

Penerapan Arsitektur Neo-Vernakular pada Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional di Kabupaten Enrekang

*** Norshila¹, Satriani Latief², Syahril Idris²**

¹ Mahasiswa Program Sarjana Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Bosowa, Makassar

² Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Bosowa, Makassar
Jalan Urip Sumoharjo Km.4 Makassar – Sulawesi Selatan - Indonesia 90231

*Korespondensi 326Norshila@gmail.com

Diterima: 07 Maret 2025

Direvisi: 01 April 2025 Disetujui: 07 Mei 2025

ABSTRAK

Pusat pengolahan kuliner makanan tradisional di Kabupaten Enrekang dirancang dengan konsep arsitektur neo-vernakular untuk melestarikan warisan kuliner dan budaya lokal. Bangunan pusat pengolahan ini akan mengadopsi bentuk atap plana dan penggunaan bahan alami seperti bambu dan kayu untuk menciptakan suasana yang hangat dan tradisional. Pusat ini akan memproses makanan tradisional seperti dangke, deppa tetekan, dan nasu cempa menggunakan cara tradisional untuk tetap menjaga cita rasa otentik. Selain itu, pusat ini juga akan dilengkapi dengan bangunan yang menampilkan proses pembuatan makanan, serta area kuliner yang menyajikan berbagai hidangan khas Enrekang. Dengan demikian, pusat pengolahan ini diharapkan dapat menjadi daya tarik wisata kuliner baru dan berkontribusi pada pengembangan ekonomi kreatif di Kabupaten Enrekang.

Kata kunci: *Aritektu Neo-Vernakular, Kabupaten Enrekang, pengolahan kuliner, makanan tradisional*

ABSTRACT

The traditional food culinary processing center in Enrekang Regency was designed with a neo-vernacular architectural concept to preserve local culinary and cultural heritage. The processing center building will adopt a planar roof shape and use natural materials such as bamboo and wood to create a warm and traditional atmosphere. This center will process traditional foods such as dangke, deppa tetekan, and nasu cempa using traditional methods to maintain authentic taste. Apart from that, this center will also be equipped with a building that displays the food making process, as well as a culinary area that serves various typical Enrekang dishes. Thus, it is hoped that this processing center can become a new culinary tourism attraction and contribute to the development of the creative economy in Enrekang Regency

Keywords: Neo-Vernacular architecture, Enrekang District, culinary processing, traditional food

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Enrekang memiliki potensi wisata di berbagai bidang seperti pada wisata alam, budaya maupun kuliner khas tradisional yang tidak kalah dari daerah lain. Sehingga pemerintah Kabupaten Enrekang menjadikan sektor ini sebagai salah satu peluang unggulan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan pendapatan asli daerah (PAD). Salah satu potensi untuk perkembangan pariwisata di kabupaten enrekang adalah pada sektor kuliner

makanan khas tradisional. Kabupaten Enrekang memiliki banyak ragam makanan tradisional.

Untuk membantu pemerintah Kabupaten Enrekang dalam mengembangkan pariwisata di Kabupaten Enrekang pada sektor kuliner makanan tradisional dan dapat membantu meningkatkan perekonomian di kabupaten Enrekang maka di perlukannya sebuah wadah yang dapat mendukung dalam mempromosikan kuliner makanan tradisional Kabupaten. Seperti Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional di Kabupaten Enrekang dengan Konsep Arsitektur Neo-Vernakular. Penerapan arsitektur neo-vernakular pada pusat pengolahan kuliner di Kabupaten Enrekang merupakan langkah yang tepat untuk melestarikan budaya kuliner lokal dan mengembangkan potensi wisata daerah. Dengan perpaduan yang harmonis antara tradisi dan modernitas, bangunan ini tidak hanya berfungsi sebagai tempat pengolahan makanan, tetapi juga menjadi ikon budaya yang membanggakan (Rahman, Nur Annisa.dkk, 2024), (Datu, J. K, dkk. 2023)

2. LANDASAN TEORI

Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional

Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional adalah sebuah tempat mengembangkan, memproduksi, dan menyajikan makanan tradisional dengan menggunakan bahan baku lokal. Konsep ini fokus pada pelestarian dan promosi makanan yang mencerminkan identitas budaya suatu daerah, serta mendukung keberlangsungan industri kuliner local.

Arsitektur Neo-Vernakular

Kata NEO atau NEW berarti baru atau hal yang baru, sedangkan kata vernacular berasal dari kata vernaculus (bahasa latin) yang berarti asli. Maka Arsitektur Neo Vernakular dapat diartikan sebagai arsitektur asli yang dibangun oleh masyarakat setempat dengan konsep baru, baik secara pengerjaan (penggunaan teknologi) maupun material (bahan-bahan modern). Arsitektur neo vernakular adalah pendekatan desain yang menggabungkan elemen-elemen tradisional dengan kebutuhan dan teknologi modern. Beberapa karakteristik utama dari arsitektur neo vernakular menurut Paul Oliver, 1997 yaitu: Penggunaan material lokal, Integrasi elemen tradisional, Adaptasi terhadap iklim dan lingkungan, Fungsi dan kebutuhan modern, Rasa komunitas dan konektivitas Sosial, Keberlanjutan dan efisiensi energi, dan estetika dan identitas budaya.

Prinsip Arsitektur Neo Vernakuler

Adapun beberapa prinsip desain arsitektur neo vernakuler menurut Browlin secara terperinci. (Windra Dwi Saputra, 2019).

- a. Hubungan langsung merupakan pembangunan yang kreatif dan adaptif terhadap arsitektur setempat disesuaikan dengan nilai-nilai/fungsi dari bangunan sekarang.
- b. Hubungan Abstrak, meliputi interpretasi ke dalam bentuk bangunan yang dapat dipakai melalui analisa tradisi budaya dan peninggalan arsitektur.
- c. Hubungan Lansekap, mencerminkan dan menginterpretasikan lingkungan seperti kondisi fisik termasuk topografi dan iklim
- d. Hubungan Kontemporer, meliputi pemilihan penggunaan teknologi, bentuk ide yang relevan dengan program konsep arsitektur.
- e. Hubungan Masa Depan, merupakan pertimbangan mengantisipasi kondisi yang akan datang.

Kriteria Arsitektur Neo-Vernakular

Arsitektur neo-vernakular adalah perpaduan menarik antara tradisi dan modernitas dalam dunia bangunan. Konsep ini mengambil inspirasi dari arsitektur tradisional atau vernakular, namun diadaptasi dengan sentuhan modern. Beberapa kriteria-kriteria yang mempengaruhi arsitektur neo-vernakular adalah sebagai berikut:

- a. Bentuk-bentuk menerapkan unsur budaya, lingkungan termasuk iklim setempat diungkapkan dalam bentuk fisik arsitektural (tata letak denah, detail, struktur dan ornamen).
- b. Tidak hanya elemen fisik yang diterapkan dalam bentuk modern, tetapi juga elemen non-fisik yaitu budaya pola pikir, kepercayaan, religi dan lain-lain yang mengacu pada makrokosmos sehingga menjadi konsep dan kriteria perancangan.
- c. Produk pada bangunan ini tidak murni menerapkan prinsip-prinsip bangunan vernacular melainkan karya baru (mengutamakan penampilan visual).

Ciri-Ciri Arsitektur Neo-Vernakular

Aliran Arsitektur Neo Vernakular sangat mudah dikenal dan memiliki hampir selalu beratap bubungan, detail terpotong, banyak keindahan dan terdiri dari bata-bata. Dalam Arsitektur Neo Vernakular, banyak ditemukan bentuk-bentuk yang sangat modern namun dalam penerapannya masih menggunakan konsep lama dari daerah setempat yang dikemas dalam bentuk yang modern. Dalam arsitektur Neo Vernakular, ide bentuk-bentuk diambil dari vernacular aslinya yang dikembangkan dalam bentuk modern seperti:

- a. Selalu menggunakan atap bubungan
- b. Atap bubungan menutupi tingkat bagian tembok sampai hampir ke tanah sehingga lebih banyak atap yang di ibaratkan sebagai elemen pelindung dan penyambut dari pada tembok yang digambarkan sebagai elemen pertahanan yang menyimbolkan permusuhan.
- c. Batu bata (dalam hal ini merupakan elemen konstruksi lokal)
- d. Bangunan didominasi penggunaan batu bata abad 19 gaya Victorian yang merupakan budaya dari Arsitektur Barat.
- e. Mengembalikan bentuk-bentuk tradisional yang ramah lingkungan dengan proporsi yang lebih vertikal.
- f. Kesatuan antara interior yang terbuka melalui elemen yang modern dengan ruang terbuka di luar bangunan.
- g. Warna-warna yang kuat dan kontras

3. METODE PENELITIAN/PERANCANGAN

Metode yang di gunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif dengan tahap mengumpulkan data data dengan studi literatur dengan mengambil literatur dari buku-buku ataupun internet yang berhubungan dengan pembahasan penelitian guna untuk mendapatkan teori, kriterian hingga aspek aspek arsitektur yang dapat di jadikan landasan dalam proses perancangan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisionla di Kabupaten Enrekang

Lokasi pusat pengolahan kuliner makanan tradisionla di kabupaten enrekang sebagai objek penelitian berada pada jalan Porors Sidrap Enrekang Tator, Desa Patondon Salu, Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan.



Gambar 1. Lokasi Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional di Kabupaten Enrekang
Sumber. Analisis Penulis, 2024

Pusat pengolahan ini berperan dalam menjaga dan melestarikan makanan tradisional yang merupakan bagian dari warisan budaya suatu daerah. Dengan memproduksi dan memasarkan makanan tradisional, pusat ini dapat memberikan peluang ekonomi bagi masyarakat lokal, termasuk pengusaha kecil dan industri rumah tangga. Pusat pengolahan ini juga berfungsi sebagai destinasi wisata kuliner, menarik wisatawan untuk menikmati cita rasa otentik. Makanan tradisional yang unik dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung, sehingga berkontribusi pada pengembangan sektor pariwisata. Pusat pengolahan ini juga dapat berfungsi sebagai tempat edukasi bagi masyarakat mengenai pentingnya makanan tradisional dan cara pengolahannya. Ini juga mencakup pelatihan bagi generasi muda untuk melanjutkan tradisi kuliner yang ada. Berikut bentuk penerapan konsep Arsitektur Neo-Vernakular pada bangunan Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional di Kabupaten Enrekang:

1) Bentuk atap tradisional

Atap bangunan yang digunakan pada Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional di Kabupaten Enrekang mengambil bentuk atap tradisional Enrekang. Bentuk atap menggunakan atap plana yang terinspirasi dari atap tradisional enrekang



Gambar 2. Bentuk Atap Pusat Pengolahan
Sumber : Gambar Perancangan, Norshila, 2024

2) Penerapan Material

Penerapan material Arsitektur Neo-Vernakular pada bangunan Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional di Kabupaten Enrekang terlihat pada penggunaan bahan material dinding, material plafon serta pada fasad bangunan



Gambar 3. Interior Bangunan Pusat Oleh-oleh
Sumber : Norshila, Gambar Perancangan 2024

Berdasarkan pada gambar 3 material yang digunakan pada plafond bangunan menggunakan material PVC kayu. Penerapan material ini merupakan inovasi menarik yang menggabungkan tampilan alami kayu dengan keunggulan praktis dari bahan PVC. Memberikan kesan nuansa tradisional yang hangat.



Gambar 4. Interior Bangunan Area Makan Indoor
Sumber : Norshila, Gambar Perancangan, 2024

Berdasarkan pada gambar 4 penggunaan material dinding menggunakan material batu bata dengan penggunaan lapisan cat berwarna putih yang memberikan kesan .Penggunaan batu bata sebagai material dinding di pilih karena memiliki keunggulan kuat dan tahan lama, isolator panas yang baik, tahan terhadap cuaca ekstrim, ramah lingkungan dan memiliki tampilan yang ekestetik



Gambar 5. Tampilan Fasad Bangunan Pengolahan
Sumber : Norshila, Gambar Perancangan, 2024

Berdasarkan pada gambar 5 di tampilan fasad bangunan menggunakan material alam yaitu babu dengan warna coklat untuk memberikan kesan tradisional dan di susun secara vertikal.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Perancangan pusat pengolahan kuliner makanan tradisional di kabupaten enrekang ini menerapkan konsep arsitektur neo-vernakular pada bangunan pusat pengolahan kuliner makanan tradisional antara lain penerapan bentuk atap tradisional enrekang, penggunaan material pada bangunan seperti pada dinding batu bata dan plafond dengan akses kayu untuk memberikan kesan tradisional dan fasad bangunan yang terbuat dari material bambu dengan cat warna coklat yang tradisional

DAFTAR PUSTAKA

- Datu, J. K., Hamdy, M. A., & Mustafa, S. (2023). Penerapan Model Pendekatan Arsitektur Lokal dan Neo Vernakular Pada Gedung Pusat Kreatif di Kabupaten Toraja Utara. *Jurnal Arsitektur Sulapa*, 5(1).
- Jones, P. 2020. Neo Vernacular Architecture: A Modern Take on Traditional Design. *Architectural Journal*.
- Monika Rumere. 2024. "Acuan Perencanaan Kantor Gubernur Provinsi Papua Tengah Dengan Konsep Pendekatan Arsitektur Neo Vernakuler". Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Bosowa.
- Nur Annisa Fadhilah Rahman, Muhammad Awaluddin Hamdy, Satriani Latief. 2024. "Penggunaan Material Fasad Bangunan Pasar Tradisional Maroangin Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular," *Jurnal Arsitektur Sulapa (JaS)*, Vol.6, No.2, November 2024, Hal. 29-37 p-ISSN: 1412-9752 (Online), Indonesia.
<https://journal.ft.unibos.ac.id/index.php/jas/about>
- Norshila. 2024. "Acuan Perancangan Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional Di Kabupaten Enrekang," Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Bosowa
- Norshila. 2024. "Gambar Perancangan Pusat Pengolahan Kuliner Makanan Tradisional Di Kabupaten Enrekang," Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Bosowa.

- Rahman, Nur Annisa Fadhilah. 2024. "Acuan Perancangan Pasar Tradisional Maroangin Di Kabupaten Enrekang Dengan Pendekatan Arsitektur Neo Vernakular," Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Bosowa.
- Zulkarnain. 2017. Rumah Adat Sappo Lalan Kaluppini Kabupaten Enrekang. Nature: National Academic Journal of Architecture 4 (1), 74-82
- Zulkarnain. 2019. Wujud Arsitektural Rumah Tradisional Duri Asli Di Kabupaten Enrekang. Nature: National Academic Journal of Architecture
- Zulkarnain. 2019. "Makna Filosofi Spasial Horizontal dan Vertikal Rumah Tradisional Duri Di Kabupaten Enrekang,". EE Conference Series 02 (2019)