

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak sekali ragam jenis kuliner yang dapat dijumpai, mulai dari modern hingga tradisional. Keanekaragaman kuliner tradisional Indonesia muncul karena adanya dukungan kondisi geografis yang terdiri dari ribuan pulau. Selain itu, kuliner tradisional muncul karena faktor dan letak dari masing – masing daerah pada kondisi geografisnya. Keanekaragaman pangan merupakan sebuah kekayaan budaya Indonesia yang dapat menjadi sebuah sarana penunjang ketahanan pangan dan pariwisata. Keragaman sumber pangan di Indonesia menyebabkan makanan tradisional Indonesia juga bervariasi (Wahjudi, 2015).

Kuliner tradisional Indonesia dipengaruhi oleh suatu kebiasaan makan masyarakat sekitar yang menyatu di dalam sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah masing - masing. Kuliner tersebut dapat disukai karena rasa, tekstur dan sesuai dengan selera masyarakat setempat. Selain bahannya, kuliner tradisional dapat dipengaruhi dari cara pengolahannya yang dilakukan dengan beragam dan bervariasi, seperti membakar atau memanggang, pengasapan, pemepesan, menggoreng, dll.

“You are what you eat” adalah sebuah ucapan yang sudah sering didengar. Ucapan ini mungkin memang bisa dikatakan benar, karena didalam sebuah masakan khususnya tradisional dapat dikatakan merepresentasikan negara tersebut, mulai dari ke-khas-an rasa hingga ke-khas-an cara membuatnya.

Saat ini, di Indonesia sendiri kita sudah sangat sering mendengar dan merasakan masakan-masakan luar negeri, seperti burger, pizza, hingga sushi dan onigiri. “Masyarakat kita sudah familiar dengan kebab dari Turki, sushi dari Jepang, roti canai dari India, dan kuliner negara lainnya yang menyatu dengan simbol asalnya. Bukan hanya makanan, budaya penyajian kulinernya sudah masuk dan menukar ranah tradisi budaya tradisional. Seharusnya, hal tersebut bisa menjadi salah satu bagian dari atribut bangsa yang perlu dijaga dan dilestarikan. Sebab, kuliner tradisional adalah salah satu wujud warisan budaya sebuah bangsa. Bukan saja karena rasanya yang enak atau tampilannya yang menarik, tapi kuliner Nusantara juga kental akan unsur simbolisme atau perlambangan. Kami juga ingin kuliner Nusantara bisa dikenal bangsanya sendiri dan juga dikenal dunia”. (Boedhi, 2016, traveling.bisnis.com/read/20160816/223/575788/pentingnya-Identitas-kuliner-indonesia, 16 Agustus 2016)

Kota Semarang menjadi kota yang terpilih di dalam proyek museum masak tradisional ini. Kota Semarang merupakan salah satu kota yang dinominasikan menjadi salah satu dari 10 kabupaten atau kota kreatif se-Indonesia oleh Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf). Semarang dinominasikan melalui sub-sektor fashion, akan tetapi menurut Yuliani Rini Dwi Yuliandari dari tim PMK3I Bekraf menyebutkan di kota Semarang memiliki potensi lain karena terdapat “sesuatu” yang menarik di dalamnya, seperti heritage dan kuliner.

Kementerian Pariwisata (Kemenpar) terus menggenjot jumlah kunjungan wisatawan ke Tanah Air. Salah satunya dengan menetapkan tiga

destinasi wisata kuliner yakni Bali, Bandung dan Joglosemar (Yogyakarta, Solo, Semarang). Cara ini dinilai mampu melestarikan kuliner nusantara Indonesia sekaligus meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan. Apalagi, Indonesia dinilai memiliki potensi besar dalam mengembangkan gastronomi dengan keunikan dan keanekaragaman etnik dan budaya suku. "Akhirnya kita punya tiga **destinasi wisata kuliner**. Satu Bali, dua Bandung, tiga Joglosemar," kata Menteri Pariwisata Arief Yahya saat jumpa pers Festival Jajanan Bango 2018 di Gedung Sapta Pesona, Jakarta.

Adanya sebuah urgensi (kepentingan mendesak) untuk menjaga dan melestarikan kuliner di kota Semarang yang jika resepnya dan proses pembuatannya tidak disimpan atau diarsipkan dengan baik, lambat laun akan hilang dan dapat menjadi kekayaan budaya yang hampir punah. Bentuk kearsipkan didalam museum yang bersifat interaktif dibandingkan dengan buku dan gambar yang berarti masing-masing individu menterjemahkan sesuai dengan pemahaman individu tersebut. Sedangkan pada museum ini diharapkan pemahaman tentang budaya Kuliner Khas Jawa Tengah tersebut dapat sama secara turun-temurun, karena adanya bentuk arsip berupa replika masakan, arsip resep dan proses pembuatannya yang dapat ditayangkan melalui sebuah video dan penjelasan oleh petugas museum.

Pada umumnya, museum-museum di Semarang memiliki bangunan yang bergaya kolonial seperti museum Mandala Bhakti dan tradisional seperti museum Ronggowarsito. Cara mendisplay objek benda pameran yang ada pada kedua museum tersebut pun masih dinilai kurang kreatif menurut

penulis dan bersifat pasif karena tidak mengajak pengunjung untuk memberikan respon balik kepada pemberi informasi atau kepada objek-objek yang dipamerkan. Oleh karena itu diharapkan nantinya proyek Museum Kuliner Khas Jawa Tengah ini dapat menjadi museum yang lebih kreatif, interaktif dan atraktif di Semarang sehingga dapat meningkatkan pariwisata kota Semarang dibidang edukasi dan rekreasi.

1.2. Pernyataan Masalah

Berdasarkan latar belakang, dirumuskan permasalahan yang akan diangkat sebagai berikut :

- a. Bagaimana desain dan perancangan museum Kuliner Khas Jawa Tengah dalam merespon aspek rekreatif, atraktif dan edukatif agar tidak bersifat pasif terhadap pengunjung?
- b. Bagaimana menciptakan bangunan yang dapat bersinergi dengan lingkungan sekitar, sehingga citra bangunan akan terlihat selaras dengan lingkungan sekitar?

1.3. Tujuan

Tujuan dari rumusan masalah di atas adalah :

- a. Membuat museum Kuliner Khas Jawa Tengah menjadi wisata yang penuh daya tarik, penuh ragam aktivitas, tidak hanya berupa gedung pameran dan display barang yang hanya bersifat edukasi pasif.

- b. Agar bangunan museum kuliner ini dapat hadir selaras dengan tapak dan lingkungan sekitar, tidak sebagai bangunan yang kontras dan mengagetkan lingkungan sekitar,

1.4. Orisinalitas

Berikut beberapa judul proyek yang memiliki kesamaan dengan proyek :

Tabel 1. 1 Orisinalitas Penulisan

No	Keterangan	
1	Judul Proyek : Museum Kuliner Nusantara di Yogyakarta dengan Pendekatan Arsitektur Regionalisme Penulis : Riza Larenahadi	Publikasi : Tugas Akhir Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret Tahun : 2017
	Pendekatan : Arsitektur Regionalisme Masalah : Bagaimana merencanakan dan merancang sarana pelestarian dan edukasi kuliner Nusantara yang berwujud museum di Yogyakarta dengan pendekatan arsitektur regionalisme.	
2	Judul Proyek : Perencanaan dan Perancangan Interior Museum Cokelat di Surakarta Penulis : Siti Zulaihah	Publikasi : Tugas Akhir Program Studi Desain Interior Fakultas Sastra dan Seni Rupa Universitas Sebelas Maret Tahun : 2016
	Pendekatan : - Masalah :	

	<p>Bagaimana merencanakan dan merancang system penyajian koleksi ruang pameran melalui penataan ruang, berdasarkan pola gerak pengunjung serta bagaimana merancang fasilitas interior museum dengan tema coklat secara optimal yang meliputi fungsi informatif, dokumentatif, reservatif, edukatif dan rekreatif tentang coklat.</p>	
3	<p>Judul Jurnal : Museum sejarah kuliner tradisional Indonesia</p> <p>Penulis : Nawangwulan Nitisuari Dr. Prabu Wardono M.Des., Ph.D.</p>	<p>Publikasi : Jurnal Program Studi Sarjana Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Teknologi Bandung</p> <p>Tahun : 2018</p>
	<p>Pendekatan : -</p> <p>Masalah : Minimnya wawasan masyarakat akan nilai filosofis mengenai budaya kuliner tradisional dan karakter gaya hidup masyarakat akan berwisata kuliner sebagai dua hal yang bisa saling memenuhi kebutuhan satu dengan yang lainnya.</p>	
4	<p>Judul Proyek : Museum Kuliner Khas Jawa Tengah di Semarang</p> <p>Penulis : Nickolas Bagus N</p>	<p>Publikasi : Tugas Akhir Program Studi Arsitektur Fakultas Universitas Katolik Soegijapranata</p> <p>Tahun : 2020</p>
	<p>Pendekatan : Arsitektur Organik</p> <p>Masalah : Bagaimana desain dan perancangan museum Kuliner Khas Jawa Tengah dalam merespon aspek rekreatif, dan edukatif yang penuh daya tarik dan ragam aktivitas, mendatangkan potensi lokal dan mensinergikan bangunan dengan lingkungan sekitar.</p>	

Sumber : Analisa Pribadi

a. Museum Kuliner Nusantara di Yogyakarta dengan Pendekatan Arsitektur Regionalisme

Pada judul pertama ini menekankan pada perencanaan sebuah museum Kuliner Nusantara sebagai sarana pelestarian dan edukasi yang berada di Yogyakarta dengan pendekatan arsitektur regionalisme sebagai respon akan kekhawatiran hilangnya nilai-nilai budaya dan filosofid dari kuliner yang akan hilang karena masyarakat hanya sebatas menikmati kuliner atau masakan tersebut dengan panca inderanya.

b. Perencanaan dan Perancangan Interior Museum Cokelat di Surakarta

Pada judul kedua ini, perancang ingin membuat sebuah wahana edukasi yang menyimpan informasi kesejarahan dan ilmu pengetahuan yang berhubungan dengan cokelat sebagai salah satu komoditi yang dijadikan unggulan karena mempunyai peluang pasar yang cerah dengan mempresentasikan berbagai macam varian cokelat, pembudidayaannya, pengolahannya melalui kehadiran Museum Cokelat di Surakarta.

c. Museum sejarah kuliner tradisional Indonesia

Pada judul ketiga ini, penulis ingin merespon masalah nilai falsafah kebudayaan yang kurang terjaga, khususnya dalam bidang kuliner tradisional di Indonesia melalui perancangan Museum kuliner Tradisional Indonesia.

d. Museum Kuliner Khas Jawa Tengah di Semarang

Keunikan pada proyek saya ini adalah sebuah museum kuliner yang dilengkapi dengan fungsi-fungsi penunjang seperti pusat kuliner dan fungsi kursus memasak tradisional. Jenis kuliner yang disajikan difokuskan pada kuliner tradisional khas Jawa Tengah seperti lumpia, garang asem, nasi gandum dll, juga kuliner- kuliner yang dianggap hampir punah oleh sebagian masyarakat seperti Wedang Tahu, Clorot, Grontol, dsb.

Didalam museum kuliner ini nantinya akan menyajikan replika masakan-masakan khas Jawa Tengah, menyajikan informasi cara pengolahan dan alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahannya. Nantinya pengunjung museum juga dapat merasakan masakan khas Jawa Tengah di fasilitas pusat kulinernya dan dapat membeli alat masaknya di toko souvenirnya.

Museum kuliner yang memiliki tujuan sebagai wadah **edukasi pasif**¹ perlu didukung dengan fungsi pusat wisata kuliner tradisional sebagai wadah **rekreasi** dan kursus memasak sebagai wadah **edukasi aktif**² untuk turis lokal ataupun turis mancanegara yang berdatangan.

Demi mewujudkan hal itu, maka dipilihlah lokasi yang berdekatan dengan salah satu aksesibilitas terbesar di Semarang,

¹ Edukasi pasif merupakan proses pembelajaran dengan pemberian informasi baik secara verbal maupun visual kepada siswa

² Edukasi aktif merupakan berarti proses pembelajaran yang sama-sama menerima informasi namun terdapat tahap pembelajaran yang menuntut siswa aktif terlibat dengan materi yang akan dipelajari

yaitu Bandara Internasional Ahmad Yani. Pendekatan yang digunakan adalah arsitektur organik, dengan penekanan bentuk – bentuk desain yang bertema menyatu dengan alam walaupun lokasi berada di tengah kota.

