



**UNIVERSITAS INDONESIA**

**DAPUR KOTA**

**Studi Kasus : Kehadiran Dapur dalam Ruang Publik  
pada Kawasan Menteng dan Gondangdia**

**SKRIPSI**

**CHRISTA INDAH SAPTARINI  
0405050096**

**FAKULTAS TEKNIK  
DEPARTEMEN ARSITEKTUR  
DEPOK  
JULI 2009**



**UNIVERSITAS INDONESIA**

**DAPUR KOTA**

**Studi Kasus : Kehadiran Dapur dalam Ruang Publik  
pada Kawasan Menteng dan Gondangdia**

**SKRIPSI**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana  
Arsitektur**

**CHRISTA INDAH SAPTARINI**

**0405050096**

**FAKULTAS TEKNIK  
DEPARTEMEN ARSITEKTUR  
DEPOK  
JULI 2009**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Christa Indah Saptarini

NPM : 0405050096

Tanda Tangan : 

Tanggal : 17 Juli 2009

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan bimbingan-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan karya ilmiah ini. Atas kuasanya pula saya bisa mendapatkan segala sesuatu yang dibutuhkan agar skripsi ini dapat selesai dalam waktu yang ditentukan.

Penulisan skripsi ini diajukan sebagai bagian dari persyaratan menjadi Sarjana di Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Indonesia tahun ajaran 2008 / 2009.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari banyak pihak. Untuk itu penulis pada kesempatan ini ingin mengucapkan terima kasih kepada :

- (1) Yandi Andri Yatmo ST, Dip Arch, M Arch, PhD sebagai pembimbing skripsi yang memberi banyak masukan selama proses pembuatan skripsi ini. Selama tiga tahun belakangan, penulis banyak dibantu untuk lebih mendalami apa itu arsitektur oleh beliau beserta istri, Ibu Mita. Skripsi ini saya persembahkan untuk Pak Yandi, sebagai penghargaan untuk seorang pendidik yang terus membimbing anak-anak didiknya hingga akhir (terima kasih atas semangatnya Pak, hampir saya mengundurkan diri!)
- (2) Bapak Ir. Hendrajaya, MSc, Ph.D sebagai dosen penanggung jawab mata ajaran skripsi.
- (3) Pak Antony Sihombing, sebagai pembimbing akademik.
- (4) Pak Heri Fuad, terima kasih atas masukan dan kesempatan kerja praktiknya.
- (5) Para penguji, yang telah banyak memberi kritik dan masukan.
- (6) Keluarga : Bapak, Mama, Odi, yang memberikan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga hasilnya tidak mengecewakan kalian.
- (7) Angkatan 2000 : Ardes dan Ikhsan.
- (8) Angkatan 2002 : Abe, Lalitia, dan Wanda.
- (9) Angkatan 2003 : Yosua, Kristanti, Tokel, Andre, Dapol, Eve, dan Yuba.
- (10) Angkatan 2004 : Deazaskia, Mila, Debol, Tito, Alif, Tasya, dan Mayang.
- (11) Angkatan 2006 : Rani, Henny, Dika, Mala, Nirwan, Tasya, dan Risti.
- (12) Angkatan 2007 dan 2008, terima kasih semuanya.

- (13) Seluruh staf dan pengajar jurusan arsitektur UI, khususnya semua fasilitator saya dari tahun pertama hingga terakhir : Mirza Yuliansyah, Pak Sadili, Bu Elisa, Pak Goty, Pak Azrar, dan Pak Gunawan Tjahjono.
- (14) Rachmat dan Fathur yang selalu menemani khususnya pada semester ini. Parah sekali kita, sangat menyusahkan Pak Yandi. Hahaha.
- (15) Angkatan 2005 : Reni, Mona, Nevine, Lita, Tezza, Sylva, Oho, Adi, Leon, Emi, Intan, Tyta, Windy, Niken, Kiki, Wenny, Cilla, Ama, Lia, Santo, Romi, Channing, Luki, Najjah, Maya, Arman, Indah, Innes, Naomi, Karin, Cheri, Ika Ternate, Ika Ester, Lena, Yunita, Nia, Jonathan, Willy, Andhika, Fadhil, dan semuanya yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu. Empat tahun ini akan menjadi kenangan yang indah dalam hidup saya.
- (16) Teman - teman *Sorority Life : I love all my Zeta Sisters*.
- (17) Semua pihak yang telah membantu, tetapi tidak dapat saya sebutkan satu per satu. Terima kasih semua.
- (18) Ingkondo Damaiyanto Pakpahan, Arsitektur 2003, atas kesabaran dan kasih setianya mendampingi saya selama 4 tahun menjalankan perkuliahan di arsitektur ini. *Loving you is so easy cause you always let me be "me", God Bless Us*.

Saya sadar skripsi ini belum sempurna. Oleh karena itu saya mengharapkan saran dan kritik yang membangun agar saya dapat menghasilkan sesuatu yang lebih baik nantinya. Akhir kata, saya berharap agar laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca maupun pihak-pihak lain yang membutuhkan.

Depok, Juli 2009

**Christa Indah Saptarini**

0405050096

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Christa Indah Saptarini  
NPM : 0405050096  
Program Studi : Arsitektur  
Departemen : Arsitektur  
Fakultas : Teknik  
Jenis Karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Dapur Kota  
Studi Kasus : Kehadiran Dapur dalam Ruang Publik  
pada Kawasan Menteng dan Gondangdia

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmediakan/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tidak mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok  
Pada tanggal : 17 Juli 2009  
Yang menyatakan



( Christa Indah Saptarini)

## ABSTRAK

Nama : Christa Indah Saptarini  
Program Studi : Arsitektur  
Judul : Dapur Kota  
Studi Kasus : Kehadiran Dapur dalam Ruang Publik pada Kawasan Menteng dan Gondangdia

Dapur kota merupakan sebuah istilah yang saya berikan terhadap kegiatan memasak yang dilakukan di jalan. Kegiatan memasak pada dasarnya merupakan sesuatu yang bersifat privat, ditinjau dari sejarah dapur yang merupakan bagian dari sebuah rumah tinggal. Dalam keseharian di ruang kota yang dipenuhi keragaman, banyak individu yang menempatkan ruang privat pada ruang publik, sehingga menciptakan suatu ruang yang tidak sesuai dengan order yang berlaku. Kejelian melihat eksisting, pemanfaatan tata ruang, dan pemilihan waktu ketika order lemah merupakan taktik arsitektur yang dilakukan dapur kota agar dapat melakukan aktivitasnya pada ruang publik. Akibat dari perlakuan taktik arsitektur ini, order semula mengalami perubahan.

Kata kunci:  
Dapur, Publik, Keseharian, Taktik, Order

## ABSTRACT

Name : Christa Indah Saptarini  
Study Program : Architecture  
Title : Urban Kitchen  
The Existence of Kitchen in Public Space at Menteng and  
Gondangdia Area

Urban kitchen is a term which I applied to the cooking activities happened on the street. Cooking is basically private activities in reference to the history of kitchen, that kitchen has always been part of residential. In the city with plurality in its everyday life, individuals tend to claim their private territories in public space, thus creating space which is not proper in actual given order. The sharpness in understanding existing condition, the ability to turn existing spatial arrangement into an advantage, and the ability to define time of weakness in actual order, are architectural tactics executed by the urban kitchen in order to seize existence in public spaces. The executions of those tactics change the actual order.

Keywords: Kitchen, Public, Everyday, Tactic, Order



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....	vi
ABSTRAK .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xvi
<b>1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Permasalahan.....	3
1.3. Ruang Lingkup Permasalahan.....	4
1.4. Metode Penulisan.....	4
1.5. Urutan Penulisan .....	4
<b>2 DAPUR KOTA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Dapur sebagai Bagian dari Rumah Tinggal .....	6
2.1.1. Jenis-Jenis Dapur .....	10
2.1.2. Pembagian Area pada Ruang Dapur .....	11
2.2 Dapur Kota .....	12
2.2.1. Dapur Kota sebagai Ruang Publik .....	17
2.2.2. Dapur Kota dan Ruang Keseharian .....	18
2.2.3. Dapur Kota terhadap <i>Order</i> .....	19
2.2.4. Dapur Kota dan Taktik .....	21
2.2.5. Perubahan <i>Order</i> pada Dapur Kota Akibat Taktik .....	22
<b>3 DAPUR KOTA PADA KAWASAN JAKARTA PUSAT.....</b>	<b>26</b>
3.1. Kasus Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng.....	27
3.1.1. Komponen Dapur Kota.....	28
3.1.2. Strategi Dapur Kota Mengintervensi Sebuah Order.....	32
3.1.3. Order pada Fungsi Dapur.....	42
3.1.4. Order pada Pelaku.....	49
3.2. Kasus Pedagang Kaki Lima Bawah Kolong Rel Gondangdia .....	52
3.2.1. Komponen Dapur Kota.....	53
3.2.2. Strategi Dapur Kota Mengintervensi Sebuah Order.....	55
3.2.3. Order pada Fungsi Dapur.....	65
3.2.4. Order pada Pelaku.....	70
3.3. Sintesis Teori dengan Studi Kasus.....	71
<b>4 KESIMPULAN.....</b>	<b>76</b>
<b>DAFTAR REFERENSI.....</b>	<b>79</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Api Unggun.....	7
Gambar 2.2.	Tipe dapur <i>L Shape</i> .....	12
Gambar 2.3.	Tipe dapur Koridor.....	12
Gambar 2.4.	Tipe dapur <i>U Shape</i> .....	13
Gambar 2.5.	Tipe dapur <i>Galley</i> .....	13
Gambar 2.6.	Tipe dapur <i>Island</i> .....	13
Gambar 2.7.	Skema Pembagian Area Ruang Dapur.....	14
Gambar 2.8.	Masyarakat yang Menggunakan Jalan untuk Memasak.....	15
Gambar 3.1.	Peta udara Taman Menteng.....	26
Gambar 3.2.	Dapur kota Taman Menteng.....	26
Gambar 3.3.	Dapur kota Taman Formula Satu Menteng pada Waktu Sore Hari hingga Malam Hari.....	28
Gambar 3.4.	Pelaku dan Komponen Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng .....	29
Gambar 3.5.	Skema Pelaku dan Komponen Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng.....	30
Gambar 3.6.	Calo Dapur.....	31

Gambar 3.7. Calo Angkut.....	31
Gambar 3.8. Skema Pengamatan Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng Pukul 09.00 – Pukul 12.00.....	34
Gambar 3.9. Skema Pengamatan Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng Pukul 12.00 – Pukul 15.00.....	35
Gambar 3.10. Kondisi Dapur Awal.....	35
Gambar 3.11. Kedatangan Dapur Merah.....	36
Gambar 3.12. Skema Pengamatan Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng Pukul 16.45 – Pukul 17.00.....	37
Gambar 3.13. Skema Pengamatan Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng Pukul 17.00 – Pukul 17.15.....	38
Gambar 3.14. Kedatangan Dapur Hijau.....	38
Gambar 3.15. Meja Hijau dan Meja Merah.....	39
Gambar 3.16. Skema Pengamatan dapur kota Taman Formula Satu Menteng pukul 17.15 – pukul 17.30.....	39
Gambar 3.17. Dapur Resmi Dibuka.....	40
Gambar 3.18. Skema Pengamatan Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng Pukul 17.30 – Pukul 17.45.....	40
Gambar 3.19. Perubahan <i>Order</i> .....	41

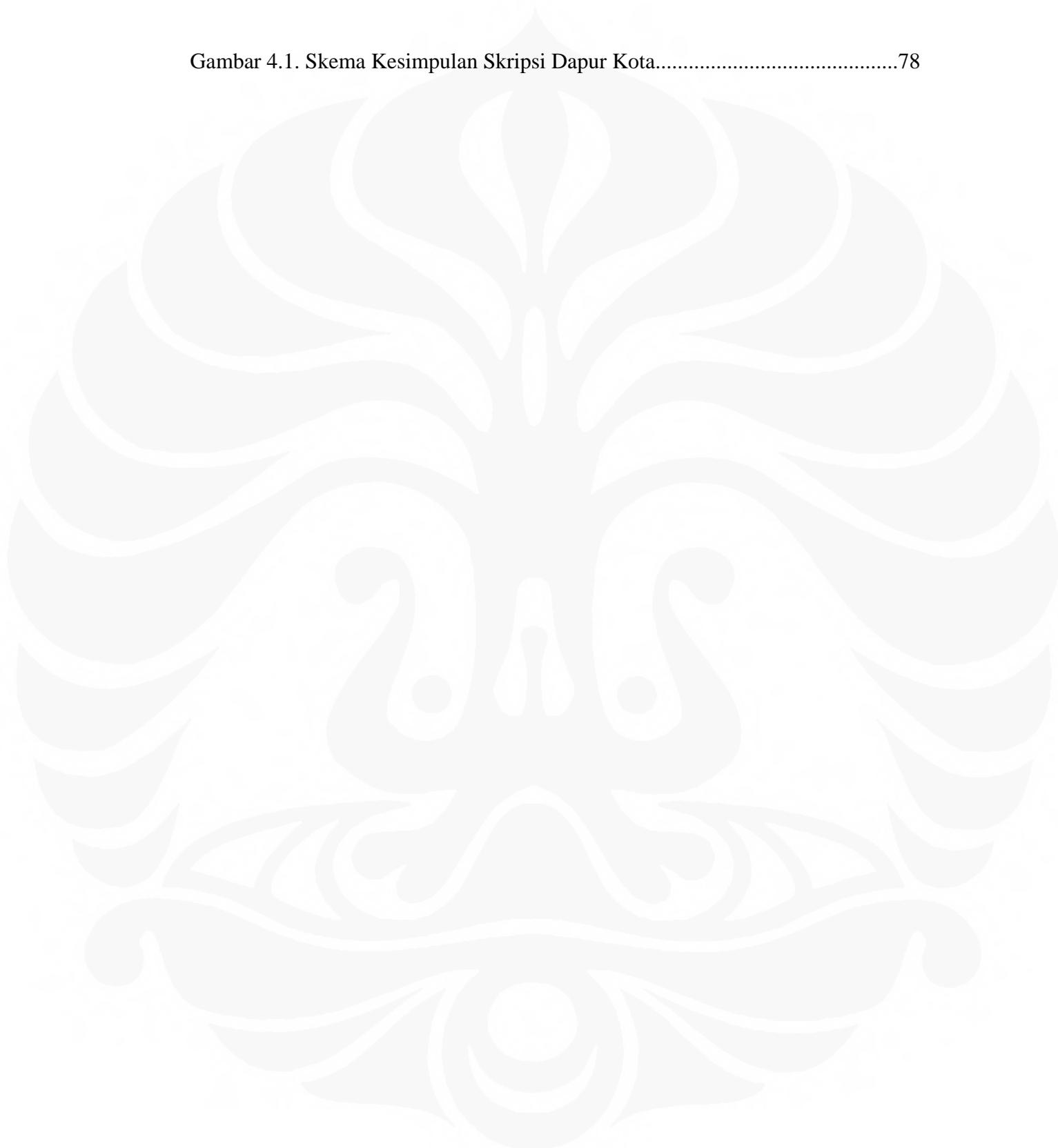
Gambar 3.20. Skema Pengamatan dapur kota Taman Formula Satu Menteng Pukul 17.45 – Pukul 23.00.....	41
Gambar 3.21. <i>Workspace</i> .....	42
Gambar 3.22. Skema <i>Workspace</i> .....	44
Gambar 3.23. Skema Zona Air dan Zona Api.....	45
Gambar 3.24. Skema Dapur Individual.....	46
Gambar 3.25. Aktivitas pada Zona Kerja.....	46
Gambar 3.26. Pembuangan Limbah.....	47
Gambar 3.27. Skema Pencahayaan.....	48
Gambar 3.28. Skema Listrik.....	49
Gambar 3.29. Skema Organisasi.....	50
Gambar 3.30. Skema Organisasi Penjual dan Pembeli.....	51
Gambar 3.31. Peta Udara Gondangdia.....	52
Gambar 3.32. Peta Teks Gondangdia.....	52
Gambar 3.33. Pedagang Permanen, Pedagang Non Permanen, dan Area Makan di Bawah Kolong Real Stasiun Gondangdia.....	53

Gambar 3.34. Skematik Potongan.....	53
Gambar 3.35. Skematik Pelaku dan Komponen Dapur Kota.....	54
Gambar 3.36. Ruang Bawah Kolong Rel.....	55
Gambar 3.37. Dapur dalam Keadaan sebagai Ruang Penyimpanan.....	56
Gambar 3.38. Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota Pukul 06.00 – Pukul 09.00.....	56
Gambar 3.39. Persiapan Dapur.....	57
Gambar 3.40. Kedatangan Dapur Non Permanen.....	57
Gambar 3.41. Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota Pukul 10.00.....	58
Gambar 3.42. Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota Pukul 11.00.....	59
Gambar 3.43. Warga Kantor Berdatangan, Dapur Segera Dibuka.....	59
Gambar 3.44. Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota Pukul 12.00 .....	60
Gambar 3.45. Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota Pukul 13.00.....	61
Gambar 3.46. Dapur Dalam Keadaan Penuh.....	61

Gambar 3.47. Kolong Rel Berubah Menjadi Ruang Makan.....	61
Gambar 3.48. Dapur mulai Menutup, Ruang Bawah Kolong Rel Berubah Fungsi.....	62
Gambar 3.49. Menutup Dapur dan Kepulangan Pedagang non Permanen.....	63
Gambar 3.50. Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota Pukul 15.00 .....	64
Gambar 3.51. Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota Pukul 16.00.....	64
Gambar 3.52. Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota Pukul 17.00.....	64
Gambar 3.53. Dapur permanen (dapur yang menjadi bagian dari rumah).....	65
Gambar 3.54. Skematik Rumah Kumuh dan Dapur.....	65
Gambar 3.55. Dapur Tidak Tetap.....	66
Gambar 3.56. Skematik <i>Workspace</i> Dapur Permanen dan Non Permanen.....	67
Gambar 3.57. Area Mencuci.....	68
Gambar 3.58. Skematik Area Mencuci.....	68
Gambar 3.59. Pembuangan Sampah pada Gerobak.....	69
Gambar 3.60. Skematik Pembuangan Sampah.....	69

Gambar 3.61. Skema Organisasi.....70

Gambar 4.1. Skema Kesimpulan Skripsi Dapur Kota.....78



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Sejarah Dapur.....	8
Tabel 3.1. <i>Order</i> dalam Keruangan.....	72
Tabel 3.2. <i>Order</i> dalam Fungsi Dapur.....	73
Tabel 3.3. <i>Order</i> sebagai Pemenuhan Fungsi.....	74



## BAB 1 : PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dapur (*kitchen*) dalam *Webster's New World Dictionary* (1988, p. 745) diartikan sebagai sebuah ruang atau tempat atau perlengkapan maupun peralatan yang digunakan untuk mempersiapkan dan memasak makanan. Meskipun pada awalnya dapur berasal dari api unggun, kebutuhan manusia akan makanan masak, membuat dapur menjadi salah satu ruang utama dalam rumah tinggal.

Dapur merupakan sebuah ruang privat, yaitu ruang yang menyediakan *privacy* bagi pemiliknya. *Privacy* itu sendiri adalah kemampuan untuk menarik diri atau memisahkan diri dari orang lain. Ruang privat juga dapat diartikan sebagai area yang aksesibilitasnya dibatasi oleh sekelompok orang atau satu orang (Hertzberger, 1991, p.12). Dalam pengertian ini rumah (tempat tinggal) beserta ruang di dalamnya dapat dikategorikan sebagai ruang privat, sebab hanya pemilik rumah tersebut dan keluarganya yang dapat beraktivitas di dalamnya.

Fenomena yang akan saya bahas disini ialah kegiatan memasak di jalan, yang dilakukan oleh pedagang kaki lima. Istilah dapur kota merupakan gambaran yang saya ibaratkan terhadap pedagang kaki lima. Pada fenomena ini, dapur bukan lagi dikategorikan sebagai ruang privat, karena keberadaannya dapat diakses oleh orang banyak. Hertzberger (1991) menuturkan yang dimaksud dengan ruang publik adalah ruang yang diperuntukkan bagi banyak orang, umumnya merupakan tempat berkumpul, tidak ada privasi pada ruang ini.

Istilah dapur kota (*urban kitchen*) merupakan gambaran yang saya ibaratkan terhadap pedagang kaki lima. Masyarakat perkotaan yang kehidupan sehari-harinya bekerja di kantor, ternyata banyak menghabiskan waktu makan siang di pinggir jalan ketimbang di restoran atau pusat jajanan lainnya. Pedagang kaki lima diibaratkan sebagai sebuah dapur besar, yang mengisi sudut-sudut kota dan memberi makan para warga kota.

Ruang kota, yang merupakan ruang publik, adalah ruang yang memberi pengalaman tertentu bagi manusia yang mengalaminya. Pengalaman tersebut merupakan pengalaman yang juga terbentuk dari interaksi sosial yang ada di ruang tersebut. Ruang dengan pengalaman yang mengisinya adalah ruang yang dialami manusia dalam menjalankan keseharian kehidupannya. Ruang itu disebut *everyday space* – ruang keseharian.

*But we are unable to seize the human fact. We fail to see them where they are, namely in humble, familiar, everyday objects. Our search for the human takes us too far, too deep. We seek it in the clouds or in mysteries, whereas it is waiting for us, besieging us on all sides.*

(Chase, Crawford, dan Kalinski, 1999)

Arsitektur dan keseharian menjadikan kegiatan sehari-hari (rutinitas) sebagai landasan utama dalam berarsitektur, sehingga apa yang disebut arsitektur itu sangat luas, tidak terpaku pada satu prinsip atau aturan-aturan tertentu yang dibuat manusia. Keseharian berbicara bagi pengalaman ruang manusia biasa. Pengalaman manusia dalam kegiatan sehari-harinya (rutinitasnya) menjadi sangat penting, karena di balik rutinitas tersimpan makna yang sangat rumit.

Bentuk arsitektur keseharian ialah taktik (Lefebvre in Chase, et al., 1999). Perancangan berbasis strategi mengutamakan power, memaksa, agar sesuatu harus pada tempatnya. Manusia yang terdesak, yang tidak dapat menandai dirinya menerima forces dari power. Strategi kini berubah menjadi Taktik. Menurut De Certeau (2001) taktik adalah “*the art of weak*”. Ia mengambil kesempatan dari *Order*. Taktik inilah yang dapat diterapkan dalam menghadapi fenomena “ruang dapat diinterpretasikan sebagai apa saja.” Ruang dari taktik adalah ruang orang lain (*the other*). Realisasinya ia dapat muncul dan dapat hilang dari sebuah *order*. Ia “menyempilkan / berada di antara” di antara *order*.

Melalui pengalaman sehari-hari ketika berjalan menyusuri sebuah kota, kita dapat melihat bahwa semua yang berada di tepi jalan tidak pada tempatnya. Pedagang kaki lima mengisi banyak ruang di Jakarta dan sekitarnya. Mereka muncul pada waktu-waktu tertentu, baik siang ataupun malam. Mereka memanfaatkan ruang-ruang yang ada, baik ruang yang tersisa maupun intervensi terhadap ruang milik yang lain untuk menggelar dagangannya. Ia hadir tetapi tidak pada tempatnya, ruangnya adalah ruang bagi kegiatan yang lain, yaitu mobil berjalan atau pejalan kaki berjalan.

Dapur yang berada di luar rumah ini menjadi ketertarikan saya untuk membahasnya sebagai salah satu bentuk taktik arsitektur. Keterkaitan dapur mengintervensi *order* yang ada dalam sebuah kota merupakan sebuah fenomena yang menarik untuk di bahas. *Order* (keteraturan) bertujuan sebagai pemenuhan estetika dan fungsional. Estetika dan fungsi dalam keteraturan tidak hanya merupakan kesatuan, tetapi dalam suatu kondisi keduanya juga bertolak belakang. Pernyataan tersebut diungkapkan oleh Witold Rybczynski (1986), “*This neatness and uniformity follow modern dictum requiring lack of clutter and visual simplicity, but they do little to improve working comfort*” (p. 222).

Dapur yang beroperasi di ruang kota ini dapat ditelaah dengan memahami *Order* (keteraturan) yang terjadi di dalamnya, terkait dengan order sebagai pemenuhan fungsional dan atau sebagai pemenuhan estetika. *Order* (keteraturan) menjadi bagian penting untuk didalami, sebab bentuk arsitektur taktik ialah memanfaatkan order yang telah ada dan mengintervensinya (menambahkan) order baru yang jauh lebih rumit dan tidak dapat terlihat secara kasat mata saja (visual).

## **1.2 Permasalahan**

Fenomena dapur yang berada di jalan sering kali dianggap sebagai sesuatu yang tidak pada tempatnya, sebab ruangnya mengintervensi ruang yang lain. Dapur kota sebagai salah satu bentuk aritektur keseharian, melakukan taktik dalam pemunculan ruangnya. Yang menjadi pertanyaan, bagaimanakah dapur kota

melakukan taktik arsitektur? Keteraturan (*order*) macam apa yang dimiliki oleh dapur kota tersebut?

### **1.3 Ruang Lingkup Penulisan**

Tulisan ini membahas mengenai pengertian dapur secara umum, dan bagaimana keberadaannya dalam sebuah ruang kota yang merupakan ruang publik. Pembahasan akan dapur kota ini dibatasi pada bagaimana ia melakukan taktik, terkait dengan mengintervensi *order* yang ada. Serta *order* apa yang dimiliki dapur kota tersebut berdasarkan hasil pengamatan di kawasan Jakarta Pusat.

### **1.4 Metode Pembahasan**

Metode penulisan yang dilakukan untuk menyusun kajian dan teori pada penulisan ini adalah dengan melakukan studi literatur baik melalui buku-buku, artikel majalah, koran, serta artikel pada situs internet. Untuk studi kasus, juga dilakukan metode yang sama dengan pengamatan langsung dan wawancara dengan nara sumber yang bersangkutan. Dari studi literatur yang dilakukan dikumpulkan beberapa data dan teori yang dianggap mampu mewakili dan mendukung ruang lingkup penulisan. Data-data tersebut nantinya dijadikan acuan dalam melakukan analisis pada studi kasus yang pada akhirnya diharapkan mampu mencapai suatu kesimpulan sebagai jawaban terhadap permasalahan yang ada.

### **1.5 Urutan Penulisan**

Dalam skripsi ini penulis mempergunakan urutan penulisan sebagai berikut :

#### **BAB 1 : PENDAHULUAN**

Bab ini akan menjelaskan mengenai latar belakang masalah, pertanyaan penulisan ilmiah, tujuan, lingkup penulisan, serta sistematika penulisan.

#### **BAB 2 : DAPUR KOTA**

Bab ini akan menjelaskan apa yang dimaksud dengan dapur, sejarah dapur, dan perkembangan dapur dari ruang privat (sebagai bagian dari rumah tinggal) hingga dapur sebagai ruang publik (dapur kota), dan keberadaan dapur kota itu terkait dengan arsitektur keseharian yang melakukan taktik sebagai bentuk arsitekturnya.

### **BAB : 3 PEDAGANG KAKI LIMA SEBAGAI CONTOH DAPUR KOTA DI JAKARTA DAN SEKITARNYA**

Bab ini akan mendiskusikan bagaimana pedagang kaki lima melakukan taktik arsitektur dengan mengintervensi ruang yang ada pada sebuah kota. Serta bagaimana mereka beroperasi dengan menggunakan order tersendiri yang berada di dalamnya.

### **BAB 4 : KESIMPULAN**

Bab ini merupakan pernyataan kesimpulan dari keseluruhan penulisan.

## BAB 2 : DAPUR KOTA

Bab ini akan menjelaskan apa yang dimaksud dengan dapur, sejarah dapur, dan perkembangan dapur dari ruang privat (sebagai bagian dari rumah tinggal) hingga dapur sebagai ruang public (dapur kota), dan keberadaan dapur kota itu terkait dengan arsitektur keseharian yang melakukan taktik sebagai bentuk arsitekturnya.

### 2.1 Dapur sebagai Bagian dari Rumah Tinggal

*What is it about the kitchen that makes it attract roles with an almost centrifugal force? One answer must have something to do with the kitchens fundamental association with food. A lot of time we may eat to live, rather than live to eat, but the enjoyment of food goes beyond satisfying the basic need to keep the body and soul together.*

(Conran, 2002, p.12)

Makanan dan kegiatan memasak tidak dapat dipisahkan satu dengan lainnya, memasak merupakan kegiatan utama dalam produksi sebuah masakan dan makan sebagai kegiatan konsumsinya. Dapur merupakan salah satu ruang vital yang keberadaannya menjadi keharusan bagi setiap rumah. Fungsinya sebagai unsur pemenuh kebutuhan dasar membuat dapur memerlukan ruangnya tersendiri yang tidak terganggu oleh kepentingan ruang lainnya.

Dapur adalah salah satu bagian yang terpenting dari sebuah rumah tinggal dan memang merupakan suatu area servis yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan dasar penghuninya. Oleh karena itulah, tanpa dapur rumah mungkin tidak bisa lagi disebut sebagai tempat tinggal.

(Santosa, 2007, p. 5)

*“A house is a machine for living in... an armchair is a machine for sitting in and so on”* (Corbusier, 1986, p. 173). Berdasarkan pernyataan tersebut, rumah adalah

sesuatu yang bersifat fisik dan merupakan alat yang digunakan oleh manusia untuk mewadahi segala proses kehidupannya. Proses kehidupan yang dialami manusia tersebut terkait dengan aktivitas-aktivitas yang dilakukannya di dalam rumah, mulai dari bangun tidur di pagi hari sampai dengan akan tidur kembali di malam harinya (Rapoport, 1982).

Dari kedua sumber di atas dapat dikatakan bahwa rumah merupakan sesuatu yang bersifat fisik yang dengan sengaja dibangun atau dibentuk oleh manusia untuk menjalani aktivitas kehidupannya sehari-hari. Berbagai ruang pun dihasilkan untuk menjalani aktivitasnya yang berbeda-beda tersebut, seperti ruang tamu untuk menerima tamu, ruang tidur untuk tidur, ruang keluarga untuk berkumpulnya seluruh anggota keluarga yang tinggal bersama, ruang makan untuk makan, dan ruang lain yang tak kalah pentingnya juga yaitu dapur.

Dapur merupakan sebuah ruang privat, yaitu ruang yang menyediakan *privacy* bagi pemiliknya. *Privacy* itu sendiri adalah kemampuan untuk menarik diri atau memisahkan diri dari orang lain. Ruang privat juga dapat diartikan sebagai area yang aksesibilitasnya dibatasi oleh sekelompok orang atau satu orang. (Hertzberger, 1991). Dalam pengertian ini rumah (tempat tinggal) beserta ruang di dalamnya dapat dikategorikan sebagai ruang privat, sebab hanya pemilik rumah tersebut dan keluarganya yang dapat beraktivitas di dalamnya.



Gambar 2.1.  
Api Unggun. Pemicu ide manusia untuk  
membuat dapur.  
Sumber : Membangun Dapur Apik dan  
Nyaman, (2002)

Menurut Aryanto (2002), Pada mulanya, ruang dapur tidak terletak dalam suatu bangunan, khususnya rumah. Ruang dapur bermula dari penggunaan api unggun oleh bangsa Peking setengah juta tahun yang lalu. Dilanjutkan oleh bangsa Neanderthal yang menemukan cara memasak daging mentah. Kemudian bangsa Romawi meletakkan dapur di tengah rumah sebagai

bagian dari ruang keluarga Pada perkembangannya, dapur kemudian dipindahkan ke belakang untuk menghindari resiko kebakaran. Di Eropa Utara, kegiatan memasak dilakukan di tengah-tengah api unggun yang disusun rapi di dalam rumah.

Menurut Santosa (2002) dapur dibentuk dari suatu aktivitas suatu komunitas, baik komunitas kecil maupun komunitas yang lebih besar, seperti aktivitas memasak bersama-sama kemudian makan bersama-sama. Dapur merupakan perkembangan dari sebuah rumah. Dahulu tak dikenal adanya ruang apa pun dalam sebuah rumah tinggal, demikian juga dapur. Dapur mulai masuk ke dalam rumah ketika ruang-ruang dalam rumah mulai dipisah-pisah berdasarkan fungsinya.

Untuk mengetahui perkembangan peletakan ruang dapur yang pada awalnya berada di luar ruangan hingga dapur menjadi suatu bagian dari rumah, tabel 2.1 yang merupakan sintesa dari Aryanto (2002) akan menjelaskan sejarah dapur di dalam rumah, peralatan yang digunakan, serta siapa pengguna dapur tersebut.

Tabel 2.1. Sejarah Dapur

<b>Zaman</b>	<b>Lokasi Dapur</b>	<b>Alat</b>	<b>Pekerja</b>
<b>Pertengahan Eropa</b>	Dapur berada di dalam rumah, di tengah ruangan, satu ruang dengan perapian.  (Bagi yang lebih kaya, dapur berada pada bangunan lain, terpisah dari ruang perapian pada bangunan rumah utama)	Bahan bakar berupa arang.  Kabinet terbuka, rak, dan lemari.  Penggunaan meja panjang yang terbuat dari batu.	Memasak dilakukan secara gotong royong dan hanya dilakukan oleh kaum pria.
<b>Abad ke -15 Amerika</b>	Dapur berada di dalam rumah, terpisah dari ruang perapian, merupakan ruang tersendiri di dalam rumah.	Bahan bakar berupa arang.  Tungku masak selama di sudut ruangan.	Wanita dan Pria
<b>Abad ke -17 Era Perbudakan</b>	Dapur bersih (Dapur merupakan ruang tersendiri di	Bahan bakar berupa arang bagi budak dan kayu bagi orang kaya.	Wanita (Kecuali bangsawan)



	dalam rumah)  Dapur kotor (Dapur berada pada bangunan lain, terpisah dari bangunan rumah utama)	Kuali besar untuk memasak yang digantung dan diikat pada besi.	Mayoritas budak
<b>Revolusi Industri Eropa</b>	Dapur merupakan ruang tersendiri di dalam rumah dengan desain yang mementingkan penghawaan.	Bahan bakar berupa kayu.  Eropa membawa banyak perubahan pada ruang dapur, peralatan, dan cara memasak. teknik kukus untuk memasak biskuit atau daging.	Keluarga penghuni rumah.  Tetap terdapat dapur kotor dan dapur bersih, sesuai status sosialnya, seperti buruh, kelas menengah, dan kelas atas.
<b>Abad ke -18 Eropa Utara Inggris</b>	Bagi orang kaya terdapat ruang dapur besar yang dilengkapi dengan berbagai peralatan memasak.	Bahan bakar berupa kayu.  <i>Sink</i> panjang yang terbuat dari batu dengan sumber air yang dialirkan melalui pipa.	Keluarga penghuni rumah.  Tetap terdapat dapur kotor dan dapur bersih, sesuai status sosialnya, seperti buruh, kelas menengah, dan kelas atas.
<b>Abad ke – 19</b>	Dapur semakin terintegrasi dengan ruang-ruang lainnya di dalam rumah.	Bahan bakar berupa gas dan mulai menggunakan listrik. kulkas, kompor gas, dan sink modern.	Keluarga penghuni rumah.  Tetap terdapat dapur kotor dan dapur bersih, sesuai status sosialnya, seperti buruh, kelas menengah, dan kelas atas.
<b>Abad ke - 20</b>	Munculnya listrik dan gas semakin mengubah keseluruhan fungsi dapur dan mempermudah setiap aktivitas di ruang dapur, sehingga dapur sering terintegrasi dengan ruang-ruang lainnya di dalam rumah.	Penggunaan kabinet dan lemari tertutup ini menjadikan pengaturan perabot ruang dapur lebih tersusun rapi.	Keluarga Pembantu Tetap terdapat dapur kotor dan dapur bersih, sesuai status sosialnya.

Dari tabel di atas terlihat perbedaan dalam setiap ruang sesuai fungsi ruang dan kegunaan dari masing-masing ruang tersebut. Namun saat pertama kali dapur mulai masuk ke dalam rumah, dapur menempati posisi yang paling belakang dari rumah tersebut. Ini karena orang-orang dahulu masih beranggapan bahwa dapur tidak pantas untuk ditampilkan ke semua orang yang datang ke dalam rumahnya karena kondisi fisiknya meskipun fungsi dari dapur tersebut sebenarnya sangatlah penting.

Baru pada tahun 1980-an, dapur terintegrasi dengan ruang dalam rumah lainnya dengan adanya alat *extractor hood* yang dapat menghilangkan asap. Integrasi kembali dari dapur dan ruang keluarga (seperti perapian) membawa perubahan persepsi memasak yaitu memasak dinilai sebagai sesuatu yang bersifat kreatif (menghibur) dan sosial, kadang-kadang bertindak sebagai seni sosial.

Secara psikis, fungsi dapur sendiri biasanya dilihat sebagai bagian dari nilai sosial dan hubungan antar anggota keluarga yang tinggal bersama tersebut. Seluruh anggota keluarga sebenarnya dapat berkumpul dan melakukan aktivitas di dalamnya, seperti mengolah dan memasak makanan secara bersama. Kegiatan yang dilakukan bersama-sama seperti ini dapat menimbulkan suasana akrab dan hangat diantara seluruh anggota keluarga yang ada.

### **2.1.1. Jenis-Jenis Dapur**

Dengan adanya perkembangan pola hidup masyarakat menengah dan atas yang memiliki lahan berlebih untuk mendirikan rumah, dapur mulai direncanakan menjadi dua macam, di dalam masyarakat kemudian dikenal sebagai dapur bersih dan dapur kotor (Santosa 2002).

Dapur bersih merupakan dapur yang umumnya digunakan untuk aktivitas memasak yang simpel, sarapan, atau memanaskan makanan yang tidak memakan banyak waktu dan tenaga. Tidak menghasilkan buangan yang banyak dan tidak

dilakukan proses memasak yang cukup sulit. Dapur ini biasanya diletakkan di bagian depan atau samping rumah karena senantiasa dalam kondisi fisik yang bersih.

Dapur kotor merupakan dapur yang digunakan untuk kegiatan masak yang berbumbu atau menghasilkan banyak buangan sampah, maupun proses memasak yang dilakukan cukup rumit. Pada umumnya yang beraktivitas disini adalah pembantu rumah tangga. Dapur ini biasanya ditempatkan di bagian belakang rumah karena kondisi fisiknya yang kotor akibat aktivitas-aktivitas yang dilakukan di dalamnya tersebut.

### **2.1.2 Pembagian Area pada Ruang Dapur**

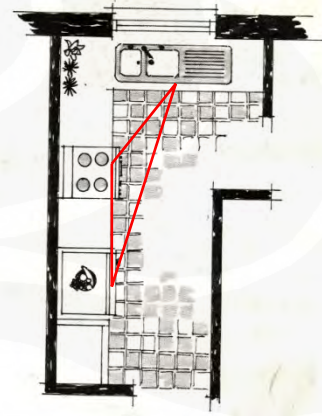
Secara umum, area dapur dibagi menjadi tiga bagian, yaitu area produksi, area cuci, dan area penyimpanan. *“The kitchen should be based on a ‘work triangle’ between food storage, the sink, and the stove, ideally following ‘the sequence of food preparation from one appliance to another’”* (Allan & Crow, 1989, p. 58).

Area produksi berfungsi sebagai tempat untuk mengolah makanan maupun aneka minuman sebelum dihidangkan dan disantap. Area cuci merupakan area yang berhubungan langsung dengan sumber air. Pada area ini terjadi beberapa kegiatan mencuci, seperti mencuci sayuran, buah-buahan, atau pun peralatan dapur yang digunakan untuk memasak. Area adalah area tempat menyimpan berbagai perlengkapan dan kebutuhan memasak. Penyimpanan bisa diletakkan pada kulkas, lemari kabinet bawah, lemari gantung, rak terbuka, laci, *hook* dinding, atau sliding kabinet.

Menurut Larson (1978), dapur dibedakan berdasarkan dimana dan bagaimana peletakkannya, yaitu :

### 1. *L- shape Kitchen*

Umumnya digunakan untuk ruang panjang yang terbatas, namun jika tidak direncanakan dengan benar, dapur seperti ini akan membuat kita terus-menerus bergerak kebelakang atau kedepan. Salah satu keuntungan bentuk ini adalah pergerakan kaki kita selama bekerja tidak harus melalui seluruh luas area dapur yang tersedia, tetapi hanya melalui setengahnya saja.



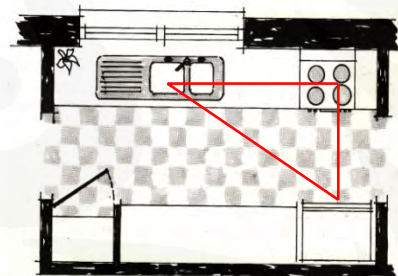
Gambar 2.2.

*L- shape Kitchen*

Sumber : Larson (1978)

### 2. *The corridor Kitchen (strip)*

Dengan area bekerja dan penyusunan alat-alatnya pada dua sisi ruangnya, hal ini membuat pergerakan yang terjadi di dalam dapur 'koridor' akan lebih banyak daripada dapur *L-shape* (karena harus melalui dua sisinya yang berbeda).



Gambar 2.3.

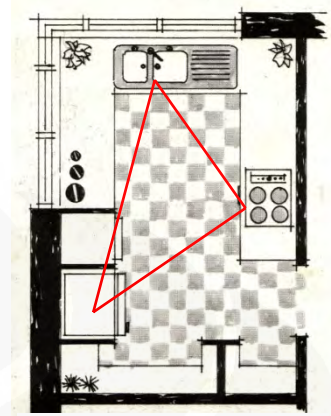
*The Corridor Kitchen*

Sumber : Larson (1978)

### 3. *U- shape Kitchen*

Mungkin desain dapur yang paling efisien dari semua yang ada adalah bentuk 'U' ini, karena alat-alat yang dibutuhkan berada pada tiga sisi dari keseluruhan ruang tanpa ada bagian yang terputus.

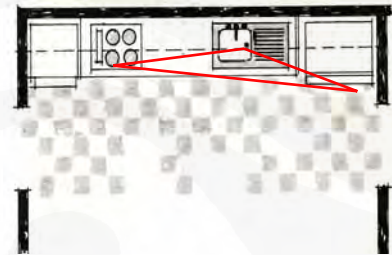
Tidak hanya semuanya menjadi dekat untuk diraih, tetapi pergerakan yang terjadi disekitarnya juga semakin sedikit mengalami gangguan. Dapur *U-shape* ini adalah pilihan yang tepat untuk melakukan pekerjaan yang serbaguna.



Gambar 2.4.  
*U- Shape Kitchen*  
Sumber : Larson (1978)

#### 4. *The Galley Kitchen*

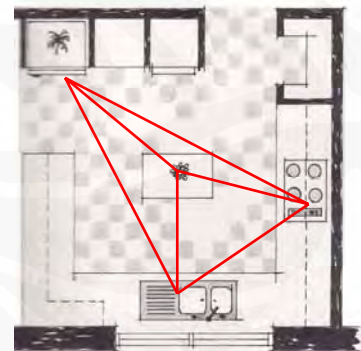
Dalam desain dapur *galley* ini tidak perlu merasa khawatir mengenai area kerjanya atau harus mengalami pergerakan yang banyak. Yang menjadi masalahnya adalah bagaimana caranya memiliki ruang yang cukup untuk meletakkan segala sesuatu yang diinginkan, dan masih memiliki ruang untuk bergerak mengingat ukurannya yang sangat terbatas.



Gambar 2.5.  
*The Galley Kitchen*  
Sumber : Larson (1978)

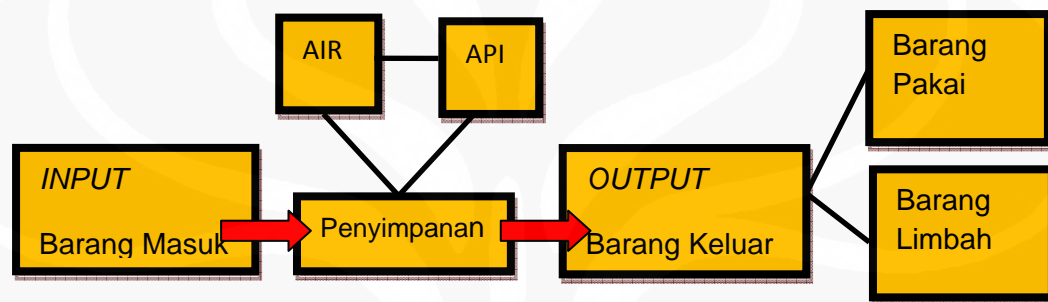
#### 5. *The Island Work Bench*

Desain dapur ini biasanya digunakan pada lahan yang cukup luas. Namun, ukuran luas dari dapur island bukanlah hal yang paling penting untuk lebih mengefisiensikan pola kerja di dalamnya, tetapi rencana pola kerja itu sendirilah yang paling utama. Contohnya bagaimana pergerakan yang terjadi agar tidak membuat kita memutar seluruh ruang yang tersedia.



Gambar 2.6.  
*The Island Work Bench*  
Sumber : Larson (1978)

Dalam memasak akan selalu ada barang mentah (*input*) yang akan diolah dengan tiga buah elemen yaitu air, api, dan pengawetan. Setelah mengalami proses pengolahan, akan menghasilkan barang jadi (*output*). Output tersebut dibagi menjadi dua buah yaitu barang pakai (makanan yang dimakan) dan barang limbah.



Gambar 2.7 Skema Pembagian Area Ruang Dapur

Barang limbah merupakan hal yang sangat penting, karena terkait dengan kesehatan. *Output solid* terdiri dari sampah organik dan non organik. *Output liquid* atau cair berupa *grey water* (air sabun, air cucian) dan *greased water* (air yang mengandung lemak).

Dapat disimpulkan, dalam sebuah dapur, elemen yang paling penting diperhatikan ialah air dan api yang bersifat bertentangan. Dalam melihat sebuah dapur, perlu memahami mengenai sistem atau pergerakan.

## 2.2 Dapur Kota

Fenomena yang akan saya bahas ialah kegiatan memasak di jalan, yang dilakukan oleh pedagang kaki lima. Pedagang kaki lima mengisi banyak ruang di Jakarta dan sekitarnya. Mereka muncul pada waktu-waktu tertentu, baik siang ataupun malam. Mereka memanfaatkan ruang-ruang yang ada, baik ruang yang tersisa maupun intervensi terhadap ruang milik yang lain untuk menggelar dagangannya. Ia hadir tetapi tidak pada tempatnya, ruangnya adalah ruang bagi kegiatan yang lain, yaitu mobil berjalan atau pejalan kaki berjalan.



Gambar 2.8. Masyarakat yang Menggunakan Jalan Untuk Memasak

Pada saat makan siang, para pedagang kaki lima berderet dengan ramah menawarkan berbagai jajanan. Sepulang kantor kita bisa mencomot singkong goreng sebelum pulang ke rumah, atau sekadar ngopi bersama teman-teman di pedestrian. Selain harganya terjangkau, makan di kaki lima juga jauh dari formalitas.

(kompas.com, 26 Mei 2008)

Istilah dapur kota merupakan gambaran yang saya ibaratkan terhadap pedagang kaki lima. Masyarakat perkotaan yang kehidupan sehari-harinya bekerja di kantor, ternyata banyak menghabiskan waktu makan siangnya di pinggir jalan. Pedagang kaki lima diibaratkan sebagai sebuah dapur besar, yang mengisi sudut-sudut kota dan memberi makan para warga kota.

### 2.2.1 Dapur Kota sebagai Ruang Publik

Ketika kita berbicara mengenai dapur privat yaitu dapur merupakan bagian dari rumah tinggal, maka ruangnya telah jelas yaitu sebuah ruang dalam rumah yang digunakan keluarga untuk melakukan kegiatan memasak. Akan tetapi, ketika aktivitas memasak dilakukan di jalan, ia melakukan kegiatan yang tidak pada tempatnya, sebab tidak ada ruang yang dikhususkan bagi aktivitas memasak di ruang kota. Selain itu pelaku kegiatan tersebut tidak terbatas pada pemilik dapur, sebab ruangnya merupakan ruang publik, yang merupakan ruang bagi khalayak banyak. Berikut penjelasan mengenai kaitan ruang kota dan ruang publik.

Ruang publik adalah ruang yang keruangannya berlawanan dengan ruang privat. Tapi, kedua hal tersebut tidak dapat terpisahkan (Carmona, 2003). *“Public space may be distinguished from private space in that access to the latter may be legally restricted”* (Lofland, 1973, p.19). *“Public life involves relatively open and universal social context, in contrast to private life, which is intimate, familiar, shielded, controlled by the individual, and shared only with family and friends”* (Loukaitoou-Sideris and Banerjee, 1998).

Seorang subjek merasakan kehadiran kedua ruang tersebut secara bersamaan, sama dengan fenomena ketika ia merasakan dualitas “batas dan ruang” serta “isi dan kosong” sekaligus. Makna yang satu senantiasa bergantung pada makna yang lain. Demikianlah hubungan antara ruang pribadi dengan ruang publik.

Keberadaan dapur kota pada ruang publik telah memberikan makna baru pada masyarakat, sebuah jalan tidak hanya digunakan untuk kendaraan lewat, tetapi dapat digunakan sebagai ruang untuk interaksi sosial. Selain itu interaksinya tidak memisahkan antara golongan, kaya dan miskin, atau tuan rumah dengan pembantu, semua warga kota bebas mengakses dapur kota untuk memenuhi kebutuhan sehari-harinya, yaitu makan.



Pelaku yang melakukan aktivitas di dapur kota ini pun berbeda dengan pelaku pada dapur privat. Karena dapur kota merupakan ruang publik, maka pelaku dari aktivitas produksi dan konsumsi dalam masakan ialah orang banyak, tidak terbatas pada satu dua pihak. Selain itu masing-masing pelaku juga bebas mengalami ruangnya sebagai apa, sesuai dengan peran yang dipilihnya.

### 2.2.2 Dapur Kota dan Ruang Keseharian

Untuk menjelaskan fenomena yang terjadi pada dapur kota, perlu memahami apa itu arsitektur dan keseharian. Arsitektur dan keseharian menjadikan kegiatan sehari-hari (rutinitas) sebagai landasan utama dalam berarsitektur, sehingga apa yang disebut arsitektur itu sangat luas, tidak terpaku pada satu prinsip atau aturan-aturan tertentu yang dibuat manusia. Keseharian berbicara bagi pengalaman ruang manusia biasa. Pengalaman manusia dalam kegiatan sehari-harinya (rutinitasnya) menjadi sangat penting, karena di balik rutinitas tersimpan makna yang sangat rumit.

*Everyday speaks to this element of ordinary human experience and itself conveys many complicated meanings. At a common sense level, everyday describes the lived experience shared by urban residents, the banal and ordinary routines we know all too well – commuting, working, relaxing, moving through city streets and sidewalks, shopping, buying and eating food, running errands.*

(Chase, et al.,1999, p. 8)

Dari teori tersebut di atas diungkapkan pula bahwa ruang keseharian hadir dengan suatu keadaan yang kontrak dengan ruang yang benar-benar didesain, dan terbentuk karena digunakan oleh orang banyak. Ruang tersebut terbentuk dengan sendirinya seiring dengan adanya kegiatan yang dilakukan oleh banyak orang yang berulang-ulang hadir dan menghilang di suatu ruang, ruang tersebut nyata tapi tidak terlihat.

Ruang kota merupakan sesuatu yang diisi oleh orang-orang yang berbeda satu sama lain. Orang-orang tersebut datang dari luar belakang yang berbeda-beda. Orang-orang yang berbeda-beda tersebut mengisi ruang kota dan menjalankan kehidupan sehari-harinya di ruang tersebut, walaupun dengan cara dan waktu yang berbeda (Chase, Crawford, & Kalinski, 1999).

*A city is many things. It is a geographical and social location: a collection of relatively large numbers of people in a relatively small space. It is a political entity: an administrative unit. It is magnet: a place of ambition and hope. It is a repellent: a place of inconvenience and fear. It is a place where people live and work and expend their leisure, a place where other people visit and leave their money.*

(Lofland, 1973, p. 3)

Keragaman tersebut juga melingkupi kegiatan-kegiatan yang beragam yang membentuk suatu pengalaman yang juga beragam. Ruang kota merupakan hasil dari kegiatan berupa interaksi sosial. Dalam mendefinisikan suatu ruang kota, melihat kegiatan dan pengalaman yang ada merupakan sesuatu yang lebih penting daripada melihat bantuan fisik dari ruang kota tersebut.

*“By public space, I refer to those areas of a city to which, in the main, all persons have legal access. I refer to the city’s streets, its parks, its places of public accommodation”* (Lofland, 1973, hal 19). *“The public sphere is depicted as a “space of democracy” that all citizens have the right to inhabit”* (Chase, et al., 1999, p. 24). Dari kedua teori diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa ruang publik merupakan bagian dari ruang kota, dan ruang kota merupakan ruang publik. Ruang kota dan ruang publik keduanya memiliki pengertian yang sama yaitu suatu ruang di mana setiap orang boleh memanfaatkannya. Contoh yang paling sering disebutkan adalah jalan.

Menurut Lefebvre, mengungkapkan realita yang ada di dalam sebuah ruang keseharian. Realita tersebut antara lain adalah ritme kehidupan yang terjadi berulang-ulang dan juga kebiasaan-kebiasaan manusia yang selalu berubah-ubah secara konstan dalam mengalami suatu ruang. Ruang keseharian adalah suatu ruang yang tidak sejalan dengan order dari ruang fisik yang di dalamnya terjadi keseharian. Ruang keseharian membentuk pemaknaan baru dari suatu ruang yang berpengaruh pada pengalaman hidup manusia yang mengalaminya.

Keragaman yang ada di ruang kota, merupakan sesuatu yang memisahkan antara suatu individu dengan individu yang lain. Tapi keberagaman tersebut saling *overlap* sehingga membentuk suatu bentuk interaksi sosial yang baru di ruang kota. Hal tersebut terjadi di ruang keseharian. Ruang keseharian adalah suatu ruang di mana di dalamnya terjadi perpotongan antara ruang privat dengan ruang publik, antara individu dengan orang banyak, di ruang kota.

Dapat disimpulkan bahwa keberadaan dapur kota merupakan bagian dari ruang keseharian, yang muncul akibat interaksi antara satu individu dengan individu yang lain, dengan memanfaatkan peluang dari sebuah ruang. Pedagang yang memprivatisasi jalan menjadi area memasak, merupakan salah satu bentuk perpotongan antara ruang privat dengan publik.

### **2.2.3 Dapur Kota terhadap Order**

Dalam *Oxford dictionary* (2003, p. 300), *order* diartikan sebagai “*way in which people or things are arranged in relation to one another.*” *Orderliness* diartikan, “*carefully arranged; tidy; well behaved; peaceful*”. Berdasarkan pengertian kata dari order dan orderliness (keteraturan), maka order merupakan cara untuk mencapai keteraturan. Sehingga, dapat dikatakan bahwa keteraturan merupakan hasil dari *order*. Arsitektur modern yang mementingkan fungsi, mencoba menghadirkan harmoni di dunia ini melalui order.

Suatu ruang kota, dengan *setting* tertentu, memiliki *order*-nya masing-masing. Ruang jalan, fungsinya adalah untuk memwadahi pergerakan kendaraan, itu adalah suatu *order*. Ruang pejalan kaki, fungsinya adalah untuk memwadahi pergerakan pejalan kaki, itu juga merupakan suatu *order*. Halte diperuntukkan untuk memwadahi kegiatan menunggu datangnya angkutan umum, itu juga merupakan suatu *order*. Begitu juga dengan ruang-ruang lain yang menjadi bagian dari ruang kota. “*We can say that the further human creations are removed from our immediate grasp, the more they tend to pure geometry, It is then that he achieves what we call order*” (Le Corbusier, 1954).

Tapi, di dalam ruang keseharian, ruang-ruang yang menjadi bagian dari ruang kota tersebut terdefinisi karena tidak hanya memwadahi kegiatan-kegiatan yang telah menjadi *order* dari ruang tersebut. Ruang-ruang itu mengalami pemaknaan berbeda karena juga memwadahi kegiatan-kegiatan yang lain.

Pedagang kaki lima masuk dan mengintervensi *order* yang telah ada dan menimbulkan makna baru bagi ruang yang tercipta. Melalui pengalaman sehari-hari ketika berjalan menyusuri sebuah kota, kita dapat melihat bahwa semua yang berada di tepi jalan tidak pada tempatnya. Sebagai contoh ialah pedagang kaki lima yang berjualan di tempat pejalan kaki (pedestrian). Terdapat sebuah *order* bahwa jalan raya untuk mobil, pedestrian untuk pejalan kaki, dan jalur hijau untuk tanaman.

Lefebvre mengungkapkan bahwa perihal waktu juga merupakan sesuatu yang mempengaruhi keberadaan ruang keseharian (Chase, et al., 1999). Kehadiran dapur kota dalam ruang keseharian dipengaruhi oleh pola pergantian waktu yang melingkupi suatu ruang secara berulang-ulang. Dapur kota juga dipengaruhi adanya waktu yang tidak terputus ataupun oleh waktu yang terjadi tiba-tiba.

#### 2.2.4 Dapur Kota dan Taktik

Pedagang kaki lima yang menjelma menjadi dapur kota ini memanfaatkan ruang menggunakan taktik, ia memanfaatkan order yang ada. Ketika *order* berada dalam posisi lemah, ia akan masuk dan menyempilkan diri untuk berada di dalamnya. Ketika sebuah tempat parkir dalam *order* adalah tempat untuk kendaraan berhenti, pada saat-saat tertentu dimana kendaraan tidak ada yang berhenti, Pedagang kaki lima tersebut hadir untuk mengisi ruang yang kosong tersebut, dan menjadikan ruang tersebut sebagai tempat kegiatan memasak dan berjualan.

Ruang tersebut tidak lagi menjadi ruang yang dibuat paksa oleh perancang, tetapi menjadi ruang yang mampu dibaca oleh penggunaannya (pedagang kaki lima), ia mengubah kegiatan memakai tempat parkir yang bersifat konsumsi, menjadi kegiatan produksi seperti memasak dan berjualan. Pengguna mampu terlibat aktif sebagai pencipta ruang baru.

Menurut Michel de Certeau (1997) ruang di dunia ini merupakan kumpulan aktivitas produksi – konsumsi. Strategi dengan order sebagai “*the way of making - nya*” membunuh kesempatan kegiatan produksi. Segala sesuatunya telah ditentukan sehingga *ordinary man* tidak lagi memiliki kesempatan untuk menterjemahkan sebuah ruang.

Disebutkan Michel de Certeau dan Henri Lefebvre (Chase, et al.,1999), bentuk arsitektur dan keseharian dapat dilakukan melalui dua buah model, yaitu : strategi (berdasarkan tempat) dan taktik (berdasarkan waktu). Ruang dari taktik adalah ruang orang lain (*the other*). Realisasinya ia dapat muncul dan dapat hilang dari sebuah order. Ia “menyempilkan / berada di antara” di antara *order* (de Certeau, 1984).

Strategi mengutamakan power, memaksa, agar sesuatu harus pada tempatnya. Manusia yang terdesak, yang tidak dapat menandai dirinya menerima forces dari power. Strategi kini berubah menjadi Taktik. Taktik adalah “*the art of weak*”. Ia

mengambil kesempatan dari *order*. Taktik inilah yang dapat diterapkan dalam menghadapi fenomena “ruang dapat diinterpretasikan sebagai apa saja.” (de Certeau, 2002).

Dalam perancangan berbasis strategi, ia akan membunuh kesempatan bagi masyarakatnya untuk memproduksi, karena *order* memegang kendali atas seluruh kegiatan manusia. Dapur kota yang beroperasi di pinggir jalan ini tidak akan mendapat tempat, karena ia dianggap suatu kegiatan yang tidak seharusnya ada di tepi jalan sebuah kota. Dapur adalah sebuah ruangan tertutup untuk memasak dan tidak terbuka di pinggir jalan.

Bentuknya mengikuti *forces-forces* yang ada. *Forces* di sini adalah sebuah aksi (produksi) yang merubah pergerakan. *Forces* menimbulkan ketidakteraturan dari *order*, tetapi ketidakteraturan itu tetap menjaga utuh satu kesatuannya. Ketidakteraturan akan berkaitan dengan ruang dan estetika. Sesuatu yang tidak pada tempatnya, “nyempil”, hilang, muncul, tidak dapat didefinisikan (de Certeau, 1984).

#### **2.2.5. Perubahan Order pada Dapur Kota akibat Taktik**

Unsur *order* dan waktu menjadi penting untuk dibahas di sini, sebab setiap ruang kota memiliki *order* tersendiri yang didefinisikan oleh perancang. Akan tetapi pengguna dapat menterjemahkan ruang itu sendiri sesuai dengan aktivitas mereka, dengan jalan memanfaatkan waktu ketika *order* tersebut dalam keadaan lemah. Ia memanfaatkan *order* yang ada pada waktu-waktu tertentu, dan membuat perubahan pada *order* tersebut. Seperti yang dilakukan oleh pedagang kaki lima mengintervensi *order* yang ada pada waktu-waktu tertentu, keberadaannya yang muncul dan hilang pada waktu yang berbeda membentuk siklusnya sendiri.

### **Order sebagai Pencapaian Keindahan**

Salah satu tujuan dari pembentukan keteraturan adalah pencapaian keindahan (Forty, 2000, p. 240). Pernyataan yang senada diungkapkan oleh Kate Nesbitt, “*Order is the creation of beauty*” (Nesbitt, 1996, p. 235). Kedua pernyataan tersebut menggambarkan bahwa keteraturan yang diciptakan melalui *order* berkaitan dengan pencapaian nilai estetika. Salah satu nilai estetika yang diungkapkan Kant merupakan keindahan (Nesbitt, 1996, p.396).

Order erat kaitannya dengan *the idea of something beautiful*, dimana *beauty* merupakan bagian dari teori estetika. Aristotle dalam *The Ugly* mengemukakan “*The beautiful object is one which has the ideal structure of an object; it’s has the form of totality*” (Cousins, p.60). Teori *beauty* lain membantah Aristotle, ungkapan Kahn tentang *beauty* mengatakan “*Aesthetic cannot deal with ugliness, save as negatison as a moment of beauty*” (Cousins, p.62). “*The ugly object is an object which is experienced both as being there and as something that not should be there. That is the ugly object is an object in the wrong place.*” (Cousins, hal 64). Judgement “*the idea of wrong place*”, sesuatu yang dianggap kotor (*dirt*), merusak sebuah *order* dan tidak memiliki nilai estetika sehingga harus disingkirkan.

Hal ini juga dialami oleh dapur kota, keberadaannya sering dianggap kotor dan berbahaya, karena ia merupakan sesuatu yang tidak pada tempatnya. Ruangnya merupakan hasil melihat peluang dari sebuah *order* yang tercipta. Ia melakukan sebuah *struggle* untuk bertahan dalam *order* melalui pemanfaatan waktu. Hal ini tidak ada kaitannya dengan estetika secara visual. Selain visual keindahan merupakan suatu yang dapat dirasakan oleh indera-indera lainnya, seperti saat sebuah ruang dapat berubah makna tergantung ketika pengguna memanfaatkan ruang tersebut menjadi apa.

*What we feel as beauty in architecture is not a matter for logical demonstration. It is experienced, consciously, as a direct and simple*

*intuition, which has its ground in that subconscious region where our physical memories are stored, and depends partly on these, and partly on the greater ease imparted to certain visual and motor impulses.*

(Nesbitt, 1996, p. 403)

Berdasarkan pernyataan di atas, nilai estetika yang dicapai melalui keteraturan merupakan sesuatu yang dialami. Sehingga, estetika yang dicapai tidak hanya terbatas pada aspek visual yang tampak, tetapi semua aspek non visual yang dirasakan dalam suatu ruang melalui kelima indera yang dimiliki manusia. Nilai estetika yang dialami melalui kelima indera diungkapkan oleh Charles W. Moore sebagai “*sense perception*” (Bloomer, 1935 hal 23).

### **Order sebagai Pencapaian Fungsi**

Order tidak hanya tercipta untuk pencapaian estetika, namun juga untuk mengatur fungsi dan objek sehingga berada dalam tempat yang tepat. Menurut Karey Swan, “*Orderliness is everything in its place*” (Swan, 2009). Keteraturan merupakan sesuatu yang berada pada tempatnya. Segala sesuatu yang diletakkan sesuai dengan order tidak hanya berupa suatu obyek dalam ruang tetapi juga fungsi, seperti yang diungkapkan oleh Le Corbusier di atas. Fungsi yang dimaksud tidak hanya berhubungan dengan fungsi suatu obyek, tetapi hubungan fungsi obyek terhadap fungsi ruang, dan fungsi suatu bagian terhadap fungsi keseluruhan.

“*Function meaning Use*” (Forty, 2000, hal 179). Berdasarkan ungkapan Forty, didapatkan bahwa fungsi merupakan kegunaan. Kegunaan suatu ruang maupun objek di dalamnya memerlukan suatu *order* untuk mengaturnya, sehingga ruang tersebut dapat berjalan sesuai dengan fungsinya. Dengan kata lain, keteraturan dalam suatu ruang dengan fungsi yang berbeda memiliki *order* yang berbeda. Keteraturan sebagai pemenuhan fungsional menggambarkan keteraturan yang terbentuk sesuai dengan pengaturan objek yang sesuai dengan fungsinya.



Di dalam pemanfaatan ruang yang dilakukan oleh dapur kota, ia tidak mengubah fungsi jalan sepenuhnya, tetapi aktivitas yang terjadi di dalam *order* tersebut telah berubah, yaitu aktivitas memasak. Dengan kata lain, ia telah memiliki order yang berbeda, sebab fungsi ruangnya telah berubah. Teori dapur pada Bab 2.1. pada ruang privat akan dibandingkan pada Bab 3 kemudian, untuk melihat perubahan *order* seperti apakah (untuk pemenuhan fungsi) yang dilakukan oleh dapur kota.

Keteraturan sebagai pencapaian estetika dan pemenuhan fungsional seringkali dipandang sebagai suatu kesatuan, namun ada pandangan yang menganggap keduanya saling bertolak belakang. Pandangan yang menyatakan kedua perumusan mengenai keteraturan sebagai suatu kesatuan diungkapkan oleh Frank Lyons (2009). Berdasarkan Frank Lyons, didapatkan bahwa keindahan yang dicapai melalui keteraturan berasal dari penggabungan sistem berupa fungsi dan kegunaan.

Estetika dan fungsi dalam keteraturan tidak hanya merupakan kesatuan, tetapi dalam suatu kondisi keduanya juga bertolak belakang. Pernyataan tersebut diungkapkan oleh Witold Rybczynski dalam bukunya mengenai *Home : a short history of an idea*, “*This neatness and uniformity follow modern dictum requiring lack of clutter and visual simplicity, but they do little to improve working comfort*” (Rybczynski, 1986, hal 222). Estetika yang ingin dicapai melalui keteraturan berlawanan dengan fungsi suatu ruang dalam kondisi tertentu, seperti pada dapur kota, dimana aspek fungsional lebih penting dibandingkan dengan apa yang tampak secara visual sebab keberadaanya yang terdesak (tidak pada tempatnya).

### BAB 3 : DAPUR KOTA PADA KAWASAN JAKARTA

Bab ini akan mendiskusikan bagaimana dapur kota dengan taktik sebagai bentuk arsitekturnya, mengintervensi ruang daripada order yang telah ada. Meskipun terlihat sebagai sesuatu yang tidak pada tempatnya (*disorder*) dan memiliki citra jelek (*ugly*), ia memiliki *order* tersendiri yang memenuhi pencapaian estetika dan fungsional dari sudut pandang arsitektur keseharian.

Pedagang kaki lima banyak mengisi ruang di Jakarta dan sekitarnya. Mereka muncul pada waktu – waktu tertentu, baik siang atau malam. Mereka memanfaatkan ruang-ruang yang ada baik itu ruangan yang tersisa ataupun intervensi terhadap ruang milik orang lain untuk menggelar dagangannya.

Studi kasus pertama berada di kawasan Menteng, Jakarta Pusat. Sedangkan studi kasus kedua berada di kawasan Gondangdia, Jakarta Pusat. Keduanya berlokasi di Jakarta Pusat sebab merupakan pusat kota dengan perkantoran dan perniagaan sebagai citra kawasannya. Hal tersebut terkait dengan penjelasan istilah dapur kota yang telah saya jelaskan pada Bab 2.2.

Perbedaan utama yang terdapat pada kedua *site* ialah terkait dengan *order* (keteraturan) dan waktu. Pada kasus pertama, pembentukan ruang dapur yang terjadi sudah lebih terorganisir, sedangkan pada kasus kedua masih memungkinkan untuk beberapa perubahan makna lainnya. Selain itu pada kasus pertama jam operasi dapur kota ialah dari sore hingga malam hari (untuk pegawai pulang kantor), sedangkan pada kasus kedua, jam operasi dapur dimulai dari pagi hingga sore (untuk pegawai makan siang).

Keduanya mengambil jalan sebagai *order* untuk diintervensi pada waktu-waktu tertentu ketika fungsinya lemah. Akan tetapi, pada kasus pertama, dapur juga

mengintervensi tempat parkir dan jalur hijau, sedangkan pada kasus kedua, dapur mengintervensi ruang kosong di bawah rel kereta api.

### 3.1 Kasus Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng

Dapur kota yang terletak di antara Taman Menteng (Hotel Formula 1) dan bank Lippo ini mulai beroperasi dari pukul lima sore hingga pukul dua pagi (17.00 – 01.00). Pada mulanya kumpulan pedagang kaki lima yang berperan sebagai juru masak ini berjualan di depan Taman Menteng (dahulu merupakan stadion Menteng), sehingga menimbulkan kemacetan pada Jalan Raya Hos Cokroaminoto.



Gambar 3.1.  
Peta udara Taman Menteng  
Sumber : [googleearth.com](http://googleearth.com)



Gambar 3.2.  
Dapur Kota Taman Menteng

Pemerintah daerah Jakarta Pusat melalui Kelurahan Meteng berinisiatif memindahkan para pedagang kaki lima tersebut ke Jalan Sidoardjo yang lebih tersembunyi, sekaligus memperbaiki penampilan para pedagang tersebut dengan jalan mencari sponsor. Sponsor terpilih ialah dari perusahaan *The Coca Cola Company*, yang mendanai penampilan gerobak para pedagang kaki lima, meja kursi serta payung

sebagai tempat makan, dan berbagai elemen dapur lainnya. Sebagai balasan, dapur kota sekaligus tempat makan tersebut nantinya harus menjual *Coca Cola* dan *Fresh Tea* sebagai minuman utamanya.



Gambar 3.3.

Dapur kota Taman Formula Satu Menteng pada waktu sore hari hingga malam

Jalan Sidoardjo yang terletak di antara Taman Menteng (Hotel Formula 1) dan Bank Lippo merupakan akses keluar dari gedung parkir Taman Menteng dan kompleks perumahan elit Menteng. Di sisi selatannya (tepat bersebelahan) merupakan lahan parkir gedung Bank Lippo yang beroperasi dari pagi hingga jam kantor usai (08.00 - 17.00). Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, tempat parkir tersebut biasa dipenuhi 3 -5 buah mobil, dan sebelum pukul 17.00, parkir tersebut telah kosong.

### 3.1.1 Komponen Dapur Kota

Sebelum memasuki skenario perubahan ruang berdasarkan waktu, terlebih dahulu kita harus mengetahui siapakah saja pelaku yang akan melakukan aktivitas dapur ini, dengan kata lain pihak – pihak yang terdesak, yang tidak memiliki ruang untuk menandai dirinya sehingga ia memprivatisasi ruang publik. Karena dapur kota merupakan ruang publik, maka pelaku dari aktivitas dapur kota ialah orang banyak, tidak terbatas pada satu dua pihak.

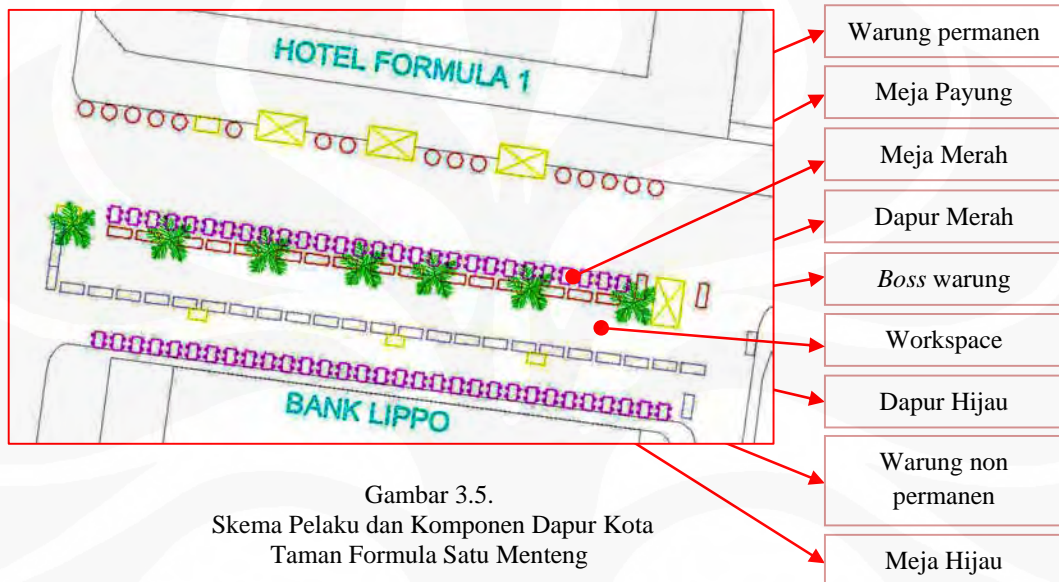
Komponen dapur kota yang akan mengisi Jalan Sidoardjo beserta parkir Bank Lippo ialah pedagang kaki lima berwarna merah (*red kitchen*), pedagang kaki lima berwarna hijau (*green kitchen*), calo angkut barang, warung permanen, warung non permanen, meja makan merah, meja makan hijau, meja makan payung, dan *workspace* yang terbentuk di antara kedua dapur. Gambar 2.4. berikut akan menjelaskan siapa saja pelaku dan komponen dapur kota.



Gambar 3.4.

Pelaku dan Komponen Dapur Kota Taman Formula Satu Menteng

Gambar 3.5 di bawah akan menjelaskan letak pelaku serta komponen dapur secara skematik :



Gambar 3.5.  
Skema Pelaku dan Komponen Dapur Kota  
Taman Formula Satu Menteng

*Red kitchen* atau dapur merah merupakan kumpulan pedagang kaki lima yang menggunakan logo *Coca Cola* company pada gerobaknya. *Red kitchen* menyimpan gerobak beserta alat-alat memasaknya di belakang Taman Menteng, di lahan kosong pada Jalan Kediri. Karena letak penyimpanan gerobaknya yang lebih dekat, mereka terlebih dahulu mengisi barisan dapur, tepat di sebelah kanan jalur hijau, mengintervensi Jalan Sidoardjo menuju hotel Formula 1.

*Green Kitchen* mengisi barisan dapurnya tepat di sebelah Red Kitchen, menyisakan *workspace* dapur selebar hampir 2 m. *Green Kitchen* membentuk barisannya memenuhi tempat parkir bank Lippo. *Green Kitchen* lebih lambat datang dan mengisi barisan dibanding *Red Kitchen* sebab letak penyimpanan gerobaknya lebih jauh, yaitu di daerah Cikini. Letak kedua penyimpanan gerobak ini juga merupakan tanggung jawab daripada perusahaan The Coca Cola Company. Tempat penyimpanan terpisah antara dapur merah dan hijau disebabkan keterbatasan ruang penyimpanan. Selain menyimpan gerobak, ruang penyimpanan yang menyerupai lahan kosong tersebut

juga menyimpang gerobak, meja, kursi, kompor, dan barang-barang lain yang dibutuhkan oleh komponen dapur kota untuk melangsungkan aktivitas memasaknya di jalan.

Kedua dapur diisi oleh pedagang yang telah lama berjualan, sejak Taman Menteng masih merupakan Stadion Menteng. Hal itu menyebabkan seluruh pedagang yang berjualan pada kawasan ini sifatnya sudah tetap, tidak dapat digantikan oleh pedagang lainnya lagi. Keseluruhan gerobak berjumlah 46, dengan pembagian 18 buah dapur merah dan 28 dapur hijau. Dapur hijau memiliki jumlah yang lebih banyak, dikarenakan ia mengintervensi lahan parkir yang luasannya lebih besar daripada Jalan Sidoardjo.



Gambar 3.6. Calo Dapur



Gambar 3.7. Calo Angkut

Untuk menunjang kelangsungan dapur, terdapat dua macam calo, yaitu calo angkut dan calo dapur. Calo angkut merupakan calo yang bertanggung jawab membawa dan menyimpan meja-meja serta kursi, calo angkut ini nantinya akan berperan juga sebagai pelayan, orang yang menyampaikan pesan-pesan pengunjung kepada pembuat makanan. Calo lain yang bekerja ialah adalah calo dapur, yaitu calo yang bertanggung jawab mengambil atau memenuhi kebutuhan dapur jika habis, seperti air, es batu, gas untuk memasak, dan terakhir memungut sampah (limbah) sisa dapur. Kedua Calo ini bertanggung jawab kepada *boss* warung yang terletak di ujung jalan Sidoardjo. *boss* warung merupakan pengurus lapangan yang ditunjuk langsung oleh *The Coca Cola Company*. Tugas utama *boss* warung mengatur keamanan dan

ketertiban dapur kota, memastikan setiap calo menerima upah kerjanya dari pedagang, dan mengatur siapa saja yang boleh berdagang baik pada warung permanen maupun non permanen.

Area makan terbagi menjadi tiga bagian, yaitu area meja hijau di sebelah dapur hijau, menghadap Bank Lippo. Sedangkan meja merah, tepat disebelah dapur merah, menghadap Jalan Sidoardjo. Untuk meja payung berada satu deretan dengan warung permanen. Warung permanen berjumlah 4 buah, terdiri atas satu warung untuk *boss* dan tiga warung lainnya yang dikontrakkan oleh *boss* setiap tiga bulannya. Warung permanen tersebut hanya berjualan untuk menyediakan minuman bagi pengunjung yang menempati meja merah dan meja payung. Sementara pengunjung yang duduk di area meja hijau, dapat memesan minuman pada warung non-permanen (hanya membawa kotak berisi es batu dan minuman dingin) yang berjumlah empat buah juga.

### 3.1.2 Strategi Dapur Kota Mengintervensi Sebuah *Order*

Suatu ruang kota, dengan *setting* tertentu, memiliki *order*-nya masing-masing. Ruang jalan, fungsinya adalah untuk mewadahi pergerakan kendaraan, itu adalah suatu *order*. Ruang pejalan kaki, fungsinya adalah untuk mewadahi pergerakan pejalan kaki, itu juga merupakan suatu *order*. Halte diperuntukkan untuk mewadahi kegiatan menunggu datangnya angkutan umum, itu juga merupakan suatu *order*. Begitu juga dengan ruang-ruang lain yang menjadi bagian dari ruang kota.

Dalam Bab 2.2.4 dijelaskan bahwa pedagang kaki lima yang terdesak dan tidak dapat memiliki tempat untuk menandai dirinya menerima tekanan dari *order* yang ada. Strategi dengan *order* dalam ruang arsitekturnya kini berubah menjadi Taktik. Taktik adalah "*the art of weak*". Ia mengambil kesempatan dari *order*. Ruang dari taktik adalah ruang orang lain (*the other*). Realisasinya ia dapat muncul dan dapat hilang dari sebuah *order*. Ia "menyempilkan / berada di antara" di antara *order* (De Certeau,



1984). Oleh karena itu pengamatan terhadap waktu menjadi penting untuk mengetahui perubahan order yang ada pada ruang.

*Order* yang terdapat pada Jalan Sidoarjo ialah, jalan sebagai akses utama kendaraan umum untuk keluar dan masuk, Jalur penghijauan sebagai pembatas antara jalan dan parkir (sekaligus fungsinya sebagai penghijauan), dan parkir Bank Lippo yang merupakan tempat kendaraan yang berkaitan dengan bank tersebut untuk berhenti dan parkir.

Pada waktu *order* tersebut dalam keadaan lemah, yaitu tidak dapat lagi digunakan sebagai tempat untuk melakukan aktivitas sesuai fungsinya, maka komponen dapur kota akan memanfaatkannya sebagai tempat untuk melakukan aktivitas memasak. Ruangnya bukan merupakan ruang miliknya, ruangnya merupakan ruang publik berupa jalan yang diprivatisasi menjadi ruang untuk memasak dan berjualan.

#### **Pukul 09.00 – Pukul 12.00**

##### **Belum Ada Aktivitas Dapur**

Terdapat tiga buah warung non permanen di sisi jalan hotel Formula satu, dan ketiganya belum beroperasi. Warung-warung tersebut merupakan kotak bervolume dengan ukuran 2m x 3m x 2,5 m. Pada bagian atas warung terdapat tumpukan tiang-tiang yang akan digunakan untuk menyusun tempat duduk dengan naungan berupa payung. Pada kasus ini, warung menjadi salah satu ruang penyimpanan untuk beberapa bangku dan meja, serta tiang-tiang yang akan digunakan sebagai tempat duduk. Penyimpanan barang di warung hanya sebagian kecil sebab masing-masing dapur memiliki lahan sebagai tempat penyimpanan dapur beserta alat-alat pendukungnya.

Pada waktu ini, jalan masih berfungsi sebagai jalan, arus kendaraan yang keluar melalui jalan Sidoardjo belum ramai kendaraan, hanya 2 – 3 mobil setiap 30 menit. Sementara itu parkir bank Lippo masih menjadi ruang privat milik bank Lippo, sebagai tempat memarkir kendaraan. Semakin lama parkir semakin dipenuhi oleh kendaraan pegawai, sebab ada 2 mobil yang terus menerus parkir di sana. Sementara 3 – 4 mobil parkir dengan durasi 15 – 30 menit, sehingga kemungkinan besar mobil-mobil tersebut milik para nasabah bank Lippo.



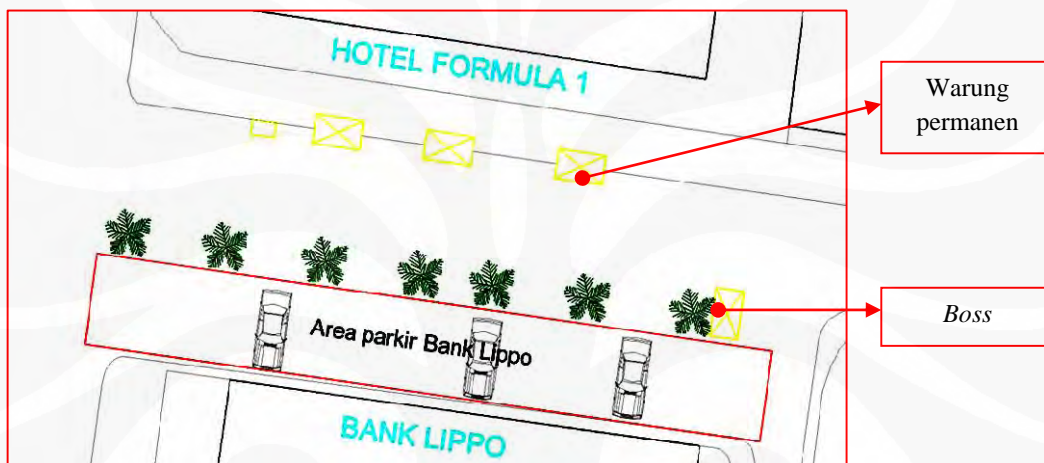
Gambar 3.8. Skema Pengamatan Dapur Kota  
Taman Formula Satu Menteng  
Pukul 09.00 – Pukul 12.00

### **Pukul 12.00 – Pukul 15.00**

#### **Warung Mulai Berjalan**

Ketiga warung permanen yang ada mulai beroperasi, menggelar dagangannya. Jalan Sidoardjo mulai dilalui banyak kendaraan yang keluar dari perumahan dan Taman Menteng. Sementara tempat parkir masih dipenuhi oleh beberapa mobil dengan intensitas yang semakin tinggi. Satu atau dua pedagang minuman mulai muncul di sudut jalanan. Yang paling mencolok ialah pedagang jamu yang memakai gerobak berhiaskan tulisan coca cola company (berwarna merah).

*Order* pada ruang ini belum mengalami pelemahan fungsi, aktivitas di dalamnya masih sama, jalan Sidoarjo digunakan kendaraan sebagai akses untuk memasuki kawasan perumahan di belakang Taman Menteng dan akses keluar dari Taman Menteng. Parkiran Bank Lippo juga masih berfungsi sebagai kendaraan milik pegawai atau nasabah Bank Lippo.



Gambar 3.9. Skema Pengamatan Dapur Kota  
Taman Formula Satu Menteng  
pukul 12.00 – pukul 15.00

**Pukul 15.00 -16.45**

**Ruang Kosong yang Siap Diisi**



Gambar 3.10. Kondisi dapur awal

Mulai pukul tiga sore, *Order* yang terdapat pada parkir *bank* Lippo semakin melemah, hal ini disebabkan jam kerja akan segera berakhir dan tidak banyak nasabah yang datang sore hari untuk melakukan transaksi di *bank*. area parkir semakin sepi, mobil-mobil mulai meninggalkan tempat parkir.

Sementara arus kendaraan yang lewat di Jalan Sidoarjo semakin meningkat, sekitar 7-10 mobil setiap 30 menit. Warung-warung semakin ramai didatangi pembeli minuman atau rokok. Sepanjang jalan tersebut mulai didatangi calo (pekerja) yang membawa meja lipat, bangku lipat, terpal, dan sebagainya.

### **Pukul 16.45 – 17.00**

#### **Red Kitchen (Persiapan Dapur)**

Jalur hijau dan sebagian tempat parkir dimanfaatkan sebagai tempat memasak Pedagang Kaki Lima berwarna merah terlebih dahulu menempati ruang, disebabkan penyimpanan “gerobak” untuk memasak lebih dekat dibanding pedagang kaki lima hijau. *Red kitchen* menyimpan gerobak beserta alat-alat memasaknya di belakang Taman Menteng, di lahan kosong pada Jalan Kediri. Sedangkan pedagang kaki lima berwarna hijau menyimpan gerobak dan alat-alatnya di daerah Cikini.

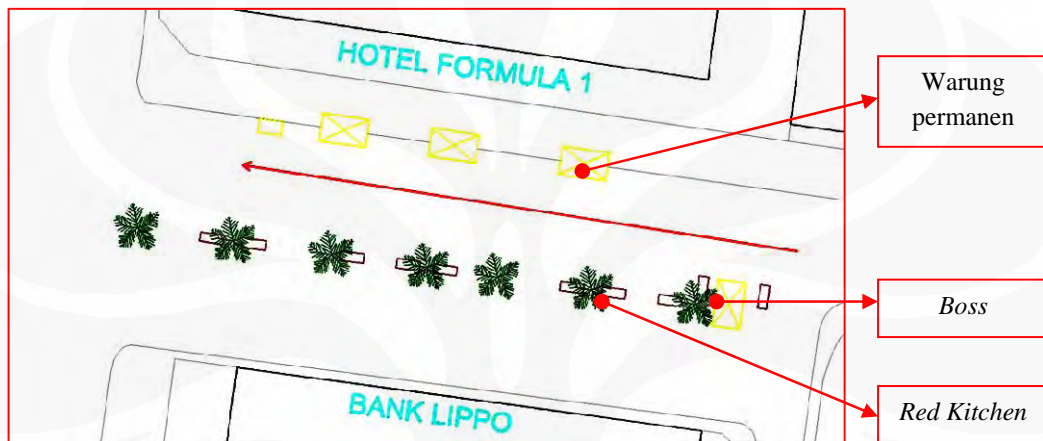


Gambar 3.11. Kedatangan Dapur Merah

Pedagang kaki lima merah membentuk sebuah deretan panjang, sejajar dengan deretan pohon palem sebagai area hijau. Para pedagang tersebut mendorong gerobaknya dan datang dari arah belakang taman menteng dan ada juga yang sengaja lewat di depan taman menteng untuk memberi signal bahwa dapur kota akan segera dibuka.

Pada saat pengamatan hanya sekitar 7 -10 pedangan yang hadir mengisi ruang yang ada, disusul dengan kedatangan calo angkut, yaitu calo yang bertanggung jawab membawa dan menyimpan meja-meja serta kursi, Calo angkut ini nantinya akan berperan juga sebagai “pelayan”, orang yang menyampaikan pesan-pesan pengunjung kepada pembuat makanan. Calo lain yang muncul adalah Calo dapur, yaitu calo yang

bertanggung jawab mengambil atau memenuhi kebutuhan dapur jika habis, seperti air, es batu, gas untuk memasak, dan terakhir memungut sampah (limbah) sisa dapur.

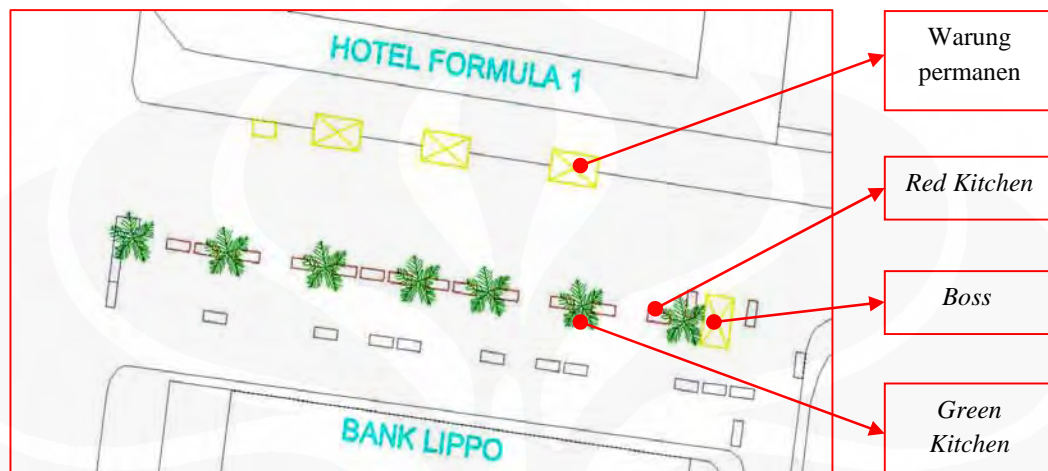


Gambar 3.12. Skema Pengamatan Dapur Kota  
Taman Formula Satu Menteng  
Pukul 16.45 – Pukul 17.00

### Pukul 17.00 – 17.15

#### Green Kitchen (Persiapan Dapur)

Selang 15 – 20 menit kemudian, barisan pedagang kaki lima sudah berjumlah belasan dan memenuhi deretan jalur hijau. Mereka melakukan berbagai persiapan yang diperlukan untuk memasak. Bagian bawah gerobak yang disebut lemari “*doraemon*” karena dapat membawa apa saja yang mereka butuhkan terbuka dan mulai terbuka isinya. Bahan-bahan dikeluarkan, ember-ember untuk mencuci diletakkan di bawah, plastik sampah dikaitkan pada gerobak, wajan-wajan mulai diletakkan di atas kompor gas. Dalam beberapa saat asap mulai mengepul dari jalur hijau dan tempat parkir tersebut.



Gambar 3.13. Skema Pengamatan Dapur Kota  
Taman Formula Satu Menteng  
Pukul 17.00 – Pukul 17.15



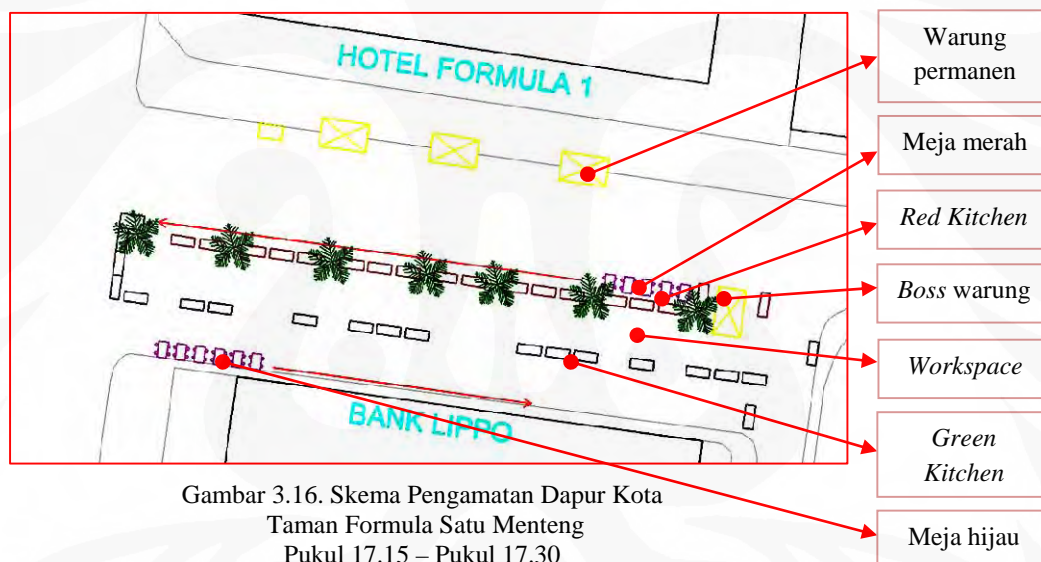
Gambar 3.14. Kedatangan Dapur Hijau

Sementara pedagang kaki lima merah sibuk mempersiapkan bahan mentah menjadi bahan setengah jadi, pedagang kaki lima biru mulai hadir dan membentuk deretan sejajar dengan pedagang kaki lima merah (tepatnya di atas lahan parkir bank lippo), membentuk jarak yang digunakan sebagai area kerja dapur selebar dua meter. Usai “memarkirkan” gerobaknya mereka mulai mempersiapkan segala sesuatunya seperti yang dilakukan pedagang kaki lima merah.

**Pukul 17.15 – 17.30**  
**Persiapan Area Makan**



Gambar 3.15. Meja Hijau dan Meja Merah



Gambar 3.16. Skema Pengamatan Dapur Kota  
 Taman Formula Satu Menteng  
 Pukul 17.15 – Pukul 17.30

Barisan pedagang kaki lima merah yang sudah penuh dan pedagang kaki lima biru yang hampir penuh mulai mengepulkan asapnya di udara. Sementara para calo angkut yang dikoordinir oleh seorang centeng mulai bekerja meyyusun bangku-bangku dan meja untuk makan. Meja-meja yang terlebih dahulu disusun adalah meja *Coca – Cola* dan meja *Fresh Tea* yang sebagian mengintervensi Jalan Sidoardjo dan sebagian lagi menempati lahan parkir. Meja-meja dan bangku tersebut menciptakan deretan area makan pada dapur kota, sehingga ada dua area, area produksi dan area konsumsi.

Para calo mulai memenuhi tempat duduk yang tersedia, dan bersiap-bersiap bekerja sebagai pelayan karena sebentar lagi dapur kota akan segera dibuka.

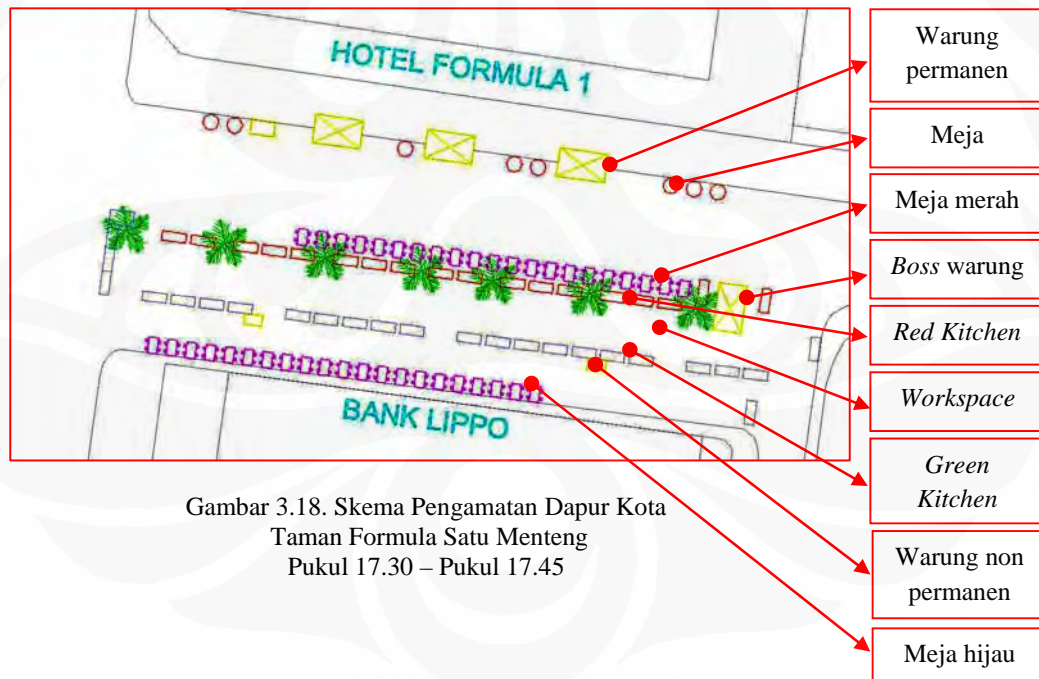
**Pukul 17.30 – 17.45**

### **Dapur Kota Telah Dibuka**



Gambar 3.17. Dapur Resmi Dibuka

Meja-meja dengan naungan payung mulai ditata pada deretan warung sejajar dengan hotel formula satu. Tiang-tiang mulai diambil dari bagian atas warung dan bagian pondasi meja yang menyerupai corong dipersiapkan. Suatu hal yang menarik untuk melihat konstruksi cepat bongkar – pasang pada meja-meja yang ada.



Gambar 3.18. Skema Pengamatan Dapur Kota  
Taman Formula Satu Menteng  
Pukul 17.30 – Pukul 17.45



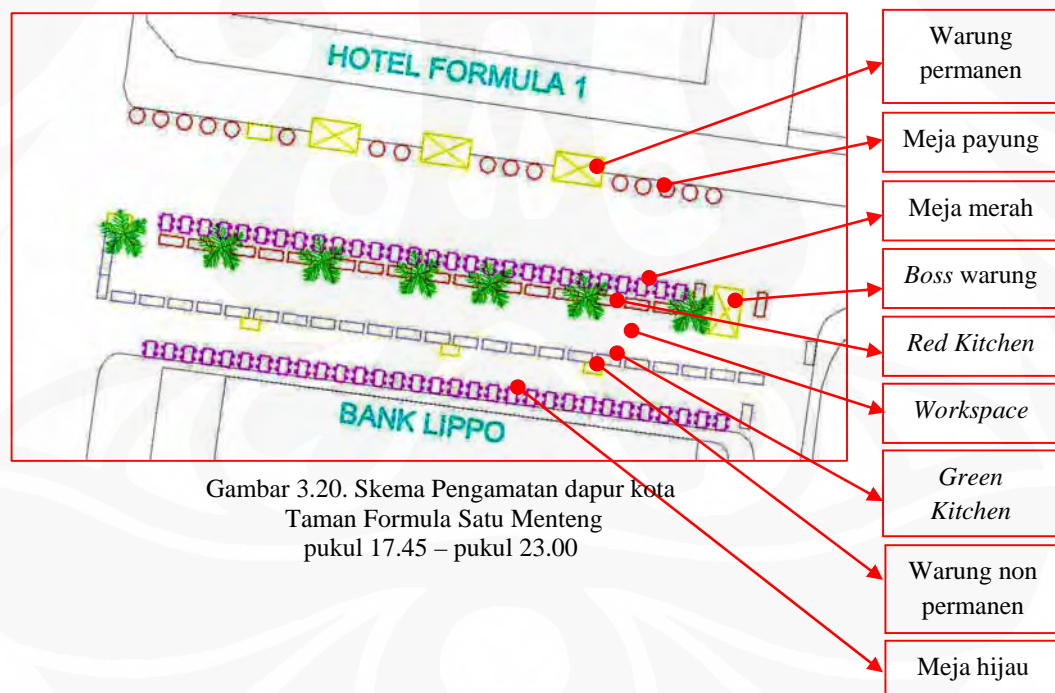
**Pukul 17.45 - 23.00**

**Perubahan *Order* Terjadi**



Gambar 3.19. Perubahan *Order*

Dapur kota resmi dibuka dan pengunjung dapat memesan makanannya. Para pedagang, alat-alat dapur, meja, kursi, payung lipat, dan warung telah berdiri sesuai *order* yang mereka ciptakan sendiri, dan bukan diciptakan oleh orang lain. Sang pengguna adalah pencipta *order* baru tadi dengan memanfaatkan *order* yang ada. Seperti itulah cara taktik arsitektur bekerja.



Gambar 3.20. Skema Pengamatan dapur kota Taman Formula Satu Menteng pukul 17.45 – pukul 23.00

Dari analisis di atas dapat dilihat bahwa fungsi dan makna suatu ruang dapat berubah-ubah sesuai waktu, ketika order itu dalam posisi lemah. Seperti tempat parkir yang menjadi ruang kosong akibat tidak beroperasinya bank, maupun jalan yang tidak diklaim privatisasinya oleh mobil, sehingga dapat diintervensi oleh para pedagang menjadi ruang yang sifatnya privat (dapur), tetapi maknanya menjadi publik karena dikonsumsi oleh orang banyak.

### 3.1.3 Order sebagai Pemenuhan Fungsi pada Dapur Kota



Gambar 3.21. *Workspace*

Dalam Bab 2.2.5, telah dijelaskan bahwa *order* bertujuan untuk pencapaian keindahan dan pencapaian fungsional. Keindahan yang dimaksud di sini lebih bersifat pengalaman ruang, bukan secara visual, dan tidak ada suatu parameter tertentu yang dapat mengukur apa yang disebut indah.

Pembahasan mengenai *order* pada dapur kota yang membawa perubahan pada *order* yang ada, tidak terlepas dari pembahasan fungsi dapur secara umum. Bagaimana dapur yang dibawa dari privat ke publik ini menjalankan fungsinya sebagai dapur akan dijelaskan dalam penjabaran berikut.

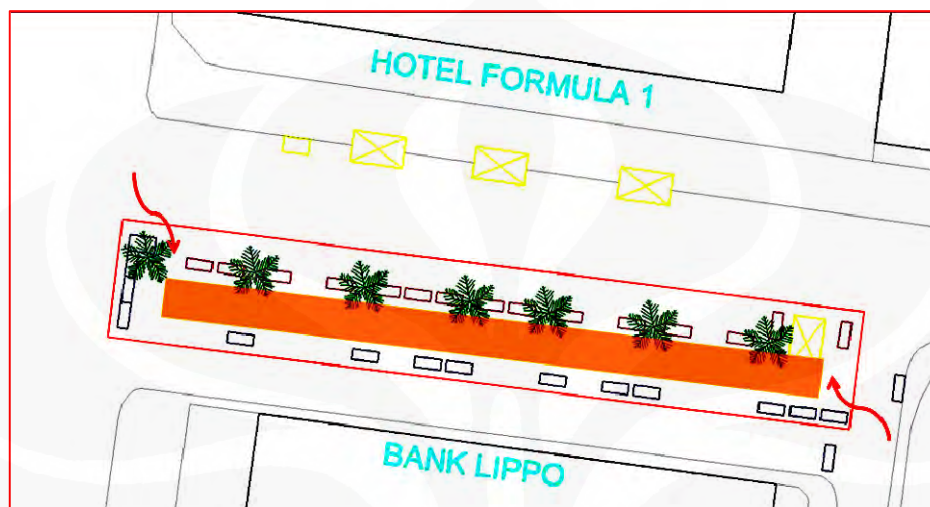
*“The kitchen should be based on a ‘work triangle’ between food storage, the sink, and the stove, ideally following ‘the sequence of food preparation from one appliance to another’”* (Allan and Crow, 1989, p.58). Hal utama yang perlu diperhatikan dari sebuah dapur ialah segitiga kerja antara air, api, dan penyimpanan. Hal tersebut dimaksudkan untuk memudahkan pergerakan dalam dapur.

Dalam memasak akan selalu ada barang mentah (input) yang akan diolah dengan tiga buah elemen yaitu air, api, dan pengawetan. Setelah mengalami proses pengolahan, akan menghasilkan barang jadi (output). Output tersebut dibagi menjadi dua buah yaitu barang pakai (makanan yang dimakan) dan barang limbah.

Dalam rumah, segitiga kerja berada di dalam ruang dapur yang sudah di desain mengikuti pola-pola dari pergerakan jenis dapur yang ada. Tetapi, dalam ruang publik, aktivitas memasak juga memiliki keterbatasan, sebab ruangnya merupakan jalan. Jalan tidak menyediakan sumber air, sumber listrik untuk kompor dan penerangan, dan tempat untuk membuang sampah. Ketiga hal tersebut di atas merupakan salah satu kendala aktivitas memasak, dan agar seluruh kegiatan tetap berjalan dengan baik, mereka membutuhkan order baru seperti ruang kerja dapur bersama dan pelaku dapur yang banyak dan saling terkait, agar kebutuhan akan air, pembuangan sampah, serta listrik dapat terpenuhi. Order di sini memiliki dua pemaknaan, order dalam keruangan serta order dalam pembagian tugas pelaku (seperti pembagian tugas antara pembantu dan nyonya rumah dalam memasak).

### ***Workspace (Segitiga Kerja)***

Terdapat dua akses untuk memasuki ruang kerja antara dapur merah dan biru, selebihnya area dapur tertutup oleh gerobak masing-masing pedagang. Ruang kerja dapur terbentuk antara pedagang kaki lima merah dan pedagang kaki lima hijau. Mereka memanfaatkan ruang tengah agar dapat bekerja dua arah, menghadap gerobak dan membelakangi gerobak masing-masing. Gambar 2.3 akan menjelaskan area kerja di antara kedua dapur.

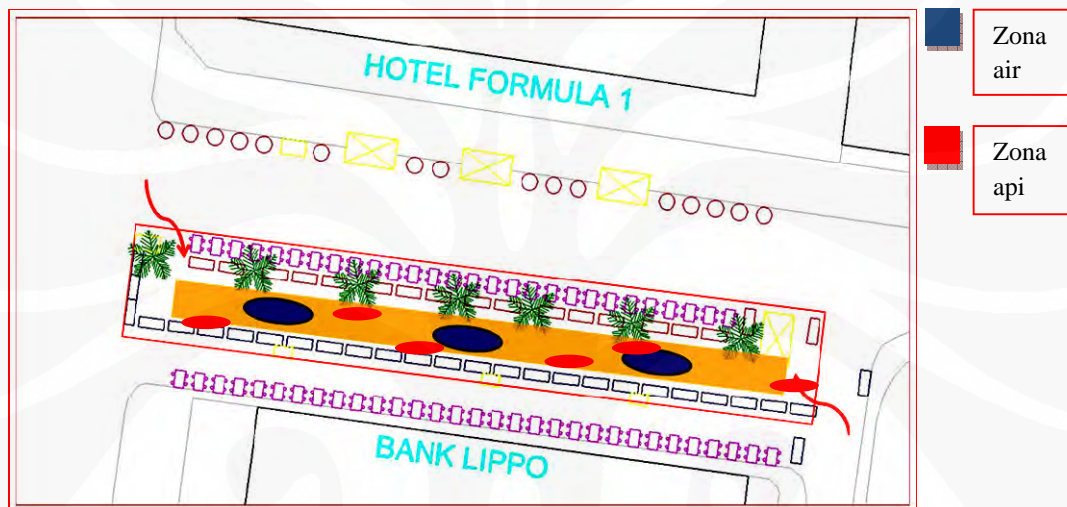


Gambar 3.22. Skema *Workspace*

Seperti teori dapur di atas, terdapat area api, air, dan penyimpanan, hanya saja dalam *workspace* bersama di sini tidak membentuk zona segitiga antara air, api dan penyimpanan seperti dapur pada umumnya. Yang menjadi focus pada area kerja bersama ini adalah bagaimana agar setiap pedagang tidak perlu memaksakan ruang antar gerobaknya yang sempit untuk mencuci, sehingga mereka melakukan penggabungan pada area mencuci. Selain itu juga ada beberapa pedagang yang membutuhkan lebih dari satu kompor untuk memasak, sehingga mereka memerlukan ruang tambahan lagi, dan ruang tersebut harus tidak memakan banyak tempat.

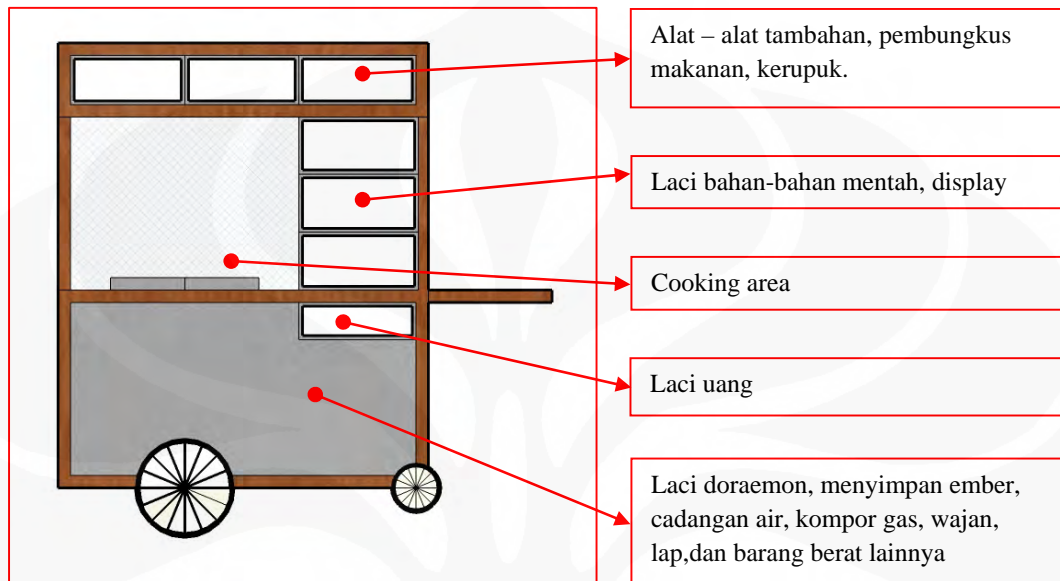
Zona api terletak pada bagian tengah gerobak masing-masing, dan juga pada area dapur bersama selebar 2m. Proses memasaknya jadi seperti double kitchen atau dapur ganda, sehingga memasaknya dua arah, di depan dan di belakang. Tidak semua pedagang memiliki dua tempat masak, hanya pedagang-pedagang yang memasak makanan berat seperti nasi goreng, nasi gila, dsb.

Zona cuci terletak pada bagian bawah gerobak masing-masing pekerja, dan pada dapur bersama sepanjang hampir 30 m tersebut terdapat tiga buah zona cuci bersama, yaitu pada bagian depan, tengah, dan belakang. Ember-ember yang berasal dari masing-masing pedagang disatukan, dan air yang dibawa dikumpulkan, sehingga ruang kerja menjadi lebih efisien.



Gambar 3.23. Skema Zona Air dan Zona Api

Hal yang pertama dilakukan ialah “memarkir” gerobak secara pasti. Membuka laci “doraemon” dan mengeluarkan 2 -3 buah ember untuk mencuci, tabung gas, kaki tiga kompor gas, wajan besar, plastik untuk sampah. Bahan mentah diletakkan pada area tengah gerobak (area kerja individu). Alat dan bahan pelengkap diletakkan pada laci atas gerobak.



Gambar 3.24. Skema Dapur Individual

Bahan-bahan mentah mulai dipotong-potong dan dipersiapkan agar mudah disajikan. Ada yang langsung dimasak dan diubah jadi bahan setengah jadi, sehingga apabila ada pemesan, bahan mentah tidak perlu dimasak dalam jangka waktu lama. Kompor dan tabung gas biasanya berada pada area tengah gerobak yang memang digunakan untuk memasak, tetapi ada yang menggunakan area kerja dapur selebar 2m tadi untuk memasak dengan kompor tambahan.



Gambar 3.25. Aktivitas pada Zona Kerja

Terdapat dua pergerakan, ada yang hanya satu pergerakan (tidak memakai area di belakangnya), mungkin mirip dengan prinsip dapur galeri. Dalam desain dapur galeri ini tidak perlu merasa khawatir mengenai area kerjanya atau harus mengalami pergerakan yang banyak. Yang menjadi masalahnya adalah bagaimana caranya memiliki ruang yang cukup untuk meletakkan segala sesuatu yang diinginkan, dan masih memiliki ruang untuk bergerak mengingat ukurannya yang sangat terbatas.

Pergerakan yang lain ialah seperti dapur ganda, area masak ada di depan dan belakang, sehingga bidang kerjanya lebih besar, bekerja dan penyusunan alat-alatnya pada dua sisi ruangnya, hal ini membuat pergerakan yang terjadi di dalam dapur 'koridor' akan lebih banyak daripada dapur galeri (karena harus melalui dua sisinya yang berbeda).



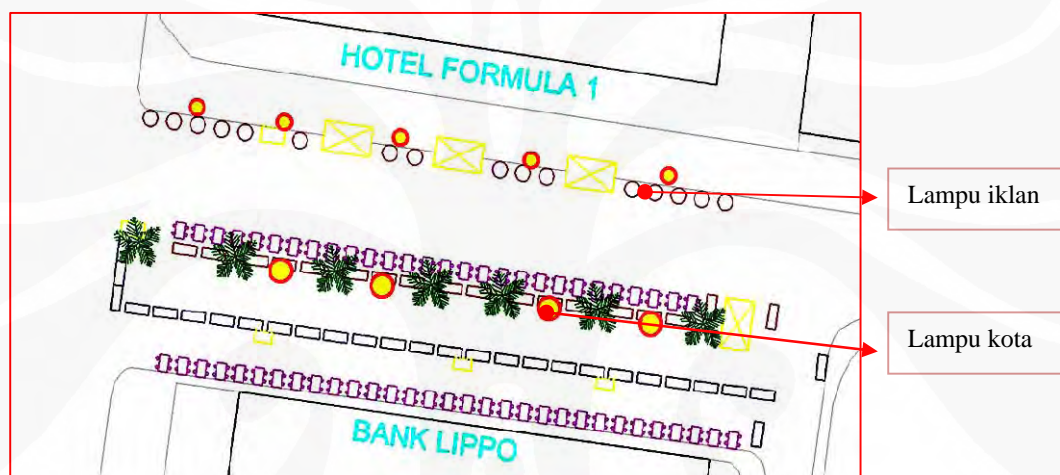
Gambar 3.26. Pembuangan Limbah

Untuk mencuci hal yang sama juga dilakukan. Ada yang meletakkan ember untuk mencuci piring dan bahan tepat di bawah

gerobak, tetapi ada juga yang meletakkan pada area masak bersama selebar 2m tadi dan membentuk area cuci bersama. Plastik sampah digantungkan pada pegangan gerobak, tidak ada pemisahan antara sampah organik dan anorganik. Untuk sampah cair terkadang dibuang pada saluran kota, dibuang pada tepi jalan, dan tersedia juga wadah untuk menampung limbah cair. Pihak pemerintah dan bank Lippo menginginkan tanggung jawab penuh para pedagang beserta calonnya untuk menjaga kebersihan jalan sidoadjio dan parkir bank Lippo.

Meskipun citra pedagang kaki lima sering dianggap kumuh, apabila ditelusuri terdapat keindahan tersendiri, yaitu bagaimana cara mereka dapat bertahan dengan keterbatasan yang ada, bagaimana integrasi mereka dengan ruang publik, dan menjadi ramah bagi manusia biasa. Tidak ada yang berlebihan, dapur tidak perlu dipoles indah secara visual, tetapi fungsinya tetap berjalan dengan baik, bahkan lebih praktis.

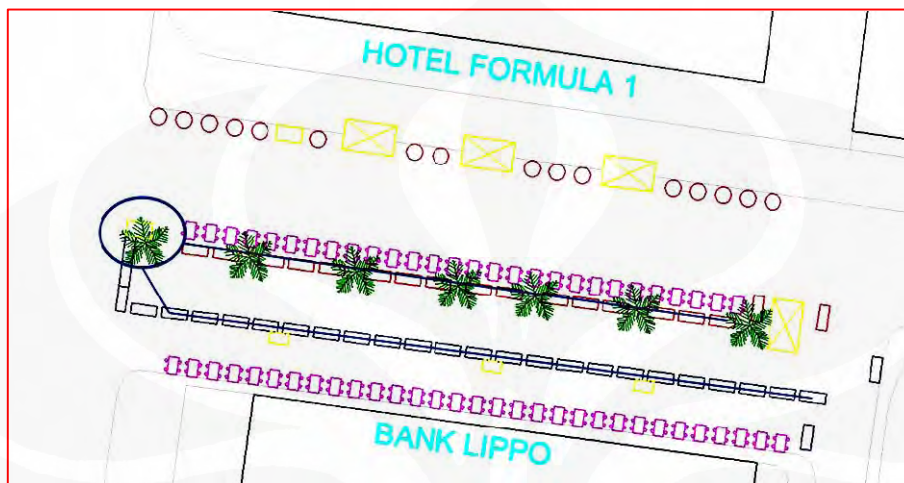
### Listrik dan Pencahayaan



Gambar 3.27. Skema Pencahayaan

Terdapat beberapa titik lampu untuk mendukung penerangan pada kawasan tempat makan dan memasak ini, lampu-lampu utama merupakan lampu penerangan jalan dari dinas tata kota, akan tetapi tidak cukup terang, sehingga pihak sponsor menambah lampu iklan pada deretan dekat Hotel Formula satu, akibatnya daerah yang lebih terang dan ramai ialah daerah tempat duduk dekat dapur merah.

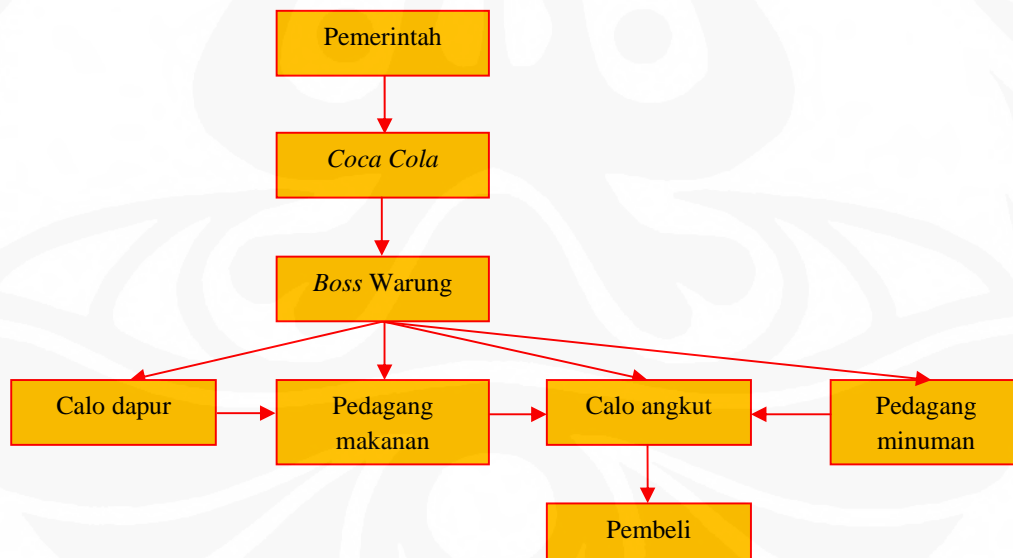




Gambar 3.28. Skema Listrik

Gardu listrik pusat terdapat di depan jalan masuk, tepat di bawah pohon kelapa pertama, dari kotak listrik tersebut terdapat dua cabang besar yang dibagi menjadi dua kedua sisi pedagang dapur merah dan dapur biru. Kemudian secara berantai listrik diteruskan dari satu pedangan ke pedagang lainnya, seperti membentuk jalinan.

### 3.1.4 Order pada Pelaku



Gambar 3.29. Skema Organisasi

Dari bagan di atas dapat dilihat bahwa terdapat suatu keterhubungan antara pelaku yang satu dengan yang lainnya. Sebagaimana telah dijelaskan di atas, aktivitas memasak yang dilakukan di jalan memiliki keterbatasan baik dalam ruang dan waktu untuk menjalankan fungsinya. Oleh karena dapur ini merupakan ruang publik, maka pelakunya adalah banyak orang, sebab ruang publik merupakan ruang bagi khalayak banyak.

Meskipun secara birokrasi jalan merupakan kewajiban pemerintah untuk menertibkannya agar berfungsi sesuai dengan order yang berlaku, pada akhirnya masyarakat luas jugalah yang menentukan ruang tersebut akan digunakan sebagai apa, sebab manusia berbudaya dan memiliki kemampuan tersendiri dalam menginterpretasikan ruang di dalam kesehariannya.

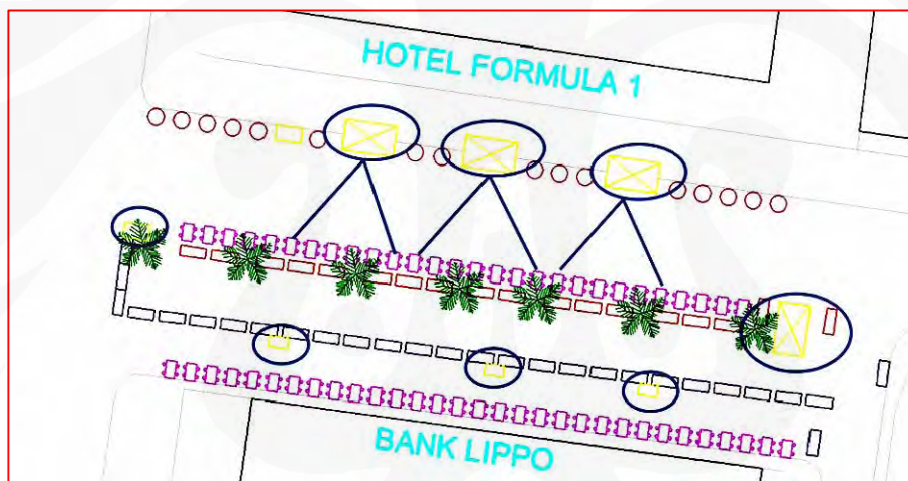
Pemerintah yang tidak memiliki dana untuk mengembangkan potensi jalan sebagai ruang untuk memasak dan makan, menyerahkan masalah pembiayaan dan operasional pada perusahaan minuman ternama. Perusahaan tersebut menyerahkan operasional sehari-harinya pada seorang *boss* yang memang tinggal dan menetap di daerah tersebut, sehingga ia dapat mengatur semua kebutuhan dapur yang tidak dapat dipenuhi oleh jalan dan tempat parkir.

Sangat menarik melihat organisasi kerja yang terselubung di balik sebuah dapur kota, ternyata sama rumitnya dengan rumah makan besar atau *foodcourt*, terdapat suatu organisasi tersendiri, sehingga koneksi antara pembeli dengan pedagang dapat dijembatani dengan baik oleh para calo (pelayan). Calo angkut sendiri juga memiliki peranan yang penting, yaitu menjaga fungsi dapur agar dapat tetap bekerja dengan baik, secara kebutuhan maupun kebersihan.

Transaksi pemesanan dan pembayaran dilakukan melalui calo angkut, mereka akan mencatat pesanan sesuai pembagian wilayahnya, dan setiap mendapat pesanan, mereka akan langsung diberi upah oleh pedagang (seperti pematangan langsung).

Pembeli bebas memesan makanan dari gerobak mana saja, asalkan yang memesannya adalah calo angkut yang bertindak sebagai pelayan. Jarang ada pembeli yang memesan secara langsung kepada penjual makanan, atau membayar langsung, dikarenakan para penjual terlalu sibuk sehingga pembeli pasti akan diabaikan.

Terdapat 8 titik tempat menjual minuman, dan ada pembagian wilayah masing – masing, sehingga sesama pedagang minuman tidak saling dirugikan. Untuk setiap wilayah baris dapur merah dan baris dapur hijau, terdapat tiga penjual minuman, satu warung menguasai 6-7 meja yang akan ditempati oleh pembeli. Sedangkan tempat duduk pada bagian ujung maupun daerah berpayung dapat memesan minum pada warung yang pusat atau warung di ujung ruangan.



Gambar 3.30. Skema Transaksi Penjual dan Pembeli

Dari penjabaran di atas dapat disimpulkan bahwa terdapat keterbatasan dalam melakukan aktivitas memasak pada ruang publik, terkait dengan kebutuhan akan air bersih, listrik, dan pembuangan. Pelaku aktivitas menciptakan suatu sistem tersendiri yaitu dengan pemanfaatan terhadap potensi ruang, waktu, dan hubungan antar pelaku di dalamnya.

### 3.2 Kasus Pedagang Kaki Lima Bawah Kolong Rel Gondangdia



Gambar 3.31.

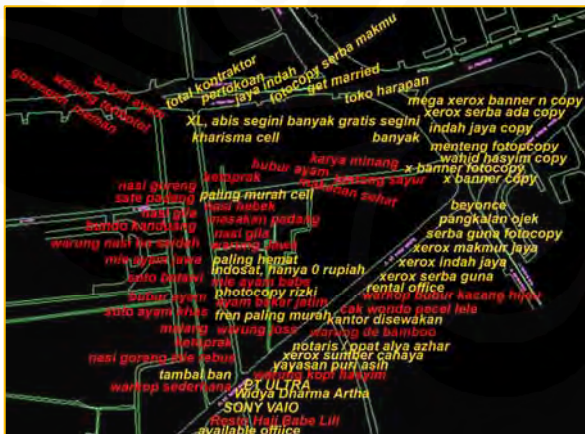
Peta Udara

Sumber : [googleearth.com](http://googleearth.com)

Kasus kedua merupakan sebuah dapur kota yang terletak di kawasan perkantoran Jakarta Pusat, berlokasi tepat di bawah kolong rel stasiun rel Gondangdia. Berbeda dengan kasus pertama, pedagang kaki lima yang berjualan di sini hanya beroperasi dari pukul 10.00 hingga pukul 17.00, mengikuti jadwal kerja pegawai kantor.

Hal yang menarik pada kasus kedua ini ialah terdapat dapur yang sifatnya tidak temporal. Pada kasus pertama dapur untuk kegiatan memasak semuanya bersifat dapat dipindahkan, tetapi pada kasus ini terdapat dapur yang sifatnya tetap, yaitu dapur yang merupakan bagian dari tempat tinggal sebuah keluarga. Pada waktu tertentu digunakan untuk memenuhi kebutuhan orang banyak (publik) sekaligus dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan keluarga pemilik rumah tersebut.

Selain itu, jika perubahan ruang yang terjadi pada kasus pertama hanya jalan berupa dapur, pada kasus kedua ini perubahan ruang lebih bervariasi, dari jalan, menuju tempat makan, bahkan menjadi ruang sosial warga yang menetap di sana dan bertahan hidup dengan membuka dapurnya sebagai bagian dari ruang publik.



Gambar 3.32. Peta Teks Gondangdia

Gambar di samping menunjukkan peta *text* makanan (kuliner) untuk peta *text* perkantoran dan perniagaan untuk yang berwarna kuning. Peta *text* ini menunjukkan kawasan apakah sebenarnya daerah Gondangdia dan sekitarnya, serta

mendukung fakta bahwa masyarakat perkantoran membutuhkan dapur yang berlokasi di luar rumah, tidak lagi di dalam rumah. Fenomena yang menarik adalah, terdapatnya dapur di jalan Srikaya, tepat di bawah kolong rel Gondangdia. Selain itu Dapur tersebut ada yang bersifat temporal, tetapi ada juga yang bersifat permanen. jang Jalan Srikaya, terdapat perumahan kumuh yang berderet.

### 3.2.1 Komponen Dapur Kota



Gambar 3.33.

Perumahan kumuh, yang bersandar pada dinding belakang perumahan warga. Menyediakan dapur pribadinya untuk berjualan.



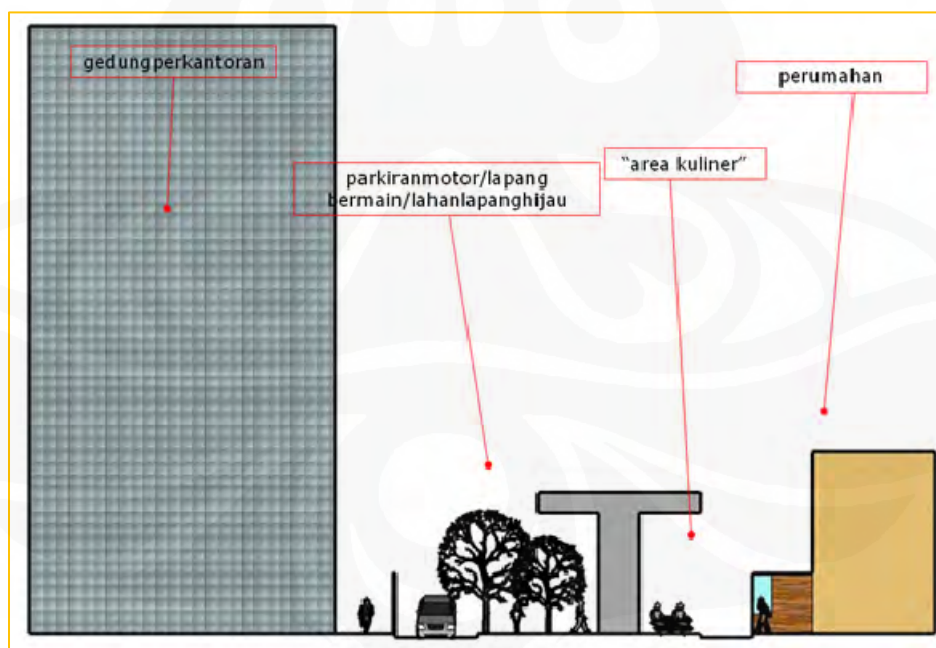
Gambar 3.33.

Pedagang tidak tetap yang membentuk barisan tepat di depan perumahan kumuh yang berjualan makanan.



Gambar 3.33.

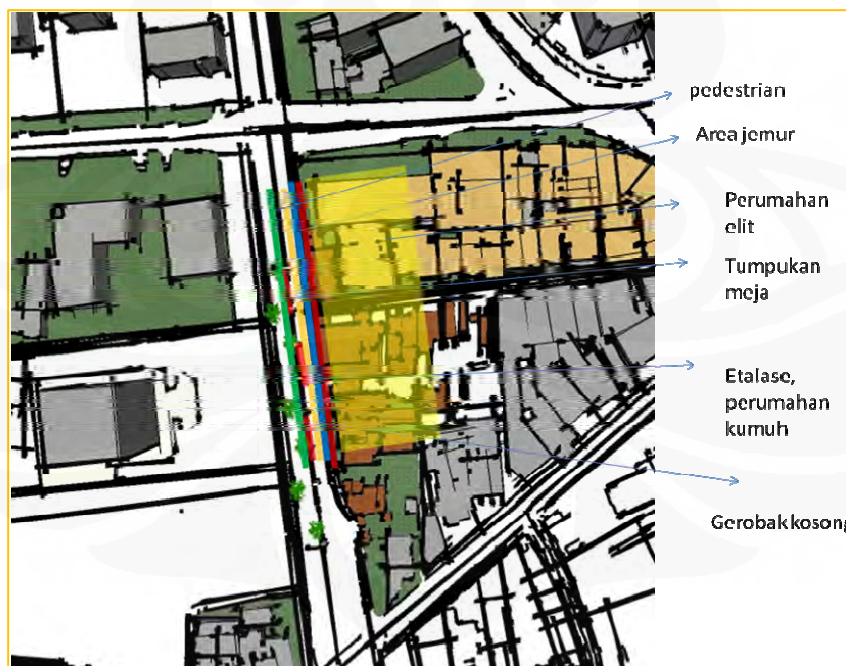
Area makan yang berlokasi di bawah kolong rel kereta api, tepat di seberang jalan tempat dapur berada.



Gambar 3.34. Skematik Potongan

Secara potongan dapat dilihat hubungan antara dapur dengan lingkungannya, juga komponen yang terdapat di dalamnya, yang mendukung perubahan ruang dengan bentuk arsitektur taktik. Pegawai kantor yang paling banyak berkunjung untuk menyantap makan siang di sini ialah kantor Bank BNI yang terletak tepat di seberang jalan Srikaya. Kemudian terdapat Rel Kereta api Gondangdia sebagai pembatas, baru memasuki area kuliner.

Tepat di bawah kolong rel digunakan sebagai area makan, sebab teduh dan terlindung oleh tiang rel kereta api. Antara area makan dan area dapur terpisah oleh Jalan Srikaya dua, selebar 3m, kendaraan jarang melewatinya (lebih sering melalui Jalan Srikaya 1), sebab daerah ini telah diintervensi oleh penghuni kumuh dan pedagang kaki lima. Sepanjang Jalan Srikaya 2, berderet perumahan kumuh yang berukuran sangat kecil, 3mx3m, dengan dapur terletak pada lokasi depan rumah mereka, menggantikan posisi ruang tamu. Konstruksi rumah mereka bersandar pada dinding perumahan yang lebih elit di belakangnya, perumahan elit tersebut memagari bagian belakang rumah mereka dengan dinding tinggi dan pagar kawat duri. Tetapt di depan perumahan kumuh tersebut, dapur yang bersifat temporal (pedagang kaki lima) “memarkir” dapur mereka dan bekerja sama dengan dapur tetap membentuk area kuliner yang lebih kompleks.



Gambar 3.35. Skematik Pelaku dan Komponen Dapur Kota

### 3.1.2 Strategi Dapur Kota Mengintervensi Order

**Pukul 06.00-09.00**

**Belum Ada Aktivitas Dapur, Ruang Sebagai Bagian dari Perumahan Warga**

Pada pagi hari, sepanjang Jalan Srikaya 2 jarang dilalui kendaraan, aktivitas warga yang menghuni di sepanjang tersebut ialah menjemur pakaian. Aktivitas dapur sama sekali tidak terlihat. Area makan digunakan warga sebagai area untuk menjemur pakaian, sedangkan area dapur digunakan sebagai ruang penyimpanan. Dapur yang bersifat non permanen juga tidak terlihat.



Gambar 3.36.

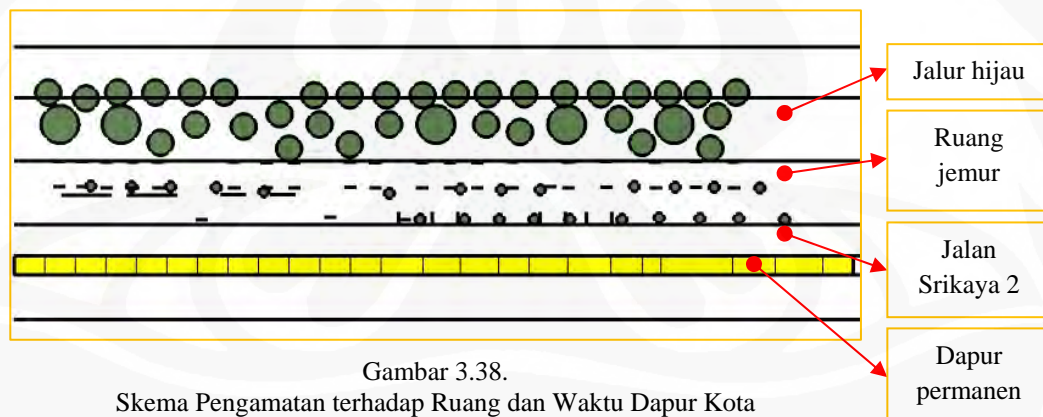
Ruang Bawah Kolong Rel Menjadi Tempat Warga Menjemur Pakaian

Ruang di bawah kolong rel ini pada dasarnya bersifat ambigu, ia tidak dapat didefinisikan secara pasti fungsinya oleh masyarakat. Pada waktu tertentu dimanfaatkan sebagai ruang makan untuk berjualan, pada waktu tertentu digunakan oleh penghuni kumuh sebagai ruang sosial atau bagian dari rumahnya seperti menjemur pakaian, dan pada waktu tertentu dibiarkan kosong begitu saja. Meja dan kursi yang nantinya akan digunakan pembeli untuk menyantap makanan masih dalam keadaan tertumpuk pada sudut ruangan. Dengan kekosongan ruang yang ada, warga memanfaatkannya sebagai tempat menjemur pakaian, karena rumah kumuh mereka sangat kecil luasannya, 3m x 3m, dan mereka telah menyumbangkan dapurnya untuk berjualan, untuk tidur pun sulit, sehingga segala aktivitas lainnya dilakukan dengan memanfaatkan ruang di bawah kolong rel stasiun.



Gambar 3.37.  
Dapur Dalam Keadaan Sebagai Ruang Penyimpanan

Pada area memasak sendiri, dapur tersebut berubah fungsi menjadi gudang penyimpanan alat-alat memasak mereka. Pedagang yang memanfaatkan ruang ini bukan hanya pedagang permanen (yang tinggal di sepanjang jalan) tetapi juga pedagang non-permanen. Antar pedagang saling bekerja sama, agar kompleks dapur kota ini semakin bervariasi jenis makanan dan minumannya. Barang-barang simpanan ini menutupi perumahan kumuh yang ada di belakangnya, sehingga perumahan tersebut citranya tergantikan dengan gudang atau penyimpanan dapur. Ada juga sebagian perumahan yang menolak untuk ditutupi oleh sekumpulan barang-barang untuk persiapan berdagang nantinya, sehingga mereka memagari bagian depan rumah mereka.



Gambar 3.38.  
Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota  
Pukul 06.00 – Pukul 09.00

Pada skema di atas dapat terlihat bahwa ruang di sepanjang jalan Skrikaya 2 masih merupakan area jalan dan perumahan biasa. Deretan dapur permanen belum beropersai dan masih merupakan sekumpulan perumahan kumuh biasa dengan aktivitas warga biasa pada pagi hari yaitu menjemur pakaian. Area makan berubah



menjadi area menjemur pakaian dan area sebagian area perumahan berubah menjadi gudang bagi alat-alat dapur. Perumahan kumuh di sini mungkin dapat tidak dapat dikatakan sebagai rumah lagi, karena aktivitas utama tidak lagi berhuni, tetapi memasak dan berikut seluruh aktivitas dapur lainnya, seperti menyimpan, mencuci, dan membuang sampah.

### **Pukul 9.00-12.00**

#### **Persiapan Dapur**

Pada pukul 09.00, ketika warga perkantoran memulai aktivitasnya untuk bekerja, aktivitas persiapan dapur dimulai. Hal pertama yang dilakukan oleh pedagang permanen ialah membuka pagar pintu rumahnya dan memunculkan dapurnya yang terletak di bagian paling luar rumah sebagai etalase makanan. Sebagian rumah yang tadinya berfungsi sebagai gudang mulai menurunkan alat-alatnya memasaknya, dan mengubah fungsi gudang sebagai ruang memasak dan etalase untuk menampilkan hasil makanannya bagi pembeli.



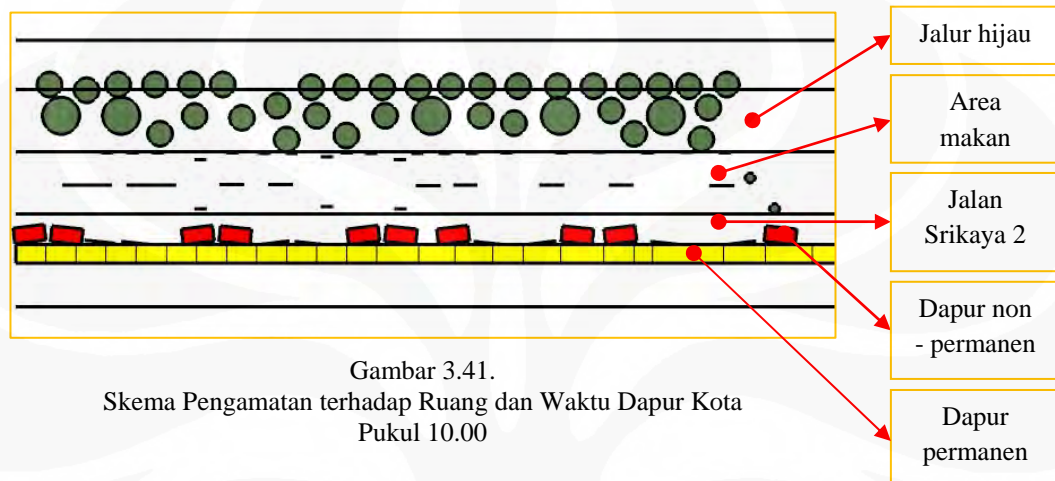
Gambar 3.39.  
Persiapan Dapur



Gambar 3.40.  
Kedatangan Dapur Non Permanen

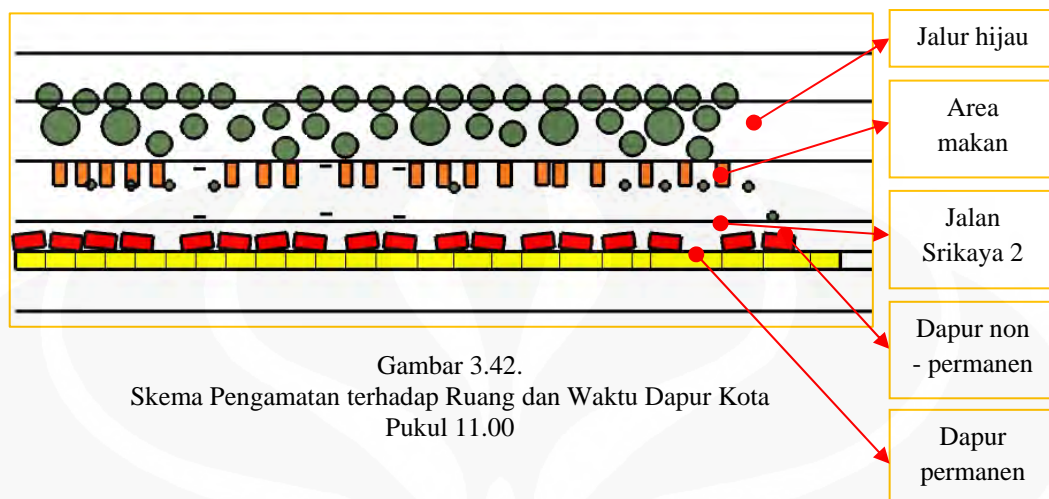
Ketika Pedagang tetap mempersiapkan dapurnya, pedagang tidak tetap mulai bertadangan mengisi bagian depan dapur pedagang tetap, sehingga membentuk deretan dapur baru. Berbeda dengan kasus pertama, kedua dapur ini tidak saling berhubungan dalam workspace di

dalam dapur. Dapur permanen ruang kerjanya ialah masuk ke dalam rumah, sedangkan pedanga non permanen ruang kerjanya, keluar menghadap jalan Srikaya 2, membelakangi pembeli yang duduk di bawah kolong rel.



Skema di atas menjelaskan kedatangan pedagang yang tidak tetap dengan gerobaknya, dan kedatangannya dari dua arah yang berlawanan, tidak ada aturan yang baku seperti pada kasus sebelumnya, yang telah ditentukan dengan jelas dapur hijau berasal dari mana dan dapur merah berasal dari mana. Selain itu peletakan dapur tetap tidak dinomori, sesuai dengan letak rumah mereka saja, dan diberi sumbangan papan billboard oleh sponsor Esia. Begitu pula dengan pedagang non permanen, tetap ada kecenderungan untuk berpindah lokasi, seperti prinsip siapa cepat dia dapat.

Mendekati pukul 11.00 siang, pedagang tetap telah selesai melakukan persiapan, dan mulai menyusun meja dan bangku agar pembeli dapat duduk dan memesan. Pihak yang bertanggung jawab menyusun bangku dan meja ialah pihak pedagang tetap, karena area makan merupakan bagian depan rumah mereka, yang mereka anggap sebagai halaman pribadi mereka sendiri. Selain itu mereka juga yang menjaga keamanan, dengan menyimpannya di gudang yang merupakan bagian depan rumah mereka. Sementara pedagang yang tidak tetap, bekerja sama dengan membawa bangku tambahan, agar pembeli dapat duduk dan berkunjung sebanyak mungkin.



Gambar 3.42.  
Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota  
Pukul 11.00

Ketika sebagian bangku sudah tersusun dan menjelang pukul 12.00 siang, warga kantor mulai berdatangan dari arah seberang jalan, yaitu jalan Srikaya 1. Pedagang permanen telah menyelesaikan persiapan dapurnya, dan apabila ada yang memesan, anggota keluarga dalam rumahnya yang akan menjadi pelayan. Berbeda dengan kasus pertama, pada kasus kedua ini organisasi dapurnya lebih bersifat kekeluargaan, atas dasar persamaan nasib mencari nafkah dengan berjualan.



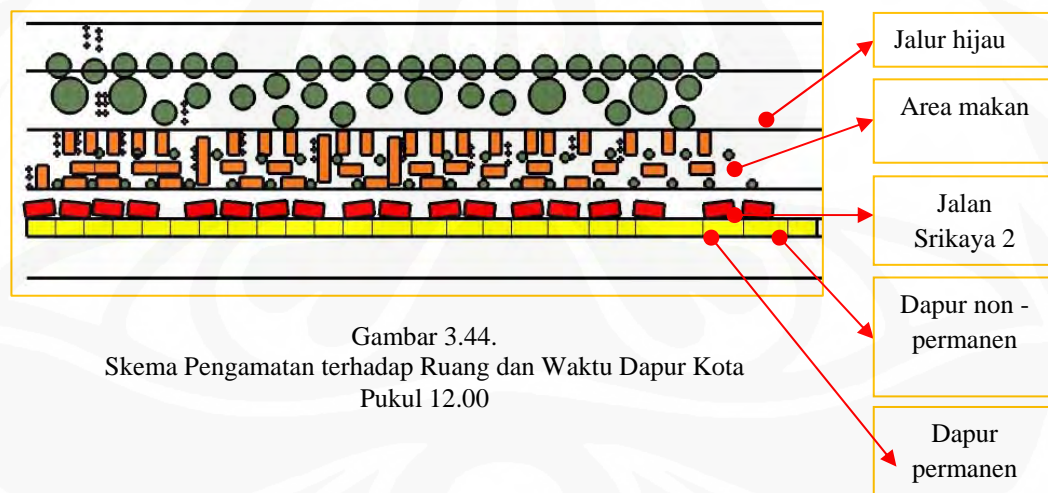
Gambar 3.43.  
Warga Kantor Berdatangan, Dapur Segera Dibuka

Pada waktu ini, ruang di bawah kolong rel sudah menjadi ruang makan bagi publik, bukan lagi ruang privat bagi warga sepanjang jalan untuk menjemur pakaian. Ruang ini dapat diakses oleh banyak orang dan keberadaannya tidak diklaim oleh satu atau sebagian pihak saja. Akan tetapi terjadi privatisasi juga, hal tersebut dilakukan oleh pedagang permanen dan non permanen yang menggunakan jalan, yang seharusnya untuk siapa saja, sebagai sebuah tempat tinggal dan dapur untuk berjualan.

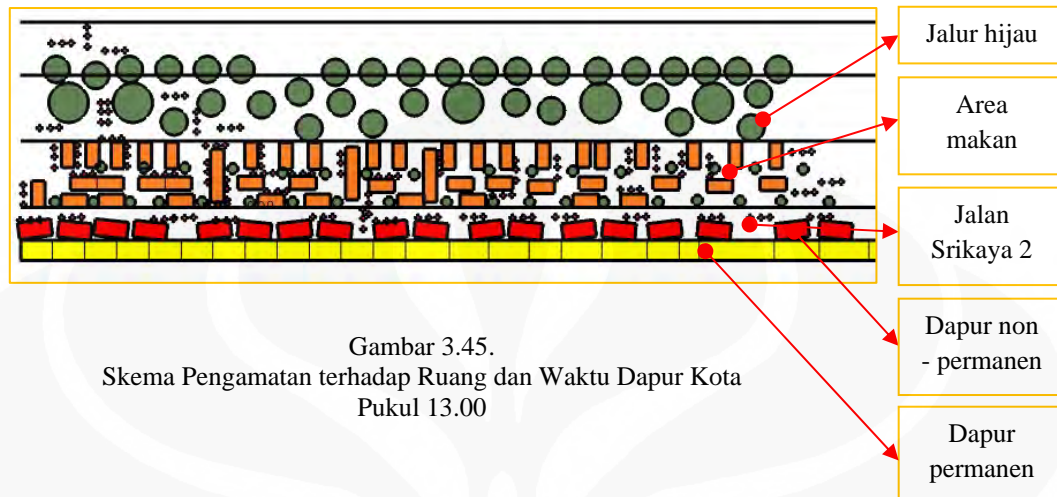
## Pukul 12.00-15.00

### Dapur Kota Resmi Dibuka

Pada jam makan siang kantor hingga kira-kira pukul dua siang, area bawah kolong rel ini telah berubah menjadi area yang penuh dengan kepulan asap dan banyak orang duduk dan tertawa bersama untuk menyantap makan siang mereka. Pembeli datang dari arah seberang jalan, dan langsung menempati area makan. Untuk memesan pembeli dapat mendatangi langsung pedagang yang dianggap menyediakan makanan menarik baginya. Perbedaan dengan kasus pertama ialah, disini terjadi komunikasi antara tukang masak (pedagang) sekaligus pembeli, mereka tidak memerlukan perantara. Dalam hal pembayaran juga demikian, tidak diciptakan suatu sistem khusus, pembeli langsung dapat membayar pesannya se usai makan. Akan tetapi ada beberapa dapur juga yang menyediakan perantara, kalau-kalau pembeli tersebut terlalu malas untuk mencari makanan apa yang diinginkan, atau untuk membayar secara langsung. Yang menyediakan jasa perantara hanya dapur permanen. Perantara tersebut biasanya anak atau suami dari si pedagang, dikarenakan tukang masaknya merupakan sang ibu.



Gambar 3.44.  
Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota  
Pukul 12.00



Gambar 3.45.  
Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota  
Pukul 13.00

Kedua gambar di atas menggambarkan situasi dapur dalam keadaan maksimal, ruang dalam keadaan penuh dan tidak ada ruang sisa lagi. Jalan Srikaya 2 mungkin tidak dapat dilewati lagi oleh kendaraan, tidak seperti Jalan Sidoarjo yang masih cukup lebar untuk dilewati kendaraan meskipun telah diintervensi oleh meja merah dan meja payung. Akan tetapi jalan Srikaya 2 diintervensi oleh dua buah dapur, yaitu dapur permanen yang berada di dalam rumah dan dapur non permanen yang bidang kerjanya memakan jalan.



Gambar 3.46.

Dapur dalam keadaan penuh



Gambar 3.47. Kolong Rel Berubah Menjadi Ruang Makan

Letak meja yang menghadap dapur membuat koneksi antara orang makan dan pembuat makanan, mereka dapat saling melihat dan lihat, sehingga dapur terbuka berfungsi sebagai sesuatu yang menghibur. Ketika diberi batas akan memberikan

privasi bagi yang pengunjung yang makan, dan tidak akan bisa menikmati kegiatan sekelilingnya. Hal ini juga terdapat pada studi kasus pertama, pengunjung yang duduk pada meja merah dan meja payung dapat melihat aktivitas memasak pada dapur merah, sedangkan pengunjung yang duduk pada meja hijau dapat melihat aktivitas memasak pada dapur hijau. Kekurangan yang terjadi pada workspace studi kasus dua ini ialah, mereka saling membelakangi, tidak membentuk ruang antara seperti pada studi kasus satu, hal ini disebabkan perbedaan jenis dapur, yang satu permanen dan satunya non permanen. Selain itu keterbatasan lahan juga menjadi salah satu sebab, jalur hijau di sini tidak dimanfaatkan sebagai bagian dapur kota, dikarenakan tanamannya yang lebat menyerupai hutan.

### **Pukul 15.00-17.00**

#### **Pergantian Ruang, Dapur Menutup dan Ruang Sosial Bagi Warga Sekitar Terbuka Lagi**



Gambar 3.48.

Dapur Mulai Menutup, Ruang Bawah Kolong Rel Berubah Fungsi

Mulai pukul 3 sore, pengunjung semakin sedikit, dan waktunya bagi dapur untuk membersihkan segala output (hasil keluaran dapur). Hal pertama yang dilakukan ialah mengumpulkan sampah. Pedagang non permanen masing-masing mengaitkan plastik besar pada gerobaknya, yang digunakan sebagai tempat untuk menampung sampah. Sedangkan pada dapur permanen, meskipun bentuknya berupa rumah, tetapi mereka mengumpulkannya dengan plastik. Yang berwenang mengumpulkan sampah tidak terorganisir, atau memerlukan calo seperti pada kasus pertama, setiap pedagang wajib membuang sampah tersebut pada gudang sampah di bawah stasiun gondangdia, yang merupakan tempat berkumpulnya

pemulung. Gudang sampah tersebut berbentuk bak besar terbuat dari semen, dan disekelilingnya terdapat banyak pemulung yang tinggal, untuk memulung sisa-sisa sampah yang masih bermanfaat.

Setelah masing-masing dapur merapihkan sampahnya, maka mereka secara bersama-sama bahu membahu merapihkan area makan, kursi-kursi ditutup dan terpal-terpal pembatas dilipat. Sebagian barang-barang ditumpuk saja di sudut ruangan dan digembok, sebagian lagi disimpan di gudang, yaitu area depan rumah yang tadinya dipergunakan sebagai dapur. Sebagian lagi dibawa pulang kembali oleh pedagang kaki lima tidak tetap ke rumahnya, dengan alasan keamanan.

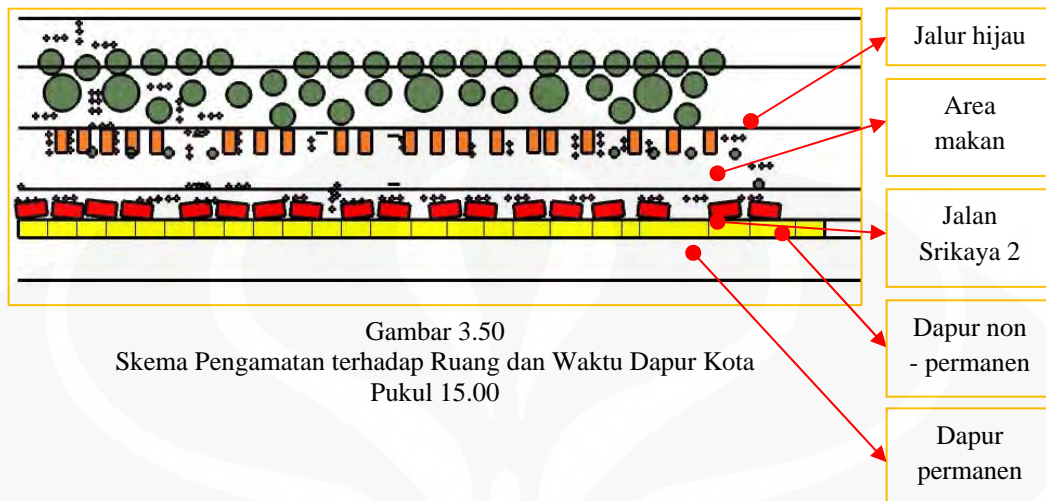
Aktivitas yang terdapat pada lokasi menjelang pukul lima ialah pengosongan area dapur. Para pedagang non permanen pulang ke rumahnya, dan pedagang permanen mempergunakan ruang di bawah kolong rel sebagai tempat bermain bola, mencuci piring, sekadar ngobrol, dan sosialisasi bersama, dikarenakan rumah mereka amat sempit, (3m x3m) sehingga mereka tidak mempunyai ruang tamu atau ruang keluarga.



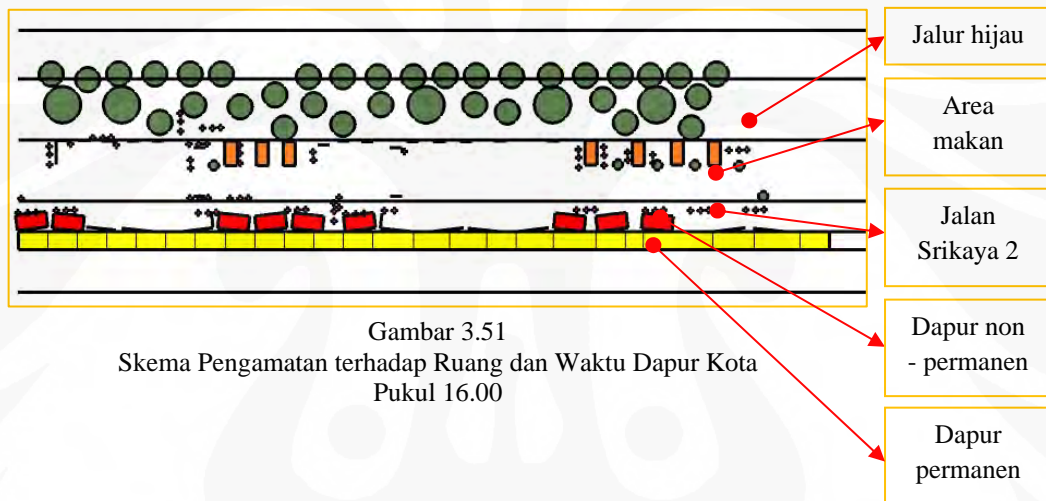
Gambar 3.49.

#### Menutup Dapur dan Kepulangan Pedagang Non Permanen

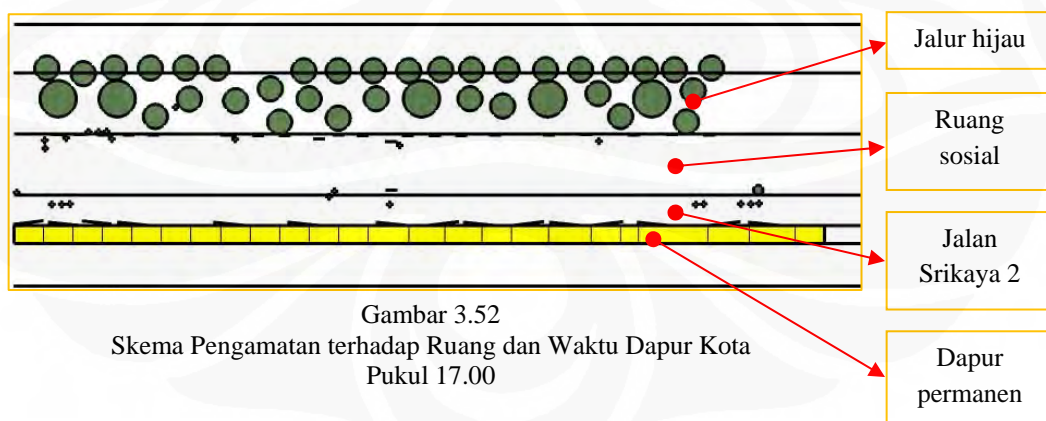
Berikut ini adalah skema yang menggambarkan penyusutan ruang dan pergantian makna ruang sesuai waktu dan aktivitas yang terjadi di dalamnya, dimulai dari pukul tiga sore hingga pukul 6 sore. Menjelang malam, tidak ada aktivitas di sepanjang jalan ini, serta tidak ada pencahayaan sama sekali di sepanjang jalan. Masing-masing rumah kumuh mengambil jatah listrik “colongan” dan memiliki penerangan satu – dua buah lampu di dalam rumah.



Gambar 3.50  
Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota  
Pukul 15.00



Gambar 3.51  
Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota  
Pukul 16.00



Gambar 3.52  
Skema Pengamatan terhadap Ruang dan Waktu Dapur Kota  
Pukul 17.00



### 3.2.3 Order pada Fungsi Dapur

#### Workspace

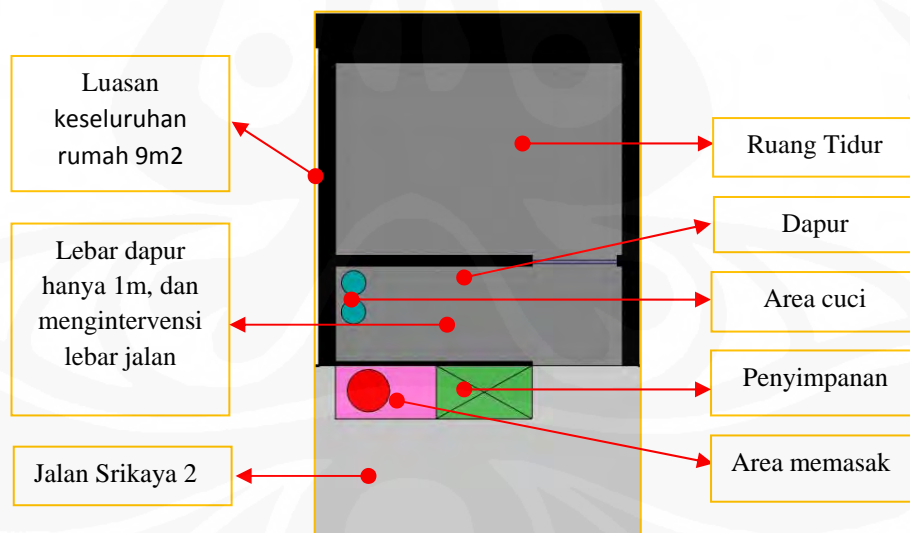
Bidang kerja pada studi kasus dua terdapat dua macam, yaitu area kerja pada dapur permanen, dan pada dapur non permanen dimana keduanya mengintervensi jalan Srikaya 2 :

#### 1. Dapur tetap (dapur yang menjadi bagian dari rumah)



Gambar 3.53

Dapur Permanen (dapur yang menjadi bagian dari rumah)



Gambar 3.54

Skematik Rumah Kumuh dan Dapur

Menggunakan prinsip *L shape kitchen*, yang pada umumnya digunakan untuk ruang panjang yang terbatas, namun jika tidak direncanakan dengan benar, dapur seperti ini akan membuat kita terus-menerus bergerak kebelakang atau kedepan. Salah satu keuntungan bentuk ini adalah pergerakan kaki kita selama bekerja tidak harus melalui seluruh luas area dapur yang tersedia, tetapi hanya melalui setengahnya saja.

## 2. Dapur tidak tetap (dapur menggunakan gerobak)

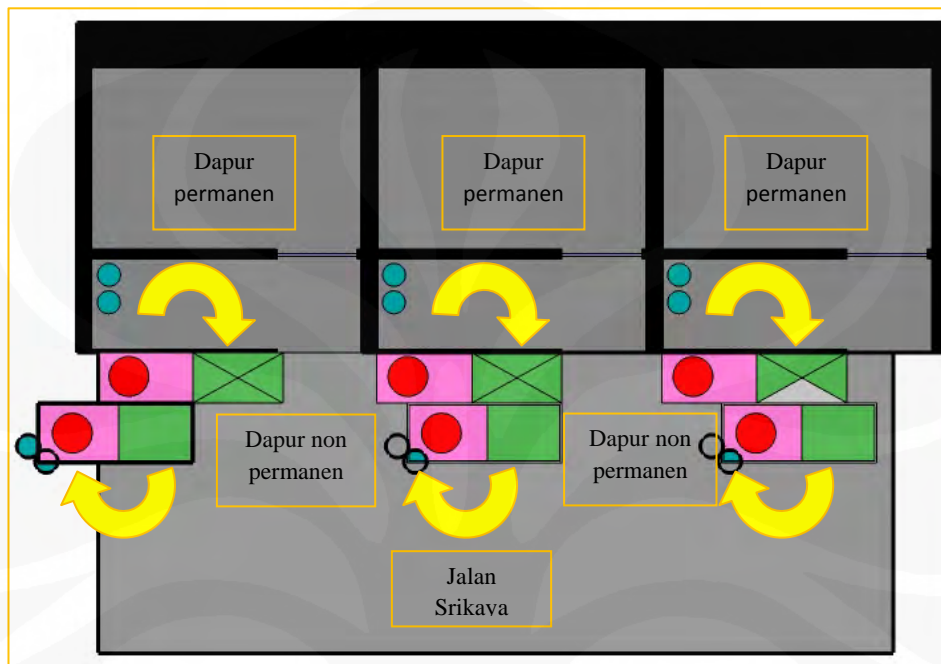


Gambar 3.55.  
Dapur Non Permanen

Mengikuti desain dapur *galley*, tidak perlu merasa khawatir mengenai area kerjanya atau harus mengalami pergerakan yang banyak. Yang menjadi masalahnya adalah bagaimana caranya memiliki ruang yang cukup untuk meletakkan segala sesuatu yang diinginkan, dan masih memiliki ruang untuk bergerak mengingat ukurannya yang sangat terbatas.

Untuk mencuci hal yang sama juga dilakukan seperti pada kasus pertama. Ada yang meletakkan ember untuk mencuci piring dan bahan tepat di bawah gerobak, tetapi ada juga yang menumpang mencuci di dalam rumah dapur tetap. Plastik sampah digantungkan pada pegangan gerobak, tidak ada pemisahan antara sampah organik dan anorganik. Untuk sampah cair terkadang dibuang pada saluran kota “got”, dibuang pada tepi jalan, tetapi di sini tidak tersedia juga wadah untuk menampung limbah cair.

### Pergerakan antara dua dapur



Gambar 3.56. Skematik *Workspace* Dapur Permanen dan Non Permanen

Berbeda dengan kasus pertama, kedua dapur ini tidak saling berhubungan dalam workspace di dalam dapur. Dapur permanen ruang kerjanya ialah masuk ke dalam rumah, sedangkan pedanga non permanen ruang kerjanya, keluar menghadap jalan Srikaya 2, membelakangi pembeli yang duduk di bawah kolong rel. Hal ini mengakibatkan jalan yang diprivatisasi semakin besar luasannya. Tetapi hal ini tidak merugikan sebab jalan tersebut jarang digunakan, selain itu area makannya tidak persis di sebelah dapur seperti kasus 1, tetapi diseberang jalan, sehingga jalan berperan sebagai “antar” ruang makan dan dapur tempat memasak.

Rumah yang dijadikan dapur ini sifatnya menjadi publik, karena calon pembeli seperti saya dapat masuk ke dalamnya untuk memesan makanan. Pernah juga satu kali saya kelelahan, saya diperbolehkan duduk dan menonton televise di dalamnya. Area memasak di dalam sangat sempit, sekitar 2m x 1,5m, hanya cukup untuk satu orang bergerak, selain itu pencahayaan sangat kurang, karena area memasak tertutup gerobak dapur non permanen, dan pengudaraannya sangat

pengap, oleh karena itu rumah-rumah tersebut tidak memiliki pintu, hanya papan yang dapat digeser seperti di warteg (warung).

## Pembuangan

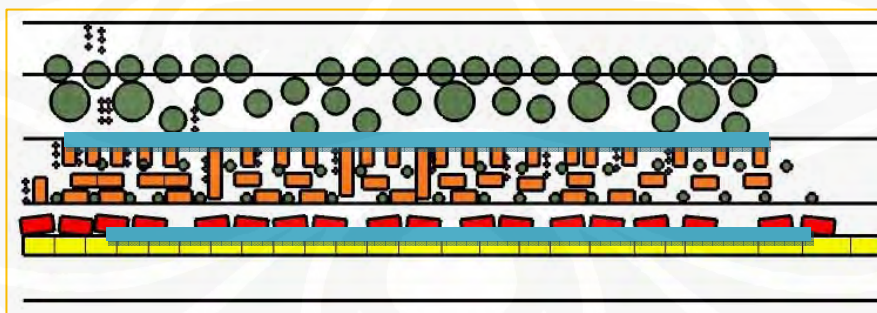
### Mencuci



Gambar 3.57. Area Mencuci

Sumber air warga didapatkan dari pompa yang terletak di belakang perumahan, hal itu disebabkan perumahan mereka sangat kumuh dan tidak memiliki kamar mandi di dalamnya. Sehingga pedagang yang hendak mencuci, harus mengambil air terlebih dahulu di bagian belakang rumah, yaitu dari perumahan elit.

Selain itu, di antara area makan dan jalur hijau terdapat saluran air kota selebar 60 cm. Disanalah para pedagang mencuci piring serta membuang limbah minyak. Kebanyakan yang melakukan hal tersebut adalah pedagang tetap, yang merasa memiliki kawasan di bawah rel. Pedagang tidak tetap kebanyakan membawa ember dan dirigen berisi air untuk mencuci di gerobaknya. Beberapa rumah juga membawa ember dan dirigen untuk mencuci di dalam rumah, sehingga membentuk zona kerja segitiga antara air, api dan penyimpanan.



Gambar 3.58. Skematik Area Mencuci

Skema di atas menjelaskan bahwa aktivitas mencuci terdapat di sepanjang baris perumahan pedagang permanen, dan saluran kota antara kalur hijau dan area

makan. Hal inilah yang menjadi kekurangan dapur kota, permasalahan kebersihan. Mencuci atau membuang limbah pada area merupakan aktivitas yang dapat mengganggu selera makan pengunjung, selain tak enak dilihat, bau tak sedap juga muncul di sepanjang area makan.

## Sampah

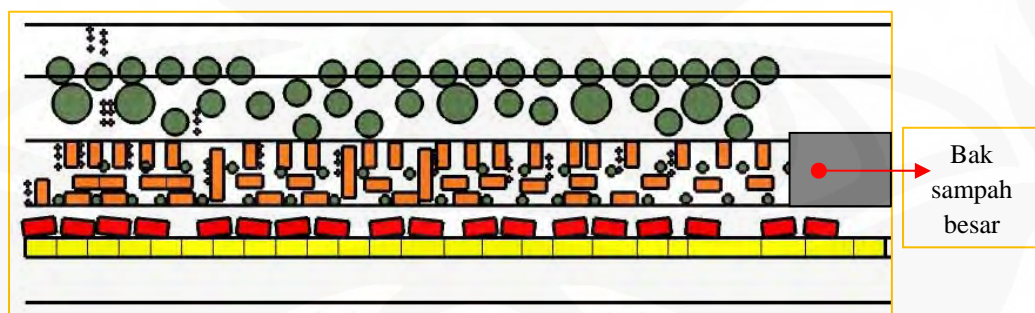


Gambar 3.59.

Pembuangan Sampah pada Gerobak

Pedagang non permanen masing-masing mengaitkan plastik besar pada gerobaknya, yang digunakan sebagai tempat untuk menampung sampah. Sedangkan pada dapur permanen, meskipun bentuknya berupa rumah, tetapi mereka mengumpulkannya dengan plastik. Yang berwenang mengumpulkan sampah tidak terorganisir, atau memerlukan calo seperti pada kasus pertama,

Setiap pedagang wajib membuang sampah tersebut pada gudang sampah di bawah stasiun gondangdia, yang merupakan tempat berkumpulnya pemulung. Gudang sampah tersebut berbentuk bak besar terbuat dari semen, dan disekelilingnya terdapat banyak pemulung yang tinggal, untuk memulung sisa-sisa sampah yang masih bermanfaat.



Gambar 3.60.

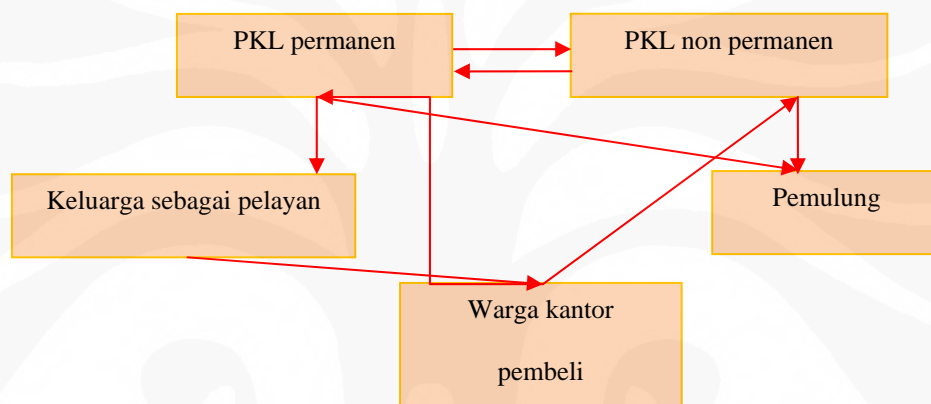
Skematik Pembuangan Sampah



### Listrik dan Pencahayaan

Tidak ada listrik dan pencahayaan, sebab jam operasi hanya sampai sore. Menjelang malam, tidak ada aktivitas di sepanjang jalan ini, serta tidak ada pencahayaan sama sekali di sepanjang jalan. Masing-masing rumah kumuh mengambil jatah listrik “colongan” dan memiliki penerangan satu – dua buah lampu di dalam rumah.

#### 3.2.4 Order Pada Pelaku



Gambar 3.61 Skema Organisasi

Disini terjadi komunikasi antara tukang masak (pedagang) sekaligus pembeli, mereka tidak memerlukan perantara. Dalam hal pembayaran juga demikian, tidak diciptakan suatu sistem khusus, pembeli langsung dapat membayar pesannya seussai makan. Akan tetapi ada beberapa dapur juga yang menyediakan perantara, kalau-kalau pembeli tersebut terlalu malas untuk mencari makanan apa yang diinginkan, atau untuk membayar secara langsung. Yang menyediakan jasa perantara hanya dapur permanen. Perantara tersebut biasanya anak atau suami dari si pedagang, dikarenakan tukang masaknya merupakan sang ibu.

Pedagang non permanen masing-masing mengaitkan plastik besar pada gerobaknya, yang digunakan sebagai tempat untuk menampung sampah. Sedangkan pada dapur permanen, meskipun bentuknya berupa rumah, tetapi mereka mengumpulkannya dengan plastik. Yang berwenang mengumpulkan sampah tidak terorganisir, atau memerlukan calo seperti pada kasus pertama, setiap pedagang wajib membuang sampah tersebut pada gudang sampah di bawah stasiun gondangdia, yang merupakan tempat berkumpulnya pemulung. Gudang sampah tersebut berbentuk bak besar terbuat dari semen, dan disekelilingnya terdapat banyak pemulung yang tinggal, untuk memulung sisa-sisa sampah yang masih bermanfaat.

### 3.3. Sintesis Teori dengan Studi Kasus

**Tabel 3.1. Order dalam Keruangan**

	<b>Order</b>	<b>Waktu</b>	<b>Peluang dari Order</b>	<b>Perubahan Makna</b>
Kasus 1 Pedagang Kaki Lima Taman Menteng	Jalan, jalur hijau, dan tempat parkir.	Jam operasi dari sore hingga malam.	<p>Ketika order kuat : jalan sebagai jalan, penghijauan sebagai penghijauan, dan tempat parkir sebagai tempat parkir.</p> <p>Ketika order lemah : jalan menjadi tempat makan, tempat parkir menjadi tempat makan, dan jalur hijau menjadi dapur.</p>	<p>Tempat parkir menjadi tempat makan bagi orang banyak.</p> <p>Jalur hijau diprivatisasi menjadi tempat memasak.</p> <p>Jalan yang merupakan ruang publik diprivatisasi menjadi tempat makan dan duduk bagi banyak orang.</p>
Kasus 2 Pedagang Kaki Lima Gondangdia	Jalan, area di bawah kolong rel kereta api.	Jam operasi dari pagi hingga sore.	<p>Terdapat ruang yang tidak memiliki fungsi dengan jelas, sehingga dapat dimanfaatkan sesuai kebutuhan penghuni.</p> <p>Ketika order kuat : Jalan tetap menjadi jalan.</p> <p>Ketika order lemah : jalan berubah menjadi dapur .</p>	<p>Kawasan bawah rel dapat berfungsi sebagai sebagai ruang sosial bagi warga, dan pada waktu tertentu berubah menjadi area makan.</p> <p>Jalan berubah menjadi tempat tinggal dan dapur.</p>



Tabel 3.2. Order dalam Fungsi Dapur

	<b>Dapur (workspace)</b>	<b>Segitiga Kerja</b>	<b>Pembuangan</b>	<b>Pengairan</b>	<b>Pelaku</b>
Kasus 1 Pedagang Kaki Lima Taman Menteng	Membentuk dapur kolaborasi, dua barisan dan ruang kosong di tengahnya.  Pergerakan kerja menjadi dua arah, saling berhadapan atau membelakangi.	Menggunakan tipe <i>galley</i> dan tipe koridor.  Penyimpanan dimaksimalkan pada gerobak.	Terorganisir, memiliki calo angkut.  Masih tidak membuang limbah pada tempatnya di beberapa tempat.	Sumber air dibawa oleh calo, berupa air dalam dirigen.	Terorganisir, memiliki calo dan pembagian daerah untuk memesan  Pembeli tidak berhubungan langsung dengan pemasak
Kasus 2 Pedagang Kaki Lima Gondangdia	Dapur saling berlawanan, area kerja saling berhadapan, tetapi terpisah masing – masing dapur, sehingga tidak ada area kerja bersama.	Menggunakan tipe <i>galley</i> dan <i>L shape kitchen</i> .  Penyimpanan berada di jalan, bagian depan rumah kumuh.	Tidak memenuhi syarat kebersihan, membuang limbah pada saluran kota.  Akan tetapi dekat dengan tempat pembuangan sampah.	Sumber air berasal dari pompa di belakang rumah pedagang permanen.	Bersifat kekeluar-gaan, pembeli berhubungan langsung dengan penjual.

Tabel 3.3. Order sebagai Pemenuhan Fungsi

	<b>Order sebagai pemenuhan estetika</b>	<b>Order sebagai pemenuhan fungsi</b>
Kasus 1 Pedagang Kaki Lima Taman Menteng	<p>Ada usaha penyeragaman secara visual dan keteraturan dalam pengaturan barisan pedagang.</p> <p>Terdapat keteraturan sehingga keindahan pergantian ruang kurang dirasakan (spontanitas).</p>	<p>Sangat efisien secara tempat dan teroganisir dengan baik, baik dari persiapan, proses memasak, hingga membersihkan.</p> <p>Terletak di antara hotel dan sebuah bank, dengan baik memanfaatkan jalur hijau sebagai tempat memasak dan jalan sebagai tempat makan.</p> <p>Dari segi pengunjung, daerah meja hijau kurang dapat menikmati aktivitas dapur, karena posisi duduk menghadap Bank Lippo, selain itu tempat juga sangat gelap.</p> <p>Pengunjung meja merah dan payung juga demikian, lebih baik secara pencahayaan, tetapi secara visual mengarah ke jalan raya dan warung-warung di pinggir jalan.</p>
Kasus 2 Pedagang Kaki Lima Gondangdia	<p>Tidak secara visual, ruang berubah sesuai maknanya (lebih kepada perasaan).</p>	<p>Fungsi-fungsi dapur kurang dapat dibaca secara detail, antara pedagang yang satu dan yang lainnya lebih bersifat kekeluargaan, dan antara dapur yang satu dengan yang lainnya seperti tidak ada organisasi khusus, lebih bersifat spontan.</p> <p>Terkait dengan lingkungan, keberadaan dapur ini cukup menyatu dengan lingkungannya sebab merupakan bagian dari tempat tinggal mereka sendiri.</p>

		<p>Ketika dapur tidak beroperasi pun barang-barang banyak yang ditinggal di sana dan merupakan persiapan untuk esok harinya.</p> <p>Pengorganisasian ruang antara dapur kurang baik, sebab dapur seperti tumpang tindih, pengap dan panas. Tidak dapat melihat dengan jelas apa yang hendak dipesan dan bagaimana proses memasaknya.</p> <p>Dari sisi pengunjung lebih baik sebab area makannya menyatu sepanjang jalan dan menghadap ke arah dapur, sehingga dapur dapat dinikmati sebagai bagian dari sebuah pertunjukkan.</p>
--	--	--

## BAB 4 : KESIMPULAN

Keberadaan dapur kota telah memberi definisi baru pada ruang publik yang telah diatur sedemikian rupa oleh *order* keruangan sebelumnya. Melalui sudut pandang orang biasa dan dengan segala keterbatasan yang ada, dapur kota melakukan taktik terhadap ruang arsitektur eksisting. Taktik dilakukan ketika *order* dalam posisi lemah, ia melihat potensi dari keruangan tersebut dan melakukan aktivitas baru di dalamnya. Potensi untuk mengubah fungsi ruang dapat dilihat dari tata ruang *eksisting* dan unsur waktu yang menentukan ketika *order* tersebut dalam keadaan lemah atau tidak, dan apakah ruang tersebut dapat diisi dengan kegiatan lain.

Dalam studi kasus pertama, *order* pada jalan dan tempat parkir semakin melemah sesuai pulang kantor, sehingga ruang tersebut menjadi ruang kosong. Tempat parkir yang merupakan ruang untuk kendaraan parkir, menjadi tempat makan bagi orang banyak. Jalur hijau diubah menjadi tempat memasak. Jalan yang merupakan ruang publik diprivatisasi menjadi tempat makan dan duduk bagi pembeli. Sementara itu, pada kasus kedua, jalan dan ruang bawah kolong rel kereta api menjadi ruang kosong pada saat jam makan siang, sehingga fungsi dari pada ruang tersebut dapat digantikan dengan aktivitas memasak.

Akibat dari pergantian aktivitas di dalam ruang, maka fungsi dari ruang itu berubah, dan menyebabkan adanya perubahan pada *order* keruangan. Pada kedua studi kasus dilihat terdapat perpotongan antara ruang privat dengan ruang publik, demikianlah fenomena keseharian yang menghasilkan arsitektur taktik. Unsur eksisting, waktu, dan keragaman pelaku berperan penting dalam keberadaan aktivitas dapur kota.

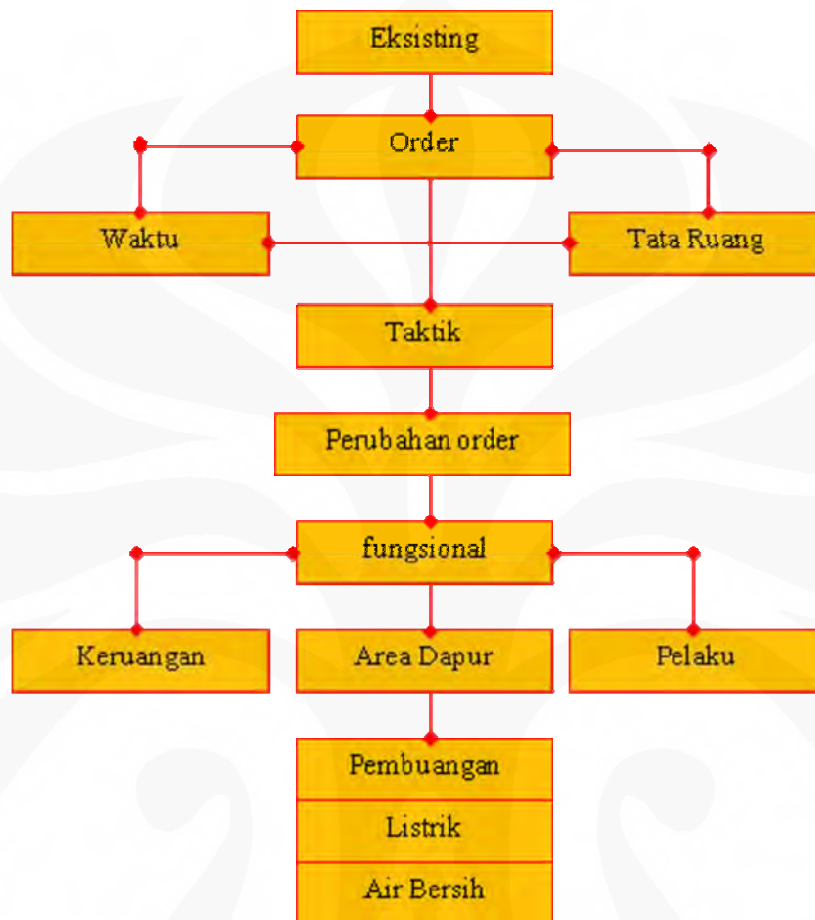
*Order* sebagai pemenuhan keindahan secara visual tidak berlaku pada taktik yang dilakukan oleh dapur kota, sebab keindahan hanya dapat dinilai dari pengalaman ruang, dan hal tersebut merupakan hal yang sangat objektif. Sebaliknya pencapaian fungsional

dilakukan dengan baik di sini, dan inilah yang menyebabkan perubahan pada order yang ada.

Terdapat keterbatasan dalam menciptakan sebuah dapur yang berada di jalan, terkait dengan pemenuhan *order* secara fungsional, yaitu agar aktivitas dapur dapat berjalan dengan baik. Dari kedua studi kasus terdapat tiga hal yang sulit untuk dipenuhi, yaitu kebutuhan akan air bersih, kebutuhan akan listrik untuk penerangan, dan kebutuhan untuk pembuangan baik sampah cair maupun sampah limbah. Pada kasus pertama kebutuhan tersebut cukup mudah didapat karena para pelaku dapur membentuk organisasi pelaku yang cukup kompleks, keberadaannya didukung oleh masyarakat kebanyakan. Sedangkan pada studi kasus kedua, keberadaannya kurang didukung oleh banyak pelaku, sehingga kebutuhan akan air dan listrik amat sulit.

Meskipun demikian, keterbatasan-keterbatasan di atas diatasi dengan baik oleh perubahan *order* secara keruangan yang mereka lakukan, bentuk dapur mereka yang fleksibel. Selain itu yang memegang peranan penting adalah order antara pelaku yang bertugas untuk menjalankan dapur secara utuh. Terdapat dialog tersendiri antara pelaku yang satu dengan yang lainnya.

Poin – poin tersebut di atas dapat digambarkan pada diagram berikut, yang menjelaskan bagaimana sebuah dapur yang tidak memiliki kejelasan ruang, dapat berjalan dengan baik secara fungsional, dengan melakukan arsitektur taktik, yaitu memanfaatkan order yang ada ketika dalam posisi lemah, mengganti aktivitas di dalam ruangnya, menambah atau mengubah fungsi ruangnya, yang berakibat pada terjadinya perubahan *order*.



Gambar 4.1 Skema Kesimpulan Skripsi Dapur Kota

Dapur kota yang melakukan aktivitas memasak tidak pada tempatnya, memerlukan taktik untuk menjalankan dapur secara fungsional. Kekurangan yang harus *dissupport* ialah terkait dengan sumber air bersih, pembuangan, penyimpanan, dan listrik. Dalam Taktik yang dilakukan dapur kota, dibutuhkan kejelian dalam melihat eksisting (pengolahan tata ruang), pemanfaatan terhadap waktu, dan pelaku yang melibatkan banyak pihak. Kesimpulan ini didapat dari penelitian terhadap dua kasus sebelumnya, sehingga belum tentu dapat diaplikasikan pada kasus lainnya. Selain itu, pada kesempatan kali ini hanya difokuskan pada *order* sebagai pemenuhan fungsional, apabila diberi kesempatan lain, saya ingin membahas dari segi *order* sebagai pemenuhan estetika.

## DAFTAR PUSTAKA

- Allan, Crow, & Graham. (1989). *Home and family : Creating domestic atmosphere* . Macmillan Press ltd.
- Aryanto, Yunus. (2002). *Membangun dapur apik dan nyaman*. Depok : Penebar Swadaya.
- Berke, Deborah. (1997). *Architecture of the everyday*. New York : Princeton Architectural Press.
- Chase, Crawford & Kalinski. (1999). *Everyday urbanism*. Hongkong.
- Carmona, Matthew. (2003). *Public places – urban spaces : The dimension of urban design*. Burlington.
- Conran, Terence. (2002). *Kitchens the hub of the home*. London : Conran Limited Octopus.
- Corbusier, Le (1954). *Le modulor*. England : Harvard University of Press.
- Corbusier, Le. (1971). *The city of tomorrow*. England : Architectural press LTD.
- Corbusier, Le. (1960). *Towards a new architecture*. (Etchells, Frederick, Penerjemah). New York : Praeger Publishers, Inc.
- De Certeau, Michel. (1997). *The practice of everyday life*. New York : Princenton Architectural Press.
- Douglas, Mary. (1966). *Purity and danger*. New York : Routledge Classics.
- Forty, Adrian. (2000). *Words and building : A vocabulary of modern architecture*. London : Thames & Hudson Ltd.
- Hertzberger, Herman. (1991). *Lessons for students in architecture*. Uitgeverij 010 Publishers.
- Jacobs, Jane. (1992). *The death and life of great American cities*. New York : Random House.
- Kelling & Coles. (1996). *Fixing Broken Windows : Restoring Order and Reducing Crime in Our Communities*. New York.
- Larson, Laurie. (1978). *Kitchens : designing, remodeling, decorating, equipping*. Sydney : by Ure Smith.
- Lofland, Lyn H. (1985). *A world of strangers : order and action in urban public space*. Amerika Serikat : Waveland Press, Inc.

- Nesbitt, Kate. (1996). *Theorizing a new agenda for architecture : an anthology of architecture theory 1965-1995*. New York : Princeton Architectural Press.
- Neufeldt, Victoria. (1988). *Webster's new world dictionary* (3rd ed.). New York : Simon & Schuster, Inc.
- Rapoport, Amos. (1990). *Housing and culture*. Dalam Lisa Tylor (Ed.). *Housing : symbol, structure, site*. (pp. 14-15). Amerika Serikat : The Smithsonian Institution.
- Rybczynski, Witold. (1986). *Home : a short history of an idea*. Amerika Serikat : R.R. Donnelley & Sons Company.
- Rybczynski, Witold. (1990). *Domesticity*. Dalam Lisa Tylor (Ed.). *Housing : symbol, structure, site*. (pp. 24-25). Amerika Serikat : The Smithsonian Institution.
- Santosa, Didit. (2007). *Desain Dapur untuk Ruang Terbatas*. Kaliptra Raya.
- Santosa, Revianto Budi. (2000). *Omah: membaca makna rumah Jawa*. Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya.
- Smith, Peter. F. (1987). *Architecture and the principle of harmony*. London : RIBA Publications Limited.
- Swan, Karey. (1998). *More on home atmosphere : Orderliness & beauty*. Oktober 1998. <http://www.beingvirtuouswomen.com>. (28 Februari 2009)
- Tuan, Yi-Fu. (1977). *Space and place : the perspective of experience*. London: University of Minnesota Press.