

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah sebuah negara yang memiliki ragam kebudayaan makanan. Fasilitas untuk menunjang keberadaan makanan adalah dapur. Dapur merupakan tempat untuk menyimpan dan menyiapkan bahan makanan sehingga dapat diolah menjadi makanan yang dapat dikonsumsi. Dapur dan peralatan dapur tradisional sudah ada sejak zaman dahulu menggunakan teknologi sederhana dan terbuat dari bahan baku alami. Peralatan dapur adalah salah satu kerajinan rakyat yang memiliki nilai seni dan budaya, dalam mempertahankan kehidupan, maka manusia membuat peralatan dapur (Setyawan, 2009).

Terdapat tahapan kegiatan dalam dapur, beberapa tahapannya yaitu simpan, cuci, persiapan, masak, penyajian, makan (Charlotte, 2005). Indonesia memiliki keberagaman bentuk pada rumah adat, dengan berbedanya bentuk pada rumah adat ini maka mempengaruhi dapur tradisional baik dari lokasi, tata letak, fungsi maupun bentuk. Contohnya pada provinsi Jawa Barat, peletakan *hawu/ tungku* tempat masak diletakan lebih rendah karena untuk menjaga api agar tidak menyebar pada rumah panggung yang bisa menyebabkan kebakaran. Pada *para seuneu* (tempat penyimpanan hasil pertanian dan juga kayu) ini diletakan di atas tungku yang berfungsi agar kayu bisa tetap kering dan dapat menghindari gangguan dari tikus. *Paraseneu* merupakan atap yang dibuat rendah dan berfungsi untuk menyimpan barang hasil bumi agar tidak mudah membusuk (Muanas 1998). Pada dapur Jawa Tengah fungsi dapur/pawon tidak hanya untuk kegiatan masak memasak, tetapi fungsi pawon bisa sebagai dapur produksi dan juga sebagai tempat istirahat.

Dengan adanya perubahan zaman, masyarakat mulai beralih kepada dapur dan peralatan dapur modern. Untuk dapat melestarikan dan memperkenalkan dapur tradisional ini maka dibutuhkanlah satu fasilitas yang dapat menjadi sarana untuk pembelajaran dan pelestarian sehingga keberadaannya bisa tetap dikenal sampai generasi-generasi selanjutnya. Maka dapat dilakukan dengan cara menyediakan

fasilitas untuk memperkenalkan kepada masyarakat akan sejarah dan warisan nenek moyang dapur tradisional nusantara, salah satunya yaitu museum.

Museum merupakan salah satu sarana yang dapat digunakan untuk meningkatkan pengetahuan dan sejarah yang belum diketahui oleh masyarakat dan sebagai sarana rekreasi. Menurut International Council of Museum (ICOM), museum adalah sebuah lembaga non-profit yang bersifat permanen untuk mengumpulkan, meneliti, melestarikan, mengkomunikasikan, serta memamerkan warisan dari sejarah manusia untuk tujuan pendidikan, belajar dan kesenangan. Menurut Miles (McLean, 1993) mengatur sirkulasi pengunjung merupakan point penting pada desain sebuah museum, yaitu membuat subjek terlihat hidup, penjelasan yang mudah dan cepat ditangkap, memiliki (sirkulasi), menggunakan teknik display modern yang membantu pengunjung mempelajari objek, menggunakan pengalaman dan hal-hal yang mudah dikenali untuk mempertegas suatu maksud, dan yang terakhir adalah dilengkapi dengan display objek yang lengkap. Dengan alurs sirkulasi yang baik maka tidak akan menyebabkan kemacetan dan ruang yang sesak pada pameran. Cahaya merupakan elemen yang paling penting dalam penciptaan suasana. Menurut (McLean 1993) dalam meningkatkan sebuah pameran maka pengaturan pencahayaan yang tepat akan memberikan pengertian lebih dalam. Alur cerita (*Storyline*) merupakan tata ruang pada museum dengan menyajikan konsep dengan alur cerita yang disusun sehingga penyampain informasi lebih efektif dan berurutan.

Dengan perkembangan teknologi dalam penyampaian informasi saat ini maka salah satu cara untuk menarik minat masyarakat agar mengunjungi museum adalah dengan pemanfaatan teknologi informasi berbasis digital. Media interaktif yaitu produk dan layanan digital pada sistem berbasis komputer yang merespon tindakan dengan menyajikan konten seperti teks, gambar bergerak, animasi, video, audio. Pemanfaatan teknologi dapat membuat suasana dapur tradisional di ruangan tersampaikan pada pengunjung, contohnya dengan pemanfaatan cahaya buatan yang memberikan suasana redup pada dapur yang disajikan pada ruang. Dengan pemanfaatan media interaktif maka sebuah informasi yang disampaikan akan lebih menarik, lengkap dan mudah. Selain untuk memberikan informasi dan juga edukasi tentang dapur, diharapkan fasilitas ruang pelatihan pembuatan peralatan dapur

dapat memberikan interaksi pada pengunjung dan dapat mengetahui bagaimana cara pembuatan peralatan dapur secara langsung.

Kota Bandung merupakan kota yang banyak dikunjungi wisatawan lokal maupun mancanegara. Destinasi wisata kota Bandung sangat bervariasi karena banyak destinasi yang bisa dikunjungi. Sudah banyak wisata museum di Bandung seperti Museum Geologi, Museum Pos Indonesia, dan lainnya. Dengan Bandung sebagai kota yang dikunjungi sebagai tempat untuk hiburan, maka diharapkan pembuatan museum dapur tradisional ini menjadi tempat wisata dan untuk tetap melestarikan dan memperkenalkan dapur tradisional nusantara pada masyarakat.

## **1.2 Fokus Permasalahan**

1. Dapur tradisional merupakan warisan nenek moyang yang seharusnya dijaga dan dilestarikan. Indonesia memiliki keberagaman bentuk dapur dan peralatan dapur, sehingga diperlukannya sebuah sarana untuk memperkenalkan dapur dan peralatan dapur melalui koleksi yang dipamerkan di museum
2. Mengatur sirkulasi ruang dan benda pameran agar tidak menyebabkan keramaian, ruang yang sesak, serta koleksi yang terstruktur. Sehingga diperlukan penataan ruang yang cukup, dan alur koleksi yang membuat pengunjung mudah untuk mempelajari ilmu tentang dapur dan peralatan dapur tradisional.
3. Perlunya fasilitas pelatihan agar masyarakat dapat mengetahui proses langsung pada pembuatan peralatan dapur tradisional.

## **1.3 Permasalahan Perancangan**

1. Bagaimana merancang fasilitas agar informasi dapur dan peralatan dapur tradisional mudah dipahami oleh pengunjung?
2. Bagaimana merancang alur sirkulasi museum agar memiliki ruang yang cukup dan pengunjung dapat dengan mudah mendapat informasi koleksi?
3. Bagaimana merancang museum dapur yang mengikut sertakan pengunjung?

## **1.4 Ide/Gagasan Perancangan**

Museum Dapur Tradisional Nusantara Di Bandung ini merupakan fasilitas untuk masyarakat agar tidak lupa akan warisan dan budaya nenek moyang, serta mengetahui keberagaman dapur dan peralatan dapur tradisional yang ada di nusantara. Perancangan interior pada Museum Dapur Tradisional Nusantara Di Bandung dengan *story line* menggunakan pengelompokan urutan letak dari sabang sampai merauke yaitu provinsi Aceh sampai Papua. Pengambilan provinsi yaitu Aceh , Sumatera Utara, Sumatera Barat, Riau , Jambi, Jawa Barat, Jawa Tengah , Yogyakarta, Bali, Nusa Tenggara Timur, Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, Papua, pemilihan provinsi yaitu pengambilan beberapa provinsi sebagai perwakilan dari beberapa pulau dengan data yang didapat. Urutan pembagian zona dalam ruang museum dimulai dengan display koleksi peralatan dapur, lalu pengenalan dapur dengan diorama maupun *prototype*. Ruang pelatihan pembuatan peralatan dapur tradisional, dirancang sebagai fasilitas untuk pengunjung agar dapat mengetahui proses pembuatan dan juga dapat ikut serta membuat peralatan dapur tradisional.

## **1.5 Maksud dan Tujuan Perancangan**

### **1.5.1 Maksud Perancangan**

Merancang fasilitas Museum mengenai dapur dan peralatan dapur tradisional nusantara agar masyarakat dan generasi muda mengenal sejarah, manfaat, dan kegunaan. Pemberian ruang pelatihan agar masyarakat tahu cara pembuatan dan ikut serta membuat peralatan dapur tradisional.

### **1.5.2 Tujuan Perancangan**

- 1.Mengenalkan dan melestarikan kembali dapur dan peralatan dapur tradisional
- 2.Merancang fasilitas pendisplayan benda koleksi dan menggabungkan media interaktif agar mudah dalam mendapat informasi.

3. Merancang fasilitas ruang pelatihan pembuatan peralatan dapur sebagai sarana rekreasi selain mencari informasi.

4. Memberikan suasana dan memori dapur tradisional pada perancangan interior