

REKREASI KULINER BETAWI DI MANGGA BESAR

Giovanni Gunawan¹⁾, Franky Liauw²⁾

¹⁾Program Studi S1 Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tarumanagara,
giovannigunawan99@gmail.com

²⁾ Program Studi S1 Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tarumanagara, frankyl@ft.untar.ac.id

Masuk: 23-01-2022, revisi: 01-03-2022, diterima untuk diterbitkan: 28-03-2022

Abstrak

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar untuk bertahan hidup. Indonesia merupakan negara yang beraneka ragam kulinernya. Di Indonesia makanan sudah menjadi bagian dari budaya. Sayangnya muncul fenomena terutama di kota-kota besar dimana generasi muda lebih menyukai kuliner non-tradisional yang menyingkirkan posisi kuliner tradisional. Rekreasi kuliner merupakan gaya hidup yang mulai muncul belakangan ini. Bagi orang yang suka berekreasi, belum lengkap rasanya jika belum mencoba makanan khas suatu daerah. Makanan yang disediakan di tiap daerah juga bervariasi. Suku Betawi merupakan pelopor identitas budaya dan budaya DKI Jakarta dan pelestarian budaya kuliner Betawi akan mempengaruhi masyarakat baik pengusaha maupun konsumen. Metode metafora dan eksperimental diambil sebagai pendekatan dalam mendesain dimana bentuk piring diambil sebagai dasar bentuk bangunan. Piring kemudian disusun secara horizontal, vertikal, dan dengan kemiringan yang beragam untuk membuat pengalaman ruang yang unik dan menarik. Dengan adanya Rekreasi Kuliner Betawi di Mangga Besar akan membawa banyak manfaat bagi para penikmat kuliner dan bagi industri makanan di kawasan Mangga Besar, sehingga dapat memenuhi berbagai kebutuhan kuliner. Alhasil, makanan khas Betawi bisa dikenal masyarakat luas dan membantu melestarikan makanan Betawi.

Kata kunci: Betawi; Kuliner; Rekreasi

Abstract

Food is one of the basic survival needs. Indonesia is a country with a wide variety of cuisines. In Indonesia, food has become part of the culture. Unfortunately, there is a phenomenon, especially in big cities, where the younger generation prefers non-traditional culinary that gets rid of the position of traditional culinary. Culinary recreation is a lifestyle that has emerged recently. For people who like recreation, it's not complete if you haven't tried the specialties of a region. The food provided in each region also varies. The Betawi tribe is a pioneer of DKI Jakarta's cultural and cultural identity and the preservation of Betawi culinary culture will affect the community, both entrepreneurs and consumers. Metaphorical and experimental methods are taken as an approach in designing where the shape of the plate is taken as the basis for the shape of the building. The plates are then arranged horizontally, vertically, and with various inclinations to create a unique and interesting space experience. The existence of Betawi Culinary Recreation in Mangga Besar will bring many benefits for culinary connoisseurs and for the food industry in the Mangga Besar area, so that they can meet various culinary needs. As a result, Betawi food can be known by the wider community and help preserve Betawi food.

Keywords: Betawi; Culinary; Recreation

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan masakan yang beragam dan terkenal dengan cita rasa yang beragam, dipengaruhi oleh berbagai budaya dan sejarah yang kaya. Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar untuk bertahan hidup. Namun di Indonesia, makanan adalah bagian dari budaya yang unik dan kaya. Karena letak geografis Indonesia, berbagai pengaruh budaya

menciptakan berbagai masakan Indonesia. Kombinasi bumbu, rasa dan teknik memasak. Budaya kuliner ini mendefinisikan Indonesia sebagai unik dan menarik. Sayangnya, ada fenomena di mana generasi muda lebih menyukai hidangan non-tradisional, yang mengubah posisi hidangan tradisional.

Makanan tradisional sangat erat kaitannya dengan tradisi lokal (Winarno, 1993) dan didefinisikan sebagai warisan makanan yang diwarisi masyarakat lokal dan menciptakan pengalaman sensorik. Makanan tradisional terdiri dari masakan yang sesuai dengan selera manusia, sesuai dengan keyakinan agama masyarakat, dan dibuat dari bahan-bahan dan rempah-rempah yang tersedia secara lokal, juga dikonsumsi secara turun temurun (Sastroamidjojo, 1995).

Kota Jakarta merupakan salah satu kota metropolitan terbesar di Indonesia dengan jumlah penduduk 10.467.000 jiwa. Banyaknya penduduk di Jakarta menyebabkan tingginya pula penduduk yang mencari tempat rekreasi. Rekreasi kuliner merupakan gaya hidup yang muncul belakangan ini. Gaya hidup ini dipengaruhi oleh sifat dasar manusia yang membutuhkan makanan untuk dikonsumsi setiap hari, mulai dari makanan sederhana hingga makanan mewah, terutama yang berkaitan dengan dapur. Apalagi bagi orang yang suka berekreasi, belum lengkap rasanya jika belum mencoba makanan khas dari suatu daerah yang dikunjungi, makanan yang disediakan di setiap daerah juga bervariasi.

Kawasan Mangga Besar merupakan salah satu kawasan kuliner terbesar yang ada di Jakarta. Mangga Besar juga memiliki lalu lintas manusia yang tinggi dikarenakan pedagang informal (gerobak, tenda, dll.) yang ada di kawasan ini. Mangga Besar juga dilayani transportasi umum berupa TransJakarta, kereta, dan juga ojek *online*.

Suku Betawi merupakan pelopor identitas budaya dan budaya DKI Jakarta dan pelestarian budaya kuliner Betawi akan mempengaruhi masyarakat baik pengusaha maupun konsumen. Hal ini juga dapat merangsang keinginan masyarakat untuk melestarikan budaya dan lingkungan dimana keberlanjutan masakan tradisional tergantung pada ketersediaan alam sebagai pemasok bahan kuliner.

Rumusan Permasalahan

1. Bagaimana peran arsitektur dalam upaya pengembangan kuliner tradisional Betawi?
2. Bagaimana cara mendesain tempat rekreasi yang mendorong pengunjung untuk menggemar kembali kuliner Betawi?

Tujuan

1. Mengenalkan masyarakat kepada kuliner Betawi agar dapat semakin digemari.
2. Membuat arsitektur yang memudah kegiatan masyarakat agar terjadi interaksi sosial dengan kuliner Betawi sebagai media interaksi.

2. KAJIAN LITERATUR

Definisi Tipologi

Tipologi dapat didefinisikan sebagai konsep pengelompokan kelompok objek berdasarkan kesamaan sifat dasar, dan tipologi juga dapat diartikan sebagai tindakan berpikir dalam konteks pengelompokan (Moneo, 1978).

Tipologi Arsitektur berkaitan dengan elemen pembentuk bangunan atau objek arsitektur. Menurut Vitruvius dalam *The Ten Books of Architecture* menyebut adanya tiga elemen yang

dibutuhkan untuk bangunan yang baik: firmitas (kekokohan), utilitas (fungsi), dan venustas (keindahan).

Tipologi dalam Arsitektur

Menurut Sulistijowati (1991:12), pengenalan tipologi akan mengarah pada upaya untuk mengelompokkan, mengelompokkan atau mengklasifikasikan berdasar aspek atau kaidah tertentu. Sehingga menurut Raphael Moneo tipologi arsitektur diklasifikasikan sebagai berikut:

1. Tipologi berdasar konfigurasi bentuk dan ruang (firmitas),
Pada kompleks perumahan terdapat tipe kluster, linier, radial, innercourt, duplex, Lorong, dll.
2. Tipologi berdasar fungsi bangunan (utilitas),
Fungsi bangunan peribadatan yang secara sederhana dapat dibagi berdasarkan agamanya, seperti bangunan masjid, gereja, pura, dan kelenteng.
3. Tipologi berdasar citra atau langgam (venustas).
Gaya bangunan yang meminjam atau terinspirasi dari langgam arsitektur yang sudah ada seperti klasik, neo klasik, postmodern, kontemporer, tradisional, dll.

Sedangkan menurut Anthony Vidler (2015), adalah studi tentang kombinasi elemen yang memungkinkan organisme arsitektur dikelompokkan berdasarkan jenis yang diidentifikasi dalam kelas memungkinkan perbandingan dalam kasus khusus. Klasifikasi ini tidak menyangkut tema pada waktu tertentu (rumah, candi, dll.) tetapi membahas contoh-contoh konkret dari satu tema dalam satu periode atau periode yang terikat oleh kepermanenan dan karakteristik tetap.

Metode Analisa Tipologi

Sebagai sebuah metode, tipologi dapat digunakan untuk menganalisa perubahan yang menyangkut bentuk dasar, fungsi, dan perkembangan bangunan dari bentuk dasar sampai bentuk sekarang. Dari hasil analisa tersebut maka sebuah objek arsitektural dapat diklasifikasikan ke dalam tipe yang sudah ada. Sebagai sebuah metode, tipologi juga dapat digunakan untuk membedakan antara satu tipe dengan tipe yang lain.

Menurut Rafael Moneo, analisis tipologi dibagi menjadi 3 langkah sebagai berikut:

- a. Analisis tipologi dengan menggali sejarah untuk mengetahui ide awal suatu komposisi atau mengetahui asal-usul suatu objek arsitektural;
- b. Analisis tipologi dengan mengetahui fungsi suatu objek;
- c. Analisis tipologi dengan mencari bentuk sederhana suatu objek melalui bentuk dasarnya.

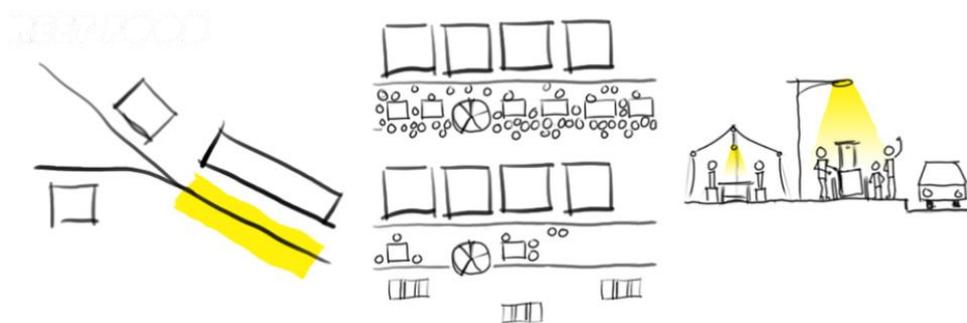
Kuliner Betawi

Masakan tradisional didasarkan pada lingkungan yang menyediakan sumber daya alam untuk digunakan dalam konsumsi makanan (Mustika dan Apriliani, 2013). Beberapa bahan kuliner yang erat kaitannya dengan kehidupan kuliner masyarakat Betawi adalah Secang, Bunga Duren, Enau, Asam Adis, Jinten, Kapulaga, Kapulaga, Bunga Lawang, Kelapa, Temu Kunci dan Pucung.

Tipologi Tempat Makan

• *Street Food*

Berada di pinggir jalan dan dapat berupa tenda, gerobak, atau bentuk tidak permanen lainnya. Sketsa menggambarkan perubahan suasana antara malam dan siang hari. Pencahayaan yang seadanya menggunakan pencahayaan yang ada seperti lampu jalan atau ditambah dengan lampu sendiri.



Gambar 1. Sketsa Suasana *Street Food*
Sumber: Penulis, 2021

- **Quick Service Food**

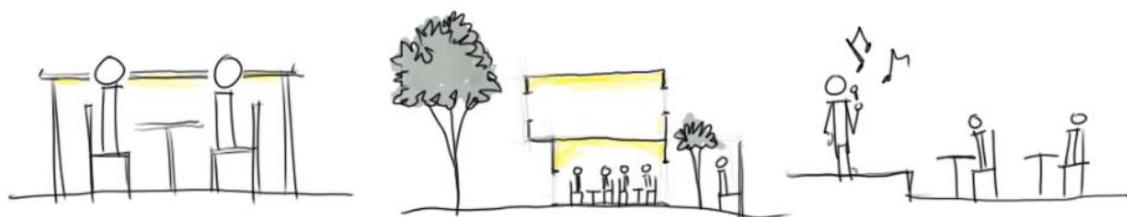
Berada di daerah komersial, jalan yang sibuk, area turis, taman, dll. Pelayanan restoran yang bergerak cepat, lebih banyak melayani kelompok kelas menengah ke bawah. Pencahayaan terang memberikan efek untuk makan lebih cepat kepada pengunjung.



Gambar 2. Sketsa Suasana *Quick Service Food*
Sumber: Penulis, 2021

- **Fine Dining, Café, Bar**

Suasana yang dibuat nyaman dan menyenangkan sehingga pengunjung lebih lama berada di dalamnya. Kualitas ruang dan pencahayaan yang beragam diberikan kepada pengunjung. Kualitas ruang yang beragam diberikan kepada pengunjung dan menggunakan pencahayaan yang lebih redup. Letak duduk berdekatan dan diberikan privasi lebih kepada pengunjung. Penampilan langsung terkadang diadakan untuk menghibur pengunjung yang menunggu pesanan.



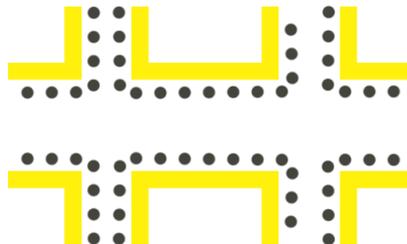
Gambar 3. Sketsa Suasana *Fine Dining, Cafe, Bar*
Sumber: Penulis, 2021

Pola Perdagangan Kaki Lima

Menurut McGee dan Yeung pedagang kaki lima memiliki 3 pola (persebaran, pelayanan, dan pengelolaan yaitu:

Pola Persebaran

- **Pola Persebaran Memanjang**

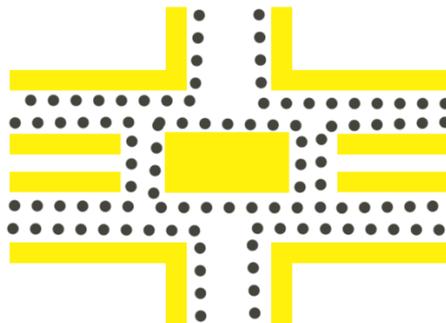


Gambar 4. Pola Persebaran Memanjang

Sumber: McGee dan Yeung (Dalam Surya, 2006) – Digambar Ulang oleh Penulis, 2022

Pola persebaran ini ditentukan pola jaringan jalan. Aktivitas jasa sektor informal (PKL) menggunakan pola persebaran memanjang terjadi pada sepanjang atau pinggir jalan primer atau dalam jalan-jalan penghubungnya.

- **Pola Persebaran Mengelompok**



Gambar 5. Pola Persebaran Mengelompok

Sumber: McGee dan Yeung (Dalam Surya, 2006) – Digambar Ulang oleh Penulis, 2022

Pola sebaran ini terdapat di ruang terbuka, taman, lapangan, dan lain-lain. Biasanya terjadi di pintu masuk jalan, di pinggiran pasar umum atau ruang terbuka. Pola ini terjadi karena konsentrasi atau pengelompokan para pedagang yang memiliki sifat yang sama atau berhubungan dengan pembeli. Bisnis dengan model ini banyak ditemukan di ruang terbuka (taman, lapangan, dll.) yang biasanya terdapat pedagang makanan dan minuman.

Pola Pelayanan

- **Pola Pelayanan Tidak Menetap**

Satuan ini ditunjukkan dengan struktur perdagangan fisik yang mudah diangkut, atau dengan kata lain ciri utama dari satuan ini adalah pedagang asongan yang menjual barangnya berpindah-pindah dari satu tempat ke tempat lain.

- **Pola Pelayanan Setengah Menetap**

Ciri utama unit ini adalah pedagang asongan yang menetap di suatu tempat dalam jangka waktu tertentu dan kemudian berpindah setelah masa penjualan selesai (siang atau malam).

- **Pola Pelayanan Menetap**

Ciri utama unit ini adalah para pedagang kaki lima yang menjual dagangannya tinggal di suatu tempat tertentu.

Pola Pengelolaan

- **Pola Pengelolaan Lokasional**

Sektor informal harus menempati tempat yang sesuai dengan rencana pengelolaan masing-masing kota.

- **Pola Pengelolaan Struktural**

Pemerintah kota di kawasan Asia Tenggara berdasarkan penelitian McGee dan Yeung (dalam Surya, 2006) lebih sering, tetapi tidak selalu berhasil menerapkan model manajemen pekerjaan, bantuan, dan pinjaman.

3. METODE

Metode Metafora

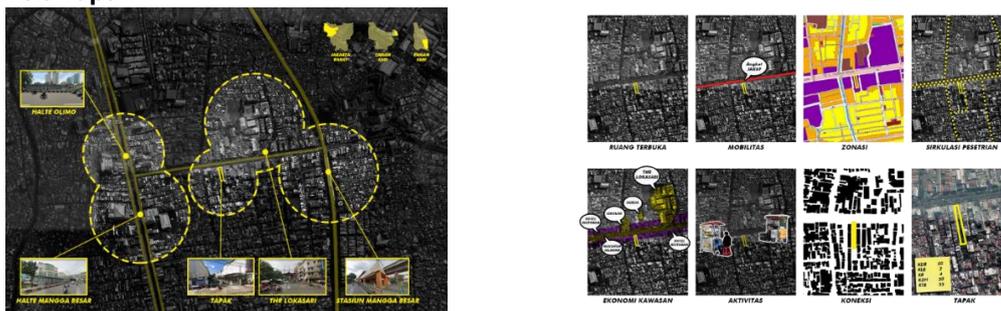
Menurut beberapa ahli, metafora dapat didefinisikan sebagai sebuah cara memahami dan mengalami satu hal dalam hubungannya dengan hal lain. Proyeksi metaforis adalah salah satu cara mendasar untuk struktur, membuat koneksi baru, dan merekonstruksi pengalaman. Metafora sering kali dapat menciptakan ciri-ciri baru dalam suatu objek atau situasi (Sutanto, 2020). Dalam proyek ini bentuk metafora yang diambil adalah piring, sebuah alas yang sering digunakan untuk makan.

Metode Eksperimental

Arsitektur eksperimental adalah bidang desain arsitektur yang berkaitan dengan pengembangan proyek konseptual yang menantang praktik konvensional dalam semangat spekulasi. Tujuan utamanya adalah untuk mengeksplorasi proses pemikiran asli dan mengembangkan "pemikiran", "alat", "metodologi", "desain", juga "gambar" yang inovatif (Sutanto, 2020). Piring yang telah disebutkan di atas disusun secara horizontal, vertikal, dan dengan kemiringan yang berbeda menciptakan suasana ruang yang beragam.

4. DISKUSI DAN HASIL

Analisis Tapak



Gambar 6. Analisa Tapak

Sumber: maps.google.com – Digambar ulang oleh Penulis, 2022

Tapak berada di Jl. Raya Mangga Besar, Kelurahan Taman Sari, Kecamatan Taman Sari Jakarta Barat, dimana terdapat banyak restoran, tempat hiburan, dan tempat ibadah. Kelurahan ini dan juga berada di dalam kawasan pemukiman. Kawasan Taman Sari juga didominasi oleh etnis Tionghoa dan Melayu karena Kelurahan ini dekat dengan kawasan Pecinan yaitu Glodok. Kawasan ini juga telah terintegrasi dengan moda transportasi seperti halte Olimo, stasiun Mangga Besar, dan angkutan umum lainnya. Selain itu, kawasan ini juga merupakan salah satu Kawasan kuliner terbesar di Ibu Kota Jakarta.

Tapak dikelilingi oleh TOD dengan jarak 500m dari Halte TransJakarta Besar dan Halte TransJakarta Olimo dan 600m dari Stasiun Mangga Besar. Juga difasilitasi dengan angkot Jak69 yang ada di depan tapak. Tapak dikelilingi oleh pemukiman penduduk berpotensi sebagai tempat untuk memperkenalkan kuliner tradisional Betawi.

Dikelilingi oleh tingkat sirkulasi yang tinggi sehingga berpotensi untuk meningkatkan pendapatan. Selain pemukiman tapak juga dikelilingi oleh bisnis restoran. Diharapkan proyek dapat menjadi sinergi dengan bisnis-bisnis eksisting yang sudah ada di sekelilingnya. Selain itu ditemukan juga gereja, sekolah, dan hotel yang diharapkan dapat menjadi atraksi atau aktivitas yang banyak ditemui sekitar tapak adalah pedagang makanan kaki lima. Pedagang ini mulai aktif berjalan pada malam hingga pagi hari.

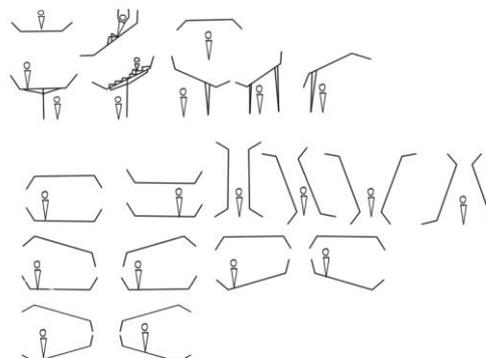
Konsep Perancangan

Rekreasi kuliner merupakan gaya hidup yang muncul belakangan ini. Gaya hidup ini dipengaruhi oleh sifat dasar manusia yang membutuhkan makanan untuk dikonsumsi setiap hari, mulai dari makanan sederhana hingga makanan mewah, terutama yang berkaitan dengan dapur. Apalagi bagi orang yang suka berekreasi, belum lengkap rasanya jika belum mencoba makanan khas dari suatu daerah yang dikunjungi, makanan yang disediakan di setiap daerah juga bervariasi.

Dengan adanya Rekreasi Kuliner Betawi di Mangga Besar akan membawa banyak manfaat bagi para penikmat kuliner dan bagi industri makanan di kawasan Mangga Besar, sehingga dapat memenuhi berbagai kebutuhan kuliner. Alhasil, makanan khas Betawi bisa dikenal masyarakat luas dan membantu melestarikan makanan Betawi.

Rekreasi Kuliner Betawi di Mangga Besar menggunakan konsep perancangan yang mengambil nilai informalitas dari Kawasan Mangga Besar, salah satunya lewat sistem pelayanan yang setengah menetap. Dimana pedagang menetap di suatu tempat dalam jangka waktu tertentu dan kemudian berpindah setelah masa penjualan selesai. Untuk menyatukan pedagang-pedagang itu dibutuhkan sistem yang terintegrasi agar dapat mempengaruhi pengalaman rekreasi pengunjung. Kemudian bentuk kuliner *street food* akan menjadi dasar dalam merancang konsep dan bentukan ruang.

Piring Sebagai Bentuk Arsitektur



Gambar 7. Sketsa Piring Sebagai Arsitektur
Sumber: Penulis, 2021

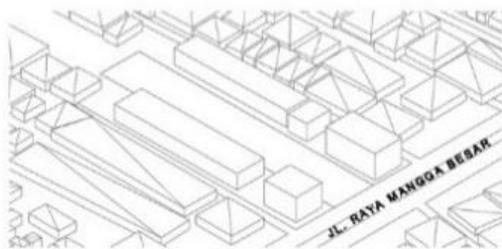
Piring merupakan salah satu alat yang sering digunakan pada saat kegiatan makan, piring memiliki berbagai karakter seperti; alas, bentuk sederhana, fleksibel, dan melayani. Piring

tersebut bila disusun secara vertikal menghasilkan suatu bentuk susunan pelat yang tidak beraturan, yang nantinya sifat fleksibel akan berfungsi sebagai alas untuk menyajikan makanan. Agar dapat diapresiasi dengan baik, karakter akan diterapkan pada objek menciptakan suasana wisata yang dapat memenuhi berbagai kebutuhan kuliner dan dibantu dengan memanfaatkan potensi ruang luar dalam satu objek unit wisata kuliner yang dirancang, sehingga wisata kuliner memiliki kekhasan diantara bangunan yang ada.

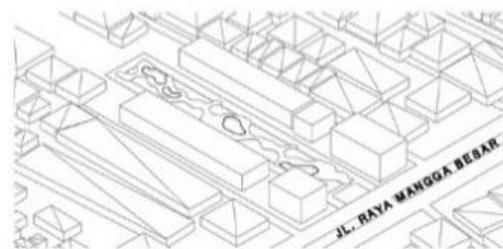
Skema Desain

Desain dimulai dengan memperhatikan peraturan yang berlaku seperti KDB, KLB, KDH, KTB, dan survei lapangan yang dilakukan secara daring. Gubahan terbentuk dari kebutuhan ruang yang tercipta dari peraturan tersebut. Tapak berbentuk persegi panjang dengan axis Utara – Selatan sehingga massa bangunan dibuat secara semi *outdoor* untuk memperbanyak sirkulasi udara dan penyinaran matahari. Lalu massa bangunan dibuat *solid void* agar menyesuaikan diri dengan program dan memberi kesan rekreasi yang ruang dalam dan luarnya menyatu. Tapak memiliki 1 akses masuk di sisi utara yang berada di Jalan Raya Mangga Besar untuk menjadi perpanjangan atau ekstensi dari Jalan Raya Mangga Besar itu sendiri.

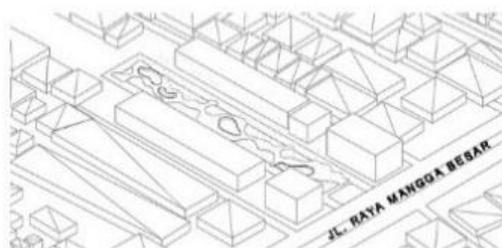
Posisi tapak yang berada di antara dua halte moda transportasi yaitu Halte Transjakarta Olimo dan Halte Transjakarta Mangga Besar di bagian Barat dan Stasiun Kereta Mangga Besar di sebelah Timur sehingga proyek dapat difungsikan sebagai titik pertemuan 24 jam diantara transportasi tersebut. Bangunan diberi vegetasi dan tanaman asli Betawi yang digunakan dalam kuliner Betawi yang dapat digunakan dalam masakan yang disajikan dalam proyek.



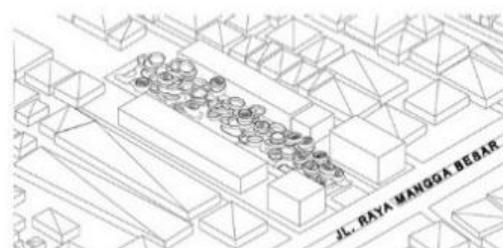
Tapak terletak di kelurahan Taman Sari, Kecamatan Mangga Besar. Tapak merupakan infill diantara dua bangunan ruko dan dibentuk massa setara bangunan 4 lantai agar mengikuti skyline kawasan



Maksimalkan vegetasi, landscape, dan sirkulasi pengunjung di lantai dasar sebagai shading. Jalari yang menjorok masuk ke dalam tapak untuk digunakan sebagai perpanjangan jalan saat malam hari.



Aksesibilitas agar gubahan terkoneksi satu sama lain tanpa menghilangkan view dari luar ke dalam tapak. Struktur Kolom baja yang menopang modul bangunan piring. Dibuat dengan kemiringan dan berbentuk seperti batang pohon untuk menambahkan faktor estetika.



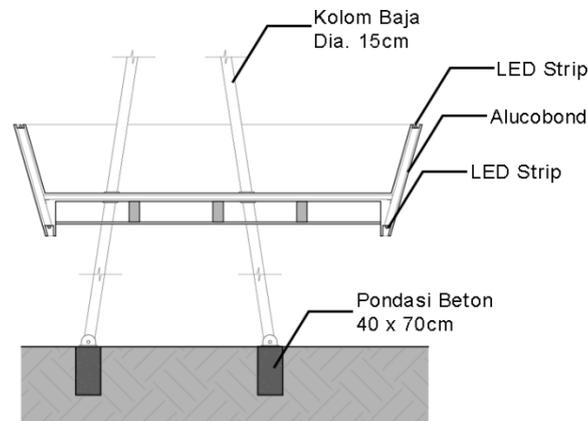
Penambahan modul dimana piringan terbuat dari bahan yang ringan dan terkesan melayang. Penempatan piring yang stacking menciptakan area yang terlindungi dari cuaca hujan

Gambar 8. Proses Gubahan Massa

Sumber: Penulis, 2021

Konsep Struktur

Bangunan terdiri dari modul-modul piring yang disusun sedemikian rupa agar dapat melindungi pengunjung dari hujan. Piringan ditopang dengan kolom baja diameter 15cm yang membentuk struktur seperti pohon. Hal tersebut juga membuat piring terkesan melayang.



Gambar 9. Konsep Struktur
Sumber: Penulis, 2021

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Rekreasi Kuliner Betawi di Mangga besar berfungsi sebagai sebuah tempat untuk mengenalkan kembali dan mengembangkan kuliner tradisional Betawi dengan target utama kalangan muda dan keluarga di Jakarta. Program yang tercipta terinspirasi dari keseharian aktifitas makan dan lingkungan Kawasan Mangga Besar. Dengan lokasi tapak yang lebih aktif di malam hingga pagi hari, maka bangunan dibuka 24 jam sistem pencahayaan buatan yang menarik orang untuk masuk ke dalam tapak dan berlama-lama di dalamnya.

REFERENSI

- Moneo, R. (1978). *Oppositions Summer on Typology. A Journal for Ideas and Criticism in Architecture*. Massachuset: The MIT Press.
- Mustika, M. D. Setyadi dan Apriliani, P. Desi. (2013). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kebertahanan Pedagang Kuliner Tradisional Di Kabupaten Klungkung. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*. Vol. 6 No. 2 Agustus 2013. P 119- 127.
- Sastroamidjojo, S. (1995). Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja. *Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*, 62-66.
- Surya, Octora L. (2006). Kajian Karakteristik Berlokasi Pedagang Kaki Lima Di Kawasan Sekitar Fasilitas Kesehatan. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Sutanto, A. (2020). *Peta Metode Desain*. Jakarta: Universitas Tarumanagara
- Untari, D. T. (2020). *Ekowisata Kuliner Tradisional Betawi*. Jakarta: Tribudhi Pelita Indonesia.
- Vidler, A. (2015). *The Third Typology and Other Essays*. Barcelona: Actar/birkhauser
- Winarno, F. G. (1993). *Makanan Tradisional, Gizi, dan Khasiat*. Seminar Pengembangan Pangan Tradisional. Jakarta: Menteri Negara Urusan Pangan dan Urusan Logistik.

