

WUJUD BUDAYA BALI DAN ARSITEKTUR REGIONALISME DALAM MEMBENTUK RESTORAN ORGANIK AYUNG - RESORT ROYAL

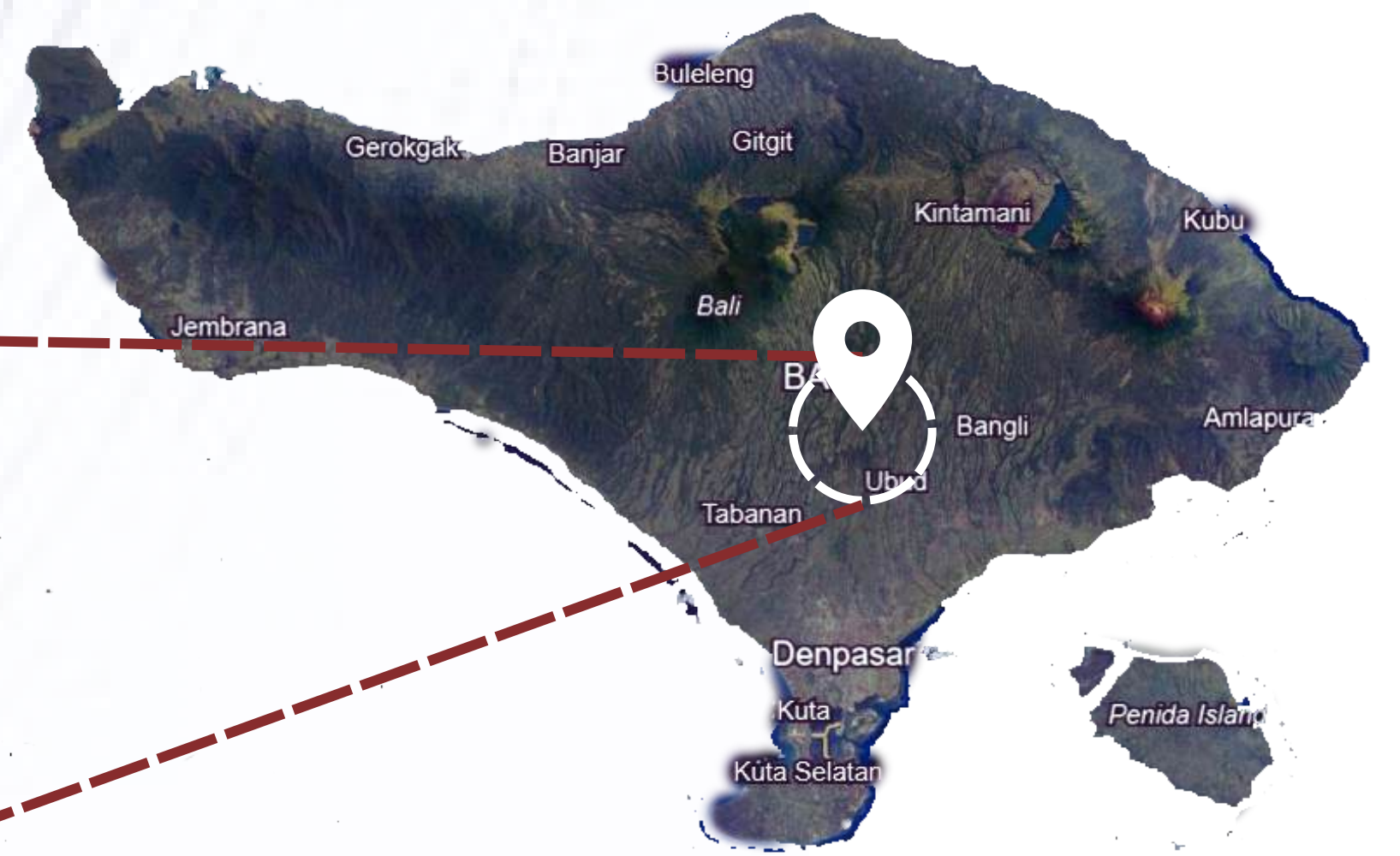
PENDAHULUAN

Rayuan modernisasi dalam era globalisasi menuntut pelestarian tradisi dan nilai budaya agar tidak hilang oleh perubahan zaman. Arsitektur, sebagai wadah untuk menjaga tradisi, sudah seharusnya menyesuaikan unsur internal dan eksternal sesuai tuntutan zaman. Manifestasi Arsitektur Bali dan natur yang terintegrasi pada Restoran Organik Ayung di Royal Pita Maha menciptakan desain yang estetis juga menyampaikan kekayaan budaya Bali. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan arsitektur Bali di restoran tersebut serta bagaimana perancang mampu menunjukkan resistensinya terhadap modernisasi tanpa sepenuhnya menolaknya.

METODE

Penelitian dilakukan dengan melalui pendekatan fenomenologis arsitektur.

PITA MAHA



Restoran Organik Ayung terletak di Resort Royal Pita Maha di Jalan Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali dan berada tepat di tepi sungai Ayung.

LANDASAN TEORI

ARSITEKTUR TRADISIONAL BALI

RESTORAN

REGIONALISME KRITIS

KULTUR DAN PERADABAN

Di tengah kehadiran "Utopianisme naif", Frampton menegaskan pendekatan yang kritis namun terbuka terhadap sikap dan teknologi modernis. Konstruksi baja modern Restoran Organik Ayung menunjukkan bahwa arsitektur tradisional dapat dengan bebas memanfaatkan teknologi modern yang berkelanjutan sambil tetap menghormati serta mempertimbangkan niat dan konteks regional.

REGIONALISME KRITIS DAN KULTUR DUNIA

Arsitektur seharusnya menafsirkan ulang dan menggabungkan bentuk lokal tradisional dengan pengaruh luar. Dalam konteks ini, Restoran Organik Ayung menawarkan pengalaman kuliner dengan mengintegrasikan budaya Bali ke dalam sistem fisik, sosial, dan makna, sambil tetap menggunakan pendekatan modernis untuk menjaga orisinalitas dan menghindari tiruan sentimental.

KULTUR VS. NATUR

Pada poin ini, Frampton menekankan responsivitas pada iklim dan kondisi lokal. Berbeda dengan tradisi arsitektur *avant-garde* modern yang lebih abstrak, Regionalisme Kritis melibatkan hubungan langsung dengan alam. Minimnya intervensi tapak serta integrasi natur eksisting ke dalam perancangannya mewujudkan rancangan yang berkelanjutan sehingga menciptakan suasana bersantap yang menyenangkan.

Frampton menyatakan kekhawatirannya akan gerakan yang menganggap objek arsitektur merupakan entitas terpisah. Restoran Organik Ayung yang tidak terlepas dari adanya sebuah eksperimen dengan konstruksi bajanya yang ditutup dengan lempengan kayu menghasilkan ide unik yang menjembatani antara menjejak modernisasi sambil mempertahankan tradisi dan budaya wilayah setempat.

PERCIKAN AVANT GARDE

Batasan yang jelas adalah syarat penting untuk menciptakan arsitektur perlawanan (Frampton, 2007). Dalam praktik ini, perancangan Restoran Organik Ayung merupakan memanifestasi nilai Tri Hita Karana berdiri sebagai simbol perlawanan terhadap arus globalisasi yang sering kali mengancam keunikan dan keberlanjutan budaya lokal.

RESISTENSI PADA OBJEK

Regionalisme kritis mengakui bahwa dalam membentuk pengalaman, selain penglihatan, indera lain juga perlu diperhatikan. Restoran Organik Ayung menawarkan pengalaman kuliner yang memaksimalkan stimulus multi-indra. Gemicik air sungai, udara segar, visual sungai, tekstur material, serta perbedaan elevasi turut berkontribusi dalam menghadirkan pengalaman yang luar biasa.

VISUAL VS. TAKTIL

KESIMPULAN

Teknik lokal dan sumber daya yang tersedia, jika digunakan dengan benar merupakan metode yang lebih baik untuk menciptakan arsitektur regional dibandingkan dengan penggunaan teknologi industri universal. Dalam menerima kebutuhan untuk menggabungkan masa lalu kita dengan teknologi saat ini, kita perlu memahami akar budaya kita sebelum mencapai kehidupan kreatif dalam bidang sastra, musik, lukisan, dan arsitektur. Dalam arsitektur Restoran Organik Ayung, perancangannya yang memanifestasikan nilai Tri Hita Karana dengan penggunaan konstruksi modern yang dilapisi material alami merupakan contoh bentuk resistensi terhadap modernisasi. Keyakinan bahwa modernitas selalu superior terbantahkan melalui perancangan restoran ini yang terbuka terhadap teknologi modernis dengan tetap menunjukkan upaya pelestarian identitas lokal dan perlawanan terhadap homogenisasi global.



PROGRAM STUDI SARJANA ARSITEKTUR
JURUSAN ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN

SKRIPSI AWARDS XXII 2024-2

NAMA PESERTA : TIAR RAHMA KUSUMAWARDHANI
NPM : 6112001175
DOSEN PEMBIMBING : DR. ALWIN SURYONO S., M.T., IAI.
DOSEN KO-PEMBIMBING :
DOSEN PENGUJI 1 : PROF. IR. IWAN SUDRAJAT, M.S.A., PH.D.
DOSEN PENGUJI 2 : DR. RAHADHIAN PRAJUDI HERWINDO., S.T., M.T.

