

PUSAT KULINER DI KOTA MALANG TEMA: ARSITEKTUR NEO-VERNAKULAR

Carry Umi Zaindriminati¹, Gaguk Sukowiyono², Debby Budi Susanti³

¹Mahasiswa Prodi Arsitektur, Fak. Teknik Sipil dan Perencanaan, ITN Malang

^{2,3} Dosen Prodi Arsitektur, Fak. Teknik Sipil dan Perencanaan, ITN Malang

e-mail: ¹carryumi@gmail.com, ²gaguksukowiyono@yahoo.com,

³budisusantidebby@gmail.com

ABSTRAK

Indonesia merupakan Negara Kesatuan yang terdiri dari beribu-ribu pulau, selain itu Indonesia juga dikenal sebagai Negara yang memiliki budaya yang beraneka ragam salah satunya budaya kuliner tiap daerah yang harus dilestarikan. Hal ini membuat para wisatawan datang ke suatu daerah tidak sekedar ingin menikmati keindahan alam, tetapi juga ingin menikmati kuliner khas maupun beragam kuliner yang ada di daerah tersebut. Untuk itu pusat kuliner ini dapat dikatakan sebagai salah satu wadah dalam mendukung wisata yang ada khususnya di Kota Malang, karena mempermudah masyarakat maupun para wisatawan yang datang untuk menikmati berbagai macam kuliner yang ada di Kota Malang dalam satu tempat yang sama sehingga lebih mengefisien waktu. Selain itu pusat kuliner ini juga dapat dijadikan ruang publik untuk berinteraksi sosial, baik antar pengunjung maupun para penjual. Melihat banyaknya keunikan yang dimiliki diharapkan pusat kuliner ini dapat menjadi salah satu ikon wisata Kota Malang dan memberikan kesan positif terhadap masyarakat.

Kata kunci : Budaya, Pusat Kuliner, Jawa Timur

ABSTRACT

Indonesia is a unitary state consisting of thousands islands, besides that Indonesia is known as a country that has a diverse culture one of them is culinary cultures of each region that must be preserved. Those make the tourists not only come to a county to enjoy the beauty of nature, but also want to enjoy the culinary specialties as well as the variety of culinary in the county. For this reason, the culinary center can be approved as a place to support tourism in the city of Malang, making it easier for people and tourists who come to enjoy a variety of culinary in Malang in one place that together improve time efficiency. In addition, the culinary center can also be used for social purposes, both between visitors and sellers. Seeing the number of uniqueness that is issued, it is expected that this culinary center can be one of Malang City's tourism icons and give a positive impression to the community.

Keywords: Culture, Culinary Center, East Java

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara Kesatuan yang terdiri dari beribu-ribu pulau, selain itu Indonesia juga dikenal sebagai Negara yang memiliki budaya yang beraneka ragam salah satunya budaya kuliner tiap daerah yang harus dilestarikan. Hal ini membuat para wisatawan datang ke suatu wilayah tidak sekedar ingin menikmati keindahan alamnya, namun ingin menikmati kuliner khas maupun beragam kuliner yang ada di daerah tersebut.

Tidak terkecuali Kota Malang, yang dikenal dengan sebutan kota pelajar karena banyaknya sekolah maupun perguruan tinggi yang ada di kota ini. Sehingga tidak salah jika Kota Malang menjadi salah satu destinasi wisata yang banyak dikunjungi baik dari kalangan mancanegara maupun internasional. Selain itu terdapat permasalahan lain yang terjadi di kota ini, salah satunya banyak dijumpai pedagang nakal yang membangun warung makan dengan menggunakan ruang jalan untuk melakukan usaha komersil. Jelas hal ini menimbulkan dampak buruk terhadap visual kota. Untuk Kota Malang sendiri belum ada tempat yang menghadirkan berbagai macam makanan mulai dari makanan sekelas kaki lima, tradisional hingga makanan internasional yang tertampung di dalam satu tempat yang sama.

Untuk itu pusat kuliner ini dapat dikatakan sebagai salah satu wadah dalam mendukung wisata yang ada khususnya di Kota Malang, karena mempermudah masyarakat maupun para wisatawan yang datang untuk menikmati berbagai macam kuliner yang ada di Kota Malang dalam satu tempat yang sama sehingga lebih mengefisien waktu. Selain itu pusat kuliner ini juga dapat dijadikan ruang publik untuk berinteraksi sosial, baik antar pengunjung maupun para penjual. Dengan menerapkan tema Neo-Vernakular rumah adat jawa *joglo* diharapkan menambah nilai tradisional bangunan ini. Melihat banyaknya keunikan yang dimiliki, pusat kuliner ini dapat menjadi salah satu ikon wisata Kota Malang dan memberikan kesan positif terhadap masyarakat.

TINJAUAN PUSTAKA

Kajian Fungsi

Pusat adalah pokok pangkal atau yang menjadi pempun (berbagai urusan, hal, dan sebagainya). Kuliner merupakan hal yang berhubungan langsung dengan masak-memasak. (KBBI Daring, 2016). Pusat kuliner adalah suatu tempat yang didatangi untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia berupa makan dan minum, yang menyediakan mulai dari makanan sekelas kaki lima, makanan tradisional, maupun makanan internasional.

Bentuk-bentuk dari pusat kuliner, antara lain:

a. Warung-warung Pedagang Kaki Lima (PKL)

PKL adalah orang-orang yang menggunakan jalan umum seperti pinggir jalan untuk menjajakan dagangan berupa barang dan jasa (Mc.Gee, 1977).

b. Foodcourt

Foodcourt adalah tempat untuk menikmati makanan dan minuman sambil berbincang-bincang dengan teman, pasangan, dan keluarga (Mufidah, 2012).

c. Restoran

Restoran adalah tempat atau bangunan komersil yang menyediakan makanan dan minuman (WA, 1994)

Kajian Tema

Arsitektur Neo-Vernakular merupakan arsitektur yang konsep dan prinsipnya diangkat dari budaya lokal yang dimodernkan. Dimana tidak hanya elemen-elemen fisik yang ditonjolkan, melainkan elemen non fisik berupa kepercayaan, budaya, tata letak, dan lain-lain.

METODE PERANCANGAN

Metode yang digunakan selama pengumpulan data adalah metode kualitatif berupa data literatur dan foto survei, serta analisa-analisa dari lokasi tapak dan judul perancangan.

Metode berarsitektur pada Arsitektur Neo-Vernakular dimulai dari pemahaman teori tentang filosofi bangunan yang menjadi konsep rancangan, dimana pada perancangan pusat kuliner ini mengambil tema Neo-Vernakular dari rumah *joglo*. Sehingga penataan ruang, ornamen, maupun atap bangunan mengambil bentukan dari rumah *joglo* yang dimodernkan.

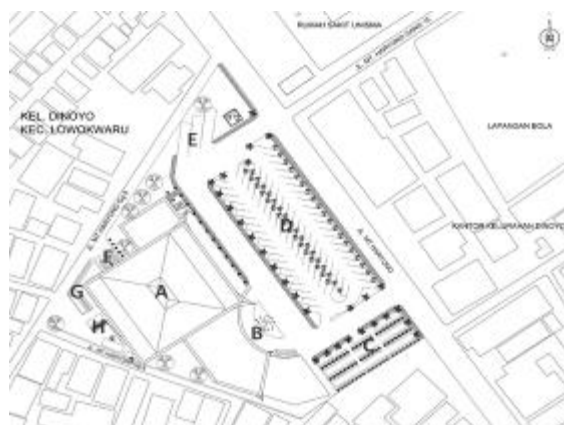
HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kajian fungsi dan metode arsitektur yang telah dipaparkan, maka didapatkan hasil yaitu *site plan*, ruang-ruang yang ada dan desain dari gedung pusat kuliner.

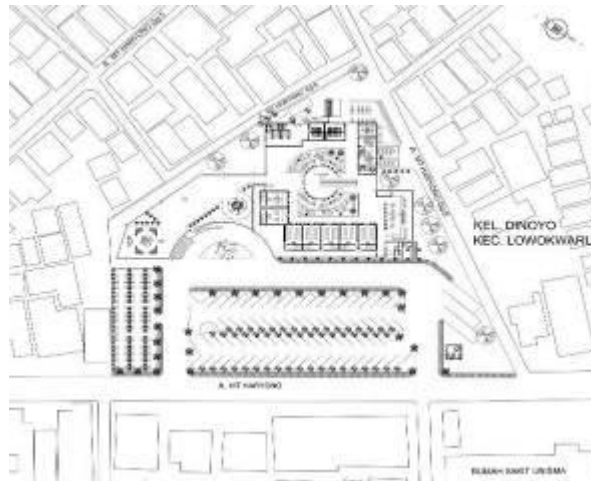
Site Plan Pusat Kuliner di Kota Malang

Tabel 1.
Keterangan *site plan* pusat kuliner di Kota Malang

No	Keterangan	Penjelasan
A	Gedung pusat kuliner	Gedung pusat kuliner berada di tengah site karena area depan dan belakang site diperuntukkan untuk area parkir.
B	<i>Drop off area</i>	Area yang dipergunakan untuk menurunkan penumpang yang akan masuk ke dalam gedung pusat kuliner
C	Parkir motor pengunjung	Untuk memfasilitasi parkir motor pengunjung yang datang
D	Parkir mobil pengunjung	Untuk memfasilitasi parkir mobil pengunjung
E	Parkir bus pengunjung	Untuk memfasilitasi parkir bus pengunjung
F	Basemant	Untuk memfasilitasi parkir mobil pekerja, dan tersedia area <i>loading dock</i>
G	Parkir motor pekerja	Untuk memfasilitasi parkir motor pekerja
H	<i>Loading dock</i>	Area bongkar muat barang untuk kendaraan besar



Gambar 1
Sumber: (Data Pribadi)
Site Plan Pusat Kuliner



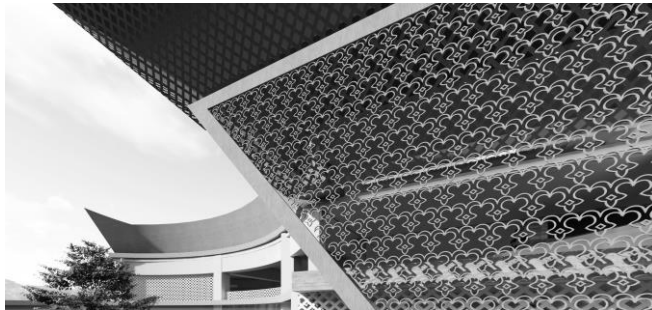
Gambar 2
Sumber: (Data Pribadi)
Layout Plan Pusat Kuliner

Gedung Pusat Kuliner di Kota Malang



Gambar 3
Sumber: (Data Pribadi)
Perspektif Gedung Pusat Kuliner

Gedung pusat kuliner ini menerapkan unsur tradisional dari rumah *joglo*, salah satu penerapannya terlihat dari bentukan atap yang merupakan ciri khas bangunan *joglo*. Penerapan lain arsitektur *joglo* pada gedung pusat kuliner ini terlihat dari ukiran patran yang diaplikasikan menjadi ornamen pada bagian luar bangunan yang memiliki fungsi sebagai penyangkal cahaya dan udara yang masuk ke dalam bangunan, ornamen ini juga dimanfaatkan sebagai pemercantik eksterior bangunan.



Ruang-ruang Pusat Kuliner di Kota Malang

1) Retail Oleh-oleh



Gambar 5

Sumber: (Data Pribadi)

Retail Oleh-oleh Pusat Kuliner

Terdapat retail oleh-oleh sebagai salah satu fasilitas penunjang di gedung pusat kuliner yang berperan sebagai ajang promosi dalam memperkenalkan beragam produk buah tangan khas Jawa Timur baik berupa makanan maupun souvenir.

2) Area Pedagang Kaki Lima (PKL)

Salah satu permasalahan yang biasa terjadi di kota besar tidak terkecuali Kota Malang adalah adanya pedagang kaki lima (PKL) yang menggunakan pinggiran jalan atau trotoar sebagai area untuk melakukan

usaha komersil. Untuk itu gedung pusat kuliner dapat menjadi alternatif dalam mendisiplinkan pedagang nakal.



Gambar 6

Sumber: (Data Pribadi)

Suasana Area Pedagang Kaki Lima di Gedung Pusat Kuliner

3) Area *Foodcourt*



Gambar 7

Sumber: (Data Pribadi)

Suasana Area *Foodcourt* di Gedung Pusat Kuliner

Area *foodcourt* terdapat di lantai dua gedung pusat kuliner dan merupakan area yang terdiri dari berbagai macam tenant yang menyediakan makanan maupun minuman yang ada di Kota Malang dilengkapi dengan Co-Working area sebagai penunjangnya.

4) Restoran



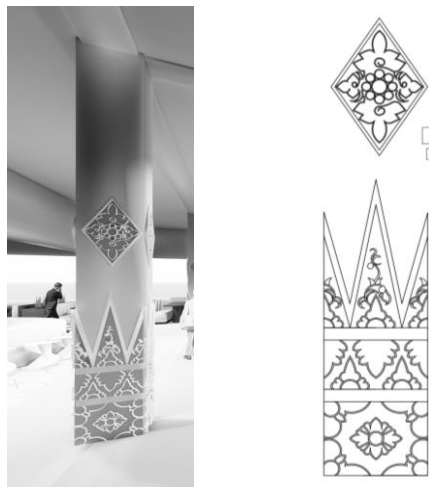
Gambar 8

Sumber: (Data Pribadi)

Suasana Restoran di Gedung Pusat Kuliner

Area restoran terdapat di lantai tiga gedung pusat kuliner, peletakkan zona restoran di lantai tiga dengan pertimbangan sifat ruangan yang lebih privat dibandingkan area PKL dan *foodcourt* sehingga area ini diletakkan di lantai bagian atas. Menu yang disajikan pada restoran adalah makanan khas Jawa Timur mengingat salah satu tujuan dirancangnya gedung pusat kuliner adalah sebagai wadah dalam mengenalkan dan melestarikan budaya makanan Tradisional Indonesia, khususnya masakan khas Jawa Timur.

Penerapan Ukiran pada Gedung Pusat Kuliner



Gambar 9

Sumber: (Data Pribadi)

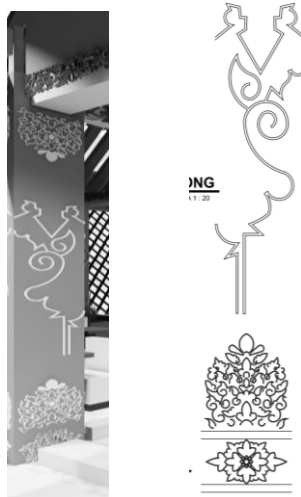
Penerapan Ukiran Wajikan dan Saton pada Kolom Bangunan



Gambar 10

Sumber: (Data Pribadi)

Penerapan Ukiran lung-lungan pada Balok Bangunan



Gambar 11

Sumber: (Data Pribadi)

Penerapan Ukiran Mirong dan Praba Pada Kolom Soko Guru



Gambar 12

Sumber: (Data Pribadi)

Penerapan Ukiran Patran sebagai Ornamen Eksterior Bangunan

KESIMPULAN

Indonesia memiliki budaya kuliner yang beranekaragam disetiap daerahnya dan itu perlu dilestarikan karena warisan budaya dari para leluhur. Selain itu dengan berkembangnya zaman akan hadir kuliner-kuliner baru yang menghiasi dunia perkulineran Indonesia. Sehingga dibutuhkan wadah yang nyaman untuk menampung segala macam jenis kuliner di dalam satu tempat yang sama mulai dari kuliner sekelas pedagang kaki lima (PKL), makanan tradisional, hingga makanan sekelas internasional. Selain

makanan, bentuk bangunan yang menampung segala aktifitas di dalamnya juga perlu mencerminkan nilai tradisional agar kesan nyaman dan tradisionalnya lebih dirasakan oleh para pengunjung yang datang. Oleh karena itu, pada gedung pusat kuliner ini menerapkan unsur tradisional rumah adat jawa "*joglo*" mengingat lokasi dan makanan tradisional yang disajikan adalah makanan khas dari Jawa Timur.

DAFTAR PUSTAKA

- Indonesia, K. P. (2016). *KBBI Daring*. (B. P. Perbukuan, Editor) Retrieved November 3, 2018, from KBBI Daring: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Pusat>.
- Indonesia, K. P. (2016). *KBBI Daring*. (B. P. Perbukuan, Editor) Retrieved November 3, 2018, from KBBI Daring: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Kuliner>
- Mc.Gee, T. G. (1977). *Hawkers In Southeast Asian Cities : Planning for The Bazaar Economy*. Ottawa: International Development Research Centre.
- Mufidah, N. (2006). Pola Konsumsi Masyarakat Perkotaan (Studi Deskriptif Pemanfaatan Foodcourt oleh Keluarga). *Pola Konsumsi Masyarakat Perkotaan (Studi Deskriptif Pemanfaatan Foodcourt oleh Keluarga)*, 157-178.
- WA, M. (1994). *Restaurant dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.