

BAB 2

LANDASAN TEORI

2.1. Tinjauan Umum

2.1.1. *One-Stop* Wisata

2.1.1.1. Definisi *One-Stop* Wisata

a) Pengertian *One-Stop*:

Satu pemberhentian tempat yang temporer maupun permanen dimana pengunjung dapat melakukan segala sesuatu yang dibutuhkan. *One-stop* menyediakan berbagai macam barang/layanan pada satu lokasi. Tempat/lokasi tersebut memiliki bermacam fasilitas/layanan yang dibutuhkan.

b) Pengertian Wisata

Wisata dalam bahasa Inggris disebut *tour* yang secara etimologi berasal dari kata *torah* (Ibrani) yang berarti belajar, *tornus* (bahasa Latin) yang berarti alat untuk membuat lingkaran, dan dalam bahasa Perancis kuno disebut *tour* yang berarti mengelilingi sirkuit. Pada umumnya, orang memberi padanan kata wisata dengan rekreasi. Wisata adalah sebuah perjalanan, namun tidak semua perjalanan dapat dikatakan wisata. Menurut kamus besar bahasa Indonesia edisi ketiga 2003, wisata adalah bepergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, bertamasya, dan sebagainya). Menurut Undang-undang Kepariwisata Nomor 9, tahun 1990, Bab I Pasal 1: Wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata. Jadi pengertian wisata tersebut mengandung empat unsur, yaitu: (1) Kegiatan perjalanan; (2) Dilakukan secara sukarela; (3) Bersifat sementara; (4) Perjalanan itu seluruhnya atau sebagian bertujuan untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata, dengan maksud bukan untuk berusaha (bisnis) atau mencari

nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata-mata untuk pertamasyaan dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beranekaragam. Menurut buku yang berjudul *Tours And Travel Marketing*, industri pariwisata adalah kumpulan dari bermacam-macam perusahaan atau bidang usaha yang secara bersama-sama menghasilkan barang dan jasa (*goods and service*) yang dibutuhkan wisatawan pada khususnya dan *travel* pada umumnya.

2.1.1.2. Aspek Pariwisata

Menurut Fandeli (2003:4), terdapat beberapa unsur penting yang harus dipertimbangkan dalam aspek pasar pariwisata, yaitu unsur wisatawan, aktivitas, promosi, teknologi dan kelembagaan.

Salah satu faktor yang menyebabkan seseorang melakukan kegiatan wisata atau melakukan perjalanan adalah berkaitan dengan kebutuhan, motif dan kepribadian seseorang. Terdapat faktor pendorong (kebutuhan dan motif) yaitu kebutuhan untuk membebaskan diri, menemukan diri sendiri, istirahat dan relaksasi, *prestige*, keluarga, mencari pengalaman baru, petualang dan tantangan, serta faktor penarik atraksi, yaitu mencakup manusia, tempat dan aktivitas (Arma dalam Fandeli,1995). Sementara menurut Mathiesen dan Wall (dalam Fandeli:1995), tuntutan kebutuhan orang melakukan kegiatan wisata terutama dipengaruhi oleh faktor ekonomi, sosial, dan teknologi, serta termasuk di dalamnya adalah meningkatnya pendapatan dan kemampuan daya beli yang semakin tinggi, keinginan orang melepaskan diri dari tekanan hidup sehari-hari di kota, keinginan mendapatkan perubahan suasana dan memanfaatkan waktu senggang sesudah bekerja, bertambahnya kemajuan-kemajuan dalam bidang transportasi mengakibatkan perjalanan lebih mudah, cepat dan nyaman, serta kemudahan-kemudahan dalam mobilitas, serta tingkat pendidikan yang lebih

tinggi akan meningkatkan pula keinginan orang untuk melihat dan memperoleh pengalaman baru mengenai masyarakat dan tempat yang ingin dikunjungi. Penyediaan obyek dan atraksi wisata (*supply*) harus ada komplementarisasi/kesesuaian dengan pasar pariwisata (*demand*). Selain yang sudah di sebutkan di atas, hal yang tidak kalah pentingnya dalam segmentasi pasar adalah faktor usia wisatawan, karena faktor usia berpengaruh terhadap pola pikir dan pandangan mereka terhadap jenis wisata yang dipilih. Objek dan daya tarik wisata menurut Direktorat Jenderal Pemerintah di bagi menjadi 3 (tiga) macam, yaitu :

- 1) Objek Wisata Alam
- 2) Objek Wisata Sosial Budaya, yang meliputi museum, peninggalan sejarah, upacara adat, seni pertunjukkan, dan kerajinan.
- 3) Objek Wisata Minat Khusus

Salah satu unsur yang sangat menentukan berkembangnya industri pariwisata adalah obyek wisata dan atraksi wisata. Obyek wisata dan atraksi wisata atau *tourism resources* adalah segala sesuatu yang ada di daerah tujuan wisata yang merupakan daya tarik agar orang-orang mau datang berkunjung ke tempat tersebut. Secara pintas, produk wisata dengan obyek wisata dan atraksi wisata seolah-olah memiliki pengertian yang sama, namun sebenarnya memiliki perbedaan secara prinsipil. A. Yoeti dalam bukunya "*Pengantar Ilmu Pariwisata*" tahun 1985 menyatakan bahwa daya tarik wisata atau "*tourist attraction*", istilah yang lebih sering digunakan, yaitu segala sesuatu yang menjadi daya tarik bagi orang untuk mengunjungi suatu daerah tertentu. Di luar negeri, terminologi obyek wisata tidak dikenal, disana hanya mengenal atraksi wisata yang mereka sebut dengan nama *Tourist Attraction*, sedangkan di Negara Indonesia keduanya dikenal dan keduanya memiliki pengertian masing-masing. Adapun pengertian Obyek Wisata, yaitu semua hal yang menarik untuk dilihat dan dirasakan oleh

wisatawan, yang disediakan atau bersumber pada alam saja. Sedangkan pengertian dari pada Atraksi Wisata, yaitu sesuatu yang menarik untuk dilihat, dirasakan, dinikmati dan dimiliki oleh wisatawan, yang dibuat oleh manusia dan memerlukan persiapan terlebih dahulu sebelum diperlihatkan kepada wisatawan (*entertainment*). (Yoeti, 1996 : 172)

2.1.1.3. Jenis Usaha Pariwisata

Adapun Jenis Usaha Pariwisata menurut pasal 14 Undang-undang Pariwisata Nomor 10 Tahun 2009 antara lain :

- 1) Usaha Daya Tarik Wisata : usaha pengelolaan daya tarik wisata alam, daya tarik wisata budaya, atau daya tarik wisata buatan/binaan manusia.
- 2) Usaha Jasa Makanan Dan Minuman : usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajiannya.
 - Restoran adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.
 - Rumah makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses penyimpanan dan penyajian, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.
 - Bar/rumah minum adalah usaha penyediaan minuman beralkohol dan non-alkohol dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajiannya, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.
 - Kafe adalah penyediaan makanan ringan dan minuman ringan dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajiannya,

di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.

- Jasa boga adalah usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian, untuk disajikan di lokasi yang diinginkan oleh pemesan.
- Pusat penjualan makanan adalah usaha penyediaan tempat untuk restoran, rumah makan atau kafe dilengkapi dengan meja dan kursi.

3) Usaha Penyelenggaraan Kegiatan Hiburan & Rekreasi : usaha penyelenggaraan kegiatan berupa usaha seni pertunjukan, arena permainan, karaoke, serta kegiatan hiburan dan rekreasi lainnya yang bertujuan untuk pariwisata, tetapi tidak termasuk di dalamnya wisata tirta dan spa.

- Gelanggang olahraga adalah usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk berolahraga dalam rangka rekreasi dan hiburan.
- Gelanggang seni adalah usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk melakukan kegiatan seni atau menonton karya seni dan/atau pertunjukan seni.
- Arena permainan adalah usaha yang menyediakan tempat menjual dan fasilitas untuk bermain dengan ketangkasan.
- Hiburan malam adalah usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas bersantai dan melantai diiringi musik dan cahaya lampu dengan atau tanpa pramuria.
- Taman rekreasi adalah usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk berekreasi dengan bermacam-macam atraksi.
- Karaoke adalah usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas menyanyi dengan atau tanpa pemandu lagu.
- Jasa impresariat/promotor adalah usaha pengurusan penyelenggaraan hiburan, berupa mendatangkan,

mengirimkan, maupun mengembalikan artis dan/atau olahragawan Indonesia dan asing, serta melakukan pertunjukan yang diisi oleh artis dan/atau olahragawan yang bersangkutan.

- 4) Usaha Jasa Penyelenggaraan Pertemuan, Perjalanan Insentif, Konferensi Dan Pameran : pemberian jasa bagi suatu pertemuan sekelompok orang, penyelenggaraan perjalanan bagi karyawan dan mitra usaha sebagai imbalan atas prestasinya, serta penyelenggaraan pameran dalam rangka penyebarluasan informasi dan promosi suatu barang dan jasa yang berskala nasional, regional, dan internasional.
- 5) Usaha Jasa Informasi Pariwisata : usaha penyediaan data, berita, feature, foto, video, dan hasil penelitian mengenai kepariwisataan yang disebarkan dalam bentuk bahan cetak dan/atau elektronik.
- 6) Usaha Jasa Pramuwisata : usaha penyediaan dan/atau pengoordinasian tenaga pemandu wisata untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dan/atau kebutuhan biro perjalanan wisata.

2.1.1.4. Fungsi dan Tujuan

Pusat wisata memiliki fungsi dan peran positif bagi masyarakat lokal maupun wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia antara lain sebagai berikut :

- Sarana yang bersifat rekreatif dan edukatif.
- Visualisasi kebudayaan lokal.
- Pusat dokumentasi dan penelitian atau studi.
- Pusat pengenalan dan pengembangan kebudayaan antar daerah dan bangsa.

Sesuai dengan instruksi Presiden RI No. 9 tahun 1969, di mana dalam Bab II pasal 3 disebutkan bahwa tujuan pengembangan pusat wisata di Indonesia adalah:

- 1) Meningkatkan pendapatan devisa pada khususnya dan pendapatan negara pada umumnya.
- 2) Memperluas kesempatan serta lapangan kerja.
- 3) Memberikan peluang kepada masyarakat lokal untuk bekerja sesuai dengan kompetensinya dan mengembangkan SDM yang berkualitas dalam menyediakan program pelatihan kepada para manajer, staf, dan karyawan yakni tentang cara berkomunikasi dan menangani wisatawan, ketika mereka berinteraksi langsung dengan lingkungan dan sosial-budaya masyarakat.
- 4) Mendorong kegiatan-kegiatan industri sampingan lainnya.
- 5) Memperkenalkan dan mendayagunakan keindahan alam dan kebudayaan Indonesia.
- 6) Meningkatkan persaudaraan atau persahabatan nasional dan internasional.
- 7) Menumbuhkan semangat dan nilai yang tinggi bagi wisatawan.
- 8) Menunjang perbaikan kesehatan dan prestasi kerja.
- 9) Usaha-usaha pengembangan pariwisata di Indonesia bersifat suatu pengembangan industri pariwisata dan merupakan bagian dari usaha pengembangan dan pembangunan, serta kesejahteraan masyarakat dan Negara.

2.1.1.5. Persyaratan Umum

Suatu daya tarik wisata dapat menarik untuk dikunjungi oleh wisatawan dengan memenuhi syarat-syarat untuk pengembangan daerahnya, menurut Maryani (1991:11) syarat-syarat tersebut adalah :

a) What to see

Di tempat tersebut harus ada objek dan atraksi wisata yang berbeda dengan yang dimiliki daerah lain dan dapat dilihat, dipelajari, serta dijadikan hiburan bagi wisatawan.

b) What to do

Di tempat tersebut harus disediakan fasilitas rekreasi yang dapat membuat wisatawan betah tinggal lama di tempat itu dengan sarana dan prasarana yang layak teknis dan memperhatikan dampak terhadap lingkungan.

c) *What to buy*

Tempat tujuan wisata harus tersedia fasilitas untuk berbelanja terutama barang *souvenir* dan kerajinan rakyat sebagai oleh-oleh untuk di bawa pulang ke tempat asal.

d) *What to arrived*

Di dalamnya termasuk aksesibilitas, dari bagaimana kita mengunjungi daya tarik wisata tersebut, kendaraan apa yang akan digunakan dan berapa lama tiba ketempat tujuan wisata tersebut, serta pertimbangan terhadap aksesibilitas bagi para lansia dan orang cacat.

2.1.1.6. Persyaratan Fasilitas

Selain itu, prasarana (*infrastructure*) kepariwisataan sesungguhnya merupakan *tourist supply* yang wajib dipersiapkan atau disediakan bila akan mengembangkan industri pariwisata, karena kegiatan pariwisata pada hakekatnya tidak lain adalah salah satu kegiatan dari sector perekonomian juga. Yang dimaksud prasarana (*infrastructure*) adalah semua fasilitas yang memungkinkan proses perekonomian dapat berjalan dengan lancar sedemikian rupa sehingga dapat memudahkan manusia memenuhi kebutuhannya. Jadi fungsi dari prasarana adalah untuk melengkapi sarana kepariwisataan sehingga dapat memberikan pelayanan sebagaimana mestinya. Adapun beberapa prasarana yang dapat menunjang pelayanan dan kemudahan bagi wisatawan, meliputi :

- 1) Pelayanan makan dan minum, yang dapat menyajikan makanan dan minuman khas setempat.
- 2) Pelayanan tenaga kerja, yang sangat dibutuhkan karena salah satu kunci keberhasilan pembangunan objek wisata adalah

kemampuan para tenaga kerja untuk mengelola dengan baik suatu kawasan objek wisata.

- 3) Pelayanan informasi yang terbuka dan harus dapat dipertanggungjawabkan, baik kepada atasan/pimpinan unit pelayanan instansi pemerintah (akuntabel) maupun publik agar dapat mengatur pengunjung yang datang ke objek wisata untuk menghindari hal-hal yang dapat merusak unsur objek wisata yang dikunjungi maupun yang dapat mengganggu kenyamanan pengunjung, mengingat arus kunjungan yang datang cenderung akan lebih meningkat.. (Editor : N. Raymond Frans)

2.1.2. Wisata Kuliner

2.1.2.1. Definisi Wisata Kuliner

Wisata Kuliner itu sendiri memiliki pengertian sebagai berikut :

- Daya tarik utama wisata kuliner adalah produk makanan. Wisata kuliner menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan. (<http://file.upi.edu>)
- Kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen dari suatu makanan, festival makanan, restoran, dan lokasi-lokasi khusus untuk mencoba rasa dari makanan dan atau juga untuk memperoleh pengalaman yang didapat dari makanan khas suatu daerah yang merupakan motivasi utama seseorang untuk melakukan perjalanan wisata. (Hall & Sharples, dalam www.digilib.petra.ac.id)
- Wisata kuliner adalah suatu perjalanan yang di dalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah; perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman dan atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan dan minuman, serta untuk mendapatkan

pengalaman yang berbeda ketika mengonsumsi makanan dan minuman. (www.digilib.petra.ac.id)

Sedangkan, ICTA (*International Culinary Tourism Association*) memberikan beberapa pemahaman terhadap wisata kuliner antara lain :

- Wisata kuliner suatu pencarian pengalaman wisata kuliner unik dan memberi kenangan. Sebuah pengalaman wisata kuliner yang dapat dibawa dan dirasakan dirumah (*culinary tourism is defined as the pursuit of unique and memorable culinary experience of all kinds, often while travelling, but one can also be a culinary tourist at home*).
- Wisata kuliner bukan wisata pertanian meski masakan terdapat dalam unsur pertanian. Wisata pertanian (*agritourism*) merupakan bagian wisata pedesaan (*rural tourism*), sedangkan masakan (*cuisine*) merupakan bagian wisata budaya (*cultural tourism*).
- Wisata kuliner (*culinary tourism*) meliputi berbagai pengalaman akan beragam kuliner. Bukan sekedar sebagai pengalaman makan malam di restoran di akhir pekan.
- Wisata kuliner meliputi kajian beberapa unsur, kursus memasak : buku panduan memasak, dan toko perkakas dapur ; tur kuliner (*culinary tours*) seperti : pemandu wisata, media kuliner ; dan buku panduan wisata kuliner ; bisnis makanan seperti : penyalur, pengusaha, dan penanam tumbuhan pangan ; serta atraksi kuliner seperti ; festival jajanan, pameran makanan, dan lain-lain.

2.1.2.2. Sejarah Perkembangan Wisata Kuliner

Wisata kuliner merupakan industri pariwisata yang relatif baru. Berkembang mulai tahun 2011, ketika Erik Wolf mengesahkan berdirinya *International Culinary Tourism Association* (ICTA). ICTA menawarkan beragam program terkait

wisata kuliner yang mengutamakan pendidikan dan pelatihan. Awal 2007, ICTA mulai menyediakan berbagai layanan konsultasi wisata kuliner. Konsultasi terutama untuk solusi terhadap peningkatan permintaan kuliner pada industri pariwisata, selain pemberian konsultasi pada bidang kepemimpinan dalam pengembangan dan pemasaran wisata kuliner. Tahun sebelumnya, para akademisi pariwisata seluruh dunia telah mengadakan penelitian terhadap wisata kuliner. Berbagai penelitian wisata kuliner menemukan hal-hal yang menarik dalam perkembangan industri pariwisata. Wisata kuliner menjadi sebuah industri masa depan industri pariwisata. Bahkan, Lucy Long seorang peneliti dari *University Bowling Green*, Ohio telah mencetuskan wisata kuliner pada 1998. Kegiatan wisata kuliner memang dipaparkan oleh Long, L. M. pada tahun 2006 dalam bukunya "*Culinary Tourism*". Kegiatan wisata kuliner meliputi kegiatan mencicipi makanan di restoran-restoran etnik, mengunjungi festival makanan, mencoba makanan pada saat melakukan perjalanan wisata dan juga memasak di rumah.

Kuliner memiliki potensi cukup besar. Menurut laporan Dinas Perindustrian dan Perdagangan, bisnis oleh-oleh di jalanan saat ini, mengalami kenaikan sebesar 20%-25%. Pertumbuhan ekonomi secara umum hanya mengalami kenaikan dengan kisaran 3%. Karena itu pakar ekonomi optimis dalam tahun-tahun ke depan, pusat jajanan akan semakin cerah. Kini kegiatan masak-memasak tidak dipandang sebagai pekerjaan rumah tangga. Tidak harus perempuan yang meracik berbagai bumbu dan sayuran. Kesuksesan para pebisnis di bidang kuliner membuka celah baru bagi para peminat kuliner dan calon wirausahawan yang bergerak di bidang makanan/masakan. Kata-kata "Wisata Kuliner" dengan sendirinya membuktikan bahwa segala hal yang berhubungan dengan masak-memasak dan kuliner mendapat perhatian tersendiri di kalangan masyarakat. Beragam acara televisi dan artikel majalah berlomba-lomba membahas segala yang unik

tentang kuliner. Di sisi lain, banyak anak muda yang memilih *culinary course* atau *culinary school*, hal tersebut tidak terlepas dari perkembangan *trend* yang mulai *booming* tentang kuliner. Banyak anak muda yang awalnya menganggap masak-memasak hanya sekedar hobi, kini mulai tergugah untuk terjun mendalami ilmu memasak secara akademis. Namun, selain dipengaruhi oleh *trend* itu sendiri, banyak juga yang berpandangan bahwa peluang bisnis kuliner sangat menjanjikan. *Trend* masak-memasak tidak terlepas dari pergeseran nilai budaya yang berhubungan dengan *gender*. Dulu dapur selalu diidentikkan dengan pekerjaan perempuan, kini telah berubah haluan seiring dengan pergeseran nilai tersebut dan hal ini malah diidealisasikan dan dikonstruksi secara sosial. Pekerjaan rumah tangga yakni masak-memasak tidak hanya menjadi milik perempuan, lelaki juga tidak sedikit yang tertarik dengan kegiatan memasak (Wijaya, 2009).

Menyikapi berbagai pergeseran, perubahan, dan perkembangan industri pariwisata, Kemenparekraf kini telah memasukkan kuliner atau wisata kuliner ke dalam kluster ekonomi (pariwisata) kreatif ke 15 sebagai bagian dari industri ekonomi kreatif mulai pada tahun 2011. Subsektor kuliner telah menyumbangkan pendapatan terbesar bagi industri kreatif di Indonesia atau sekitar 32,2% dari total kontribusi industri kreatif terhadap PDB pada 2011 atau sekitar Rp169,62 triliun. Kemenparekraf saat ini pun sedang membentuk kelompok kerja untuk mengembangkan sektor kuliner Indonesia, terdiri dari lintas kementerian dan melibatkan semua *stakeholder* untuk mendalami berbagai isu untuk mengembangkan produk kuliner, pendokumentasian, standar, dan promosi. Dalam kaitan wisata kuliner dan kegiatan belanja sebagai wisata minat khusus, Kemenparekraf kini tengah memetakan kuliner yang menjadi unggulan masing-masing propinsi. Mengkaji standardisasi masakan Indonesia agar kualitas cita rasa kuliner Indonesia tetap terjaga dan menetapkan dua kriteria kuliner yaitu kuliner *heritage*

(warisan) yang mencakup kuliner sejak masa raja-raja zaman dulu, tapi menu tak pernah berubah sampai sekarang dan kuliner khas suatu daerah.

2.1.2.3. Fungsi dan Tujuan Wisata Kuliner

Seiring meningkatnya kompetisi di antara tempat tujuan wisata, kebudayaan lokal menjadi hal yang berharga sebagai produk dan aktivitas untuk menarik turis, khususnya dalam bidang kuliner. Berikut peran penting dalam industri wisata kuliner :

- Menjadi pusat pengalaman berwisata bagi wisatawan. Dari sudut pandang wisatawan, makanan dengan identitas lokal setara dengan perjalanan mengelilingi museum dan monumen.
- Menjadi pembentuk identitas yang signifikan pada masyarakat era pascamodern sebagai elemen dari identitas dan representasi budaya lokal.
- Sebagai produk wisata budaya kreatif. Gastronomi diharapkan dapat menuju ke arah kemajuan yang memiliki adab, budaya, memperpersatukan dengan tidak menolak bahan-bahan baru dari gastronomi lain yang dapat memperkembangkan atau memperkaya gastronomi tradisional. Dengan begitu, dapat mempertinggi derajat kemanusiaan masyarakat lokal serta turut memperkaya gastronomi dunia. Kita diharapkan dapat fleksibel dalam melihat penerapan kebudayaan di dalam dan luar negeri sebagai upaya promosi ke mancanegara.

Pelestarian dalam bidang kuliner di Indonesia ini patut dilakukan dengan 3 M yaitu dengan memelihara, memanfaatkan serta mengembangkan. Kita patut memelihara yaitu menjaga kuliner Nusantara sebagaimana aslinya dalam berbagai literatur dari penyajian dengan beragam komponen rasa, bentuk dan tekstur. Kedua, perlu ada upaya dalam memanfaatkannya terkait dengan kebutuhan tertentu. Ketiga adalah mengembangkan

kuliner Nusantara dengan menambahkan dan memperkaya ide atau gagasan baru sehingga dapat dipromosikan ke mancanegara yang diharapkan dapat menarik minat wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara sebagai salah satu daya tarik pariwisata dan salah satu subsektor ekonomi kreatif, serta dalam meningkatkan citra Indonesia.

2.1.2.4. Persyaratan Umum

Seperti halnya objek-objek wisata lainnya yang memiliki daya tarik tersendiri untuk datang berkunjung, wisata kuliner ini pun memiliki magnet yang kuat yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung dengan faktor-faktor umum sebagai berikut :

- Keragaman aktivitas kuliner
- Makanan khas
- Produk tradisional, nasional dan internasional
- Lokasi yang nyaman dan bersih
- Desain ruangan (*venue*) yang unik dan menarik
- Lingkungan yang menarik
- Pelayanan yang baik
- Pasar yang kompetitif
- Harga dan proporsi nilai
- Peluang bersosialisasi
- Interaksi budaya dengan kuliner
- Suasana kekeluargaan

Menteri Pariwisata dan Kebudayaan Republik Indonesia, I Gede Ardika menyampaikan bahwa di dalam semangkuk makanan mengandung banyak peristiwa menarik, mulai dari kejayaan masa lalu, harmonisasi sosial, ekologi, hingga perubahan dalam masyarakat. Sasaran pelestarian untuk menjadikan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata tentunya juga perlu memperhatikan komponen pokoknya, yaitu pertama

dari komponen makanan baik dari rasa (resep, bahan, rempah, teknik memasak), aroma (lemah, sedang, kuat), warna (alami, komposisi, teknik pencahayaan). Kedua adalah alat saji yang memiliki keunikan makan (bahan, bentuk) dan kemudahan pemeliharaan: mencuci dan menyimpan. Ketiga teknik penyajian yang mengangkat ciri lokal, dari teknik memasak dan cara penyajian.

2.1.3. Kuliner Nusantara

2.1.3.1. Pengertian Kuliner

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba berkualitas dan bergizi. Sebenarnya kuliner merupakan bagian/sub daripada esensi gastronomi. Sementara istilah kuliner itu sendiri adalah masakan atau dalam bahasa dapur mempunyai sinonim/arti yang sama dengan istilah *cuisine*.

Menurut kamus Inggris Indonesia John M. Echols (1993 : 159), *Culinary* diartikan sebagai yang berhubungan dengan dapur atau masakan. Secara harafiah, kuliner adalah kata yang biasa digunakan untuk merujuk pada sesuatu yang berhubungan dengan memasak atau profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan profesi untuk memasak atau mempersiapkan produk makanan, seperti *chef*, *management restaurant*, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak (Farida Arifianti :38). Lebih lanjut Davis dan Stone (1994 : 44) mengemukakan bahwa karakteristik fisik dari produk makanan dan minuman antara lain kualitas, penyajian, susunan menu, porsi

makanan, siklus hidup produk, dekorasi ruang maupun pengaturan meja.

2.1.3.2. Sejarah Perkembangan Kuliner Indonesia

Masakan Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temu kunci, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi / adat khas Indonesia. Adapula pengaruh seni kuliner yang berasal dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa melalui suatu perdagangan. Setiap daerah memiliki cita rasa tersendiri dikarenakan tradisi kuliner yang berbeda-beda.

Awal abad Masehi, jalur perdagangan tidak lagi melewati jalur darat (jalur sutera) tetapi beralih ke jalur laut, sehingga secara tidak langsung perdagangan antara Cina dan India melewati selat Malaka. Untuk itu, Indonesia ikut berperan aktif dalam perdagangan tersebut. Akibat hubungan dagang tersebut, maka terjadilah kontak atau hubungan antara Indonesia dengan India dan Indonesia dengan Cina. Hal inilah yang menjadi salah satu penyebab masuknya budaya India ataupun budaya Cina ke Indonesia dan menghasilkan lintas budaya, khususnya dari segi kuliner. Pada awalnya, budaya dan masakan India yang sangat berpengaruh di Indonesia contohnya ada pada penggunaan bumbu-bumbu seperti jinten, ketumbar, jahe, dan kare yang sering disajikan dengan santan. Setelah itu, pengaruh pedagang dari Arab pun ikut memperkaya masakan Indonesia seperti masakan sate yang terinspirasi dari masakan arab yaitu Kebab, begitu juga halnya dengan masakan yang menggunakan daging kambing. Tidak hanya pedagang Arab, para pedagang dari Cina juga membawa bahan pangan dari negara mereka seperti mi, kacang kedelai, dan berbagai macam sayuran. Kolonisasi oleh bangsa Belanda memperkenalkan cita rasa baru dan bahan pangan seperti lada yang berasal dari Meksiko, kacang dari Amerika

untuk bumbu sate dan gado-gado. Singkong dari Karibia dan kentang dari Amerika Selatan. Tak hanya itu, bermacam-macam sayuran seperti kubis, kembang kol, kacang panjang, wortel, dan jagung diimpor masuk ke Indonesia sehingga menciptakan berbagai macam masakan baru.

Pengaruh India terhadap masakan Nusantara, dapat ditelusuri lewat hubungan antara Kesultanan Mughal di India dengan Aceh sekitar abad 15 hingga abad 16. Beberapa pengaruh Mughal diduga dapat ditemukan dalam masakan pedas dan bersantan. Terdapat dua pendapat tentang asal-usul rasa pedas. Pertama, berasal dari cabai yang dibawa oleh bangsa Portugis ke Mughal hingga sampai ke Nusantara. Kedua, orang India telah mengenal cabai jauh sebelum bangsa Portugis datang. Para pedagang Spanyol dan Portugis membawa berbagai bahan makanan dari benua Amerika jauh sebelum Belanda berhasil menguasai Indonesia. Masakan Indonesia dengan pengaruh India diduga terdapat dalam megana atau cacahan sayur nangka yang dapat ditemui di daerah Pekalongan, Wonosobo, dan Temanggung. Masakan ini berasal dari wilayah-wilayah bekas daerah kerajaan Hindu awal di Jawa, yaitu Kalingga. Pada masa lalu, Kerajaan Sunda dan kemudian Kesultanan Banten terkenal di seluruh dunia sebagai penghasil utama lada hitam dengan kualitas terbaik. Kemaharajaan bahari seperti Sriwijaya dan Majapahit juga berkembang dan makmur berkat perdagangan rempah-rempah antara pulau rempah Maluku di Nusantara dengan India dan China. Kemudian VOC juga meraih keuntungan besar dari perdagangan rempah dunia. Kegemaran orang Indonesia akan makanan pedas semakin diperkaya dengan diperkenalkannya cabai dari benua Amerika oleh pedagang Spanyol sejak abad ke-16. Sejak saat itu, sambal menjadi bagian penting dalam masakan Indonesia.

Sepanjang sejarahnya, Indonesia telah terlibat dalam perdagangan dunia berkat lokasi dan sumber daya alamnya dalam menghasilkan bahan-bahan makanan yang berkualitas. Sebagai contoh, bahan makanan berbahan dasar dari kedelai seperti variasi tahu dan tempe, dianggap sebagai penemuan asli Jawa yang merupakan adaptasi lokal dari fermentasi kedelai. Jenis lainnya dari makanan hasil fermentasi jamur yaitu oncom. Dan yang tak terlupakan adalah rempah-rempah yang dimiliki oleh setiap olahan makanan khas Indonesia merupakan kekuatan dan kunci utamanya. Termahsyur di seluruh dunia sebagai "Pulau Rempah-rempah", kepulauan Maluku menyumbangkan tanaman rempah aslinya bagi seni kuliner dunia. Rempah atau bumbu seperti pala, kapulaga, cengkeh, laos adalah tanaman asli Indonesia; sementara lada hitam, kunyit, sereh, bawang merah, kayu manis, kemiri, ketumbar, dan asam jawa diperkenalkan dari India sebagaimana jahe, daun bawang, dan bawang putih yang diperkenalkan dari China. Tanaman bumbu dari benua Asia itu telah dikembangkan sejak zaman dahulu kala dan telah menjadi bagian integral seni kuliner Indonesia.

2.1.3.3. Tradisi Kuliner Nusantara

Pada dasarnya, tidak ada satu bentuk tunggal "masakan Indonesia", tetapi lebih kepada keanekaragaman masakan regional yang dipengaruhi secara lokal oleh kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Keanekaragaman olahan makanan rakyat melalui tradisi kuliner masyarakat menunjukkan pola-pola hidup dalam interaksi sosial, sehingga menggambarkan kearifan lokal pangan yang menginformasikan keadaan taraf atau tingkat tata kehidupan sehat, sosial, religi, dan inisiatif-inisiatif lokal. Jenis makanan Indonesia memiliki arti simbolik dalam pengaruh sosial, budaya, agama, kepercayaan dan lain-lain. Oleh sebab itulah dalam perspektif budaya, makanan dapat sebagai ungkapan ikatan sosial, makanan dapat sebagai solidaritas kelompok, makanan dapat sebagai ketenangan jiwa, dan

simbolisme dalam bahasa. Salah satu fungsi terpenting suguhan makanan tradisional adalah untuk memperbarui perasaan solidaritas kelompok yang ada kemungkinan bagi anggota suatu kelompok yang semakin memudar mengingat perubahan sosial menuju masyarakat modern perkotaan.

Seperti negara-negara di daerah Asia Tenggara, makanan lauk pauk di Indonesia disajikan lebih sedikit dibandingkan dengan makanan pokoknya. Pada umumnya, bentuk penyajian makanan Indonesia disajikan berupa makanan pokok dengan lauk-pauk berupa daging, ikan atau sayur di sisi piring sebagai ciri utama. Apapun jenis masakannya sering kali dilengkapi dengan sambal sebagai pelengkap kenikmatan kuliner.

Ditinjau dari segi gastronomi praktis, beberapa masakan khas Indonesia dikaitkan dengan perayaan tertentu seperti perayaan agama, antara lain :

- Pada saat hari raya Lebaran yang dirayakan oleh umat Muslim, masakan menggunakan ketupat adalah masakan yang umum disajikan.
- Pada Hari Raya Nyepi yang dirayakan umat Hindu biasanya disajikan kue kering dan manisan.
- Pada perayaan Hari Kemerdekaan, ada budaya untuk mengadakan lomba memakan kerupuk udang untuk anak-anak dan lomba membuat tumpeng bagi para wanita.
- Sementara, di saat "Selamatan", yaitu tradisi berdoa sebelum kegiatan tertentu seperti pernikahan atau membangun rumah, tumpeng atau nasi kuning yang dibentuk seperti kerucut disajikan. Banyak pesta dan upacara dalam adat istiadat tradisional Indonesia melibatkan makanan dan pesta, salah satunya adalah Tumpeng yang berasal dari Jawa. Nasi tumpeng dicetak dengan menggunakan anyaman bambu berbentuk kerucut, nasinya sendiri bisa berupa nasi putih biasa,

nasi uduk (dimasak dengan santan), atau nasi kuning (diwarnai dengan kunyit). Nasi ini dikelilingi masakan khas Indonesia seperti sayuran urap, ayam goreng, semur daging, teri kacang, udang goreng, telur pindang, dadar gulung iris, tempe orek, perkedel kentang, perkedel jagung, sambal goreng ati, dan lainnya. Tumpeng berasal dari adat dan kepercayaan asli masyarakat Indonesia yang memuliakan gunung sebagai tempat bersemayam para dewa atau roh leluhur. Nasi berbentuk kerucut dimaksudkan untuk meniru bentuk gunung suci. Perayaan dimaksudkan sebagai wujud rasa syukur atas berlimpahnya panen dan segala berkah lainnya dari Yang Maha Kuasa. Karena memiliki nilai perayaan dan syukuran, hingga kini tumpeng sering kali berfungsi sebagai "kue ulang tahun versi Indonesia".

- Pesta perayaan Indonesia lainnya adalah *Rijstafel* (Bahasa Belanda: meja nasi), masakan ini memamerkan kemewahan pesta makan nan elegan khas orang kaya pada masa kolonial sekaligus menampilkan keanekaragaman seni kuliner Indonesia. *Rijstafel* klasik terdiri dari 40 macam masakan yang disajikan oleh 40 orang pelayan yang bertelanjang kaki, mengenakan busana seragam resmi warna putih, blangkon, dan kain batik melilit pinggang mereka. Pesta kontemporer Indonesia saat ini mengadopsi hidangan bufet gaya Barat. Bufet atau juga disebut prasmanan biasanya dapat ditemukan pada pesta perkawinan atau perayaan lainnya. Hidangan prasmanan disajikan di atas meja panjang. Tata letak prasmanan pesta pernikahan di Indonesia biasanya terdiri dari: piring, alat makan (sendok dan garpu), serbet tisu, diletakkan di ujung, dilanjutkan dengan sajian nasi (nasi putih dan nasi goreng), serangkaian hidangan khas Indonesia maupun kadang-kadang disajikan pula hidangan asing, sambal, kerupuk, dan diakhiri dengan gelas air putih atau minuman ringan di ujung meja prasmanan.

Berikut tradisi yang berpengaruh pada makanan tradisional Indonesia :

1) Cara pengolahan makanan

Dapat dilihat berdasarkan sifat alamiah maupun sifat kebudayaan melalui tata cara kebudayaannya yang terkait dengan lingkungan alam, budaya, dan tata kebiasaannya. Ada makanan mentah, dimasak, peragian (fermentasi), *marinate* (penggaraman), dan sebagainya. Sebagaimana umumnya memasak makanan dilakukan dengan merebus, menggoreng, membakar dan mengukus, yang menggunakan alat sederhana dan tradisional. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk memasak adalah bumbu dapur yang berasal dari olahan, tanaman dan daun-daunan, bahkan bumbu jamu sehingga dapat dikatakan bumbu masak yang digunakan merupakan obat yang menyehatkan.

2) Cara penyajian makanan

Penyajian makanan dibedakan untuk kebutuhan sehari-hari maupun untuk sesaji yang bersifat ritual keagamaan. Cara penyajian makanan untuk sehari-hari adalah sederhana, sedangkan untuk pesta atau upacara lebih rumit, bahkan tampak lebih sedap dipandang daripada dimakan. Dari cara penyajian makanan dapat dikaji ukuran taraf perkembangan dari kebudayaan suatu suku bangsa.

3) Waktu Makan

Untuk kawasan Indonesia bagian barat, makanan biasanya dimasak pagi menjelang siang untuk disantap pada tengah hari untuk makan siang. Umumnya, keluarga Indonesia tidak menetapkan waktu pasti untuk makan bersama, namun semua anggota keluarga harus hadir. Karena alasan ini, maka kebanyakan makanan dibuat agar awet dan tetap dapat dimakan walaupun dibiarkan dalam suhu ruangan selama beberapa jam. Seringkali masakan yang sama dihangatkan kembali untuk makan malam.

Dari aspek lingkungan dapat dijelaskan bahwa bergesernya konsep makanan yang dikonsumsi, bahan makanan, cara memperoleh, cara mengolah, cara menyajikan dan fungsi makanan disebabkan oleh adanya perubahan sosial ekonomi dari masyarakat berbasis agraris ke industri. Meskipun telah mengalami perubahan sosial ekonomi, penetapan pilihan makanan yang meliputi: konsep makanan, bahan makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian, dan fungsi makanan tetap sebagaimana yang telah diwariskan oleh para nenek moyang hanya mengalami perubahan yang sifatnya modifikasi dengan cara pengolahan lebih efisien dan cara penyajian yang lebih praktis. Eksistensi pewarisan kuliner Nusantara relatif masih tetap sebagaimana resep asli, namun perubahan-perubahan yang terjadi lebih disebabkan oleh gaya hidup, pola hidup sehat dan situasi sosial ekonomi pada masa sekarang.

2.1.3.4. Klasifikasi Jenis Kuliner Khas Nusantara

Makanan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, buah-buahan, sambal, sedap sedapan, dan minuman, bahkan berbagai jenis jajanan pinggir jalan sebagai makanan ringan. Pada prinsipnya makanan Indonesia dapat dikelompokkan sebagai berikut:

1) Hidangan pokok (nasi dan penggantinya)

Makanan pokok adalah makanan utama yang biasa dihidangkan dalam jumlah banyak. Makanan pokok pada masakan Indonesia adalah nasi. Nasi sebagai bahan makanan pokok bagi seluruh lapisan masyarakat Indonesia, menempatkan pertanian padi di posisi utama dalam kebudayaan Indonesia dan membentuk bentang alam yang menghasilkan beras sebagai bahan dasar banyak jenis makanan dari yang gurih hingga manis. Pada umumnya, beras dimakan dalam bentuk nasi biasa yang bercita-rasa tawar dengan sedikit sayur-mayur dan lauk-pauk teman nasi

disisinya sebagai sumber protein dan sumber gizi lainnya. Beras juga dapat dijadikan ketupat (beras dikukus dalam anyaman daun kelapa), lontong (beras dikukus dalam kemasan daun pisang), intip (kerupuk beras), jajanan, bihun, mi, arak beras, dan nasi goreng, nasi kuning, nasi jagung dan nasi gurih (sega uduk). Pada abad ke-16, bangsa Eropa yang mengunjungi kepulauan Indonesia memandang nasi sebagai makanan bergengsi yang disajikan oleh kaum aristokrat dan ningrat saat upacara dan perayaan pesta. Bahan makanan pokok lainnya adalah jagung (di kawasan kering seperti Madura dan Nusa Tenggara), sagu (di kawasan Indonesia Timur), singkong (dikeringkan dan disebut tiwul sebagai alternatif makanan pokok di kawasan gersang Jawa seperti Gunung Kidul dan Wonogiri), ketela serta umbi-umbian (khususnya pada musim paceklik).

2) Hidangan lauk pauk

Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu. Teknik pengolahan lauk pauk diantaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik dan dengan teknik ganda. Teknik penyajian lauk pauk dapat dengan per porsi atau secara prasmanan. Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah telur, daging, unggas, ikan, hasil laut dan lain- lain. Sedangkan bahan makanan nabati yang banyak digunakan dalam lauk pauk Indonesia yaitu tempe, tahu, oncom dan kacang-kacangan.

3) Hidangan sayur

Sayur adalah suatu hidangan berkuah, yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayur biasanya berisi kuah dan bahan pokok sayuran atau dapat pula ditambahkan dengan bahan

lain seperti bahan hewani atau tumbuh-tumbuhan. Bahan yang digunakan dalam masakan sayur dapat berupa air, kaldu, atau santan. Bumbu yang digunakan bisa bervariasi tergantung rasa yang diinginkan, karena bumbu yang digunakan tiap daerah berbeda-beda. Hidangan sayur dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

a) Sayur berkuah banyak

Sayur yang berkuah banyak contohnya sayur asem, sayur lodeh, sayur bening, sayur sop, soto dan lain-lain.

b) Sayur berkuah sedikit (tumis)

Sayur yang ditumis adalah sayur yang bumbunya ditumis dahulu dengan minyak dan menggunakan sedikit kuah. Contoh masakan sayur yang ditumis antara lain oseng-oseng, tumis kangkung, orak-arik, cap-cay dan lain-lain.

c) Sayur tanpa kuah

Sayur tanpa kuah adalah jenis sayur yang dihidangkan tanpa atau dengan melalui proses pengolahan. Sayuran ini bisa disajikan dalam keadaan mentah bersama sambal atau bumbu sehingga menambah rasa dari sayuran tersebut. Sambal yang digunakan dapat berupa bumbu kelapa, bumbu kacang atau bumbu cabe. Contoh sayur mentah antara lain terancam, urapan, gado-gado dan lain-lain.

4) Buah-buahan

Pasar di Indonesia penuh dengan berbagai jenis buah tropis. Buah adalah bagian penting dalam pola makan Indonesia, baik dimakan langsung, dijadikan kudapan manis (seperti es buah), disajikan menjadi masakan gurih atau pedas seperti rujak dan pisang goreng, diproses menjadi keripik seperti keripik nangka dan keripik pisang. Banyak jenis buah-buahan seperti manggis, rambutan, nangka, durian, dan pisang yang merupakan tanaman asli Indonesia. Pisang dan kelapa sangat penting, tidak hanya untuk masakan Indonesia, tetapi untuk berbagai keperluan seperti bahan bangunan untuk dinding atau atap, minyak, alas makan, kemasan, dan lain-lain.

5) Sambal

Sambal adalah hidangan yang tidak berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain, terutama lalap. Sambal juga dapat digunakan sebagai penambah rasa dan melengkapi hidangan lain. Sambal dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu sambal mentah dan matang. Sambal mentah contohnya sambal bawang, terasi, dan colo-colo, sedangkan sambal matang contohnya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang.

6) Makanan ringan atau kudapan

Kudapan atau disebut juga sedap-sedapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus. Kue khas Indonesia sering disebut sebagai *jajan pasar*. Indonesia memiliki kekayaan berbagai macam kudapan dan kue, baik gurih maupun manis. Kue populer diantaranya risoles, pastel, lumpia, lemper, lontong, tahu isi, lapis legit, getuk, bakpia, bika ambon, lupis, lemang, timpan, klepon, onde-onde, nagasari, soes, dan bolu kukus. Jenis jajanan sangat variatif dan sampai sekarang masih dilestarikan yaitu jajanan yang fungsinya selain dikonsumsi sendiri, dijual, pelengkap makanan sesaji untuk acara ritual (kenduri) ataupun acara tertentu, antara lain: bubur kacang ijo, bubur sumsum, bubur grendul, putu bumbung (berbahan tepung beras), klepon (berbahan tepung ketan), cenil (berbahan tepung ketan), tiwul (berbahan gaplek/singkong kering), gatot (berbahan jagung), sawut (berbahan singkong), lopis (berbahan tepung ketan), bledos (berbahan singkong), getuk (berbahan singkong), orog-orog (berbahan tepung ketan), lemet (berbahan singkong), menjes (tempe kacang yang digoreng), tahu isi (tahu berisi ragu sayuran) dan weci (tepung beras beragru sayuran). Adapula makanan ikon untuk oleh-oleh seperti kripik tempe, kripik buah, buah-buahan

khas sebagai buah tangan. Sedap-sedapan Indonesia dapat diklasifikasikan menurut bentuk, rasa, bahan, dan teknik olah.

- Klasifikasi kudapan menurut bentuk
Klasifikasi kudapan menurut bentuk dapat dibedakan menjadi kue kecil (kue mangkuk, coro bikang, klepon, lumpia dan lain-lain), kue besar (kue lapis, kue zebra) dan kue yang disertai kuah (bubur, kolak, serabi kocor).
- Klasifikasi kudapan menurut rasa
Klasifikasi kudapan menurut rasa dapat dibedakan menjadi kue manis (yangko, geplak, klepon) dan kue asin atau gurih (lemper, lumpia, semar mendem).
- Klasifikasi kudapan menurut bahan
Klasifikasi kudapan menurut bahan dapat dibedakan menjadi beras (arem- arem), tepung beras (nagasari, bubur sumsum), beras ketan (lemper, wajik), tepung ketan (klepon) dan lain-lain.
- Klasifikasi kudapan menurut teknik olah
Klasifikasi kudapan menurut teknik olah dapat dibedakan menjadi dikukus (lemper, arem-arem), direbus (klepon), digoreng (lumpia, martabak), dipanggang (bika ambon) dan lain-lain.

7) Minuman

Minuman yang biasanya menjadi bagian dari kuliner tradisional adalah minuman sehari-hari seperti kopi, teh, wedang jahe, juga minuman penyegar dan jamu sebagai obat. Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas ada dua macam yaitu minuman panas tidak berisi (teh, kopi, coklat, jeruk) dan minuman panas berisi (bajigur, wedang ronde, sekoteng dan wedang ublek). Sedangkan, minuman dingin juga ada dua macam yaitu minuman dingin tidak berisi (es sirup, es limun, es beras kencur) dan minuman dingin berisi (dawet, es campur, es buah).

- Minuman panas

Rumah tangga Indonesia biasanya menyajikan teh manis dan kopi tubruk untuk tamu. Sejak masa kolonial Hindia Belanda, perkebunan terutama di Jawa terkenal sebagai penghasil teh, kopi, dan gula. Sejak saat itu teh dan kopi panas digemari oleh warga Indonesia. Teh hitam melati adalah jenis teh yang paling populer di Indonesia, akan tetapi karena meningkatnya kesadaran akan kesehatan, teh hijau mulai digemari. Minuman panas yang manis, seperti bajigur dan bandrek juga populer, khususnya di Jawa Barat. Minuman hangat ini dibuat dari santan dan gula jawa dengan campuran rempah lainnya. Sekoteng (minuman susu hangat dengan kacang, potongan roti, dan pacar cina) dapat ditemukan di Jawa Barat dan Jakarta. Wedang jahe (minuman jahe hangat) dan wedang ronde (minuman hangat dengan bola-bola ubi) khususnya populer di Yogyakarta, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Sedangkan, kopi susu adalah versi Indonesia untuk *Café au lait*.

- Minuman dingin

Jus buah-buahan juga sangat populer, antara lain jus jeruk, jus jambu, jus mangga, jus sirsak, dan jus alpukat yang biasanya disajikan dengan ditambah susu kental manis coklat atau putih sebagai minuman pencuci mulut. Sementara itu, jenis minuman penyegar, baik yang dikonsumsi sehari-hari, untuk acara khusus maupun dijual yaitu : kolak (pisang, kolang-kaling, ubi, tape singkong), es degan (kelapa muda), es cincau, es teler, es cendol atau dhawet, es kacang merah, es blewah serut, es rumput laut, serabi, anggle, dan rujak gobet (serutan buah mentah berbumbu rujak), es doger, es campur, es potong, and es puter.

- Minuman jamu

Untuk minuman jamu berbahan empon-empon (umbi tanaman obat) yang secara turun temurun masih dilestarikan adalah : beras kencur, kunir asem madu, kunci sirih, kunyit asam, kudu laos, jamu daun beluntas (gejah), temulawak dan jamu puyang (lempuyang). Pengolahan dilakukan secara tradisional. Minuman jamu ini selain disiapkan untuk dikonsumsi keluarga ada juga yang dijadikan sebagai mata pencaharian dengan dijual keliling. Berkaitan dengan jamu tradisional sebagai bagian dari kuliner sehat meliputi : Kunir Asem Madu, Beras Kencur, Temu Lawak, Kunci, Gejah, Kudu Laos, dan Sirih.

8) Jajanan Pinggir Jalan

Pedagang jajanan pinggir jalan lazim ditemukan di Indonesia, demikian juga pedagang keliling yang menggunakan gerobak, sepeda, atau pikulan. Pedagang makanan pinggir jalan atau pedagang keliling ini disebut *pedagang kaki lima* (berdasarkan lajur trotoar selebar lima kaki di Indonesia, akan tetapi teori lain menyebutkan kata 'kaki lima' berdasarkan jumlah tiga kaki gerobak dengan dua kaki pedagangnya). Kebanyakan pedagang keliling atau kakilima ini memiliki ciri khas dan alat tertentu untuk mengumumkan kehadirannya, seperti pedagang sate berteriak "teeesateee", pedagang gorengan memukul-mukul penggorengan, pedagang bakso memukulkan mangkok atau kentongan, atau pedagang mie ayam memukul kentongan atau balok kayu. Salah satu makanan jajanan pinggir jalan yang populer adalah siomay dan batagor (singkatan dari Bakso Tahu Goreng), pempek, bubur ayam, bubur kacang hijau, sate, nasi dan mie goreng, toge goreng, laksa, dan gorengan. Di berbagai kota besar juga banyak ditemui jajanan China seperti bakpao, bakmi, dan bakso yang dijual baik oleh pedagang kakilima di tepi jalan atau di restoran. Masakan Cina seringkali diadaptasi menjadi masakan Indonesia. Salah satu contoh adaptasi adalah daging babi jarang digunakan dan diganti daging sapi karena

menyesuaikan dengan mayoritas warga Indonesia yang kebanyakan muslim.

Kuliner khas Nusantara yang terdiri dari 33 provinsi memiliki peran penting dalam representasi kebudayaan nasional dari tradisi dan tata cara pengolahan, bahan baku dan kandungan gizi di dalamnya, serta proses pembuatan. Berikut makanan khas yang sangat terkenal dari setiap provinsi di Indonesia.

Tabel 2.1. Klasifikasi Makanan Khas 33 Provinsi

No.	Provinsi	Makanan Utama	Makanan Ringan	Minuman
1.	Aceh	 <p>Salah satu masakan khas Aceh yaitu masakan Mie Aceh yang pedas dengan Mie kuning tebal, irisan daging sapi, daging kambing atau makanan laut disajikan dalam sup sejenis kari yang gurih dan pedas, biasanya ditaburi bawang goreng dan disajikan bersama emping, potongan bawang merah, mentimun, dan jeruk nipis. Mie Aceh tersedia dalam dua jenis, Mie Aceh</p>	 <p>Aceh terkenal dengan roti jala dan roti canai yang berasal dari makanan Melayu Malaysia dan India. Cara pengolahan dan pembuatannya berbeda dengan yang di Malaysia maupun India dikarenakan bumbu-bumbu dan kuah pelengkapannya yang dipenuhi rempah-rempah khas daerah Aceh. Roti jala dan roti</p>	 <p>Aceh terkenal dengan ciri khas kopi saring/ tarik, salah satunya Sanger atau kopi sanger yang secara umum mirip dengan capucino.</p>

		Goreng (digoreng dan kering) dan Mie Aceh Kuah (sup).	canai biasanya disajikan dengan kari ayam.	
2.	Sumatera Utara (Medan)	 <p>Makanan khas Nani arsik dengan ikan mas dan santan sebagai bahan utama juga terkenal di Tapanuli, Sumatra Utara. Ada juga makanan sehari-hari khas Tapanuli seperti daun ubi tumbuk, manuk rimbang, mangasik toba, dan sarak terung.</p>	 <p>Bika ambon adalah sejenis penganan khas Medan yang terbuat dari bahan-bahan seperti telur, gula, dan santan, bika ambon umumnya dijual dengan rasa pandan, meskipun kini juga tersedia rasa-rasa lainnya seperti durian, keju, dan cokelat.</p>	 <p>Teh Susu Telur (TST) adalah jenis minuman familiar di kota Medan, Sumut yang berkhasiat dalam menambah atau memulihkan tenaga. Selain itu, terdapat pula minuman beralkohol khas Batak, Sumatra Utara yaitu Tuak.</p>
3.	Sumatera Barat (Padang)	 <p>Masakan Sumatera seringkali menampilkan pengaruh Timur Tengah dan India dengan cita rasa pedas, seperti penggunaan bumbu kari pada hidangan daging dan</p>	 <p>Sate Padang cukup dikenal masyarakat luas di Indonesia sebagai makanan ringan khas Sumatra Barat. Adapula</p>	 <p>Teh daun kopi berasal dari budaya masyarakat nagari Tanah Datar yang sudah biasa membuat minuman dari daun kopi. Penyajian kopi</p>

		<p>sayurannya, seperti contoh rendang (bahasa Minang: Randang), adalah salah satu masakan tradisional Minangkabau yang menggunakan daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu rempah-rempah yang kaya. Biasanya rendang disajikan dalam nasi kapau yang terdiri dari rendang, dendeng balado dan gulai itiak lado mudo.</p>	<p>(Karupuk) Kerupuk Sanjai merupakan makanan oleh-oleh khas dari Bukittinggi, Sumatera Barat, biasanya terdiri dari berbagai rasa antara lain : Kerupuk Sanjai tawar, Kerupuk Sanjai Saka dengan gula merah dan yang terkenal adalah Kerupuk Balado dengan bumbu balado yang rasanya pedas dan manis.</p>	<p>daun di daerah ini sangat unik dan sederhana, menggunakan tempurung kelapa tua yang mereka sebut “sayak”. Aroma teh kopi daun jauh lebih wangi dari teh biasa. Penampakan minuman ini lebih kental dan kecoklatan.</p>
4.	Jambi	 <p>Tempoyak adalah masakan yang berasal dari buah durian yang difermentasi dan biasanya dikonsumsi sebagai lauk maupun dijadikan bumbu masakan dengan aroma yang sangat asam.</p>	 <p>Kue Gandus memiliki tekstur kenyal dan gurih setelah matang. Kue khas jambi yang ini berbahan tepung beras, santan dan sago. Agar lebih gurih kue Gandus ditaburi ebi, ayam dan daging sapi</p>	 <p>Jus pinang, merupakan jus warga Jambi yang memiliki banyak khasiat. Bahan dasarnya adalah buah pinang segar sebanyak yang ditambah gula</p>

			giling di bagian atasnya. Ada juga yang menaburkan abon ikan sebagai pelengkap dan cabai untuk penyuka pedas.	merah, jahe merah, pandan, serai, cengkeh, dan kulit manis.
5.	Bengkulu	 <p>Lontong Lama dan mandai ini berasal dari dua tempat yang berbeda dengan bahan yang berbeda pula, namun sama-sama berjenis "sayur". Proses pengawetannya pun sebenarnya agak berbeda. Yang satu tanpa garam tetapi memakai ikan, sedang yang lain memakai air garam</p>	 <p>Pendap adalah makanan khas Bengkulu. Makanan ini sering diburu wisatawan sebagai oleh-oleh. Pendap terbuat dari bumbu-bumbu yang beraneka ragam, seperti bawang putih, kencur, dan cabai giling. Kemudian, bahan-bahan itu dicampur merata dengan parutan kelapa muda.</p>	 <p>Sirup Jeruk Kalamansi</p>

6.	Riau	 <p>Riau terkenal dengan Gulai Belacan yang dibuat dengan kuah campuran belacan/terasi dan biasanya memakai bahan udang/ ikan. Selain itu, adapula nasi lemak Pekanbaru yang disajikan dengan ikan patin asam pedas.</p>	 <p>Bolu Kemojo (jagung atau labu) merupakan salah satu penganan khas dari daerah Pekanbaru yang dapat dijadikan oleh-oleh. Adapula, penganan khas lain seperti lempok atau dodol durian.</p>	 <p>Es Laksamana Mengamuk terbuat dari mangga kwini, santan, pandan, kelapa muda. Terdapat cerita di balik minuman tradisional Melayu yang berasal dari Riau ini.</p>
7.	Sumatera Selatan (Palembang)	 <p>Pindang Patin, salah satu makanan khas Palembang yang berbahan dasar daging ikan patin yang direbus dengan bumbu pedas dan biasanya ditambahkan irisan buah nanas untuk memberikan rasa segar. Nikmat disantap dengan nasi putih hangat, rasanya gurih, pedas dan segar.</p>	 <p>Pempek atau Empek-empek terbuat dari ikan dan sago. Hampir di semua daerah di Sumatera Selatan memproduksinya. Penyajian pempek ditemani oleh saus berwarna hitam kecoklat-coklatan yang disebut cuka atau cuko (bahasa Palembang) yang berkhasiat pada</p>	 <p>Di dalam es kacang merah terdapat berbagai macam campuran bahan, yaitu cincau, tape, dawet, nangka dan yang tentunya kacang merahnya. Sedangkan untuk sirupnya sendiri adalah sirup merah (coco pandan), susu dan untuk</p>

			gigi, kemudian ditambah gula merah, udang ebi dan cabe rawit tumbuk, bawang putih, dan garam Satu pelengkap dalam menyantap makanan khas ini adalah irisan dadu timun segar dan mie kuning.	tambah nikmatnya adalah cokelat cair.
8.	Bangka Belitung	 <p>Karena Kepulauan Bangka Belitung dominan terdiri dari wilayah lautan, maka ciri khas utama makanannya berhubungan dengan hasil – hasil laut atau hasil olahan laut. Salah satunya Lempah kuning, masakan berkuah yang biasanya berbahan dasar makanan laut atau daging sapi yang dibumbui rempah-rempah beraroma kuat. Dalam bahasa Belitung lempah disebut <i>gangan</i>.</p>	 <p>Jenis penganan khas yaitu; aneka makanan hasil laut yang diawetkan seperti Getas/ Keretek yang terbuat dari ikan tenggiri. Adapula, penganan atau kue khas seperti martabak Bangka yang manis dan juga lempok atau dodol cempedak.</p>	 <p>Es Jeruk kunci khas Bangka Belitung dibuat dari jeruk dengan rasa yang unik, di buat dengan perasan jeruk kunci dan gula pasir. Selain dijadikan es, jeruk kunci juga dipakai sebagai penambah asam pada makanan, misalnya soto babat, bakso, tekwan dan jenis-jenis makanan yang berkuah.</p>

9.	Lampung	 <p>Seruit adalah makanan khas provinsi Lampung, yaitu masakan ikan yang digoreng atau dibakar, dicampur sambel terasi, tempoyak (olahan durian atau mangga) dan ditambah dengan lalapan.</p>	<p>Di toko-toko makanan dan oleh-oleh, juga terdapat kudapan khas Lampung yaitu sambel Lampung, lempok (dodol), keripik pisang, kerupuk kemplang, manisan, dan lainnya.</p>	<p>Es Serbat adalah minuman yang berasal dari serutan buah mangga kweni. Buah mangga kweni diserut kecil-kecil berbentuk panjang kemudian dicampur dengan air gula, susu dan es batu.</p>
10.	Banten	 <p>Sate bandeng merupakan makanan khas Banten. Berbeda dengan ikan bandeng biasa, daging sate bandeng empuk dan tidak bertulang. Karena kekhasannya, sate bandeng menjadi makanan khas dari Banten.</p>	 <p>Otak-otak adalah salah satu makanan khas yang berasal dari Banten. Terdapat dua jenis otak-otak yaitu otak-otak yang terbuat dari ikan dan dari cumi pedas. Otak-otak ini dibungkus dengan daun kelapa yang berwarna hijau sekalian dengan lidinya, yang kemudian dibakar dengan bara api.</p>	

11.	Jakarta	 <p>Gado-gado, ketoprak, nasi uduk, nasi ulam, soto Betawi dan masih banyak lagi adalah makanan Betawi khas Jakarta. Salah satunya adalah nasi kebuli yang dibuat dengan cara menanak nasi bersama kaldu kambing dan susu kambing (kadang diganti santan). Daging kambing ditumis dan dicampurkan ke dalam nasi dan juga membubuhkan minyak samin untuk memberikan aroma yang khas. Nasi kebuli biasanya disajikan dengan asinan nanas, kadang juga ditambahi sambal goreng hati.</p>	 <p>Kerak telur, makanan asli daerah Jakarta (Betawi), dengan bahan-bahan beras ketan putih, telur ayam, ebi (udang kering yang diasinkan) yang disangrai kering ditambah bawang merah goreng, lalu diberi bumbu yang dihaluskan berupa kelapa sangrai, cabai merah, kencur, jahe, merica butiran, garam dan gula pasir. Biasanya ditemukan di kaki lima, pasar atau pedagang keliling dengan gerobak tradisional yang khas. Adapula, kue khas Betawi yaitu kue rangi, roti buaya dan masih banyak lagi.</p>	 <p>Salah satu minuman tradisional khas Betawi adalah Es selendang mayang yang sekarang jarang ditemukan karena dianggap minuman kuno dan bir pletok, minuman penyegar yang dibuat dari campuran beberapa rempah. Minuman ini berkhasiat untuk memperlancar peredaran darah dan banyak mengonsumsinya pada malam hari sebagai penghangat. Adapula, es khas Jakarta yaitu es doger dan es teller.</p>
-----	---------	--	--	---

12.	Jawa Barat (Bandung)	 <p>Banyak aneka masakan khas Jawa Barat yang berasal dari berbagai daerah, seperti misalnya Bogor, Bandung, Sumedang, Cirebon, Garut, Tegal dan lainnya. Namun, di Jawa Barat sangat terkenal dengan masakan Sunda, salah satunya, karedok, gepuk, tahu sumedang, tahu gejrot dan yang paling khas adalah nasi Timbel Sunda dengan bahan utama nasi dibungkus dengan daun pisang.</p>	 <p>Serabi kadang disebut srabi atau surabi merupakan salah satu makanan ringan atau jajanan pasar yang berasal dari Jawa Barat. Daerah yang terkenal dengan kue serabinya adalah Bandung, Pekalongan, Bogor dan Purwokerto dengan masing-masing keunikan tersendiri.</p>	<p>Bandrek adalah salah satu minuman hangat asal Jawa Barat yang sangat digemari dengan bahan utama jahe dan gula merah. Bajigur juga terkenal akan cita rasanya yang cenderung manis karena menggunakan gula merah bersama santan kelapa dan daun pandan. Es khas Jawa Barat yaitu es sekoteng oyen dan es goyobod dan es cendol Bandung.</p>
13.	Jawa Tengah	 <p>Nasi Liwet Solo Salah satu makanan khas jawa tengah tepatnya daerah Solo yakni nasi liwet solo. Nasi ini dibuat dengan menggunakan kelapa</p>	 <p>Lumpia Semarang berisi rebung, telur, dan daging ayam atau udang. Cita rasa lumpia Semarang adalah perpaduan rasa antara Tionghoa</p>	 <p>Terdapat berbagai macam minuman khas Jawa Tengah, yaitu Wedang ronde dan minuman pencuci mulut</p>

		dan penyajiannya menggunakan sayur labu siam. Tidak lupa potongan ayam yang telah dipotong kecil - kecil menjadi pelengkap nasi liwet solo ini.	dan Indonesia karena pertama kali dibuat oleh seorang keturunan Tionghoa yang menikah dengan orang Indonesia dan menetap di Semarang, Jawa Tengah.	yang terkenal adalah es dawet ayu yang berasal dari Banjarnegara.
14.	DI Yogyakarta	 <p>Rasa manis merupakan ciri khas kuliner daerah DI Yogyakarta, satunya Gudeg, makanan khas Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan, dimakan dengan nasi dan disajikan dengan kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur, tahu krecek dan sambal goreng. Perlu waktu berjam-jam untuk membuat masakan ini. Warna coklat biasanya dihasilkan oleh daun jati yang dimasak bersamaan.</p>	 <p>Kue Bakpia ini sering dibeli untuk oleh-oleh dari Jogja. Rasanya manis, dibuat dari adonan tepung yang diisi dengan kacang hijau, tetapi sekarang lebih bervariasi. Daerah yang terkenal bakpianya tentu saja Pathok yang biasa dikenal dengan bakpia Pathok, letaknya di sebelah barat Malioboro.</p>	 <p>Wedang Uwuh, minuman ramuan tradisional khas Yogyakarta terbuat dari 100% rempah alami dengan aroma menyegarkan serta cita rasa rempah herbal unik & nikmat, juga kaya akan khasiat untuk kesehatan yang sudah turun temurun sejak zaman Raja-raja Mataram.</p>

15.	Jawa Timur (Surabaya)	 <p>Rawon atau nasi rawon adalah menu berupa nasi dan sup daging dengan bumbu khas karena mengandung kluwek. Daging untuk rawon umumnya adalah daging sapi yang dipotong kecil-kecil. Bumbu supnya sangat khas Indonesia, yaitu campuran bawang merah, bawang putih, lengkuas (laos), ketumbar, serai, kunir, lombok, kluwek, garam, serta minyak nabati. Semua bahan ini (kecuali serai dan lengkuas) dihaluskan, lalu ditumis sampai harum. Selain rawon Surabaya, makanan terkenal lainnya berasal dari Pulau Madura yaitu sate Madura, Lamongan yang berupa soto Lamongan.</p>	 <p>Rujak cingur adalah makanan tradisional berasal dari Surabaya. Dalam bahasa Jawa kata "cingur" berarti "mulut", hal ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah-buahan, ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur, serta sayuran-sayuran. Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu dengan cara diuleg, itu sebabnya juga sering disebut rujak uleg.</p>	 <p>Wedang angslé ini bisa jadi <i>dessert</i> karena diberi isian beragam seperti kembang tahu (wedang tahu) sampai bola-bola dari tepung ketan yang berisi kacang tanah cincang dan wijen (wedang ronde), serta wedang manis yang disiram santan.</p>
-----	-----------------------	---	---	--

16.	Bali	 <p>Ayam Betutu adalah lauk yang terbuat dari ayam utuh yang berisi bumbu, kemudian dipanggang dalam api sekam. Betutu ini telah dikenal di seluruh kabupaten di Bali. Ayam betutu juga merupakan makanan khas Gilimanuk. Betutu digunakan sebagai sajian pada upacara keagamaan dan upacara adat, serta sebagai hidangan dan untuk dijual. Betutu tidak tahan untuk disimpan lama.</p>	 <p>Terdapat 5 jenis kue atau jajanan khas Bali yang sangat terkenal yaitu pie susu, pisang rai, jaje godoh, jaje bendu, jaje lak-lak dan kue Kaliadrem.</p>	<p>Brem adalah salah satu minuman khas Bali yang terbuat dari beras ketan dan difermentasikan dengan ragi tape. Minuman ini merupakan produk sampingan dari proses pembuatan tape. Minuman ini diendapkan dalam waktu yang lama hingga beralkohol. Oleh karenanya, brem dikenal dengan minuman beralkohol tradisional dan termasuk non-halal. Terdapat pula, minuman penyegar Es tambring dengan bahan utama kelapa muda.</p>
-----	------	--	--	---

17.	Nusa Tenggara Barat (NTB)	 <p>Ayam Taliwang adalah makanan khas Lombok, Nusa Tenggara Barat yang berbahan dasar ayam dan disajikan bersama bumbu-bumbunya berupa cabai merah kering, bawang merah, bawang putih, tomat merah, terasi goreng, kencur, gula Jawa, dan garam. Biasanya disajikan bersama makanan khas Lombok lainnya seperti Plecing kangkung.</p>	 <p>Sate Bulayak adalah makanan tradisional khas Nusa Tenggara Barat yang terbuat dari daging sapi yang dilumuri dengan bumbu khas Lombok dan disajikan dengan lontong. Bumbu tersebut terdiri dari kacang tanah sangrai tumbuk yang direbus bersama santan serta beberapa bumbu dapur lainnya. Rasa dari bumbu tersebut mirip seperti bumbu kari.</p>	 <p>Es Kelapa madu Kristal, merupakan minuman khas Sumbawa yang terbuat dari madu Sumbawa atau lebih dikenal sebagai madu putih atau madu kristal.</p>
18.	Nusa Tenggara Timur (NTT)	 <p>Masakan NTT terkenal dengan bahan utama seafood yang terdiri dari ikan, cumi, kerang dan sebagainya. Contohnya Kerang Masak Semboko</p>	 <p>Catemak jagung adalah makanan khas Nusa Tenggara Timur. Catemak jagung adalah makanan penutup yang terbuat dari</p>	 <p>Moke adalah minuman khas orang Flores. Ada moke putih dan hitam. Moke putih adalah nira hasil sadapan dari</p>

			jagung, labu lili, dan kacang hijau yang dimasak dengan bumbu masak penyedap rasa. Tidak seperti warnanya yang manis seperti kolak, catemak rasanya asin.	pohon lontar atau pohon enau. Moke putih akan manis rasanya bila wadah tampungan bersih.
19.	Kalimantan Barat	 <p>Bubur Pedas Sambas adalah makanan khas dari wilayah sambas di Kalimantan Barat. Bubur pedas adalah bubur yang terbuat dari campuran sayur mayur dan walaupun menggunakan kata “pedas”, namun saat diolah tidak ada campuran bahan cabai sedikitpun.</p>	 <p>Lempok adalah dodol dengan bahan utama dari buah durian yang merupakan makanan olahan tradisional andalan masyarakat Kalimantan Barat dan sekitarnya. Pembuatan lempok ini dilakukan secara turun temurun oleh masyarakat dengan teknologi sederhana.</p>	 <p>Salah satu minuman yang unik dan menyehatkan khas Kalimantan Barat adalah Minuman yang berbahan dasar Lidah Buaya</p>
20.	Kalimantan Selatan	 <p>Soto Banjar adalah</p>	 <p>Amparan Tatak Pisang. Kue tradisional yang</p>	

		<p>soto khas suku Banjar, Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah. Soto berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan perkedel atau kentang rebus, rebusan telur, dan ketupat, tapi tidak memakai kunyit. Bumbu ditumis lebih dulu dengan sedikit minyak goreng atau minyak samin hingga harum sebelum dimasukkan ke dalam kuah rebusan ayam. Rempah-rempah nantinya diangkat agar tidak ikut masuk ke dalam mangkuk sewaktu dihidangkan.</p>	<p>terbuat dari tepung beras dengan lapisan pisang tanduk ini adalah kue khas Banjar yang berasal dari Kalimantan Selatan.</p>	
21.	Kalimantan Tengah	 <p>Juhu singkah adalah makanan khas masyarakat Dayak, Kalimantan Tengah, yang bisa dijumpai di Kota Palangkaraya,</p>		<p>Kalimantan Tengah kaya akan aneka ragam buah lokal yang langka, yang tumbuh liar di hutan-hutan. Buah Tangkuhis dari daerah</p>

		<p>Kalteng. Makanan yang terbuat dari umbut rotan ini lebih lezat bila dipadukan dengan ikan betok. Umbut rotan diperoleh warga dengan mencarinya di sekitar hutan tempat mereka tinggal.</p>		<p>Barito Utara, buah Pakawai dan buah limat dari Lamandau hanya berbuah setahun sekali. Buah-buahan langka tersebut biasanya dijadikan jus.</p>
22.	Kalimantan Timur	 <p>Ayam Cincane adalah salah satu kuliner andalan di kota Samarinda. Biasanya, kuliner ini dijadikan hidangan utama ketika masyarakat Samarinda menyelenggarakan pesta pernikahan atau acara menyambut tamu kehormatan. Daging ayam kampung yang disajikan bersama bumbu berwarna kemerahan menjadi ciri khas tersendiri dari Ayam Cincane.</p>	 <p>Gagodoh atau Gaguduh (nama lain: Sanggar atau Cakodok) adalah sejenis kue khas Indonesia, terutama di Kalimantan Selatan. Bentuknya semacam perkedel yang terbuat dari tepung terigu, gula, garam, kapur, dan air. Isi dari Gagodoh biasanya menggunakan pisang dan cempedak.</p>	

23.	Sulawesi Selatan	 <p>Sup Konro adalah masakan sup iga sapi khas Indonesia yang berasal dari tradisi Bugis dan Makassar. Sup ini biasanya dibuat dengan bahan iga sapi atau daging sapi. Adapula, coto Makassar, makanan tradisional Makassar yang terbuat dari jeroan sapi yang direbus dalam waktu yang lama.</p>	 <p>Pisang Epe adalah pisang mentah yang dibakar, kemudian dibuat pipih, dan dicampur dengan air gula merah. Paling enak dimakan saat masih hangat. Makanan Ini banyak di temui di sekitar Pantai Losari Makassar.</p>	 <p>Pisang ijo atau Es pisang ijo, adalah sejenis minuman khas di Sulawesi Selatan, utamanya di kota Makassar yang terbuat dari bahan utama berupa pisang ijo yang dibalut dengan adonan tepung yang berwarna hijau, air daun suji dan air daun pandan.</p>
24.	Sulawesi Tengah (Palu)	 <p>Kaledo adalah makanan khas kota Palu, Sulawesi Tengah. Kaledo atau Sop Tulang Sapi. Tulang-tulang kaki sapi dimasak hingga empuk ditambah berbagai bumbu asam jawa, cabe rawit dan garam.</p>	 <p>Tegu, Kue dengan adonan dari tepung terigu, santan, dan gula (putih maupun merah) yang dikukus dalam cetakan daun pandan ini tak lain merupakan</p>	

		<p>Kuahnya yang bening namun bumbu pada kuah sangat kuat. Adapula, makanan khas lainnya yaitu Uta dada yang seperti opor ayam.</p>	<p>salah satu penganan khas Palu. Cetakan dari daun pandan menjadikan kue ini terkesan lebih unik, bahkan masyarakat kota Palu seringkali menamai kue itu dengan sebutan “Kue Perahu”.</p>	
25.	Sulawesi Tenggara	 <p>Kasoami terbuat dari singkong dan makanan pokok warga Sulawesi Tenggara, biasanya di sajikan dengan ikan, baik itu ikan asin, ikan bakar atau pun yang di masak. Untuk proses pembuatan kasoami dimulai dengan pemilihan singkong yang bagus. Kasoami bisa dikatakan mirip getuk, namun, berasa tawar dengan sedikit gurih.</p>	 <p>Lapa-lapa adalah makanan khas Sulawesi Tenggara. Biasanya dikonsumsi dengan ikan kaholeonarore (ikan asin) yang semakin menambah selera makan. Jika di Jawa, kuliner ini mungkin lebih dikenal dengan lepet / lepat, tetapi cara memasak lapa-lapa berbeda dengan lepet/lepat.</p>	

26.	Gorontalo	 <p>Binte Biluhuta adalah makanan khas Gorontalo. Makanan ini biasa juga disebut dengan milu siram, karena terbuat dari milu (bahasa setempat berarti jagung). Makanan ini terbuat dari jagung manis pipilan yang bisa didapatkan di berbagai daerah di Gorontalo. Makanan ini terbuat dari jagung, udang, kelapa setengah tua, belimbing sayur, daun bawang, daun kemangi, bawang merah, jeruk nipis.</p>	 <p>Kue sabongi asal Gorontalo ini lebih mirip dengan kue combro atau misro yang biasa dikenal, hanya saja isi dari sajian yang terbuat dari singkong parut ini bukan combro atau gula merah melainkan pisang rasa yang telah dipotong-potong.</p>	 <p>Saraba, adalah sebuah nama minuman khas Gorontalo sejenis wedhang jahe yang dicampur susu kental manis dan telur puyuh.</p>
27.	Sulawesi Utara	 <p>Tinutuan atau Bubur Manado adalah makanan khas Indonesia dari Manado. Ada juga yang mengatakan Tinutuan adalah makanan khas</p>	 <p>Klappertaart dikenal sebagai kue khas Manado dengan bahan dasar kelapa, tepung terigu, susu, mentega dan telur. Resep</p>	 <p>Es Brenebon (Es Kacang Merah Manado) merupakan salah satu menu khas dari Manado, Sulawesi Utara yang sangat digemari oleh</p>

		<p>Minahasa, Sulawesi Utara. Tinutuan merupakan campuran berbagai macam sayuran dan tidak mengandung daging, sehingga makanan ini bisa menjadi makanan pergaulan antar kelompok masyarakat di Manado. Tinutuan biasanya disajikan untuk sarapan pagi beserta berbagai pelengkap hidangannya.</p>	<p>adonan tersebut merupakan pengaruh saat zaman pendudukan Belanda di Manado. Kue ini paling nikmat bila disantap dalam keadaan dingin jadi tidak boleh dibiarkan terlalu lama di luar pendingin.</p>	<p>masyarakat setempat maupun wisatawan lokal dan asing. Minuman ini terbuat dari kacang merah atau brenebon, kemudian dicampur dengan sirup manis yang terbuat dari gula merah, gula pasir dan pasta coklat.</p>
28.	Sulawesi Barat	 <p>Makanan khas Sulawesi Barat, khususnya di kabupaten Mandar yaitu terdiri dari bau peapi (ikan yang dimasak bumbu Mandar), gulai telur ikan terbang, pupu (semacam perkedel berbentuk segitiga dari ikan cakalang). Ciri khas makanan Mandar adalah rasanya yang cenderung pedas,</p>	 <p>Makanan ringan khas daerah Mandar, yaitu golla kambu yang terbuat dari gula merah yang dicampur dengan beras ketan, parutan kelapa, kacang dan durian. Adapula, Loka anjoroi yang terbuat dari pisang rebus</p>	

		gurih, sedikit asam dan kuah yang tidak terlalu banyak.	diberi kuah santan	
29.	Maluku	 <p>Makanan khas Maluku identik dengan sagu, papeda dan ikan dari hasil alam. Salah satunya ikan kuah pala Banda. Makanan ini hanya dapat ditemui di Banda Naira, Pulau Banda. Rasa ikan kuah pala Banda gurih, sedikit pedas dengan asam pala. Ikan kuah pala Banda disajikan bersama dunang-dunang, kuah asam pala, urap daun pepaya, ikan kakap merah bakar, dan sambal bekasang.</p>	 <p>Ikan asap adalah ikan cakalang atau tongkol yang dipanggang dengan asap. Biasanya panganan ini diujakan di pinggir jalan ataupun di pasar-pasar Kota Ambon dan banyak pada sore hari. Adapula cemilan kue manis khas Maluku yaitu Asida.</p>	 <p>Salah satu kuliner khas Ambon adalah Kopi Rarobang. Kopi ini sangat berbeda dengan kopi yang biasanya karena penyajiannya ada serpihan kenari segar mengambang di atasnya dan sentuhan hangat jahe.</p>
30.	Maluku Utara (Ternate)	 <p>Gohu ikan adalah salah satu masakan khas Ternate. Jika</p>	 <p>Olahan pisang khas Maluku Utara yaitu pisang</p>	 <p>Salah satu minuman khas Ternate, Maluku Utara adalah Guraka.</p>

		<p>hanya menyebut gohu, maka artinya adalah rujak pepaya muda yang juga populer di Sulawesi Utara. Gohu ikan khas Ternate dibuat dari ikan tuna mentah. Tidak heran bila banyak orang menyebutnya sebagai sashimi Ternate.</p>	<p>"mulu bebe" yang digoreng tanpa tepung dan dicocol di rica roa. Rica roa alias sambal yang menggunakan cabe rawit dan tumbukan ikan roa halus. Adapula, kue lapis tidore, kue makron dan kue bilolo.</p>	<p>Minuman ini terbuat dari campuran gula merah, daun pandan dan jahe yang terasa manis.</p>
31.	Papua Barat	 <p>Sesuai dengan namanya, Ikan Bakar Manokwari adalah makanan khas Manokwari, Papua. Tidak seperti ikan bakar yang biasa ditemui di kebanyakan warung ataupun rumah makan, ikan bakar ini memiliki rasa khas karena tambahan sambal khas Papua yang disiramkan di atasnya. Ikan yang biasa dijadikan bahan masakan ini adalah ikan tongkol.</p>	 <p>Roti Abon Gulung Manokwari ini seperti roti isi abon, dibentuk seperti risoles. Ukurannya pun tidak terlalu berbeda dengan risoles atau roti pada umumnya. Cara membuatnya adalah adonan roti dibeber, diisi abon, digulung, dimasak, dan diberi lagi taburan abon di atasnya.</p>	

32.	Papua Timur	 <p data-bbox="703 489 943 800">Papeda atau bubur sagu, merupakan makanan pokok masyarakat Maluku dan Papua. Papeda khas Maluku biasanya disantap</p>	 <p data-bbox="963 331 1170 789">Sate Ulat Sagu ini bisa digoreng atau dibakar, rasanya manis, asin dan keras di luar, lunak di dalam. Daging yang ada di dalamnya mengandung protein tinggi.</p>	
33.	Papua Tengah	<p data-bbox="703 821 943 1843">bersama kuah kuning, yang terbuat dari ikan tongkol/ ikan mubara dan dibumbui kunyit dan jeruk nipis. Papeda dibuat dari tepung sagu. Tepung sagu dibuat dengan cara menokok batang dari pohon sagu. Mula-mula pokok sagu dipotong. Lalu bonggolnya diperas hingga sari patinya keluar. Dari sari pati ini diperoleh tepung sagu murni yang siap diolah. Tepung sagu kemudian disimpan di dalam alat yang disebut tumang.</p>	 <p data-bbox="963 1157 1170 1843">Kue Sagu atau Bagea (sagu bakar) adalah kue yang berasal dari Papua. Bahan dasar pembuatan kue ini adalah tepung sagu yang diencerkan dengan air, dicampur dengan bahan-bahan lain dan dibakar. Kue sagu ini agak keras saat digigit.</p>	

2.1.3.5. Klasifikasi Jenis Aktivitas

Dapur memiliki peranan besar dalam pusat kuliner sebagai tempat persiapan dan pengolahan makanan. Berikut aktivitas dari persiapan, pengolahan sampai dengan penyajian makanan secara umum:

- 1) Penerimaan bahan, memilih bahan yang baik dan bersih.
- 2) Pencucian bahan, melarutkan kotoran yang masih ada seperti residu pestisida pada sayur dan buah yang harus dicuci berulang kali dalam air mengalir, darah dan sisa bulu pada unggas atau daging, debu pada beras.
- 3) Perendaman terutama pada jenis biji untuk meresapkan air ke dalam bahan kering sehingga mudah dimasak, contoh beras, kacang dan bumbu.
- 4) Peracikan dengan cara memotong, mengerus dan mengiris, agar zat gizi tidak hilang maka makanan harus dicuci terlebih dahulu sebelum dipotong.
- 5) Pengolahan makanan ada tiga metode yang lazim dipergunakan yaitu memasak dengan cara basah, cara kering, dan cara memasak dengan menggunakan minyak. Pemasakan seperti mengukus, merebus, menggoreng dan membakar/memanggang, memepes merupakan tahap perubahan tekstur makanan dari mentah/keras akan menjadi lunak dan empuk sehingga enak di makan, dengan panas 80°C semua bakteri pathogen akan mati.
- 6) Pewadahan makanan masak merupakan titik yang paling rawan, karena makanan sudah bebas bakteri pathogen dan tidak lagi dipanaskan. Pada tahap ini tidak boleh terjadi kontak makanan dengan tangan telanjang, wadah yang tidak bersih, serta debu atau serangga.
- 7) Penyajian makanan merupakan titik akhir dari rangkaian perjalanan makanan yang siap disantap. Makanan yang telah disajikan segera dimakan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan pencemaran ulang (*recontamination*) akibat lingkungan sekitarnya. Penyajian dalam waktu kurang dari 2

jam cukup diamankan dengan penutup saji, tetapi kalau lebih dari 2 jam harus disimpan di atas pemanas (oven/terms) atau dalam lemari es yang berfungsi.

- 8) Santapan akan lebih nyaman bila dikonsumsi dalam keadaan hangat, makanan akan tetap aman bila disimpan dalam suhu dingin di dalam lemari es pada suhu 10⁰C dan dipanaskan ulang (*reheating*) pada suhu 80⁰C waktu disantap.
- 9) Penyimpanan makanan, ada dua jenis dalam penyimpanan bahan makanan yaitu dengan :
 - a) Penyimpanan bahan makanan kering atau bumbu, yang dimaksud dengan bumbu adalah tanaman aromatik yang ditambah akan pada makanan yang berguna untuk penyedap dan penambah aroma makanan, serta bahan pengawet makanan seperti jeruk nipis, gula dan lain sebagainya. Bumbu segar disimpan di ruang pendingin dan di tempat kering.
 - b) Penyimpanan bahan makanan basah seperti daging, sayur, ikan, buah, dan susu.
 - i) Menyimpan daging

Daging yang dibeli harus dalam keadaan segar dan harus digantung supaya lebih empuk dan mudah ditangani. Gunakan kaitan yang terbuat dari logam anti karat. Daging yang dibekukan harus disimpan dalam *Deep Freezer*, kecuali kalau akan langsung dimasak, untuk mencairkan esnya harus dimasukkan ke dalam ruangan hingga mencair secara perlahan-lahan. Mencairkan daging yang beku tidak boleh dengan cara direndam dalam air ataupun direbus karena dapat mengurangi rasa dari daging tersebut.
 - ii) Menyimpan Ikan

Refrigerator untuk ikan harus terpisah dari bahan-bahan lain. Bersihkan dahulu sebelum dimasukkan ke dalam *refrigerator*. Ikan yang dibersihkan harus

dimasukkan ke dalam *Deep Freezer* dengan temperatur di atas titik beku.

iii) Menyimpan susu

Susu segar harus dimasukkan dalam *container* yang bersih dan tertutup rapat, bahkan tetap dalam tempatnya semula ketika dikirim dan hanya dibuka pada saat-saat yang diperlukan saja. Susu harus disimpan dalam *refrigerator*. Susu kalengan disimpan dalam *store* yang sejuk dan berventelasi.

iv) Menyimpan sayuran

Sebelum disimpan, sayuran terlebih dahulu dibersihkan. Gunakan tempat isi yang mempunyai lobang-lobang agar udara bebas masuk. Jangan menyimpan sayuran dalam jumlah terlalu banyak secara berhimpitan hingga udara tidak dapat bebas masuk. Sayuran seperti selada, seledri dan sejenisnya, sebaiknya dibasahi dahulu sebelum dimasukkan ke *refrigerator*. Sayuran tidak boleh direndam dalam air terlalu lama karena akan mengakibatkan sayuran kehilangan tekstur, serta kualitas dari sayuran tersebut.

v) Menyimpan buah

Jangan menyimpan buah-buahan dalam jumlah terlalu banyak secara berhimpitan hingga udara tidak bebas masuk. Buah yang belum matang sebaiknya disimpan dalam kardus.

2.1.3.6. Klasifikasi Jenis Fasilitas

Kelengkapan dan standarisasi fasilitas atau peralatan memegang peranan penting yang digunakan pada saat operasional dapur sehingga dapat menyajikan suatu produk kuliner. Berikut ini adalah peralatan-peralatan yang digunakan pada saat operasional di dapur yang bersifat tradisional sebagai fungsi komersial :

1) Alat Memasak

a) Tungku

Tungku adalah alat yang dipergunakan untuk memasak dengan bahan bakar kayu bakar. Tungku pada umumnya terbuat dari bahan tanah liat atau batu bata.

b) Anglo

Anglo adalah alat memasak yang dijalankan dengan bahan bakar arang terbuat dari besi atau tanah liat.

c) Kompor

Terdapat 4 jenis kompor yaitu kompor minyak tanah, kompor briket batubara, kompor gas dan kompor listrik. Kompor minyak tanah untuk memasak makanan dengan menggunakan bahan bakar minyak tanah. Kompor minyak tanah tergabung dari banyak komponen seperti tali sumbu, tempat minyak, cerobong api, tempat panci dan lain-lain. Kompor gas digunakan dengan bahan bakar gas alam atau *liquid petroleum gas* alias lpg. BBG banyak disukai karena emisi buangan yang bersih dan hasil pembakaran yang baik. Kompor Listrik menggunakan energi listrik yang kemudian diubah menjadi energi panas dalam bentuk api. Kompor Briket Batubara menggunakan potongan-potongan batubara sebagai bahan bakarnya. Sekali dinyalakan kompor briket tidak dapat dimatikan sehingga perlu diperhitungkan jumlah briket yang dipakai sebelum memasak agar tidak terjadi pemborosan yang tidak perlu.

d) Oven

Oven berfungsi memanaskan suatu ruangan yang sebelumnya telah diisi makanan yang hendak dimasak. Oven bisa berbahan bakar gas, minyak tanah, briket dan lain sebagainya.

e) Alat Pemanggang

Biasa digunakan untuk menciptakan rasa gosong atau asap pada makanan, alat bakar menggunakan panas yang

berasal dari bawah alat, baik itu dari kayu bakar, batu bara, gas atau listrik.

2) Perlengkapan Alat Memasak

Perlengkapan alat memasak dikelompokkan menjadi perlengkapan memasak yang digunakan di atas kompor atau tungku dan perlengkapan masak yang digunakan di dalam oven, serta alat pelengkapannya. Perlengkapan yang digunakan di atas kompor : panci, ketel/ceret, dandang/ risopan/soblokan dan wajan. Perlengkapan yang digunakan di dalam oven antara lain loyang dan piringan.

3) Alat Persiapan dan Pengolahan Memasak elektronik yang digunakan dalam produksi

- a) *Blender*
- b) *Mixer*
- c) *Juice extractor*
- d) Penghalus untuk bahan kering/ daging
- e) *Rice-cooker*
- f) *Presto Cooker*

Presto cooker berfungsi untuk melunakkan dan mengempukkan makanan yang keras dengan tekanan tinggi. *Presto cooker* biasanya berguna untuk melunakkan duri ikan, tulang ayam, dan lain sebagainya.

- g) *Microwave oven*
- h) *Working table*

Digunakan sebagai tempat aktivitas persiapan, peracikan bahan makanan, *portioning* dan penyajian makanan.

- i) *Sink*

Alat pencucian perkakas dan peralatan dapur, serta bahan makanan mentah. *Sink* juga terdapat di *dishwashing area* untuk pencucian peralatan saji.

4) Alat Persiapan Memasak

- a) Talenan
Alas untuk memotong bahan makanan
- b) Pisau

c) Parutan

d) Saringan

Terdapat bermacam-macam saringan seperti saringan santan dan ayakan tepung.

e) Tampah

f) Penggilingan daging

g) Penghalus kentang/ umbi-umbian

h) Irus

i) Pengocok telur

j) Timbangan bahan makanan

k) Cobek

l) Cetakan

m) Sodet

n) Pisau

o) Pemotong telur rebus

p) Spatula

5) Alat Makan dan Minum

a) Alas piring dan mangkok (pinggan)

b) Sendok dan garpu makan, serta sendok sup

c) Mangkok tempat air pencuci tangan “kobokan”

d) Gelas (jus, minuman ringan, air)

e) Mangkok es

f) Cangkir dan tatakannya

g) Sendok kecil atau sendok teh

Kelezatan dan kenikmatan dari makanan khas setiap provinsi sangat dipengaruhi oleh tata cara dan peralatan dapur dalam mengolah makanan yang dilakukan secara sederhana dan tradisional. Peralatan dapur tradisional masih digunakan oleh masyarakat pedesaan di beberapa provinsi sampai saat ini. Pada umumnya, peralatan dapur tradisional memiliki fungsi yang sama, namun memiliki nama dan bentuk yang berbeda-beda di setiap provinsi. Berikut penjabaran peralatan dapur tradisional khas

Nusantara dari berbagai provinsi yang masih dipakai sampai sekarang.

Tabel 2.2. Klasifikasi Jenis Peralatan Memasak Tradisional

No.	Nama	Gambar	Keterangan
1.	Tungku Api		<p>Tungku atau lebih dikenal dengan nama “Hawu“ di Sunda ini adalah alat untuk memasak (kompor) yang terbuat dari tanah liat atau tumpukan batu bata. Bahan bakar untuk memasak yang digunakan adalah kayu bakar. Tungku masih banyak juga yang menggunakan, terutama untuk daerah pedalaman dan pedesaan.</p>
2.	Anglo (Tungku arang)		<p>Hampir sama dengan tungku yang memiliki fungsi untuk alat memasak. Anglo terbuat dari tanah liat dengan bahan bakar utama arang atau kayu bakar. Lazimnya, anglo berbentuk seperti silinder, sisi bawah tertutup rapat dan bagian atasnya cekung menjorok ke dalam. Di bagian samping bawah berlubang sepertiga dan di sisi bagian cekung berlubang-lubang. Fungsinya untuk menerima angin saat dikipasi dari kipasan bawah lubang, serta untuk mengeluarkan abu arang. Di atas bagian yang berlubang berfungsi sebagai tempat arang. Di bagian atasnya, berbibir melingkar dengan</p>

			<p>tonjolan sedikit di tiga sisi, fungsinya sebagai tempat alat masak seperti kendil, panci dan sebagainya. Alat masak ini memiliki ukuran yang bervariasi, mulai dari yang kecil, sedang dan besar. Kegunaannya berbeda-beda pula setiap ukuran. Tungku sedang biasanya digunakan sebagai keperluan memasak air, makanan, menggoreng dan membakar. Tungku besar biasanya untuk memasak partai besar, misalnya hajatan. Anglo masih dapat ditemukan pada pedagang makanan tradisional, seperti wedang ronde, soto dan lain-lain.</p>
3.	Dandang	 	<p>Dandang adalah alat masak tradisional untuk memasak nasi. Dandang biasanya terbuat dari tembaga, berwarna kuning keemasan dan memiliki bentuk seperti topi pesulap yang dibalik. Penggunaan dandang untuk memasak nasi dengan cara mengukusnya.</p>
4.	Kukusan Bambu		<p>Kukusan bambu atau dalam bahasa sunda "Aseupan" adalah alat masak yang menjadi pelengkap dandang dalam menanak nasi. Aseupan ini terbuat dari bambu dan bentuknya seperti tumpeng.</p>

5.	Tampah		<p>Tampah adalah penampang bulat dan lebar yang terbuat dari bambu. Fungsinya adalah untuk menampah beras untuk memisahkan sekam beras dan kotoran lainnya pada beras, membersihkan kacang-kacangan dari berbagai kotoran sebelum dicuci dan dimasak dalam jumlah yang sekaligus banyak. Caranya dengan melakukan ayak (menggunakan tangan) dan diperlukan keahlian khusus menggunakan alat ini agar tidak ada kotoran yang tersisa. Alat ini masih banyak dipakai masyarakat Jawa dan sekitarnya yang terbuat dari batang pohon bambu yang dibelah tipis dan dianyam rapat. Tampah memiliki ukuran dimensi lingkar 65-80 cm.</p>
6.	Tambir		<p>Tambir mirip fungsinya dengan tampah, namun dalam jumlah yang lebih kecil. Alat ini memiliki dimensi lingkar 60-65 cm. Alat ini masih banyak digunakan oleh masyarakat di Jawa tengah dan sekitarnya.</p>

7.	Tempayan		<p>Tempayan adalah gentong besar yang terbuat dari tanah liat. Tempayan memiliki fungsi untuk menyimpan persediaan air di dapur. Tempayan yang berukuran lebih kecil biasanya digunakan juga sebagai tempat penyimpanan beras. Namun kini tempayan banyak digunakan untuk hiasan pada taman ataupun kolam.</p>
8.	Kendhil	  	<p>Alat memasak tradisional ini berasal dari daerah Jawa Tengah yang dimanfaatkan untuk memasak beras atau menanak nasi. Cara memasaknya sama dengan menanak nasi seperti biasa, namun harus selalu perhatikan keadaan nasi agar tidak berkerak banyak atau gosong. Lazimnya, kendil menggunakan bahan bakar kayu atau arang panas yang dihasilkan tidak merata. Kerak nasi di permukaan bawah wadahnya pasti dihasilkan oleh kendil setelah kita menanak nasi. Kendil biasanya berukuran 25 cm (dimensi lingkar bawah dan atas) dan 15 cm (tinggi). Alat ini menggunakan bahan plat besi campuran aluminium setebal 2-4 mm.</p>

9.	Centong/ Solet		<p>Solet banyak digunakan oleh masyarakat Jawa yang terbuat dari kayu ringan, tetapi punya serat yang kuat. Biasanya, panjangnya 30 cm dan besar mata sendoknya selebar telapak tangan anak-anak. Fungsi alat ini yaitu untuk mengaduk nasi, sayur-sayuran dan berbagai jenis makanan lainnya saat kompor dinyalakan dalam keadaan panas.</p>
10.	Wajan Cekung Cilik		<p>Menurut para peneliti, wajan ini sudah ada sejak zaman Kerajaan Majapahit. Fungsinya untuk menggoreng dan menggodok. Wajan cilik berasal dari Jawa Tengah dan terbuat dari tanah liat dengan ukuran dimensi lingkaran atas 30 cm dan bagian bawahnya setengah lingkaran.</p>
11.	Tumbu		<p>Terbuat dari anyaman bambu dengan dimensi lingkaran 45 cm, persegi di bagian bawahnya dengan ukuran 45 x 45 cm. Tumbu tidak berhubungan langsung dengan memasak, namun punya peran penting sebagai wadah atau tempat menyimpan sementara kebutuhan pangan seperti buah, sayuran, dan umbi-umbian sebelum dibersihkan dan dimasak.</p>

12.	Langseng		<p>Alat untuk mengukus makanan yang mempunyai dua bagian terpisah dan digabung ketika memasak. Bagian bawah berisi air, sedangkan yang atas berisi makanan yang akan dimasak. Biasanya untuk membuat kue mangkuk, pepes ikan, dan lainnya. Di Sumatra Utara dikenal dengan nama Periuk Tirih.</p>
13.	Cerek		<p>Alat untuk memasak air, ketika mendidih mengeluarkan bunyi seperti orang bersiul dan ujungnya mengeluarkan uap</p>
14.	Talenan		<p>Alas berbagai bahan makanan yang ingin dipotong atau diiris.</p>
15.	Parutan		<p>Alat untuk menghaluskan/ memarut bahan makanan seperti umbi-umbian (singkong, wortel, jahe, kentang) dan lainnya. Fungsinya juga untuk memarut buah kelapa sebelum diperas menjadi air santan kelapa atau sebagai alat parut yang dibuat menyesuaikan fungsinya. Alat ini terbuat dari papan kayu yang ringan dan kuat terhadap air seperti kayu sonokeling, kayu melanding, kayu jawa dan kayu keras lainnya. Mata parut berupa</p>

			<p>paku atau kawat yang ditajamkan, sehingga dapat memudahkan proses pekerjaan memasaknya. Dimensi alat ini bermacam-macam, biasanya mempunyai dimensi 25-30 cm x 10cm dengan mata parut berupa kawat yang ditancapkan setinggi 3-5 mm.</p>
16.	Cobek		<p>Alat untuk mengulek bahan makanan/bumbu yang akan dimasak supaya menjadi halus. Alat ini terbuat dari batu.</p>
17.	Irus		<p>Terbuat dari tempurung/batok kelapa, alumunium dan lain sebagainya yang berguna untuk mengaduk sayuran atau masakan lain yang berkuah agar bumbu tercampur di dalamnya. Alat ini memiliki dimensi beraneka ragam, biasanya berukuran panjang 30 cm dengan lingkaran kepala irus 7-10 cm.</p>
18.	Lumpang dan Alu Cilik		<p>Alat ini untuk menumbuk atau menghaluskan jagung, kopi, umbi dan lain-lain. Biasanya untuk membuat bumbu dapur jenis kacang-kacangan dan jenis bumbu yang mempunyai dimensi sedang. Lumpang berukuran besar digunakan untuk menumbuk padi oleh masyarakat Jawa Tengah dan sekitarnya. Lumpang terbuat dari batu candi atau batu gunung yang</p>

			<p>sangat keras, sedangkan “Alu” terbuat dari kayu ringan yang keras, seperti kayu nangka, kayu sonokeling, kayu jati dan lainnya. Dimensi ukuran lumpang bermacam-macam, kecil memiliki dimensi alas 15 cm dan dimensi atas berdiameter 25 cm dengan tinggi 20 cm. Sedangkan “alu” sebagai alat tumbuk berukuran panjang 50 cm dengan diameter lingkaran sesuai kenyamanan tangan pemakai.</p>
19.	Layah dan Munthu		<p>Alat ini selain menggunakan material batu alam, ada juga yang terbuat dari kayu yang digunakan untuk membuat bumbu masakan. Fungsinya sebagai alat untuk menumbuk bumbu masakan seperti merica, garam, cabai, lengkuas, kunyit dan lain sebagainya. Dimensi Layah (yang berbahan batu alam) beraneka ragam, standar yang sering dipakai orang Jawa yaitu berdiameter 25 cm, sedangkan Munthu (yang berbahan kayu keras dan ringan) menyesuaikan pada tangan si pemakai.</p>

20.	Kreneng		<p>Berfungsi sebagai alat penyaring (saringan) sayuran, umbi-umbian, kacang-kacangan ketika sedang dibersihkan dengan air sebelum dimasak, agar kotorannya dapat terbang dengan mudah. Keseluruhan alat ini terbuat dari batang pohon bambu. Proses pembuatannya dengan cara batang bambu dibelah hingga tipis sehingga mudah untuk dianyam. Bentuk anyaman dibuat jarang-jarang atau tidak rapat sehingga air dan kotoran dapat mudah terbang. Alat ini mempunyai dimensi alas berbentuk persegi 30 cm x 30 cm dan lingkaran atas berdiameter 30 cm.</p>
21.	Bakul/ Boboko		<p>Bakul adalah sejenis kerajinan tangan yang berguna sebagai wadah yang dibuat dari anyaman bambu. Bakul tersebar di beberapa daerah Indonesia, khususnya / biasanya di daerah yang memang terdapat bahan baku yang cukup yaitu tanaman bambu sebagai bahan dasar pembuatan Bakul. Bakul di Indonesia juga terdapat berbagai macam jenis dan ukurannya sesuai dengan budaya daerah masing-masing. Secara garis besar bentuk bakul ada dua jenis yaitu : Bakul biasa / bakul secara umum</p>

			<p>sebagai wadah yang multifungsi, bisa difungsikan sebagai wadah beras, wadah sayur-mayur hasil panen di kebun, penyimpan beras, dsb. Yang kedua yaitu Bakul Nasi. Bakul nasi ukurannya lebih kecil dari Bakul umum ($\pm \frac{1}{4}$ dari ukuran bakul umum).</p>
22.	Hihid		<p>Hihid adalah alat untuk mengipasi nasi pada waktu dimasak. Bentuknya persegi empat, terbuat dari bambu yang dianyam dan salah satu sisi panjang diberi bingkai bilah bambu sebagai pegangan. Selain dipakai untuk mengipasi nasi yang sedang dimasak, hihid juga dipakai untuk mengipasi bara api waktu membakar makanan seperti sate, jagung dan sebagainya.</p>
23.	Kendi		<p>Terbuat dari tanah liat, bentuk badan bulat, pundak landai, leher panjang, mulut melebar keluar dengan diameter mulut 9 cm dan tinggi 24 cm. Pada bagian leher terdapat tangkai sebagai pegangan. Digunakan untuk meletakkan air minum yang telah masak di dapur. Air minum yang diletakan dalam kendi terasa lebih sejuk dan segar untuk diminum esok harinya. Pada saat sekarang jarang sekali kita menemui rumah tangga yang masih menggunakan</p>

			kendi dari tanah liat sebagai tempat air minum.
24.	Balango/ Periuk	 	Salah satu bentuk peralatan dapur yang digunakan untuk memasak makanan adalah balango atau periuk. Terbuat dari tanah liat bentuk badan bulat, mulut lebar diameter mulut 18,5 cm, dan tinggi 10,5 cm. Pada bagian badan atas terdapat tangkai sebagai pegangan. Balango ini dapat digunakan sebagai wadah untuk menggulai, memasak pangek atau makanan lainnya. Apabila selesai memasak, maka balango dipindahkan dari tungku ke tempat lain diberi alas yang disebut laka, ada yang terbuat dari jalinan rotan atau anyaman lidi berupa sanggan kecil. Berbagai bentuk dan ukuran balango ada yang lubuk/dalam dan ada juga yang layah, balango yang lubuk /dalam biasanya digunakan untuk memasak sambal yang berkuah/gulai atau merebus ramuan obat-obatan, sedangkan balango yang bentuknya agak layah/dangkal dapat digunakan untuk membuat makanan tradisional seperti bika, gulai, panekuk atau pepes ikan dll.

2.1.3.7. Persyaratan Umum

Berdasarkan inventarisasi bumbu yang digunakan dalam olahan makanan tampak bahwa teknik pengolahan makanan dan penyajian makanan sangat bervariasi dan berpola. Kebudayaan kolektif menyatakan bahwa makanan itu harus halal, bersih dan dimasak sehingga baik untuk dikonsumsi, dijual dan dijadikan sajian upacara. Diyakini bahwa makanan tradisional khas Nusantara yang diproduksi bersifat nutrimental atau bergizi dan sehat karena dari bahan, bumbu dan cara pengolahannya. Kenyataannya pada masyarakat umum, secara tradisional persoalan gizi kurang diperhatikan, karena konsep “enak dan mengenyangkan” masih mendominasi alam pikiran budaya dalam memilih dan mengolah makanan. Namun, dengan menjaga kualitas makanan agar mendapat kredibilitas dari konsumen, maka kebersihan dan kesehatan pada pengolahan makanan perlu diperhatikan, misalnya dengan membedakan peralatan makan yang halal dan non-halal, membedakan letak penyimpanan bahan baku halal dan non-halal, dan sebagainya.

Masalah paling utama yang harus diperhatikan adalah dalam hal kebersihan, keamanan dan keselamatan pihak-pihak yang melakukan kegiatan di dalamnya. Kurangnya perhatian akan tingkat kebersihan dan keamanan akan memperlihatkan kurang profesionalnya sebuah institusi jasa boga. Kebersihan fasilitas dan lingkungan yang tidak dijaga dengan baik, dapat memudahkan bakteri dalam makanan berkembang biak dengan cepat, yang berujung pada penularan penyakit melalui media makanan. Oleh sebab itu, dengan menjaga kebersihan, maka dapat meminimalisir berkembangnya bakteri pada makanan. Salah satu persyaratan kebersihan berasal dari perilaku dalam berhubungan langsung dengan makanan/masakan. Perilaku tenaga/karyawan selama bekerja, tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang polos, tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk

keperluannya, selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, bersih dan tidak dipakai di luar tempat kerja. Pekerjaan dapur juga mengandung resiko yang berbahaya, seperti luka bakar, luka iris, dan lain-lain. Banyaknya jumlah peralatan yang berhubungan dengan penggunaan api atau mesin, dikombinasikan dengan kesibukan yang padat dan kegiatan yang menuntut kecepatan, menyebabkan pihak-pihak di dalamnya harus bertindak dengan hati-hati. Oleh karena itu, diperlukan fasilitas penunjang keselamatan dengan lokasi yang strategis untuk mencegah hal tersebut.

Sebagai tempat pengolahan makanan, rancangan dapur harus dapat menjamin aspek-aspek penting yang dapat mempengaruhi kelancaran operasional dapur agar dapat bekerja secara efisien dan efektif, yaitu:

- 1) Ergonomis dan luas yang memadai sesuai dengan kebutuhan sehingga dapat memberikan kemudahan dan praktis dalam bekerja, serta keleluasaan pelaksanaan segala kegiatan produksi dan pelayanan.
- 2) Kemudahan yang berhubungan dengan sirkulasi atau letak lokasi dan fasilitas ruangan yang cukup memadai agar dapat memberikan efisiensi untuk alur kerja (*work flow*).
- 3) Sarana dalam penerimaan barang yang memenuhi syarat.
- 4) Sarana ruang tempat penyimpanan barang yang sesuai dengan jenis barang, baik yang mudah rusak dan tahan lama.
- 5) Instalasi *refrigerators* yang baik dan memadai.
- 6) Sarana ruang persiapan dan ruang pengolahan makanan dan minuman.
- 7) Sarana ruang penyelesaian (*finishing kitchen*).
- 8) Sarana ruang pelayanan yang memadai pada *service area*.
- 9) Sarana tempat pencucian peralatan dapur.
- 10) Sarana berupa gudang tempat penyimpanan peralatan dapur.
- 11) Sarana ruangan penunjang misalnya kantor, dan lain-lain.

2.2. Tinjauan Khusus

Pembahasan lebih spesifik mengenai data hasil survey yang didapatkan melalui proses pengumpulan data (wawancara, survei lapangan, pengambilan foto dan studi literatur) digunakan sebagai data acuan dalam perancangan proyek tugas akhir. Berikut beberapa sumber atau data survei yang didapatkan.

2.2.1. Studi Banding - Eat and Eat Food Market



- Alamat :
- Mall Kelapa Gading 5, Lt. 3
Jl. Raya Boulevard Kelapa Gading Blok M, Kelapa Gading, Jakarta Utara 14240
 - Summarecon Mall Serpong 2 Lt.2 Unit 2F-G
Jl. Boulevard Gading Serpong, Sentra Gading Serpong Tangerang, Banten
 - Gandaria City Mall Lt.2 / 205
Jl. Sultan Iskandar Muda, Kebayoran Lama Jakarta Selatan 12240
 - Kota Kasablanka Mall, Lt.2 Unit 202
Jl. Casablanca Raya Kav.88, Kuningan Jakarta Selatan 12870
 - ICBC Square
Jl. Jend.Basuki Rachmat Kav. 16 – 18, Surabaya

Beachwalk

Jl. Pantai Kuta, Badung, Bali

Eat and Eat dengan tema "*Creating Food Adventure*", merupakan *trend setter Food Court* masa kini dan menjadikan nuansa baru bagi industri ekonomi kreatif dan retail. PT Marche International sebagai pengelola dari *Eat & Eat Food Market* menghadirkan konsep *food market* yang menyediakan gerai-gerai aneka makanan ala pasar tradisional. Dengan menyajikan aneka makanan, pengunjung dapat memilih makanan sesuai dengan selera masing-masing.

Eat & Eat Food Market yang berada di MKG 5 ini memiliki atmosfir khas pasar etnis peranakan yang sangat kontras keberadaannya berdampingan dengan *Food Temptation*, area *food court* di MKG 3 yang tampil dengan suasana modern. Area seluas 2350 m² dengan kapasitas sekitar 600 orang ini disebut sebagai *food market* bukan *food court* sebagaimana umumnya. Sebutan *food market* ini, adalah sesuai dengan konsepnya yang menghadirkan konsep pasar tempo dulu dengan dekorasi dan pernak-pernik asli yang sangat unik. Terdapat pula gerobak-gerobak tradisional yang menawarkan menu makanan pinggir jalan. Sementara itu, sekitar 35 *counter* makanan yang hadir menawarkan beragam makanan khas dari berbagai daerah dan berbagai pilihan masakan khas peranakan. Aneka menu yang disajikan cukup unik dan lengkap, baik dari menu lokal maupun internasional, seperti makanan Nusantara, Cina peranakan Indonesia, Malaysia dan Singapura. Setiap *counter* makanan menampilkan nama masakan utama yang menjadi unggulannya, bukan nama atau *brand* dari *counter*, diantaranya terdapat *counter* nasi guling, gado-gado Aa, warung keroepoek, babat gongso, pepes goreng, krawu, bebek goreng, raja gurame, tongseng kambing dan masih banyak lagi.

2.2.1.1. Sejarah dan Latar Belakang

Eat and Eat merupakan wujud dari mimpi Iwan Tjandra, sang pimpinan dari PT.Marche International yang sudah bergelut di dunia "*Food & Beverages*" selama 29 tahun. Di usianya yang telah mencapai 50 tahun, baginya ini merupakan suatu persembahan *Master Piece* yang patut dibanggakan, dimana mampu menciptakan sebuah *Food Court* yang disebut sebagai *Food Market*, dengan tema "Pasar Cina Peranakan Tempo Doeloe" yang pertama di Indonesia dan Jakarta khususnya. Iwan Tjandra menginginkan konsep *food court* dimana para pengunjung dapat berpetualang kuliner dari makanan tempo dulu.

Pada awalnya, *Eat and Eat Food Market* diresmikan pada bulan September tahun 2008 yang berlokasi di Mall Kelapa Gading 5. Dikarenakan apresiasi konsumen yang baik dan melihat prospek perkembangan bisnis yang cerah, maka PT Marche International membuka cabang baru di beberapa lokasi, seperti Gandaria City Mall, Kota Kasablanka Mall, dan Summarecon Mall Serpong. Seiring meningkatnya jumlah konsumen dan permintaan konsumen luar daerah, PT.Marche International kemudian membuka cabang di luar Jakarta, seperti Surabaya dan Bali. PT.Marche International sengaja memilih lokasi yang berada di pusat perbelanjaan dikarenakan lokasi yang ramai oleh pengunjung dengan segmentasi pasar kelas menengah dan menargetkan konsumen secara umum, baik individu maupun keluarga.

Setiap cabang *Eat and Eat* memiliki konsep tema yang berbeda-beda disesuaikan dengan lingkungan daerah lokasi, baik dari konsep kuliner yang ditawarkan hingga konsep interior, seperti misalnya konsep khas etnis peranakan diterapkan pada cabang di Mall Kelapa Gading dikarenakan mayoritas pengunjung di kawasan Kelapa Gading berasal dari keturunan *Chinese*, sedangkan konsep Timur Tengah yang menyediakan

100% masakan halal diterapkan pada Kota Kasablanka Mall dikarenakan mayoritas pengunjung merupakan orang muslim.

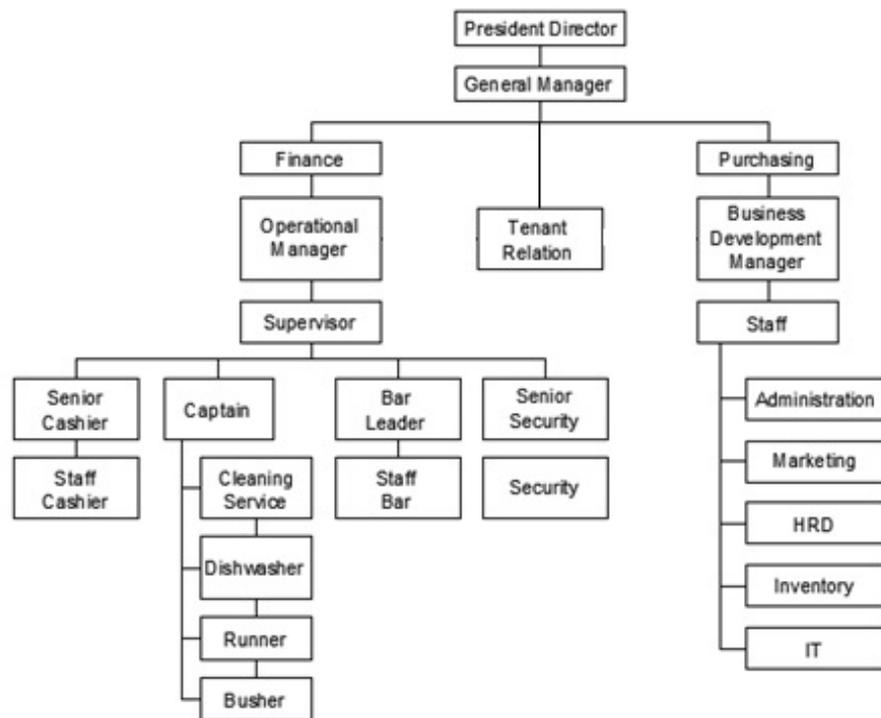
Eat and Eat menyediakan konsep *food court* yang unik dengan menghadirkan suasana pasar tradisional dengan tema-tema tertentu lengkap dengan pernik-pernik pendukung. Desain *food court* ini mengambil tema industrial. Alasannya, "Gaya hidup di Jakarta lebih mengarah kepada kaum pekerja yang homogen sehingga konsep industrial cocok dengan para konsumen." ujar Iwan Tjandra, Direktur Utama PT Marche Internasional, pengelola *Eat and Eat*. PT.Marche Internasional juga mendesain tempat ini sebagai wahana "kongkow" dikarenakan ciri khas masyarakat modern yang suka berkumpul sambil menikmati makanan. Berbagai dekorasi unik tampak di sekeliling tempat makan. Misalnya, kaleng-kaleng makanan yang sudah kadaluwarsa. Kaleng-kaleng tersebut disusun sedemikian rupa, sehingga membuat areal tempat makan semakin menarik dan terasa nyata sebagai wahana "kongkow". Meskipun tempat makan tersebut terhitung anyar, pengunjungnya selalu ramai sehingga membuat Iwan Tjandra untuk merencanakan perluasan bisnis baru berupa penyewaan untuk resepsi pernikahan.

2.2.1.2. Visi dan Misi

Dengan visi menjadikan *food market* pertama di Indonesia sebagai *trendsetter*, *Eat and Eat* akan terus mengembangkan *outlet* dengan terget pencapaian 5-6 *outlet* setiap tahun. Kini, PT.Marche International mendapatkan kepercayaan dari pelaku industri retail untuk menjadi operator dan *trendsetter Food Court* terbaik di Jakarta. Di bawah bendera PT. Marche International, *Eat and Eat* selaku *trendsetter food court* masa kini akan terus mengembangkan konsep inovatif dan kreatif sesuai dengan kebutuhan masyarakat saat ini.

Dengan segala detail-detail interiornya dan pilihan makanan-makanan yang otentik, *Eat and Eat* "creating food adventure" dapat memberikan warna, nilai tambah, nilai jual bagi para pelaku industri yang terkait. Beragam pilihan makanan ini diolah secara modern dan higienis, namun tetap mempertahankan keotentikan rasa warisan keluarga leluhur, dan semua itu ditawarkan dengan harga yang terjangkau.

2.2.1.3. Struktur Organisasi



Bagan 2.1. Struktur Organisasi Eat and Eat, MKG 5

2.2.1.4. Fasilitas dan Ruang Khusus

Area *Eat and Eat*, Mall Kelapa Gading dibedakan 4 *section*, yang terdiri dari *section A*, *section B*, *section C* dan *section D* dengan perbedaan zona halal dan non-halal . Beberapa fasilitas dan ruang khusus yang disediakan dari pihak *Eat and Eat* di semua cabang antara lain sebagai berikut :

Tabel 2.3. Fasilitas dan Ruang Khusus Eat and Eat, MKG 5

No.	Area / Fasilitas	Gambar	Keterangan
1.	<i>Cashier Area</i>		Area kasir bersifat terbuka dan tersebar di 4 <i>section</i> dengan letak yang strategis dan mudah terlihat.
2.	<i>Counter makanan (tenant)</i>		Terdapat sekitar 35 gerai yang menyajikan aneka makanan. Pemilihan <i>tenant</i> dilakukan oleh pihak pengelola dimana tidak ada <i>tenant</i> yang menyajikan jenis makanan atau minuman yang sama. Pihak manajemen Eat and Eat hanya menyediakan tempat dan fasilitas umum, sedangkan fasilitas khusus dalam memasak diatur sendiri oleh masing-masing <i>tenant</i> . Pada umumnya, setiap <i>counter</i> memiliki luas area yang sama. Konsep setiap <i>counter</i> adalah <i>open kitchen</i> dimana pengunjung dapat melihat langsung

			<p>aktivitas atau atraksi pembuatan makanan/minuman.</p> <p>Fasilitas <i>tray</i> disediakan oleh pihak manajemen <i>Eat and Eat</i> yang dibagikan ke masing-masing <i>tenant</i> untuk digunakan konsumen dan diletakkan di bagian depan <i>counter</i>. Dikarenakan banyak <i>tenant</i> yang menjalankan bisnisnya dari pinggir jalan, maka diberlakukan peraturan ketat atas seperangkat kebersihan dan prosedur higienis dari pihak manajemen.</p>
3.	Area jajanan pasar		<p>Terdapat sekitar 15 gerobak yang menawarkan menu makanan pinggir jalan yang tersebar di beberapa sudut area di setiap <i>section</i>.</p>

4.	Food Area / “Pasar Makanan”		Area makan dibedakan menjadi 2 berdasarkan fungsinya, yaitu area makan terbuka dan ruang makan tertutup yang disebut dengan “Kamar Kongkow” dengan kapasitas sekitar 600 orang.
5.	“Kamar Kongkow”		Kamar Kongkow berkapasitas sekitar 30 orang dengan <i>setting</i> meja dan kursi yang sama dengan area makan terbuka. Jika ingin memakai ruang tersebut, pengunjung diharuskan melakukan reservasi tempat.

6.	Kiosk / Kedai		<p>Kiosk yang berupa kedai kopi dan teh dengan konsep Cina peranakan tahun 1950-an merupakan salah satu keunikan dari Eat and Eat di MKG, dikarenakan letaknya yang berada di depan dan atraksi pembuatan teh tarik menjadi suatu <i>focal point</i> yang menarik saat pengunjung berlalu lalang di area Mall.</p>
----	---------------	---	--

7.	<i>Beverages Counter</i>		<p>Difungsikan sebagai gerai penjualan aneka minuman, <i>desserts</i>, buah-buahan, makanan ringan dan sebagainya yang dikelola langsung dari pihak manajemen Eat and Eat. Terdapat 2 <i>beverages counter</i> yang tersebar di area makan Eat and Eat, <i>beverages counter</i> utama berada tepat di belakang <i>cashier counter</i> utama utama dengan luas yang lebih besar dan <i>open kitchen</i>.</p>
8.	<i>Service Area</i>		<p>Terdapat beberapa <i>spot</i> fasilitas <i>service</i> yang digunakan <i>runner boy</i> untuk menaruh peralatan makan/minum kotor dan alat-alat kebersihan, yang nantinya akan dibawa ke <i>dishwashing area</i>. Bentuknya dibuat semi-tertutup agar tidak mengganggu estetika ruangan.</p>

9.	<i>Washtafel</i>		<p><i>Washtafel</i> berada di sudut-sudut area, yang digunakan para pengunjung untuk mencuci tangan.</p>
10.	<i>Dishwashing Area</i>	 	<p>Ruangan khusus yang digunakan sebagai tempat pencucian peralatan makan dan minum dengan mesin-mesin cukup besar dan letaknya berada di sebelah <i>storage</i>.</p>
11.	<i>Storage</i>	 	<p>Gudang ini difungsikan sebagai gudang bahan-bahan makanan dan peralatan dapur. Terdapat <i>refrigerator storage</i> sebagai tempat penyimpanan bahan makanan dingin dan rak-rak yang memisahkan penyimpanan bahan makanan lainnya sehingga kebersihan dan kesehatan makanan dapat terjaga.</p>

12.	<i>Janitor Room</i>		<p><i>Janitor room</i> dibedakan menjadi 2 area, yang pertama digunakan untuk membersihkan perlengkapan atau peralatan kebersihan dan yang kedua sebagai tempat mencuci perkakas dapur.</p>
13.	<i>Receiving Area</i>		<p>Area yang cukup besar ini berada di paling pojok dan berhubungan langsung dengan lift barang sehingga memudahkan sirkulasi barang. Area ini juga merupakan area masuknya karyawan sehingga disediakan fasilitas absensi, serta penerimaan <i>supplier</i>. <i>Receiving area</i> juga terhubung oleh koridor <i>service</i> yang berfungsi untuk sirkulasi barang.</p>

14.	<i>Office</i>		<p>Kantor ini hanya sebatas kantor operasional dari Eat and Eat cabang MKG. Kantor dengan sebutan “Kamar Joeragan” ini tepat berada di bagian belakang dari area <i>Food market</i> dengan desain pintu masuk yang disesuaikan dengan konsep pasar Cina peranakan.</p>
15.	<i>Locker Room</i>		<p><i>Locker room</i> digunakan para <i>staff</i> untuk menyimpan barang.</p>
16.	<i>Server Room</i>		<p><i>Server room</i> digunakan untuk menunjang sistem kerja, baik yang ada di dalam kantor maupun sistem operasional, seperti pada sistem pembayaran.</p>

2.2.1.5. Klasifikasi Elemen Interior

Penjabaran mengenai elemen-elemen interior pada Eat and Eat Food Market yang berada di Mall Kelapa Gading adalah sebagai berikut :

Tabel 2.4. Klasifikasi Elemen Interior Eat and Eat, MKG 5

No.	Elemen Interior	Gambar	Keterangan
1.	Lantai		<p>Penggunaan material lantai secara keseluruhan pada area makan dengan mobilitas yang tinggi berupa HT berukuran 40 x 40 cm dengan tekstur <i>doff</i> agar tidak licin dan <i>easy-maintenance</i>. Sedangkan, pada setiap area dalam <i>counter</i> (dapur) menggunakan material lantai keramik yang berukuran 30 x 30 cm dengan permukaan sedikit bertekstur dan berwarna terang. Setiap <i>counter</i> diberi kenaikan lantai 15 cm dan <i>floor gutter</i> untuk saluran air kotor. Hal ini dikarenakan pembangunan area makan di area mall. Pada area yang sering terkena basah seperti <i>dishwashing area</i> dan <i>janitor room</i> menggunakan material keramik berukuran 20 x 20 cm dengan tektur kasar dan <i>easy-maintenance</i>.</p>

2.	Dinding		<p>Penggunaan material dinding bervariasi dengan <i>finishing</i> cat perpaduan warna-warna cerah dan gelap, seperti hitam, merah, orange, hijau, coklat dan lainnya, beserta dengan dekorasi dinding yang menyerupai arsitektur tua Cina peranakan. Adapula beberapa kolom dengan <i>exposed bricks</i>. Pada area dalam <i>counter</i> yang berfungsi sebagai dapur terbuka, dominan menggunakan keramik yang <i>easy-maintenance</i> sampai dengan ketinggian sekitar 80-90 cm. Begitu pula dengan <i>dishwashing area</i> dan <i>janitor room</i> menggunakan material keramik putih yang menutupi keseluruhan dinding.</p>
----	---------	--	---

3.	Ceiling dan pencahayaan		<p>Plafon pada area <i>Eat and Eat</i> dominan berupa <i>exposed ceiling</i> dengan <i>finishing</i> cat warna hitam dan dekorasi berbagai jenis lampu sebagai pencahayaan ruangan. Selain itu, terdapat pula <i>ceiling speaker</i> sebagai penunjang suasana ruangan. Sedangkan, untuk ruangan-ruangan yang tertutup menggunakan <i>gypsum finishing</i> cat putih.</p>
4.	Penghawaan		<p>Sistem penghawaan buatan yang digunakan berupa <i>AC central</i> yang telah disediakan dari pihak gedung dan didistribusikan melalui <i>AC diffuser</i> sebagai pendingin ruangan di setiap area. Pada setiap <i>counter</i> dilengkapi dengan <i>exhaust</i></p>

			<i>hood</i> , kecuali untuk area <i>bar-tender</i> atau <i>beverages station</i> .
5.	Aksesoris interior dan <i>furniture</i>		<p>Yang menarik dari <i>Eat and Eat</i> di Mall Kelapa Gading adalah dekorasi interior dengan pernik-pernik asli yang diatur sedemikian rupa menyerupai pasar tradisional Cina peranakan, khususnya tersedianya fasilitas pangkas rambut dan alat transportasi tradisional yang biasanya ditemukan di pinggir pasar, yang sangat identik dengan kebudayaan Cina peranakan.</p> <p>Pada <i>furniture</i> yang digunakan dominan menggunakan meja dan kursi yang identik dengan suasana kongkow di pasar tradisional Cina. Adapula meja dan kursi dengan dekorasi ukiran Cina.</p>

2.2.1.6. Sistem Pembayaran

Sistem pembayaran yang digunakan yaitu menggunakan kartu (Top-up) dimana pengunjung dapat mengisi

jumlah *cash* yang ada di kartu, kemudian pengunjung dapat membayar dengan menggunakan kartu di gerai-gerai yang disediakan. Sisa uang yang ada di kartu dapat di-*refund* pada saat pembayaran di kasir. Sistem ini digunakan untuk mempermudah sistem pembayaran sehingga menjadi lebih praktis. Seluruh pendapatan dari pembelian akan dijumlah dan nantinya akan dibagikan ke masing-masing *tenant* sesuai dengan kuantitas penjualan, seperti contoh apabila tingkat penjualan gerai A 30%, maka mendapat pemasukkan 30% dari keseluruhan total pendapatan yang ada di *Eat and Eat*.

2.2.1.7. Sistem Keamanan dan Keselamatan

Sistem keamanan pada *Eat and Eat* tidak menggunakan jasa *security* dikarenakan konsep *food market* yang terbuka dan *welcome*. Hanya terdapat beberapa CCTV pada area-area tertentu, khususnya area kasir.

Untuk aspek keselamatan seperti tindakan pencegahan kebakaran, setiap sudut area tertentu dilengkapi dengan unit pemadam kebakaran (*fire extinguisher*). Selain itu, dilengkapi juga dengan alat pendeteksi asap, *sprinkler* dan jalur evakuasi berupa tangga darurat yang telah disediakan oleh pihak gedung Mall.

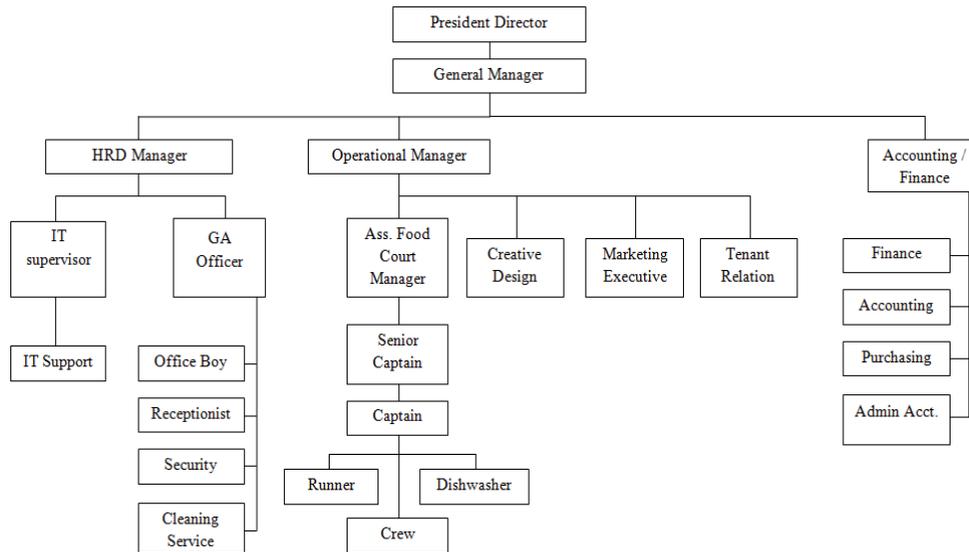
2.2.2. Studi Banding - Food Town, Living World



Food Town merupakan *food court* yang berlokasi di Living World Lt.2 Alam Sutera, Serpong, Tangerang dan dipenuhi sekitar 25

Food Town menampilkan jenis *food court* yang inovatif dan berbeda dari yang lainnya dengan menjadikan Food Town sebagai tempat berkumpul dan juga menyajikan pengalaman rekreasi kuliner bagi para pengunjung. Pengalaman berekreasi kuliner juga dilengkapi dengan kualitas sistem pelayanan yang ramah dan baik, serta kebersihan yang terjaga.

2.2.2.3. Struktur Organisasi



Bagan 2.2. Struktur Organisasi Food Town

2.2.2.4. Fasilitas dan Ruang Khusus

Beberapa fasilitas dan ruang khusus yang disediakan dari pihak Food Town antara lain sebagai berikut :

Tabel 2.5. Fasilitas dan Ruang Khusus Food Town

No.	Area / Fasilitas	Gambar	Keterangan
1.	<i>Cashier</i>		Area dimana setiap transaksi berlangsung. Terdapat 2 <i>cashier counter</i> yang terpisah di area <i>entrance</i> bagian timur dan barat dengan letak tepat di depan.
2.	<i>Food Court</i>		Area makan dengan kapasitas 900 tempat duduk yang juga dapat digunakan untuk berbagai acara seperti <i>meeting</i> , <i>gathering</i> , pameran, acara reuni, pesta ulang tahun, dan <i>event-event</i> lainnya. Dilengkapi juga dengan fasilitas Wi-Fi.

3.	Outlet / Gerai Makanan		Terdapat 23 <i>outlet</i> makanan (<i>tenant</i>) dengan <i>brand-brand</i> yang sudah cukup terkenal dengan luas area masing-masing <i>counter</i> dan standar posisi penempatan <i>signage</i> yang sama. Terdapat 3 zona <i>counter</i> makanan yaitu <i>left wings</i> , <i>center</i> , dan <i>right wings</i> .
4.	Beverages Station (<i>Meenoom</i>)		<i>Counter</i> khusus untuk menjual berbagai jenis minuman.
5.	Bar area (<i>Town Coffee</i>)		Area khusus yang disediakan pihak manajemen Food Town untuk menjual minuman kopi, susu, teh dan minuman penyegar lainnya dalam bentuk bar.
6.	Snack Depot		Fasilitas yang disediakan pihak manajemen Food Town untuk menjual <i>snack</i> / makanan ringan dan letaknya tepat di sebelah Town Coffee.

7.	<i>Island Booth</i>		Terdapat area <i>island booth</i> yang terdiri dari 10 <i>booth</i> makanan ringan dengan <i>brand-brand</i> yang cukup terkenal.
8.	Area “Kampung Djadoel”		Suatu sudut area yang menawarkan jajanan pasar tradisional Nusantara dengan ciri khas alat transportasi tradisional. Area “Kampoeng Djadoel” merupakan konsep terbaru yang sedang dalam tahap perencanaan.

9.	<i>Kitchen</i>		<p>Setiap gerai makanan memiliki dapur tersendiri dengan masing-masing peralatan atau perlengkapan mengolah makanan sesuai dengan kebutuhan, seperti peralatan memasak, lemari es, freezer, <i>sink</i> dan lainnya. Setiap <i>counter</i> memiliki 2 area dapur yaitu dapur kotor tertutup untuk memasak dan dapur bersih yang terbuka sebagai area preparasi dan pembayaran.</p>
10.	<i>Storage</i>		<p>Gudang diperuntukkan secara umum sebagai tempat penyimpanan berbagai macam peralatan dan perlengkapan dari kegiatan memasak sampai perlengkapan kebersihan.</p>

11.	<i>Dishwashing area</i>		<p>Ruang khusus ini dibutuhkan sebagai tempat mencuci peralatan saji dengan mesin-mesin cuci otomatis agar dapat terjaga standarisasi kebersihannya. Peralatan saji halal dan non-halal dibersihkan secara terpisah.</p>
12.	<i>Receiving Area</i>		<p>Area yang berhubungan langsung dengan koridor <i>service</i> sebagai jalur pertama penerimaan barang dan sirkulasi ke setiap <i>counter</i>.</p>
13.	<i>Office</i>		<p>Kantor kecil yang secara tersembunyi berada di area belakang <i>food court</i> merupakan kantor yang berfungsi untuk mengatur kegiatan operasional, terdiri dari bagian administrasi, keuangan dan pembelian.</p>

14.	<i>Locker Room</i>		<p>Ruang <i>locker</i> dikhususkan kepada para karyawan atau <i>staff</i>. Di bagian depan berfungsi sebagai area <i>pantry</i> bagi para <i>staff</i>.</p>
15.	<i>Live Music Stage</i>		<p>Food Town juga menyediakan fasilitas <i>Live Music</i> berupa panggung khusus, apabila sedang diadakan acara tertentu. Dilengkapi dengan <i>speaker</i> yang ditempatkan di beberapa sudut area.</p>
16.	<i>Smoking Area</i>		<p><i>Smoking area</i> sedang dalam perencanaan yang akan berada di area <i>outdoor</i> dengan <i>view</i> berupa pemandangan taman hijau, yang disebut dengan “<i>Sky Garden</i>”.</p>

17.	Fasilitas <i>tray</i> dan peralatan makan (<i>cutleries</i>)		Pihak manajemen Food Town menyediakan fasilitas peralatan makan di beberapa <i>spot area</i> sehingga setiap <i>tenant</i> tidak perlu untuk menyediakan peralatan makan. Hal ini juga berlaku dengan <i>tray</i> , yang telah disediakan di setiap <i>counter</i> .
18.	<i>Washtafel</i>	 	Fasilitas kebersihan untuk para pengunjung yang disediakan pihak Food Town di beberapa <i>spot area</i> berupa <i>washtafel</i> yang dilengkapi dengan <i>handing clean</i> ..
19.	<i>Delivery order</i>		Food Town juga menyediakan fasilitas <i>delivery order</i> yang cenderung masih baru bagi jenis <i>food court</i> seperti yang lain.

2.2.2.5. Klasifikasi Elemen Interior

Penjabaran mengenai elemen-elemen interior pada Food Town yang berada di Living World Alam Sutra adalah sebagai berikut :

Tabel 2.6. Klasifikasi Elemen Interior Food Town

No.	Elemen Interior	Gambar	Keterangan
1.	Lantai		<p>Penggunaan material lantai secara keseluruhan pada area makan dengan mobilitas yang tinggi berupa <i>vinyl</i> bermotif parket. Sedangkan, pada setiap area dalam <i>counter</i> (dapur) menggunakan material lantai keramik yang berukuran 30 x 30 cm dengan tekstur polos dan warna terang, serta dilengkapi dengan <i>floor grating</i>. Setiap <i>counter</i> diberi kenaikan lantai 15 cm untuk saluran air kotor. Hal ini dikarenakan pembangunan area makan di area mall. Pada area yang sering terkena basah dan mobilitas yang tinggi seperti <i>dishwashing area</i> dan <i>service area</i> menggunakan material keramik putih polos berukuran 30 x 30 cm yang <i>easy-maintenance</i>.</p>

2.	Dinding		<p>Penggunaan material dinding secara umum menggunakan <i>finishing</i> cat putih. Cat putih juga digunakan pada <i>service corridor</i>. Pada umumnya, setiap <i>counter</i> memiliki dekorasi dinding luar yang sama dengan yang lainnya, yaitu perpaduan unsur <i>rustic wood</i> bervariasi warna dan <i>acrylic</i> putih susu dengan unsur <i>backlight</i> sebagai penambah suasana ruang. Perpaduan unsur alam seperti kayu dan daun pada elemen dinding menciptakan suasana layaknya sebuah kota <i>modern industrial</i>. Setiap area dalam <i>counter</i> menggunakan <i>wall treatment</i> yang berbeda-beda sesuai dengan ciri khas karakter dari <i>brand tenant</i>. Sedangkan, pada area dapur setiap <i>counter</i> dominan menggunakan keramik putih yang menutupi keseluruhan dinding. Begitu pula dengan <i>dishwashing area</i> dan <i>janitor room</i> menggunakan material keramik putih secara keseluruhan.</p>
----	---------	---	---

3.	Ceiling dan pencahayaan		<p>Plafon pada area makan Food Town dominan berupa <i>exposed ceiling</i> dengan <i>finishing</i> berbahan aluminium dan baja <i>truss</i>. Pencahayaan buatan yang digunakan yaitu lampu-lampu gantung yang diposisikan secara merata di seluruh area makan. Tinggi plafon mencapai 6-7 m sehingga diperlukan lampu gantung dengan ketinggian tertentu agar bias cahaya dapat digunakan sesuai kebutuhan area makan. Sedangkan, untuk ruangan-ruangan yang tertutup seperti area <i>counter</i>, area <i>service</i> dan kantor menggunakan <i>gypsum finishing</i> cat putih dengan menggunakan <i>fluorescent lamp</i> dan <i>downlight</i>.</p>
----	-------------------------	---	---

4.	Penghawaan		<p>Sistem penghawaan yang digunakan berupa <i>AC central</i> yang telah disediakan oleh pihak gedung Mall dan didistribusikan merata melalui <i>AC diffuser</i> di setiap area/ruangan. Dengan plafon yang tinggi membantu sistem penghawaan pada Food Town sehingga terasa sejuk. Jalur <i>AC diffuser</i> ditempatkan di ketinggian sekitar 5 m dari lantai dan dengan jarak satu sama lain sekitar 4 m. Pada setiap <i>kitchen counter</i> dilengkapi dengan <i>exhaust hood</i> untuk membuang asap saat memasak.</p>
----	------------	--	---

5.	Aksesoris interior dan <i>furniture</i>	    	<p>Dekorasi interior pada Food Town cenderung simple dan minimalis agar <i>easy-maintenance</i> dengan perpaduan unsur alam dan <i>industrial</i> yang diatur sedemikian rupa, seperti unsur <i>rustic wood</i> dan daun-daun dan pohon buatan.</p> <p>Pada <i>furniture</i> yang digunakan bervariasi dan dibedakan berdasarkan zona makan. Terdapat juga meja makan panjang dan kursi panjang untuk pengunjung dalam jumlah banyak, <i>meeting</i> atau untuk “kongkow”.</p>
----	---	---	--

2.2.2.6. Sistem Pembayaran

Sistem pembayaran dilakukan dengan sistem TOP-UP yaitu pembayaran dilakukan dengan mengisi saldo pada kartu terlebih dahulu, yang nantinya akan digunakan untuk pembayaran di gerai makanan / minuman dan nantinya akan di-*refund* pada saat pembayaran di kasir.

2.2.2.7. Sistem Keamanan dan Keselamatan

Sistem keamanan pada *Food Town* menggunakan jasa *security* dengan sistem kerja dengan jam kerja 12 jam seminggu dan 1 hari libur. Selain itu, sistem keamanan juga dilengkapi dengan CCTV yang terdapat di beberapa sudut area, khususnya area kasir dan pemasangan di setiap *counter*.

Untuk aspek keselamatan seperti tindakan pencegahan kebakaran, setiap sudut area tertentu dilengkapi dengan unit pemadam kebakaran (*fire extinguisher*). Selain itu, dilengkapi juga dengan alat pendeteksi asap, *sprinkler* dan jalur evakuasi berupa tangga darurat yang telah disediakan oleh pihak gedung Mall.

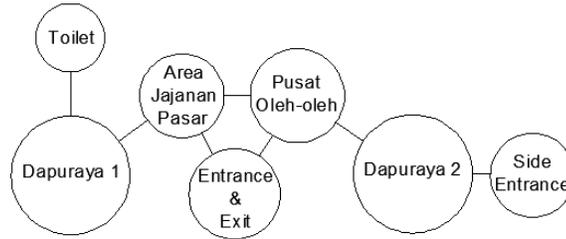
2.2.3. Studi Banding - Dapuraya



Dapuraya merupakan pusat jajanan makanan khas Nusantara dengan konsep baru yang menarik dan berlokasi di Level LG Pasaraya Grande, Blok M, tepatnya berada di Jl. Iskandarsyah II/2, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan yang memiliki luas area sekitar 2500 m². Terdapat sekitar 50 *food vendors* yang menyajikan makanan dan minuman populer Nusantara yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Bagi penganut vegetarian, Dapuraya juga menghadirkan makanan-makanan vegetarian di *counter* tertentu. Selain hidangan Nusantara, makanan dan minuman yang terkenal dari negara-negara Asia dan Eropa turut tersaji di Dapuraya.

Dengan mengusung tema “*Authentic Indonesia Kitchen*”, Dapuraya hadir dengan konsep yang lebih modern dengan tata cahaya

yang terang, pengaturan *tenant* yang sangat baik dan dekorasi ruangan yang mengusung konsep bergaya “tempo doeloe”. Suasana yang diciptakan bergaya kolonial tempo dulu dengan ciri khas budaya Betawi. Suasana otentik tersebut terbilang unik dan baru, serta dapat dijadikan sebagai sarana dalam menambah pengalaman kuliner.



Bagan 2.3. Struktur Organisasi Ruang Dapuraya

2.2.3.1. Sejarah dan Latar Belakang

Latar belakang Dapuraya berasal dari Pasaraya yang sudah berdiri sejak tahun 70-an. Abdul Latif sebagai pendiri dari bisnis retail raksasa ini memiliki hobi berwisata kuliner. Hasil dari hobi berwisata kuliner iniyang menjadi “akar” dari konsep *food court* bertema makanan khas Nusantara di Pasaraya Blok M, yang menjadi cikal bakal Dapuraya sekarang ini.

Seiring berjalannya waktu, dengan menjamurnya pusat perbelanjaan modern di wilayah Jakarta Selatan, kejayaan *foodcourt* Pasaraya sempat meredup. Dengan upaya dari *management* Pasaraya yang ingin mengembalikan kejayaan *foodcourt* Pasaraya, akhirnya mereka menghadirkan nama Dapuraya sebagai salah satu area makan yang berada di Pasaraya. Abdul Latief memilih sendiri makanan dan minuman yang layak tampil di Dapuraya. Contohnya seperti Dudung Roxy dan soto betawi yang merupakan makanan kesukaan dari Abdul Latief, begitu juga dengan sate Padang Mak syukur, yang ia pesan langsung dari tempat asalnya di Padang panjang.

2.2.3.2. Visi dan Misi

Dapuraya memiliki visi untuk menjadikan Dapuraya sebagai sentra kuliner Nusantara yang berada di kawasan Jakarta Selatan dengan menghadirkan konsep perpaduan otentik dan modern. Sedangkan misi Dapuraya yakni sebagai berikut :

- Mengenalkan makanan khas Indonesia agar dapat dikenal lebih luas.
- Meningkatkan apresiasi Indonesia terhadap seni dan kebudayaan Indonesia dari segi kuliner.
- Bekerja sama dengan Usaha Kecil Menengah (UKM) yang bergerak di bidang kuliner agar dapat memajukan usaha bersama.
- Menghadirkan fasilitas dan pelayanan yang baik dan berkualitas.

Selain cita rasa masakan yang lezat, nilai historikal dari sebuah makanan juga merupakan hal yang penting untuk menarik pembeli di Dapuraya. Dapuraya juga tetap mempertahankan keaslian dari sebuah masakan tradisional yang dijual, baik itu rasa maupun cara penyajian masakan tersebut. Seperti pada Nasi liwet, masakan khas kota Solo yang disajikan dalam pincuk (wadah dari daun pisang). Keaslian itu tetap dipertahankan di Dapuraya, karena setiap pembeli akan tetap menikmati nasi liwetnya dalam sebuah pincuk, bukan dengan piring.

2.2.3.3. Fasilitas dan Ruang Khusus

Beberapa fasilitas dan ruang khusus yang ada pada Dapuraya antara lain sebagai berikut :

Tabel 2.7. Fasilitas dan Ruang Khusus Dapuraya

No.	Area / Fasilitas	Gambar	Keterangan
1.	<i>Cashier</i>		<p>Area dimana setiap transaksi berlangsung. Terdapat beberapa <i>cashier counter</i> yang terpisah di area makan Dapuraya 1 dan Dapuraya 2 dengan letak yang strategis.</p>
2.	Area makan		<p>Area Dapuraya dibedakan menjadi 2 yaitu Dapuraya 1 dan Dapuraya 2. Dapuraya 1 menyajikan konsep teras perumahan tradisional yang bergaya kolonial Belanda dan Betawi. Pada Dapuraya 1 terdapat juga berbagai macam makanan internasional dari Asia maupun Eropa. Sedangkan, Dapuraya 2 menyajikan konsep pasar tradisional dengan makanan khas Nusantara. Area makan dengan kapasitas 1000 tempat duduk juga dapat digunakan untuk berbagai acara seperti <i>meeting</i>, <i>gathering</i>, acara reuni, pesta ulang tahun, dan <i>event-event</i> lainnya.</p>

3.	<i>Outlet / Gerai Makanan</i>		<p>Terdapat sekitar 40 <i>outlet</i> makanan (<i>vendors</i>) yang berasal dari produk-produk kuliner yang sudah cukup terkenal dari Sabang sampai Merauke. Setiap <i>counter</i> menghadirkan makanan khas yang tidak ada yang sama dengan <i>counter</i> lain. Setiap <i>counter</i> tidak memakai <i>signage</i> dalam mempromosikan produk kulinernya, namun menggunakan makanan khas yang dijualnya.</p>
4.	<i>Beverages Station</i>		<p><i>Counter</i> khusus untuk menjual berbagai jenis minuman khas Nusantara.</p>

5.	Area Jajanan Pasar		<p>Area yang menyajikan aneka jajanan pasar ini berada di perbatasan Dapuraya 1 dan 2 sebagai area transisi. Berbagai macam jajanan pasar dari berbagai daerah disajikan dengan transportasi khas tradisional yang biasanya digunakan para pedagang di pasar lengkap dengan <i>signage</i> produk kuliner yang ditawarkan. Tata letak gerobak tradisional ini diatur sedemikian rupa sehingga menyerupai jalan yang ada di pasar.</p>
6.	Pusat oleh-oleh dan makanan ringan/ <i>snack</i>		<p>Area ini menyajikan berbagai macam penganan/kudapan Nusantara yang biasanya dijual sebagai oleh-oleh (buah tangan), terdiri dari manisan, keripik, dodol, cokelat dan lainnya. Area ini terhubung langsung dengan area jajanan pasar.</p>

7.	<i>Kitchen</i>		<p>Setiap gerai makanan memiliki dapur tersendiri dengan masing-masing peralatan atau perlengkapan mengolah makanan sesuai dengan kebutuhan, seperti peralatan memasak, lemari es, freezer, <i>sink</i> dan lainnya. Beberapa <i>counter</i> masih menggunakan peralatan tradisional dalam mengolah makanannya dan siap saji. Setiap <i>counter</i> memiliki area dapur yang berada di belakang gerai untuk memasak dan menyimpan bahan-bahan makanan, serta area depan untuk preparasi dan mendisplay produk kuliner mereka, berfungsi juga sebagai area pemesanan dan pembayaran.</p>
8.	<i>Storage</i>		<p>Gudang diperuntukkan secara umum sebagai tempat penyimpanan berbagai macam peralatan dan perlengkapan dari kegiatan memasak sampai perlengkapan kebersihan.</p>

9.	<i>Dishwashing area</i>		Ruang khusus ini dibutuhkan sebagai tempat mencuci peralatan saji dengan mesin-mesin khusus agar dapat terjaga standarisasi kebersihannya. Peralatan saji halal dan non-halal dibersihkan secara terpisah.
10.	<i>Receiving Area</i>		Area yang berhubungan langsung dengan koridor <i>service area</i> sebagai jalur pertama penerimaan barang/bahan baku.
11.	<i>Office</i>		Dikarenakan Dapuraya adalah bagian dari Pasaraya, maka kantor operasional dari Dapuraya bergabung dengan kantor pusat Pasaraya yang berada di lantai 6 gedung Pasaraya yang berfungsi untuk mengatur kegiatan operasional.
12.	<i>Locker Room</i>		Ruang <i>locker</i> dikhususkan kepada para karyawan atau <i>staff</i> yang berhubungan langsung dengan <i>staff's pantry</i> .
13.	<i>Janitor Room</i>		Ruang yang digunakan <i>busher/runner/cleaning service</i> untuk

			membersihkan perkakas dapur dan peralatan kebersihan.
14.	<i>Live Performance</i>		Fasilitas penunjang yang disediakan oleh pihak manajemen Dapuraya adalah <i>Live performance</i> dari seniman-seniman Indonesia dengan permainan alat musik tradisional dan adapula penampilan <i>fashion show</i> (peragaan busana) yang bernuansa Indonesia.
15.	<i>Demonstration Cooking</i>		Dapuraya tidak hanya menyediakan aneka kuliner khas Indonesia, namun juga menyediakan fasilitas bagi para pecinta masak-memasak, khususnya kuliner Nusantara melalui acara seminar, workshop dan demo memasak atau kelas memasak bagi para ibu rumah tangga maupun anak-anak.
16.	<i>Toilet</i>		Fasilitas penunjang lainnya yaitu berupa <i>toilet</i> di sudut area yang dilengkapi dengan <i>washtafel</i> .

2.2.3.4. Klasifikasi Elemen Interior

Penjabaran mengenai elemen-elemen interior pada Dapuraya adalah sebagai berikut :

Tabel 2.8. Klasifikasi Elemen Interior Dapuraya

No.	Elemen Interior	Gambar	Keterangan
1.	Lantai		<p>Penggunaan material lantai sangat bervariasi. Secara keseluruhan pada area makan menggunakan HT dengan tekstur <i>doff</i> agar tidak licin dan disusun dengan berbagai macam pola seperti susun bata. Adapula, penggunaan pecahan keramik dan batu alam sebagai aksen di beberapa area tertentu. Sedangkan, pada setiap area dalam <i>counter</i> (dapur) menggunakan material lantai keramik polos yang berukuran 30 x 30 cm dan warna terang sama seperti dengan area yang sering terkena basah seperti <i>dishwashing area</i> dan <i>janitor room</i>.</p>

2.	Dinding		<p>Penggunaan material dan dekorasi dinding bervariasi. Pada umumnya, material dinding yang digunakan adalah <i>exposed bricks</i> atau batu teras lainnya dan kayu. Terdapat pula dekorasi dinding yang menyerupai arsitektur perumahan tradisional kebudayaan Betawi dengan menggunakan jendela-jendela krapyak dan motif batik pada <i>banquette seating area</i> sebagai aksen.</p>
----	---------	---	---

3.	Ceiling dan pencahayaan		<p>Ketinggian plafon pada Dapuraya sekitar 3 m dengan material yang bervariasi. Material yang digunakan dominan berupa atap genteng, susunan kayu, dan <i>exposed ceiling</i>. Dominan menggunakan atap genteng dikarenakan suasana <i>outdoor</i> teras rumah. Selain itu, adapula dekorasi berbagai jenis lampu, seperti sarang burung, payung, lampu gantung khas Jawa dan lampu gantung berbahan batik untuk membantu pencahayaan dan penambah suasana ruang. <i>Downlight</i> dan <i>spotlight</i> sebagai <i>task lighting</i> digunakan untuk membantu penerangan pada objek-objek tertentu. Selain itu, terdapat pula <i>ceiling speaker</i> dan <i>signal booster</i> sebagai elemen lain pada plafon. Sedangkan, untuk ruangan-ruangan yang tertutup menggunakan <i>gypsum finishing</i> cat berwarna abu-abu.</p>
----	-------------------------	--	--

4.	Penghawaan		<p>Sistem penghawaan buatan yang digunakan berupa <i>AC central</i> yang telah disediakan dari pihak gedung dan didistribusikan melalui <i>AC diffuser</i> sebagai pendingin ruangan di area tertentu. Pada setiap <i>counter</i> dilengkapi dengan <i>exhaust hood</i>.</p>
5.	Aksesoris interior		<p>Kebudayaan Jawa dan Betawi sangat melekat pada konsep Dapuraya dengan pernak-pernik dekorasi interior yang menghiasi setiap sudut area makan ini, dari peralatan makan, peralatan dapur tradisional dan alat transportasi. Dekorasi pohon-pohon buatan juga menjadi pelengkap suasana ruang seperti di pasar dan teras rumah.</p>

6.	<i>Furniture</i>		<p><i>Furniture</i> yang digunakan pada area makan juga bervariasi disesuaikan dengan zona makan, seperti pada Dapuraya 1 yang dominan menggunakan kursi dan meja khas kebudayaan Betawi dan Jawa yang ada pada teras-teras rumah, sedangkan pada Dapuraya 2 banyak menggunakan meja dan kursi panjang seperti pada pasar tradisional umumnya.</p>
----	------------------	--	--

2.2.3.5. Sistem Pembayaran

Sistem pembayaran yang ada pada Dapuraya berbeda dengan tempat makan lainnya yang menggunakan kartu (*Top-Up*). Pada Dapuraya, pemesanan maupun pembayaran dilakukan sendiri oleh pengunjung (*self-service*). Pemesanan makanan dilakukan dengan berkeliling memilih produk makanan yang akan dibeli, kemudian pembayaran akan dilakukan setelah pengunjung selesai makan dengan memberi bukti *bill* dari pembelian makanan.

Berbeda dengan tempat makan lainnya di Jakarta, Dapuraya tidak menerapkan sistem sewa tempat ke

masing-masing *vendor*, tapi menggunakan sistem bagi hasil agar tidak memberatkan pengusaha kuliner yang bekerja sama dengan mereka. Jadi, pada dasarnya bukan hanya bisnis semata, tapi terdapat nilai idealis dalam kerja sama tersebut. Seperti kisah Babeh yang awalnya hanya berjualan gorengan di sekitar kawasan Blok-M dan dikarenakan memang Babeh pandai memasak, usaha gorengannya berkembang sehingga Babeh menambah varian dagangannya. Kelezatan masakan Babeh pun menjadi terkenal sehingga Dapuraya mengajak Babeh untuk membuka *counter* di Dapuraya.

2.2.3.6. Sistem Keamanan dan Keselamatan

Sistem keamanan pada Dapuraya tidak menggunakan jasa *security*, namun menggunakan CCTV yang terdapat di beberapa sudut area, khususnya area kasir dan pemasangan di setiap *counter*.

Untuk aspek keselamatan seperti tindakan pencegahan kebakaran, setiap sudut area tertentu dilengkapi dengan unit pemadam kebakaran (*fire extinguisher*). Selain itu, dilengkapi juga dengan alat pendeteksi asap, *sprinkler* dan jalur evakuasi yang telah disediakan oleh pihak gedung.

2.2.4. Kesimpulan Hasil Survey dan Observasi

Tabel 2.9. Kesimpulan Hasil Survey Lokasi

Subjek	Eat and Eat	Food Town	Dapuraya
Kapasitas	●	○	●
Sirkulasi	●	●	●
Alur sirkulasi	○	●	○
Desain	○	○	○

Produk	●	●	●
Fasilitas penunjang	●	●	●
Aksesibilitas	●	●	●
Pelayanan	●	●	●
Sistem pemesanan dan pembayaran	●	●	○

● Sangat baik; ● Cukup baik; ○ Kurang baik

Berdasarkan hasil tinjauan lokasi, ketiganya memiliki keunggulan dan kekurangan masing-masing. Dalam hal kapasitas, Eat and Eat dan Dapuraya memiliki kapasitas yang cukup besar bagi para pengunjung maupun area *counter* untuk para *vendors*. Sedangkan, Food Town memiliki keterbatasan kapasitas bagi pihak *vendors*. Sirkulasi pada ketiga tempat ini juga dapat dibilang sesuai dengan aktivitas dan kebutuhan yang ada. Namun, alur sirkulasi pengunjung pada Eat and Eat dan Dapuraya terbilang cukup rumit dengan adanya pembagian beberapa zona area ditambah dengan dekorasi-dekorasi ruangan yang penuh sehingga dapat membuat pengunjung tidak fokus untuk mencari dan memilih produk kuliner yang diinginkan, khususnya pada Eat and Eat yang menempatkan produk-produk jajanan pasar di beberapa titik sehingga terkesan tidak teratur. Untuk fasilitas penunjang, Dapuraya memiliki fasilitas penunjang paling baik di antara ketiganya dalam hal kelengkapan dan standarisasi yang digunakan, seperti fasilitas Wi-Fi, toilet, fasilitas untuk acara-acara tertentu. Dari segi lokasi, Eat and Eat sebagai pencetus *food market* sudah menghadirkan beberapa cabang di daerah Jakarta maupun luar Jakarta dengan letak yang strategis dan prospektif sehingga memudahkan aksesibilitas pengunjung. Berbeda dengan dengan Food Town dan Dapuraya yang masih terbilang baru dengan lokasi dan aksesibilitas yang kurang. Dalam hal sistem

pemesanan dan pembayaran, penggunaan kartu Top-Up dinilai sebagai sistem yang terbaik agar lebih mudah dan praktis.

Dari segi desain, ketiganya cukup baik dalam menampilkan desain interior dengan ciri khas kebudayaan Indonesia, baik dengan konsep tematik maupun modern. Namun, ada beberapa desain yang kurang sesuai dengan fungsinya, contohnya seperti fungsi *signage* yang kurang ditonjolkan sebagai bahan promosi. Selain itu, terdapat kekurangan dari Eat and Eat dari segi dekorasi desain yang terlalu banyak/penuh sehingga tidak adanya esensi dari *focal point* dan menggunakan pernak-pernik asli yang sulit untuk di-*maintenance* sama seperti dengan Dapuraya. Untuk produk yang ditawarkan, Eat and Eat dan Dapuraya paling baik dalam menghadirkan produk-produk kuliner Nusantara yang terkenal dari Sabang sampai Merauke maupun internasional sehingga menambah pengalaman pengunjung dalam berwisata kuliner. Apalagi ditambah dengan adanya atraksi pembuatan makanan / minuman yang dapat menambah pengalaman berkuliner.

Dari hasil analisa di atas dapat disimpulkan bahwa sebagai salah satu upaya mempromosikan seni kebudayaan kuliner Nusantara tidak hanya dengan dekorasi-dekorasi yang khas, namun tata cara penyajian makanan/minuman tradisional sebagai bagian dari etalase kebudayaan juga memiliki peran penting sebagai daya tarik pusat kuliner. Antusiasme masyarakat terhadap kuliner dengan hal-hal baru yang unik dan inovatif juga mempengaruhi perkembangan *food court* yang ada, namun sayangnya sulit untuk dapat bertahan lama. Dengan adanya konsep-konsep otentik tersebut yang terbilang unik dan menarik, tidak hanya dapat menambah nilai kebudayaan, namun juga dapat meningkatkan promosi pariwisata dan ekonomi, serta melestarikan warisan kebudayaan. Dalam sebuah pusat kuliner pun juga dipengaruhi oleh berbagai aspek seperti tata letak ruang, alur sirkulasi, aksesibilitas, kelengkapan fasilitas penunjang, aspek pencahayaan dan penghawaan sehingga dapat memberikan kenyamanan pengunjung agar betah dan rindu terhadap kekayaan budaya Nusantara.