

PEMBANGUNAN FASILITAS PUSAT JAJANAN TRADISIONAL BALI SEBAGAI UPAYA MEMPERTAHANKAN BUDAYA DI ERA GLOBALISASI

Ni Wayan Wahyu Diah Gangga Devi¹, Ni Luh Putu Cahya Dewi², Ni Made Nopiyanti³, Tiara Carina, S.Psi., M.M⁴

^{1 2 3 4} Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mahasaraswati Denpasar,
Indonesia

Diahgangga453@gmail.com

Abstrak

Kebudayaan dan masyarakat ibarat dua sisi mata uang, satu sama lain tidak dapat dipisahkan. Gaya kuliner tradisional dari Indonesia mencerminkan budaya dan tradisi nusantara dan memainkan peran penting dalam budaya nasional negara secara keseluruhan. Seiring dengan perkembangan zaman di era globalisasi ini keberadaan makanan tradisional semakin berkurang. Sebagai upaya dalam menyikapi hal tersebut diperlukan adanya suatu tindakan untuk melestarikan makanan asli Indonesia, khususnya jenis jajanan pasar dan makanan tradisional. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kualitatif dengan teknik pengumpulan data studi pustaka. Dari penelitian yang dilaksanakan maka dapat kami simpulkan dengan membangun pusat fasilitas jajanan tradisional Bali mempertahankan dan melestarikan budaya Bali dalam bidang makanan terutama di kalangan anak muda.

Kata kunci: pusat jajanan, tradisional, budaya.

Pendahuluan

Kebudayaan dan masyarakat adalah ibarat dua sisi mata uang, satu sama lain tidak dapat dipisahkan. Seluruh budaya asli yang ada di setiap daerah Indonesia dikenal sebagai budaya Indonesia. Setiap zaman telah terjadi perubahan-perubahan dalam budaya Indonesia, yang disebabkan oleh orang-orang yang sungguh-sungguh menginginkan perubahan itu dan oleh perubahan budaya itu sendiri. Perubahan terkait komponen budaya Indonesia disebabkan karena adanya arus globalisasi di Indonesia, hal ini terjadi cukup cepat. Budaya nasional yang merupakan perwujudan dari budaya lokal dan hadir di setiap daerah dari Sabang sampai Merauke, tak terhindarkan dipengaruhi oleh globalisasi (Tobroni, 2012: 123).

Gaya kuliner tradisional dari Indonesia mencerminkan budaya dan tradisi nusantara dan memainkan peran penting dalam budaya nasional negara secara keseluruhan. Sebagian besar makanan Indonesia dibumbui dengan berbagai macam rempah-rempah asli Indonesia. Metode memasak kemudian digunakan sesuai dengan bahan dan kebiasaan serta tradisi setempat. Saat ini banyak wisatawan lokal maupun mancanegara yang menikmati kuliner khas Indonesia yang mulai mendapat pengakuan dunia. Potensi pariwisata Indonesia yang baru mulai berkembang dapat dimajukan dan didukung oleh hal tersebut.

Masakan tradisional Indonesia dapat dibagi menjadi dua kelompok utama: makanan berat dan makanan ringan. Nasi dan lauk pauk merupakan contoh makanan yang termasuk dalam kategori makanan berat. Dengan banyaknya restoran yang menawarkan berbagai menu masakan berat seperti babi guling, nasi goreng, nasi kuning, dan sebagainya. Penyebaran dan pelestarian budaya tradisional Indonesia melalui seni kuliner dinilai cukup baik. Sedangkan jajanan pasar, cemilan dan makanan penutup seperti kue kering, kue basah, dan lain sebagainya termasuk dalam kategori makanan ringan, namun pendistribusian dan pengawetannya dianggap kurang dan membutuhkan perhatian lebih dari masyarakat karena pedagang jajanan pasar ini beroperasi dari warung kecil, gerobak, atau pedagang kaki lima.

Keberadaan penjual jajanan pasar atau pedagang kaki lima yang menggunakan gerobak keliling semakin tergusur seiring dengan perkembangan zaman di era globalisasi ini. Orang menjadi lebih sadar akan dunia luar berkat kemampuan media untuk mengumpulkan informasi dengan cepat dan efisien dari berbagai sumber, yang pada gilirannya memengaruhi cara hidup manusia saat ini. Sektor jajanan pasar tentu terancam akibat pergeseran norma budaya yang menganggap makan jajanan nontradisional lebih modern daripada menikmati jajanan tradisional Indonesia.

Dalam masyarakat Indonesia, fenomena ini sering terlihat di wilayah metropolitan di mana media, informasi, dan gaya hidup telah berkembang lebih pesat daripada di daerah pinggiran kota bahkan pedesaan. Hal ini semakin didukung oleh fakta bahwa banyak hidangan non-tradisional seperti

wafel, pancake, muffin, cookies, cupcakes, dimsum, cake, dan lain sebagainya lebih populer daripada makanan tradisional.

Sebagai upaya dalam menyikapi hal tersebut diperlukan adanya suatu tindakan untuk melestarikan makanan asli Indonesia, khususnya jenis jajanan pasar dan makanan tradisional. Selain dari kegiatan promosi dan publikasi mengenai jajanan tradisional itu sendiri, aspek kebersihan dan kelayakan tempat berjualan bagi para pedagang perlu diperhatikan, serta termasuk ke dalam poin-poin untuk memperkuat publikasi jajanan tradisional. Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, masyarakat lebih nyaman dan merasa aman jika jajanan yang dibelinya terlihat bersih daripada yang tidak bersih.

Metode

Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data yaitu studi pustaka, dimana penulis menelaah beberapa sumber pustaka sebagai referensi dalam penulisan ini.

Hasil dan Pembahasan

Hasil studi yang diperoleh selama studi perancangan Pusat Jajanan Tradisional di wilayah Bali ini sebagai berikut:

□ Lokasi

Lokasi yang kami pilih dalam pembangunan pusat jajanan tradisional di wilayah Bali yaitu Sukawati, Gianyar, lebih tepatnya di dekat pasar seni Sukawati. Kami nanti akan membangun sebuah ruko yang mengikuti tren yaitu bergaya tradisional tetapi dengan nuansa minimalis dan memiliki estetika. Alasan kami memilih tempat tersebut karena lokasinya berada di jalan utama dan banyak turis yang berlibur di sana, selain itu kami bisa memperkenalkan jajanan tradisional daerah Bali kepada para pengunjung atau turis yang lewat.

□ Target Pengunjung

Berdasarkan usia, pembeli dalam Pusat Jajanan Tradisional di wilayah Bali dapat digolongkan menjadi : Anak-anak (+ 5 - 15 tahun) Anak-anak biasanya cenderung untuk susah diatur dan banyak bergerak, sehingga atmosfer yang ditimbulkan biasanya dinamis dan gaduh. Jumlah anak-anak yang menggunakan fasilitas ini berkisar 15% dari jumlah maksimum kapasitas pengguna. Lalu ada remaja (+ 15 tahun - 30 tahun) Remaja biasanya cenderung masih labil, sehingga atmosfer yang ditimbulkan biasanya dinamis dan ramai. Jumlah remaja yang menggunakan fasilitas ini berkisar 40% dari jumlah maksimum kapasitas pengguna. Selanjutnya dewasa (+ 30 - 60 tahun) Dewasa biasanya cenderung sudah lebih stabil, sehingga atmosfer yang ditimbulkan lebih teratur, tenang, dan lebih mengutamakan kenyamanan. Jumlah orang dewasa yang menggunakan fasilitas ini berkisar 70% dari jumlah maksimum kapasitas pengguna.

Dalam kegiatan promosi, nanti selain membuka toko *offline* kami juga akan melakukan penjualan melalui media *social* seperti, *Instagram*, *facebook*, dan lainnya, kami juga nantinya akan *open* untuk *resseler*, jadi untuk *resseler* nanti kami akan berikan harga khusus sehingga mereka bisa menjual kembali jajanan yang diambil dari toko kami.

□ Jenis Makanan

Jenis jajan tradisional yang akan disediakan terdiri dari banyak jenis jajanan, seperti misalnya pisang goreng/godoh, klepon, getuk lendri, sumping, kue putu, lemper, jaja besbes, dadar gulung, jaja injin, jaja bendu, jaja laklak, jaja lukis, pisang rai, jagung urap, cerorot, dan masih banyak lagi.

Selain itu kami juga akan memberikan sedikit inovasi terhadap jajanan tersebut agar para pembeli menjadi lebih tertarik terhadap jajanan yang kami sediakan, seperti pada pisang goreng/godoh kami akan memberikan topping susu kental manis, keju dan coklat

parut. Lalu pada klepon untuk gula dalamnya selain berisi gula aren kami juga akan menyediakan klepon dengan dalaman keju susu dan coklat leleh. Pada dadar gulung kami juga akan menyediakan dadar gulung dengan dalaman sama seperti klepon yaitu keju susu dan coklat leleh. Dan masih banyak inovasi lainnya.

Selain menyediakan makanan kami juga akan menyediakan minuman sebagai pelengkap makanan, seperti cendol, es campur, es dawet, es gula, es jeruk, es teh, dan masih banyak yang lainnya.



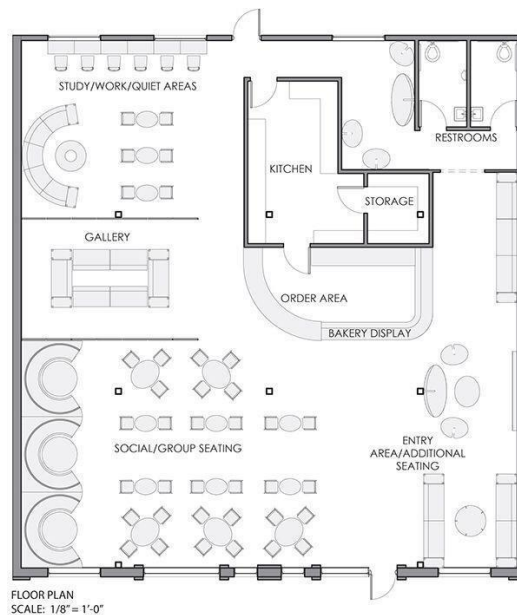
Gambar 1. Beraneka jajanan bali.

□ *Façade dan Layout Bangunan*

Bentuk bangunan saat ini kontemporer dengan khas minimalis dan *modern*, dengan sudut persegi di satu sisi dan ujung tajam di sisi lainnya. Dibandingkan dengan bangunan lain berupa pertokoan dan pemukiman, bangunan yang satu ini memiliki identitas yang khas. Pusat Jajanan Tradisional ini bisa mendapatkan keuntungan dari desain ini dengan terlihat dari Jalan Sukawati dan menarik pendatang baru ke pasar seni Sukawati untuk berkunjung ke sana.

Bangunan Pusat Jajanan Tradisional memiliki 2 tingkat dan luas total +5579m³, bersama dengan tempat parkir dan area untuk bersantap di *indoor* dan di *outdoor*. Selain itu untuk makanan kami memakai konsep *buffet*. Ruang informasi gedung, ruang personal untuk menyimpan stan makanan ringan, restoran, area ruang

makan, dan area pajangan sementara semuanya terletak di lantai pertama. Ruang makan juga berfungsi sebagai museum permanen di mana orang dapat belajar tentang masakan masa lalu dan memanfaatkannya untuk melestarikannya. Fungsi museum kini telah berkembang. Untuk personil manajemen, ruang konferensi, dan area restoran terletak di lantai dua . daerah ruang makan, area pengenalan, area bersantai, dan warung jajan semuanya telah diperlakukan secara khusus.



Gambar 2. tata letak bangunan.

Kesimpulan

Pada zaman ini, masyarakat Bali masih berkurang rasa percaya diri akan budayanya sendiri dikarenakan terlalu banyak meniru pola hidup bangsa asing dan terkadang menjadi lebih bangga akan budaya asing yang dianutnya. Beberapa pola pikir seperti 'tradisi lama sudah tidak jaman' ada baiknya diubah menjadi pola pikir 'tradisi lama harus dipertahankan dan dilestarikan' dan itu semua berasal dari dalam diri sendiri.

Di kota Gianyar sendiri terutama di daerah Sukawati penjual jajanan tradisional Bali hampir sudah tidak ditemukan dan sebagian besar orang

orang menjual jajanan modern, maka dari itu kami memulai inovasi ini untuk mempertahankan budaya Bali terutama dalam bidang makanan.

Dari penelitian yang dilaksanakan maka dapat kami simpulkan untuk membangun pusat fasilitas jajanan tradisional Bali ini diperlukan *survey* yang benar-benar cocok dengan lingkungan di sekitar sehingga nantinya tidak akan ada bentrok dengan lingkungan sekitar, selain itu untuk makanannya sendiri kami akan menyesuaikan dengan lidah pembeli. Selain itu, diperlukan *promosi* yang bisa menarik perhatian pembeli dan mengajak mereka untuk menjadi *resseler*, sebagai upaya untuk mempertahankan dan melestarikan budaya Bali dalam bidang makanan terutama di kalangan anak muda.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu dari awal hingga selesainya penelitian ini. Terima kasih kami ucapkan kepada Dosen Pembimbing yaitu Ibu Tiara Carina, S.Psi., M.M. yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan karya ilmiah ini, dan juga tidak lupa kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para pedagang pasar Sukawati, Gianyar yang telah membantu memberikan informasi mengenai pasar Sukawati. Semoga, melalui karya ini bisa bermanfaat untuk masyarakat.

Daftar Pustaka

- Nahak, H. M. 2019. Upaya Melestarikan Budaya Indonesia Di Era Globalisasi. *Jurnal Sosiologi Nusantara*. 5(1), 65-76.
- Rinovia, R. L. 2018. Pelestarian Likak Likuk Sebagai Jajanan Tradisional Masyarakat Magetan Jawa Timur. *Doctoral Dissertation*. Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM). Yogyakarta.
- Sukerti, N. W., Marsiti, C. I., & Suriani, N. M. 2016. Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 5(1).

Tobroni. 2012. Relasi Kemanusiaan dalam Keberagaman (Mengembangkan Etika Sosial Melalui Pendidikan). Bandung. Karya Putra Darwati.