

BAB II

TINJAUAN TEORI DAN DATA PADA PERANCANGAN INTERIOR PUSAT WISATA EDUKASI KULINER JAJANAN PASAR INDONESIA DI KOTA BANDUNG

2.1 Studi Literatur Wisata Edukasi Kuliner

Melakukan kunjungan wisata edukasi kuliner menjadi salah satu tren yang sudah berlangsung sejak beberapa tahun terakhir. Peristiwa ini selalu menjadi topik menarik bagi para penikmat kuliner. Wisata Edukasi Kuliner pun menjadi salah satu terobosan yang di harapkan mampu menarik masyarakat untuk melakukan kunjungan sekaligus mendapat informasi edukasi mengenai jajanan pasar tradisional Indonesia guna dukungan untuk melestarikan budaya Indonesia.

2.1.1 Wisata Edukasi

Wisata edukasi dikenal di Indonesia sebagai tempat wisata yang juga menyediakan fasilitas tambahan berupa pemberian edukasi berupa informasi, latihan dan ataupun bimbingan mengenai tinjauan aspek yang ada dalam tempat wisata. Arti wisata edukasi sendiri ialah sebuah kegiatan rekreasi yang dapat di lakukan oleh para pelancong lokal (domestic) maupun pelancong asing (mancanegara) yang sedang melakukan libur perjalanan untuk mengikuti pembelajaran, bimbingan dan Pendidikan sebagai tujuan utama dalam perjalanan (Ritchie, 2003). Secara sederhana wisata edukasi dapat disebut juga dengan 'edu-tourism' yang berarti para pelancong dalam wisata berkegiatan dalam suatu wilayah tempat tertentu dengan berkelompok, yang bertujuan untuk mendapatkan pengalaman belajar yang berkaitan secara *face-to-face* (langsung) dengan konteks yang tersedia di lokasi yang di kunjungi.

Secara garis besar wisata edukasi terdiri dari 5 jenis bidang, yaitu;

- a. Wisata Edukasi *Culture* (budaya), aspek wisata yang di tawarkan berupa sebuah tradisi budaya, memberikan edukasi informasi yang berhubungan dengan kebudayaan, peninggalan dan sejarah. Contoh wisata edukasi budaya di Indonesia ialah Festival Lembah Balliem dari Papua dan Candi Borobudur dari Yogyakarta.
- b. Wisata Edukasi Agrobisnis, aspek wisata yang di tawarkan berupa pendidikan agro atau kunjungan bisnis ke sebuah perusahaan. Contoh wisata edukasi budaya di Indonesia ialah Mekarsari Fruitgarden di Bogor dan Cibubur Garden Dairy (Cibugary) di Jakarta Timur.
- c. Wisata Edukasi *Scient*, aspek wisata yang di tawarkan berupa kunjungan ke tempat yang memiliki informasi pendidikan ataupun pengetahuan, biasanya tempat wisata edukasi ini paling sering di kunjungi oleh siswa/mahasiswa yang melakukan *study tour*. Contoh wisata edukasi budaya di Indonesia ialah Puspa Iptek Sundial di Bandung dan Jakarta Planetarium di Jakarta Pusat.
- d. Wisata Edukasi Sport, aspek wisata yang di tawarkan berupa sebuah kegiatan olahraga fisik, biasanya di tempat wisata ini disediakan tempat pemandu/pelatih dan juga di sediakan tempat menyewakan peralatan. Contoh wisata edukasi budaya di Indonesia ialah bersepeda gunung (*Downhill*) di Sentul dan Panjat Tebing Citatah di Bandung.

2.2.2 Wisata Kuliner

Wisata Kuliner termasuk wisata yang sangat di gemari oleh masyarakat luas, dasar nya dikarenakan makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer yang tidak bisa di lewatkan begitu saja. Adapun arti kuliner ialah sebuah ekspedisi darmawisata yang melibatkan pembelian produk, konsumsi minuman dan makanan domestik yang ada di tempat wisata dan juga berfokus pada adanya kegiatan untuk memulai

pengalaman wisata melalui kuliner (Ignatov & Smith, 2006). Kuliner menjadi salah satu sarana untuk memperkenalkan keunikan suatu daerah wisata (Ottenbacher & Harrington, 2007). Bahkan kuliner dapat menciptakan suasana yang unik yang membuat wisatawan yang pernah berkunjung ke daerah tersebut tidak akan melupakan budaya lokal, lokasi, dan makanan yang ada di daerah tersebut (Hjalager & Richards, 2002). Dalam kegiatannya menurut Murray (2011), wisata kuliner dikategorikan menjadi 3 jenis:

1. Kunjungan yang berisi pemahaman dan konsumsi makanan domestik/regional yang ada di sekitar tempat wisata.
2. Darmawisata yang mempunyai tujuan utama untuk mendapatkan pengalaman sekaligus menikmati hidangan makanan dan minuman, atau mengunjungi kegiatan yang saling berkaitan dengan aktivitas kuliner.
3. Mendapatkan pengalaman kuliner makan dan minum yang berkesan.

2.2 Studi Literatur Jajanan Pasar

2.2.1 Pengertian Jajanan Pasar

Dalam sehari manusia bisa mengonsumsi berbagai jenis makanan, mulai dari makanan berat hingga makanan ringan, salah satunya jajanan pasar. Jajanan pasar sendiri ialah sebutan untuk kudapan tradisional Indonesia yang diperjualbelikan di pasar, khususnya di pasar-pasar tradisional Indonesia. Secara garis besar jajanan pasar dapat diartikan sebagai berbagai macam kudapan yang pada awal mulanya diperjualbelikan di pasar-pasar tradisional.

Dimasa kini banyak kudapan yang beredar di pasaran secara luas, misalnya kudapan bersifat instan yang bahkan didapatkan dari hasil impor luar negeri. Hal ini tentu menjadi tren, tetapi untuk beberapa

kalangan jajanan pasar masih tetap menjadi kudapan yang sangat digemari karena beberapa alasan. Dari beberapa sumber mengatakan alasan jajanan pasar menjadi primadona dapat dilihat dari harga jual kudapan yang relatif terjangkau, cita rasa yang cocok dilidah masyarakat lokal ataupun bisa secara langsung melihat proses pembuatannya.

Cita rasa merupakan salah satu unsur pembentuk yang sangat penting dalam sebuah olahan makanan. Untuk beberapa individu sebuah makanan dapat disebut layak makan atau tidak layak makan dapat di ketahui dari cita rasa nya. Persepsi mengenai cita rasa makanan tradisional ini dapat dikaitkan dengan tempat tinggal individu itu sendiri. Hal ini di dasari dari budaya makan individual itu sendiri, seperti untuk orang Padang akan sangat menyukai cita rasa makanan pedas dan memiliki rempah-rempah kuat. Contoh lain seperti individual yang berasal dari daerah Bandung, biasanya individual akan menyukai makanan manis dikarenakan banyak jajanan pasar asal bandung yang memiliki unsur rasa manis didalam nya. Kondisi ini terjadi karena makanan tradisional memiliki cita rasa yang mencirikan suatu daerah tertentu sebagai salah satu warisan budaya masyarakat sebagai pemilik nya (Marwanti, 2000).

Mengutip dari Sri Palupi (1993 :11), memberikan beberapa ciri umum yang menjadi unsur dalam kudapan tradisional;

- a) Resep yang digunakan diperoleh secara turun temurun dari generasike generasi. Poin ini memiliki arti bahwa biasanya resep kudapan tradisional merupakan sesuatu yang bersifat warisan dari leluhur, seperti dari buyut hingga sampai pada garis keturunan sekarang. Resep turun termurun seperti ini biasanya memiliki ciri khas tersendiri yang berbeda dengan resep kudapan tradisional dari daerah lainnya.
- b) Memakai alat hiding dan alat memasak tradisional, misalnya dalam pembuatan kue kipo dan serabi menggunakan peralatan memasak

berupa wajan yang terbuat dari tanah liat.

- c) Bahan yang dipakai dalam memasak biasanya berupa bahan alami yang banyak tersedia dilingkungan sekitar, misalnya umbi-umbian, dedaunan dan buah-buahan.
- d) Teknik yang digunakan dalam proses pengolahan dan pembuatan biasanya masih sederhana, hal ini bisa disebabkan oleh keterbatasannya pengetahuan kreasi pada zaman dahulu.

Menurut Gardjito, Guru Besar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada (UGM), jajan pasar merupakan jenis kuliner yang produksinya dilakukan secara turun-temurun oleh masyarakat, dengan cara pengolahan yang dikuasai masyarakat. Jajan pasar dibuat dengan menggunakan bahan-bahan lokal. Disebut jajan pasar juga disebabkan karena dulu sering dijual di pasar tradisional. Jajan pasar lebih organik karena tidak menggunakan bahan-bahan kimia dalam proses pembuatannya, sehingga boleh dibilang lebih sehat. Dari segi harga, jajan pasar juga jelas lebih murah.

Dilansir dari website resmi garnesia.com, menyebutkan dalam artikelnya bahwa setidaknya ada 12 jenis jajanan khas Jawa Barat yang akan dipakai (diutamakan) pada perancangan fasilitas jajanan pasar nusantara, seperti; colenak, comro/comburo dan misro, awug, gemblong, cireng dan cilok, serabi, bandros, ali agrem, wajit cililin, leupeut, gurandil, dan putri noong. Menurut survei jenis kudapan tersebut menjadi makanan Jawa Barat yang cukup digemari dan terkenal dikalangan masyarakat luas terutama masyarakat Bandung.

2.2.2 Jenis Jajanan

Makanan/kudapan tradisional adalah makanan, minuman, makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Biasanya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal oleh

masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang sesuai dengan selernya (Kwik, 2008).

Secara umum, sumber makanan terbagi menjadi dua golongan besar, yaitu makanan yang bersumber dari hewani dan makanan yang bersumber dari makanan hayati. Didapat dari Deptan menunjukkan bahwa ada empat kelompok pangan yang dikonsumsi masyarakat, yaitu kelompok pangan pokok, pangan tradisional, pangan lokal, dan pangan asli (Kwik, 2008).

Pangan Pokok, adalah pangan sumber karbohidrat yang sering dikonsumsi atau biasa dikonsumsi secara teratur sebagai makanan utama, selingan, sebagai sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup. Pangan Tradisional, adalah makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan etnik dan wilayah yang spesifik, makanan diolah dari resep yang dikenal masyarakat setempat, bahan-bahannya diperoleh dari sumber lokal dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Pangan Lokal, adalah pangan yang diproduksi setempat (satu wilayah/daerah) untuk tujuan ekonomi dan atau konsumsi. Pangan lokal tersebut berupa bahan pangan baik komoditas primer maupun sekunder. Pangan asli adalah pangan yang asal-usulnya secara biologis ditemukan di suatu daerah (Aristia, 2010).

Dari keempat kelompok tersebut, semuanya dapat dijadikan bahan dasar untuk mendefinisikan makanan tradisional. Berdasarkan penjelasan tersebut makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh etnik tertentu, makanan dibedakan menjadi makanan pokok dan selingan. Kelompok bahan pangan tradisional dapat dibedakan sebagai berikut:

1. Padi-padian : beras, jagung, sorghum, terigu
2. Umbi-umbian : ubi kayu, ubi jalar, kentang, talas, sagu
3. Pangan hewani : ikan, daging, susu dan telur
4. Minyak dan lemak : minyak kelapa, minyak sawit

5. Buah/ Biji berminyak : kelapa daging
6. Kacang-kacangan : kedelai, kacang tanah, kacang hijau
7. Gula : gula pasir, gula merah
8. Sayur dan buah : semua jenis sayuran dan buah-buahan yang biasa dikonsumsi
9. Pangan yang lain : teh, kopi, coklat, bumbu-bumbuan, empon-empon, yang semuanya bisa jadi bahan makanan dan minuman.

A. Beberapa Jenis Jajanan Pasar Berdasarkan Bahan Baku

Berikut adalah beberapa jenis jajanan pasar tradisional yang terbuat dari Bahan Baku Singkong dan Ubi Jalar, makanan tradisional yang terbuat dari bahan baku singkong adalah:



Gambar 2.1 Timus

Sumber: google.images

Bahan untuk membuat timus yaitu

- Ubi yang sudah dikukus
- Tepung serbaguna

- Gula halus
- Vanili bubuk
- Garam

Peralatan yang digunakan:

- Pisau
- soblok untuk mengukus
- lumpang
- alat untuk menumbuk

Cara pengolahan:

Tumbuk halus ubi yang sudah direbus, tambahkan bahan lain, kemudian campur hingga merata. Adonan berikutnya dibentuk oval dengan ukuran dalam kepalan tangan orang dewasa, lalu digoreng hingga warna kuning keemasan, lalu angkat dan tiriskan.

a) Gethuk



Gambar 2.2 Gethuk

Sumber: google.images

Bahan untuk membuat gethuk yaitu:

- Singkong
- Garam

- Kelapa parut
- Gula Jawa untuk gethuk manis, Gethuk Ayu, dan Gethuk Lindri

Peralatan yang digunakan:

- Pisau
- Soblok atau alat pengukus
- Alat penumbuk
- Gilingan daging untuk Gethuk Lindri
- Tambir atau tampah.

Cara pengolahan Gethuk Lindri:

Pertama-tama kupas singkong, cuci bersih, kemudian dikukus. Setelah matang, tambahkan garam halus dan gula pasir secukupnya, Kemudian haluskan menggunakan alat penggiling daging. Pisahkan menjadi beberapa bagian, lalu beri pewarna makanan berbeda pada setiap bagian yang sudah dipisahkan. Biasanya Gethuk Lindri diberi warna merah, coklat, kuning dan hijau. Setelah itu cetak adonan, lalu kukus, kemudian tiriskan dan taburi Gethuk Lindri dengan kelapa parut.

b) Tiwul



Gambar 2.3 Tiwul

Sumber: google.images

Tiwul adalah makanan yang terbuat dari singkong yang dikeringkan. Pada zaman dahulu tiwul menjadi makanan pengganti nasi, dipasaran biasanya tiwul yang sudah matang dicampur/ditaburi dengan parutan kelapa.

Bahan tiwul

- Singkong kering
- Gula merah
- Kelapa parut
- Daun pandan
- Air
- Garam secukupnya

Cara Memasak

Singkong yang sudah dikeringkan (gaplek) ditumbuk sampai jadi seperti tepung, kemudian percikkan sedikit air, lalu tumbuk lagi sampai didapatkan butiran kecil-kecil. Sisihkan dahulu,

karena ini merupakan bahan utamanya. Panaskan dandang atau kukusan, jangan lupa alasi dengan menggunakan daun pisang. Masukkan butiran kecil singkong tadi ke dalam dandang. Tambah gula merah yang sudah diserut di atas gaplek, harus rata ya, tapi nggak semua kena gula merahnya juga nggak apa-apa, lalu kukus selama kurang lebih 1 jam, kemudian angkat. Setelah itu kukus kelapa parut bersama dengan daun pandan dan tambakan garam secukupnya, selama kurang lebih 15 menit, kemudian angkat angkat. Nasi tiwul siap disajikan bersama dengan kelapa parut.

c) Gathot



Gambar 2.4 Gathot

Sumber: google.images

Makanan ini terbuat dari singkong yang di fermentasi hingga berubah warna

d) Lenthuk



Gambar 2.5 Lenthuk

Sumber: google.images

Lenthuk adalah perkedel dengan bahan dasar singkong

e) Sawut



Gambar 2.6 Sawut

Sumber: google.images

parutan singkong yang dicampur dengan gula jawa kemudian dikukus.

f) Lemet



Gambar 2.7 Lemet

Sumber: google.images

Lemet singkong adalah kue tradisional yang menggunakan olahan dari singkong sebagai bahan utamanya yang di dalamnya diberi tambahan gula merah.

B. Beberapa Jenis Jajanan Pasar Berdasarkan teknik pembuatannya

Dalam pembuatan jajanan pasar tradisional terdapat beberapa teknik dalam mengolah setiap jenis jajanan, diantaranya ada 4 teknik yaitu teknik kukus, teknik bakar, teknik rebus, dan teknik goreng. Berikut adalah beberapa jenis jajanan pasar berdasarkan teknik pembuatannya:

a) Teknik kukus

Putu ayu, kue talam, kue lapis, nagasari



Gambar 2.8 Kudapan jajanan pasar dengan Teknik kukus

Sumber: briliofood.net

b) Teknik bakar

Kue ape, kue pancong, kue balok, kerak telur



Gambar 2.9 Kudapan jajanan pasar dengan teknik bakar

Sumber: kuliner.hops.id

c) Teknik rebus

Klepon, cenil, kolak, cilok



Gambar 2.10 Kudapan jajanan pasar dengan teknik rebus

Sumber:bp-guide.id

d) Teknik goreng

Onde-onde, lumpia, martabak telur, pastel



Gambar 2.11 Kudapan jajanan pasar dengan teknik goreng

Sumber: www.briliofood.net

2.3 Studi Literatur Ciri Khas Jajanan Pasar Tradisional Wilayah Pilihan di Indonesia

Indonesia memiliki wilayah yang sangat luas dengan berbagai macam keberagaman di dalamnya. Dalam perancangan fasilitas ini dikategorikan 5 pulau besar Indonesia sebagai referensi dalam acuan perancangan.

2.3.1 Rumah Adat

1. Tongkonan, Sulawesi



Gambar 2.12 Barisan rumah Adat Tongkonan

Sumber:google.images

Toraja memiliki sebuah rumah adat bernama Tongkonan yang berasal dari kata tongkon atau duduk berkumpul bersama dalam ruangan rumah. Biasanya rumah adat ini berdiri diatas dataran tinggi berdekatan dengan Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Tongkonan merupakan salah satu rumah adat dari Toraja yang cukup terkenal dari Indonesia (Purnamasari A, 2015)

Bahan utama dalam pembuatan rumah adat ini menggunakan kayu ulin yang berumur tua dan memiliki kualitas yang baik, hal ini terbukti dari usia Tongkonan yang bisa mencapai ratusan tahun dan tetap berdiri kokoh. Pada hampir seluruh bagian badan dan atap rumah diberi hiasan berupa ukiran dan gambar khas dari suku toraja. Ukiran bermotif garis dan lengkung yang harmonis menjadi ciri khas yang terukir permukaan kayu tanpa di vernis ataupun plitur. Pada bagian atap biasanya dipajang hiasan dari tanduk kerbau asli yang memiliki lambang kebangsawanan Suku Toraja, semakin banyak dan semakin besar tanduk menandakan semakin tinggi dan hebat posisi pemilik rumah tersebut di suku nya. Hal lain yang sangat mencolok dari Tongkonan adalah atap nya yang melengkung menyerupai perahu, terdiri atas susunan bambu.

2. Honai, Papua



Gambar 2.13 Facade Rumah Hanoi

Sumber: google.images

Papua merupakan pulau yang berada di wilayah Indonesia paling timur, terkenal dengan kekayaan alam yang melimpah ruah, Suku-suku di Papua biasanya sering hidup ditengah pedalaman hutan hujan tropis yang memiliki iklim udara yang lembab. Adapula suku yang hidup didekat lahan savana yang membentang luas. Salah satu rumah adat dari Papua adalah rumah Honai. Honai memiliki bentuk general bundar yang memberikan lambang kesatuan dan persatuan yang tinggi untuk selalu mempertahankan budaya suku dan harkat martabat nenek moyang yang telah diturunkan dari dulu hingga kini.

Rumah Honai di lambang kan sebagai kekerabatan yang sangat kuat antara sesama suku. Ketika seorang kepala keluarga membangun Honai, maka akan ada Honai baru juga disamping rumah nya. Ketika malam hari tiba para penduduk akan berkumpul didalam Honai dan menyalakan api unggun untuk bercakap hingga tertidur (Rumethe F, 2018).

Untuk beberapa Honai biasanya dibangun diatas tumpukan batu besar dan

dinding yang terbuat dari batang-batang kayu gelondongan yang dipotong dan di ukir gambar dan simbol khas. Biasanya penduduk mewarnai ukiran tersebut dengan warna-warna alami, seperti putih, hitam dan merah. Untuk bagian atap menggunakan jerami atau rumput kering yang disusun menjadi bentukan bundar. Didepan rumah biasanya penduduk akan menanjapkan ujung senjata seperti tombak untuk di jadikan hiasan dan sebagai visualisasi kekuasaan.

3. Bagonjong, Sumatera



Gambar 2.14 Rumah Bagonjong

Sumber:google.images

Rumah Bagonjong atau lebih dikenal masyarakat luas sebagai Rumah Gadang adalah nama rumah adat dari daerah Minangkabau, Sumatera. Rumah Gadang/Bagonjong secara bahasa memiliki arti rumah besar. Keunikan visual bangunan dari rumah Bagonjong yang sangat menonjol ada pada bagian atap nya yang runcing ke atas menyerupai tanduk kerbau. Gonjong ialah sebutan untuk bentuk rumah adat Bagonjong yang menjadi salah satu simbol atau ikon bagi masyarakat Minangkabau. Awal mula nya gonjong di buat dari material berbahan ijuk yang dapat bertahan sampai

puluhan tahun, tetapi untuk saat ini masyarakat Minangkabau menggunakan material atap seng.

Bentuk bangunan Bagonjong berbentuk persegi panjang dengan dua muka rumah yaitu bagian depan dan belakang. Ukiran ornament seperti motif akar, daun, bunga serta bentuk geometri semacam jajaran genjang dan persegi empat biasanya selalu di jadikan ornament ukiran pada rumah bagian depan. Untuk bagian belakang terbuat dari lapisan belahan bambu.

Bagonjong sendiri dibangun di atas tiang-tiang tinggi yang bersendikan batu (Hasanudin 2012). Bagian rumah terdiri dari kamar, lanjar, anjuang, dan kolong. Lanjar digunakan sebagai tempat khusus bagi penghuni kamar (suami) untuk menerima tamu dan melayani makan minum. Anjuang kanan merupakan kamar para gadis, dan anjuang kiri tempat kehormatan penghulu pada saat pelaksanaan upacara adat. Kolong berfungsi sebagai tempat penyimpanan peralatan pertanian atau tempat perempuan bertenun.

4. Betang, Kalimantan



Gambar 2.15 Rumah Betang

Sumber:google.images

Rumah Betang Sungai Uluk Palin merupakan rumah tradisional suku Dayak Tamambaloh Palin/ Tamam Apalin. Rumah Bentang merupakan rumah adat

dengan desain rumah panggung menggunakan bahan dasar kayu ulin khas Kalimantan (Bpcbaltim, 2017). Tinggi tiang pada rumah Betang sekitar 8 meter, panjang bangunan 204 meter dan biasanya memiliki kurang lebih 53 bilik/ruang dalam satu rumah. Bangunan rumah yang tinggi dimaksudkan untuk menghindari ancaman dari binatang buas, banjir dan musuh dari luar kampung (tradisi mengayau). Pada bangunan ini terdapat tangga dan pintu masuk ke dalam Betang. Tangga tersebut disebut dengan hejot.

Awalnya rumah betang hanya terdiri dari beberapa bilik rumah saja, namun kemudian keluarga yang tinggal semakin banyak, sehingga ditambahkan bilik lagi. Pembangunan bilik dimulai dari sisi kanan dan dilakukan dengan menghadapkan rumah ke arah sungai. Hal ini dilakukan karena dahulu sungai merupakan akses jalan bagi masyarakat untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Bangunan ini dihuni oleh 73 kepala keluarga dengan jumlah penduduk 213 jiwa. Betang mempunyai peranan penting dalam mengembangkan solidaritas sosial suku Dayak Tamambaloh.

5. Tagog Anjing, Jawa



Gambar 2.16 Rumah Tagog Anjing

Sumber: google.images

Rumah Adat Tagog Anjing merupakan salah satu rumah adat khas Sunda. Tagog merupakan bahasa Sunda yang memiliki arti duduk. Rumah adat

Jawa Barat ini dinamakan Tagog Anjing karena bentuk atapnya yang sekilas mirip anjing yang sedang duduk. Ciri khasnya sendiri ada pada bangunan yang berbentuk persegi Panjang dan memanjang ke arah belakang. Pada bagian depan rumahnya terdapat atap yang sambung menyambung untuk melindungi bagian rumah dari sinar matahari secara langsung. Rumah adat Sunda Tagog Anjing dapat dengan mudah kamu temui di daerah Garut.

Tiang penyangga bagian depan juga lebih panjang dari tiang bagian belakang. Perbedaannya terletak pada atap belakang yang menyambung pada bagian depan. Atap besar dan atap kecil ini menyambung membentuk segitiga. Atap yang membentuk segitiga ini biasa disebut dengan istilah Sorondoy. Atap bagian depan menjadi peneduh teras rumah.

Material yang dipakai biasanya menggunakan anyaman bambu (bilik) ataupun potongan-potongan kayu yang sudah di serut. Atap menggunakan sejenis ijuk kelapa dengan rangka kayu.

2.3.2 Makanan Khas dan Metode Pengolahan

A. Sumatra

1. Roti Canai



Gambar 2.17 Roti Canai

Sumber: orami.co.id

Roti Canai merupakan Roti Khas dari Daerah Istimewa Aceh, Roti ini mirip dengan roti Cane dari India. Berbahan dasar tepung terigu dengan cara memasak di panggang di atas wajan. Roti Canai biasa di sajikan dengan kuah kental kari sebagai pendamping nya. Proses memasak roti canai juga ada yang langsung di taruh di atas api ataupun di tempel kan di dalam gentong yang pada bagian bawah nya sudah di masukan arang panas.

B. Kalimantan

1. Keripik Kelakai



Gambar 2.18 Keripik Kelakai

Sumber: cookpad.com

Keripik kelakai merupakan cemilan khas Dayak, terbuat dari tanaman kelakai yang menjadi tanaman khas Kalimantan yang mempunyai banyak khasiat. Kelakai di baluri tepung yang sudah di bumbu kemudian di goreng dalam minyak yang banyak. Tanaman kelakai sendiri ialah sebuah tanaman berjenis paku-pakuan yang biasanya tumbuh liar di dalam hutan. Kandungan zat besi yang ada dalam kelakai sering kali di konsumsi sebagai obat anemia.

C. Jawa

1. Kerupuk melarat/sengsara/miskin



Gambar 2.19 Kerupuk Melarat/Kerupuk Miskin

Sumber: cookpad.com

Kerupuk yang ini berasal dari Cirebon ini memiliki ciri khas pada saat proses menggoreng nya. Kerupuk di goreng bukan menggunakan minyak, melainkan menggunakan pasir yang sudah dibersihkan terlebih dahulu. Pasir yang digunakan untuk memasak menggunakan pasir putih halus yang sudah di saring dan di bersihkan terlebih dahulu. Meskipun kerupuk ini berasal mula dari Cirebon tetapi di daerah lain seperti Rancaekek banyak warung yang menjual kerupuk jenis ini sebagai oleh-oleh.

D. Sulawesi

1. Tetu



Gambar 2.20 Tetu

Sumber: cookpad.com

Kue Tetu atau Kue Perahu merupakan makanan khas Sulawesi dan pertama kali diperkenalkan dari Suku Mandar dan Mamuju, Sulawesi Barat. Terbuat dari bahan dasar santan, tepung terigu dan terpong

beras yang dimasukan kedalam cetakan daun pisang dan kemudian dimasak dengan di kukus

E. Papua

1. Sagu Lempeng



Gambar 2.21 Sagu Lempeng

Sumber: cookpad.com

Sagu lempeng dibuat dari tepung sago yang dibakar dalam cetakan batu atau tanah liat bernama forna, karenanya lempengan sago yang padat ini berwarna kecokelatan. Untuk membuatnya tepung sago yang sudah jadi perlu diayak kembali hingga dua tiga kali untuk mendapatkan tekstur tepung yang benar-benar halus. Masak dengan cara di panggang hingga kering.

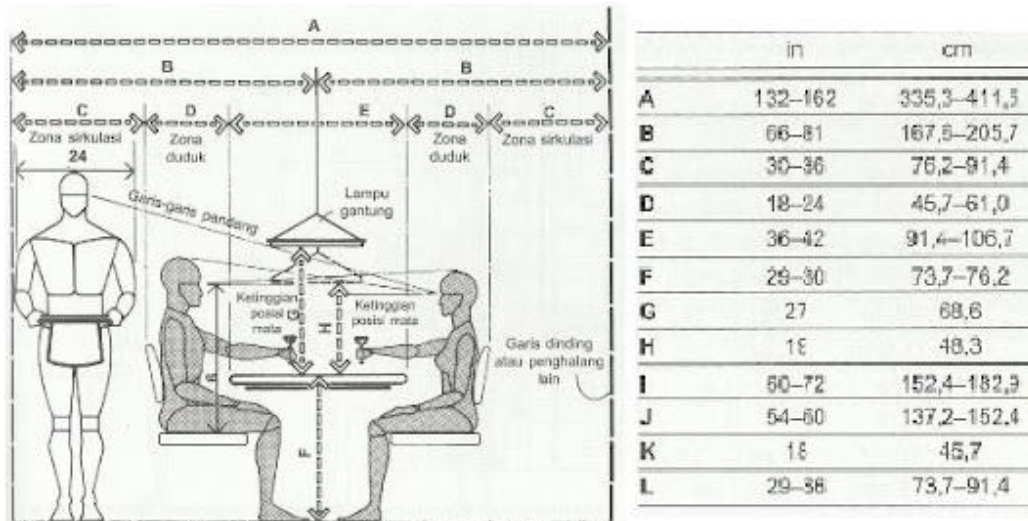
2.4 Studi Antropometri

Antropometri merupakan ilmu yang secara khusus mempelajari tentang

pengukuran tubuh manusia guna merumuskan perbedaan-perbedaan ukuran pada setiap individu ataupun kelompok dan lain sebagainya disebut antropometri. Pelopor bidang ini adalah seorang ahli matematika berkebangsaan Belgia bernama Quetlet, yang pada tahun 1870 memperkenalkan karyanya yang berjudul *Anthropometrie*. Dengan berjalannya waktu, jumlah data antropometri telah berhasil dikumpulkan. Namun sayangnya data-data tersebut lebih banyak ditunjang bagi ilmu-ilmu seperti sonomi, fisiologi dan lainnya yang sejenis, tetapi belum dipikirkan pemakaiannya bagi perancangan serta *ergonomic*.

Dalam pengukuran studi Desain Interior ilmu Antropometri menjadi salah satu aspek yang sangat penting, hal ini dikarenakan Desain Interior sendiri dirancang sebagai aspek penunjang makhluk hidup yang ada di dalamnya dalam melakukan orientasi aktifitas sehari-hari. Dapat diartikan ialah Antropometri dijadikan sebagai acuan dimensi ruang dan furniture yang ada dalam perancangan desain interior.

Ilmu Antropometri dalam perancangan interior berkaitan erat dengan ilmu *ergonomic* (ergonomis). Ilmu ergonomis sendiri ialah ilmu yang mempelajari mengenai standarisasi NASE (Nyaman, Aman, Sehat, Efektif, Efisien) dalam beraktifitas. Dapat dijelaskan bahwa Ilmu ergonomi sendiri dapat dipahami sebagai ilmu yang mempelajari cara kerja sistem kerangka dan otot semua bagian tubuh manusia dalam aktivitas keseharian di lingkungan kerja. Dengan titik fokus efisiensi dan efektifitas fasilitas pendukung (Dharmawan C, 2014). Fasilitas Kuliner Jajanan Nusantara di Kota Bandung ini memiliki beberapa fasilitas utama yang mengaplikasikan dimensi antropometri dalam ruang nya. Aktivitas edukasi, hiburan, dan makan minum menjadi bagian inti dalam melakukan aktivitas dalam fasilitas ini.



Gambar 2.22 Antropometri ketika makan

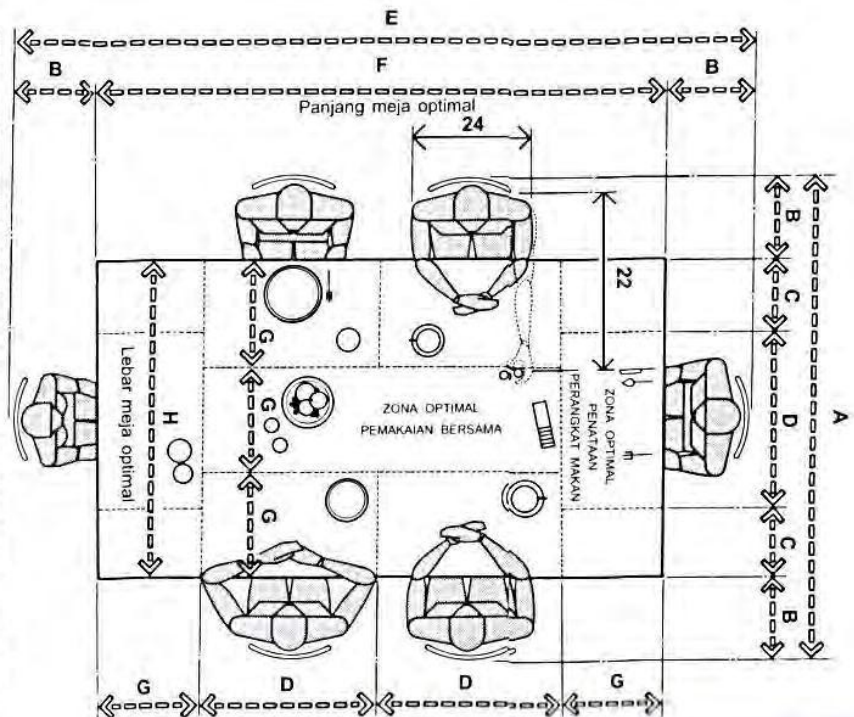
Sumber: Dimensi manusia dan Ruang Interior

Gambar 2.22 memperlihatkan posisi ergonomis yang baik ketika melakukan aktivitas makan dan minum dalam sebuah ruangan (restoran). Dalam gambar tersebut diperlihatkan ukuran dimensi standar furniture ataupun dimensi sirkulasi yang baik untuk pengguna nya dalam melakukan aktivitas. Ketinggian kursi, ketinggian meja dan ketinggian lampu gantung bisa saling memengaruhi satu sama lain. Dimensi kursi yang tepat akan membuat user nyaman dalam melakukan aktivitas makan dan minum dalam waktu yang cukup lama. Dimensi meja yang ideal juga akan membantu user dalam melakukan proses makan menjadi lebih baik dan nyaman, membuat orientasi tersebut menjadi lebih menikmati hidangan tersebut. Untuk antropometri lampu gantung juga sebuah hal yang cukup penting untuk di telaah, lampu gantung yang tidak memiliki dimensi standar antropometri akan mengakibatkan cahaya yang terpejar dari lampu menyakiti mata user selama melakukan proses makan dan minum.

Pada ruang makan juga terdapat dimensi yang harus diketahui dalam merancang ruangan tersebut agar pengguna dapat merasa nyaman ketika beraktivitas. Dalam mempelajari hubungan antara dimensi manusia dan ruang makan, daerah-daerah yang menjadi pusat perhatian para perancang adalah jarak bersih sekitar meja dan jumlah orang yang dapat diakomodasi oleh meja

dengan besaran tertentu. Jarak bersih antara bagian tepi meja dengan dinding atau penghalang fisik lainnya paling sedikit harus dapat mencakup kedua elemen tersebut, yaitu: (1) ruang yang diperlukan bagi kursi dan (2) rentang tubuh maksimal dari seseorang dengan tubuh yang lebih besar saat ia melewati jarak antara kursi dan dinding.

Untuk menentukan ukuran meja, akan sangat membantu bila meja dipandang terdiri dari dua zona. Zona alat makan menggambarkan ruang aktivitas pribadi yang terletak langsung di depan tempat makan perorangan. Idealnya, luasnya memadai untuk akomodasi peralatan makan yang diperlukan, perkakas perak, perkakas kaca dan lain-lain, baik dalam bentuk yang semula tertata rapi maupun dalam keadaan yang tidak teratur sepanjang periode pemakaian berlangsung. Lebar optimal yang disarankan dalam suatu kegiatan makan formal dan sering adalah 18 inci atau 45,7 cm. lebar minimalnya adalah sekitar 10 inci atau 25,4 cm.

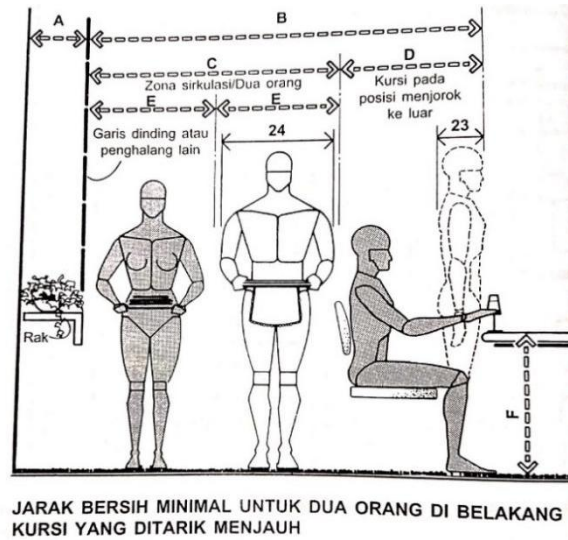


Gambar 2.23 Meja persegi/Panjang dan lebar optimal/untuk enam orang

Sumber: Dimensi manusia dan Ruang Interior

Pada perancangan fasilitas jajan pasar nusantara memiliki area makan yang

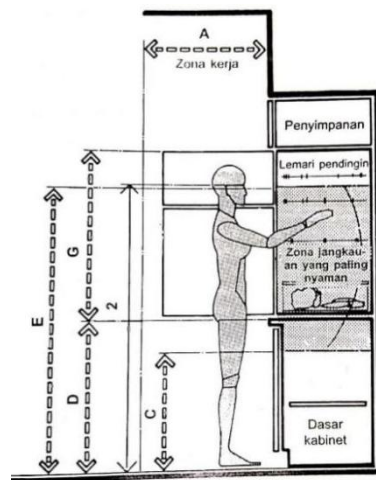
bisa digunakan oleh semua pengunjung. Gambar 2.23 memperlihatkan sebuah ilustrasi posisi meja makan yang dirancang untuk enam orang pemakai, modul meja ini dapat digunakan untuk kegiatan makan berkelompok bersama dengan adanya zona area pemakaian optimal meja bersama dibagian tengah.



Gambar 2.24 Jarak bersih minimal untuk dua orang di belakang kursi yang di tarik menjauh

Sumber: Dimensi manusia dan Ruang Interior

Terlihat pada gambar 2.24 memperlihatkan sebuah ilustrasi aktivitas sirkulasi jarak bersih minimal untuk dua orang di belakang kursi yang ditarik menjauh. Area ini termasuk kedalam area yang sangat aktif dikarenakan menjadi area vital yang memiliki mobilitas cukup tinggi.



Gambar 2.25 Pusat daerah lemari pendingin/loksi lrmsti pendingin ysng disarankan

Sumber: *Dimensi manusia dan Ruang Interior*

Ketika mengambil makanan dalam display ataupun dalam *storage* yang sudah disediakan biasanya dibutuhkan dimensi-dimensi standar yang diaplikasikan. Pemakaian display ataupun storage yang terlalu tinggi dalam jangka waktu yang cukup sering dapat mengakibatkan adanya cedera pada tubuh. Cedera leher adalah cedera yang paling diantisipasi dalam kesalahan tinggi display. Menggunakan display yang tidak sesuai dengan antropometri pengguna hanya akan mengakibatkan adanya penurunan dalam bekerja dengan resiko adanya cedera ringan hingga berat.



Gambar 2.26 Sentra persiapan dan pencampuran

Sumber: *Dimensi manusia dan Ruang Interior*

Area memasak pula menjadi salah satu unsur yang berperan penting dalam fasilitas perancangan, pasalnya kudapan yang di hidangkan dan diperjual belikan akan di olah di dalam area memasak. Mengacu pada bentuk segitiga kerja di dapur pada area persiapan (gambar 2.26) terlihat urutan dalam proses persiapan dan pencampuran hidangan. Pada sisi paling kanan terdapat lemari pendingin, sedangkan area sisi kiri menjadi area sink (mencuci bahan atau utensils). Area tengah sendiri digunakan sebagai area zona kerja penting.

2.5 Studi Banding Fasilitas Sejenis

2.5.1 Floating Market Bandung



Gambar 2.27 lokasi floating market Bandung

Sumber : Google maps

Floating market ini berlokasi di Jl. Grand Hotel No.33E, Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat 40391 ini merupakan fasilitas sejenis yang berada di Bandung. Secara keseluruhan floating market ini adalah tempat wisata, namun tempat kulinerlah yang menjadi daya tarik utama para pengunjung. Fasilitas sejenis ini memperkenalkan berbagai makanan tradisional dari berbagai daerah yang ada di Indonesia dan juga memperlihatkan cara pembuatannya untuk memperkenalkan budaya yang ada di negara Indonesia ini. Dari survey studi banding didapatkan beberapa data, yaitu letak geografis Lembang berada di wilayah utara kota Bandung. Ketinggian Lembang mencapai 1300 mdpl (meter di atas permukaan laut) yang notabene membuat kawasan ini memiliki udara yang sejuk dan cukup dingin di malam hari. Hal ini membuat penghawaan cukup baik dengan udara yang sejuk sehingga dapat sepenuhnya menggunakan penghawaan alami. Fasilitas sejenis ini dalam keseluruhan adalah tempat wisata dengan berbagai macam fasilitas rekreasi, dan juga untuk bangunan area kuliner, fasilitas ini tidak menggunakan dinding karena berada di atas danau.



Gambar 2.28 Floating Market Bandung (jajanan pasar asal Jawa Barat)

Sumber: Dokumen Pribadi

Dalam fasilitas ini menjual berbagai jenis kudapan jajanan pasar, terutama jajanan pasar khas Bandung. Setiap *stand* penjual juga berbeda-beda, menyesuaikan dengan cara kudapan tersebut diperjualbelikan secara tradisional pada masa lampau. Penggunaan gerobak dagang dorong, gerobak dagang tanggung dan berbagai jenis lainnya. Hal ini tentu membuat suasana tradisional *floating market* Bandung lebih kental serta menarik.

2.5.2 Food Court Trans Studio Mall



Gambar 2.29 lokasi Trans Studio Mall Bandung

Sumber : Google maps

Trans studio mall ini berlokasi di Jalan Jendral Gatot Subroto No.289 A, Cibangkong, Batununggal, Kota Bandung, Jawa Barat 40273. dalam keseluruhan bangunan ini adalah mall namun yang menjadi fasilitas sejenis adalah area makan disini yaitu *foodcourt*. Hasil dari survey ini diantaranya adalah penataan tempat makan sangat rapi dengan memberikan pengayaan sesuai dengan tema masing-masing:

- Setiap penjual makanan berat memiliki dapur sendiri namun tidak terekspos
- Untuk bangunan setiap dinding di dalam tempat makan menggunakan wall treatment yang disesuaikan dengan pengayaan masing-masing, begitu pula dengan ceiling dan lantainya
- Untuk penghawaan dan pencahayaan menggunakan penghawaan dan pencahayaan buatan sepenuhnya karena berada di gedung bertingkat yang cukup tinggi

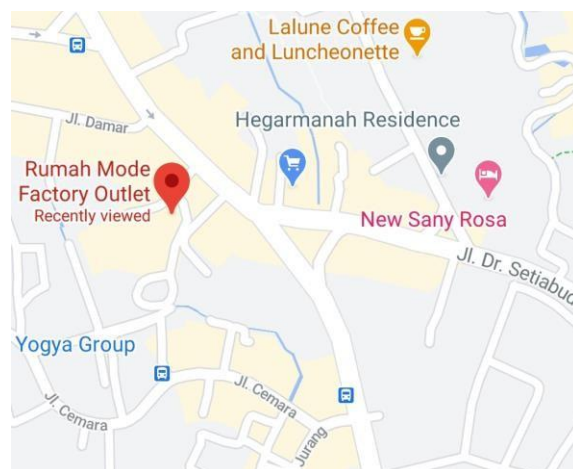
- Untuk pengayaan pada keseluruhan foodcourt terlihat seperti pengunjung berada di pinggiran jalan dengan adanya perbedaan warna lantai di jalur pengunjung saat akan memilih makanan, dan juga adanya tanaman, pepohonan, kolam ikan buatan dan juga lampu jalan yang menambahkan kesan jalannya. Selain itu sebagian ceiling juga dilengkapi dengan gambar langit cerah dengan awan dan untuk membuat kesan nyata maka diberi pencahayaan dengan menggunakan hiddenlamp.



Gambar 2.30 Food Court Trans Studio Mall Bandung

Sumber: Dokumen Pribadi

2.5.3 Tinjauan Tapak



Gambar 2.31 Lokasi Rumah Mode Factory Outlet


Sumber: Google Maps

Lokasi yang dipilih untuk perancangan wisata edukasi kuliner jajanan pasar Indonesia adalah di Jl. Dr. Setiabudi, Pasteur, Kec. Sukajadi, Kota Bandung, Jawa Barat. Alasan mengapa memilih di lokasi tersebut yaitu karena lokasi tersebut merupakan pertengahan antara Bandung kota dengan daerah lembang yang merupakan tempat wisata bagi para pengunjung yang berasal dari luar kota Bandung. Dengan letak tersebut maka para pendatang dapat berkunjung ketika dari Bandung kota menuju tempat wisata atau pun sebaliknya.



Bangunan yang di pilih untuk penggunaan perancangan Interior Wisata Edukasi Kuliner Jajanan Pasar Indonesia yaitu bangunan Rumah mode yang terletak di Bandung. Alasan dalam memilih bangunan tersebut karena bangunan tersebut cocok untuk perancangan Fasilitas wisata edukasi kuliner jajanan pasar Indonesia karena bangunan tersebut memiliki banyak bukaan yang cukup banyak sehingga penghawaan pada bangunan dapat menggunakan penghawaan alami yang mendominasi dan juga sirkulasi udara dapat bekerja dengan baik.

2.5.4 Tinjauan Bangunan

Table 1 Data Fasilitas Usulan

No	Aspek	Data Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	Kendala
1	Kondisi Bangunan		Terdiri dari beberapa bangunan sehingga dapat memudahkan dalam membagi area.	Pada bangunan 2 terdiri dari beberapa bangunan sehingga cukup sulit dalam menyusun layout ruangan

2	Fasad bangunan	 	Memiliki beberapa pintu masuk sehingga memudahkan pengunjung untuk memasuki ruangan	Tidak memiliki fasad utama
3	Interior	 <p>Terdiri dari beberapa bangunan</p> <p>Bangunan 1</p> <p>Terdiri dari toko pakaian, toilet, dan mushola. Tidak terlalu banyak bukaan sehingga lebih dominan menggunakan penghawaan buatan yaitu AC dan pencahayaan buatan</p>	<p>Untuk bangunan 2 memiliki banyak bukaan sehingga ruangan terasa sangat luas sehingga sirkulasi udara baik</p> <p>Di bangunan ini juga terdapat area semi outdoor sehingga terdapat banyak tanaman hidup yang membuat suasana nyaman</p>	Pada area outlet terdapat banyak dinding sehingga ada beberapa area yang sepi pengunjung karena terlalu tertutup

		<p>Bangunan 2</p> <p>Terdiri dari area makan, bakery, area oleh-oleh, toilet, dan area bermain anak. Bangunan ini menggunakan penghawaan alami namun tetap dibantu dengan kipas angin di dalam ruangan.</p> <p>Untuk pencahayaan menggunakan pencahayaan alami namun tetap dibantu dengan cahaya lampu.</p> <p>Bangunan 3</p> <p>Area mesin ATM</p> <p>Ceiling tidak terlalu tinggi dan hanya menggunakan gypsum polos.</p>		
4	Sistem Keamanan	 	<p>System keamanan pada fasilitas ini antara lain adalah menggunakan CCTV, smoke detector, dan sprinkler.</p>	<p>Sebagian area tidak menggunakan smoke detector dan sprinkler padahal ruangan tersebut cukup tertutup.</p>

2.6 Studi image

A. Teras Kota Bandung



Gambar 2.32 Trotoar Jalan Kota Bandung

Sumber: google.com

Pada gambar 2.32 memperlihatkan sebuah potret suasana trotoar jalanan kota Bandung pada sore hari. Banyak area trotoar jalan besar kota Bandung memberikan fasilitas *nongkrong* seperti bangku bahkan di beberapa titik disediakan pula *coffee table* permanen. Pada perancangan Interior Fasilitas Kuliner Jajanan Pasar Nusantara Di Kota Bandung menerapkan suasana tersebut sebagai ide tema perancangan. Hal ini di karenakan biasanya banyak pedagang jajanan berjualan di pinggir jalan dan di nikmati di fasilitas duduk trotoar jalan sambil menikmati suasana kota Bandung. Pengambilan semacam fasilitas duduk dan lampu jalan menjadi salah satu ide yang di pakai untuk perancangan fasilitas yang dinilai dapat memberikan kesan domestik bahwa perancangan berada di kota Bandung.

B. Rumah Tradisional

Pada dasarnya rumah adat seperti rumah adat Sunda merupakan sebuah rumah adat berjenis panggung seperti rumah adat Indonesia lainnya, namun ada ciri khas tertentu pada bagian atap rumah adat Sunda. Rumah adat Sunda memiliki beberapa macam bentuk atap yang berbeda-beda salah satunya adalah bentuk Julang Ngapak. Dinamakan julang ngapak karena bentuknya seperti sayap burung yang sedang terbang.



Gambar 2.33 Macam-macam rumah adat Indonesia

Sumber: google.image

Pengaplikasian inspirasi visualisasi rumah adat pada perancangan ialah diambilnya lima rumah adat yang berasal dari masing-masing pulau yang berbeda, seperti rumah adat Sunda, Bagonjong, Betang, Tongkonan dan Honai . Rumah -rumah tersebut dipilih sebagai ikon dari 5 pulau terbesar di Indonesia, hal ini di peruntukkan untuk menciptakan suasana khas yang berbeda-beda pada tiap area kuliner sesuai dengan tempat kudapan berasal.

Ide visualisasi yang akan diambil ialah bentuk visualisasi dari bangunan rumah adat, seperti bagian atap bangunan. Material dan warna bangunan juga dijadikan sebagai referensi desain dalam perancangan.

Pengaplikasian visualisasi ini diharapkan mampu menjadi penunjang dalam memberikan suasana ruang yang harmonis dan khas seperti sedang melakukan orientasi di rumah adat asli nya.

