# **BAB I**

#### **PENDAHULUAN**

# 1.1 Latar Belakang

Cina atau Tiongkok merupakan negara yang terletak di bagian kawasan Asia Timur yang memiliki jumlah penduduk terbesar di dunia. *Tionghoa* atau Tionghwa, sebutan di Indonesia untuk orang-orang dari suku atau bangsa tiongkok. Kata ini dalam Bahasa Indonesia sering dipakai untuk menggantikan kata "Cina" yang kini memiliki konotasi negatif. Budaya dan masyarakat *Tionghoa* di Indonesia telah lama menjadi bagian dari budaya bangsa. Menjadikan Etnis *Tionghoa* bagian yang tidak terpisahkan dari sejarah panjang Indonesia. Menurut Hidayat (1993), Imigran *Tionghoa* yang tersebar di Indonesia kebanyakan berasal dari Fukkien dan Kwangtung (*Guangdong*) terutama dari suku bangsa Hokkian, Hakka, dan Kanton. Menurut Setiono (2002) Etnis *Tionghoa* datang untuk berdagang dan menetap. Selain berdagang, sebagian Etnis *Tionghoa* bekerja dibidang pertukangan, petani, dan bekerja ditambang. Dengan tersebarnya Etnis *Tionghoa* di berbagai bidang pekerjaan, hal ini memungkinkan terjadinya transfer ilmu pengetahuan.

Transfer ilmu pengetahuan melalui interaksi sosial dan budaya yang terjadi dalam kehidupan masyarakat membawa dampak pada budaya khususnya tentang kuliner. Kuliner merupakan bagian dari kebudayaan yang memanjakan lima indera manusia, dan juga bisa menjadi salah satu identitas bangsa. Kuliner atau masakan menjadi sangat penting karena merupakan salah satu kebutuhan mendasar manusia. Masakan *Tionghoa* atau *Chinese* 

Food merupakan kuliner khas Negara Tiongkok yang mengacu pada variasi bangsa, agama, tradisi yang berada di Negara tersebut. Istilah ini juga dimaksudkan untuk hidangan yang berada di perantauan, seperti Indonesia. Salah satunya hidangan Kantonis, masakan yang berasal dari wilayah Guangdong (Kwangtung) di selatan Tiongkok. Termasuk dalam Delapan Tradisi Makanan Tiongkok, masakan Kantonis sangat terkenal di luar negeri Tiongkok karena banyak sekali imigran awal yang keluar dari Guangdong. Ketika orang luar Tiongkok menyebut masakan Tionghoa, mereka biasanya mengacu pada masakan Kantonis.

Masakan Kantonis memiliki kekhasan tentang kesegarannya. Masakan Kantonis juga menggunakan banyak bahan segar atau bahan musiman. Selain itu, masyarakat Kanton sangat memperhatikan kandungan gizi pada setiap bahan makanan, dengan cara mengolah bahan makanan yang khas dan proses memasak yang cepat. Hal ini tentunya jarang diketahui oleh masyarakat umum, karena masyarakat tidak dididik mengenai metode masak yang cepat dan manfaat dari makanan yang disajikan. Masakan yang berasal dari Provinsi *Guangdong*, *China* ini cenderung kurang dikenal dikalangan masyarakat umum. Kurangnya pengetahuan dan informasi yang mencukup untuk mengenal, memahami, dan memaknai keragaman budaya Indonesia merupakan salah satu penyebab masakan kantonis kurang di kenal. Masakan kantonis butuh dilestarikan dan diperkenalkan lebih agar generasi mendatang dapat tetap mengenal dan mengetahui serta terus dapat melestarikan ragam jenis kuliner yang berasal dari *Tionghoa* sebagai salah satu asal-usul budaya

bangsa.

Selain masakan kantonis, budaya kanton memiliki beberapa ciri khas lain seperti seni dan arsitektur yang bertumpu pada ilmu fengshui. Seni dan Aeritektur Kanton / Arsitektur Lingnan merupakan kearifan lokal kanton yang sangat penting untuk dilestarikan. Dikarenakan masyarakat kanton sangat memperhatikan dan mementingkan budayanya dan Arsitektur Kanton / Arsitektur Lingnan merupakan salah satu bentuk identitas budaya yang turun temurun dipertahankan oleh masyarakat kanton dan merupakan artefak fisik kanton. Pemahaman akan makna budaya atau makna kultural yang ada pada Seni dan Arsitektur Kanton / Lingnan dianggap hal yang sangat penting bagi masyarakat kanton. Memiliki ciri khas yang mendetail dan berbeda dengan daerah lainnya, maka diperlukan pemanfaatan fasilitas yang dapat memperkenalkan lebih dalam tentang hidangan kanton dan budayanya. Dalam memperluas pengenalan dan memperkaya wawasan akan masakan kantonis kepada masyarakat khususnya generasi muda, dapat dilakukan dengan berbagai cara. Salah satu caranya yaitu, dengan memanfaatkan sebuah sarana ruang publik dilengkapi fasilitas atau media menarik yang diperuntukkan bagi seluruh kalangan dengan merancang Pusat Wisata Kuliner Kanton. Perancangan fasilitas ini bertujuan untuk memperkenalkan tentang budaya makan masyarakat kanton yang dapat dirasakan ketika menikmati sajian, manfaat masakan yang disajikan, serta cara memasak masakan tradisional Kanton. Serta memfasilitasi seluruh kegiatan yang berhubungan dengan Kuliner Kanton. Perancangan Pusat Wisata Kuliner Kanton di Bandung

ini diharapkan dapat memperkenalkan masakan kanton dan dapat diterima oleh masyarakat umum. Pemanfaatan ruang publik dengan merancang Pusat Wisata Kuliner Kanton yang informatif dan interaktif dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan tradisi kebudayaan, seni dan kuliner khas Kanton.

#### 1.2 Fokus Permasalahan

- Diperlukan sebuah sarana yang dapat memperkenalkan masyarakat umum mengenai makanan Tionghoa khas Kanton.
- Dibutuhkan sebuah fasilitas yang dapat memfasilitasi cara penyajian masakan khas kanton yang segar dan cepat.
- 3. Menerapkan tema kearifan lokal Kanton menjadi sebuah elemen desain interior pada pusat wisata kuliner Kanton.

### 1.3 Permasalahan Perancangan

- 1. Bagaimana cara menciptakan sebuah sarana yang dapat memperkenalkan masyarakat umum mengenai makanan Tionghoa khas Kanton?
- 2. Bagaimana cara memfasilitasi cara penyajian masakan khas kanton yang segar dan cepat?
- 3. Bagaimana cara menerapkan tema kearifan lokal Kanton menjadi sebuah elemen desain interior pada pusat wisata kuliner Kanton?

# 1.4 Ide / Gagasan Perancangan

Perancangan Interior Pusat Kuliner Kanton di Bandung merupakan fasilitas informasi tentang Kuliner Kanton. Menciptakan sebuah fasilitas yang diharapkan dapat memperkenalkan budaya, masakan dan metode pengolahan makanan Kanton. Memfasilitasi seluruh kegiatan yang berhubungan dengan Kuliner Kanton yang mengacu pada sebuah konsep perancangan sesuai arsitektur *Lingnan* / arsitektur Kanton. Pengaplikasian Arsitektur *Lingnan* dengan penggayaan Neo Vernakular, membuat Pusat Wisata Kuliner Kanton lebih selaras dan menarik di setiap fasilitasnya.

Terdapat dua area utama, yaitu area kuliner dan area informasi. Dalam area kuliner mempunyai Fasilitas Memasak dan Fasilitas Tempat Makan. Dalam Fasilitas Memasak akan menampilkan demon masak dan workshop memasak yang lengkap yang bisa diikuti oleh pengunjung. Pada Fasilitas Tempat makan akan menawarkan beberapa makanan khas Kanton seperti berbagai macam *Dim Sum, Cantonese Hotpot,* berbagai hidangan Mie, Nasi, *Seafood* dan *Sui Mei* (Aneka macam Panggangan).

Sedangkan dalam area informasi terdapat fasilitas Fasilitas Panggung Pertunjukan yang menampilkan festival khas etnis Kanton seperti Cantonese Lion Dance (Barongsai) dan Cantonese Opera. Selain itu ada Fasilitas Pameran Kebudayaan yang menampilkan Cantonese Porcelain dan Lingnan School of Painting. Menggunakan media display interaktif seperti Interactive Floor. Fasilitas yang dihadirkan di pusat wisata kuliner

Kanton diharapkan dapat mengenalkan masyarakat tentang kebudayaan Kanton.

# 1.5 Maksud dan Tujuan Perancangan

# 1.5.1 Maksud Perancangan

Merancang sebuah Pusat Kuliner Kanton sebagai media pengenalan dan pelestarian kuliner kanton bagi masyarakat umum. Perancangan ini juga diharapkan dapat memperkenalkan konsumen tentang budaya makan masyarakat kanton yang dapat dirasakan ketika menikmati sajian, manfaat masakan yang disajikan, serta cara memasak masakan tradisional Kanton. Memanfaatkan sebuah sarana ruang publik yang rekreatif agar meningkatkan kesadaran masyarakat akan tradisi kebudayaan, seni dan kuliner khas Kanton.

### 1.5.2 Tujuan Perancangan

Merancang interior pusat kuliner dengan menerapkan karakteristik interior Kanton agar memudahkan dalam memperkenalkan masakan Kanton dengan penyampaian yang menarik dan menyenangkan sehingga mudah di terima dan tersampaikan dengan baik kepada masyarakat umum.