

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Yuli Dwi Adi Anggota Himpunan Pramuwisata Indonesia (HPI) Malang Raya, dalam Aktual.com 15 Januari 2014 mengatakan, Kota Malang memiliki kekayaan kuliner yang hebat dan patut dikembangkan sebagai sentra wisata kuliner di Jawa Timur. Sektor kuliner yang semakin lama semakin berkembang menjadi salah satu wisata tersendiri ketika mengunjungi sebuah daerah, fungsinya pun cukup penting dalam dunia pariwisata yaitu sebagai wajah kota/daerah itu sendiri. Sebagai contoh Yogyakarta dengan gudegnya, Ponorogo dengan satenya, hingga Bali dengan ayam betutunya. Kuliner seperti bakso, anggle, cui mie, hingga keripik tempe menjadi andalan Kota Malang.

Kota Malang merupakan salah satu daerah yang mempunyai potensi besar di bidang pariwisata. Kota Malang menjadi dikenal karena keindahan alamnya, kesenian, berbagai ragam budaya dan tradisi sosial kemasyarakatannya. Dari letak geografisnya, Kota Malang sangat diuntungkan dengan daerah sekitarnya seperti Kota Batu, Singosari, dan kab. Malang dengan keunggulan wisatanya masing-masing. Jarak tempuh yang tidak jauh dari kota membuat para wisatawan menjadikan Kota Malang sebagai tempat belanja dan wisata kuliner (Ciptakarya.PU,2003). Situasi perdagangan tersebut mengubah konsep pariwisata Kota Malang dari kota peristirahatan menjadi kota wisata belanja. Dengan label sebagai kota pariwisata membuat perkembangan di bidang kuliner menjadi semakin pesat, namun perkembangannya diterjemahkan dengan lebih banyaknya makanan modern yang muncul. Hal ini menjadikan kuliner tradisional Malang kini berkurang pesonanya.

Hal ini berbanding terbalik dengan pernyataan menurut Hall & Sharples (2003) Wisata kuliner merupakan kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen dari suatu makanan, festival makanan, restoran, dan lokasi-lokasi khusus untuk mencoba dari makanan khas suatu daerah. Kegiatan tersebut merupakan motivasi utama seseorang untuk melakukan perjalanan wisata yang meliputi kegiatan mengkonsumsi makanan lokal dari suatu daerah.

Untuk potensi kuliner tradisional khas Malang sendiri ternyata masih sedikit

yang dikenal oleh wisatawan, hal itu dikarenakan kurang adanya konsep yang kreatif untuk pengembangan pariwisata Malang agar lebih dikenal. Untuk sektor kuliner sendiri terdapat salah satu konsep kreatif di mana setiap aktivitas yang dilakukan di dapur seperti pengolahan bahan, memasak, dan menyajikan suatu hidangan dapat dilihat secara langsung oleh pembeli yang dikenal dengan sebutan *open kitchen* atau dapur terbuka (blog.propertykita, 13 februari 2014). Konsep *open kitchen* ini juga dimaksudkan untuk menunjukkan kualitas bahan, pengolahan makanan, dan skill chef yang mengolah menu-menu untuk pengunjung. Sehingga dengan menggunakan konsep *open kitchen* ini diharapkan mampu menampilkan dapur masakan tradisional yang lebih menarik.

Konsep *open kitchen* mampu memberikan kesan ruangan yang lebih luas dan menyatu antara area makan (tunggu) dan dapur dengan tidak memberikan sekat ataupun menggunakan pembatas kaca, sehingga konsep dapur aktif dapat membuat suasana ruang tunggu menjadi tidak membosankan. Selain itu dengan menggunakan konsep ini mampu memberikan daya tarik tersendiri bagi para pelanggan dimana setiap aktifitas yang ada di dalam dapur dapat dilihat oleh pembeli sehingga selain bertujuan untuk menunjukkan kualitas dan kuantitas restoran secara tidak langsung juga mampu membangun kepercayaan bagi para pembeli karena adanya transparansi proses masakan yang akan diberikan kepada mereka.

Dapur terbuka merupakan konsep modernisasi dapur yang saat ini sedang berkembang di Indonesia, khususnya pada bidang restoran. Prinsip dapur terbuka sebenarnya sudah diterapkan di beberapa suku tradisional Indonesia. Layout pada dapur terbuka tradisional terbentuk dari proses memasaknya, hal ini merupakan proses adaptasi aktifitas pada ruang berkaitan dengan kenyamanan sesuai alur kerja. Penerapan konsep dapur terbuka pada dapur tradisional bukan dengan tujuan komersial, namun lebih pada aspek lingkungan dan kebudayaan. Berbeda dengan dapur terbuka modern yang bertujuan komersial, sehingga desain dapur yang digunakan terakomodasi dan bertujuan untuk dipertontonkan pada konsumen (Pricilia Satriana, Perbandingan Dapur Terbuka Tradisional dan Modern, 2009).

Pada aplikasinya sebenarnya masih sedikit yang menggunakan konsep tersebut pada masakan tradisional, karena untuk sebagian masyarakat masih menganggap bahwa mempertontonkan dapur ialah hal yang tabu. Maka dari itu sesuai dengan Regina S. Baraban dan Joseph Durocher dalam bukunya *Successful*

Restaurant Design (2001) mengutarakan bahwa keberadaan dapur terbuka biasanya hanya digunakan untuk finishing makanan, sedangkan penyimpanan dan pra-persiapan makanan atau bahan mentah diletakkan di belakang restoran. Di buku yang sama Regina S. Baraban dan Joseph Durocher memberikan informasi bahwa digunakannya konsep open kitchen mempunyai banyak tujuan, yaitu diantaranya menjadikan keahlian koki sebagai entertainment hingga penekanan kebersihan pada kinerja koki. Penekanan pada keahlian koki dan kebersihan ini yang nantinya akan mampu memberikan kemenarikan pada proses masak masakan tradisional khas tersebut, sebagai contoh pembuatan adonan mie, pizza, bakpau ataupun proses menghaluskan bahan dan proses mencetak. Hal ini berkaitan dengan kemampuan fisik koki itu sendiri dari kecepatan, ketepatan, keterampilan, kekuatan, ketahanan, dan ketangkasan dalam memproses masakannya.

1.2. Identifikasi Masalah

1. Beragam masakan khas malang berpotensi untuk dikembangkan untuk sarana wisata dalam bidang kuliner.
2. Kurang adanya konsep yang kreatif untuk pengembangan pariwisata Malang.
3. Konsep open kitchen menjadi salah satu alternatif yang inovatif dalam penyajian proses masakan.
4. Penerapan konsep open kitchen masih jarang dan dianggap tabu oleh sebagian masyarakat.

1.3. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada perancangan area wisata kuliner ini adalah:

Bagaimana menerapkan konsep *open kitchen* pada dapur masakan tradisional khas Malang sebagai inovasi dalam menyajikan proses memasak supaya lebih menarik.

1.4. Batasan Masalah

Berikut merupakan beberapa hal yang dijadikan batasan masalah dalam proses perancangan Model Dapur Berkonsep *Open Kitchen* Pada Kuliner Khas Malang:

1. Model dapur yang dirancang merupakan model dapur komersil (berkaitan dengan

- fasilitas ruang dan alat masak).
2. Permasalahan arsitektural yang lebih ditekankan, yaitu penerapan bentuk dapur dan zoning sesuai dengan aktivitas gerak memasak secara dimensional koki di dalamnya.
 3. Dapur yang dirancang bukan merupakan bagian dari sebuah jasa penyedia makanan khusus yang sudah ada.
 4. Jenis masakan tradisional khas Malang yang diambil berupa makanan.

1.5. Tujuan dan Manfaat

1.5.1. Tujuan

Tujuan dari pengambilan judul Model Dapur masakan tradisional khas dengan Konsep Open Kitchen ini ialah:

Merancang dapur untuk jenis masakan tradisional khas Malang berkonsep open kitchen dengan penekanan pada proses masak yang menarik sebagai aspek entertainment dan bagaimana cara menikmatinya secara visual dari sisi konsumen.

1.5.2. Manfaat

Berikut merupakan manfaat dari perancangan Dapur dengan Konsep Open Kitchen:

- a. Bagi akademisi, dapat memberikan sebuah referensi dasar pada perancangan dapur yang mengarah pada kajian pola aktivitas dan penerapan tipe dapur yang sesuai.
- b. Bagi pengembang dan pengelola, dengan adanya kajian pola aktivitas dan penerapan tipe dapur yang sesuai pada dapur terbuka diharapkan mampu memberikan referensi dalam pelaksanaan teknis di lapangan.
- c. Bagi perancang, diharapkan mampu menjadi alternatif penyelesaian masalah efisiensi dan efektifitas dapur komersil mengacu pada pola aktivitas dan penerapan tipe dapur yang menjadi permasalahan.

Kerangka Pikir Pendahuluan

