

BAB 1

PENDAHULUAN

Ruang Arsitektur dengan Makanan punya hubungan yang terjalin secara berkesinambungan. Sebagaimana sebuah makanan lahir, disaat yang bersamaan manusia menggunakan bahan-bahan alami seperti kayu, batu dan kulit sebagai tempat berlindung dari perubahan cuaca dan predator. (Samantha L. Martin-McAuliffe, 2016). Sejarah saat manusia masih hidup *nomaden*, salah satu pertimbangan dari nenek moyang kita untuk memilih tempat untuk menetap adalah pasokan dari sumber daya “makanan” yang tersedia. Hubungan mutualisme ini terjalin karena baik Arsitektur(*shelter*) maupun Makanan, keduanya adalah kebutuhan pokok yang dibutuhkan oleh manusia.

Dalam presentasinya Pak Yori Antar (2017) pernah berkata, bahwa Arsitektur pada sebuah daerah berkembang secara organik dan tokoh pembangunnya pun adalah kelompok masyarakat setempat, hal ini disebut sebagai Arsitektur Vernakular. Secara tidak langsung, kebutuhan ruang arsitektur juga ikut terpengaruh dengan budaya yang berkembang dalam suatu Etnis, termasuk di dalamnya mengenai tradisi Ritual Makan. Problem kultur itu berkaitan dengan hal apresiasi dan sesuatu yang mungkin lebih kritis dari lunturnya kultur. Hanya saja bagaimana budaya yang sudah ada ini lalu ingin dikembangkan dan dilestarikan kepada publik. Dalam hal ini pariwisata Indonesia adalah salah satu target untuk mengenalkan kultur secara luas melalui program edukasi dan hiburan..

“Kegiatan memakan dan proses memakannya menghadirkan makna pada ruang dan tempat”(Hutama, 2010). Ritual makan merupakan sebuah prosesi membuat makanan dan menyantapnya. Ritual makan setiap etnis berbeda-beda, hal tersebut menyebabkan prosesi pembuatan dan penyantapannya akan mengikuti tradisi yang berlaku. Menurut (Singley, 2004). Sebuah acara makanan mulai terarah menuju pertunjukan teater," konvergensi rasa sebagai pengalaman indrawi dan rasa sebagai perwujudan kemampuan estetika. Dengan demikian sebuah Ritual Makan merupakan bagian dari pementasan drama, berdasarkan tafsiran komposisinya

berupa elemen *action*, *performers*, dan juga *Space* dalam prosesinya. Keberadaan ruang arsitektur menjadi wadah dari prosesi tersebut dan mendukung kesempurnaannya dari segi membangun perasaan dan juga memori.

Ritual makan adalah salah satu bentuk pertunjukan yang di dalamnya terdapat kultur dan tradisi suatu etnis. Teater hanyalah satu simpul dalam sebuah kontinum yang menjangkau dari ritualisasi hewan (termasuk manusia) melalui pertunjukan dalam kehidupan sehari-hari seperti: salam, pertunjukan emosi, suasana keluarga, peran profesional, dan sebagainya.(SCHECHNER, 1977). Di Indonesia: Bali adalah salah satu daerah dengan etnis yang memiliki dan masih menerapkan hubungan antara Makanan dan Arsitektur itu melalui tradisi ritual makannya. Dengan fungsinya sebagai acara komunal, kegiatan ini tidak terlepas dari kebutuhan ruang untuk memadai prosesi upacara adat ini.

Penelitian ini berfungsi untuk membuat sebuah tempat pelesatrian bagi budaya Ritual Makan melalui desain *Pavillion Culinary Culture* sebagai sarananya. Maka dari itu penelitian ini akan berfokus pada penelusuran lebih lanjut pada penjabaran ritual makan etnis Bali: Usaba Dalem dan juga relasinya pada Prinsip Desain Arsitektur Bali yang berkembang secara organik oleh budaya masyarakatnya, untuk kemudian dijadikan konsep untuk membuat program dari *Pavillion Culinary Culture*.

Ruang arsitektur yang pada fungsinya memiliki kedekatan dengan makanan melekat dengan tipologi restoran. Menurut Oldenburg (1999) juga menyatakan bahwa restoran adalah tempat 'ketiga' perkotaan yang penting sebagai tempat penyegaran semi-publik yang dapat dikunjungi secara teratur untuk berlama-lama dan bersosialisasi. Maka dari itu program yang paling aktif dalam *Pavillium Culinary Culture* adalah Ruang Makannya. Menurut (Samantha L. Martin-McAuliffe, 2016). Restoran etnis seringkali menciptakan versi romantis dari budaya tertentu untuk wisatawan kuliner lokal. Memang beberapa pengulangan dari praktik ini sekarang menjadi hal yang biasa sampai-sampai terjadi pergeseran makna. Maka dari itu pembuatan *Pavillion Culinary Culture* ini akan melalui proses mendalam dari segi historikal hingga ke prosesi masing-masing ruangnya.

Visi untuk perancangan desain *Pavillion* ini adalah sebuah sarana untuk pelestarian budaya Ritual Makan dengan mengambil objek Usaba Dalem dari Bali. Program di dalamnya dibagi menjadi tiga yaitu *Educational Proqram*, dan *Culinary Culture* yang tergabung dalam rangkaian Ruang-Ritual Makan Usaba Dalem. Pembuatan Pavillion berdasarkan kegiatan utamanya yaitu pembuatan ruang-ritual makan Usaba dalem. Penambahan program *Culinary Culture* yang mengisi posisi kuliner. Pembagian program culinary sebagai sarana mata pencaharian tambahan dan membantu melestarikan makanan tradisional bali di daerah ini. Sarana Edukasi dibuat dengan memberikan sebuah program ruang yang menampilkan pelestarian budaya Ritual makan ini. Educational program juga merupakan tempat merekam dan mendokumentasikan arsip budaya ritual makan ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berikut ini merupakan rumusan permasalahan yang ada:

1. Apa saja Parameter yang dapat membentuk sebuah ruang makan melalui pemahaman mengenai konsep Pertunjukan dalam Ritual Makan?
2. Bagaimana strategi perancangan untuk program dalam *Pavillion Culinary Culture* berdasarkan “Konsep Ritual Makan” Usaba Dalem?
3. Bagaimana potensi desain yang terbentuk untuk *Pavillion Culinary Culture* dengan “Konsep Ritual Makan” Usaba Dalem?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan permasalahan yang ada, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mendapatkan kajian parameter pembentuk ruang-ritual makan dan sejenisnya pada *Pavillion Culinary Culture*
2. Untuk membuat Katalog strategi perancangan bagi pembuatan pavilliun Rumah-Ritual Makan dan beberapa hal terkait ruang makan;
3. Untuk membuat desain untuk alternatif pariwisata ritual makan, pada "*Pavillion of Culinary Culture*".

1.4 Manfaat Penelitian

Sebagai salah satu pelestarian budaya ritual makan Usaba Dalem melalui sarana Arsitektur dan ruang makannya. Pembuatan sebuah taman dengan desain *Pavilion Culinary Culture* dari Ritual makan Usaba Dalem dengan segala fasilitas yang memadai aktivitas di dalamnya bisa terjadi secara dua tahap, yaitu aktivitas yang akan selalu ada dan aktivitas pada momen tertentu. Penelitian ini diharapkan mampu membuka peluang untuk adanya alternatif Pariwisata baru yang juga dapat melestarikan budaya Ritual Makan ini juga.

1.5 Sistematika Penulisan

Karya ilmiah ini terdiri dari 5 bab dengan urutan penulisan sebagai berikut:

1. Bab 1 Pendahuluan

Bab ini berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan.

2. Bab 2 Konsep Ruang Ritual Makan

Pada Bab ini akan menjelaskan mengenai salah satu teori Gastronomi-Antropologi. Dicusulkan oleh Levi Strauss mengenai “Food and Culture” teori ini akan berguna untuk membantu mendefinisikan hubungan mengapa eksplorasi makanan bisa membawa pengaruh kepada budaya itu sendiri. Teori *performance* yang menjadi aspek ritual makan juga akan ditelusuri elemen pembentuknya. Studi preseden akan dilakukan untuk membantu pengujian teori ini. Prinsip Desain Arsitektur Bali ditambahkan sebagai aspek berpengaruh pada desain sebuah daerah.

3. Bab 3 Penelitian Ritual Makan Usaba Dalem pada Kontek Site di Jakarta

Pada Bab ini akan menjelaskan lebih detail mengenai tradisi ritual makan Usaba dalem di Bali. Faktor pembentuk tradisi ritual makan ini akan dijabarkan dari parameter yang terbentuk dari teori sebelumnya. Analisis yang ditemukan pada studi di Desa Timbrah Karangasem akan coba diselaraskan dengan site yang akan menjadi tempat dibuatnya *Pavillion Culinary Culture*. Strategi

Desain Pavillion akan terbentuk jika menyelaraskan hubungan antara Konsep Ruang-Ritual Makannya dengan Kebutuhan Ruang dari Ritual makan tersebut.

4. Bab 4 Strategi Desain Konsep ‘Pertunjukan Ritual Makan Tradisional’ pada Ruang Makannya

Pada Bab ini berisi eksplorasi ruang *Pavillion Culinary Culture* dengan tipe-tipe Programnya melalui Konsep Ritual Makan.. Konsepsi ‘tradisi ritual makan’ Usaba Dalem etnis Bali, ini berdasarkan eksplorasi lebih lanjut dari Prinsip Desain Bali (Konsep dan *Keywords* Arsitekturnya) dan penerapan Elemen Struktural pada kebutuhan ruangnya.

5. Bab 5 Desain Perancangan *Pavillion Culinary Culture*

Bab ini berisi skema desain untuk *Pavillion Culinary Culture* pada masing-masing programnya dengan metode perancangannya serta alternatif desainnya. Pengejawantahan bentuknya dilaksanakan berdasarkan finalisasi dari Konsep Ritual Makan Usaba Dalem. Detail dan hasil dari perancangan Pavilliun ini akan ditunjukkan melalui beberapa standard visualisasi untuk arsitektur seperti, model 3d, Gambar Teknik, dan beberapa gambar pendukung lain.

6. Bab 6 Kesimpulan

Bab ini berisi kesimpulan dari penelitian: “Pendekatan Konsep Ruang Arsitektur melalui Ritual Makan dengan Objek Studi Usaba Dalem di Bali.”