BAB II
TINJAUAN UMUM PUSAT KULINER DAN *FASHION*

2.1 Tinjauan Kuliner

2.1.1 Pengertian Kuliner

Arti kata kuliner menurut Kamus Bahasa Inggris-Indonesia (1990) yaitu hal yang berhubungan langsung dengan dapur atau masakan.

Kuliner menurut Elchols dan Shadily (1976:75) yaitu suatu hal yang berhubungan dengan dapur, memasak. Kuliner merupakan kata yang umum diucapkan oleh manusia karena menjadi salah satu kebutuhan pokok dalam kehidupan yaitu makan dan minum mulai dari kuliner tradisional sampai kuliner modern dan mewah dengan berbagai cita rasa. Sehingga kesimpulan pengertian dari kuliner yaitu suatu hal yang berhubungan dengan dapur dan masakan.

2.1.2 Pengertian Makanan

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi pangan, makanan yaitu kebutuhan pokok manusia yang berasal dari nabati, hewani, dan air melalui pengolahan yang baik dan benar untuk mendapatkan manfaat bagi tubuh serta aman dikonsumsi.

2.1.3 Sejarah dan Perkembangan Kuliner

2.1.3.1 Sejarah dan Perkembangan Kuliner di Indonesia

Gambar 2. 1: Rempah kuliner indonesia
Sumber: tokopedia.com, jawapos.com,2020

Sejarah kuliner di Indonesia ditulis dalam buku Jejak Rasa Nusantara, Sejarah Makanan Indonesia yang ditulis oleh Fadly Rahman tahun 2016 berasal dari akulturasi budaya Eropa, Arab, dan India yang berkaitan dengan sosial, politik, ekonomi, dan kebudayaan masyarakat

saat itu. Pada abad ke-18 saat masa kolonial, bangsa Eropa datang ke Indonesia mencari rempah-rempah untuk digunakan sebagai obat dan bumbu masakan. Rakyat Indonesia saat itu hanya makan yang ada disekitarnya contohnya kentang, jagung, dan ketela dan melakukan kerja paksa untuk menanam pala dan cengkih sehingga mereka mengolah makanan dengan berbagai cara pengolahan yang diwariskan secara turun-temurun. Tak hanya pengaruh bangsa Eropa, kuliner Indonesia juga mendapat pengaruh dari bangsa India yaitu dengan menggunakan bawang, ketumbar, jintan, dan jahe. Kuliner Indonesia mengalami pergeseran karena adanya pengaruh global pada resep-resep yang ditulis pada buku masakan dan terdapat pertukaran bahan-bahan makanan pada abad ke-19 yang berasal dari Amerika dan Eropa ke Indonesia maupun sebaliknya.

Pada abad ke-16, pedagang dari Spanyol memperkenalkan berbagai jenis cabai yang kemudian diolah menjadi sambal dan merupakan salah satu bagian dalam kuliner Indonesia. Pedagang yang berasal dari Arab pun juga memperkenalkan makanan khas yaitu kebab yang terbuat dari daging kambing kemudian menginspirasi dalam pengolahan sate kambing.

2.1.3.2 Sejarah dan Perkembangan Kuliner di D.I.Yogyakarta

Gambar 2. 2: Gudeg
Sumber: tripzilla.id,2020

Indonesia memiliki bermacam-macam kuliner tradisional dengan ciri khas masing-masing daerah. Kuliner tradisional yaitu kuliner yang dikonsumsi dengan cita rasa khas daerah dan diterima oleh masyarakat serta menggunakan bahan-bahan alami, sehat, aman, murah, dan bergizi tinggi seperti rempah-rempah, tahu, tempe, dll. Pengolahannya pun beragam seperti membakar, menggoreng, pengasapan, pengukusan, dan

menumis sehingga menghasilkan tekstur dan aroma yang beragam.

Kuliner pada setiap kota dapat dijadikan sebagai ikon kota tersebut dan menjadi daya tarik tersendiri untuk wisatawan. Ikon kuliner di Yogyakarta yaitu gudeg dan bakpia. Menurut Chef Widhi Joestiarto (2015), kuliner Yogyakarta terkait erat dengan Keraton Yogyakarta yang sudah ada sejak dahulu serta memiliki cerita sejarah didalamnya.

Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki banyak makanan berat khas salah satunya yaitu gudeg dan menjadi salah satu sejarah makanan paling lama. Sejarah tersebut diteliti oleh seorang profesor di Pusat Kajian Makanan Tradisional (PMKT), Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM, Murdijati Garjito dan Eva Lindha Dewi Permatasari mengatakan gudeg bermula pada abad ke-16 saat prajurit Kerajaan Mataram melakukan *babad alas* Mentaok atau pembukaan hutan yang lokasinya saat ini yaitu Kotagede. Para prajurit menemukan banyak pohon nangka dan kelapa yang kemudian dimasak dengan bahan-bahan dan diaduk menggunakan sendok sebesar dayung perahu. Peristiwa mengaduk tersebut dikenal sebagai *hangudeng* yang kemudian menghasilkan kata *hangudeg*, *udeg*, dan gudeg.

Hampir seluruh makanan di D.I.Yogyakarta memiliki cita rasa manis karena pengaruh dari penjajahan saat itu. Menurut Guru Besar Ilmu dan Teknologi Pangan UGM, Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito menjelaskan bahwa pada zaman penjajahan, bangsa Eropa datang untuk mencari komoditi pangan di tanah Jawa diantaranya teh, kopi, gula pasir tebu, tapioka, dan kina. Pada abad ke-18 hingga abad ke-19, kawasan Yogyakarta dan Solo terdapat 17 pabrik gula akibat produktivitas pembuatan gula pasir dari tebu dengan kualitas baik.

2.1.4 Fungsi dan Manfaat Makanan

Terdapat fungsi dan manfaat makanan bagi tubuh manusia diantara yaitu memberikan energi pada tubuh untuk melakukan segala aktivitas setiap hari, menjaga dan melindungi tubuh dari berbagai pernyakit, sebagai sumber regenerasi sel-sel baru, menurut Koentjaraningrat (1998), makanan dapat menunjukkan budaya dilihat dari cara memasak dan cara

penyajiannya. Sehingga setiap orang yang memasak dapat menunjukkan budaya dengan cita rasa khas daerah masing-masing, dan menunjukkan perubahan zaman. Pada zaman sekarang sudah banyak bermunculan makanan yang dapat disajikan secara instan.

2.1.5 Hubungan Makanan dan Kuliner

Kuliner mencakup makanan dan minuman serta proses pembuatannya dari bahan mentah hingga matang yang juga dipengaruhi oleh kondisi geografis suatu daerah sehingga terdapat ciri khas di setiap makanan atau minuman yang disajikan.

2.1.6 Klasifikasi Kuliner

2.1.6.1 Klasifikasi Berdasarkan Wujud

a. Kuliner Kering

Gambar 2. 3: Kuliner Kering

Sumber: idntimes.com, belibakpia.com,2020

Makanan kering dari Jogja diantaranya itu sate klathak, sate kere, dan bakpia. Nama sate klathak berasal dari bunyi *klathak* hasil dari pembakaran daging dan jeruji sebagai tusuknya. Bakpia berasal dari kata bak atau daging dan pia atau kue yang dibawa oleh orang Cina yang datang ke Yogyakarta.

b. Kuliner Basah

Gambar 2. 4: Kuliner Basah

Sumber: sahabatufs.com, dolanyok.com,2020

Kuliner di Jogja yang basah diantaranya yaitu soto, bakmi Jawa,

dan mangut lele. Soto daging ayam dan sapi di Jogja tidak jauh berbeda dengan daerah lain, dalam satu mangkuk soto terdapat kuah kaldu berwarna kuning, kol, potongan daging sapi atau ayam, taoge, selederi, dan bawang goreng. Pada makanan golongan mi, di Jogja terdapat bakmi Jogja atau bakmi Jawa dan mie des atau mie pedes. Bakmi Jogja menggunakan mi kuning, bihun, atau campuran keduanya serta bahan-bahan lainnya seperti kubis, daun bawang, potongan ayam kampung, telur ayam atau bebek, kaldu ayam, dan bumbu. Selain itu, proses memasaknya pun masih dengan cara tradisional yaitu menggunakan anglo arang untuk tetap menjaga cita rasa aslinya.

Kuliner yang terkenal di Jogja lainnya yaitu mangut lele. Mangut lele dimasak dengan santan dan memiliki tekstur yang kenyal. Lokasi yang terkenal dengan keunikannya yaitu di warung Mbah Marto yang sudah beroperasi sejak tahun 1960-an. Di warungnya, saat menyantap makanan bisa sambil melihat proses pembuatannya dengan cara tradisional yang menggunakan kayu bakar.

2.1.6.2 Klasifikasi Berdasarkan Rasa

a. Makanan dengan Rasa Manis

Gambar 2. 5: Makanan Rasa Manis

Sumber: yummy.co.id, negerikuindonesia.com, bagi-in.com, idntimes.com,2020

Beberapa makanan ringan khas Jogja yang memiliki rasa manis diantaranya yaitu cenil, geplak, yangko, dan kicak. Cenil memiliki tekstur kenyal dan lengket yang dahulu berfungsi sebagai pengganti beras, geplak berasal dari daging kelapa yang diberikan gula dan pewarna makanan, yangko berasal dari tepung ketan dibalur dengan tepung gula dan diberi isian kacang sehingga menghasilkan rasa manis dan gurih., kicak berbahan dasar dari beras ketan, gula pasir, parutan kelapa, nangka, daun pandan, dan vanili kemudian dibungkus dengan

daun pisang serta dikukus dengan kayu bakar.

b. Makanan dengan Rasa Gurih

Gambar 2. 6: Makanan Rasa Gurih

Sumber: njogja.co.id,2020

Jadah tempe merupakan makanan khas dari Sleman, DIY yang ada di lereng gunung Merapi berbahan dasar ketan dan kelapa dengan rasa yang gurih. Pasangan dalam makan jadah tempe yaitu tempe, tahu, atau cabe rawit. Tempe dan tahu dimasak dengan cara dibacem dan menghasilkan rasa manis serta dibungkus dengan daun pisang menghasilkan rasa yang gurih. Jadah tempe mulai dikenal di Yogyakarta dan Kaliurang karena Sri Sultan Hamengkubuwono IX sangat menyukainya.

c. Minuman dengan Rasa Pahit

Gambar 2. 7: Minuman Rasa Pahit

Sumber: travelingyuk.com, liputan6.com,2020

Kopi joss yang ada di kawasan stasiun Tugu Yogyakarta juga bermula dari Lik Man sang pemilik angkringan memasukkan arang panas ke dalam kopi, terdengarlah bunyi *ngejoss*, hingga akhrinya disebut kopi joss. Kulon Progo memiliki pegunungan Menoreh dengan berbagai sumber daya alam yang ada. Salah satunya teh, umumnya penduduk disana meminum teh yang disangrai. Teh sangrai memiliki cita rasa pahit dengan aroma khas asap yang mendominasi. Masyarakat sekitar meminumnya dengan menambahkan gula aren untuk meredakan rasa pahit yang ada.

d. Makanan dan Minuman dengan Rasa Pedas

Gambar 2. 8: Makanan dan Minuman Rasa Pedas

Sumber: juragan-jahe.blogspot.com, travelingyuk.com, hot.liputan6.com, tribunsolotravel.tribunnews.com,2020

Enting-enting jahe dibuat dengan bahan jahe, parutan jelapa, gula jawa, kacang, wijen, dan vanili yang menghasilkan cita rasa pedas, manis, dan gurih. Kulon Progo memiliki kuliner unik yaitu dawet sambel yang berisi cendol, kubis, tauge, daun seledri, santan, gula merah, dan sambal. Wedang ronde terdiri dari bulatan tepung berisi kacang yang halus, kacang sangrai, agar-agar, kolang-kaling, dan roti tawar serta diberikan kuah jahe manis. Wedang uwuh merupakan minuman tradisional yang berisi 100% rempah-rempah.

2.1.6.3 Klasifikasi Berdasarkan Cara Memasak

a. Makanan yang Digoreng

Gambar 2. 9: Makanan yang Digoreng

Sumber: shopee.com,2020

Salah satu makanan ringan khas Kulon Progo yaitu geblek yang berasal dari tepung kanji atau tepung tapioka, bawang putih, garam, dengan bentuk angka delapan dan teksturnya kenyal. Proses pembuatan geblek yaitu mengukus tepung kanji sampai padat, kemudian tiris dan pelintir tepung kanji bumbui dengan garam, kukus selama 10 menit setelah itu bentuk menjadi angka delapan, bumbui dengan bawang putih lalu goreng.

b. Makanan yang Direbus atau Kukus

Gambar 2. 10: Makanan yang Direbus atau Kukus
Sumber: fimela.com, kukm.gunungkidulkab.go.id,2020

Tiwul terbuat dari singkong yang dikeringkan kemudian dikukus. Awalnya tiwul dimakan dengan sayur, tetapi zaman sekarang dapat disajikan dengan parutan kelapa dan dijadikan oleh-oleh serta dibungkus menggunakan daun pisang untuk memberikan ciri khas makanan tradisional. Gatot merupakan salah satu makanan pokok yang berasal dari Gunungkidul dengan bahan singkong serta memberikan efek kenyang. Pada proses pembuatannya diperlukan waktu yang cukup lama karena adanya fermentasi ketela yang direndam selama dua malam hingga menjadi kenyal. Kemudian tiriskan, cuci, dipotong kecil-kecil, dan direndam selama satu malam. Setelah itu dikukus selama dua jam dan diberikan bumbu-bumbu yaitu gula merah, garam, dan parutan kelapa.

c. Makanan yang Dibakar

Gambar 2. 11: Makanan yang Dibakar
Sumber: idntimes.com,2020

Sate kere dalam proses pemasakan, daging sate langsung dibakar tanpa merebus daging terlebih dahulu dan menghasilkan rasa manis gurih. Saat disajikan dalam satu porsi terdapat sate kere, lontong, dan sayur tempe kuah santan.

2.1.6.4 Klasifikasi Berdasarkan Waktu Makan

a. Makanan berat

   Merupakan makanan yang dapat memberikan energi untuk melakukan berbagai aktivitas sehari-hari serta dimakan saat sarapan, makan siang, dan makan malam seperti gudeg, bakmi, sate, dan tengkleng.

b. Makanan ringan

   Merupakan makanan yang dikonsumsi saat jeda antara sarapan, makan siang, dan makan malam seperti yangko, wingko, cenil, dll.

2.1.6.5 Klasifikasi Berdasarkan Daya Tahan

a. Kurang dari sehari

   Makanan yang memiliki daya tahan kurang dari sehari tidak mengandung bahan pengawet dan memiliki kandungan yang mudah rusak seperti daging, susu, umbi-umbian, sayuran, dan buah-buahan.

b. Lebih dari sehari

   Dalam kasus makanan khas daerah, jenis makanan yang dapat bertahan lebih dari sehari biasanya memiliki kemasan yang kedap udara sehingga dapat dibawa pergi ke daerah lain sebagai oleh-oleh.

2.1.6.6 Klasifikasi Berdasarkan Tempat dan Alat Makan Masyarakat DIY

a. Angkringan

Gambar 2. 12: Angkringan
Sumber: jogja.suara.com,2020

Angkringan merupakan warung makan sederhana yang menggunakan terpal dan gerobak sebagai wadah untuk meletakkan barag dagangannya. Angkringan berasal dari kata “angkring” yang berarti “berduduk santai” karena sembari menyantap makanan bisa bercengkrama dengan orang lain.

b. Menggunakan Meja Kursi dan Lesehan

Gambar 2. 13: Meja Kursi dan Lesehan
Sumber: amaliafurniture.com, https://id.pinterest.com/tinz1412,2020

Tempat makan dan minum yang umum dijumpai di daerah Yogyakarta yaitu dengan menggunakan meja dan kursi serta duduk lesehan di lantai.

c. Alat Makan

Gambar 2. 14: Alat Makan Masyarakat DIY
Sumber: bp-guide.id, tokopedia.com, indonesian.alibaba.com,2020

Umumnya masyarakat Yogyakarta menggunakan alat makan berupa sendok, garpu, sumpit, dan tangan.

2.1.7 Persyaratan Ruang Kuliner

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/OER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, terdapat beberapa persyaratan ruang kuliner yaitu:

a. Pengaturan ruang

Ruangan hanya dikhususkan untuk kegiatan kuliner di dalamnya.

b. Ventilasi penghawaan

Luas ventilasi pada pusat kuliner yaitu 20% dari luas lantai guna mencegah kenyamanan thermal dalam ruang, mencegah kondensasi air atau lemak yang akan menempel di lantai, langir-langit dan dinding, serta menghilangkan bau dari ruangan.

c. Ruang pengolahan makanan

Ruang pengolahan makanan mentah dan matang harus dipisahkan dan tersedia lemari pendingin guna tempat penyimpanan bahan makanan

dengan kapasitas yang cukup.

d. Alat angkut dan wadah makanan

Menggunakan alat dan wadah angkut makanan yang kedap air, memiliki permukaan yang halus, dan mudah dibersihkan.

e. Lokasi

Halaman pada lokasi terpilih tidak terdapat semak, lalat, atau area kotor lainnya dan menjaga kebersihan area pembuangan air hujan agar tidak ada genangan air.

Konstruksi yang dibutuhkan pada pusat kuliner harus kokoh dan aman serta bersih bebas dari sisa-sisa barang bekas.

Lantai diharuskan yang kedap air, mudah dibersihkan, tidak licin, rata atau kemiringan yang cukup.

Dinding memiliki permukaan yang rata, tidak lembab, dan kedap air.

f. Langit-langit

Tinggi minimal langit-langit di pusat kuliner yaitu 2,4 meter dari lantai dengan bahan-bahan yang mudah dibersihkan dan kedap air.

g. Pintu dan jendela

Pintu dan jendela diberikan perangkap anti serangga untuk menjaga kehigienisan makanan dan pintu dibuat membuka ke arah keluar dan dapat menutup dengan sendirinya.

h. Pencahayaan

Pencahayaan diutamakan menggunakan pencahayaan alami serta tidak menimbulkan silau dan bayangan.

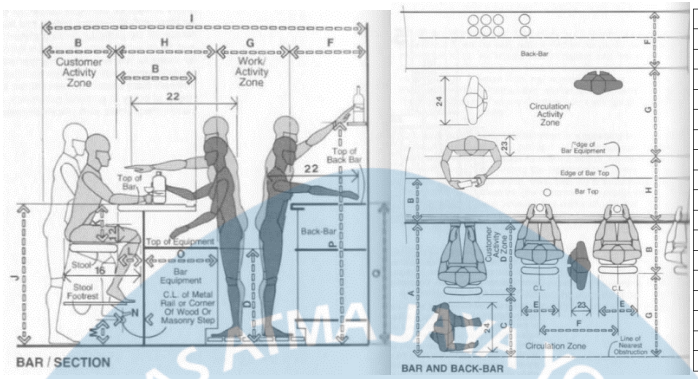
2.1.8 Standar Pusat Kuliner

1. Sirkulasi
   a. Sirkulasi kendaraan minimal 3,5 meter agar mobil ambulans dan pemadam kebakaran dapat memasuki tapak.
   b. Lebar sirkulasi pejalan kaki minimal 2 meter
2. Tata Bangunan

   Pengaturan tata bangunan guna memberikan skala dan proporsi terhadap pengguna bangunan dan memberikan celah untuk sinar matahari masuk.

3. Kelengkapan Bangunan

Bangunan diberikan berbagai jenis dagangan dan jasa, transportasi vertikal, signage, area parkir, dan fasilitas hiburan untuk pengunjung.

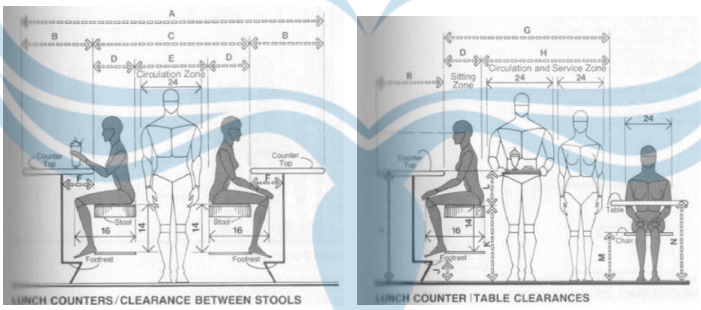


	cm
A	137.2
B	45.7-61.0
C	61.0
D	76.2
E	40.6-45.7
F	61.0-76.2
G	76.2-91.4
H	71.1-96.5
I	254.0-325.1
J	106.7-114.3
K	27.9-30.5
L	15.2-17.8
M	17.8-22.9
N	15.2-22.9
O	55.9-66.0
P	152.4-175.3
Q	91.4-106.7

Gambar 2. 15: Ukuran Ruang dan Sirkulasi Bar

Sumber: Human Dimension&Interior Space, 1979, hal. 216

Konfigurasi ukuran, bentuk, dan sirkulasi pada meja makan dalam bentuk bar. Jarak bar dan ruang kerja bar minimal 90 cm guna memberikan ruang yang cukup bagi 2 orang yang sedang bekerja. Memberikan jarak minimal 75 cm antara pengunjung yang sedang duduk di bar dan sirkulasi jalan dengan nyaman tanpa saling kontak tubuh dengan orang lain.

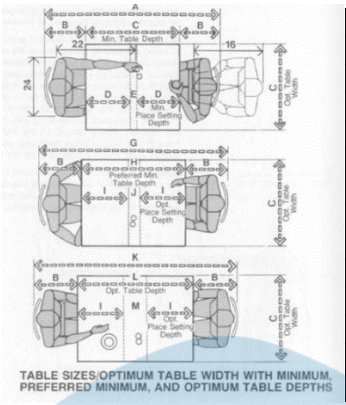


	cm
A	243.8-304.8
B	45.7-61.0
C	152.4-182.9
D	30.5-45.7
E	min. 91.4
F	25.4
G	152.4-167.6
H	121.9
I	106.7
J	30.5-33.0
K	76.2-78.7
L	27.9-30.5
M	40.6-43.2
N	73.7-76.2

Gambar 2. 16: Sirkulasi Paralel

Sumber: Human Dimension&Interior Space, 1979, hal. 221

Menunjukkan ukuran lebar sirkulasi dalam bentuk paralel satu orang dan dua orang secara bersamaan serta ukuran luas per meja.

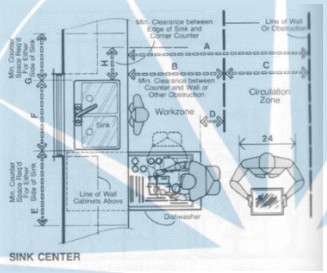


	cm
A	167.6-198.1
B	45.7-61.0
C	76.2
D	35.6
E	5.1
F	61.0
G	182.9-213.4
H	91.4
I	40.6
J	10.2
K	193.0-223.5
L	101.6
M	20.3

Gambar 2. 17: Ukuran Maksimal Meja Makan

Sumber: Human Dimension&Interior Space, 1979, hal. 224

Ukuran maksimal gerakan tubuh yang terlibat dalam aktivitas makan di meja makan untuk dua orang serta sirkulasi di belakang kursi.



	cm
A	177.8-193.0
B	Min. 101.6
C	76.2-91.4
D	45.7
E	Min. 61.0
F	71.1-106.7
G	Min. 45.7
H	Min. 30.5
I	61.0-66.0
J	Min. 144.8
K	88.9-91.4
L	Min. 55.9
M	7.6
N	10.2

Gambar 2. 18: Ukuran Wastafel

Sumber: Human Dimension&Interior Space, 1979, hal. 160

Perhitungan minimal dan luas sirkulasi untuk area pencucian.

2.1.9 Studi Preseden

a. Kampung Tugu Jogja

Gambar 2. 19: Kampung Tugu Jogja

Sumber: radarjogja.jawapos.com,2020

Kampung Tugu Jogja merupakan pusat kuliner yang ada di Kota Yogya dan sudah berganti konsep. Awalnya bernama Leyah Leyeh dengan target masyarakat ke atas, kemudian untuk memikat masyarakat yang lebih

luas makan sang pemilik mengganti konsep menjadi Kampung Tugu Jogja dengan sasaran masyarakat dengan berbagai latar belakang keadaan ekonomi. Selain itu, terdapat stan-stan yang berasal dari UKM kuliner binaan yang sudah dijalankan selama beberapa tahun.

Gambar 2. 20: Penataan ruang Kampung Tugu Jogja
Sumber: gudeg.net,2020

Secara arsitektural, penataan ruang pada pusat kuliner di Kampung Tugu Jogja terbagi menjadi dua yaitu *indoor* dan *outdoor*. Di bagian indoor dan outdoor , terdapat stan-stan berserta kursi dan meja, sedangkan di outdoor diberikan set meja kursi dan payung guna lebih menarik pengunjung.

b. Paskal Food Market

Gambar 2. 21: Paskal Food Market
Sumber: anekatempatwisata.com,2020

Paskal Food Market berlokasi di Jalan Kaliki yang menjadi incaran para wisatawan yang datang ke Bandung untuk berburu kuliner. Selain kuliner, terdapat daya tarik lainnya yang memikat pengunjung yaitu “Fountain of Hope” yaitu kolam air mancur dengan patung pria berdiri mengenakan cincin yang dipercaya jika melemparkan koin bisa mendapat keberuntungan.

Gambar 2. 22: Suasana Paskal Food Market

Sumber: anekatempatwisata.com,2020

Paskal Food Market menggunakan konsep food court semi outdoor untuk menciptakan suasana yang romantis dan mengurangi energi dalam penggunaan AC dengan tatanan kios makanan berbentuk linier memanjang. Fasilitas panggung ditengah kolam air mancur untuk pertunjukan *live music* berada di area terbuka sedangkan bangku kayu serta dinding batu ekspos berada di area makan. Ruang-ruang yang ada pada Paskal Food Market diantaranya yaitu kios makanan, area tempat duduk, kasir, panggung, ruang pengelola, toilet, gudang, dan pos pengamanan.

2.2 Tinjauan *Fashion*

2.2.1 Pengertian *Fashion*

Saat ini banyak masyarakat yang sangat memperhatikan gaya berpakaiannya sebagai identitas diri dihadapan publik. Definisi dari *fashion* menurut Thomas Karlyle yaitu pakaian adalah perlambang dari jiwa. Pakaian tidak dapat dipisahkan dari perkembangan sejarah kehidupan dan budaya manusia. Sehingga *fashion* sudah mengikat cara hidup individu terhadap kultur sosial.

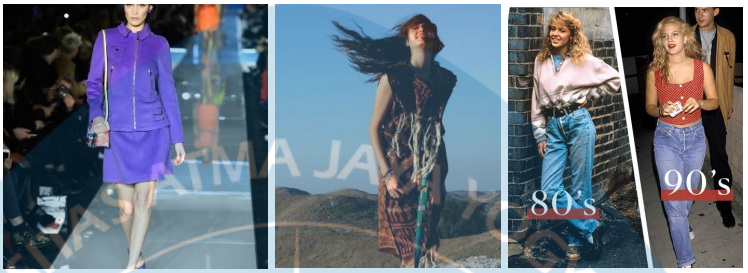
2.2.2 Sejarah dan Perkembangan *Fashion*

Gambar 2. 23: Kebaya Encim dan Kutubaru

Sumber : https://id.pinterest.com/yoeni_jaan, https://staging.belsbee.com,2020

Tren *fashion* di Indonesia dimulai pada abad ke-15 hingga abad

ke-18 Masehi, wanita Indonesia menggunakan pakaian kebaya yang terdapat dua jenis yaitu kebaya Encim dan kebaya Kutubaru. Kebaya Encim yaitu pakaian yang dikenakan oleh wanita keturunan Cina di Indonesia. Sedangkan kebaya Kutubaru yaitu pakaian tunik pendek dengan berbagai motif. Pada abad ke-19, kebaya menjadi pakaian wajib bagi wanita Jawa maupun Belanda untuk semua status sosial.



Gambar 2. 24: Gaya Ala Jackie O, Hippies, 80 dan 90an

Sumber: liputan6.com, jateng.tribunnews.com, tinkerlust.com,2020

Masyarakat Indonesia mulai mengenal busana bergaya klasik pada tahun 50-an yang mengikuti gaya dunia dan tahun 60-an gaya ala Jackie O yang elegan dan *chic*. Pada tahun 70-an gaya pakaian masyarakat Indonesia beralih menjadi *hippies dan disco* sehingga terlihat lebih berwarna dan menarik. Perancang busana mulai berpengaruh dengan menghasilkan '*era powerful women'* tahun 80-an dengan ciri-ciri menggunakan pakaian yang longgar serta aksen kancing-kancing berukuran besar. Semakin lama, perancang busana semakin berkembang dengan ciri khasnya masing-masing dengan berbagai gaya yang diciptakan seperti gaya *vintage*, maskulin, elegan, mewah, dan unik pada tahun 90-an.

2.2.3 Tipologi *Fashion*

a. Pengertian Galeri

Galeri menurut KBBI Daring edisi III yaitu ruangan atau gedung yang berfungsi untuk memamerkan karya seni.

Menurut Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional (2013), galeri yaitu tempat atau ruangan yang digunakan untuk memamerkan karya seni tiga dimensi oleh seseorang atau sekelompok seniman.

Terdapat perbedaan antara galeri dan museum menurut seorang

Arkeolog Djulianto Susantio (2013), yaitu fungsi galeri yang diperuntukkan jual beli karya seni dan memperluas pasar seniman sedangkan museum tidak diperbolehkan untuk fungsi jual beli kecuali cenderamata serta hanya untuk memamerkan benda bersejarah dan bernilai.

b. Fungsi Galeri

Menurut Kakanwil Perdagangan dalam Aditama (2011), fungsi diadakannya galeri antara lain sebagai tempat promosi karya seni, mengembangkan cangkupan pasar bagi seniman, tempat melestarikan dan mengenalkan karya seni dari seluruh Indonesia, tempat usaha bagi seniman dan pengelola, dan sebagai atraksi pariwisata nasional.

c. Persyaratan Umum Galeri

Galeri sebagai area komersial *fashion* memiliki persyaratan umum menurut Hoyt K, dalam Building for Commerce and Industry (1978) yaitu:

a. *Clarity* (kejelasan)

Setiap fasilitas yang ada terutama area komersial dibutuhkan sesuatu penampilan visual yang menjelaskan fungsi bangunan terkait.

b. *Boldness* (menonjol)

Bangunan komersial diperlukan sesuatu yang dapat menajdi daya tarik tersendiri sehingga dapat memikat perhatian calon pengunjung yang akan datang.

c. *Intimacy* (keakraban)

Menciptakan suasana dan tampilan fasad bangunan yang akrab dengan lingkungan sekitarnya.

d. *Flexibility* (fleksibilitas)

Memberikan kemudahan dalam transaksi kepada pembeli dan penjual.

e. *Complexsity* (kompleksitas)

Memberikan sesuatu yang tidak monoton, beragam, dan khas.

f. *Efficiency* (efisiensi)

Suatu area komersial menggunakan energi secara optimal dan tidak berdampak pada pemborosan energi yang ada.

g. *Invenstiveness* (kebaruan)

Dalam satu area komersial diberikan sesuatu yang baru dan ekspresif melalui pengolahan tata ruang dalam dan luar untuk menghindari kebosanan pengunjung.

Persyaratan umum lainnya menurut Neufert (1996) diantaranya yaitu pencahayaan dan penghawaan yang cukup dan baik serta tampilan *display* produk yang menarik.

2.2.4 Fungsi dan Manfaat *Fashion*

Saat ini, *fashion* tidak hanya menjadi kebutuhan sandang yang menjadi gaya hidup masyarakat, tetapi menjadi sumber penghasilan bagi pelaku usaha industri untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari serta dapat mengikuti tren terkini sesuai dengan karakter masing-masing orang. Terdapat beberapa manfaat yang bisa didapatkan dari *fashion*:

a. Memberikan rasa percaya diri

   Setiap orang memerlukan pakaian yang nyaman dan menarik guna memberikan rasa percaya diri yang memengaruhi semangat dalam melakukan berbagai aktivitas sehari-hari.

b. Memberikan daya tarik tersendiri

   Disaat menggunakan pakaian yang rapi, nyaman, dan sopan maka akan memunculkan aura daya tarik terhadap orang lain.

c. Membuat bahagia

   Fashion dapat membuat bahagia secara psikologis pada saat berbelanja pakaian yang sedang tren atau diinginkan.

2.2.5 Klasifikasi *Fashion*

2.2.5.1 Klasifikasi *Fashion* Berdasarkan Waktu

a. Pakaian tradisional

Gambar 2. 25: Kebaya Jawa dan Batik tradisional

Sumber: indozone.id, batiktanahabang.com,2020

Merupakan pakaian yang mengekspresikan simbol budaya daerah contohnya: kebaya Jawa dan batik sebagai ragam pakaian tradisional

b. Pakaian modern

Gambar 2. 26: Batik Modern dan Pakaian Kasual

Sumber: tokopedia.com, https://cdn2.tstatic.net/,2020

Merupakan pakaian yang digunakan sehari-hari baik dirumah maupun dengan tujuan tertentu untuk menunjang penampilan.

2.2.5.2 Klasifikasi *Fashion* Berdasarkan Usia

a. Pakaian Anak-Anak

Gambar 2. 27: Pakaian Anak-Anak

Sumber: shopee.com,2020

Pakaian usia anak laki-laki dan perempuan umur 0 tahun – 8 tahun bergaya modern.

Gambar 2. 28: Pakaian Remaja

Sumber: bukalapak.com, lazada.co.id,2020

Pakaian untuk remaja laki-laki dan perempuan bergaya kasual yang dipadukan dengan kaos oblong, kemeja, dan baju santai.

b. Pakaian Dewasa

Gambar 2. 29: Pakaian Dewasa

Sumber: tokopedia.com,2020

Diperuntukkan untuk usia dewasa guna menunjang penampilan terutama saat berada di luar rumah.

2.2.5.3 Klasifikasi *Fashion* Berdasarkan Bentuk

1. Atasan Wanita

a. *Blouse*, Tunik, dan Peasant Top

Gambar 2. 30: Blouse, Tunik, dan Peasant Top

Sumber: www.newchic.com,www.omychic.com, lisetelige.weebly.com, 2020

Blouse merupakan bentuk pakaian atasan wanita yang dikenal luas sebagai pakaian untuk bekerja, formal, maupun non formal.

Mengenakan *blouse* dapat membuat pengguna terlihat *fashionable*. Tunik memiliki desain yang longgar menutupi sebagian punggung, dada, dan bahu. Terdapat dua jenis tunik, yaitu tunik lengan panjang dan tunik tanpa lengan. Tunik cocok dipadukan dengan celana selutut, *legging* ataupun *skinny jeans*. Peasant top merupakan modifikasi dari pakaian petani negara eropa jaman dulu dan menghasilkan kesan *vintage*.

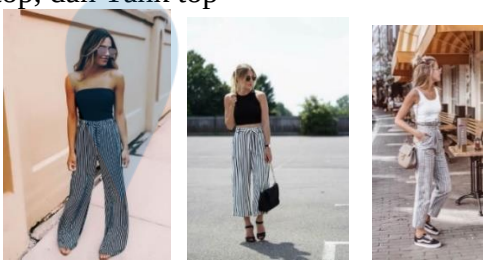
b. *Belted Top* dan *Empire Line*

Gambar 2. 31: Belted Top dan Empire Line

Sumber: m.en.styleonme.com, www.venus.com,2020

Bentuk pakaian jenis belted top dan empire line memiliki persamaan pada penggunaan ikat pinggang atau tali. *Belted top* dapat dipadukan dengan berbagai macam bawahan dari celana lurus hingga lebar maupun berbagai macam rok sehingga menampilkan kesan chic. *Empire line* dapat dipadukan dengan *skinny jeans* yang menampilkan kesan feminim dan *fashionable*.

c. Tube top, Cropped top, dan Tank top



Gambar 2. 32: Tube Top, Cropped Top, dan Tank Top

Sumber: vsco.co, sariety.com, weheartit.com, 2020

Ketiga bentuk pakaian diatas memiliki persamaan yaitu tidak memiliki lengan dan lebih menonjolkan bentuk tubuh pengguna. *Tube top* tidak memiliki strap di punggung maupun leher dan cocok digunakan saat musim panas serta dapat dipadukan dengan celana atau rok. *Cropped top* digunakan untuk memperlihatkan bentuk perut rata

dan lekuk pinggang yang ramping serta menampilkan kesan cantik, elegan, dan seksi. *Tank top* dapat dipadukan dengan kemeja, *sweater*, maupun jaket, tetapi bisa juga dipadukan dengan item *fashion* yang lain untuk menghasilkan kesan *casual* dan modis.

2. Bawahan Wanita

a. Short pants, Legging, Skinny Jeans, Pleated Skirt

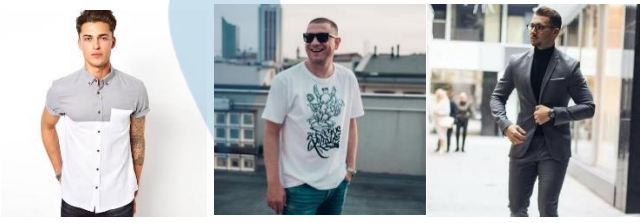
Gambar 2. 33: Bentuk Bawahan Wanita

Sumber: sohu.com,40fashiontrend.com, fashionjackson.com, bonjour.ba, 2020

Short pants memiliki bentuk yang pendek diatas lutut yang terbuat dari jeans maupun kain dan menghasilkan kesan trendi. Legging memiliki bentuk yang pas di kaki dan cocok digunakan sebagai celana sehari-hari yang berbahan spandex, nilon, katun, polyester, dan wol. Skinny jeans memiliki bentuk yang meruncing ke bawah agar kaki terlihat lebih ramping. *Pleated skirt* merupakan rok dengan panjang sebetis atau selutut yang dapat digunakan dalam berbagai acara.

3. Atasan Pria

a. Kemeja, Kaos, Jas



Gambar 2. 34: Atasan Pria

Sumber: koalahero.com,2020

Kemeja pendek dapat digunakan untuk berbagai macam acara seperti santai, formal, dan semi formal. Kaos banyak digunakan untuk tidur, pergi, dan santai yang dapat dipadukan dengan celana panjang ataupun pendek. Selain itu, disaat acara formal pria menggunakan jas dengan warna netral yang dapat dipadukan dengan berbagai jenis gaya

fashion.

4. Bawahan Pria

a. Straight Cut, Skinny Fit, Celana Formal

Gambar 2. 35: Bawahan Pria

Sumber: mas-kulin.com,2020

Celana *straight cut* menggunakan bahan jeans dengan bentuk celana yang lebar dari paha sampai kaki. Celana jeans *skinny fit* biasanya disebut juga celana pensil dengan bentuk yang ketat. Sedangkan saat acara formal atau bisnis, menggunakan celana panjang bahan dengan material wol, sutera, dan satin.

2.2.5.4 Klasifikasi *Fashion* Berdasarkan Motif

Motif Polos, Abstrak, Strip, *Animal* atau *Floral* Print

Gambar 2. 36: Klasifikasi *Fashion* Motif

Sumber: shopee.co.id, beautynesia.id, lumikbabyshop.com

Terdapat beberapa motif yang ada di dunia *fashion* diantaranya motif polos, abstrak, strip, animal atau floral print yang paling banyak digunakan karena memiliki warna ataupun gambar yang *unisex*.

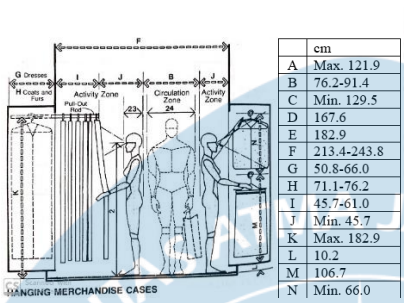
2.2.6 Standar Pusat *Fashion*

1. Sirkulasi
   a. Sirkulasi kendaraan minimal 3,5 meter agar mobil ambulans dan pemadam kebakaran dapat memasuki tapak.
   b. Lebar sirkulasi pejalan kaki minimal 2 meter
2. Tata Bangunan

Pengaturan tata bangunan guna memberikan skala dan proporsi terhadap pengguna bangunan dan memberikan celah untuk sinar matahari masuk.

3. Kelengkapan Bangunan

   Bangunan diberikan berbagai jenis dagangan dan jasa, transportasi vertikal, signage, area parkir, dan fasilitas hiburan untuk pengunjung.



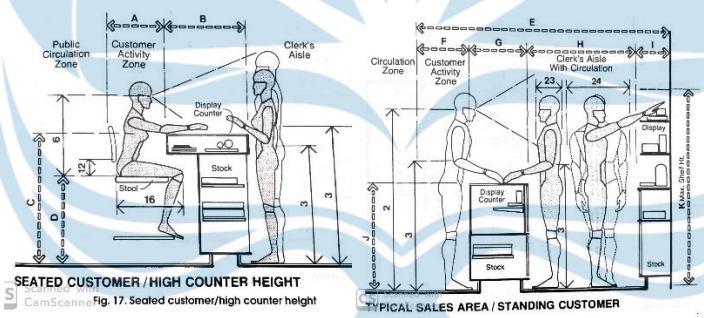
	cm
A	Max. 121.9
B	76.2-91.4
C	Min. 129.5
D	167.6
E	182.9
F	213.4-243.8
G	50.8-66.0
H	71.1-76.2
I	45.7-61.0
J	Min. 45.7
K	Max. 182.9
L	10.2
M	106.7
N	Min. 66.0

	cm
F	121.9
G	Min. 91.4
J	152.4-167.6

Gambar 2. 37: Ukuran Gantungan Barang

Sumber: Time Saver Standart for Building Types, hal.114

Tinggi batang gantungan barang disesuaikan dengan tinggi barang tidak hanya sekadar dalam batas jangkauan manusia. Merupakan ukuran minimum lebar dan sirkulasi untuk area fitting sepatu.



	cm
A	66.0-76.2
B	45.7-61.0
C	106.7
D	71.1
E	213.4-284.5
F	45.7
G	45.7-61.0
H	76.2-121.9
I	45.7-55.9
J	88.9-96.5
K	182.9

Gambar 2. 38: Ukuran Konter Tinggi dan Berdiri

Sumber: Time Saver Standart for Building Types, hal.113

Konter penjualan juga terdapat dalam model yang meja tinggi dan pengunjung berdiri. Model berdiri dapat menyebabkan sakit punggung untuk karyawan yang berbadan lebih kecil bahkan dapat menyebabkan bahaya dan sulit untuk penyandang cacat dan orang tua.

2.2.7 Studi Preseden

a. Paris Van Java

Gambar 2. 39: Paris Van Java

Sumber: yourbandung.com,2020

Paris Van Java merupakan suatu tempat yang memiliki fungsi bangunan sebagai area perbelanjaan *fashion*, kuliner, hiburan dan berlokasi di Jalan Sukajadi no. 137-139, Bandung. Tempat ini menggunakan konsep *open air* sehingga di dalam bangunan dapat merasakan suasana nyaman dan sejuk dan terdapat ruang terbuka sebesar 50% atau di dalam site tepat di antara kios-kios yang berfungsi sebagai ruang transisi antara pedestrian yang berada di zona publik menuju kios-kios yang berada di zona semi privat. Sistem sirkulasi dan parkir menggunakan sistem grid yang terlihat monoton tetapi mudah diikuti. Ruangan yang ada di Paris Van Java yaitu retail kuliner, retail *fashion*, bioskop, area duduk santai, plaza, dan area servis. Dengan adanya berbagai macam retail kuliner dan *fashion*, maka tercipta suasana yang interaktif antara pengunjung dan penjual.

2.3 Tinjauan Pusat Kuliner dan *Fashion*

2.3.1 Pengertian Pusat

Pusat menurut Poerdarminto, W.J.S (2003) yaitu pokok, pangkal, atau tempat dengan tingginya aktivitas sehingga menarik pengunjung untuk datang. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi III oleh Ebta Setiawan pusat adalah tempat yang berada di tengah, pokok pangkal (berbagai urusan, hal, dan sebagainya).

2.3.2 Pengertian Pusat Pengertian Pusat Kuliner dan *Fashion*

Dari pengertian pusat kuliner dan pusat *fashion* di atas, maka pusat

kuliner dan *fashion* sebagai wadah yang menampung segala aktivitas yang berkaitan dengan masakan dan transaksi jual beli makanan serta *fashion* yang bersifat interaktif untuk mendukung kegiatan di dalamnya melalui pengolahan tata ruang dalam dan luar dan bentuk massa bangunan.

2.3.3 Fungsi Pusat Kuliner dan *Fashion*

Fungsi pusat kuliner dan *fashion* yang bersifat interaktif yaitu mewadahi aktivitas rekreasi dan transaksi jual beli berupa kuliner dan *fashion* yang khas dari D.I.Yogyakarta. Menurut Warsita (2008), interaktif yaitu dua orang atau lebih melakukan interaksi yang mempengaruhi hubungan sebab akibat, saling aktif, dan terdapat timbal balik. Suasana interaktif dalam Pusat Kuliner dan *Fashion* menjelaskan fungsi antar ruang dan memperlihatkan ciri khas budaya dengan menerapkan pendekatan arsitektur kontemporer.

2.3.4 Jenis Kegiatan Pusat Kuliner dan *Fashion*

Pusat Kuliner dan *Fashion* mewadahi kegiatan belanja dan hiburan guna meningkatkan aspek ekonomi dan pariwisata yang berkelanjutan. Kegiatan yang akan diwadahi yaitu kuliner khas D.I.Yogyakarta diantaranya yaitu gudeg, soto Jogja, soto lenthok, bakmi Jogja, mie des, tengkleng gajah, sate klatak, sate kere, yangko, cenil, geplak, geblek, tempe benguk santen, tiwul, kicak, gatot, growol, jadah tempe, enting-enting jahe, dawet sambel, mangut lele, angkringan, kopi joss, teh sangrai, wedang ronde, dan wedang uwuh. Sedangkan *fashion* yang diwadahi yaitu batik khas Jogja, pakaian adat Jogja, serta kaos oblong yang biasanya digunakan sebagai oleh-oleh.