

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

Pada masa kini, Cirebon dikenal sebagai Kota Udang, sebuah julukan yang mencerminkan kekayaan sumber daya laut di wilayah tersebut. Nama "Cirebon" berasal dari bahasa Sunda, yaitu kata "cai" yang berarti air, dan "rebon" yang berarti udang kecil yang biasa digunakan sebagai bahan dasar pembuatan terasi. Berdasarkan catatan sejarah, terasi pertama kali diperkenalkan oleh Pangeran Walangsungsang atau yang biasa dikenal sebagai Pangeran Cakrabuana yang merupakan putra dari Prabu Siliwangi, sebelum beliau menciptakan Kesultanan Cirebon. Sejak saat itu, proses pembuatan terasi menjadi bagian penting dalam kehidupan masyarakat pesisir Cirebon dan diwariskan secara turun-temurun sebagai bentuk kearifan lokal.

Namun demikian, eksistensi terasi tradisional perlahan mulai tergerus oleh berbagai tantangan zaman. Fenomena ini disebabkan oleh tiga faktor yang saling berkaitan, yaitu faktor pertama adalah berkurangnya ketersediaan bahan baku udang rebon akibat perubahan iklim serta dampak lingkungan dari keberadaan Pembangkit Listrik Tenaga Uap (PLTU) di sekitar wilayah pesisir. Faktor kedua adalah munculnya industri modern yang memproduksi terasi dalam skala besar telah menggeser peran para perajin tradisional. Faktor ketiga sekaligus sebagai faktor utama adalah mudahnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya melestarikan budaya lokal, khususnya di kalangan generasi baru yang kurang tertarik meneruskan tradisi pembuatan terasi.

Melihat kondisi tersebut, diperlukan sebuah langkah untuk melestarikan budaya terasi tradisional agar tetap relevan dalam konteks kehidupan modern. Salah satu solusi yang ditawarkan adalah menghadirkan Pusat Edukasi dan Gastronomi Terasi, sebuah fasilitas terpadu yang bertujuan memperkenalkan kembali nilai-nilai budaya pesisir kepada masyarakat luas. Di dalamnya dirancang berbagai area, seperti ruang pameran yang menggambarkan sejarah panjang terasi dan perkembangan Kota Cirebon, area workshop untuk memperlihatkan proses pembuatan terasi secara tradisional, fasilitas

budidaya serta produksi terasi dengan pendekatan modern, dan ruang gastronomi yang menyajikan kuliner nusantara berbasis terasi sebagai bahan utama.

Dalam merancang bangunan ini, pendekatan Regionalisme Kritis digunakan sebagai landasan utama penelitian dan perancangan. Pendekatan ini bertujuan menciptakan arsitektur yang kontekstual, selaras dengan lingkungan sekitar terasi, serta mencerminkan identitas lokal tanpa menolak perkembangan zaman. Analisis dari pendekatan tersebut diterapkan ke dalam bentuk massa bangunan, material, hingga elemen-elemen arsitektur yang digunakan. Selain itu, pendekatan *Transprogramming* digunakan untuk menciptakan pengalaman ruang yang lebih hidup dan interaktif, dengan menggabungkan berbagai fungsi dan aktivitas dalam satu kesatuan ruang yang saling mendukung. Diharapkan, kehadiran pusat ini tidak hanya menjadi sarana pelestarian budaya, tetapi juga mampu membangkitkan kembali ketertarikan masyarakat terhadap terasi sebagai bagian penting dari identitas kuliner dan sejarah Cirebon. Dengan demikian, budaya terasi tradisional tidak hanya bertahan, tetapi juga berkembang dan beradaptasi secara berkelanjutan di tengah dinamika kehidupan masa kini.

## 6.2 Saran

Terdapat saran untuk penelitian yang akan mendatang dari penelitian dan perancangan yang telah dilakukan pada penelitian ini, yaitu:

1. Mengkaji peran pemerintah daerah dalam mendukung pelestarian budaya terasi tradisional melalui kebijakan dan program yang berkelanjutan.
2. Meneliti strategi efektif untuk melibatkan generasi muda dalam pelestarian budaya terasi sebagai warisan turun-temurun.
3. Mengevaluasi persepsi dan perilaku pengunjung terhadap ruang edukatif dan gastronomi berbasis budaya lokal.
4. Menelusuri potensi penerapan teknologi ramah lingkungan dalam proses produksi terasi tradisional.
5. Mengeksplorasi pemanfaatan teknologi interaktif untuk memperkaya pengalaman pengunjung dalam memahami budaya terasi.

6. Menganalisis dampak sosial dan ekonomi dari pelestarian budaya melalui pendekatan arsitektur.
7. Mengkaji strategi perancangan pusat preservasi budaya yang memperhatikan aspek ekonomi agar dapat diwujudkan secara nyata.
8. Menjadikan pusat edukasi dan gastronomi tugas akhir ini sebagai inspirasi untuk pelestarian budaya lokal lain yang ada di daerah lainnya.

