

TRANSFORMASI GEROBAK MAKANAN TRADISIONAL PADA DESAIN KONTER MAKANAN TRADISIONAL BETAWI DI PUSAT JAJAN TEMATIK

Dila Hendrassukma^a, Amarena Nediari^b, Reno Fanthi^c

^{a/b/c}Jurusan Desain Interior, Universitas Bina Nusantara, Jakarta Barat -11480, Indonesia

Alamat email untuk surat menyurat : dhendrassukma@binus.edu

ABSTRACT

Food cart is a medium for traditional food vendors that represents Nusantara's culinary culture. Each food cart has the specific feature to define type of food offered. This can be recognized by its shape, color and also the sound when food cart vendors go around the street. When food cart transforms into a counter, it takes a lot of adjustment to accommodate its function from movable into fixed and the finishing technique must meet the criteria of furniture in the food court area. This paper will discuss how transformation still be able to apply Betawinese culture as inspiration to identify the food offered. The research focuses on Betawinese food cart that sell traditional Betawinese street food since it becomes the inspiration in designing food counter. The study was conducted with qualitative method by collecting primary and secondary data then processed as references in designing the counter. This is an effort to create harmony between traditional food counter and thematic food court that served Nusantara's street food. Besides the experience in the process of serving street food can give insights to the young generation in order to preserve the sustainability of Betawinese culinary. Hopefully the result of the study can provide inspiration to the community in applying Indonesia's culture in designing interior for commercial space.

Keywords: *Food Carts, Transformation, Counter, Betawinese Culture, Thematic Food court*

ABSTRAK

Gerobak makanan merupakan sebuah media penjaja makanan yang menampilkan budaya kuliner Nusantara. Setiap gerobak makanan memiliki ciri khas yang menjelaskan jenis makanan yang diujakan. Hal ini bisa dikenali berdasarkan bentuk, warna juga bunyi dari penjual makanan gerobak saat berkeliling di jalan. Saat melakukan transformasi terhadap gerobak menjadi sebuah konter dibutuhkan beberapa penyesuaian untuk memenuhi kebutuhan fungsi dari bergerak menjadi tidak bergerak serta teknik penyelesaian material harus memenuhi kriteria furnitur di area pusat jajan. Jurnal ini akan membahas bagaimana transformasi gerobak menjadi sebuah konter dengan mengaplikasikan unsur budaya Betawi sebagai inspirasi identitas makanan Betawi yang diujakan. Penelitian fokus pada gerobak makanan Betawi yang menjual jajanan tradisional Betawi sebagai inspirasi desain konter. Selain itu penelitian dilakukan dengan metode kualitatif dengan mengumpulkan data primer dan data sekunder yang selanjutnya diolah menjadi sebuah referensi dalam mendesain konter. Hal ini menjadi sebuah upaya dalam menciptakan keselarasan antara konter makanan tradisional dengan pusat jajan tematik yang khusus menyajikan jajanan Nusantara. Pengalaman akan proses penyajian jajanan juga akan memberikan wawasan pada generasi muda dalam pelestarian budaya kuliner Betawi. Diharapkan hasil penelitian dapat menjadi inspirasi bagi masyarakat dalam mengaplikasikan budaya Indonesia dalam perancangan interior ruang komersial.

Kata Kunci: Gerobak Makanan, Transformasi, Budaya Betawi, Konter, Pusat Jajan Tematik

<https://doi.org/10.37715/aksen.v4i2.1311>

PENDAHULUAN

Keberadaan penjual makanan dengan media gerobak sangat mudah dijumpai di Indonesia khususnya wilayah DKI Jakarta. Tidak banyak yang menyadari bahwa gerobak makanan merupakan sebuah hasil budaya lokal Indonesia yang memiliki banyak potensi untuk dikembangkan menjadi sebuah inspirasi menarik dalam sebuah perancangan interior dengan tematik Indonesia.

Identitas gerobak makanan tradisional memiliki karakteristik yang berbeda antara yang satu dengan yang lainnya, hal ditentukan oleh jenis jajanan yang ditawarkan. Identifikasi bentuk, warna dan bunyi yang ditimbulkan oleh pedagang makanan gerobak memiliki simbol yang berbeda saat menjajakan dagangan dengan berkeliling ataupun menetap (*mangkal*) di jalan. Walaupun

belum ada sumber data tertulis akan klasifikasi gerobak makanan, namun masyarakat sudah mengetahui jenis jajanan yang ditawarkan hanya melihat dari jenis gerobaknya. Hal ini memperlihatkan bahwa gerobak makanan sudah sangat dekat dengan keseharian masyarakat Indonesia. Perbedaan spesifik yang juga menarik adalah jenis makanan yang sama dapat dibedakan asal usulnya melalui waktu pedagang berkeliling. Salah satu contohnya adalah ketoprak Betawi dengan bentuk gerobak yang seperti perahu berkeliling di pagi hari sementara ketoprak Cirebon dengan bentuk gerobak lebih sederhana berwarna coklat berkeliling di malam hari sebagai jajanan malam.

Gambar 1. Merupakan hasil dokumentasi yang dilakukan dengan melakukan pengamatan langsung di lapangan. Tampilan dua gerobak



Gambar 1. Gerobak Es Podeng dan Gado-gado
Sumber: Fanthi, 2018

jajanan tradisional Betawi ini masih banyak dijumpai di jalan. Dari dokumentasi di atas untuk desain gerobak makanan tradisional Betawi dapat diketahui bahwa elemen pembentuk gerobak yang umum dijumpai diantaranya adalah area persiapan, area penyimpanan bahan, area pajang (*window display*), pasak, roda sepeda di kedua sisinya, judul produk berupa teks identitas gerobak, pegangan gerobak, kaca penutup di ketiga sisi gerobak serta material gerobak terbuat dari kayu.

Setiap jenis jajanan memiliki karakter gerobak yang berbeda, sehingga identifikasi elemen penyusun gerobak perlu dilakukan untuk dapat melakukan klasifikasi elemen yang perlu dipertahankan berdasarkan kebutuhan dari desain konter. Perancangan gerobak perlu memperhatikan dua aspek yaitu aspek pembeli dan aspek penjual (Alfian, 2016). Hal ini membuat penempatan gerobak memiliki dua sisi dengan fungsi yang berbeda yaitu sisi dalam untuk penjual dan sisi luar untuk pembeli. Dimana sisi dalam berfungsi sebagai area kerja bagi penjual, sementara sisi bagian luar menjadi area *display* yang bisa menampilkan bahan-bahan penyusun makanan sehingga pembeli mendapatkan informasi mengenai bahan yang digunakan dalam proses persiapan penyajian makanan tradisional Betawi ini. Berdasarkan data aktifitas di atas, skema kerja yang terjadi saat penjual berdagang dengan media gerobak terdiri atas: area persiapan, area penyimpanan bahan makanan, serta area pajang bahan makanan (*display*).

Melihat fenomena yang terjadi di lapangan banyak

dijumpai gerobak makanan tradisional masuk dalam pusat jajan dengan tujuan menampilkan orisinalitas dari makanan tradisional yang ditawarkan, namun tidak memerhatikan kesatuan material maupun *finishing* yang digunakan pusat jajan. Jadi penempatan gerobak makanan hanya untuk kepentingan pemasaran saja, sementara untuk pusat jajan dengan konsep tematik yang menawarkan sajian khas jajanan Nusantara dibutuhkan aplikasi yang menyeluruh, tidak hanya sekedar jenis makanannya saja namun juga media penyajian yang digunakan di pusat jajan.

Pusat jajan yang juga dikenal dengan istilah *food court*. Pusat jajan adalah usaha penyediaan tempat untuk restoran, rumah makan dan/ atau kafe dilengkapi dengan meja dan kursi. Dengan demikian usaha pusat jajan hanya menyediakan tempat saja (Biro Jasa Sindikat, 2009). Penyelenggaraan operasional pusat jajan, biasanya dilakukan oleh pengelola pusat jajan yang memiliki peraturan serta kebijakan yang perlu dipatuhi oleh seluruh pemiliki gerai. Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada pusat jajan, meliputi seragam, standar pelayanan, standar waktu penyajian yang diatur untuk kenyamanan dan kemudahan bagi pengunjung. Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor PM.87/HK. 501/MKP/2010 tentang Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman menyebutkan bahwa pusat jajan (*food court*) termasuk di dalamnya, sehingga dalam penyelenggaraan serta keberadaannya diatur dalam peraturan tersebut.

Salah satu pusat jajan yang memiliki konsep yang berbeda dan konsisten terhadap aplikasi interior adalah Eat and Eat. Pusat jajan dengan konsep *street food* ini saat ini memiliki tujuh cabang di wilayah DKI Jakarta dan empat cabang di luar DKI Jakarta (Indonesia, 2020). Hal ini menjadi dasar pemilihan pusat jajan Eat and Eat menjadi referensi dalam pengembangan konter makanan tradisional Betawi. Eat and Eat merupakan tempat dengan konsep *food market* yang menyajikan makanan khas kaki lima yang ada di Indonesia dilengkapi dengan beragam jajanan khas negara Asia seperti Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang dan India.

Pemaparan mengenai desain konter makanan dengan identitas konten budaya Betawi yang berada di pusat jajan menjadi batasan pembahasan. Gerobak makanan tradisional Betawi adalah objek penelitian yang akan ditransformasikan menjadi desain konter makanan di pusat jajan tematik. Gerobak makanan akan didokumentasikan untuk dilanjutkan ke tahap analisa elemen pembentuknya sehingga dihasilkan sebuah referensi yang dapat digunakan dalam mengubah bentuk menjadi sebuah konter. Penelitian ini merupakan lanjutan dari penelitian sebelumnya yang fokus terhadap inspirasi gerobak pada sebuah pusat jajan. Kali ini penelitian akan fokus pada transformasi gerobak menjadi konter makanan tradisional Betawi di pusat jajan dengan memperhatikan aspek fungsi dan estetikanya. Ketika fungsi gerobak mengalami penyesuaian menjadi sebuah konter

makanan yang tidak bergerak. Berikut dengan alih fungsi gerobak yang tidak difungsikan untuk berkeliling, secara tidak langsung adaptasi akan kebutuhan roda penggerak sudah tidak dibutuhkan lagi. Namun aktifitas penjual dalam menjajakan makanan mulai dari memajang bahan makanan, mengolah makanan sampai dengan penyajian makanan, tetap dipertahankan di area konter makanan. Agar fungsi konter sebagai transformasi dari bentuk gerobak masih tetap terpenuhi dengan baik.

KAJIAN LITERATUR

Dalam melakukan sebuah proses perancangan, metode transformasi dapat dilakukan untuk mengembangkan sebuah kreatifitas dalam menghasilkan sebuah karya desain. Dimana pengubahan bentuk dan ruang ini membutuhkan bentuk dasar (Stephanie Jill Najoan, 2011).

Budaya menurut Koentjaraningrat terbagi atas tiga wujud yaitu: 1). Wujud kebudayaan sebagai sebuah kompleks dari ide-ide, gagasan, nilai-nilai, norma-norma, peraturan dan sebagainya, 2). Wujud kebudayaan sebagai suatu kompleks aktifitas serta tindakan berpola dari manusia dalam sebuah masyarakat, 3). Wujud kebudayaan sebagai benda-benda hasil karya manusia (Febrianto, 2016).

Faktor kesederhanaan membuat etnik Betawi diterima di segala lapisan masyarakat Indonesia. Konsep orang Betawi yang ingin

senang terus, membuat mereka tidak ambil pusing perihal polemik asal muasal, karena bagi mereka kualitas manusia tidak ditentukan oleh kapan lahir dan keturunan siapa, melainkan isi kepala dan perilaku mereka. Hal ini yang membuat masyarakat Betawi memiliki sifat bergaul dan terbuka. Hal ini tercermin pada bentuk bangunan yang memiliki teras yang besar, sebagai tempat berkumpul bersama sanak saudara dan juga tetangga (Purbasari, 2010)

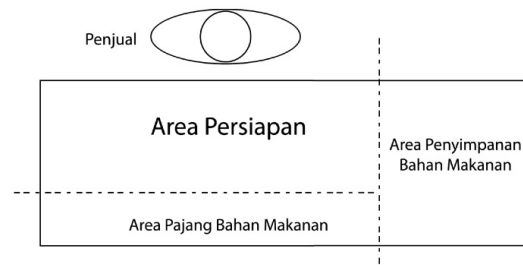
Perancangan interior tematik, menjadikan sebuah interior memiliki konsep secara menyeluruh diaplikasikan pada elemen interior. Pembagian kriteria restoran yang dilakukan berdasarkan jenis pelayanan, juga meliputi persyaratan ruang, luas area, tata letak meja dan kursi sampai dengan penyimpanan peralatan restoran dapat menjadi referensi dalam perancangan konter makanan di pusat jajan (Dewi, 2016).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif, dengan melakukan pengumpulan data primer yang didapat dari studi lapangan dengan melakukan observasi langsung terhadap objek penelitian yaitu gerobak makanan tradisional dan konter makanan pada pusat jajan, sementara untuk pengumpulan data sekunder diambil dari sumber data literatur. Penelitian ini merupakan penelitian lanjutan yang sebelumnya sudah menghasilkan luaran

berupa skema kerja penjual di gerobak, serta aspek yang perlu dipertahankan, dicapai, dihilangkan bahkan dihindari melalui metode *goal grid*.

Hasil penelitian sebelumnya turut menjadi referensi untuk transformasi bentuk yang akan dilakukan terhadap gerobak menjadi sebuah konter. Gambar 2 Menunjukkan skema pengelompokan aktifitas yang terjadi dalam sebuah kelompok area yang lebih sederhana. Informasi ini didapat setelah dilakukan pengamatan terhadap penjual asinan Betawi dalam menjajakan dengan gerobak tradisional.



Gambar 2. Skema Kerja pada Konter Makanan Tradisional Betawi
Sumber : Fanthi, 2019

Tabel 1. Menunjukkan luaran yang sudah didapat dalam peneltiian sebelumnya melalui metode *goal grid*. Data ini akan diterapkan dalam penelitian ini sebagai referensi desain yang selanjutnya dikembangkan sebagai transformasi gerobak menjadi sebuah konter di pusat jajan dengan fungsi dasarnya adalah sebagai media penjaja.

Tabel 1. Hasil Penelitian yang Dihasilkan Sebelumnya dengan Metode *Goal Grid*

Skema Klarifikasi Komponen Gerobak	
<p>ACHIEVE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Pertunjukkan persiapan makanan •Pertunjukkan penyajian di atas piring •Pemajangan bumbu dan bahan •Area pajang kerupuk dan bumbu tambahan •Informasi identitas makanan 	<p>AVOID</p> <ul style="list-style-type: none"> •Kayu solid sebagai material pokok gerobak •Penggunaan banyak material kaca
<p>PRESERVE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Area persiapan •Area penyajian •Area penyimpanan bumbu dan bahan •Area kesing piring, sendok, garpu 	<p>ELIMINATE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Roda sepeda •Pasak •Pegangan dorongan gerobak

Sumber: Fanthi, 2018

Metode *goal grid* ini menerapkan aspek yang perlu dicapai, dihindari, dipertahankan dan dihilangkan. Dari Gambar 2, dapat dilihat aspek yang perlu dicapai dengan transformasi gerobak menjadi konter makanan adalah:

- Pertunjukan persiapan pesanan,
- Pertunjukan penyajian di atas piring,
- Pemajangan bumbu dan bahan,
- Area pajang krupuk dan bumbu tambahan,
- Informasi identitas makanan.

Sementara aspek yang perlu dipertahankan adalah:

- area persiapan,
- area penyajian,
- area penyimpanan bumbu dan bahan,
- area kering piring-sendok- garpu.

Aspek yang perlu dihindari adalah:

a) Penggunaan kayu solid sebagai material pokok gerobak

b) Penggunaan banyak material kaca.

Aspek yang dapat dihilangkan adalah:

a) Fungsi roda sepeda sebagai roda penggerak gerobak

b) Pasak

c) Pegangan dorong gerobak

Selain aspek tersebut di atas, perancangan konter membutuhkan sebuah elemen estetis berupa elemen dekoratif yang dapat mendukung desain. Untuk itu perlu ditentukan ornamen yang sudah dikenal masyarakat sebagai penanda yang dapat mewakili identitas budaya masyarakat Betawi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Elemen Gerobak Makanan

Pratinjau model gerobak makanan tradisional yang berada di kaki lima menjadi acuan perancangan konter. Dapat dilihat masing-masing gerobak memiliki identitas khusus, juga penataan serta penyimpanan yang terlihat dari luar sehingga pembeli sudah mengetahui jenis gerobak makanan yang dituju. Elemen gerobak makanan yang banyak dijumpai di jalan, umumnya memiliki kesamaan dalam hal struktur pembentuk namun berbeda dalam ukuran, warna *finishing* maupun desainnya. Di bawah ini tampak beberapa dokumentasi gerobak makanan jajanan yang banyak dijumpai di Jakarta. Identitas asal jenis makanan memang belum tampak pada gerobak ini. Sehingga gagasan untuk menempatkan ornamen khas Betawi merupakan hal baru yang belum diterapkan pada gerobak.



Gambar 3. Jenis Gerobak Asinan Betawi
Sumber: Fanti dan Nediari, 2019

Gambar 3 menampilkan perbedaan yang terdapat pada gerobak makanan yang sama-sama menjual rujak juhi dan asinan Betawi. Perbedaan ini memperlihatkan bahwa desain gerobak juga memiliki fleksibilitas dalam memenuhi kebutuhan penjual. Jenis gerobak tertutup dan terbuka, gerobak yang didorong dan dikayuh,

hal ini memberikan peluang akan modifikasi yang bisa dilakukan terhadap desain gerobak. Kesamaannya area *display* bahan makanan yang ditata berbaris pada permukaan meja, dengan menggunakan stoples transparan. Berdasarkan pengamatan di lapangan, jenis makanan di atas merupakan makanan tradisional Betawi yang selalu tersedia di pusat jajan dan menempatkan gerobak aslinya ke dalam area pusat jajan seperti yang terlihat pada Gambar 3 di bawah ini.

Elemen Dekoratif Betawi



Gambar 4. Gerobak Rujak Juhi dan Asinan Betawi yang Masuk ke Dalam Pusat Jajan
Sumber: Nediari, 2019

Penggunaan elemen dekoratif Betawi yang diterapkan pada konter bertujuan sebagai penanda dari makanan khas Betawi. Ornamen dekoratif merupakan wujud kebudayaan berupa gagasan dan nilai yang terkandung dalam sebuah masyarakat. Ornamen merupakan ciptaan manusia yang dapat

terinspirasi dari keindahan alam di sekitarnya. Penerjemahan yang berbeda akan sebuah ornamen pada setiap budaya menyesuaikan dengan interpretasi akan norma yang berlaku di masyarakat tersebut, namun biasanya merupakan suatu bentuk bersyukur atas keindahan alam yang diberikan sang Pencipta. Hal ini dapat dilihat makna dari penanda tersebut umumnya memiliki arti positif yang dapat memberikan semangat maupun kebanggaan bagi yang menggunakannya.

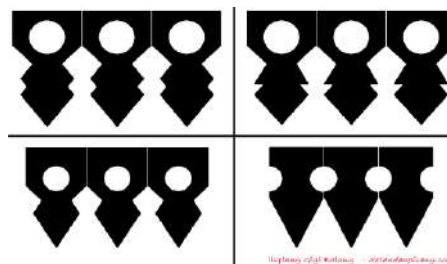
Pemilihan ornamen ini perlu diketahui terlebih dahulu baik makna dan penempatannya agar tidak merubah arti dan tujuan dari peletakan ornamen. Penyederhanaan bentuk ornamen dapat dilakukan untuk menyesuaikan dengan besaran media konter dan tidak mengganggu fungsi konter. Diketahui bahwa ragam hias Betawi umum dijumpai pada bangunan rumah tradisional Betawi dengan bentuk dasar geometris, flora, fauna dan ornamen lainnya (Nurisma Kurniati, 2015).

Beberapa ornamen dekoratif Betawi yang umum dijumpai sebagai penanda budaya Betawi diantaranya adalah:

1. Ragam hias banji; ragam hias ini berbentuk swastika, berasal dari Cina dari kata *ban* yang artinya sepuluh dan *dziyang* artinya seribu. Makna dari ragam hias ini diharapkan mendapat rezeki atau kebahagiaan yang banyak.
2. Ragam hias tumpal; berbentuk segitiga

atau gunung yang maknanya memberi kekuatan alam yang terdiri dari makrokosmos (semesta), mikrokosmos (manusia) dan metakosmos (alam gaib)

3. Ragam hias tapak dara; bunga ini umum dijumpai sebagai bunga yang dapat mengobati berbagai penyakit, sehingga dijadikan ragam hias rumah tradisional Betawi
4. Ragam hias bunga delima; Bunga ini juga dapat menyembuhkan beragam penyakit, dan digunakan menjadi ragam hias rumah Betawi.
5. Ragam hias pucuk rebung; berasal dari kebudayaan Melayu. Pucuk rebung menyerupai gigi bentuk gigi balang yang menghiasi lisplang di tepian atap rumah (Fenny Leo, 2019)



Gambar 5. Motif Ragam Hias Gigi Balang dan Modifikasi Bentuknya

Sumber : <http://setandan-pisang.blogspot.com/2013/05/bentuk-ornamen-pada-rumah-betawi.html>

6. Ragam hias matahari; berbentuk setengah lingkaran dengan unsur garis lengkung, biasanya terdapat di atas pintu masuk yang berfungsi sebagai ventilasi udara dan masukan cahaya matahari.



Gambar 6. Ragam hias matahari yang biasanya diletakkan di atas pintu sebagai ventilasi
Sumber: Wandu, 2016

Pusat Jajan

Pusat jajan yang juga dikenal dengan istilah *food court*. Keberadaan pusat jajan pada bangunan mal mendukung kelengkapan fasilitas yang disediakan mal sebagai destinasi wisata belanja bagi pengunjungnya. Pusat jajan adalah usaha penyediaan tempat untuk restoran, rumah makan dan/atau kafe dilengkapi dengan meja dan kursi. Dengan demikian usaha pusat jajan hanya menyediakan tempat saja (Biro Jasa Sindikat, 2009). Unsur higienis memang menjadi salah satu persyaratan dari penyelenggaraan pusat jajan. Hal ini telah diatur penyelenggaraannya melalui Keputusan Menteri Kesehatan No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitas Jasaboga.

Keberadaan makanan tradisional dengan gerobak di sebuah pusat jajan dipastikan memiliki tingkat hygiene yang lebih baik jika dibandingkan dengan yang dijajakan dengan gerobak karena pusat jajan memiliki standar yang harus dipenuhi sebagai syarat untuk

beroperasional dalam melayani pelanggan pusat jajan. (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2011). Hal ini memberikan peluang bagi para penjaja makanan tradisional untuk dapat meningkatkan penjualan makanan tradisional bahkan dapat melestarikan jenis makanan tradisional yang mulai terancam punah.

Dari hasil diskusi dengan kelompok ibu-ibu PKK di wilayah Palmerah - Jakarta Barat, diketahui bahwa latar belakang makanan tradisional Betawi yang semakin punah dikarenakan jenis masakan memiliki proses memasak yang sulit sehingga tidak sempat diwariskan ke generasi berikutnya yang lebih memilih jenis makanan yang praktis dan mudah didapat. Hal ini perlu disadari sepenuhnya bahwa keberadaan makanan tradisional perlu dilestarikan agar dapat dinikmati dari generasi ke generasi, dengan memberikan pengalaman terhadap rasa dan proses persiapan penyajian yang dapat dinikmati saat melakukan pemesanan di konter makanan pada pusat jajan.

Konsep Transformasi Gerobak menjadi Konter Makanan

Ide dari upaya rancang bangun sebuah gerobak makanan tradisional Betawi menjadi sebuah konter, juga menerjemahkan sebuah konsep *open kitchen*, dimana pengunjung dapat melihat langsung atraksi dari penjual dalam mempersiapkan makanan yang disajikan. Keunggulan dari sistem *open kitchen* ini adalah untuk membangun kepercayaan kepada pelanggan, bahwa restoran mengutamakan kebersihan, semua produk yang diolah bersih dan aman, pelanggan bisa melihat langsung makanan yang sedang disiapkan, sehingga hal ini memberikan rasa aman untuk bersantap di restoran tersebut (Zumrotus, 2016).



Gambar 7. Usulan Desain Konter Makanan Tradisional Betawi
Sumber: Reno, 2019

Model rancang-bangun gerobak makanan tradisional Betawi tampak pada Gambar 7. Transformasi bentuk dilakukan untuk

memenuhi kapasitas akan aktifitas untuk melakukan aktifitas melayani pesanan pelanggan. Meskipun mengambil model gerobak kaki lima, konter gerobak ini tidak berfungsi untuk berpindah-pindah lokasi alias menetap di pusat jajan.

Desain konter dengan inspirasi gerobak ini adalah konter dengan tipe bakuan jajanan/panganan/*snack*. Sesuai dengan gambar 6, berikut penjelasan elemen konter model gerobak sebagai media menjajakan makanan memiliki komponen, sebagai berikut:

1. Meja pesan-saji; meja ini diperuntukkan bagi pelanggan yang akan memesan dan menunggu pesanan selesai, kemudian dipersilakan untuk membawa piring ke meja makan di pusat jajan. Pelanggan menunggu di sisi luar konter. Pada tahapan ini, pelanggan dapat melihat proses yang terjadi selama menunggu pesanan selesai dibuat, sehingga dapat menambah wawasan terhadap proses persiapan sampai dengan makanan siap disajikan.
2. Meja Persiapan; meja ini diperuntukkan bagi penjual yang bertugas di dalam konter mengerjakan pesanan, meracik bahan dan bumbunya dengan efisien agar pelanggan tidak menunggu lama.
3. Etalase pajang; diperuntukkan untuk memajang bahan makanan yang dibutuhkan dalam meracik asinan Betawi. Hal ini untuk memberikan informasi kepada pelanggan untuk mengetahui jenis makanan, memesan

- makanan dan menyaksikan atraksi dari proses peracikan.
4. Identitas khas Betawi; terdiri atas dua hal yaitu tampilan berupa judul makanan dan bentuk ornamen khas Betawi yang diambil dari ukiran rumah Betawi yang dikenal dengan *gigi balang* yang disusun berbaris pada tepi penutup konter seperti yang juga tampak pada tepi atap bangunan rumah Batik yang merupakan rumah tradisional Betawi. Gigi balang berasal dari bentuk gigi belalang yang melambangkan hidup yang harus selalu jujur, rajin, ulet dan sabar karena belalang dapat mematahkan kayu jika dikerjakan secara terus menerus, hal ini melambangkan makna sebuah ketekunan, pertahanan yang kuat serta keberanian.
 5. Elemen dekoratif berupa setengah lingkaran, bisa menyerupai bentuk roda gerobak ataupun melambangkan ornamen budaya Betawi matahari. Detail berupa bentuk jeruji kayu dengan bentuk $\frac{1}{2}$ lingkaran seperti roda namun tidak berfungsi sebagai penggerak, dan diletakkan sebagai hanya sebagai elemen estetis, yang berada di tampak depan dari konter.
 6. Untuk kaki konter, membuat konter makanan berada dalam posisi yang tidak bergerak (*fixed*). Posisi kaki yang memiliki jarak dengan lantai memberikan ruang untuk dibersihkan setiap hari agar area sekitar konter selalu terjaga kebersihannya.



Gambar 8. Gambar Tampak Konter Asinan dan Rujak Juhi
Sumber: Fanthi, 2019



Gambar 9. Gambar 3 Dimensi dari Usulan konter
Sumber: Fanthi, 2019

Material

Material yang digunakan dalam desain gerobak makanan tradisional adalah: 1) batang kayu *solid*, sebagai rangka utama, 2). Lembaran kayu lapis, sebagai penutup sisi bawah gerobak. Dikarenakan gerobak dengan fungsi yang bergerak dalam penggunaan aslinya melewati medan dan cuaca yang tidak selalu sama setiap waktu, maka dalam praktiknya dibutuhkan material yang kuat dan tahan akan cuaca tropis dengan musim kemarau dan musim penghujan. Sedangkan dalam perencanaan konter makanan inspirasi gerobak makanan tradisional Betawi pada pusat jajan tidak dibutuhkan material khusus untuk menghadapi media jalanan dan cuaca seperti halnya gerobak di jalanan. Penggunaan material kaca sebagai penutup sisi gerobak

tidak dibutuhkan lagi, karena pada konter makanan di pusat jajan, pembeli dan penjual berada pada sisi yang berhadapan, tidak seperti gerobak kaki lima dimana pembeli dan penjual berada bersisian. Selain itu, fungsi kaca sebagai penutup gerobak dari masuknya debu, sudah tidak dibutuhkan lagi, karena posisi konter yang tidak bergerak dan berada di ruang tertutup membuat konter cukup aman untuk didesain dengan lebih terbuka. Konter makanan tradisional Betawi tidak memiliki aktifitas memasak, namun hanya mengolah bahan-bahan untuk kemudian disajikan. Sehingga desain konter yang terbuka dapat menjadi pilihan.

Namun, pemilihan material yang serupa dijadikan keputusan perencanaan dikarenakan tujuan untuk memberikan edukasi akan material asli gerobak, dan menghadirkan suasana lokal. Selain penggunaan jenis material asli gerobak, tentunya ada penambahan jenis material lain pada konter makanan inspirasi gerobak makanan tradisional Betawi. Hal ini bertujuan menyelaraskan desain dan gaya interior pusat jajan dengan desain dan gaya konter tersebut.

Desain interior pusat jajan dan tampilan citra area tersebut menentukan *finishing* material yang digunakan pada perencanaan konter makanan inspirasi gerobak yang mengaplikasikan identitas budaya Betawi. Warna hijau pada elemen gigi balang digunakan sebagai identitas budaya Betawi pada desain konter

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap desain konter makanan dengan inspirasi tradisi budaya Betawi, didapat bahwa dalam mengadaptasi gerobak makanan tradisional ke dalam konter makanan pada pusat jajan harus memiliki meja pesan saji, meja persiapan, etalase panjang dan identitas khas Betawi. Identitas tradisional Betawi yang digunakan dapat berupa motif yang merupakan elemen dekoratif pada rumah tradisional masyarakat Betawi. Hal ini masih memiliki peluang untuk pengembangan desain serta penerapan motif sebagai inspirasi desain sebuah konter makanan.

Penyatuan unsur tradisional pada konter makanan dengan pusat jajan tematik dalam bangunan mal dilakukan dengan penggunaan dan pemilihan material dengan peletakan konter di area konter makanan ringan. Pengelompokan area ini dilakukan untuk memberikan ruang bagi konter-konter makanan tradisional yang dijajakan agar mudah dijangkau dan memiliki daya tarik bagi pelanggan.

Dalam hal ini desain konter di atas dapat menjadi modul acuan untuk konter makanan tradisional di area makanan ringan pada pusat jajan. Selain itu, desain konter tidak terbatas hanya untuk makanan tradisional Betawi tapi juga makanan tradisional daerah lainnya.

DAFTAR RUJUKAN

- Alfian, M. I. (2016). Redesain Gerobak Martabak Menggunakan Antropometri dan QFD. <http://eprints.ums.ac.id/publikasi>, 12-14.
- Biro Jasa Sindikat. (2009, Desember 31). *Tanda Daftar Pusat Penjualan Makanan/ Food Court*. Retrieved from Sindikat : <http://www.sindikat.co.id/tentang-kami>
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia . (2011, Juni 7). *PMK No. 1096 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Retrieved from file:///C:/Users/ASUS/Downloads
- Dewi, R. K. (2016). *Interior Design Vegetarian Organic Center in Surakarta with Modern Retro Concept*. Surakarta: uns.ac.id
- Fanthi, R. H. (2018). Inspirasi Gerobak Makanan Tradisional Betawi pada Desain Counter Makanan Betawi di Area Pusat Jajan . *Jurnal Dimensi, Seni Rupa* , 17-30.
- Farah Ahlamia Wandu, A. N. (2016). Geometri Ornamen pada Fasad Rumah Tinggal Betawi Pinggir (Studi kasus: Bale Kambang Condet) . *Jurnal Mahasiswa Jurusan Arsitektur Universitas Brawijaya Vol 4, No. 4*.
- Febrianto, A. (2016). *Antropologi Ekologi: Suatu Pengantar* . Jakarta : Prenada Media .
- Fenny Leo, J. T. (2019). Analisis Ornamen Budaya Betawi pada Elemen Desain Interior, Studi Kasus :
- Nurisma Kurniati, C. B. (2015). Transformasi Ornamen Rumah Betawi dalam Unsur-unsur Ruang . *Jurnal Mahasiswa Jurusan Arsitektur*

Universitas Brawijawa, Vol.3 No. 4.

Purbasari, M. (2010). *Indahnya Betawi .
Humaniora , Vol.1 No.1, 1-10.*

Zumrotus, D. (2016, May 20). *Ini Keuntungan
Open Kitchen pada Restoran .
Retrieved from Primaradio, 103.8,
Surabaya: [http://primaradio.co.id/
ini-keuntungan-open-kitchen-bagi-
restoran/](http://primaradio.co.id/ini-keuntungan-open-kitchen-bagi-restoran/)*