

BAB II

TINJAUAN PUSAT KULINER JAWA BARAT

2.1 PUSAT KULINER

Pusat kuliner adalah tempat yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, dan mengenal makanan khas daerah. Pusat kuliner adalah tempat yang di dalamnya meliputi kegiatan mengkonsumsi makanan dari suatu daerah dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti cara mengolah memasak, mengetahui alat masak tradisional daerah, serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika di dalam pusat kuliner. Wisatawan yang berkunjung ke tempat wisata kuliner merupakan mencari pengetahuan dari suatu makanan untuk mencoba rasa makanan dan juga untuk memperoleh pengalaman yang didapat dari makanan khas suatu daerah yang merupakan motivasi utama seseorang untuk melakukan perjalanan wisata.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga tahun 2003 Wisata adalah bepergian secara berkelompok untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang dan bertamasya. Sedangkan Kuliner berarti masakan atau makanan. Jadi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner adalah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata kuliner.

2.1.2 PENGERTIAN KULINER

Culinary dalam bahasa Inggris berarti hal urusan dapur yang berkenaan dengan keahlian masak-memasak. Dalam bahasa Indonesia diistilahkan dengan kata kuliner. Pusat kuliner merupakan tempat makan dengan banyak stand makanan. Pengunjung bebas memilih, baik makanan maupun tempat makannya. Perabot untuk keperluan pusat kuliner harus praktis, nyaman dipakai serta enak dipandang. Untuk tiap bagian dari ruangan di tempat yang dipilih.

sumber: antropologi kuliner nusantara Jakarta: kpg (kepuustakaan popular gramedia) juli 2015 Berbagai Ilmu. 2011.

Pengertian Kuliner. Daikses pada 29 Juli 2016

2.1.3 PENGERTIAN BOBOKO

Boboko kerajinan dari bambu yang berupa bakul nasi atau boboko, Nenek moyang kita dahulu sudah memiliki pengetahuan yang luar biasa, buktinya mereka berfikir untuk menciptakan alat yang dapat membantu dalam kegiatan mereka. Pada zaman itu sudah mulai berkembang pengetahuan tentang anyaman, yaitu sejumlah benda yang berbentuk lembaran baik berupa daun, bambu, kulit kayu atau apapun yang disatukan dan saling menganyam sehingga membentuk aneka benda yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan.

Boboko adalah suatu tempat untuk mencuci beras atau wadah nasi. Boboko terbuat dari bambu yang dianyam rapat, berbentuk bundar cembung dengan kaki segi empat yang disebut soko. Sisi permukaan wadah diberi wengku yang dililitkan dengan bambu tali. Pada masyarakat Sunda. Banyak sekali kegunaan dari kerajinan bambu berupa boboko sebagai perabot rumah tangga, sebagai tempat untuk menyimpan nasi, bisa juga digunakan sebagai tempat mencuci beras sebelum dimasak. Jadi boboko semakin lama semakin

berkembang berkat kreatifitas para pengrajin. Sehingga munculah berbagai jenis dan motif dari kerajinan bambu berupa boboko sebagai tempat nasi atau untuk mencuci beras.

Beras adalah bulir padi yang sudah terpisah dari sekamnya. Mengolah padi hingga menjadi beras harus melewati tahapan menumbuk gabah dengan menggunakan lesung. Gabah yang terkelupas kulitnya itulah yang dinamakan beras. Awal mula beras adalah dari padi yang awal mula padi adalah dari kisah seorang dewi sri atau nyi pohaci sanghyang sari dari kayangan .

2.1.3 PENGERTIAN KONTEMPORER

Gaya Desain Interior Kontemporer yang menampilkan tampilan ruang yang rapi dan bersih. Sebuah gaya desain yang bisa dikatakan memperlihatkan gaya masa kini atau modern. Desain kontemporer menggunakan banyak garis yang terlihat ramping dan kontras yang Bisa dipadukan dengan beberapa perabotan. Hal tersebut untuk menghilangkan kesan kaku dan menampilkan aksen yang lebih menarik. Material yang di gunakan dalam gaya kontemporer seperti baja, krom, nikel biasanya digunakan untuk perangkat keras, lampu dan beragam aksesoris, dengan pilihan warna hitam sebagai aksen yang menonjol. Dalam gaya kontemporer Pencahayaan menjadi salah satu ciri khas dan merupakan faktor sangat penting pada interior kontemporer. Pencahayaan digunakan untuk fokus pada elemen atau dinding aksen atau karya seni. Gaya kontemporer lebih memilih untuk menunjukkan tampil dalam masa kini dan tidak menampilkan kesan futuristik atau masa depan.

2.1.4 PENGERTIAN DAPUR SUNDA

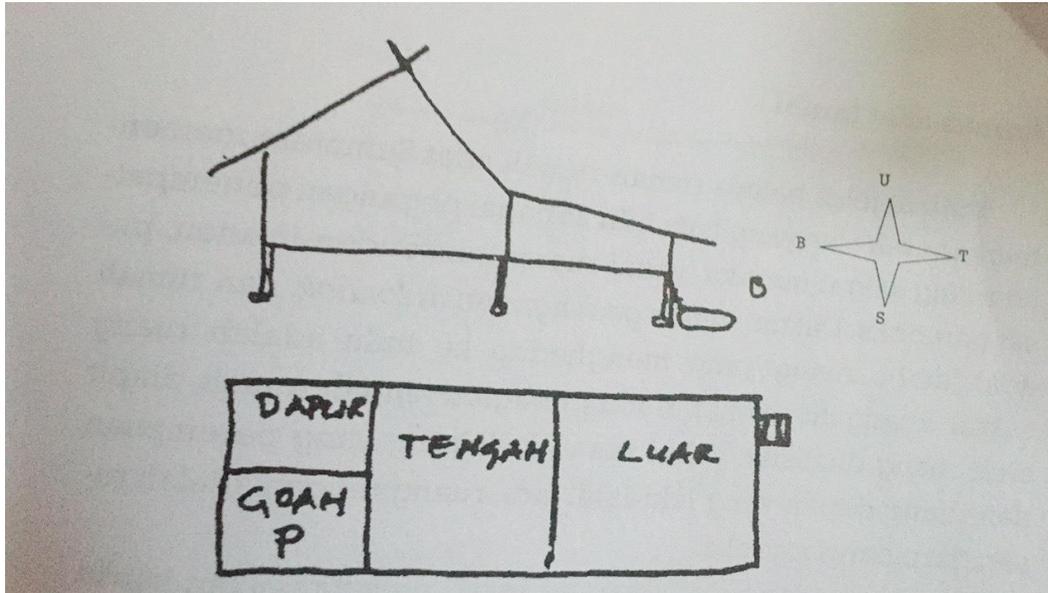
Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan. Dapur merupakan tempat yang biasanya dilakukan oleh para wanita dan beberapa alat dapur Sunda. Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia terbitan Balai Pustaka (2001) perabot artinya barang-barang perlengkapan, dapur adalah ruang tempat memasak, tradisional artinya sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma, dan adat kebiasaan yang ada secara turun-temurun. Sunda adalah nama suku di Indonesia yang terdapat di daerah Jawa Barat.

Jadi perabotan dapur tradisional Sunda adalah barang-barang perlengkapan yang biasa digunakan di tempat memasak yang merupakan warisan turun-temurun masyarakat suku Sunda yang terdapat di wilayah Jawa Barat. Dalam adat sunda alat dapur sering dikatakan sebagai pakakas awewe/perempuan. Pakakas dapur dalam bahasa sunda merupakan perabotan rumah tangga yang sering digunakan di dapur, karena memang masyarakat sunda masih menggunakan pakakas dapur tradisional, namun sekarang karena jaman sudah modern banyak perabotan dapur yang sudah di tinggalkan meskipun di daerah-daerah pedalaman masih banyak digunakan. Perabotan yang digunakan pada dapur khas budaya sunda seperti.

table 1.

Perabotan Dalam Dapur Adat Sunda		
hawu	nyiru	songsong
boboko	hihid	pariuk

gentong	peso	cowet
siwur	jojdog	poci
paraseuneu	kawali	padaringan
seeng	tampir	Mutu/gegerus



gambar1 : posisi dapur sunda

sumber :estetika paradoks





*gambar : posisi dapur sunda
sumber :dapur adat sunda*

2.2 KULINER JAWA BARAT

A. Masakan khas Jawa Barat

Masakan khas Jawa Barat adalah masakan dari masyarakat Sunda di Jawa Barat, Indonesia. Ini adalah salah satu makanan yang terpopuler di Indonesia. Makanan Sunda memiliki ciri khas tersendiri yang menyediakan bahan yang segar, lalap terkenal sebagai pelengkap makan dengan sambal dan juga karedok menunjukkan kegemaran orang Sunda terhadap sayuran mentah segar, masakan Sunda menampilkan citarasa yang ringan, sederhana. Dari rasa yang disediakan dalam masakan sunda berkisar antara gurih asin, asam segar, manis, dan pedas.

Masakan orang sunda biasanya selalu di hidangkan dengan Sambal terasi. Sambal terasi adalah bumbu penyerta yang paling lazim dalam hidangan Sunda, dimakan dengan lalap atau tahu dan tempe goreng dan sayur asem dengan kuah

berbumbu asam jawa adalah sayur yang paling populer dalam hidangan Sunda. Masakan sunda beragam dan banyak di buru oleh wisatawan luar atau dalam negeri.

B. Tata Cara Makan Khas Jawa Barat

Orang sunda memiliki beberapa kebiasaan atau keunikan yang dilakukan dalam atau saat makan selalu makan dengan tangan tanpa menggunakan sendok dan garpu Makan. Selalu ada lalapan Daun-daunan. Berbagai cara memasak ikan seperti dibakar, digoreng, dipepes, dibubuy atau dibungkus pakai daun pisang lalu dimasukkan ke dalam abu panas, dicobek, diacara dibumbu rujak, dan lain-lain.sambal terasi, sambel muncang kemiri, sambal oncom, sambel goreng,sambel cabe hejo dan lain-lain Makanan khas Sunda lain yang memiliki rasa manis amis-amis biasanya dikelompokkan sebagai makanan penutup Ciri khas lain masakan Sunda yaitu kreatif memanfaatkan bahan dasar yang bagikebanyakan orang dianggap tidak bermanfaat. Budaya ngaliwet, makan bersama di atas daun pisang

Berbagai makanan khas Jawa Barat dapat ditemui di berbagai tempat. Mulai dari makanan dengan rasa yang pedas, asam, hingga manis. Jawa Barat memiliki makanan tradisional yang beragam dan memenuhi selera banyak orang. Makanan dan minuman ini umumnya diolah dari bahan-bahan mentah menjadi sajian yang dinikmati dengan berbagai cara.

Sumber: Antropologi Kuliner Nusantara (PT. Gramedia)

Sumber: Pilihan masakan dan Jajanan Khas Daerah (PT. Gramedia Pustaka Utama)sumber: Dapur indonesia(PT.Gramedia)

C. Ciri khas Masakan dari Jawa Barat

- 1) Banyak menggunakan sayur-mayur mentah seperti karedok atau sekadar lalap mentah yang disantap bersama sambal.
- 2) Sedikit pedas dan asam.
- 3) Dominan masakan yang terbuat dari ikan.

2.3 Alat-Alat masak dan wadah Tradisional Jawa Barat

table 2.

No.	Alat dan wadah	Image	Keterangan
1	Nyiru		Nyiru adalah wadah yang terbuat dari anyaman bambu yang berbentuk bulat, digunakan untuk membersihkan kotoran yang tidak diperlukan pada beras atau kacang-kacangan yang ditapinya sebelum dimasak.
2	Cukil		Adalah alat untuk mengaduk atau mengambil nasi yang berbentuk seperti sendok dengan ukuran yang agak besar, terbuat dari kayu atau batok kelapa.
3	Dulang		Wadah tempat menyimpan nasi sesaat setelah dipindahkan dari aseupan untuk dikipasi dengan hihid(diakeul). setelah nasi diakeul maka akan dipindahkan ke dalam boboko.
4	boboko		Adalah tempat menyimpan nasi atau kadang-kadang dipakai untuk mencuci beras sebelum dimasak. Terbuat dari anyaman bambu, bagian atas berbentuk lingkaran

			sedangkan bagian bawah berbentuk kotak
5	Hawu		Tungku atau di sunda lebih dikenal dengan nama Hawulni adalah alat untuk memasak yang terbuat dari tanah liat atau tumpukan batu bata. Bahan bakar untuk memasak yang digunakan adalah kayu bakar. Tungku masih banyak juga yang menggunakan, terutama untuk daerah pedalaman yang penduduknya masih tergolong kurang mampu.
6	Anglo		Hampir sama dengan tungku yang memiliki fungsi untuk alat memasak. Anglo ini terbuat dari tanah liat dengan bahan bakar utama arang atau kayu bakar. Anglo masih dapat ditemukan pada pedagang makanan tradisional.
7	Dandang		Dandang adalah alat masak tradisional untuk memasak nasi. Dandang biasanya terbuat dari tembaga, berwarna kuning keemasan dan memiliki bentuk seperti topi pesulap yang dibalik. Penggunaan dandang untuk menanak / masak nasi dengan cara mengukusnya.
8	Asepan		Kukusan bambu atau dalam bahasa sunda " Asepan " adalah alat masak tradisional yang menjadi pelengkap dandang dalam menanak nasi. Asepan ini terbuat dari bambu dan bentuknya seperti tumpeng.

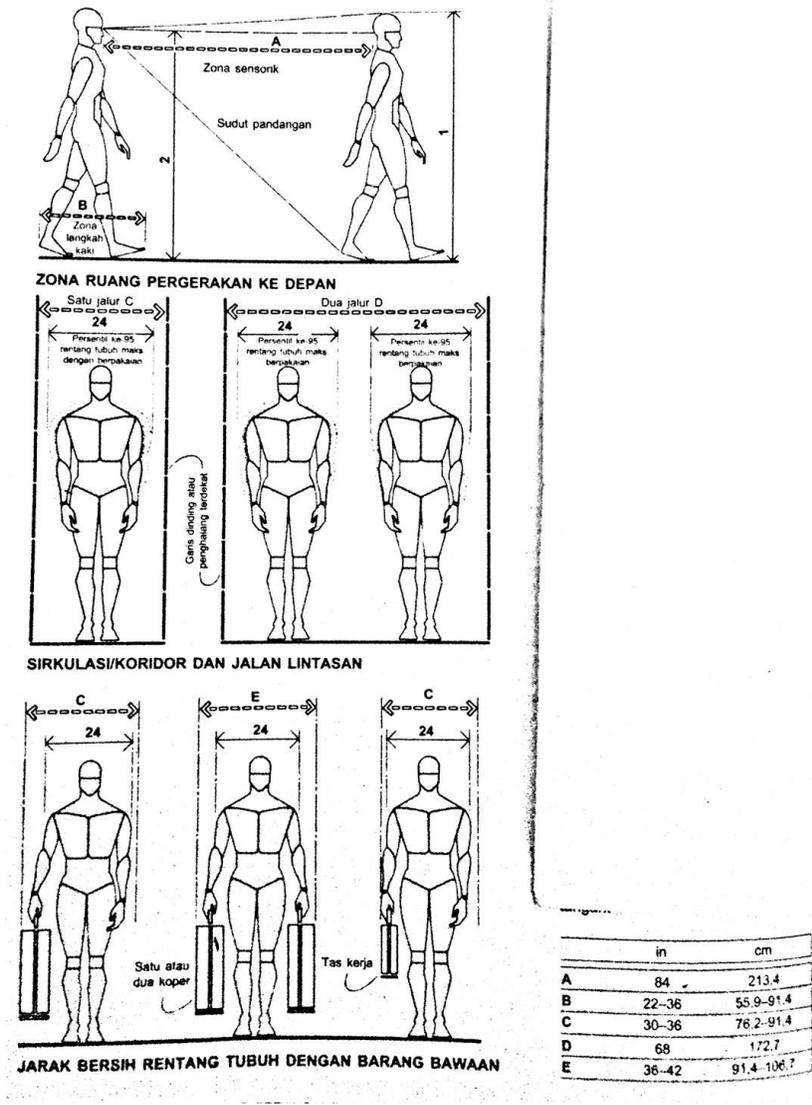
9	Tumbu		<p>Tumbu biasanya digunakan untuk menyimpan bahan makanan. Bahan-bahan makanan yang biasa disimpan di dalam tumbu adalah umbi-umbian, beras, kacang-kacangan dan juga buah-buahan.</p>
10	Irus		<p>Irus adalah alat yang digunakan untuk mengaduk sayur selama proses memasak. Biasanya terbuat dari batok kelapa sedang tangkainya terbuat dari kayu namun ringan. Karena terbuat dari batok kelapa dan kayu membuat alat ini bebas dari karat dan anti bakteri. Meskipun banyak yang sudah beralih menggunakan sendok sayur modern namun irus masih tetap banyak peminatnya.</p>
11	Tempayan		<p>Tempayan adalah gentong besar yang terbuat dari tanah liat. Tempayan memiliki fungsi untuk menyimpan persediaan air di dapur. Tempayan yang berukuran lebih kecil biasanya digunakan juga sebagai tempat penyimpanan beras. Namun kini tempayan banyak digunakan untuk hiasan pada taman ataupun kolam.</p>
12	Talenan		<p>Talenan dari kayu juga masih banyak digunakan oleh ibu rumah tangga. Alat ini dipercaya lebih awet, karena terbuat dari kayu membuat talenan lebih kuat dari berbagai sayatan dan irisan pisau. Juga tidak akan mengeluarkan zat kimia meskipun tergores irisan pisau karena terbuat dari kayu.</p>

13	Cobek		<p>Alat ini biasanya untuk menghaluskan bumbu masak seperti rempah-rempah, bawang merah, bawang putih maupun cabai. Alat masak ini biasanya terbuat dari tanah liat, batu ataupun kayu. Kelezatan, aroma dan cita rasa lebih terasa jika dibandingkan dengan menggunakan blender. Itulah yang membuat cobek masih menjadi pilihan ibu rumah tangga untuk membuat bumbu-bumbu masak dan terutama untuk membuat sambal.</p>
14	Parutan		<p>parutan digunakan untuk memarut kelapa dan umbi-umbian</p>

2.4 Studi Antropometri

a. antropometri pusat kuliner

Pusat wisata kuliner pastinya membutuhkan ruang yang cukup untuk menampung wisatawan domestik dan internasional. Maka itu tempat wisata kuliner harus memiliki ruangan yang terukur dengan ukuran dimensi tubuh manusia yang meliputi daerah ukuran, kekuatan, kecepatan dan aspek lain dari gerakan tubuh manusia dan dapat memberikan kenyamanan pengunjung untuk beraktifitas di dalam ruangan pusat wisata kuliner. Tempat wisata kuliner diperlukan perancangan suatu sistem kerja agar membantu kemudahan pemakai fasilitas, keamanan dan kenyamanan dari suatu aktifitas di dalam wisata kuliner.

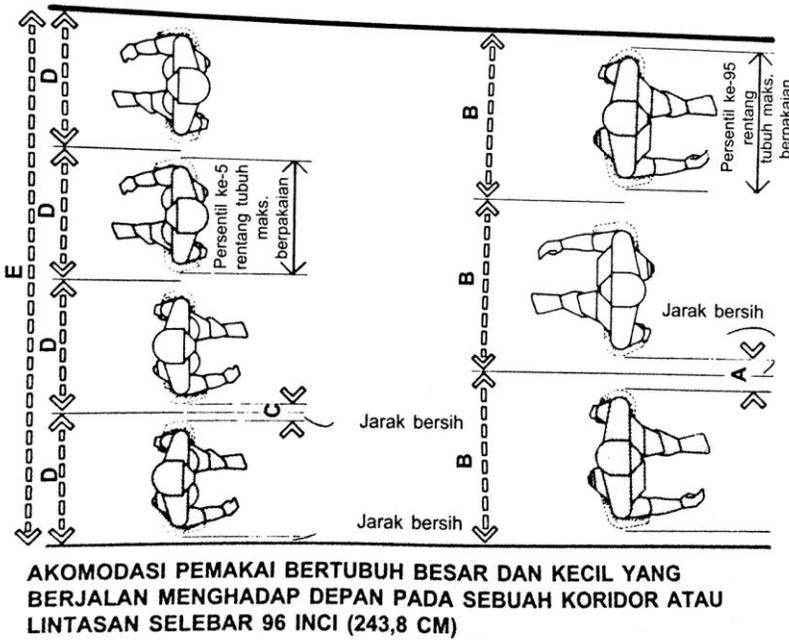


Gambar 2. Standard dimensi tubuh indonesia
 Sumber: standar dimensi

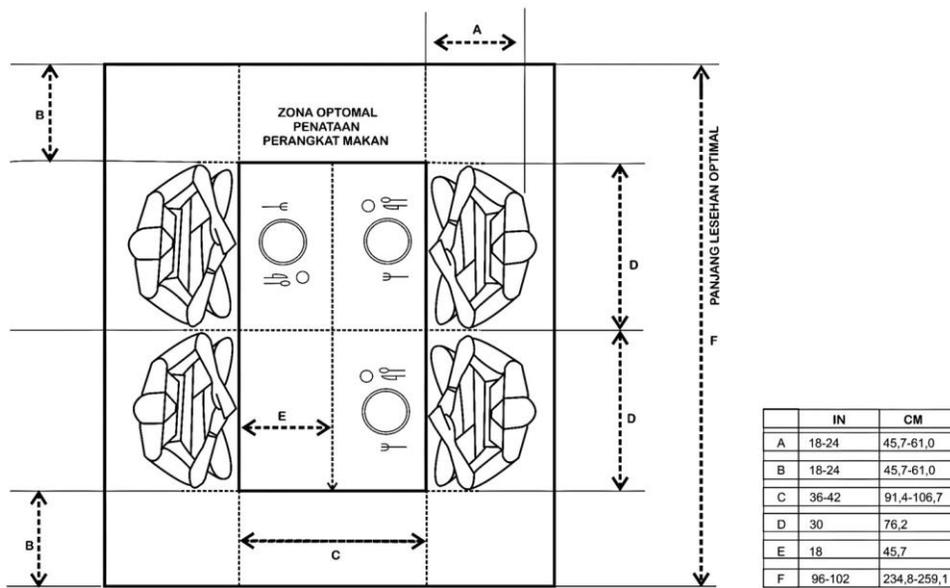
b. Anropometri Tempat makan

Kenyamanan mebel bagi pengunjung sangatlah penting, karna jika sebuah tempat makan yang nyaman maka pengujung akan lebih menikmatiya. Sebuah tempat makan harus memiliki mebel-mebel yang mendukung aktivitas pengunjung ketika makan yaitu meja dan kursi. Untuk suatu kenyamanan dalam menjalani aktivitas makan

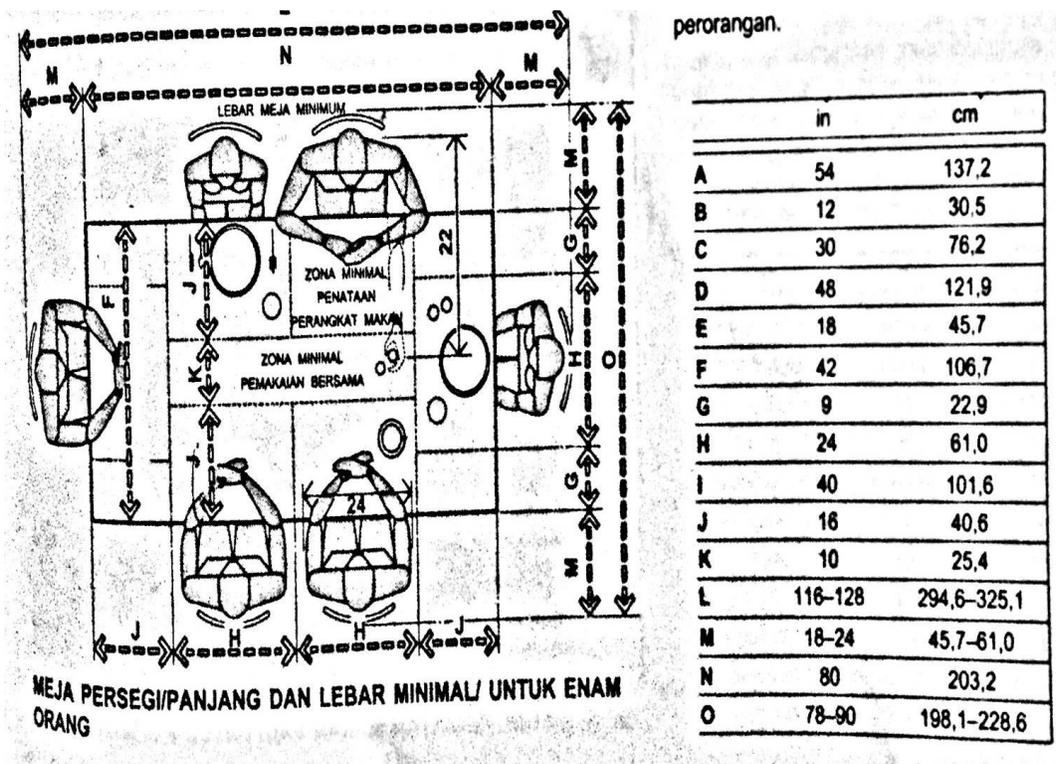
bersama, diperlukan suatu penyesuaian mebel agar suasana kebersamaan lebih terasa. untuk itu Ergonomi ditinjau dari antropometri pada mebel (meja makan, kursi makan, meja salad, kursi tunggu, wastafel, dan meja. sesuai dengan standart masing-masing mebel telah sesuai dengan ukuran standart yang ada seperti gambar di bawah ini.



Gambar 3. akomodasi pemakai
 Sumber : Human Dimention (Julius p & martin.z)



Gambar 3 .Tempat makan lesehan
 Sumber : Human Dimention (Julius p & martin.z)

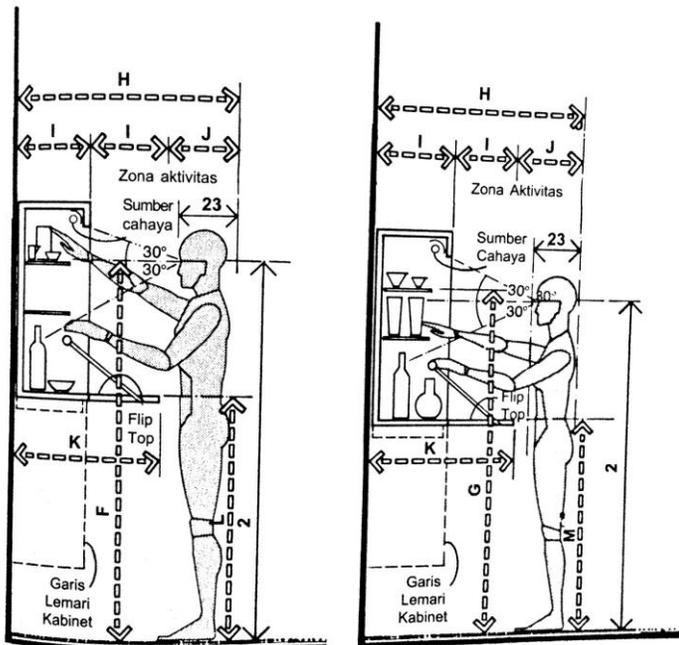


Gambar 3
 .tempat makan
 meja &kursi

Sumber :
 Human
 Dimention
 (Julius p &
 martin.z)

c.Anropometri Dapur

Meja Dapur



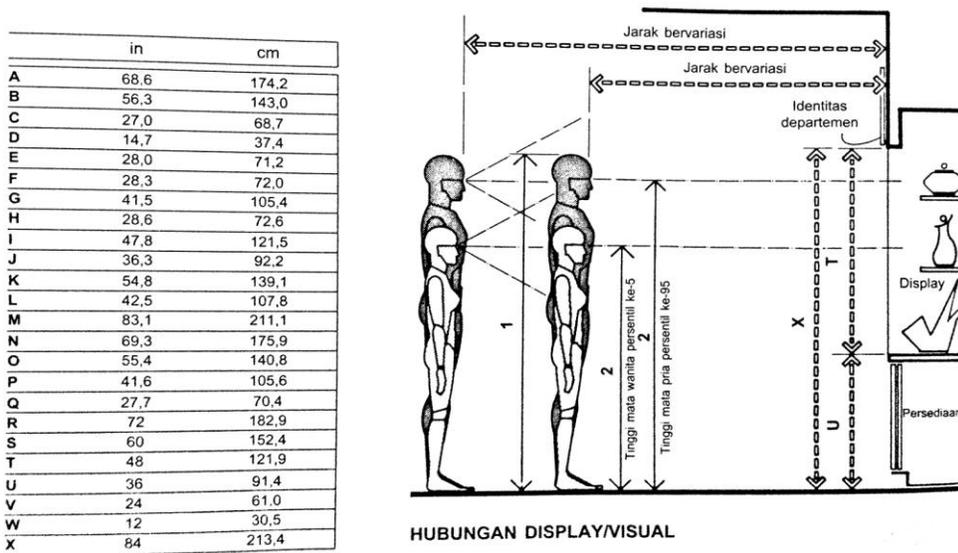
	in	cm
A	18–24	45,7–61,0
B	48–58	121,9–147,3
C	36–40	91,4–101,6
D	46–52	116,8–132,08
E	30–36	76,2–91,4
F	72	182,9
G	69	175,3
H	42–50	106,7–127,0
I	12–16	30,5–40,6
J	18	45,7
K	24–32	61,0–81,3
L	39–42	99,1–106,7
M	36–39	91,4–99,1

Gambar 4 .tempat makan meja &kursi

Sumber : Human Dimention (Julius p & martin.z)

d. Anropometri Ruang Display

Ruang pameran sudah pastinya memiliki kelengkapan, ada benda-benda yang harus ada dalam ruang pameran. Benda-benda ini akan mendukung ruang pameran yang ideal dan Bagaimana seharusnya ruang pameran ditata dengan rapih dan menarik agar pengunjung tertarik dengan apa yang di pameran.banyak hal yang harus di perhatikan dalam ruangan pameran. selain apa yang dibutuhkan dalam ruang pameran. Jadi dengan kata lain bahwa ruang pameran akan lengkap jika ada hal-hal yang dibutuhkan di ruang pameran. Karya adalah kebutuhan ruang pameran, Lampu merupakan kelengkapan. Jadi selain karya yang dipasang dinamakan kebutuhan ruang pameran,. namun semuanya bersatu menjadi satu kebutuhan yang saling ibutuhkan demi ruang pameran yang ideal.dalam furniture yang di sediakan harus sesuai ukuran standarnya seperti gambar di bawah ini.



Gambar 5 .lemari display
 Sumber : Human Dimention (Frank D.K Ching)

2.5 Studi Banding

Survey Lapangan dilakukan di pusat kuliner bandung :

Paskal Food Market – Hypersquare Bandung

Metode ini digunakan untuk memperoleh data-data umum mengenai pusat kuliner, Seperti teori-teori dasar yang sudah ada atau terbagun. Data-data yang dalam studi banding antara lain :

- mengenai manusia dan ruang
- mengenai desain bangunan / lingkungan edukasi
- mengenai standar ruangan-ruangan di area pusat kuliner seperti area makan, area masak dan penjualan dll.
- mengenai hubungan suasana ruangan dengan manusia
- Tujuan mengenai pusat kuliner yang sudah terbangun

Setelah melakukan survey lapangan dan pengumpulan data, tahap selanjutnya adalah melakukan analisa terhadap permasalahan-permasalahan yang ditemukan selama pengumpulan data. Analisa permasalahan yang didapatkan selama proses pengumpulan data tersebut akan sangat membantu pada tahap perancangan interior selanjutnya.

2.6 Survey Lapangan

Metode survey lapangan dilakukan untuk mendapatkan data yang tepat tentang pusat kuliner dalam keadaan sebenarnya. Hal-hal yang ditinjau dalam survey lapangan adalah :

- Area yang ada di dalam pusat kuliner
- Aktivitas dan alur sirkulasi pengunjung pusat kuliner
- Kebiasaan pengunjung
- Kapasitas pengunjung
- Kebutuhan ruang dipusat kuliner

- Kondisi pusat kuliner yang disurvei

2.5 Survey Lapangan akan dilakukan di pusat kuliner Bandung :

- Paskal Food Market – Hypersquare Bandung
- Floating market – Lembang Bandung
- Rumah makan bacakan Bandung

Survey Lapangan Paskal food market

Paskal Food Market merupakan salah satu tempat wisata atau destinasi Favorit wisatawan terutama asal wisatawan luar pulau Jawa dan sekitarnya. Satu tempat yang paling sangat berpotensi buat yang namanya wisata kuliner. Wisatawan yang datang ke kota Bandung akan sangat ramai dan dipadati sejumlah kendaraan pribadi maupun bus pariwisata dari luar daerah lainnya. Tempat Kuliner Paskal Food Market merupakan salah satu wisata kuliner. Paskal Food Market yang berada di area Paskal Hypersquare, bisa dikunjungi dengan sangat mudah. Lokasinya berada di Jalan Pasir Kaliki Bandung. Jalan Pasir Kaliki sangat dekat dengan stasiun Bandung. Pintu masuk menuju lokasi pun berhubungan langsung dengan area Stasiun Bandung. Uniknya, tempat ini bukan hanya dijadikan tempat berkumpul anak muda saja, namun juga orang dewasa. Bahkan turis pun seringkali berkumpul di tempat ini. dan ada satu hal pengikat tempat ini dimana music streaming live yang bisa di dengar pada malam tertentu.

Sistem pemesanan menunya mirip dengan food court. Setelah memasuki lokasi ini pengunjung dapat melihat satu persatu menu yang di jajakan di setiap conter. Setelah itu pengunjung akan mendapatkan nota yang berisi total pembayaran yang harus

dibayarkan oleh pembeli. Lalu bayarlah total biaya tersebut di kasir dan di berikan bukti pembayarannya pada pelayan. Setelah itu pembeli bisa langsung menikmati makanan yang telah dipesan. Menu makanan dan minuman yang ditawarkan beragam, mulai dari makanan khas Kota Bandung maupun khas Indonesia sampai menu kuliner makanan luar negeri pun dapat di temukan dengan mudah. Disini juga terdapat beberapa menu kuliner yang non halal. Bagi yang beragama Muslim, penulis sarankan untuk menanyakan menu yang dipesan halal atau tidak.

Ruko Paskal Hyper Square

Bukan hanya ada food court saja di dalam area hyper squer tetapi ada ruko-ruko di sekitarnya. Ruko-ruko tersebut disewakan kepada berbagai penyewa untuk perkantoran ataupun dibuat tempat hiburan lagi. Diantaranya ada yang untuk kafe, Inul Vizta, CBN, Princess Syahrini Family KTV, Telkomsel Data Center (TDC), Amnesia, Happy Puppy ,Night Club, dan masih banyak lagi yang lainnya.

Jam Buka Paskal Food Market

Paskal food market Buka dari jam 11:00 sampai dengan 23:30 pada hari kerja, sedangkan pada hari Sabtu dan Minggu buka sampai dengan jam 00:30



Gambar 6 : Food Market Paskal Hyper Squere
 Sumber : Dokumen Pribadi

Floating market – Lembang Bandung

wisata ini identik dengan wisata alam bernuansa pegunungan yang indah dan menawan dan udara yang segar dan sejuk,. ada satu tempat wisata di lembang bandung yang cukup populer karena menyajikan konsep yang berbeda dengan tempat-tempat

wisata yang ada di lembang pada umumnya, dan tempat wisata tersebut adalah Floating Market lembang bandung.

Floating Market memiliki konsep wisata yang menggabungkan perpaduan antara alam lembang yang mempesona dengan pasar terapung tradisional seperti yang ada di Bangkok Thailand, Sungai Kuning Banjarmasin dan Langkat Sumatra Utara. Setiap wisatawan dapat belanja di atas perahu yang terapung di danau dan membeli makanan tradisional khas Jawa Barat, sayur mayur, ikan segar dan lain-lain. Selain itu, Floating Market Lembang juga menyediakan bermacam-macam permainan anak-anak dan dewasa seperti outbond, perahu bebek dan kereta air. Akan semakin terasa suasana berwisata. Selain itu di dalam floating market menyediakan miniature kereta api yang dapat di beli. Dibuka mulai jam 9 pagi sampai malam jam 20.00 WIB.





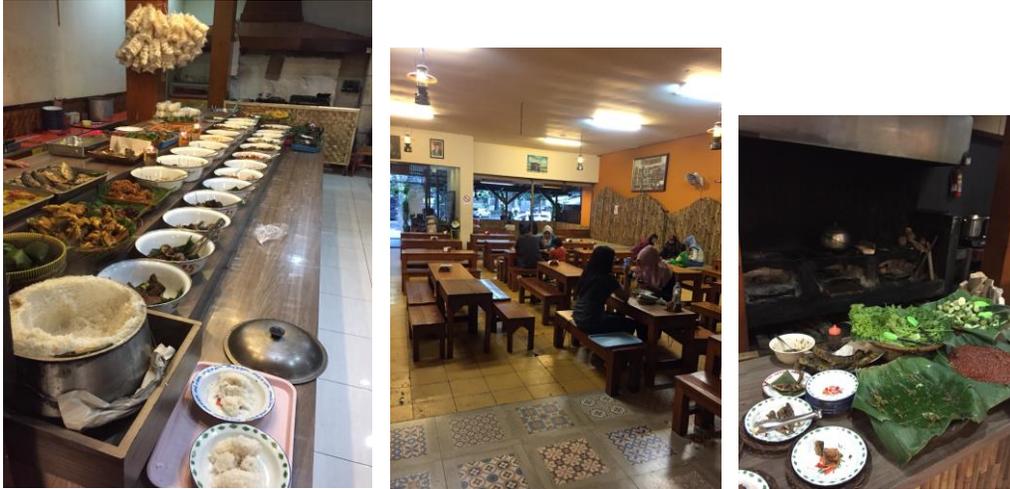
Gambar 7: Floating Market Lembang, Bandung

Sumber : Dokumen Pribadi

Rumah makan bancakan Bandung

Rumah makan bancakan adalah Tempat wisata kuliner di Bandung dikenal sebagai wisata kuliner masakan Jawa baratnya. Dimana tempat makan tersebut sebagai tempat makan enak dan unik di Bandung yang menawarkan daya tariknya, mulai dari cita rasa kulinernya, design bangunan baik interior dan eksteriornya, cara makannya, penyajian

makanannya juga begitu khas sunda. Lokasi tempatnya hingga harga yang ditawarkannya sangat beragam, salah satu tempat kuliner khas bandung yang menawarkan konsep berbeda itu adalah populer dengan nama Nasi Bancakan di Jalan Trunojoyo Bandung dan nama pemilik dari tempat makan tersebut adalah mang Barna dan Bi O'om.



*Gambar8; .r.makan bacakan
Sumber: dokumen pribadi*