



BAB II

TINJAUAN UMUM GALERI, WORKSHOP, dan COKELAT

2.1 Galeri

2.1.1 Pengertian Galeri

✚ ¹*Gallery : A long curved ares acting as corridor inside or on the exterior of a building. Or between building. A room often top lift, used for the display of artwork.*

✚ ²Galeri adalah ruangan atau gedung tempat memamerkan benda atau karya seni dan sebagainya.

✚ ³Ruangan atau aula yang sempit namun panjang digunakan terutama untuk kepentingan umum dan mempunyai kepentingan arsitektural melalui skalanya atau perlakuan dekoratifnya.

¹ *Illustrated Dictionary of Architecture*, hal 143

² www.KBBI-online.com

³ *Arsitektur Bentuk, Ruang, dan Tatahan*, D.K. Ching



2.1.2 Fungsi Galeri

Pada awalnya galeri merupakan bagian dari sebuah museum yang berfungsi mewadahi benda-benda yang dipamerkan. Namun pada perkembangan selanjutnya, galeri berdiri sendiri, terlepas dari museum.

Fungsi galeri juga berkembang sebagai ruang untuk menjual karya seni / proses transaksi barang seni. Senada dengan yang digambarkan Darmawan T. (1994) bahwa galeri lebih merupakan kegiatan dari pertumbuhan ekonomi daripada perkembangan seni. Pertumbuhan galeri berprinsip pada memutar seni dengan uang dan menggerakkan uang lewat seni.

Setelah tahun 1960-an galeri kembali menjalani perkembangan fungsi yang semula hanya tempat memajang/memamerkan dan menjual suatu karya seni, menjadi ruang apresiasi bagi seni dan publik. Tidak sekedar memamerkan karya seni, tetapi menjadi ruang untuk mempertunjukkan karya-karya seni yang berbentuk pembaharuan, eksperimental, dan kontemporer. Keberadaan galeri merupakan jawaban atas kebutuhan – para seniman. Galeri merupakan suatu sarana untuk memamerkan berbagai hasil karya seni. Sebagai contoh : seni instalasi, performance art, seni teater, seni tari, pembacaan puisi, pantomim. Di Indonesia galeri sering dipakai untuk memamerkan karya seni seperti : seni patung, seni pahat, batik, kain, tari dan lain sebagainya.

Pada perkembangan galeri terdapat fungsi baru yang diwujudkan dalam bangunan galeri, tidak hanya pameran tetapi galeri juga berfungsi sebagai :

1. sarana pendidikan masyarakat -----> melalui *workshop*
2. sarana rekreasi
3. sarana perdagangan produksi lokal



ketiga fungsi tambahan tersebut menjadi sebuah fasilitas/fungsi pendukung sebuah galeri yang saling mendukung dan menarik bagi pengunjung dan masyarakat pada umumnya.

2.1.3 Klasifikasi Galeri

Ghirardo (1996) membagi tipe pokok galeri menjadi 3 :

1. *Shrine* : tempat yang suci / terawat. Menempatkan seni diatas banyak hal lain. Koleksi sangat terpilih, ditata pada ruang yang memungkinkan pengunjung melakukan kontemplasi (memandang dengan penuh perhatian). Nilai kolektif dan penghargaan pada seni dan galeri begitu tinggi sehingga koleksi relatif selektif.
2. *Warehouse* : wadah pelbagai koleksi bernilai sedemikian harganya koleksi yang ditampung sehingga wadahnya pun memiliki fleksibilitas yang sangat tinggi untuk menanggapi perubahan dan perkembangan didalamnya yang dinamis. Ini sangat populer dalam berbagai bentuk dan strategi perancangan.
3. *Cultural shopping mall* : strategi pemasaran galeri telah membaurkan perancangan persoalan antara seni dan komersil, antara lain melalui maraknya aktivitas komersial dalam galeri. Strategi pemasaran tidak terbatas pada display, melainkan juga memberi tekanan pada penjualan cinderamata yang lebih beragam (ketimbang sekedar poster, kartu pos, katalog). Seperti halnya shopping mall memperkuat layanannya melalui fasilitas gedung bioskop, pameran seni, konser. Tipe baru galeri "*cultural shopping mall*" yakni mencakup restoran, toko, auditorium, hingga gedung teater. Pada intinya galeri dan mall berusaha mendorong pemasaran melalui konsumsi.

Klasifikasi galeri berdasarkan sifat kepemilikan :

1. *Private art gallery* : dimiliki oleh perseorangan/pribadi atau kelompok



2. *Public art gallery* : dimiliki oleh pemerintah dan terbuka untuk umum.

3. Kombinasi dari kedua galeri tersebut : dimiliki oleh pribadi/kelompok dan terbuka untuk umum .

Klasifikasi galeri berdasarkan jenis pameran yang diadakan :

1. Pameran tetap (*permanent exhibition*) : pameran yang diadakan terus menerus tanpa ada batasan waktu. Barang-barang yang dipamerkan tetap dan bisa juga bertambah.

2. Pameran Temporer (*temporary exhibition*) : pameran yang diadakan sementara dengan batasan waktu tertentu

3. Pameran keliling (*traveling exhibition*) : pameran yang berpindah-pindah dari satu tempat ke tempat lain.

Galeri seni juga dapat digolongkan lagi berdasarkan pada macam koleksi, tingkatan, dan luas jangkauan.

Klasifikasi galeri berdasarkan macam koleksi :

1. Galeri pribadi : berfungsi sebagai tempat pameran karya pribadi seniman itu sendiri, tidak memamerkan karya-karya seni orang lain. Atau sebagai galeri yang berfungsi sebagai tempat pameran dimana koleksi yang dipamerkan tidak untuk diperjualbelikan.

2. Galeri umum : berfungsi sebagai tempat memamerkan karya-karya seni dari beberapa seniman dan koleksi tersebut diperjualbelikan.

3. Galeri kombinasi dari galeri pribadi dan umum.

2.1.4 Kegiatan Galeri

1. Karakteristik kegiatan

Di dalam galeri, kegiatan-kegiatan yang dilakukan memiliki karakter dan sifat antara lain :



- a. Apresiatif : karakter kegiatan yang dilakukan dapat memberikan pandangan, pemahaman, penghargaan dan penilaian tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan objek pameran.
 - b. Kreatif : seniman sebagai pelaku utama seni selalu memiliki keinginan untuk membentuk dan menghasilkan sesuatu yang baru.
 - c. Edukatif : karakter kegiatan yang dilakukan mampu memberikan tambahan ilmu pengetahuan dan pendidikan tentang objek pada galeri.
 - d. Rekreatif : karakter kegiatan yang bersifat santai ringan dalam menikmati suasana maupun kegiatan dalam galeri secara keseluruhan.
2. Lingkup kegiatan
 - a. Pameran
 - b. Kegiatan pengembangan wawasan : kegiatan yang diwadahi misalnya *workshop*, kepastakaan, dokumentasi, seminar, diskusi.
 - c. Kegiatan pengelolaan : kegiatan yang diwadahi dalam lingkup ini antara lain yang bersifat manajerial, administratif, pengadaan karya, perawatan seluruh fasilitas dan lingkungan galeri.
 3. Pelaku kegiatan
 - a. Seniman : sebagai pencipta karya
 - b. Pengunjung : orang awam pemerhati objek galeri.
 - c. Pengelola dan karyawan : penyelenggaraan aspek teknis dan aspek administratif

2.1.5 Kebutuhan Ruang

Tabel 2.1 Kebutuhan Ruang Galeri

No	Pelaku	Kegiatan	Kebutuhan Ruang
1	Pengelola	manajemen administrasi	Ruang Direktur Ruang seksi koleksi dan



			dokumentasi ruang seksi pameran ruang administrasi laboratorium ruang rapat ruang tamu ruang tunggu lavatori parkir
2	Pengunjung	menikmati mempelajari makan, minum belanja	lobby ruang pameran tiket box informasi auditorium kafé <i>workshop</i> lavatori parkir
3	Pekerja/seniman	> membuat karya > mengajari cara membuat karya	ruang pameran ruang produksi
4	servis	merawat bangunan menyimpan	ruang service ruang MEE gudang dapur, pantri ruang ganti lavatori parkir

Sumber : Analisis Penulis dari berbagai sumber



2.2 Workshop

2.2.1 Pengertian Workshop

⁴*workshop* berarti tempat kerja.

2.2.2 Fungsi Workshop

Workshop berfungsi sebagai tempat, wadah atau ruangan yang diperuntukkan sebagai ruangan kerja untuk memproduksi sesuatu.

2.2.3 Kegiatan Workshop

Workshop memiliki 4 kelompok kegiatan tertentu yang diklasifikasikan berdasarkan tingkatan dan alur proses produksi, yakni :

1. Ruang bahan baku
 - Menyimpan bahan baku
2. Ruang Produksi
 - Kegiatan memproses bahan baku menjadi barang jadi
3. Ruang Finishing
 - Kegiatan memberikan sentuhan akhir pada barang
4. Ruang kontrol kualitas
 - Melakukan cek terakhir untuk memastikan kualitas barang

2.2.4 Kebutuhan Ruang

Pada dasarnya sebuah *workshop* memiliki kebutuhan ruang dasar yang terdiri dari :

1. Ruang bahan baku
2. Ruang Produksi
3. Ruang *Finishing*
4. Ruang kontrol kualitas

2.3 Cokelat

2.3.1 Cokelat dan Sejarahnya

⁴ kamus lengkap, Prof Drs. Wojowasito, Penerbit Hasta Bandung 1980



Cokelat adalah sebutan untuk makanan yang diolah dari biji kakao (*Theobroma cacao*) yang diperkirakan mula-mula tumbuh di daerah Amazon utara sampai ke Amerika Tengah, mungkin sampai ke Chiapas, bagian paling selatan Meksiko. Orang-orang Olmec memanfaatkan pohon dan, mungkin juga, membuat “cokelat” di sepanjang pantai teluk di selatan Meksiko. Dokumentasi paling awal tentang cokelat ditemukan pada penggunaannya di sebuah situs pengolahan cokelat di Puerto Escondido, Honduras sekitar 1100 -1400 tahun SM . Residu yang diperoleh dari tangki-tangki pengolahan ini mengindikasikan bahwa awalnya penggunaan kakao tidak diperuntukkan untuk membuat minuman saja, namun selaput putih yang terdapat pada biji kakao lebih cenderung digunakan sebagai sumber gula untuk minuman beralkohol.



Gambar 2.1 Biji Kakao

Sumber : www.google.com

Kata cokelat berasal dari *xocoatl* (bahasa suku Aztec) yang berarti minuman pahit. Suku Aztec dan Maya di Mexico percaya bahwa Dewa Pertanian telah mengirimkan cokelat yang berasal dari surga kepada mereka. Cortes kemudian membawanya ke Spanyol antara tahun 1502-1528, dan oleh orang-orang Spanyol minuman pahit tersebut dicampur gula sehingga rasanya lebih enak. Cokelat kemudian menyebar ke Perancis, Belanda dan Inggris. Pada tahun 1765 didirikan pabrik cokelat di Massachusetts AS.



⁵Cokelat atau kakao merupakan tanaman perkebunan/industri berupa pohon yang dikenal di Indonesia sejak tahun 1560, namun baru menjadi komoditi yang penting sejak tahun 1951. Pemerintah Indonesia mulai menaruh perhatian dan mendukung industri kakao pada tahun 1975, setelah PTP VI berhasil menaikkan produksi kakao per hektar melalui penggunaan bibit unggul *Upper Amazon Interclonal Hybrid*, yang merupakan hasil persilangan antar *klon* dan *sabah*. Tanaman tropis tahunan ini berasal dari Amerika Selatan. Penduduk Maya dan Aztec di Amerika Selatan dipercaya sebagai perintis pengguna kakao dalam makanan dan minuman. Sampai pertengahan abad ke XVI, selain bangsa di Amerika Selatan, hanya bangsa Spanyol yang mengenal tanaman kakao. Dari Amerika Selatan tanaman ini menyebar ke Amerika Utara, Afrika dan Asia.

Dalam perkembangannya cokelat tidak hanya menjadi minuman tetapi juga menjadi snack yang disukai anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Di awal abad ke-17, cokelat menjadi minuman penyegar yang digemari di istana Spanyol. Sepanjang abad itu, cokelat menyebar di antara kaum elit Eropa, kemudian lewat proses yang demokratis harganya menjadi cukup murah, dan pada akhir abad itu menjadi minuman yang dinikmati oleh kelas pedagang. Kira-kira 100 tahun setelah kedatangannya di Eropa, begitu terkenal cokelat di London, sampai didirikan “rumah cokelat” untuk menyimpan persediaan cokelat, dimulai di rumah-rumah kopi. Rumah cokelat pertama dibuka pada 1657.

Katekin adalah antioksidan kuat yang terkandung dalam cokelat. Salah satu fungsi antioksidan adalah mencegah penuaan dini yang bisa terjadi karena polusi ataupun radiasi. Katekin juga dijumpai pada teh meski jumlahnya tidak setinggi pada cokelat. Orang tua jaman dahulu sering mempraktekkan cuci muka dengan air teh karena dapat membuat

⁵ laporan peluang ekspor komoditi kakao di uni eropa



kulit muka bercahaya dan awet muda. Seandainya mereka tahu bahwa coklat mengandung katekin lebih tinggi daripada teh, mungkin mereka akan menganjurkan mandi lulur dengan coklat.

Coklat juga mengandung theobromine dan kafein. Kedua substansi ini telah dikenal memberikan efek terjaga bagi yang mengkonsumsinya. Oleh karena itu ketika kita terkantuk-kantuk di bandara atau menunggu antrian panjang, makan coklat cukup manjur untuk membuat kita bergairah kembali.

2.3.2 Macam-Macam Coklat dan Manfaatnya

Berikut ini Jenis-jenis coklat yang beredar dipasaran antara lain :

1. *Couverture* : Jenis coklat terbaik, coklat ini sangat murni dengan persentase lemak kakao-nya yang tinggi sehingga menghasilkan rasa yang sangat baik. Biasanya digunakan untuk pembuatan produk coklat buatan tangan. Sebelum digunakan coklat jenis ini di-temper (dilelehkan) terlebih dahulu.
2. *Plain* Coklat : Coklat jenis ini baik digunakan untuk kue, cake, dll. Persentase massa kakao bervariasi antara 30% - 70%. Semakin tinggi konsentrasi massa kakao semakin baik rasanya.
3. *Milk* Coklat : Merupakan campuran gula, *cocoa butter*, coklat cair, susu dan vanilla. Coklat jenis ini paling banyak dikonsumsi. Massa kakao-nya cukup rendah hanya 20% dan rasanya lebih manis dibandingkan plain coklat. Coklat yang satu ini pasti disukai anak-anak karena bisa langsung disantap dengan rasa yang manis dan lembut karena mengandung susu. Jika hendak membuat kue, coklat jenis ini bukanlah pilihan yang baik. Selain kandungan coklatnya relatif sedikit, coklat ini mudah hangus bila dilelehkan.
4. *White* Coklat : Merupakan campuran gula, *cocoa butter*, susu dan vanilla. Tidak mengandung massa kakao, rasa dihasilkan dari lemak kakao. Selain dikonsumsi langsung juga digunakan untuk dekorasi.



Cokelat ini terbuat dari lemak cokelat, gula, dan vanili. Ia tak mengandung cokelat padat. Karena mudah hangus, ada baiknya dimasak dengan hati-hati.

5. Kakao : Produk yang terbuat dari massa kakao setelah lemak kakao nya dipisahkan. Produk ini sangat mudah diolah dan ekonomis.

6. Minuman Cokelat : Produk minuman dari cokelat yang terdiri dari massa kakao dan mengandung kadar gula yang tinggi.

7. Produk Cokelat Lain : Berbagai jenis kembang gula cokelat.

2.3.3 Cokelat untuk Kesehatan

Cokelat terbuat dari tanaman, yang artinya cokelat mengandung banyak manfaat kesehatan. Manfaat ini terbuat dari *flavonoids*, yang bertugas sebagai antioksidan. Antioksidan melindungi tubuh dari efek penuaan yang disebabkan radikal bebas, yang bisa menyebabkan kerusakan yang berefek juga pada kesehatan jantung. *Dark Chocolate* mengandung sejumlah besar antioksidan (hampir 8 kali lebih besar dari jumlah yang didapatkan dalam buah stroberi). *Flavonoids* juga membantu menurunkan tekanan darah melalui produksi nitrat oksida, dan keseimbangan beberapa hormon dalam tubuh.

Dark chocolate bagus untuk kesehatan jantung. Mengonsumsi sepotong *dark chocolate* setiap hari membantu kerja jantung dan kardiovaskular dengan baik. 2 keuntungan kesehatan dari *dark chocolate* adalah :

- Tekanan darah yang lebih rendah : penelitian membuktikan bahwa mengonsumsi sepotong *dark chocolate* setiap hari dapat mengurangi tekanan darah.
- Kolesterol yang lebih rendah : *dark chocolate* terbukti dapat menurunkan tingkat LDL (kolesterol jahat) dalam darah hingga 10 %

Keuntungan lain yang didapat dari sebuah *dark chocolate* adalah :



- Rasanya yang enak
- Menstimulasi produksi hormon endorphin, yang memberikan perasaan tenang
- Mengandung serotonin, yang berfungsi sebagai anti-depresi
- Mengandung theobromine dan kafein dan substansi lainnya yang baik untuk kesehatan.

Lemak dalam coklat ternyata juga tidak mempengaruhi kolesterol. Karena lemak coklat mengandung :

- Oleic acid : adalah asam lemak tak jenuh yang ditemukan juga pada minyak zaitun
- Stearic acid : lemak jenuh tapi dapat memberikan efek netral pada kolesterol
- Palmitic acid : lemak jenuh, dapat meningkatkan kolesterol. Hanya jenis ini yang tidak baik dalam coklat untuk kesehatan.

2.3.4 Proses Pengolahan Biji Cokelat

Proses pengolahan biji coklat meliputi :

1. Buah dan biji :

Biji kakao adalah produk dari pohon kakao. Pohon ini jelas adalah pohon yang tumbuh di daerah tropis dengan iklim kemarau dan hujan. Untuk itu perkembangan pohon jenis ini dibatasi tidak lebih dari 20 derajat ke utara dan selatan garis ekuator. Sebenarnya habitat asli pohon kakao ini hanya tumbuh di amerika utara dan selatan tapi kemudian menyebar ke Afrika dan Asia. Pada tahun 1978 orang Belanda membawa biji kakao dari Philipina ke Jakarta. Mereka mendirikan fasilitas pengembangbiakan yang akhirnya mengarah pada produksi utama. Sementara pohon kakao menghasilkan buah setiap tahunnya, memanen menjadi sesuatu yang musiman. Ada 3 jenis biji yang dapat ditemukan. Criolo, Forastero, Trinitario.



Pekerjaan memetik buah yang matang bukan pekerjaan yang mudah. Pohon kakao sangat rapuh dan akarnya dangkal sehingga pekerja tidak dapat mengambil resiko merusaknya dengan memanjat untuk mengambil buah pada dahan yang tinggi. Buah-buah tersebut dikumpulkan dalam keranjang dan dibawa ke sebuah lapangan dimana buah-buah tersebut akan dipecahkan.



Gambar 2.2 Buah Cokelat

Sumber : www.google.com

2. Proses fermentasi :

Biji-biji dikumpulkan dan ditumpuk diatas tanah atau bisa juga ditaruh dalam sebuah wadah box dan ditutup dengan daun pisang. Disekitar biji terdapat lapisan (pulp) yang akan berfermentasi Selama proses fermentasi (6-9 hari) biji-biji kakao tersebut di putar balik beberapa kali agar merata. Setelah dipisahkan dari pulp, biji kakao mengeluarkan warna dan rasa yang unik. Proses ini mengurangi rasa pahit dan meningkatkan citarasa cokelat. Hasilnya adalah biji dengan warna cokelat, sebagai tanda bahwa biji siap untuk dikeringkan.



Gambar 2.3 Proses Fermentasi

Sumber : www.google.com



3. Proses pengeringan :

Biji-biji tersebut kemudian dijemur diterik matahari yang dialasi terpal selama $\pm$ 2 minggu. Selama proses ini biji-biji tersebut juga diputar balik pada waktu-waktu tertentu agar didapat pengeringan yang merata. Selama proses ini, biji akan kehilangan kelembapannya dan berkurang hampir setengah dari massanya. Petani membolak-balik secara berkala biji-biji tersebut dan membuang biji yang rusak. Kira-kira 400 biji kakao dibutuhkan untuk membuat setengah kg cokelat. Biji-biji tersebut biasanya di kemas dalam 60-100 kg/sak.



Gambar 2.4 Pengeringan Biji Cokelat

Sumber : www.chocolatemonggo.com

4. Proses seleksi dan pembersihan :

Biji-biji kakao dipilih dan diseleksi untuk mendapatkan kualitas yang terbaik. Biji-bijian harus benar-benar bersih, oleh karena itu biji-bijian tersebut diayak dan disaring kemudian di pilih lagi, dibersihkan dan diseleksi dari unsur logam menggunakan *metal detector*.



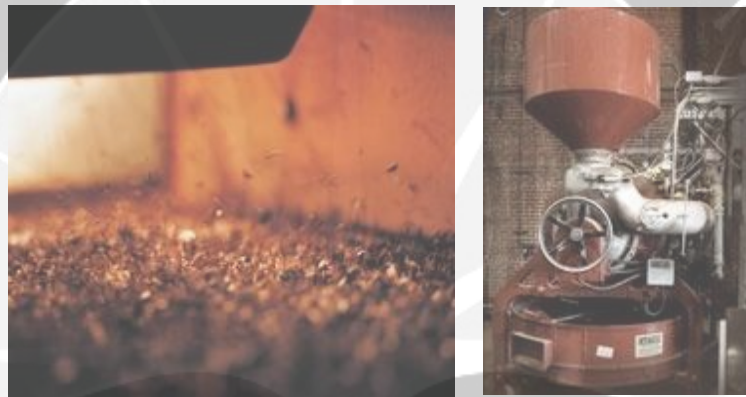
Gambar 2.4 Pembersihan Biji Cokelat

Sumber : www.google.com



5. Proses pemanggangan :

Biji kakao dipanggang dalam kisaran suhu sekitar 120°-130°C selama kurang lebih 15-35 menit pada umumnya. Selama proses ini, biji-biji tersebut akan berkurang massanya sekitar 5-15 %. Ini akan memperkuat aroma dari biji kakao. Untuk mengeluarkan karakteristik aroma coklat, biji coklat di panggang dalam sebuah wadah silinder besar yang berputar. Proses ini dapat memakan waktu 30 menit hingga 2 jam tergantung dari permintaan konsumen yang akan membeli. Setelah pemanggangan, biji coklat didinginkan dan biji yang rapuh dibuang.



Gambar 2.5 Pemanggangan Biji Cokelat

Sumber : www.chocolatemonggo.com

6. Proses penggilingan :

Ketika proses pemanggangan selesai, biji-biji kakao ditempatkan pada mesin penghancur. Ini memberikan pemisahan antara biji-biji kecil dan kulit biji kakao. Kemudian biji-biji dari masa panen yang berbeda dicampur untuk memperoleh rasa yang diinginkan. Setelah proses tersebut biji-biji diambil dan dihancurkan kembali hingga menjadi campuran yang lebih halus untuk menghasilkan coklat pasta cair.



Gambar 2.6 Mesin Penggiling Biji Cokelat

Sumber : www.chocolatemonggo.com

7. Dari pasta hingga dikonsumsi :

Untuk memperoleh cokelat, *cocoa butter* dicampurkan ke dalam pasta cocoa dengan tujuan untuk membuat karakter cokelat lembut dan segar dari sebuah cokelat. Selanjutnya cokelat dapat diproduksi menjadi berbagai macam pilihan.

8. Tipe cokelat :

- a. *Dark Chocolate* : min 45 % bubuk cokelat, *cocoa butter*, gula, aroma (vanila), *soya lechitin*
- b. *Milk Chocolate* : min 35 % bubuk cokelat, *cocoa butter*, gula, susu, aroma (vanila) *soya lechitin*
- c. *White Chocolate* : tanpa bubuk cokelat, *cocoa butter*, gula, susu, aroma (vanili), *soya lechitin*

9. Proses pembuatan Cokelat Praline :

Moulding (pencetakan) : cokelat yang dilelehkan dituangkan kedalam cetakan dan didiamkan agar dingin dan keras sebelum pengisian dan pelapisan cokelat cair ditambahkan. Segera setelah cokelat menjadi keras, praline dipindahkan dari cetakan dan dibalik.

10. Pengaturan suhu :

suhu disini memegang peranan penting dalam proses pembuatan cokelat Praline.

- *Dark* : membutuhkan suhu 31-32



- *Milk* : membutuhkan suhu 30
- *White* : membutuhkan suhu 28

Daya tahan produk : sama seperti produk konsumsi lainnya, coklat memiliki batas kadaluarsa penggunaan produk. Untuk *dark chocolate* dapat disimpan hingga 12 bulan, sedangkan *Milk* dan *White Chocolate* sekitar 6 bulan. Coklat dianjurkan untuk disimpan dalam temperatur 15°-18°C. Tempat tertutup dan terlindung dari pancaran sinar matahari serta udara langsung.

