

INOVASI URBAN DI KAMPUNG TAHU TEMPE MELALUI EKSPANSI POTENSI PRODUK OLAHAN TEMPE DAN TAHU

Stevans Niuvianto¹⁾, Petrus Rudi Kasimun²⁾

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

²⁾ Program Studi S1 Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tarumanagara, rudi.kasimun@gmail.com

Masuk: 14-07-2022, revisi: 14-08-2022, diterima untuk diterbitkan: 03-09-2022

Abstrak

Berlokasi di Johar Baru tepatnya di Kampung Rawa, terdapat potensi lokal berupa produsen-produsen tempe dan tahu. Produsen tahu dan tempe yang ada sudah berjalan turun temurun yang mencakup berpuluh-puluh tahun. Tempe dan tahu adalah salah satu makanan fermentasi yang luas dikonsumsi oleh warga Indonesia, yang sudah mulai meluas secara internasional. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami cara dilakukannya upaya ekspansi potensi tahu dan tempe di kondisi ruang urban Kampung Rawa, Johar Baru dan penyegaran guna meningkatkan kondisi kehidupan dan potensi yang ada. *Urban acupuncture* dilakukan di titik ruang yang menghadapi kontradiksi, dimana terdapat koeksistensi antara yang lama dan baru, masalah lalu lintas dari kehidupan modern, dan permasalahan urban lainnya. Di Kampung Rawa, titik ini memiliki potensi kekayaan yaitu produsen tempe dan tahu yang ada. Melalui metode desain *shape grammar*, *delicious architecture* dan *gestalt*, dihadirkan ruang dengan program baru yang tetap selaras dengan kondisi yang ada. Melalui program produksi dan kuliner dengan ruang publik terbuka diharapkan ruang dapat menjadi ruang kumpul untuk penghuni sekitar dan membawa wisatawan ke lokasi melalui program produksi dan wisata kuliner. Kemungkinan dilakukannya ekspansi akan potensi tempe dan tahu di Kampung Tahu Tempe dapat dilaksanakan melalui Relung Kampung Tahu Tempe. Diciptakan suatu kawasan yang terintegrasi; lebih leluasa; mengundang pengunjung ke lokasi; dan ruang untuk produsen bekerja secara kolektif menciptakan sistem kerja yang lebih efektif dan efisien. Produk tahu dan tempe di Kampung Tahu Tempe juga dapat meningkatkan ekonomi Johar Baru, memperluas dan meningkatkan kondisi yang ada bagi penduduk Kampung Tahu Tempe.

Kata kunci: inovasi urban; pemberdayaan kampung; ruang produksi dan wisata; tempe dan tahu

Abstract

Located in Johar Baru, precisely in Kampung Rawa, there is a local and existing potential in the form of tempeh and tofu producers. The existing tofu and tempeh producers have been running between generations spanning decades. Tempe and tofu are fermented foods that are widely consumed by Indonesians, which have begun to spread internationally. The purpose of this report is to understand how the expansion of the potential of tofu and tempeh in the urban conditions of Kampung Rawa, Johar Baru could be done in the constraints of its existing conditions. Urban acupuncture is carried out at locations that face contradictions, where there is a coexistence between the old and the new, traffic problems from modern life, and other urban problems. Through the design methods of shape grammar, delicious architecture and gestalt, a space is created that is in harmony with its surroundings and also follows the program. Through production and culinary programs with open public spaces, The possibility of expansion of the potential of tempe and tofu in the Kampung Tahu Tempe can be carried out through the Recesses of the Tofu Tempe Village. Where an integrated area is created, which is more flexible and also invites visitors to the location. Instead of working individually, existing producers can work collectively to create a more effective and efficient work system. Tofu and tempeh products in Tahu Tempe Village can also improve the economy of Johar Baru, expand and improve existing conditions for the residents of Tofu Tempe Village.

Keywords: Production and Tourism Space; Settlement Empowerment; Tempeh and Tofu; Urban Innovation

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

2500 tahun yang lalu, Plato menyatakan bahwa “segala kota mau sekecil apapun terbagi menjadi dua, yang satu kota untuk yang miskin, dan yang satu untuk yang kaya.” Kesenjangan di dalam kemasyarakatan adalah isu yang mendunia, baik di negara-negara maju maupun negara-negara berkembang. Mengurangi kesenjangan di berbagai negara merupakan salah satu tujuan yang ingin dicapai dalam Sustainable Development Goals oleh PBB.

Walaupun Indonesia sedang mengalami pertumbuhan ekonomi yang sangat cepat di dalam 50 tahun terakhir, dalam 20 tahun terakhir kesenjangan antara yang kaya dan yang lainnya sudah tumbuh lebih cepat dibandingkan negara-negara lainnya di Asia Tenggara. Pada tahun 2020, sekitar 25 juta penduduk Indonesia, 9,22 persen dari populasi hidup di bawah garis kemiskinan nasional. Peningkatan kesenjangan ini menghambat proses mengurangi kemiskinan, dapat menghentikan pertumbuhan ekonomi dan mengancam kesatuan sosial.

Kondisi di kecamatan Johar Baru, Jakarta Pusat dapat dikatakan terjebak dalam siklus. Kecamatan dengan luas 2,38 kilometer persegi ini memiliki jumlah penduduk dan kepadatan yang tergolong tinggi. Kondisi padat ini menyebabkan kesulitan dalam perkembangan kondisi hidup dan keluar dari kemiskinan. Berlokasi tepatnya di Kampung Rawa, Johar Baru, terdapat potensi lokal dan yang ada berupa produsen-produsen tempe dan tahu. Produsen tahu dan tempe yang ada ini sudah berjalan antargenerasi yang mencakup berpuluh-puluh tahun. Tempe dan tahu adalah salah satu makanan fermentasi yang luas dikonsumsi oleh warga Indonesia, yang sudah mulai meluas secara internasional.

Melalui arsitektur dan rancangan diharapkan dapat dirancang ruang yang dapat memperluas potensi lokal yang ada di lokasi, yaitu melalui produk tempe dan tahu lokal ini. Ekspansi potensi lokal ini diharapkan dapat meningkatkan kondisi kehidupan di lokasi, dimana melalui kekayaan potensi tersebut dapat memberikan manfaat bagi masyarakat baik dari sisi ekonomi, sosial, maupun ruang kota. Pendekatan utama berupa *Urban Acupuncture* digunakan untuk melakukan “penyembuhan” area, melalui penyediaan aktivitas dan pengembangan area dengan intervensi skala kecil.

Rumusan Permasalahan

Melihat kondisi di Johar Baru, penulis merumuskan masalah penelitian yang didasarkan pada latar belakang yaitu kondisi stagnan yang dialami oleh penduduk ruang urban Johar Baru dan langkah selanjutnya untuk dilakukannya penyegaran yang terkait akan kondisi kehidupan dan potensi yang ada di Kampung Tahu Tempe.

Tujuan

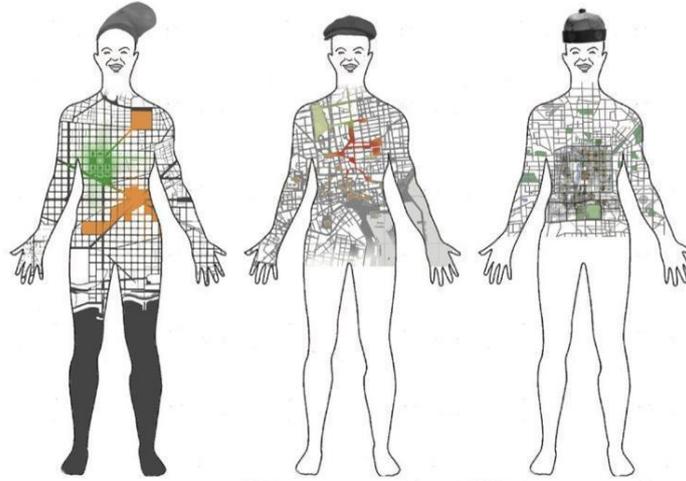
Tujuan atas penelitian ini adalah untuk memahami cara dilakukannya upaya ekspansi potensi tahu dan tempe di kondisi ruang urban Kampung Rawa, Johar Baru dan penyegaran yang terkait akan kondisi kehidupan dan potensi tersebut.

2. KAJIAN LITERATUR

Urban Acupuncture

Urban Acupuncture adalah teori bio-urban yang meminjam namanya dari pengobatan Cina kuno. *Urban Acupuncture* melakukan revitalisasi akan area yang “sakit” dan sekitarnya. Dapat dilakukan analogi antara ahli akupuntur dan perencana kota dimana memiliki fokus titik-titik tertentu, melepaskan aliran energi sehingga memiliki efek “penyembuhan” pada ruang kota atau seluruh kota. John Southern menjelaskan bahwa pendekatan *Urban Acupuncture* yang memperlakukan kota seperti organisme hidup. Taktik penargetan mikro, biaya rendah,

demokratis, dan pemberdayaan memberi penduduk perkotaan ruang hijau yang sangat didambakan tanpa harus mengemudi ke lokasi tertentu (Lerner, 2014).



Gambar 1. *Urban Acupuncture*

Sumber: Yimeng, 2015

Menurut sifatnya, *Urban Acupuncture* bersifat lentur, organik, dan menghilangkan stres dan ketegangan industri di lingkungan perkotaan, sehingga mengarahkan kota ke alam organik—perkotaan sebagai bagian dari alam. *Urban Acupuncture* menghasilkan pengembangan skala kecil, tetapi secara ekologis dan sosial pada lingkungan manusia yang dibangun (Lerner, 2014). Akupunktur yang baik adalah tentang memahami tempat dengan lebih baik, memahami bahwa satu kota tidak seperti yang lain, memahami apa yang hilang di lingkungan sebelum merancang.

Inti dari *Urban Acupuncture* menurut John Southern adalah keharusan untuk tepat dan gagas, menunjukkan kemungkinan ruang dengan cara yang memotivasi orang lain untuk terlibat dengan komunitas mereka sehingga terjadi pelestarian atau pemulihan identitas budaya tempat tersebut. Banyak kota saat ini yang membutuhkan *acupuncture* dengan caranya yang berbeda di tiap kotanya karena telah mengabaikan identitas budaya mereka (Kaye, 2011).

Urban acupuncture dilakukan di titik ruang yang menghadapi kontradiksi, dimana terdapat koeksistensi antara yang lama dan baru, masalah lalu lintas dari kehidupan modern, dan permasalahan urban lainnya. Titik-titik inilah dimana terdapat potensi kekayaan yang dapat diubah.

Kelebihan metode *Urban Acupuncture*:

1. Membantu regenerasi ruang yang tertinggal
2. Memperkuat infrastruktur sosial kota
3. Kohesi sosial yang meningkatkan keadaan sosial dan urban
4. Akselerasi perencanaan
5. Implementasi cepat
6. Biaya rendah

Pendekatan metode *Urban Acupuncture* (Lerner, 2014):

1. Musik dan suara lainnya
2. Aroma
3. Warna
4. Pencahayaan

5. Air
6. Transportasi pintar
7. Landmark

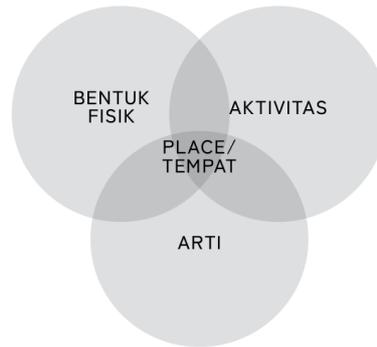
Prinsip-prinsip dasar metode *Urban Acupuncture* (Lerner, 2014):

1. Penetapan Poin Sensitif
Seperti akupunktur terapeutik, langkah pertama dalam melakukan *urban acupuncture* adalah untuk menentukan lokasi poin sensitif. Poin ini adalah poin dimana ditemukan sedikit energi atau tidak ada sama sekali. Setelah ditemukannya titik tersebut, barulah perancang dapat melakukan penambahan, eliminasi, modifikasi atau mengatur ulangnya.
2. Skenario
Menurut Lerner, setiap kota di dunia dapat ditingkatkan kondisinya dalam 3 tahun, namun tanggung jawab dan perancangan kota adalah penentunya. Skenario yang baik akan menciptakan komitmen dari penghuni, menciptakan semacam domino effect yang terus menerus meningkatkan kualitas hidup dan solidaritas perkotaan.
3. Langkah cepat
Proses perencanaan biasanya memiliki waktu yang lama. *Urban acupuncture* adalah menciptakan suatu proses. Dengan langkah yang cepat yang menghindari bentuk perencanaan yang permanen, *urban acupuncture* dapat membuka pintu untuk fleksibilitas.
4. Partisipasi
Urban acupuncture membutuhkan partisipasi. Dengan menyadari kebutuhan akan integrasi lokalitas dan pengetahuan, dapat terjadi perubahan-perubahan positif melalui intervensi ini.
5. Mengedukasi
Sangat penting untuk menyalurkan pengetahuan ke dalam masyarakat. Selain mengedukasi, penting untuk mengajar mereka, terutama anak-anak.
6. Pendekatan *holistic*
Melakukan pendekatan di satu elemen tidak akan menciptakan intervensi yang sukses. Elemen-elemennya terdiri dari ekologis, ekonomi, kebudayaan, infrastruktur, historikal, dan politikal.
7. Skala kecil
Tidak ada penjelasan khusus apa yang dimaksudkan dengan skala kecil, namun dengan poin kecil, *urban acupuncture* menyadari pengaruh besar.
8. Menciptakan tempat
Urban acupuncture adalah penaksiran kembali tempat, menciptakan tempat-tempat bermakna yang sebelumnya kekurangan energi atau tidak sama sekali.

Urban Regeneration

Dari kajian sebelumnya, diperdalam penelitian tentang upaya peningkatan kondisi suatu tempat yang sudah ada. Sebuah ruang (space) adalah geometri-geometri abstrak seperti jarak, arah, ukuran, bentuk, dan volume; yang terpisah dari bentuk material dan interpretasi akhirnya. Ketika ruang diberikan arti, ruang berubah menjadi tempat (place). Suatu tempat berbentuk fisik dan disaat bersamaan psikologis. Bentuk fisiknya, aktivitas dan arti bercampur memberikan kesan tempat. Ketika tidak menghiraukan kepentingan koneksi psikologis penggunaannya dengan tempat, kualitas tempat tersebut akan tidak memadai (Ujang & Zakariya, 2015).

Urban regeneration adalah proses membuat ulang tempat, yang diharapkan dapat meningkatkan kondisi fisik tempat yang ada, meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan keberlanjutan lingkungan dalam rangka menyediakan ruang untuk kehidupan sosial pengguna. Walaupun begitu, kehilangan akan karakteristik suatu tempat juga mengubah persepsi akan tempat tersebut.



Gambar 2. Komponen suatu tempat
Sumber: Ujang, 2015

Suatu tempat adalah manifestasi akan budaya manusia yang menciptakan suatu arti mendalam memberikan identitas. Melakukan penyegaran tempat tanpa memperhatikan aspek kebudayaan dapat menciptakan non-place, suatu tempat tanpa identitas lokal.

Konsep place attachment adalah pertumbuhan hubungan antara orang dan tempat. Place attachment berkembang ketika suatu tempat dapat dikenal luas dan dianggap penting bagi pengguna dan mampu menyediakan kondisi untuk memenuhi kebutuhan fungsional dan mendukung objektif mereka.

Dimensi-dimensi place attachment (Ujang & Zakariya, 2015):

1. *Place Identity*

Identitas tempat adalah kepentingan simbolik akan suatu tempat sebagai penyimpanan perasaan dan hubungan relasi yang memberikan arti dan tujuan. Identitas tempat dapat dicapai ketika perancang memeriksa lokalitas yang ada.

2. *Place Dependence*

Place dependence muncul dari persepsi pengguna tentang kualitas tempat yang ada dan kualitas fisik dan aktivitas tempat lain yang dapat dibandingkan dengan tempat saat ini.

3. *Sense of Belonging*

Sense of belonging adalah keadaan dimana kesan akan tempat yang tidak disadari secara alami, seperti pengakaran.

Arsitektur dan Kuliner

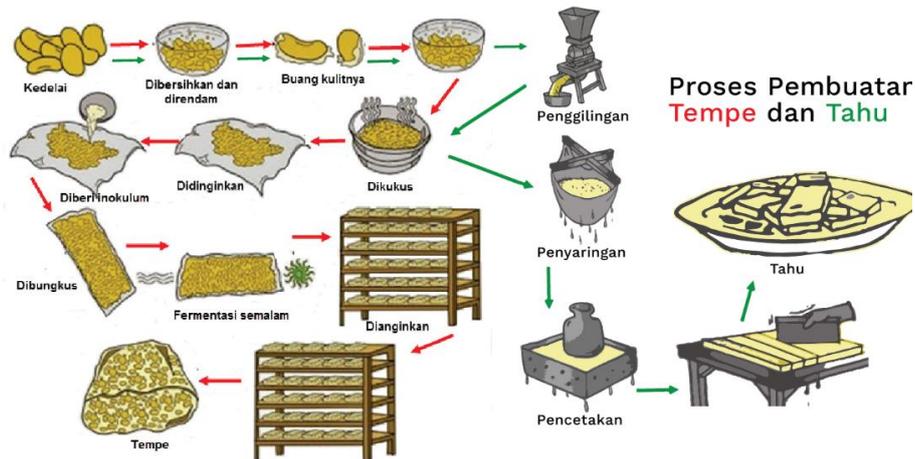
Melihat potensi yang ada yaitu tahu dan tempe, diusulkan suatu ruang wisata yang dibawakan melalui elemen kuliner. Makan adalah kebutuhan primer bagi manusia. Melalui makanan, selain memenuhi perut kita juga dapat menciptakan hubungan sosial yang positif. Kuliner dapat membentuk suatu komunitas, identitas, dan keluarga.

Penampilan, wangi, dan rasa adalah aspek penting dalam menilai kualitas suatu makanan. Seni kuliner membutuhkan segala indera untuk mengalaminya disaat yang bersamaan. Seperti arsitektur, hidangan yang baik mengekspresikan dirinya melalui pengalaman multi-sensory yang dialami penyantap (Chan, 2006).

Tempe dan Tahu

Tempe dan tahu adalah salah satu makanan fermentasi yang luas dikonsumsi oleh warga Indonesia. Tempe dan tahu terbuat dari kacang kedelai yang melalui proses fermentasi menjadi bentuk tempe dan tahu (Astuti et al., 2000). Kacang kedelai memenuhi seluruh kebutuhan amino acid manusia yang sehat dan minim akan kolesterol, sehingga kacang kedelai dapat menjadi substitusi produk-produk hewan yang lebih berlemak (Michelfelder, 2009).

Sejarah menunjukkan bahwa tempe adalah produk fermentasi asli dari Jawa Tengah yang mulai muncul di tahun 1700 an. Dikarenakan tiadanya proses standar dalam pembuatan tempe, terdapat banyaknya variasi akan pembuatan tempe (Astuti et al., 2000). Sedangkan tahu ditemukan berasal dari Tiongkok sekitar 2000 tahun yang lalu. Seiring waktu, tahu pun dibawa ke Indonesia melalui imigran Tiongkok yang seiring zaman dimodifikasi secara lokal (Zheng et al., 2020).



Gambar 3. Proses Pembuatan Tempe dan Tahu
Sumber: Penulis, 2022

Masyarakat Indonesia ditemukan secara umum mengonsumsi tempe dan tahu dalam pola makannya (Astuti et al., 2000). Tempe dan tahu yang memiliki kekerasan dan konten air yang bervariasi dapat memenuhi kebutuhan kuliner baik dari tekstur maupun rasanya (Zheng et al., 2020). Hal ini juga menciptakan kemudahan dan kemungkinan eksplorasi kuliner dari olahan tempe dan tahu.

3. METODE

Shape Grammar

Shape grammar adalah suatu bahasa visual yang melalui transformasi spasial memungkinkan perancang untuk menghasilkan bentuk-bentuk unik (Sutanto, 2020). Penggunaan eksplorasi *shape grammar* adalah untuk menciptakan suatu elemen yang dapat mengikat keseluruhan ruang. pada perancangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melihat usaha ekspansi potensi ruang melalui pabrik-pabrik tempe dan tahu di lokasi, bentuk awal ditemukan dari profil tempe yang terbentuk dari kacang-kacang kedelai yang terikat karena proses fermentasi.



Gambar 4. Profil Potongan Tempe

Sumber: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/df/Sliced_tempeh.jpg

2. Ditemukan kosa kata dari bentuk profil tempe yang menyerupai diagram voronoi.



Gambar 5. Kosa Kata Voronoi
Sumber: Penulis, 2022

3. Dari kosa kata tersebut ditemukan bahwa tiap titik meruas 3 garis. Elemen dasar dengan sudut-sudut yang bervariasi tersebut dasar disimplifikasi rotasi per 120 derajat menjadi *initial shape*. Dari initial shape dilakukan derivasi melalui multiplikasi dan penyusunan yang membentuk heksagon.



Gambar 6. Eksplorasi dari kosa kata menjadi *initial shape*
Sumber: Penulis, 2022

4. Dilakukan multiplikasi heksagon membentuk pola *honeycomb* yang direfleksikan. Melalui eksplorasi *addition* dan *substraction*, ditemukan berbagai variasi modul, seperti modul A dan B.



Gambar 7. Eksplorasi ditemukannya modul
Sumber: Penulis, 2022

Delicious Architecture

Melihat program wisata usulan yang terkait dengan kuliner, rancangan diciptakan seperti 'dapur besar'. *"Kitchen is the heart of the home."* Dapur adalah ruang dimana terjadi persiapan makanan untuk memenuhi kebutuhan primer manusia. Dapur menarik pengguna masuk, dimana mereka menciptakan dan mengkonsumsi makanan, dimana di saat yang bersamaan mereka dapat berkumpul dan berkomunikasi, dimana seni kuliner terjadi, dipelajari dan diajarkan (Chan, 2006).

Dapur dapat menciptakan dialog, antara yang memasak dan yang memakan. Dengan terlibat dalam proses persiapan, yang memakan dapat mengalami pengalaman yang kaya & unik. Gastronomi adalah studi akan makanan dan budayanya. Dimana terjadi proses menemukan, mencicipi, mengalami, meneliti, memahami dan mencatat tentang persiapan makanan dan kualitasnya akan manusia (McCarty, 2017).



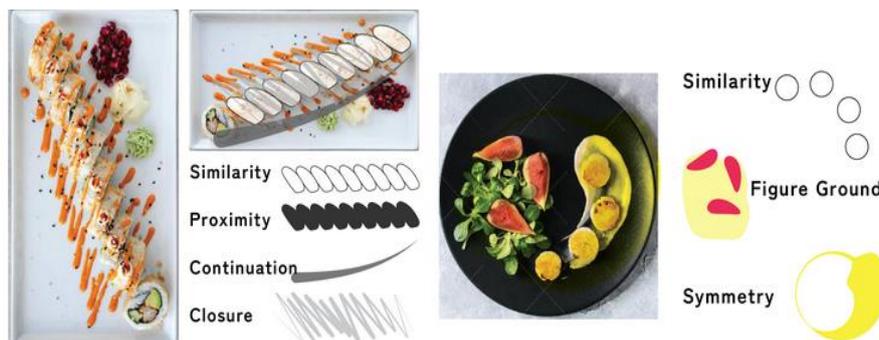
Gambar 8. Indera manusia dengan arsitektur dan kuliner
Sumber: Penulis, 2022

Terdapat keselarasan antara studi gastronomi dan arsitektur, dimana keduanya mengkombinasi elemen-elemen yang bervariasi menciptakan pengalaman multisensory (Ruiz, 2020). Melalui kuliner, arsitektur juga dapat membawakan pengalaman indera kecap. Ekspresi melalui arsitektur juga dapat memperkaya pengalaman makan.

Gestalt

Melihat adalah salah satu kemampuan manusia yang paling mendasar dan Indra adalah sistem yang menghubungkan kita dengan lingkungan sekitar kita. Indra penglihatan adalah yang menghubungkan kita dengan dimensi visual dunia dan proses inilah yang disebut persepsi (Wade & Swanston, 2013).

Seperti seni desain, makanan juga memiliki komposisi dan organisasi guna menciptakan makanan yang menarik secara visual sebelum menjadi pengalaman multi-sensory dengan penciuman dan rasa.



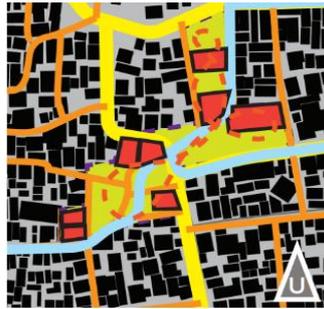
Gambar 9. Ilustrasi dasar gestalt pada plating hidangan
Sumber: Penulis, 2022

4. DISKUSI DAN HASIL

Analisis Tapak

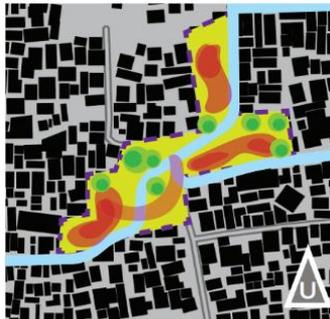
Tapak yang terpilih ini mengikuti lokasi para produsen tempe dan tahu yang ada. Berikut adalah hasil analisis tapak mikro:

1. Dilakukan pengalihan jalan kendaraan supaya tapak bebas kendaraan dan dilakukan pelebaran jalan di beberapa jalur gang dan diciptakan suatu ruang pejalan kaki yang nyaman.



Gambar 10. Ilustrasi sirkulasi tapak
Sumber: Penulis, 2022

2. Di area yang ada yang padat minim keberadaan vegetasi, penciptaan ruang hijau di area. Area tidak bisung.



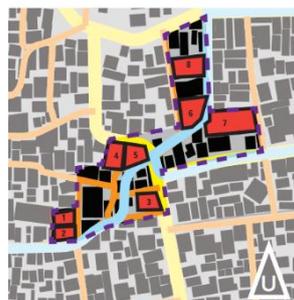
Gambar 11. Ilustrasi vegetasi tapak
Sumber: Penulis, 2022

3. Orientasi bangunan yang melintang timur-barat, minimnya keberadaan sudut untuk aliran angin dan cahaya matahari.



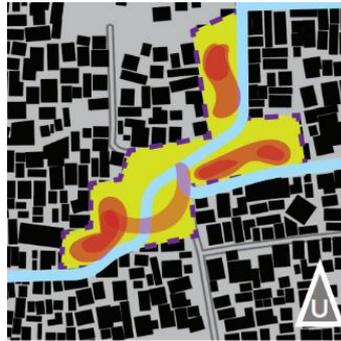
Gambar 12. Ilustrasi matahari dan angin di tapak
Sumber: Penulis, 2022

4. Di area yang ada selain terdapat perajin tempe dan tahu juga terdapat hunian dan warung-warung.



Gambar 13. Ilustrasi konteks tapak
Sumber: Penulis, 2022

5. Aliran air dibiarkan terbuka guna meminimalisir panas matahari.

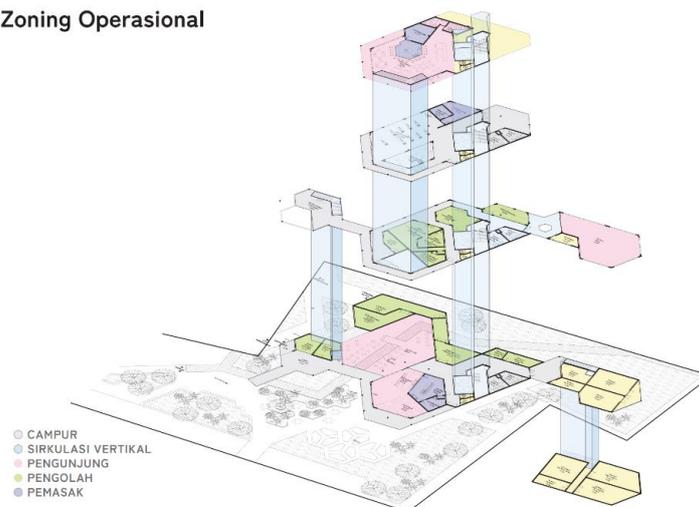


Gambar 14. Ilustrasi sirkulasi air tapak
Sumber: Penulis, 2022

Program

Relung Kampung Tahu Tempe terdiri dari tiga program utama, yaitu produksi, kuliner dan hunian. Target pengguna ruang adalah pengolah tempe dan tahu, penghuni sekitar dan wisatawan. Melalui program produksi dan kuliner dengan ruang publik terbuka diharapkan ruang dapat menjadi ruang kumpul untuk penghuni sekitar dan membawa wisatawan ke lokasi melalui program produksi dan wisata kuliner. Program hunian untuk mengakomodir hunian yang ada di atas tapak yang ada.

Zoning Operasional



Gambar 15. Zoning Operasional
Sumber: Penulis, 2022

Program produksi berusaha untuk membentuk suatu sinergi dari sekumpul pengolah tahu dan tempe yang ada. Dimana yang sebelumnya produsen berjalan sendiri-sendiri, di ruang baru produksi tempe dan tahu dilakukan bersama-sama. Guna dari sistem produksi yang bekerja secara bersama atau kolektif ini adalah mempermudah proses distribusi, proses pengolahan yang lebih efisien dan sistem MEP atau daur ulang limbah pengolahan yang lebih terintegrasi, melihat keadaan sebelumnya dimana limbah air kotor terkadang dibuang ke saluran penghubung air.



Gambar 16. Potongan Area Produksi

Sumber: Penulis, 2022

Berusaha untuk mengekspansi potensi tempe dan tahu di atas tapak, diusulkan program kuliner yang didasarkan pada produk tempe dan tahu. Program wisata melalui kuliner diharapkan dapat membawa wisatawan datang ke lokasi.

Melihat ruang tapak yang ada yang juga berupa hunian bagi sejumlah keluarga sekitar, diusulkan ruang hunian vertikal setinggi 4 lantai untuk mengakomodir kebutuhan ruang tersebut. Dalam menghitung kebutuhan ruang, dilakukan estimasi jumlah penduduk yang ada, yang lalu dilakukan estimasi rasio keluarga terhadap pengolah.

Melalui data kepadatan penduduk Kampung Rawa, yaitu 68.957 orang/sqkm² yang dikalikan dengan luas tapak (tanpa jalan dan sungai) yaitu 0,004km², ditemukan estimasi sejumlah 275 orang. Diestimasi bahwa 30% penduduk yang ada adalah pengolah dengan 70% adalah penghuni, sehingga menghasilkan estimasi sebanyak 83 pengolah dan 192 penghuni, atau sekitar 48 keluarga.

Pengolahan Ruang dan Gubahan

Dari proses metode desain dan usulan program, ruang terbuka dan gubahan diolah dengan mengutamakan diciptakannya suatu keselarasan ruang, terutama dikarenakan bentuk tapak yang tidak konvensional atau meleuk. Keselarasan ini dirancang melalui metode *gestalt* dan modul yang ditemukan dari metode desain *shape grammar*. Dengan penggunaan modul dari eksplorasi *shape grammar* dan komposisi ruang melalui dasar-dasar *gestalt*, diciptakan suatu keselarasan di keseluruhan tapak.



Gambar 17. Keseluruhan Perancangan dan Level Publik

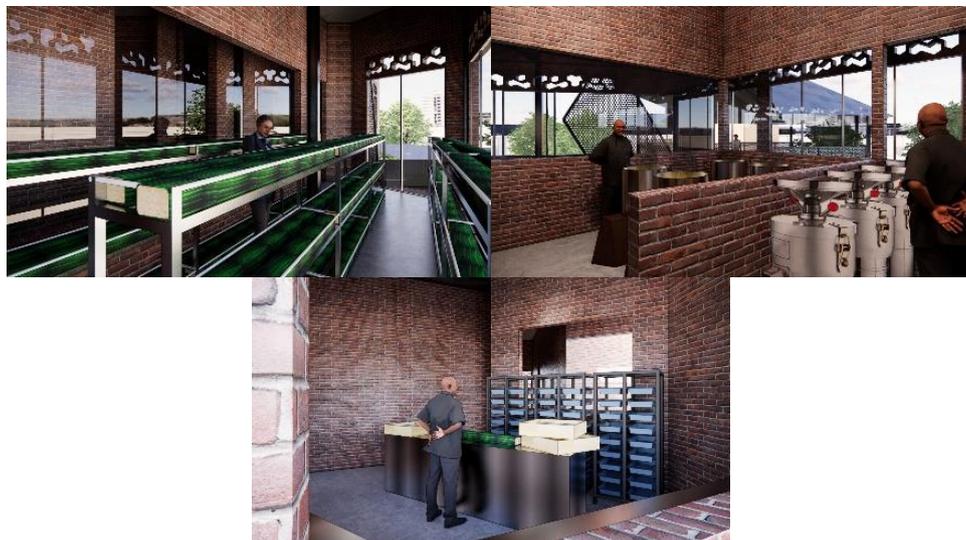
Sumber: Penulis, 2022

Relung Kampung Tempe Tahu menjadi ruang publik terbuka melihat minimnya ruang publik di Johar Baru. Bagian kuning bersifat bebas untuk PKL sekitar untuk berdagang. Bagian merah berupa ruang produksi dan wisata kuliner tempe dan tahu. Pengunjung berjalan kaki, transportasi umum dan kendaraan dari area kuning, menciptakan suatu pengalaman berjalan ketika mendalami area publik menuju relung tempe tahu, melewati hunian sekitar.



Gambar 18. Perspektif Eksterior
Sumber: Penulis, 2022

Ruang wisata dan produksi yang berada berdampingan menciptakan eksposur akan proses produksi tempe dan tahu, baik secara tidak langsung melalui sirkulasi di bangunan maupun secara langsung melalui tur produksi tempe dan tahu. Ruang pengolahan produksi kedelai dapat menciptakan bau yang kurang menyenangkan. Ruang produksi kedelai dilengkapi dengan venting dan roster terbuka untuk meminimalisir bau di ruang.



Gambar 19. Perspektif Ruang Produksi
Sumber: Penulis, 2022

Ruang Wisata Kuliner di lantai 1 berupa *cafe*, *food bar* dan *produce shop*. Cafe menjadi ruang dihidangkannya santapan casual dining yang terbuat dari tempe dan tahu. Cafe digarap terbuka, menggunakan pergola di sebagian ruang sebagai naungan. *Food bar* adalah ruang bar yang menyediakan hidangan atau minuman olahan kedelai. *Produce shop* adalah ruang dijualnya olahan-olahan yang dapat dibawa pulang, baik produk olahan mentah, jadi, maupun *mealkit* yaitu kotak berisikan bahan-bahan untuk mempersiapkan resep tertentu.



Gambar 20. Perspektif Entry Ruang dan Outdoor Cafe
Sumber: Penulis, 2022

Ruang Wisata Kuliner di lantai 2 berupa venue hall. Venue hall menjadi ruang untuk pengadaan acara seperti seminar, forum kuliner atau kegunaan kemasyarakatan sekitar. Ruang Wisata Kuliner di lantai 3 berupa *innovation kitchen*, yaitu ruang dengan beberapa *demonstration kitchen* terbuka dan *meeting room*. Ruang memiliki fungsi riset, *workshop*, kompetisi, dan *content*. Riset eksplorasi kuliner dari tempe dan tahu, yang dapat diimplementasikan ke menu fine dining; workshop kuliner yang dapat diikuti pengunjung untuk eksplorasi kuliner tempe dan tahu; kompetisi/lomba yang dapat disiarkan dalam mengolah tahu dan tempe; dan menciptakan konten terkait tempe dan tahu (video demonstrasi resep, majalah kuliner atau semacamnya).

Ruang Wisata Kuliner di lantai 4 berupa ruang fine dining, dimana produk tempe dan tahu dielevasi melalui ilmu gastronomi. Eksplorasi ini diharapkan dapat menghadirkan perspektif baru akan produk tempe dan tahu. Area fine dining digarap dengan “erat” sehingga dimungkinkan terjadinya dialog antara yang memasak dan yang menyantap.



Gambar 21. Perspektif Innovation Kitchen dan Fine Dining Area
Sumber: Penulis, 2022

Koneksi Relung Kampung Tahu Tempe

Terdapat beberapa koneksi relung kampung tahu tempe yaitu sebagai berikut:

1. Penghuni sekitar; melalui ruang publik terbuka di Johar Baru yang minim akan ruang publik
2. Pengunjung; melalui ruang publik dan wisata kuliner yang menarik pengunjung ke lokasi
3. Pasar sekitar; Hubungan ke-dalam dan keluar dengan pasar-pasar sekitar untuk wisata kuliner dan berdagang olahan produksi
4. Daur ulang; *Recycling* kayu-kayu bekas dari luar tapak untuk bahan bakar produksi, sistem plumbing yang teratur sehingga saluran air lebih bersih.
5. Distribusi; Distribusi produk olahan yang lebih mudah dengan akses langsung ke jalan utama (Jalan Rawa Selatan)
6. Internasional; Melalui *innovation kitchen*, produksi konten kuliner baik berupa video, resep atau artikel menciptakan eksposur akan ruang Relung Kampung Tahu Tempe dan produk tahu dan tempe.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berada di pemukiman yang padat, terdapat kesulitan untuk mengembangkan potensi tahu dan tempe, terutama karena cara kerja produksi secara individual per produsen. Mulai dari gang-gang kecil yang menyebabkan distribusi produk yang sulit, kurangnya dukungan instalasi MEP seperti air kotor yang kadang menyebabkan kondisi yang bau dan tidak sehat untuk penghuni sekitar, dan lainnya.

Melalui metode desain *shape grammar*, *delicious architecture* dan *gestalt*, diciptakan ruang yang selaras dengan sekitarnya dan juga mengikuti program. Melalui program produksi dan kuliner diharapkan ruang dapat menjadi ruang kumpul untuk penghuni sekitar dan membawa wisatawan ke lokasi melalui program produksi dan wisata kuliner.

Kemungkinan dilakukannya ekspansi akan potensi tempe dan tahu di Kampung Tahu Tempe dapat dilaksanakan melalui Relung Kampung Tahu Tempe. Dimana diciptakan suatu kawasan yang terintegrasi, lebih leluasa dan juga mengundang pengunjung ke lokasi. Melainkan bekerja secara individual, produsen-produsen yang ada dapat bekerja secara kolektif menciptakan sistem kerja yang lebih efektif dan efisien. Produksi tahu dan tempe di Kampung Tahu Tempe juga dapat meningkatkan ekonomi Johar Baru maupun seluruh kota, dan bahkan maju ke tingkat nasional maupun internasional, memperluas dan meningkatkan kondisi yang ada bagi penduduk Kampung Tahu Tempe.

Saran

Berdasarkan rancangan dan tujuan yang dicapai, dapat diusulkan suatu rencana dimana dapat dilakukannya replikasi akan integrasi di bagian-bagian kampung dengan potensi tempe dan tahu lainnya. Replikasi ini dapat menciptakan suatu jaringan ruang yang lebih luas, dengan spesialisasinya masing-masing. Contohnya melihat iterasi ruang usulan yang lebih bersifat wisata di penelitian ini, dapat dilakukan replikasi ruang yang lebih berfokus terhadap penelitian yang dapat dilakukan perihal tempe dan tahu.

REFERENSI

- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F. S., & Wahlqvist, M. L. (2000). Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia.
- Chan, W. S. (2006). Tasting Architecture • Multi-Sensory Journey In Experiencing Food: A Chinese Restaurant And Catering School.
- Kaye, L. (2011, July 20). *Could cities' problems be solved by urban acupuncture?* The Guardian. Retrieved June 27, 2022, from <https://www.theguardian.com/sustainable-business/urban-acupuncture-community-localised-renewal-projects>
- Lerner, J. (n.d.). Urban Acupuncture. *Harvard Business Review*, 2011. <https://hbr.org/2011/04/urban-acupuncture.html>
- Lerner, J. (2014). *Urban Acupuncture* (A. Daher, M. Margolis, & P. Muello, Trans.). Island Press.
- McCarty, C. (2017). *Gastronomic Architecture*.
- Michelfelder, A. J. (2009). Soy: a complete source of protein.
- Ruiz, M. (2020, April 22). *Architecture and gastronomy a perfect marriage* | ARK Architects. ARK Architects. Retrieved June 27, 2022, from <https://ark-architects.com/architecture-and-gastronomy-a-perfect-marriage-i-ark-architects-gourmet/>
- Sutanto, A. (2020). *Peta Metode Desain*.
- Ujang, N., & Zakariya, K. (2015). The Notion of Place, Place Meaning and Identity in Urban Regeneration. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 170.
- Wade, N. J., & Swanston, M. (2013). *Visual Perception: An Introduction*. Psychology Press.