

BAB II

TINJAUAN UMUM

2.1. TINJAUAN KULINER

2.1.1. Definisi Kuliner

Kuliner berasal dari Bahasa Inggris *culinary* yang berarti “*everything that connected with cooking or kitchens*” atau yang bisa diartikan sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan masakan atau dapur termasuk kegiatan makan yang dilakukan setiap harinya tak terkecuali saat sedang berwisata. Seiring dengan perkembangan zaman, kegiatan wisata yang terus meningkat ini pun berimbas terhadap bidang kuliner, salah satunya adalah wisata kuliner.

Perkembangan wisata kuliner yang ada tidak hanya terjadi di Indonesia saja, melainkan di beberapa negara lainnya. Hal ini dapat dilihat dari total pengeluaran yang ada pada negara – negara yang ada di dunia, contohnya di Mexico, persentase pengeluaran biaya untuk wisata kuliner ini sendiri mencapai 25,5% sedangkan di San Fransisco menyentuh angka 28%. Di Indonesia sendiri, pengeluaran biaya untuk makanan dan minuman mencapai 10,96% diikuti pengeluaran untuk belanja sebesar 10,36%.

Menurut World Trade Organization (WTO), wisata sendiri memiliki arti suatu kegiatan berupa perjalanan ke luar daerah yang dilakukan oleh manusia yang bersifat sementara dan tidak lebih dari 1 tahun yang bertujuan untuk bersenang – senang, berbisnis, ataupun yang lainnya.

Menurut UU RI no 10 tahun 2009, wisata adalah suatu kegiatan berupa perjalanan yang dilakukan oleh sekelompok manusia maupun individu untuk mengunjungi suatu tempat tertentu dengan tujuan untuk berekreasi, mempelajari keunikan suatu daerah, melakukan pengembangan diri, dan lain sebagainya dalam kurun waktu yang singkat. Sehingga, wisata kuliner sendiri dapat diartikan sebagai suatu aktivitas perjalanan dalam kurun waktu tertentu dengan melakukan kegiatan berupa mengonsumsi masakan khas suatu daerah.

2.1.2. Sejarah Kuliner

2.1.2.1. Sejarah Kuliner di Indonesia

Kuliner Nusantara terkenal akan cita rasanya yang kuat dari beragam rempah – rempah yang dimasak dengan menggunakan teknik masak tertentu. Kuliner yang ada di Indonesia sekarang ini merupakan perpaduan dari beragam budaya yang ada di dunia termasuk budaya asing seperti India, Cina, Eropa, serta Timur Tengah.

Kebudayaan asing yang masuk ke Indonesia berawal dari berpindahnya jalur perdagangan antara Cina dengan India dari jalur darat ke jalur laut yang melewati selat Malaka pada awal abad Masehi sehingga terjadilah kontak antara Indonesia dengan Cina dan India. Pengaruh budaya kuliner India ke Indonesia terjadi pada awal abad ke-4 dimana masakan yang ada menggunakan bumbu – bumbu yang banyak menggunakan santan seperti kare dan gulai kambing khas Aceh dan Minangkabau. Sedangkan untuk budaya kuliner Cina sendiri mulai masuk ke Indonesia pada abad ke-7 dimana banyak makanan Indonesia yang diadaptasi dari makanan Cina itu sendiri seperti kwetiau, capcay, fuyunghai, dan lain – lain.

Perkembangan kuliner yang ada di Indonesia juga tak lepas dari pengaruh kolonial Belanda. Pengaruh Belanda ini sendiri terjadi sekitar abad ke-16, dimana pada selama masa penjajahan, kolonial Belanda secara tidak langsung memperkenalkan *waffle*, roti, keju, sampai *poffertjes* dan *pannenkoek* . Selain itu, terdapat pula beberapa makanan lain yang merupakan adopsi dari masakan Belanda seperti kroket, roti bakar, selat solo, bistik jawa, dan lain sebagainya.

2.1.2.2. Sejarah Kuliner di Solo, Jawa Tengah

Setiap kuliner khas yang ada pada suatu daerah memiliki suatu ciri khas tertentu yang membuatnya berbeda dari kuliner daerah yang lain, termasuk kuliner khas Solo yang ada di Jawa Tengah. Kuliner khas Solo, Jawa Tengah ini sendiri memiliki cita rasa yang cukup unik dimana kuliner yang ada cenderung lebih manis dibandingkan dengan kuliner khas daerah lainnya.

Menurut Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito selaku Guru Besar Ilmu Teknologi Pangan UGM (Universitas Gadjah Mada), kuliner khas yang ada di Solo, Jawa Tengah cenderung memiliki rasa yang lebih manis dikarenakan adanya kegiatan tanam paksa pada saat masa penjajahan. Hal ini dikarenakan pada masa kolonial tersebut, Bangsa Eropa memiliki keinginan untuk memanfaatkan Tanah Jawa yang ada dengan komoditas – komoditas pangan yang laku untuk pasar dunia. Komoditas - komoditas pangan itu sendiri antara lain gula, kina, kopi, dan teh.

Setelah melalui beberapa pengetesan di Tanah Jawa, Bangsa Eropa mendapatkan kesimpulan bahwa tanaman kopi lebih cocok ditanam di Jawa Timur karena mampu menghasilkan kualitas kopi yang lebih baik. Selain itu, Bangsa Eropa juga mendapat kesimpulan bahwa tanaman kina dan teh lebih cocok ditanam di Jawa Barat, sedangkan untuk tanaman tebu yang mampu menghasilkan gula lebih cocok untuk ditanam pada Kawasan Jawa Tengah.

Oleh karena itu, pada akhirnya kegiatan tanam paksa yang ada di Jawa Tengah mewajibkan para petani maupun pemilik kebun untuk menanam tebu. Hal ini menyebabkan produktivitas tebu yang diolah menjadi gula di Jawa Tengah sangat melimpah sehingga masyarakat yang ada di Jawa Tengah itu sendiri sangat mudah untuk mengakses gula dan pada akhirnya memanfaatkan gula tersebut sebagai salah satu bumbu utama dalam masakan dan menyebabkan kuliner khas Solo, Jawa Tengah memiliki rasa yang cenderung lebih manis.

2.1.3. Manfaat Kuliner

Dalam kesehariannya, kegiatan mengonsumsi makanan dilakukan untuk menghilangkan rasa lapar di perut. Namun, disisi lain, kegiatan mengonsumsi makanan memiliki beberapa fungsi penting lainnya, seperti :

1. Fungsi Kesehatan

Menurut Almatier S (2009) dalam bukunya berjudul Prinsip Dasar Ilmu Gizi, makanan dikelompokkan menjadi 3 fungsi kesehatan utama yaitu :

- a. Sumber Energi
Berguna untuk memberikan tenaga saat melakukan suatu aktivitas tertentu seperti bekerja, berolahraga, dan lain sebagainya
 - b. Sumber Zat Pembangun
Merupakan makanan yang berguna untuk pertumbuhan serta mengganti jaringan – jaringan tubuh yang telah rusak
 - c. Sumber Zat Pengatur
Bahan makanan yang berguna untuk mengatur semua fungsi tubuh serta melindungi tubuh dari penyakit.
2. Status Ekonomi
Pemilihan tempat makan yang dilakukan oleh individu maupun kelompok saat akan makan dapat menunjukkan status ekonomi individu / kelompok orang tersebut dimana saat memilih untuk makan di warung atau pinggir jalan, orang tersebut sering dikategorikan sebagai orang yang memiliki status ekonomi menengah kebawah. Sedangkan orang yang makan di *restaurant* atau hotel berbintang akan dikategorikan sebagai orang yang memiliki status ekonomi menengah keatas.
 3. Status Politik
Orang – orang yang tergabung dalam kegiatan politik seperti pejabat pemerintah akan menggelar acara makan – makan (gelar makan tradisional) dalam upayanya untuk mencari pendukung.
 4. Status Sosial
Pada beberapa kebudayaan suatu negara / daerah, peralatan makan yang digunakan pada saat makan mempengaruhi status sosial (peradaban Barat)
 5. Menunjukkan Budaya
Menurut Koentjaraningrat, 1998, makanan merupakan salah satu karakteristik budaya. Hal ini dapat dilihat dari cara memasak dan penyajiannya
 6. Menunjukkan Kepadatan Penduduk
Makanan yang dikonsumsi oleh negara yang maju serta memiliki tingkat perekonomiannya lebih baik tentu akan jauh lebih baik dan

bergizi daripada makanan yang dikonsumsi oleh negara yang padat dengan perekonomian yang rendah. Hal ini menyebabkan status gizi pada negara dengan tingkat perekonomian rendah tergolong buruk.

7. Menunjukkan Perubahan Zaman

Banyak beredarnya makanan instant yang ada di pasaran dapat menjadi bukti nyata adanya perubahan zaman yang terjadi.

2.1.4. Klasifikasi Makanan

2.1.4.1. Berdasarkan Waktu Makan

Klasifikasi makanan berdasarkan waktu makan dibagi menjadi :

1. Makan Berat

Makanan atau minuman yang dikonsumsi saat waktu makan (makan pagi, makan siang, makan malam). Makanan berat berupa lauk pauk dan sayuran.



Gambar 2. 1 Contoh Makanan Berat

Sumber : wowkren.com, food.detik.com, 2020

2. Makan Ringan

Merupakan makanan atau minuman yang dikonsumsi disela – sela waktu makan, biasanya merupakan produk olahan dan memiliki kalori yang lebih tinggi (snack – snack, keripik, dan lain sebagainya)



Gambar 2. 2 Contoh Makanan Ringan

Sumber : fimela.com, sajiansedap.com, 2020

2.1.4.2. Berdasarkan Tempat Makan

Klasifikasi makanan berdasarkan tempat makan dibagi menjadi :

1. Menggunakan Meja dan Kursi

Merupakan tipe tempat makan yang paling umum dijumpai dengan menggunakan meja dan kursi sebagai perabot pendukung aktivitas kuliner.



Gambar 2. 3 Meja Kursi Makan

Sumber : pxhere.com, 2020

2. Lesehan

Merupakan tipe tempat makan dengan duduk di lantai yang beralaskan tikar atau bantal.



Gambar 2. 4 Lesehan

Sumber : kown.co.id, 2020

3. Berdiri

Mengonsumsi makanan saat masih tengah berdiri. Biasanya dilakukan saat mengonsumsi makanan ringan atau *snack*.



Gambar 2. 5 Contoh Makan saat Berdiri

Sumber : foodtravelist.com, 2020

2.1.4.3. Berdasarkan Cara Penyajian

Klasifikasi makanan berdasarkan cara penyajian dibagi menjadi:

1. Menggunakan Piring

Makanan yang disajikan di piring.



Gambar 2. 6 Penggunaan Piring pada Makanan

Sumber : lifestyle.okezone.com, 2020

2. Menggunakan Sudi

Makanan yang disajikan dengan menggunakan daun pisang yang dijadikan sebagai alas atau pengganti piring.



Gambar 2. 7 Penggunaan Sudi pada Makanan

Sumber : anakjajan.com, 2020

3. Menggunakan Plastik atau Box Makanan

Makanan yang disajikan di plastik atau box makanan agar lebih mudah untuk dibawa.



Gambar 2. 8 Penggunaan Plastik dan Box Makanan

Sumber : kumparan.com, aliexpress.com, 2020

2.1.4.4. Berdasarkan Indera

Klasifikasi makanan berdasarkan indera dibagi menjadi:

1. Indera Penglihatan

Merupakan salah satu alat indera yang berfungsi untuk melihat. Alat indera tersebut adalah mata. Indera penglihatan akan memberikan visualisasi bentuk, wujud, tampak sampai warna pada makanan. Beberapa contoh sifat makanan berdasarkan indera penglihatan yaitu:

- a. Makanan yang pedas pada umumnya memiliki warna merah dikarenakan kandungan cabai yang ada di dalamnya



Gambar 2. 9 Makanan Pedas Berwarna Merah

Sumber :Traveloka.com, bagikaninfo.com , 2020

- b. Makanan yang berminyak pada umumnya akan terlihat pada bentuknya dimana minyak akan berada di atas dari suatu produk makanan tersebut



Gambar 2. 10 Makanan Berminyak

Sumber : sajiansedap.grid.id, idntimes.com, 2020

2. Indera Pengecap

Merupakan alat indera yang berfungsi untuk mengecap suatu masakan atau minuman sehingga mampu membedakan rasa dari masing – masing produk makanan maupun minuman tersebut. Alat indera yang berguna untuk mengecap yaitu lidah. Sifat makanan atau minuman berdasarkan indera pengecap terbagi menjadi :

- a. Makanan / Minuman Manis

Merupakan produk yang mengandung gula dalam jumlah yang cukup besar. Untuk makanan biasanya disajikan untuk keperluan

pencuci mulut berupa *dessert*, namun tidak menutup kemungkinan untuk hidangan lainnya.



Gambar 2. 11 Makanan / Minuman Manis

Sumber :lifestyle.kompas.com, magazine.job-like.com, 2020

b. Makanan Asin (Gurih)

Merupakan produk yang mengandung garam dalam jumlah yang lebih banyak apabila dibandingkan dengan bumbu yang lain. Untuk menciptakan rasa gurih pada umumnya menggunakan santan dalam pengolahannya



Gambar 2. 12 Makanan Asin (Gurih)

Sumber :Belitung.tribunnews.com, merdeka.com, 2020

c. Makanan / Minuman Asam

Merupakan produk yang mengandung asam dalam jumlah yang lebih banyak apabila dibandingkan dengan bumbu yang lain. Pada umumnya, produk makanan ini menggunakan cuka atau asam jawa dalam pengolahannya.



Gambar 2. 13 Makanan Asam

Sumber : kiosjuara.com, idntimes.com, 2020

d. Makanan / Minuman Pahit

Merupakan produk yang memiliki rasa pahit. Rasa pahit dapat berasal dari rasa bahan dasar makanan itu sendiri maupun dikarenakan pengolahan yang tidak benar (gosong).



Gambar 2. 14 Makanan Pahit

Sumber : sajiansedap.grid.id, calonpns.com, 2020

e. Makanan / Minuman Pedas

Merupakan produk yang memiliki rasa pedas sehingga membuat lidah terbakar. Rasa pedas pada umumnya berasal dari cabai yang digunakan saat pengolahan produk makanan itu sendiri.



Gambar 2. 15 Makanan Pedas

Sumber : resepkoki.id, selera.com, 2020

3. Indera Penciuman

Alat indera yang berfungsi sebagai indera penciuman yaitu hidung. Alat indera penciuman memiliki fungsi untuk membedakan aroma dari suatu produk makanan. Sifat makanan berdasarkan indera penciuman terbagi menjadi :

a. Beraroma Menyengat

Merupakan produk makanan yang bisa dikenali dikarenakan aromanya. Pada umumnya produk makanan ini merupakan makanan yang dalam pengolahannya memerlukan fermentasi seperti tapai, kacang natto, kimchi, dan lain sebagainya.



Gambar 2. 16 Makanan Beraroma Menyengat

Sumber : farah.id, merdeka.com, 2020

b. Beraroma Amis

Pada umumnya bau amis berasal dari makanan berupa seafood yang belum diolah atau sengaja disajikan secara mentah.



Gambar 2. 17 Makanan Beraroma Amis

Sumber : mommyasia.com, grid.id, 2020

c. Tidak Beraroma

Merupakan produk makanan yang langsung makan (tidak memerlukan pengolahan khusus) atau diolah tanpa adanya penambahan bumbu atau rempah – rempah sehingga tidak memiliki aroma khas tertentu.



Gambar 2. 18 Makanan Tidak Beraroma

Sumber : herworld.co.id, doktersehat.com, 2020

4. Indera Peraba

Merupakan alat indera yang berfungsi untuk menerima rangsangan (reseptor) sehingga mampu membedakan produk makanan maupun minuman berdasarkan tekstur, suhu, tekanan dan lain sebagainya. Alat indera peraba itu sendiri adalah kulit. Sifat makanan berdasarkan indera peraba terbagi menjadi :

a. Berdasarkan Tekstur

Produk berdasarkan tekstur dapat terbagi menjadi produk bertekstur keras dan produk bertekstur lunak



Gambar 2. 19 Makanan Bertekstur Keras dan Lunak

Sumber : sajiansedap.grid.id, kumparan.com, 2020

b. Berdasarkan Suhu

Produk makanan / minuman yang disajikan dapat berupa makanan / minuman yang panas maupun dingin



Gambar 2. 20 Makanan Bersuhu Panas dan Dingin

Sumber : doktersehat.com, bernas.id, 2020

5. Indra Pendengar

Merupakan alat indera yang berfungsi untuk mendengar suatu gelombang bunyi sehingga mampu membedakan suatu tekstur makanan saat makanan tersebut dihancurkan. Sifat makanan berdasarkan indera peraba terbagi menjadi :

a. Bertekstur Keras

Merupakan produk makanan yang saat dihancurkan akan menghasilkan suatu bunyi tertentu.



Gambar 2. 21 Makanan Bertekstur Keras

Sumber :sajiansedap.grid.id, merdeka.com, 2020

b. Bertekstur Lunak

Merupakan produk makanan yang saat dihancurkan tidak menghasilkan suatu bunyi tertentu.



Gambar 2. 22 Makanan Bertekstur Lunak

Sumber :liputan6.com, Kompas.com, 2020

2.1.5. Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata No. 28 Tahun 2015 tentang standar usaha pusat penjualan makanan, terdapat beberapa aspek yang wajib terpenuhi, yaitu :

Tabel 2. 1 Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan

NO	ASPEK	UNSUR	SUB UNSUR
1	Produk	Tempat	Luas ruangan sesuai dengan kebutuhan jenis tempat makan
			Memiliki sistem sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai standar
			Tersedia akses masuk dan keluar untuk masing – masing tempat makan
		Penanda Arah	Terdapat papan nama pusat penjualan makanan dengan tulisan yang terbaca dengan jelas dan mudah terlihat dengan pemasangan yang sesuai dengan ketentuan
			Terdapat penanda arah yang menunjukkan fasilitas makan dan minum yang jelas dan mudah terlihat
		Fasilitas Penunjang	Tersedia fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat
			Memiliki ketersediaan air bersih yang memenuhi persyaratan dan kapasitas yang dibutuhkan
			Ketersediaan listrik sesuai dengan kapasitas yang dibutuhkan
			Memiliki toilet yang bersih, terawat, dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita, termasuk penyandang disabilitas
			Memiliki tempat untuk sampah
			Memiliki ruang laktasi
			Ruang Makan dan Minum
		Tersedia meja dan kursi yang bersih dan terawat sesuai dengan jenis tempat makan	
		Tersedia sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik	

		Dapur / Pantry	Tersedia tempat untuk mengolah dan memasak makanan untuk masing – masing usaha masakan
			Tersedia APAR dan P3K
			Tersedia tempat untuk mencuci peralatan makan
			Tersedia sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik
			Tersedia tempat penyimpanan makanan yang mudah rusak
			Tersedia tempat untuk membuang sampah
2	Pelayanan	Pelaksanaan Prosedur Operasional Standar	Penyiapan kontrak sewa untuk tempat usaha makan
			Tersedia tempat penanganan keluhan
3	Pengelolaan	Organisasi	Memiliki struktur organisasi
			Terdapat peraturan perusahaan sesuai dengan peraturan perundang – undangan
			Terdapat rencana usaha yang lengkap
		Manajemen	Terdapat program kebersihan dan pemeliharaan fasilitas
			Terdapat TPS sampah, perlengkapan P3K, dan penanggulangan kebakaran
		Sumber Daya Manusia	Memiliki SDM yang terampil
			Melaksanakan evaluasi kinerja SDM
			Melaksanakan pemeriksaan Kesehatan untuk karyawan
		Sarana dan Prasarana	Memiliki ruang makan dan istirahat karyawan yang memadai
			Memiliki pengolahan air limbah, listrik / genset, instalasi air bersih yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang - undangan
			Memiliki akses khusus darurat dan tempat berkumpul saat terjadi bencana

Sumber : Peraturan Menteri Pariwisata No. 28 Tahun 2015

2.2. TINJAUAN OLEH – OLEH

2.2.1. Definisi Oleh – Oleh

Menurut Nurnitasari (2009), oleh – oleh merupakan sebuah benda yang merupakan ciri khas suatu daerah atau *event* tertentu, yang dibuat dengan tingkat kekreatifan yang tinggi agar dapat disukai oleh banyak orang. Sedangkan menurut Prakosa dan Cheon, oleh – oleh adalah benda yang diproduksi secara komersial dan dibeli oleh konsumen untuk dijadikan pengingat suatu pengalaman atau perjalanan tertentu yang sering dikaitkan dengan wisatawan atau *tourism* saat berwisata.

Oleh – oleh sendiri memiliki sebutan lain yaitu souvenir yang berarti sebuah benda yang memiliki ukuran relatif kecil, dan tidak mahal yang dibeli untuk digunakan sebagai hadiah ataupun disimpan sebagai kenang – kenangan atas suatu tempat atau *event* tertentu (“*Souvenir is something that usually small and inexpensive, that purchased to be given or kept as reminder of a place visited, an occasion, etc*”, *The Colling Cobuild Dictionary, 2009*). Sehingga oleh – oleh atau *souvenir* ini sendiri dapat diartikan sebagai sesuatu yang dibeli oleh seseorang saat berpergian atau berwisata untuk diberikan kepada orang lain sebagai kenang – kenangan.

2.2.2. Sejarah Oleh – Oleh

Seiring dengan perkembangan zaman, oleh – oleh atau yang biasa disebut sebagai *souvenir* dianggap sebagai salah satu pelengkap utama saat berwisata ke luar daerah. *Souvenir* sendiri berasal dari tradisi yang dilakukan oleh warga negara Eropa saat ada acara pernikahan. Pernikahan sendiri bagi warga negara Eropa dipercaya sebagai sebuah keberuntungan bagi kedua mempelai yang perlu dibagikan kepada orang lain (tamu yang datang) dengan memberikan *Bonbonniere*. *Bonbonniere* sendiri berasal dari Bahasa Perancis yang berarti sebuah kotak yang berisi hadiah yang diberikan oleh tuan rumah kepada tamu undangan yang datang pada saat acara – acara khusus yang diselenggarakan seperti acara pernikahan, acara pertunangan, acara pembaptisan, dan lain sebagainya.

Kotak yang digunakan sebagai *bonbonniere* sendiri merupakan kotak yang terbuat dari *crystal*. Sedangkan untuk hadiah yang ada di dalam

kotak tersebut biasanya berisi gula halus yang pada zaman dahulu dianggap sebagai simbol dari kedermawaan dan kekayaan. Seiring dengan perkembangan zaman, ditemukanlah *confetti* sebagai inovasi terbaru warga Eropa untuk dijadikan sebagai *souvenir*. *Confetti* ini sendiri merupakan almond yang dilapisi oleh gula sehingga memiliki rasa yang cukup manis. Selain itu, pengemasan *bonbonniere* juga ikut berubah dimana kotak yang terbuat dari kristal tersebut diganti dengan sebuah kain yang dianggap lebih elegan.

Tradisi warga Eropa mengenai *souvenir* ini sendiri pun pada akhirnya mulai berkembang dan meluas ke seluruh dunia pada abad ke – 19 dimana setiap negara menyesuaikan *souvenir* yang ada dengan simbol kesejahteraan dan kedermawaan masing – masing negara tersebut sehingga saat ini jenis *souvenir* yang ada sangat beranekaragam termasuk barang – barang yang berdaya tahan lama (*durable goods*), bukan hanya sekedar makanan saja.

2.2.3. Manfaat Oleh – Oleh

Oleh – oleh merupakan sesuatu yang dibeli oleh seseorang saat berpergian atau berwisata untuk diberikan kepada orang lain ataupun disimpan untuk diri sendiri. Oleh- oleh ini sendiri memiliki beberapa manfaat yang penting, antara lain :

1. Manfaat Oleh – Oleh Bagi Pembeli

Oleh – oleh yang dibeli oleh wisatawan dapat disimpan untuk diri sendiri untuk dijadikan sebagai pengingat atas suatu kegiatan berwisata atau event tertentu. Selain itu oleh – oleh juga dapat dibeli untuk diberikan kepada orang lain sebagai kenang – kenangan.

2. Manfaat Oleh – Oleh Bagi Produsen dan Penjual

Dengan dibutuhkannya produk *souvenir* oleh para wisatawan, mampu membuka peluang usaha bagi masyarakat yang ada terutama para pengrajin untuk menghasilkan suatu produk yang dapat dijual sebagai oleh – oleh. Selain itu baik pihak produsen maupun penjual juga bisa mendapatkan profit atau keuntungan dari hasil penjualan produk *souvenir* yang ada.

3. Manfaat Oleh – Oleh Bagi Daerah

Oleh – oleh merupakan suatu produk yang berasal dari suatu daerah tertentu dengan ciri khas daerah tersebut. Adanya penjualan oleh – oleh yang memiliki ciri khas tersebut, secara tidak langsung dapat membantu memperkenalkan maupun mempromosikan daerah tersebut serta produk khas dari daerah itu sendiri. Selain itu, dengan adanya penjualan oleh – oleh akan mampu membantu sektor perekonomian dengan meningkatkan pendapatan kas daerah tersebut.

2.2.4. Klasifikasi Oleh - Oleh

Menurut Fandy Tjiptono, oleh – oleh merupakan suatu produk atau barang yang mempunyai wujud fisik tertentu sehingga dapat dilihat, disentuh, dirasakan, disimpan, dan lain sebagainya. Produk atau barang tersebut sendiri terbagi menjadi beberapa jenis berdasarkan daya tahan produknya, yaitu :

1. Oleh – oleh berdaya tahan lama / *durable goods*

Merupakan produk atau barang yang dapat digunakan berkali – kali dalam jangka waktu yang cukup lama. Contoh produk berdaya tahan lama yaitu kerajinan. Menurut Suprpto (1985 : 16), kerajinan sendiri merupakan sebuah kegiatan dengan menggunakan keterampilan tangan yang dalam prosesnya dibuat dengan ide – ide yang indah dan murni sehingga mampu menghasilkan suatu produk atau barang yang berkualitas serta memiliki bentuk yang menarik dan indah.



Gambar 2. 23 Contoh Produk Berdaya Tahan Lama

Sumber : anekawisata.com, 2020

Kerajinan atau yang biasa disebut kriya ini sendiri dapat dibagi lagi menjadi 2 jenis berdasarkan fungsinya, yaitu :

a. Fungsi hias

Merupakan produk kerajinan yang dalam proses pembuatannya sangat mengutamakan keindahan. Produk ini biasanya hanya berguna untuk menunjang keindahan saat melihatnya. Contoh kerajinan dengan fungsi hias yaitu patung, lukisan, miniatur, dan lain sebagainya.



Gambar 2. 24 Contoh Produk Fungsi Hias

Sumber : tripadvisor.com, 2020

b. Fungsi pakai

Merupakan produk kerajinan yang dalam proses pembuatannya mengutamakan nilai fungsi kegunaan terlebih dahulu. Keindahan yang ada hanya digunakan sebagai nilai tambah agar produk yang dibuat semakin menarik. Contoh kerajinan dengan fungsi pakai antara lain baju, dompet, vas bunga, dan lain sebagainya.



Gambar 2. 25 Contoh Barang Kerajinan

Sumber : fakta.co.id, 2020

2. Produk tidak berdaya tahan lama (*non durable goods*)

Merupakan produk yang hanya dapat digunakan dalam sekali pemakaian saja. Produk akan habis setelah dikonsumsi dan umumnya tidak memiliki umur konsumsi yang lama. Contoh produk tidak berdaya tahan lama dapat berupa minuman dan makanan olahan seperti roti, serabi, bakpia, lumpia, dan lain sebagainya)



Gambar 2. 26 Contoh Produk Tidak Tahan Lama

Sumber :kaospolosjogja.com, 2020

Produk tidak tahan lama berupa makanan ini sendiri terbagi menjadi 4 jenis produk, yaitu :

a. Produk kering

Produk makanan kering berupa berbagai macam jenis keripik, kerupuk, peyek, seperti : keripik kentang, keripik tela, kerupuk ikan, kerupuk udang, peyek ikan, peyek kacang, kerak, emping, dan lain – lain.



Gambar 2. 27 Contoh Produk Kering

Sumber : shopee.co.id, 2020

b. Produk kue dan roti

Oleh – oleh berupa produk kue dan roti dapat berupa roti yang masih basah seperti roti tawar, roti mandarin maupun roti yang sudah dikeringkan dan diawetkan seperti bagelen, biskuit, dan lain sebagainya.



Gambar 2. 28 Contoh Produk Kue dan Roti

Sumber : shopee.co.id, 2020

c. Produk makanan olahan

Produk makanan atau masakan olahan dapat berupa makanan siap saji yang diolah, diawetkan, dan dikemas dalam tempat tertentu seperti kaleng untuk dijual kembali. Contoh produk ini dapat berupa ikan sarden kalengan, tuna kaleng, daging kaleng (ham, kornet), dan lain sebagainya.



Gambar 2. 29 Contoh Produk Makanan Olahan

Sumber : bisnis.tempo.co.id, 2020

d. Produk makanan ringan

Oleh – oleh berupa produk makanan ringan berupa makanan atau minuman yang tidak diawetkan atau dibekukan dalam kaleng sehingga memiliki umur konsumsi yang lebih pendek. Contoh produknya yaitu bakpia, serabi, lumpia, dan lain sebagainya.



Gambar 2. 30 Contoh Produk Makanan Ringan

Sumber : blog.tokowahab.com, 2020

2.2.5. Standar Pusat Oleh – Oleh

Dalam membangun sebuah Pusat Oleh – Oleh, terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan, antara lain :

Tabel 2. 2 Standar Pusat Oleh - Oleh

NO	ASPEK	UNSUR	SUB UNSUR
1	Sirkulasi	Lebar Jalur Kendaraan	Memiliki lebar jalan seluas minimal 3,5 meter
		Lebar Jalur Pejalan	Memiliki lebar jalur pejalan minimal 1,2 meter
2	Pelayanan	Pelaksanaan Prosedur Operasional Standar Organisasi	Tersedia tempat penanganan keluhan
			Memiliki struktur organisasi
3	Kelengkapan Bangunan	Produk	Menyediakan beragam jenis barang dagangan
		Transportasi	Memiliki sarana transportasi vertikal dan horizontal yang sesuai dengan standar bangunan
		Ruang Parkir	Menyediakan ruang parkir yang mampu memuat kendaraan seluruh pengunjung serta pengelola
		Signage	Memiliki papan informasi mengenai peletakan produk – produk, jalur evakuasi, tangga, entrance, dan lain - lain

Sumber : lemburkuning.com

2.3. TINJAUAN PUSAT KULINER DAN OLEH – OLEH DI KOTA SOLO

2.3.1. Definisi Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh di Kota Solo

2.3.3.3. Definisi Pusat

Menurut Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi III, kata pusat mempunyai arti pokok pangkal yang menjadi suatu pempuan dalam berbagai hal. Sedangkan menurut Poerwadarminta, pusat memiliki arti suatu inti maupun ruang utama yang menjadi tumpuan dan memiliki sifat yang mengumpulkan.

Dalam Bahasa Inggris, pusat memiliki arti *centre (British English)* / *center (American English)* yang dalam hal mengenai suatu bangunan berarti “*a facility providing a place for a particular activity or service*” yang dapat diartikan sebagai suatu fasilitas yang menyediakan tempat untuk suatu kegiatan atau layanan tertentu.

2.3.1.2. Definisi Pusat Kuliner

Pusat kuliner dapat diartikan sebagai suatu tempat yang menjadi pusat perkumpulan suatu kegiatan yang berhubungan dengan masakan. Pusat kuliner berisi kumpulan beberapa stand atau tempat makan yang dapat berasal dari banyak daerah dimana pengunjung yang datang dapat dengan bebas memilih masakan mana yang ingin dimakan.

Pada bangunan – bangunan komersial yang cukup besar seperti mall, pusat kuliner sering juga disebut sebagai foodcourt atau pujasera. Menurut Soetedja (2006), pujasera sendiri merupakan kepanjangan dari Pusat Jajanan Serba Ada dimana pada pujasera terdapat stand – stand makanan atau minuman yang sangat bervariasi sehingga pengunjung yang datang dapat membeli sesuai keinginannya.

2.3.3.3. Definisi Pusat Oleh – Oleh

Pusat oleh – oleh dapat diartikan sebagai suatu tempat yang menjadi pusat perkumpulan barang – barang khas daerah baik yang bersifat *durable* ataupun *non durable* untuk dijadikan sebagai kenang – kenangan atas suatu tempat atau *event* tertentu baik untuk disimpan pribadi maupun diberikan kepada orang lain.

2.3.1.4. Definisi Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh di Kota Solo

Dilihat dari definisi pusat kuliner dan pusat oleh – oleh yang ada diatas, pusat kuliner dan oleh – oleh yang ada di Kota Solo ini dapat diartikan sebagai suatu tempat yang mewadahi segala kegiatan yang berhubungan dengan makanan dan masakan serta aktivitas jual beli berbagai macam produk khas daerah baik berupa kerajinan maupun makanan untuk dijadikan sebagai kenang – kenangan.

Pusat kuliner dan oleh – oleh ini sendiri termasuk kedalam golongan bangunan komersial dengan fungsi lahan pariwisata yang selain mampu menunjang sektor ekonomi, juga dapat menunjang sektor kebudayaan serta sektor ekologi di Kota Solo itu sendiri dengan mewadahi segala kebutuhan wisatawan yang ada terkait kuliner dan oleh – oleh saat berwisata.

2.3.2. Manfaat Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh di Kota Solo

Manfaat dari bangunan Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh di Kota Solo adalah untuk mewadahi serta mempermudah akses seluruh kebutuhan wisatawan akan aktivitasnya membeli makanan dan oleh – oleh saat berkunjung di Kota Solo. Konsep *visual accessible* serta rekreatif dengan pendekatan arsitektur kontemporer sendiri diterapkan pada Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh di Kota Solo dengan tujuan agar bangunan ini mampu lebih menarik perhatian para wisatawan yang berkunjung di Kota Solo dengan memberikan tampilan visual yang menarik serta penataan yang menarik, agar wisatawan yang berkunjung mampu memenuhi kebutuhannya akan wisata kuliner dan oleh – oleh tanpa menghilangkan tujuan awal dari wisatawan itu sendiri yaitu berekreasi.

Dalam pembangunan pusat kuliner dan oleh – oleh, *visual accessible* yang dimaksud tidak hanya berarti kemudahan wisatawan dalam mencari bangunan pusat kuliner dan oleh – oleh ini saja melainkan juga kemudahan wisatawan dalam mencari produk makanan maupun cinderamata yang akan dibeli. Hal ini dilakukan dengan melakukan pengolahan ruang luar serta ruang dalam yang menarik dengan pendekatan arsitektur kontemporer serta penerapan teori *linkage* serta *figure ground* untuk lebih mendukung konsep yang ada.

2.3.3. Macam Produk di Pusat Kuliner dan Oleh – Oleh di Kota Solo

2.3.3.3. Ragam Kuliner

Masakan / makanan yang akan dijual pada pusat kuliner dan oleh – oleh berasal dari beberapa kota yang ada di sekitar Solo yang cukup terkenal diantara para wisatawan, antara lain :

1. Kuliner khas Solo



Gambar 2. 31 Daftar Kuliner Khas Solo

Sumber : Analisis Penulis

2. Kuliner khas Semarang



Gambar 2. 32 Daftar Kuliner Khas Semarang

Sumber : Analisis Penulis

3. Kuliner khas Kudus



Gambar 2. 33 Daftar Kuliner Khas Kudus

Sumber : Analisis Penulis

4. Kuliner khas Magelang



Gambar 2. 34 Daftar Kuliner Khas Magelang

Sumber : Analisis Penulis

5. Kuliner khas Yogyakarta



Gambar 2. 35 Daftar Kuliner Khas Yogyakarta

Sumber : Analisis Penulis

2.3.3.2. Ragam Oleh – Oleh Makanan

Oleh – oleh makanan yang akan dijual di pusat kuliner dan oleh – oleh di Kota Solo merupakan oleh – oleh makanan khas dari Kota Solo dan beberapa kota di sekitarnya yang cukup terkenal bagi para wisatawan seperti : kue mandarin, intip, serabi dari Solo ; bakpia pathok, geplak, yangko dari Yogyakarta ; dan berbagai macam makanan khas olahan lainnya.

2.3.3.3. Ragam Oleh – Oleh Kerajinan

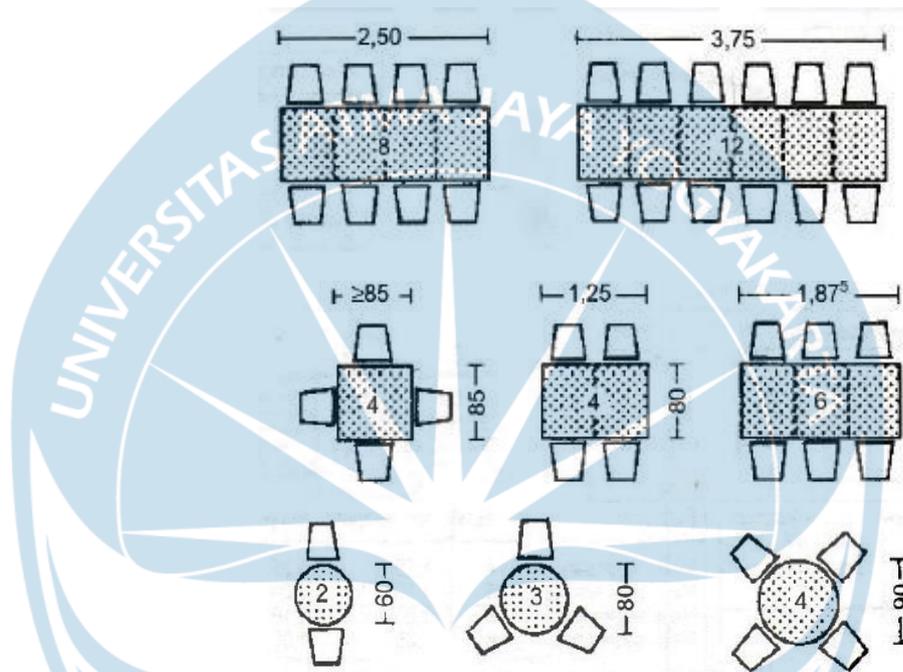
Oleh – oleh kerajinan yang akan dijual di pusat kuliner dan oleh – oleh di Kota Solo yaitu kerajinan serat alam (anyaman), kerajinan kulit, kerajinan tanah liat (gerabah, vas bunga, piring, dan lain – lain).

2.3.4. Standar Besaran Ruang Pusat Kuliner

2.3.4.1. Tempat Makan Pengunjung

1. Ukuran Meja Makan

Menurut Neufert, dalam bukunya yang berjudul *Data Arsitek* (Jilid 2, Edisi 33), agar seseorang dapat menyantap makanan dengan lahap, diperlukan meja dengan lebar ± 60 cm dengan jarak ditengah ± 20 cm sehingga ukuran lebar meja ± 80 cm.

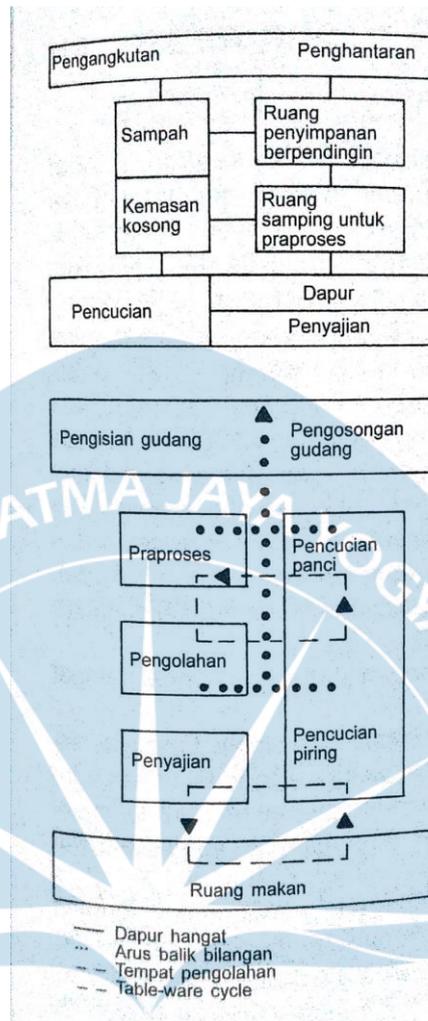


Gambar 2. 36 Standar Ukuran Meja Makan

Sumber : Neufert (2002). *Data Arsitek* Jilid 2 Edisi 33.
Jakarta : Erlangga

2. Layout Penataan Tempat Makan

Penataan meja dan kursi yang ada pada pusat kuliner cenderung sama dengan penataan meja dan kursi yang ada pada *restaurant*. Menurut Neufert, dalam bukunya yang berjudul *Data Arsitek* (Jilid 2, Edisi 33), jarak antara dinding dengan meja biasanya digunakan sebagai jalan kecil sehingga harus memiliki ukuran ≥ 100 cm

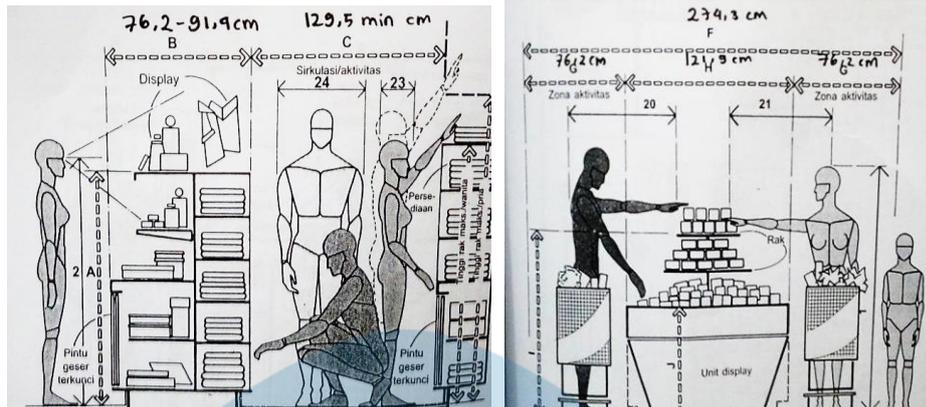


Gambar 2. 38 Layout Dapur

Sumber : Neufert (2002). Data Arsitek Jilid 2 Edisi 33.
 Jakarta : Erlangga

2.3.5. Standar Besaran Ruang Pusat Oleh - Oleh

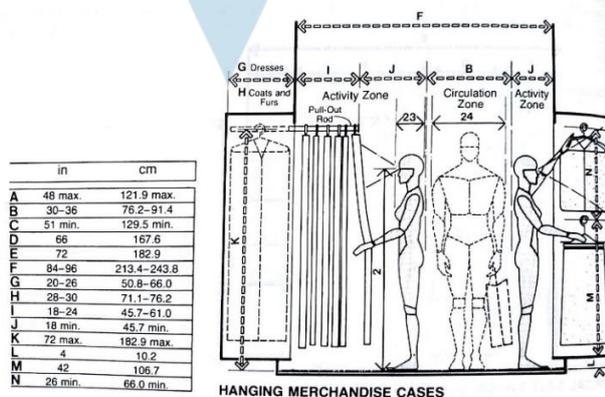
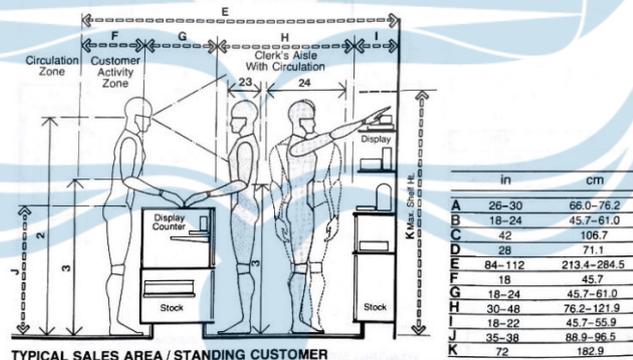
Tempat yang digunakan untuk menyimpan dan menata barang – barang atau produk oleh – oleh yang dijual adalah rak penyimpanan. Menurut Panero, J dan Zelnik, M (2003), dalam bukunya Dimensi Manusia dan Ruang Interior, terdapat standar ukuran dan standar jarak untuk penjualan barang atau makanan dimana jarak minimal antar rak display yaitu $\pm 129,5\text{cm}$ sedangkan untuk lebar rak sendiri $\pm 76,2\text{cm} - 91,4\text{cm}$. Sedangkan untuk rak display yang berbentuk bundar, diameternya berkisar $\pm 121,9\text{cm}$.



Gambar 2. 39 Standar Ukuran Rak Display I

Sumber: Panero, J., & Zelnik, M. (2003). Dimensi Manusia & Ruang Interior . Jakarta: Penerbit Erlangga

Selain itu, menurut data yang didapatkan dari buku Time Saver Standards For Building Types, terdapat pula rak display yang memiliki lebar $\pm 45,7\text{cm} - 61\text{cm}$. Sedangkan untuk display item yang digantung memiliki standar ukuran ketinggian maksimal $182,9\text{cm}$, activity zone minimal selebar $45,7\text{cm}$, dan circulation zone minimal selebar $76,2\text{cm} - 91,4\text{cm}$



Gambar 2. 40 Standar Ukuran Rak Display II

Sumber : Time Saver Standards For Building Types

2.4. STUDI PRESEDEN

2.4.1. Studi Preseden Pusat Kuliner

Paskal *Food Market*, Bandung

Pasar Hyper Square (Jl. Pasir Kaliki No. 25 -27, Bandung, Jawa Barat)



Gambar 2. 41 Paskal Food Market

Sumber : anekatempatwisata.com, 2020

Paskal *Food Market* adalah sebuah pusat kuliner yang berada di Paskal Hyper Square yang terletak di Jl. Pasir Kaliki, Bandung, Jawa Barat. Dalam sejarahnya, asal nama Paskal *Food Market* sendiri didapatkan dari hasil singkatan nama Pasir Kaliki itu sendiri. Paskal *Food Market* menampung lebih dari 50 *stand* / kios makanan khas nusantara, *Japanese food*, *Chinese food*, dan lain sebagainya yang disusun secara rapi dan sejajar dengan total menunya yang mencapai 1100 buah. Paskal *Food Market*, Bandung ini sendiri buka setiap harinya dari jam 10.00 – 23.30 WIB saat hari Senin sampai Jumat, dan pukul 10.00 – 00.30 WIB saat *weekend*.

Data Bangunan :

1. Konsep Bangunan

Paskal *Food Market* dibangun seperti dengan konsep seperti *food court* dengan menggunakan konsep semi terbuka (*semi outdoor*) lengkap dengan lampu hias warna kuning dengan tujuan agar mampu mendapatkan kesan seperti di *garden party* yang romantis. Konsep semi terbuka ini sendiripun digunakan agar bangunan tidak perlu menggunakan *Air Conditioner (AC)* sehingga mampu lebih menghemat energi.

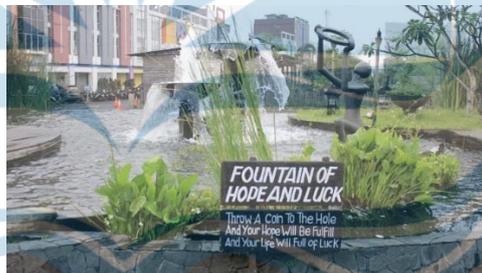


Gambar 2. 42 Konsep Semi Outdoor Paskal Food Market

Sumber : tempatwisatadibandung.info.com, 2020

2. *Point of View*

Salah satu point utama dari bangunan yang ada di Paskal *Food Market*, Bandung ini adalah adanya *Fountain of Hope and Luck*. *Fountain of Hope and Luck* ini sendiri merupakan suatu kolam air mancur lengkap dengan patung seorang laki – laki yang memegang cincin, menurut kebudayaan yang berkembang di Eropa, konon, kolam air mancur ini mampu memberikan keberuntungan bagi siapapun yang melempar koin ke kolam air mancur tersebut.



Gambar 2. 43 Fountain of Hope and Luck

Sumber : tripadvisor.com, 2020

Selain itu di dekat kolam air mancur, terdapat pula panggung yang digunakan untuk *live music* sehingga mampu memberikan hiburan tersendiri bagi pengunjung yang datang



Gambar 2. 44 Panggung *Live Music*

Sumber : tripadvisor.com, 2020

3. Bentuk Bangunan dan Layout Stand Makanan

Bentuk massa bangunan yang digunakan Paskal *Food Market* ini adalah linear lengkap dengan penataan *stand* / kios serta meja dan kursi yang disusun secara rapi memanjang.



Gambar 2. 45 Bentuk Bangunan Paskal Food Market

Sumber : dirgantaracarrental.com, 2020

4. Material

Material lantai yang digunakan pada Paskal *Food Market* ini adalah semen konkrit, sedangkan untuk dindingnya menggunakan batu ekspos sehingga lebih ramah lingkungan dan memberikan hawa dingin terutama untuk bangunan semi outdoor seperti Paskal *Food Market*.



Gambar 2. 46 Material Bangunan Paskal Food Market

Sumber : angkutkoper.com, 2020

5. Ketersediaan Ruang

Ruang – ruang yang ada di Paskal *Food Market*, Bandung antara lain:

- a. Stand makanan
- b. Meja dan kursi pengunjung

- c. Toilet
- d. Kasir
- e. Ruang Pengelola
- f. Gudang
- g. Pos Satpam

2.4.2. Studi Preseden Pusat Oleh – Oleh

The Keranjang, Bali

Jalan Raya Kuta No. 70 – 72, Badung, Bali

Jl. By Pass Ngurah Rai No.97, Badung, Bali



Gambar 2. 47 The Keranjang Bali

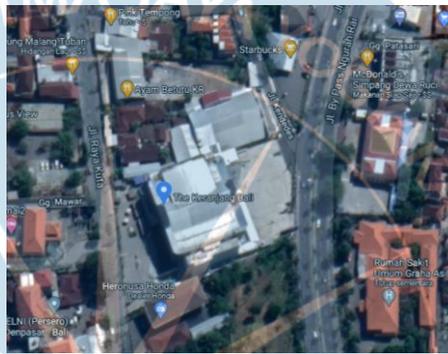
Sumber : thekeranjangbali.com, 2020

The Keranjang Bali merupakan sebuah pusat oleh – oleh baru yang didirikan di Bali. Bangunan ini memiliki ukuran yang cukup besar sehingga dapat diakses dari 2 jalan sekaligus yakni dari Jalan Raya Kuta No. 70 – 72, Badung, Bali serta Jl. By Pass Ngurah Rai No.97, Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Sebagai pusat oleh – oleh, The Keranjang menyediakan berbagai macam jenis oleh – oleh yang cukup lengkap seperti makanan dan minuman khas, *souvenir* dan pajangan, sampai barang – barang *fashion*. Selain sebagai pusat oleh – oleh, The Keranjang Bali juga dibangun sebagai tempat wisata karena menyediakan taman wisata, hiburan serta edukasi di dalamnya. The Keranjang beroperasi pada hari Senin – Kamis pukul 08.30 WITA – 23.00 WITA ; hari Jumat pukul 08.30 WITA – 24.00 WITA ; hari Sabtu pukul 08.00 WITA – 24.00 WITA ; dan hari Minggu pukul 08.00 WITA – 23.00 WITA.

Data Bangunan :

1. Lokasi

The Keranjang Bali memiliki lokasi yang dapat diakses dari 2 jalan sekaligus yaitu Jalan Raya Kuta dan Jalan By Pass Ngurah Rai. Jalan Raya Kuta ini sendiri merupakan salah satu jalan utama yang terkenal di Bali sebagai pusat *tourism*. Sedangkan Jalan By Pass Ngurah Rai sendiri merupakan sebuah jalan raya yang menjadi jalur utama untuk menuju Pantai Kuta dan Bandara Ngurah Rai, Bali sehingga sering dilalui oleh para wisatawan.



Gambar 2. 48 Lokasi The Keranjang Bali

Sumber : Google Maps, 2020

2. Konsep Bangunan

The Keranjang Bali dibangun dengan konsep memasukkan semua yang ada di Bali ke dalam satu keranjang. Keranjang yang dimaksud pada konsep tersebut adalah bangunan itu sendiri yang memang sengaja dibentuk seperti keranjang raksasa. Konsep ini berarti semua hal yang ada di Bali mulai dari oleh – oleh, makanan, minuman, fashion, taman wisata, hiburan, sampai edukasi semuanya tersedia pada bangunan ini.



Gambar 2. 49 Konsep Bangunan The Keranjang Bali

Sumber : travelspromo.com, 2020

3. *Point of View*

Poin utama pada The Keranjang Bali terletak pada bentuk massa bangunan itu sendiri yang menyerupai keranjang raksasa. Bentuk bangunan ini banyak menarik perhatian pengunjung untuk dijadikan sebagai spot berfoto. Selain itu, pada lantai 4 (teratas) The Keranjang ini sendiri juga terdapat *Sky Park* yang menyajikan suasana kehidupan sehari – hari penduduk yang ada di Bali lengkap dengan berbagai macam spot foto yang menarik. *Sky Park* pada The Keranjang ini sendiri merupakan *Sky Park Indoor* pertama yang ada di Bali.



Gambar 2. 50 Sky Park di The Keranjang Bali

Sumber : travel.kompas.com, 2020

4. Bentuk Bangunan

Bentuk desain massa bangunan yang digunakan pada The Keranjang Bali ini menggunakan konsep *tangible* metafora dengan keranjang sebagai objeknya. Sehingga bentuk massa bangunan The Keranjang Bali menyerupai keranjang yang sesungguhnya.



Gambar 2. 51 Bentuk Bangunan The Keranjang Bali

Sumber : ngadem.com, 2020

5. Interior Bangunan

Bagian interior pusat oleh – oleh The Keranjang Bali disusun semenarik mungkin dengan menggunakan bentuk – bentuk rak display yang sesuai dengan produk yang dijual sehingga mampu lebih menarik perhatian pengunjung yang ada.



Gambar 2. 52 Interior Pusat Oleh - Oleh di The Keranjang Bali

Sumber : arsitag.com, 2020

6. Layout Rak Display

Penataan rak – rak display yang ada di The Keranjang Bali dikelompokkan sesuai dengan jenis item / produk yang dijualnya sehingga tidak tercampur satu dengan yang lainnya.



Gambar 2. 53 Penataan Rak Display

Sumber : travel.detik.com, arsitag.com

7. Ketersediaan Ruang

Ruang – ruang yang ditawarkan di The Keranjang, Bali antara lain :

- a. Pusat Oleh – Oleh
- b. Sky Park

- c. Restaurant
- d. Café
- e. Galeri dan Kelas Batik
- f. Ruang Spa
- g. Ruang Teater
- h. Ruang Kelas Meracik Jamu
- i. Toilet

