BAB II TINJAUAN TENTANG "MUSEUM MAKANAN TRADISIONAL JAWA BARAT"

II.1. Tinjauan Umum

Pengertian *Museum Makanan Tradisional Jawa barat*

II.1.1. Pengertian *Museum*

Secara umum pengertian museum adalah suatu tempat penyimpanan benda-benda antik atau kuno yang memiliki nilai sejarah. Namun dari beberapa sumber yang berbeda museum pun memiliki pengertian yang berbeda-beda pula.

Beberapa artian yang didapat dari berbagai sumber, yaitu :

- Secara Etimologis museum berasal dari kata *mouseion,* yaitu kuil pemujaan bagi salah satu sewa dari bangsa Yunani yaitu *Mousa* yang berate pengetahuan tentang ruang atas tempat menyimpan benda seni dan ilmu pengetahuan *(American Coorporation of Architects 1968).*
- Berdasarkan definisi yang diberikan Internatonal Council of Museum, museum merupakan suatu lembaga yang memberikan pelayanan terhadap masyarakat untuk mendapatkan, memelihara, menambah pengetahuan dan peragaan untuk pembelajaran, pendidikan, penikmatan terhadap benda-benda yang merupakan tanda-tanda dan bukti-bukti evolusi manusia *(International Council of Museum 1974).*

- Museum merupakan bagian atau gedung yang digunakan untuk menyimpan, merawat benda-benda sejarah (W.J.s Poewardarminta, Kamus Umum Bahasa Indonesi, P.N. Balai pustaka, Jakarta, 1996).
- 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

Menurut koleksi yang dimilikinya, jenis museum dapat dibagi menjadi dua jenis museum :

- Museum Umum

  museum umum yang koleksinya terdiri dari kumpulan bukti material manusia dan lingkungannya yang berkaitan dengan berbagai cabang seni, disiplin ilmu dan teknologi.
- Museum khusus

  museum yang koleksinya terdiri dari kumpulan bukti material manusia atau lingkungannya yang berkaitan dengan satu cabang seni, cabang ilmu atau satu cabang teknologi.

Museum berdasarkan kedudukannya, terdiri dari museum nasional, museum propinsi, dan museum lokal. Museum berdasarkan penyelenggaraannya, terdiri dari museum pemerintah dan museum swasta *(Yogaswara, 2011: 2).*

II.1.3. Acuan Hukum Pendirian Museum

Pendirian sebuah museum memiliki acuan hokum, yaitu :

1. Undang-undang RI nomor 5 Tahun 1992 tentang Benda Cagar Budaya.
2. Peraturan Pemerintah Nomor 10 Tahun 1993 tentang Pelaksanaan 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

Menurut Yogaswara *(2011: 2)*, Adapun persyaratan berdirinya sebuah museum adalah:

1. Lokasi Museum

   Lokasi harus strategis dan sehat (tidak berpolusi, bukan daerah yang berlumpur/tanah rawa).
2. Bangunan Museum

Bangunan museum dapat berupa bangunan baru atau memanfaatkan gedung lama. Harus memenuhi prinsip-prinsip konservasi, agar koleksi museum tetap lestari. Bangunan museum minimal dapat dikelompok menjadi dua kelompok, yaitu bangunan pokok (pameran tetap, pameran temporer, auditorium, kantor, laboratorium konservasi, perpustakaan, bengkel preparasi, dan ruang penyimpanan koleksi) dan bangunan penunjang (pos keamanan, museum *shop*, loket, toilet, lobi, dan tempat parkir).

3. Koleksi

   Koleksi merupakan syarat yang mutlak dan merupakan rohnya museum, maka koleksi harus :

   a. Mempunyai Nilai sejarah dan nilai-nilai ilmiah (termasuk nilai estetika).
   b. Harus diterangkan asal usulnya secara historis, geografis, dan fungsinya.
   c. Harus dapat dijadikan monument jika benda tersebut berbentuk bangunan yang memiliki nilai sejarah.
   d. Dapat diindentifikasikan mengenai bentuk, tipe, gaya, fungsi, makna, asalsecara historis dan geografis, *genus* (bentuk biologis), atau periodenya dalam geologi, khususnya untuk benda alam).

e. Harus dapat dijadikan dokumen, apabila benda itu berbentuk dokumen dan dapat dijadikan bukti bagi penelitian ilmiah.
f. Harus merupakan benda asli bukan tiruan.
g. Harus merupakan benda yang memiliki nilai keindahan.

4. Peralatan Museum

   Museum harus memiliki sarana dan prasarana museum yang berkaitan dengan kegiatan pelestarian, seperti vitrin, sarana perawatan koleksi (AC, *dehumidifier*, dan lain-lain), pengamanan (CCTV, alarm sistem, dll), pencahayaan, label, dll.

5. Organisasi dan Ketenagaan

   Pendirian museum sebaiknya ditetapkan secara hokum. Museum memiliki organisasi yang ketenagaan di museum, yang sekurang-kurangnya terdiri dari kepala museum, bagian administrasi,pengelola koleksi (curator), bagian konservasi (perawatan), bagian penyajian (preparasi), bagian pelayanan masyarakat dan bimbingan edukasi, serta pengelola perpustakaan.

6. Sumber dana tetap

   Museum harus memiliki sumber dana tetap dalam penyelenggaraan dan pengelolaan museum.

II.2. Makanan

II.2.1. Pengrtian

Makanan adalah Suatu benda yang dapat diambil dengan tangan, lalu du masukan ke mulut dan dikunyah, dengan tujuan untuk menjaga supaya kondisidiri tetap segar bugar, dan memiliki tenaga yang kuat dan juga berguna untuk perjuangan hidup (wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya pada orang Sunda di Jawa Barat).

Makanan menurut orang sunda adalah suatu benda yang dapat dimakan (Satdjadibrata, 1976:101).

Makanan adalah produk pangan yang siap hiding, atau dapat langsung dimakan dan biasanya terbuat dari bahan pangan yang diolah satau dimasak terlebih dahulu (Soekarto, 1990).

Dari beberapa pengertian diatas dapat diartikan bahwa makanan merupakan suatu benda yang terbuat dari bahan pangan yang diolah atau dimasak agar dapat dimasukan kedalam mulut dan bertujuan untuk menjaga agar tubuh tetap dalam kondisi segar dan bugar.

II.2.2. Pengertian Tradisional

Tradisional merupakan sikap, cara berpkir, dan tindakan yang berpegang teguh pada sebuah norma-norma atau adat istiadat yang ada. (www.artikata.com)

Tradisional adalah Sesuatau yang diturunkan secara turun temurun dari generasi satu ke generasi lainnya.

II.2.3. Tinjauan Makanan Tradisional

Makanan tradisional menurut Muhilal (1995) makanan yang telah membudaya dikalangan masyarakat Indonesai, serta sudah ada sejak zaman nenek moyang.

Winarno (1993) makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat.

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 demikina 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 warisan budaya yang ada sejak zaman nenek moyang yang secara turun temurun diturunkan dari generasi satu ke generasi lainnya, sepanjang sejarahnya

makanan tradisional di Indonesia telah terlibat jalur perdagangan dunia berkat lokasi dan sumber daya alamnya, ditambah dengan teknik memasak dan bahan makanan asli Indonesia mulai berkembang dan kemudian dipengaruhi oleh seni kuliner India, Timur Tengah, China, dan akhirnya Eropa, yang menjadikan makanan tradisional banyak memiliki variasi dan menjadikan makanan tradisional memiliki cita rasa setiap daerahnya. Jawa barat memiliki banyak lahan yang dipergunakan untuk usaha pertanian, beragam tanaman tumbuh dengan begitu mudahnya, ibaratnya sebatang kayu apabila ditancapkan ditanah dapat langsung tumbuh menjadi pohon besar, semudah itu pula menemukan bahan pangan yang langsung disantap ditempat dikarenakan wilayah ini memiliki curah hujan yang tinggi dan banyaknya endapan vulkanis, dan bertani sendiri merupakan hal yang telah lama dikenal oleh masyarakat Jawa barat sehingga menjadikan wilayah Jawa Barat sebagai wilayah yang agraris.

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 umbui-umbian. (Prof. Poerwosoedarno, 1977 : 33)

Proses dalam melangsungkan hidup itu dapat disebut dengan bersantap. Bersantap merupakan suatu proses dalam urutan yang berkenaan dengan aktivitas makan. Bahakan yang menarik dari budaya makan masyarakat Jawa Barat dapat dibatasi dari aktivitas bersantap makanan pokok yang rutin menjadi kebutuhan manusia sehari-hari, dalam konsep kebudayaannya terdapat suatu anggapan belum dapat dikatakan makan apabila belum memakan nasi dengan lauk-pauknya, walaupun sudah memakan singkong, roti dan lain-lainnya tetap saja dikatakan belum makan. Sedangkan untuk makanan jenis tersebut diatas seperti singkong, roti itu disebut dengan ngopi atau *ngaleeut* yang memiliki definisi makan makanan selingan yang ditemani dengan teh atau kopi. Makanan tersebut dapat juga disebut *cangkarang bongkang* , yaitu makanan yang dianggap bukan sebagai makanan pokok melainkan makanan selingan yang bersifat mengganjal perut sebelum makan. Oleh karena itu makanan ini disebut makanan kecil.

Berikut klasifikasi makanan berdasarkan sifat dan fungsinya, yaitu :

1. Makanan berdasarkan fungsinya
    a. Makanan Sehari-hari

        Makanan yang disantap setiap hari-nya baik didalam rumah maupun diluar rumah.



Gambar 2.1. Makanan Sehari-hari

Sumber : adgina.com

a. Makanan Khusus

Makanan yang disajikan hanya dalam acara-acara khusus.





Gambar 2.2. Makanan Khusus

Sumber : adgina.com

2. Makanan berdasarkan Fungsinya, yang dibagi kembali dalam 2 kelompok, yaitu :

a. Makanan Pokok

Makanan yang merupakan sumber energi yang utama agar dapat melakukan aktivitas sehari-hari.

Jenis-jenis makanan pokok :

1.a.1. Jenis padi-padian : Beras, jagung, gandum, olahan tepung seperti roti, mie, bihun.




Gambar 2.4. Beras putih dan beras merah

Sumber : adgina.com




Gambar 2.5. Gandum dan olahan gandum

Sumber : kulinernusantara.net



Gambar 2.6. Jagung

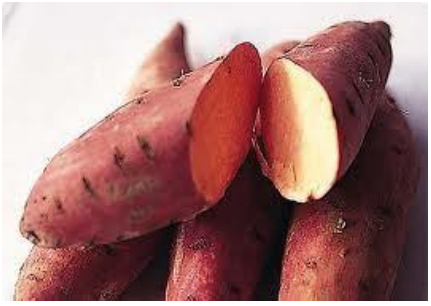
Sumber : kulinernusantara.net

1.a.2. Jenis umbi-umbian : Singkong, Ubi jalar, Talas, Kentang.



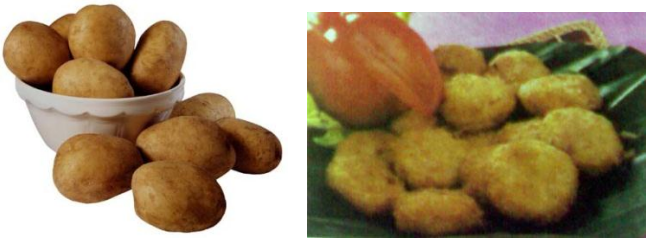

Gambar 2.7. Singkong dan olahan singkong

Sumber : kulinernusantara.net



Gambar 2.8. Ubi Jalar

Sumber : kulinernusantara.net



Gambar 2.9. Kentang dan olahannya

Sumber : kulinernusantara.net

1.a.3. Jenis lainnya : Sagu, Pisang, Sukun, dll.



Gambar 2.10.Sagu dan sagu lempeng

Sumber : kulinernusantara.net

b. Makanan Selingan

Makanan yang berfungsi sebagai makanan penyelang atau pengganjel atau makanan sementara untuk sekedar menghilangkan rasa lapar dan biasanya makanan ini berjenis makanan kecil.

Jenis-jenis makanan selingan :

1.b.1. Kue-kue trradisional contohnya, : Ali agrem, Kue-kue basah, Surabi, dll



Gambar 2.11. Kue-Kue Basah

Sumber : kulinernusantara.net



Gambar 2.12. Ali Agrem dan Surabi

Sumber : kulinernusantara.net

1.b.2. Makanan Ringan contohnya, : Keripik, Rempeyaek, Ranginang, dll



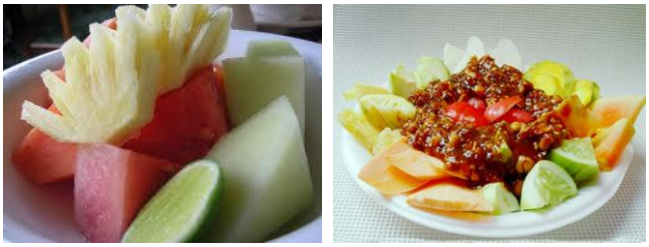
Gambar 2.13.Macam-macam Keripik

Sumber : kulinernusantara.net



Gambar 2.14. Macam-macam Keripik
Sumber : kulinernusantara.net

Di dalam masyarakat jawa barat juga mengenal dengan yang namanya makanan cuci mulut, yaitu seperti buah-buahan dan rujak.



Gambar 2.15. Buah Potong dan Rujak Bumbu
Sumber : kulinernusantara.net

Kebiasaan diatas tercermin dalam kehidupan sehari-hari, dan kebiasaan ini hampir tidak diketahui masa masa permulaannya, diwariskan dari ibu kepada anak secara turun-temurun dari generasi satu ke generasi berikutnya. Diantara bahan-bahan makanan yang ada, terdapat satu bahan makanan pokok. yaitu Beras. Bahan makanan pokok ini sering sekali mendapat pernghargaan dalam kehidupan sehari-hari, maksudnya daalam kehidupan sehari-hari seorang ibu rumah tangga, akan merasa tenang jika memiliki beras dirumah sperti yang ditulis dalam ungkapan sebagai berikut *“rek beurang rek peuting teu salempang da pandaringan tos pinuh”.*

Selain itu bila dikaji lebih lanjut, beras juga memiliki nilai religius,hal ini tampak pada sebagian masyarakat kita yang masih mempertahankan kebiasaan menanam sejak dulu, sikap semacam ini merupakan warisan dari nenek moyang yang sangat menghormati beras sebagai penjelemaan dewi padi (Nyi Pohaci Sanghayang Sri), sebagai lambang dari kesuburan. Dalam kehidupan sehari-hari bila makan nasi tidak dihabiskan makan akan dianggap sayang, dalam hal ini secara tidak langsung dapat mendidik anak, jika makan harus habis tidak boleh dibuang-buang. Seperti dalam ungkapan, "*ulah sok miceunan sangu, bising ceurik*" padahal bila di pikirkan secara rasional, anak-anak harus makan banyak supaya sehat sejak kecil dan dididik untuk lebih menghargai sesuatu, oleh karena itu pada masyarakat Jawa barat tidak sembarangan bersikap terhadap padi, bahakan ada salah satu kebiasan bila ada keluarga bermaksud akan menempati rumah baru, maka yang dipindahkan terlebih dahulu adalah tempat beras.

II.2.4. Makanan dan Upacara Adat

Selain itu makanan tradisional juga memiliki hubungan yang erat dengan upacara-upacara adat yang ada di Jawa Barat, seperti upacara kelahiran, khitanan, pernikahan, dan kematian. Pengaruh agama dan kepercayaan tampak hamper pada setiap aspek kehidupan masyarakat Jawa Barat, baik di bidang social 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

mengindarkan diri dari gangguan roh-roh jahat, untuk meminta perlindungan dan sebagainya. Upacara-upacara tersebut biasanya berkaitana dengan peristiwa-peristiwa. Misalnya, daur hidup (hamil, lahir, dewasa, mati) selanjutnya upacara memiliki waktudan tempat yang berbeda-beda.

Begitu pula dengan peralatan yang dipakai dalam sebuah upacara baik dalam barang-barang, tempat-tempat penyimpanan, serta makanan untuk sesajen maupun makanan untuk dimakan. Makanan untuk keperluan upacara umumnya bervariasi dan lebih didapatkan pada lapisan menengah ke atas, hal ini dapat dilihat dari jumlah makanan yang ada serta jumlah hewan yang dipotong, sebagai contoh pada makanan tradisional Bakakak Ayam yang sering dijadikan makanan dalam upacara-upacara adat, karena status daging ayam yang dianggap tinggi karena sering disajikan kepada tamu-tamu penting.

Tabel Makanan Tradisional dalam Upacara adat

Tabel 1.1

NO	Aktivitas	Gambar	Jenis Makanan	Sifat		Fungsi	
				MS	**MK**	**MSL**	**MP**
1	Upacara Tingkeban		Tumpeng Nasi Uduk, bubur putih bubur merah, hahampangan, beubeutian	**v**	**V**	**v**	**v**

2	Upacara 9 bulan		Bubur polos	**v**			**v**
3	Upacara puput puseur		Hahampangan, bubur merah, bubur bodas, pisang	**v**	**v**	**v**	
4	Ekah		Nasi putih, lauk pauk, pisang, kue nampan	**v**	**v**	**v**	**v**
5	Empat puluh hari usia bayi		Hahampangan, bubur merah, bubur putih	**v**	**v**	**v**	
6	Marhabaan		Nasi, lauk pauk	**v**			**v**
7	Gusaran		Wajit, Papais tepung, bugis, ranginang, opak,	**v**		**v**	
8	Tindikan		Nasi uduk / nasi kuning, penganan kecil	**v**		**v**	**v**
9	Khitanan		Sesajen, nasi, lauk pauk, buah-buahan,kue-kue.	**v**	**v**	**v**	**v**
10	Pernikahan		Tumpeng, nasi putih, lauk pauk, buah-buahan, kue-kue	**v**	**V**	**v**	**v**
11	Huanp Lingkup		Bakakak Hayam	**v**	**V**		**v**
12	Numbas		Nasi kuning, Puncank manik, Bakaka Hayam, sayur mayur.	**v**	**V**		**v**

13	Tahlilan		Penganan kecil : Bugis, nagasari, dodol, pisang, hahampangan	**v**		**v**	
14	Nyuguh		Rurujakan	**v**		**v**	
15	Ngabubur Sura		Beras putih dicampur dengan biji-bijian dan umbi-umbian		**V**		**V**
16	Bulan sapar		Kue apem, Kinca	**v**		**v**	
17	Sedekah Mauli		Tumpeng		**V**		**v**
18	Rajaban		Tumpeng dan Kue-kue kecil		**v**	**v**	**v**
19	Sedekah munggah		Nasi, Sayur mayur, Buah-buahan	**v**			**V**
20	Hajat Lebaran		Kupat, Lauk pauk, Kue kering, penganan kecil	**v**	**v**	**V**	**v**
21	Mintembeyan		Tumpeng, Bubur merah bubur putih, hahampangan		**v**	**v**	**v**
22	Panen		Tumpeng, Kue-kue, kupat, tantang angin, sesajen		**v**	**v**	**v**
23	Neteupkeun		Tumpeng, Ketupat, tantang angin, kue-kue, dan rujak manis	**v**	**v**	**v**	**V**
24	Hari		Tumpeng, Kue-kue,	**v**	**v**	**v**	**v**

	Kemerdekann RI		bebeutian				

Sumber : wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya pada orang Sunda di Jawa Barat, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1993.

II.2.5. Variasi Makanan

Variasi tentang makanan radisional di Jawa Barat sangatlah banyak, dapat dilihat dari banyaknya daerah di Jawa barat, setiap daerah memiliki makanan tradisional sendiri-sendiri baik yang termasuk makanan pokok maupun makanan selingan.

Tabel makanan tradisional berdasarkan wilayah

Tabel 1.2 makanan tradisional BANDUNG

- Nasi Timbel	- Karedok
- Nasi Liwet	- Lotek
- Mie Kocok	- Brownies Kukus
- Batagor	- Aneka Kue Basah
- Serabi	- Aneka Kripik
- Awug	- Aneka Gorengan
- Pepes	- Pisang Bolen
- Colenak	- Bandrek
- Bajigur	- Sekoteng
- Aneka Es	- Peuyeum

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.3 makanan tradisional PURWAKARTA

- Sate Maranggi	- Soto Sandang
- Simping	- manisan pala

- Peyeum Bendul	- Teh Hijau
Opak	

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.4 makanan tradisional CIANJUR

Tauco	Sate Maranggi
Toge Tauco	Aneka Manisan

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.5 makanan tradisional BOGOR

Roti unyil	Kukus Talas
Soto mie	Laksa Bogor
Tauge goring	Asinan Bogor
Soto Kuning	Bir Koclok

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.6 makanan tradisional CIAMIS

Galendo	Pindang Gunung
Gula Aren dan Gula Kelapa	Aneka Kerupuk
Abon dan dendeng sapi	Sale pisang

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.7 makanan tradisional TASIKMALAYA

Kupat Tahu	Nasi Tutug oncom
Soto tasik	Molen tahu
Dodol kacang hijau	Bakmi Kremes

Es rumput Laut	

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.8 makanan tradisional MAJALENGKA

Nasi Lengko	Mangga Gedong Gincu
Gula Cakar	**Pindang Tetel**
Rempeyek Cengek	

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.9 makanan tradisional KUNINGAN

Nasi kasreng	Golono
Rujak kangkung	Gaplek Luragung
Kadempling	Tape Ketan ember
Hucap	Es Cingcau
Jeniper	Tahu Kopeci

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.10 makanan tradisional CIREBON

Sega Jamblang	Sega Lengko
Empal Gentong	Empal Asem
Tahu Getjrot	Docang
Sate kalong	Sirup Tjampolay
The Poci	

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.11 makanan tradisional SUKABUMI

Mochi	Bubur Ayam Sukabumi
Sagon Bakar	Abon Ikan
Bendeng Belut	Batk Coklat
Manisan pala	Sirup Pala
Agar kering	

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.12 makanan tradisional SUMEDANG

Tahu Sumedang	Es Sunset
Salak Bangkok	Sawo Citali
Ubi cilembu	

Sumber : http://kulinernusantara.net

Tabel 1.13 makanan tradisional SUBANG

Dodol Nanas	Opak Ketan
Keripik Nangka	

Sumber : http://kulinernusantara.net

Pada masyarakat Jawa barat, masih ada yang menganut pantangan yang berasal dari kebiasaan-kebiasann nenek moyang, dan bila melanggarnya dapat dipandang sebagai suatu kesalahan yang menimbulkan bencana bagi si pelanggar, dan biasanya pantangan-pantangan yang ada berhubungan dengan kehidupan sehari-hari masyarakat jawa Barat. Sebagai contoh

larangan makan salak bagiperempuan hamil, mengakibarkan penyakit koreng pada kepala anak yang dikandungnya, sebenarnya menurut para ahli adat larangan itu mempunyai arti sebagai larang bagi suami untuk tidur bersama istrinya selama istrinya mengandung, karena dapat mengganggu kesehatan sang istri dan juga anak yang dikandungnya. Salak sebetulnya hanya kata khiasan dari *salaki* yang berate suami, tetapi jika ditinjau dari segi kesehatan, salak memang kesat, mudah menimbulkan sariawan usus (Akin Prawirasuganda 1964 :21).

Kasus ke dua, pantangan dalam meminum air kelapa oleh anak-anak perempuan, dikarenakan kana susah mendapatkan jodoh, serta pantangan ibu hamil yang dilarang memakan daging dan larangan bagi para suami untuk menyembelih hewan pada saat istrinya sedang mengandung, dikarenakan mereka khawatir kelak nanti wajah anaknya seperti hewan yang dimakan atau yang disembelih. Selain itu larangan bagi ibu hamil makan ikan, karena akan menyebabkan air susunya bau amis dan mengganggu kesehatan sang bayi, dan menimbulkan kotoran dari mata sang ibu. Sedangkan pada masyarakat yang tinggal di desa, masih banyak pantangan-pantangan terhadap sebuah makanan, terutama tanaman padi, seperti larangan memakan nasi bagi anak perempuan dan laki-laki langsung dari *dulang* atau bakul karena nanti akan mendapatkan jodoh yang suka berzinah. Larangan lainnya yaitu naka laki-laki dan perempuan dilarang makan nasi menggunakan selembar daun pisng, hal ini dikarena nantinya akan direndahkan oleh orang. Selanjutnya larangan dilarang makan waktu

magrib dikarenakan nanti tanaman pafinya tidak akan berbuah dengan baik, padahal jika kita pikr secara rasional, waktu magrib adalah waktu yang tepat bagi menjalankan ibadah sembahyang bukan makan.

II.2.6. Penyajian Makanan dan Prilaku makan

Selain itu dalam budaya makan masyarakat Jawa barat tidaklah sama, ada yang terbiasa makan 2 kali ada yang terbiasa makan 3 kali, umumnya pola makan ini tergantung kepada kemampuan dan kebiasaan yang berlaku di masyarakat. Bagi masyarakat lapisan ke bawah terbiasa makan 2 kali sehari, karena kemampuannya yang tidak mungkin untuk makan 3 kali sehari, namun pada lapisan yang menengahpun ada yang terbiasa makan 2 kali sehari karena kebiasaan yang diterapkan dalam keluarganya. Disamping itu ada juga pola makan yang tercermin dalam satu ungkapan sunda *dahar sore hanteu isuk,* mengisyaratkan adanya pola makan hanya 1 kali, jika dapat makan pagi maka pada sore hari tidak mendapatkannya.

Begitu pula dengan waktu makan untuk keluarga tidaklah sama, meskipun memiliki pola yang sama,misalnya bagi keluarga yang mempunyai pola makan 2 kali, dapat mengambil waktu sarapan jam 07.00-08.00 dan makan siang antara pukul 12.00-13.00. sedangkan di pedesaan, umumnya memiliki pola makan 2 kali, makan pertama adalah pukul 09.00 yang biasa disebut sarapan, kemudian makan ke 2 adalah pukul 16.00 sampai pukul 19.00. Sebelum sarapan, mereka terbiasa pula mengawalinya dengan ngopi, makan bubuy sampeu, rebus ubi, bakar jagung, dan sebagainya yang

diiringi dengan the atau kopi panas. Makanan tersebut merupakan makanan yang merupakan selingan sementara sambil menunggu masakan yang sedang diolah untuk sarapan, seperti menu nasi timbel ditambah ikan asin dan sambal goang. Selanjutnya ada pula yang melakukan makan siang dengan istilah *ngawadang* atau *nyangu poe,* dilakukan tidak setiap hari, melainkan hanya sewaktu-waktu. Nasi dan lauk pauk yang digunakan juga jumlahnya tidak banyak biasanya hanya nasi dingin dan lauk pauk sisa pagi, kadang-kadang disertai *pencok,* baik pencok hiris maupun kacang panjang. Sedangkan mereka yang biasa makan 3 kali, waktu sarapannya adalah antara pukul 06.00-08.00, makan siang antara 13.00-14.00 dan makan malam antara pukul 19.00-20.00, sedangkan waktu yang digunakan untuk ngopi sekitar pukul 10.00-11.00 dan pukul 16.00-17.00. Dalam menyajikan makanan sehari-hari baik untuk makan pagi, siang, dan malam mauun ngopi dan untuk sebagai hidangan buat tamu, biasanya diperlihatkan variasi dari makanan tersebut, varisi makanan hendaknya *kudu jeung aduna.* (serasi dan memenuhi selera lidah).

Dalam kehidupan sehari-hari makanan tradisional tidak bisa lepas dari peralatan dapur, keduanya saling memiliki keterkaitan, peralatan dapur ini memiliki peranan penting dalam proses pembuatan makanan, selain itu peralatan dapur juga menjadi sarana atau media yang secara spesifik memberi gambaran kepada kita tentang adanya unsur penting dari peradaban manusia dalam rangka memenuhi hajat kehidupannya. Yaitu usaha manusia untuk merubah bahan mentah yang diperolehnya dari alam

menjadi produk yang memberi manfaat bagi dirinya, keluarganya, atau komunitas dimana dia berada. Dalam hal ini produk berupa masakan atau hidangan yang bisa dinikmati sehari-hari. Kegiatan menggunakan peralatan tersebut berlangsung secara berulang-ulang dan diturunkan dari suatu generasi ke generasi berikutnya. Sehingga menjadi bagian dari tradisi suatu kelompok masyarakat tertentu. Alat-alat dapur merupakan bagian paling dasar dari "proses produksi" yang dilakukan oleh setiap keluarga di lingkungannya masing-masing. Hampir setiap rumah tinggal memiliknya. Jenis dan ragamnya disesuaikan dengan kebutuhan masing-masing keluarga. Dalam masyarakat tradisional yang satu dengan yang lain, bisa terjadi adanya kemiripan dalam hal peralatan dapur. Mungkin karena proses produksinya hampir sama.

II.2.7. Jenis-jenis Peralatan Dapur Tradisional

1. Padaringan

Tempat yang terbuat dari tanah yang berbentuk gemuk pendek seperti tempayan, bagian leher dan mulut terbuka lebar dan diberi tutup bebentuk seperti piring, biasanya digunakan sebagai tempat penyimpanan beras. Ukuran Tinggi : 35 cm diameter : 60cm

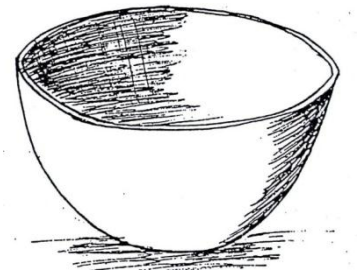


Gambar 2.16. pandarigan

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

2. Ceneng

Alat untuk mengambil beras dari pandaringan terbuat dari almunium ukuran tinggi : 8 cm

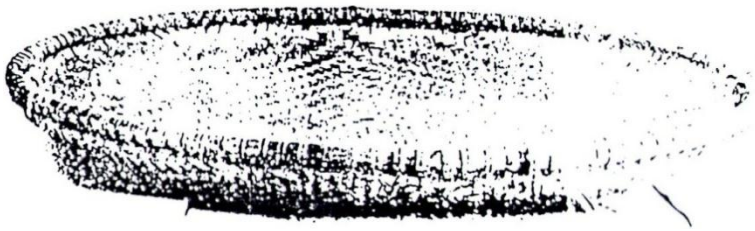


Gambar 2.17. ceneng

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

3. Tampir

Bentuknya bundar agak cekung, terbuat dari bamboo yang dianyam rapat dan diatasnya diberi wengku atau bingkai penguat yang terbuat dari bamboo dan diberi tali bambu. Ukuran tinggi : 1,5 cm diameter : 65cm



Gambar 2.18. Tampir

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

4. Bakul

Terbuat dari bamboo yang dianyam rapat, berbentuk bundar cembung dengan kaki segiempat yang disebut soko. Sisi permukaan wadah diberi wengku yang dililitkan dengan tali bambu. Ukuran Tinggi : 19 cm

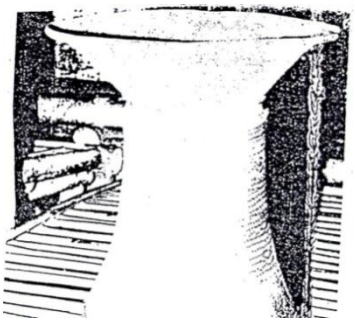


Gambar 2.19. Bakul

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

5. Dandang

Berbentuk tinggi ramping bagian dalamnya berongga seperti silinder, bagian bawah membesar,menyempit ditengah, melebar keatas dan alasnya bundar agak cembung. Bahan bakunya terbuat dari tembaga dan ada pula almunium yang merupakan produksi pabrik. Ukuran Tianggi : 14 cm

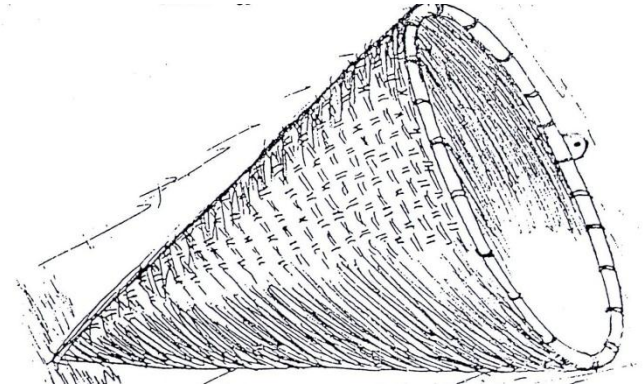


Gambar 2.20. Dangdang

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

6. Aseupan / Kukusan

Berbentuk kerucut terbuat dari bamboo tali yang dianyam, bagian tengah sampai atas dianyam rapat, bagian lancip dianyam agak jarang. Ukuran Tinggi : 30cm.

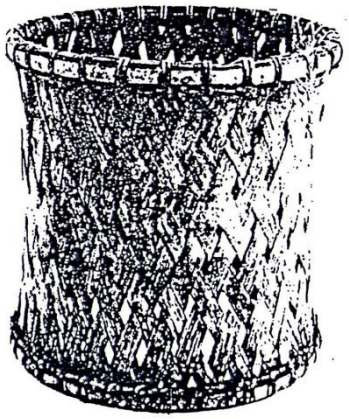


Gambar 2.21. Aseupan/Kukusan

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

7. Jubug

Bentuknya silinder dengan kedua uajung terbuka, terbuat dari bamboo yang dianyam jarang, dengan motif geometris.ukuran tinggi : 26



Gambar 2.22. Jubug

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

8. Kastrol

Terbuat dari tembaga, bentuknya bulat pendek, mulutnya terbuka lebar mempunyai 2 buah telinga untuk mengaitkan alat pegangan yang melengkung keatas, bertutup datar dan memiliki tangkai pegangan. Ukuran Tinggi :16 cm



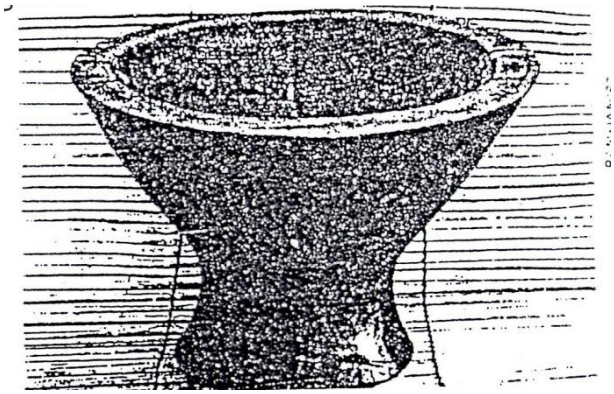
Gambar 59: Kastrol Ukuran: tinggi: 16 cm, G.T.A.: 19 cm.

Gambar 2.23. Kastrol

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

9. Dulang

Terbuat dari kayu, berbentuk bulat cembung mulut lebar dan bibir tebal dan menyimpit kebagian bawah. Ukuran tinggi : 20 cm

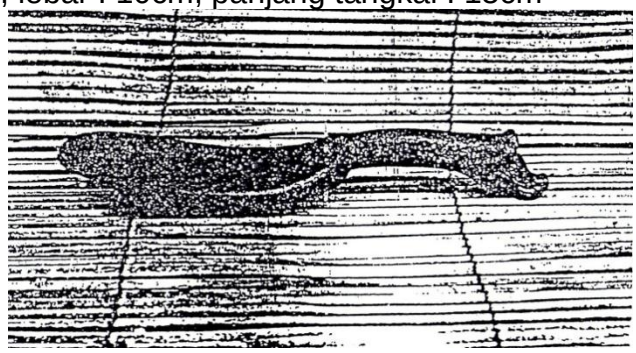


Gambar 2.24. Dulang

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

10. Pangarih

Merupakan centong nasi berukuran besar,terbuat darikayu hamper berbentuk segi empat dengan gagang yang panjang. Ukuran panjang : 20 cm, lebar : 10cm, panjang tangkai : 15cm

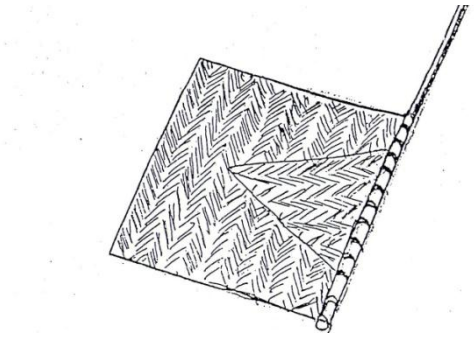


Gambar 2.25. Pangarih

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

11. Hihid

Bentuknya persegi panjang di beri bingkai bilah bamboo sebagai pegangan. Ukuran panjang 14 cm, lebar 28 cm, panjang tangkai pegangan : 35 cm.

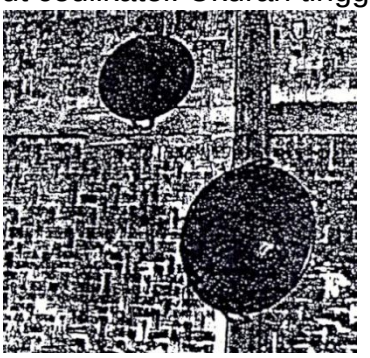


Gambar 2.26. Hihid

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

12. Katel/wajan

Terbuat dari almunium atau besi bentuknya bundar cekung, tapi pada tepi kiri dan kanannya diberi pegangan yang berbentuk seengah lingkaran dan biasa di sebut ceulikatel. Ukuran tinggi 9 cm.

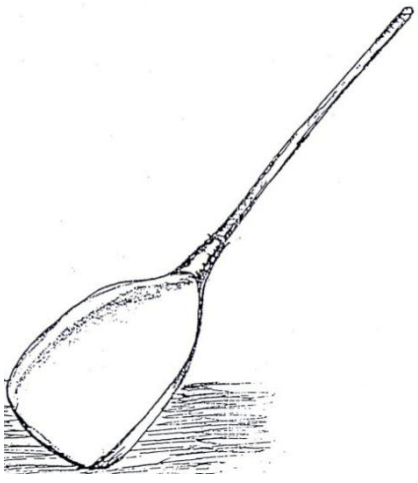


Gambar 2.27. Wajan

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

13. Susuk

Alat ini bentuknya hamper seperti sendok, tapi agak besar dan bertangkai pegangan panjang. Bahan bakunya besi dan dapat juga berbahan almunium. Ukuran panjang tangkai pegangan : 28 cm lebar : 10cm

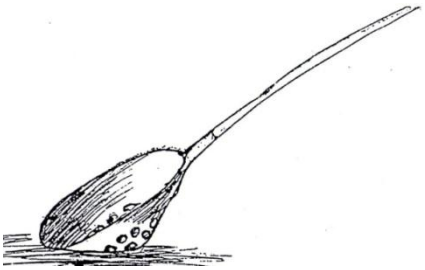


Gambar 2.28. Susuk

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

14. Serok

Bentuknya bunar agak cekung dengan permukaan berlubang-lubang dan bagian ini adal wadah untuk menyipan makanan, salah stu sisinya bertangkai panjang sebagai alat pemegang. Ukuran panjang pgangan 32 cm.



Gambar 2.29. Serok

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

15. Pabetekan

Tempat untuk menyumpan bumbu-bumbu masak, terbuat dari kayu yang berkotak-kotak, dan setiap kotak berisi 1 macam bumbu., biasanya di simpan di dapur dan digantung dengan menggunakan tali.

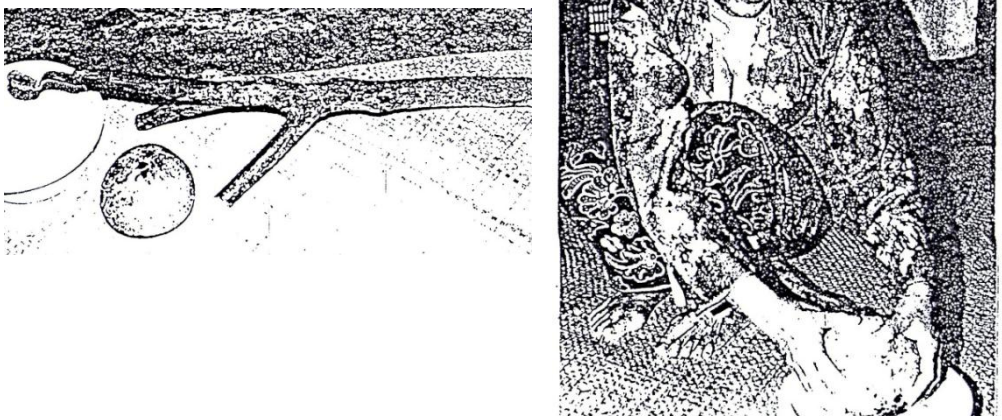


Gambar 2.30. Pabetekan

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

16. kuhkuran

Alat untuk memarut kelapa, mata parut terbuat dari besi, bentuknya lonjong dengan tepi bergigi, mata parut ditancapkan diatas kayu yang dibuat bentuk seperi bangku, mata kuhkuran diletakan agak menonjol keatas lecih tinggi dari kayu tersebut. Ukuran Tinggi 18 cm, panjang 90cm, panjang pisau 19cm.

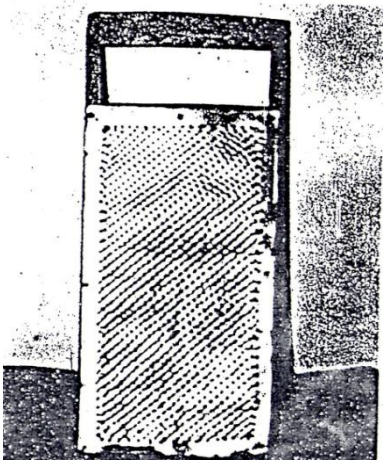


Gambar 2.31. Kukuran

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

17. Parud

Bentuknya segi empat, badannya terbuat dari seng dan seluruh permukannnya berlubang kecil serta tajam, badannya berbibgkai kayu yang terletak disamping kiri dan kanan yang berfungsi sebagai peganyan. Ukuran P: 36 cm, L: 12cm

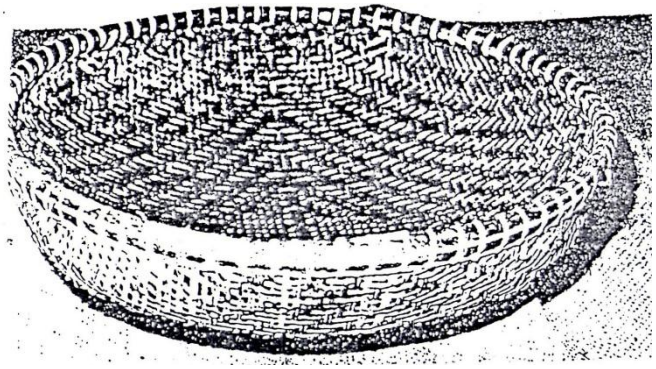


Gambar 2.32. Parud

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

18. Ayakan

Merupakan peralatan dapur yang terbuat dari bamboo yang dianyam jarang, bentuknya bundar cekung, tetapi permukaannya di wengku dengan bamboo. Ukuran T : 11cm



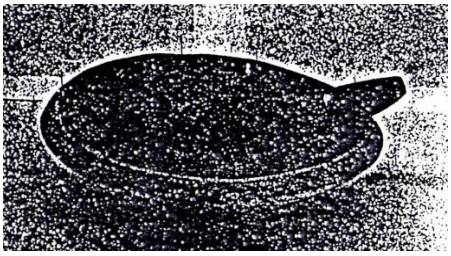
Gambar 2.33. Ayakan

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

19. Cobek

Alat ini merupakan sebuah peralatan dapur yang berbentuk seperti piring, bahannya terbuat dari gerabah atau batu dengan bentuk permukaan lebar, berdinding tebal, dan alas rata. Cobek tidak bekerja

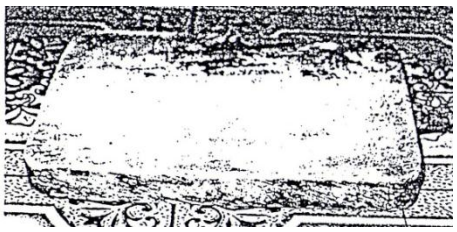
sendiri, alat ini memiliki alat bantu yaitu mutu yang dipakai untuk menggerus makanan beralaskan cobek tersebut. Ukuran T:5,7 P.mutu : 13cm



Gambar 2.34. Cobek
Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

20. Talenan

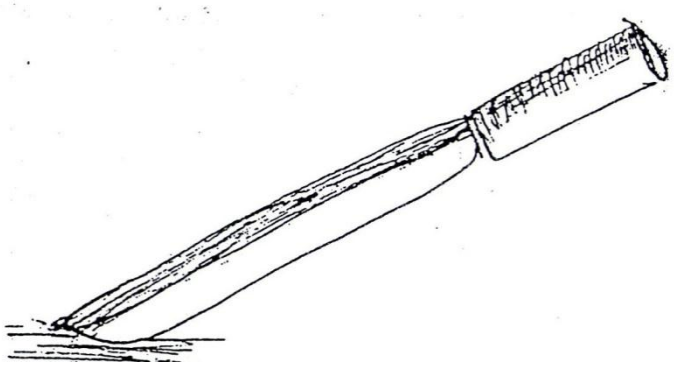
Alat yang satu ini terbuat dari kayu dan berbagai macam bentuknya ada yang persegi panjang, ada yang bundar, digunakan sebagai alat potong bahan dapur. Ukuran P : 24cm L : 17,5



Gambar 2.35. talenan
Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

21. Pisau

Berbentuk panjang pipih terbuat dari besi, yang kemudian diberi pegangan / gagang yang terbuat dari kayu atau plastic. Ukuran Pp : 12cm, Tp : 1cm, Pb : 18cm.



Gambar 2.36. Pisau

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

22. Gentong

Tempat yang terbuat dari tembikar, digunakan untuk persediaan air minum. Diletakan di sudut dapur dekat tunggku. Ukuran T: 62cm.



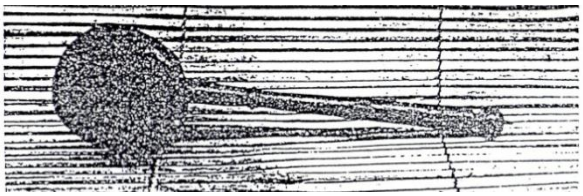
Gambar 2.37. Gentong

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

23. Siwur atau Gayung

Peralatan dapur ini digunakan untuk mengambil air dari dalam gentong, bahannya terbuat dari tempurung kelapa yang dipotong dibagian

atas, salah satu disinya diberi tangkai pegangan yang terbuat dari kayu. Ukuran T:10cm, Pt : 31cm

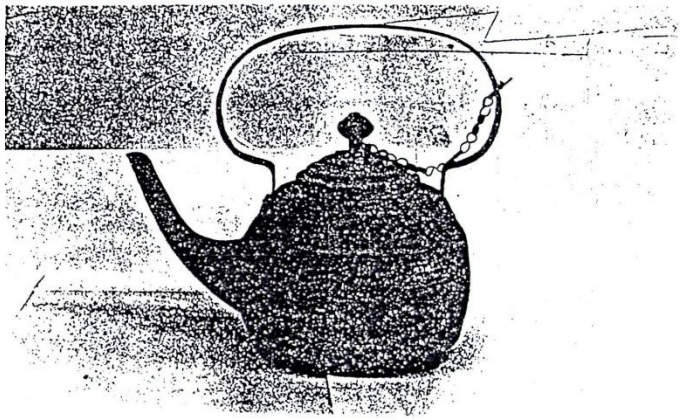


Gambar 2.38. Gayung

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

24. Teko

Tempat ini terbuat dari ssng, almunium, tembaga, dan juga logam lainnya. Berbentuk bulat gemuk, pada sisi badannya terdapat paruh untuk mengalirkan air, mempunyai tutup dan tangkai yang melengkung ke atas. Ukuran T: 32cm, D: 25cm.



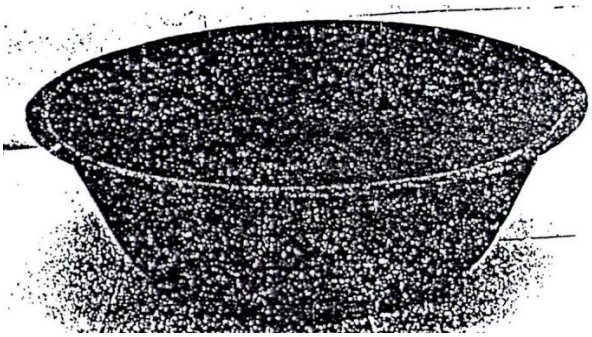
Gambar 2.39. Teko

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

25. Garengseng

Bentuknya bundar dan cekung agak dalam, terbuat dari tembaga sehingga warnanya agak kemerahan. Umumnya digunakan untuk

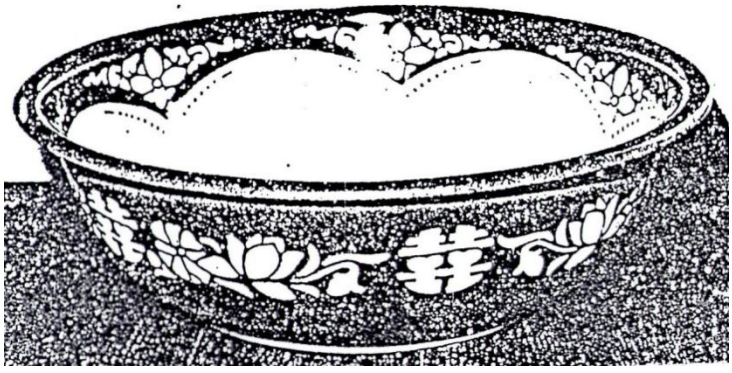
memasak makanan, namun kini telah jarang dipergunakan orang. Ukuran T:14cm



Gambar 2.40. Garengseng
Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

26. Baskom

Peralatan dapur ini terbuang dari seng atau plastic. Bentuknya bulat cekung dengan mulut lebar, digunakan untuk mencuci bahan makanan, mengaroni nasi, atau menyimpan makanan yang telah dimasak. Ukuran T:14cm

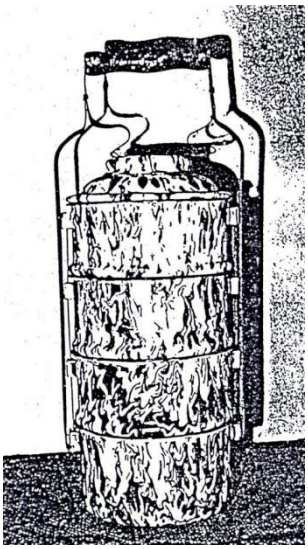


Gambar 2.41. Baskom
Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

27. Rantang

Benda ini merupakan tempat pentimpanan makanan yang permukaannya bundar, kedua sisinya terdapat kuping, yang berfungsi

sebagai centolan, biasanya terdiri dari 3 buah, dan diletakan dengan cara disusun yang diperkuat dengan penjingjing yang dimasukan kedalam kuping tersebut, dan susunan paling atas memiliki tutup yang permukaannya berbentuk cembung. Ukuran t:36.5cm

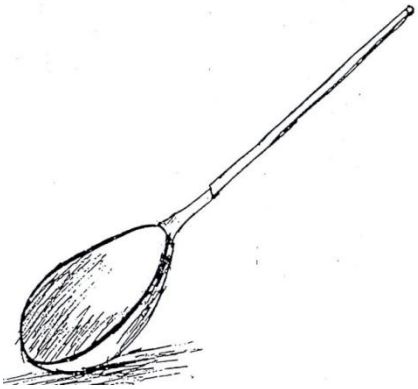


Gambar 2.42. Rantang

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

29. Sinduk

Bentuknya hamper sama dengan sendok, hanya lebih panjang, bahannya trebuat dari tempurung kelapa dan tangkainnya dari kayu. Ukuran p:8.5cm pt:26cm



Gambar 2.43. Sinduk

Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

30. Panci

Terbuat dari almunium, permukaan berbentuk bundar, badannya seperti silinder, disamping kiri dan kanan terdapat pegangan yang berbentuk setengah lingkaran. Ukuran t;18cm, g,t.a:30cm



Gambar 2.44. Panci
Sumber : Hadi, Drs.Ahmad.2007. *Peperenian*. Bandung

II.3. Rustic

II.3.1. Pengertian

Rustic dapat diartikan sebagai berkarat, kasar, hingga berkesan pedesaan. *Rustic* menurut Probo Hendarto, yaitu gaya dalam desain arsitektur dan interior yang menitikberatkan pada kesan alami. Dari segi material, gaya ini tidak mengalami proses *finishing* atau dihaluskan. Sedangkan *rustic* menurut Nugroho Widhi yaitu segala sesuatu yang mengekspos hal yang karatan dan terkesan tua. Meski demikian, bukan berarti *rustic* selalu bisa diartikan kuno karena gaya ini dapat pula dipadukan dengan gaya modern. *Rustic* dalam bahasa Indonesia berarti ‘berkarat’ atau tua, dan memiliki tekstur yang kasar dan tidak difinishing dengan baik. Dalam penerapanya *rustic* kerap dihubungan dengan gaya yang natural dan etnic,

sehingga *rustic* menjadi salah satu solusi desain dalam menghadapi modernisasi. Ciri-ciri utama dari gaya desain ini memang terletak pada penggunaan bahan yang lebih alami serta tidak pernah dilakukan finishing, gaya rustic selalu menonjolkan nuansa tempo dulu dan kehangatan suasana.



Gambar.2.45. *Rustic Museum Abraham Lincoln Birthplace*

Sumber : http://www.nps.gov

II.4. Analisis Proyek Museum Makanan Tradisional Jawa barat

II.4.1. Analisis Koleksi Museum Makanan tradisional Jawa Barat

Pada museum makanan tradisional ini terdapat tiga zona koleksi yaitu :

1. Zona Makanan Tradisional Daerah

   Dalam Zona ini diaplikasikan pada artefak replika makanan ukuran 1:1, dengan suasana festival. Pengunjung seolah-olah dibawa kedalam sebuah festival makanan yang dibagi berdasarkan kota asal makanan tersebut.



Gambar 2.46. Replika Gerobak Gorengan

Sumber : http://crayonscraft.com/



Gambar 2.47. Replika Nasi Timbel

Sumber : http://crayonscraft.com/

2. Zona Makanan Tradisional dengan hubungan kehidupan sehari-hari masyarakat.

Dalam Zona ini berisi artefak diorama kehidupan masyarakat jawa barat, seperti diorama rumah Jawa Barat dan suasana dalam rumah tersebut. di dalam zona ini juga dapat memberikan gambaran bagaimana dengan kehidupan sehari-hari masyarakat jawa barat.



Gambar 2.48. Suasana dapur rumah
Sumber : http://sebelasipadualabsky.blogspot.com

3. Zona Makanan Tradisional dengan acara-acara khusus

Dalam Zona ini berisi artefak diorama acara-acara khusus dalam kebudayaan jawa barat, seperti upacara adat daur hidup, upacara adat mintembeyan. Dalam zona ini dapat member gambaran makanan apa saja yang dpakai dalam upacara adat ini.




Gambar 2.49. Sesajen upacara adat ngalaksa
Sumber : http://www.disparbud.jabarprov.go.id



Gambar 2.50. Sesajen upacara mapag sr
Sumber : http://www.disparbud.jabarprov.go.id

II.4.2. Analisis Penggunai Museum Makanan tradisional Jawa Barat

Pengunjung atau pengguna museum makanan ini diperkirakan berasal dari berbagai kalangan seperti baik masyarakat umum dan para pelajar. Selain itu ada para staf yang bekerja di museum. Museum makanan memiliki target segmentasi yang variatif yaitu anak-anak hingga dewasa

Museum ini terbuka untuk umum, dan bagi pengunjung yang berusia dibawah 15 tahun diwajibkan dibawah pengawasan orang dewasa.

II.4.3. Analisis Pengelola Museum Makanan tradisional Jawa Barat

Proyek Museum Makanan ini direncanakan dan dibangun oleh pemerintah RI dengan yang dikelola oleh departement wisata Mengacu pada poin lima persyaratan berdirinya sebuah museum yaitu tentang organisasi dan ketenagaan, museum ini dikelola oleh organisasi yang dibentuk oleh department wisata yang terdiri dari kepala museum, bagian administrasi, pengelola koleksi (kurator), bagian konservasi (perawatan), bagian penyajian (preparasi), bagian pelayanan masyarakat dan bimbingan edukasi, serta pengelola perpustakaan (pustakawan).

Seperti pada museum lain pada umumnya, museum makanan tradisional jawa barat ini memiliki visi, misi dan sasaran yaitu:

- Visi: Menjadikan museum makanan tradisional jawa barat sebagai tempat rekreatif yang edukatif dan inovatif.
- Misi: 1) Mengkomunikasikan makanan tradisional sebagai bagian dari kehidupan masyarakat sehari-hari; 2) Memberikan informasi mengenai makanan tradisional dan hubungannya dengan kebudayaan yang ada di masyarakat Jawa Barat; 3) Menyelenggarakan kegiatan edukatif dan

rekreatif; 4) Memberikan pengalaman yang menyenangkan bagi semua lapisan masyarakat; 5) Memberikan pelayanan prima bagi semua lapisan masyarakat.

- Sasaran: 1) Meningkatnya minat masyarakat terhadap pengetahuan tentang makanan tradisional; 2) Meningkatnya apresiasi masyarakat terhadap museum; 3) Meningkatnya profesionalitas pengelola museum; 4) Mempertahankan salah satu warisan nenek moyang yang membantu dalam mempertahankan hidup orang banyak.

II.5. Tinjauan Teoritis Proyek Museum Makanan Tradisional Jawa Barat

II.5.1. Aktivitas dan Fasilitas

Pada museum makanan ini berlaku aktivitas-aktivitas yang dilakukan oleh pengguna yang ditunjang dengan adanya berbagai fasilitas seperti ruangan dan furnitur. Beberapa contoh aktivitas pengguna tersebut adalah berkunjung, melihat berbagai macam koleksi, berbelanja, beribadah dan berdiskusi. Furnitur yang digunakan sebagai penunjang aktivitas tersebut nantinya akan ditelaah lebih lanjut untuk mendapatkankan luas ruangan yang tepat untuk kenyamanan penggunanya.

Tabel 1.14. Tabel program aktivitas

Area	Aktivitas	Pengguna	Ruang
Enterance	- Aktivitas Keluar Masuk - Memberi Informasi - Penjualan Ticket	- Pengunjung Pengelola Pengelola	Lobby Informasi dan Receptionist

	- Menyimpan tas dan barang bawaan lainnya - Beristirahat - Menjaga keamanan - Buang air	Pengunjung Petugas keamanan Pengunjung	Ticketing Area Penitipan Barang lounge Pos Keamanan Toilet
Pamer	- Persentasi garis besar kulinari - Area pamer aneka jajanan pasar dan makanan utama - Area Pamer Kebudayaan, peralatan dapur dan diorama-diorama - Area pamer makanan tradisional dengan acara-acara khusus - Area Pamer Koleksi Pinjaman - Duduk dan Istirahat	Pengunjung Pengunjung Pengunjung Pengunjung Pengunjung	Area introduksi Zona Pamer 1 Zona pamer 2 Zona pamer 3 Zona pamer Temporari Lounge
Edukasi	**Perpustakaan** - Menyimpan Tas - Baca - Tulis - Menyimpan Buku koleksi - Menyimpan Arsip - Mendata Buku **R. Seminar dan Workshop** - Memberikan seminar - Mengadakan workshop clayfood - Berdiskusi	Pengelola Pengunjung Pengunjung Pengelola Pengelola Pustakawan Pengelola Pengunjung pengunjung	Penitipan Barang R.Baca R.Koleksi R.Arsip R. Pustakawan. R. seminar R. workshop R. seminar
Kantor, Konservasi, dan Preservasi	- Loading / unloading - Crating / uncrating - Menyiapkan koleksi sebelum	Pengelola - Pengelola - Pengelola - Pengelola - Pengelola	Area Bongkar Muat Simpan sementara R.Inspeksi

	diinspeksi dan di tata - inspeksi dan pendataan - Mengawetkan obyek - Menyimpan materi pamer setlah dibersihkan - Mendata koleksi secara berstruktur dan memberi label - Mendokumentasikan koleksi - Mempersiapkan Koleksi dan sarana Pajang - Menyimpan Peralatan - Bekerja Mengkoordinir Museum - Bertamu - Bekerja	- Pengelola - Pengelola - Pengelola - Pengelola - Pengelola Kepala Museum Tamu B. Pelayanan Umum, Sarana, Tata Pameran, Pameran dan Koleksi, Konservasi, Bimbingan dan Edukasi	R.Fumigasi R.Konservasi R.Registrasi R.Dokumentasi R.Reparasi R.penyimpanan R.Kepala Museum R.Tamu R.Kerja lainnya

Sumber : dokumen pribadi

Tabel 1.15. Tabel program fasilitas

Aktivitas dan Fasilitas Ruang Pelayanan Umum									
No	AREA/RUANGAN	SIFAT RUANG	FASILITAS	DIMENSI* (m)				TOTAL FURNITUR (cm)	(LUAS TOTAL (cm)*80 %)+LT
				P	L	T	JML		
1	Main Lobby	Publik	fasilitas penerima tamu Kapasitas 200 org	0.90 m2/org			200	1800000	3240000
2	Receptionist area		Meja Receptionist	320	60	100	1	19200	34560
			Kursi Kerja	45	45	45	2	4050	7290
			Bench	200	80	45	8	128000	230400
3	Ruang Tunggu Rombongan		Sofa 1 dudukan	70	70	45	20	98000	176400
			meja kecil	50	50	50	7	17500	31500
			Bench	200	80	45	6	96000	172800
4	ATM Center		automatic teller machine	400	400		1	160000	288000
5	Toilet		wastafel	50	45	75	6	13500	24300
			toilet bowl	70	38	45	8	21280	38304
6	Café	Publik	Kitchen set	300	60	75	1	18000	32400
			Meja makan	200	120	70	8	192000	345600
			Meja makan 2	90	90	70	10	81000	145800
			Kursi Makan	45	45	45	100	202500	364500
			Meja basin	200	60	75	1	12000	21600
		Privat	Locker pegawai	30	45	175	3	4050	7290

			Ruang ganti wanita	0.90 m2/org			10	27000	48600
			Ruang ganti pria				10	27000	48600
	Ruang kepala Chef	Privat	Meja	150	60	75	1	9000	16200
			Kursi Kerja	45	45	45	1	2025	3645
			Storage	80	50	170	1	4000	7200
7	Retail Store	Publik	Etalase	200	60	100	2	24000	43200
			Display 1	450	70	120	1	31500	56700
			Display 2	300	70	120	2	42000	75600
			Display Rack	480	70	200	1	33600	60480
Luas Total Ruang Pelayanan Umum									5520969
									552 m2

Aktivitas dan Fasilitas Ruang Pamer

No	AREA/RUANGAN	SIFAT RUANG	FASILITAS	DIMENSI* (m) P	L	T	JML	TOTAL FURNITUR (cm)	(LUAS TOTAL (cm)*80 %)+LT
8	Perkenalan tentang Makanan tradisional serta memperlihatkan budaya makan jawa barat	Publik	Display partisi	200	10	200	1	2000	3600
			Photo Panel	60	4	80	10	2400	4320
9	Zona 1								
	Replika bumbu dapur		Vitrin	150	150	85	1	22500	40500

	Replika makanan sehari-hari		Pedestal	300	300	20	1	90000	162000
			Wall Vitrin	70	30	90	6	12600	22680
			Vitrin	100	60	80	6	36000	64800
	Replika makanan selingan		Pedestal	300	300	20	26	2340000	4212000
			Olfactory Display	15	15	80	5	1125	2025
			Vitrin	100	60	80	6	36000	64800
10	Zona 2								
	Berisi tentang makanan tradisional dan hubungannya dengan nilai religius		Pedestal untuk diorama besar	300	300	20	4	360000	648000
			Display name	60	60	70	4	14400	25920
			Vitrin Diorama	100	100	70	7	70000	126000
			Display name	40	20	4	7	5600	10080
			LCD Panel	200	20	200	4	16000	28800
			Olfactory Display	15	15	80	5	1125	2025
11	Zona 3								
	Berisi tentang replika rumah tradisional, suasana dapur, dan kebudayaan yang ada di jawa Barat		Pedestal 1	250	250	20	1	62500	112500
			Pedestal 2	60	60	70	10	36000	64800
			Display Interaktif	350	50	180	1	17500	31500
			Olfactory Display	15	15	80	5	1125	2025

			Wall Vitrin	50	4	60	115	23000	41400
12	Testing Room								
	Berisi tentang tester dari makanan tersebut		Table	85	40	70	5	17000	30600
			Chair	50	50	50	5	12500	22500
			Storage	150	50	180	3	22500	40500
13	Toilet		toilet bowl	70	38	45	8	21280	38304
			wastafel	50	45	75	15	33750	60750
Luas Total Ruang Pelayanan Umum									5862429
									586 m2

Aktivitas dan Fasilitas Ruang Pendidikan

No	AREA/RUANGAN	SIFAT RUANG	FASILITAS	DIMENSI* (m)				TOTAL FURNITUR (cm)	(LUAS TOTAL (cm)*80%)+LT
				P	L	T	JML		
14	Receptionist Workshoop	Semi Privat	Area menerima tamu dan bagian informasi	0.90 m2/org			2	18000	32400
			Meja Receptionist	320	60	100	1	19200	34560
			Kursi Kerja	45	45	45	2	4050	7290
15	Lounge		area menunggu kapasitas	0.90 m2/org			50	18000	32400
			Sofa 1 dudukan	70	70	45	32	156800	282240
			meja kecil	50	50	50	16	40000	72000
			bench	200	80	45	4	64000	115200
16	Kelas 1		Lemari peralatan	135	95	100	2	25650	46170

	(workshop membuat replika makanan)		Locker	30	45	180	5	6750	12150
			Meja Pengerjaan	250	70	70	8	140000	252000
			Meja Pengajar	120	60	70	1	7200	12960
			Kursi belajar	60	50	50	21	63000	113400
			Kursi pengajar	60	50	50	1	3000	5400
17	Kelas 2 (workshop membuat replika makanan)		Lemari peralatan	135	95	100	2	25650	46170
			Locker	30	45	180	5	6750	12150
			Meja Pengerjaan	250	70	70	8	140000	252000
			Meja Pengajar	120	60	70	1	7200	12960
			Kursi belajar	60	50	50	21	63000	113400
			Kursi pengajar	60	50	50	1	3000	5400
18	Kelas 3 (Workshop memasak)		Lemari peralatan	135	95	100	2	25650	46170
			Locker	30	45	180	5	6750	12150
			Kitchen set	200	60	70	10	120000	216000
			Meja Penyajian	90	74	80	2	13320	23976
			Kursi belajar	60	50	50	15	45000	81000
			Freezer	180	85	80	1	15300	27540
			Kitchen sink	300	60	70	3	54000	97200
			Lemari pendingin	50	70	175	2	7000	12600
	Perpustakaan		storage	100	60	170	1	6000	10800
			table	320	60	70	1	19200	34560
			chair	45	50	50	2	4500	8100
19			Locker	200	50	175	2	20000	36000
20	Ruang katalog museum		vitrin	535	30	175	2	32100	57780

21	Ruang Penyimpanan Buku		Rak Buku	220	25	175	10	55000	99000
22	Ruang Baca		Meja Baca	80	50	75	22	88000	158400
			Kursi	50	50	50	44	110000	198000
23	Ruang auditorium		Kursi	60	45	45	100	270000	486000
24	Gudang Barang	Privat	storage	100	60	170	5	30000	54000
			wall fixture	200	60	250	3	36000	64800
25	Gudang arsip		storage	100	60	170	2	12000	21600
			wall fixture	200	60	250	3	36000	64800
26	Locker Room		wall fixture	200	60	250	2	24000	43200
			fixture	150	60	150	1	9000	16200
			table	100	60	70	1	6000	10800
			chair	50	50	50	2	5000	9000
27	Mushola umum	publik	sajadah	60	120		40	7240	13032
			storage	100	30	120	2	3002	5403.6
Luas Total Ruang Pelayanan Umum									3368361.6
									336 m2

Aktivitas dan Fasilitas Ruang Kantor

No	AREA/RUANGAN	SIFAT RUANG	FASILITAS	DIMENSI* (m)				TOTAL FURNITUR (cm)	(LUAS TOTAL (cm)*80%)+LT
				P	L	T	JML		
28	Lounge kantor	Privat	Kursi	45	45	45	15	30375	54675
			coffe table	120	60	45	3	21600	38880
29	R. Kepala Museum		workstation	150	70	70	1	10500	18900
			working chair	50	50	50	1	2500	4500

			chair	50	50	50	2	5000	9000
			2 seat coach	140	70	35	1	9800	17640
			coffee table	150	80	50	1	12000	21600
			filling cabinet	45	60	160	1	2700	4860
			storage	120	45	160	1	5400	9720
30	R.Kepala Bagian		workstation	120	70	70	1	8400	15120
	administrasi		working chair	50	50	50	1	2500	4500
	dan Kepegawaian		chair	50	50	50	2	5000	9000
			filling cabinet	45	60	160	1	2700	4860
			storage	120	45	160	1	5400	9720
31	R.Bagian Adminitrasi		workstation	120	70	70	4	33600	60480
	dan Kepegawaian		working chair	50	50	50	4	10000	18000
			filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880
			coffee table	120	60	50	1	7200	12960
			3 seat couch	210	70	35	1	14700	26460
32	R.Kepala Bagian Pelayanan Umum		workstation	120	70	70	1	8400	15120
			working chair	50	50	50	1	2500	4500
			chair	50	50	50	2	5000	9000
			filling cabinet	45	60	160	1	2700	4860
			storage	120	45	160	1	5400	9720
33	R. Bagian Pelayanan Umum		workstation	120	70	70	4	33600	60480
			working chair	50	50	50	4	10000	18000
			filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880

			coffee table	120	60	50	1	7200	12960
			3 seat couch	210	70	35	1	14700	26460
34	R.Kepala Bagian Bimbingan dan Edukasi		workstation	120	70	70	1	8400	15120
			working chair	50	50	50	1	2500	4500
			chair	50	50	50	2	5000	9000
			filling cabinet	45	60	160	1	2700	4860
			storage	120	45	160	1	5400	9720
35	R. Bagian Bimbingan dan Edukasi		workstation	120	70	70	4	33600	60480
			working chair	50	50	50	4	10000	18000
			filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880
			coffee table	120	60	50	1	7200	12960
			3 seat couch	210	70	35	1	14700	26460
36	R.Kepala Bagian Konservasi dan Preparasi		workstation	120	70	70	1	8400	15120
			working chair	50	50	50	1	2500	4500
			chair	50	50	50	2	5000	9000
			filling cabinet	45	60	160	1	2700	4860
			storage	120	45	160	1	5400	9720
37	Ruang rapat Besar		Meja Rapat	500	200	75	1	100000	180000
			Kursi rapat	50	50	45	9	22500	40500
38	Ruang Tunggu rapat		Sofa 3 dudukan	180	75	45	7	94500	170100
			Meja Kecil	100	100	55	4	40000	72000
Luas Total Ruang Pelayanan Umum									1343835
									134 m2

Aktivitas dan Fasilitas Ruang Kuratorial						
No	**AREA/RUANGA**	**SIFAT RUANG**	**FASILIT**	**DIMENSI* (m)**	**TOTAL**	**(LUAS**

	N		AS	P	L	T	JML	FURNITUR (cm)	TOTAL (cm)*80%)+ LT
39	R.Kepala Bagian Kurator	Privat	workstation	150	70	70	1	10500	18900
			working chair	50	50	50	1	2500	4500
			chair	50	50	50	2	5000	9000
			2 seat coach	140	70	35	1	9800	17640
			coffee table	150	80	50	1	12000	21600
			filling cabinet	45	60	160	1	2700	4860
			storage	120	45	160	1	5400	9720
40	R. Bagian Kurator		workstation	120	70	70	4	33600	60480
			working chair	50	50	50	4	10000	18000
			filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880
			coffee table	120	60	50	1	7200	12960
			3 seat couch	210	70	35	1	14700	26460
41	R. Simpan Sementara		filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880
			Table	120	70	70	4	33600	60480
42	R. Registrasi		filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880
			Table	120	70	80	3	25200	45360
			Wallfixture	200	60	250	2	24000	43200
			Chair	50	50	50	2	5000	9000
43	Lab konservasi		filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880

			Table	120	70	70	3	25200	45360
			Wallfixture	200	60	250	2	24000	43200
			Chair	50	50	50	2	5000	9000
44	Studio Preparasi		filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880
			Table	120	70	80	3	25200	45360
			Wallfixture	200	60	250	2	24000	43200
			Chair	50	50	50	2	5000	9000
45	R.Fumigasi		filling cabinet	45	60	160	2	5400	9720
			storage	120	45	160	2	10800	19440
			Table	120	70	80	1	8400	15120
			Wallfixture	200	60	250	2	24000	43200
			Chair	50	50	50	2	5000	9000
46	R.Dokumentasi		filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880
			Table	120	70	80	3	25200	45360
			Wallfixture	200	60	250	2	24000	43200
			Chair	50	50	50	2	5000	9000
47	R. Simpan		filling cabinet	45	60	160	4	10800	19440
			storage	120	45	160	4	21600	38880
			Table	120	70	80	4	33600	60480
Luas Total Ruang Pelayanan Umum									1220040
									122 m2

Aktivitas dan Fasilitas Ruang Service

No	AREA/RUANGAN	SIFAT RUANG	FASILITAS	DIMENSI* (m)				TOTAL FURNITUR (cm)	(LUAS TOTAL (cm)*80%)+LT
				P	L	T	JML		

48	Ruang keamanan	Semi Privat	storage	100	60	170	1	6001	10801.8
			table	100	60	70	1	6001	10801.8
			chair	50	50	50	2	2502	4503.6
49	Mushola umum		sajadah	60	120		40	7240	13032
			storage	100	30	120	2	3002	5403.6
50	Ruang Genset		diasumsikan 40m2					40000	72000
51	Ruang mesin AC		diasumsikan 64,72m2					64720	116496
52	Ruang AHU		diasumsikan 14,64m2					14640	26352
53	Ruang Pompa		diasumsikan 12m2					12000	21600
54	Ruang Janitor		diasumsikan 12m3					12000	21600
55	Dapur Kotor kantor		kitchen set	300	60	180	1	18000	32400
			meja bar	120	75	115	1	9000	16200
			stool	35	35	90	5	6125	11025
			kulkas	80	60	160	1	4800	8640
			sink	100	60	100	1	6000	10800
56	Dapur Kotor kurator		kitchen set	300	60	180	1	18000	32400
			meja bar	120	75	115	1	9000	16200
			stool	35	35	90	5	6125	11025
			kulkas	80	60	160	1	4800	8640
			sink	100	60	100	1	6000	10800
57	Toilet		wastafel	50	45	75	15	33750	60750
			toilet bowl	70	38	45	15	39900	71820
Luas Total Ruang Pelayanan Umum									593290.8
									59.3m2

Total Penghitungan Zona Ruang

No	Area	Luas Area
1	Area Pelayanan Umum	552
2	Area Pamer	586
3	Area Edukasi	336
4	Area kantor	134
5	Area Kuratorial	122
5	Area srvice	59.3
	Total Luas Keseluruhan Area	1789.3

SIRKULASI ANTAR RUANG

(TOTAL SELURUH RUANG) X SIRKULASI = SIRKULASI ANTAR RUANG

1789

Jadi Total sirkulasi antar ruang **1789 m2**

LUAS BANGUNAN

TOTAL SELURUH ZONA + SIRKULASI ANTAR RUANG = LUAS BANGUNAN

=(1789+1789)

3578

Jadi Luas Bangunan yang dibutuhkan adalah **3578 m2**

Maka luas denah yang dibutuhkan untuk dapat memenuhi keseluruhan aktivitas ruang adalah +/- 4000 **m2**

II.5.2. Studi Antropometri

Sistem tata ruang dan display yang baik akan menyampaikan informasi mengenai koleksi dengan tepat dan menyeluruh kepada pengunjung. Menurut Lukman *(2010: 35),* hal ini tidak lepas dari beberapa faktor, yaitu:

1. Faktor pandangan

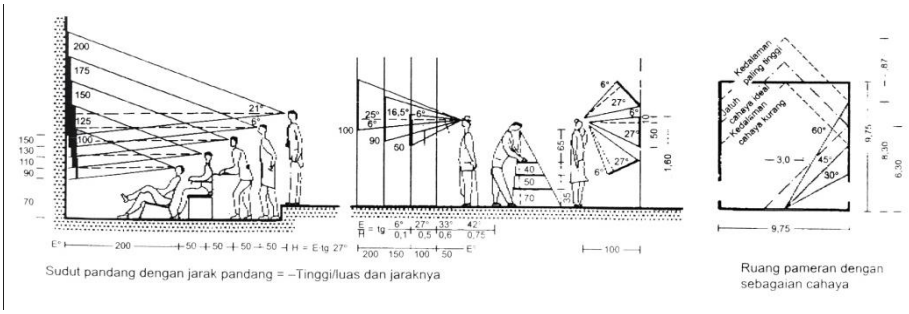
   Kekontrasan dari suatu keseragaman dapat memberikan gubahan masa yang tidak biasa. Faktor pandangan dapat dipengaruhi oleh cara pandang manusia terhadap materi koleksi dan sudut pandang manusia itu sendiri. Faktor yang berpengaruh pada cara pandang manusia terhadap materi koleksi adalah dimensi materi koleksi dan cara penyajiannya. Apabila dilihat secara dimensi dan arah pandang terhadap materi koleksi terdapat dua kategori:

   - Benda koleksi dua dimensi yang mempunyai arah pandang satu arah
   - Benda koleksi tiga dimensi yang mempunyai arah pandang dari segala arah

   Oleh karena itu diperoleh sistem penyajian antara lain:

   - Tata penyajian yang hanya dinikmati dari arah satu pandang, yaitu benda-benda dua dimensi dan tiga dimensi yang ditata sedemikian rupa dalam satu bidang

- Tata penyajian yang dapat dinikmati dari arah dua pandang, yaitu benda tiga dimensi yang ditata berderet
- Tata penyajian yang dapat dinikmati dari segala arah pandang, yaitu untuk benda koleksi yang ditata dengan lugas pada bidang dasar yang datar baik secar berkelompok maupun tunggal.

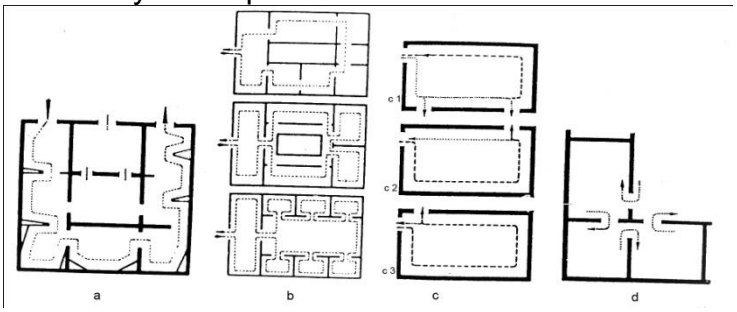


Gambar 2.51. Standar jarak dan sudut pandang display

Sumber : ***(*Neufert*. Data Arsitek. Jilid 2. 250).***

2. Sirkulasi dan pembagian ruang

Sirkulasi ruang pamer yang baik adalah sirkulasi yang dapat dicapai ke seluruh bagian ruang pamer dan dapat "dibaca" dengan jelas oleh pengunjung ploa sirkulasinya, penempatan pintu-pintu pada ruang pamer hendaknya memperhatikan efek " *Exit attraction*".

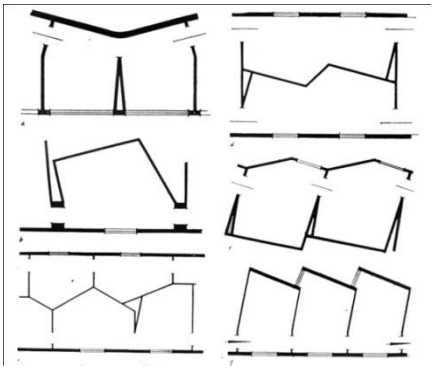


Gambar 2.52. Sirkulasi pembagian ruang

Sumber : ***(*De Chiara, Time Saver Standards For Buildings Type*).***

Keterangan

- a sampai d, penempatan pintu, denah display dan alur sirkulasi yang akan terjadi
- c 1, penempatan pintu dan pengaruhnya pada sirkulasi exit attraction diabaikan
- c 2, *Exit attraction* mendukung penjelajahan ruang
- c 3, *Exit atrtaction* meningkatkan penjelajahan ruang
- *Exit attraction*: penarikan perhatian pengunjung akan sesuatu dibalik pintu.



Gambar 2.53. Sirkulasi pembagian ruang

Sumber : ***(***De Chiara, Time Saver Standards For Buildings Type***).***

3. Pencahayaan

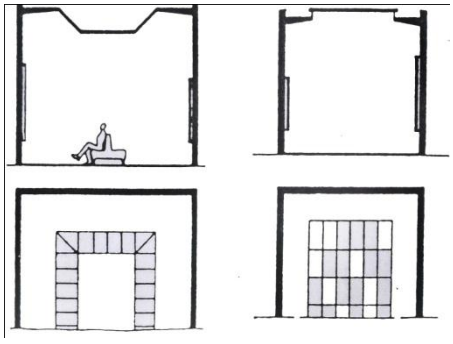
a. Jenis pencahayaan

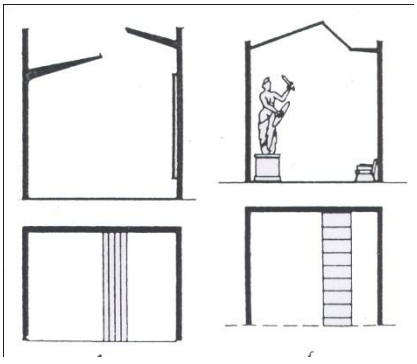
- Pencahayaan alami, yaitu pencahayaan matahari, sifat penerangannya adalah penyinaran merata dan matahari tidak dapat diatur kekuatannya dan tidak dapat dipindahkan.

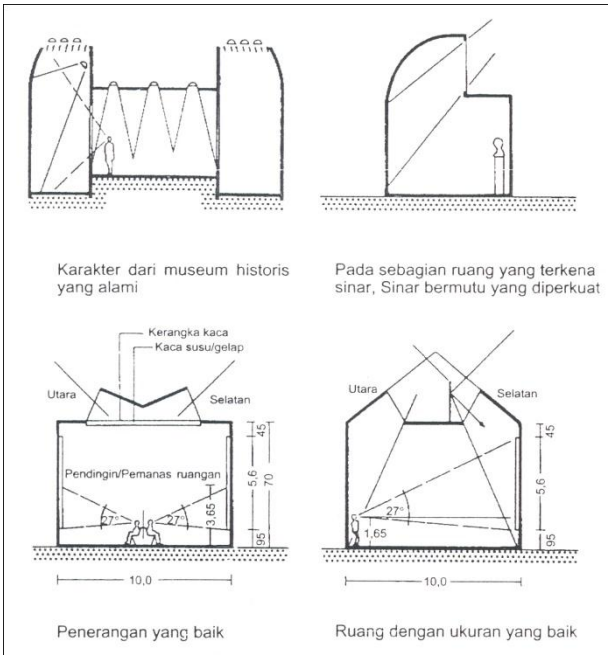
- Pencahyaan buatan, dari lampu yang dapat berfunsi selain sebagai penerang juga bisa menjadi elemen dekoratif.

b. Aspek-apek pencahayaan yang perlu diperhatikan antara lain:

- Warna cahaya, dengan dasar warna, di mana masing-masing warna cahaya memberikan kesan yang berbeda pada pengamat.
- Iluminasi dan tingkat penerangan
- Posisi pencahayaan, dengan pertimbangan perletakan tidak menyilaukan pengamat, baik secara langsung maupun refleksi
- Posisi pencahayaan tergantung dari obyek yang diberi penerangan
- Menentukan jenis pencahayaan yang diperlukan dan kekuatannya (intensitas) disesuaikan dengan objek yang disorot
- Menentukan sudut yang tepat untuk posisi pencahayaan, agar tidak mengurangi keindahan obyek yang diberi cahaya Metoda pengunaan cahaya alami dari atas.







Gambar 2.54. potongan melintang dan tampak atas untuk pencahayaan

Sumber : ***(***De Chiara, Time Saver Standards For Buildings Type***).***

c. Arah Pencahayaan

Secara garis besar arah pencahayaan dapat dibagi menjadi:

- Pencahayaan ke bawah (*downlight*).

  Arah pencahayaan datang dari atas dan menyinari obyek yang ada di bawahnya, sifat pencahayaannya merata.

- Pencahayaan ke atas (*Uplight*)

  Arah cahaya dari bawah ke atas, di mana posisi lampu dihadapkan ke atas, efek yang ditimbulkan yaitu kesan megah dan memunculkan dimensi

- Pencahayaan dari belakang (*Backlight*)

Cahaya berasal dari belakang obyek, kesan yang akan muncul yaitu membuat bentuk obyek lebih jelas terlihat, memberi aksentuasi pada obyek

- Pencahayaan samping (*Sidelight*)

  Arah cahaya dari samping untuk memberikan penekanan pada elemen-elemen dari obyek tertentu yang menjadi aksen

- Pencahayaan dari depan (*Frontlight*)

  Cahaya datang dari depan obyek, memberi kesan natural dan apa adanya.

II.5.2. Studi Banding

Museum Makanan Tradisional Jawa Barat sebagai judul tugas akhir ini merupakan proyek fiktif. Dalam perancangannya museum ini melakukan studi banding dengan museum :

1. Museum Kimchi Korea (Kimchi Field Museum)

   Museum ini merupakan sebuah museum yang terletak di Seoul, Korea Selatan. Museum ini khusus dibangun sebagai pusat pengetahuan mengenai kimchi, salah satu makanan tradisional korea yang penting. Didalam museum ini terdapat display tentang peninggalan sejarah yang berkaitan dengan kimchi, mock-up dari proses pembuatan kimchi, dan informasi tentang proses fermentasi kimchi, pengujung dapat melihat sejarah kimchi buke-buke, lukisan-

lukisan. Banyak replica kimchi yang ditampilkan di museum ini, bersama dengan peralatan dapur tradisional korea.

Fasilitas museum kimchi :

- *Exhibition Hall*
- *Introductory Room*
- *Testing and Workshop Room*
- *Library*



Gambar 2.55. Ruang Pamer Peralatan fermentasi kimchi

Sumber : dokumen Pribadi





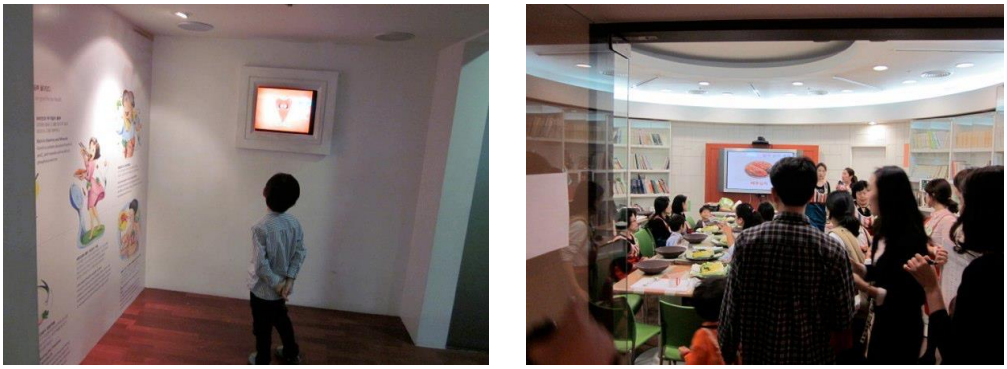
Gambar 2.56. Display miniature proses pembuatan kimchi

Sumber : dokumen Pribadi



Gambar 2.57. replica makanan tradisional

Sumber : dokumen Pribadi



Gambar 2.58. Ruang Perkenalan dan ruang coba kimchi

Sumber : dokumen Pribadi