RESTORAN RUMAH JAMUR DI KOTA PONTIANAK

Riya Kanu Joshua

Mahasiswa, Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura, Indonesia
Canyoujoshua@gmail.com

ABSTRAK

Usaha jamur tiram merupakan usaha pertanian yang termasuk dalam sistem perkebunan. Tanaman yang di budidayakan adalah jamur tiram dan dengan media tanamnya menggunakan baglog. Di Kota Pontianak sendiri usaha kebun jamur tiram sudah mulai diminati oleh pengusaha, yang meliputi usaha pembibitan, pembesaran, dan pengusaha produk jadi seperti Jamur Crispy. Terdapat minat usaha dan konsumen jamur tiram yang tinggi di Kota Pontianak, namun belum ada fasilitas yang dapat merealisasi potensi tersebut dengan cara membuka peluang usaha pada bisnis penjualan produk mentah maupun yang sudah jadi dalam bentuk kuliner. Adanya permasalahan tersebut, maka di rancang sebuah konsep restoran bertemakan budidaya jamur yang dapat meningkatkan konsumsi serta wawasan masayarakat tentang jamur tiram di kota Pontianak. Site perancangan berada di Kota Pontianak yang tepatnya berada di berada di jalan Jendral Ahmad Yani dan memiliki luas lahan sebesar 8.248,2 M^2. Batasan perancangan meliputi Sebuah fasilitas dengan fungsi Restoran dan Budidaya pembesaran jamur tiram. Melalui kansep Rumah Jamur semua Fungsi bangunan dikemas dalam Karakteristik Ruang serta Bentuk yang mengkorporasikan elemen-elemen serta bentukan dari rumah budidaya jamur itu sendiri, yang mana dalam konteks jamur budidaya yaitu jamur Tiram, jamur kancing, jamur shiitake, jamur merang, dan jamur kuping.

Kata kunci: Jamur tiram, budidaya, bisnis kuliner

ABSTRACT

Oyster mushroom business is an agricultural business that is included in the plantation system. The cultivated plants are oyster mushrooms and with planting media using baglog In the city of Pontianak, the oyster mushroom garden business has begun to be in demand by entrepreneurs, which includes nursery, enlargement businesses, and finished product entrepreneurs such as Crispy Mushrooms. There is a high level of business interest and consumers of oyster mushrooms in Pontianak, but there are no facilities that can realize this potential by opening business opportunities in the business of selling raw and ready-made products in culinary form. The existence of these problems, it is designed a restaurant concept themed mushroom cultivation that can increase the consumption and insight of the community about oyster mushrooms in the city of Pontianak. The design site is in the city of Pontianak which is precisely located on the street of Jendral Ahmad Yani and has a land area of 8,248.2 M^2. Design restrictions covering a facility with restaurant functions and cultivation of oyster mushroom cultivation. Through the mushroom house concept all the functions of the building are packaged in the characteristics of space and shape that correlate the elements and formations of the mushroom cultivation house, which in the context of mushroom cultivation, namely Oyster mushrooms, button mushrooms, shiitake mushrooms, merang mushrooms, and mushrooms.

Keywords: Oyster Mushroom, Cultivate, Culinary Business

1. Pendahuluan

Kota Pontianak yang memiliki beragam macam makanan kuliner sehingga memiliki potensi usaha kuliner yang sangat besar. Hal ini juga di ungkapkan oleh Edi Rusdi Kamtono[1] dalam sebuah artikel di surat kabar Tribun Pontianak[2], untuk meningkatkan pariwisata di Kota Pontianak perlu digali

[1] Edi Rusdi Kamtono merupakan Wakil Walikota Pontianak masa jabatan 2013-2018.
[2] Artikel pada harian Tribun Pontianak berjudul "Potensi Wisata Kuliner dan Wisata Kopi Kota Pontianak" edisi Senin, 29 Oktober 2017.

lagi potensi kuliner yang dapat di kembangan di Kota Pontianak.

Usaha jamur tiram merupakan usaha pertanian yang termasuk dalam sistem perkebunan, dimana tanaman yang di budidayakan adalah jamur tiram dan dengan media tanamnya menggunakan baglog. Di Kota Pontianak sendiri usaha kebun jamur tiram sudah mulai diminati oleh pengusaha, yang meliputi usaha pembibitan, pembesaran, dan pengusaha produk jadi seperti Jamur Crispy. Dari segi bisnis kuliner sendiri, jamur tiram memiliki potensi dikarenakan banyaknya variasi masakan dengan bahan pokok jamur tiram seperti sate jamur, rendang jamur dan lain sebagainya, begitu pula dengan produk jadi yang siap konsumsi yang semakin diminati di Kota Pontianak seperti Jamur Crispy.

Kota Pontianak masih belum memiliki fasilitas yang dapat mewadahai potensi dan kebutuhan yang ada, selain itu komoditi jamur tiram itu sendiri masih belum banyak dikenal oleh masyarakat Kota Pontianak. Oleh karena itu perlunya dirancang sebuah rstoran bertemakan budidaya Jamur yang dapat meningkatkan konsumsi serta wawasan masyarakat tentang jamur tiram di Kota Pontianak. Hal ini dapat dicapai dengan merancang sebuah restoran non-formal yang menghidangkan berbagai menu olahan jamur (terutama olahan jamur tiram) serta memberi informasi kepada pengunjungnya tentang usaha jamur yang dirangkum dalam suasana yang nyaman dan rileks dengan nama "Rumah Jamur".

2. Kajian Literatur

Specialities Restoran adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu Negara tersebut. Contoh : *Indonesian food restaurant*, *Chinese food restaurant*, *Japanesse food restaurant*, dsb. Sistem pemesanan papan menu sering juga disebut swalayan, pada system ini pengunjung dapat memilih jenis makanan dari daftar makanan yang terdapat pada papan menu dan langsung membayarnya di kasir. Kemudian pelayan akan mengambilkan makanan yang dipesannya, setelah makanan yang diberilan, ia dapat membelinya sendiri (Soekresno, 2000).

Bangunan tempat budidaya jamur disebut kumbung. Tujuan dari pembangunan kumbung adallah untuk melindungi jamur dari kondisi lingkugan luar yang yang kurang mendukung, seperti hujan dan angin, serta kemungkinan kontaminasi spora jamur. Penggunaan kumbuang juga dapat menghemat lahan budidaya karena jamur tiram dapat disusun menggunakan rak. Selain itu, kumbung juga berguna untuk rekayasa iklim mikro agar budidaya jamur dapat dilakukan pada musim apapun (Suharyanto, 2010).

3. Lokasi Perancangan

Site perancangan memiliki luas lahan sebesar 8.248,2 M^2 dan KDB sebesar 60%. Selain itu lahan perancangan juga mendapat GSB yang sebesar 22 M dari jalan Jendral Ahmad Yani. Lokasi site perancangan memiliki batas-batas antara lain sebelah selatan berbatasan dengan Jln. Jendral Ahmad Yani dan Gereja, sebelah timur berbatasan dengan lahan kosong, sebelah utara berbatasan dengan pemukiman dan sebelah barat berbatasan dengan perkantoran.

sumber: (Google maps, dimodifikasi penulis, 2018)

Gambar 1: Lokasi perancangan Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

4. Landasan Konseptual

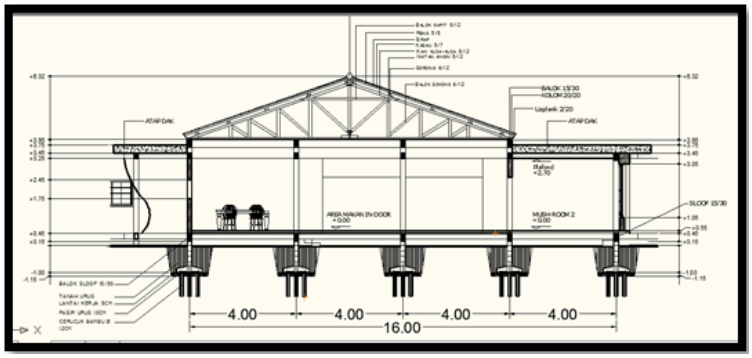
Fungsi dalam fasilitas Restoran bertemakan budidaya Jamur pada tapak perancangan dibagi menjadi dua yakni fungsi utama dan fungsi pendukung. Fungsi utama terdiri dari fungsi kuliner

berupa restoran non-formal yang memunculkan suasana yang nyaman dan rileks bagi pengunjungan melalui desain interior dan eksterior serta fungsi pembudidayaan jamur tiram. Fungsi pendukung berupa area pengelola dan area penjualan produk jadi. Restoran bertemakan budidaya Jamur yang akan dirancang dikelola oleh kelompok pengusaha jamur tiram yang diwadahi dalam usaha swasta dibidang kuliner olahan jamur serta minimarket produk olahan jamur.

Fasilitas tambahan yang ada dalam Restoran Rumah Jamur yang disediakan untuk pengunjung Restoran Rumah Jamur adalah sebagai berikut *reading corner* merupakan area dimana terdapat area duduk serta lemari buku untuk membaca berbagai informasi mengenai jamur serta budidayanya, buku yang ada di area ini dapat dibawa ke meja makan setelah meminjam di meja counter khusus di *Reading corner*. Area *Mush-Room* merupakan ruangan yang terhubung dengan area makan in-door yang didalamnya terdapat diorama kumbung pembudidayaan jamur. Pengunjung dapat menggunakan area ini sebagai tempat berfoto ataupun bersantai sambil menikmati suasana serta informasi yang ada. Mini-market produk olahan jamur Pada area ini pengunjung restoran dapat membeli berbagai produk olahan jamur yang dapat dibawa pulang seperti rendang jamur, sosis jamur, nugget jamur, jamur crispy dst. Area ini disediakan untuk mempromosikan produk-produk olahan jamur yang ada didalam maupun diluar kota Pontianak. Perletakan area ini berada di dekat dengan entrance dan exit dari restoran agar dapat diamati oleh semua pengunjung yang datang ke Restoran Rumah Jamur.

Fungsi Pembudidayaan Jamur Tiram Pembudidayaan jamur tiram yang digunakan adalah jenis usaha Pembesaran jamur dengan skala usaha yang digunakan adalah skala menengah dengan kapsitas berkisar antara 5.000-25.000 baglog, dengan luasan kumbung jamur sebesar 10x10 dengan jumlah antara 4-10 buah, yang mana hasil panennya akan di gunakan untuk restoran dan selebihnya akan di jual di mini-market serta pasar.

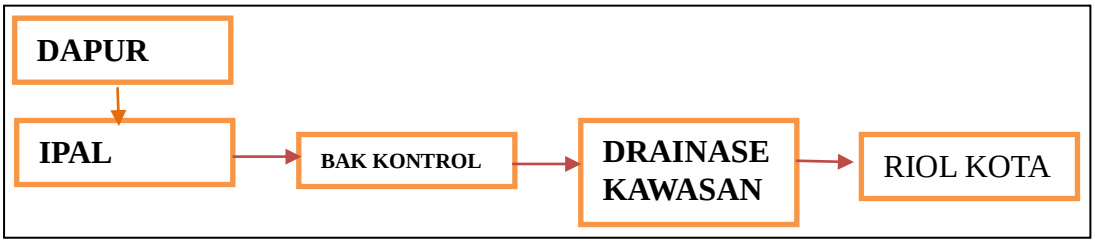
Restoran Rumah Jamur jika ditinjau dari fungsi dan kegiatan didalamnya sebagian besar tidak memiliki bentang yang besar, selain struktur rangka beton terdapat pula kuda-kuda kayu dengan penutup atap sirap untuk memberi kesan alami saat struktur atap di ekspose.



sumber: (Analisis penulis, 2018)

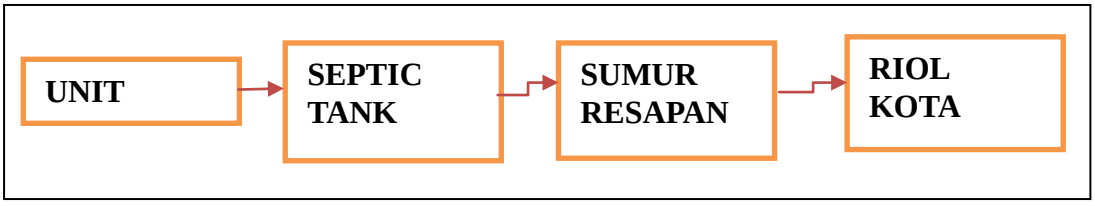
Gambar 2: potongan area makan in-door Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

Sistem utilitas bangunan terdiri dari pengolahan limbah dapur, limbah padat sanitasi dan penanganan kebakaran berupa sprinkler di area kumbung jamur. Jenis sprinkler yang digunakan adalah tipe kabbut, yang mana pada saat sprinkler diaktifkan air yang keluar berupa kabut yang merata, sehingga cocok untuk budidaya jamur tiram.



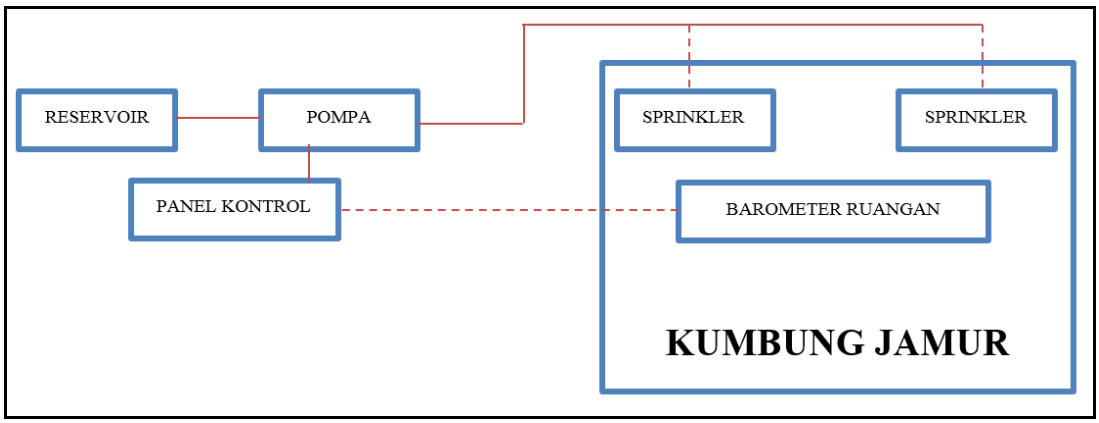
sumber: (Analisis penulis, 2018)

Gambar 3: Skema limbah dapur restoran Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak



sumber: (Analisis penulis, 2018)

Gambar 4: Skema limbah padat sanitasi Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

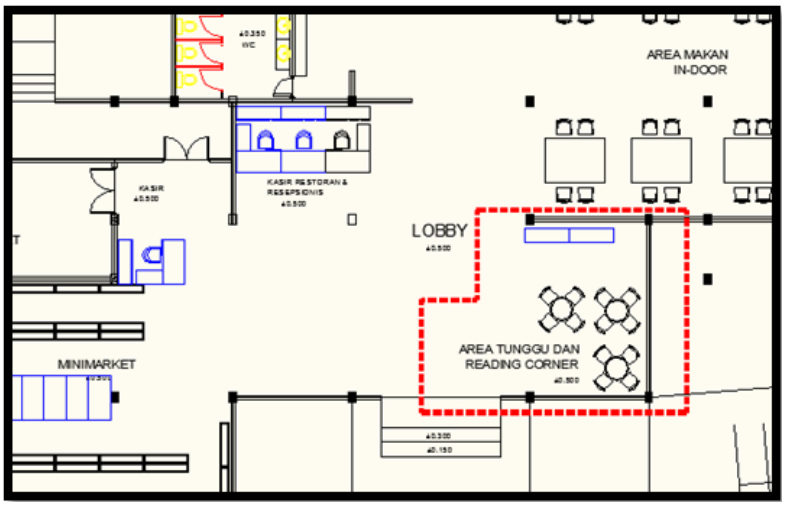


sumber: (Analisis penulis, 2018)

Gambar 5: skema sprinkler kumbung jamur Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

5. Hasil Perancangan

Konsep bentuk dan susunan ruang dari Resroran dibagi sesuai ruang yang didapat dari konsep besar dan pada area restoran terdapat 4 ruang. Ruang tersebut antara lain; *reading corner*, area makan *indoor*, area *mush-room* dan area makan *outdoor*.



sumber: (Penulis, 2018)

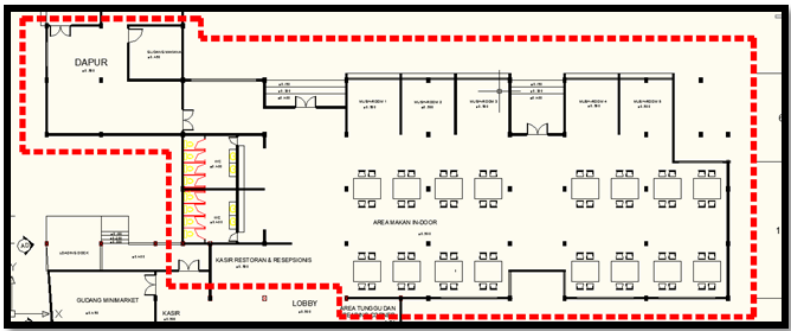
Gambar 6: lay-out area reading corner Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

Pada area ini konsep rumah Jamur ditampikan dengan penempatan ruang *reading corner* di area tunggu restoran, dimana selagi memesan ataupun menunggu jemputan, pengunjung dapat bersanatai dan menambah wawasan tentang komoditi jamur.

sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 7: interior area reading corner Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

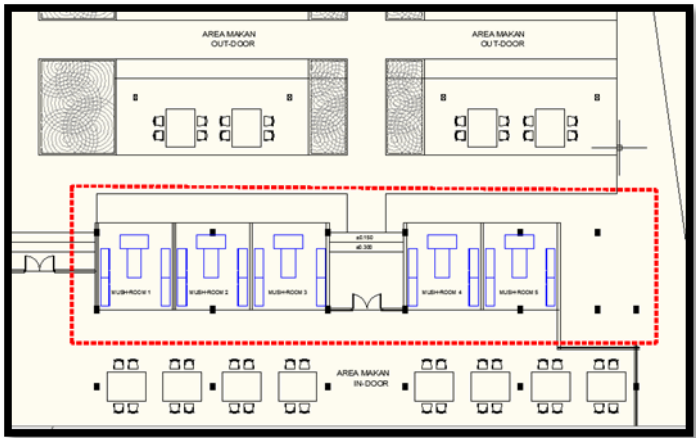
Pada area makan indoor, susunan ruang di tempatkan dekat dengan dapur serta area servis wc yang tidak terhalang oleh ruang lain, hal ini agar pengunjung tidak bingung. Selain itu modul meja makan 2x3 memberikan keleluasanan gerak pada pengunjung, sirkulasi dibuat selebar 1.5 meter untuk memberikan kesan santai pada pengunjung.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 8: lay-out area makan *indoor* Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

Area mush-room mereprensentasikan masing-masing komoditi jamur budidaya yaitu mush-room 1 sebagai komoditi jamur tiram, mush-room 2 sebagai komoditi jamur merang, mush-room 3 sebagai komoditi jamur kancing, mush-room 4 sebagai komoditi jamur shiitake, dan mush-room 5 sebagai komoditi jamur kuping, yang didalamnya masing-masing terdapat informasi tentang komoditi yang diwakilinya berupa diorama kumbung jamur masing-masing komoditi, sampel bibit, serta gambar proses pembudidayaan.



sumber: (Penulis, 2018)

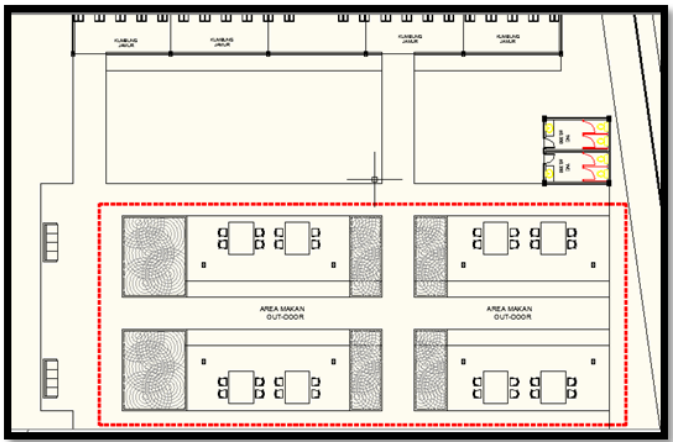
Gambar 9: lay-out area *mush-room* Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

Area ini diletakan sebagai area perantara, antara area makan indoor dan area makan outdoor sehingga pengunjung secara tidak langsung pasti harus melalui area ini, hal ini dilakukan untukl memenuhi konsep besar Rumah Jamur dari segi informasi.

sumber: (Penulis, 2018)

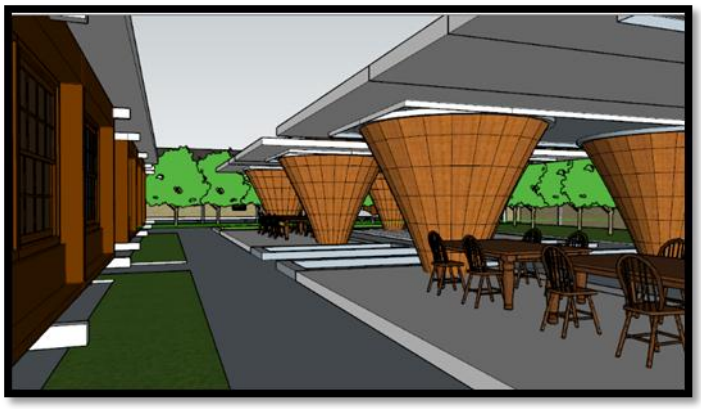
Gambar 10: interior area *mush-room* Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

Area makan outdoor yang berada diluar bangunan dirancang untuk memberikan kesan bebas dan segar pada pengunjung restoran. Area ini diletakan dekat dengan area mush-room serta area kumbung jamur hal ini dikarenakan kebebasan view dari area ini dapat membuat pengunjun tertarik untuk mengeksplorasi area disekitarnya. Area ini juga diberi kolam ikan sebagai penyejuk suasana.



sumber: (Penulis, 2018)

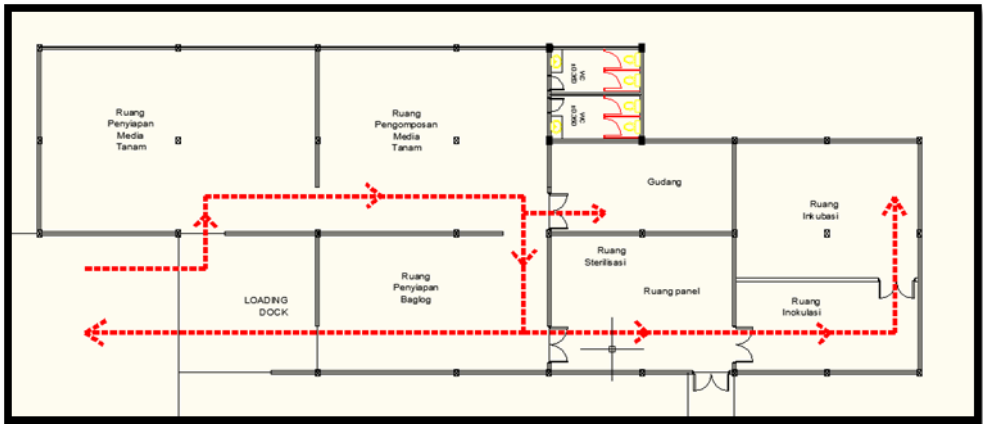
Gambar 11: lay-out area makan *outdoor* Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 12: suasana area makan *outdoor* Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

Konsep bentuk dan susunan ruang dari usaha pembesaran jamur tiram dibagi 2 yaitu area pembuatan media tanam dan area pembesaran jamur.

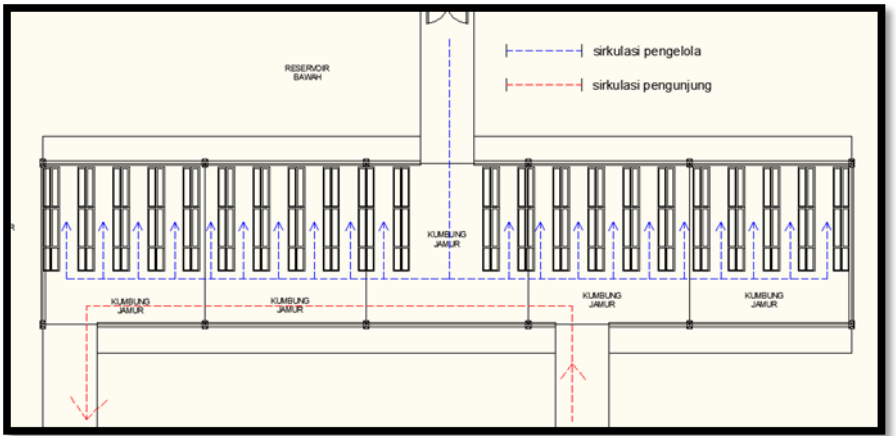


sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 13: area pembuatan media tanam Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

Pada area pembuatan media tanam, ruang disusun sesuai dengan alur fungsi kegiatan yang ada yaitu penurunan muatan diarea loading dock, penyimpanan dan pembuatan campuran media tanam untuk dikomposkan di ruang penyimpanan media tanam, penyimpanan media tanam untuk proses

pengomposan di ruang pengomposan media tanam, proses pembungkusan media tanam yang sudah dikomposkan kedalam kantong baglog dan tempat penyimpanan hasil panen berupa freezer di ruang penyiapan baglog, area untuk proses sterilisasi baglog media tanam di ruang sterilisasi, proses memasukan bibit jamur tiram kedalam baglog yang sudah disterilisai didalam ruang inokulasi, dan area pertumbuhan bibit hingga siap panen di ruang inkubasi. Selain itu terdapat juga ruang panel yang berisi panel kontrol sprinkler dan pompa air, dan gudang yang berisi peralatan budidaya jamur, serta kamar madi khusus pengelola usaha pembesaran jamur tiram.



sumber: (Penulis, 2018)

Gambar 14: area kumbung jamur Restoran Rumah Jamur di Kota Pontianak

Pada area pembesaran jamur ini terdapat korelasi antara 2 fungsi utama yaitu fungsi restoran dan fungsi pembesaran jamur, oleh karena itu ruang gerak sirkulasi dibuat sebesar 2 meter agar sirkulasi lebih lancar. Rak jamur disusun mengarah kearea usaha pembesaran jamur dan tidak kearah restoran dikarenakan fungsi dan kegiatan dari restoran itu sendiri hanya untuk melihat suasana dalam kumbung, jadi agar pengunjung tidak menganggu kegiatan pengelola usaha pembesaran jamur mak area disusun sebagai demikian.

6. Kesimpulan

Perancangan Restoran bertemakan budidaya Jamur memiliki permasalahan arsitektural yaitu adanya fungsi yang berbeda dalam satu tapak. Hali ini menyebabkan aktivitas atau kegiatan yang terjadi didalam Rumah Jamur memerlukan titik penghubung antar kegiatan yang ada. Adanya aktivitas yang berbeda menyebabkan kebutuhan ruang berbeda sesuai dengan aktivitas yang akan diwadahi. Aktivitas kuliner baiknya berada dekat dengan aktivitas area pembesaran jamur untuk meningkatkan efisiensi dalam program ruang karena keduanya memiliki keterhubungan antara sesama kegiatan komersil. Namun aktivitas tersebut sebaiknya berada dalam jarak yang juga dekat dari area pengelola dikarenakan keterhubungan antara tingkat privasi dan fungsi dan memudahkan kontrol kegiatan.

Penataan fungsi di dalam rancangan Restoran bertemakan budidaya Jamur diperlukannya penataan tapak yang meliputi penataan sirkulasi ruang dalam dan ruang luar seperti adanya kejelasan sirkulasi untuk memudahkan dalam kegiatan kuliner jamur tiram, kebutuhan air bersih untuk pengelolahan budidaya jamur dan aktifitas komersil didalam tapak. Mengidentifikasi jenis tanah serta elemen lingkungan lainnya yang berpengaruh terhadap struktur sehingga dapat ditentukan struktur yang akan digunakan dalam rancangan fasilitas wisata kuliner jamur tiram di Kota Pontianak, untuk bangunan maupun ruang luar.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih saya ucapkan kepada para Dosen Pembimbing yang telah memberikan banyak saran dan bimbingnan selama pengarapan Proyek Tugas Akhir ini, yaitu kepada Bapak Jawas Dwijo Putro, ST, MSc dan kepada Bapak Hamdil Khaliesh, ST, MT, selain itu saya juga berterima kasih kepada Dosen Penguji Yaitu Bapak Dr. Uray Fery Andi, ST, MT dan kepada Ibu Bontor Jumaylinda Gultom, ST, MT, dan terakhir Saya mengucapkan Terima kasih kepada seluruh Civitas Akademik Fakultas Teknik Universitas Tanjungpura yang mendidik dan membantu penulis selama berkuliah di Universitas Tanjungpura .

Referensi

Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage*. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta

Suharyanto, Edi. 2010. *Bertanam jamur tiram di lahan sempit*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta