

## BAB II

### TINJAUAN TEORI DAN DATA

#### 2.1 Pengertian Wisata Kuliner

Wisata dalam bahasa Inggris disebut *tour* yang secara etimologi berasal dari kata *torah* (Ibrani) yang berarti belajar dan dalam bahasa Perancis kuno disebut *tour* yang berarti mengelilingi sirkuit. Menurut *Cambridge Dictionary* *tour* merupakan sebuah perjalanan yang dibuat untuk kesenangan, terutama sebagai liburan, mengunjungi beberapa tempat berbeda di suatu daerah. “*a journey made for pleasure, especially as a holiday, visiting several different places in an area*”. Dalam kamus besar bahasa Indonesia edisi ketiga 2003, wisata adalah bepergian bersama-sama bertujuan untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, bertamasya, dan sebagainya. Menurut Undang-undang Kepariwisata Nomor 9, tahun 1990, Bab I Pasal 1: Wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata. Sedangkan kuliner menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Kelima tahun 2016 Kuliner merupakan kegiatan yang berhubungan dengan masak memasak. Dari berbagai buku tidak ditemukan arti *Culinaire* atau *Culinary* secara tepat. Kuliner disebut juga sebagai *the art of cuisine*. Buku-buku mengenai kuliner dimanfaatkan para profesional supaya bisa mengendalikan dapur restoran dalam hal teknik memasak. Menurut Seonardi tahun 2013, Teori dasar terampilan memasak mencakup manajemennya,

pemilihan bahan, persiapan bahan sebelum diolah, penyimpanan bahan, pengaturan menu, pengolahan makanan, pemanfaatan sisa makanan, pemanfaatan alat masak, tata penampilan makanan, dan pengaturan tenaga kerja. Jadi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan atau makanan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan wisata.

### **2.1.1 Persyaratan Umum**

Objek wisata kuliner mempunyai daya tarik tersendiri untuk dikunjungi, beberapa faktor untuk menarik wisatawan yang berkunjung sebagai berikut :

- Keragaman aktivitas kuliner
- Makanan khas
- Produk tradisional, nasional dan internasional
- Lokasi yang nyaman dan bersih
- Desain ruangan (*venue*) yang unik dan menarik
- Lingkungan yang menarik
- Pelayanan yang baik
- Pasar yang kompetitif
- Harga dan proporsi nilai
- Peluang bersosialisasi
- Interaksi budaya dengan kuliner

- Suasana kekeluargaan

Menteri Pariwisata dan Kebudayaan Republik Indonesia, I Gede Ardika menyampaikan bahwa di dalam semangkuk makanan mengandung banyak peristiwa menarik, mulai dari kejayaan masa lalu, harmonisasi sosial, ekologi, hingga perubahan dalam masyarakat. Sasaran pelestarian untuk menjadikan kuliner sebagai daya tarik wisata perlu memperhatikan komponen-komponen utama dari kuliner itu sendiri, pertama dari komponen makanan baik dari rasa (resep, bahan, rempah, teknik memasak), aroma (lemah, sedang, kuat), warna (alami, komposisi, teknik pencahayaan). Selain itu juga alat saji yang memiliki keunikan makan (bahan, bentuk) dan kemudahan pemeliharaan: mencuci dan menyimpan. Ketiga adalah teknik penyajian yang mengangkat ciri lokal, dari teknik memasak dan cara penyajian.

## **2.2 Pengertian Kearifan Lokal**

Kearifan lokal merupakan bentuk kebijaksanaan yang didasari oleh nilai-nilai kebaikan yang dipercaya, diterapkan dan dijaga keberlangsungannya dalam kurun waktu yang cukup lama oleh sekelompok orang dalam lingkungan atau wilayah tertentu yang menjadi tempat tinggal mereka. Berdasarkan Undang-Undang - Undang Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2009 Tentang Perlindungan Dan Pengelolaan Lingkungan Hidup pasal 1 ayat 30 kearifan lokal adalah nilai-nilai luhur yang berlaku dalam tata kehidupan masyarakat

untuk antara lain melindungi dan mengelola lingkungan hidup secara lestari. Haryati Soebadio (1986) mengatakan bahwa kearifan lokal adalah suatu identitas atau kepribadian budaya bangsa yang menyebabkan bangsa tersebut mampu untuk menyaring dan memilih akan budaya yang masuk kedalam diri dan watak dirinya. (Sartini (2004)). Kearifan lokal besar pengaruhnya terhadap Hubungan Manusia (Sosial Budaya), Alam (Lingkungan dan Iklim), dan Arsitektur (Artefak Fisik). Dapat disimpulkan bahwa Kearifan Lokal adalah suatu hal yang telah melekat pada masyarakat dan telah menjadi cirikhas di daerah tertentu secara turun – temurun yang diakui oleh masyarakat luas.

### 2.3 Budaya *China Kanton ( Cantonese Culture / Lingnan Culture )*



**Gambar 2.1. Guangdong's Location in China Map**  
Sumber : *Chinahighlights.com*

Budaya Kanton atau budaya *Lingnan* merujuk pada budaya daerah *China* dari provinsi kembar *China* selatan / *Lingnan* di *Guangdong* dan *Guangxi*. Istilah Kanton dalam Bahasa Inggris disebut *Canton* yang menurut *Cambridge Dictionary* memiliki arti Wilayah. Budaya *Lingnan* dianggap sebagai budaya komersial kelautan, fondasinya terdiri dari campuran pengaruh *Nanyue* dan Han Cina (khususnya Dinasti Tang dan Dinasti Song), dengan

mempertahankan beberapa budaya Tang yang lama tidak dilestarikan di cabang budaya Cina Han modern lainnya. *Lingnan* kemudian menjadi titik kontak utama Kekaisaran Ming dengan orang Eropa Barat melalui perdagangan, dengan demikian masuk ide-ide Eropa ke dalam seni dan filsafatnya. Dengan perpindahan orang-orang Kanton ke *Hong Kong* dan *Makau* yang berdekatan, serta di banyak komunitas di luar negeri, budaya *Lingnan* / Kanton telah menjadi kekuatan budaya yang berpengaruh di masyarakat internasional, dan membentuk dasar dari budaya *Hong Kong* dan *Makau*.

### **2.3.1 Budaya Makan kanton**

*China* merupakan negara dengan sejarah panjang ritual dan etiket. Makanan adalah ciri yang sangat penting dari budaya *tionghoa*, budaya dan etika makan telah berkembang pada negara ini, dimulai pada Dinasti *Zhou* (1045 – 256 SM). Melalui evolusi ribuan tahun, telah berkembang menjadi seperangkat ritual dan praktik makan yang diterima secara umum. Namun, masih terdapat variasi etika makan menurut karakter dan tujuan jamuan makan serta perbedaan yang sangat besar di setiap daerah. Seperti di Guangzhou / Kanton, mereka memiliki karakteristik budaya makan yang berbeda, diantaranya :

- Sarapan jam 07.00 – 09.00

Biasanya anak-anak berangkat sekolah sebelum jam 8, sehingga waktu sarapan mereka biasanya sekitar jam 7. Orang *Tionghoa* kota biasanya pergi ke kantor (kantor) sebelum jam 8:30 atau jam 9, jadi mereka biasanya sarapan antara jam 8 dan 9. Petani, buruh, pengecer, dll. mulai bekerja pada pukul 7:30 atau lebih awal. Kebanyakan orang *Tionghoa* terburu-buru untuk sarapan, dan beberapa dari mereka bahkan tidak punya waktu untuk duduk, tetapi dibawa pulang dan menghabiskan sarapan di bus atau dalam perjalanan untuk naik bus. Berbeda di Guangzhou, banyak restoran besar di Guangzhou menawarkan sarapan, karena penduduk setempat menikmati waktu sarapan yang lama. Mereka menyebutnya *zaocha*, (早茶 *zǎochá* / *dzaoww-chaa* / 'teh pagi'). Mereka juga memiliki dimsum (点心 *diǎnxīn* / *dyen-sshin* / 'touch heart') untuk sarapan.



**Gambar 2.2. Breakfast Stall**  
Sumber : *Chinahighlights.com*



**Gambar 2.3. Guangdong's Breakfast**  
Sumber : *Chinahighlights.com*

- Makan siang 12.00 – 14.00

Waktu makan siang biasanya sekitar tengah hari, saat orang *Tionghoa* istirahat dari pekerjaan atau kelas. Waktu makan siang bagi kebanyakan orang *Tionghoa* agak terburu-buru, karena mereka biasanya tidur siang setelah makan siang, jadi mereka biasanya menyelesaikan makan siang dengan cepat untuk mendapatkan tidur siang yang layak. Menu biasanya sederhana: mie atau nasi, ditambah daging dan sayuran; tidak lebih dari tiga hidangan. Tetapi jika ada makan siang bisnis atau janji makan siang yang penting, menu makan siang biasanya lebih kaya dan lebih bervariasi (lebih mirip makan malam).



**Gambar 2.4. Guangdong's Lunch**  
Sumber : *Chinahighlights.com*

- Makan malam 18.00 – 20.00

Orang *Tionghoa* biasanya pulang kerja dan sekolah sekitar jam 6 sore. Keluarga mereka menyiapkan makan malam untuk mereka atau mereka harus memasak. Biasanya waktu makan malam adalah pukul 18:00. Untuk restoran, waktu tersibuk adalah dari jam 7 malam. Sebagian besar restoran tutup sekitar jam 10 malam. Tapi di jalan-jalan jajan,

warung kecil menawarkan makanan ringan seperti mie atau pangsit atau barbeque hingga larut malam. Makan malam telah menjadi makanan terpenting bagi banyak orang Cina. Hidangan tersebut biasanya berupa sup, berbagai daging dan sayuran, serta nasi. Karena makan malam adalah makan untuk dinikmati bersama keluarga, makanannya sangat lezat.



**Gambar 2.5. Guangdong's Dinner**  
*Sumber : Chinahighlights.com*

Selain itu lingkungan makan yang bising juga merupakan salah satu budaya makan masyarakat tionghoa. Dikelilingi oleh banyak bicara dan tawa yang keras adalah suasana khas di sebuah restoran Cina. Orang Tionghoa menyukai suasana yang bising dan ceria saat berkumpul dan makan tidak terkecuali. Orang-orang menganggapnya sebagai aturan praktis bahwa jika hidangan restoran enak dan enak maka restoran itu akan ramai dan ramai. Keramaian di sebuah restoran menunjukkan kelezatan hidangan.

### **2.3.2 Etika makan kanton**

Sebagai tamu pada suatu jamuan makan, seseorang harus memperhatikan penampilannya dan menentukan apakah akan membawa hadiah kecil atau anggur yang baik, sesuai dengan tingkat hubungan dengan tuan rumah perjamuan. Penting untuk hadir dan tepat waktu. Selain itu budaya tionghoa memiliki beberapa etika lain, yaitu :

- **Tempat Duduk**

Pengaturan tempat duduk mungkin merupakan bagian terpenting dari etika makan Cina. Etika makan di zaman kuno diberlakukan menurut empat tingkatan strata sosial: 1. istana kekaisaran, 2. otoritas lokal, 3. asosiasi perdagangan dan 4. petani dan pekerja. Struktur penghormatan dalam etika makan modern telah disederhanakan menjadi: 1. master perjamuan dan 2. tamu. Kursi kehormatan, disediakan untuk tuan dari perjamuan atau tamu dengan status tertinggi, adalah yang di tengah menghadap ke timur atau menghadap pintu masuk. Mereka yang memiliki posisi lebih tinggi duduk lebih dekat dengan tuan rumah perjamuan. Para tamu dari posisi terendah duduk terjauh dari kursi kehormatan. Ketika sebuah keluarga mengadakan jamuan makan, kursi kehormatan adalah untuk tamu dengan status tertinggi dan kepala rumah mengambil kursi yang paling tidak menonjol.



**Gambar 2.6. Meja Makan Bundar**  
*Sumber : Pinterest.com*

Dalam meja bundar, kursi yang menghadap pintu masuk adalah kursi kehormatan. Kursi di sisi kiri kursi kehormatan adalah yang kedua, keempat, keenam, dst, sedangkan yang di kanan adalah yang ketiga, kelima, ketujuh dan seterusnya, sampai mereka bergabung bersama.



**Gambar 2.7. Meja Makan Persegi**  
*Sumber : Pinterest.com*

Jika menggunakan meja persegi, kursi yang menghadap ke pintu masuk, maka kursi sebelah kanan saat menghadap pintu masuk adalah untuk tamu kehormatan. Jika tidak ada kursi yang menghadap ke pintu masuk (kiranya jika makan di luar atau ada dua atau lebih pintu yang sama pentingnya), maka kursi sebelah kanan saat menghadap ke timur adalah kursi kehormatan. Kursi di sisi kiri

kursi kehormatan adalah, menurut urutan kepentingannya, kedua, keempat, keenam dan kedelapan dan yang di sebelah kanan adalah ketiga, kelima dan ketujuh.

- Memakan

Saat makan di Tiongkok, orang diharapkan berperilaku secara beradab (sesuai dengan adat istiadat Tionghoa), memperhatikan tata krama meja dan mempraktikkan kebiasaan makan yang baik. Untuk menghindari pelanggaran, pengunjung harus memperhatikan poin-poin berikut:

- a. Biarkan orang tua makan dulu, atau jika mendengar orang tua berkata "ayo makan", yang lainnya bisa mulai makan.
- b. Mengambil mangkuk dengan ibu jari di mulut mangkuk, jari telunjuk, jari tengah, jari tengah menopang dasar mangkuk dan telapak tangan kosong.

- Tata Karma Meja China

- a. Pertimbangkan Orang Lain

Seseorang harus mengambil makanan terlebih dahulu dari piring yang ada di depan daripada yang ada di tengah meja atau di depan orang lain. Tidak sopan menggunakan sumpit untuk menggali makanan dan "menggali harta karun" dan menjaga mata tetap terpaku pada piring. Saat menemukan makanan favorit, tidak boleh melahapnya secepat mungkin atau meletakkan piring di depan kita

dan melanjutkan makan seperti kuda. Seseorang harus mempertimbangkan orang lain di meja. Jika tidak banyak yang tersisa di piring dan ingin menghabiskannya, seseorang harus berkonsultasi dengan orang lain. Jika mereka bilang tidak mau lagi, maka kita bisa makan lanjut. Konsentrasi pada makanan dan teman. Menonton televisi, menggunakan ponsel, atau melakukan aktivitas lain sambil makan dianggap sebagai kebiasaan buruk.



**Gambar 2.8. Take Food First From The Plates In Front Of You.**  
*Sumber : chinahighlights.com*

b. Gesture "Terima kasih"

Teh biasanya disajikan begitu ketika seseorang duduk di sebuah restoran. Seorang pramusaji menyajikan teh sambil membaca menu dan memutuskan apa yang akan dipesan. Panci teh ditinggalkan di atas meja setelah semua orang di sekitar cangkir meja diisi dengan teh. Para tamu kemudian melayani diri mereka sendiri. Ketika seseorang menuangkan teh ke dalam cangkir Anda, Anda dapat mengetuk meja dengan dua jari pertama dua atau tiga kali, menunjukkan terima kasih kepada penuang untuk layanan dan

teh yang cukup. Penuang akan berhenti menuang saat melihat isyarat.



**Gambar 2.9. Thank You Gesture.**  
*Sumber : chinahighlights.com*

### c. Keanggunan

Tidak sopan jika mengambil terlalu banyak makanan dalam satu waktu. Saat mengambil makanan, jangan menyenggol atau mendorong orang lain. Jangan biarkan makanan terciprat atau sup atau saus menetes ke atas meja. Saat makan, harus menutup mulut untuk mengunyah makanan dengan baik sebelum menelannya, yang bukan hanya persyaratan etiket, tetapi juga lebih baik untuk pencernaan. Memakan tidak boleh membuka mulut lebar-lebar, mengisinya dengan makanan besar dan makan dengan rakus. Jangan memasukkan terlalu banyak makanan pada satu waktu untuk menghindari meninggalkan kesan rakus. Letakkan tulang atau bagian makanan lain yang tidak bisa dimakan di piring samping. Jika ada makanan di sekitar mulut, gunakan tisu atau serbet untuk menyekanya. Saat mengunyah makanan, jangan

bersuara. Sebaiknya jangan berbicara dengan orang lain dengan mulut penuh. Bersikaplah moderat dalam tertawa agar tidak memuntahkan makanan atau makanan itu masuk ke tenggorokan dan menyebabkan tersedak.

- Aturan Sumpit



**Gambar 2.10. Cara Memegang Sumpit.**

*Sumber : chinahighlights.com*



**Gambar 2.11. Cara Mengambil Makanan.**

*Sumber : chinahighlights.com*

- a. Jangan menempelkan sumpit secara vertikal ke dalam makanan saat tidak digunakan, terutama pada nasi, karena ini akan membuat orang Tionghoa berpikir tentang pemakaman. Di pemakaman, dupa ditancapkan ke dalam periuk dengan nasi yang ditaruh di atas altar leluhur.
- b. Jangan terlalu banyak mengayunkan sumpit di udara atau bermain-main dengannya.
- c. Jangan menusuk atau menusuk makanan dengan sumpit.
- d. Ambil makanan dengan memberikan tekanan ke dalam yang cukup pada sumpit untuk memegang makanan dengan aman

dan memindahkannya dengan lancar ke mulut atau mangkuk. Menjatuhkan makanan dianggap sebagai bentuk yang buruk, jadi pastikan makanan digenggam dengan erat sebelum membawanya.

- e. Untuk memisahkan potongan makanan menjadi dua bagian, berikan tekanan terkontrol pada sumpit sambil memisahkannya satu sama lain.
- f. Beberapa orang menganggap tidak higienis menggunakan sumpit yang ada di dekat (atau di) mulut seseorang untuk mengambil makanan dari piring utama. Sendok saji atau sumpit dapat disediakan, dan dalam hal ini harus untuk bergantian antara menggunakan sumpit saji untuk memindahkan makanan ke mangkuk dan sumpit pribadi untuk memindahkan makanan ke mulut.

## 2.4 Masakan Kantonis



**Gambar 2.12. China's Eight Great Cuisines Map**  
Sumber : [chinahighlights.com](http://chinahighlights.com)

Banyaknya gaya memasak, membuat koki Cina mengidentifikasi delapan tradisi kuliner yang terbaik. Dengan diidentifikasi, menetapkan arah bagaimana Cina memasak makanan, dan dipandang sebagai model. Masing-masing sekolah memiliki gaya dan kekuatan yang berbeda. Salah satunya yaitu Masakan *Guangdong* / Kanton. Masakan Kanton atau *Yue* berasal dari Provinsi *Guangdong* (Cina Tenggara di sekitar *Hong Kong*), yang merupakan gaya masakan Cina yang paling banyak disajikan di dunia. Perbedaan masakan kanton dilihat dari sayuran dan daging segar yang dimasak ringan, dan saus manis dengan menggunakan metode menumis dan mengukus sebagai dua metode memasak yang paling umum. Tujuan utama perancangan ini, memperkenalkan makanan khas kantonis yang sehat dan cepat saji kepada masyarakat umum.

#### 2.4.1 Sejarah Masakan Kantonis



**Gambar 2.13. Chinese Food Types Map**  
Sumber : [chinahighlights.com](http://chinahighlights.com)

Etnis Han merupakan salah satu Etnis yang memperkenalkan makanan tionghoa kepada masyarakat luar Cina. Masakan etnis han mempunyai pengaruh pada masakan masakan timur dan menyebar keseluruh dunia.

Begitu pula dengan Kota Guangzhou, ibu kota provinsi Guangdong (Cina Tenggara di sekitar Hong Kong) pusat kebudayaan Kanton yang telah lama menjadi pusat perdagangan. Terutama banyak makanan dan bahan makanan import yang digunakan dalam masakan Kanton. Masakan *Guangdong / Kanton*, dikenal dengan hidangan khas makanan laut dan berbagai varian nasi. Masakan Kanton atau Yue merupakan gaya masakan Cina yang paling banyak disajikan di dunia. Ini karena sebagian besar orang Cina yang bermigrasi dan mendirikan restoran di luar negeri berasal dari *Guangdong*. Meskipun masakan yang disajikan di luar negeri sekarang telah berbeda dari masakan otentik *Yue*.

#### **2.4.2 Rasa Masakan Kantonis**

Rasa yang dimiliki masakan kanton cukup ringan, segar, alami dan sedikit manis. Ini karena koki Kanton lebih memilih untuk menjaga rasa alami dari bahan-bahan yang dipakai untuk menyajikan hidangan dengan rasa seimbang yang tidak berminyak. Koki menggunakan rempah-rempah, atau bumbu dalam masakan Kanton dengan hemat agar tidak menghilangkan rasa alami bahan-bahan tersebut. Hasil dari teknik memasak ini adalah menghasilkan makanan yang mungkin terasa hambar bagi orang asing yang terbiasa dengan gaya makanan Cina di luar negeri di mana lebih banyak gula dan rempah-rempah digunakan.

### 2.4.3 Bahan Masakan Kanton



**Gambar 2.14. Cantonese Cuisine**  
Sumber : *Chinahighlights.com*

Bumbu – bumbu yang digunakan yaitu daun bawang, daun ketumbar, adas manis, sentuhan lada hitam, dan irisan jahe memberikan rasa tajam ringan yang menonjolkan rasa makanan. Cuka beras menonjolkan rasa sayuran, begitu pula garam. Sedikit gula memberi makanan rasa yang agak manis yang menjadi ciri khas banyak hidangan dan makanan ringan Kanton. Minyak wijen kecil juga menambah kekenyalan ringan. Beberapa saus adalah bumbu penting dalam masakan *Guangdong*. Saus juga paling banyak digunakan termasuk saus hoisin, saus tiram, saus prem, saus asam dan manis, dan saus kedelai. Tetapi jika makanannya enak, hampir tidak ada bumbu yang ditambahkan. Contohnya adalah ikan laut segar, untuk mempertahankan dan menonjolkan rasa yang lezat, orang Kanton mengukusnya dan menambahkan sedikit kecap, jahe atau mungkin sedikit daun bawang.

### 2.4.4 Peralatan Masak

Selain soal rasa dan bumbu yang dipakai dalam masakan kanton, hidangan kanton juga dimasak dengan alat khusus. Diantara banyaknya

peralatan masak china yang menyiapkan masakan china menjadi mudah, ini adalah beberapa alat yang digunakan untuk membuat hidangan kanton.

#### 1. Wajan khas china / Wok / Chao Guo

Wajan / Wok merupakan salah satu peralatan masak yang paling banyak digunakan dan yang paling penting dalam masakan kanton. Wok merupakan wajan bundar besar yang dapat memungkinkan untuk memusatkan aliran panas ke bagian bawah sehingga hasil panas wajan merata. Karena bentuknya yang khas, juru masak dapat mengaduk, melempar dan membalikan makanan tanpa jatuh di semua tempat. Wok juga merupakan alat masak multifungsi, dimana mereka dapat digunakan untuk semua jenis masakan termasuk menggoreng, menumis, mengukus dan juga untuk merebus. Wok asli dirancang dengan dasar bulat, dan dapur china memiliki tungku dengan lubang dimana wok akan cocok saat ditaruh. Pada dapur modern wok paling baik digunakan dengan menggunakan kompor gas, karena api akan memanaskan seluruh wajan dengan cepat dan merata. Bagian bawah yang bulat tidak bagus untuk bagian atas kompor yang rata, tetapi bisa menambahkan cincin wajan untuk menahan wok pada kompor.



**Gambar 2.15. Wajan Wok**  
Sumber : *pinterest.com*



**Gambar 2.16. Wajan Wok,  
Kompore Dengan Cincin Wajan**  
Sumber : *china-family-adventure.com*

## 2. Wok Spatula / Guo Chan

Wok Spatula adalah spatula khusus untuk dipakai pada wajan wok yang lengkung. Wok spatula biasanya terbuat dari bahan stainless steel dan memiliki gagang yang panjang. Pada bagian ujung bawahnya memiliki betuk yang bulat sehingga mirip dengan sendok sayur. Bentuknya memudahkan juru masak untuk menumis makanan bahkan bisa mempermudah dalam menyajikan masakan di atas piring.



**Gambar 2.17. Spatula Wok**  
Sumber : *theworksoflife.com*

### 3. Sumpit Panjang dan Sumpit Biasa / Chang Kuazi

Sumpit untuk memasak digunakan untuk memancing makanan yang tidak mudah diambil dari wajan atau panci yang mengepul, seperti mie dan potongan makanan. Ukuran sumpit masak biasanya lebih panjang dari yang digunakan untuk makan, ukurannya sekitar 30cm lebih. Selain itu sumpit biasa digunakan untuk menggoreng, mengaduk telur dan juga mencampur bahan.



**Gambar 2.18. Sumpit Panjang**  
Sumber : *pinterest.com*

### 4. Pengukus Bambu / Steamer Zheng Long

Orang kanton biasanya menggunakan pengukus bamboo atau aluminium cukup sering untuk mengukus bakpao dan roti, ikan, daging atau sayuran. Mengukus adalah teknik memasak yang sangat sehat. Beberapa hidangan kusus yang sangat populer yaitu ikan kukus, kepiting kukus dan dim sum kukus. Pengukus tradisional biasanya terbuat dari bambu. Cara menggunakannya ditumpuk satu sama lain, memungkinkan beberapa jenis makanan dimasak sekaligus, sehingga menghemat waktu dan bahan bakar. Piring yang membutuhkan waktu

memasak paling lama ditempatkan di lapisan bawah dekat air mendidih, sedangkan yang membutuhkan lebih sedikit ditempatkan di lapisan atas. Air harus dijaga agar mendidih perlahan sampai makanan selesai.



**Gambar 2.19. Pengukus Bambu**  
Sumber : *pinterest.com*



**Gambar 2.20. Cara Menggunakan Pengukus Bambu**  
Sumber : *Chinahighlights.com*

5. Pisau Khas China / Qie Chai Dao dan Papan Pemotong / Qie Cai Ban  
Golok atau pisau china memiliki bentuk persegi panjang, berat dan tebal dengan pegangan kayu, plastik, atau stainless steel. Ini dirancang untuk memotong tulang. Biasanya juru masak menggunakan pisau untuk melakukan banyak hal, seperti mengiris, memotong daging, memotong sayuran menjadi bentuk yang halus, dan menghancurkan bawang putih atau jahe. Sedangkan papan pemotong digunakan untuk melindungi meja dapur saat memotong sayuran dan memotong daging. Seringkali berguna untuk mengatkatnya untuk mendorong bahan yang sudah disiapkan ke dalam wajan.



**Gambar 2.21. Pisau Golok dan Talenan**  
Sumber : *istock.com*

6. Saringan Sendok dan Sendok Sayur/ Lou Shao dan Tang Shao

Saringan sendok sangat bagus untuk mengangkat barang dari minyak. Ini juga sering digunakan untuk melelehkan atau menyisir, menyendok dan menggoreng. Sangat mudah untuk mengangkat ikan goreng, potongan daging, dan keripik dari minyak panas, atau untuk mengambil mie, wonton dan kue dari air mendidih. Sendok Sayur digunakan untuk menyajikan sup atau rebusan dari panji atau wajan ke mangkuk.



**Gambar 2.22. Sendok Saringan**  
Sumber : *theworksoflife.com*

7. Penanak Nasi / Dian Fan Guo

Penanak nasi adalah alat memasak listrik yang digunakan untuk

menekan nasi mendidih atau mengukus, dan hal-hal lainnya. Orang-orang Cina, terutama di Cina selatan / Guangdong, lebih suka makan nasi sebagai makanan pokok mereka. Mereka menggunakan penanak nasi hampir setiap hari. Pemasak nasi modern juga memiliki pengaturan berbeda untuk fungsi memasak yang berbeda - orang menggunakannya untuk merebus daging, memasak bubur, mengukus telur, memanaskan susu, dan sebagainya. Penanak nasi lebih efisien panas daripada kompor karena mereka terisolasi dengan baik dan menjaga tekanan uap dengan baik. Mereka juga lebih aman dan lebih dapat diandalkan daripada panci tekanan pada kompor, karena mereka mengaktifkan mode keep-warm ketika program memasak selesai, memberikan hasil yang konsisten.



**Gambar 2.23. Penanak Nasi Modern**  
Sumber : Sumber : *theworksoflife.com*

## 2.4.5 Macam - Macam Masakan Kanton



**Gambar 2.24. Cantonese Cuisine**  
Sumber : *Chinahighlights.com*

Hidangan ini sangat sederhana sehingga mudah dipelajari untuk memasak, dan mereka banyak disajikan di rumah-rumah. Mereka juga merupakan makanan yang paling umum pada menu restoran Kanton.

- Hidangan tradisional

Sejumlah hidangan telah menjadi bagian dari masakan Kanton sejak jaman dahulu, beberapa masakan sudah menjadi kebiasaan yang disajikan dan dimakan secara tradisional sambil minum teh (*yum cha*). *Yum cha* dalam bahasa Cina Kanton secara harfiah berarti "minum teh". Selain memiliki asri minum teh, yum cha sering digunakan untuk *Dim sum*. *Dim sum* mengacu pada piring kecil makanan dan makanan penutup, mereka dibuat dengan berbagai bahan yang sering dicincang bersama bahan pokok seperti kubis, jamur shiitake segar, daun bawang, kerang, rebung, rebung, lada, dan jahe. Putih telur dan tepung jagung digunakan sebagai bahan pengikat, dan minyak wijen adalah bumbu favorit. Sedangkan *yum cha* mengacu pada tindakan makan yang melibatkan hidangan tersebut sambil minum teh. Keduanya berjalan seiring untuk orang Kanton. Satu tidak lengkap tanpa yang lain. Praktik

minum teh dengan *Dim sum* mungkin sudah dimulai ketika petani Cina datang dari ladang, kelelahan karena bekerja, menemukan teh sebagai penyegar yang sehat dengan makanan mereka.



**Gambar 2.25. Chinese Tea Set**  
Sumber : *Chinahighlights.com*



**Gambar 2.26. Yum Cha**  
Sumber : *Chinahighlights.com*

- Hidangan Kukus

Masakan yang di kukus merupakan aliran utama hidangan *Guangdong*. Selain *Dim sum*, *Chinese Steamed Eggs* dibuat dengan cara mengocok telur hingga kental dan kemudian dikukus. Variasi diperoleh dengan menambahkan bahan-bahan yang berbeda seperti daun bawang dan kecap. Hidangan kukus ini biasanya disajikan dengan hidangan nasi.



**Gambar 2.27. Dim Sum**  
Sumber : *Chinahighlights.com*

- Hidangan Goreng

Meskipun hidangan yang digoreng bukan merupakan aliran utama hidangan *Guangdong*, ada cukup banyak dari mereka yang populer di seluruh wilayah. Ada sejumlah kecil hidangan goreng dalam masakan Kanton, yang sering dapat ditemukan sebagai makanan jalanan. Beberapa hidangan goreng kanton identik dengan sarapan dan makan siang. Seperti sebuah *cahkwe* (油条/ *yoh-tyaow* / 'strip minyak') adalah strip goreng panjang, emas-coklat adonan. Youtiao biasanya dimakan untuk sarapan dengan susu kedelai.



**Gambar 2.28. Cahkwe**

Sumber : Chinahighlights.com

- Hidangan Seafood

Karena lokasi *Guangdong* di sepanjang pantai Laut Cina Selatan, makanan laut segar menonjol dalam masakan Kanton, dan banyak restoran Kanton menyimpan akuarium atau tangki makanan laut di tempat itu. Dalam masakan Kanton, seperti dalam masakan dari bagian lain di Asia, jika makanan laut memiliki bau menjijikkan, bumbu yang kuat dan jus perendam ditambahkan; makanan laut segar tidak berbau dalam seni kuliner Kanton, paling baik dimasak

dengan dikukus. Misalnya, dalam beberapa resep, hanya sedikit kecap, jahe dan daun bawang ditambahkan ke ikan kukus. Dalam masakan Kanton, bumbu ringan hanya digunakan untuk memunculkan rasa manis alami dari makanan laut.



**Gambar 2.29. Seafood**

Sumber : Chinahighlights.com

- Hidangan Daging

Hidangan daging yang di masak dikenal sebagai istilah *Siu Laap* (烧腊). *Siu Laap* merupakan istilah yang mencakup *Siu Mei*, *Lou Mei* dan daging Kanton lainnya yang dimasak dan di awetkan dengan gaya Kanton. *Siu Mei* (烧味) adalah istilah yang diberikan kepada daging yang dipanggang diatas api terbuka atau oven rotisserie yang berukuran besar. Ini menciptakan rasa barbekyu yang unik serta rasa dalam dan daging biasanya dilapisi dengan saus beraroma (saus yang digunakan berbeda untuk setiap jenis daging) sebelum dipanggang. *Lou Mei* adalah nama Kanton yang diberikan untuk hidangan yang dibuat dengan merebus dalam saus yang dikenal sebagai master stock atau *Lou Sauce* (滷水). *Lou Mei* dapat

dibuat dari daging, jeroan, dan potongan lainnya. Daging yang paling umum digunakan adalah daging sapi, babi, bebek dan ayam. *Lou Mei* dapat disajikan dingin atau panas. *Cold Lou Mei* sering disajikan terpisah dengan sup rebusan panas untuk dicampurkan. *Hot Lou Mei* sering disajikan langsung dari panci berisi cairan rebusan.



**Gambar 2.30. Chinese Barbecue**

*Sumber : Chinahighlights.com*

Jenis jenis masakan diatas akan dihidangkan pada pusat wisata kuliner kanton sebagai makanan asli khas kanton. Dengan memiliki area masing masing, diharapkan dapat lebih memperkenalkan masakan kanton kepada masyarakat umum.

#### **2.4.6 Sistem Pelayanan**

Sistem pelayanan yang digunakan pada tempat makan kantonis dimana para tamu yang datang, seorang karyawan akan membawa tamu ke meja makan. Setelah tamu duduk, anggota staf akan memberi tamu menu dan membantu memesan. Tamu dapat meminta pelayan untuk merekomendasikan beberapa hidangan populer. Di Tiongkok makan lebih merupakan kegiatan komunal. Berbeda dengan Barat, di mana

setiap orang memesan makanan mereka sendiri, yang tiba di atas piring dan dimakan secara terpisah, makanan umumnya dipesan hidangan per hidangan di Tiongkok untuk dibagikan oleh semua yang hadir di meja. Setiap pengunjung memiliki mangkuk nasi kecil mereka sendiri, di mana makanan dari piring dan mangkuk di tengah meja ditempatkan menggunakan sumpit, atau mungkin menyajikan sendok - agak seperti prasmanan duduk mungkin.



**Gambar 2.31. Lazy Suzan Service**

Sumber : [pinterest.com](https://www.pinterest.com)

#### **2.4.7 Table Set Up**

*Table set up* adalah hasil dari rangkaian kegiatan menata meja dengan seperangkat peralatan yang bersih dan siap pakai. *Table setup* di tempat makan kanton tidak terlalu rumit seperti restoran internasional yang memerlukan banyak peralatan, peralatan yang dipakai antara lain *Chopstick*, *Chopstickrest*, *Duckspoon*, *Show Plate*, *Divided Sauce Dish*, *Chinese Tea Cup*, dan *Guestnapkin*.



**Gambar 2.32. Table Set Up**  
Sumber : [china-family-adventure.com](http://china-family-adventure.com)

## 2.5 Arsitektur *Lingnan*



**Gambar 2.33. Shawan Ancient Town**  
Sumber : [itineranttravel.com](http://itineranttravel.com)



**Gambar 2.34. Lingnan Impresion Park**  
Sumber : [pixabay.com](http://pixabay.com)

Arsitektur tradisional menjadi saksi bahwa arsitektur telah menjadi salah satu ilmu tertua di dunia, yaitu dengan melihat dari adanya kebutuhan bernaung / bertempat tinggal sehingga memunculkan sebuah tempat atau wadah. Salah satunya Arsitektur Lingnan. Arsitektur *Lingnan* atau arsitektur Kanton, merujuk pada gaya arsitektur khas wilayah *Lingnan* - provinsi *Guangdong* dan *Guangxi* di Cina Selatan. Biasanya, ini mengacu pada arsitektur yang terkait dengan orang-orang Kanton yang memiliki gaya mereka sendiri. Gaya ini dimulai dengan arsitektur orang-orang *Nanyue* non-Han kuno dan menyerap unsur-

unsur arsitektur tertentu dari Kekaisaran Tang dan Kekaisaran Song ketika wilayah tersebut dideninisikan pada paruh akhir milenium pertama Masehi. Shawan Ancient Town dan Lingnan Impresion Park di Guangzhou adalah contoh wakil dari arsitektur Lingnan.

Arsitektur *Lingnan* zaman modern berbeda dari rekan-rekannya di wilayah Cina Han lainnya karena orang-orang Kanton menyesuaikan arsitektur mereka dengan geografi wilayah: wilayah tersebut memiliki iklim subtropis, sangat berbeda dengan dataran tengah *China*. Seperangkat bahan bangunan yang telah diakses oleh Kanton juga berbeda dari kelompok Cina Han lainnya, misalnya, perbedaan dalam spesies pohon yang tersedia.



**Gambar 2.35. Penggunaan Warna Pucat**

Sumber : [architectureonthetroad.com](http://architectureonthetroad.com)



**Gambar 2.36. Penggunaan Dekoratif Geometris**

Sumber : [architectureonthetroad.com](http://architectureonthetroad.com)

Arsitektur bergaya *Lingnan* adalah tipologi vernakular dari wilayah Kanton di Provinsi *Guangdong* dan *Guangxi*, beberapa karakteristiknya bergantung pada iklim yang hangat dan lembab di Cina selatan. Secara keseluruhan gaya *Lingnan* memiliki ciri sebagai berikut

- Penggunaan besar struktur terbuka seperti teras, gapura dan balkon, untuk memungkinkan ventilasi alami

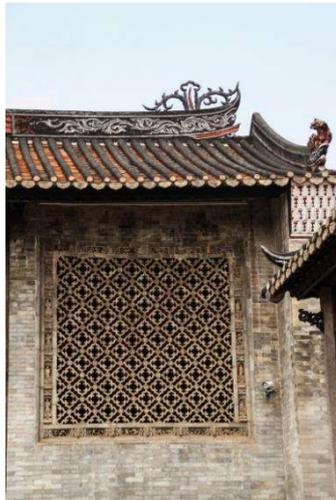
- Penggunaan lorong dingin : koridor sempit, yang bisa di dalam atau luar ruangan, berdinding di kedua sisi. Kesempitan koridor meningkatkan aliran udara, memungkinkan pertukaran udara lebih cepat di kamar-kamar yang terhubung, membantu untuk mengeluarkan udara panas.
- Penggunaan warna pucat untuk bagian arsitektur dan struktural, terutama di kuil dan ruang leluhur (berbeda dari arsitektur Cina klasik, yang menyukai warna-warna cerah seperti merah atau biru)
- Penggunaan besar batu atau bata untuk dinding dan struktur (bukan kayu khas Cina) dan bahan lain yang tahan terhadap jamur dan uap air dari iklim panas dan lembab.
- Penggunaan dinding dan layar bata berlubang untuk ventilasi silang
- Penggunaan motif dekoratif geometris yang rumit, kebanyakan dari mereka menggunakan warna merah, putih, dan hitam.
- Penggunaan warna - warni, ukiran dan patung yang sangat rumit, terutama di kuil-kuil dan ruang leluhur (tetapi juga dapat dilihat di rumah-rumah perumahan keluarga kaya). Dekorasi sering menampilkan tokoh dan adegan dari mitologi Cina dan cerita rakyat Kanton. Juga bunga, hewan, dan buah-buahan dapat digunakan (semuanya memiliki makna simbolis dan keberuntungan dalam budaya Cina) untuk tipe hunian.
- Selain itu karakteristik yang berbeda dalam arsitektur lingnan ialah *Wok Yi UK* atau Rumah Dengan Telinga Wok, merupakan sebuah bangunan yang memiliki sepasang dinding melengkung yang menonjol secara vertical di

kedua ujung atapnya, biasanya dapat dilihat pada perumahan tradisional lingnan. Sebuah tradisi untuk membangun dinding melengkung bagi orang yang telah diberikan kehormatan melalui sistem pemeriksaan kekaisaran. Hal ini kemudian berkembang menjadi keyakinan bahwa bangunan dinding tersebut dapat membantu para putra dan cucu seseorang mencapai kehormatan yang sama. Memiliki dua dinding menonjol dari kedua ujung atap dapat membantu mengurangi jumlah sinar matahari langsung bersinar di atap, mengakibatkan suhu menjadi rendah, hal ini sangat berguna di wilayah lingnan subtropis.



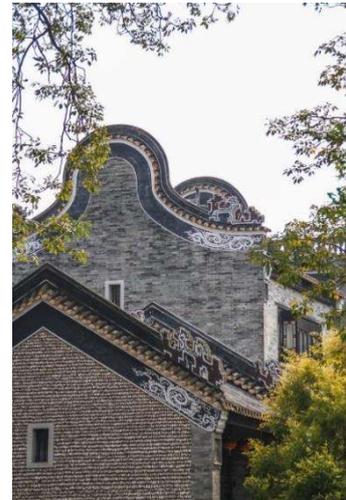
**Gambar 2.37. Teras  
Bangunan Lingnan**

Sumber :  
architectureonthetroad.com



**Gambar 2.38. Dinding  
Bata Berlubang**

Sumber :  
architectureonthetroad.com



**Gambar 2.39. Dinding  
Wok Yi UK**

Sumber :  
architectureonthetroad.com

- Taman *Lingnan*



**Gambar 2.40. Lingnan Garden**  
Sumber : *Chinatours.org*

Taman *Lingnan* secara luas merujuk pada orang-orang di daerah-daerah seperti *Guangdong* dan *Guangxi*, dan sejarah mereka dapat ditelusuri kembali ke masa dinasti Han. Pada awal dinasti Qing, *Pearl River Delta* relatif berkembang secara ekonomi, sehingga budaya juga berkembang. Pembangunan taman-taman pribadi mulai meningkat di sana dan secara bertahap memengaruhi area-area seperti *Chaozhou*, *Shantou*, *Fujian*, dan *Taiwan*. Gaya *Lingnan* menjadi semakin populer dari periode menengah dari dinasti Qing, secara bertahap mengembangkan fitur-fitur khas dalam hal pola, tata letak, pemanfaatan air dan batu, dan pengaturan bunga dan pohon. Iklim daerah *Lingnan*, akibat lokasi selatan dan kedekatannya dengan laut selatan, memengaruhi gaya desain taman. tanaman kebanyakan tinggi dan padat karena iklim yang panas dan lembab, dan memberikan bentangan bayangan yang besar. dibandingkan dengan taman Cina lainnya, kebun *Lingnan* jarang menggunakan bukit buatan, sebagai gantinya mengandalkan lanskap berwarna rencana untuk memberikan semangat dan minat. area taman terbatas, dan untuk mendapatkan efek melihat elemen besar dari kecil, halaman menggunakan tipu daya visual,

menggabungkan dan menyaring ruang. Keanekaragaman menunjukkan kemampuan desain taman untuk mengambil keuntungan penuh dari ruang lingkup kecil dan ruang terbatas. Cenderung mengelilingi tanaman dan bunga mereka dengan bangunan untuk perlindungan, karena seringnya terjadi badai hujan. Kebun *Lingnan* biasanya menggunakan spesies tanaman asli daerah, seperti bunga kapas merah, lotus, anggrek dan pohon leci. Arsitektur lingnan dan taman lingnan berfungsi sebagai dasar perancangan pada perancangan pusat wisata kuliner kanton. Penulis mengambil karakteristik warna, penggunaan bata, bentukan atap, penggunaan spesies daerah asli agar menciptakan suasana khas kanton.

Salah satu contoh penggunaan Arsitektur lingnan pada Shawan Ancient Town digunakan sebagai salah satu pusat wisata populer di Guangzhou. Dengan pemandangan yang indah, bangunan kuno, dan peninggalan budaya yang kaya, Kota Kuno Shawan adalah tempat yang baik untuk melihat pemandangan dan arsitektur bergaya Lingnan, dan juga mengenal budaya Lingnan dan sejarah kejayaan. Kota Kuno Shawan dibangun pada masa Dinasti Song dan memiliki sejarah lebih dari 800 tahun. Shawan adalah kota khas Cina selatan yang dikelilingi oleh air dengan pemandangan yang sangat indah. Menyeberangi satu gang ke gang lainnya, pengunjung akan diserap dalam suasana nostalgia kota kuno ini. Selain arsitektur dan atraksi kuno ini, ada banyak toko bergaya Dinasti Ming dan Qing di jalan komersial tempat pengunjung dapat membeli

produk lokal khusus atau mencicipi makanan ringan yang lezat. Di Anning Street, toko makanan penutup bernama 'Milk Queen of Shawan' sangat populer di kalangan wisatawan. Selain itu, setelah seharian berjalan-jalan, pengunjung dapat menikmati secangkir teh di kedai teh kuno atau minum segelas bir di bar.



**Gambar 2.41. Suasana Kota Shawan**  
Sumber : *Pinterest.org*



**Gambar 2.42. Kedai Kota Shawan**  
Sumber : *Pinterest.org*

## 2.6 Seni Budaya Kantonis

### 2.5.1 Canton Porcelain

*Guǎng cǎi* yang secara harfiah memiliki arti "warna Kanton", juga disebut porselen Kanton adalah porselen gaya Kanton. Ini melibatkan lukisan berbagai warna pada porselen putih dan menyemenkan warna pada produk porselen melalui penggunaan panas rendah (kurang dari 800 derajat *Celcius*, yang rendah menurut standar porselen). Gaya ini terkenal dengan warna-warna cerah dan gambar rinci. Berasal dari abad ke-16, orang-orang Kanton di *Guangzhou* mengimpor porselen putih dari *Jingdezhen* (sebuah kota yang terkenal membuat porselen putih),

mengerjakannya untuk memproduksi porselen berwarna-warni, dan mengekspor produk mereka ke Eropa Barat.



**Gambar 2.43. Canton Porcelain**  
Sumber : Rijksmuseum.nl



**Gambar 2.44. Canton Porcelain**  
Sumber : pinterest.com

### 2.5.2 Lingnan School Of Painting

Sekolah Lingnan yang juga disebut sekolah /Kanton adalah gaya lukisan dari Wilayah Guangdong atau Wilayah Lingnan China. Sekolah ini mencerminkan gaya lukisan yang didirikan pada abad ke-19, didirikan oleh *Gou Gim-fu* (seorang Kanton) dan beberapa rekannya. Gaya ini menggabungkan *ink wash painting* dan lukisan cat air , juga dengan pengaruh impresionisme. Ini menekankan meninggalkan ruang kosong dan penggunaan warna-warna cerah, kontras dengan *ink wash painting* yang kurang berwarna. Misalnya, "Flames of the Eastern Battlefield" menggunakan cat air untuk melukis warna merah cerah di latar belakang. Ruang kosong dalam lukisan, memberikan interpretasi alternatif yang potensial dari ruang kosong, yang bisa terlihat seperti asap atau awan.



**Gambar 2.45. Flames Of Eastern Battlefield, Gao Jianfu**  
Sumber : chinadaily.com.cn

Implementasi Seni Porselain kedalam ruangan dengan penggunaan warna dasar putih di sebagian ruangan dan penggunaan pola geometri wanzi jin pada treatment dinding, ceiling dan lantai. Untuk lukisan penerapan bentuk awan dan atap rumah kanton pada beberapa area dinding.

### 2.5.3 Lantern Festival



**Gambar 2.46. Festival Lentera**  
Sumber : Chinahighlights.com

Festival Lentera adalah hari terakhir (secara tradisional) dari festival terpenting Tiongkok yaitu, Festival Musim Semi (春节 *Chūnjié* / *chwn-jyeah* / alias festival Tahun Baru Imlek). Setelah Festival Lentera, acara tahun

baru imlek tidak lagi berlaku, dan semua dekorasi Tahun Baru dihapus. Festival Lampion juga merupakan malam bulan purnama pertama dalam kalender Cina, menandai kembalinya musim semi dan melambangkan penyatuan kembali keluarga. Festival Lampion dapat ditelusuri kembali ke 2.000 tahun yang lalu. Pada awal Dinasti Han Timur (25–220), Kaisar Hanmingdi adalah seorang pendukung agama Buddha. Dia mendengar bahwa beberapa *bhikkhu* menyalakan lentera di kuil untuk menunjukkan rasa hormat kepada Buddha pada hari kelima belas di bulan lunar pertama. Oleh karena itu, ia memerintahkan agar semua kuil, rumah tangga, dan istana kerajaan menyalakan lampion pada malam itu. Kebiasaan Buddha ini lambat laun menjadi festival akbar di kalangan masyarakat. Menurut berbagai adat istiadat rakyat Tiongkok, orang-orang berkumpul pada malam Festival Lentera untuk merayakannya dengan berbagai kegiatan.



**Gambar 2.47. Festival Lentera**  
Sumber : *Chinahighlights.com*



**Gambar 2.48. Tangyuan (Yuanxiao)**  
Sumber : *Chinahighlights.com*

Karena Tiongkok adalah negara yang luas dengan sejarah panjang dan budaya yang beragam, kebiasaan dan aktivitas Festival Lampion bervariasi secara regional termasuk pencahayaan dan

menikmati lentera (mengambang, dipasang, dipegang, dan diterbangkan) , mengapresiasi bulan purnama yang cerah, menyalakan kembang api, menerbangkan drone, tebak teka-teki yang tertulis di lampion, makan *tangyuan*, barongsai, tarian naga, dan berjalan di atas panggung. Kebiasaan yang paling penting dan lazim adalah menikmati lampion, menebak teka-teki lentera, makan *tangyuan*, dan barongsai. Pencahayaan dan menghargai lentera adalah *yang* kegiatan utama festival. Saat festival tiba, lampion dengan berbagai bentuk dan ukuran (bola dunia tradisional, ikan, naga, kambing} Terlihat di mana-mana termasuk rumah tangga, pusat perbelanjaan, taman, dan jalan, menarik banyak penonton. Anak-anak mungkin memegang lentera kecil saat berjalan di jalanan. Karya seni lentera dengan jelas menunjukkan gambar dan simbol tradisional Tiongkok seperti buah-buahan, bunga, burung, hewan, manusia, dan bangunan. Dalam dialek Taiwan, kata Cina untuk lentera (灯 dēng) diucapkan mirip dengan (丁 dīng), yang berarti 'bayi laki-laki yang baru lahir'. Oleh karena itu menyalakan lampion di sana berarti menerangi masa depan dan melahirkan .

## **2.7 Neo-Vernakular**

Vernakular adalah suatu model individual yang dimodifikasi. (Amos Rapoport dalam Srihartati:2001). Neo dalam Neo Vernakular mempunyai arti yang sama dengan New, yang artinya Baru. Sedangkan Vernakular berasal dari kata

Vernaculus (Bahasa latin) yang memiliki arti Asli. Neo Vernakular sendiri merupakan bagian dari pengayaan modern yang mempertimbangkan peran budaya lokal, alam, kehidupan masyarakat serta keselarasan antara bangunan, alam dan lingkungan. Neo Vernakular dapat diartikan juga lahirnya suatu karya yang terbuka pada arsitektur modern tetapi juga menyesuaikan dengan kebudayaan lokal atau dapat diartikan penggabungan antara arsitektur tradisional dengan non tradisional atau modern.

Menurut Charles A Jenck (2011) Neo Vernakular merupakan salah satu pahan atau aliran yang berkembang pada era Post Modern yaitu aliran arsitektur yang muncul pada pertengahan tahun 1960. Ada enam aliran yang muncul pada era Post Modern yaitu, Historicism, Straight Revivalism, Neo Vernacular, Contextualism, Metaphor dan Post Modern Space. Jenck (2007) juga mengatakan tiga alasan yang mendasari timbulnya era Post Modern yaitu :

1. Kehidupan sudah berkembang dari dunia serba terbatas ke dunia tanpa batas, ini disebabkan oleh cepatnya komunikasi dan tingginya daya tiru manusia.
2. Canggihnya teknologi menghasilkan produk-produk yang bersifat pribadi.
3. Adanya kecenderungan untuk kembali kepada nilai-nilai tradisional atau daerah, sebuah kecenderungan manusia untuk menoleh ke belakang.

Dapat disimpulkan bahwa arsitektur Post Modern dan aliran – alirannya merupakan arsitektur yang menggabungkan antara tradisional dan non tradisional. Dalam timeline arsitektur modern, vernacular berada pada posisi

arsitektur modern awal dan berkembang menjadi neo vernacular pada masa modern akhir setelah terjadi kritikan – kritikan pada arsitektur modern.

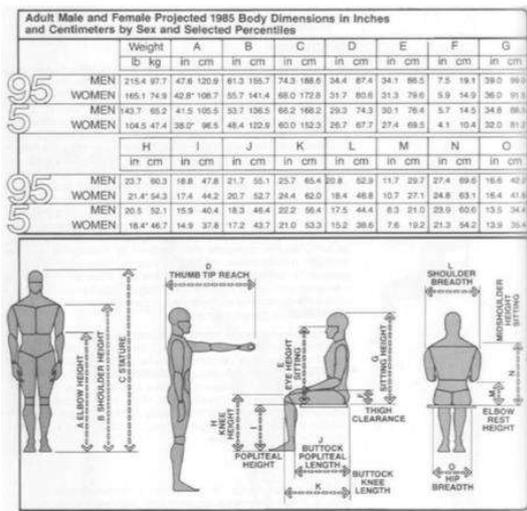
Kriteria yang mempengaruhi arsitektur neo vernacular sebagai berikut :

1. Bentuk – Bentuk unsur budaya, lingkungan termasuk iklim setempat diungkapkan dalam bentuk fisik arsitektural ( tata letak denah, detail, struktur dan ornament)
2. Elemen nonfisik di terapkan dalam bentuk modrn seperti budaya pola piker, kepercayaan, dan lainnya menjadi konsep dan kriteria perancangan.
3. Produk pada bangunan tidak murni menerapkan prinsip – prinsip bangunan vernacular melainkan karya baru.

Dengan kata lain penerapkan tema Neo Vernakular dalam Pusat Wisata Kuliner Kanton berkeinginan melestarikan unsur – unsur atau ciri arsitektur khas kanton atau arsitektur lingnan dengan mengikuti perkembangan zaman yang semakin berkembang.

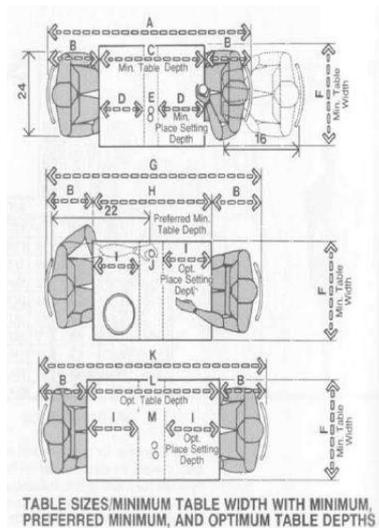
## **2.8 Studi Antropometri**

Pada Perancangan Pusat Wisata Kuliner Kanton diperlukan studi antropometri di setiap fasilitasnya agar pengunjung dapat melakukan aktifitas dengan nyaman. Berikut beberapa data studi antropometri yang dijadikan sebagai patokan perancangan, diantaranya :

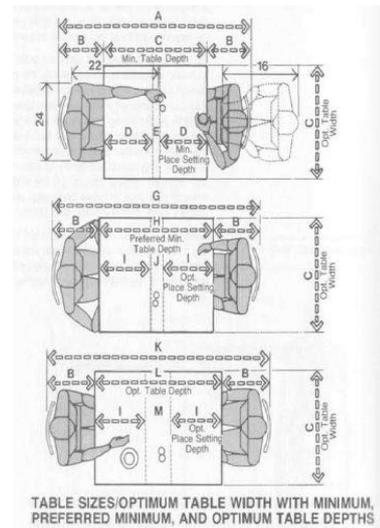


**Gambar 2.49. Antropometri Tubuh Manusia**  
Sumber : Panero (1979)

Antropometri jangkauan tangan manusia, manusia pada posisi berdiri, dan manusia pada posisi duduk mempunyai ukuran seperti gambar 2.49.

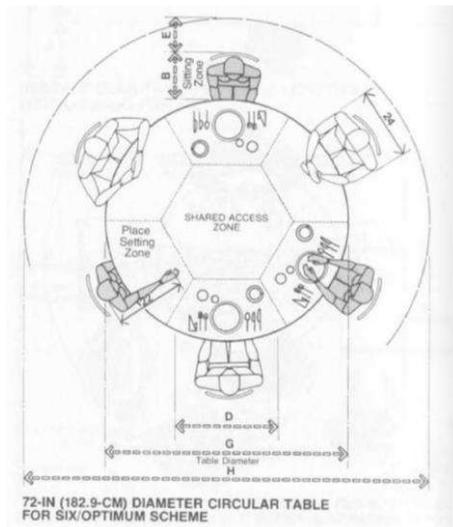


**Gambar 2.50. Antropometri Minimum Meja 2 Orang**  
Sumber : Panero (1979)



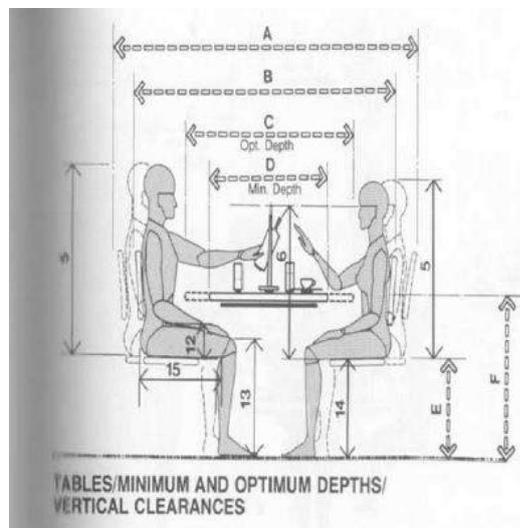
**Gambar 2.51. Antropometri Maksimum Meja 2 Orang**  
Sumber : Panero (1979)

Gambar 2.50 dan Gambar 2.51 merupakan antropometri yang dibutuhkan oleh dua orang pengunjung dalam satu meja.



**Gambar 2.52. Antropometri Maximal Meja Bundar 6 Orang**  
 Sumber : Panero (1979)

Sedangkan Gambar 2.52 menunjukkan antropometri meja bundar untuk enam orang pengunjung, dengan ukuran meja 152cm sampai 182cm dan sirkulasi bukaan kursi 30cm.



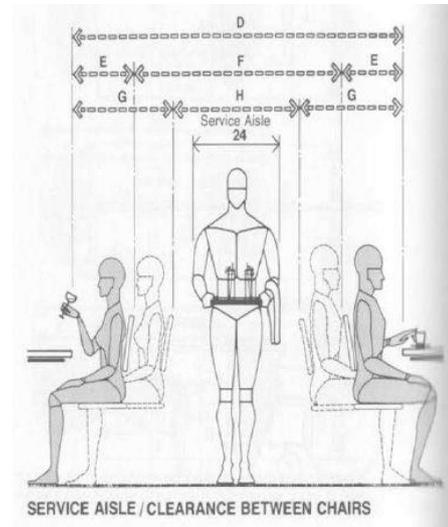
**Gambar 2.53. Antropometri Sirkulasi Meja Vertikal**  
 Sumber : Panero (1979)

Selain Antropometri Meja dan Sirkulasi Meja yang digunakan, pada perancangan ini juga membutuhkan antropometri tentang sirkulasi antara 2

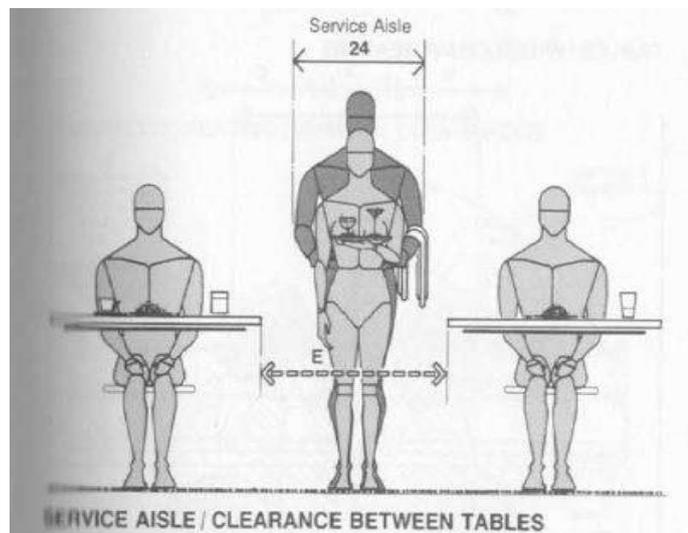
buah meja dan sirkulasi service. Studi Antropometri tentang sirkulasi pelayanan sebagai berikut :



**Gambar 2.54. Antropometri Sirkulasi Pelayanan**  
Sumber : Panero (1979)

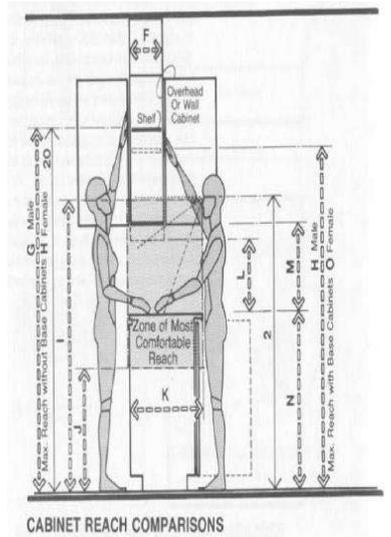


**Gambar 2.55. Antropometri Sirkulasi Antara 2 Kursi**  
Sumber : Panero (1979)

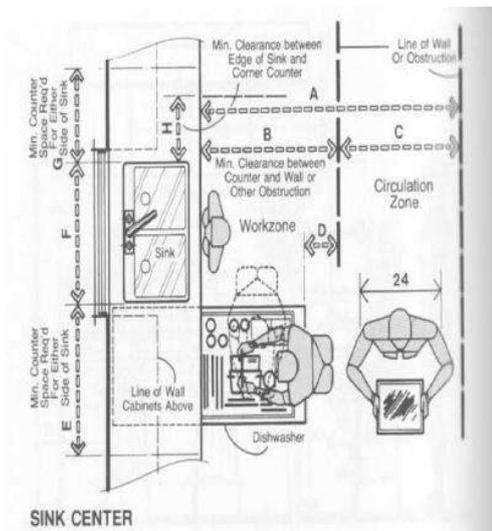


**Gambar 2.56. Antropometri Sirkulasi Antara 2 Meja**  
Sumber : Panero (1979)

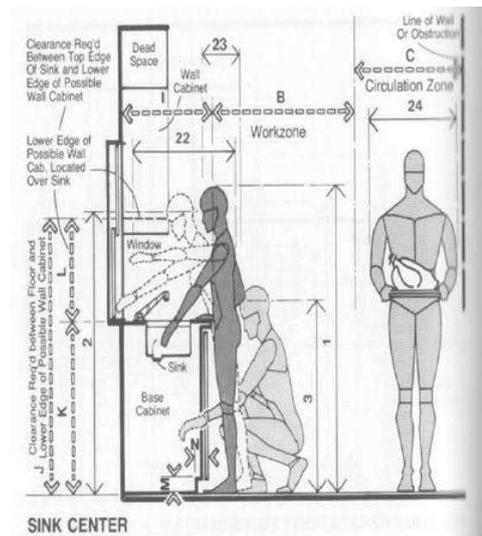
Dalam perancangan Pusat Wisata Kuliner Kanton banyak aktifitas yang dilakukan didalam area dapur, makan diperlukan antropometri seperti:



**Gambar 2.57. Antropometri Jangkauan Tangan Kabinet**  
 Sumber : Panero (1979)



**Gambar 2.58. Antropometri Area Cuci**  
 Sumber : Panero (1979)



**Gambar 2.59. Antropometri Sirkulasi Vertikal Area Cuci**  
 Sumber : Panero (1979)



## 2.9 Analisa Studi Banding “China Town Bandung”

Sebelum melakukan perancangan, ada beberapa data yang mendukung agar perancangan dapat sesuai dengan kebutuhan. Berikut merupakan data studi banding yang dilakukan di Chinatown Bandung :

**Tabel 2.1. Analisa Tapak Chinatown**

Analisa Tapak				
No	Aspek	Data Studi Banding	Potensi	Kendala
1.	Aspek Lokasi	Chinatown Bandung Jl. Kelenteng No.41, Ciroyom 	Lokasi berada di daerah wisata china sehingga lokasi mudah untuk ditemukan. Bangunan juga dekat dengan sekolahan, vihara dan pusat belanja.	Tidak berada jalan umum sehingga rawan terjadi kemacetan bila musim liburan tiba.
2.	Fungsi Bangunan	Pusat Wisata seperti, <i>Photo Spot</i> dan Studio Foto, dan Retail makanan.		
3.	Kondisi Geografis	Berada di wilayah pusat perkotaan. 	Berada di kota Bandung yang identik dengan hawa yang dingin dan cenderung sejuk.	Suhu di daerah ini pada siang hari mencapai 27 °C. Sehingga bangunan memerlukan penghawaan buatan.
4.	Arah Mata Angin	Gedung menghadap ke arah timur.	Bangunan menghadap Timur membuat fasad bangunan mendapat cahaya matahari yang	Bukaan-bukaan menghadap Selatan dan Utara tidak terpapar langsung sinar matahari. Selain itu Panas terik

			baik pada pagi hingga siang hari.	matahari di pagi hari menjelang siang akan membuat ruangan lebih panas.
5.	Akses Masuk Gedung	<p>Terdapat 3 gerbang yang dapat dilalui untuk masuk ke area gedung.</p>  <p>Pintu Masuk</p>  <p>Pintu Keluar</p>	<p>Memudahkan pengunjung, staff dan barang untuk masuk ke gedung.</p> <p>Pintu masuk gedung dipisah sesuai dengan fungsinya</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pintu masuk pengunjung dan pengelola</li> <li>2. Pintu keluar pengunjung dan pengelola</li> <li>3. Pintu masuk dan keluarnya barang (Loading Dock)</li> </ol>	
6.	Vegetasi	<p>Terdapat beberapa pohon di dalam bangunan. Kebanyakan dari tumbuhan menggunakan vegetasi buatan.</p>	<p>Dengan adanya taman dan kolam membuat udara terasa sejuk.</p>	<p>Terlalu banyakk menggunakan vegetasi buatan.</p>

				
7.	Fasilitas Luar Bangunan	Lapangan Parkir yang tidak terlalu luas. Hanya mempunyai area parkir untuk kendaraan roda dua.		Mempersulit loading dock dan keluar masuk kendaraan.

Sumber : Dokumen Alya, 2020

**Tabel 2.2. Analisa Fasilitas Chinatown**

Analisa Fasilitas				
No	Aspek	Data Studi Banding	Potensi	Kendala
1.	Kondisi Bangunan	Gedung Serbaguna yang di alih fungsikan sebagai pusat wisata.	Terdiri dari 1 lantai bangunan yang terbagi menjadi beberapa area .	Kondisi Gedung Semi Outdoor
2.	Interior	Memiliki beberapa area yang dipisahkan oleh taman. <ul style="list-style-type: none"> <li>Lantai Hampir Keseluruhan lantai menggunakan keramik polos warna abu.</li> <li>Dinding Memiliki dinding semi permanen yang di lapsi oleh treatment yang bisa di ubah sewaktu waktu.</li> <li>Langit Langit Memiliki langit langit yang tidak terlalu tinggi.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Langit Langit yang tidak begitu tinggi membatasi pemasangan treatment</li> </ul>

				
3.	Sistem Penghawaan		Fasilitas ini mempunyai banyak bukaan sehingga tidak memerlukan terlalu banyak penghawaan buatan.	Banyaknya bukaan terkadang membuat tidak nyaman, jika cuaca panas akan terasa panas, dan ketika hujan akan merasa dingin.
4.	Sistem Pencahayaan	 	Fasilitas ini lebih menggunakan cahaya alami pada siang hari, dan hanya beberapa area yang menggunakan cahaya buatan.	Penggunaan cahaya alami pada siang hari, membuat penggunaan cahaya buatan kurang merata pada malam hari, sehingga beberapa area kurang pencahayaan
5.	Sistem Keamanan		Sistem keamanan hanya menggunakan sistem keamanan standar, yaitu cctv, fire detector, dan sprinkler	Kurangan pengamanan di daerah kolam

Sumber : Dokumen Alya, 2020