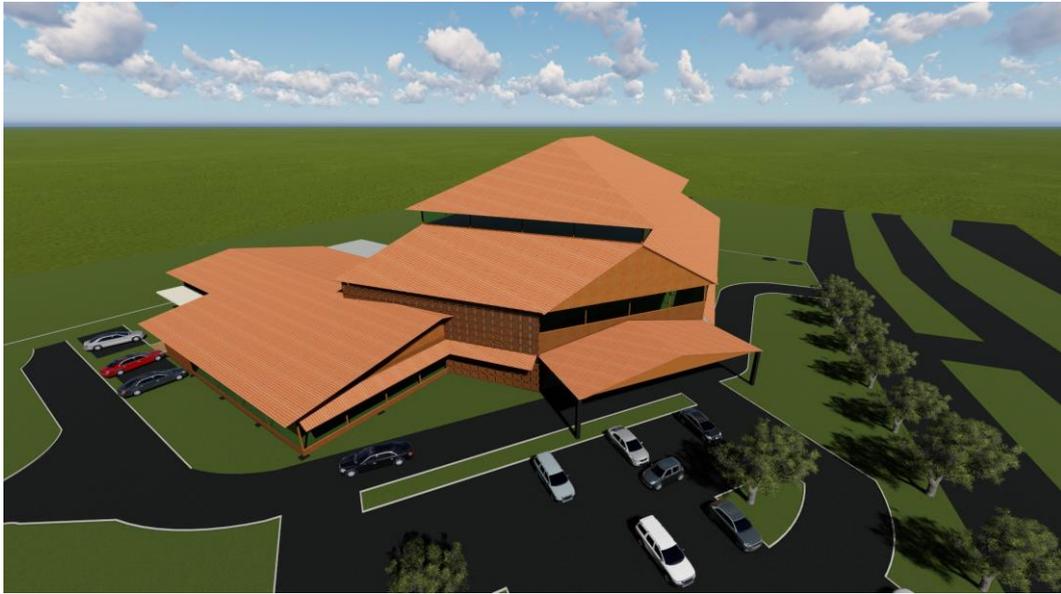


Galeri Kuliner Tradisional di Surabaya

Ricky G. Halim dan Ir. Irwan Santoso, M.T.
 Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
 rliem95@gmail.com; isantoso@peter.petra.ac.id



Gambar. 1. Perspektif bangunan (*bird-eye view*) Galeri Kuliner Tradisional di Surabaya

ABSTRAK

Pergerakan waktu menunjukkan adanya pergeseran kebiasaan dan tradisi penduduk di Indonesia, akibat adanya pengaruh globalisasi. Globalisasi yang terjadi menyebabkan pertukaran kultur dan budaya, meningkatkan jumlah variasi kuliner yang dapat dinikmati oleh masyarakat umum. Tulisan ini akan membahas penerapan studi karakter ruang terhadap ciri-ciri dan karakter kuliner tradisional yang mewakili kuliner khas Jawa Timur, dengan tujuan memaksimalkan pelestarian kuliner tradisional khas Jawa Timur..

Jika dibandingkan dengan galeri yang ada pada umumnya desain fasilitas galeri lebih difokuskan pada penjelasan terhadap kuliner asli khas Jawa Timur dengan penempatan elemen-elemen karakter ruang tradisional, pola sirkulasi dan tata letak fasilitas yang mendukung, sehingga penderita dapat mengakses fasilitas-fasilitas tersebut (galeri, retail, dsb.) secara mandiri. Selain itu, fasilitas umum pada galeri juga difokuskan pada perdagangan kuliner untuk meningkatkan penjualan pengusaha-pengusaha kuliner tradisional yang ada.

Kata Kunci: Galeri, Kuliner, Tradisional, Surabaya, Globalisasi

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Globalisasi telah membawa perubahan dalam kehidupan masyarakat dunia. Tidak ada sekat yang menghalangi terjadinya komunikasi antarindividu. Globalisasi juga telah menyuguhkan banyak informasi yang berasal dari negara lain. Berbagai macam informasi mengalir dari satu tempat ke tempat lain. Banyak hal positif dari pertukaran arus informasi ini kita dapat. Namun juga tidak sedikit hal yang negatif yang terkandung di dalamnya. Demikian juga lewat televisi kita, banyak disuguhkan film-film asing. Umumnya kita merasa

terhibur apabila menonton film-film asing, seperti telenovela. Dengan demikian, kita tidak kuasa menahan informasi dan pengaruh dari luar.

Seperti yang kita tahu, Indonesia merupakan negara kepulauan yang sangat kaya akan tradisi dan budaya. Setiap daerah memiliki budaya yang berbeda sehingga menambah keragaman yang ada. Oleh karena itu, tidak heran jika kuliner Indonesia sangat lah beragam. Hal tersebut juga dipengaruhi oleh adanya berbagai macam rempah dan bumbu yang digunakan untuk memasak. Dengan demikian, banyak tercipta masakan-masakan yang memadupadankan berbagai bumbu dan rempah. Selain itu, karena sumber daya alam yang melimpah, banyak juga bahan alam yang digunakan sebagai makanan dalam kehidupan sehari-hari.

Makanan merupakan hal pokok yang dibutuhkan masyarakat, karena dengan adanya makanan, manusia dapat mempertahankan hidupnya. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut masyarakat berlomba-lomba membeli berbagai macam produk makanan. Makanan pokok bangsa Indonesia sebagian besar adalah nasi. Namun, ada juga yang berasal dari jagung maupun sagu. Makanan pokok tersebut sebelum disajikan harus diolah terlebih dahulu, dan prosesnya membutuhkan waktu yang lama. Dengan adanya globalisasi kebanyakan orang mulai cenderung beralih mengonsumsi makanan yang cepat saji. Saat ini kita sering menjumpai beberapa produk makanan dan minuman cepat saji yang berasal dari luar negeri. Makanan luar negeri adalah segala sesuatu yang dapat dimakan yang bukan berasal dari lingkungan itu sendiri. Berbagai produk makanan tersebut seakan-akan telah menyingkirkan makanan asli buatan Indonesia. Fastfood banyak digemari orang sehingga fastfood dapat dikatakan sebagai salah satu budaya populer. Fastfood merupakan makanan yang berasal dari budaya asing yang telah diadopsi oleh masyarakat Indonesia menjadi

sebuah lifestyle. Hal ini memperlihatkan munculnya budaya baru yaitu memakan fastfood.

Di Indonesia sudah banyak makanan luar negeri yang telah tersebar luas. Biasanya makanan tersebut diperjual-belikan di restoran-restoran yang berasal dari luar negeri juga. Makanan-makanan luar negeri di Indonesia sudah perlahan-lahan mulai menggeser makanan seperti sate, bakso, lalapan, rendang, klepon, kue cucur, bolu kukus, lempeng dan lain sebagainya. Makanan-makanan tersebut sudah mulai dilupakan karena masyarakat Indonesia lebih memilih makanan-makanan yang lebih modern yang berasal dari luar negeri seperti fried chicken, steak, burger, pizza, hotdog, french fries, spaghetti, sushi dan lain sebagainya. Masyarakat menganggap makanan-makanan tersebut higienis, modern, dan praktis. Dengan memakan makanan tersebut, orang akan merasa bangga karena berarti mereka akan disebut sebagai orang yang modern dan tidak ketinggalan zaman. Sayangnya, masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan luar negeri tanpa tahu bahwa tidak semua makanan cepat saji baik untuk kesehatan. Hanya demi gengsi, mereka tidak memerhatikan bahaya kesehatan yang akan dialami dalam jangka waktu lama.

Terdapat beberapa dampak positif dan juga dampak negatif yang ditimbulkan oleh masuknya makanan luar negeri ke Indonesia. Tetapi jika lama-kelamaan dampak negatif terus menyebar di kalangan masyarakat Indonesia sekarang, mungkin makanan-makanan tradisional Indonesia akan hilang dan akan digantikan oleh makanan-makanan luar negeri dan nantinya akan mempengaruhi memudarnya budaya Indonesia.



Gambar 1. 1. Galeri Mini yang terdapat di kedai Bakwan Kapasari

Rumusan Masalah

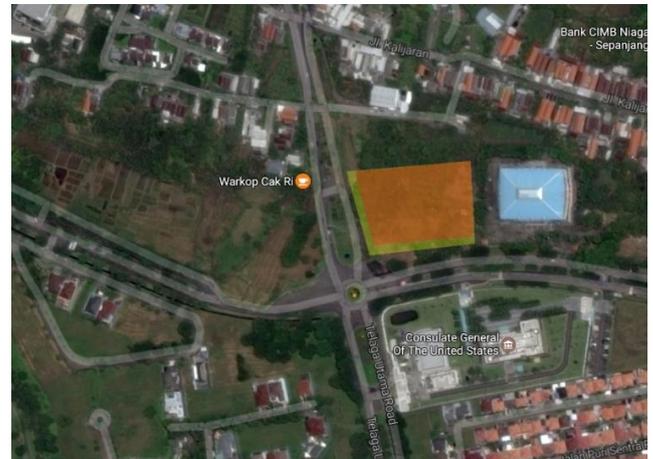
Rumusan masalah yang diangkat dalam desain proyek ini adalah bagaimana merancang sebuah fasilitas galeri tradisional yang dapat menghadirkan tema galeri dengan nuansa tradisional agar dapat dirasakan oleh pengunjung galeri itu sendiri.

Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan proyek ini adalah untuk mewadahi serta memberi wawasan ulang tentang

kuliner tradisional khas Jawa Timur. Dengan galeri ini maka kuliner tradisional khas Jawa Timur akan tetap dapat dilestarikan dan terus dikenal oleh banyak kalangan baik kalangan usia lanjut maupun usia dini

Data dan Lokasi Tapak



Gambar 1. 1. Lokasi tapak

Lokasi tapak terletak di Jalan Citra Niaga, Perumahan Citraland Surabaya Barat, dan masih merupakan tanah kosong. Tapak berada dekat dengan Konsulat Jendral Amerika Serikat dan Pusat Kuliner yaitu G-Walk. Merupakan daerah komersil dengan fasilitas umum (taman, restoran, warung, dll) yang mengelilingi tapak, membuat tapak ramai dikunjungi wisatawan.



Gambar 1. 3. Tampak dari sisi Selatan.



Gambar 1. 4. Tampak dari bundaran Telaga Utama.

Data Tapak
 Nama jalan : Jl.Raya Citra Niaga
 Status lahan : Tanah Kosong
 Luas lahan : ± 10.960m²
 Tata guna lahan : Fasilitas Umum
 Garis sepadan bangunan (GSB) : 6 meter
 Koefisien dasar bangunan (KDB) : 50%
 Koefisien dasar hijau (KDH) : 30%
 Koefisien luas bangunan (KLB) : 200%
 Tinggi Bangunan : 2 lt
 (Sumber: Bappeko Surabaya 2013)

DESAIN BANGUNAN

Program dan Luas Ruang

Pada area komunitas penggemar sepeda terdapat beberapa fasilitas, diantaranya:

- Fasilitas Penerima
- *Drop-off, Lobby, Seating Area, Front Office.*
- Fasilitas Komersil
- *Retail, foodstand, kasir, area duduk, gudang.*
- *Resepsionis*
- Ruang belajar *audiovisual*, ruang belajar *audiovisual.*
- Fasilitas Multifungsi
- Ruang *pre-function*, ruang teknis, ruang persiapan, gudang peralatan, galeri pameran.
- Fasilitas Pengelola
- Ruang tamu, ruang direktur, ruang wakil direktur, ruang manager, ruang administrasi, ruang staff, ruang arsip, ruang loker, gudang, toilet, janitor, kantin karyawan.
- Fasilitas Servis
- Ruang PLN, genset, panel, gudang, *security, loading dock*, dan parkir

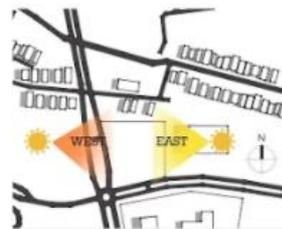


Gambar 2. 1. Perspektif human eye



Gambar 2. 2. Perspektif entrance luar

Analisa Tapak dan Zoning



MATAHARI

Site menghadap arah selatan sehingga posisi arah terbit matahari berada di kiri dan kanan site



ARAH ANGIN

Angin berhembus dari arah selatan menuju ke arah utara site



NOISE

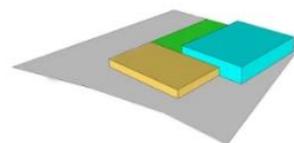
Di sisi barat site yang merupakan jalur padat juga menjadi salah satu sumber suara yang perlu dipikirkan



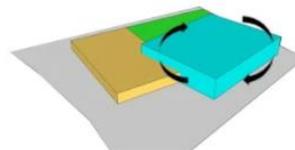
ARAH PADAT LALU LINTAS

Di sisi barat site merupakan arah padat kendaraan di pagi hari karena merupakan akses menuju Pasar Citrand

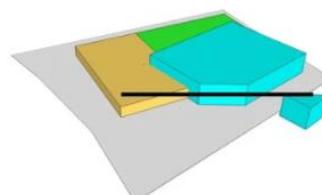
Gambar 2. 3. Analisa tapak



Area dibagi menjadi 3 zona utama yaitu Galeri, Retail, dan Laboratorium Masak



Area Galeri sebagai bangunan utama dibuat 2 lantai dan diputar sesuai axis jalan



Bagian ujung pada galeri dipotong sehingga menghadap arah persimpangan jalan sehingga terlihat sebagai entrance bangunan

Gambar 2. 4. Zoning & transformasi bentuk

Pembagian zoning pada tapak dimulai dengan membagi tapak menjadi 4 area, yaitu: galeri utama, retail, kantor, laboratorium masak; Massa – massa tersebut akan saling terhubung sesuai dengan konsep perancangan.

Area Galeri sebagai fasilitas utama dalam bangunan diletakkan paling depan sebagai fasad utama bangunan agar dapat menjadi aksentuasi dalam bangunan. Fasilitas lain dalam site diletakkan sesuai kebutuhan agar dapat menunjang keberadaan fasilitas utama yaitu galeri.

Pendekatan Perancangan

Berdasarkan masalah desain, pendekatan perancangan yang digunakan adalah pendekatan sistem. Dengan konsep *Re – educate*, karena memberi wawasan ulang tentang kebudayaan. Supaya dapat mengetahui lebih luas lagi tentang budaya dan tradisi kuliner khas Jawa Timur.

Penekanan pada permasalahan desain dimana mulai bergesernya pengetahuan masyarakat umum akan kuliner tradisional khas Jawa Timur. Oleh karena itu fasilitas ini menjadi suatu wadah bagi masyarakat untuk berkumpul dan berinteraksi serta belajar budaya secara bersama sehingga muncul interaksi sosial yang positif serta membangun dalam program pelestarian budaya. Agar generasi muda khususnya usia 3-21 tahun dalam mempelajari dan mengenal budaya secara lebih mendalam dan turut ambil bagian dalam proses pelestariannya. Tidak hanya belajar melalui internet yang hanya bisa diakses dirumah (secara individu) tetapi dapat mengakses secara langsung dengan masyarakat umum dengan minat yang sama secara tatap muka.

Perancangan Tapak dan Bangunan

Area galeri diletakkan pada muka bangunan agar dapat menjadi kesan bangunan utama dalam site. Lokasi parkir diletakkan bersebelahan dengan *drop-off* agar mudah untuk mengakses keluar masuk bangunan. Area retail pada bangunan diletakkan di sisi kiri bangunan berhubungan dengan galeri dan *lobby* utama.

Pada Site juga terdapat café yang menyediakan berbagai macam makanan dengan tema kuliner tradisional untuk mendukung galeri sendiri. Café ini diletakkan bersebelahan dengan galeri agar suasana dan kesan tradisional dapat terasa. Laboratorium masak juga diletakkan bersebelahan dengan galeri supaya dapat menjadi penunjang galeri dengan fungsi sebagai *workshop* yang dapat menjadi galeri sementara ketika ada *live demo* memasak makanan tradisional.

Di fasilitas ini juga terdapat galeri temporer atau bisa juga digunakan sebagai ruang multifungsi yang diperuntukkan untuk pertunjukkan galeri sementara untuk berbagai macam kegiatan lain. Ruang ini diletakkan di lantai 2 bangunan tepat di atas galeri utama sehingga akses menuju ruang ini mudah meskipun berada di lantai 2.



Gambar 2. 5. Site plan



Gambar 2. 6. Tampak keseluruhan

Pada site desain mementingkan fasilitas utama. Fasilitas utama pada site dibuat memiliki 2 lantai dan diletakkan pada posisi terdepan. Dengan ini fasilitas utama menjadi bagian yang paling menonjol dari fasilitas lain. Namun fasilitas-fasilitas lain diletakkan

berdampingan dengan fasilitas utama. Fasilitas lain seperti *retail*, *café*, dan laboratorium masak diletakkan berdampingan dengan galeri utama. Hal ini bertujuan supaya fasilitas pendukung dan fasilitas utama keberadaannya dapat saling mendukung satu sama lain sehingga semua fasilitas dapat terjamah oleh pengunjung.

Pendalaman Desain

Pendalaman yang dipilih adalah karakter ruang, untuk meningkatkan kualitas ruang antar fasilitas dan konsep tradisional yang ingin dicapai dalam desain ini.

1. Parameter Karakter Ruang

Masalah yang menjadi penekanan dalam desain yaitu merancang sebuah fasilitas yang dapat mengajak masyarakat sekitar untuk belajar dan mengetahui lebih dalam lagi tentang budaya kuliner khas Jawa Timur. Kebutuhan akan hal ini adalah wadah yang dapat menyediakan sejumlah fasilitas untuk menunjang proses pembelajaran melalui tiga metode dasar cara belajar yaitu, *visual*, *audiovisual* dan praktek langsung. Menurut teori Ching, F.D.K. kualitas ruang dapat dimaksimalkan melalui elemen bentuk, warna, tekstur, cahaya, dan tingkat penutupan. Ruang yang dipilih untuk memaksimalkan kegiatan pembelajaran adalah ruang *audiovisual*, ruang *visual* dan ruang *kinesthetic* kebutuhan mereka.

2. Material yang Jujur di Dalam Bangunan

Dengan konsep membuat ruang yang menggunakan material yang jujur diharapkan maka pengunjung dapat merasakan kesan tradisional yang ingin dicapai dalam bangunan. Ruang pertama yang akan dimasuki oleh pengunjung adalah *lobby* utama. *Lobby* utama ini berfungsi untuk penerima tamu sekaligus *seating area*, dan juga terletak tangga yang menghubungkan bangunan ke lantai di atasnya.



Gambar 2.7 Lobby Utama

Karakter ruang yang dicapai adalah natural (alam), nyaman, aman dan hangat (hubungan), dengan menggunakan material beton, kayu, batu alam, kaca tempered, air, tanaman, dan pohon.

3. Ruang Visual

Dengan konsep cahaya alami pada dalam ruang maka beberapa bagian dari dinding bangunan diberi bahan kaca. Dengan memanfaatkan penchayaan alami yang dimasukkan ke dalam maka bagian dalam bangunan tidak akan terasa gelap. Namun dalam

penggunaan cahaya alami dalam bangunan jumlahnya dibatasi. Pembatasan jumlah cahaya yang masuk ke dalam bangunan ini dilakukan dengan cara memasang *cladding* ke sisi luar kaca bangunan sehingga cahaya alami yang masuk tidak mengganggu focus cahaya buatan dalam bangunan yang diarahkan ke display galeri itu sendiri.

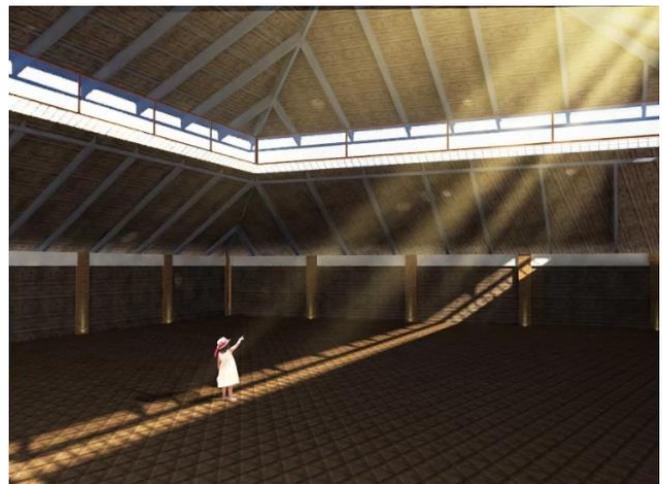


Gambar 2.8. Suasana galeri utama

Karakter ruang yang ingin dicapai adalah bagaimana penggunaan cahaya alami yang baik dan berfungsi ke dalam bangunan namun tidak mengganggu kegiatan yang dibutuhkan dalam bangunan itu sendiri.

4. Ruang Multifungsi

Pada galeri ini fasilitas ruang multifungsi dapat digunakan sebagai ruang pameran sementara maupun untuk keperluan pameran kebudayaan nasional yang lain. Ruang ini dapat juga digunakan sebagai wadah untuk berkumpulnya para pencinta kebudayaan asli Indonesia dari berbagai macam tema dan diharapkan dapat menarik minat yang lebih dari masyarakat nasional maupun internasional



Gambar 2.9. Galeri Temporer

Karakter ruang yang dicapai adalah bagaimana suatu ruang dapat fleksibel untuk digunakan berbagai macam keperluan karena perkembangan jaman yang ada membuat kebutuhan ruang sering berubah-ubah

Sistem Struktur

Pada Galeri Kuliner Tradisional di Surabaya ini menggunakan 2 sistem struktur yang berbeda. Sistem struktur pertama digunakan untuk kolom dan balok pada bangunan. Kolom dan Balok yang digunakan dalam bangunan ini adalah beton bertulang. Bentang yang dibutuhkan untuk menunjang studi ruang galeri adalah 8mx8m. Kolom yang akan digunakan berdimensi 0.8mx.08m sedangkan dimensi balok yang akan digunakan yaitu 0.4mx0.8m

Sistem struktur kedua yang digunakan dalam bangunan ini adalah baja IWF. Struktur ini diperuntukkan untuk atap bangunan. Penggunaan struktur baja dipilih untuk mendukung ruang multifungsi yang memerlukan bentang lebar.

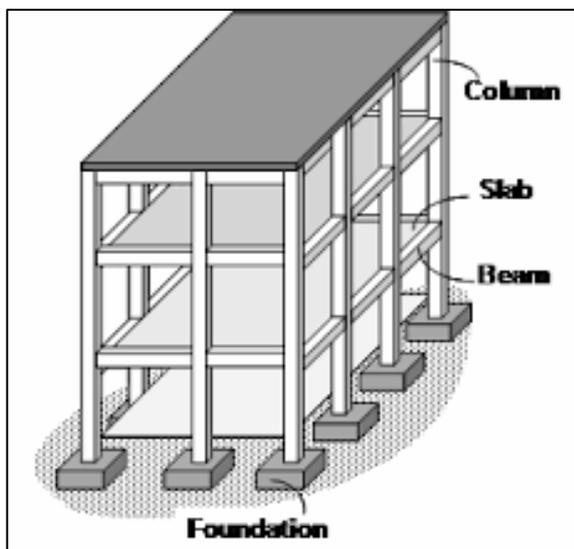


Gambar 2.11. Baja IWF

Bentang atap yang dibutuhkan adalah 40m. Maka dari itu ukuran kuda-kuda baja IWF yang digunakan adalah 200mmx600mm. Jarak antara kuda-kuda adalah 4m antara satu dengan yang lain.

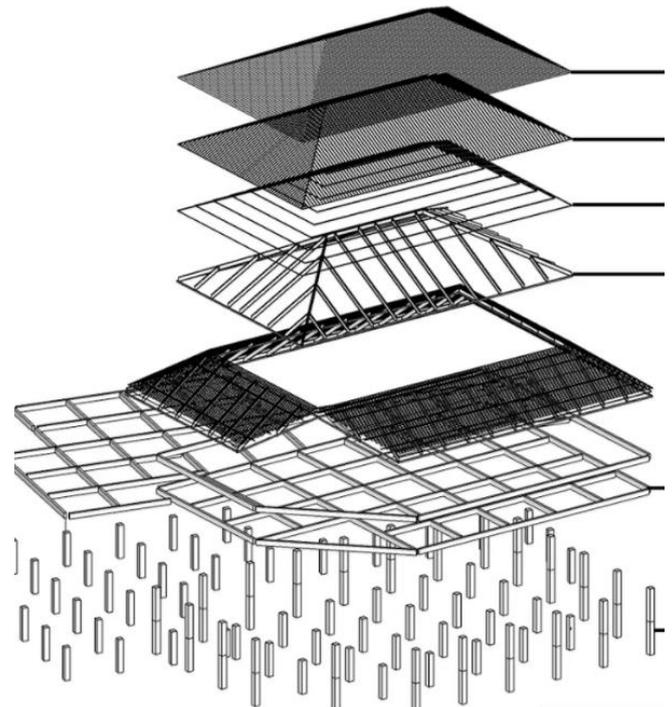
Setelah peletakkan kuda-kuda terdapat gording. Gording yang dipilih untuk menunjang struktur yaitu kancal C. Jarak antara gording yaitu 2m satu sama lain.

Ukuran usuk yang dipilih adalah 50mmx80mm dan diletakkan dengan jarak 50 cm antara satu sama lain. Lalu ukuran reng yang digunakan adalah 20mmx30mm yang diletakkan 30cm antara satu sama lain.



Gambar 2.12. Sistem struktur rangka konstruksi beton.
Sumber: world-housing.net

Penggunaan atap baja dengan struktur yang konvensional dalam bangunan dibutuhkan untuk mendukung material penutup atap. Material penutup atap di bangunan ini yaitu genteng yang berbahan dasar tanah liat. Dengan penggunaan bahan penutup atap genteng ini maka beban struktur atap baja memiliki beban yang cukup berat.

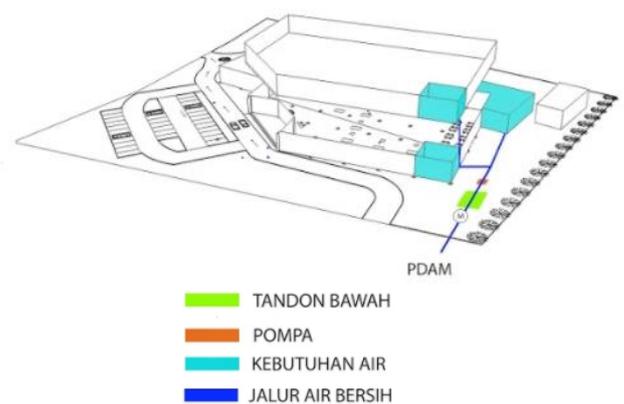


Gambar 2.13. Isometri Struktur

Sistem Utilitas

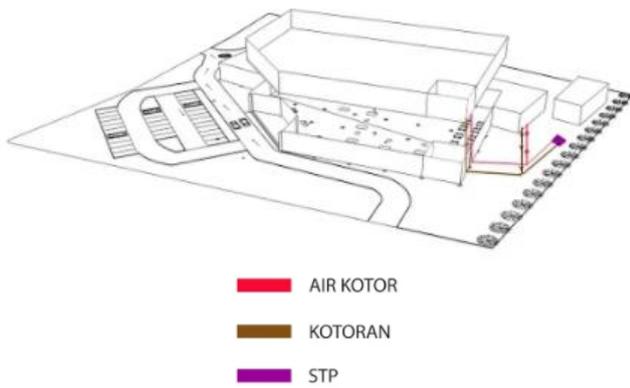
1. Sistem Utilitas Air Bersih dan Kotor

Pada system utilitas air bersih peletakkan area utilitas air berada pada lantai dasar yang terdiri dari meteran, tandon bawah, dan pompa air. Sistem utilitas air bersih untuk distribusi air secara keseluruhan pada bangunan untuk mendukung berbagai kegiatan pada masing-masing fasilitas

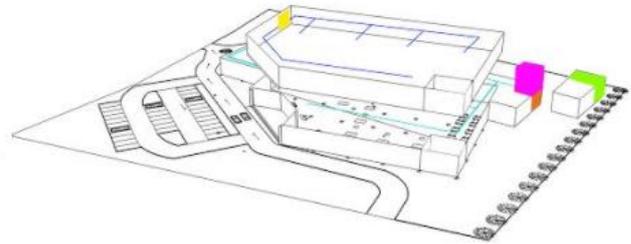


Gambar 2.14. Distribusi Air Bersih

Sedangkan sistem utilitas air kotor menggunakan sistem *grouping* dengan beberapa sumur resapan dan disalurkan ke STP. Untuk utilitas kotoran menggunakan sistem *grouping* menuju pipa yang disalurkan melalui pipa *shaft* yang menerus kebawah lalu disalurkan menuju STP. Penggunaan STP dipilih karena adanya fasilitas café dan laboratorium masak yang membutuhkan tempat tamping limbah yang cukup besar.



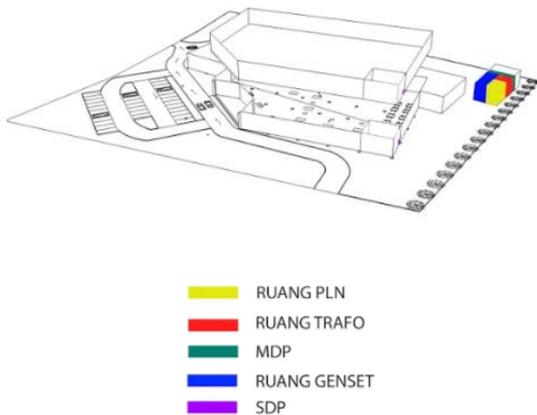
Gambar 2.15. Saluran Air Kotor.



Gambar 2. 15. Isometri sistem tata udara

2. Sistem Utilitas Listrik

Distribusi listrik melalui jaringan kota yang masuk melalui ruang PLN yang kemudian didistribusikan melalui trafo, genset, MDP, dan SDP. Ruang PLN diletakkan di bagian yang mudah dijangkau oleh petugas ketika melakukan perawatan terhadap peralatan.



Gambar 2. 16. Skema utilitas listrik

3. Sistem Tata Udara

Dalam bangunan ini sistem udara yang digunakan adalah dua macam. Sistem yang pertama adalah sistem *All Air Multizone*. Sistem ini untuk ruang dan semua fasilitas di lantai 1. Sistem AC yang pertama ini diterapkan karena jam operasional di lantai 1 selalu sama tiap harinya.



Gambar 2. 16. Skema distribusi AC lantai 1

Sedangkan pada lantai 2 sistem AC yang digunakan berbeda. Sistem Ac yang digunakan yaitu VRV(*Multi-Split Air Conditioner*). Penggunaan sistem AC yang berbeda ini dikarenakan jam operasional yang berbeda dengan fasilitas lantai 1 sehingga untuk tujuan penghematan daya listrik maka dibagi menjadi dua sistem AC.

KESIMPULAN

Perancangan Galeri Kuliner Tradisional di Surabaya diharapkan dapat membantu pelestarian kekayaan budaya Indonesia terutama di bidang kuliner. Dengan Fasilitas ini diharapkan masyarakat agar dapat lebih mendalami dan mempelajari budaya Indonesia dalam bidang kuliner secara spesifik serta menunjang kehidupan pedagang makanan tradisional dengan memfasilitasi suatu fasilitas yang mengajarkan budaya kuliner Indonesia yang sangat kaya dengan lengkap. Diharapkan dapat menarik juga minat semua kalangan masyarakat dari segala usia, baik tua maupun muda dan menarik minat akan masyarakat internasional terhadap kebudayaan asli Indonesia termasuk kuliner .. Perancangan ini telah mencoba menjawab permasalahan perancangan, yaitu bagaimana sebuah fasilitas dapat memwadahi kegiatan pembelajaran dan untuk mendalami lebih kebudayaan Indonesia dalam bidang tradisi kuliner dengan cara yang efektif, salah satunya dengan cari berinteraksi secara langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya bisnis kuliner tradisional: Meraih untung dari bisnis masakan tradisional kaki lima sampai restoran*. Jakarta: Penerbit PT Elex Media Komputindo.
- Badan Perencanaan Pembangunan Kota Surabaya. (2013). *Rencana detail tata ruang kota Surabaya, unit pengembangan Surabaya Barat, Surabaya*. Surabaya: Author.
- Fiansyah, R. (2013). *Inovatif, produk pangan ini sukses tembus pasar Asia dan Eropa*. Kompas : <http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2013/12/02/1001417/Inovatif.Produk.Pangan.ini.Sukses.Tembus.Pasar.Asi.a.dan.Eropa>
- Gelman, J. (2003). *Indonesia: Peoples and Histories*. New Haven and London: Yale University Press.
- Kuntaraf, J. (1995). *Makanan sehat*. Bandung: Penerbit Indonesia Publishing House.
- Neufert, E. (2012). *Architect's D Neufert, E. & Neufert, P. (2000). Neufert architect's data*. Oxford: Blackwell Science Ltd.
- Neufert, E. & Neufert, P. (1996). *Data arsitek* (Edisi 33) Jilid 2. (Sunarto Tjahjadi, Trans) Jakarta : Erlangga.
- Oseland, J. (2006). *Cradle of flavor*. New York: W.W. Norton & Co.
- Premono, Y.A. (2011). *Pengaruh globalisasi terhadap kesatuan dan persatuan bangsa*. Retrieved from <http://amikom.ac.id/research/index.php/DMI/article/view/5416>
- Rusdhiajeng, G.B. (2013). *Perlindungan Hukum terhadap Konsumen atas Makanan Impor di Indonesia*. Retrieved from <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/5370>
- SBS Australia. (6 September 2013). *About Indonesian food*. Retrieved from <https://www.sbs.com.au/food/article/2008/07/01/about-indonesian-food>
- Widyaprastuti, H. (n.d.) *Waspada bahaya di balik lezatnya junk food*. Retrieved from <http://www.tanyadok.com/kesehatan/waspada-bahaya-di-balik-lezatnya-junk-food>
- Witton, P. (2002). *World food: Indonesia*. Melbourne: Lonely Planet