

## Ambrosia: Arsitektur Berbasis Fermentasi Makanan = Ambrosia: Food Fermentation-based Architecture

Adinda Khoerunnisa Ratnasari Puteri Setiabudi, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920524516&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Kajian perancangan ini menggunakan proses fermentasi pada limbah makanan sebagai basis dari perancangan arsitektur yang berkelanjutan. Dengan kajian ini, saya berusaha untuk menantang hierarki yang kerap memisahkan elemen subnatural berupa limbah makanan dari sistem produksi dan konsumsi makanan. Untuk menantang pemahaman mengenai hierarki terkait proses makanan, berarti untuk meletakkan aspek natural (makanan) dan subnatural (limbah makanan) secara sejajar dan berhimpitan. Ambrosia hadir sebagai sebuah upaya untuk menjalin sistem produksi dan konsumsi makanan dengan limbah makanan yang menyusun lanskap Bumi. Melalui tiga distrik, Mycostris, Marenus dan Frigus, limbah makanan tersebut akan diproses dengan basis fermentasi yang spesifik terhadap lokasi distrik tersebut, menjadi material infrastruktur sistemnya dengan bahan dasar limbah makanan. Dalam prosesnya, arsitektur dan makanan tidak hanya berkembang bersama lagi, tetapi juga memiliki hubungan sebab akibat yang penting untuk keberlanjutan siklus produksi dan konsumsi makanan.

.....This manuscript aims to explore the fermentation process in food waste as a basis for designing a sustainable architecture. Through this study, I attempt to reexamine the hierarchical separation commonly observed between natural elements, such as food, and subnatural elements, namely food waste, within the food consumption and production system. Therefore, I recognize the importance of repositioning the natural (food) and subnatural (food waste) aspects on an equal and interrelated footing. Ambrosia emerges as an architectural design that intertwines the food production and consumption system with food waste, shaping a new Earth landscape. By exploring the fermentation process of food waste and studying typology-anti typology, the world of food will be arranged into three districts: Mycostris, Marenus, and Frigus. The food waste will be processed using specific fermentation methods tailored to each district's location, thereby utilizing food waste as the primary material for the infrastructure system. Throughout this process, architecture and food not only evolve together but also construct a cause-and-effect relationship that is crucial for the sustainability of the food production and consumption cycle.