

Manggarai Meal Centre = Manggarai Meal Centre

Zalfa Salsabila, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920544843&lokasi=lokal>

Abstrak

TOD Manggarai merupakan sebuah daerah pembangunan perkotaan yang didesain untuk memaksimalkan jumlah ruang perumahan, bisnis, dan rekreasi dalam jarak berjalan kaki dari transportasi umum di Manggarai, Tebet, Jakarta Selatan dengan penduduk mayoritas masyarakat berpenghasilan rendah. Pemadatan penduduk yang tidak dapat terelakkan pada konsep TOD membuat komunitas eksisting memerlukan tempat publik yang dapat menunjang mereka pada perspektif baru. Bidang kuliner merupakan salah satu aspek penting yang melekat pada keseharian neighborhood di Jakarta dan dapat juga menjadi pemersatu penduduk pada tingkat kesejahteraan yang beragam. Manggarai Meal Centre adalah sebuah kitchen studio dengan communal kitchen sebagai program utamanya, yang berfungsi sebagai pusat komunitas untuk mengembangkan minat, bakat, dan keterampilan di bidang kuliner. Desain bangunan mid-rise ini merespons interaksi manusia dengan ruang urban, khususnya untuk penduduk yang telah direlokasi dari rumah tapak akibat perencanaan TOD. Pusat ini juga mengatasi masalah keberlanjutan dengan menangani limbah makanan yang sering terjadi dari berbagai pasar dan produsen bahan pokok di sekitar area tersebut.

.....

Manggarai TOD is an urban development area designed to maximize the amount of residential, business, and recreational space within walking distance of public transportation in Manggarai, Tebet, South Jakarta, with a majority of low-income residents. The inevitable population density in the TOD concept requires existing communities to have public spaces that support them from a new perspective. The culinary field is an important aspect of daily life in Jakarta neighborhoods and can also unite residents of diverse socioeconomic levels. The Manggarai Meal Centre is a kitchen studio with a communal kitchen as its main program, serving as a community hub for developing interests, talents, and skills in the culinary field. The design of this mid-rise building responds to the human interaction with urban spaces, particularly for residents who have been relocated from landed houses due to TOD planning. It also addresses the issue of sustainability by tackling food waste that often occurs from various markets and staple food producers around the area.