

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang Masalah

Jajanan pasar merupakan pangan khas dari nenek moyang kita. Saat itu, jajanan pasar banyak sekali dijumpai di pasar-pasar tradisional, Orang-orang membeli ataupun membuat jajanan pasar bukan hanya sebagai camilan saja, melainkan untuk acara atau memperingati tradisi tertentu salah satunya Ladu panganan khas Tasikmalaya yang biasa disajikan pada saat lebaran tiba (Hidayat, 2022)

Jajanan pasar yang diperjualbelikan di pasar terutama di pasar-pasar tradisional dapat disebut juga sebagai jajanan pasar tradisional dengan nama lain dari berbagai macam kue basah. Saat ini jajanan pasar tradisional banyak dijual di tempat penjualan makanan lainnya seperti di toko kue atau pusat jajanan. Orang-orang membeli jajanan pasar tradisional untuk dijadikan camilan ataupun sebagai suguhan untuk tamu. Tapi terkadang, masih ada sebagian orang membuat sendiri jajanan pasar tradisional.

Proses pembuatan jajanan pasar tradisional dapat dibagi menjadi 2, yaitu proses pembuatan menggunakan minyak goreng yang biasa disebut digoreng dan proses pembuatan tanpa menggunakan minyak goreng seperti rebus, kukus, panggang, asap, sangrai, dan bakar. Proses pembuatan non minyak goreng menjadi potensi dalam fenomena kelangkaan minyak di dunia.

Pengaruh kelangkaan minyak sangat besar bagi kehidupan masyarakat luas dan juga para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah atau UMKM khususnya di kota Bandung, Kota Bandung memang dikenal sebagai pusatnya kuliner, ketertarikan masyarakat bandung dalam bidang kuliner terkenal cukup tinggi (Putri, 2015) , begitu juga dengan ketertarikan akan jajanan pasar tradisional karena jajanan pasar tradisional sudah menjadi makan kecil bagi masyarakat Bandung.

Oleh karena itu, tingginya ketertarikan masyarakat dalam bidang kuliner terutama jajanan pasar tradisional dan dari fenomena krisis minyak goreng dapat dipergunakan sebagai peluang untuk membuat satu fasilitas sentra jajanan yang

dapat memperkenalkan keragaman kuliner jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng di Bandung.

Sentra jajanan sendiri merupakan suatu kawasan komersial yang mewadahi kegiatan pengolahan dan penjualan jajanan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2003). Dengan adanya fasilitas sentra jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng di Bandung dapat menjadi tempat hiburan sekaligus edukasi bagi masyarakat Bandung. Tetapi di Kota Bandung, masyarakat masih sulit untuk menemui adanya sentra jajanan pasar tradisional Jawa Barat non-minyak goreng.

Berlandaskan data yang diperoleh dari Jabarprov.go.id Jawa barat sendiri terbagi atas 27 kabupaten/kota yang terdiri dari Kab. Bogor, Kab. Sukabumi, Kab. Cianjur, Kab. Bandung, Kab. Bandung Barat, Kab. Garut, Kab. Tasikmalaya, Kab. Ciamis, Kab. Pangandaran, Kab. Kuningan, Kab. Cirebon, Kab. Majalengka, Kab. Sumedang, Kab. Indramayu, Kab. Subang, Kab. Purwakarta, Kab. Karawang, Kab. Bekasi, Kota Bogor, Kota Sukabumi, Kota Bandung, Kota Cirebon, Kota Bekasi, Kota Depok, Kota Cimahi, Kota Tasikmalaya, dan Kota Banjar.

Berdasarkan kondisi tersebut, pada perancangan ini dibuat sentra jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng yang berada di kota Bandung dengan mengambil 5 daerah utama yaitu Bandung, Garut, Tasikmalaya, Ciamis, Sukabumi, dan Indramayu. Alasan pemilihan daerah ini karena didalam daerah ini terdapat kampung adat yang masih mempertahankan unsur tradisional di tengah kehidupan modern yang berkembang pesat saat ini, kampung adat tersebut diantaranya Kampung adat Cikondang dan Kampung Mahmud berada di Kab. Bandung, Kampung adat Kuta berada di Kab. Ciamis, Kampung Gede Kasepuhan Ciptagelar berada di Kab. Sukabumi, Kampung Naga berada di Kab. Tasikmalaya, Kampung adat Pulo dan Kampung adat Dukuh berada di Kab. Garut. Meskipun Indramayu tidak terdapat kampung adat, tetapi Indramayu sendiri merupakan daerah yang masih menjaga tradisi dan kebudayaan secara turun-temurun (Pranowo, 2022)

Perancangan ini memiliki fasilitas sentra kuliner berupa retail penjualan jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng dengan menarik UMKM sekitar. Area retail ini dikelompokkan menjadi 4 yaitu penjualan jajan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng, penjualan bahan pembuatannya, penjualan alat memasaknya, serta dapur untuk membuat jajanan pasar yang harus disajikan selagi hangat. Pengunjung pun dapat menikmati jajanan yang telah dibeli di retail pada area makan lesehan berupa lesehan di atas tikar maupun didalam saung. terdapat pula edukasi berupa pelatihan pembuatan jajanan pasar non minyak goreng dengan merasakan cara memasak secara tradisional dari masyarakat Kampung Naga. Edukasi lain berupa mini museum yang menampilkan asal mula terbentuknya sentra ini mulai dari terjadinya kelangkaan minyak goreng, terbentuknya ide untuk membuat makanan tanpa menggunakan minyak goreng, sampai alat tradisional yang digunakan untuk membuat makanan tanpa menggoreng. Secara keseluruhan sentra ini dapat menjadi hiburan bagi masyarakat Bandung dan sekitarnya.

Perancangan ini mencerminkan citra jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng yaitu dengan menggunakan tema yang berhubungan erat dengan jajanan pasar. Tema yang digunakan yaitu 'keragaman tampah jajanan pasar tradisional'. Tema ini diterapkan melalui konsep perancangan mulai dari penggunaan material bambu, warna yang diimplementasi dari keberagaman rasa jajanan pasar tradisional, pencahayaan yang hangat, serta gubahan ruang yang mengikuti *layout* susunan jajanan pasar di atas tampah.

Diharapkan dengan adanya sentra jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng di Bandung dapat membantu masyarakat luas khususnya di Kota Bandung untuk dapat lebih mudah menemui sentra jajanan pasar tradisional non minyak goreng serta dapat mengedukasi masyarakat agar dapat berinovasi membuat makanan non minyak goreng melalui fasilitas didalamnya.

I.2. Fokus Permasalahan

1. Dibutuhkan satu fasilitas sarana kuliner jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng.

2. Perlunya fasilitas edukasi serta hiburan mengenai pengenalan perkakas tradisional serta proses pembuatan jajanan tradisional Jawa Barat non minyak goreng.
3. Perlunya fasilitas yang mencerminkan citra jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng.

I.3. Permasalahan Perancangan

1. Bagaimana merancang fasilitas sarana kuliner jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng?
2. Bagaimana merancang fasilitas edukasi serta hiburan mengenai pengenalan perkakas tradisional serta proses pembuatan jajanan tradisional Jawa Barat non minyak goreng?
3. Bagaimana merancang fasilitas yang mencerminkan citra jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng.

I.4. Ide / Gagasan Perancangan

1. Untuk mendukung perancangan fasilitas sarana kuliner jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng dibutuhkan area retail dan area makan saung. Didalam satu kawasan retail tersebut terbagi menjadi 4 area, yaitu penjualan jajanan pasar tradisional non minyak goreng, penjualan bahan pembuatannya, penjualan alat memasaknya, serta dapur untuk membuat jajanan pasar yang harus disajikan selagi hangat. Adapun area makan saung dilengkapi dengan fasilitas untuk menikmati jajanan pasar yang telah dibeli di retail berupa makan sembari duduk, lesehan, duduk jongkok, hingga berdiri.
2. Untuk mendukung fasilitas edukasi serta hiburan mengenai pengenalan perkakas tradisional serta proses pembuatan jajanan tradisional Jawa Barat non minyak goreng dibutuhkan area galeri dan Pelatihan pembuatan jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng. Pada Galeri diterapkan konsep *Storyline* berdasarkan sejarah terbentuknya sentra ini. Pada area Pelatihan, menerapkan cara memasak secara tradisional dari masyarakat Kampung Naga.

3. Untuk mendukung fasilitas yang mencerminkan citra jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng yaitu dengan menggunakan tema yang berhubungan dengan jajanan pasar, tema yang digunakan yaitu keragaman tampah jajanan pasar tradisional. Tema ini diterapkan melalui konsep perancangan mulai dari penggunaan material bambu, warna yang diimplementasi dari keberagaman rasa jajanan pasar tradisional, pencahayaan yang hangat, serta gubahan ruang yang mengikuti *layout* susunan jajanan pasar diatas tampah.

I.5. Maksud dan Tujuan Perancangan

Maksud dari penelitian ini adalah untuk merancang fasilitas sentra jajanan pasar tradisional non minyak goreng di Bandung.

Adapun tujuan yang dicapai dari perancangan fasilitas ini adalah :

1. Merancang sarana kuliner jajanan pasar tradisional non minyak goreng berupa retail dan area makan saung. Didalam suatu kawasan retail terdapat penjualan jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng, bahan pembuatannya, penjualan alat memasaknya, serta dapur untuk membuat jajanan pasar yang harus disajikan selagi hangat. Adapun area makan yang menerapkan lesehan diatas tikar maupun didalam saung.
2. Merancang fasilitas edukasi serta hiburan berupa galeri dan Pelatihan pembuatan jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng. Mini museum menampilkan sejarah terbentuknya sentra Jajanan pasar Tradisional non minyak goreng serta pelatihan dengan menerapkan cara memasak secara tradisional dari masyarakat Kampung Naga.
3. Merancang fasilitas yang mencerminkan citra jajanan pasar tradisional Jawa Barat non minyak goreng yaitu dengan tema yang berhubungan dengan jajanan pasar, tema yang digunakan yaitu keragaman tampah jajanan pasar tradisional