

ABSTRAK

Kuliner sebagai produk budaya memiliki keragaman yang dipengaruhi oleh adat, budaya, serta tradisi yang menjadikannya unik mulai dari proses pembuatannya, proses penyajiannya, hingga penambahan makna-makna filosofis yang terkandung didalamnya, selain itu juga terdapat faktor setempat yang bergantung pada faktor geografis alam yang menyediakan sumber daya bagi bahan dasar pembuatannya. Seiring berkembangnya zaman dan pertukaran sektor ekonomi yang pesat terutama pada kota-kota pariwisata, nilai-nilai kuliner semakin bergeser pada arah kepraktisan konsumsi sehingga nilai-nilai lokalitasnya semakin memudar. Sentra-sentra kuliner yang mulai menjadi destinasi wisata masih mengutamakan penjualan disamping juga mengenalkan kuliner sebagai Produk budaya dalam rangka upaya pelestarian gastronomi khas Yogyakarta.

Kuliner merupakan bagian dari produk budaya, budaya merupakan identitas suatu bangsa, identitas merupakan aspek penting kekuatan bangsa. Untuk mempertahankan nilai-nilai tersebut, diperlukan suatu wadah kuliner yang berkonsep pelestarian secara gastronomi. Konsep pelestarian budaya dapat menjadi Nilai tambah serta atraksi dalam *leisure*. Salah satu nilai unggul Yogyakarta pun terletak pada kreativitas masyarakatnya yang diwujudkan dalam berbagai bentuk, sehingga diperlukan juga ruang-ruang yang dapat mewadahi kreativitas tersebut, terutama yang berkaitan dengan kuliner.

Beberapa masalah yang ditemukan dalam perancangan sentra gastronomi ini adalah (1) Bagaimana sentra gastronomi dapat mewadahi kegiatan wisata kreatif yang berkonsep pelestarian kuliner khas Yogyakarta, (2) Bagaimana mengolah ruang dengan bangunan cagar budaya untuk memaksimalkan ruang yang tersedia sebagai bagian dari respon keberadaan bangunan cagar budaya di Yogyakarta

Dari permasalahan tersebut, dipilih konsep *Collaborative Culinary* sebagai solusi desain dengan pemecahan transformasi desain : (1) Galeri kuliner sebagai pengantar pengalaman kuliner, (2) *Live cooking* yang melibatkan pengunjung sebagai pengalaman edukasi praktikal kuliner, (3) Pembentukan ruang yang fleksibel dan beratmosfir kreatif dan rekreatif, (4) Olah desain arsitektur pusaka : *adaptive reuse* untuk *exsisting* bangunan cagar budaya

Kata Kunci : Kuliner, Yogyakarta, *Creative Space*, *Experiential Culinary*

ABSTRACT

Culinary as a cultural product has a diversity that is influenced by customs, culture, and traditions that make it unique, starting from the manufacturing process, the presentation process, to the addition of philosophical meanings contained therein, besides that there are local factors that depend on natural geographical factors that provide it resources for the basic materials for its manufacture. Along with the development of times and the rapid exchange of economic sectors, especially in tourism cities, culinary values are increasingly shifting to the direction of practicality of consumption so that the values of the locality are increasingly fading. Culinary centers that are starting to become tourist destinations are still prioritizing sales as well as introducing culinary as a cultural product in an effort to preserve Yogyakarta's typical gastronomy.

Culinary is part of cultural products, culture is the identity of a nation, identity is an important aspect of national strength. To maintain these values, a gastronomic preservation concept is needed. The concept of cultural preservation can be an added value as well as an attraction in leisure. One of Yogyakarta's superior values lies in the creativity of its people which is manifested in various forms, so that spaces are also needed to accommodate this creativity, especially those related to culinary delights.

Some of the problems found in the design of this gastronomic center are (1) How can the gastronomic center accommodate creative tourism activities with the concept of preserving Yogyakarta culinary specialties, (2) How to process space with cultural heritage buildings to maximize the available space as part of the response to the existence of heritage buildings culture in Yogyakarta

From these problems, the concept of Collaborative Culinary was chosen as a design solution by solving design transformations: (1) Culinary galleries as an introduction to culinary experiences, (2) Live cooking which involves visitors as a practical culinary educational experience, (3) Formation of flexible and atmospheric spaces creative and recreational, (4) Process of heirloom architectural designs: adaptive reuse for existing cultural heritage buildings

Keywords : Culinary, Yogyakarta, Creative Space, Experiential Culinary Tourism.