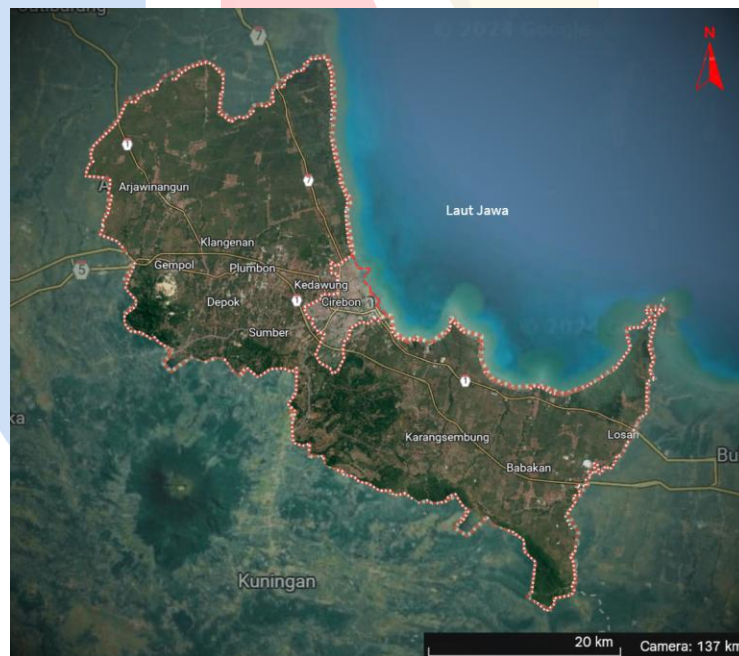


# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Cirebon merupakan sebuah wilayah yang terletak di pesisir utara Pulau Jawa, Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Wilayah Cirebon terbagi menjadi 2, yaitu Kota Cirebon dan Kabupaten Cirebon dengan jumlah penduduk 341.980 jiwa untuk Kota Cirebon (BPS Kota Cirebon, 2024), dan 2.360.441 jiwa untuk Kabupaten Cirebon (BPS Kabupaten Cirebon, 2024). Secara keseluruhan, wilayah Cirebon memanjang di pesisir Laut Jawa atau yang dikenal dengan Jalur Pantura yang menghubungkan daerah Jakarta-Semarang-Surabaya. Hal tersebut membuat Cirebon menjadi kota pesisir di Pantai Utara Jawa (Pemerintah Kota Cirebon, 2025).



Gambar 1.1 Peta Cirebon 2025  
(Sumber: Google Maps, 2025)

Sebagai kota pesisir, Cirebon memiliki sumber daya laut yang melimpah dan memiliki sejarah yang panjang. Area pesisir Cirebon memiliki peranan penting dalam perdagangan dan menjadi pusat produksi hasil laut yang melimpah. Secara geografis, Kota Cirebon memiliki garis pantai sepanjang 7,2 kilometer dan Kabupaten Cirebon memiliki 77,9 kilometer garis pantai. Kondisi geografis tersebut membuat Cirebon

memiliki akses yang mudah bagi masyarakat Cirebon dalam memanfaatkan hasil laut yang menjadi mata pencarian banyak orang di Cirebon. Kawasan pesisir tersebut merupakan elemen kunci dalam proses pembentukan identitas budaya pada Cirebon dan perekonomiannya (Herwantono & Nugraha, 2021).

Area pesisir Cirebon menjadi akses untuk masuk ke Cirebon dan menjadi jalur perdagangan dari zaman dahulu hingga sekarang. Pada awalnya, Cirebon dikenal dengan nama Caruban. Caruban berarti campuran, karena masyarakat yang menghuni kawasan tersebut terdiri dari berbagai campuran etnis, yaitu Jawa, Sunda, Arab, Melayu, & Tionghoa. Kawasan pada Caruban di bagian utara (pesisir) dikenal sebagai Caruban Utara yang memiliki pelabuhan terkenal yaitu Muara Djati. Pada saat itu, Muara Djati menjadi akses yang digunakan oleh laksamana Cheng Ho untuk masuk ke dalam Cirebon. Akses laut tersebut juga digunakan oleh kerajaan yang ada di Cirebon dan jalur masuknya VOC ke Cirebon (Wisnubroto, 2021)

Pesisir Cirebon juga memiliki sejarah terkait penghasil terasi. Kondisi pesisir dengan kekayaan alam yang melimpah tersebut memudahkan untuk mendapatkan bahan baku dari pembuatan terasi, yaitu rebon. Nama Cirebon sendiri diambil dari bahasa Sunda, yaitu “cai” yang berarti air dan “rebon” yang berarti udang. Cai-rebon merupakan air dari sisa pembuatan terasi yaitu petis yang digunakan untuk memasak. Hal tersebut membuat Cirebon dikenal sebagai “Kota Udang” dan profesi tersebut menjadi salah satu komoditas unggulan di daerah Cirebon (Herwantono & Nugraha, 2021).



Gambar 1.2 Perajin terasi tradisional Cirebon  
(Sumber: Fajarsatu, 2019)

## Sejarah Terasi Tradisional Cirebon

Terasi telah ada dan dikenal di Indonesia sejak sebelum masa berdirinya Indonesia. Terasi sudah digunakan jauh sebelum jatuh banggunya kerajaan Cirebon dan Sunda di Pulau Jawa. Kata "terasi" diyakini berasal dari kata "asih" dalam bahasa Sunda, yang berarti kekaguman, dengan tambahan imbuhan "ter" yang menunjukkan makna tertinggi. Dengan demikian, terasi dapat diartikan sebagai sesuatu yang paling dikagumi. Terasi pertama kali diperkenalkan oleh Pangeran Walangsungsang atau yang biasa dikenal sebagai Pangeran Cakrabuana yang merupakan pendiri Kesultanan Cirebon (1430-1479). Pangeran Cakrabuana merupakan putra dari Prabu Siliwangi dari Kerajaan Pajajaran. Popularitas terasi meningkat karena Raja dari Kerajaan Galuh (Sunda Timur) sangat menghargai terasi tersebut dan stok terasi di Keraton Galuh diperoleh dari Cirebon (Widyaningrum et al., 2022).

Dalam naskah *Carita Purwaka*, tercatat bahwa Cirebon berhenti membayar pajak berupa garam dan terasi kepada Kerajaan Sunda. Hal ini memicu kemarahan Raja Galuh, seperti yang juga dijelaskan dalam naskah *Mertasinga*, yang menyebutkan bahwa amarah Raja Galuh semakin besar ketika Cirebon sengaja menghentikan pengiriman garam dan terasi. Sebagai akibatnya, Raja Galuh akhirnya menyerbu Kerajaan Cirebon (Widyaningrum et al., 2022).

Para perajin terasi tradisional dapat dijumpai di sepanjang pesisir Cirebon pada zaman dahulu. Di era sekarang ini, terasi banyak digunakan sebagai bumbu dapur terhadap berbagai jenis makanan yang ada di Cirebon. Terasi umumnya digunakan untuk membuat sambal. Beberapa makanan khas Cirebon seperti Nasi Jamblang tidak akan terasa lengkap tanpa adanya sambal terasi. Meskipun terasi memiliki peran yang signifikan dalam tradisi kuliner, keberadaannya di pasar mengalami tantangan yang serius. Profesi sebagai perajin terasi sudah dilakukan secara turun temurun dari generasi ke generasi. Meskipun sempat mengalami kejayaan, profesi sebagai perajin terasi mulai sedikit di era sekarang ini. Produk terasi tersebut juga mengalami penurunan peminatan karena preferensi konsumen yang mulai lebih memilih terasi pabrikan dibandingkan dengan terasi tradisional Cirebon yang sudah berlangsung sejak abad ke-15. Hal tersebut juga mempengaruhi penurunannya profesi perajin terasi

tradisional dan membuat konsumen memilih terasi pabrikan yang mengorbankan kualitas dan keaslian rasa dari terasi tradisional yang dibuat secara manual (Masithoh, 2019).

Tingginya arus globalisasi serta perkembangan zaman telah mengancam keberlanjutan tradisi dan warisan budaya lokal, termasuk aktivitas perajin terasi tradisional di Cirebon. Jumlah perajin yang semakin berkurang menjadi indikasi bahwa tradisi pembuatan terasi menghadapi tantangan besar di era modern. Padahal, terasi memiliki peran penting dalam sejarah serta identitas budaya masyarakat Cirebon. Untuk mempertahankan eksistensinya agar tidak semakin terpinggirkan, dibutuhkan upaya pelestarian yang bersifat berkelanjutan. Salah satu solusi yang dapat dihadirkan adalah perancangan pusat edukasi terasi sebagai sarana yang mampu meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap nilai budaya terasi. Kehadiran pusat ini diharapkan tidak hanya menjaga tradisi pembuatan terasi agar tetap hidup, tetapi juga menjadi wadah adaptasi bagi perajin dan masyarakat agar mampu bersanding dengan arus globalisasi dan perkembangan zaman (Amalia & Agustin, 2022).

Dalam merancang pusat edukasi terasi, gastronomi memiliki peranan penting untuk memperkenalkan dan melestarikan terasi. Keberadaan gastronomi dalam pusat edukasi terasi diharapkan dapat menjadi sarana efektif untuk memperkenalkan terasi dengan kuliner khas Cirebon berbasis terasi dengan menggunakan bahan terasi dari hasil proses budidaya di dalamnya. Melalui penyajian langsung berbagai hidangan tradisional yang menggunakan terasi sebagai bahan utama, pengunjung dapat merasakan cita rasa autentik sekaligus memahami proses pengolahannya. Pendekatan ini terbukti berhasil diterapkan pada kuliner khas Cirebon lainnya seperti nasi jamblang, yang mampu menarik wisatawan karena keunikannya dalam penyajian dan kekayaan lauk pauk yang ditawarkan. Dengan menghadirkan pengalaman bersantap yang mempertemukan unsur edukasi, budaya, dan rasa, area gastronomi ini tidak hanya memperkuat identitas lokal, tetapi juga membuka peluang pemasaran produk terasi kepada masyarakat luas (Loehermin & Susanto, 2024)

Pameran merupakan salah satu media yang efektif dalam menyebarkan informasi dan mempromosikan produk maupun jasa kepada masyarakat. Pameran

mampu memberikan pemahaman yang lebih baik kepada pengunjung dan meningkatkan kepercayaan terhadap produk yang diperkenalkan. Selain itu, pameran juga dapat menjadi sarana untuk mengangkat sejarah panjang Cirebon sebagai kota pesisir yang tumbuh dan berkembang beriringan dengan kehidupan nelayan tradisional. Tradisi pembuatan terasi telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat pesisir Cirebon sejak dahulu kala, diwariskan secara turun-temurun sebagai sumber penghidupan sekaligus simbol budaya maritim yang kuat. Dengan menghadirkan area pameran dalam pusat edukasi dan budidaya terasi, proses pengenalan produk olahan terasi khas Cirebon dapat dilakukan secara efektif, sekaligus membangun apresiasi masyarakat terhadap kehidupan nelayan tradisional serta peran mereka dalam menjaga kelestarian warisan kuliner lokal berupa terasi sebagai bagian dari identitas budaya yang patut dilestarikan (Vardiansyah & Anita, 2007).

Selain pameran, *workshop* atau lokakarya merupakan sarana yang efektif untuk memperkenalkan proses produksi sekaligus mempromosikan produk lokal kepada masyarakat. Melalui aktivitas praktik langsung, pengunjung dapat memahami proses pembuatan terasi tradisional, mulai dari fermentasi udang rebon hingga menjadi produk siap jual atau diolah secara langsung dalam kuliner. Keterlibatan peserta dalam proses ini tidak hanya meningkatkan apresiasi terhadap keahlian perajin lokal, tetapi memberikan pemahaman terkait kelebihan teknologi dalam bentuk budidaya terasi secara modern dan menciptakan pengalaman yang mampu membangun keterikatan emosional dengan produk tersebut. Dalam konteks pelestarian budaya, *workshop* mampu menjadi media untuk memberikan pengetahuan mengenai warisan kuliner Cirebon kepada generasi muda, sehingga praktik pembuatan terasi dapat terus diwariskan. Selain itu, *workshop* berpotensi menjadi daya tarik wisata edukatif yang mendukung pemasaran produk terasi kepada masyarakat luas sekaligus memperkuat eksistensi terasi sebagai identitas kuliner Cirebon (Fajar & Ritonga, 2024).

Regionalisme Kritis mampu untuk menjembatani terasi tradisional yang sudah menjadi identitas lokal Cirebon untuk menuju ke perkembangan era modern ini. Hal tersebut dapat dilakukan dengan cara memahami konteks permasalahan hilangnya terasi tradisional Cirebon dan mencari solusi untuk mengangkat kembali budaya

tersebut agar tidak hilang akibat modernisasi. Perancangan bangunan pusat edukasi dan budidaya terasi yang menerapkan pendekatan Regionalisme Kritis mampu untuk mengintegrasikan tradisi pembuatan terasi dengan konteks alam dan lingkungan setempat, sehingga mampu beradaptasi dengan era modern tanpa menghilangkan nilai-nilai kearifan lokal (Wihardyanto & Sherlia, 2015).

Oleh karena itu, dalam menanggapi permasalahan semakin berkurangnya jumlah perajin terasi tradisional serta terancam hilangnya tradisi pembuatan terasi sebagai bagian dari identitas budaya Cirebon akibat modernisasi dan arus globalisasi, akan dibuat pusat edukasi dan gastronomi terasi dengan pendekatan Regionalisme Kritis. Tujuannya adalah untuk mempertahankan eksistensi tradisi pembuatan terasi melalui edukasi masyarakat serta upaya promosi yang diwujudkan dengan menghadirkan aktivitas pendukung berupa pameran, *workshop*, dan budidaya. Keberadaan fasilitas ini diharapkan mampu menyelamatkan keberlanjutan tradisi pembuatan terasi yang diwariskan turun-temurun, sekaligus memperkenalkan produk terasi khas Cirebon kepada masyarakat luas dan memperkuat posisinya sebagai identitas budaya lokal di tengah perkembangan zaman.

## **1.2 Identifikasi Permasalahan**

Jumlah perajin terasi tradisional di Cirebon semakin berkurang akibat minimnya regenerasi dan meningkatnya persaingan dengan produk terasi pabrikan yang lebih praktis dan terstandarisasi. Selain itu, belum adanya fasilitas edukasi dan gastronomi terasi yang menyebabkan rendahnya pemahaman masyarakat terhadap proses produksi serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Modernisasi yang tidak diimbangi dengan upaya pelestarian turut berkontribusi terhadap hilangnya identitas budaya, sementara inovasi dalam produksi dan pemasaran masih terbatas.

## **1.3 Permasalahan Perancangan**

- a. Bagaimana kriteria perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi yang menekankan aspek-aspek Regionalisme Kritis?
- b. Bagaimana merancang pusat edukasi dan gastronomi terasi dengan pendekatan Regionalisme Kritis yang mengintegrasikan aktivitas di dalamnya?

#### 1.4 Tujuan Perancangan

- a. Merumuskan strategi desain yang sesuai dengan prinsip Regionalisme Kritis sebagai dasar merancang pusat edukasi dan gastronomi dalam upaya preservasi budaya terasi tradisional di Cirebon.
- b. Menghadirkan rancangan yang menyatukan aktivitas edukatif, kultural, dan produktif seperti *workshop*, pameran, dan budidaya dalam satu ruang yang terintegrasi, untuk mendukung pewarisan budaya.

#### 1.5 Manfaat Perancangan

Berdasarkan latar belakang, permasalahan, dan tujuan yang terurai sebelumnya, fenomena terasi tradisional memberikan manfaat secara teoretis dan praktis, yaitu:

##### a. Manfaat Teoretis

1. Memberikan referensi terkait penerapan konsep Regionalisme Kritis pada perancangan bangunan yang berfungsi melestarikan budaya lokal.
2. Menambah wawasan terkait studi arsitektur tentang adaptasi desain terhadap lingkungan pesisir dan keberlanjutan budaya.
3. Menjadi bahan kajian bagi akademisi, mahasiswa, atau peneliti dalam memahami keterkaitan antara arsitektur, budaya, dan ekonomi lokal.

##### b. Manfaat Praktis

1. Memberikan contoh rancangan yang dapat dijadikan acuan untuk proyek sejenis yang menggabungkan edukasi, budaya, dan kuliner dalam satu kawasan.
2. Menjadi studi kasus penerapan pendekatan Regionalisme Kritis dalam pelestarian budaya di wilayah pesisir.
3. Memberikan ide atau inspirasi bagi arsitek, perancang, dan pihak terkait dalam membuat fasilitas publik yang sesuai dengan nilai-nilai budaya lokal.

#### 1.6 Metodologi Penelitian dan Perancangan

Penelitian ini bersifat kualitatif deskriptif dengan pendekatan interpretivisme, yang melihat realitas sosial sebagai sesuatu yang kompleks dan saling terhubung. Objek penelitian dipelajari secara alami tanpa manipulasi, sementara peneliti berperan sebagai instrumen utama dalam pengumpulan data. Pendekatan yang digunakan

bersifat deduktif, di mana peneliti memulai dengan kerangka teori dan konsep yang kemudian digunakan untuk memahami fenomena di lapangan (Sugiono, 2013).

Metode pertama yang digunakan dalam penelitian ini adalah *desktop study* yang bertujuan untuk mengidentifikasi isu serta mengumpulkan kajian literatur terkait pendekatan arsitektur Regionalisme Kritis. Kajian literatur ini menjadi dasar dalam merumuskan pertanyaan wawancara serta menentukan aspek-aspek yang perlu diamati di lapangan. Wawancara dilakukan untuk menggali lebih dalam mengenai isu yang telah ditemukan melalui *desktop study*, sekaligus memperoleh informasi langsung mengenai kondisi perajin terasi tradisional. Observasi lapangan dilakukan untuk memahami kondisi fisik, konteks alam, serta lingkungan sosial di lokasi produksi terasi, sekaligus mengamati fenomena yang terjadi secara nyata. Setelah itu, *desktop study* kembali dilakukan untuk melengkapi data yang tidak dapat diperoleh secara langsung di lapangan. Seluruh rangkaian metode ini bertujuan agar diperoleh pemahaman yang menyeluruh dan mendalam mengenai fenomena terkait tradisi pembuatan terasi (Creswell & Creswell, 2018).

Metodologi perancangan arsitektur dalam penelitian ini menggunakan pendekatan *Concept-Based Design*, yaitu pendekatan yang menempatkan konsep sebagai landasan utama dalam seluruh proses desain (Plowright, 2014). Dalam perancangannya, pendekatan ini dipadukan dengan prinsip *Identity* dan *Alignment* untuk memastikan keterkaitan antara desain, konteks budaya lokal, dan pengalaman ruang. Dengan demikian, perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi diarahkan tidak hanya untuk memenuhi fungsi, tetapi juga menciptakan ruang yang bermakna pada identitas pesisir Cirebon sesuai dengan filosofi dan konsep yang digunakan (Plowright, 2019).

## **1.7 Ruang Lingkup dan Batasan**

Dalam menjalankan penelitian perancangan ini, terdapat batasan dan ruang lingkup yang ada, meliputi:

1. Penelitian ini merupakan sebuah penelitian akademis yang memiliki lingkup di bidang arsitektur. Penelitian ini tidak membahas aspek perekonomian dan aspek lain yang berada di luar pendekatan arsitektur yang digunakan oleh penulis.

2. Penelitian ini juga memiliki batasan wilayah penelitian, yaitu di pesisir Kota Cirebon dan Desa Bandengan di Kabupaten Cirebon, sehingga tidak mencakup keseluruhan pesisir dan wilayah yang ada di Cirebon.
3. Perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi ini mengacu pada penerapan prinsip dasar dari aspek arsitektur berkelanjutan (*sustainability*) sebagai kriteria perancangan di era sekarang dan syarat pedoman tugas akhir, namun perancangan ini tidak sepenuhnya berfokus pada pendekatan arsitektur berkelanjutan sebagai landasan utama penelitian.

## **1.8 Nilai Kebaruan**

Penelitian ini termasuk dalam kategori penemuan (*invention*) karena menghadirkan konsep baru dalam perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi dengan pendekatan arsitektur Regionalisme Kritis. Berbeda dengan pusat kuliner pada umumnya, proyek ini tidak hanya berfungsi sebagai tempat konsumsi, tetapi juga sebagai ruang edukasi yang memperkenalkan proses produksi terasi secara tradisional dan modern dalam satu ekosistem berkelanjutan. Aktivitas utama yang mendukung konsep ini meliputi budidaya terasi, yang memungkinkan pengunjung melihat dan berpartisipasi dalam proses pembuatannya. Selain itu, terdapat ruang pameran, yang menampilkan sejarah, budaya, dan inovasi dalam produksi terasi, serta workshop interaktif, yang memberikan pengalaman edukatif melalui keterlibatan langsung dalam pengolahan terasi. Pendekatan Regionalisme Kritis diterapkan untuk menyesuaikan desain bangunan dengan konteks budaya Cirebon dan lingkungan lokal dan menggunakan material lokal guna menciptakan lingkungan yang nyaman, fungsional, serta mendukung berkelanjutan (*sustainability*). Dengan demikian, penelitian ini menghasilkan model baru dalam pelestarian dan pengembangan kuliner khas Cirebon, yaitu terasi melalui pendekatan arsitektur yang tidak hanya mempertahankan nilai tradisional, tetapi juga mengakomodasi inovasi dan berkelanjutan.

## **1.9 Sistematika Penulisan**

### **BAB I – PENDAHULUAN**

Bab ini menguraikan latar belakang permasalahan terkait keberlanjutan terasi tradisional di Cirebon, diikuti dengan identifikasi masalah yang merangkum inti

persoalan serta tantangan yang dihadapi perajin dalam mempertahankan produksi terasi di tengah perkembangan zaman. Selanjutnya, permasalahan perancangan disusun dalam bentuk pertanyaan penelitian yang menjadi dasar dalam pengembangan konsep, diikuti dengan tujuan serta manfaat perancangan yang mencakup kontribusi akademik dan praktis. Metodologi perancangan mencakup teknik pengumpulan data, ruang lingkup, serta batasan penelitian untuk menjaga fokus kajian. Selain itu, nilai kebaruan dijelaskan guna menyoroti aspek inovatif yang membedakan penelitian ini dari studi sebelumnya, serta terdapat sistematika penulisan dan skema berpikir disusun untuk memberikan gambaran mengenai alur penelitian secara terstruktur.

## BAB II – KAJIAN LITERATUR

Bab ini menguraikan teori yang digunakan sebagai dasar dalam memaparkan hasil penelitian. Pembahasan mencakup teori non-arsitektur yang menjelaskan secara mendalam mengenai pusat edukasi, gastronomi, pameran, workshop, dan budidaya. Sementara itu, teori arsitektur yang dibahas meliputi Regionalisme Kritis dan *Transprogramming*, dengan standar perancangan yang mengikuti peraturan yang berlaku serta menerapkan prinsip dasar keberlanjutan (*sustainability*). Di bab dua terdapat studi preseden yang digunakan di penelitian dan perancangan ini beserta penyajian data dari preseden tersebut yang akan di analisis di bab empat.

## BAB III – METODOLOGI PENELITIAN DAN PERANCANGAN

Bab ini membahas metodologi penelitian yang bersifat kualitatif deskriptif yang diterapkan dalam penelitian ini. Pembahasan mencakup teknik pengumpulan data yang meliputi *desktop study*, studi literatur, observasi, dan wawancara, beserta dengan instrumen yang digunakan dalam setiap metode tersebut. Metodologi perancangan dibahas di bab tiga setelah metodologi penelitian. Metodologi perancangan yang digunakan berasal dari Plowright dengan pendekatan *Concept Base Design* dan dipadukan dengan prinsip *Identity* dan *Alignment*.

## BAB IV – HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menguraikan gambaran umum penelitian serta berbagai analisis yang mendukung perancangan. Pembahasan mencakup gambaran umum penelitian, analisis temuan di lapangan berdasarkan konsep Regionalisme Kritis, analisis preseden, serta

analisis teknologi utilitas bangunan dan lingkungan. Selain itu, bab ini juga merumuskan kriteria perancangan, menyusun diagram dan pola hubungan antar ruang, serta melakukan perhitungan kapasitas dan ukuran ruang. Sebagai langkah akhir, disusun tabel program ruang yang akan menjadi acuan dalam proses perancangan desain.

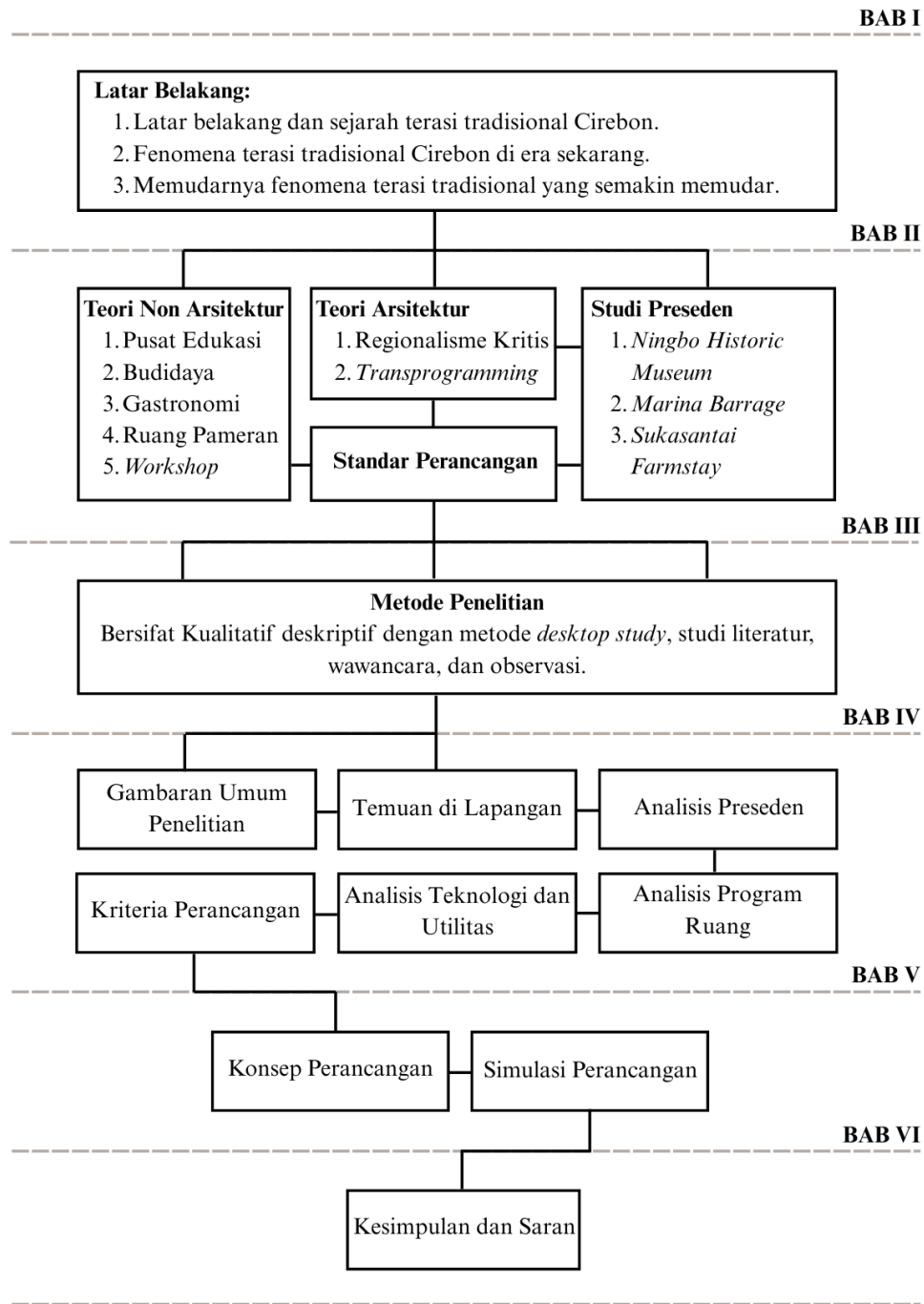
## BAB V – SIMULASI PERANCANGAN

Bab ini membahas hasil dari simulasi perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi yang mencakup pemilihan lokasi (*site selection*), analisis tapak (*site analysis*), strategi perancangan, konsep perancangan, studi volumetrik gubahan massa, serta proses simulasi perancangan dan hasil. Setiap aspek akan dijelaskan secara mendalam untuk memastikan bahwa keputusan perancangan didasarkan pada pendekatan yang terukur dan sesuai dengan konteks lingkungan serta kebutuhan fungsional proyek.

## BAB VI – KESIMPULAN

Bab ini akan menguraikan tentang kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dibuat dan dijalankan oleh penulis selama proses perancangan pusat edukasi dan gastronomi terasi di Kota Cirebon.

## 1.10 Skema Berpikir



Gambar 1.3 Skema berpikir

(Sumber: Penulis, 2025)