



## Perancangan Museum Soto di Wilayah Jawa Dengan Konsep *Embrancing Authentic Diversity* di Jakarta Utara

Matthew<sup>1</sup>, Rizki Kurniawan<sup>2</sup>, Widasapta Sutapa<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Desain Interior, Universitas Pradita, Banten, Indonesia

### Article Info

#### Article history:

Received Februari 20, 2023  
Revised Maret 30, 2023  
Accepted April 3, 2023

#### Kata Kunci:

Edukasi,  
Museum,  
Soto,  
Kuliner

#### Keywords:

Education,  
Museum,  
Soto,  
Culinary

### ABSTRAK

Budaya yang berhasil mencuri perhatian masyarakat dunia adalah kuliner khas Indonesia. Salah satunya merupakan kuliner soto yang memiliki ciri khas masing-masing di setiap daerahnya. Berdasarkan dari cara penyajian, teknik memasak, rasa, kondimen yang berbeda-beda yang membuat soto ini menjadi makanan rakyat. Namun, masih belum banyak masyarakat Indonesia yang dapat mewadahi informasi mengenai kuliner soto meskipun soto telah menjadi makanan yang populer. Perancangan Museum Soto Jawa di Jakarta Utara bertujuan sebagai salah satu tempat edukasi yang bisa dikunjungi oleh warga sekitar Jakarta maupun turis-turis asing. Selain itu, Museum Soto Jawa dapat mewadahi event yang didirikan oleh pencinta kuliner seperti acara demonstrasi memasak. Perancangan Museum Soto Jawa menghadirkan konsep *embrancing authentic diversity* yang menceritakan tentang keberagaman dapat bersatu dalam satu wadah. Hal ini menggambarkan perjalanan rempah-rempah yang tersebar sehingga menghasilkan satu hidangan soto di masing-masing daerah. Dengan konsep ini diharapkan pengunjung dapat merasakan perjalanan proses rempah-rempah menjadi hidangan soto.

### ABSTRACT

*The culture that successfully captures the attention of the global community is the distinctive Indonesian cuisine. One of them is the culinary tradition of soto, which has its own unique characteristics in each region. Based on presentation style, cooking techniques, flavors, and various condiments, soto has become a popular dish among the people. However, there are still many Indonesians who lack comprehensive information about soto cuisine despite its popularity. The establishment of the Javanese Soto Museum in North Jakarta aims to serve as an educational destination for both local residents of Jakarta and foreign tourists. Additionally, the Javanese Soto Museum can accommodate events organized by culinary enthusiasts such as cooking demonstrations. The design of the Javanese Soto Museum introduces the concept of "embracing authentic diversity," which narrates how diversity can unite under one roof. It depicts the journey of spices spread across different regions, resulting in unique soto dishes in each area. With this concept, it is hoped that visitors can experience the journey of the spice-making process transforming into a soto dish.*

This is an open access article under the [CC BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) license.



*Corresponding Author:*

**Matthew**

Program Studi Desain Interior, Universitas Pradita,  
Banten, Indonesia  
Email: matthew@student.pradita.ac.id

---

## 1. PENDAHULUAN

Kehadiran kuliner soto di kota besar khususnya pada wisata kuliner, banyak menyajikan jenis-jenis kuliner tradisional soto. Ada banyak jenis-jenis soto yang terdapat pada wisata kuliner, namun masyarakat tidak dapat langsung merasakan atau mengetahui banyak jenis soto dalam satu waktu. Hingga saat ini, masih belum banyak masyarakat Indonesia mengedukasi tentang kuliner soto, meski soto telah menjadi makanan yang populer di seluruh wilayah Indonesia. Kurangnya edukasi soto tersebut dapat mengakibatkan anak-anak dari generasi selanjutnya akan kehilangan pengetahuan dan informasi mengenai kuliner lokal. Hal ini dapat memungkinkan terjadi kepunahan dan kuliner ini dapat dilupakan.

Edukasi soto menjadi salah satu cara yang tepat untuk menaikkan gizi anak bangsa. Karena kandungan yang terdapat dalam satu mangkuk soto mempunyai kandungan karbohidrat, serat, protein, serta rempah-rempah. Oleh karena itu, satu-satunya cara untuk menaikkan gizi anak bangsa dengan mempopulerkan soto Jawa. Museum merupakan bagian dari suatu elemen bersejarah dan berharga yang memiliki warisan budaya serta dapat menghubungkan manusia dari masa lalu ke masa kini. Dimaksud dari warisan budaya itu sendiri yaitu bukti dari peradaban manusia yang telah melewati sebuah proses sosial [1]. Maka dari itu kehadiran dari museum kuliner soto menjadi sarana yang tepat untuk menjawab permasalahan yang telah dijabarkan.

Perancangan Museum Soto Jawa di Jakarta Utara bertujuan sebagai salah satu tempat edukasi yang bisa dikunjungi oleh warga sekitar Jakarta maupun turis-turis asing. Selain itu, Museum Soto Jawa dapat mewadahi event yang didirikan oleh pencinta kuliner seperti acara demonstrasi memasak. Adapun harapan penulis dengan adanya Museum Soto masyarakat lokal dapat memperkaya informasi mengenai jenis-jenis soto yang ada di wilayah Jawa sehingga semakin banyak masyarakat di Wilayah Jawa mengenal kuliner soto hingga nasional.

## 2. METODE

### 2.1 Teknik Pengumpulan Data

Metode Penelitian Ini Menggunakan Metode Kualitatif Dan Kuantitatif. Metode Kualitatif Dilakukan Dengan Melakukan Observasi Secara Langsung Ke Museum Makanan Dan Museum Lainnya Dengan Mendokumentasikannya. Metode Kuantitatif Dilakukan Dengan Mencari Referensi Data Melalui Buku, Jurnal, Dan Penelitian.

### 2.2 Analisa Data

Penelitian Ini Menggunakan Analisa Data Dari Hasil Observasi Dan Data Literatur. Data Yang Dianalisa Merupakan Lokasi Tapak, Analisa Bangunan, Dan Konsep Perancangan. Hasil Analisa Data Yang Diperoleh Dapat Dilakukan Pada Perancangan Desain Interior Museum Soto

## 2.3 Tinjauan Pustaka

### 2.3.1 Museum

Museum adalah gedung yang digunakan sebagai tempat untuk pameran tetap bendabenda yang patut mendapat perhatian umum, seperti peninggalan sejarah, seni, dan ilmu; tempat menyimpan barang kuno (kbbi.web.id, 2016).

Museum adalah Lembaga, tempat penyimpanan, perawatan, pengamanan, dan pemanfaatan benda-benda bukti materiil hasil budaya manusia serta alam dan lingkungannya guna menunjang upaya perlindungan dan pelestarian kekayaan budaya bangsa (Peraturan Pemerintah No. 19 Tahun 1995 Pasal 1 ayat (1) [8]

### 2.3.2 Soto

Soto adalah makanan khas yang berasal dari daerah di Indonesia sejak dahulu. Tidak dapat dipungkiri berbagai macam jenis soto ini berasal dari akulturasi budaya asing dengan Indonesia [2]. Soto adalah salah satu kategori kuliner Indonesia yang mencakup hidangan berkuah yang terbuat dari kaldu daging atau sayuran dan mengandung daging serut atau ayam, mie, dan tauge, di antara bahan lainnya. Biasanya disajikan dengan nasi atau lontong. Meskipun soto merupakan bagian dari tradisi kuliner Indonesia, sebenarnya bukan berasal dari Indonesia. Dalam buku *Cross Java Culture: The Asian Network* (1996: 488) karya Denys Lombard, disebutkan bahwa soto berasal dari kata *cao du* (*chau tu*) yang merupakan kata dalam bahasa Tionghoa. Kata *sao du* (*sao tu*) atau *sio to* dalam bahasa Hokkien adalah asal mula kata soto. Dengan demikian, kata *cao* berarti rumput, *shao* berarti memasak, dan *du* berarti perut, jeroan sapi, atau usus. Menurut buku Denys Lombard dalam buku *Nusa Jawa: Silang Budaya* di jilid II diungkapkan bahwa soto adalah makanan Cina bernama *caudo* atau *jao to*. Pernyataan tersebut kemudian diperkuat dengan penelitian Ary Budiyanto dan Intan Kusuma yang berjudul 'Menyantap Soto Melacak Jao To'.

### 2.3.3 Pelabuhan Sunda Kelapa

Sejak dahulu Pelabuhan Sunda Kelapa telah menjadi industri hulu untuk melayani ekspor rempah-rempah ke manca negara. Secara makro Pelabuhan Sunda Kelapa berperan sebagai distribusi industri hilir yang menampung dan menyalurkan hasil bumi dari dan ke daerah lain. Potensi hinterlandnya meliputi Jawa Barat dan Banten yang menghasilkan produk pertanian antara lain jagung, kacang tanah, kedelai, buah-buahan dan sayur mayur; DKI sebagai hinterland untuk mengangkut hasil industri seperti makanan, minuman, tekstil, kimia, elektronik dan produk logam. Penyediaan infrastruktur dan pelayanan transportasi yang baik dapat mendorong konektivitas sehingga berdampak pada penurunan biaya transportasi dan logistik hingga dapat meningkatkan daya saing produk [3].

### 2.3.4 Standar Koleksi Museum

Benda-benda koleksi yang terdapat dalam museum harus memenuhi kriteria atau persyaratan tertentu. Persyaratan untuk koleksi museum antara lain adalah [6]:

1. Mempunyai nilai sejarah dan ilmiah termasuk nilai estetika.
2. Dapat diidentifikasi mengenai wujudnya, tipe, gaya, fungsi, makna dan asalnya secara historis dan geografis, generasi dan periodenya.

3. Harus dapat dijadikan dokumen, sebagai bukti atas realita dan eksistensinya dengan penelitian itu.
4. Dapat dijadikan monumen atau bakal menjadi monumen dalam sejarah alam dan kebudayaan.
5. Benda asli, replika atau reproduksi yang sah menurut persyaratan museum. (Museografika. Ditjen kebudayaan Direktorat permuseuman, Depdikbud, 1988).

### 2.3.5 Persyaratan Pencahayaan Pada Museum

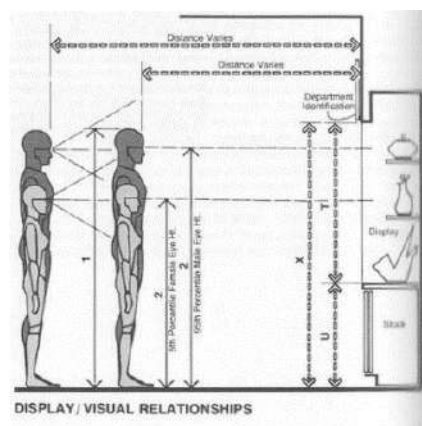
Tabel 1 : Tingkat pencahayaan ruang koleksi museum

Ruang	Material	Tingkatan Cahaya (FC)
Pameran (sangat sensitif)	Benda-benda dari kertas, hasil print, kain, kulit, berwarna	5 – 10
Pameran (sensitif)	Lukisan cat minyak, temperan dan kayu	15 – 20
Pameran (kurang sensitif)	Kaca, batu, logam, keramik	30 – 50
Penyimpanan barang koleksi		5
Penanganan barang koleksi		20 – 50

Sumber : Lerenahadi R. 2018 [4]

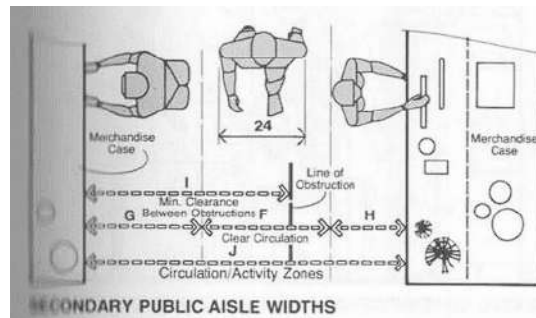
Pencahayaan buatan lebih baik dari pada pencahayaan alami supaya tidak merusak, cahaya buatan harus tetap dimodifikasi pada iluminasi (tingkat keterangan cahaya) tertentu, untuk mengurangi radiasi sinar ultraviolet. Pada sebagian besar museum, perlengkapan pencahayaan di semua daerah pameran dan daerah koleksi lain harus berpelindung UV hingga kurang dari 75 microwatts per lumen dan tertutup untuk mencegah kerusakan terhadap objek jika terjadi kerusakan lampu. [7]

### 2.3.6 Standar Ergonomi Display



Gambar 1 : Standar tinggi display

Sumber: Human Dimension : Interior Space Julius Panero & Martin Zelnik [5]



Gambar 2 : Standar sirkulasi orang gerak antar display  
Sumber: Human Dimension : Interior Space Julius Panero & Martin Zelnik [5]

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Observasi

##### 1. Museum Jenang

Museum Jenang yang berlokasi di Jl. Sunan Muria No.33, Glantengan, Kec. Kota Kudus, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah 59313. Berikut merupakan hasil dokumentasi dari museum jenang.



Gambar 3 : Bangunan Tampak Depan Mubarak

Bangunan ini mempunyai 2 tingkat lantai yang terdiri dari lantai pertama merupakan souvenir area dan lantai 2 merupakan museumnya. Museum ini mempunyai fasilitas area pintu masuk, cafe, area pameran, rumah adat replika didalam ruangan, musholla, toilet, replika kapal, dan sejarah mengenai islam.



Gambar 4 : Area Pameran 1



Gambar 5 : Area Pameran 2



Gambar 6 : Area Pameran 3

Lantai 2 merupakan area awal museum jenang yang menampilkan sejarah awal jenang ini dibuat oleh siapa, bahan yang digunakan untuk membuat jenang ini dengan bahan dasar apa, hingga memperlihatkan cara berdagang ditampilkan melalui diorama.



Gambar 7 : Area Pameran 4

Museum ini tidak hanya menjelaskan mengenai kuliner jenang namun memberikan informasi mengenai sejarah kota kodus, pada area ini menampilkan replika rumah adat kodus. Material yang digunakan merupakan material asli kayu untuk membangun rumah adat ini di museumkan.

### 3.2 Analisis Site



Gambar 8 : Lokasi Tapak Kampung Aqurium

Tipe dari bangunan ini merupakan bangunan sosial dengan ukuran 2000sqm, yang berlokasi di Kampung aquarium, Jakarta Utara. Lokasi ini dekat dengan Pelabuhan Sunda Kelapa yang

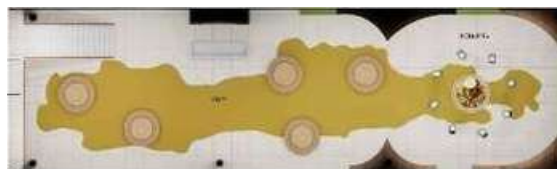


Pada Perancangan Museum Soto Jawa di Jakarta Utara adalah “Embracing Authentic Diversity.” Judul ini memiliki arti bahwa bagaimana sebuah keberagaman dapat bersatu dalam satu wadah. Hal ini menggambarkan perjalanan rempah-rempah yang tersebar sehingga menghasilkan satu hidangan soto di masing-masing daerah. Dengan konsep ini diharapkan pengunjung dapat merasakan perjalanan proses rempah-rempah menjadi hidangan soto. Indonesia dikenal sebagai negara yang mempunyai sumber daya alam yang berlimpah karena letak wilayah yang mempunyai iklim tropis dan mempunyai curah hujan yang tinggi. Pada tema perancangan ini, fokus kepada kondisi iklim di Indonesia yang menjadi benang merah dari tema perancangan ini.

Iklim tropis adalah wilayah yang memiliki curah intensitas Cahaya matahari yang tinggi, bersifat kering, serta memiliki curah hujan yang tinggi. Salah satunya negara Indonesia mempunyai iklim tropis. Maka dari itu, ciri khas yang dapat mewakili benang merah dari Indonesia itu sendiri dapat diketahui melalui iklim tropis. Modernisme merupakan konsep yang mengacu pada perkembangan zaman modern dan terhubung dengan manusia. Salah satu bentuk nyata yang dapat dilihat yaitu penerapan teknologi yang semakin canggih. Simbolik merupakan keberagaman budaya setempat. Hal ini menjelaskan bahwa setiap daerah memiliki Sejarah dan proses nya masing-masing salah satunya yang dapat menjadi benang merahnya adalah rempah-rempah. Setiap daerah terdapat proses untuk mengelola rempah-rempah menjadi hidangan soto khas di daerah tersebut. Masing-masing daerah dapat membedakan soto berdasarkan kuah, protein, sayuran, dan rasa.

### 3.3 Hasil Desain

#### 1. Lobby



Gambar 14 : Layout Bewarna Lobby



Gambar 15 : Entrance Bangunan Museum Soto Jawa

Entrance pada Museum Soto Jawa terdapat ceiling yang begitu tinggi sehingga memberikan kesan mewah, namun tetap memberikan kesan yang otentik pada pemilihan warna coklat serta terdapat elemen pendukung kayu. Pada bagian pintu masuk diberikan lampu spotlight yang disorot dari bawah sehingga memberikan kesan yang mengarahkan untuk pengunjung masuk ke dalam.



Gambar 16 : Area Seating Group dan Ticketing Area pada Museum Soto Jawa  
Lobby Museum Soto Jawa dilengkapi dengan seating group untuk 8 orang dengan 6 furnitur, serta area tiket dengan kiosk custom berbahan rotan. Caping di ceiling menggambarkan kebudayaan petani, sementara dindingnya menggunakan material tali tambang untuk elemen interior. Kaca dengan intensitas 80% meminimalisir panas matahari, menciptakan suasana ideal sesuai tema tropis museum.



Gambar 17 : Area Seating Group dan Toilet

## 2. Museum



Gambar 18 : Layout Bewarna Museum



Gambar 19 : Courtyard dan Pintu Masuk Museum Soto Jawa

Area "Kedatangan Rempah-Rempah ke Jawa" menjelaskan transportasi bangsa Eropa membawa rempah-rempah ke Jawa melalui pelabuhan. Terdapat replika kapal dan gambaran pelabuhan pada dinding. Pencahayaan menggunakan spotlight neutral lighting, menciptakan kesan otentik. Lantai kayu plank menampilkan kesan alami pelabuhan.



Gambar 21 : Area Perkenalan Soto Jawa

Area perkenalan soto menjelaskan mengenai pengertian dari soto, asal usul soto itu darimana yang menjelaskan secara umum. Area ini akan ditampilkan melalui layar LED berupa video serta terdapat speaker sebagai output suara. Untuk frame layar menggunakan material multiplex dengan finishing hpl sehingga layar akan terlihat seamless. Pencahayaan menggunakan jenis lampu spotlight dengan warna neutral lighting untuk mendapatkan kesan yang hangat pada ruangan. Tone warna dan lantai dengan ruangan sebelumnya juga masih sama, karena masih dalam satu cerita.



Gambar 22 : Area Datangnya Rempah-rempah ke Jawa

Area "Kedatangan Rempah-Rempah ke Jawa" menjelaskan transportasi bangsa Eropa membawa rempah-rempah ke Jawa melalui pelabuhan. Terdapat replika kapal dan gambaran pelabuhan pada dinding. Pencahayaan menggunakan spotlight neutral lighting, menciptakan kesan otentik. Lantai kayu plank menampilkan kesan alami pelabuhan.



Gambar 23 : Area Penyebaran Rempah-rempah ke Jawa

Area ini merupakan penyebaran rempah-rempah ke Jawa bagaimana proses penyebaran ini dilakukan melalui perdagangan. Area ini ditampilkan melalui gambar dan tulisan berupa gambar yang terdapat di dinding serta terdapat alat-alat replika yang digunakan perdagangan pada saat itu. Pencahayaan pada area ini menggunakan spotlight dengan jenis pencahayaan neutral lighting. Lantai menggunakan concrete plester untuk menggambarkan suasana di pasar zaman itu.



Gambar 24 : Area Rempah-rempah

Area ini adalah tempat rempah-rempah yang menampilkan jenis-jenis rempah di Jawa layaknya warung penjual sayuran zaman dulu. Tampilan rempah-rempah dalam tampah di dinding dan video mengenai rempah-rempah zaman bangsa Eropa. Dinding menggunakan batu bata expose menciptakan atmosfer pasar zaman dulu. Pencahayaan spotlight neutral lighting menyerupai cahaya matahari alami. Lantai menggunakan concrete plester untuk suasana pasar zaman dahulu.



Gambar 25 : Mini Teater

Area mini teater ini menjelaskan secara umum mengenai kaya nya Indonesia akan sumber daya alam khususnya rempah-rempah yang melimpah. Sirkulasi pengunjung masuk ke dalam museum hanya mengelilingi ruangan tanpa adanya tempat duduk di dalam ruangan. Pencahayaan pada ruangan ini berasal dari led strip yang berada pada plafon dengan warna warm white serta terdapat aksesoris lighting layaknya bintang-bintang. Dinding menggunakan jenis tipe akustik yang dapat menyerap suara sehingga output yang dikeluarkan dapat menghasilkan suara yang baik dan terdapat juga lampu pada dinding untuk memberikan kesan ruangan yang tinggi. Sedangkan untuk lantai juga memakai karpet yang difungsikan untuk kebutuhan akustik.



Gambar 26 : Area Alat Masak Tradisional

Area ini merupakan area alat-alat masak tradisional yang digunakan oleh ibu rumah tangga untuk memasak. Area ini menjelaskan Sejarah dari alat-alat masak serta fungsinya seperti apa. Ditampilkan berupa alat-alat masak tradisional replika, dan tampilan video yang berisikan informasi mengenai alat-alat masak tradisional. Ceiling menggunakan panel kayu dengan material multiplek dan kain layaknya di pasar-pasar tradisional. Pencahayaan pada area ini menggunakan spotlight dengan jenis pencahayaan neutral lighting menggambarkan mendapatkan cahaya matahari natural. Lantai menggunakan concrete plester untuk menggambarkan suasana di pasar zaman itu.



Gambar 27 : Perspektif Area Warung Soto

Area ini merupakan area warung soto serta area art work soto cangkir dan soto gebrak. Area warung soto menampilkan replika kondimen-kondimen soto serta mangkuk soto. Area ini lebih memberikan elemen rekreasi kepada pengunjung sehingga ada unsur interaksi antara objek kepada pengunjung yang datang. Area ini di desain layaknya sebuah warung-warung soto yang diadaptasikan berdasarkan warung soto legendaris yang masih bertahan sampai saat ini. Namun, pemilihan warna dibuat lebih rekreatif agar pengunjung akan berasa lebih menarik secara visual.



Gambar 28 : Area Kumpulan Soto Jawa

Area ini adalah koleksi Soto Jawa yang menjelaskan ragam soto di Jawa melalui display replika dan LED touch screen. Disertai dengan tampilan art work soto dan video mengenai soto-soto Jawa. Sebagai area terakhir, memberikan informasi komprehensif tentang soto Jawa. Pencahayaan menggunakan spotlight neutral lighting sesuai tema perancangan.

#### 4. KESIMPULAN

Museum Soto Jawa di Jakarta Utara menjadi pusat edukasi yang mengkomodifikasi informasi kuliner soto Jawa, serta menjadi sarana rekreasi yang menyenangkan. Menerapkan konsep “*Embracing Authentic Diversity*” yang artinya bagaimana sebuah keberagaman dapat bersatu dalam satu wadah. Hal ini menggambarkan perjalanan rempah-rempah yang tersebar sehingga menghasilkan satu hidangan soto di masing-masing daerah. Dengan konsep ini diharapkan pengunjung dapat merasakan perjalanan proses rempah-rempah menjadi hidangan soto. Mengangkat tema “*Tropic of Java*” sebagai tema desain perancangan Museum Soto Jawa yang artinya Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki SDA yang berlimpah karena letak wilayah beriklim tropis dan mempunyai curah hujan yang tinggi. Pada tema perancangan ini, fokus kepada kondisi iklim di Indonesia yang menjadi benang merah dari tema perancangan ini

#### REFERENSI

- [1] Ariwidjaja, Roby. 2013. Pengembangan Daya Tarik Museum. Yogyakarta: Amara Books.
- [2] Setiawan, Agus (2022) "Perlindungan Hukum Dalam Lingkup Pengetahuan Tradisional Dan Ekspresi Budaya Tradisional Atas Soto Sebagai Indikasi Geografis Dan Makanan Khas Nusantara," "Dharmasisya" Jurnal Program Magister Hukum FHUI: Vol. 2, Article 18
- [3] Denny L. Siahaan et al., 2013, Container Sea Transportation Demand In Eastern Indonesia, International Refereed Journal of Engineering and Science (IRJES), ISS (Online) 2319-183X, (Print) 2319- 1821, Volume 2, Issue 9. Jakarta
- [4] Larenahadi, R. (2018) Museum kuliner nusantara di Yogyakarta Dengan Pendekatan Arsitektur regionalisme, Academia.edu. Available at: [https://www.academia.edu/99437526/Museum\\_Kuliner\\_Nusantara\\_DI\\_Yogyakarta\\_Dengan\\_Pendekatan\\_Arsitektur\\_Regionalisme](https://www.academia.edu/99437526/Museum_Kuliner_Nusantara_DI_Yogyakarta_Dengan_Pendekatan_Arsitektur_Regionalisme) (Accessed: 23 May 2023).
- [5] Panero, J., & Zelnik, M. (1979). *Human dimension and interior space: A source book of design reference standards*. Watson-Guptill.
- [6] Firmansyah, H. (2020). *TA: Perancangan Epic Java Museum Kota Baru Parahyangan* (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Nasional).
- [7] Sriwahyuni, D., & Indraswara, M. S. (2022). Sistem Pencahayaan pada Museum Rekor Dunia Indonesia, Semarang. *Journal of Engineering and Informatic*, 1(1), 7-13.
- [8] suryaden (2022) Permendikbudristek 24 tahun 2022 tentang Pelaksanaan PP 66 tahun 2015 tentang Museum. Available at :<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/224727/permendikbudristek-no24-tahun-2022> (Accessed: 25 May 2023).