

PLURALISME RUANG KOTA

DAN

MAKANAN

di Kota Pusaka Parakan
Jawa Tengah



Dr. Ari Widyati Purwantiasning, ST, MATRP, CIRR, CIQaR
Saeful Bahri, ST, MT, CIQnR - Sayyid Muhammad Fathin
Dafa Raditya

PLURALISME

RUANG KOTA DAN MAKANAN

DI KOTA PUSAKA PARAKAN, JAWA TENGAH

**Sanksi Pelanggaran Pasal 113 Undang-Undang
Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta**

1. Hak Cipta adalah hak eksklusif pencipta yang timbul secara otomatis berdasarkan prinsip deklaratif setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata tanpa mengurangi pembatasan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. (Pasal 1 ayat [1]).
2. Pencipta atau Pemegang Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 memiliki hak ekonomi untuk melakukan: a. Penerbitan ciptaan; b. Penggandaan ciptaan dalam segala bentuknya; c. Penerjemahan ciptaan; d. Pengadaptasian, pengaransemenan, atau pentransformasian ciptaan; e. pendistribusian ciptaan atau salinannya; f. Pertunjukan Ciptaan; g. Pengumuman ciptaan; h. Komunikasi ciptaan; dan i. Penyewaan ciptaan. (Pasal 9 ayat [1]).
3. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang. Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/ atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah). (Pasal 113 ayat [3]).
4. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah). (Pasal 113 ayat [4]).

PLURALISME

RUANG KOTA DAN MAKANAN

DI KOTA PUSAKA PARAKAN, JAWA TENGAH

Dr. Ari Widyati Purwantiasning, ST., MATRP., CIRR., CIQaR.
Saeful Bahri, ST., MT., CIQnR.
Sayyid Muhammad Fathin
Dafa Raditya



**PLURALISME RUANG KOTA DAN MAKANAN
DI KOTA PUSAKA PARAKAN, JAWA TENGAH**

© Dr. Ari Widyati Purwantiasning, dkk.

viii + 90 halaman; 15,5 x 23 cm.

ISBN: 978-623-261-737-7

Hak cipta dilindungi oleh Undang-Undang.

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun juga tanpa izin tertulis dari penerbit.

Cetakan I, Mei 2024

Penulis : Ari Widyati Purwantiasning, ST., MATRP., CIRR., CIQaR.
Saeful Bahri, ST., MT., CIQnR.
Sayyid Muhammad Fathin
Dafa Raditya
Editor : Hanita A.
Sampul : Fendi
Layout : Bagus

Diterbitkan oleh:

Penerbit Samudra Biru (Anggota IKAPI)

Jln. Wonocatur Gg. Gayam No. 402 RT. 08/RW. 25

Banguntapan, Banguntapan, Bantul, DI Yogyakarta 55198

Email: admin@samudrabiru.co.id

Website: www.samudrabiru.co.id

WA/Call: 0812-2607-5872

PRAKATA

Segala puji dan syukur penulis haturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa. Berkat rahmat, hidayah, dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan buku yang berjudul *Pluralisme Ruang Kota dan Makanan di Kota Pusaka Parakan, Jawa Tengah* dengan baik dan lancar. Kota Pusaka tersebut memiliki aset-aset penting, di antaranya sejarah Parakan, alam serta pusaka-pusaka budaya dari makanan khas Parakan, seni budaya Parakan, bangunan-bangunan bersejarah peninggalan kolonial sampai dengan rumah-rumah etnis Tionghoa.

Keanekaragaman makanan yang ada di Parakan, Kauman ini menarik perhatian penulis untuk mengulas lebih lanjut beberapa hal berikut ini. Pertama, bentuk pluralisme dalam ruang kota dan makanan pada kota Parakan kauman, pecinan, dan kolonial. Kedua, bentuk dan kultur makanan yang ada di parakan kauman, pecinan, dan kolonial. Ketiga, tatanan ruang kota dan makanan untuk etnis Pribumi (kauman), etnis China (pecinan), dan etnis Belanda (kolonial).

Penelusuran tentang pluralisme dalam ruang kota dan makanan di Parakan adalah dalam rangka mengidentifikasi dan memahami bagaimana bentuk dan kultur makanan yang ada di daerah masing-masing resto. Penelusuran ini juga bertujuan untuk menjelaskan

secara deskriptif terkait konsep pluralisme antara Parakan Kauman, Pecinan, dan Peninggalan Kolonial.

Oleh karena itu, berdasarkan uraian tersebut, buku ini memaparkan pluralisme ruang kota dan makanan di Kota Pusaka Parakan, Jawa Tengah. Buku ini ditulis secara sistematis yang dibagi menjadi 4 bab, yaitu bab 1 berisi pendahuluan; bab 2 berisi konsep pluralisme ruang kota dan arsitektur makanan; bab 3 menggali pluralisme ruang kota dan makanan; dan bab terakhir adalah penutup. Semoga dengan diterbitkannya buku ini dapat menambah wawasan dan memperkaya pengetahuan bagi masyarakat Indonesia. Selamat membaca!

Penulis

DAFTAR ISI

PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
BAB 2 KONSEP PLURALISME RUANG KOTA DAN ARSITEKTUR MAKAN.....	7
A. Konsep Pluralisme.....	7
B. Konsep Ruang Kota.....	13
C. Konsep Arsitektur Makan.....	25
D. Ragam Pluralisme Arsitektur Makan	31
BAB 3 MENGGALI PLURALISME RUANG KOTA DAN MAKANAN	35
A. Resto-Resto di Parakan.....	35
B. Keragaman Tata Letak Alat Makan	37
C. Keragaman Sirkulasi Ruang	42
D. Keragaman Filosofi Dapur.....	55

BAB 4 PENUTUP	77
DAFTAR PUSTAKA.....	81
TENTANG PENULIS.....	85

BAB 1

PENDAHULUAN

Parakan (dalam hal ini Kelurahan Parakan Wetan dan Kelurahan Parakan Kauman) sebagai Kota Pusaka akan dikembangkan untuk keperluan pengembangan kota sebagai tempat wisata dan kota pendidikan. Aset kota pusaka akan diinventarisir oleh pihak yang berwenang, yaitu melalui FGD yang digelar oleh Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Dinas Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olahraga, pihak swasta seperti pihak konsultan dan perwakilan dari warga/masyarakat Parakan. Aset kota pusaka tersebut meliputi sejarah Parakan, alam, serta pusaka-pusaka budaya dari makanan khas Parakan, seni budaya Parakan, bangunan-bangunan bersejarah peninggalan kolonial sampai dengan rumah-rumah etnis Tionghoa. Dengan kegiatan pengembangan kota Parakan ini diharapkan akan memberikan dampak positif, khususnya untuk masyarakat lokal yaitu meningkatkan perekonomian masyarakatnya (Purwantiasning & Kurniawan, 2017).

Claude Levi-Strauss dan Mary Douglas dalam buku “Psychology of Eating” (Jane Ogden, 2010) berpendapat bahwa makanan bisa dipahami dalam penekanan struktur yang umum lintas kultur yang berbeda-beda. Berdasarkan perspektif ini, Helman memaparkan lima tipe sistem klasifikasi makanan: 1) *Food versus non-food* yaitu membedakan mana yang bisa dimakan dan tidak bisa dimakan.

2) *Sacred versus profane foods* yang membedakan makanan mana yang dibenarkan untuk dimakan atau tidak menurut kepercayaan religius; 3) *Parallel food classifications* yang membedakan makanan sebagai 'dingin' atau 'panas'; 4) *Food as medicine, medicine as food* menggambarkan pemisahan dan tumpang tindih antara makanan dan obat; 5) *Social foods* menggambarkan fungsi sosial makanan. Oleh karena itu, tujuan dari pemaparan buku ini adalah memahami bagaimana bentuk dan kultur makanan pada Parakan Kauman dengan menerapkan tipologi kuliner Elizabeth Cromley.

Menurut *Oxford English Dictionary*, kata "ruang" berasal dari kata latin "spatium" yang berarti terbuka, dan memungkinkan manusia untuk bergerak dan bergerak bebas di dalamnya dan dapat berkembang tak terhingga (Hariyono, 2007). Menurut Munitz (dalam Johara T. Jayadinata, 1986) menggambarkan ruang sebagai tempat yang menunjukkan letak suatu benda dan media yang memungkinkannya bergerak. Ruang kota, menurut Krier, (1979), dapat didefinisikan sebagai seluruh ruang di antara atau di luar struktur yang berfungsi sebagai tempat aktivitas masyarakat perkotaan terjadi, dan oleh karena itu juga dapat dianggap sebagai ruang publik. Paul D. Spreiregen (1965) membagi ruang kota menjadi dua kategori, yaitu ruang formal dan informal. Ruang formal biasanya terbatas oleh fasad bangunan dan lahan perkotaan, sedangkan ruang informal didominasi oleh unsur-unsur alam seperti pepohonan dan udara.

Keanekaragaman makanan yang ada di Parakan, Kauman ini menarik perhatian penulis untuk mengulas lebih lanjut beberapa hal berikut ini: *Pertama*, bentuk pluralisme dalam ruang kota dan makanan pada Kota Parakan Kauman, pecinan, dan kolonial. *Kedua*, bentuk dan kultur makanan yang ada di Parakan Kauman, pecinan, dan kolonial. *Ketiga*, tatanan ruang kota dan makanan untuk etnis Pribumi (kauman), etnis China (pecinan), dan etnis Belanda (kolonial).

Untuk menganalisis tiga persoalan tersebut, penulis mengacu tipologi kuliner sebagaimana yang terdapat pada buku *Eating Architecture* yang membagi pada tiga tipologi kuliner. *Pertama*, tata letak alat makan. Tata letak alat makan merupakan visualisasi dalam penataan alat makan yang diterapkan setiap masing-masing resto. *Kedua*, sirkulasi ruang. Sirkulasi ruang ini merupakan sirkulasi pengelola dan pengguna. *Ketiga*, filosofi dapur. Filosofi dapur adalah kegiatan membersihkan, memotong, dan memasak makanan yang merupakan rutinitas yang juga berfungsi sebagai tempat eksperimen estetika, dengan menggambarkan gastronomi dapur.

Penelusuran tentang pluralisme dalam ruang kota dan makanan di Parakan adalah dalam rangka mengidentifikasi dan memahami bagaimana bentuk dan kultur makanan yang ada di daerah masing-masing resto. Penelusuran ini juga bertujuan untuk menjelaskan secara deskriptif terkait konsep pluralisme antara Parakan Kauman, Pecinan, dan Wetan.

Terkait dengan penelusuran ini, penulis menggunakan metode narasi untuk menggali lebih jauh agar tercapai tujuan yang diharapkan. Menurut Webster dan Metrova (Patricie Mertova, 2007) narasi (*narrative*) adalah suatu metode penelitian di dalam ilmu-ilmu sosial. Inti dari metode ini adalah kemampuannya untuk memahami identitas dan pandangan dunia seseorang dengan mengacu pada cerita-cerita (narasi) yang ia dengarkan ataupun tuturkan di dalam aktivitasnya sehari-hari. Dalam konteks buku ini, naratif dapat diartikan sebagai studi tentang cerita yang menceritakan dan menjelaskan suatu kejadian yang menjadi pusat perhatian penulis berdasarkan urutan waktu tertentu secara rinci. Cerita ditulis melalui proses mendengarkan dari orang lain atau bertemu secara langsung dengan pihak-pihak terkait.

Sebagaimana Polikinghome (1998) dalam Sandelowski (1991), penulis selanjutnya mendeskripsikan sebagian atau secara keseluruhan pengalaman-pengalaman individu maupun kelompok,

hubungan antar suatu alur cerita dengan alur cerita lainnya, dan manfaat suatu kejadian untuk kehidupan manusia. Selain itu, penulis juga membuat sebuah cerita tentang bagaimana sesuatu terjadi.

Sebagaimana ST Zakiah Darmanita (2020), ada beberapa prinsip naratif yang juga diterapkan penulis dalam buku ini. *Pertama*, berfokus pada pengalaman individu dan kronologi mereka. *Kedua*, menggunakan teknik *restorying* untuk membangun *account* narasi berdasarkan data yang dikumpulkan. *Ketiga*, menggabungkan konteks dan tempat dalam cerita. *Keempat*, selalu melibatkan dan menanggapi pertanyaan, “Lalu apa yang terjadi?” (James Schreiber dan Kimberly Asner-Self, 2011).

Adapun jenis-jenis penelitian naratif menurut Casey (dalam John W. Creswell, 1994) yaitu autobiografi, biografi, riwayat hidup, cerita pengalaman pribadi, cerita pribadi, interview, dokumen pribadi, sejarah hidup, etnografi, autoetnografi, dan etnopsikologi. Dari sekian banyak jenis-jenis naratif ini, penulis menggunakan jenis naratif dokumen pribadi berupa gambar visual. Dokumen pribadi dapat mempermudah penulis untuk menyampaikan penerapan pluralisme dalam tiga studi kasus.

Dalam rangka menyajikan pembahasan yang informatif, sebagaimana Ronald E. Walpole (1995), penulis menganalisis secara deskriptif untuk mengubah sekumpulan data yang masih berupa data mentah menjadi bentuk yang lebih mudah dipahami, yaitu berbentuk informasi yang lebih ringkas. Misalnya menggunakan diagram batang, diagram lingkaran, histogram, ogive, dan sebagainya.

Data-data yang merupakan bahan penarikan kesimpulan dalam buku ini penulis peroleh dalam dua upaya. *Pertama*, secara teoretis, yakni proses pengumpulan data yang dilakukan dengan berlandaskan teori atau kerangka konseptual tertentu. Pendataan teoretis bertujuan untuk mengumpulkan data yang relevan dengan teori yang sudah ada atau sedang dikembangkan. Langkah-

langkahnya, studi literatur terkait konsep pluralisme, eksplorasi internet melalui website, jurnal, dan informasi terkait konsep pluralisme dan menyimpulkan interpretasi penilaian tentang konsep pluralisme. *Kedua*, secara empiris. Yakni proses pengumpulan data atau informasi yang didasarkan pada pengamatan langsung, eksperimen, atau pengalaman nyata, bukan hanya berdasarkan teori atau spekulasi manusia. Langkah-langkahnya yaitu dokumentasi maupun observasi.

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), cerita, biografi, peraturan kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar, misalnya foto, gambar hidup sketsa, dan lain-lain. Dokumen dalam bentuk lisan, misalnya rekaman gaya bicara atau dialek dalam berbahasa suatu suku. Dokumen yang berbentuk karya, misalnya karya seni berupa gambar, patung, film, dan lain-lain (Aan Komariah dan Djam'an Satori, 2012). Dokumentasi dalam buku ini adalah berbentuk tulisan seperti sejarah kehidupan (*life histories*), cerita serta biografi dan dokumen yang berbentuk gambar, seperti foto data fisik dan nonfisik. Sedangkan pengamatan mengoptimalkan kemampuan penulis dari segi-segi motif, kepercayaan, perhatian, perilaku tak sadar, kebiasaan, dan sebagainya dilihat oleh masyarakat pada saat itu, menangkap arti fenomena dari segi pengertian subjek, menangkap kehidupan budaya dari segi pandangan dan panutan para subjek pada waktu itu (Satori & Komariah, 2012).

BAB 2

KONSEP PLURALISME RUANG KOTA DAN ARSITEKTUR MAKAN

A. Konsep Pluralisme

1. Pengertian Pluralisme

Kata pluralisme berasal dari bahasa Inggris, *pluralism* yang terdiri dari dua bentukan kata, *plural* yaitu beragam dan *isme* yaitu paham yang apabila digabungkan memiliki arti beragam pemahaman atau bermacam-macam paham. Sebutan pluralisme termasuk kata yang ambigu yang memiliki banyak pengertian (Dzakie, 2014).

Kata *pluralism* dalam kamus bahasa Inggris mempunyai tiga pengertian, yaitu pengertian kegerejaan yang dijadikan sebutan bagi orang yang memegang lebih dari satu jabatan dalam struktur kegerejaan, pengertian filosofi yang lebih dari satu, pengertian sosio-politis yang mengakui koeksistensi keragaman kelompok baik yang bercorak ras, suku, aliran maupun partai dengan tetap menjunjung tinggi aspek-aspek perbedaan yang sangat karakteristik diantara kelompok-kelompok tersebut (Anis Malik Thoha, 2005)

Seiring berjalannya waktu, pengertian pluralism telah banyak mengalami perkembangan. Pengertiannya disesuaikan dengan

perubahan zaman dan kepentingan dari beberapa pihak. Salah satu perkembangan definisi dari pluralisme yang lebih spesifik adalah seperti yang diungkapkan oleh John Hick, yang mengasumsikan bahwa pluralisme sebagai salah satu identitas kultural. Dimana kepercayaan dan agama harus disesuaikan dengan zaman modern, karena agama-agama tersebut akan berevolusi menjadi satu (Paul F. Knitter, 2008).

Berdasarkan Webster's Revised Unabridged Ditionary (1913 + 1828 dalam Dzakie, 2014), arti pluralisme adalah:

- a. Hasil atau keadaan menjadi plural.
- b. Keadaan seorang pluralis, memiliki lebih dari satu tentang keyakinan.
- c. Beragam paham atau bermacam-macam paham.

Posisi yang berhati-hati atas pluralisme tampak dalam tulisan Franz Magnis-Suseono (2006). Beliau tampaknya menerima pluralisme sebagai penjelasan keadaan sosial, tetapi menolak jika pluralisme dijadikan sebagai sikap teologis (dengan memberi alternatif, yaitu inklusivisme teologi) walau beliau tetap menyarankan perlunya sikap pluralis, sebab sikap inilah yang memungkinkan seseorang menjadi toleran.

2. Faktor-Faktor Tumbuh dan Berkembangnya Pluralisme

Faktor-faktor penyebab tumbuh dan berkembangnya pluralisme menurut Dzakie (2014) adalah sebagai berikut:

- a. Faktor Internal
Yaitu mengenai masalah teologis. Keyakinan seseorang mutlak dan absolut terhadap apa yang diyakini dan diimaninya merupakan hal yang wajar.
- b. Faktor Eksternal
 - 1) Faktor sosio-politik. Berhubungan dengan munculnya pemikiran mengenai masalah liberalisme yang menyuarakan kebebasan, toleransi, kesamaan, dan

pluralisme. Liberalisme inilah yang menjadi cikal bakal pluralisme.

- 2) Faktor keilmuan.
- 3) Pendapat para tokoh tentang pluralisme.

3. Pilar Penting Pluralisme

Pluralisme didasarkan pada sejumlah pilar yang menjadi landasan konsep. Berikut adalah beberapa pilar penting dalam pluralisme menurut Max Ki (2023).

- a. Penghargaan terhadap Perbedaan
Pluralisme mendorong pengakuan dan penghormatan terhadap perbedaan individu dan kelompok. Ini melibatkan menerima bahwa setiap orang memiliki hak untuk berbeda dan mengekspresikan identitas mereka tanpa diskriminasi atau penindasan.
- b. Dialog dan Komunikasi
Pluralisme mengedepankan komunikasi yang terbuka dan dialog yang konstruktif antara kelompok-kelompok yang berbeda. Dengan saling mendengarkan dan memahami pandangan orang lain, masyarakat dapat membangun pemahaman bersama yang lebih baik.
- c. Toleransi dan Penghargaan
Pluralisme mendorong toleransi terhadap perbedaan dan penghargaan terhadap keanekaragaman. Ini melibatkan menghormati hak-hak dan kebutuhan orang lain, bahkan ketika kita tidak setuju dengan mereka, toleransi membantu mengurangi konflik dan menciptakan suasana harmonis di masyarakat.

4. Bentuk Pluralisme

Pluralisme dapat mengambil beberapa bentuk dalam masyarakat. Berikut adalah beberapa contoh bentuk pluralisme yang umum terlihat menurut Max Ki (2023).

- a. **Pluralisme Agama**
Pluralisme agama mengacu pada pengakuan dan penghargaan terhadap berbagai agama dan kepercayaan yang ada dalam masyarakat. Ini melibatkan koeksistensi damai antara pemeluk agama yang berbeda, saling menghormati keyakinan dan praktik agama masing-masing.
- b. **Pluralisme Etnis**
Pluralisme etnis berfokus pada pengakuan dan penghargaan terhadap kelompok etnis yang berbeda dalam masyarakat. Ini mencakup penghormatan terhadap kebudayaan, bahasa, adat istiadat, dan tradisi yang berbeda dari setiap kelompok etnis, serta promosi kesetaraan dan keadilan bagi semua.
- c. **Pluralisme Budaya**
Pluralisme budaya melibatkan pengakuan dan penghargaan terhadap keragaman budaya dalam masyarakat. Ini mencakup penghormatan terhadap seni, musik, tarian, pakaian tradisional, dan praktik budaya lainnya yang berasal dari berbagai kelompok budaya. Pluralisme budaya mendorong pertukaran budaya yang saling menguntungkan dan promosi harmoni di antara kelompok-kelompok tersebut.
- d. **Pluralisme Politik**
Pluralisme politik mengacu pada pengakuan dan penghargaan terhadap beragam pandangan politik yang ada dalam masyarakat. Ini mencakup keberagaman dalam ideologi, partai politik, dan pemikiran politik yang diperbolehkan untuk bereksistensi secara damai dan berpartisipasi dalam proses politik tanpa diskriminasi.
- e. **Pluralisme Gender**
Pluralisme gender mencakup pengakuan dan penghargaan terhadap keberagaman identitas gender dan orientasi seksual dalam masyarakat. Ini melibatkan penghormatan terhadap hak asasi manusia, kesetaraan gender, dan

keadilan bagi individu-individu dari berbagai identitas gender.

f. Pluralisme Pendidikan

Pluralisme pendidikan melibatkan pengakuan dan penghargaan terhadap berbagai bentuk pendidikan dan sistem nilai yang berbeda. Ini mencakup pengakuan terhadap pendidikan formal dan nonformal, serta pilihan pendidikan yang berbeda yang mencerminkan kebutuhan dan kepentingan masyarakat yang beragam.

g. Pluralisme Media

Pluralisme media berfokus pada pengakuan dan penghargaan terhadap keberagaman pendapat, ide, dan perspektif dalam dunia media. Ini melibatkan kebebasan media yang memungkinkan berbagai suara dan pandangan masyarakat untuk didengar, serta menghindari monopoli media yang dapat menghambat pluralisme informasi.

5. Pluralisme pada Arsitektur

Pluralisme pada arsitektur mengacu pada pengakuan dan penerimaan adanya keberagaman dalam suatu kelompok masyarakat. Dalam konteks arsitektur, pluralisme dapat diwujudkan dalam bentuk heterogenitas atau keberagaman yang tercipta dari suatu bangunan berdasarkan bentuk dari bagian-bagian yang berbeda. Pluralisme pada arsitektur dapat menunjukkan adanya keberagaman, bukan membandingkan kepercayaan satu dengan yang lain.

Contoh penerapan pluralisme pada arsitektur dapat ditemukan di Kota Kediri, di mana arsitektur bangunan infrastruktur di jalan Dhoho tidak hanya berasal dari satu masa saja, sehingga model arsitekturnya sangat kaya dengan variasi. Selain itu, arsitektur postmodern juga mengedepankan pluralisme dengan menciptakan desain bangunan lama yang modern dengan unsur elemen hias untuk memunculkan sisi estetika bangunan.

Dalam konteks pembangunan, pluralisme pada arsitektur dapat menunjukkan adanya keberagaman dan nilai keberagaman itu dapat dikuatkan ketika membangun infrastruktur. Dalam hal ini, pluralisme pada arsitektur dapat menjadi salah satu cara untuk menunjukkan adanya keberagaman dan toleransi disuatu daerah atau masyarakat.

6. Pluralisme pada Ruang Publik

Pluralisme pada ruang publik merujuk pada sikap dan keyakinan paham perbedaan dalam pandangan, agama, kepercayaan, etnisitas, budaya, dan latar belakang sosial adalah sesuatu yang bernilai dan penting dalam masyarakat. Pluralisme bukan hanya sekedar pengakuan terhadap perbedaan, tetapi juga upaya untuk mempromosikan dialog, saling pengertian, dan kerjasama di antara kelompok-kelompok yang berbeda. Berikut adalah beberapa pilar penting dalam pluralisme pada ruang publik:

- a. Penghargaan terhadap perbedaan. Pluralisme mendorong pengakuan dan penghormatan terhadap perbedaan individu dan kelompok. Ini melibatkan menerima bahwa setiap orang memiliki hak untuk berbeda dan mengekspresikan identitas mereka tanpa diskriminasi atau penindasan.
- b. Dialog dan komunikasi. Pluralisme membantu mengurangi ketidakadilan dan diskriminasi dengan memastikan bahwa setiap individu diperlakukan secara adil, terlepas dari latar belakangnya, ini menciptakan kesempatan yang lebih besar untuk semua orang, tanpa memandang ras, agama, atau asal-usul.
- c. Keamanan dan stabilitas. Pluralisme agama mengacu pada pengakuan dan penghargaan terhadap berbagai agama dan kepercayaan yang ada dalam masyarakat. Ini melibatkan koeksistensi damai antara pemeluk agama yang berbeda, saling menghormati keyakinan dan praktik agama masing-masing.

Dalam konteks Indonesia, pluralisme sangat penting karena Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki banyak sekali keberagaman dalam segala hal, mulai dari suku, budaya, hingga agama. Pluralisme pada ruang publik dapat membantu membangun ikatan kehidupan yang utuh dan bulat, serta mencapai cita-cita proklamasi kemerdekaan sekaligus untuk mempertahankan keutuhan bangsa. Namun, tantangan yang dihadapi dalam mewujudkan ruang publik yang plural, tetapi sesungguhnya didominasi oleh suara kelompok tertentu dan kerap kali suara kaum populis atau kaum radikal yang tidak ramah terhadap keragaman.

B. Konsep Ruang Kota

1. Pengertian Ruang

Ruang merupakan alih kata *space* untuk bahasa Indonesia. Dalam *Oxford English Dictionary* disebutkan, *space* berasal dari kata Latin *spatium* yang berarti terbuka luas, memungkinkan orang berkegiatan dan bergerak leluasa di dalamnya dan dapat berkembang tak terhingga. Oleh Munitz (dalam Johara T. Jayadinata, 1986), ruang diberi pengertian sebagai tempat acuan untuk menunjukkan posisi perletakan sebuah objek dan menjadi suatu medium yang memungkinkan suatu objek bergerak.

Ruang adalah wadah yang meliputi ruang darat, ruang laut, dan ruang udara, termasuk ruang dalam bumi sebagai satu kesatuan wilayah, tempat manusia dan makhluk lain hidup, melakukan kegiatan dan memelihara kelangsungan hidupnya (Undang-undang No. 26 tahun 2007).

Menurut istilah geografi umum, yang dimaksud dengan ruang (*space*) adalah seluruh permukaan bumi yang merupakan lapisan biosfera, tempat hidup tumbuh-tumbuhan, hewan, dan manusia. Ruang permukaan bumi tingginya adalah setinggi lapisan atmosfer. Ruang permukaan bumi yang besar, tiap-tiap unsurnya berubah karena proses alam, maka disebutkan bahwa ruang permukaan bumi itu berubah.

2. Bentuk-Bentuk Ruang

Menurut Mabogunje (dalam Johara T. Jayadinata, 1986) terdapat tiga bentuk ruang, yaitu sebagai berikut:

- a. *Ruang Mutlak*, yang merupakan wadah bagi unsur-unsur yang ada di dalam ruang tersebut, misalnya ruang permukiman bumi adalah wadah bagi berbagai benua, laut, gunung, kota dan sebagainya. Sehubungan dengan itu, posisi suatu kota atau gunung di permukiman bumi dapat dicari pada peta, asal diketahui posisi garis-lintangnya dan garis bujurnya pada bola bumi (globe);
- b. *Ruang Relatif*, jika tempat A dan B berdekatan tetapi tidak ada jalan, sedangkan tempat A dan C berjauhan tetapi ada jalan dan alat perangkutan, maka disebut bahwa jarak AC relatif lebih kecil dan relatif berdekatan dan ruang lebih relatif lebih kecil.
- c. *Ruang Relasi*, yang melibatkan unsur-unsurnya yang mempunyai relasi satu sama lain dan saling berinteraksi. Jadi, ruang relasi mengandung unsur-unsur atau bagian-bagian yang saling berinteraksi. Sehingga, jika unsur-unsur itu berubah sebagai akibat interaksi, maka dikatakan bahwa ruang itu berubah. Karena berbagai unsur terus mengadakan relasi dan interaksi, maka dikatakan bahwa ruang relasi itu dinamis karena ruang itu terus berubah. Pengertian ruang relasi itulah yang digunakan dalam perencanaan, dengan demikian perencanaan restrukturisasi ruang.

3. Pengertian Kota

Menurut Rob Krier (Krier, 1979), ruang kota dapat didefinisikan sebagai semua ruang yang berada di antara atau luar bangunan dan berfungsi sebagai tempat terjadinya kegiatan masyarakat kota sehingga dapat pula menjadi ruang publik. Spreiregen (Paul D. Spreiregen, 1965), mengklasifikasikan ruang kota menjadi dua, yaitu

formal space dan *informal space*. *Formal space* didefinisikan sebagai ruang yang umumnya dibatasi oleh fasade bangunan dan tanah kota sebagai landasannya. Adapun *informal space* didefinisikan sebagai ruang-ruang yang dibatasi atau didominasi oleh unsur-unsur alam seperti air dan pepohonan.

Menurut John W. Bardo (1982) ada tiga ciri kehidupan kota (urbanisme) yang menjadi pusat perhatian sosiologi perkotaan dalam melihat kota, yaitu 1) struktur kota; 2) gaya hidup perkotaan (urban); dan 3) organisasi sosial. Ketiga inti kajian sosiologi tersebut kemudian ditambah dengan penelusuran terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi (seperti perencanaan kota) dan akibat dari perkembangan pola tertentu (seperti kerusakan kota, abnormalitas kehidupan, dan sebagainya).

Apa arti kota? Pertanyaan ini dapat dibedakan sedikitnya atas dua sudut pandang, yaitu dari segi hukum dan sebagainya, serta ciri-ciri tak tampak (*intangible*), seperti cara atau pola kehidupan sosialnya. John W. Bardo (1982) memisahkan kota menjadi tiga sudut pandang, yaitu 1) berdasarkan jumlah atau ukuran (*size*) penduduk; 2) berdasarkan fungsi politik; 3) berdasarkan ciri dan cara kehidupan sosial. Sudut pandang 1 dan 2 termasuk dalam kategori *tangible*, sedangkan ciri ke-3 termasuk dalam *intangible*.

Kota (*city*) dilihat dari ciri yang tampak (*tangible*) ditandai oleh jumlah penduduk yang tidak boleh kurang dari 2.500 (menurut patokan resmi di Amerika Serikat). Ray M. Northam (1975) secara lebih detail menyajikan kriteria jumlah penduduk kota sebagai berikut.

- a. Kota kecil : 2.500 sampai dengan < (kurang dari) 25.000 penduduk.
- b. Kota medium : 25.000 sampai dengan < (kurang dari) 100.000 penduduk.
- c. Kota besar : 100.000 sampai dengan < (kurang dari) 800.000 penduduk.

- d. Metropolis : 800.000 penduduk lebih.
- e. Megapolis : sekurang-kurangnya beberapa juta.
- f. *Ecumenopolis* : sekurang-kurangnya beberapa puluh juta.

Pada beberapa negara tidak terdapat standar yang baku tentang jumlah penduduk suatu wilayah yang disebut kota. Di Indonesia, misalnya, kota-kota umumnya dibatasi bukan oleh jumlah penduduk, tetapi lebih oleh batas administratif yang ditetapkan oleh pemerintah, seperti kota Kabupaten, kota Kecamatan, dan sebagainya. Hebert (1973) menyebut kota semacam ini adalah kota formal.

Ciri tampak (*tangible*) lain dari kota menurut Kartono (2010) adalah dilihat dari penampilan fungsinya. Penampilan fungsi ini dapat dibedakan seperti halnya kota untuk fungsi politik yang dalam hal ini terlihat berpusatnya gedung-gedung pemerintahan (negara), seperti kota-kota di Indonesia. Selain fungsi politik, kota-kota di Indonesia juga merupakan wilayah administratif, seperti kota kecamatan (yang di dalamnya ada kantor kecamatan), kota Kabupaten (yang di dalamnya ada kantor Kabupaten, kota provinsi (yang di dalamnya ada kantor gubernur), dan sebagainya atau kota-kota kuno zaman kerajaan yang dibatasi tembok untuk memisahkan dengan wilayah luar kota raya. Fungsi lain dari kota adalah pusat aktivitas ekonomi seperti kota pelabuhan yang ditandai dengan keberadaan pelabuhan untuk persinggahan kapal besar yang melakukan transportasi perdagangan. Di samping itu, kota perdagangan karena di sana ada tempat berupa pasar dan sebagainya. Ciri fungsi ekonomi yang bukan menunjukkan kota biasanya dikaitkan dengan keberadaan usaha sektor pertanian. Beberapa batasan ekstrem menyebutkan bila 25% wilayah kota adalah lahan pertanian, maka ia disebut desa. Seringkali fungsi politik dan ekonomi ini menjadi ciri penting dari kota.

Ciri tidak tampak (*intangibile*) dari kota atau *city* adalah kekhasan cara-cara hidupnya. Cara hidup ini dapat berupa cara

mengatur tempat tinggal, cara mengatur interaksi sosial, cara mengatur gaya hidup, dan sebagainya. Dalam istilah John W. Bardo (1982) disebut sebagai ciri organisasi sosialnya. Contoh dari kota dalam pandangan ini adalah analisis dari Louis Wirth (1938) yang melihat kota sebagai cara hidup (*urban as way of life*). Di mana jumlah penduduk, kepadatan, dan heterogenitas kota menyebabkan cara hidup orang kota yang nonpribadi, datar, sepiintas lalu, *segregatif* (terkotak-kotak) atau yang dalam istilah *Ferdinand Tonnies* disebut dengan ciri *geselchaft*. Ciri-ciri tak tampak yang berupa cara hidup urban ini tidak saja membedakan kota dengan desa, tetapi satu kota dengan kota lain dapat berbeda. Di New York misalnya, hubungan pekerjaan menjadi dasar hubungan sosial, sedangkan di Jakarta hubungan sosial masih banyak didasarkan oleh percampuran antara hubungan pekerjaan dan kedaerahan. Berdasarkan contoh tersebut, maka dua kota yang menurut ciri *tangible* (misalnya dari jumlah penduduknya) dapat dikategorikan sama, namun dari ciri *intangible* selalu akan menunjukkan perbedaan.

4. Unsur-Unsur Kota

Menurut Doxiadis (Doxiadis, 1970), permukiman atau perkotaan merupakan totalitas lingkungan yang terbentuk oleh lima unsur berikut:

a. Alam (*Nature*)

Kadaan permukiman perkotaan berbeda dengan permukiman perdesaan. Lanskap yang ada biasanya lebih luas, dan biasanya berlokasi di dataran, dekat dengan danau, sungai, atau laut, dan dekat dengan rute transportasi. Hal ini cukup penting untuk perumahan lebih dari 20.000 penduduk, dan menjadi prasyarat utama untuk perumahan 100.000 penduduk atau lebih. Rumah-rumah kecil perkotaan, seperti yang dibuat di masa lalu dengan alasan keamanan, mungkin terdapat di lembah,

puncak bukit atau gunung. Akan tetapi, perumahan yang dibangun sekarang, atau perumahan-perumahan besar di masa lalu, membutuhkan dataran yang luas dan kedekatan dengan jalur utama komunikasi untuk tetap bertahan.

b. Individu Manusia (*Antropos*) dan Masyarakat (*Society*)

Perumahan perkotaan berbeda dengan perumahan perdesaan, dan sebagian besar dikarenakan perbedaan karakteristik dan perilaku. Semakin besar perubahan perumahan dari desa ke kota, dan semakin besar kepadatan dan ukuran dari perumahan perkotaan, semakin besar perbedaan di antara orang-orang. Dimensi dan karakteristik baru dalam pola hidup perkotaan membutuhkan suatu mekanisme adaptasi dalam usaha untuk mencapai atau melakukan penyesuaian terhadap sumber daya baru dan kondisi tempat tinggal. Di kota besar dengan kepadatan tinggi, terdapat perbedaan komposisi umur dan jenis kelamin, data struktur pekerjaan, dalam pembagian tenaga buruh dan struktur sosial. Hal ini memaksa manusia untuk mengembangkan karakteristik yang berbeda sebagai individual, kelompok, dan komunitas. Manusia di perumahan perkotaan adalah anggota dari komunitas yang lebih besar, masyarakat luas, dan jangkauan interaksi sosialnya meningkat. Anggota keluarganya mendapat dampak dari institusi sosial yang berbeda pada akhirnya mengambil alih fungsi tertentu dari keluarga.

c. Ruang Kehidupan (*Shells*)

Ruang kehidupan dari perumahan perkotaan memiliki banyak karakteristik meskipun ukurannya bervariasi. Semakin besar ukuran perumahan, semakin internasional karakteristiknya; sementara semakin kecil ukurannya, semakin dipengaruhi oleh faktor lokal. Hal ini terjadi

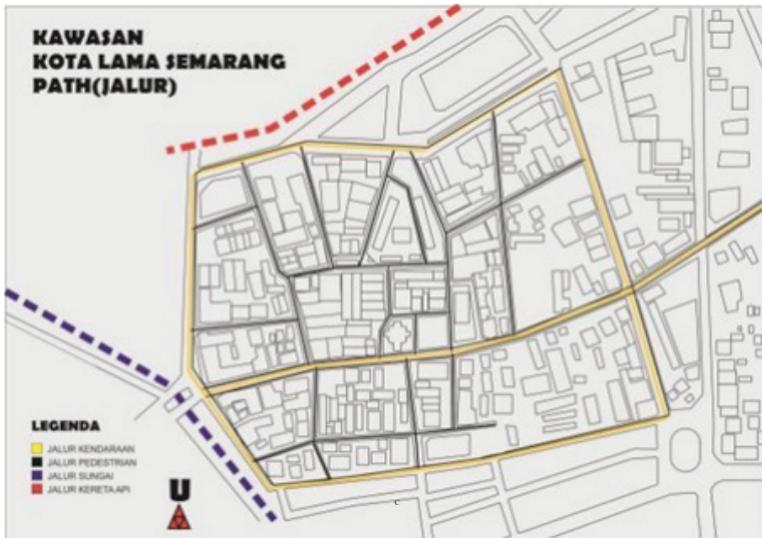
karena sebagian besar perumahan kecil masih dipengaruhi oleh budaya lokal di masa lalu, dan sebagian lagi karena intervensi ekonomi yang ada lebih kecil bila dibandingkan dengan perumahan skala besar dan hal ini memperkuat kekuatan lokal.

d. Jaringan (*Network*)

Salah satu cara paling mendasar untuk menggambarkan struktur permukiman adalah berhubungan dengan jaringan dan terutama sistem sirkulasi–jalur transportasi dan titik-titik pertemuan (*nodal point*). Tempat ini biasanya adalah suatu pusat dengan ruang terbuka yang bisa mempunyai beragam bentuk mulai dari yang alami hingga geometrik. Jika populasi telah tumbuh lebih dari beberapa ribu jiwa, sebuah titik pertemuan bisa tumbuh mengikuti sepanjang jalan utama atau terpecah menjadi dua atau lebih titik pertemuan lainnya. Pecahan titik pertemuan ini lebih kecil bila dibandingkan titik pertemuan utama. Bila titik pertemuan semacam ini terbentuk, hal ini agak mengurangi kepentingan nodal utama.

Adapun menurut Kevin Lynch dalam *The Image of the City* (Kevin Lynch, 1964) ada lima unsur dalam gambaran mengenai kota, yaitu:

- a. **Jalur (*path*)**, yaitu jalur yang biasa, sering atau potensial dilalui oleh pengamat, misalnya jalan, lintasan angkutan umum, kanal, rel kereta api. Manusia mengamati kota ketika bergerak dalam “*path*”.



Gambar 2. 1 Jalur pada Kawasan Kota Lama Semarang
(Sumber: Rafsyanjani & Purwantiasning, 2020)



Gambar 2. 2 Jalur Penghubung Kawasan Kota Lama Semarang
(Sumber: Rafsyanjani & Purwantiasning, 2020)

- b. **Batasan (edge)**, yaitu batas antara dua kawasan yang memisahkan kesinambungan, elemen linier yang tidak dianggap/digunakan sebagai “path” oleh pengamat. Misalnya pantai, lintasan rel kereta api, dinding, sungai.

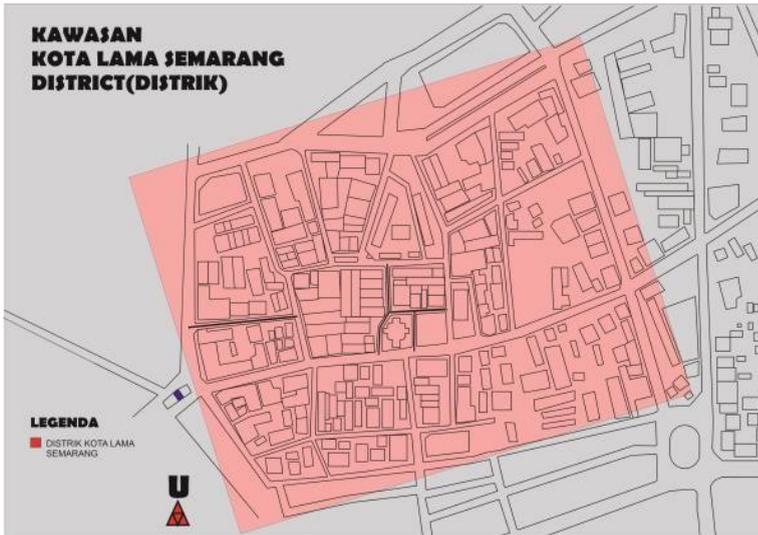


Gambar 2.3 Batasan pada Kawasan Kota Lama Semarang
(Sumber: Rafsyanjani & Purwantiasning, 2020)



Gambar 2.4 Batasan pada Kawasan Kota Lama Semarang
(Sumber: Rafsyanjani & Purwantiasning, 2020)

- c. **Distrik (district)**, yaitu bagian kota berukuran sedang sampai besar, tersusun sampai dua dimensi yang dapat dimasuki pengamat (secara mental), dan dapat dikenali dari karakter umumnya.



Gambar 2. 5Distrik pada Kawasan Kota Lama Semarang
(Sumber: Rafsyanjani & Purwantiasning, 2020)

- d. **Persimpangan (node/core)**, yaitu titik atau lokasi strategis yang dapat dimasuki pengamat, dapat berupa konsentrasi penggunaan/ciri fisik yang penting. Misalnya: persimpangan, tempat perhentian, ruang terbuka, penggantian moda angkutan, dan lain-lain.



Gambar 2.6 Persimpangan Jalan pada Kawasan Kota Lama Semarang
(Sumber: Rafsyanjani & Purwantiasning, 2020)



Gambar 2.7 Persimpangan Jalan sebagai Titik Pertemuan
Kota Lama Semarang

(Sumber: Rafsyanjani & Purwantiasning, 2020)

- e. **Landmark**, yaitu titik acuan bersifat eksternal yang tidak dapat dimasuki pengamat, biasanya berupa struktur fisik yang menonjol. Apabila dilihat dari jauh, dari berbagai sudut pandang dan jarak, di atas elemen lainnya dijadikan acuan.



Gambar 2.8 Penanda pada Kawasan Kota Lama Semarang
(Sumber: Rafsyanjani & Purwantiasning, 2020)



Gambar 2.9 Penanda pada Kawasan Kota Lama Semarang
(Sumber: Rafsyanjani & Purwantiasning, 2020)

C. Konsep Arsitektur Makan

1. Pengertian Arsitektur Makan

Greg Lynn (Lynn, 2013) menemukan inspirasi dalam memanggang dengan menyamakan struktur “terlipat” dengan adonan lipatan. Sejarahwan arsitektur Inggris Peter Collins menjuluki pengaruh masakan pada arsitektur sebagai “analogi gastronomi”, dan menghubungkannya dengan analogi mekanis dan biologis sebagai paradigma fundamental teori arsitektur modern. Setelah abad ke-18 dan restoran pertama di Paris. Indera perasa menjadi lebih penting sebagai standar estetika. Namun, kombinasi bahan dan formulasi yang digunakan sangat penting baik untuk arsitektur maupun memasak. Jumlah bahan yang digunakan menentukan tekstur, keseimbangan, dan keselarasan sebuah piring. Selera dalam arsitektur, serangkaian teknik harus dijalankan dan prinsip-prinsip desain harus ditempatkan agar struktur dan esensi bangunan dapat dinikmati dengan sukses yang ditentukan oleh pesanan.

Levi-Strauss yang pemahamannya mengenai kepercayaan makanan sebagai kosmologis telah memberikan masukan bagi banyak analisis budaya kontemporer mengenai makanan yang memperlakukan praktik makanan sebagai sebuah bahasa. Ia mengidentifikasi oposisi biner utama, yang umum terjadi pada semua budaya, antara alam dan budaya sebagai analogi antara yang mentah dan yang dimasak, dan antara makanan dan non-makanan. Menurut Levi-Strauss, makanan yang dimasak adalah transformasi budaya dari makanan mentah dan cara transformasi ini dilakukan sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari berfungsi untuk mendefinisikan budaya.

Menurut Kirshenblatt-Gimblett, kinerja meliputi praktik-praktik sosial, baik adat istiadat atau hukum, ritual atau etiket dan dengan demikian membentuk apa yang disebut Pierre Bourdieu sebagai kebiasaan kehidupan sehari-hari. Ketika tindakan dan perilaku ditampilkan, ketika peserta diajak untuk melatih kearifan dan apresiasi. “Acara makanan bergerak ke arah teatrikal”, sebuah

konvergensi rasa sebagai pengalaman indrawi dan rasa sebagai kemampuan estetika seperti meja itu sendiri, makanan mementaskan peristiwa, mengumpulkan dan memisahkan orang, dan makanan menjadi arsitektur yang menghuni tubuh.

Pada esai Marco Frascari “Semiotica ab Edendo, Taste in Architecture” (Frascari, 1984) berdiri sebagai teks dasar dalam sejarah arsitektur dan makanan. Frascari beralih ke sumber lain, ke “visi etimologis Isidore dari Seville” dalam menulis sejarah ini orang dahulu menggunakan kata *aedes* (tempat tinggal), mengacu pada bangunan apa pun. Beberapa orang berpikir bahwa kata ini berasal dari sebuah bentuk istilah makan, *edendo*, misalnya mengutip kalimat dari Plautus. Seandainya aku mengundangmu pulang (*di aedum*) untuk makan siang oleh karena itu kita juga mempunyai kata bangunan karena pada awalnya bangunan itu dibuat untuk makan (*ad edendum factum*).

Meskipun Frascari (Frascari, 1984) memperingatkan kita bahwa penafsiran Isidore mungkin salah, bahwa makanan dan bangunan tidak sama, secara etimologis. Etimologi yang salah tetap saja menggoda kita seperti makanan penutup. Dalam mencari momen-momen dasar arsitektur kuliner, kita juga dapat melihat kiasan George Hersey tentang asal-usul arsitektur klasik dalam praktik ritual, Hersey berargumentasi bahwa masyarakat zaman dahulu melihat kuil mereka sebagai kumpulan bahan, termasuk makanan, yang digunakan dalam pengorbanan. Dalil sebelumnya menawarkan pengamatan yang lebih intuitif tentang “kanibalisme benda” dalam surealisme, yang terkenal dengan tulisannya bahwa “keindahan bisa dimakan atau tidak sama sekali.

2. Tipologi Kuliner

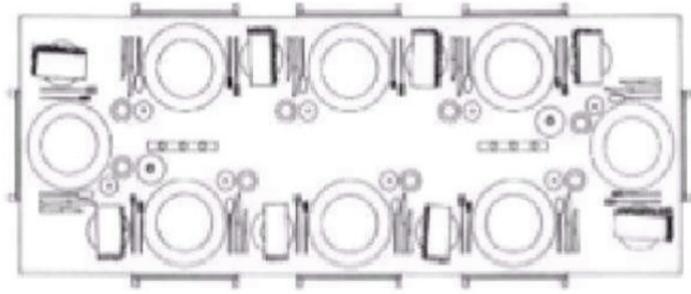
Menerjemahkan praktik kuliner ke dalam seni desain—seperti yang tersirat dalam contoh arsitektur di atas—mungkin menyarankan agar praktik kuliner tersebut dihilangkan dari asal-usul dapurnya dan diposisikan ulang dalam konteks non-domestik.

Namun, masuk akal jika mereka kembali atau tetap berada di ranah domestik. Pertukaran dan transformasi praktik generatif dalam pangan dan arsitektur dapat memberikan wawasan mengenai ruang domestik dan pada gilirannya mencerminkan perubahan sosial yang semakin memvalidasi domain perempuan ini. Jika studi tentang pangan berimplikasi dan mempertanyakan ranah domestik, maka kajian tersebut juga mencemari ranah tersebut, bahkan ketika kajian tersebut dibangun di atas ranah tersebut.

Sebagaimana dicatat oleh sejarawan arsitektur Elizabeth Cromley (Cromley, 2010), pada waktu tertentu, konversi yang membentuk hubungan antara memasak, menyimpan, menyajikan, memakan dan membuang berfungsi sebagai poros makanan dalam produksi sosial ruang. Arsitektur makan menguraikan tentang spesialisitas yang melekat pada semua hal yang terlibat dalam persiapan dan konsumsi makanan sekaligus mendiskusikan mekanisme arsitektur yang diinginkan dalam ranah nafsu makan. Dalam dua bidang penyelidikan ini, kami mengidentifikasi transformasi sosial dan sejarah serta implikasi formal dan estetika dari penggabungan makanan dan arsitektur. Kedua penekanan ini, yang secara alami menunjukkan bias dan kekuatan editorial kami, membentuk titik kompas yang membantu menavigasi bidang topografi yang telah kami bangun di divisi bagian kami, mulai dari lokasi produksi hingga ruang konsumsi. Oleh karena itu, kami telah menyusun koleksi ini berdasarkan poros makanan yang mirip dengan apa yang diusulkan Cromley.

Membagi esai ke dalam susunan empat ruang yang longgar yang mengarah dari daratan lari ke dapur, ke meja, dan akhirnya ke mulut. Di antaranya:

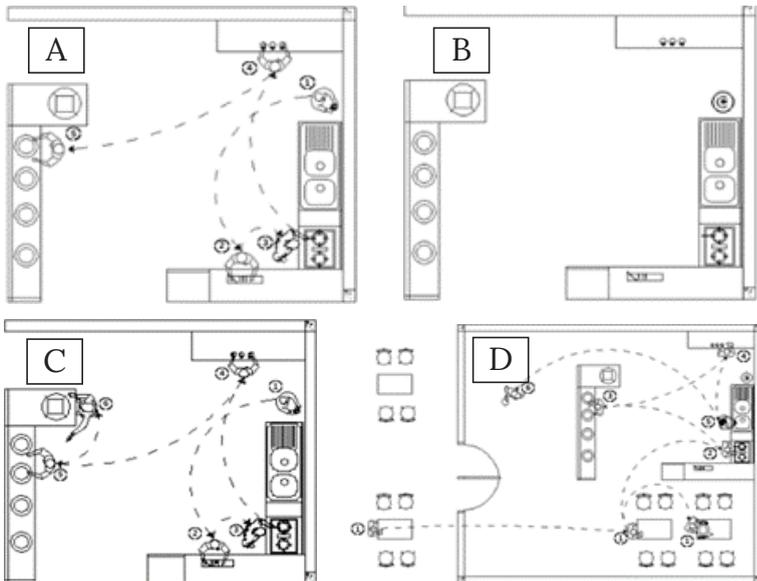
- a. Pengaturan tempat: yaitu sekelompok esai yang mempertanyakan hubungan mendasar antara makanan dan lokasi yang muncul baik di dalam maupun di luar konteks teoretis modernitas. Setiap cerita mempermasalahkan hubungan antara regionalisme kuliner, kolonialisme, dan ekonomi pariwisata global.



Gambar 2.10 Pengaturan Tempat

(Sumber: (Horwitz & Sinley, *Eating Architecture*, 2004))

- b. Filosofi dapur: kegiatan membersihkan, memotong, dan memasak makanan yang merupakan rutinitas yang juga berfungsi sebagai tempat eksperimen estetika. Dengan mengambarkan gastronomi dapur.

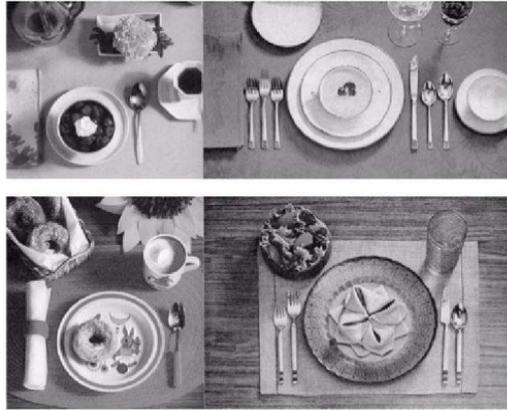


Gambar 2.11 Filosofi Dapur

(Sumber: Data Peneliti 2023)

- c. Aturan meja: yaitu menempatkan titik temu antara makanan dan arsitektur dalam lambatnya transformasi praktik

budaya dan dalam kecepatan nyata seniman dan desainer merepresentasikan dan mengarahkan perubahan ini dalam bahasa formal mereka yang sangat pribadi.



Gambar 2.12 Pengaturan Meja dari Better Homes and Gardens 1975
(Sumber: (Horwitz & Sinley, *Eating Architecture*, 2004))

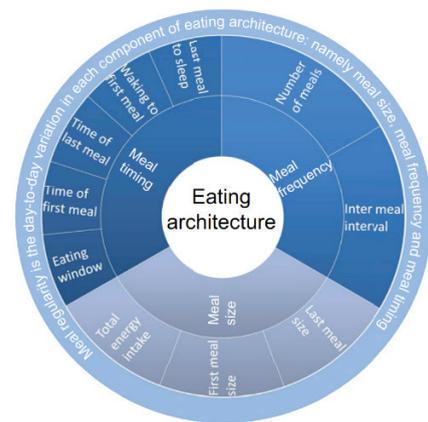
- d. Rasa yang terwujud: seperti itu mengarahkan seluruh indera ke dalam pemahaman dan penyerapan akan keindahan dan juga kejjikan.

3. Komponen Arsitektur Makan

Menurut Zhao, *et al.* (2022) terdapat beberapa komponen terkait arsitektur makan, yaitu:

- a. Waktu Makan
 - 1) Jendela makan: merupakan durasi antara waktu makan pertama dan terakhir dalam satu hari (jam) dan diperoleh dengan mengurangi waktu makan pertama dari waktu makan terakhir yang tercatat dari 95% (2,5 % ubin menjadi 97,5% ubin) dari semua peristiwa makan yang mengandung energi terjadi selama periode pemantauan.
 - 2) Waktu makan pertama: digambarkan sebagai waktu makan pertama (HH:MM) yang terjadi setelah pukul 03.00.

- 3) Waktu makan terakhir: digambarkan sebagai waktu makan terakhir (HH: MM). Jika waktu makan terjadi setelah tengah malam tetapi sebelum pukul 03.00, maka dicatat sebagai waktu makan terakhir pada hari sebelumnya.
 - 4) Hingga makan pertama.
 - 5) Makan terakhir sebelum tidur.
- b. Frekuensi makan: jumlah makan pada setiap hari pencatatan termasuk makan setelah tengah malam.
- 1) Jumlah makanan.
 - 2) Interval antarwaktu makan: perbedaan waktu rata-rata antara dua waktu makan berikutnya pada setiap hari pencatatan (misalnya, jika ada dua acara makan yang berjarak 14 menit dalam satu waktu makan, dan kemudian waktu makan berikutnya 2 jam kemudian, interval antarwaktu makan dihitung dari acara makan kedua); kemudian nilai rata-rata hari pencatatan dihitung.
- c. Ukuran Makanan
- 1) Total asupan energi: rata-rata asupan energi harian.
 - 2) Ukuran makanan pertama.
 - 3) Ukuran makanan terakhir.



Gambar 2.13 Komponen Arsitektur Makan
(Sumber: Zhao, et al., 2022)

D. Ragam Pluralisme Arsitektur Makan

Untuk lebih memahami konsep pluralisme ruang kota dan arsitektur makan, perlu kiranya penulis uraikan beberapa model arsitektur makan dan dan model konsep pluralisme. Model ini didapatkan dari adanya penelitian terdahulu yang kemudian dikonversikan menjadi model arsitektur makan dan model konsep pluralisme. Di bawah ini akan diuraikan beberapa model tersebut.

1. Pluralitas Lokal

Wanda Fitri (2015) dalam tulisannya di *Journal of Islamic & Social Studies* berjudul “Pluralisme di Tengah Masyarakat Santri Minang Sebuah Pengenalan Pluralitas Lokal di Sumatera Barat” mengungkapkan bahwa pemahaman masyarakat tentang pluralisme agama lebih cenderung melihat kepada dimensi sosialnya dan pada dimensi filosofis dan teologisnya. Seperti yang dirumuskan oleh Diana L Eck, pluralisme bukan sekadar keragaman, tetapi lebih kepada keterlibatan aktif dalam pluralitas itu.

2. Kearifan Lokal Tata Ruang

T. Nazaruddin, Sulaiman, dan Yulia (Jurnal Arena Hukum, 2022) dalam tulisannya berjudul “Kearifan Lokal Penataan Ruang Wilayah Mukim yang Berkelanjutan di Aceh” mengungkapkan bahwa kearifan lokal penataan ruang Mukim yang berkelanjutan di Aceh telah eksis dan tercermin dalam praktik kehidupan masyarakat hukum adat Mukim di Aceh, namun dalam penyusunan RT/RW Mukim, Mukim tidak dilibatkan. Bahkan, informasi berkaitan dokumen RTRW tidak pernah diberitahukan kepada para Imeum Mukim. Dalam faktanya, di wilayah Mukim Kabupaten Aceh Besar, Pidie Jaya dan Aceh Utara ditemukan bahwa umumnya para Mukim menyampaikan keluhan yang sama, Mukim tidak diberi informasi atau dilibatkan dalam penyusunan RT/RW di wilayahnya.

3. Kota Toleran Ilya Fadjar Maharika

Ilya Fadjar Maharika (2015) dalam tulisannya di *Jurnal Researchgate* yang berjudul “Toleransi, Konflik, dan Ruang: Tantangan untuk Yogyakarta sebagai City of Tolerance” menguraikan bahwa masih diperlukan pemahaman yang lebih spesifik terhadap pola konflik dalam relasinya dengan ruang dan pola munculnya toleransi dikaitkan dengan keruangan pula. Merefleksikan kajian terhadap kasus di Yogyakarta, ruang dan arsitektur tampaknya berperan sebagai medium eksplosif konflik ketika ide-ide tentang identitas keagamaan misalnya dipapar (didisplay) di ruang publik tanpa dibarengi dengan merekonstruksi toleransi.

4. Eating Architecture

Lijun Zhao, Xiao Tong Teong, Kai Liu, Bo Liu, Yohannes Adama Melaku, Andrew Vincent, Emily Manoogian, Satchidananda Panda, Gary A. Wittert dan Amy Hutchison dalam penelitiannya pada tahun 2021 di jurnal *British Journal of Nutrition* yang berjudul “Eating Architecture in Adults at Increased Risk of Type 2 Diabetes: Associations with Body Fat and Glycaemic Control” menunjukkan bahwa sarapan lebih awal, dan pada waktu yang konsisten setiap hari dikaitkan dengan penurunan massa lemak tubuh, dan peningkatan kontrol glikemik seperti yang ditunjukkan oleh rendahnya HbA1c, pada orang dewasa dengan peningkatan risiko T2DM. Oleh karena itu, konsumsi makanan secara rutin dapat mengoptimalkan regulasi temporal untuk mengantisipasi dan merespons tantangan glukosa dengan tepat.

5. Pola Makan Sehat

Leah Frerichs dalam penelitiannya di tahun 2014 pada jurnal *Proquest* yang berjudul “Architecture and Design For Healthy Eating In Schools”, menemukan bukti bahwa lingkungan fisik berperan penting dalam mendukung pola makan sehat di sekolah. Selain itu, temuan kualitatif menyoroti faktor kontekstual penting

seperti kepemimpinan dan kepemilikan ruang yang berpotensi meningkatkan upaya terkait desain di masa depan.

6. Fragmentasi Makan Ferdy Susilo

Ferdy Susilo (2015) di *Jurnal Melintas* dalam tulisannya yang berjudul “Fragmentasi Manusia Dalam Kultur Makan Masa Kini” mengatakan bahwa propaganda Branded Life industri makanan seolah-olah menyesatkan masyarakat untuk tetap hidup mewah. Fragmentasi pandangan manusia terhadap pangan menjadi salah satu konsekuensinya dan pada gilirannya mengubah sikap manusia terhadap pangan dalam gambaran holistiknya. Pembahasan kini mencakup dimensi sosial dan spiritual. Saat ini, pandangan yang terfragmentasi mengenai pangan telah berubah menjadi ancaman bagi kemanusiaan, namun juga menjadi peluang besar, meski tidak nyaman, untuk menyoroti aspek-aspek pangan yang hilang di tengah budaya kontemporer.

7. Spiritualitas Makan Karolos Michailidis

Karolos Michailidis (2012) dalam tulisannya berjudul “*Eating Architecture: Typologies of Food and Space*” menyelidiki makanan dan makan sebagai tindakan spiritual dan mempertimbangkan aspek spasial dan performatif makan dalam kaitannya dengan arsitektur. Dia membahas ide mendesain ruang yang berkaitan dengan persiapan makanan. Makan bersama merupakan salah satu artefak budaya yang paling mudah rusak dan dilestarikan. Gagasan tentang ingatan, identitas, ideologi, keramahtamahan, dan kehilangan akan dikaitkan dengan budaya dan latar, memberikan contoh bagaimana mereka menyatukan arsitektur dan makanan. Dalam esainya juga kita akan menemukan empat tipologi bangunan (rumah tangga, restoran, biara, pasar) dan melihat masing-masing tipologi secara terpisah untuk melihat bagaimana ruang mempengaruhi kinerja memasak dan makan serta apa makna makanan yang dimiliki masing-masing ruang ini.[]

45 resto, warung soto berjumlah 6 resto, warung kopi berjumlah 1 resto, kue tradisional yang berada di Pasar Entho cukup banyak, namun penulis hanya menyicipkan tiga jenis makanan saja, dan warung sate berjumlah 3 resto.

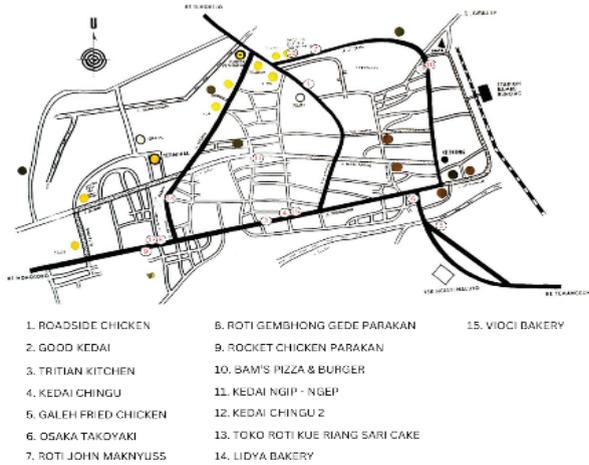
Kedua, terletak di lokasi Parakan Pecinan tercatat berjumlah 13 resto di antaranya Kedai Jomer, RM. Bah Kebek, Metafood, Kyoshiroya, Siomay & Batagor Kang Bogel, Resto Ma'em, Warung Mie Rakukanteki, Nasi Goreng Sarkem Pa Mad, Nasi Goreng Kriting, Bakmi dan Nasi Goreng Pak Marli, Kedai Bu Eko & Sei Sapi Lai, dan Taichan PK, dan Kue Bapao.



Gambar 3.2 Keyplan Identifikasi Resto Parakan Pecinan
(Sumber: Data Penulis 2023)

Ketiga, terletak di lokasi Parakan Kolonial tercatat 15 resto di antaranya: Roadside Kitchen, Good Kedai, Tritian Kitchen, Kedai Chingu, Galeh Fried Chicken, Osaka Takoyaki, Roti John Maknyuss, Roti Gembhong Gede Parakan, Rocket Chicken Parakan, Bam's Pizza & Burger, Kedai Ngip-Ngep, Kedai Chinguz, Toko Roti Kue Riang Sari Cake, Lidya Bakery, dan Vioci Bakery.

KEYPLAN IDENTIFIKASI ISSUE PARAKAN KOLONIAL, TEMANGGUNG



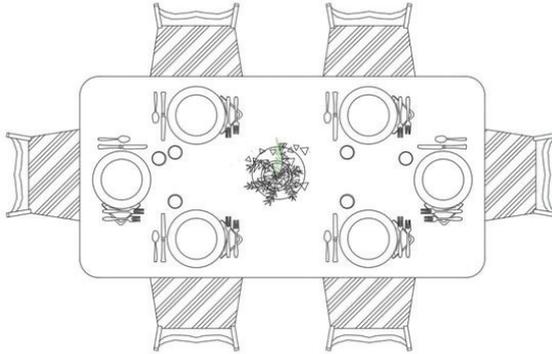
Gambar 3.3 Keyplan Identifikasi Resto Parakan Kolonial
(Sumber: Data Penulis 2023)

B. Keragaman Tata Letak Alat Makan

Tata letak alat makan merupakan visualisasi dalam penataan alat makan yang diterapkan setiap masing-masing resto, visualisasi tersebut dapat memperlihatkan bagaimana perbedaan tata letak yang diterapkan setiap resto. Selain itu, tata letak alat makan memberikan sebuah informasi jenis alat makan apa yang diterapkan setiap resto, baik menggunakan alat kekinian ataupun alat dengan bahan alami.

1. Kedai Makan Bambu Runcing (Kauman)

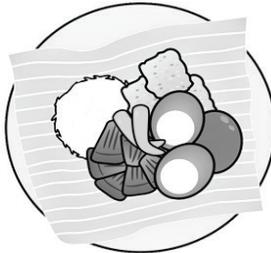
Alat makan yang terdapat pada resto ini berupa piring kayu rotan dan sendok yang digunakan pengguna untuk menyantap makanan, namun alat makan tersebut didapati ketika pengguna setelah mengambil makanan secara prasmanan.



Gambar 3.4 Tata Letak Alat Makan Kedai Makan Bambu Runcing
(Sumber: Data Penulis 2023)

2. Kedai Bu Daryati (Kauman)

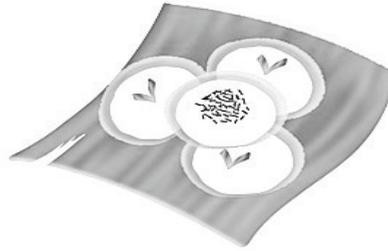
Alat makan yang disediakan pada tempat makan Kedai Bu Daryati menggunakan bahan alami di mana daun pisang yang berada di atas piring berfungsi sebagai wadah nasi dan lauk bagi pengunjung.



Gambar 3.5 Tata Letak Alat Makan Kedai Bu Daryati
(Sumber: Data Penulis 2023)

3. Srabi Notodewe Parakan (Kauman)

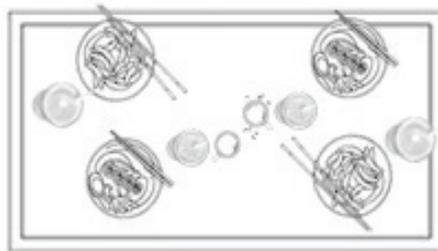
Alat makan yang dipakai oleh pihak resto hanya menggunakan sebatas alas daun pisang dan kantong plastik, di mana resto ini hanya menyediakan pelayanan *take away*.



Gambar 3.6 Tata Letak Alat Makan Srabi Notodewo Parakan
(Sumber: Data Penulis 2023)

4. Metafood (Pecinan)

Alat makan yang dipakai oleh resto ini menggunakan piring dan sumpit, alat tersebut dipakai oleh para pengunjung untuk menyantap makanan dengan menu kwetiau dan mie, gelas plastik yang dihidangkan di atas meja merupakan alat minum untuk pengunjung.



Gambar 3.7 Tata Letak Alat Makan Metafood
(Sumber: Data Penulis 2023)

5. Taichan PK (Pecinan)

Alat makan yang disediakan di dalam resto ini terdapat piring, mangkok, dan tusukan sate. Di resto ini dominan menggunakan tusukan sate dengan bahan alami dipakai untuk memakan sate taichan yang terdapat pada menu resto ini.



Gambar 3.8 Tata Letak Alat Makan Taichan PK
(Sumber: Data Penulis 2023)

6. Kue Bapao Keliling (Pecinan)

Alat makan yang dipakai oleh kue hanya berupa lambaran kertas kue dan dibungkus oleh kantong plastik, pelanggan yang membeli cenderung makan secara berdiri dan dibungkus (*take away*).



Gambar 3.9 Tata Letak Alat Makan Kue Bapao Keliling
(Sumber: Data Penulis 2023)

7. Bam's Pizza & Burger (Kolonial)

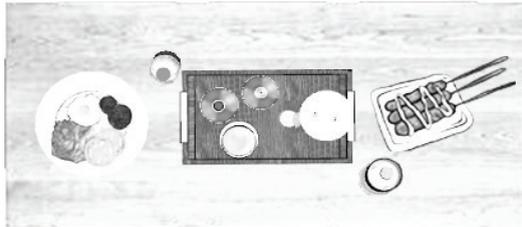
Alat makan yang disediakan pada resto ini dominan menggunakan alat makan yang modern, di atas meja makan terdapat piring sebagai wadah untuk meletakkan sebuah pizza, cangkir merupakan alat minum bagi pengunjung dan teko air sebagai wadah kopi, susu, dan lain sebagainya.



Gambar 3.10 Tata Letak Alat Makan Bam's Pizza & Burger
(Sumber: Data Penulis 2023)

8. Roadside Kitchen (Kolonial)

Alat makan yang disediakan pada resto ini terdapat piring digunakan pengunjung untuk memakan nasi, tusukan sate merupakan alat makan untuk menyajikan menu sosis bakar, dan nampan untuk menghidangkan bumbu marinasi seperti kecap, saos, sambal, dan bumbu penyedap lainnya.



Gambar 3.11 Tata Letak Alat Roadside Chicken
(Sumber: Data Penulis 2023)

9. Galeh Fried Chicken (Kolonial)

Alat makan yang digunakan pada resto ini hanya berupa alas kertas sebagai pembungkus ayam. Resto ini hanya menyediakan fasilitas *take away* dan bagi pengunjung yang ingin makan di tempat hanya bisa dilakukan secara berdiri.



Gambar 3.12 Tata Letak Alat Makan Gajah Fried Chicken
(Sumber: Data Penulis 2023)

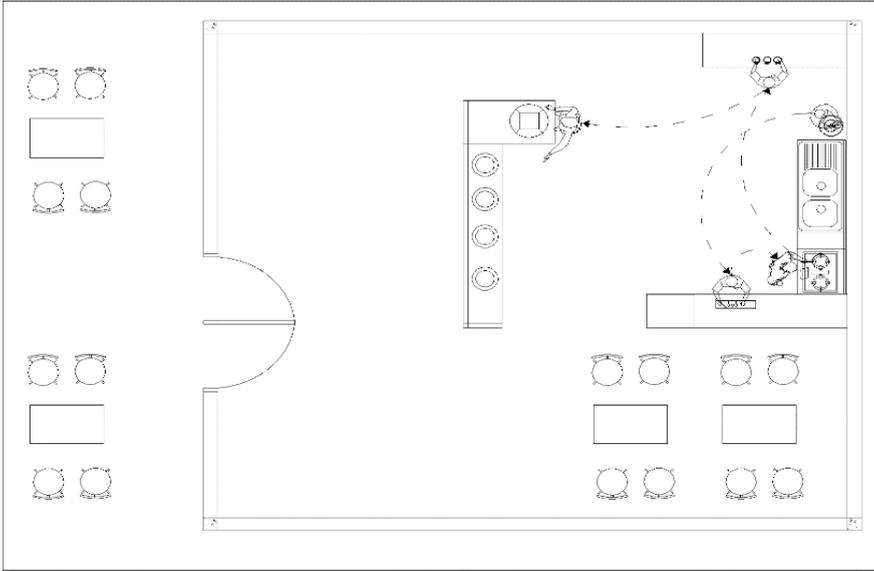
C. Keragaman Sirkulasi Ruang

Sirkulasi ruang yang akan dibahas merupakan sirkulasi pengelola dan pengguna, penggambaran alur kegiatan pengelola dari mulai penyajian, masak, hingga menghadirkan sebuah makanan. Selain itu juga penggambaran alur kegiatan pengguna mulai masuk, memesan menu, hingga membayar makanan yang mereka makan.

1. Kedai Makan Bambu Runcing (Kauman)

a. Sirkulasi Pengelola

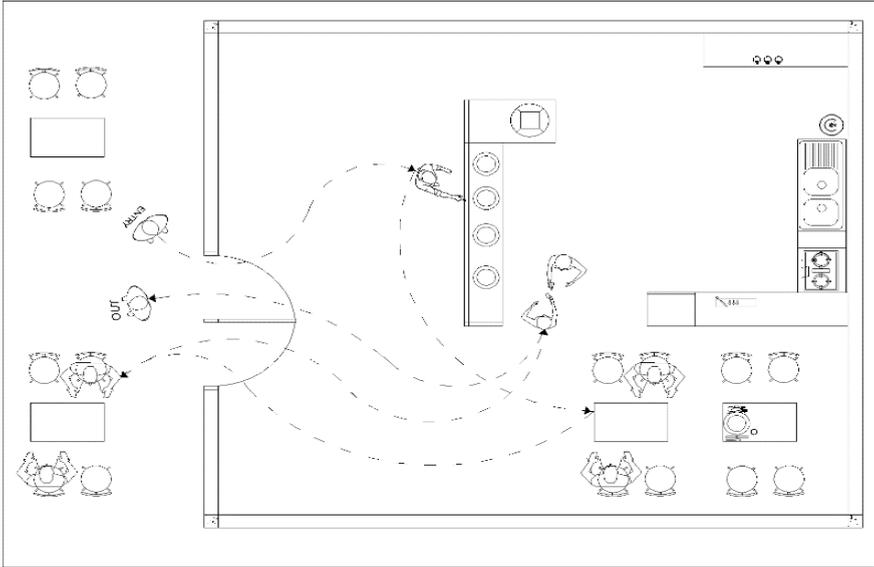
Ruang lingkup pengelola yang diterapkan pada resto Kedai Makan Bambu Runcing dominan di area dapur, alur pengelola dimulai menyiapkan bahan masakan, memasak, memisahkan masakan yang sudah dimasak, dan meletakkan makanan di atas meja prasmanan. Sistem prasmanan yang diterapkan pada resto ini memberikan ruang bebas kepada pengguna untuk mengambil atau memilih menu.



Gambar 3.13 Sirkulasi Pengelola Kedai Makan Bambu Runcing
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Sirkulasi Pengguna

Ruang lingkup pengguna yang diterapkan pada resto Kedai Makan Bambu Runcing terdapat ruang makan indoor dan outdoor. Awal mula pengguna masuk langsung menuju ke arah meja prasmanan untuk memesan atau memilih menu makan yang pengguna inginkan. Setelah memesan, pengguna membawa piring menuju tempat makan, baik indoor maupun outdoor. Setelah makan, pengguna menuju meja kasir untuk membayar makanan yang sudah dipesan, setelah melakukan pembayaran pengguna sudah boleh meninggalkan resto.

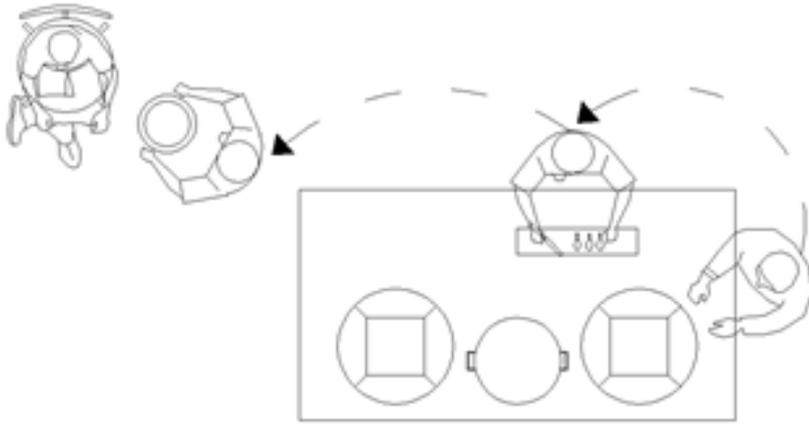


Gambar 3.14 Sirkulasi Pengguna Kedai Makan Bambu Runcing
(Sumber: Data Penulis 2023)

2. Kedai Bu Daryati (Kauman)

a. Sirkulasi Pengelola

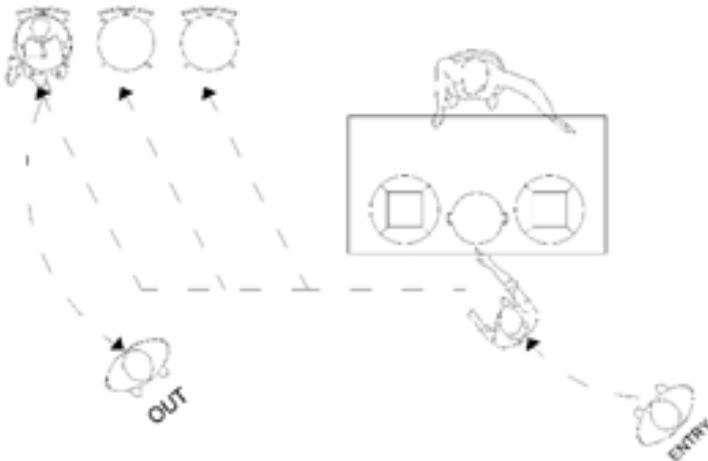
Ruang lingkup pengelola resto Kedai Bu Daryati hanya berada di area dapur, namun dapur yang berada pada resto ini bersifat outdoor, memudahkan pengelola dan pengguna untuk berinteraksi. Alur kegiatan pengelola dimulai dari menyiapkan masakan yang telah di masak, menyiapkan pesanan pengguna, dan mengantarkan pesanan tersebut kepadanya.



Gambar 3.15 Sirkulasi Pengelola Kedai Bu Daryati
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Sirkulasi Pengguna

Ruang lingkup pengguna pada resto Kedai Bu Daryati mempunyai kesamaan seperti ruang lingkup pengelola, dikarenakan resto berada di luar ruangan (*outdoor*). Alur kegiatan pengguna dimulai dengan memesan menu yang diinginkan, menunggu serta memakan pesanan, dan membayar pesanan yang telah dimakan.

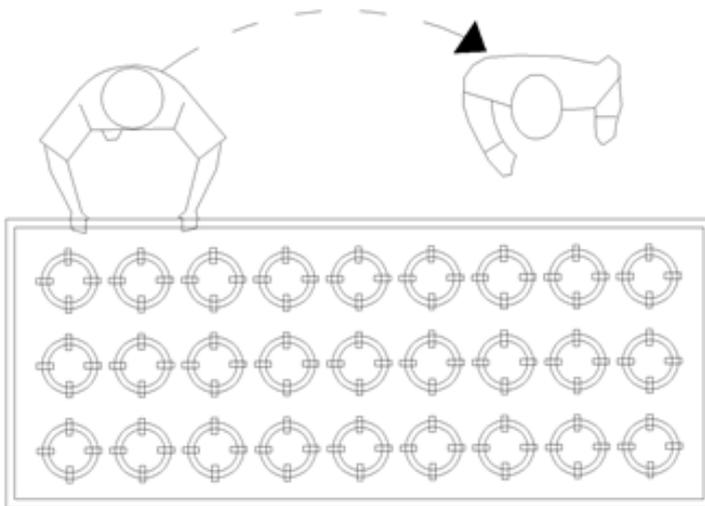


Gambar 3.16 Sirkulasi Pengguna Kedai Bu Daryati
(Sumber: Data Penulis 2023)

3. Srabi Notodewe Parakan (Kauman)

a. Sirkulasi Pengelola

Ruang lingkup pengelola pada resto Srabi Notodewe Parakan hanya berada di area masak. Alur kegiatan yang digunakan oleh pengelola mulai menyiapkan bahan dan alat masak, memasak dan mengantar masakan kepada pengguna. Jenis area yang terdapat pada resto ini bersifat outdoor, memungkinkan pengguna dapat melihat proses pembuatan pesanan yang dipesan.

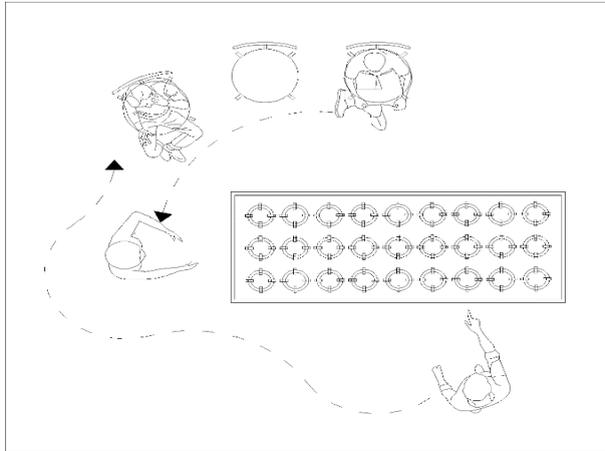


Gambar 3.17 Sirkulasi Pengelola Srabi Notodewe Parakan

(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Sirkulasi Pengguna

Ruang lingkup pengguna yang diterapkan resto Srabi Notodewe Parakan berdekatan dengan ruang pengelola, mudahnya pengguna untuk berinteraksi kepada pengelola untuk memesan menu yang mereka inginkan. Alur pengguna dimulai dari memesan menu, menunggu pesan dibangku yang telah disediakan oleh pengelola dan membayar pesanan kepada pengelola.

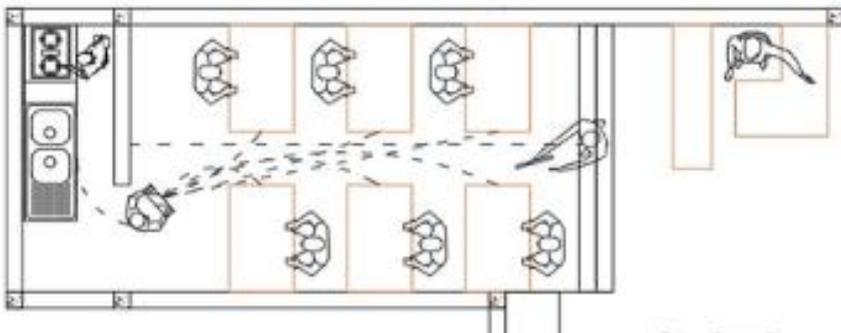


Gambar 3.18 Sirkulasi Pengguna Srabi Notodewe Parakan
(Sumber: Data Penulis 2023)

4. Metafood (Pecinan)

a. Sirkulasi Pengelola

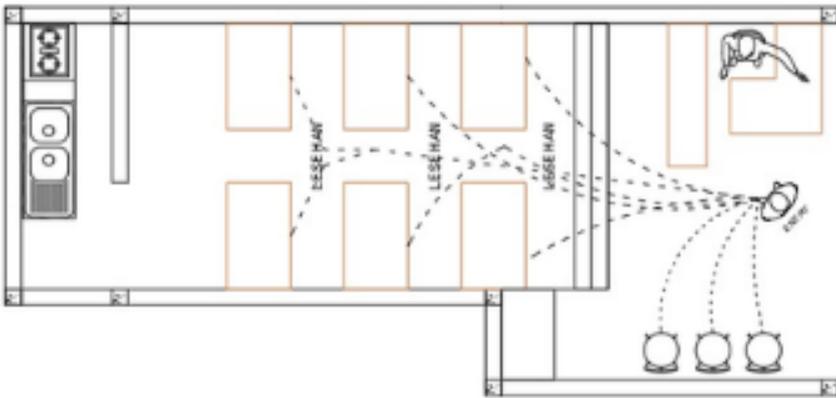
Ruang lingkup pengelola pada resto Metafood dominan berada di area kasir dan dapur. Alur pengelola di bagi menjadi 2, pada area dapur pengelola berfokus untuk menyiapkan bahan masakan, memasak makanan, dan mengantarkan kepada pelanggan. Sedangkan pada area kasir pengelola hanya melayani pengguna yang ingin memesan menu dan melakukan pembayaran setelah makan.



Gambar 3.19 Sirkulasi Pengelola Metafood
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Sirkulasi Pengguna

Ruang lingkup pengguna pada resto Metafood hanya berada pada area kasir dan makan. Alur kegiatan pengguna dimulai dengan memesan menu di meja resepsionis. Setelah melakukan pesanan, pengguna menunggu dan memakan pesanan di area makan yang telah disediakan, setelah makan pengguna melakukan pembayaran di meja kasir.



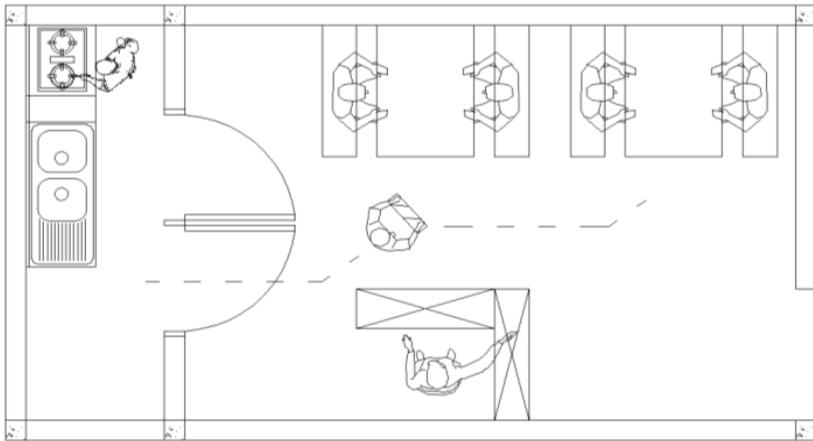
Gambar 3.20 Sirkulasi Pengguna Metafood

(Sumber: Data Penulis 2023)

5. Taichan PK (Pecinan)

a. Sirkulasi Pengelola

Ruang lingkup pengelola pada resto Taichan PK berada di seluruh area. Alur pengelola dibagi menjadi 3: pada area dapur, pengelola berfokus untuk menyiapkan bahan masakan, memasak makanan, dan mengantarkan kepada pelanggan; pada area makan, pengelola memberikan menu pesanan ke meja pelanggan; pada area kasir, pengelola hanya melayani pengguna yang ingin memesan menu dan melakukan pembayaran setelah makan.

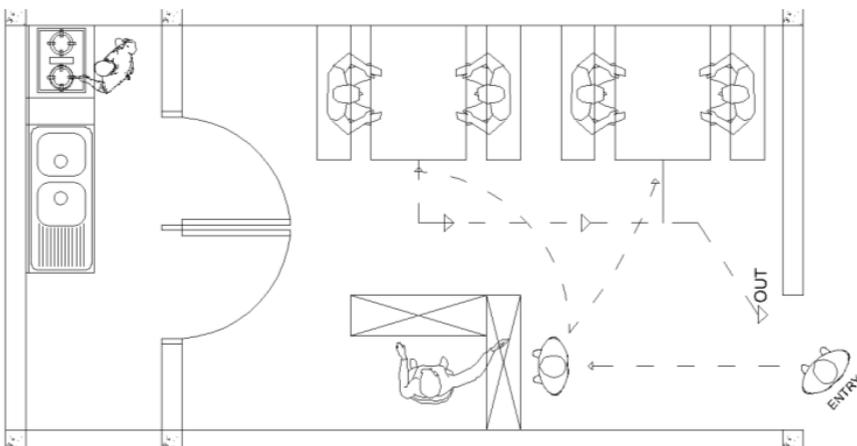


Gambar 3.21 Sirkulasi Pengelola Taichan PK

(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Sirkulasi Pengguna

Ruang lingkup pengguna pada resto Taichan PK hanya berada pada area kasir dan makan. Alur kegiatan pengguna dimulai menuju ke arah area makan lesehan untuk memilih pesanan. Setelah memesan, pengguna menunggu dan memakan pesanan di area makan yang telah disediakan, setelah makan, pengguna melakukan pembayaran di meja kasir.



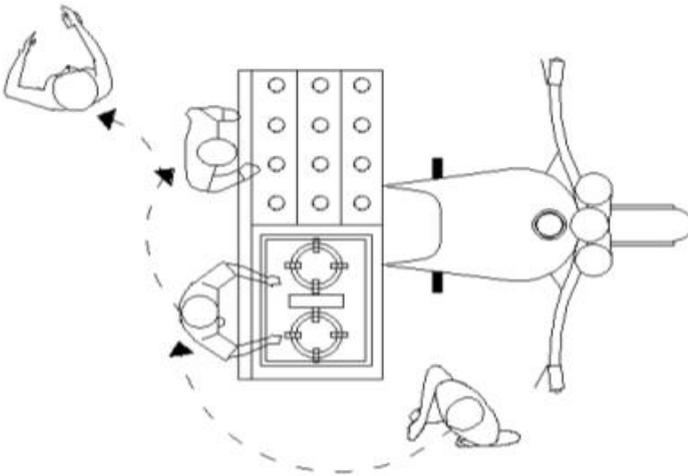
Gambar 3.22 Sirkulasi Pengguna Taichan PK

(Sumber: Data Penulis 2023)

6. Kue Bapao Keliling (Pecinan)

a. Sirkulasi Pengelola

Ruang lingkup pengelola yang berada pada resto Kue Bapao Keliling hanya sekitar area kendaraan pengelola. Resto ini bersifat yang dapat berpindah-pindah tempat dengan menggunakan mesin penggerak (motor). Alur kegiatan pengelola berawal dari mematikan mesin motor, memasak dan menyiapkan masakan, kemudian menyerahkan pesanan kepada pelanggan.

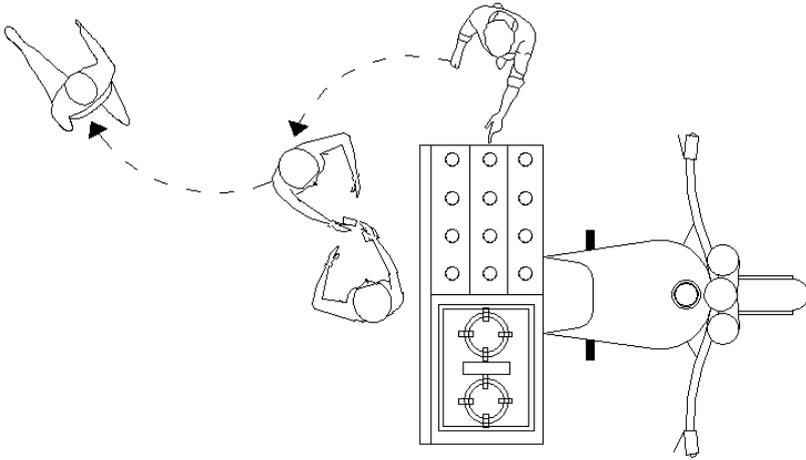


Gambar 3.23 Sirkulasi Pengelola Kue Bapao Keliling

(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Sirkulasi Pengguna

Ruang lingkup pengguna pada resto Kue Bapao Keliling mempunyai kesamaan dengan pengelola. Pengguna dapat berinteraksi dengan mudah dengan pengelola. Alur kegiatan pengguna dimulai dengan memilih pesanan dan membayar, namun jika pengguna ingin memakan pesanan tersebut dapat dilakukan secara berdiri.

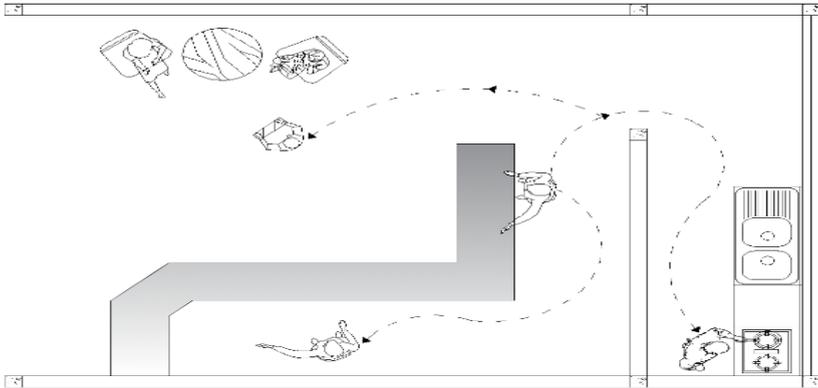


Gambar 3.24 Sirkulasi Pengguna Kue Bapao Keliling
(Sumber: Data Penulis 2023)

7. Bam's Pizza & Burger (Kolonial)

a. Sirkulasi Pengelola

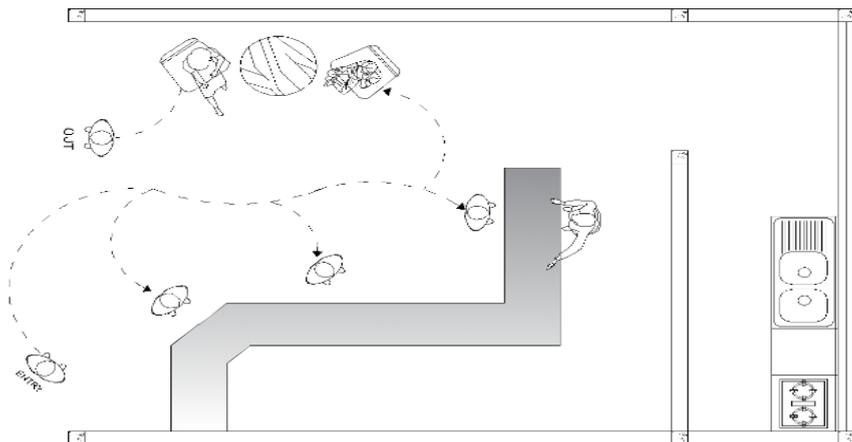
Ruang lingkup pengelola yang terdapat pada resto Bam's Pizza & Burger dominan di area dapur dan display makanan. Terdapat 2 area alur kegiatan pengelola, area display pengelola dimulai dengan menyambut pengguna, kemudian menemani pengguna dalam memilih menu yang diinginkan, dan melayani pengguna untuk melakukan transaksi pembayaran, area dapur pengelola menyiapkan dan memasak pesanan, dan mengantarkan pesanan ke pelanggan.



Gambar 3.25 Sirkulasi Pengelola Bam's Pizza & Burger
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Sirkulasi Pengguna

Ruang lingkup pengguna pada resto Bam's Pizza & Burger hanya berada di area display makanan dan ruang makan. Alur kegiatan pengguna berawal dari mengelilingi area display untuk memilih menu makanan yang diinginkan, kemudian menuju meja kasir untuk melakukan transaksi pembayaran, dan beranjak menuju ruang makan untuk menunggu dan memakan pesanan, diakhiri dengan keluar dari area resto.

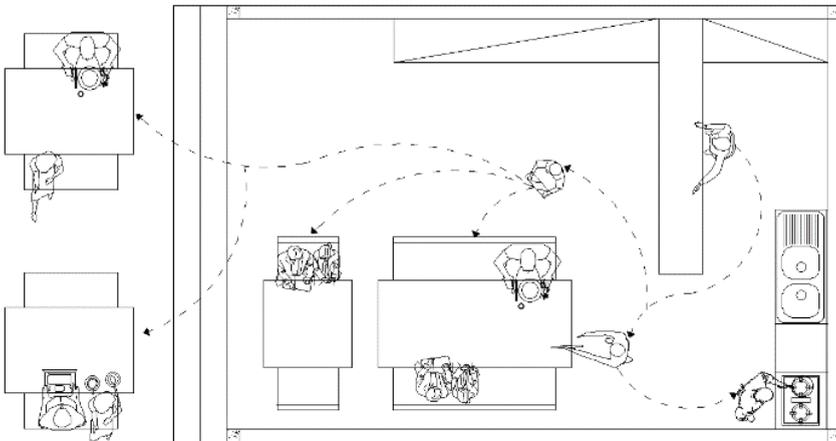


Gambar 3.26 Sirkulasi Pengguna Bam's Pizza & Burger
(Sumber: Data Penulis 2023)

8. Roadside Kitchen (Kolonial)

a. Sirkulasi Pengelola

Ruang lingkup pengelola pada resto Roadside Kitchen dominan hanya berada pada area kasir dan dapur. Alur kegiatan pengelola hampir keseluruhan ruang yang berada di resto ini di lewati oleh pengelola, namun hanya terdapat 2 area alur kegiatan pengelola, di dalam area kasir pengelola melayani pengguna dalam kegiatan memesan makanan dan melakukan transaksi pembayaran. Adapun area dapur pengelola melakukan kegiatan masak diawali dengan menyiapkan bahan masakan, memasak, dan mengantarkan masakan kepada pengguna.

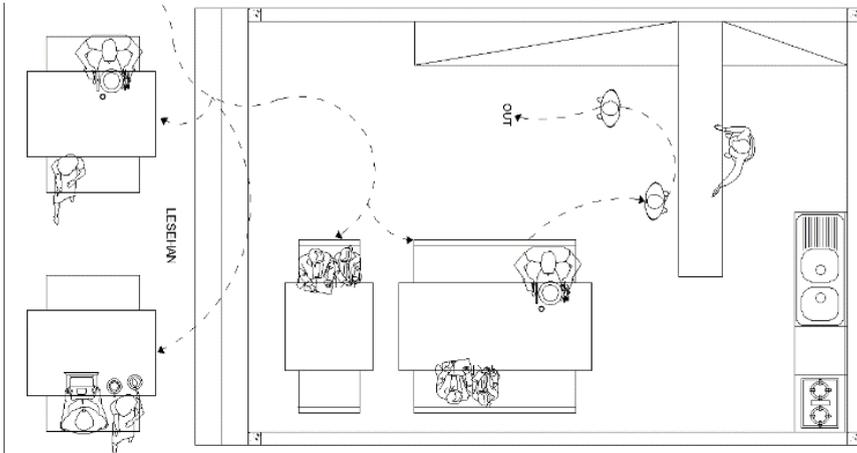


Gambar 3.27 Sirkulasi Pengelola Roadside Kitchen

(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Sirkulasi Pengguna

Ruang lingkup pengguna pada resto Roadside Kitchen berada pada area kasir dan ruang makan. Alur kegiatan pengguna diawali dengan menuju area kasir untuk memesan makanan dan melakukan transaksi, kemudian pengguna menuju area makan untuk menikmati pesanan, dan meninggalkan resto setelah semuanya sudah selesai.

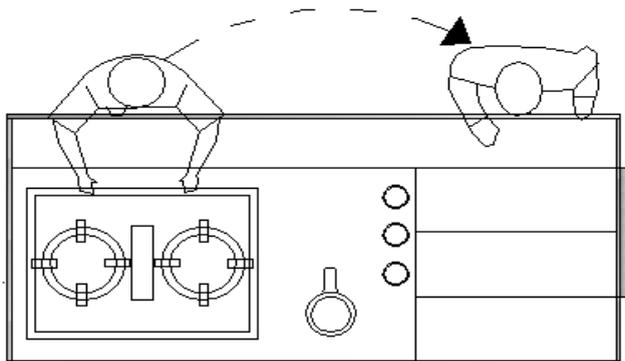


Gambar 3.28 Sirkulasi Pengguna Roadside Kitchen
(Sumber: Data Penulis 2023)

9. Galeh Fried Chicken (Kolonial)

a. Sirkulasi Pengelola

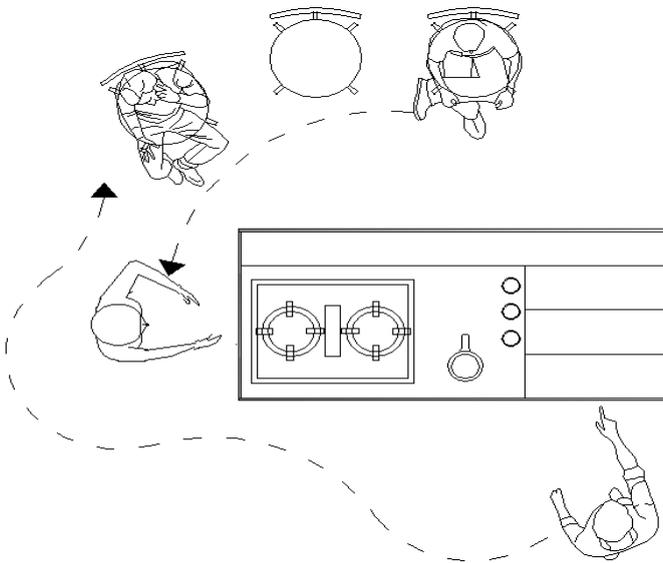
Ruang lingkup pengelola yang berada pada resto Galeh Fried Chicken hanya sekitar area gerobak pengelola. Resto ini bersifat yang dapat berpindah-pindah tempat dengan cara didorong. Alur kegiatan pengelola berawal dari menempatkan posisi gerobak, memasak dan menyiapkan masakan, kemudian menyerahkan pesanan kepada pelanggan.



Gambar 3.29 Sirkulasi Pengelola Galeh Fried Chicken
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Sirkulasi Pengguna

Ruang lingkup pengguna pada resto Goleh Fried Chicken mempunyai kesamaan dengan pengelola, pengguna dapat berinteraksi dengan mudah dengan pengelola. Alur kegiatan pengguna dimulai dengan memilih pesanan, menunggu pesanan, kemudian membayar pesanan yang telah dipesan.



Gambar 3.30 Sirkulasi Pengguna Goleh Fried Chicken
(Sumber: Data Penulis 2023)

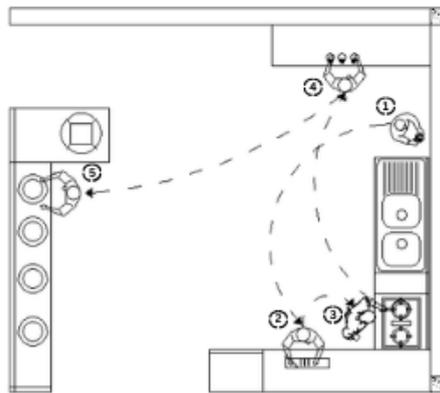
D. Keragaman Filosofi Dapur

Filosofi dapur adalah kegiatan membersihkan, memotong, dan memasak makanan yang merupakan rutinitas yang juga berfungsi sebagai tempat eksperimen estetika, dengan menggambarkan gastronomi dapur. Filosofi dapur yang akan dibahas di antaranya sirkulasi, tata letak bahan makanan, urutan kegiatan dapur, dan kegiatan pembersihan, tentunya pembahasan tersebut hanya melibatkan pihak pengelola resto.

1. Kedai Makan Bambu Runcing (Kauman)

a. Sirkulasi Dapur

Sirkulasi dapur pada resto Kedai Makan Bambu Runcing terdapat 6 alur kegiatan yang dilakukan oleh pemasak di antaranya: 1) mempersiapkan alat masak; 2) mengolah bahan baku; 3) memasak bahan baku yang telah diolah; 4) memisahkan jenis makanan sebelum diletakkan pada meja display makanan; 5) meletakkan makanan pada meja display.

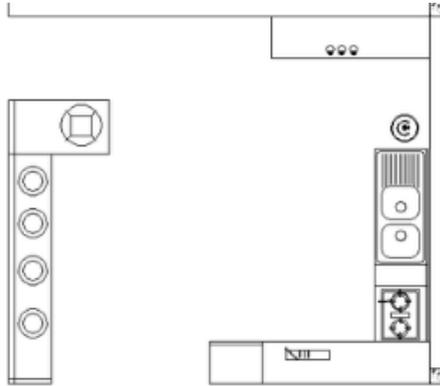


Gambar 3.31 Sirkulasi Dapur Kedai Makan Bambu Runcing

(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Tata Letak Bahan Makanan

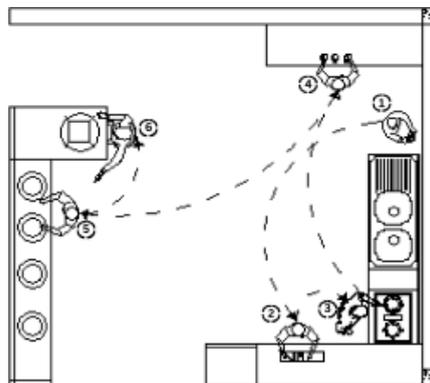
Tata letak bahan makanan yang berada pada resto Kedai Bambu Runcing pengelola meletakkan bahan makanan di dalam lemari kabinet dapur, namun bahan makanan juga diletakkan di atas kabinet ketika ingin diolah sebelum dimasak. Selain itu, terdapat bahan makanan yang diletakkan dalam lemari es seperti daging dan bahan-bahan yang harus disimpan di dalam lemari es.



Gambar 3.32 Tata Letak Bahan Makanan Kedai Makan Bambu Runcing
(Sumber: Data Penulis 2023)

c. Urutan Kegiatan Dapur

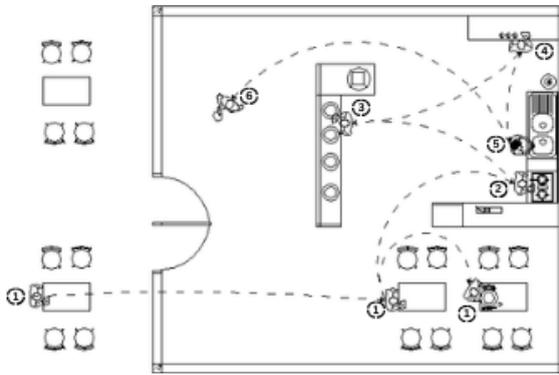
Kegiatan dapur yang diterapkan pada Kedai Bambu Runcing di antaranya: 1) mempersiapkan peralatan alat masak seperti memasang tabung gas; 2) menyiapkan bahan pokok yang ingin dimasak seperti sayur, dan lain-lain; 3) memasak bahan-bahan yang sudah diolah; 4) memisahkan makanan yang sudah dimasak sebelum ditempatkan didisplay makanan; 5) meletakkan seluruh makanan yang sudah dipisahkan dan menatanya dengan sempurna; 6) menyambut pelanggan yang hendak ingin mengambil menu secara prasmanan.



Gambar 3.33 Urutan Kegiatan Dapur Kedai Makan Bambu Runcing
(Sumber: Data Penulis 2023)

d. Kegiatan Pembersihan

Kegiatan pembersihan pada resto Kedai Bambu Runcing di antaranya: 1) mengambil piring-piring kotor yang berada pada meja pelanggan; 2) membersihkan sekitar kompor; 3) membersihkan meja display makanan; 4) membersihkan meja pilahan jenis makanan; 5) mencuci alat-alat yang kotor; 6) membawa keluar sampah-sampah ketika ingin menutup resto.

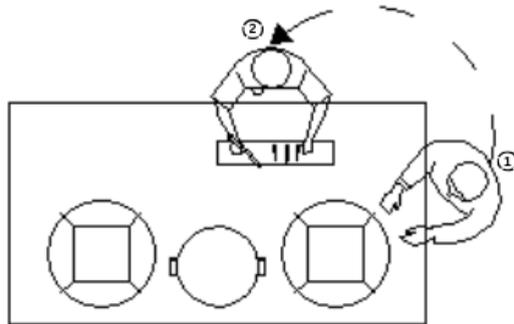


Gambar 3.34 Kegiatan Pembersihan Kedai Makan Bambu Runcing
(Sumber: Data Penulis 2023)

2. Kedai Bu Daryati (Kauman)

a. Sirkulasi Dapur

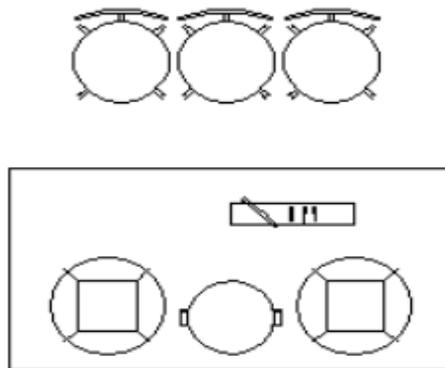
Sirkulasi dapur pada resto Kedai Bu Daryati terdapat dua alur kegiatan yang dilakukan oleh pemasak di antaranya: 1) mengeluarkan makanan yang telah dimasak dalam gerobak; 2) menyajikan makanan yang telah matang. Bahan makanan merupakan bahan yang telah dimasak sebelumnya di rumah dan dibawa menggunakan kendaraan sampai ke lokasi pengelola berjualan.



Gambar 3.35 Sirkulasi Dapur Kedai Bu Daryati
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Tata Letak Bahan Makanan

Tata letak bahan makanan pada resto Kedai Bu Daryati merupakan bahan makanan yang telah dimasak. Pengelola menata rapi di atas gerobak bertujuan untuk memudahkan pengguna mengetahui menu apa yang tersedia pada resto tersebut.

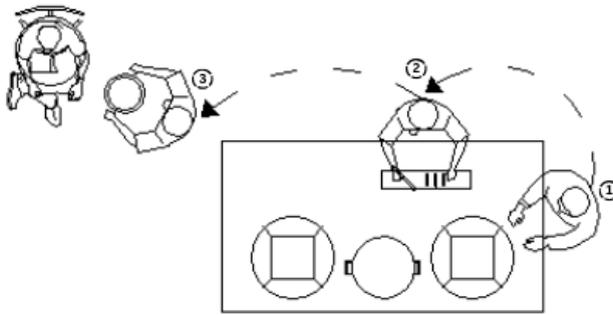


Gambar 3.36 Tata Letak Bahan Makanan Kedai Bu Daryati
(Sumber: Data Penulis 2023)

c. Urutan Kegiatan Dapur

Urutan kegiatan dapur yang diterapkan pada resto Kedai Bu Daryati di antaranya: 1) mengeluarkan makanan yang telah dimasak

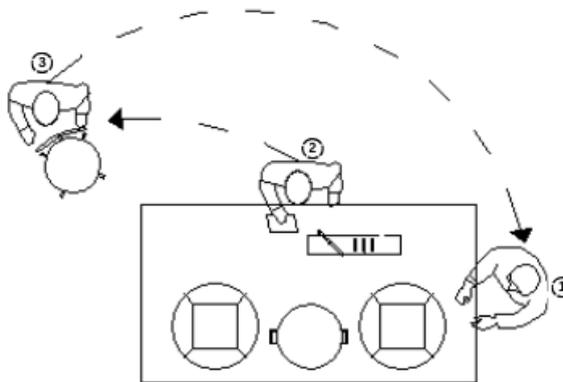
dalam gerobak sekaligus menatanya di atas meja; 2) menyajikan menu yang dipesan oleh pelanggan; 3) mengantarkan pesanan kepada pelanggan.



Gambar 3.37 Urutan Kegiatan Dapur Kedai Bu Daryati
(Sumber: Data Penulis 2023)

d. Kegiatan Pembersihan

Kegiatan pembersihan pada resto Kedai Bu Daryati di antaranya: 1) memasukkan wadah makanan ke dalam gerobak; 2) membersihkan gerobak dari sisa-sisa makanan; 3) memasukkan kursi makan ke dalam gerobak.

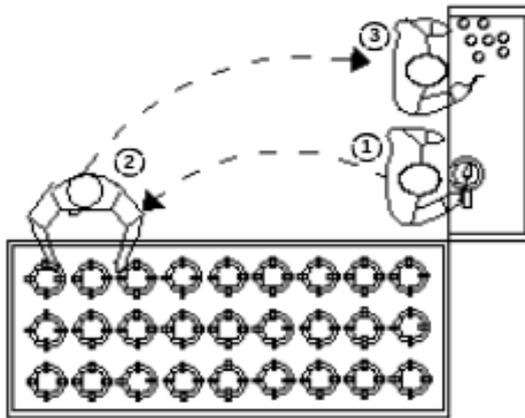


Gambar 3.38 Kegiatan Pembersihan Kedai Bu Daryati
(Sumber: Data Penulis 2023)

3. Srabi Notodewe Parakan (Kauman)

a. Sirkulasi Dapur

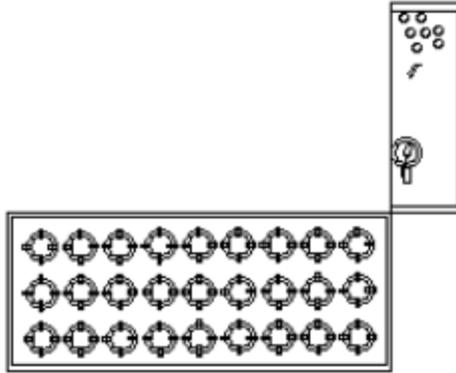
Sirkulasi dapur pada resto Srabi Notodewe Parakan terdapat tiga alur kegiatan yang dilakukan oleh pemasak di antaranya: 1) menyiapkan bahan baku; 2) memasak bahan baku; 3) membungkus makanan.



Gambar 3.39 Sirkulasi Dapur Srabi Notodewe Parakan
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Tata Letak Bahan Makanan

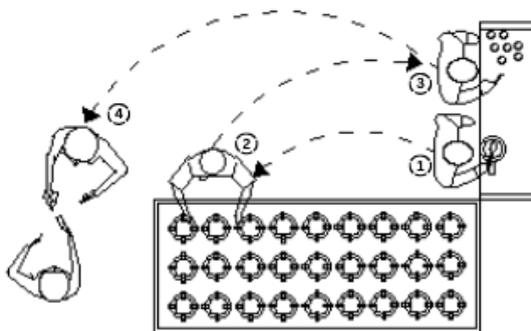
Tata letak bahan makanan yang terdapat pada resto Srabi Notodewe Parakan, pengelola meletakkan bahan makanan di dalam kabinet. Bahan makanan tersebut berupa adonan berada di wadah berupa ember dan dikeluarkan ketika ingin dimasak. Setelah dikeluarkan, adonan dimasukkan ke dalam wadah berupa gayung.



Gambar 3.40 Tata Letak Bahan Makanan Srabi Notodewe Parakan
(Sumber: Data Penulis 2023)

c. Urutan Kegiatan Dapur

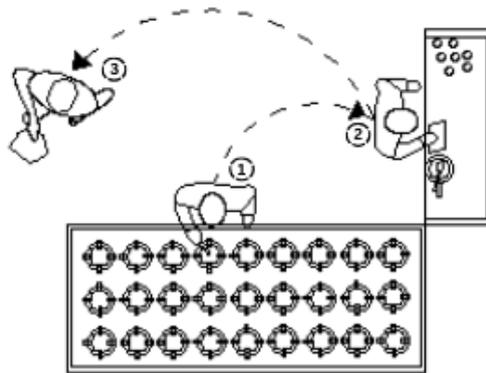
Urutan kegiatan dapur yang diterapkan pada resto Srabi Notodewe Parakan di antaranya: 1) menyiapkan bahan baku berupa adonan; 2) memasak adonan di atas wajan tanah liat menggunakan bahan bakar berupa kayu; 3) memasukkan masakan yang telah dimasak ke dalam kemasan; 4) memberikan pesanan kepada pelanggan.



Gambar 3.41 Urutan Kegiatan Dapur Srabi Notodewe Parakan
(Sumber: Data Penulis 2023)

d. Kegiatan Pembersihan

Kegiatan pembersihan pada resto Srabi Notodewe Parakan di antaranya: 1) merapikan wajan yang telah dipakai dengan membersihkan sisa adonan yang terdapat di luar wajan; 2) membersihkan kabinet dengan cara mengelap memakai kain basah; 3) membawa limbah dapur sebelum menutup resto dengan memasukkannya ke dalam plastik.

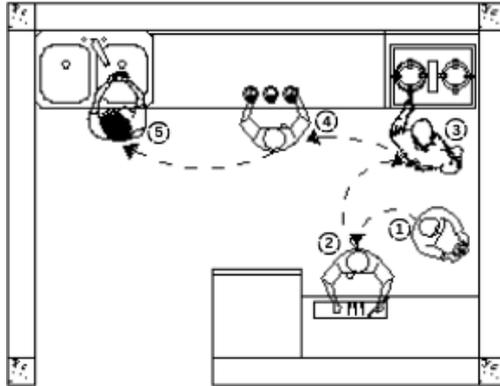


Gambar 3.42 Kegiatan Pembersihan Srabi Notodewe Parakan
(Sumber: Data Penulis 2023)

4. Metafood (Pecinan)

a. Sirkulasi Dapur

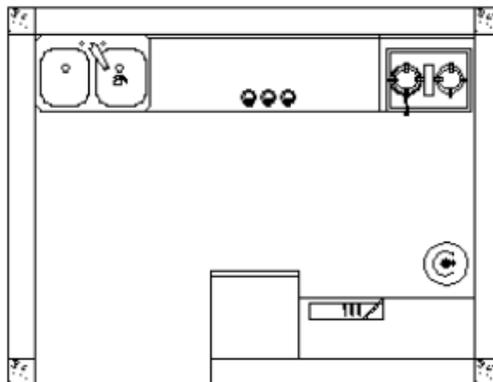
Sirkulasi dapur pada resto Metafood terdapat lima alur kegiatan yang dilakukan oleh pemasak di antaranya: 1) menyiapkan alat masak; 2) mengolah bahan makanan; 3) memasak bahan makanan; 4) menata bahan makanan yang sudah matang; 5) mencuci alat masak.



Gambar 3.43 Sirkulasi Dapur Metafood
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Tata Letak Bahan Makanan

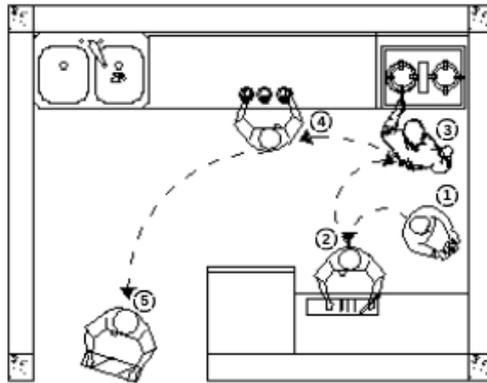
Tata letak bahan makanan pada resto Metafood pengelola menempatkan bahan makanan pada kabinet dapur. Bahan makanan yang berada pada kabinet dapur merupakan bumbu marinasi. Adapun sayur dan perdagingan ditempatkan di dalam kulkas secara bersamaan.



Gambar 3.44 Tata Letak Bahan Makanan Metafood
(Sumber: Data Penulis 2023)

c. Urutan Kegiatan Dapur

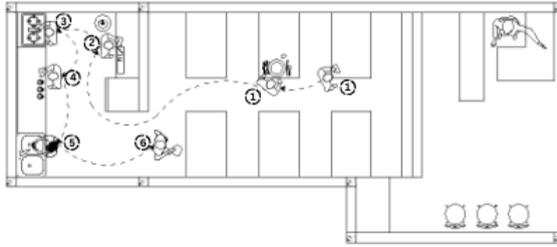
Urutan kegiatan dapur pada resto Metafood di antaranya: 1) mempersiapkan alat-alat dan bahan untuk memasak; 2) mengolah bahan masakan berupa sayur dan perdagingan; 3) memasak bahan masakan yang telah diolah; 4) menata makanan yang telah matang sebelum diantar; 5) mengantarkan pesanan kepada pelanggan.



Gambar 3.45 Urutan Kegiatan Dapur Metafood
(Sumber: Data Penulis 2023)

d. Kegiatan Pembersihan

Kegiatan pembersihan yang dilakukan pada resto Metafood dimulai dengan: 1) mengambil piring kotor pelanggan yang berletak di ruang makan; 2) membersihkan sekitar area pengolahan bahan makanan; 3) membersihkan permukaan dan sela-sela pada kompor; 4) membersihkan bagian area tempat penataan makanan yang telah dimasak; 5) mencuci alat-alat masak yang kotor; 6) membawa keluar limbah masakan yang terdapat di dalam dapur.

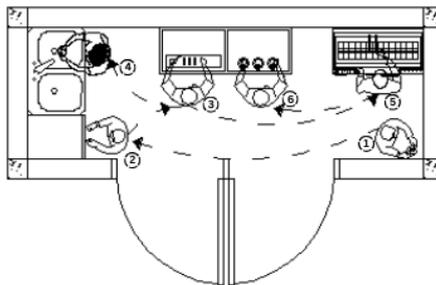


Gambar 3.46 Kegiatan Pembersihan Metafood
(Sumber: Data Penulis 2023)

5. Taichan PK (Pecinan)

a. Sirkulasi Dapur

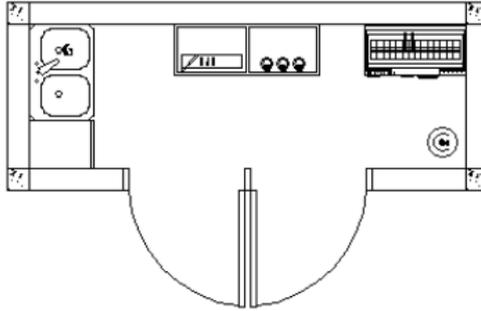
Sirkulasi dapur pada resto Taichan PK terdapat 6 alur kegiatan yang dilakukan oleh pemasak di antaranya: 1) menyiapkan peralatan masak; 2) mengambil bahan-bahan baku; 3) mengolah bahan baku; 4) mencuci peralatan masak; 5) memasak bahan makanan; 6) menata makanan sebelum diantar ke pelanggan.



Gambar 3.47 Sirkulasi Dapur Taichan PK
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Tata Letak Bahan Makanan

Tata letak bahan makanan yang terdapat pada resto Taichan PK, pengelola meletakkan bahan makanan seperti daging dan sayur di dalam lemari es (kulkas). Adapun bumbu marinasi untuk menyedapkan makanan dimasukkan ke dalam kabinet yang terletak di dapur.

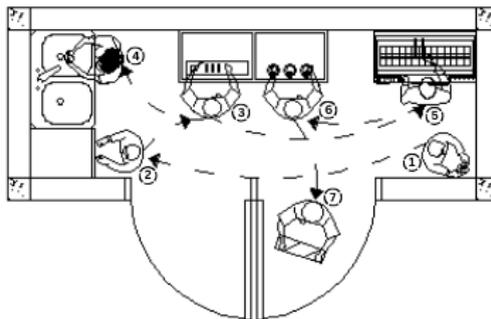


Gambar 3.48 Tata Letak Bahan Makanan Taichan PK
(Sumber: Data Penulis 2023)

c. Urutan Kegiatan Dapur

Urutan kegiatan dapur pada resto Taichan PK di antaranya:

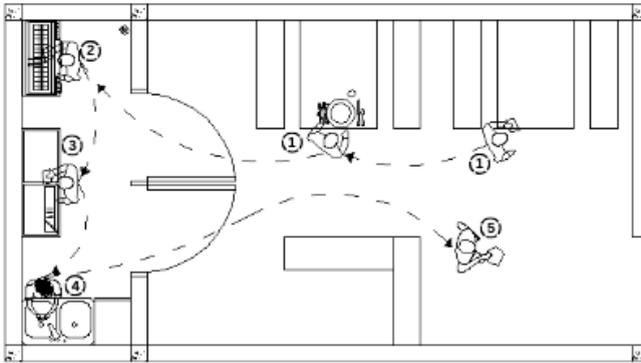
- 1) menyiapkan peralatan masak seperti memasang tabung gas;
- 2) mengambil bahan makanan yang berada di dalam kulkas untuk diolah;
- 3) mengolah bahan makanan dengan yang akan dimasak;
- 4) mencuci peralatan masak agar lebih higienis;
- 5) memasak bahan baku yang telah diolah dengan cara dipanggang;
- 6) menata makanan yang telah matang sebelum disajikan ke pelanggan;
- 7) mengantarkan makanan ke pelanggan untuk dihidangkan.



Gambar 3.49 Urutan Kegiatan Dapur Taichan PK
(Sumber: Data Penulis 2023)

d. Kegiatan Pembersihan

Kegiatan pembersihan yang dilakukan pada resto Taichan PK dimulai dengan: 1) mengambil piring kotor yang berada pada area makan; 2) membersihkan permukaan panggangan sate; 3) membersihkan area pengolahan bahan baku; 4) mencuci alat-alat masak yang kotor; 5) membawa keluar limbah makanan yang berada di dalam dapur sebelum menutup resto.



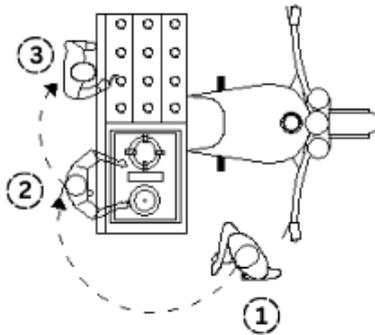
Gambar 3.50 Kegiatan Pembersihan Taichan PK

(Sumber: Data Penulis 2023)

6. Kue Bapao Keliling (Pecinan)

a. Sirkulasi Dapur

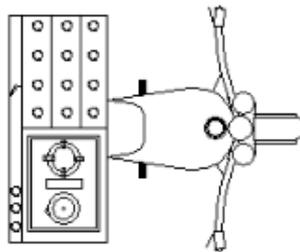
Sirkulasi dapur pada resto Kue Bapao Keliling terdapat 3 alur kegiatan yang dilakukan oleh pemasak, di antaranya: 1) meletakkan motor di tempat jualan; 2) menyiapkan pesanan pelanggan; 3) memasukkan pesanan ke dalam kemasan.



Gambar 3.51 Sirkulasi Dapur Kue Bapao Keliling
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Tata Letak Bahan Makanan

Tata letak bahan makanan yang terdapat pada resto Kue Bapao keliling, penjual meletakkan bahan makanan yang telah diolah di atas sepeda motor. Bahan-bahan makanan tersebut sebelumnya telah diolah pada tempat tinggal penjual agar memudahkan penjual ketika berkeliling dari satu tempat ke tempat lainnya.

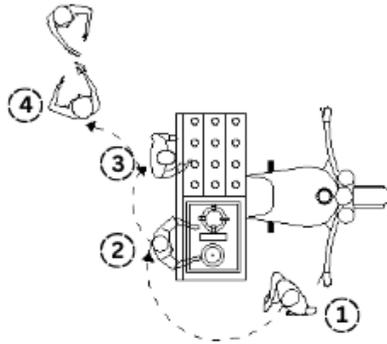


Gambar 3.52 Tata Letak Bahan Makanan Kue Bapao Keliling
(Sumber: Data Penulis 2023)

c. Urutan Kegiatan Dapur

Urutan kegiatan dapur pada resto Kue Bapao Keliling di antaranya: 1) penjual menempatkan sepeda motor di pinggir jalan;

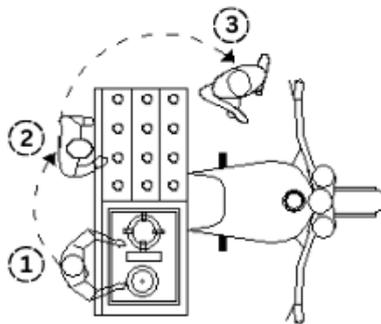
- 2) menghangatkan bahan makanan yang telah diolah di atas kompor;
- 3) memasukkan pesan pelanggan ke dalam kemasan;
- 4) menyerahkan pesanan kepada pelanggan untuk dihidangkan.



Gambar 3.53 Urutan Kegiatan Dapur Kue Bapao Keliling
(Sumber: Data Penulis 2023)

d. Kegiatan Pembersihan

Kegiatan pembersihan yang dilakukan pada resto Kue Bapao Keliling dimulai dengan 1) merapikan peralatan masak yang berada di atas kompor; 2) membersihkan tempat display makanan yang berada di atas motor; 3) menyalakan mesin motor untuk melakukan perjalanan kembali.

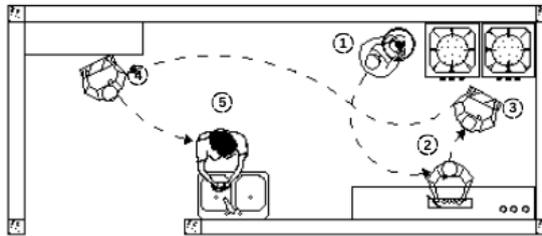


Gambar 3.54 Kegiatan Pembersihan Kue Bapao Keliling
(Sumber: Data Penulis 2023)

7. Bam's Pizza & Burger (Kolonial)

a. Sirkulasi Dapur

Sirkulasi dapur pada resto Bam's Pizza & Burger terdapat 5 alur kegiatan yang dilakukan oleh pemasak di antaranya: 1) menyiapkan peralatan masak; 2) membuat adonan bahan masakan; 3) memasak bahan masakan; 4) mengangkat sekaligus menata makanan yang telah matang; 4) mencuci peralatan masak yang kotor.

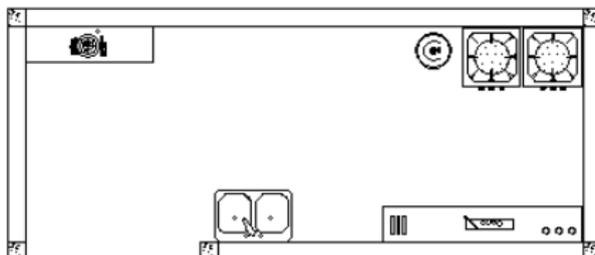


Gambar 3.55 Sirkulasi Dapur Bam's Pizza & Burger

(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Tata Letak Bahan Makanan

Tata letak bahan makanan pada resto Bam's Pizza & Burger pengelola meletakkan bahan makanan pada kabinet dapur. Bahan makanan yang disimpan dalam kabinet berupa tepung terigu merupakan bahan dasar pembuatan roti. Sedangkan bahan pelengkap lainnya ditempatkan dalam kulkas agar mendapatkan kualitas yang baik.

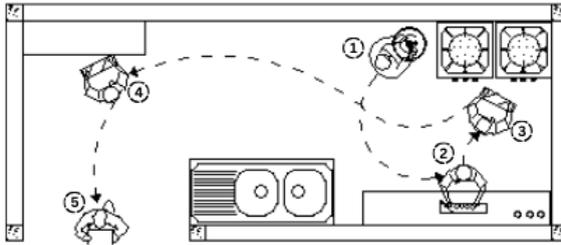


Gambar 3.56 Tata Letak Bahan Makanan Bam's Pizza & Burger

(Sumber: Data Penulis 2023)

c. Urutan Kegiatan Dapur

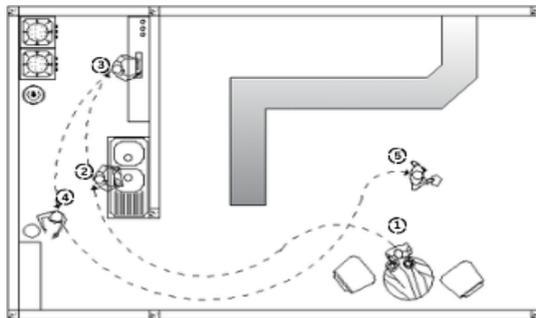
Urutan kegiatan dapur pada resto Bam's Pizza & Burger di antaranya: 1) mempersiapkan peralatan masak yang akan digunakan; 2) pembuatan adonan bahan masakan yang nantinya akan dimasak; 3) memasukkan adonan ke dalam oven untuk dimasak; 4) menata masakan yang telah matang sebelum dihidangkan ke pelanggan; 5) mengantar pesanan kepada pelanggan.



Gambar 3.57 Urutan Kegiatan Dapur Bam's Pizza & Burger
(Sumber: Data Penulis 2023)

d. Kegiatan Pembersihan

Kegiatan pembersihan yang dilakukan pada resto Bam's Pizza & Burger dimulai dengan 1) mengambil peralatan makan pelanggan yang kotor; 2) mencuci seluruh peralatan masak dan makan; 3) membersihkan meja pembuatan adonan; 4) memasukkan seluruh limbah dapur ke dalam kantong plastik; 5) membawa limbah dapur keluar untuk dibuang.

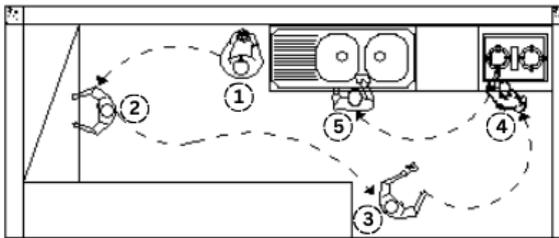


Gambar 3.58 Kegiatan Pembersihan Bam's Pizza & Burger
(Sumber: Data Penulis 2023)

8. Roadside Kitchen (Kolonial)

a. Sirkulasi Dapur

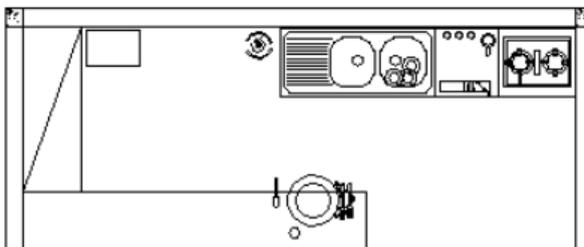
Sirkulasi dapur pada resto Roadside Kitchen terdapat 5 alur kegiatan di antaranya: 1) menyiapkan peralatan masak; 2) mengolah bahan makanan; 3) membawa bahan masakan ke arah kompor; 4) memasak bahan makanan; 5) mencuci peralatan masak yang telah dipakai.



Gambar 3.59 Sirkulasi Dapur Roadside Kitchen
(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Tata Letak Bahan Makanan

Tata letak bahan makanan pada resto Roadside Kitchen beberapa diletakkan dalam kabinet dapur, namun ada beberapa yang harus diletakkan dalam lemari es (kulkas) agar bahan tersebut lebih awet. Untuk bahan marinasi seperti penyedap biasanya diletakkan di atas meja dapur ditata bersebelahan dengan minyak goreng.

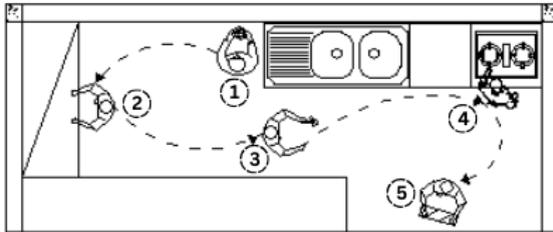


Gambar 3.60 Tata Letak Bahan Makanan Roadside Kitchen
(Sumber: Data Penulis 2023)

c. Urutan Kegiatan Dapur

Urutan kegiatan dapur pada resto Roadside Kitchen di antaranya:

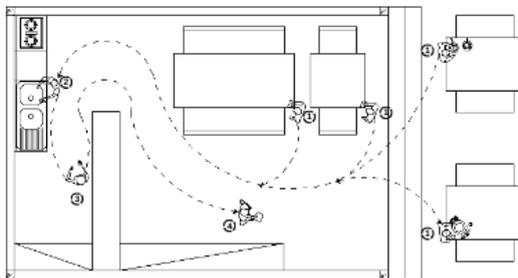
- 1) mempersiapkan alat masak seperti memasang tabung gas;
- 2) mengolah bahan makanan yang akan diolah;
- 3) membawa bahan yang telah diolah untuk dimasak;
- 4) memasak bahan makanan yang telah diolah;
- 5) menghadirkan makanan yang telah diolah ke pelanggan.



Gambar 3.61 Urutan Kegiatan Dapur Roadside Kitchen
(Sumber: Data Penulis 2023)

d. Kegiatan Pembersihan

- Kegiatan pembersihan yang dilakukan pada resto Roadside Kitchen dimulai dengan:
- 1) mengambil pelatan makan kotor yang berada pada area makan indoor ataupun outdoor;
 - 2) meletakkan dan mencuci seluruh peralatan makan maupun masak;
 - 3) membersihkan area dapur dengan memasukkan kotoran ke dalam tempat sampah;
 - 4) membawa keluar sampah yang berada di dalam resto.

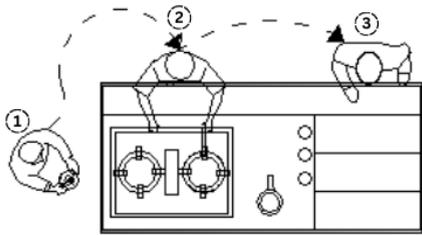


Gambar 3.62 Kegiatan Pembersihan Roadside Kitchen
(Sumber: Data Penulis 2023)

9. Galeh Fried Chicken (Kolonial)

a. Sirkulasi Dapur

Sirkulasi dapur pada resto Galeh Fried Chicken terdapat 3 alur kegiatan di antaranya: 1) menyiapkan peralatan masak; 2) mengolah dan memasak bahan masakan; 3) menata dan memasukkan bahan makanan yang telah matang.

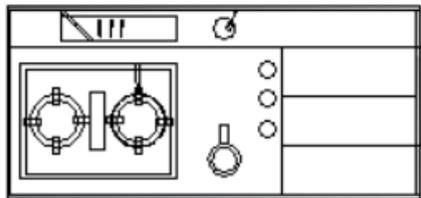


Gambar 3.63 Sirkulasi Dapur Galeh Fried Chicken

(Sumber: Data Penulis 2023)

b. Tata Letak Bahan Makanan

Tata letak bahan makanan pada resto Galeh Fried Chicken diletakkan dalam gerobak, namun terdapat beberapa bahan makanan yang ditata dekat dengan penggorengan, di antaranya minyak dan berbagai bumbu penyadap. Namun, untuk bahan makanan yang terdapat di dalam gerobak berupa ayam dan tepung yang telah diolah sebelumnya di kediaman penjual.

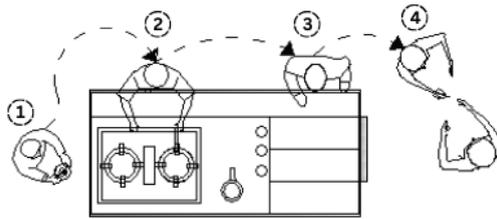


Gambar 3.64 Tata Letak Bahan Makanan Galeh Fried Chicken

(Sumber: Data Penulis 2023)

c. Urutan Kegiatan Dapur

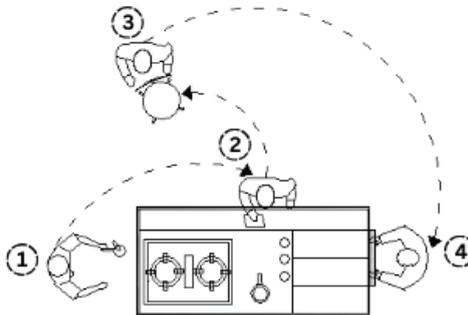
Urutan kegiatan dapur pada resto Galeh Fried Chicken di antaranya: 1) mempersiapkan peralatan masak yang terdapat di dalam gerobak; 2) mengolah bahan makanan sekaligus memasaknya; 3) menata makanan yang telah matang di dalam display makanan dan memasukkan makanan tersebut ke dalam kemasan; 4) memberikan pesanan yang telah dikemas dengan baik ke pelanggan.



Gambar 3.65 Urutan Kegiatan Dapur Galeh Fried Chicken
(Sumber: Data Penulis 2023)

d. Kegiatan Pembersihan

Kegiatan pembersihan yang dilakukan pada resto Galeh Fried Chicken dimulai dengan: 1) memasukkan peralatan masak yang telah dipakai ke dalam gerobak; 2) membersihkan permukaan pada gerobak dengan cara mengelap permukaan tersebut; 3) menaikkan kursi pelanggan ke atas gerobak; 4) memindahkan gerobak dari tempat jualan untuk siap dijalankan.



Gambar 3.66 Urutan Kegiatan Dapur Galeh Fried Chicken
(Sumber: Data Penulis 2023)

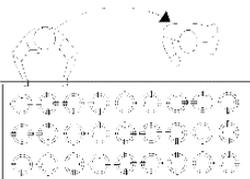
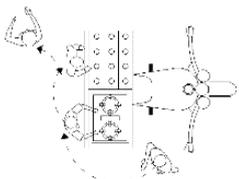
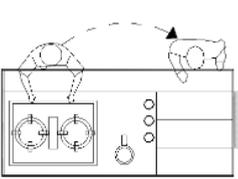
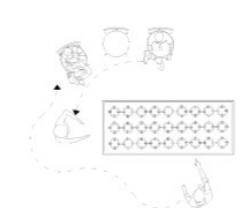
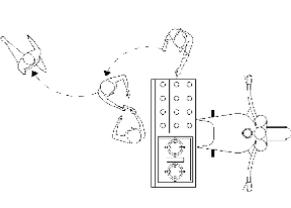
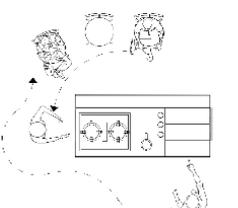
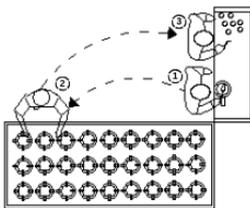
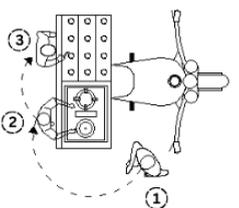
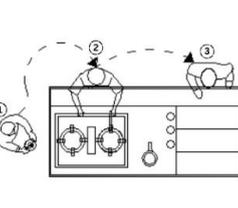
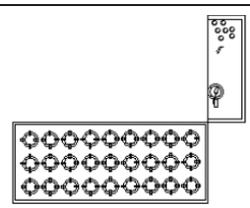
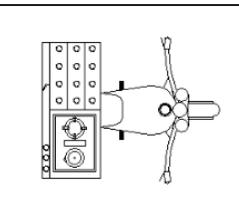
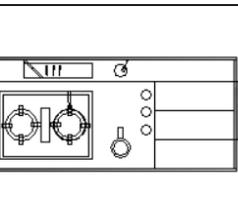
BAB 4

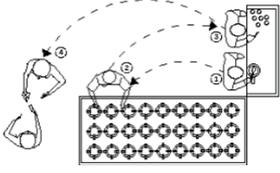
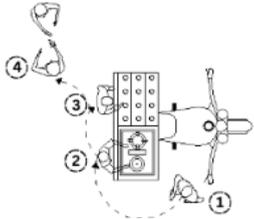
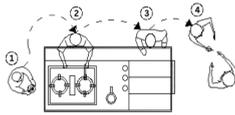
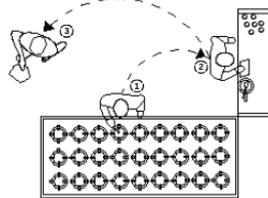
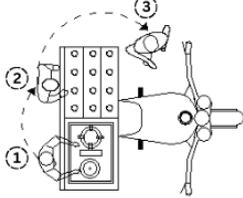
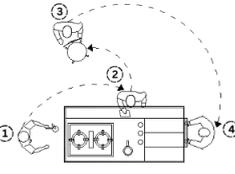
PENUTUP

Pluralisme budaya melibatkan pengakuan dan penghargaan terhadap keberagaman budaya dalam masyarakat. Keragaman budaya ini sebagaimana tipologi kuliner Elizabeth Cromley (2004), memperhatikan beberapa hal seperti tata letak alat makan, sirkulasi ruang, dan filosofi dapur. Berdasarkan analisis penulis pada bab-bab sebelumnya dapat disimpulkan bahwa konsep pluralisme dalam ruang kota dan makanan yang melibatkan dengan 3 studi kasus di antaranya: kauman, pecinan, kolonial terdapat pluralisme dalam ruang yang dipaparkan melalui gambar visual di bawah ini:

Tabel 4.1 Pluralisme Ruang Kota dan Makanan

Kauman	Pecinan	Kolonial
Tata Letak Alat Makan		
		

Sirkulasi Ruang		
Pengelola	Pengelola	Pengelola
		
Pengguna	Pengguna	Pengguna
		
Filosofi Dapur		
Sirkulasi Dapur	Sirkulasi Dapur	Sirkulasi Dapur
		
Tata Letak Bahan Makanan	Tata Letak Bahan Makanan	Tata Letak Bahan Makanan
		

Urutan Kegiatan Dapur	Urutan Kegiatan Dapur	Urutan Kegiatan Dapur
		
Kegiatan Pembersihan	Kegiatan Pembersihan	Kegiatan Pembersihan
		

Pluralisme ruang kota dan makanan sebagaimana yang digambarkan pada tabel di atas menggambarkan keragaman kebudayaan tersendiri pada masyarakat Indonesia khususnya yang ada di Parakan, Temanggung, Jawa Tengah. Namun demikian, meskipun bersifat lokal hanya di daerah tersebut, tidak menutup kemungkinan keragaman ini juga terjadi di daerah lainnya. Dengan kata lain, pluralisme ruang kota dan makanan ini dapat menjadi ciri khas keragaman yang dapat memperkaya kebudayaan di Indonesia, khususnya terkait ruang kota dan makanan. Semoga penjelasan dalam buku ini dapat diambil hikmahnya.□

DAFTAR PUSTAKA

- Aan Komariah dan Djam'an Satori. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. 2012.
- Anis Malik Thoha. (2005). *Tren pluralisme agama*. Gema Insani.
- Cromley, E. C. (2010). *The food axis: cooking, eating, and the architecture of American houses*. University of Virginia Press.
- Doxiadis, C. A. (1970). Ekistics, the Science of Human Settlements. *Science*, 170(3956), 393–404. <https://doi.org/10.1126/science.170.3956.393>
- Fatonah Dzakie. (2014). Meluruskan Pahaman Pluralisme dan Pluralisme Agama di Indonesia. *Al-AdYaN*, 9(1), 79–94.
- Frasconi, M. (1984). "Semiotica ab Edendo," Taste in Architecture. In *Source: Journal of Architectural Education* (Vol. 40, Issue 1).
- Hariyono, P. (2007). *Sosiologi Kota Untuk Arsitektur*. PT Bumi Aksara.
- Jane Ogden. (2010). *The Psychology of Eating From Healthy to Disorderer*. Wiley-Blackwell.
- Johara T. Jayadinata. (1986). *Tata Guna Tanah Dalam Perencanaan Pedesaan Perkotaan & Wilayah*. ITB Bandung.

- John W. Bardo, J. J. H. (1982). *Urban Sociology: A Systematic Introduction*. IL : F.E. Peacock.
- John W. Creswell, C. N. P. (1994). *Qualitative Inquiry and Research Design*. Sage.
- Kevin Lynch. (1964). *The Image of The City*. The MIT Press.
- Krier, R. (1979). *Urban Space*. Rizzoli International Publications.
- Louis Wirth. (1938). Urbanism as a Way of Life. *American Journal of Sociology*, 44, 1-24.
- Lynn, G. (2013). Folding in Architecture (1993). In *The Digital Turn in Architecture 1992-2012* (pp. 28-47). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781118795811.ch2>
- Max Ki. (2023, December). *Pluralisme Pengertian, Pilar, Manfaat, Bentuk dan Contohnya*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Patricie Mertova, L. W. (2007). *Using Narratif Inquiry as a Research Methode*. Routledge.
- Paul D. Spreiregen, A. (1965). *Urban Design The Architecture Of Town And Cities*. McGraw-Hill.
- Purwantiasning, A. W., & Kurniawan, K. R. (2017). Kota Pusaka dan Pemikiran Kembali tentang Historical Attachment dalam Persepsi Masyarakat Studi Kasus: Parakan, Temanggung. *Seminar Ikatan Peneliti Lingkungan Binaan Indonesia*, C137-C144. <https://doi.org/10.32315/sem.1.c137>
- Rafsyanjani, M. A., & Purwantiasning, A. W. (2020). Kajian Konsep Teori Lima Elemen Citra Kota pada Kawasan Kota Lama Semarang. *Arsir*, 3(2), 47. <https://doi.org/10.32502/arsir.v3i2.2219>
- Ray M. Northam. (1975). *Urban Geography*. Wiley.

Ronald E. Walpole. (1995). *Pengantar Statistika Edisi Ke-3*. Gramedia Pustaka Utama.

ST. Zakiah Darmanita, M. Y. (2020). Pengoperasian Penelitian Naratif dan Etnografi; Pengertian, Prinsip-Prinsip, Prosedur, Analisis, Interpretasi dan Pelaporan temuan. *As-Shaff Jurnal Manajemen Dan Dakwah*, 1(1), 24-34.

Zhao, L., Teong, X. T., Liu, K., Liu, B., Melaku, Y. A., Vincent, A., Manoogian, E., Panda, S., Wittert, G. A., Hutchison, A., & Heilbronn, L. K. (2022). Eating architecture in adults at increased risk of type 2 diabetes: Associations with body fat and glycaemic control. *British Journal of Nutrition*, 128(2), 324-333. <https://doi.org/10.1017/S0007114521002944>

TENTANG PENULIS



Dr. Ari Widyati Purwantiasning, ST., MATRP., CIRR., CIQaR. lahir di Temanggung, 3 Januari 1972. Menyelesaikan Sarjana Arsitektur di Fakultas Teknik Jurusan Arsitektur Universitas Indonesia, 5 Januari 1996. Menyandang gelar *Master of Art in Town and Regional Planning (MATRP)* dari *Department of Civic Design, Faculty of Social and Environmental Studies, University of Liverpool*, Inggris, 13 Desember 1999. Gelar Doktor diperolehnya pada tanggal 15 Juli 2019 dari Departemen Arsitektur, Universitas Indonesia. Sejak September 2000, menjadi Dosen Tetap pada Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta, dan memegang jabatan sebagai Ketua Jurusan periode 2004-2008 dan 2008-2012 serta sebagai Wakil Dekan I Bidang Akademik periode 2012-2014. Sejak tahun 1997 mempunyai konsultan arsitektur dan interior pribadi Aribahri Architect yang menangani berbagai disain arsitektur dan interior.

Beberapa tulisan dipublikasikan di surat kabar nasional Kompas dan Tempo serta majalah *lifestyle*. Buku referensi yang dipublikasikan adalah **Sebuah Pemaparan tentang Penataan Kawasan Secara Partisipatif** (2001), **Komunikasi Arsitektur** (2001), **Konservasi dan**

Perkembangan Ekonomi (2004), Telaah Arsitektur #01 (Maret 2008 dan Februari 2015), Arsitektur Untuk Rakyat (Mei 2009), Warisan Arsitektur Bali dalam Konservasi (Mei 2014), Pengantar Ilmu Interior (Februari 2015), Telaah Arsitektur #02 (Mei 2015), Konversi Bangunan Tua Bersejarah (Juli 2015), Adaptive Reuse Pada Bangunan Tua Bersejarah: Sebuah Kajian Konservasi Pada Kawasan Kota Lama Jakarta (Juli 2015), Kajian Sakralitas Ruang Arsitektur Kampung Naga (Agustus 2017), Konstruksi Tahan Gempa Rumah Adat Besemah (November 2017), Telaah Arsitektur #03 (Mei 2018), Telaah Arsitektur #04 (Juni 2018), Telaah Arsitektur #05 (Juni 2019), Kajian Konsep TOD Pada Kawasan Bersejarah (November 2019), Kajian Arsitektur Hybrid Pada Bangunan Museum (Januari 2020), Kata Kota Kata Kita (Mei 2020), Kata Kota Kata Kita #02 (November 2021), Kajian Kontekstualitas Bangunan Pada Kawasan Bersejarah (Desember 2021), Kajian Arsitektur Modular Pada Hunian Vertikal (Januari 2022). Aktif mengikuti kegiatan pertemuan ilmiah baik berskala nasional maupun internasional dari mulai di Asia, Eropa dan Amerika Latin. Menjadi dosen tamu pada FAKULTAS ARSITEKTUR di kampus UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE di Resistencia Argentina.



Saeful Bahri, ST., MT., CIQnR lahir di Tangerang, 26 Mei 1976. Menyelesaikan Sarjana Teknik di Fakultas Teknik Program Studi Teknik Elektro pada tahun 1999. Menyandang gelar Magister Teknik dari Institut Teknologi Bandung pada tahun 2009. Sejak Januari 2001, menjadi Dosen Tetap pada Pogram Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta, dan memegang jabatan sebagai Ketua Jurusan periode 2008-2012 dan 2012-2016. Sejak tahun 1997 mempunyai konsultan arsitektur dan interior pribadi Aribahri Architect yang menangani berbagai desain arsitektur dan interior.

Aktif mengikuti kegiatan pertemuan ilmiah baik berskala nasional maupun internasional dari mulai di Asia, Eropa dan Amerika Latin. Menjadi dosen tamu pada kampus UTN di Resistencia Argentina dan menjadi penasihat pada beberapa masjid di lingkungan Jagakarsa, Ciganjur, Jakarta Selatan. Beberapa artikel ilmiah dipublikasikan dalam beberapa jurnal baik tingkat nasional maupun internasional baik terindeks maupun tidak terindeks. Beberapa artikel ilmiah dipublikasikan dengan mensinergikan dua bidang ilmu, yaitu ilmu rekayasa elektro dengan arsitektur. Beberapa artikel ilmiah merupakan hasil luaran dari hibah penelitian yang diraih melalui kompetisi nasional maupun desentralisasi dengan skim penelitian hibah bersaing, penelitian produk terapan dan penelitian dasar unggulan perguruan tinggi di bawah KEMENRISTEKDIKTI sejak tahun 2012 sampai saat ini.

Saat ini penulis sedang menempuh studi lanjut doktoral di Institut Teknologi Bandung.



Dalam perjalanan kuliah sebagai mahasiswa, **Sayyid Muhammad Fathin** aktif dalam kegiatan akademik maupun non akademik. Pada 2022 penulis mengikuti Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) ditempatkan pada Design Creative hingga berhasil mendapatkan pendanaan, penulis mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Video Gagasan Konstruktif Tahun 2022 Tingkat Nasional sebagai wakil ketua tim hingga berhasil lolos pada seleksi internal kampus, penulis menjadi anggota Badan Pengurus Harian Bidang Media dan Informasi Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah (IMM), penulis mengikuti Pertukaran Mahasiswa Merdeka (PMM) yang diselenggarakan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) ditempatkan di Universitas Sriwijaya. Selain itu, penulis juga

aktif mengikuti beberapa kegiatan di luar akademik, pada tahun 2022 penulis mengikuti Sayembara Rusun Rendah Energi ITB Cirebon yang diselenggarakan oleh Kementrian PUPR dan Ikatan Arsitek Indonesia berhasil masuk pada kategori finalist. Pada tahun 2023 penulis mengikuti Rendering Competition 3C 2022 yang diselenggarakan oleh Visu.Clan hingga berhasil mendapatkan Top Visualizer, penulis mengikuti Sayembara Kemampuan Arsitektur (SKALARS) 2023 “Instalation Healing Pod” yang diselenggarakan oleh Universitas ‘Aisyiyah Yogyakarta (UNISA) berhasil mendapatkan juara favorit, penulis mengikuti Workshop Green Architecture In The Tropics 16 yang diselenggarakan oleh Universitas Kristen Indonesia (UKI) berhasil mendapatkan juara 4, dan penulis mengikuti Sketchup Annual Design Competition 2023 yang diselenggarakan oleh Sketchup Indonesia berkolaborasi dengan Hush Puppies berhasil masuk pada kategori 100 karya terbaik.



Dafa Raditya dalam perjalanan kuliah sebagai mahasiswa, penulis aktif dalam kegiatan akademik maupun non akademik. Penulis pernah terlibat bersama dosen dan mahasiswa dari program studi lainnya sebagai tim dalam rangka kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang disebut Kuliah Kerja Nyata, yang merupakan salah satu kewajiban kita sebagai mahasiswa untuk mengikutinya. Selain itu, Penulis juga mengikuti studi ekskursi ke stadion Jakarta International Stadium pada tahun 2022 dalam rangka penelitian terhadap dari segala aspek pada stadion tersebut. Lalu kedua kalinya, penulis menjalankan studi ekskursi ke Parakan, Temanggung, Jawa Tengah pada tahun 2023 dalam rangka observasi terhadap kajian ruang kota dan makanan di kawasan Parakan. Penulis juga sering mengikuti kegiatan-kegiatan arsitektur, terutama di lingkup

kampus, seperti seminar maupun *workshop*. Tidak hanya aktif di akademik saja, pada kegiatan nonakademik, penulis aktif di sosial media terutama TikTok, sebagai *content creator* dalam bidang otomotif terutama mobil. Di dalamnya disajikan berbagai macam konten, mulai dari perbaikan mobil, modifikasi mobil, atau datang mengikuti perkumpulan mobil dari berbagai macam modifikasi.

PLURALISME RUANG KOTA DAN MAKANAN

di Kota Pusaka Parakan Jawa Tengah

Parakan, dalam hal ini Kelurahan Parakan Wetan dan Kelurahan Parakan Kauman sebagai Kota Pusaka akan dikembangkan untuk keperluan pengembangan kota sebagai tempat wisata dan kota pendidikan. Salah satu aset kota pusaka ini adalah keanekaragaman makanan. Keanekaragaman makanan yang ada di Parakan, Kauman ini menarik perhatian penulis untuk mengulas lebih lanjut mengenai bentuk pluralisme dalam ruang kota dan makanan pada kota Parakan kauman, pecinan, dan kolonial; bentuk dan kultur makanan yang ada di Parakan kauman, pecinan, dan kolonial; serta tatanan ruang kota dan makanan untuk etnis pribumi (kauman), etnis China (pecinan), dan etnis Belanda (kolonial).

Hal tersebut dilakukan untuk mengidentifikasi dan memahami bagaimana bentuk dan kultur makanan yang ada di daerah masing-masing resto. Penelusuran ini juga bertujuan untuk menjelaskan secara deskriptif terkait konsep pluralisme antara parakan kauman, pecinan, dan wetan. Sehingga, buku ini diharapkan dapat menjadi referensi dan memperkaya pengetahuan dalam hal pluralism ruang kota dan makanan di Kota Pusaka Parakan. Selamat membaca!