

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kasih, hanya karena anugrah dan karuniaNya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul ini “PERANCANGAN *PAVILLION CULINARY CULTURE* RAWAMANGUN PADA PENDEKATAN KONSEP RITUAL MAKAN USABA DALEM” ini ditunjukkan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Sarjana Arsitektur Fakultas Desain Universitas Pelita Harapan, Tangerang.

Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

- 1) Bapak Dr. Martin Luqman Kattopo, M.T., selaku Dekan Fakultas Desain
- 2) Bapak Alvar Mensana, B. Arch., M.S.AAD., selaku Ketua Program Studi Arsitektur
- 3) Bapak Undi Gunawan, S.T., M.T. , selaku dosen pembimbing Tugas Akhir.
- 4) Bapak Jacky Thiodore, S.Ars., M.Arch, selaku Penasehat Akademik penulis.
- 5) Dosen Pembimbing Studio, Bapak Yusni Aziz, Bapak Andreas Anex, Bapak Ardy Hartono, Bapak Ferry Gunawan, Bapak Raymond Gandayuwana, Bapak Jacky Thiodore, dan Bapak Dani Hermawan atas bimbingannya selama berkuliah di program studi Arsitektur Universitas Pelita Harapan.
- 6) Seluruh jajaran Dosen Pengajar yang telah mengajar penulis saat berkuliah di program studi Arsitektur Universitas Pelita Harapan
- 7) Kedua Orang Tua terkasih dan Kakak saudari yang senantiasa mendampingi, mengayomi dan memfasilitasi penulis secara fisik dan moral untuk bisa menyelesaikan perkuliahan ini
- 8) Teman-teman seperjuangan Eubisius Vercelli, Antonius Priya Prathama, Putroaji Darma Maulana, Jovin Juan, Stanly Alviando, dan Marcell Cruxivisyo yang selalu kuat untuk berjuang bersama pada perkuliahan ini, serta Evania Hamdani selaku teman diskusi yang baik.

9) Seluruh teman-teman seperjuangan jurusan Arsitektur Universitas Pelita Harapan Angkatan 2017

10) Dan Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karenanya saran dan kritik dari pembaca akan sangat bermanfaat bagi penulis. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR Error! Bookmark not defined.	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR Error! Bookmark not defined.	
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Sistematika Penulisan	4
BAB II KONSEP RUANG RITUAL MAKAN	6
2.1 Konsep Ritual Makan.....	6
2.1.1 Ritual Makan.....	6
2.1.2 <i>Performance Architecture Concept</i>	8
2.1.3 <i>Historical Aspect</i>	10
2.1.4 <i>Communicative Aspect</i>	11
2.1.5 Prosession of Ritual.....	14
2.1.6 Kesimpulan Parameter Konsep.....	17
2.2 Prinsip Desain Arsitektur Bali	18
2.3 Preseden Ritual Minum Teh (<i>Chanoyu</i>)	20
2.3.1 Historical Aspect.....	21
2.3.2 <i>Communicative Aspect</i>	24
2.3.3 Prosession of Chanoyu.....	25

2.3.4 Kesimpulan Preseden	28
BAB III RUMUSAN KONSEP PERANCANGAN.....	31
3.1 Konsep Ritual Makan Usaba Dalem	31
3.1.1 Historical Aspect.....	31
3.1.2 Communicative Aspect	33
3.1.3 Prosession of Ritual	37
3.1.4 Tabel Analisis Konsep	43
3.2 Program <i>Pavillion Culinary Culture</i>	45
3.2.1 Target Pengguna	45
3.2.2 Komposisi Program.....	46
3.2.3 Tipologi Ruang	47
3.3 Preseden <i>Pavillion Culinary Culture</i>	49
3.4 Rumusan Kriteria Site	56
3.5 Analisis Tapak.....	56
3.4.1 Analisis Kriteria pada Site	56
3.4.2 Analisis sekitar Tapak	60
3.5.3 Regulasi Tapak.....	61
3.6 Kesimpulan	62
BAB IV STRATEGI DAN KONSEP PERANCANGAN.....	64
4.1. Rumusan Strategi Perancangan.....	64
4.2 Proses Perancangan.....	65
4.2.1 Strategi Perancangan	65
4.2.2 Konsep Perancangan	79
4. 3 Kesimpulan Konsep Perancangan <i>Pavillion</i>	93
BAB V DESAIN RUANG PAVILLION <i>CULINARY CULTURE</i>	95
5.1 Proses Pengubahan Massa dan Ruang	95
5.1.1 Massing Process	95
5.1.2 Pemilihan Aktivitas Sirkulasi Pada Tapak	98
5.2 Desain Konsep untuk Program Ruang	99
5.2.1 Shelter	99
5.2.2 Kios Makanan	99
5.2.3 <i>Enterance</i> Pejalan Kaki.....	101

5.2.4 Museum.....	101
5.2.5 Ruang Transisi	102
5.2.6 Taman.....	102
5.2.7 Ruang Persembahyangan	103
5.3 Kesimpulan Rancangan Pavillion	103
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	105
6.1 Kesimpulan	105
6.2 Saran.....	106
DAFTAR PUSTAKA.....	107



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 ilustrasi <i>Feasting in Neverland</i>	7
Gambar 2.2 Eksplorasi Denah berdasarkan Pergerakan Aktivitas Makan.....	9
Gambar 2.3 Diagram <i>Food Triangle</i> oleh Levi-Strauss	11
Gambar 2.4 Diagram Elemen Pertunjukan.....	15
Gambar 2.5 Ilustrasi Ritual Minum Teh.....	20
Gambar 2.6 Diagram Pengaruh Teh pada Budaya	22
Gambar 2.7 Peralatan Minum Teh	22
Gambar 2.8 <i>Tokonoma</i>	23
Gambar 2.9 <i>Chaniwa/roji</i> di Himeji, Jepang.....	26
Gambar 2.10 Ilustrasi Denah <i>Chasitsu</i>	26
Gambar 2.11 Diagram <i>Function of ritual & Stage</i> pada Tipologi Ruang	29
Gambar 2.12 Diagram Konsep Ritual Makan: <i>Chanoyu</i>	30
Gambar 3.2 Ornamen Babi pada Dinding	32
Gambar 3.3 Banten Bebangkit	33
Gambar 3.4 Denah Pembagian Ruang dan Isi Pura Dalem.....	38
Gambar 3.5 Konsep Trihita dan Catur Kepala pada Pura Dalem.....	38
Gambar 3.6 Diagram Rangkaian Aktivitas Usaba Dalem pada Pura Dalem	40
Gambar 3.7 ilustrasi a.Parisade Desa, b.Pecalang, c.Pemangku istri, d.Pemangku Lanang.....	41
Gambar 3.8 Diagram Posisi Pelakon dalam Usaba Dalem pada Pura Dalem.....	42
Gambar 3.9 Diagram Komposisi Program	46
Gambar 3.9 Ilustrasi Desain	47
Gambar 3.10 Site Plan Kampung Popsa.....	49
Gambar 3.11 Pura Aditya Jaya.....	57
Gambar 3.12 Area site	58
Gambar 3.13 <i>signage</i> Pura Aditya Jaya	58
Gambar 3.14 Relasi Kuliner Bali	59
Gambar 3.15 Zonasi dari Perda	62
Gambar 4.1 Bentuk Terpusat.....	66
Gambar 4.2 Jenis Luasan Meja	66
Gambar 4.3 Layout Tempat Duduk.....	66

Gambar 4.4 ilustrasi Trasnsisi	67
Gambar 4.5 ilustrasi pemanfaatan suara.....	67
Gambar 4.6 Efek Kehadiran Suara	68
Gambar 4.7 Produksi Area Makan	68
Gambar 4.8 Peralatan Ruang Penyimpanan	69
Gambar 4.9 Sirkulasi Memasak	69
Gambar 4.10 Pencahayaan	70
Gambar 4.11 efek Simbolik.....	71
Gambar 4.12 Tektur dinding	71
Gambar 4.13 Citra Narasi.....	72
Gambar 4.14 elemen Ketuhanan	72
Gambar 4.15 Representasi warna	73
Gambar 4.16 Strategi Tekstur.....	74
Gambar 4.17 Strategi Tekstur.....	74
Gambar 4.17 Konsep Trihita	75
Gambar 4.18 Hierarki ruang	76
Gambar 4.19 Kasta Ruang.....	76
Gambar 4.20 Ruang <i>Public-Private</i>	78
Gambar 4.21 Treshold-space.....	79
Gambar 4.22 Ilustrasi Konsep Plaza	81
Gambar 4.23 Ilustrasi Hasil akhir Ruang Pertemuan	82
Gambar 4.24 Analisis Elemen Ruang Pertemuan	83
Gambar 4.25 ilustrasi Konsep Ruang Penyucian	84
Gambar 4.26 Ilustrasi Konsep Ruang Penyucian	85
Gambar 4.27 ilustrasi Ruang Penyucian Diri	85
Gambar 4.28 Analisis elemen Ruang Penyucian Diri	86
Gambar 4.29 Ilustrasi Konsep Dapur Komunal	87
Gambar 4.30 Ilustrasi Dapur Komunal.....	88
Gambar 4.31 analisis Elemen Dapur Komunal	88
Gambar 4.32 ilustrasi konsep Ruang Sembahyang	90
Gambar 4.33 ilustrasi Ruang Sembahyang	90
Gambar 4.34 analisis Elemen Ruang Sembahyang	91

Gambar 4.35 ilustrasi Konsep Ruang Makan Parsial.....	92
Gambar 4.36 ilustrasi Ruang Makan Parsial	93
Gambar 4.37 analisis Elemen Ruang Makan Parsial.....	93
Gambar 5.1 <i>Process 1</i>	95
Gambar 5.2 <i>Process 2</i>	96
Gambar 5.3 <i>Process 3</i>	96
Gambar 5.3 <i>Process 4</i>	96
Gambar 5.4 <i>Process 5</i>	97
Gambar 5.5 Tiga Aktivitas Program	98
Gambar 5.6 Desain Konsep Shelter.....	99
Gambar 5.7 Desain atap.....	99
Gambar 5.8 Detail Kios.....	100
Gambar 5.9 Render Pintu Depan.....	101
Gambar 5.10 Museum	101
Gambar 5.11 Ruang Transisi.....	102
Gambar 5.12 Kolam Transisi	102
Gambar 5.13 Ruang Ganti Taman.....	102
Gambar 5.14 Tamann Ritual	103
Gambar 5.15 Ruang sembahyang.....	103

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Aspek komunikatif ritual.....	13
Tabel 2.1 Aspek komunikatif ritual.....	14
Tabel 2.2 Parameter Konsep Ritual Makan.....	17
Tabel 2.2 Parameter Konsep Ritual Makan.....	18
Tabel 2.3 Prinsip Desain Arsitektur Bali.....	19
Tabel 2.3 Prinsip Desain Arsitektur Bali.....	20
Tabel 2.4 Analisis Historis Chanoyu.....	23
Tabel 2.4 Analisis Historis Chanoyu.....	24
Tabel 2.5 Analisis Komunikatif Chanoyu.....	25
Tabel 2.6 Analisis Prosesi Chanoyu.....	27
Tabel 2.6 Analisis Prosesi Chanoyu.....	28
Tabel 3.1 Konsep Ritual Makan Usaba Dalem	43
Tabel 3.1 Konsep Ritual Makan Usaba Dalem	44
Tabel 3.2 Katalog Ruang Kuliner.....	50
Tabel 3.2 Katalog Ruang Kuliner.....	51
Tabel 3.3 Katalog Ruang Kuliner Lau Pa Sat	52
Tabel 3.3 Katalog Ruang Kuliner Lau Pa Sat	53
Tabel 3.3 Katalog Ruang Kuliner Lau Pa Sat	54
Tabel 3.3 Katalog Ruang Kuliner Lau Pa Sat	55
Tabel 3.4 Rumusan Kriteria Site	56
Tabel 3.5 Analisis Site.....	60
Tabel 3.5 Analisis Site.....	61
Tabel 4.1 Rumusan Strategi Perancangan.....	64
Tabel 4.1 Rumusan Strategi Perancangan.....	65
Tabel 4.2 Program Ruang berdasar Aktivitas	79
Tabel 4.3 Program Ruang berdasarkan Kebutuhan Pelakon.....	80

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Cover Gambar	110
LAMPIRAN 2. Daftar isi.....	111
LAMPIRAN 3. Blok Plan.....	112
LAMPIRAN 4. Site Plan	113
LAMPIRAN 5. Potongan Perspektif AA'	114
LAMPIRAN 6. Potongan Perspektif BB'	115
LAMPIRAN 7. Potongan Perspektif CC'	116
LAMPIRAN 8. Potongan Detail A.....	117
LAMPIRAN 9. Potongan Detail B	118
LAMPIRAN 10. Potongan Detail C	119
LAMPIRAN 11. Render Pintu Masuk.....	120
LAMPIRAN 12. Render Tempat Ritual	121

