

BAB II

TINJAUAN TEORI DAN DATA PADA PERANCANGAN MUSEUM DODOL SEBAGAI WISATA EDUKASI DI BANDUNG

II.1 Museum

II.1.1 Pengertian Museum

Pengertian secara umum museum merupakan suatu tempat untuk menyimpan barang antik atau purbakala yang memiliki nilai sejarah. Tetapi museum memiliki arti yang berbeda dari sumber yang berbeda. Berikut merupakan pengertian museum yang didapat dari beberapa sumber yaitu :

1. Museum berasal dari kata *mouseion* dalam pengertian Etimologis yang berarti kapel pemujaan bangsa Yunani kepada salah satu dewa. *Mousa* berarti tempat atau ruang penyimpanan suatu karya seni dan benda-benda ilmiah (*American Corporation of Architects*, 1968).
2. *International Council of Museum* mendefinisikan bahwa museum adalah lembaga yang memberikan pelayanan terhadap masyarakat untuk memperoleh, memelihara, menambah pengetahuan dan memberikan peragaan untuk pembelajaran, pendidikan, dan apresiasi terhadap

benda yang merupakan tanda dan bukti evolusi manusia (*International Council of Museum, 1974*).

3. Menurut W.J.S Poewardarminta (1996) museum adalah bagian atau bangunan yang digunakan untuk tempat menyimpan dan memelihara peninggalan sejarah.
4. Menurut Peraturan Pemerintah no. 19 tahun 1995 Pasal 1 ayat (1) adalah lembaga tempat penyimpanan, perawatan, pengamanan, dan pemanfaatan benda-benda bukti materil hasil budaya manusia serta alam dan lingkungannya guna menunjang upaya perlindungan dan pelestarian kekayaan budaya bangsa.

II.1.2 Jenis-jenis Museum

Jenis museum dapat dibagi menjadi dua jenis berdasarkan benda koleksi yang dimilikinya, yaitu sebagai berikut :

1. Museum Umum, berkaitan dengan berbagai cabang ilmu seni, disiplin ilmu dan teknologi yang koleksinya terdiri dari barang bukti manusia dan lingkungannya.
2. Museum Khusus, berkaitan dengan satu cabang yang dikhususkan dari ilmu seni, disiplin ilmu dan teknologi yang koleksinya terdiri dari bukti manusia dan lingkungannya.

Menurut Yogaswara (2011: 2) berdasarkan kedudukannya, museum terdiri dari : Museum Nasional, Museum Popinsi dan Museum Lokal. Berdasarkan penyelenggaraannya, museum terdiri dari : Museum Pemerintah dan Museum Swasta. Museum yang peneliti rancang termasuk kedalam Museum Nasional karena membahas mengenai kelestarian dodol di Indonesia.

II.1.3 Acuan Hukum Pendirian Museum

Pendirian sebuah museum memiliki acuan hukum, yaitu :

1. Undang-undang RI nomor 5 Tahun 1992 tentang Benda Cagar Budaya.
2. Peraturan Pemerintah Nomor 10 Tahun 1993 tentang elaksanaan Undang-undang RI Nomor 5 Tahun 1992.
3. Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 1995 tentang Pemeliharaan dan Pemanfaatan Benda Cagar Budaya di Museum.
4. Keputusan Mentri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor KM.33/PL.303/MKP/2004 tentang Museum.

II.1.4 Persyaratan Berdirinya Sebuah Museum

Berdirinya sebuah museum memiliki persyaratan yang dipenuhi, berikut merupakan persyaratan berdirinya sebuah museum menurut Yogaswara (2011: 2) yaitu :

1. Penempatan lokasi museum

Penempatan museum secara lokasi harus strategis dan sehat terhindar dari polusi dan daerah yang berlumpur/tanah rawa.

2. Penempatan bangunan museum

Bangunan museum harus memenuhi prinsip konservasi agar koleksi museum tetap lestari yang dapat berupa bangunan baru atau memanfaatkan gedung lama. Bangunan museum dapat dikategorikan menjadi dua kelompok yaitu :

- Bangunan pokok, didalamnya terdapat pameran tetap, pameran temporer, auditorium, kantor, laboratorium konservasi, perpustakaan, bengkel preparasi dan ruang penyimpanan benda koleksi.
- Bangunan penunjang, didalamnya terdapat pos keamanan, *museum shop/retail*, *ticket box*, toilet, lobi dan tempat parkir.

3. Pemilihan benda koleksi

Museum harus memiliki benda koleksi sebagai syarat mutlak berdirinya museum, pemilihan benda koleksi harus sangat diperhatikan sebagai berikut :

- A. Memiliki nilai sejarah, nilai pengetahuan dan nilai keindahan.
- B. Asal-usul sebuah benda koleksi harus dijelaskan berdasarkan nilai sejarah, asal daerah dan fungsinya.
- C. Benda berbentuk bangunan yang memiliki nilai sejarah dapat dijadikan sebagai monumen.
- D. Koleksi benda alam secara khusus harus dapat diidentifikasi secara bentuk, jenis, gaya, fungsi, arti, sejarah awal dan lokasi, secara biologis dapat diidentifikasi menurut genus dan priode.
- E. Benda koleksi berbentuk dokumen dan dapat digunakan sebagai bukti penelitian ilmiah, maka harus dapat dijadikan sebagai dokumen.
- F. Benda koleksi pada museum sebisa mungkin merupakan benda yang *real* dan bukan imitasi.
- G. Benda koleksi harus memiliki nilai keindahan pada masanya secara historis.

H. Merupakan benda yang memiliki nilai sejarah tinggi dengan keunikan yang jarang ditemukan.

4. Sarana dan prasana pada musuem

Perawatan dan keamanan benda koleksi musuem harus sangat diperhatikan dengan dukungan sarana dan prasana yang memumpuni sebagai bentuk pelestarian minimal maka harus disediakan AC, *dehumidifier* dan lainnya. Sebagai bentuk keamanan minimal maka harus disediakan CCTV, *alarm system* dan lainnya.

5. Sistem pengelola

Pendirian museum harus sesuai dengan hukum. Untuk menjalankan aktifitas dalam musuem diperlukan sistem keorganisasian yang terorganisir. Sistem keorganisasian personel pada musuem sekurangnya terdiri dari kepala musuem, bagian administrasi, bagian kuratorial, bagian konservasi, bagian preparasi, bagian pelayanan bimbingan edukasi dan bagian perpustakaan.

6. Sumber donatur

Sumber pendanaan yang berkesinambungan karena sangat diperlukan untuk oprasional dan pengelolaan museum.

II.1.5 Daya Tarik Wisata Museum

Menurut I Wayan Ardika (2012) menyimpan dan memajang benda warisan buda dalam suatu tempat merupakan salah satu fungsi sebuah museum. Sebagai tempat pengelolaan warisan budaya, museum memiliki ideologi yang sama dengan sebuah pariwisata budaya dengan artian memberikan informasi dan pelayanan kepada masyarakat/wisatawan mengenai *content* dalam sebuah *event* tertentu. Warisan budaya pada masa kini memberikan daya tarik wisata secara signifikan. Hal yang ingin diketahui oleh wisatawan pada umumnya yaitu memahami asal-usul suatu kebudayaan pada masa lampau yang dianggap masih autentik. Kebudayaan yang berbeda juga merupakan hal yang diminati oleh wisatawan. Dalam hal ini masyarakat/wisatawan dapat melihat dan memahami warisan budaya dimasa lalu dari kebudayaan yang berbeda dan kurun waktu yang berbeda melalui sebuah museum.

Untuk menarik minat masyarakat/wisatawan, sebuah eksibisi dan pengelolaan benda warisan budaya harus diatur sedemikian rupa. Dengan penataan yang baik dan menarik, informasi yang jelas dan lengkap tentang warisan budaya tersebut maka akan menjadi nilai yang dapat menarik minat masyarakat/wisatawan. Pengembangan terhadap kerjasama antara musuem dan komponen pariwisata sangat diperlukan,

sehingga museum dapat memamerkan dan menampilkan suatu warisan budaya secara maksimal. Pada pihak lain, industri pariwisata akan mendapat keuntungan ekonomi sehingga dapat membantu keberlangsungan sebuah museum sebagai lembaga nirlaba.

II.1.6 Faktor yang Berpengaruh Terhadap Minat Kunjungan Ulang Wisatawan Museum

Menurut R. G. Soekadijo (2000: 253) peningkatan promosi terhadap sebuah museum dapat menjadi faktor yang berpengaruh terhadap minat kunjungan ulang wisatawan pada museum itu sendiri. Berikut merupakan faktor keberhasilan promosi dan publikasi yang terlihat pada museum :

1. Arus kedatangan turis semakin banyak,
2. Waktu kunjungan semakin lama pada area yang telah dipromosikan,
3. Pengeluaran wisatawan yang semakin membesar,
4. Dengan jangkauan perbaikan kualitas dan kuantitas yang telah dilakukan pada suatu objek wisata mempengaruhi kecenderungan wisatawan berkunjung kembali ke daerah pariwisata yang sama.

Menurut Li dan Lee (2001) mengemukakan bahwa peningkatan terhadap kualitas pelayanan dapat menjadi faktor

yang mempengaruhi minat kunjung ulang wisatawan. Dengan peningkatan pelayanan tersebut maka pengunjung akan senantiasa kembali menggunakan dalam hal ini mengunjungi pariwisata yang sama yang dinilai memuaskan. Berikut merupakan peningkatan pelayanan minimum yang perlu dilakukan melalui peningkatan sistem keamanan, pelayanan yang ramah, memberikan kenyamanan dan lebih tanggap memahami apa yang diperlukan masyarakat/wisatawan. Menurut Nuraeni, Belinda Sofia (2013) peningkatan minat kunjungan ulang wisatawan bisa didapatkan melalui variabel *intervening* daya tarik wisata. Semakin menarik content yang disediakan oleh sebuah objek pariwisata maka semakin besar juga minat kunjungan ulang wisatawan.

A) Metode penyajian pameran pada museum.

Berikut merupakan tiga jenis metode pendekatan penyajian pameran pada sebuah museum, diantaranya :

1. Metode dengan pendekatan secara estetis

Metode tersebut mengutamakan aspek keindahan dari *content* yang dipamerkan. Hal tersebut berlaku untuk *content* yang bersifat kebudayaan material dan benda-benda yang memiliki nilai kesenian.

2. Metode dengan pendekatan secara romantika

Metode ini mengutamakan penyusunan *content* yang dipamerkan dengan saling berhubungan satu sama lain sehingga suasana *content* tersebut dapat dicerna dengan lebih baik karena saling terhubung.

3. Metode dengan pendekatan secara intelektual

Metode tersebut mengutamakan melalui pengungkapan informasi ilmu pengetahuan yang dimiliki oleh *content* secara aktual dengan apa yang dipamerkan.

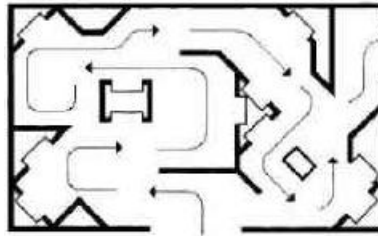
B) Penataan ruang pameran.

Menurut Dean (1996) memaparkan bahwa dalam menyesuaikan alur sirkulasi pengunjung terdapat tiga alternatif penataan *content* ruang pameran pada sebuah museum sebagai berikut :

1. Penataan alur sirkulasi yang disarankan.

Penataan alur sirkulasi ini merupakan alur yang sudah disiapkan sesuai jalur yang telah direncanakan sebagai saran yang ditujukan kepada pengunjung, namun pengunjung dapat mengabaikan alur yang disarankan tersebut dan bisa memilih jalur sesuai keinginannya. Hasil penataan alur sirkulasi yang

disarankan ini tergantung pada elemen ruangan dalam mengarahkan pengunjung.

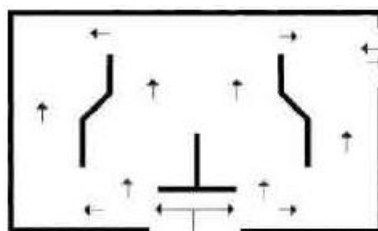


Gambar 2.1 Penataan Alur Sirkulasi yang di Sarankan

Sumber : Dean, 1996

2. Penataan alur sirkulasi yang tidak berstruktur.

Penataan alur sirkulasi ini merupakan alur yang tanpa memberi batasan gerak pengunjung dalam ruangan. Dalam hal ini pengunjung bebas bergerak tanpa harus mengikuti alur yang telah ditentukan. Penataan alur sirkulasi ini biasanya digunakan pada galeri seni.



Gambar 2.2 Penataan Alur Sirkulasi yang Tidak Berstruktur

Sumber : Dean, 1996

radiasi ultraviolet. Maka dari itu perlu adanya perubahan atau modifikasi untuk mengurangi radiasi yang membahayakan bagi benda koleksi untuk menjaga keaslian dan keutuhan dari benda koleksi tersebut. Berikut merupakan solusi untuk mengurangi dampak tersebut yaitu :

A) Pencahayaan Alami

Sinar matahari memberikan pencahayaan alami dengan kualitas pencahayaan secara langsung yang baik. Dengan memberikan bukaan pada sebuah ruangan maka dapat memperoleh sinar matahari tersebut. Bukaan tersebut bisa berupa pintu, jendela, ventilasi dan sebagainya. Penggunaan sinar matahari dapat menghemat biaya pengeluaran untuk operasional dan sangat menunjang dan membantu aktivitas didalam ruangan terutama aktivitas secara visual yang harus dipenuhi.

B) Pencahayaan Buatan

1. Tujuan instalasi pencahayaan buatan

Pada sebuah museum pencahayaan buatan sangat diperlukan. Berikut merupakan tujuan instalasi pencahayaan buatan pada museum yaitu :

- Suasana pada ruang pameran akan tercipta melalui instalasi pencahayaan buatan pada sebuah museum.
- Memberikan kenyamanan secara visual kepada pengunjung pada ruang pameran di dalam museum.
- Meningkatkan nilai estetika dalam suatu ruang pameran tanpa melupakan aspek konservasi dan faktor yang dapat merusak *content* pada museum.

2. Fungsi instalasi pencahayaan buatan

Dua aspek dapat dilihat dari fungsi instalasi pencahayaan buatan pada sebuah museum sebagai berikut :

- Fungsi sebuah pencahayaan buatan

Aspek kuantitas sangat berperan untuk memenuhi fungsi sebuah pencahayaan buatan. Pada sebuah museum sangat penting untuk memperhatikan visual dari *content* di dalamnya terutama yang bersifat tulisan. Hal ini dimaksudkan agar pencahayaan buatan tersebut dapat bermanfaat secara fungsional dan memenuhi kebutuhan fisik.

- Fungsi secara arsitektural

Secara arsitektural pencahayaan dirancang untuk berperan sebagai pemenuh kebutuhan visual dan psikologis baik secara estetik maupun teknik. Ruang pameran dalam sebuah museum dituntut agar mencerminkan suasana dan kekhasan mengenai *content* yang ada di dalamnya.

3. Keuntungan dan Kerugian Pencahayaan Buatan pada Museum

- Keuntungan :

- a. Lebih mudah dikendalikan/ dikontrol;
- b. Cahaya dapat diarahkan dan diatur;
- c. Lebih fleksibel sehingga mudah disesuaikan, diatur, dan dimodifikasi;
- d. Sumber cahaya memiliki banyak variasi;
- e. Produk cahayanya menarik, dapat membangun kesan emosional bagi pengunjung museum.

- Kerugian :

- a. Memerlukan teknologi khusus untuk instalasinya sehingga seringkali perlu

konsultan lighting agar mendapat hasil yang maksimal;

- b. Biaya yang diperlukan cukup banyak termasuk dalam operasional dan perawatan;
- c. Tidak hemat energi;
- d. Produk cahaya seringkali kurang alamiah;
- e. Spektrum warnanya tidak sempurna sehingga seringkali dapat menimbulkan distorsi.

4. Syarat-syarat Umum Pencahayaan pada Museum

Menurut Egan Winaya (2010) menyatakan terdapat syarat-syarat umum dalam pencahayaan pada sebuah museum, diantaranya:

- *Emphasis (Accent)*

Emphasis (accent) digunakan sebagai penarik perhatian pengamat terhadap suatu objek yang ditonjolkan. Dengan adanya *emphasis*, objek akan tampil lebih dramatis serta menarik.

- *Orientation*

Penataan objek pameran pada museum seringkali disesuaikan dengan bentuk ruang. Penataan

pencahayaan pada sirkulasi ruang digunakan sebagai pembentuk orientasi ruang.

- *Color*

Pendefinisian objek pameran yang baik dapat terpenuhi apabila *color rendering index*, *color appearance*, *color temperature*, memenuhi persyaratan yang ada. Dalam hal ini, pemilihan jenis lampu juga akan mempengaruhi.

- *Flexibility*

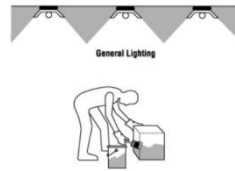
Flexibility perlu diperhatikan terutama dalam ruang pameran yang bersifat tetap. Penggunaan sumber cahaya yang mudah diletakkan dan dipindahkan menjadi pertimbangan yang penting.

5. Sistem Pencahayaan Buatan pada Objek Museum

- Sistem Pencahayaan Merata (*General Lighting*)

General lighting memberikan iluminasi yang seragam pada keseluruhan ruang pameran sehingga mendapat kondisi visual yang merata. Dengan sistem ini, perletakan titik cahaya ditempatkan secara merata pada bidang plafon. Penggunaan sistem ini akan membantu dalam penciptaan

suasana ruang pameran yang diinginkan secara umum.

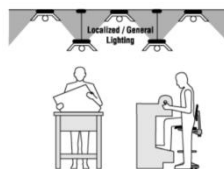


Gambar 2.4 Ilustrasi Sistem Pencahayaan Merata (*General Lighting*)

Sumber : www.ccohs.ch

- Sistem Pencahayaan Terarah (*Localised Lighting*)

Localised lighting digunakan untuk menonjolkan suatu objek terutama pada ruang pameran. Pencahayaan dengan sistem ini dilakukan dengan mengarahkan sumber cahaya ke arah objek. Sumber cahayanya sendiri menggunakan lampu dengan reflektor atau armatur khusus.



Gambar 2.5 Ilustrasi Sistem Pencahayaan Terarah (*Localised Lighting*)

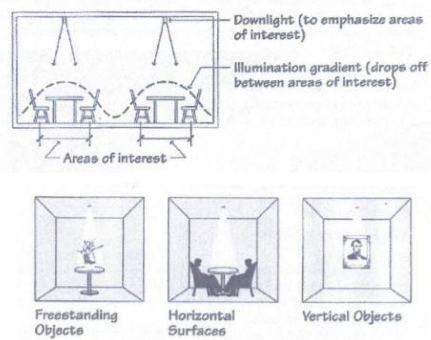
Sumber : www.ccohs.ch

6. Teknik Pencahayaan Buatan pada Museum

Teknik pada desain pencahayaan buatan merupakan hal-hal yang berhubungan dengan tata letak lampu dan armaturnya agar menghasilkan efek cahaya yang diinginkan. Menurut Egan dalam Winarya (2010) memaparkan teknik-teknik penggunaan pencahayaan buatan pada ruang pameran sebagai berikut :

- Teknik pencahayaan *highlighting*

Teknik pencahayaan ini diimplementasikan untuk menciptakan pencahayaan yang memberikan sorotan cahaya pada objek yang dianggap lebih istimewa. Hal tersebut dilakukan untuk membedakan antara objek utama yang dinilai penting dan objek pendukung dengan intensitas pencahayaan yang lebih rendah. Tujuan pemberian sorotan cahaya dengan intensitas pencahayaan yang lebih tinggi agar langsung terfokus pada objek tersebut karena dinilai lebih jelas.

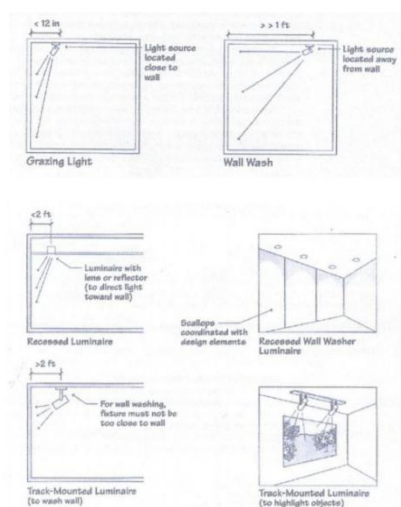


Gambar 2.6 Ilustrasi Teknik Pencahayaan (Highlighting)

Sumber : Egan (Winaya,2010)

- Teknik pencahayaan *wall washing*

Teknik pencahayaan ini merupakan teknik pencahayaan yang memberikan sorotan pelapisan cahaya pada bidang dinding. Dengan pengimplementasian teknik tersebut maka dinding akan terkesan maju mendekati pengunjung yang mengamati benda koleksi tersebut.

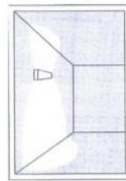


Gambar 2.7 Ilustrasi Teknik Pencahayaan (Wall Washing)

Sumber : Egan (Winaya,2010)

- Teknik pencahayaan *beam play*

Teknik pencahayaan ini merupakan teknik yang memanfaatkan sorotan dari suatu sumber cahaya sebagai elemen visual. Untuk memperlihatkan efek sorotan dari teknik pencahayaan ini yaitu diimplementasikan pada suatu bidang tangkap. Efek sorotan tersebut memberikan kesan yang dramatis pada museum. Hal ini dapat memberikan kesan pada museum sesuai dengan *content* dan jenis museum itu sendiri.



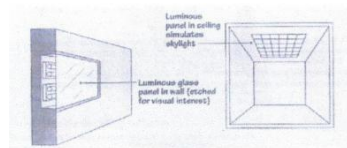
Gambar 2.8 Ilustrasi Teknik Pencahayaan (*Beam Play*)

Sumber : Egan (Winaya,2010)

- Teknik pencahayaan *back lighting*

Teknik pencahayaan ini sangat perlu diperhatikan instalasinya berdasarkan derajat intensitas cahaya yang digunakan agar pengunjung yang mengamati objek dengan instalasi teknik pencahayaan ini tidak merasa kesilauan. Teknik pencahayaan ini merupakan teknik pencahayaan buatan yang memposisikan objek

diantara bidang tangkap cahaya sehingga memberikan efek pada objek menjadi terlihat sebagai bentuk bayangan. Objek merupakan hal yang ditonjolkan dari penggunaan teknik pencahayaan ini. Sebagai contoh suatu objek menggunakan pencahayaan dari belakang membuat objek terlihat bersinar.

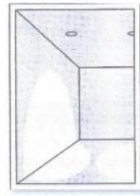


Gambar 2.9 Ilustrasi Teknik Pencahayaan (*Back Lighting*)

Sumber : Egan (Winaya,2010)

- Teknik Pencahayaan *Down Lighting*

Teknik pencahayaan ini sangat baik pengimplementasiannya pada ruangan tinggi yang memerlukan sorotan cahaya yang kuat. Cahaya yang dipancarkan oleh teknik pencahayaan ini sinar lampu secara langsung mengarah kebawah atau vertikal. Teknik pencahayaan ini memberikan pencahayaan yang merata pada seluruh area yang diimplementasikan sehingga ruangan memiliki pencahayaan yang cukup.



Gambar 2.10 Ilustrasi Teknik Pencahayaan (*Down Lighting*)

Sumber : Egan (Winaya,2010)

II.1.8 Penghawaan pada Museum

Penghawaan Museum yang baik sebaiknya tetap menerapkan penghawaan alami yang perwujudannya bisa melalui perletakan jendela yang satu dengan yang lainnya (*Cross Ventilation*). Sedangkan untuk tujuan pemeliharaan objek benda pameran, sebaiknya menggunakan AC karena dapat mengatur temperatur dan kelembaban yang diinginkan. Hal ini tentunya tergantung pada bahan objek pameran tersebut, apakah peka terhadap kelembaban atau tidak (Smita J. Baxi Vinod p. Dwivedi, *modern museum, Organization and partice in india, New Delhi, Abinar publications : 34*).

A) Temperatur / Kelembaban

Kondisi tempat yang terlalu kering atau terlalu lembab dapat berpengaruh buruk dan merusak benda koleksi. Oleh karena itu, beberapa benda koleksi harus diperhitungkan dan dijaga kelembabannya, bahkan perlu juga diperhitungkan intensitas panas yang ditimbulkan

dari pencahayaan buatan (*lighting*). Suhu dan kelembaban yang optimum tidak hanya diterapkan pada ruang pameran saja, melainkan juga pada ruang penyimpanan koleksi dan ruang konservasi (*New Metric Hand Book, Museum and Galleries*).

B) Penghawaan Melalui Bukaannya pada Bangunan

Menurut Neufert (2000) kualitas penghawaan melalui bukaan pada bangunan tergantung kepada penempatan, jumlah dan ukuran. Aliran dan orientasi ruang, penampilan dan pemandangan serta kualitas cahaya sangat dipengaruhi oleh bukaan yang menentukan pola penggunaan dan pergerakan pada sebuah ruangan. Maka dari itu salah satu faktor utama yang menentukan kualitas suatu ruangan yaitu melalui bukaan. Pada setiap ruangan memiliki pintu sebagai bukaan untuk memberikan akses keluar masuk pengguna. Bukaan melalui jendela mendorong masuknya cahaya ke dalam ruangan memberikan pencahayaan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan secara visual dan memberikan ventilasi alami ke dalam ruang. Dalam hal ini tidak akan ada keberlanjutan secara ruang maupun visual yang mungkin terjadi dengan ruang-ruang di sekitarnya tanpa adanya bukaan.



Gambar 2.11 *Macam-macam Buka*

Sumber : Neufert, 2000

II.1.9 Pengamanan pada Museum

Soekono (1996: 69) mengatakan bahwa tugas pengamanan museum meliputi pencegahan terhadap terjadinya gangguan keamanan, pengendalian serta penanggulangan awal terhadap gangguan keamanan. Hal ini untuk memudahkan usaha penyidikan dan pengusutan terhadap pelaku kejahatan, juga usaha untuk mengurangi kerugian akibat dari bencana ataupun kejahatan yang telah terjadi, serta usaha sesegera mungkin menghubungi dinas yang terkait bila dipandang perlu (misalnya dinas kepolisian, dinas kebakaran, ambulans).

Tiga hal yang harus selalu diperlukan untuk mengamankan sebuah museum yaitu :

1. Prasarana pengamanan berupa tanda-tanda aturan dan petunjuk tata tertib bagi pengunjung serta petugas museum agar tercipta kemandirian dan ketertiban di museum.

2. Sarana pengamanan berupa peralatan untuk mendeteksi adanya gangguan keamanan, dan sarana untuk penanggulangan terhadap gangguan keamanan (antara lain *smoke detector, fire extinguisher, handy-talky*).
3. Petugas yang cakap dan terlatih dalam hal tugas pelaksanaan pengamanan museum.

II.2 Wisata

II.2.1 Pengertian Wisata

Menurut Soetomo (1994), menjelaskan mengenai pengertian wisata yaitu merupakan perjalanan yang dilakukan dengan durasi lebih dari tiga hari. Perjalanan tersebut diselenggarakan oleh suatu perusahaan pariwisata didalam kota untuk melakukan perjalanan keberbagai tempat atau kota baik itu didalam maupun diluar negeri. Pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa wisata merupakan kegiatan yang dilakukan wisatawan dalam suatu perjalanan pariwisata. Pariwisata dapat dikategorikan berdasarkan jenisnya yaitu wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah, wisata edukasi dan sebagainya. Dalam suatu perjalanan wisata, wisatawan yang mengunjungi situs bersejarah maka hal tersebut dikategorikan sebagai wisata sejarah begitupun perjalanan wisata lainnya dikategorikan sesuai dengan perjalanan pariwisata yang dilakukannya. Kegiatan pariwisata ini sangat

ditentukan oleh minat dari wisatawan dan berdasarkan *content* pariwisata yang tersedia. Maka disimpulkan tidak dapat disebut suatu perjalanan wisata apabila tidak ada minat dari pelaku dan ketersediaan *content* pada suatu objek wisata.

II.2.2 Kriteria Objek Wisata yang Diminati Pengunjung

Menurut Yoeti (2008) berpendapat bahwa terdapat tiga kriteria yang harus dipenuhi oleh suatu objek wisata supaya diminati oleh pengunjung antara lain sebagai berikut :

1. Sesuatu yang dapat dilihat

Daya tarik wisatawan tergantung pada objek yang bisa dilihatnya. Objek yang dapat dilihat tersebut berupa hal yang memanjakan secara visual seperti pemandangan alam, tontonan pementasan dan sebagainya. Kesimpulannya objek wisata harus memiliki daya tarik khusus secara visual yang mampu menarik wisatawan untuk berkunjung ke suatu objek wisata tersebut.

2. Sesuatu yang dapat dilakukan

Selain daya tarik secara visual, hal yang perlu diperhatikan adalah apa yang dapat dilakukan wisatawan pada suatu objek wisata tersebut untuk menghindari timbulnya rasa bosan. Kesimpulannya objek wisata harus memberikan aktivitas yang dilakukan beserta fasilitasnya

dengan tujuan untuk memberikan kesenangan sehingga wisatawan dapat bertahan lebih lama kunjungannya pada suatu objek wisata.

3. Sesuatu yang dapat dibeli

Setelah melakukan kegiatan yang memberikan kesenangan maka pada suatu objek wisata perlu diperhatikan kebutuhan pengunjung terhadap apa yang dapat dibeli untuk dijadikan kenangan ataupun kekhasan dari objek wisata tersebut.

II.2.3 Pengertian Wisata Kuliner

ICTA (*International Culinary Tourism Association*) memberikan beberapa pemahaman terhadap wisata kuliner antara lain :

1. Wisata kuliner merupakan sebuah bentuk pariwisata melalui makanan untuk mencari keunikan dan kenangan dari rasa pada makanan itu sendiri. Kenangan tentang wisata kuliner tersebut dapat dirasakan kembali saat dirumah.
2. Memasak merupakan bagian dari wisata budaya sedangkan wisata kuliner itu sendiri bukan termasuk kedalam wisata pertanian meskipun bahan masakan yang

terdapat pada unsur wisata kuliner berkaitan dengan unsur pertanian.

3. Wisata kuliner memberikan kenangan akan berbagai macam kuliner yang telah dirasakan. Hal tersebut bukanlah hanya sebatas makan malam biasa di restoran pada akhir pekan.

II.3 Edukasi

II.3.1 Pengertian Edukasi

Menurut KBBI edukasi secara etimologis berasal dari kata *educare* yaitu artinya memunculkan, membawa, melahirkan. Secara luar edukasi memiliki artian bahwa setiap tindakan dan pengalaman yang dilakukan akan memiliki efek pembentukan pada karakter, pikiran dan kemampuan fisik suatu individu. Menurut Suroso, Rendra (2004) pendidikan dan edukasi memiliki artian yang berbeda. Pendidikan merupakan suatu acara untuk merubah sikap dan perilaku individu atau kelompok melalui kegiatan pengajaran dan pelatihan dengan bertujuan untuk mendewasakan manusia. Sedangkan edukasi merupakan suatu upaya dari subjek terhadap objek untuk mengubah cara dalam mengolah dan mengembangkan suatu pengetahuan dengan cara tertentu yang diinginkan oleh subjek.

II.4 Interaktif

II.4.1 Pengertian Interaktif

Menurut KBBI kata interaktif memiliki arti bersifat saling melakukan aksi antar hubungan dan saling aktif. Interaktif memiliki bahan ajar yang bersifat aktif terhadap *content* tertentu supaya dapat melakukan perintah balik kepada yang terlibat sehingga keduanya terlibat dalam interaksi dua arah dengan bahan ajar yang sedang dipelajari. Media interaktif dapat berupa audio, teks, grafik, gambar dan video yang dikombinasikan (Prastowo, 2012: 328-329). Dapat disimpulkan bahwa dalam pembelajaran interaktif maka diperlukan kombinasi dari bahan atau media yang harus dipersiapkan agar ilmu pengetahuan yang akan disampaikan dapat dicerna oleh pelaku.

II.4.2 Demonstrasi Pembuatan Dodol Sebagai Media Interaktif

Selain menyediakan informasi untuk mendukung budaya belajar masyarakat, pada museum sebagai perwujudan sarana pembelajaran dan pelestarian makanan tradisional dengan metode intraktif dengan tujuan agar pengunjung dapat merasakan langsung melalui aktifitas demonstrasi pembuatan dodol itu sendiri, sehingga dapat menjadi tempat yang menarik. Perancangan dapat menghasilkan museum dengan konsep belajar interaktif yang menghadirkan sistem fleksibel yang

dapat menampung keragaman aktivitas publik. Proses perancangan dilakukan dari pembagian zona secara spesifik, tatanan masa yang memenuhi respon lingkungan, sistem sirkulasi yang membantu program aktivitas, program ruang yang mendukung tercapainya rancangan.

II.5 Dodol

II.5.1 Dodol Sebagai Makanan Tradisional

Makanan tradisional menurut Muhilal (1995) makanan yang telah membudaya dikalangan masyarakat Indonesia, serta sudah ada sejak zaman nenek moyang. Menurut Hadisantosa (1993) makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun dan bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat seta makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat. Dengan demikian dapat ditarik sebuah pengertian, makanan tradisional merupakan segala jenis makanan olahan asli khas daerah setempat mulai dari makanan lengkap, selingan, minuman yang cukup kandungan gizi dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut yang memiliki hubungan erat dengan sistem kebudayaan yang berada didalam suatu daerah.

Makanan Tradisional merupakan makanan yang sudah ada sejak zaman nenek moyang yang diwariskan secara turun

temurun sebagai salah satu warisan budaya. Pengembangan makanan tradisional Indonesia tidak luput dari pengaruh kebudayaan asing yang masuk ke Indonesia, banyak resep asing yang diklaim menjadi masakan Indonesia dengan penyesuaian tertentu sesuai dengan selera lidah orang Indonesia itu sendiri.

Manusia memerlukan makanan dan minuman untuk melangsungkan hidup dan kehidupan, akan tetapi satu macam bahan makanan saja tidak cukup untuk memenuhi semua keperluan tubuh. Zat-zat makanan itu terdapat pada tumbuh-tumbuhan dan buah-buahan karena sifatnya larut pada air, selain daripada itu zat makanan juga terdapat pada hewan, baik pada dagingnya maupun pada air susunya, sedangkan zat gula terdapat pada sari tebu dan bit, selain itu manusia juga memerlukan zat dari biji-bijian yang mengandung tepung terdapat pada umbi-umbian (Prof. Poerwosoedarno, 1977 : 33).

II.5.3 Macam-macam Dodol dari Berbagai Daerah di Indonesia

Dodol merupakan makanan tradisional yang banyak tersebar hampir di seluruh Indonesia. Dodol di setiap daerah Indonesia ini memiliki penamaan yang sangat bervariasi. Kemiripan makanan ini ada pada warna dan teksturnya yang kental. Perbedaan pada setiap daerah biasanya berupa bahan

pembungkus dodol, serta perisa rasa lainnya. Makanan tradisional memiliki hubungan yang erat dengan upacara-upacara adat yang ada di Indonesia, seperti upacara kelahiran, khitanan, pernikahan, dan kematian. Pengaruh agama dan kepercayaan tampak hampir pada setiap aspek kehidupan masyarakat Jawa Barat, baik di bidang sosial maupun ekonomi. Hal tersebut oleh masyarakat umumnya digambarkan dalam bentuk-bentuk upacara. Berbagai jenis upacara itu mempunyai maksud dan tujuan tertentu, misalnya untuk meminta berkah sebelum menjalankan pekerjaan penting, untuk menghindarkan diri dari gangguan roh-roh jahat, untuk meminta perlindungan dan sebagainya. Upacara-upacara tersebut biasanya berkaitan dengan peristiwa-peristiwa. Misalnya, daur hidup (hamil, lahir, dewasa, mati) selanjutnya upacara memiliki waktu dan tempat yang berbeda-beda. Berikut macam-macam dodol beserta kaitannya dengan peristiwa adat pada daerahnya :

A) Pulau Sumatra dengan povinsi

1. Aceh

- Meusekat



Gambar 2.12 Meusekat

Sumber : Wikipedia, 2020

Meuseukat merupakan penganan sejenis dodol yang berasal dari Aceh. Warna penganan ini biasanya berwarna putih kekuningan identik dengan bahan yang digunakan yaitu tepung terigu dan nanas. Warna putih pada penganan tersebut memiliki arti sebagai kejernihan hati masyarakat Aceh saat menyambut tamu. Penganan tersebut selalu hadir saat penyambutan tamu, hantaran, acara besar seperti Idul Adha dan Idul Fitri. Tujuannya tidak lain adalah untuk menyambut keluarga dan handai taulan yang bersilaturahmi (https://id.wikipedia.org/wiki/Meuseukat#cite_note-c-3, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Halwa



Gambar 2.13 Halwa

Sumber : Aceh Tourism Agency, 2020

Halwa merupakan penganan tradisional khas Aceh. Penganan ini sangat mirip dengan dodol baik itu rasa maupun warnanya. Penganan ini terbuat dari beras ketan yang ditumbuk kasar. Keunikan dari Halwa gampong blang lancang ini yaitu hasil produksi ibu-ibu daerah setempat dengan penggunaan oen geurusong (daun pisang kering/keresek) sebagai pembungkusnya untuk menjaga kualitas dari penganan itu sendiri (Aceh Tourism Agency. 2020).

2. Sumatra Utara

- Dodol Tanjung Pura



Gambar 2.14 : Dodol Tanjung Pura

Sumber : Muda News, 2020

Penganan ini sangat populer sebagai oleh-oleh khas tanah Langkat yang merupakan daerah terkenal dengan kisah Kesultanan Melayu Langkat. Penganan ini memiliki ciri khas yang unik yaitu, dodol ini dibungkus kecil-kecil dengan daun pisang kecil, pada satu renteng terdapat 24 potong. Dodol ini berbahan pulut yang digiling hingga menjadi tepung, santan dan gula aren.

- Alame



Gambar 2.15 : Alame Mandailing

Sumber : Lifestyle Okezone, 2020

Penganan ini bernama Alame yang berasal dari Mandailing. Pada proses pembuatannya muda-mudi warga Mandailing bergotong royong saling membantu karena prosesnya membutuhkan waktu yang lama. Bahan yang digunakan yaitu tepung beras pulut atau tepung beras ketan dicampur dengan tepung gandum, gula merah, gula putih, santan dan kelapa. Warga saling bergantian mengaduk bahan tersebut hingga jadi

mengisyaratkan kebersamaan warga Mandailing (Lifestyle Okezone. 2020).

3. Sumatra Barat

- Galamai



Gambar 2.16 : Galamai Payakumbuh

Sumber : KSM Tour, 2020

Galamai biasanya hadir saat pesta pernikahan, hari raya dan perayaan adat lainnya. Penganan ini berbahan dasar tepung beras ketan, gula aren atau gula pasir dan santan. Pembuatan Galamai mengisyaratkan kebersamaan warga Payakumbuh dalam bergotong royong karena membutuhkan tenaga besar untuk mengaduk adonan dalam waktu yang lama (KSM Tour. 2020).

4. Riau

- Lempok Durian



Gambar 2.17 : Lempok Durian Pekan Baru

Sumber : Masakan dapurku, 2020

Lempok merupakan kuliner yang berkembang dalam kebudayaan Melayu, sehingga sangat digemari oleh masyarakat sebagai oleh-oleh khas daerah. Lempok durian terbuat dari buah durian, gula dan garam (Masakan dapurku. 2020).

5. Sumatra Selatan

- Gelenak



Gambar 2.18 : Gelenak Palembang

Sumber : Berita Sumsel, 2020

Panganan berasal dari kota Palembang. Gelenak mirip dengan wajik panganan khas Jawa Barat.

Bahan yang digunakan untuk membuat Gelenak yaitu tepung ketan yang diberi bumbu rempah cengkeh dan kayu manis. Menurut (Kemas Ari. Sejarawan kota Palembang) Gelenak sudah ada sejak zaman kesultanan Palembang. Gelenak merupakan makanan rumahan yang pada bisanya perempuan masyarakat Palembang dulu bisa membuat makanan sehingga tidak perlu membeli kudapan diluar, sehingga ada tradisi di Palembang setiap sore minum kopi, teh sambil makan Gelenak, pempek dan lainnya sambil duduk diteras (Berita Sumsel. 2020).

- Dodol Agar



Gambar 2.19 : Dodol Agar Palembang

Sumber : Cookpad, 2020

Dodol agar merupakan salah satu kudapan lezat khas masyarakat Palembang, Sumatera Selatan. Dodol agar-agar ini bisa sering di jadikan sebagai kudapan untuk menyambut tamu dan disajikan pada saat hari raya, pada saat acara pernikahan, ataupun sebagai cemilan santai . Kue ini memang terbuat dari agar-agar

dengan rasa seperti dodol, namun tekstur kue ini cenderung padat dan memiliki cita rasa manis gurih yang lezat (Cookpad. 2020).

- Dodol Kentang



Gambar 2.20 : Dodol Kentang Kerinci

Sumber : Genpi, 2020

Pada dasarnya penganan ini bukan berasal dari Kerinci. Pemerintah melalui dinas perindustrian setempat pada akhir tahun 1990-an menjadikan dodol kentang sebagai penganan khas Kerinci. Dodol ini menjadi oleh-oleh khas daerah yang sangat diminati wisatawan. Bahan yang digunakan pada pembuatannya yaitu kentang, kelapa, gula dan tepung ketan (Genpi. 2020)

- Dodol Durian Lampung



Gambar 2.21 : Dodol Durian Lampung

Sumber : Sekitar Lampung, 2020

Dodol durian Lampung terbuat dari bahan baku tepung beras, gula merah, dan santan ini menjadi buruan para wisatawan. Bahan baku yang melimpah dan mudah didapat membuat dodol lampung kian populer di masyarakat. Dodol durian Lampung biasanya dihidangkan menjelang musim liburan akhir tahun, Natal dan Tahun Baru (Sekitar Lampung. 2020).

B) Pulau Jawa dengan povinsi

1. DKI Jakarta

- Dodol Betawi



Gambar 2.22 : Dodol Betawi

Sumber : Jakarta punya Souvenir, 2020

Dodol Betawi memiliki variasi rasa yang lebih sedikit dari dodol daerah lain. Proses pembuatan dodol Betawi sangatlah rumit, sehingga masyarakat menerapkan prinsip saling membantu (sambatan) sehingga dodol Betawi tercipta sempurna. Bahan yang digunakan yaitu ketan, gula merah, gula pasir dan santan harus dimasak di atas tungku dengan kayu bakar kayu selama 8 jam. Dodol betawi umumnya dibuat sebagai penganan khusus untuk pesta, bulan Ramadan, Idul Fitri atau Idul Adha (Jakarta punya Souvenir. 2020).

2. Jawa Barat

- Dodol Garut



Gambar 2.23 : Dodol Garut

Sumber : Indonesia kaya, 2020

Garut merupakan daerah penghasil dodol yang berkualitas tinggi. Dodol Garut dapat ditemukan di sebagian besar daerah di Indonesia. Proses pembuatannya terbilang sederhana, bahan bakunya

berupa tepung beras ketan, gula putih, susu, dan lainnya tergantung rasa. Dodol Garut hadir sebagai hidangan khas pernikahan, dodol tersebut bahkan telah menjadi buah tangan yang wajib dibawa pulang saat berkunjung ke Garut (Indonesia kaya. 2020).

- Wajik Cililin



Gambar 2.24 : Wajit Cililin

Sumber : Foodnesia, 2020

Wajit merupakan penganan berupa olahan kelapa, beras ketan, gula merah, dan gula putih yang dibungkus dengan daun jagung/kelapa untuk mempertahankan cita rasanya. Dahulu wajit hanya dinikmati oleh bangsawan belanda namun sekarang wajit Cililin merupakan Oleh-oleh khas Bandung Barat yang cukup populer di waktu-waktu tertentu, seperti pada saat lebaran, dan musim haji (Foodnesia. 2020).

- Dodol Susu Pangalengan



Gambar 2.25 : Dodol Susu Pangalengan

Sumber : Indoranking, 2020

Dodol susu adalah pangan khas dari Pangalengan, Bandung, Jawa Barat, diketahui dodol susu sudah dibuat sejak tahun 70-an. Pada proses pembuatannya gula ditambah dengan jumlah yang cukup banyak untuk mengawetkan dodol susu ini. Dodol ini biasanya dijadikan oleh-oleh khas daerah penghasil susu tersebut (Indoranking. 2020).

- Dodol Goreng



Gambar 2.26 : Dodol Goreng Purwakarta

Sumber : Ayo Purwakarta, 2020

Dodol goreng Purwakarta ini biasanya disajikan saat perayaan Tahun Baru Imlek. Tekstur dodol goreng

Purwakarta yang lengket ini memiliki filosofi dari tektur yang lengket tersebut diharapkan dapat menjadi pemersatu kesaudaraan dan semakin erat ikatannya (Ayo Purwakarta. 2020).

- Dodol Kareueut



Gambar 2.27 : Dodol Kareueut Purwakarta

Sumber : Ayo Purwakarta, 2020

Purwakarta yang umumnya terkenal sebagai daerah penghasil panganan simping nyatanya memiliki panganan dodol yang khas bernama dodol Kareueut. Dodol Kareueut berbeda dengan dodol dari daerah lain. Permukaannya bertekstur keras dengan bagian dalam yang lembek. Panganan ini berbahan dasar tepung beras, gula aren, gula pasir, dan santan kelapa. Dodol Kareueut masih mengandalkan proses alami yang sering terkendala faktor cuaca. Saat musim hujan produksi menurun, sebab pembuatan dodol Kareueut mutlak memerlukan sinar matahari dalam proses pengeringan (Ayo Purwakarta. 2020).

- Dodol Hitam



Gambar 2.28 : Dodol Hitam Sukabumi

Sumber : Sukabumi Update, 2020

Dodol Hitam Sukabumi biasanya disuguhkan dalam acara seren taun di kampung adat Kasepuhan Sinar Resmi, desa Sirnaresmi. Perayaan upacara adat tersebut pengunjung disuguhkan berbagai kegiatan adat dan hiburan rakyat lainnya sambil menikmati dodol tersebut (Sukabumi Update. 2020).

- Dodol Mangga



Gambar 2.29 : Dodol Mangga Indramayu

Sumber : Oleh-oleh Indramayu, 2020

Dodol mangga merupakan hasil kreasi masyarakat Indramayu, dodol di kreasikan dengan buah mangga, sehingga menghasilkan rasa sedikit

asam dan juga manis terasa lebih segar saat dimakan, rasanya yang kenyal dan warna yang cantik maka dodol mangga khas Indramayu sangat cocok menjadi oleh-oleh setelah berkunjung ke Indramayu. Dodol biasanya terbuat dari tepung beras, santan dan gula, dodol sendiri mempunyai tekstur lengket dan mengental dan mempunyai rasa yang sangat manis, proses memasak dodol biasanya akan memakan waktu yang cukup lama yaitu bisa sampai 9 jam, dari berbentuk cair sampai mengental (Oleh-oleh Indramayu. 2020).

- Dodol Karangkendal



Gambar 2.30 : Dodol Karangkendal Cirebon

Sumber : Facebook, 2020

Dodol karangkendal Cirebon biasanya disajikan saat perayaan upacara adat Ngunjung Karangkendal. Upacara tersebut dilaksanakan untuk mengenang jasa Syekh Magelung Sakti yang merupakan tokoh berjasa pada daerah tersebut. Pada saat perayaannya warga desa Karangkendal saling bergotong-royong dalam menyiapkan pembuatan dodol sebagai makanan

tradisional yang wajib hadir saat perayaan (https://web.facebook.com/941215199276245/photos/asal-usul-kue-dodol-karangkendalngunjung-karangkendal-adalah-tradisi-atau-adat-k/950588445005587/?_rdc=1&_rdr, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

3. Jawa Tengah

- Jenang Jacket



Gambar 2.31 : Jenang Jacket Purwokerto

Sumber : Kaskus, 2020

Panganan ini merupakan salah satu makanan tradisional khas kabupaten Banyumas. Panganan ini biasanya disajikan sebagai hidangan acara, hajatan maupun sebagai oleh-oleh. Warga Banyumas dan sekitarnya yang memiliki hajatan baik acara resepsi mantenan, sunatan, ataupun syukuran, Jenang Jacket Mersi ini senantiasa menjadi menu wajib yang harus ada. Bahkan ada semacam kesepakatan yang sudah turun-temurun, bahwa acara hajatan belum “*afdol*”

apabila tidak menghadirkan jenang jaket. Nama jenang Jaket merupakan kependekan dari jenang ketan yang merupakan bahan utama jenang tersebut yaitu tepung beras ketan asli (<http://kulineraslibanyumas.blogspot.com/2014/09/jenang-jaket-mersi-purwokerto.html>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Jenang



Gambar 2.32 : Jenang

Sumber : Inibaru, 2020

Jenang pada masyarakat Jawa khususnya solo sudah mengakar sejak zaman Hindu. Tradisi jenang juga ada saat era Walisongo bahkan sampai masa kini. Jenang selalu hadir sebagai ungkapan rasa syukur kepadaNya. Jenang hadir dalam banyak acara, misalnya selamatan untuk ibu hamil, selamatan dan pernikahan dan lainnya (Inibaru. 2020)

- Jenang Kedungkuldel



Gambar 2.33 : *Jenang Kedungkuldel Sukoharjo*

Sumber : Lifestyle Sindo News, 2020

Jenang Kedungkuldel, makanan khas dari Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah. Berbeda dengan dodol, jenang legendaris yang telah ada sejak 1987 ini dibuat dari campuran tepung ketan dan tepung beras yang membuat rasanya legit. Proses pengolahan jenang Kedungkuldel ini memakan waktu lebih dari empat jam dalam api sedang yang berasal dari kayu bakar. Cara tradisional ini akan membuat olahan jenang ini empuk dan bercita rasa khas. Selama dimasak, adonan jenang harus terus diaduk. Jenang ini biasa dipasarkan di berbagai pasar tradisional di Sukoharjo. Tak hanya dijadikan buah tangan, jenang ini juga kerap dipesan sebagai hantaran pernikahan (<https://www.solopos.com/kuliner-sukoharjo-lezatnya-jenang-kedungkuldel-bukan-dodol-biasa-798570>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Jenang Kudus



Gambar 2.34 : Jenang Kudus

Sumber : Bisnis usaha online, 2020

Panganan ini merupakan buah tangan khas Kudus yang terbuat dari tepung beras ketan, santan dan gula jawa. Konon cikal bakal jenang kudus berasal dari kisah Mbah Dempok Sopoyono dan Wali Songo Sunan Kudus beserta murid-muridnya, sehingga menjadi kisah yang terkenal didaerah tersebut. Pada saat ini sebagai wujud syukur atas berkah yang diterima warga desa Kaliputu dari hasil memproduksi Jenang, maka dalam rangka menyambut Tahun Baru Hijriah atau 1 Syura, warga desa Kaliputu mengadakan Kirab Tebokan

(https://www.kompasiana.com/srisubekti_astadi/54f5f409a33311b8068b460d/jenang-kudus-si-manis-yang-semakin-manis, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Permen Tape



Gambar 2.35 : *Permen Tape Magelang*

Sumber : Makanan oleh-oleh, 2020

Permen Tape adalah permen tradisional yang terbuat dari singkong yang di fermentasi. Permen tape ini memiliki rasa yang manis dan legit, serta memiliki tekstur seperti dodol, memiliki aroma dan rasa khas dari tape singkong. Permen ini biasa dikemas dengan kertas minyak berwarna-warni. Dahulu permen ini selalu disajikan dalam perayaan hari-hari besar dan acara khusus lainnya. Namun, saat ini permen tape mulai kurang diminati karena masa kadaluarsanya yang singkat (Makanan oleh-oleh, 2020).

- Dumbeg



Gambar 2.36 : *Dumbeg Blora*

Sumber : Next nusantara, 2020

Dodol ini selalu hadir saat perayaan sedekah bumi atau *gasdeo* sebutan bagi orang Blora. Sedekah bumi merupakan upacara adat yang dilaksanakan seusai panen besar yang merupakan wujud rasa syukur kepada Sang Pencipta atas apa yang telah diberikan (<https://www.bloranews.com/suronan-dan-sedekah-bumi-dua-tradisi-yang-masih-lestari-di-blora/2/>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

4. Jawa Timur

- Dodol Krasian



Gambar 2.37 : Dodol Krasian Magetan

Sumber : Rumah oleh-oleh, 2020

Panganan ini memiliki tekstur yang kasar namun tetap enak dilidah. Bahan yang digunakan yaitu tepung ketan meniran/kasar, kelapa parut, santan dan gula merah. Cara memasak seperti panganan ini juga sama dengan proses pembuatan jenang atau yang umum disebut dodol. Hanya saja dalam adonan jenang tidak ada kelapa parut (<https://pesona.travel/keajaiban/1631/jangan-lupa->

mencicipi-dodol-krasian-magetan, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Madumungso



Gambar 2.38 : Madumungso Ponorogo

Sumber : Wikipedia, 2020

Kalangan sepuh masyarakat Jawa sangat mengenal panganan ini namun sejarah panganan ini belum diketahui secara pasti. Madumungso berasal dari kata madu dan mungso. Menurut KBBI madu berarti cairan yang mengandung zat gula pada sarang lebah atau bunga. Mungso bisa berasal dari bahasa Jawa dimungso artinya dimakan. Dapat ditarik kesimpulan madumungso merupakan panganan yang manis dan siap dimakan. Konon madumungso sudah ada sejak zaman Mataram dan berkaitan dengan cerita rakyat setempat. Hal tersebut diperkuat dengan adanya peninggalan Candi Simping di Wilayah Desa Rejo Winangun. Pada masa itu madumungso merupakan hidangan keraton yang dihidangkan saat acara ritual kerajaan

(<https://www.kompasiana.com/tokamsu/59cfeedd2bbb1319dc3bcfb2/jenang-madumongso-ada-sejak-jaman-mataram-kuno>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Jenang Blitar



Gambar 2.39 : *Jenang Wijen Blitar*

Sumber : Tokopedia, 2020

Selain menjadi daerah yang kaya wisata, Blitar juga memiliki penganan tradisional khas daerah tersebut yaitu jenang wijen. Jenang wijen selalu hadir dalam acara hajatan dan hari raya sejak masa lampau. Pada masa kini terdapat tempat oleh-oleh yang sekaligus mengenalkan teknik pembuatan dan filosofi dari jenang tersebut. Hendri Christiawan selaku pemilik rumah produksi tersebut yang bernama Omah Jenang Kelapa Sari (<https://www.jatimtimes.com/baca/166841/20180210/202544/omah-jenang-blitar-ajak-wisatawan-belajar-seluk-beluk-filosofi-dan-membuat-jenang>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Jenang Syabun



Gambar 2.40 : Jenang Syabun Tunggulagung

Sumber : Ringkaskata, 2020

Jenang syabun dari kabupaten Tunggulagung ini sangat diminati konsumen dalam dan luar negeri. Bahan dasar jenang ini yaitu beras ketan, kelapa, gula pasir dan susu kental manis. Syabun berasal dari bahasa arab sobun yang artinya muda, nama ini diberikan agar para generasi penerus Jenang Syabun ini selalu bergikir muda dan kreatif (<https://www.kompilasisutorial.com/2019/05/jenang-syabun-makanan-khas-tulungagung.html>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Jenang Jagung



Gambar 2.41 : Jenang Jagung Malang

Sumber : Mesin Pertanian, 2020

Jenang jagung merupakan penganan tradisional Jawa dengan berbahan dasar jagung muda atau jagung manis dan dicampur dengan gula merah, garam dan santan kental. Jenang jagung memiliki tekstur yang lembut dibandingkan dengan jenang pada umumnya. Penganan ini meningkatkan perindustrian didaerahnya karena sangat dinikmati masyarakat (<https://carabuatresep.blogspot.com/2016/10/cara-membuat-jenang-jagung-manis-khas-malang.html>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Suwarsuwir



Gambar 2.42 : Suwar Suwir Jember

Sumber : Travel Kompas, 2020

Suwar suwir merupakan penganan ringan tradisional khas jember. Bahan dasar pembuatannya sedikit berbeda dengann dodol pada umumnya, penganan ini berbahan dasar tape. Selain rasanya yang sedikit asam, yang menarik dari penganan ini yaitu dibungkus dengan kertas minyak warna-warni. Suwar suwir diminati sebagai buah tangan tradisional

Jember(<http://www.negerikuindonesia.com/2015/09/suwar-suwir-makanan-khas-dari-jember.html>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

C) Pulau Nusa Tenggara dengan povinsi

1. Bali

- Dodol Buleleng



Gambar 2.43 : Dodol Buleleng

Sumber : Facebook, 2020

Pada setiap perayaan hari raya Galungan dan Kuningan di Bali dodol Buleleng merupakan penganan yang wajib dihidangkan. Dodol ini sendiri sudah menjadi ikon oleh-oleh khas Buleleng. Saat ini dodol buleleng memiliki banyak varian rasa menyesuaikan perkembangan zaman (<https://koranbuleleng.com/2017/04/01/yuk-ke-buleleng-berburu-dodol-galungan/>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

- Dodol Selat Duda



Gambar 2.44 : Dodol Selat Duda

Sumber : Bali Factual News, 2020

Dodol Selat Duda berkaitan erat dengan perayaan upacara adat Usaba Dalem atau Usaba Dodol. Pada perayaannya warga Karang Asem saling bergotong royong dalam membuat dodol. Proses pembuatannya membutuhkan waktu yang lama sehingga kebersamaan sangat diperlukan, biasanya dodol diproses seharian kemudian dibungkus keesokan harinya menunggu adonan dingin (<https://www.nusabali.com/berita/26660/jelang-usaba-dalem-ramai-ramai-buat-dodol>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

2. Nusa Tenggara Barat

- Dodol Rumput Laut



Gambar 2.45 : Dodol Rumput Laut Lombok

Sumber : Klikhotel, 2020

Pulau Lombok belakangan makin diminati wisatawan mancanegara. Dodol rumput laut khas Lombok ini banyak diminati wisatawan asing sehingga meningkatkan perekonomian daerah tersebut. Berdasarkan tinjauan medis, khasiat rumput laut cukup beragam, mulai dari meningkatkan daya kerja jantung, sampai masalah ketahanan tubuh, sistem pencernaan dan mencegah kanker (<https://www.beritasatu.com/kuliner/87107/dodol-rumput-laut-lombok-diminati-wisman>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

3. Nusa Tenggara Timur

- Manggulu



Gambar 2.46 : Manggulu Sumba Timur

Sumber : Daerah kita, 2020

Manggulu merupakan penganan sejenis dodol yang merupakan penganan khas NTT. Saat ini tidak mudah menemukan manggulu di daerah tersebut karena semakin terpinggirkan keberadaannya dengan makanan instant. Pada masa penjajahan Belanda dulu, makanan ini sangat disukai serdadu Belanda. Bahkan ketika mereka masuk ke pelosok Sumba Timur, mereka selalu membawa makanan Manggulu ini (<https://www.daerahkita.com/artikel/149/manggulu-oleh-oleh-dodol-pisang-kacang-dari-sumba-timur>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

D) Pulau Kalimantan dengan povinsi

1. Kalimantan Barat

- Dodol Along



Gambar 2.47 : Dodol Along Pontianak

Sumber : Tokopedia, 2020

Ketika berkunjung ke Pontianak, dodol along wajib menjadi buah tangan khas daerah tersebut. Bahan baku pembuatannya sama seperti bahan dodol pada umumnya namun sebagai perasa menggunakan durian. Penganan ini sangat mudah membuatnya dan secara tekstur lebih lembut dari dodol pada umumnya juga memiliki aroma durian yang sangat kuat (<https://pesona.travel/keajaiban/4599/kenyalnya-dodol-along-dari-pontianak>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

2. Kalimantan Timur

- Beang Bit



Gambar 2.48 : *Beang Bit Desa Adat Nehas*

Sumber : Tribun News, 2020

Beang bit merupakan panganan khas desa adat Nehas. Bentuk beang bit sangat identik dengan dodol pada umumnya namun yang membedakan setelah adonan menyerupai dodol kemudian dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus. Sajian beang bit dan lemang biasa disajikan masyarakat desa adat Nehas Liah Bing untuk menjamu tamu yang berkunjung kesana. Selain itu, beang bit dan lemang juga disajikan saat Lom Plai artinya pesta atau dalam bahasa kutai biasa disebut sebagai Erau. Lom Plai artinya pesta syukur panen. Lom Plai dilaksanakan setahun sekali oleh masyarakat Suku Wehea setelah melakukan panen padi. Puncak acara panen raya dinamakan “*Embob Jengea*”, yaitu ritual memasak lemang dan beang bit, dan diakhiri dengan tarian Hudoq (<https://www.tribunnews.com/travel/2018/12/07/mencici>

pi-lezatnya-beang-bit-khas-desa-adat-nehas-liah-bing-kalimantan-timur, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

3. Kalimantan Utara

- Dodol Cempedak



Gambar 2.49 : Dodol Cempedak

Sumber : Daerah kita, 2020

Cempedak adalah sejenis buah yang bentuknya mirip nangka. Provinsi Kalimantan Utara mengolah cempedak ini menjadi dodol. Dalam bahasa setempat, dodol disebut lempok. Dodol cempedak atau lempok cempedak merupakan makanan khas yang lezat dari provinsi yang beribukota Tanjung Selor ini. Rasanya yang manis seperti nangka dan aromanya yang kuat seperti durian membuat lempok cempedak menjadi makanan yang populer di provinsi termuda di Indonesia ini (<https://www.daerahkita.com/artikel/176/dodol-cempedak-kuliner-lezat-dari-kalimantan-utara>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

E) Pulau Sulawesi dengan provinsi

1. Sulawesi Utara

- Dodol Amurang



Gambar 2.50 : Dodol Amurang Manado

Sumber : KSM Tour, 2020

Dodol Amurang merupakan makanan tradisional yang khas dari Manado yang berasal dari daerah Amurang, Minahasa Selatan yang juga disebut dodol kenari. Dodol Amurang banyak diproduksi di Kabupaten Minahasa Selatan, seperti Amurang, Motoling, Tenga, Tumpaan, Tareran, Tompasobaru hingga Kabupaten Minahasa Tenggara. Dodol Amurang, rasanya enak seperti jenang Jawa, dengan warna coklat. Dibuat dari bahan alami yaitu gula aren, beras ketan yang dihaluskan, dan minyak kelapa murni, terkadang ditaburi kenari atau kacang sehingga menambah aroma dan kelezatan. Penganan khas Minahasa ini banyak disajikan saat acara pengucapan syukur warga Minahasa, Sulawesi Utara. Pengucapan syukur merupakan tradisi masyarakat Minahasa, yang

dirayakan setelah keberhasilan panen pertanian. Masyarakat membawa berkah-berkah atau makanan tersebut ke gereja (<https://ksmtour.com/pusat-oleh-oleh/oleh-oleh-khas-manado/dodol-amurang-kenyal-legit-dan-manis-khas-manado.html>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

2. Sulawesi Selatan

- Dodol Jawawut



Gambar 2.51 : Dodol Jawawut Kaluppini

Sumber : Weeklyline, 2020

Dodol Jawawut dan Kopi Enrekang merupakan kudapan tamu di Kaluppini. proses masak dodol jawawut yang biasa disebut baje ba'tan yaitu santan kepala dimasak bersama dengan gula merah, sampai gula merahnya menyatu dengan santan, kemudian dimasukkan ba'tan, diaduk hingga mengental. Biasanya, baje ba'tan dibungkus dengan kulit jagung, tapi kini banyak dijual kertas. Selain dijadikan baje, ba'tan biasa dimasak peong untuk pesta setelah upacara adat. Ada 13 ritual adat setiap tahun di Kaluppini

(<https://republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/15/11/19/ny1f9a328-dodol-jawawut-dan-kopi-enrekang-kudapan-tamu-di-kaluppini-part2>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

3. Sulawesi Barat

- Paso



Gambar 2.52 : Paso Mandar

Sumber : Kompasiana, 2020

Di Tanah Mandar ada kue khusus yang disebut Paso, dalam bahasa Mandar sendiri paku berarti paso. Jadi dinamai demikian karena bentuknya runcing seperti sebuah paku. Kue Paso adalah kue tradisional yang sangat populer terutama di kalangan anak-anak, karena satu-satunya cara untuk memakan penganan ini dengan menggunakan cetakan yang terbuat dari daun pisang berbentuk persegi panjang (https://www.pesonamandar.com/2019/12/kue-paso-khas-mandar-dengan-keunikan_9.html, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

4. Gorontalo

- Duduli



Gambar 2.53 : Duduli Limboto Barat

Sumber : Tokopedia, 2020

Ciri khas pada duduli yang identik dengan Gorontalo, yaitu daun woka yang menjadi pembungkus duduli. Daun ini berasal dari pegunungan di Limboto Barat, Gorontalo. Duduli terbuat dari ketan, gula merah, dan santan. Proses memasaknya cukup lama, yaitu sampai 9 jam sambil terus diaduk. Sebelum dibungkus dengan daun woka, dodol harus didinginkan selama 12 jam. Karena proses pembuatannya yang memakan waktu lama, sudah pasti orang yang membuat duduli harus berbekal kesabaran ekstra. Menurut tradisi, duduli dihidangkan pada Lebaran Ketupat yang dirayakan seminggu setelah Idul Fitri. Dodol khas Gorontalo ini dibagikan kepada tamu yang bersilaturahmi ke rumah. Selain rasanya yang manis, penganan ini juga memiliki arti yang manis, yakni perlambang dari persahabatan dan persaudaraan

(<https://bp-guide.id/AXaDBAyv>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

F) Pulau Maluku dengan povinsi

1. Maluku

- Sagu Tumbu



Gambar 2.54 : Sagu Tumbu Ambon

Sumber : Daerahkita, 2020

Sagu dan kenari merupakan tanaman khas Maluku. Kedua tanaman tersebut oleh masyarakat Ambon diolah menjadi salah satu panganan tradisional yaitu sagu tumbu. Sagu tumbu memiliki rasa yang berbeda dari dodol pada umumnya berikut merupakan bahan yang digunakan untuk membuat sagu tumbu yaitu tepung sagu, gula merah dan biji kenari. Keunikan dari cara membuatnya yaitu semua bahan yang telah disebutkan ditumbuk didalam lumpang (<https://www.daerahkita.com/artikel/135/sagu-tumbu-panganan-manis-khas-ambon-maluku>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

2. Maluku Utara

- Asida



Gambar 2.55 : Asida

Sumber : Tribun News, 2020

Asida merupakan makanan tradisional khas maluku namun sebenarnya asida berasal dari timur tengah yang disempurnakan rasanya sesuai selera orang Indonesia. Asida biasanya hadir saat perayaan pesta atau saat hari raya. Bahan yang digunakan untuk membuat asida lebih sedikit dibanding asida asli bangsa Arab karena telah disesuaikan. Berikut merupakan bahan untuk membuat asida yaitu tepung terigu dan air yang dibentuk menyerupai bola, kemudian dipadukan dengan taburan gula, bubuk kayu manis, kapulaga dan lelehan mentega gurih (<https://kumparan.com/kumparanfood/asida-kudapan-asimilasi-khas-arab-maluku>, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

II.6 Bandung

II.6.1 Bandung Sebagai Tempat Tujuan Wisata

Bandung merupakan salah satu kota tanpa sumber daya alam dan energi, yang paling menonjol adalah sumber daya manusianya. Karenanya, Kota Bandung didominasi oleh industri jasa seperti pariwisata dan industri kreatif. Dibandingkan dengan kota lain di Indonesia, keunggulan Bandung adalah berkembangnya pusat perdagangan, khususnya wisata kuliner dan penjualan langsung pabrik.

Pariwisata merupakan salah satu pilar penting Kota Bandung dan telah memberikan kontribusi yang besar bagi pembangunan ekonomi. Hal tersebut sesuai dengan data bahwa industri pariwisata memberikan kontribusi terbesar terhadap PDRB (PDRB) Kota Bandung. Total PDRB Kota Bandung pada tahun 2014 adalah Rp.138,90 triliun, yaitu Rp.172,63 triliun dengan harga berlaku, dimana 27,79% berasal dari sektor perdagangan besar dan eceran, termasuk sektor pariwisata (BPS Kota Bandung, 2015).

Menurut Wiedy Yangessa (2017) Bandung memiliki potensi pariwisata lainnya yaitu berupa produk MICE atau kependekan dari *Meeting, Incentive, Convention dan Exhibition*. Menurut data, Bandung merupakan kota dengan MICE terbesar kedua setelah Bali. Faktor pendorong

pertumbuhan bisnis MICE adalah perekonomian Jawa Barat yang baik (tumbuh 5,5%), ketersediaan fasilitas dan kemudahan akses. Selain itu, pengembangan Teknopolis Bandung diharapkan dapat membantu mendorong bisnis MICE dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi.

II.7 Pengayaan Kontemporer

II.7.1 Konsep Interior Kontemporer

Konsep interior kontemporer menunjukkan gaya ruangan yang rapi dan bersih. Gaya interior mewakili gaya saat ini. Gaya ini sangat menarik karena akan terus berkembang seiring perkembangan zaman. Para desainer akan terus meng-*update* konsep desain interior kontemporer sesuai dengan tren yang muncul dan berkembang di masyarakat.

II.7.2 Istilah Kontemporer dalam Seni dan Desain

Istilah "kontemporer" dalam seni dan desain sempat populer pada tahun 1970-an dan mengacu pada desain masa kini. Berawal dari perpaduan berbagai gaya, desain kontemporer secara bertahap mengembangkan eksklusivitasnya sendiri. Desain kontemporer tidak hanya bertumpu pada beberapa unsur dan unsur modernisme atau gaya modern, tetapi juga bertumpu pada unsur *art deco*, dekonstruksionisme, futurisme dan beberapa gaya interior lainnya.

II.7.3 Ciri Khas Gaya Desain Interior Kontemporer

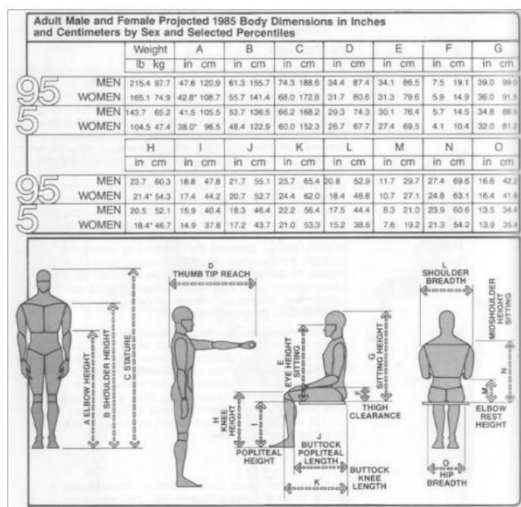
Banyak garis digunakan dalam *treatment* interior kontemporer, yang terlihat halus dan tajam. Dapat dipadukan dengan *silk, velvet, linen* atau *wool* yang digunakan pada bantal, seprei dan beberapa furniture lainnya. Hal ini untuk menghilangkan kesan kaku dan menampilkan aksen yang lebih menarik. Baja, kromium, nikel dan bahan lainnya biasanya digunakan untuk bahan material, lampu dan berbagai aksesoris, dan warna hitam dipilih sebagai sorotan. Furniture skala besar biasanya tidak menempati ruang dalam dekorasi interior modern. Di sisi lain, furniture kayu terang atau gelap sering digunakan. Furniture berlapis kain dalam dekorasi interior kontemporer bisa membuatnya lembut dan nyaman.

Pencahayaan merupakan salah satu ciri yang merupakan faktor yang sangat penting dalam pembentukan kesan interior kontemporer. Pencahayaan digunakan untuk fokus pada elemen atau aksen dinding atau karya seni. Lampu lantai dan lampu *track* adalah pilihan paling populer. Gaya desain interior kontemporer tidak mempertahankan kesan dan ciri khas gaya desain interior era sebelumnya. Padahal, dekorasi interior kontemporer bisa lebih mengekspresikan dirinya dan tampil di masa sekarang dalam bentuk yang "dewasa". Di sisi lain, desain interior kontemporer tidak menghadirkan kesan futuristik atau masa depan (<https://interiordesign.id/ciri-khas->

gaya-desain-interior-kontemporer/, tanggal akses 21 April 2020 pukul 22.00 WIB).

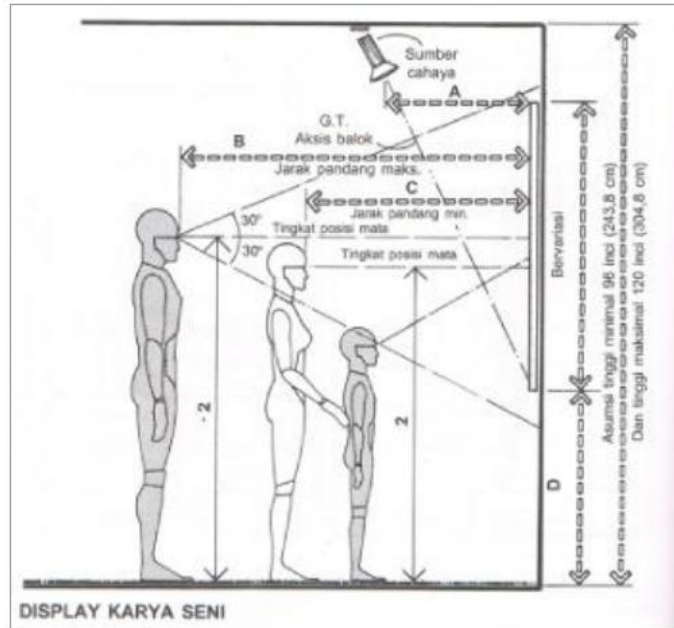
II.8 Antropometri

Pada Museum Wisata Edukasi Interaktif Dodol Indonesia ini terdapat beberapa fasilitas yang berupa sarana edukasi, rekreasi dan informasi. Maka dengan adanya fasilitas tersebut diperlukan ukuran yang tepat agar informasi dapat diserap secara maksimal dan pengguna fasilitas dapat menggunakannya dengan nyaman. Pada fasilitas museum atau ruang pameran berupa galeri, tentunya display furniture harus diperhatikan. Dengan itu terdapat ukuran yang sesuai dalam mendesain area display. Berikut beberapa ukuran yang dijadikan patokan perancangan :



Gambar 2.56 Antropometri tubuh manusia

Sumber : Panero, 1979.



Gambar 2.57 Ergonomi dan Antropometri Jarak Pandang


Sumber : Panero, 1979.

II.9 Analisa Studi Banding “Chocodot World”

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

Tabel 2.1 Tabel Studi Banding Fasilitas Sejenis

No	Aspek	Data Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	Kendala
1.	Lokasi	 <p>Jl. Raya Kubang No.100, Pasawahan, Kec. Tarogong Kaler, Kabupaten Garut,</p>	Letak yang berada di jalan utama Garut-Bandung memudahkan pencarian.	Letak yang berada di jalan utama yang termasuk ke dalam daerah rawan macet.

		Jawa Barat 44191		
2	Fungsi Bangunan	 <p>Retail dan Mini Museum</p>	Destinasi wisata yang sering dikunjungi terutama untuk membeli oleh-oleh	
3	Kondisi Geografis		Daerah pesawahan sangat edentik dengan pedesaaan sehingga pengunjung disuguhi dengan pemandangan sawah yang asri	
4	Arah mata angin	 <p>Bangunan chocodot World menghadap ke arah timur.</p>	Mendapatkan sinar matahari pagi yang menyehatkan tubuh.	Sinar Matahari kurang dimanfaatkan untuk menjaga suhu ruangan demi keutuhan produk.
5	Pencapaian / Akses masuk ke Gedung		Akses kendaraan menuju lokasi sangat mudah karena lokasi bangunan berada dipinggir jalan dan langsung terhubung dengan area parkir	Area parkir pada lokasi sangat kecil sehingga pengunjung sering kesusahan untuk memarkirkan kendaraannya terutama kendaraan besar seperti bus.

6	Vegetasi	 <p data-bbox="451 443 851 517">Terdapat tanaman disekeliling bangunan.</p>	<p data-bbox="871 264 1130 479">Dengan adanya tanaman disekitar bangunan menjadikan suasana banguan terasa lebih asri.</p>	<p data-bbox="1169 300 1436 443">Tanaman disekitar bangunan sangat sedikit dan hanya bersifat dekoratif.</p>
---	----------	--	--	--

Sumber : Dokumen Pribadi, 2020