

PENERAPAN KONSEP KOLONIAL BELANDA
PADA DESAIN INTERIOR PUSAT KULINER NUSANTARA

Sella Puspita Melati¹

Rahmanu Widayat²

Mulyadi³

ABSTRAK

Artikel ini menjelaskan tentang penerapan konsep Kolonial Belanda pada Desain Interior Pusat Kuliner Nusantara. Asumsi site dan lokasinya berada di Jalan Haji R. Rasuna Said Kav. C No. 22, Karet Kuningan, Jakarta Selatan. Lokasi Pusat Kuliner ini menghadap ke arah Barat, berbatasan dengan jalan utama. Sedangkan, sebelah Utara berbatasan dengan Jalan Epicentrum, sebelah selatan berbatasan dengan Universitas Bakrie, dan sebelah Timur berbatasan dengan Stadion Kuningan. Permasalahan utama pada proyek ini bagaimana membawa suasana Kolonial Belanda di masa sekarang dan bagaimana menentukan program ruang, sirkulasi dan hubungan ruang dalam satu wadah Pusat Kuliner Nusantara. Proyek sejenis sudah dibuat di restoran-restoran yang berada di luar negeri. Dari permasalahan yang ada dan dengan kondisi sitenya maka diambil konsep Kolonial. Untuk menampilkan konsep Kolonial Belanda pada masa sekarang sedikit sulit karena penulis belum pernah merasakan bagaimana suasana Kolonial aslinya, maka penulis mengaplikasikan konsep hingga elemen estetikanya dari bangunan-bangunan peninggalan Belanda.

Kata kunci: Desain Interior, Kolonial Belanda, Pusat Kuliner Nusantara

ABSTRACT

This article explains about an interior design application of Indonesian Culinary Centre with Dutch Colonial concept. Assumptions site and location at Haji R. Rasuna Said street, Kav. C Number. 22, Karet Kuningan, South Jakarta. Front side of Culinary Centre is facing west, bordering main road, south side is bordering Bakrie University, and the east side is bordering Kuningan Stadion. The main problems in this project is how to bring the Dutch Colonial concept in this period and how to specify room programs, circulation, and the relationship between rooms in one building of Indonesian Culinary Centre. A similar project has been built in the restaurants at foreign. From that problems and the site conditions, than a writers take a Colonial concept. To show Dutch Colonial concept at this period is a little bit hard because a writer never felt how the real situation at Colonial period, so a writer apply a concept until an aesthetic elements from Dutch heritage buildings in Indonesia.

Key words: Dutch Colonial, Indonesian Culinary Centre, Interior Design,

¹ Student of Interior Design Department, Faculty of Visual Art and Design, Universitas Sebelas Maret Surakarta with NIM C0812034

² Lecturer I

³ Lecturer II

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang mempunyai identitas budaya yang sangat beragam. Pada saat ini identitas tersebut mulai pudar karena adanya pengaruh globalisasi dan akulturasi budaya dengan bangsa Barat. Modernisasi membuat nasionalisme mulai memudar dan generasi muda Indonesia lebih memilih budaya Barat karena dianggap lebih mengikuti tren. Dampak globalisasi membawa pengaruh besar dalam kehidupan masyarakat Indonesia, khususnya pada perubahan selera masyarakat terhadap cita rasa makanan. Makanan modern yang beredar menarik minat para generasi muda bangsa yang ingin bergaya hidup modern dan tidak tertinggal zaman. Bangsa luar (Asia dan Barat) bangga memiliki resep makanan sendiri yang diwarisi sebagai kearifan lokal, bahkan resep itu dapat dipromosikan ke seluruh dunia. Berbeda halnya dengan bangsa Indonesia yang memiliki keanekaragaman resep masakan, tetapi mulai meninggalkan warisan tradisional dan mengejar resep masakan bangsa lain. Hilangnya resep masakan nusantara sekaligus menghilangkan identitas bangsa berkaitan dengan masakan khas mereka sebagai produk budaya.

Pengembalian identitas bangsa ini dapat dilakukan dengan mengembalikan minat masyarakat, khususnya generasi muda, dengan cara merubah pemahaman terhadap pentingnya pelestarian makanan khas nusantara sebagai warisan budaya. Sosialisasi masakan leluhur itu dapat dilakukan dengan mengajak segenap para pemangku yang berkepentingan merekonstruksi penyajiannya ke arah modern namun tetap mempertahankan ciri sebagai resep masakan tradisional. Tren menikmati suasana juga muncul dimasa modern ini. Tujuan dari Pusat Kuliner Nusantara selain merekonstruksi penyajian makanan tradisional ke arah modern, aspek suasana juga dipertimbangkan sebagai daya tarik masyarakat. Hal ini ditujukan untuk meningkatkan daya saing terhadap perkembangan jenis masakan asing yang telah ada dewasa ini.

1.2 Tinjauan Pustaka

a. Pengertian Restoran

- Diambil dari bahasa Inggris : *Restaurant*, artinya menurut *Webster's New World College Dictionary* adalah *a place where meals can be bought and eaten : and eating house* (suatu tempat dimana makanan dapat dibeli dan dimakan; dan rumah makan). (Agnes, M, 1999)

- *Restaurant* adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersil menyelenggarakan pelayanan dengan baik berupa makan maupun minum. (Marsum, WA, 1989:7)

b. Kuliner

Culinary dalam bahasa Inggris berarti hal urusan dapur yang berkenaan dengan keahlian masak-memasak. Dalam bahasa Indonesia diistilahkan dengan kata kuliner. (Chambers Dictionary, 1995)

c. Arsitektur Kolonial

Arsitektur kolonial merupakan sebutan singkat untuk langgam arsitektur yang berkembang selama masa penjajahan Bangsa Eropa di tanah air. Masuknya unsur Eropa ke dalam komposisi kependudukan menambah kekayaan ragam arsitektur di nusantara.

Arsitektur ini hadir melalui karya arsitek Belanda dan diperuntukkan bagi bangsa Belanda yang tinggal di Indonesia, pada masa sebelum kemerdekaan. Arsitektur klonial Belanda adalah gaya desain yang cukup populer di Netherland tahun 1624-1820. Ciri-cirinya yakni *facade* simetris, material dari batu bata atau kayu tanpa pelapis, entrance mempunyai dua daun pintu, pintu masuk terletak di samping bangunan, denah simetris, jendela besar berbingkai kayu, terdapat *dormer* (bukaan pada atap) Wardani. (Iketsa, 2010)

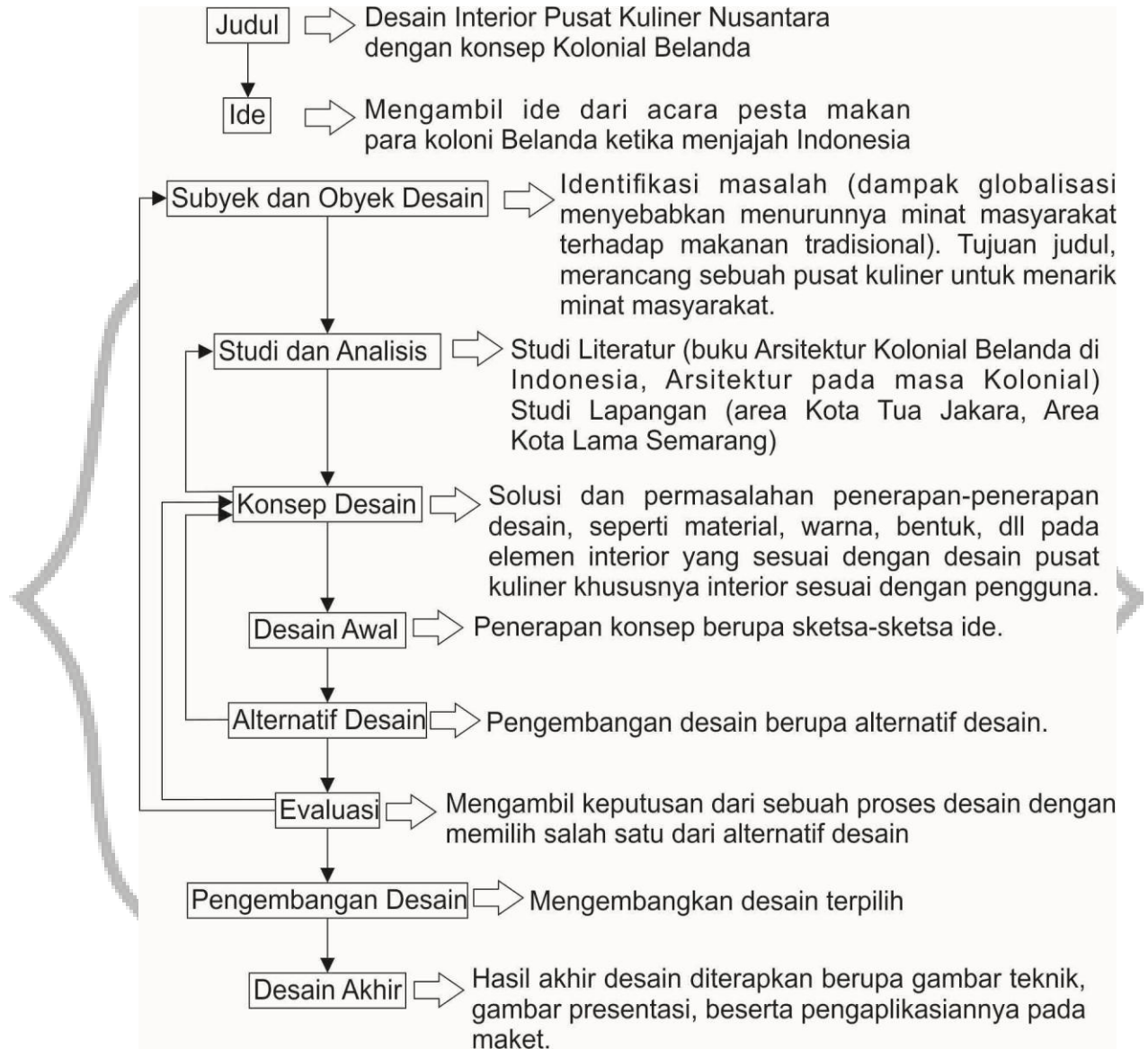
d. Kota Jakarta

Berdasarkan posisi geografisnya, Provinsi DKI Jakarta memiliki batas-batas: di sebelah utara membentang pantai dari Barat sampai ke Timur sepanjang ± 35 km yang menjadi tempat bermuaranya 13 sungai, 2 kanal, dan 2 flood way 2 buah kanal, yang berbatasan dengan Laut Jawa. Letak geografis di wilayah Utara sebagai muara 13 sungai yang melintas di Jakarta, menyebabkan Jakarta rawan genangan, baik karena curah hujan maupun karena semakin tingginya air laut pasang (rob). Sementara itu disebelah selatan dan timur berbatasan dengan wilayah Provinsi Jawa Barat, sebelah barat dengan Provinsi Banten.

Jakarta beriklim tropis sebagaimana di Indonesia pada umumnya, dengan karakteristik musim penghujan rata-rata pada bulan Oktober hingga Maret dan musim kemarau pada bulan April hingga September. Cuaca di kawasan Jakarta dipengaruhi oleh angin laut dan darat yang bertiup secara bergantian antara siang dan malam. Suhu udara harian rata-rata di daerah pantai umumnya relatif tidak berubah, baik pada siang maupun malam hari. Suhu harian rata-rata berkisar antara $26 - 28^{\circ}$ C. Perbedaan suhu antara musim hujan dan musim kemarau relatif kecil. Hal tersebut dapat dipahami oleh

karena perubahan suhu udara di kawasan Jakarta seperti halnya wilayah lainnya di Indonesia tidak dipengaruhi oleh musim, melainkan oleh perbedaan ketinggian wilayah. (Wikipedia, 2016)

1.3 Kerangka Teoritik



1.4 Metode Perancangan

a. Pengumpulan data literatur

Studi pengenalan masalah yang berhubungan dengan perencanaan interior Pusat Kuliner Nusantara sebagai data yang bersifat membantu dalam proses analisa sampai pada proses perancangan ini. Data berupa artikel dan tulisan dapat diperoleh dari berbagai media cetak antara lain buku, majalah, koran dan media elektronik seperti internet.

b. Pengumpulan data lapangan

Pengumpulan data lapangan pada lokasi terkait konsep yaitu bangunan-bangunan peninggalan Belanda yang masih tersisa di Indonesia, khususnya di Jakarta dan Semarang.

c. Dokumentasi

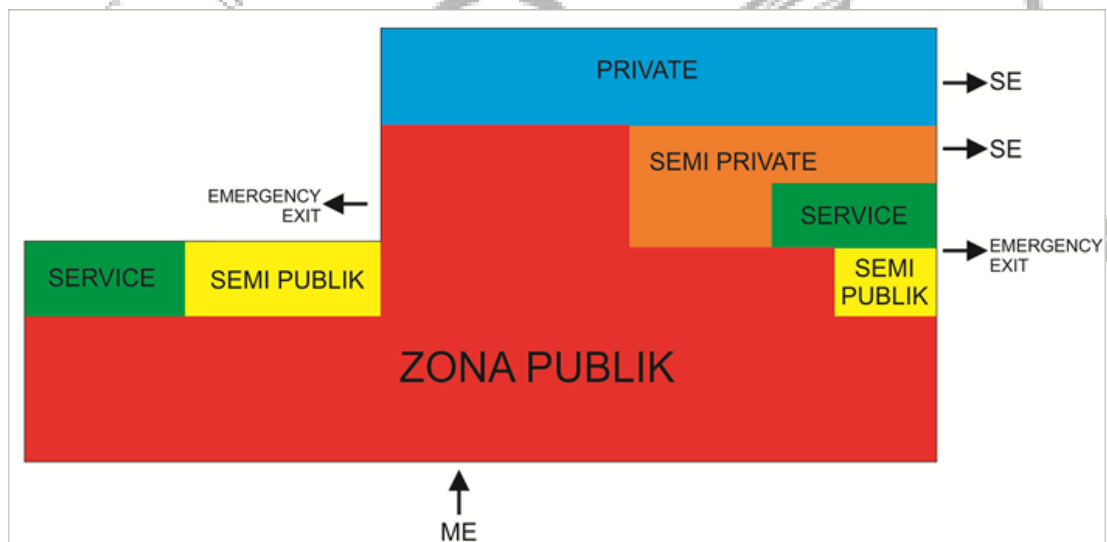
Penulis mendokumentasi segala bentuk hasil survey menggunakan kamera.

d. Ide Gagasan

Pengembangan ide gagasan dengan membuat sketsa *digital* dengan *AutoCad*, *SketchUp*, dan *Corel Draw*.

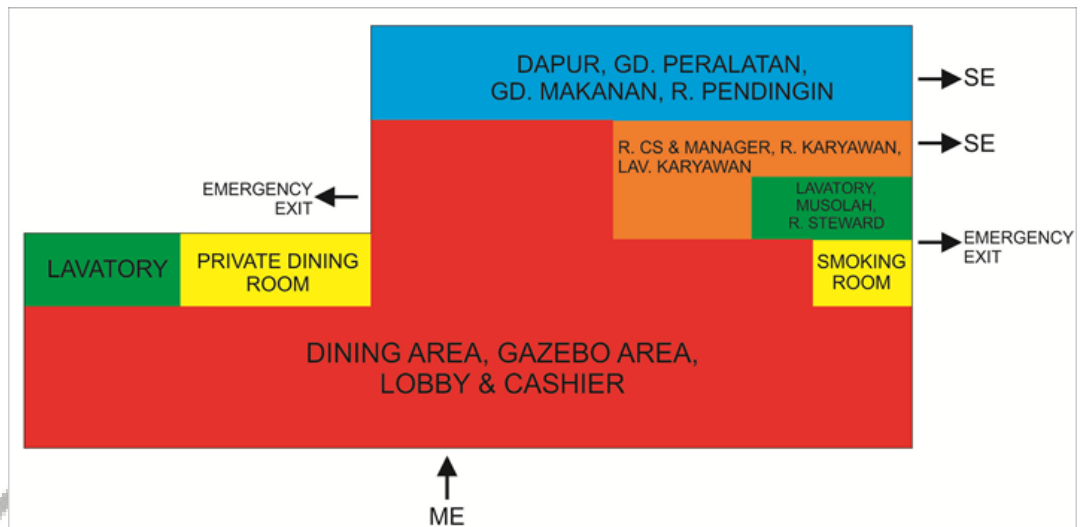
2. PEMBAHASAN

2.1 Zoning



Gambar: Zoning
(Sumber: Analisa Penulis, 2016)

2.2 Grouping



Gambar: Grouping
(Sumber: Analisa Penulis, 2016)

2.3 Sirkulasi

Zoning dan *grouping* di atas, maka dapat dianalisa sirkulasi pengelola maupun pengunjung. Sirkulasi tersebut dikelompokkan berdasarkan kebutuhan pengguna dengan fasilitas yang ada.

Tabel 1. Sirkulasi
(Sumber: Analisa Penulis, 2016)

Spesifikasi Pengguna	Aktivitas	Fasilitas
Pengunjung	Datang	<i>Lobby (main entrance)</i>
	Duduk	Area makan
	Memesan makanan	Area makan
	Menunggu makanan	Area makan
	Merokok (<i>optional</i>)	<i>Smoking room</i>
	Menikmati hidangan	Area makan
	Buang air kecil (<i>optional</i>)	<i>Lavatory pria / wanita</i>
	Ibadah (<i>optional</i>)	Musolah
	Menikmati hiburan	<i>Gazebo area</i>
	Membayar tagihan makanan	Kasir
	Pulang	<i>Lobby</i>

Pengelola (<i>Manager</i>)	Datang	<i>Main entrance</i>
	Mengecek persiapan restoran	Seluruh area restoran
	Mengurus administrasi dan keuangan	R. Manajer & CS
	Buang air kecil (<i>optional</i>)	<i>Lavatory</i> karyawan
	Ibadah (<i>optional</i>)	Musolah
	Pulang	<i>Main entrance</i>
Karyawan (<i>Customer Service</i>)	Datang	<i>Second entrance</i>
	Melayani pengunjung atau tamu jika ada keluhan	R. Manajer & CS
	Buang air kecil (<i>optional</i>)	<i>Lavatory</i> karyawan
	Ibadah (<i>optional</i>)	Musolah
	Pulang	<i>Second entrance</i>
Karyawan (<i>Waitress & Dishwasher</i>) 2 Shift	Datang	<i>Second entrance</i>
	Berganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Mencatat pesanan pengunjung	Area makan
	Melaporkan pesanan pengunjung	Meja saji area
	Mengantarkan pesanan pengunjung	Area makan
	Mengambil alat makan yang kotor	Area makan
	Membersihkan piring kotor	Dapur (<i>dishwasher area</i>)
	Membereskan area makan	Area makan
	Buang air kecil (<i>optional</i>)	<i>Lavatory</i> karyawan
	Ibadah (<i>optional</i>)	Musolah
	Mengganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Pulang	<i>Second entrance</i>
Karyawan (<i>Captain Area</i>)	Datang	<i>Second entrance</i>
	Berganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan

	Berkeliling dan melakukan pengecekan	Seluruh area restoran
	Meng- <i>handle</i> orang-orang yang ingin tampil di <i>gazebo</i>	<i>Gazebo area</i>
	Buang air kecil (<i>optional</i>)	<i>Lavatory</i> karyawan
	Ibadah (<i>optional</i>)	Musolah
	Mengganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Pulang	<i>Second entrance</i>
Karyawan (Kasir)	Datang	<i>Second entrance</i>
	Berganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Menjaga kasir	<i>Cashier area</i>
	Buang air kecil (<i>optional</i>)	<i>Lavatory</i> karyawan
	Ibadah (<i>optional</i>)	Musolah
	Merekap pemasukan dan melaporkannya	R. Manajer & CS
	Mengganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Pulang	<i>Second entrance</i>
Chef	Datang	<i>Second entrance</i>
	Berganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Meracik bumbu	Dapur
	Memasak	Dapur
	Menyajikan makanan	Dapur (area meja saji)
	Buang air kecil (<i>optional</i>)	<i>Lavatory</i> karyawan
	Ibadah (<i>optional</i>)	Musolah
	Mengganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Pulang	<i>Second entrance</i>
Chef Assistance	Datang	<i>Second entrance</i>
	Berganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Mempersiapkan bahan makanan	R. persediaan bahan makanan & R.

		Pendingin
	Membantu <i>chef</i> memasak	Dapur
	Menerima barang / bahan makanan yang datang	Gudang peralatan & R. persediaan bahan makanan
	Buang air kecil (<i>optional</i>)	<i>Lavatory</i> karyawan
	Ibadah (<i>optional</i>)	Musolah
	Membersihkan dapur	Dapur
	Mengganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Pulang	<i>Second entrance</i>
Cleaning service & Teknisi	Datang	<i>Second entrance</i>
	Berganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Mengambil peralatan	R. <i>Steward</i>
	Membersihkan area makan (<i>standby</i>)	Area makan
	Membersihkan <i>lavatory</i> berkala setiap 1 jam	<i>Lavatory</i> pria / wanita
	Buang air kecil (<i>optional</i>)	<i>Lavatory</i> karyawan
	Ibadah (<i>optional</i>)	Musolah
	Mengganti pakaian seragam (<i>optional</i>)	R. Karyawan
	Pulang	<i>Second entrance</i>

2.4 Ide Gagasan

Perencanaan dan perancangan Desain Interior Pusat Kuliner Nusantara ini merupakan proyek perancangan fasilitas komersial informal yang dapat menunjang kegemaran masyarakat terhadap jenis-jenis makanan dan minuman yang beraneka ragam di Indonesia. Tujuan lainnya yaitu dapat melestarikan salah satu budaya dan warisan nenek moyang, yaitu masakan tradisional yang dalam beberapa waktu terakhir ini sedikit memudar terutama dikalangan anak muda.

Gagasan awal terinspirasi dari *rijsttafel*, yaitu kemewahan pesta makan nan elegan khas orang kaya pada masa kolonial Belanda sekaligus menampilkan keanekaragaman seni kuliner Indonesia. Pesta makan tersebut hanya dinikmati oleh koloni-koloni Belanda yang pada masa itu menjajah Indonesia. Suasana masa penjajahan itu dikemas dalam sebuah pusat kuliner. Maka Pusat Kuliner Nusantara ini akan menyajikan sebuah konsep Kolonial pada jaman jajahan Belanda. Adanya konsep ini diharapkan masyarakat pada masa ini dapat menikmati suasana dari *rijsttafel* itu sendiri.

2.5 Komponen Pembentuk Ruang

a. Lantai

Lantai berfungsi sebagai penahan tekanan dan gesekan dari manusia maupun benda lainnya. Fungsi estetis untuk memperindah ruangan dan sebagai pembatas area. Sebagian besar ruangan mengaplikasikan tegel motif, parquet kayu, marmer, dan keramik. Pengaplikasian material lantai juga disesuaikan dengan fungsi ruangan dan kebutuhannya.



Gambar: Contoh material penggunaan lantai
(Sumber: <https://www.google.co.id/>, 23 Mei 2016)

b. Dinding

Panel kayu dan cat tembok menjadi dominan pada bangunan ini khususnya pada dining area dengan menambahkan beberapa elemen estetis untuk memperkuat konsep Kolonial yang dapat dinikmati para pengunjung.



Gambar: Contoh material penggunaan dinding
(Sumber: Dokumen Pribadi, 2016)

c. Ceiling dan Pencahayaan

Pencahayaan pada bangunan ini menggunakan pencahayaan alami dan buatan. Pencahayaan alami diaplikasikan melalui jendela-jendela besar

pada beberapa area, sedangkan pencahayaan buatanya diaplikasikan melalui lampu gantung, lampu dinding, lampu TL, hingga *downlight*.

Ceiling pada bangunan ini menggunakan *gypsum* yang dicetak, dengan memberikan beberapa aksen untuk memperkuat konsep Kolonial. Contohnya dengan menerapkan *drop ceiling* pada beberapa area, dan penggunaan lampu gantung serta kipas angin sebagai elemen estetis, tujuannya ialah untuk mempertegas tema.



Gambar: Contoh material penggunaan *ceiling*
(Sumber: <https://www.google.co.id/>, 23 Mei 2016)

2.6 Warna

Warna yang diaplikasikan sebagian besar yaitu warna putih, *crème*, abu-abu, dan coklat. Selain itu juga mengaplikasikan warna-warna lain sebagai elemen pendukung.

2.7 Elemen Estetik

Bangunan-bangunan peninggalan Belanda juga meninggalkan elemen-elemen estetik yang masih menempel pada dinding maupun *ceiling*, contohnya, cermin ukuran besar yang menempel di dinding, *wall lamp* yang menempel di dinding juga serta rak-rak kayu dan kaca di sudut-sudut ruangan.

2.8 Interior Sistem

- a. Pencahayaan : Menggunakan pencahayaan alami dan buatan. Pencahayaan buatan diaplikasikan melalui jendela-jendela besar pada beberapa area makan. Sedangkan pencahayaan buatan menggunakan *downlight*, lampu gantung, *wall lamp*, dan lampu TL.
- b. Penghawaan : Menggunakan penghawaan buatan, yaitu *AC Cassete* pada area utama dan *AC Split* pada area pendukung.
- c. Sistem Keamanan : Pencegah kebakaran. Yaitu *alarm* kebakaran, *sprinkle*, *fire extinguisher*. Dan pintu darurat sebagai akses ketika terjadi kebakaran. Sedangkan untuk

pencegah kejahatan manusia/kriminalitas, yaitu *cctv*, dan alarm.

3. PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Tujuan dari adanya Pusat Kuliner Nusantara dengan Konsep Kolonial Belanda selain untuk komersial yaitu sebagai sarana memperkenalkan salah satu identitas budaya Indonesia, yaitu makanan tradisional karena identitas budaya Indonesia harus selalu dilestarikan untuk generasi muda maupun pengunjung mancanegara. Dengan mengambil ide gagasan dari *rijsttafel*, yaitu pesta makan ala koloni Belanda, maka konsep dan tema yang diangkat yaitu Kolonial pada masa penjajahan Belanda.

Proyek Pusat Kuliner Nusantara ini meliputi, sirkulasi, *layout*, menjadi permasalahan utama, sebab sebuah restoran 80% keseluruhannya adalah area publik, dan area *private* yaitu dapur dan kantor pengelola. Area privat dikelompokkan di area belakang agar tidak terganggu oleh area publik.

Selain itu, konsep Kolonial Belanda ini difokuskan pengaplikasiannya pada lantai, dinding, dan elemen estetikanya sesuai dengan bangunan-bangunan peninggalan Belanda.

3.2 Saran

Adanya Pusat Kuliner Nusantara ini diharap masyarakat dapat lebih mengenal warisan budaya, salah satunya dalam bidang kuliner. Dampak dari modernisasi dan globalisasi bukan berarti masyarakat terutama generasi muda meninggalkan budayanya sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Agnes, M. 1999. *Webster's New World College Dictionary*. New York: Macmillian.
- Handinoto. 2010. *Arsitektur dan Kota-kota di Jawa pada Masa Kolonial*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Marsum, WA. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Panero, Julius, dan Zelnik, Martin. 1979. *Human Dimension and Interior Space*. Jakarta: Erlangga.
- Schoppert, Peter. 1997. *Java Style*. Singapore: Periplus Edition (HK)

Sumalyo, Yulianto. *Arsitektur Kolonial Belanda di Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Internet :

Iketsa. 2010. *Karakteristik Arsitektur Kolonial Belanda*,
<https://iketsa.wordpress.com/2010/05/29/karakteristik-arsitektur-kolonial-belanda/>

Arespendil. 2015. *Rijsttafel: Acara Makan-makan Ala Jaman Kolonial Belanda*,
<http://arespendil.com/?p=207>

Wikipedia. *Daerah Khusus Ibu Kota Jakarta*.
https://id.wikipedia.org/wiki/Daerah_Khusus_Ibukota_Jakarta

