

Perbandingan dapur terbuka tradisional dan modern di Indonesia studi kasus : bangunan tradisional Indonesia dan restoran di pusat perbelanjaan

Priscilla Satriana, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20249527&lokasi=lokal>

Abstrak

Dapur terbuka modern saat ini sedang berkembang di Indonesia, khususnya di bidang komersial seperti restoran. Prinsip dapur terbuka sebenarnya sudah diterapkan di beberapa suku tradisional Indonesia sejak dulu. Tulisan ini membahas perbedaan dan persamaan dapur terbuka tradisional dan modern. Keduanya dikaji berdasarkan tahapan kerja dan segitiga kerja dalam dapur.

Hasil penelusuran literatur menunjukkan tahapan sirkulasi pada dapur tradisional yang letaknya tersebar karena titik-titik segitiga kerja yang saling berjauhan. Hal ini dipengaruhi oleh kebiasaan atau budaya setempat serta dipengaruhi pula oleh faktor kenyamanan, baik dari pemilik usaha warung makan tradisional maupun dari masyarakat tradisional.

Hasil penelusuran lapangan menunjukkan letak titik segitiga kerja yang berdekatan pada dapur terbuka modern, yang dipengaruhi oleh perkembangan teknologi di dapur serta nilai komersial dari dapur terbuka itu sendiri.

Kesimpulan yang didapat antara dapur terbuka tradisional dan modern memiliki perbedaan utama yaitu pemicunya. Pada dapur terbuka tradisional pemicu utamanya adalah faktor lingkungan dan kenyamanan pemilik rumah atau warung. Pada dapur terbuka modern pemicu utamanya adalah nilai komersial dari dapur terbuka tersebut. Dapur terbuka pada kedua masa ini memiliki persamaan yaitu tahapan sirkulasi yang sama, mulai dari tahap penyimpanan bahan hingga makan. Selain itu dapur terbuka pada kedua masa ini memiliki definisi yang sama yaitu dapur yang kegiatan di dalamnya dapat dirasakan atau dilihat oleh tamu atau orang luar.

.....Modern open kitchen is expanding in Indonesia, especially in commercial area, such as restaurants. Long before, several tribes in Indonesia already had an open kitchen. This thesis studies the similarities and the differences between traditional and modern open kitchen. The focus is in work sequences and work triangle in the kitchen.

Literatures study shows that in traditional society, work sequences in the kitchen were scattered because each spot in work triangle located far from each other. This thing occurs because of the influence of local culture and habits and also the influence of the comfort factor of the owner of the traditional 'warung' and traditional society.

Fields study shows that in modern open kitchen these three spots can be place near one another due to technological development and the commercial value of the open kitchen itself.

The conclusion is that modern and traditional open kitchen has different factor that triggers it. In traditional open kitchen the main trigger is the environment and comfort factor of the owner of the 'warung' and traditional house. In modern open kitchen the main trigger is the commercial value of open kitchen itself. Open kitchen in these two eras has something in common, that is the same work sequences, and also the definition that an open kitchen is a kitchen that everything that happens in it can be seen and felt by the guests and outsiders.