

Pusat Kuliner Khas Jawa di Surabaya

Felicia Anggono dan Dr. Ir. Maria I Hidayatun, M.A.
 Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
 E-mail: felicianggono@yahoo.com; mariaih@peter.petra.ac.id



Gambar. 1. Perspektif bangunan Pusat Kuliner Khas Jawa di Surabaya

ABSTRAK

Pusat Kuliner Khas Jawa di Surabaya merupakan fasilitas yang menampung seluruh kegiatan yang berhubungan dengan kuliner Indonesia khususnya Jawa. Pembangunan pusat kuliner ini diharapkan dapat membantu meningkatkan jumlah wisatawan yang datang ke kota Surabaya. Pusat kuliner ini dibangun dengan tujuan membantu mengembangkan budaya dalam negeri khususnya dalam bidang kuliner. Fasilitas yang disediakan pada pusat kuliner ini berupa *foodcourt* yang menjual berbagai jenis makanan Jawa, *cafe* yang menghadirkan percampuran antara masakan Jawa dengan barat, galeri kuliner yang memamerkan resep-resep tradisional Indonesia khususnya Jawa dan toko oleh-oleh yang menjual segala jenis makanan ringan khas Jawa. Metode pendekatan yang digunakan dalam perancangan ini adalah pendekatan vernakular dengan parameter regionalisme, hal ini dilakukan agar masyarakat merasakan suasana Jawa dalam pusat kuliner ini. Selain itu, suasana Jawa juga ditampilkan melalui beberapa karakter rumah Jawa yang diambil dan diterapkan ke dalam bangunan mulai dari eksterior hingga interior. Dengan demikian maka pendalaman yang dilakukan adalah pendalaman karakter ruang.

Kata Kunci: Pusat, Kuliner, Jawa, Surabaya

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

MAKANAN Indonesia merupakan tradisi kuliner paling kaya di dunia. Kekayaan jenis masakannya merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara. (Makanan Indonesia, 6 September 2013). Dengan keberagaman rempah-rempah dan kekhasan rasa, makanan Indonesia menjadi sangat populer di kalangan turis. Bahkan semakin banyak dibuka restoran makanan Indonesia di luar negeri. Seperti halnya, restoran padang di Cina yang didirikan oleh orang Cina karena rasa cinta kepada makanan Indonesia. Pengunjung mayoritas restoran tersebut adalah orang Cina setempat. Hal tersebut membuktikan bahwa banyak orang dari luar negeri yang menyukai makanan Indonesia. (Widodo, 16 Januari 2015)

Modernisasi dan globalisasi memengaruhi banyak sektor dalam negeri. Salah satunya dalam bidang kuliner. Hal itu ditunjukkan dengan semakin berkembangnya jenis masakan Indonesia yang menjadi semakin modern. Selain itu, masuknya budaya dari luar juga menyebabkan masuknya berbagai makanan dari luar. Drama Korea dan manga Jepang sebagai contoh media yang memberikan pengaruh besar untuk generasi muda dalam negeri, sehingga saat ini makanan barat, Jepang dan bahkan saat ini makanan Korea menjadi semakin populer dan menjadi pesaing untuk makanan Indonesia.

Untuk memenuhi kebutuhan akan makanan Indonesia maka dibutuhkan sebuah pusat kuliner yang dapat menampung seluruh kegiatan yang berhubungan dengan kuliner Indonesia. Makanan Jawa sebagai salah satu makanan Indonesia yang paling populer akan diutamakan untuk dijual pada pusat kuliner ini. Selain itu untuk memperkuat suasana kuliner Jawa maka dirancang juga galeri kuliner yang akan memamerkan segala resep masakan Nusantara dan cara pembuatannya. Bangunan ini akan diletakkan di Surabaya sebagai kota terbesar kedua di Indonesia yang masih belum memiliki objek wisata yang dapat mengundang wisatawan dari luar Suarabaya. Bangunan pusat kuliner ini akan dirancang secara modern tetapi tetap memasukkan suasana Jawa ke dalam bangunan dengan tujuan agar menarik perhatian masyarakat terutama generasi muda.



Gambar 1. 2. Situasi sekitar tapak

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang pemilihan proyek yang telah disebutkan dapat diketahui bahwa masalah utama dalam perancangan pusat kuliner ini adalah bagaimana merancang sebuah fasilitas sebagai pusat kuliner sehingga semua orang bisa menikmati makanan secara nyaman serta memiliki kesan modern tetapi tetap dapat menunjukkan identitas Jawa.

C. Tujuan Perancangan

- Menyediakan sebuah pusat wisata kuliner baru khusus untuk makanan Jawa
- Mempopulerkan kembali makanan Jawa
- Memperkenalkan kepada wisatawan dari dalam negeri maupun mancanegara akan keberagaman rempah-rempah pada makanan Indonesia

D. Data dan Lokasi Tapak



Gambar 1. 1. Lokasi tapak

Lokasi tapak terletak di Jalan Raya Darmo Permai di Surabaya. Lokasi tapak berada pada kawasan segi delapan yang sangat strategis. Dari sekitar ± 80.000m² lahan yang tersedia, lahan yang digunakan untuk dijadikan lahan untuk pusat kuliner hanya sebesar ± 10.000m².



Gambar 1.3 Tata Guna Lahan UP. Satelit

Data Tapak

- Nama jalan : Jalan Raya Darmo Permai
- Luas lahan : ± 10.000 m²
- Tata guna lahan : Perdagangan dan Jasa
- GSB : 6 dan 10 meter
- KDB : 70%
- KDH : 10%
- KLB : 700%

DESAIN BANGUNAN

A. Analisa Urban

Letak tapak Pusat Kuliner Khas Jawa di Jalan Raya Darmo Permai di Surabaya sangat strategis karena berada di kawasan segi delapan. Selain itu, terdapat beberapa fasilitas pendukung yang berada di sekitar lokasi tapak. Fasilitas pendukung tersebut antara lain berupa sekolah, apartemen, pasar modern,

rumah sakit dan juga lokasi tapak berada di wilayah perumahan yang dapat menjadi potensi pengunjung untuk pusat kuliner. Karena letak site yang berada di area perumahan dan dikelilingi tanah kosong maka diharapkan bangunan Pusat Kuliner ini mampu menarik perhatian masyarakat dan menjadi ikon budaya Jawa.

Walaupun bangunan dirancang secara modern agar mengikuti perkembangan jaman tetapi untuk tetap mengingatkan masyarakat akan bangunan Jawa maka akan dimasukkan unsur tradisional pada bangunan. Sehingga bangunan ini dapat menarik perhatian semua kalangan juga wisatawan dari luar negeri. Fasilitas yang disediakan pada bangunan berupa *foodcourt*, *cafe*, toko oleh-oleh dan galeri kuliner.

B. Pendekatan Perancangan

Setelah menemukan masalah utama pada perancangan maka diputuskan bahwa pendekatan perancangan yang dapat dipakai sebagai penyelesaian atas masalah desain yang ada adalah pendekatan arsitektur vernakular dengan parameter regionalisme. (Foster,1983)

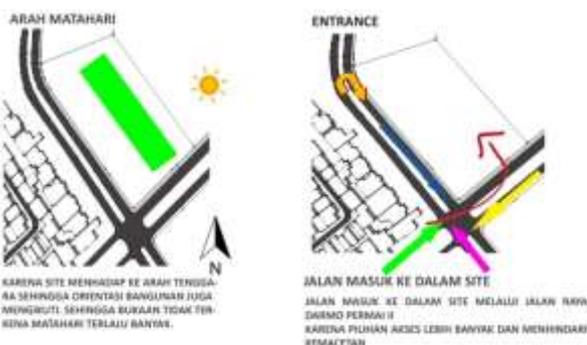
C. Analisa Site



Gambar 2. 2. Analisa Site Drainage dan View



Gambar 2. 3. Analisa Site Kebisingan dan Arah angin



Gambar 2. 4. Analisa Site Arah Matahari dan Entrance

Pada perancangan dilakukan dengan pengumpulan data site untuk mengetahui masalah-masalah yang ada pada site dan kemudian dilakukan analisa untuk mengatasi masalah-masalah tersebut. Analisa yang dilakukan berupa analisa terhadap matahari, kebisingan, arah angin, drainage, view dan sirkulasi.

Analisa site dilakukan dengan tujuan menentukan tatanan massa, bentukan, *entrance*, dan orientasi bangunan.

D. Zoning



Zoning pada site merupakan hasil dari analisa site.

Dari analisa site terbentuk 5 zona, yaitu zona parkir, penerima, zona kuliner, pengelola dan zona servis. Zona kuliner terbagi menjadi 2 bagian yaitu area pameran dan area makan. Area makan sendiri terbagi menjadi 3 bagian, yaitu *foodcourt*, *cafe* dan toko oleh-oleh.

Gambar 2. 1. Zoning

E. Konsep



Gambar 2.6 Masalah Desain

Konsep diperoleh dari masalah desain yang ingin menciptakan sebuah pusat kuliner yang nyaman aman dan modern tetapi masih memiliki identitas jawa. Untuk menciptakan sebuah pusat kuliner yang modern tetapi masih memiliki identitas Jawa maka pada bangunan yang modern harus dimasukkan beberapa karakteristik dari rumah Jawa yang sesuai untuk diterapkan pada jaman sekarang. Beberapa karakteristik rumah Jawa yang akan diterapkan adalah hierarki rumah Jawa, material yang digunakan dan pengolahan *landscape*.

Saat bangunan pusat kuliner telah menerapkan karakteristik rumah Jawa tersebut maka bangunan tersebut akan memiliki suasana Jawa dari luar maupun dalam bangunan.



Gambar 2.7 Tatahan Ruang Rumah Jawa

Rumah Jawa terbagi menjadi 3 struktur ruang utama, yaitu pendopo, peringgitan dan omah/dalem. Selain 3 ruang tersebut, terdapat ruang pendukung yaitu gandhok. Gandhok tidak selalu ada di tiap rumah Jawa, tergantung kebutuhan.

OMAH JAWA

PENDOPO : Tempat menerima tamu (depan)

PERINGGITAN : Tempat pertunjukan wayang (penghubung pendopo dengan omah)

OMAH / DALEM : Tempat istirahat pemilik rumah (kamar, ruang makan)

GANDOK : Biasa digunakan sebagai dapur dan kamar mandi

Omah Jawa	Fungsi	Pusat Kuliner
Pendopo	Menyambut tamu	Lobby
Peringgitan	Tempat untuk memamerkan sesuatu	Galeri Kuliner
Omah/Dalem	Tempat istirahat/refreshing	Area Makan
Gandok	Tempat untuk melayani/ruang pendukung	Servis dan manajemen

Gambar 2.8 Analogi Fungsi Rumah Jawa dengan Pusat Kuliner

Bangunan Pusat Kuliner dan rumah Jawa memiliki fungsi yang berbeda. Oleh karena itu, maka harus dilakukan analogi fungsi pada kedua bangunan. Analogi fungsi dilakukan dengan mencari persamaan fungsi pada kedua bangunan.

Hasil dari analogi fungsi seperti yang tertera pada gambar 2.8 adalah ruang pendopo pada rumah Jawa dianalogikan dengan lobby pada pusat kuliner. Ruang peringgitan dianalogikan dengan galeri kuliner dan dalem atau omah disamakan dengan area kuliner. Ruang pendukung atau gandhok dianalogikan dengan ruang pengelola dan servis.

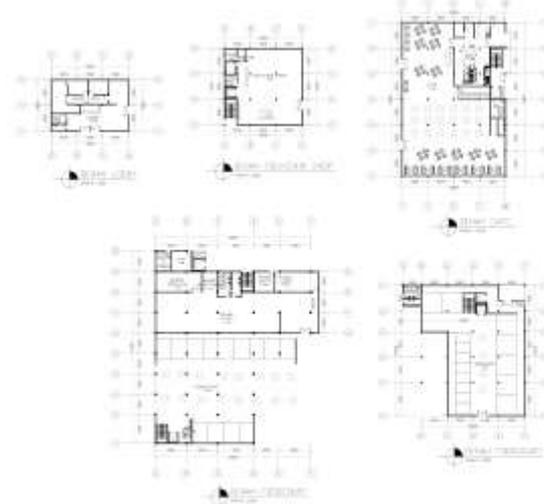


Gambar 2.9 Site Plan

Tatanan massa seperti yang tergambar pada site plan pada gambar 2.9 didapat dari hierarki ruang rumah Jawa dan zoning dari analisa site.

Bangunan A adalah lobby yang berperan sebagai pendopo, B merupakan cafe, C merupakan Galeri kuliner yang berperan sebagai peringgitan, D dan E adalah *foodcourt* yang berperan sebagai omah/dalem dan F sebagai gandhok berfungsi sebagai ruang untuk servis.

F. Fasilitas Bangunan dan Desain Eksterior



Gambar 2. 11. Denah lantai 1



Gambar 2. 12. Denah lantai 2

Bangunan Pusat Kuliner terdiri dari area kuliner sebagai fasilitas utama. Area kuliner tersebut terbagi menjadi 2 bagian yaitu area makan dan pameran yang berupa galeri kuliner. Area makan sendiri terbagi menjadi 3 yaitu *foodcourt*, *cafe* dan toko oleh-oleh. *Foodcourt* akan menampung sekitar 70 stand yang disewakan untuk segala jenis makanan Jawa. *Foodcourt* terbagi menjadi bagian sesuai dengan daerah pada Jawa yaitu Jawa Timur dan Jawa Tengah. Jawa Barat tidak dimasukkan ke dalam pusat kuliner ini karena makanan Jawa Barat disebut makanan Sunda.

Pada lantai 1 terdapat beberapa ruang yaitu lobby untuk menyambut pengunjung, *cafe*, toko oleh-oleh, *foodcourt*, kantor pengelola dan ruang servis. Pada lantai 2 terdapat galeri yang terletak diatas toko oleh-oleh dan *cafe*, dan ada *foodcourt* yang menerus dari lantai 1. Untuk memudahkan pengunjung *disable* maka disediakan lift di tiap bangunan.



Gambar 2. 13. Perspektif main entrance



Gambar 2. 14. Perspektif eksterior galeri



Gambar 2.15. Tampak Bangunan

Material yang digunakan untuk menunjukkan kesan rumah Jawa adalah kayu. Material kayu digunakan hampir di seluruh bagian pada bangunan. Material kayu digunakan pada bagian lantai, dinding dan bahkan fasad. Penggunaan material kayu bertujuan untuk memperkuat kesan rumah Jawa pada bangunan.

Bentuk atap serupa dengan atap joglo digunakan untuk menunjukkan identitas bangunan sebagai pusat kuliner untuk makanan Jawa. Pada bagian depan dekat parkir mobil terdapat patung gapura yang diletakkan untuk menjadi penyambut dan sebagai identitas Jawa pada bangunan.

Untuk kesan modern diwujudkan dengan penggunaan material kaca laminasi dan banyak bukaan yang besar. Selain itu, fasad kayu yang ada di sebagian besar sisi bangunan berupa kisi-kisi yang memberi kesan modern pada bangunan.

G. Pendalaman Desain

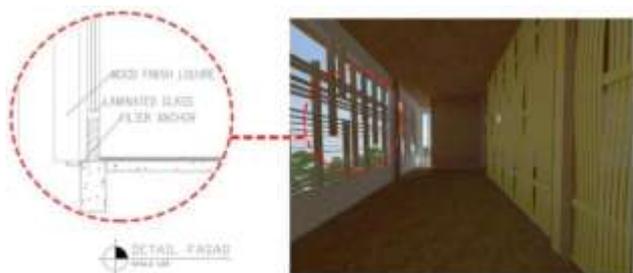
- Galeri Kuliner



Gambar 2. 16 Interior ruang Galeri Kuliner

Sesuai dengan pendekatan yang dipilih yaitu pendekatan vernakular dengan parameter regionalisme maka pendalaman yang dipilih adalah pendalaman karakter ruang. Alasannya adalah agar karakter rumah Jawa dalam bangunan dapat lebih terasa.

Ruang Galeri adalah salah satu ruang di pusat kuliner ini yang harus menunjukkan karakter ruang rumah Jawa. Galeri ini akan memamerkan segala resep-resep tradisional Jawa dan cara pembuatannya. Selain itu, galeri ini juga akan digunakan untuk kegiatan demo memasak, untuk itu galeri ini harus bersifat fleksibel. Penggunaan dinding partisi pada ruang galeri merupakan salah satu cara untuk membuat ruang menjadi fleksibel.



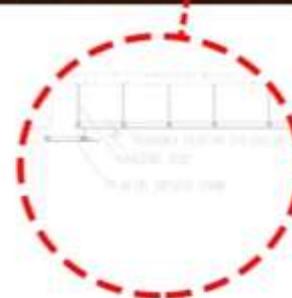
Gambar 2.17 Detail Fasad

Karakteristik Jawa pada ruang dapat terlihat dari penggunaan materialnya. Pada dinding digunakan wall panel dari bambu dan kayu untuk memperkuat kesan sederhana dan hangat dari rumah Jawa. Selain itu, sebagian dinding juga difinish dengan cat putih agar ruangan tidak terasa terlalu gelap. Kemudian, pada bagian lantai menggunakan parket kayu dan dinding partisi menggunakan papan gipsium. Fasad dari kayu juga menambah kesan Jawa pada ruang.



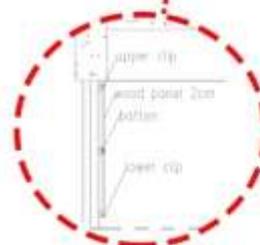
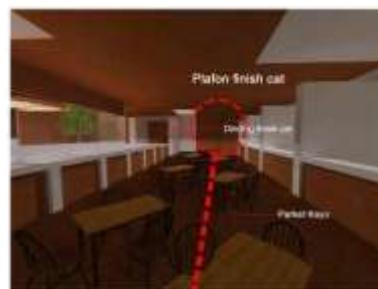
Gambar 2.17 Potongan ruang Galeri Kuliner

- Foodcourt



Gambar 2. 18 Interior dan detail Foodcourt

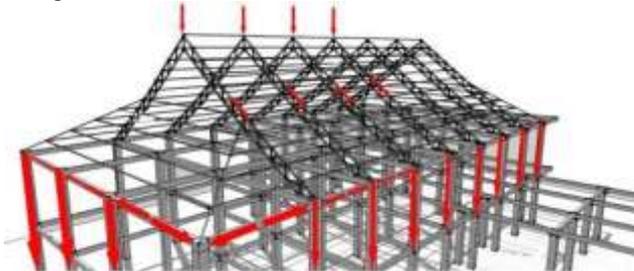
Foodcourt adalah salah satu ruang selain galeri yang harus menunjukkan karakter ruang rumah Jawa. Karakter Jawa pada ruang ini dapat terlihat dari penggunaan wall panel kayu dan lantai dari parket kayu. Selain itu, pada ruangan ini terdapat bukaan yang besar yang bertujuan mengurangi perasaan dibatasi dengan area makan outdoor karena rumah Jawa memiliki karakter hangat dan akrab.



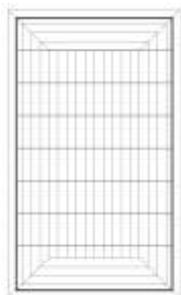
Gambar 2. 19 Interior dan detail Foodcourt 2

H. Sistem Struktur

Sistem struktur yang digunakan pada tiap bangunan pada pusat kuliner ini adalah sistem kolom balok dengan jarak kolom tiap-tiap bangunan berbeda-beda. Sedangkan untuk struktur atap menggunakan struktur baja plane truss dengan jarak antar kuda-kuda mengikuti jarak kolom. Penutup atap yang digunakan adalah penutup atap tegola dengan alas grc board



Gambar 2.20. Aksonometri struktur



Gambar 2.21. Rencana atap

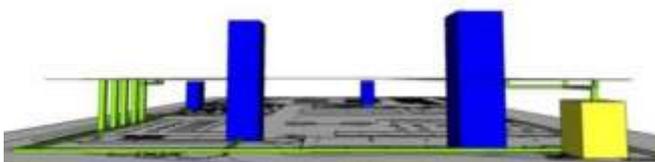


Gambar 2.22. Rencana atap

I. Sistem Utilitas

- Sistem Utilitas Air Kotor

Sistem utilitas air kotor menyediakan shaft pada toilet yang dimasukkan ke dalam dinding dan dialirkan langsung menuju sumur resapan dan septic tank.

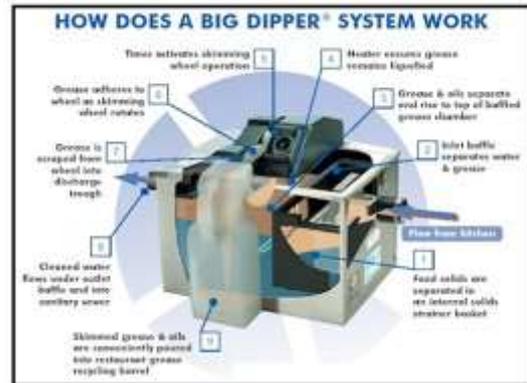


Gambar 2.23. Isometri utilitas air kotor

- Sistem Utilitas Limbah Dapur

Sistem utilitas limbah dapur bertujuan untuk mengolah limbah dapur yang mengandung lemak dan minyak agar tidak sampai mencemari saluran kota. Oleh karena itu disediakan bak perangkap lemak yang diletakkan di bawah bak cuci di dapur, setelah minyak dan lemak makanan ditangkap oleh perangkap lemak tersebut, air dialirkan ke tempat pengolahan limbah

sederhana. Setelah itu, air akan menjadi cukup bersih kembali dan dapat digunakan.

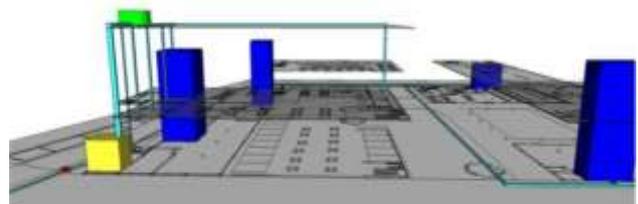


Gambar 2.24. Bak perangkap lemak

Sumber : <http://www.blogcounter.com/news/thermaco-big-dipper-grease-trap/>

- Sistem Utilitas Air Bersih

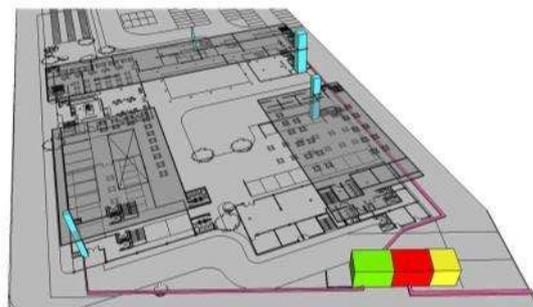
Sistem utilitas air bersih menggunakan sistem *down-feed*. Oleh karena itu dibutuhkan tandon atas yang akan dialirkan ke seluruh bangunan terutama toilet dan dapur.



Gambar 2.25. Isometri utilitas air bersih

- Sistem Utilitas Listrik

Sistem utilitas listrik menyediakan ruang genset untuk menyediakan listrik cadangan saat terjadi lampu mati. Selain itu terdapat MDP (*Main Distribution Panel*) yang terhubung dari trafo yang mengalirkan listrik menuju SDP (*Sub Distribution Panel*) pada tiap lantai di tiap bangunan.

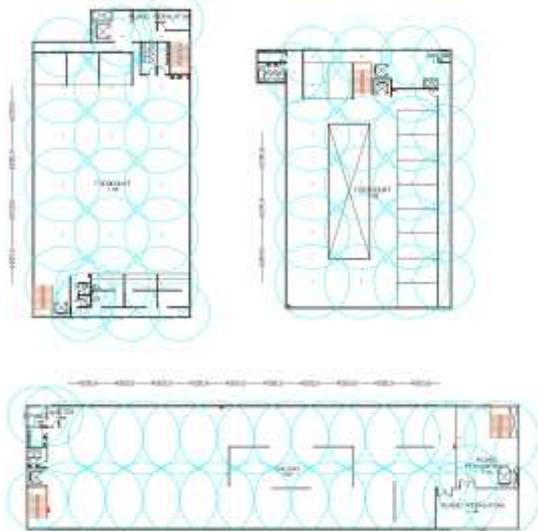


Gambar 2.26. Isometri sistem utilitas listrik

- Sistem Proteksi Kebakaran

Sistem proteksi kebakaran bertujuan mengamankan bangunan dari kemungkinan bahaya kebakaran terutama pada bangunan pusat kuliner dimana aktivitas sehari-hari pada bangunan ini berhubungan dengan api sehingga potensi bahaya

kebakaran cukup tinggi. Oleh karena itu, diberi proteksi kebakaran berupa sprinkler dengan jarak 4,5 – 6m antar kepala sprinkler dan juga kotak hidran untuk sistem proteksi kebakaran aktif.



Gambar 2. 27. Peletakan titik sprinkler dan hidran pada denah Lt 2

KESIMPULAN

Perancangan Pusat Kuliner Khas Jawa di Surabaya diharapkan membawa dampak positif bagi perkembangan kota Surabaya dan bagi masyarakat Indonesia, dimana pusat kuliner ini dapat mengembalikan identitas lokal Jawa. Perancangan ini berusaha mengikuti perkembangan global tetapi masih mempertahankan kelokalitas sesuai dengan masalah desain. Dengan pusat kuliner ini diharapkan makanan Indonesia dapat lebih populer di kalangan masyarakat dalam negeri maupun wisatawan dari luar negeri dan dapat bersaing dengan makanan dari luar negeri. Segala fasilitas dirancang untuk menarik minat masyarakat dan menjawab kebutuhan akan tempat rekreasi yang aman dan nyaman untuk bersantai.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Anggara, Norma. Night Market Ala Surabaya, Coba Datang ke Gwalk. Juli 2013 Diakses pada 20 Desember 2015 <<http://travel.detik.com/read/2013/07/04/150826/2292681383/night-market-ala-surabaya-coba-datang-ke-gwalk>>
- Badan Pusat Statistik. Jumlah Kedatangan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia per Bulan Menurut Pintu Masuk pada tiap bulan. Diakses pada 20 Desember 2015 <<http://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1386>>
- BAPPEKO Surabaya. 2008. *Penyusunan Rencana Detail Tata Ruang Kota (RDTRK) Unit Pengembangan Satelit Pemerintah Kota Surabaya*.
- Budaya Jawa. 2015. 2013. Diakses pada 12 Januari 2016 <https://id.wikipedia.org/wiki/Budaya_Jawa>
- Foster, Hal (1983) *Anti-Aesthetic. Essays on Postmodern Culture*. Seattle: Bay Press
- Grafik Jumlah Restoran di Surabaya berdasarkan jenis makanan tahun 2012. 2013. Diakses pada 6 Januari 2016 <<http://pariwisatasurabaya.com/statistik/grafik-jumlah-restoran-di-surabaya-berdasarkan-jenis-makanan-di-tahun-2012-graph-numbers-of-restaurants-in-surabaya-based-on-type-of-food-in-surabaya-in-2012>>
- Jawa. 2013. Diakses pada 6 Januari 2015 <<https://id.wikipedia.org/wiki/Jawa>>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia, 1997. Jakarta: edisi kedua,

- cetakan 9, tim penyusun kamus: pusat pembinaan dan pengembangan bahasa, Balai Pustaka.
- "Kuliner Korea Makin Populer di Indonesia, Kenapa ya?". 9 September 2014. Diakses pada 12 Januari 2016 <<http://www.pegipegi.com/travel/kuliner-korea-makin-populer-di-indonesia-kenapa-ya/>>
- Makanan Indonesia.6 September 2013. Diakses pada 20 Desember 2015 <https://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Indonesia>
- Makanan Jawa. 31 Desember 2015. Diakses pada 6 Januari 2016 <https://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Jawa>
- Neufert, Ernst (1996) *Data Arsitek*, Edisi 33 jilid 1, diterjemahkan oleh Sunarto Tjahjadi.
- Neufert, Ernst (1996) *Data Arsitek*, Edisi 33 jilid 2, diterjemahkan oleh Sunarto Tjahjadi.
- Ozkan, Suha (1985) *Regionalism in Architecture*, edited by Robert Powell. Singapore: Concept Media/The Aga Khan Award for Architecture.
- Pijastuti, Lani. Mari Cintai Makanan Indonesia!. 20 Juni 2012. Diakses pada 6 Januari 2016 <http://www.kompasiana.com/lanipujastuti/mari-cintai-makanan-indonesia_55115c82813311b945bc5f99>
- Shatwell, Justin. Johnson & Wales' Culinary Arts Museum: Local Treasure. Mei 2012. Diakses pada 20 Desember 2015 <http://www.yankeemagazine.com/article/features/johnson-wales-culinary-museum#_>
- Surabaya. 28 Desember 2015. Diakses pada 6 Januari 2016 <https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Surabaya>
- Tjahjono, Gunawan. (1998). *Architecture*. Indonesian Heritage. Singapore: Archipelago Press
- Utzon, Jørn (2005) *Bagtved Church: Logbook Vol. II*, Copenhagen, Edition Bløndal.
- Weston, Richard (1993) *Town Hall, Säynätsalo, Alvar Aalto*. London: Phaidon Press Limited.
- Widodo, Setyardi. Restoran Indonesia di Luar Negeri: "Inilah Rumah Makan Padang terbesar di Dunia?". 16 Januari 2015. Diakses pada 20 Desember 2015 <<http://traveling.bisnis.com/read/20150116/223/391883/restoran-indonesia-di-luar-negeri-inilah-rumah-makan-padang-terbesar-di-dunia>>