapa pola pikir seperti '*tradisi lama sudah tidak jaman*' ada baiknya diubah menjadi pola pikir '*tradisi lama harus dilestarikan*' dan itu semua berasal dari dalam diri sendiri.

Ucapan Terima Kasih

Artikel ini didasarkan kepada catatan proses berkarya perancangan dalam Mata Kuliah Tugas Akhir Program Studi Sarjana Desain Interior FSRD ITB. Proses pelaksanaan Tugas Akhir ini disupervisi oleh koordinator MK Tugas Akhir sekaligus dosen pembimbing Yuni Maharani, S. Ds., M.T.

Daftar Pustaka

- Montaner, Josep M. 1990. *New Museums*. Great Britain :Architecture Design and Technology Press.
- Schitich, Christian. 2008. *Interior Surfaces and Material*. Germany : Martin Hartl OHG, Munchen.
- Karlen, Mark. 2007. *Dasar-dasar Desain Pencahayaan*. Jakarta : Penerbit Erlangga
- Boud, John. 1973. *Lighting Design in Buildings*. England : Peter Peregrinus, Ltd.
- Panero, Julius.1979. *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta : Penerbit Erlangga.

Situs internet:

<http://faster-ipb.blogspot.com/2011/04/data-luas-wilayah-dan-jumlah-penduduk.html>

<http://www.duniakuliner.info/2012/04/kuliner-khas-jawa-barat.html>

<http://indonesia-liek.blogspot.com/2011/09/makanan-khas-sunda-jawa-barat-nama.html>