

Galeri Kuliner Jawa Timur di Surabaya

Tania Wijaya, dan Ir. Wanda K. Widigdo Candarma, M. Si.
 Program Studi Arsitektur, Universitas Kristen Petra
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
 E-mail: tania.zhen@yahoo.com; wandaw@petra.ac.id



Gambar. 1. Perspektif bangunan dari rencana jalan di depan site. Sumber : penulis

ABSTRAK

Proyek ini merupakan sebuah galeri yang memamerkan dan memperkenalkan berbagai macam kuliner dari berbagai wilayah di Jawa Timur yang dilengkapi dengan fasilitas pendukung dengan tujuan agar pengunjung dapat memperluas pengetahuannya dibidang kuliner Jawa Timur. Fasilitas pendukung tersebut antara lain area kelas memasak, area demo masak, perpustakaan, dan ruang media. Galeri ini dilengkapi pula dengan area gazebo sebagai tempat makan agar pengunjung dapat merasakan suasana “Jawa Timuran” dan toko souvenir yang menjual berbagai macam souvenir serta bumbu-bumbu yang digunakan pada berbagai macam kuliner Jawa Timur. Galeri ini berlokasi di Jalan Niaga Gapura, dekat dengan area G-Walk Citraland yang merupakan salah satu tempat tujuan kuliner yang terkenal di Surabaya.

Rumusan masalah dalam proyek ini adalah bagaimana membawa suasana “Jawa Timuran” ke dalam Galeri dan setiap fasilitas yang tersedia di dalam area galeri ini. Untuk dapat menjawab rumusan masalah tersebut maka digunakan pendekatan budaya, mengambil dari budaya makan yang ada di Jawa Timur pada masa lalu yang diterapkan ke dalam konsep bangunan. Selanjutnya, perancangan desain difokuskan pada pendalaman karakter ruang untuk dapat memasukkan suasana “Jawa Timuran” dalam setiap ruang yang ada di dalam galeri.

Kata Kunci: galeri, kuliner, rekreatif, edukatif, Surabaya, Jawa Timur.

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

KEADAAN lingkungan dan sejarah suatu daerah sangat mempengaruhi nilai-nilai yang berkembang di daerah tersebut. Salah satu yang menjadi ciri khas sebuah kelompok manusia adalah makanan.



Gambar. 1.1 Penjual kuliner Jawa Timur. Sumber: Google Images

Art culinary merupakan salah satu bagian dari budaya, *culinary* mengacu pada kekayaan varietas makanan tradisional, makanan, makanan kecil / *snack* dan minuman yang mengacu pada identitas regional dan kelompok etnik tertentu. Terdapat banyak ragam makanan yang dikonsumsi sebagai akibat dari berbedanya lingkungan dimana kelompok tersebut tinggal. Keragaman tersebut menyangkut bahan dasar yang tersedia, proses dalam pengolahan makanan hingga pola dan cara dalam mengonsumsi makanan tersebut, seperti halnya yang terjadi pada masyarakat Indonesia, khususnya Jawa Timur.

Minat penduduk Jawa Timur sendiri, terutama Surabaya, terhadap makanan khas Jawa Timur (khas dari daerah masing-masing) masih cukup besar dibandingkan dengan kota besar lain, seperti Jakarta, yang lebih banyak menyediakan kuliner-kuliner khas dari luar negeri. Masih banyak tempat-tempat di Surabaya yang dapat menjadi destinasi wisata kuliner, seperti di Gwalk Citraland, *food fest* di daerah *East Coast Center*, dan masih banyak lagi yang tidak pernah sepi pengunjung. Sesuai data yang didapat dari BPS (Badan Pusat Statistik) yang berkaitan dengan perkembangan jumlah industri makanan khas Jawa Timur di Surabaya pada tahun 2008 yaitu sebagai berikut: Surabaya Pusat sebesar 27,54%; Surabaya Utara sebesar 24,21%; Surabaya Timur sebesar 24,88% (Departemen Perindustrian, Industri Makanan dan Minuman, Surabaya, 20/2/2009) sehingga sesuai dengan data yang ada maka minat penduduk Jawa Timur, khususnya Surabaya, terhadap makanan khas Jawa Timur sangatlah besar.



Gambar 1.2 G-Walk Citraland Surabaya. Sumber: Google Images

Sayangnya, belum ada fasilitas khusus bagi masyarakat Jawa Timur yang menyediakan informasi mengenai latar belakang dari masing-masing makanan khas yang tersedia, dari asal usulnya, dari cara mengolah, bumbu-bumbu khas yang dibutuhkan, dan cara khas memasarkannya. Beberapa kali diadakan *culinary festival* di Surabaya, seperti terakhir tahun 2013 terdapat *culinary festival* yang menyajikan berbagai macam makanan khas Jawa Timur, diadakan pada tanggal 23-27 Oktober 2013 dan diadakan di Grand City. Namun, karena lokasinya di *Mall* besar, maka tidak semua kalangan penduduk dapat datang ke Grand City untuk turut menikmati

festival tersebut. Hal inilah yang membuat perlu adanya *Galeri Makanan Khas Jawa Timur* yang menyajikan berbagai informasi dari makanan-makanan yang disediakan, sekaligus menjadi fasilitas edukasi makanan khas Jawa Timur yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Dengan hadirnya *Galeri Makanan Khas Jawa Timur*, diharapkan beragam makanan khas di Jawa Timur dapat lebih dikenal oleh berbagai kalangan, dari asal-usul, cara mengolah, bumbu-bumbu yang dibutuhkan, dan cara khas memasarkannya. Selain itu, diharapkan *Galeri Makanan Khas Jawa Timur* dapat menjadi tujuan wisata andalan Surabaya sehingga dapat meningkatkan pariwisata di Surabaya, baik bagi turis domestik, maupun turis asing, mengingat makanan khas Jawa Timur sebagian sudah mulai mendunia.

B. Rumusan Masalah

Dalam mendesain proyek ini ada rumusan masalah yaitu bagaimana membawa suasana "Jawa Timuran" ke dalam Galeri dan setiap fasilitas yang tersedia di dalam area galeri ini.

C. Tujuan Perancangan

Proyek ini didesain dengan tujuan agar dapat memperkenalkan berbagai macam makanan khas Jawa Timur dari sejarahnya, bumbu-bumbu yang digunakan, cara mengolah, dan cara memasarkannya yang khas dari tiap jenis makanan, menjadi fasilitas edukasi bagi pecinta kuliner khas Jawa Timur, dan menjadi tempat hiburan dan wisata bagi penduduk Jawa Timur, khususnya Surabaya.

D. Data dan Lokasi Tapak



Gambar 1.3 Letak Lokasi Tapak. Sumber: Google Earth



Gambar 1.4 Peta RTRW Kota Surabaya dan GSB. Sumber: BAPPEKO Surabaya

Lokasi tapak berada di kota Surabaya di Jawa Timur. Lebih tepatnya berada di Jalan Niaga Gapura dekat dengan lokasi G-Walk Citraland. Pada sebelah utara berbatasan dengan area perdagangan dan jasa yang masih merupakan tanah kosong. Pada sebelah selatan berbatasan dengan rencana jalan selebar 40 m yang akan menjadi akses utama menuju ke site, menghubungkan Supermall Pakuwon Indah Surabaya dan Ciputra Waterpark. Selain itu, pada area selatan juga berbatasan dengan area perdagangan dan jasa yang juga masih tanah kosong. Pada sebelah barat berbatasan langsung dengan Jalan Niaga Gapura yang akan diperlebar menjadi 20 m, Masjid Baiturrozaq, serta area perdagangan dan jasa yang juga masih merupakan tanah kosong. Pada sebelah timur, berbatasan dengan rencana jalan selebar 10 m, area perdagangan dan jasa dan area perumahan, yang juga masih merupakan tanah kosong.



Gambar 1.5 Rencana Pembuatan Jalan di depan site menghubungkan PTC dan Ciputra Waterpark. Sumber: Google Earth

Data Tapak :

- Kota : Surabaya
- Kecamatan : Lakarsantri
- Luas lahan : 22.615 m
- Tata Guna Lahan : Perdagangan dan Jasa
- GSB : setengah lebar jalan
- KDB : 60%
- KLB : 2.00
- KTB : 60% dan maksimal setengah GSB
- Jumlah Basement: Maksimal 3 lantai Basement

DESAIN BANGUNAN

A. Analisa Tapak dan Zoning



Gambar 2.1 Analisa Tapak . Sumber: BAPPEKO Surabaya

Jalan utama menuju ke site adalah rencana jalan di depan site selebar 40 m (warna merah). Selain itu, terdapat 2 jalan yang mengapit site yaitu Jalan Niaga Gapura pada sebelah kiri, dan rencana jalan selebar 10 m pada sebelah kanan



Gambar 2.2 Analisa Tapak . Sumber: BAPPEKO Surabaya

Dari Jalan Niaga Gapura (warna biru tua) terdapat banyak parkir mobil terutama dari arah G-walk sehingga memungkinkan adanya banyak pejalan kaki berasal dari arah G-walk menuju ke arah site.



Gambar 2.3 Patung Burung dan Ruko G-Walk. Sumber: Google Maps

Demikian pula pada sebelah kanan site berbatasan dengan area perumahan (warna hijau) yang juga memungkinkan adanya pejalan kaki yang berasal dari area perumahan. Oleh karena itu, untuk menanggapi hal tersebut akan disediakan taman untuk menjadi penerima para pejalan kaki tersebut di dalam site (lingkaran warna kuning) baik dari arah Jalan Niaga Gapura, juga dari area perumahan.



Gambar 2.4 Analisa Tapak . Sumber: BAPPEKO Surabaya

B. Pendekatan Perancangan

Dalam merancang proyek ini penulis menggunakan pendekatan budaya, yaitu dengan mengambil dari budaya makan yang ada di Jawa Timur pada zaman dahulu untuk dapat diterapkan ke dalam konsep perancangan bangunan sehingga pengunjung dapat merasakan kembali suasana makan di Jawa Timur pada zaman dahulu ketika masuk ke dalam Galeri Kuliner Jawa Timur di Surabaya.



Gambar. 2.5 Pedagang Makanan Zaman Dahulu. Sumber: Google Images

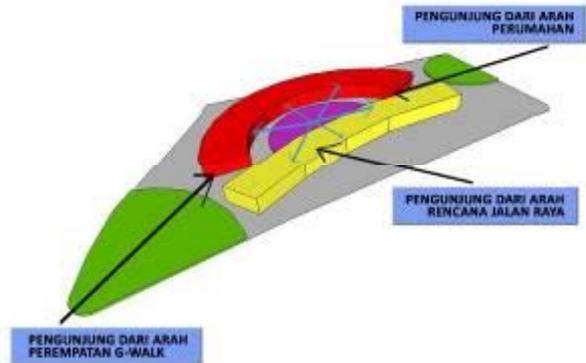
Pada jaman dulu, karena rata-rata masyarakat masih banyak yang memasak sendiri di rumah, maka pedagang makanan lebih banyak yang menjajaknya dengan cara berkeliling. Ketika ada pembeli, maka penjual akan berhenti di pinggir jalan, trotoar, atau taman kemudian menggelar tikar atau dingklik untuk pembelinya sehingga mereka akan makan dekat dengan penjualnya dan makan di luar ruangan.



Gambar. 2.6 Restoran pada Zaman Sekarang. Sumber: Google Images

Galeri Kuliner Jawa Timur di Surabaya dihadirkan untuk dapat membawa para pengunjung untuk kembali menikmati suasana Jawa Timur pada jaman dahulu sehingga digunakan pendekatan budaya agar suasana Jawa Timuran dapat terasa pada seluruh fasilitas yang disediakan pada proyek ini.

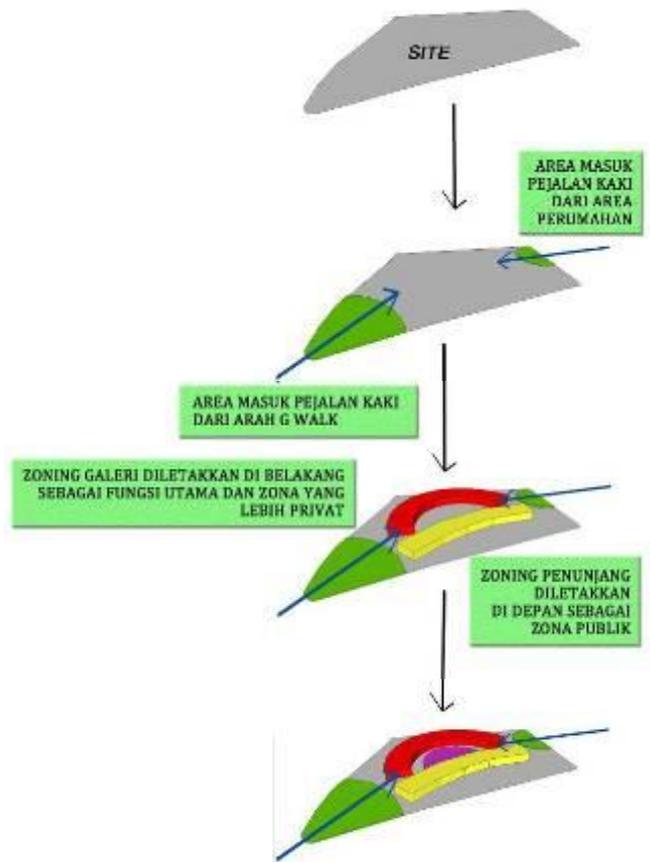
Interpretasi dari suasana makan zaman dahulu yang makan mengelilingi penjual, maka penulis menghadirkan di area galeri, di mana seluruh fasilitas yang disediakan akan mengelilingi area berkumpul para pengunjung, memudahkan pengunjung untuk memilih fasilitas mana yang akan dipilih.



Gambar. 2.7 Peletakan Massa. Sumber: penulis

C. Penataan Massa

Berdasarkan Analisa Tapak, maka zoning yang tercipta adalah sebagai berikut:



Gambar. 2.8 Penataan Massa. Sumber: penulis

- Disediakan untuk area dari arah G-Walk dan area perumahan.
- Di area belakang diberikan fasilitas Galeri yang lebih privat.
- Area fasilitas penunjang diletakkan di area depan sebagai penerima dan area yang publik.
- Area makan berupa gazebo terbuka dan area demo masak dengan panggung outdoor diletakkan di tengah di antara bangunan.

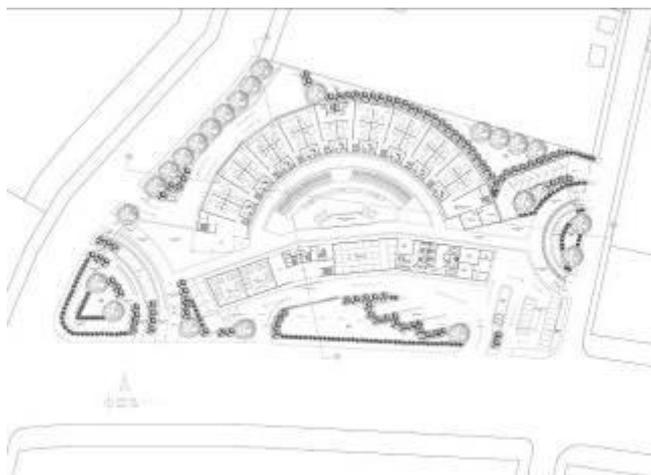
Maka tatanan massa yang terbentuk dari hasil Analisa Tapak dan Zoning, sebagai berikut.



Gambar. 2.9 Tatanan massa, terlihat dari *siteplan*. Sumber: penulis.

D. Denah Layout

Berikut gambar diatas merupakan gambar denah *layout plan* dari proyek Galeri Kuliner Jawa Timur di Surabaya.



Gambar. 2.10 Denah Layout Plan. Sumber: penulis

E. Fasilitas Bangunan

Proyek ini memiliki beberapa fasilitas di dalamnya, antara lain Gazebo untuk area makan, area demo masak outdoor, perpustakaan dan ruang media, dan toko souvenir.

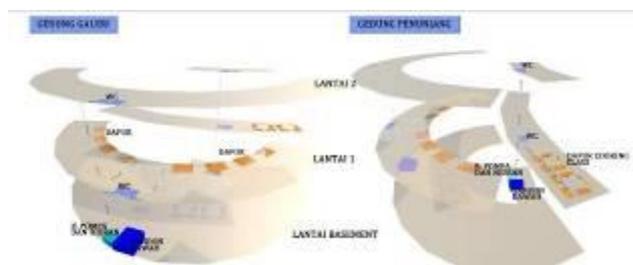


Gambar. 2.11 Area Gazebo sebagai Area Makan. Sumber: penulis

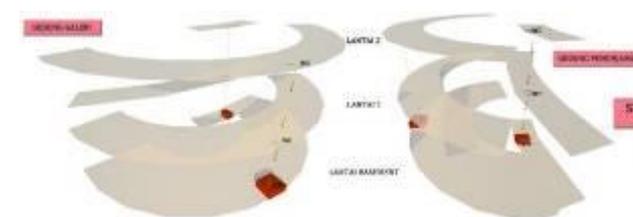


Gambar. 2.12 Area Demo Masak Outdoor. Sumber: penulis

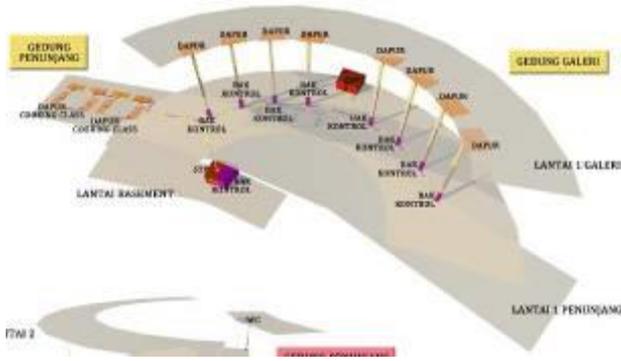
F. Sistem Utilitas



Gambar 2.13 Sistem Utilitas Air Bersih. Sumber: penulis



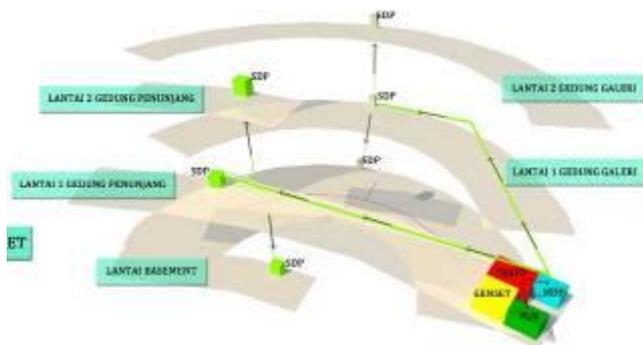
Gambar 2.14 Sistem Utilitas Air Kotor dan Kotoran. Sumber: penulis



Gambar 2.15 Sistem Utilitas Air Kotor dari Dapur. Sumber: penulis

Sanitasi

- Air bersih : PDAM → meteran → tandon bawah → pompa → keran
- Air kotor dan kotoran dari toilet : pipa → STP
- Air kotor dari dapur : pipa → bak kontrol lemak → STP



Gambar 2.16 Sistem Utilitas Listrik. Sumber: penulis

Listrik

- PLN : Listrik kota → R.PLN → trafo → panel utama → sub panel → distribusi listrik
- Genset: BBM → genset → panel utama → sub panel → distribusi listrik

G. Pendalaman Perancangan

Untuk dapat turut menjawab rumusan masalah yang ada, maka dalam merancang proyek ini dilakukan pendalaman Karakter Ruang.

Pada area pameran Lontong Balap Surabaya, karakter dan suasana ruang yang diinginkan adalah kasar, terbuka, dan sederhana.



Gambar. 2.17 Perspektif Interior Area Pameran Display Lontong Balap Surabaya. Sumber: penulis

Dilihat dari kota asalnya, yaitu Surabaya, maka kesan “kasar” pada budaya masyarakat Surabaya sendiri sangat terasa sehingga dimasukkan ke dalam karakter dan suasana ruang pameran Lontong Balap Surabaya ini. Dengan penggunaan material batu bata yang dibiarkan tidak rapi dan berbeda-beda warnanya yang akan memberikan kesan “kasar”. Juga diberikan lapisan dinding anyaman bambu yang juga kasar pada area dapur. Material lantai yang digunakan adalah dengan dicor yang dibiarkan kering dan kasar. Pada area dapur, plafon diturunkan untuk memberikan kesan bahwa area itu terdapat sebuah “ruangan” dapur. Pada area plafonnya, menggunakan *gypsum* yang dilukis *sky painting* untuk memberikan kesan bahwa mereka sedang berada di dalam ruangan meskipun berada di dalam galeri. Pada sekeliling plafon menggunakan pencahayaan lampu selang LED untuk memberikan kesan adanya cahaya dari langit sehingga kesan langit pada plafon terasa lebih nyata.



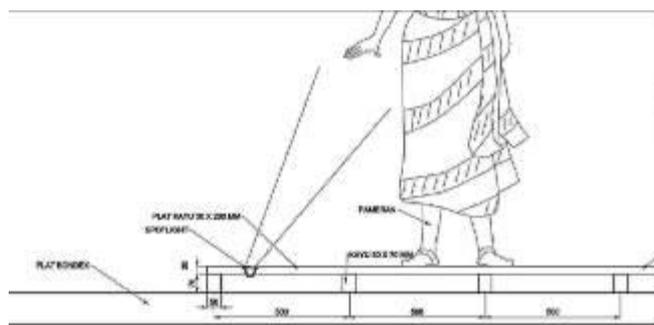
Gambar 2.18 Detail pemasangan lampu selang LED. Sumber: penulis



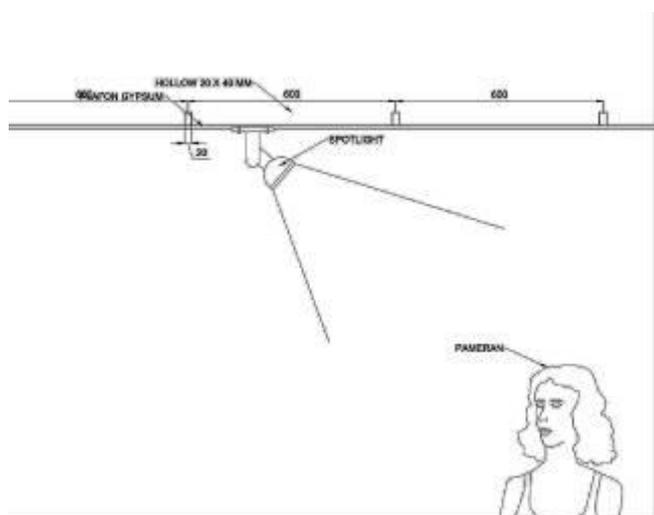
Gambar 2.19 Denah dan perspektif interior Fashion Spot. Sumber: penulis

Pada area pameran pecel Madiun, karakter dan suasana ruang yang diinginkan adalah halus, rapi, terbuka, dan sederhana. Karakter halus dan rapi diinginkan karena asal kota Madiun yang letaknya lebih dekat dengan Jawa Tengah sehingga pengaruh budaya Jawa Tengah ikut masuk ke dalam budaya di Madiun. Dengan penggunaan material kayu parket yang memiliki dimensi pada materialnya sehingga ketika dipasang akan menjadi lebih rapi dibandingkan dengan yang lainnya. Selain itu, material batu bata ekspos juga digunakan, karena batu bata ekspos biasanya menggunakan batu-bata yang tidak patah, masih utuh, dan warnanya tidak berbeda-beda antara satu dengan yang lainnya, sehingga kesan rapi akan sangat terasa pada area pameran Pecel Madiun ini. Untuk lantainya, menggunakan material ubin yang juga memiliki dimensi sehingga ketika dipasang juga akan memberikan kesan rapi. Plafon yang digunakan adalah *sky painting* untuk memberikan kesan terbuka dan sekelilingnya juga diberikan pencahayaan lampu selang LED untuk memberikan kesan adanya cahaya dari langit.

Untuk lighting pada display patung lilin menggunakan 2 macam spotlight, yaitu spotlight dari bawah untuk pameran patung yang duduk di bawah / jongkok, dan spotlight dari atas untuk pameran patung yang berdiri.



Gambar 2.20 Detail *Spotlight* dari Bawah. Sumber: penulis



Gambar 2.21 Detail *Spotlight* dari Bawah. Sumber: penulis

H.Tampak

Berikut adalah gambar tampak bangunan, dilihat dari arah sebelah utara, selatan, timur, dan barat.



Gambar 2.22 Tampak bangunan dari arah selatan. Sumber: penulis



Gambar 2.23 Tampak bangunan dari arah selatan. Sumber: penulis



Gambar 2.24 Tampak bangunan dari arah timur. Sumber: penulis



Gambar 2.25 Tampak bangunan dari arah barat. Sumber: penulis

Menggunakan atap pelana dan *dara gepak* untuk menghadirkan suasana Jawa Timuran pada seluruh area Galeri Kuliner Jawa Timur di Surabaya.

I. Perspektif

Berikut adalah gambar perspektif bangunan.



Gambar 2.26 Perspektif dari arah Rencana Jalan Raya. Sumber: penulis

KESIMPULAN

Pemilihan proyek ini dilatarbelakangi oleh belum adanya fasilitas galeri yang dapat mengeksplorasi dan mengedukasi masyarakat mengenai kuliner Indonesia, terutama Jawa Timur, dilihat juga dari berbagai acara festival kuliner yang kerap diadakan di Surabaya oleh pemerintah kota Surabaya menandakan minat masyarakat Jawa Timur terhadap kulinernya sendiri masih besar. Kehadiran bangunan ini diharapkan mampu mewadahi masyarakat yang ingin mengetahui lebih jauh dan mengeksplorasi kuliner Jawa Timur, serta menjadi sarana edukasi bagi masyarakat Jawa Timur, terutama Surabaya. Selain itu, diharapkan bangunan ini juga dapat menjadi salah satu tempat rekreasi yang menarik di Surabaya bagi warga domestik maupun Internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Adler, D. (1979). *New Metric Handbook*. London : The Architectural Press Ltd.
- Ching, Francis D. K. (1996). *Arsitektur : Bentuk, Ruang Dan Susunannya*. (edisi kedua). (Ir. Nurahma Tresani Harwadi, MPM., Trans). Jakarta: Erlangga.
- Google Earth. (2012). Manado. Retrieved October 24, 2012 from <http://earth.google.com/>
- Google Maps. (2012). Manado. Retrieved October 24, 2012 from <http://maps.google.com/>
- Widodo, D. I. (2011). *Monggo Dipun Badhog*. Surabaya: Dukut Publishing.
- Mun, David. (1981). *Shops (A Manual of Planning and Design)*. London: The Architectural Press Ltd.
- Peraturan Walikota Surabaya no.75. (2014). Retrieved February 11, 2015, from <http://jdih.surabaya.go.id/> Peta Peruntukan Kota Surabaya. (2013). Retrieved February 11, 2015, from <http://dcktr.surabaya.go.id/petaperuntukan.php>
- Neufert, Ernest. (1996). *Data Arsitek*. Edisi 33 jilid 1, (Sunarto Tjahjadi, Trans). Jakarta: Erlangga.
- Neufert, Ernest. (1996). *Data Arsitek*. Edisi 33 jilid 2, (Sunarto Tjahjadi, Trans). Jakarta: Erlangga.
- R. Sleeper, Harold. (1955). *Building Planning and Design Standards*. USA: John Wiley&Son,INC.