

## ABSTRAK

Joshua Michael (01022170035)

### **PERANCANGAN *PAVILION CULINARY CULTURE* RAWAMANGUN PADA PENDEKATAN KONSEP RITUAL MAKAN USABA DALEM**

Makanan dan Arsitektur adalah dua komponen dalam hidup manusia yang saling berkesinambungan. Kedua ilmu ini masing-masingnya memiliki karakteristik yang unik dari kacamata sejarah budaya dan tradisi. Ritual Makan merupakan salah satu contoh pendekatan makan yang dipengaruhi oleh budaya, begitu juga dengan Arsitekturnya yang memadai di masyarakat tersebut. Kolaborasi antara sebuah tradisi makan dengan arsitektur tercerminkan pada restoran-restoran adat di Indonesia, namun dalam prosesnya seringkali terjadi beberapa penyedehanaan dari segi desainnya. Kebudayaan ini nampak belum banyak dikenal oleh banyak orang padahal keberadaannya di Indonesia sudah ada sejak dulu. Upacara Ritual Makan Usaba Dalem adalah salah satu jenis ritual yang di sorot pada penulisan ini.

Ritual Makan merupakan sebuah usulan konsep yang kompleks untuk mendesain sebuah tempat atau bahkan Kawasan untuk mendukung tradisi makan tercermin pada ruang arsitektur, karena di dalamnya terdapat beberapa butir strategi yang bisa diterapkan dari segi Prosesinya, *Historical*, dan juga Komunikatifnya. *Pavilion Culinary Culture* adalah sebuah tipologi gabungan yang menyediakan tiga program utama untuk memperkenalkan budayanya, diantaranya terdapat Ruang Kuliner, Ruang-Ritual Makan, Ruang Mini Museum. Pengenalan dan pelestarian kebudayaan ritual makan ini dapat menggunakan bidang pariwisata sebagai programnya, dengan tujuan itu penempatan Pavillion di Rawamangun, kota Jakarta diharapkan akan menjadi strategi yang baik.

Desain *Pavilion Culinary Culture* di dasarkan dari beberapa eksplorasi strategi terapan Konsep Ritual Makan Usaba Dalem. Pembagiannya menjadi Strategi desain Spasial, Teknikal dan juga Formal. Hasil Perancangannya mengacu pada desain spasial untuk menonjolkan pembagian prosesi yang jelas, dengan Teknikal struktur dan juga beberapa unsur estetik Bali yang menonjolkan tradisinya. Perancangan ketiga butir Program dan strategi penerapannya dilakukan pada desain *Pavilion* agar Konsep Ritual Makan yang diterapkan bisa memberikan pesan dan kesan kultur yang tergabung dalam kontras desain spasial yang modern.

Kata Kunci: *Pavilion Culinary Culture*, Tradisi Ritual Makan Usaba Dalem, Pertunjukan Ritual Makan, Prinsip Desain Bali.

Referensi: 22 (1906-2020).

## **ABSTRACT**

Joshua Michael (01022170035)

### **DESIGN OF PAVILION CULINARY CULTURE RAWAMANGUN ON USABA DALEM EATING RITUAL CONCEPT APPROACH**

*Food and architecture are two components in human life that are mutually sustainable. Each of these two sciences has unique characteristics from the perspective of cultural history and tradition. The Ritual of Eating is an example of an approach to eating that is influenced by culture, as well as adequate architecture in the community. Collaboration between a dining tradition and architecture is reflected in traditional restaurants in Indonesia, but in the process there are often some simplifications in terms of design. This culture seems not widely known by many people even though its existence in Indonesia has been around for a long time. The Usaba Dalem Eating Ritual Ceremony is one type of ritual that is highlighted in this writing.*

*The Eating Ritual is a complex concept proposal to design a place or even an area to support the dining tradition reflected in the architectural space, because in it there are several strategic points that can be applied in terms of the Process, Historical, and also Communicative. Pavilion Culinary Culture is a combined typology that provides three main programs to introduce its culture, including the Culinary Room, the Ritual Dining Room, the Mini Museum Room. The introduction and preservation of the eating ritual culture can use the tourism sector as a program, with the aim of placing the Pavillion in Rawamangun, Jakarta, which is expected to be a good strategy.*

*The design of the Pavilion Culinary Culture is based on several explorations of applied strategies for the Usaba Dalem Ritual Eating Concept. The division into Spatial, Technical and also Formal design strategies. The design results refer to the spatial design to highlight a clear division of the procession, with technical structures and also some Balinese aesthetic elements that highlight the tradition. The design of the three program points and the implementation strategy are carried out in the Pavilion design so that the Ritual Eating Concept applied can provide a message and cultural impression that is incorporated in the contrasts of modern spatial design.*

*Reference : 22 (1906-2020).*

*Keywords : Pavilion Culinary Culture, Inner Business Eating Ritual Tradition, Eating Ritual Performance, Balinese Design Principles.*