

Santing: santap, tilas, singkong, mengekstensi nilai bahan pangan melalui traces = Santing: santap, tilas, singkong, extending food value through traces

Muthiah Hakim Hadini, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20504645&lokasi=lokal>

Abstrak

Berkembangnya industrialisasi dalam bidang produksi pangan meminimalisir pemahaman food value yang dimiliki bahan pangan sehari-hari dengan memutus koneksi antara manusia dengan produksi bahan pangannya. Hilangnya pemahaman terhadap nilai bahan pangan secara tidak langsung akan berdampak pada rusaknya ekosistem lingkungan kita, hal ini berpotensi untuk membawa kita pada ambang keruntuhan peradaban. Ketahanan pangan merupakan hal paling mendasar yang dapat mengembalikan peradaban dari ambang keruntuhan tersebut. Tugas akhir ini merupakan upaya untuk membuat manusia dapat kembali memiliki koneksi dengan tempat bertinggal

melalui proses penyediaan bahan pangan untuk menciptakan masyarakat yang memiliki ketahanan pangan. Metode arsitektural yang dilakukan adalah dengan memanfaatkan traces yang dihasilkan dari pengolahan bahan pangan, singkong merupakan bahan pangan lokal yang tumbuh pada tapak eksisting, sebagai missing link yang menghubungkan antara konsumen dan produsen. Traces yang dihasilkan pada pengolahan singkong digunakan untuk merespon tapak secara metafora untuk mengembangkan ruang-ruang intervensi yang dibutuhkan untuk pengolahan singkong, mengembangkan food value sejati yang dimiliki singkong, dan juga sebagai bentuk eksplorasi form untuk finalisasi rancangan.

.....The industrial development of food production minimizes the understanding of our daily food value, this is done by cutting off our connection with the food production. Ignorance of how our food are processed has indirectly ruin our own ecosystem, thus we have led ourselves to the brink of civilization collapse. Food security is the most fundamental thing that can restore our civilization at that time. This final project is an effort to make humans able to connect with their living place through the process of food processing and create food security. The architectural method used in this final project is through means of traces exploration, which are produced from food processing phase. Cassava is a locally grown food in the existing site, the by-products are defined as traces that are used to respond to the site metaphorically to develop the intervention spaces needed for cassava processing, to develop the true food value of cassava, and also as a guide of forming in the finalization stage of the design.