

ABSTRAK

Dewasa ini, gaya hidup masyarakat kota kini memiliki tingkat kesibukan yang berbeda-beda sehingga budaya praktis menjadi hal yang penting. Salah satunya adalah meningkatnya permintaan masyarakat terhadap makanan yang praktis . Bakery tempo dulu yang ada pada masa kedudukan Belanda cukup diminati masyarakat karena memiliki cita rasa khas peranakan Belanda, namun dengan bermunculannya bakery pendatang baru, menyebabkan eksistensi bakery tempo dulu semakin berkurang.

Roti dan kue merupakan salah satu jenis makanan yang dapat menjawab fenomena tersebut. Dengan semakin berkembangnya bismis kuliner di kota Bandung, maka menyebabkan terjadinya persaingan di antara pengusaha bakery. Minat masyarakat akan produk bakery juga menimbulkan keinginan untuk belajar kue. Namun fasilitas yang ada kurang memadai

Perancangan bakery and baking course ini dirancang dengan mengambil Konsep *Back in Time with Art Deco style*. Selain itu, *baking course* menyediakan fasilitas yang dapat memenuhi kebutuhan terkait proses belajar mengajar.

Dengan merancang *bakery and baking course* tersebut, diharapkan akan mengembalikan minat dan eksistensi bakery tempo dulu yang semakin menurun.

ABSTRACT

Nowadays, urban lifestyle has a level of activity vary so practical culture becomes important. One of them is the increasing public demand of the convenient food. Old Dutch bakery that existed at the time is quite interested in the community because it has a distinctive taste of Dutch descent, but with the emergence of new entrants bakery, the existence of old bakery is become lower.

Bread and cakes is one type of food that can answer these phenomena. With the development of culinary business in the city, it leads to competition among bakers. Public's interest tp bakery products also cause a desire to learn cake. However, there are inadequate facilities.

Designing bakery and baking course is taking the concept of Back in Time with Art Deco style. Besides baking course provides a facility that can fulfill the needs in that baking course.

By designing the bakery and baking course, writer expect that it can restore the interest of old bakery.

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------|
| JUDUL | |
| KATA PENGANTAR | i |
| Lembar Pengesahan | ii |
| Pernyataan Orisinalitas Laporan Tugas Akhir | iii |
| ABSTRAK | v |
| ABSTRACT | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR BAGAN | xvii |
| DAFTAR TABEL..... | xviii |

BAB I : PENDAHULUAN

| | |
|-------------------------------------|---|
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Ide Gagasan..... | 3 |
| 1.3 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.4 Tujuan Perancangan | 3 |
| 1.5 Manfaat Perancangan | 4 |
| 1.6 Ruang Lingkup Perancangan | 4 |
| 1.7 Sistematika Penulisan | 4 |

BAB II : STUDI LITERATUR BAKERY SHOP AND BAKING COURSE

| | |
|----------------------------------|---|
| 2.1 Kursus | 6 |
| 2.1.1 Karakteristik Kursus | 7 |

| | |
|--|----|
| 2.2 Bakery | 8 |
| 2.2.1 Produk <i>Bakery</i> | 8 |
| 2.2.2 Bahan Pokok Produk Bakery | 9 |
| 2.2.3 Standar Bakery | 10 |
| A. Pencahayaan..... | 10 |
| B. Lantai..... | 10 |
| C. Dinding..... | 12 |
| D. Ceiling..... | 12 |
| E. HVAC dan Filtrasi..... | 12 |
| F. Zona Kontrol dan Area Klasifikasi..... | 13 |
| 2.3 Dapur Bakery | 15 |
| 2.3.1 Standar-standar Dapur Bakery..... | 15 |
| A. Pencahayaan..... | 15 |
| B. Penataan Ruang | 16 |
| C. Penghawaan..... | 16 |
| D. Material | 17 |
| E. Peralatan | 17 |
| F. Kebersihan | 18 |
| G. Keamanan..... | 18 |
| H. <i>Storage</i> | 19 |
| 2.3.2 Sifat Dapur..... | 19 |
| 2.3.3 <i>Equipment</i> | 20 |
| 2.3.4 <i>Utensil</i> | 26 |
| 2.3.5 Keamanan lingkungan kerja untuk Sanitasi Makanan | 28 |

| | |
|---|----|
| 2.3.6 Langkah-langkah untuk Mengurangi Debu Tepung..... | 28 |
| 2.4 Café..... | 29 |
| 2.4.1 Sistem Kafetaria | 29 |
| 2.4.2 Standar Ergonomi Area Makan | 30 |
| 2.4.3 Kenyamanan Akustik | 31 |
| 2.4.4 Gudang..... | 31 |
| 2.5 Service Makanan..... | 31 |
| 2.5.1 Kriteria Desain dalam Service Makanan | 31 |
| 2.5.2 Pengaturan Service Makanan | 33 |
| 2.5.3 Transportasi Makanan | 33 |
| 2.6 Sejarah Perkembangan Art Deco | 34 |
| 2.7 Studi Banding..... | 36 |
| 2.7.1 Rasa Bakery & Café | 36 |
| 2.7.2 Ny. Liem..... | 39 |
| 2.7.3 Indonesia Patisserie School | 44 |
| BAB III DESKRIPSI OBJEK STUDI | |
| 3.1 Deskripsi Proyek..... | 45 |
| 3.2 Deskripsi Site..... | 47 |
| 3.2.1 Analisa Fungsi | 47 |
| 3.2.2 Analisa <i>Site</i> | 50 |
| 3.2.3 Analisa <i>Building</i> | 53 |
| 3.3 Identifikasi User..... | 54 |
| 3.3.1 Peserta Kursus | 54 |
| 3.3.2 Pengunjung | 54 |

| | |
|---|----|
| 3.3.3 Pengelola..... | 54 |
| 3.4 Kebutuhan Ruang..... | 56 |
| 3.4.1 Program Kebutuhan Ruang | 56 |
| 3.4.2 Tabel Kebutuhan Ruang..... | 57 |
| 3.5 <i>Flow Activity</i> | 60 |
| 3.6 <i>Zoning Blocking</i> | 62 |
| BAB IV PERANCANGAN INTERIOR BAKERY AND BAKING COURSE | |
| 4.1 Ide Implementasi Konsep Pada Objek Studi | 63 |
| 4.1.1 Penjelasan Konsep dan Tema | 63 |
| 4.1.2 Implementasi Konsep dan Tema dalam Interior | 64 |
| A. Konsep Bentuk | 64 |
| B. Konsep Warna..... | 65 |
| C. Konsep Pola | 66 |
| D. Konsep Material | 67 |
| E. Konsep Tekstur | 69 |
| F. Konsep Pencahayaan..... | 70 |
| G. Konsep Penghawaan..... | 70 |
| H. Konsep Sirkulasi..... | 70 |
| 4.2 Perancangan General | 71 |
| 4.3 Perancangan Khusus..... | 73 |
| 4.3.1 Denah Khusus Resepsionis..... | 73 |
| 4.3.2 Denah Khusus <i>Bakery</i> dan <i>Café</i> | 75 |
| 4.3.3 Denah Khusus <i>Decoration Class</i> | 78 |
| 4.3.4 <i>Denah Advance and Senior Class</i> | 82 |

| | |
|---|-----|
| 4.3.5 Denah <i>Library and Theory Class</i> | 83 |
| 4.3.6 Denah <i>Cake Equipment Retail</i> | 84 |
| DAFTAR PUSTAKA | 89 |
| BIODATA..... | xix |

DAFTAR GAMBAR

BAB II : BAKERY AND BAKING COURSE

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1 <i>Zone Control</i> | 13 |
| Gambar 2.2 <i>Cooker Hood</i> | 17 |
| Gambar 2.3 <i>Planetary Mixer</i> | 21 |
| Gambar 2.4 <i>Spiral Mixer</i> | 22 |
| Gambar 2.5 <i>Oblique Mixer</i> | 22 |
| Gambar 2.6 <i>Oven</i> | 23 |
| Gambar 2.7 <i>Proofer</i> | 23 |
| Gambar 2.8 <i>Dough Sheeter</i> | 24 |
| Gambar 2.9 <i>Dough Divider</i> | 24 |
| Gambar 2.10 <i>Bread Slicer</i> | 25 |
| Gambar 2.11 <i>Trolley</i> | 26 |
| Gambar 2.12 <i>Standar Area Makan Orang Normal</i> | 31 |
| Gambar 2.13 <i>Hotel Preanger</i> | 35 |
| Gambar 2.14 <i>Villa Isola</i> | 35 |
| Gambar 2.15 <i>Façade</i> | 37 |
| Gambar 2.16 <i>Café</i> | 37 |
| Gambar 2.17 <i>Café</i> | 37 |
| Gambar 2.18 <i>Café Outdoor</i> | 37 |
| Gambar 2.19 <i>Café</i> | 38 |
| Gambar 2.20 <i>Pajangan</i> | 38 |
| Gambar 2.21 <i>Jendela</i> | 38 |

| | |
|--|----|
| Gambar 2.22 Lemari | 38 |
| Gambar 2.23 Bakery Ny.Liem | 40 |
| Gambar 2.24 Bakery Ny.Liem | 40 |
| Gambar 2.25 Suasana <i>Cooking Class</i> | 41 |
| Gambar 2.26 Suasana <i>Cooking Class</i> | 41 |
| Gambar 2.27 Bagian Tempat Duduk Peserta | 41 |
| Gambar 2.28 Suasana <i>Cooking Class</i> | 42 |
| Gambar 2.29 Bagian luar <i>Cooking Class</i> | 42 |
| Gambar 2.30 Bagian luar <i>Cooking Class</i> | 42 |
| Gambar 2.31 Bagian luar <i>Cooking Class</i> | 43 |
| Gambar 2.32 Bagian luar <i>Cooking Class</i> | 43 |
| Gambar 2.33 Suasana Kelas | 45 |
| Gambar 2.34 Suasana Kelas | 45 |

BAB III: DESKRIPSI OBJEK STUDI

| | |
|---|----|
| Gambar 3.1 Perspektif Mata Burung BPK Bahureksa | 47 |
| Gambar 3.2 Façade BPK Bahureksa | 47 |
| Gambar 3.3 Eksterior Koridor Sekolah | 48 |
| Gambar 3.4 Perpustakaan | 48 |
| Gambar 3.5 Koridor Sekolah | 48 |
| Gambar 3.6 Resepsionis | 48 |
| Gambar 3.7 Area Tunggu | 48 |
| Gambar 3.8 Area Kreasi | 49 |
| Gambar 3.9 Area Kolam Renang | 49 |
| Gambar 3.10 Ruang Audio Visual | 49 |

| | |
|---|----|
| Gambar 3.11 Suasana Kelas..... | 49 |
| Gambar 3.12 Gym..... | 49 |
| Gambar 3.13 Aula..... | 49 |
| Gambar 3.14 Peta Lokasi Bangunan..... | 50 |
| Gambar 3.15 Denah Layout 1 st Floor..... | 50 |
| Gambar 3.16 Denah Layout 2 st Floor..... | 51 |
| Gambar 3.17 Lingkungan Perumahan Depan BPK Bahureksa | 51 |
| Gambar 3.18 Lingkungan Samping BPK Bahureksa..... | 51 |
| Gambar 3.19 Jonas, Lingkungan Sekitar | 51 |
| Gambar 3.20 Cascade, Lingkungan Sekitar | 51 |
| Gambar 3.21 <i>Zoning Blocking</i> Lantai 1 | 62 |
| Gambar 3.22 <i>Zoning Blocking</i> Lantai 2 | 62 |
| BAB IV : PERANCANGAN INTERIOR BAKERY AND BAKING COURSE | |
| Gambar 4.1 Geometris | 65 |
| Gambar 4.2 Geometris | 65 |
| Gambar 4.3 <i>Color Scheme</i> | 65 |
| Gambar 4.4 Studi Image Penggunaan Warna Pada Bakery..... | 66 |
| Gambar 4.5 Studi Image Penggunaan Warna Pada Bakery..... | 66 |
| Gambar 4.6 <i>Streamline</i> Pada Savoy Homann..... | 66 |
| Gambar 4.7 <i>Wavy Line</i> | 66 |
| Gambar 4.8 Penggunaan Kayu Pada Lantai..... | 67 |
| Gambar 4.9 Penggunaan HPL Pada Meja dan Kursi | 67 |
| Gambar 4.10 <i>Black Mirror</i> | 68 |
| Gambar 4.11 Kaca Patri | 68 |

| | |
|---|----|
| Gambar 4.12 Kaca untuk Furniture..... | 68 |
| Gambar 4.13 Besi Pada Furniture | 68 |
| Gambar 4.14 Penggunaan Besi Sebagai <i>Wall Treatment</i> atau lampu..... | 68 |
| Gambar 4.15 Penggunaan Stainless Steel Pada Dapur | 69 |
| Gambar 4.16 Tekstur Halus | 69 |
| Gambar 4.17 Tekstur Kasar | 69 |
| Gambar 4.18 <i>Day Light</i> | 70 |
| Gambar 4.19 <i>Warm Light</i> | 70 |
| Gambar 4.20 Denah General Lantai 1..... | 71 |
| Gambar 4.21 Denah General Lantai 2..... | 72 |
| Gambar 4.22 Potongan General A-A' | 72 |
| Gambar 4.23 Potongan General B-B' | 73 |
| Gambar 4.24 Denah Khusus Resepsionis | 73 |
| Gambar 4.25 Potongan Resepsionis A-A' | 74 |
| Gambar 4.26 Potongan Resepsionis B-B' | 74 |
| Gambar 4.27 Perspektif Area Resepsionis..... | 75 |
| Gambar 4.28 Denah Bakery dan Café..... | 75 |
| Gambar 4.29 Potongan Bakery | 76 |
| Gambar 4.30 Potongan Café | 76 |
| Gambar 4.31 <i>Detail Furniture</i> Mini Sofa | 77 |
| Gambar 4.32 Detail dan Perspektif Furniture Mini Sofa | 77 |
| Gambar 4.33 Perspektif Bakery | 78 |
| Gambar 4.34 Perspektif Café | 78 |
| Gambar 4.35 Denah <i>Decoration Class</i> dan <i>Coaching Class</i> | 79 |

| | |
|--|----|
| Gambar 4.36 Meja Dekorasi | 79 |
| Gambar 4.37 Meja <i>Coaching Class</i> | 80 |
| Gambar 4.38 Potongan <i>Decoration Class</i> dan <i>Coaching Class</i> | 80 |
| Gambar 4.39 Perspektif <i>Decoration Class</i> | 81 |
| Gambar 4.40 Perspektif <i>Coaching Class</i> | 81 |
| Gambar 4.41 Denah <i>Advance Senior Class</i> | 82 |
| Gambar 4.42 Perspektif <i>Advance Senior Class</i> | 83 |
| Gambar 4.43 Denah Layout <i>Library and Theory Class</i> | 83 |
| Gambar 4.44 Potongan <i>Library and Theory Class</i> | 84 |
| Gambar 4.45 Perspektif <i>Library and Theory Class</i> | 84 |
| Gambar 4.46 Denah Toko Bahan Kue | 85 |
| Gambar 4.47 Potongan Toko Bahan Kue | 85 |

DAFTAR SKEMA

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1 Klasifikasi Produk Bakery | 8 |
| Gambar 3.1 Struktur Organisasi..... | 54 |
| Gambar 3.2 <i>Flow Activity</i> | 60 |
| Gambar 4.1 Bagan Tema Konsep | 64 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Gambar 3.1 Tabel Analisis Site | 52 |
| Gambar 3.2 Tabel Analisis Building..... | 53 |
| Gambar 3.3 Tabel Program Kebutuhan Ruang | 56 |
| Gambar 3.4 Tabel Kebutuhan Ruang..... | 57 |
| Gambar 4.1 Tabel Karakter..... | 64 |