

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Minuman fermentasi nusantara atau yang disebut juga minuman alkohol tradisional merupakan minuman yang dihasilkan dari berbagai macam fermentasi buah – buahan dan tumbuhan. Pada dasarnya minuman fermentasi tradisional ini menghasilkan hasil yang sama pula namun yang membedakan adalah penyebutannya di setiap daerah. Minuman beralkohol tidak bisa dipisahkan dari sejarah perkembangan kehidupan manusia. Di Indonesia sendiri terdapat banyak minuman alkohol tradisional yang menjadi ciri khas dari masing masing daerah yang ada di Indonesia seperti *tuak*, *arak*, *sopi*, *badeg* dan masih banyak lagi. Minuman alkohol tradisional ini banyak dikonsumsi masyarakat dengan alasan tradisi dan budaya. Minuman alkohol tradisional ini merupakan salah satu komponen yang ada dan tidak dapat dipisahkan pada setiap acara adat yang diselenggarakan di daerah tertentu. Aturan ini merupakan tradisi turun temurun yang diwariskan oleh para leluhur disuatu daerah. Minuman alkohol tradisional ini juga dianggap minuman kehormatan oleh sebagian masyarakat (Riskiyani, 2015: 77). Macam – macam minuman fermentasi nusantara yang mengandung alkohol adalah *arak* (Bali), *ballo* (Sulawesi

Selatan), *ciu* (Sukoharjo), *sopi* (Maluku), *swansrai* (Papua), *Tuak* (Lombok dan Sumatra Utara) (Purwaningrum, 2018).

Kebiasaan meminum minuman fermentasi yang menghasilkan alkohol merupakan kebiasaan yang sudah ada sejak lama dan masih berlangsung sampai sekarang di beberapa daerah yang masih mengkonsumsi minuman fermentasi beralkohol di Indonesia. Minuman beralkohol ini merupakan bagian dari perayaan upacara adat atau acara kebudayaan yang tidak bisa dihilangkan pada suatu daerah. Selain itu ada juga yang meminum minuman alkohol tradisional ini sebagai minuman sehari – hari untuk menghangatkan badan dan menghilangkan rasa lelah (Setiawan H. , 2013). Bagi masyarakat Maluku minuman alkohol tradisional ini disebut *sopi* atau *moke* atau *saguer*. Minuman ini merupakan komponen dalam sebuah perayaan upacara adat seperti pelantikan raja, *panas pela* yaitu upacara adat yang diadakan di daerah Maluku untuk mempererat persaudaraan antar keluarga atau desa, *tutup baeleo* yaitu perbaikan bumbungan rumah adat Maluku, *upacara maso minta* yaitu upacara adat acara lamaran untuk pernikahan (Wattimena, 2013:5-6). Di Bali terdapat juga minuman alkohol tradisional yang disebut *arak bali*. Pembuatannya masih sangat tradisional bila dibandingkan dengan pembuatan anggur atau *wine*. Minuman alkohol tradisional ini biasa digunakan pada pelaksanaan upacara adat atau kegiatan keagamaan di Bali sebagai sajian “*tabuhan*” (persembahyangan). Pembuatan arak bali ini memiliki filosofi

yang kuat yang berkaitan dengan kepercayaan masyarakat setempat terhadap keberadaan dewa Bagus Arak Api atau Ida Batara Arak Api yang beristana di Pura Desa (Putu Ayu Indrayathi, 2017). Tradisi minum minuman beralkohol ini sudah ada sejak zaman kerajaan di nusantara. Menurut Kitab Nagarakertagama yang ditulis pada masa keemasan Kerajaan Majapahit abad ke-14 disebutkan bahwa minuman alkohol tradisional pada zaman itu merupakan bagian dari perjamuan agung yang diselenggarakan oleh kerajaan. Saat pesta rakyat tahunan yang diadakan seusai panen raya, raja akan menyelenggarakan perjamuan besar dengan menyuguhkan tampo atau arak keras yang dibuat dari beras terbaik serta ada juga tuak dari air kepala dan lontar, arak dari aren, kilang dan brem (Menot dalam Marzuki, 2018). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 63 Tahun 2014 menyatakan bahwa minuman beralkohol tradisional adalah minuman beralkohol yang dibuat secara tradisional dan turun-temurun yang dikemas secara sederhana dan pembuatannya dilakukan sewaktu-waktu, serta dipergunakan untuk kebutuhan adat istiadat atau upacara keagamaan.

Meskipun mengandung alkohol minuman ini mempunyai beberapa manfaat apabila tidak dikonsumsi secara berlebihan seperti merupakan salah satu komponen penyelenggaraan suatu upacara adat di suatu daerah, dipercaya bisa menyehatkan tubuh dengan menghangatkan badan dan menghilangkan kelelahan bagi peminumnya, sebagai obat

penenang, alat sosialisasi untuk mempererat persaudaraan, mengurangi stress, mengatasi sembelit, menjaga system pencernaan, memperlancar ASI, menyehatkan tulang, mengatasi kencing manis, mengatasi sariawan, mengatasi diabetes, menurunkan demam (Dyah, 2018). Arak putih atau arak beras memiliki kandungan enzim yang bermanfaat untuk mengekfoliasi kulit. Bahkan kini, banyak produk kecantikan seperti krim wajah, serum, pembersih muka, dan lain sebagainya yang menginfusi arak beras ke dalam formula produk mereka (Mecadinisa, 2018).

Meminum minuman beralkohol merupakan bagian dari budaya yang ada di beberapa daerah di Indonesia yang masih mengonsumsi minuman fermentasi beralkohol dan menggunakannya sebagai bagian dari suatu upacara adat di daerahnya. Para peminum minuman beralkohol ini menjadikan budaya sebagai alasan mereka meminum minuman beralkohol. Contohnya yaitu para peminum tuak. Tetapi pada saat ini para peminum tuak tidak lagi minumnya sebagai budaya yang berdasarkan pada tradisi namun penggunaannya sudah banyak yang disalah gunakan sehingga menciptakan budaya baru yang menyalahi budaya dan tradisi induknya (Anggraini, 2017:3-4).

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang terkenal dengan pariwisatanya baik di dalam maupun di luar negeri. Pariwisata di Bali telah tumbuh dimulai pada abad ke-17 pada masa penjajahan Belanda. Tidak hanya orang Belanda tetapi wisatawan Inggris dan lainnya juga berkunjung

ke Pulau Dewata ini sehingga Bali sering disebut sebagai *the Island of Paradise, the Island of Gods*, dan sebagainya. Peranan budaya dalam masyarakat Bali memang sangat kuat. Kekuatan keagamaan dan budaya bersatu sama kuat dalam setiap aspek kehidupan masyarakatnya dan menjadi daya tarik wisata. Telah diteliti oleh beberapa ahli yang menyatakan dan membuktikan yang menarik para wisatawan asing maupun lokal untuk berkunjung ke Bali adalah keunikan dan keanekaragaman budayanya serta keindahan alamnya (Bagus, 2016). Salah satu budaya yang bisa ditemui di Bali adalah budaya meminum dan menggunakan arak atau tuak dalam kehidupan sehari-hari, adat istiadat dan keagamaan (Malik, 2016:67-68). Banyak wisatawan asing yang datang ke Bali dengan alasan untuk menikmati pantai sambil meminum bir atau minuman beralkohol lainnya, karena menurut mereka Bali baru akan terasa bali apabila mereka bisa menikmati pantai sembari menikmati minuman beralkohol (Riyani, 2016). Banyak warga Bali yang berprofesi sebagai pengrajin atau produsen arak bali dan menggantungkan hidupnya dari hasil penjualan arak bali tersebut seperti warga penghasil arak bali di daerah Karangasem dan Buleleng. Gubernur Bali Wayan Koster menyatakan akan melegalisasi minuman arak bali yang menjadi daya tarik wisata dan mata pencaharian sebagian masyarakat Bali dengan ketentuan yang telah ditetapkan melalui proses riset dan kajian sebelumnya (Mustofa, 2018). Badan Pusat Statistik Bali mengatakan bahwa jumlah wisatawan mancanegara pada bulan Oktober tercatat sejumlah

517.889 orang wisatawan yang berkunjung ke Bali. Jumlah ini mengalami peningkatan sebanyak 11,35% dibandingkan dengan jumlah kunjungan wisatawan mancanegara pada bulan Oktober 2017 (Bali, 2018). Dengan ini bisa disimpulkan bahwa Bali merupakan daerah yang tinggi wisatawan dan tidak anti terhadap minuman fermentasi termasuk yang mengandung alkohol.

1.2 Fokus Permasalahan

1. Bali merupakan daerah wisata yang didatangi para wisatawan karena budaya dan keindahan alamnya. Bali juga sebagai salah satu daerah penghasil minuman fermentasi tradisional Indonesia yang terkenal. Sehingga dibutuhkan fasilitas yang bisa menarik minat para wisatawan budaya yang datang ke Bali untuk mengunjungi fasilitas edukasi, informasi dan rekreasi mengenai minuman fermentasi nusantara.
2. Selain minuman fermentasi nusantara, daerah – daerah penghasil minuman fermentasi ini memiliki ciri khas dalam bidang lain seperti elemen estetik, bangunan, kesenian, tradisi upacara adat. Sehingga akan dibuat sebuah fasilitas edukasi, informasi dan rekreasi dengan konsep yang tematik dengan mengaplikasikan salah satu bagian dari ciri khas daerah tersebut pada perancangan ini.
3. Minuman yang mengandung alkohol harus tetap dijaga kualitas dari segi rasa, warna, dan kandungan alkoholnya oleh karena itu dibutuhkan fasilitas penyimpanan untuk menjaga kualitas minuman ini seperti harus

4. disimpan di tempat teduh tidak terpapar sinar matahari langsung, dan disimpan dalam wadah yang tertutup rapat.
5. Pembuatan, penyimpanan, dan pencicipan minuman fermentasi nusantara ini menarik sehingga proses ini di jadikan sebagai *story line* museum ini.

1.3 Permasalahan Perancangan

1. Bagaimana menghadirkan fasilitas yang bisa menarik minat wisatawan budaya untuk mendatangi dan mengetahui tentang minuman fermentasi nusantara ?
2. Bagaimana merancang fasilitas edukasi dan rekreasi dengan konsep perancangan interior tematik yang bisa mengangkat sisi budaya atau ciri khas daerah asal minuman – minuman fermentasi nusantara tersebut?
3. Bagaimana mendesain sebuah area untuk mendisplay atau menyimpan minuman tersebut agar kualitasnya tetap terjaga ?
4. Bagaimana membuat sebuah alur pendisplayan yang menarik dan informatif ?

1.4 Ide / Gagasan pokok Perancangan.

Dari judul Perancangan Interior Museum Minuman Fermentasi Nusantara, muncul sebuah gagasan perancangan mengacu kepada belum adanya wadah untuk menginformasikan dan mengedukasi tentang minuman fermentasi nusantara secara resmi dan terkonsep, serta sebagai salah satu sarana untuk memperkenalkan macam-macam budaya yang ada di beberapa daerah di Indonesia melalui minuman – minuman fermentasinya. Pada Perancangan Interior Museum Minuman Fermentasi Nusantara ini akan menjadi sebuah fasilitas edukasi dan informasi mengenai minuman - minuman fermentasi nusantara yang ada di beberapa daerah di Indonesia. Minuman fermentasi ini bukan hanya sekedar minuman namun memiliki unsur budaya, seperti menjadi salah satu komponen yang tidak bisa dipisahkan dalam penyelenggaraan suatu aktivitas adat istiadat maupun keagamaan di suatu daerah sebagai suguhan untuk para tamu atau media untuk ritual. Berikut gagasan fasilitas – fasilitas yang akan dibuat dalam perancangan ini yaitu :

a. Fasilitas utama perancangan ini adalah :

- Fasilitas museum yang berkonsep tematik tradisional yang di sesuaikan dengan ciri khas asal daerah minuman yang di display dan juga akan menampilkan informasi mengenai minuman – minuman fermentasi beralkohol ini melalui media teknologi.

Fasilitas *workshop* pembuatan salah satu jenis minuman fermentasi nusantara, sehingga pengunjung bisa melihat langsung bagaimana

- proses pembuatan minuman tersebut serta berbincang langsung dengan para pengrajin minuman fermentasi nusantara tersebut.
- Fasilitas *tasting area* untuk para pengunjung yang ingin mencicipi minuman fermentasi nusantara dengan kadar atau takaran yang telah ditentukan yang ada di fasilitas ini.
- Fasilitas *Odore area* bertujuan supaya para pengunjung bisa mengetahui minuman fermentasi nusantara dari baunya.

b. Fasilitas pendukung perancangan ini adalah :

- Fasilitas *Café bar* berfungsi untuk para pengunjung yang ingin mencicipi minuman fermentasi nusantara ini dengan lebih bebas.
- Fasilitas *retail* berfungsi untuk menjual minuman fermentasi nusantara bagi para pengunjung yang ingin menjadikan minuman fermentasi ini sebagai oleh-oleh.

Pada perancangan fasilitas ini digunakan konsep tematik dengan mengangkat ciri khas daerah – daerah asal minuman fermentasi. Dengan mengaplikasikan unsur – unsur estetik yang khas dari daerah – daerah tersebut pada material dan bentukan yang akan diterapkan pada perancangan interior yang nantinya akan disesuaikan dengan area display minuman – minuman tersebut. sejalan dengan konsep yang di pilih, akan di gunakan *story line* yang diangkat dari proses terbentuknya minuman fermentasi nusantara yaitu buat, simpan dan pakai. Penggayaan yang akan diterapkan pada perancangan ini yaitu neo vernakular.

1.5 Maksud dan Tujuan Perancangan

Maksud dan Tujuan Perancangan Interior Museum Minuman Fermentasi Nusantara ini adalah merancang sebuah wadah yang berfungsi sebagai fasilitas edukasi dan informasi mengenai minuman fermentasi nusantara. Serta sebagai wujud melestarikan budaya yang ada di Indonesia tentang minuman fermentasi nusantara. diharapkan perancangan fasilitas museum minuman fermentasi nusantara ini bisa menambah pemahaman masyarakat luas akan minuman fermentasi nusantara khas Indonesia melalui fasilitas – fasilitas yang ada di dalamnya sehingga bisa meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap minuman fermentasi nusantara.