

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji kontruksi ruang dan elemen budaya di Restoran Pracimasana, Pura Mangkunegaran sebagai strategi pelestarian budaya Jawa khususnya budaya Mangkunegaran dalam dinamika modernisasi. Fokus utama diarahkan pada Pracimasana sebagai representasi *cultural fine dining* yang mengintegrasikan tradisi kuliner kerajaan dengan inovasi kontemporer, kemudian memengaruhi interaksi sosial dan pengalaman kuliner pengunjung. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan fenomenologi, melibatkan 12 narasumber melalui wawancara mendalam, observasi partisipan, serta telaah literatur. Analisis dilakukan dengan menggunakan kerangka teori produksi ruang Lefebvre, memori kolektif Maurice Halbwachs, dan distingsi Pierre Bourdieu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Restoran Pracimasana tidak semata-mata berfungsi sebagai ruang kuliner eksklusif, melainkan juga sebagai medium pelestarian nilai budaya yang menghidupkan memori kolektif melalui tata krama, aturan berbusana, dan estetika penyajian. Memori kolektif tersebut pun merupakan hasil kontruksi produksi ruang spasial yang dikonstruksikan oleh pihak Mangkunegaran. Temuan memperlihatkan bahwa dimensi visual, atmosfer ruang, dan narasi budaya lebih mendapat prioritas dibandingkan cita rasa maupun harga, selaras dengan fenomena *makan cantik* pada masyarakat perkotaan yang memiliki relevansi dengan distingsi para pengunjung. Revitalisasi Restoran Pracimasana berimplikasi pada penguatan identitas budaya Mangkunegaran, pengembangan ekonomi lokal, serta penciptaan ruang interaksi publik yang inklusif dan berkelanjutan.

Keyword : *Kontruksi produksi ruang, memori kolektif, pelestarian budaya Jawa, Restoran Pracimasana, Pura Mangkunegaran, cultural fine dining, distingsi.*

ABSTRACT

This research examines the construction of space and cultural elements in Pracimasana Restaurant, Pura Mangkunegaran as a strategy to preserve Javanese culture, especially Mangkunegaran culture in the dynamics of modernization. The main focus is directed at Pracimasana as a representation of cultural fine dining that integrates royal culinary traditions with contemporary innovations, then influences social interactions and visitors' culinary experiences. This research uses a qualitative method with a phenomenological approach, involving 12 resource persons through in-depth interviews, participant observation, and literature review. The analysis was conducted using Lefebvre's theoretical framework of space production, Maurice Halbwachs' collective memory, and Pierre Bourdieu's distinction. The results show that Pracimasana Restaurant does not solely function as an exclusive culinary space, but also as a medium for preserving cultural values that revive collective memory through manners, dress code, and presentation aesthetics. The collective memory is also the result of spatial production constructed by Mangkunegaran. The findings show that the visual dimension, spatial atmosphere, and cultural narrative are prioritized over taste and price, in line with the phenomenon of beautiful dining in urban society that has relevance to the distinction of visitors. The revitalization of Pracimasana Restaurant has implications for strengthening Mangkunegaran's cultural identity, developing the local economy, and creating an inclusive and sustainable space for public interaction.

Keywords: Space production construction, collective memory, Javanese cultural preservation, Pracimasana Restaurant, Pura Mangkunegaran, cultural fine dining, distingsi.