

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Tinjauan Umum**

##### **2.1.1 Pengertian Tempat Makan Menurut Para Ahli**

Menurut Philip Kotler (*Marketing*), tempat makan sebagai fasilitas komersial yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi. Tempat makan juga memiliki kemampuan untuk menciptakan pengalaman konsumsi yang unik melalui suasana, pelayanan dan kualitas makanan yang ditawarkan.

Menurut J. Peter P. Szuchman (*Hospitality Management*), tempat makan adalah bagian dari industri perhotelan yang berfungsi untuk menyediakan makanan dan minuman kepada konsumen, baik untuk dinikmati di tempat maupun untuk dibawa pulang. Selain itu, tempat makan juga dapat berperan dalam mempromosikan budaya lokal dan kuliner.

Menurut Lashley dan Morrison (*Service Management*), tempat makan sebagai bisnis yang menggabungkan elemen layanan, produk, dan lingkungan untuk memberikan nilai kepada pelanggan. Tempat makan harus mempertimbangkan kualitas makanan, keramahan layanan dan kenyamanan lingkungan supaya dapat mencapai kepuasan pelanggan.

Menurut Suryanto (Sosiologi), tempat makan adalah ruang sosial dimana orang dapat berinteraksi satu sama lain saat mereka makan bersama. Tempat makan tidak hanya membantu kebutuhan fisik mereka, tetapi juga berfungsi sebagai tempat interaksi sosial dan membangun jaringan sosial.

Menurut James Beard (Makanan dan Minuman), tempat makan sebagai tempat dimana seni kuliner dapat disampaikan dan dinikmati. Tempat makan adalah tempat dimana inovasi dan keahlian masak ditampilkan melalui penyajian makanan yang lezat dan estetis.

Menurut Marsum (2016), rumah makan atau restoran adalah tempat atau bangunan komersial yang dapat memberikan pelayanan yang baik kepada pengunjung yang datang, baik dalam makanan maupun minuman. Memiliki tujuan operasional restoran untuk mencari keuntungan dan membuat kepuasan bagi para pengunjung. Restoran terdapat proses pembuatan, penyimpanan sehingga dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk menyajikan makan dan minum kepada pengunjung. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 11 Tahun 2014, usaha rumah makan atau restoran adalah usaha yang menyediakan jasa makanan dan minuman beserta perlengkapan yang digunakan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian.

### **2.1.2 Jenis Restoran**

Berdasarkan makanan dan minuman serta sistem penyajiannya, restoran dibedakan menjadi beberapa jenis, sebagai berikut:

1. *A'la carte restaurant* adalah restoran ini memiliki menu lengkap dan tidak memiliki aturan bebas atau mengikat.
2. *Table d'hotel* adalah restoran yang biasanya berhubungan erat dengan hotel, dan menu lengkap yang disajikan berurutan dari pembuka hingga penutup.

3. *Coffee Shop* adalah tempat makan dan minum yang menawarkan suasana santai tanpa aturanketat dan biasanya menawarkan racikan kopi sebagai menu spesial di luar makanan kecil atau makanan siap saji.
4. *Cafeteria* adalah tempat makan dan minum yang terbatas yang menawarkan roti atau sandwich serta minuman ringan yang tidak beralkohol.
5. *Canteen* adalah merupakan tempat makan dan minum dengan berbagai makanan instan yang terjangkau.
6. *Continental restaurant* adalah restoran yang membiarkan pelanggannya bebas memilih bahkan mengiris makanan mereka sendiri.
7. *Carvery* adalah restoran biasanya terdapat di motel kecil yang menawarkan makanan dan minuman sederhana.
8. *Discotheque* adalah tempat makan dan minum yang daya tariknya adalah suasana penuh music dan menyediakan makanan dan minuman cepat saji.
9. *Fish and chip shop* adalah restoran yang menyajikan menu utama atau snack berupa olahan ikan.
10. *Girll room* adalah restoran yang menawarkan masakan panggang atau barbeque sebagai pilihan utamanya.
11. *Intavern* adalah restoran kecil yang berada di kota kecil biasanya menyediakan makanan cepat saji dan kopi.
12. *Pizzeria* adalah restoran yang menawarkan pizza dan pasta sebagai hidangan utamanya.
13. *Creeperie* adalah restoran yang menyajikan menu *creeps* dan manisan.
14. *Pub* adalah restoran yang menjual minuman beralkohol.

15. *Café* adalah tempat untuk makan dan minuman dengan menyajikan makanan cepat saji dan suasana yang santai.
16. *Speciality restaurant* adalah tempat makan dan minum ini biasanya memiliki menu masakan yang disajikan biasanya memiliki tema khusus yang memiliki citarasa yang khas dari restoran lain.
17. *Terrace restaurant* adalah tempat makan dan minuman ini biasanya terletak di luar ruangan dan biasanya terhubung ke fasilitas hotel.
18. *Gourmet restaurant* adalah tempat makan dan minum yang biasanya digunakan oleh orang-orang yang sangat mengerti akan citarasa, sehingga banyak menyediakan makanan lezat dengan pelayanan yang luar biasa dan harga yang mahal.
19. *Family restaurant* adalah restoran sederhana untuk makan dan minum bersama keluarga atau rombongan dengan harga terjangkau di lingkungan yang nyaman dan tenang.
20. *Main dining room* adalah restoran yang biasanya ada di hotel, dimana makanan disajikan secara resmi, layanan dilakukan dalam gaya perancis atau rusia, dan orang-orang yang datang pada umumnya mengenakan pakaian resmi formal.

### **2.1.3 Peraturan Pemerintah**

#### **2.1.3.1 Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif**

#### **PERATURAN MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF REPUBLIK INDONESIA NOMOR 11 TAHUN 2014 TENTANG STANDAR USAHA RESTORAN**

Usaha Pariwisata adalah kegiatan yang menyediakan barang dan/atau jasa untuk memenuhi kebutuhan wisatawan, termasuk Usaha Restoran, yaitu penyedia jasa makanan dan minuman dengan peralatan dan perlengkapan di tempat tetap untuk tujuan keuntungan. Standar Usaha Restoran mencakup kualifikasi dan klasifikasi yang meliputi aspek produk, pelayanan, dan pengelolaan, sementara Sertifikasi Usaha Restoran adalah proses pemberian sertifikat untuk meningkatkan mutu melalui audit pemenuhan standar tersebut.

#### **2.1.3.2 Peraturan Menteri Kesehatan**

##### **PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN**

Rumah Makan dan Restoran adalah tempat usaha komersial yang menyediakan makanan dan minuman untuk umum di lokasi usahanya, dengan Restoran dilengkapi fasilitas permanen untuk pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan. Hygiene sanitasi makanan mencakup pengendalian faktor makanan, personel, tempat, dan perlengkapannya guna mencegah penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan hygiene sanitasi mencakup ketentuan teknis terhadap produk, personel, dan perlengkapan, meliputi aspek bakteriologis, kimia, dan fisik. Fasilitas sanitasi mencakup sarana seperti air bersih, pengelolaan limbah, alat kebersihan, dan perlindungan dari hama untuk menjaga kualitas lingkungan dan kesehatan.

## 2.1.4 Data Penduduk

### 2.1.4.1 Data Penduduk di Provinsi Banten 2020-2024

Kabupaten/Kota	2020	2021	2022	2023	2024
Kab. Pandeglang	1.272,67	1.284,64	1.298,85	1.312,77	1.325,95
Kab. Lebak	1.386,79	1.400,63	1.417,35	1.433,70	1.449,21
Kab. Tangerang	3.245,62	3.279,71	3.321,65	3.362,61	3.400,49
Kab. Serang	1.622,63	1.640,11	1.661,37	1.682,13	1.701,80
Kota Tangerang	1.895,49	1.912,03	1.931,64	1.950,58	1.963,97
Kota Cilegon	434,90	439,48	445,06	450,51	455,62
Kota Serang	692,10	700,95	712,41	723,79	734,87

**Tabel 2. 1 Tabel Data Penduduk**

(Sumber: Badan Pusat Statistik dan Kementrian Dalam Negeri)

Tabel tersebut menampilkan tren pertumbuhan penduduk di Provinsi Banten selama periode 2020–2024. Secara umum, seluruh wilayah seperti Kabupaten Pandeglang, Kabupaten Lebak, hingga Kota Tangerang mengalami peningkatan jumlah penduduk setiap tahunnya. Sebagai contoh, penduduk Kabupaten Pandeglang bertambah dari 1.270.527 jiwa pada tahun 2020 menjadi sekitar 1.325.295 jiwa pada tahun 2024. Informasi ini penting sebagai dasar dalam perencanaan kota, distribusi sumber daya, dan pembangunan infrastruktur untuk menghadapi pertumbuhan populasi yang terus berlanjut.

### 2.1.4.2 Data Rumah Makan di Kota Tangerang Selatan

Kecamatan	2019	2020	2021
Kec. Seru	6	6	6
Kec. Serpong	22	19	33
Kec. Pamulang	27	27	27
Kec. Ciputat	1	1	4
Kec. Ciputat Timur	6	4	6
Kec. Pondok Aren	15	12	18
Kec. Serpong Utara	17	18	18
Kota Tangerang Selatan	94	87	112

**Tabel 2. 2 Tabel Data Rumah Makan**

(Sumber: Dinas Pariwisata Kota Tangerang Selatan)

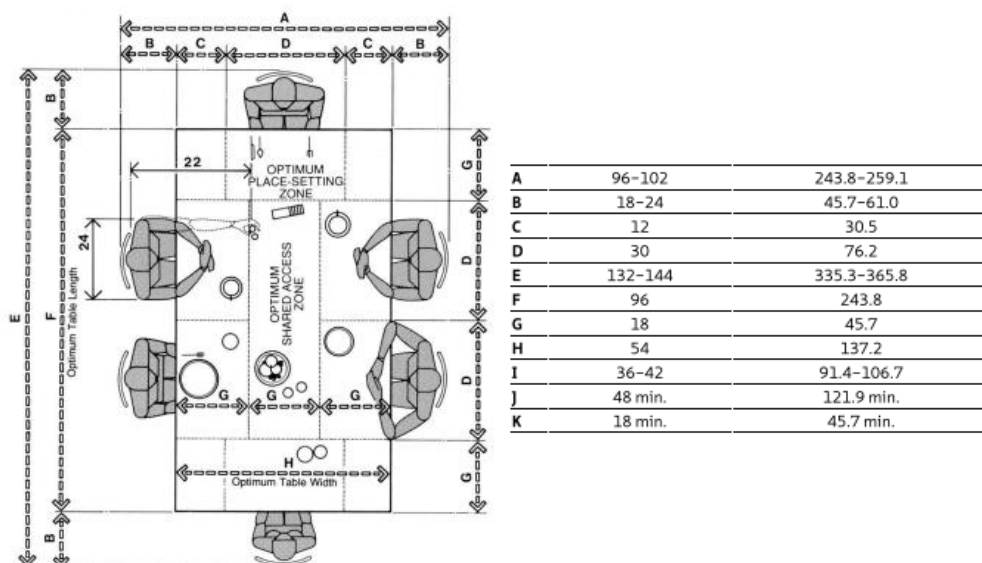
Data menunjukkan fluktuasi jumlah rumah makan di berbagai kecamatan dari tahun 2019 hingga 2021. Total rumah makan mengalami penurunan dari 94 pada 2019 menjadi 87 pada 2020, lalu meningkat menjadi 112 pada 2021. Pada Kecamatan Serpong menunjukkan peningkatan signifikan, dari hanya enam rumah makan pada 2019 menjadi 33 pada 2021. Kecamatan Pamulang dan Pondok Aren konsisten dengan jumlah yang tidak berubah selama tiga tahun berturut-turut. Fluktuasi ini dapat mengindikasikan faktor ekonomi atau sosial yang mempengaruhi industri rumah makan di daerah tersebut.

### **2.1.5 Ergonomi**

Ergonomi adalah sebuah aturan dalam dunia kerja, berdasarkan istilah Yunani “ergon” yang berarti “kerja” dan “nomos” yang berarti “aturan.” Ergonomi adalah disiplin ilmu yang mempelajari cara menyeimbangkan fungsi kerja manusia dalam melakukan aktivitas dengan keterbatasan fisik dan mental untuk meningkatkan kualitas hidup.

Ergonomi dan antropometri sangat penting untuk perancangan interior karena keduanya mempengaruhi efisiensi kerja. Diharapkan bahwa desain interior dapat memenuhi persyaratan kenyamanan dan keamanan baik dari segi fisik dan mental pengguna saat mereka melakukan aktivitas sehari-hari.

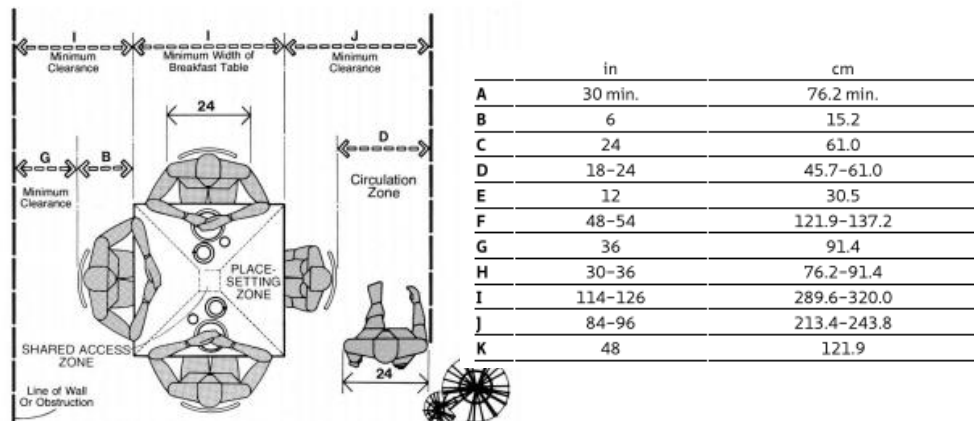
Perancangan interior rumah makan menggunakan standar ergonomi untuk mencapai EASNE (Efektif, Aman, Sehat, Nyaman dan Efisien). Terdapat berbagai cara untuk mencapai kenyamanan, keamanan dan kesehatan. Komponen utama perancangan desain interior yaitu material dan finishing, konstruksi dan bentuk dasar. Dalam perancangan ini membutuhkan standar dari Buku *Human Dimension* karya Julius Panero dan Martin Zelnik.



**Gambar 2. 1 Dimensi Area Makan**

(Sumber: Buku *Human Dimension*)

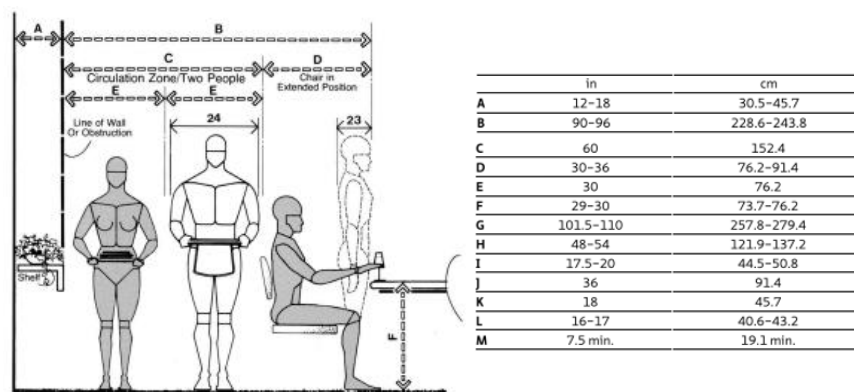
Dimensi meja makan harus memperhitungkan kenyamanan pengguna. Panjang dan lebar meja harus memadai agar pengunjung dapat duduk dengan nyaman dan memiliki ruang untuk peralatan makan. Ketinggian meja juga penting; idealnya, permukaan meja sejajar dengan siku pengguna saat duduk.



**Gambar 2. 2 Dimensi Area Makan**

(Sumber: Buku Human Dimension)

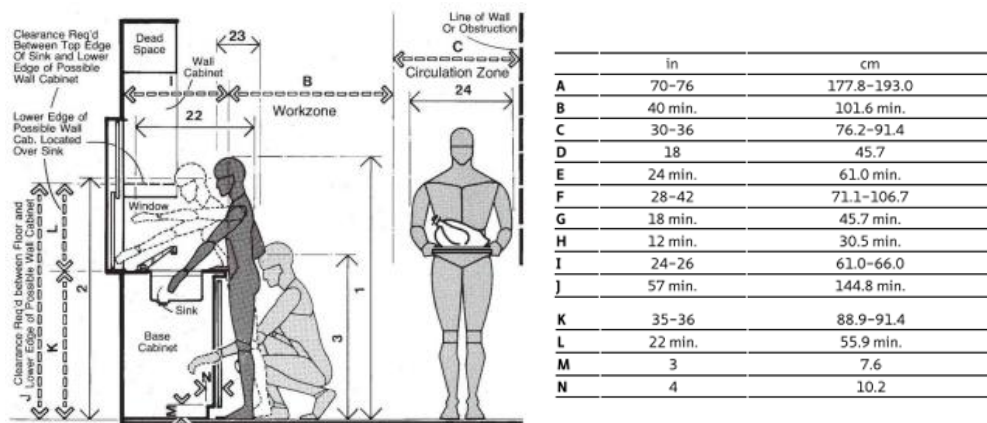
Kursi yang digunakan di area makan juga harus memperhatikan dimensi manusia. Ketinggian kursi, kedalaman dudukan, dan lebar kursi harus sesuai agar pengunjung dapat duduk dengan baik. Jarak antara kursi dan meja juga harus memadai agar pengguna tidak merasa terlalu terjepit atau terlalu bebas.



**Gambar 2. 3 Sirkulasi Service Pengunjung**

(Sumber: Buku Human Dimension)

Dimensi dapur harus disesuaikan dengan ukuran tubuh manusia agar nyaman dan efisien. Misalnya, tinggi meja kerja dapur, kedalaman countertop, dan lebar lorong antara elemen dapur (seperti kompor, wastafel, dan lemari) harus memperhitungkan rentang gerakan sendi dan ukuran tubuh pengguna. Ini membantu menghindari ketidaknyamanan dan memastikan dapur berfungsi dengan baik.



**Gambar 2. 4 Dimensi Area Makan**

(Sumber: Buku Human Dimension )

Dapur biasanya dibagi menjadi tiga zona kerja utama: zona persiapan makanan, zona memasak, dan zona pencucian. Dimensi setiap zona harus mempertimbangkan aktivitas yang dilakukan di sana. Misalnya, tinggi countertop di zona persiapan makanan harus sesuai dengan tinggi siku pengguna agar memudahkan pemotongan dan persiapan bahan makanan.

## 2.1.6 Elemen Interior

### 2.1.6.1 Lantai

Pada sebuah restoran, terutama di area persiapan, material lantai yang digunakan harus material yang mudah dibersihkan, tahan air, rata, tidak

licin, higienis dan tahan terhadap cairan ataupun minyak tumpahan dari makanan. Pada area makan pengunjung, material lantai yang digunakan harus yang mudah dibersihkan. Berikut adalah jenis material lantai berdasarkan Buku Grimeley (2007):

#### 1. *Poured Flooring System*

*Poured flooring system* merupakan material yang diaplikasikan dengan cara dituang. Material dapat mudah dibersihkan, dan perbaikan dan juga tahan terhadap bakteri dan zat-zat kimia. Jenis material lantai ini sebagai berikut:

- *Epoxy and resin floors*
- *Terazzo*
- *Stone flooring*

#### 2. *Wood Flooring*

*Wood flooring* dibedakan menjadi 4 macam, yaitu:

- *Solid wood flooring*
- *Engineered flooring*
- *Acrylic-impregnated flooring*
- *End grain flooring*

#### 3. *Resilient Flooring*

Material ini terbuat dari bahan yang padat sehingga dapat bertahan lama dan permukaannya tidak mudah menyerap. Sifatnya memiliki tingkat elastisitas tertentu dan dapat diterapkan pada area perumahan ataupun komersil.

Material ini dibuat dalam dua macam yaitu dalam bentuk roll dan tile.

Dibawah ini merupakan macam-macam *resilient flooring*:

- *Vinyl composite tile*
- *Solid vinyl tile*
- *Rubber tile*
- *Natural resilient flooring*

#### **2.1.6.2 Dinding**

Dinding merupakan salah satu pembentuk ruangan yang cukup penting, pada dinding terdapat dekorasi dan artwork yang dapat dilihat supaya memberikan kesan yang ditimbulkan dari dinding itu sendiri dan dapat mempengaruhi suasana ruangan tersebut. Pemilihan dinding pada restoran sebaiknya menggunakan material yang mudah dibersihkan sehingga dapat tetap menjaga kebersihan ruangnya. Berdasarkan Buku Grimley (2013), terdapat beberapa material finishing dinding:

##### **1. *Paints***

Cat yang digunakan dapat memberikan warna, ketahanan dan juga dekorasi pada elemen interior yang dapat membangun suasana ruangan tersebut.

##### **2. *Wallpapers and vinyls***

*Wall vinyl* salah satu finishing yang menyerupai *wallpaper*, tetapi memiliki lapisan plastik yang mudah dibersihkan dan tahan lama. Pengaplikasian kedua finishing dinding tersebut mudah dilakukan sehingga tidak membutuhkan waktu yang lama.

### 2.1.6.3 Ceiling

Langit-langit merupakan tempat untuk meletakkan pencahayaan, ventilasi, pendeteksi suhu dan asap. Pada langit-langit pemilihan material juga dapat mempengaruhi suasana ruangan tersebut, seperti material akustik yang kedap suara, selain itu material lainnya yang dapat memantulkan cahaya dan lain-lain. Dibawah ini merupakan macam-macam dari langit-langit menurut Buku Grimley (2013 (Linda O'Shea, 20013)):

#### 1. *Dropped ceiling*

*Dropped ceiling* bisa disebut *suspended ceiling*. *Dropped ceiling* ini memiliki tujuan untuk menyembunyikan *ducting*, pipa dan juga kabel yang terdapat pada langit-langit ruangan. Macam-macam panel yang digunakan untuk plafon:

- *Metal panels*

Panel ini berbahan dasar logam yang tersedia dalam berbagai *finishing* dan perforasi. Pada material ini terdapat bahan penyerap di bagian belakang, dikombinasikan dengan perforasi pada panel yang dapat memberikan tingkat akustik yang berbeda.

- *Acoustic tiles*

Material ini memiliki serat mineral atau fiberglass yang terdapat pada berbagai detail tepi dan pola timbul. Akan memberikan penyerapan akustik yang maksimal.

-

- *Wood panels*

Panel ini dilapisi dengan veneer kayu yang dapat tahan api. Kualitas akustik pada material ini tergolong rendah, tetapi kayu ini dapat dilubangi untuk meningkatkan performa akustik.

- *Metal baffle*

Strip logam linier ini digantung pada langit-langit. Material ini dapat menyembunyikan sistem dan perlengkapan lampu. Terdapat beberapa kedalaman dan juga warna sehingga dapat menampilkan keunikannya.

- *Fabric panels*

Serat panel ini dilapisi dengan kain tenun. Memiliki daya serap yang tinggi dan mampu menyembunyikan sistem dan perlengkapan lampu. Material ini juga dapat menambah kehangatan pada ruangan dan dapat digabungkan dengan material lainnya.

## 2. *Hard ceiling*

*Hard ceiling* ini biasa digunakan pada *hospitality* dan *restaurant*. Langit-langit ini dipasang dengan konstruksi kayu atau logam yang kemudian ditutup dengan gypsum. Panel gypsum ini merupakan salah satu material yang sering digunakan karena perawatan yang mudah.

### **2.1.7 Mechanical Electrical**

*Mechanical electrical* adalah salah satu elemen penting di industri konstruksi yang dapat melengkapi fungsi suatu gedung. Dibawah ini merupakan beberapa macam dari *mechanical electrical*:

#### **1. Smoke detector**

Jenis alat deteksi bahaya kebakaran yang berguna untuk mendeteksi api besar karena dapat menghasilkan partikel asap ukuran kecil, jadi bisa merasakan asap.

#### **2. Fire alarm**

Sistem keamanan yang dibangun dengan tujuan untuk deteksinya gejala-gejala kebakaran pada sebuah bangunan. Keberadaan alarm system ini sama pentingnya dengan sistem keamanan lainnya.

#### **3. Stop kontak**

Merupakan alat kelistrikan yang berfungsi sebagai penghubung antara arus listrik dengan peralatan listrik lainnya. Alat listrik yang akan terhubung dengan stop kontak memerlukan kabel dan colokan yang akan ditancapkan pada stop kontak.

### **2.1.8 Penghawaan dan Pencahayaan**

Menurut Manurung (2012), sistem penghawaan dan pencahayaan alami selalu dikaitkan dengan nyaman dan juga kesehatan penggunanya. Penghawaan alami dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti penempatan lokasi, pengaturan bukaan (pintu, jendela dan ventilasi), penataan ruang dan juga vegetasi. Sistem pencahayaan alami dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain: bentuk bangunan

dan pengaturan bukaan. Faktor tersebut dapat menjadi pertimbangan supaya dapat mengoptimalkan sistem penghawaan dan pencahayaan alami.

## **2.2 Tinjauan Khusus**

### **1.2.1 Definisi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal Jawa Tengah**

Dapur merupakan tempat untuk melakukan kegiatan memasak supaya dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari. Di Jawa Tengah, dapur dikenal dengan istilah “*pawon*”. Istilah tersebut berasal dari kata awu berarti abu yang kemudian mendapat awalan pa- dan akhiran -an, sehingga membentuk kata *pawon*, yang berarti “tempat abu”, merujuk pada sisa pembakaran dalam proses memasak. Dalam perkembangannya, istilah *pawon* tidak hanya merujuk pada tempat sisa abu, tetapi juga menjadi sebutan untuk tempat memasak atau dapur secara umum.

Dengan berkembangnya istilah “*pawon*” di Jawa Tengah, bukan berarti masyarakat sama sekali tidak mengenal istilah “dapur”. Sebaliknya, melalui komunikasi yang meluas, masyarakat Jawa Tengah pada umumnya juga mengenal istilah “dapur”. Namun, istilah “dapur” tersebut tetap dipahami dalam konteks lokal sebagai tempat memasak yang memiliki fungsi yang sama dengan “*pawon*”.

### **1.2.2 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal Jawa Tengah**

Secara umum, *pawon* atau dapur berfungsi sebagai tempat memasak untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Namun, pada masyarakat petani

kecil, *pawon* juga sering berfungsi sebagai dapur produksi sederhana dan tempat istirahat. Aktivitas di *pawon* biasanya meningkat pada acara-acara khusus seperti pernikahan, khitanan, atau selamatan (*duwe gawe*), yang ditandai dengan peningkatan jumlah tenaga, bahan masakan, dan peralatan dapur. Bantuan tenaga dan bahan makanan biasanya datang dari keluarga dan tetangga secara sukarela.

Untuk mendukung kegiatan ini, terkadang pemilik rumah membangun *pawon* tambahan dari bahan sederhana seperti bambu atau atap tradisional, dan sekarang sering menggunakan seng. Selain itu, pada masa revolusi fisik (1945-1948), muncul konsep *dapur umum*, di mana masyarakat membangun dapur di lokasi tertentu untuk memasak dan menyediakan makanan bagi tentara pejuang.

### **1.2.3 Definisi *Open Kitchen***

Open kitchen merupakan konsep dapur secara terbuka sehingga pengunjung dapat melihat langsung bagaimana makanan dimasak. Konsep ini bermula sejak tahun 1990-an, penggunaan dapur terbuka menjadi populer. Hal ini disebabkan oleh banyaknya permintaan konsumen di Amerika Serikat tentang kebersihan yang mengakibatkan banyaknya kasus keracunan makanan. (Alonso et al., 2010). Menurut Tjahjono Harjono, open kitchen sudah menjadi standar yang akan diikuti oleh semua restoran di masa depan, tetapi di Indonesia masih belum menjadi tren yang signifikan.

Konsep open kitchen masih dianggap unik di Indonesia karena masyarakat masih percaya bahwa dapur itu tabu untuk diperlihatkan kepada pengunjung. Namun, seiring perkembangan zaman yang semakin modern, pendapat ini sudah mulai tidak relevan lagi. Konsep open kitchen sudah diterapkan oleh beberapa restoran di Indonesia.

#### **1.2.4 Perkembangan Makanan Tradisional Jawa Tengah**

Perkembangan kuliner daerah dipengaruhi oleh lingkungan sosial, kultur, religi, dan estetika sebagai refleksi bagaimana cara mengolah sesuatu yang diperoleh dari alam. Seiring dengan perkembangan zaman yang dipengaruhi oleh globalisasi mengubah sudut pandang sebagian masyarakat cenderung berkilat pada budaya internasional. Saat ini makanan khas daerah yang sering ditemui pada masyarakat modern merupakan perwujudan dari kuliner daerah yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gaya hidup, sekaligus kebutuhan makan dan wisata. Dengan memperkenalkan makanan tradisional Jawa Tengah menjadi salah satu objek wisata akan menambah daya tarik bagi wisatawan luar kota yang sedang berkunjung.

#### **1.2.5 Alat Masak Tradisional Indonesia**

Seiring dengan perkembangan zaman, alat masak tradisional mengalami transformasi menjadi alat masak modern dengan berbagai desain dan bahan yang mudah ditemukan di pasaran. Meskipun demikian, beberapa alat masak tradisional tetap eksis dan masih digunakan hingga saat ini. Alat-alat tradisional ini umumnya terbuat dari bahan alami seperti tanah liat, batu, atau kayu, yang lebih ramah lingkungan. Selain itu, alat masak

tradisional juga sering digunakan untuk mengolah masakan khas daerah atau kuliner tradisional. Berikut penjelasan mengenai beberapa alat masak tradisional:

1. Tungku Api (Pawon)

Sebelum ditemukannya kompor gas, masyarakat mengandalkan tungku api sebagai alat utama untuk memasak. Dalam budaya Jawa, tungku ini dikenal dengan sebutan *pawon*. Bahan bakar yang digunakan biasanya berupa kayu atau arang, berbeda dengan sumber energi pada kompor modern. Walaupun dianggap kurang efisien, beberapa kalangan masih memilih menggunakan tungku tradisional karena diyakini dapat menghasilkan cita rasa masakan yang lebih khas, terutama untuk makanan tradisional.

2. Cobek atau ulekan

Cobek dan ulekan adalah alat untuk menumbuk atau menghaluskan bumbu secara manual, umumnya terbuat dari batu dengan bentuk yang cekung. Alat ini kerap digunakan untuk membuat sambal atau bumbu-bumbu khas Nusantara. Meskipun kini tersedia blender dan *food chopper* sebagai alat modern, cobek tetap banyak digunakan, terutama di rumah makan yang mengusung konsep tradisional, karena mampu menciptakan nuansa penyajian yang lebih autentik.

3. Cething

Cething merupakan tempat penyimpanan nasi tradisional yang berasal dari Jawa Tengah. Terbuat dari anyaman bambu dan berbentuk

menyerupai mangkuk kecil dengan kaki sebagai penyangga, cething sering dimanfaatkan di rumah makan untuk menampilkan suasana yang lebih tradisional. Meskipun kini lebih banyak ditemukan tempat nasi dari bahan logam atau plastik, cething dari bambu masih bisa didapatkan di sentra kerajinan atau pasar tradisional.

#### 4. Anglo

Anglo adalah peralatan memasak tradisional yang bentuk dan fungsinya mirip dengan tungku, terbuat dari tanah liat dan memiliki lubang di bagian depan sebagai tempat pengaturan api. Bahan bakarnya umumnya kayu atau arang. Anglo masih digunakan hingga sekarang, khususnya dalam proses memasak makanan tradisional.

#### 5. Tampah\

Tampah adalah alat tradisional berbentuk bundar yang dibuat dari anyaman bambu. Dahulu, alat ini digunakan untuk menampi beras, yaitu memisahkan gabah atau kotoran dari beras. Kini, tampah lebih sering dimanfaatkan sebagai wadah penyajian, seperti pada hidangan tumpeng, atau sebagai alas saat menjemur bahan makanan.

#### 6. Dandang

Alat ini biasanya terbuat dari tembaga dan memiliki bentuk melebar di bagian atas. Versi modern dari dandang kini banyak dibuat dari aluminium, namun fungsi utamanya tetap sama, yakni untuk mengukus atau memasak nasi.

#### 7. Kukusan

Terbuat dari anyaman bambu dan berbentuk seperti kerucut atau topi, kukusan ini juga kerap dimanfaatkan dalam pembuatan nasi tumpeng. Ukurannya bervariasi tergantung pada kebutuhan.

#### 8. Keranjang Bambu

Keranjang yang terbuat dari bambu merupakan tempat penyimpanan tradisional untuk bahan makanan seperti sayuran, buah, atau umbi-umbian. Dibandingkan dengan wadah plastik modern, keranjang bambu lebih ramah lingkungan karena terbuat dari bahan alami.

#### 9. Talenan Kayu

Talenan dari kayu menjadi pilihan populer karena daya tahannya dan bahan alaminya yang dinilai lebih aman saat bersentuhan dengan pisau. Talenan jenis ini dapat digunakan untuk memotong berbagai bahan makanan, termasuk sayur, buah, hingga daging. Kini tersedia dalam berbagai ukuran sesuai kebutuhan dapur.

#### 10. Sutil Kayu

Sutil atau spatula kayu merupakan alat masak tradisional yang banyak digunakan untuk mengaduk, menumis, atau menggoreng. Karena tidak mengandung bahan kimia, alat ini dianggap lebih sehat. Hingga sekarang, sutil kayu tetap menjadi favorit banyak orang dan tersedia dalam berbagai bentuk dan ukuran.

## 11. Kipas Bambu

Kipas dari bambu masih kerap digunakan, terutama saat membakar atau memanggang makanan seperti sate. Di masa lalu, kipas ini juga dipakai untuk mempercepat proses pendinginan nasi yang baru matang.

## 12. Irus

*Irus* dapat dikatakan sebagai sendok sup atau sendok sayur tradisional, yang terbuat dari batok kelapa dengan gagang bambu. Alat ini biasanya digunakan untuk mengaduk sayur saat memasak, mirip dengan fungsi spatula.

### 1.2.6 Elemen Makanan Tradisional Jawa Tengah

Makanan tradisional merupakan bagian penting dari budaya yang mencerminkan identitas suatu daerah, karena berkaitan dengan kebiasaan tubuh dan cita rasa yang terbentuk dari lingkungan, seperti perbedaan selera antara orang Jawa dan Batak (Lono Simatupang, 2008). Selain sebagai identitas, makanan tradisional Indonesia juga mengandung nilai filosofi karena bersumber dari alam, dimanfaatkan untuk keberlangsungan hidup, dan kembali lagi ke alam. Contohnya dapat dilihat di Gunungkidul, di mana masyarakat mengolah singkong yang melimpah menjadi berbagai jenis makanan sebagai bentuk kearifan lokal dalam menjaga ketahanan pangan, mengingat wilayah tersebut kurang memungkinkan untuk menghasilkan beras dalam jumlah besar.