

INDONESIA CULINARY CENTER

Deni Warawardhana Yuni Maharani, S.Ds, MT.

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

Email: deniwara@gmail.com

Kata Kunci :kuliner, Indonesia, pusat, memasak

Abstrak

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang besar 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, dan juga Indonesia mempunyai cara masak dan makan yang beraneka ragam. Dampaknya alat masak dan makan pun disesuaikan dengan cara masak dan makan. Bumbu yang digunakan juga sangat beragam, dari setiap daerah memiliki bumbu khas dan menjadi identitas wilayah tersebut. Namun, berbanding terbalik dengan potensinya yang luar biasa, bangsa Indonesia sendiri tidak banyak yang mengenal jenis kuliner asli Indonesia dan malah lebih banyak mengonsumsi makanan asing sebagai makanan kesehariannya. Dan karena perubahan zaman, masyarakat khususnya daerah perkotaan dan semakin menuntut mereka pula untuk bergerak lebih cepat, sehingga untuk memberikan dan menambah pengetahuan tentang budaya Indonesia melalui kuliner diperlukan fasilitas seperti restoran dan fasilitas pelengkap.

Abstract

Indonesia is known as the biggest archipelago which has various culture artifact such as traditional ceremony, traditional warfare, traditional clothes, traditional music, dance, and art, and there is also culinary. Indonesian culinary nowadays is quite known by foreigners because of its rich taste and its unique appearance. The impact cookware and eating was adjusted by means of cooking and eating. Spices are used is also very diverse, from every region has become a distinctive flavor and identity of the region. But, regarding its enormous potential, Indonesian itself doesn't know much Indonesian culinary varieties and consume much more foreigner food as their daily consumption. As age goes forward, information is now easy to gain by people especially they who live in urban area and they become commonly to move quicker.

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan negara ragam etnis budayanya. Setiap budaya lokal memiliki ciri khas yang unik dan hasil budaya yang berbeda satu dengan yang lainnya. Mulai dari bentuk fisik, bahasa, agama, hingga hal – hal yang bersifat terapan dalam kehidupan. Indonesia merupakan negara agraris yang terdiri dari ribuan pulau yang membentang di garis khatulistiwa. Negara ini beriklim tropis dan secara geografis terletak strategis berada diantara dua benua dan dua samudra. Posisinya yang dipenuhi oleh jajaran gunung berapi yang menyebabkan tanah subur yang menjadi faktor utama dalam beragamnya dan pesatnya perkembangan pertanian Indonesia, baik dari segi makanan pokok, hingga makanan pendukung lainnya seperti rempah – rempah. Letak geografis yang strategis membuat Indonesia kaya dengan hasil alam. Dari segi agrikultural, Indonesia menghasilkan hasil pangan yang beragam dan unik hingga menjadi incaran warga asing yang rela mengorbankan apapun untuk memonopoli hasil pangan Indonesia pada era kolonial abad pertengahan. Hasil laut juga menjadi komoditas yang tinggi karena letak yang strategis. Diapit oleh dua samudra, lautan Indonesia kaya akan beragam jenis flora dan fauna.

Kuliner merupakan salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. Karena selain dari fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai – nilai sejarah bahkan filosofis. Kuliner yang authentic adalah salah satu jenis kreatifitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambah nilai budaya kuliner tradisional, sama seperti yang lainnya, kebudayaan Indonesia penting untuk dijaga dan dilestarikan otentiknya.

Dalam upaya melestarikan budaya kuliner Indonesia dari generasi sekarang ke generasi selanjutnya, dan member informasi kepada masyarakat, khususnya masyarakat yg tinggal di daerah perkotaan, mengenai budaya dan jenis – jenis kuliner Indonesia maka dirasa perlu adanya fasilitas – fasilitas yang menunjang seperti restoran, kursus untuk memasak dan tempat untuk membeli bumbu – bumbu dan sesuatu yang berhubungan dengan kuliner Indonesia.

Tujuan dari fasilitas ini adalah mengeksplorasi dan memberdayakan potensi-potensi yang dimiliki para penjual makanan tradisional asli Indonesia sebagai salah satu aset dalam bisnis kuliner tradisional Indonesia. Salah satunya dengan cara menyusun perencanaan sebuah pusat kuliner asli Indonesia yang ‘ramah’ dan dapat diterima para penjual dan para pembeli dan merelokasi para pedagang makanan ke tempat yang lebih layak (dari segi akses, segi kebersihan, segi tata letak, dan segi atmosfer) sehingga dapat menyajikan dagangan mereka dengan kualitas kesehatan dan kebersihan yang baik dengan konsep aktivitas makan yang menarik dan unik sesuai dengan karakteristiknya.

Dalam merancang fasilitas ini terdapat permasalahan yang dihadapi , yaitu 1)bagaimana mengedukasi masyarakat / pengunjung yang datang tentang kuliner tradisional Indonesia. 2) bagaimana menciptakan suasana makan yang higienis, bersih, dan nyaman. 3) bagaimana menciptakan fasilitas masak dan makan yang aman dan nyaman. 4) bagaimana menciptakan fasilitas yang mendukung sistem pelayanan profesional, ramah, dan peduli terhadap kebutuhan pengunjung. dan 5) bagaimana menciptakan fasilitas yang sepadan dengan harga yang dikenakan.

2. Proses Studi Kreatif

Tema desain yang dipilih adalah pasar, karena setiap daerah mempunyai pasar tradisional yang memang erat dengan kebudayaan Indonesia. Dengan kegiatan jual belinya sehingga pembeli dengan penjual merasa saling dekat dalam hal kekeluargaannya sangat tinggi. Kemudian dipadukan dengan kebudayaan kuliner Indonesia yang sangat beragam yaitu dari bahan makanan yang beragam ,cara masak yang sangat unik, cara makan dengan tangan, dan alat makan yang menggunakan material alami dalam alas makannya. Hal – hal tradisional tersebut dipadukan dengan hal – hal yang modern dalam pemilihan sistem agar terjaga kualitasnya, dan dapat diterima oleh masyarakat dengan budaya dan gaya hidup perkotaan.

Berikut adalah solusi – solusi desain yang diterjemahkan ke dalam konsep Interior

a. Konsep Ruang

Pusat Kuliner Indonesia merupakan salah satu ruang publik yang memiliki satu ruang utama yang kemudian menjadi pusat dari segala kegiatan di dalam bangunan. Ruang-ruang lainnya butuh batasan - batasan yang menekankan fungsi dari ruang-ruang tersebut. Namun dalam konteks penempatannya, ruang-ruang tersebut harus tersusun secara teroganisir, sehingga ruang satu dengan lainnya dapat berhubungan dengan baik.

Area makan, bar dan area persiapan merupakan bagian utama dari Pusat Kuliner Indonesia ini. Terletak setelah lobby, sehingga pengunjung yang masuk dapat langsung diarahkan ke area makan. Karakter seperti festival harus dapat terasa kuat dalam ruang ini karena fungsinya sebagai pusat kegiatan dalam bangunan. Pada ruang ini, pengguna diharapkan dapat makan, minum, bersosialisasi, dan menyaksikan kegiatan – kegiatan yang diadakan disana.

b. Konsep Bentuk

Pembentukan ruang dan berbagi elemen pendukungnya dalam Pusat Kuliner Indonesia mengadopsi bentuk-bentuk dari elemen – elemen tradisional Indonesia dipadukan dengan bentuk – bentuk ikonik dari sebuah festival sehingga dapat memeriahkan suasana interior bangunan Pusat Kuliner Indonesia.

c. Konsep Warna & Material

Permainan warna merupakan salah satu unsur penting dalam perancangan serta pemunculan *image* dari sebuah interior ruang. Tujuan utama pembangunan Pusat Kuliner Indonesia adalah ingin mengembalikan memori dan membangkitkan kesan tradisional kepada masyarakat, khususnya daerah perkotaan yang sudah banyak melupakan kesan tradisi dalam kegiatan sehari-hari, sehingga dibutuhkan bentuk familiar dan suasana familiar dari sebuah pasar.

Pasar yang dikenal dengan image ramai dan meriah sehingga konsep ‘karnaval atau festival’ dirasa cocok dengan image pasar tersebut. Warna - warna yang diambil merepresentasi kesan karnaval seperti warna warna cerah seperti merah, kuning, hijau, biru, dan putih serta dipadukan dengan warna – warna tradisional Indonesia.

Pemilihan material dapat membantu menampilkan image dari sebuah ruangan, namun perlu diingat bahwa Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat merupakan sebuah sarana publik dan intensitas kegiatan yang tinggi sehingga perlu dipikirkan faktor perawatan, keamanan, dan ketahanannya dengan harga yang relatif murah.

Pada lantai, Menggunakan material yang tidak licin karena khawatir untuk para lanjut usia yang terpeleset terutama di area makan. Material yang digunakan dapat berupa batuan alam atau keramik *unpolished*. Pada daerah kantor pengelola dan convention hall dan daerah yang tidak operasional, material yang digunakan lebih sedikit eksklusif untuk memuaskan pengguna fasilitas tersebut, karenanya digunakan material karpet.

Material dinding pada umumnya menggunakan kayu sonokeling, dengan bagian beton ekspos di bagian atas / bagian yang sulit tersentuh ketika maintenance. Bagian dinding lain dibuat tidak massif dengan banyak bukaan dikarenakan konsep awal Pusat Kuliner Indonesia ini adalah pasar, bukan pasar indoor sehingga udara di luar dapat masuk ke dalam dan menyamakan atmosfer keduanya.

Pada *Ceiling*, Di area makan, ceiling dibuat tinggi agar ruang terasa sejuk. dengan true ceiling mengikuti bentuk bangunan. Bagian bangunan lain menggunakan true ceiling dengan permainan ketinggian agar tampak lebih dinamis.

Furnitur menggunakan material khas Indonesia seperti berbagai macam jenis kayu, bamboo dan rotan, tahan lama, dan mudah perawatannya. Untuk beberapa peralatan yang sering terjadi kontak dengan air, digunakan stainless steel agar mudah perawatan dan tidak gampang berkarat.

3. Hasil Studi dan Pembahasan

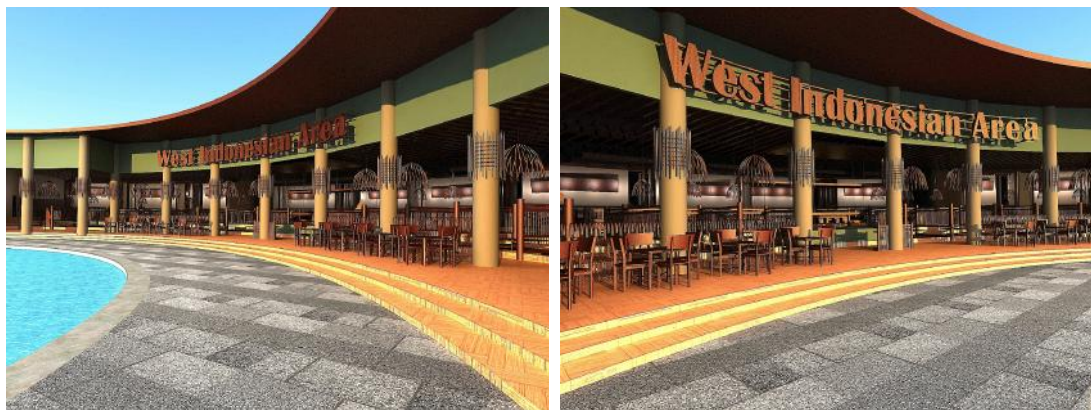
Dari studi yang dilakukan, target pengunjung yang diharapkan adalah para pecinta kuliner Indonesia, masyarakat yang tertarik dengan makanan dan tata cara masak, makan dengan cara Indonesia, para wisatawan asing maupun domestik. kegiatan yang ada tidak hanya sebagai kegiatan makan atau belajar memasak, tetapi juga mengetahui cara makan, pengetahuan bumbu-bumbu hingga mengetahui adat istiadat daerah melalui kulinernya.

Berdasarkan kebutuhan tersebut, maka garis besar beberapa fasilitas yang dibutuhkan pada culinary center ini adalah area makan yang menghimpun seluruh daerah Indonesia dan dibagi kedalam 3 wilayah utama agar memudahkan pengunjung dalam memilih jenis makanan per daerah, kemudian area workshop yang memfasilitasi pengunjung untuk belajar berbagai macam makanan Indonesia, area lainnya seperti area retail yang dibagi kedalam 2 bagian yaitu area yang menjual souvenir dan buku – buku masakan dan area yang menjual bumbu – bumbu khas Indonesia, dan yang terakhir adanya ruang pameran yang memamerkan artefak dan informasi tentang kuliner Indonesia.



Gambar 1. Perspektif lobby utama, merupakan area yang pertama dilihat pengunjung ketika masuk.

Pada area lobby terdapat sebuah information center, disana pengunjung dapat menanyakan dan mendapatkan informasi tentang area yang ada di Pusat Kuliner Indonesia. Pengunjung dapat langsung diarahkan kebagian kiri dan kanan. Bagian kiri mengarahkan pengunjung dapat langsung ke area makan timur dan untuk bagian kanan mengarahkan pengunjung ke area retail.



Gambar 2. Perspektif bagian luar bangunan area makan Indonesia bagian barat.

Untuk memasuki area makan Indonesia bagian barat dan tengah, pengunjung harus melewati bangunan pertama, dan melewati jalan terbuka yang terdapat sebuah kolam. kemudian pengunjung disambut dengan area makan Indonesia bagian barat, dan terdapat area makan duduk *outdoor*. Dalam perancangan Pusat Kuliner Indonesia ini, area makan bagian Indonesia barat dipilih sebagai studi ruang khusus. Area makan di Indonesia bagian barat dibagi 4 tipe yaitu area makan duduk dalam, area makan duduk *outdoor*, area lesehan group dan area lesehan bersama – sama.

area jual makanan wilayah barat dibagi kembali kedalam tiga wilayah utama yaitu area sumatera, jawa dan Kalimantan. kemudian adanya area pertunjukan dan adanya tiga *waiter station*. ditambah kembali sebuah *corner* di tengah area. untuk toilet berada di masing – masing sudut area.



Gambar 3. Perspektif area makan Indonesia bagian barat

Pada area jual makanan dibagi berdasarkan pulau, yaitu area makan Sumatra, Jawa dan Kalimantan, pada setiap area jual, terdapat dapur terbuka yang memperlihatkan proses membuat makanan. Jadi pembeli dapat melihat secara langsung proses pembuatan kuliner yang mereka pesan.



Gambar 4. Tampak area makan Indonesia bagian barat, yang memperlihatkan keseluruhan area makan.

4. Penutup / Kesimpulan

Pusat Kuliner Indonesia dibuat untuk memperkenalkan Indonesia melalui budaya makan dan kulinernya. Masyarakat yang datang tidak hanya untuk makan saja, tetapi ada proses edukasi untuk mengetahui budaya makan di setiap daerahnya, yang dapat dicapai dengan cara melihat langsung proses pembuatan masakan, kursus kuliner Indonesia, menggunakan alat makan dan cara makan ala Indonesia.

Dalam perancangan Pusat Kuliner Indonesia ini, ada beberapa hal penting yang harus menjadi bahan desain adalah menggunakan material – material yang beragam, kendala yang dihadapi dalam merancang fasilitas ini adalah menyatukan unsur kebudayaan masing – masing daerah di Indonesia menjadi satu kesatuan yang baik.

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 disupervisi oleh pembimbing Yuni Maharani, S.Ds, MT.

Daftar Pustaka

- Chaldun, Ahmad. 2008. Atlas Indonesia³⁴ propinsi, Surabaya : Penerbit PT. Karya Pembina Swajaya
- Lawson, Fred.1976. Restaurants Clubs & Bars Planning. United States:Cahner.
- Panero, Julius.1979. Dimensi Manusia dan Ruang Interior. Jakarta : Penerbit Erlangga