

PUSAT KULINER TRADISIONAL KHAS BALI DI KABUPATEN GIANYAR

I Wayan Eka Darma Yuda¹, Ngakan Putu Ngurah Nityasa², Ayu Putu Utari Parthami Lestari³,
xayudha@gmail.com¹,ngurahnityasa19@gmail.com²,utari.parthami@unr.ac.id³

^{1 2 3} Program Studi Teknik Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Ngurah Rai

ABSTRAK

Pulau Bali menjadi sangat dikenal oleh dunia internasional karena keindahan alamnya, kesenian dan budayanya. Wisata kuliner tradisional khas Bali yang merupakan salah satu budaya lokalnya mempunyai peran penting karena makanan juga bisa menjadi pusat pengalaman wisatawan. Gianyar merupakan Kabupaten di Bali yang memiliki potensi untuk membangun pusat kuliner tradisional. Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar memiliki fasilitas tempat makan yang menyediakan berbagai olahan tradisional khas Bali, selain itu fasilitas yang diwadahi meliputi : *cooking class*, gedung serbaguna, *playground*, panggung terbuka, *drive thru* dan kolam pancing. Melalui fasilitas yang diwadahi, pengunjung yang datang dapat menikmati berbagai olahan tradisional khas Bali dalam satu tempat sehingga tidak harus berpindah dari tempat satu ketempat lainnya untuk dapat menikmati olahan tradisional khas Bali. Konsep dasar yang digunakan untuk merancang Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar adalah "Pelestarian, Edukatif dan Variatif" pada tempat ini bertujuan agar dapat membantu civitas dalam menikmati semua fasilitas di tempat ini dengan baik dan maksimal. Penerapan tema Neo-Vernakular yang diterapkan pada rancangan diantaranya terkait bentuk yang memadukan konsep tradisional dengan modern, material yang digunakan seperti batu bata, atap bubungan dan pemakaian atap miring. Menggunakan warna yang kuat dan kontras.

Kata kunci : Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali, Neo-Vernakular

ABSTRACT

Bali is become well known internationally as an island with its natural beauty, art and culture. Traditional Balinese culinary tourism, which is one of the local cultures, has an important role because food can also be a center of tourist experience. Gianyar is one of a regency in Bali which has the potential to build a traditional culinary center. The Balinese Traditional Culinary Center in Gianyar Regency has a dining facility that provides a variety of traditional Balinese preparations; in addition to that, accommodated facilities include cooking class, multipurpose building, playground, open stage, drive thru and fishing pond. Through the facilities provided, visitors who come can enjoy a variety of traditional Balinese preparations in one place so they do not have to move from one place to another to be able to enjoy traditional Balinese preparations. The basic concept used to design the Balinese Traditional Culinary Center in Gianyar Regency is "Preservation, Educational and Variative" in this place aiming to be able to assist the civitas in enjoying all facilities in this place properly and optimally. The application of the Neo-Vernacular theme applied to the design includes forms that combine traditional concepts with modern, used materials such as bricks, ridge roofs and the use of sloping roofs. Use strong colors and contrast.

Keywords : Traditional Balinese Culinary Center, Neo-Vernacular

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki berbagai jenis makanan tradisional hampir di setiap provinsinya, begitu pula Provinsi Bali. Makanan tradisional bagi masyarakat Bali merupakan salah satu budaya yang diwariskan sejak generasi terdahulu hingga bahkan sekarang. Di Bali makanan tradisional lahir & berkembang, ketika bahan makanan awalnya hanya digunakan sebagai bahan obat-obatan saja. Olahan makanan bagi masyarakat Bali terbagi menjadi 2 (dua)

kategori yaitu makanan untuk upacara dan makanan untuk jamuan, hal ini menunjukkan bahwa munculnya makanan tradisional khas Bali terkait dengan kebudayaan umat Hindu di Bali.[1]

Makanan tradisional khas Bali sekarang sudah mulai diminati oleh masyarakat lokal, baik wisatawan domestik ataupun wisatawan mancanegara. Hal tersebut dikarenakan rasa makanan tradisional Bali terutama yang berjenis lauk memiliki rasa yang berbeda dengan makanan jenis lauk dari daerah lainnya, seperti makanan dari pulau Jawa yang cenderung memiliki rasa manis, sedangkan rasa dari makanan tradisional khas Bali memiliki rasa yang pekat dan pedas. Rasa pekat dan pedas dari makanan tradisional khas Bali berasal dari penggunaan bumbu yang banyak menggunakan jenis rempah-rempah. Jenis bumbu ini biasa disebut bumbu *genep* (genap) oleh masyarakat Bali. Dengan penggunaan bumbu *genep* (genap) tersebut menyebabkan makanan tradisional Bali memiliki rasa berbeda dan hanya dapat dijumpai disini.

Saat ini terdapat banyaknya usaha-usaha bidang kuliner tradisional yang bermunculan dari beberapa kabupaten-kabupaten yang ada di Bali. Banyaknya pedagang-pedagang menyebabkan fasilitas pasar yang disediakan oleh pemerintah daerah dirasakan kurang, salah satunya pengadaan pasar malam yang terdapat di Kabupaten Gianyar. Pasar *senggol* sebagai lokasi pedagang makanan tradisional yang terdapat di Kabupaten Gianyar memberi 2 (dua) dampak yaitu dampak positif dan dampak negatif. Dampak negatif yang ditimbulkan yaitu banyak pedagang yang berjualan mengambil bahu jalan sehingga menyebabkan kemacetan. Selain itu kota menjadi kotor karena banyaknya sampah sisa dagangan yang tidak dikelola dengan baik, serta cara pengolahan makanan yang terkadang kurang higienis, terutama bagi wisatawan. Sedangkan dampak positif yang ditimbulkan dengan adanya usaha-usaha warung yang menawarkan makanan tradisional khas Bali meluasnya penikmat makanan, yaitu banyak masyarakat lokal golongan menengah ke bawah yang juga dapat menikmati makanan tersebut, bahkan makanan tradisional tidak menjadi milik wisatawan saja. Dampak positif lainnya yang ditimbulkan adalah meningkatnya pendapatan bagi pemerintah di setiap Kabupaten sehingga dapat melestarikan makanan tradisional khas Bali.

Kabupaten Gianyar mempunyai tempat-tempat yang indah untuk dikunjungi seperti: Pura Tirta Empul, Pura Puseh Desa Batuan, Candi Gunung Kawi, Bali Safari & Marine Park, Museum Blanco Renaissance Goa Gajah, Bali Zoo, Air Terjun Tegenungan, Bukit Campuhan dan Taman Kupu-kupu. Selain itu Kabupaten Gianyar adalah pusat seni yang ada di Pulau Bali sehingga potensi yang dimiliki untuk mengembangkan usaha di bidang kuliner sangat besar melihat dari restoran-restoran yang sudah terkenal yang ada di Kabupaten Gianyar, diantaranya: Bebek Bengil, Bebek Tepi Sawah, Bale Udang Mang Engking, dan masih banyak lagi restoran yang ada di Kabupaten Gianyar. Hal tersebut yang menjadi pertimbangan untuk membuat suatu wadah "Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali". Selain itu dengan adanya "Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali" di Kabupaten Gianyar dapat mewadahi keinginan masyarakat yang ingin menikmati berbagai macam makanan tradisional khas Bali di satu tempat serta dapat menawarkan fasilitas yang belum ditawarkan di tempat makan tradisional lainnya. Contohnya seperti adanya *drive thru* untuk memudahkan pengunjung yang hanya ingin membeli olahan tradisional Bali untuk dibawa pulang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

- a. Apa konsep dasar dan tema perancangan Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar ?
- b. Apa program kegiatan yang akan diwadahi dalam Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar ?
- c. Bagaimana konsep perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar ?

II. LANDASAN TEORI

2.1 Pengertian Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali

- a. Pusat berarti tempat yang ditengah-tengah dan menjadi sasaran dan perhatian. Sehingga pusat yang dimaksudkan pada judul Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali adalah letak yang menjadi sasaran serta menawarkan Kuliner Tradisional Bali.[2]

- b. Kuliner Tradisional Khas Bali berarti olahan dari zaman dahulu yang masih dipertahankan sampai saat ini yang diracik dengan bumbu khas Bali yang biasa disebut bumbu *genep*.
- c. Di Kabupaten Gianyar
 - 1) Di adalah salah satu kata depan dalam Bahasa Indonesia yang menyatakan suatu tempat dan lokasi.
 - 2) Kabupaten Gianyar adalah pusat dari seni yang ada di Bali sehingga menjadi tujuan para wisatawan yang berlibur ke Bali, selain seni dan budaya Gianyar juga memiliki banyak tempat-tempat yang indah untuk dikunjungi. Berdasarkan uraian-uraian diatas dapat disimpulkan mengenai pengertian dari Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar, yaitu suatu tempat yang menjadi sasaran dan perhatian dari masyarakat, sehinggatempat tersebut selain menjual makanan tradisional serta memberikan fasilitas tempat duduk dalam jumlah memadai dan akan dibangun di Kabupaten Gianyar.

2.2 Jenis Makanan Tradisional Khas Bali

Makanan tradisional Bali memiliki berbagai macam jenis yang terdapat di pulau Bali. Makanan tradisional Bali dapat dibagi menjadi 3 (tiga) kategori yaitu makanan tradisional untuk lauk, jajan-jajan tradisional, dan minuman.

III. STUDI PENGADAAN PUSAT KULINER TRADISIONAL KHAS BALI DI KABUPATEN GIANYAR

3.1 Studi Kelayakan Pengadaan Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar

Studi kelayakan pengadaan Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar dilakukan dengan analisi S.W.O.T. Sebuah analisis yang dilakukan dengan pendekatan-pendekatan terhadap strenght (kekuatan), weakness (kelemahan), opportunities (peluang/kesempatan) dan threatening (tantangan).

3.2 Konsep Dasar

Dari beberapa unsur dasar yang tersirat dalam pengertian, fungsi dan tujuan Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar ini, maka rumusan konsep dasar untuk Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali ini adalah “*Pelestarian, Edukatif dan Variatif*”.

3.3 Tema Rancangan

Berdasarkan pendekatan fungsi, pengguna, kegiatan dan pelayanan, maka perwujudan bangunan pada Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar diharapkan mampu mencerminkan fungsi utama dari segala kegiatan kuliner.

Maka tema yang dipilih “*Neo-Vernakular*”. Tema ini dipilih karena merupakan arsitektur yang menggabungkan antara tradisional dengan non tradisional, modern dengan setengah nonmodern, perpaduan yang lama dengan yang baru. Dalam timeline arsitektur modern, vernakular berada pada posisi arsitektur modern awal dan berkembang menjadi *Neo-Vernakular* pada masa modern akhir setelah terjadi eklektisme dan kritikan-kritikan terhadap arsitektur modern.[3]

IV. PROGRAM PERANCANGAN ARSITEKTUR

4.1 Pelaku Kegiatan/Civitas

Pelaku kegiatan/civitas dari Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Kelompok Civitas

Pelaku Kegiatan Utama	Pelaku Kegiatan Penunjang	Pelaku Kegiatan Service
➤ Wisatawan asing	○ <i>General Manager</i>	○ <i>Maintenance Supervisor</i>
➤ Wisatawan domestic	○ <i>Suervisor</i>	○ <i>Staff ME</i>

➤ Wisatawan lokal	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Manager Administrasi</i> ○ <i>Manager Operasional</i> ○ <i>Staff Administrasi & Keuangan</i> ○ <i>Staff Operasional</i> ○ <i>Kasir</i> ○ <i>Pramusaji</i> ○ <i>Cleaning Service</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Staff Security</i> ○ <i>Staff Housekeeping</i> ○ <i>Staff Laundry</i>
-------------------	--	--

Sumber : Analisa Pribadi, 2019

Pelaku kegiatan dibedakan menjadi tiga, yaitu pelaku kegiatan utama, pelaku kegiatan penunjang dan pelaku kegiatan servis.

4.2 Besaran Ruang

Besaran ruang Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali di Kabupaten Gianyar adalah :

Tabel 2. Besaran Ruang

No	Fasilitas	Luas (m ²)
1	Restoran Utama	2.148,23
2	Cooking Class	477,87
3	Restoran	234,76
4	Ruang Pengelola	187,36
5	Ruang Service	172,62
5	Fasilitas Penunjang	2.400,00
6	Area Parkir Pengunjung	826,79
7	Area Parkir Pengelola	778
Total		7.225,63

Sumber : Analisa Pribadi, 2019

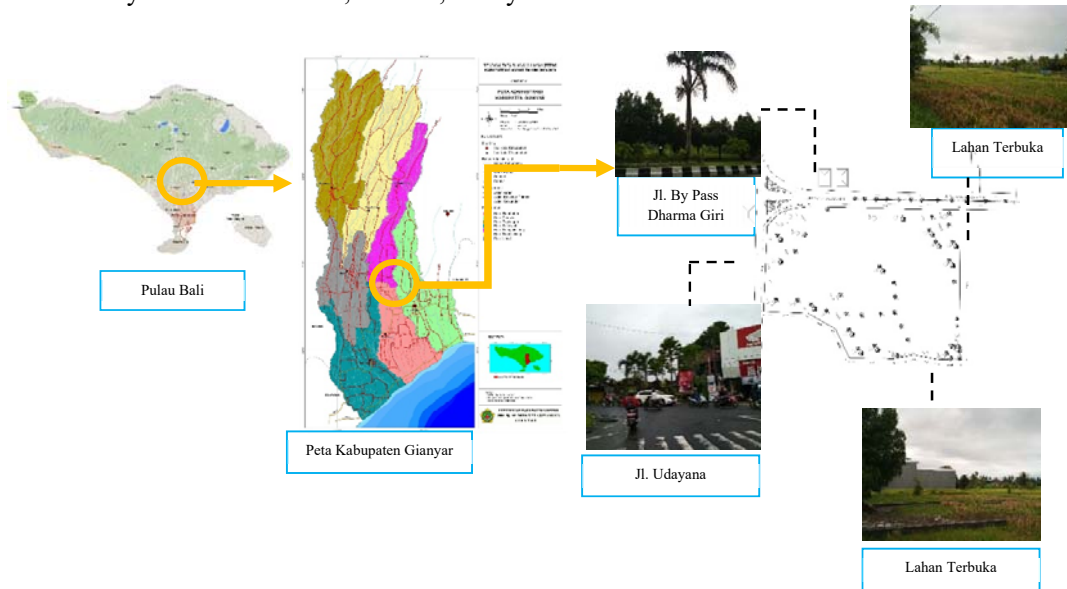
Dari besaran ruang diatas fasilitas penunjang yang memiliki luas paling besar, sedangkan yang memiliki luasan paling kecil adalah ruang servis

4.3 Kebutuhan Luas Tapak

$$\begin{aligned}
 \text{Luas Tapak} &= \text{Luas lantai dasar bangunan KDB} \\
 &= 7.225,63 \text{ m}^2 \times 100/40 \\
 &= 18.064 \text{ m}^2 \\
 &= 1.8 \text{ Ha}
 \end{aligned}$$

4.4 Lokasi Site

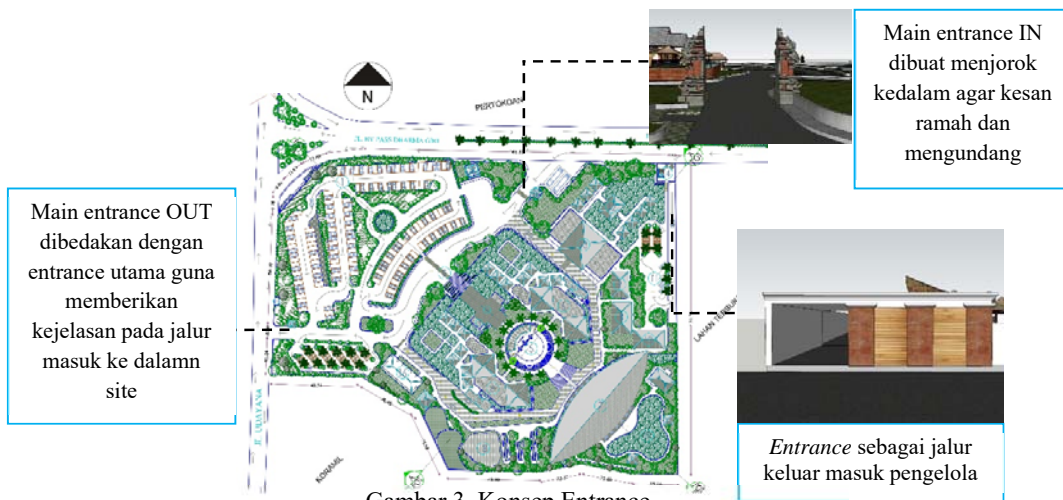
Lokasi dari Perencanaan dan Perancangan Pusat Kuliner Tradisional Khas Bali ini terletak di Jalan By Pass Dharma Giri, Buruan, Gianyar.



Gambar 2. Lokasi Site
Sumber : Analisa Pribadi, 2019

V. KONSEP PERANCANGAN ARSITEKTUR

5.1. Konsep Entrance



Gambar 3. Konsep Entrance
Sumber : Analisa Pribadi, 2019

Pencapaian kedalam site melalui Jalan By Pas Dharma Giri disebelah Utara site. Pintu masuk dan keluar dibedakan yang bertujuan untuk menghindari sirkulasi silang pada kendaraan di dalam site.

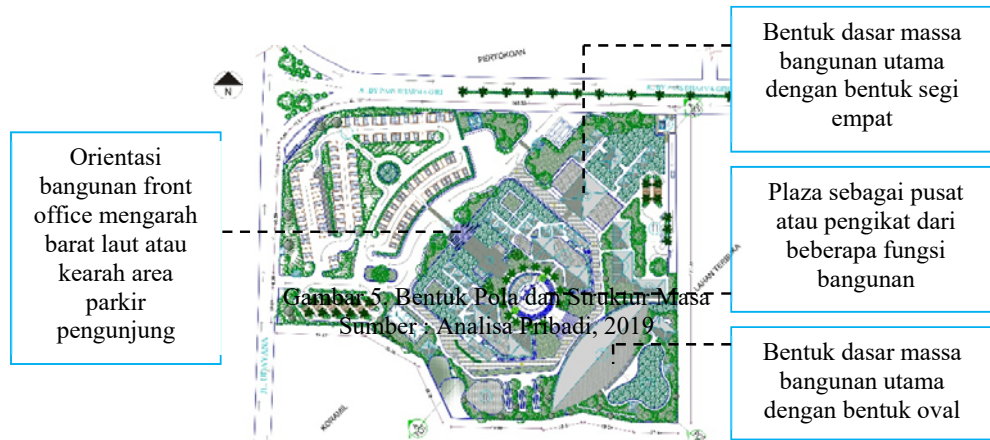
5.2. Konsep Tampilan Bangunan



Gambar 4. Konsep Tampilan Bangunan
Sumber : Analisa Pribadi, 2019

5.3. Bentuk Pola dan Struktur Masa

Bentuk dasar yang digunakan adalah bentuk segi empat, dengan perkembangannya dalam bentuk segi empat panjang dan lingkaran. Dengan pola massa bangunan yang digunakan adalah pola cluster dengan pusat berada di area natah dengan jumlah massa majemuk dengan adanya sebuah *open space* berupa kebun/taman sebagai pengikat antara bangunan yang satu dengan bangunan yang lainnya.

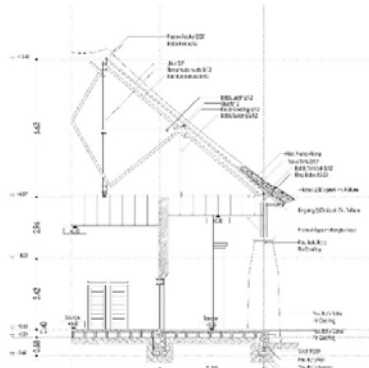


5.4. Konsep Struktur



Gambar 6. Struktur Pipa Baja
Sumber : Analisa Pribadi, 2019

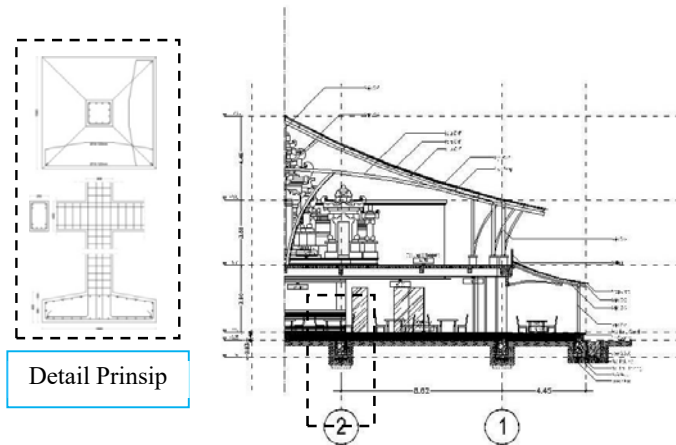
Upper structure, menggunakan struktur pipa baja *expose*, dengan penutup atap sirap sebagai wujud penerapan tema Neo-Vernakular.



Gambar 7. *Super Structure*
Sumber : Analisa Pribadi, 2019

Super structure, menggunakan sistem terbuka dengan menerapkan tiang kayu/*sesaka* pada fungsi bangunan utama seperti *cooking class* dan restoran.

Sub structure, sesuai dengan keadaan tanah pada tapak yang cukup stabil, maka pada kaki bangunan menggunakan pondasi batu kali dan foot plat.



Gambar 8. *Sub Structure*
Sumber : Analisa Pribadi, 2019

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Mirna Agung, Nanik. (2011). Pawon Bali, 60 Resep Masakan Khas Bali. Gramedia Pustaka Utama : Indonesia
- [2]. Poerwadarminta. W.J.S 1976, Kamus Umum Bahasa Indonesia. PN Balai Pustaka
- [3]. Leon Krier. 1971. Pengertian Arsitektur Neo-Vernakular