

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini, makanan bukan hanya menjadi kebutuhan pokok, melainkan menjadi gaya hidup. Tuntutan hidup masyarakat perkotaan menyebabkan masyarakat menjadi sibuk, hal ini menyebabkan budaya praktis menjadi pilihan termasuk dalam pemilihan makanan. Salah satu jenis makanannya yaitu roti dan kue karena mudah dibawa. Menurut data BPS tahun 2009, permintaan masyarakat terhadap makanan cukup tinggi dengan rata-rata dari tahun 2004 sampai dengan tahun 2008 pengeluaran masyarakat Indonesia untuk makanan lebih dari 50 persen.

Bisnis kuliner merupakan salah satu bidang usaha yang cukup berkembang, terutama di Bandung. Hal ini terbukti dengan pernyataan Dirjen Penelitian dan Pengembangan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf)

yang mengatakan “ Kuliner merupakan bidang usaha ekonomi kreatif.” “Tahun 2012 kita merancang Bandung akan jadi pusat studi kuliner”. Hal tersebut menunjukkan potensi Kota Bandung dalam di bidang kuliner. Dengan bermunculannya usaha di bidang wisata kuliner, maka bidang usaha makanan memiliki tingkat persaingan yang kuat, termasuk *bakery*.

Banyak *bakery* yang terdapat di Bandung yang cukup dikenal masyarakat dan sudah ada sekitar 1920an antara lain, Rasa *Bakery*, Sumber Hidangan. Bakery-bakery tempo dulu yang ada masih diminati masyarakat karena mereka memiliki ciri khas rasa yang sebagian mengadaptasi cita rasa dari peranakan Belanda-Indonesia. Berdasarkan survey, pada awalnya *bakery* tempo dulu tersebut merupakan produk *homemade* dan usaha *bakery* berawal dari rumah yang dialihfungsikan menjadi sebuah *bakery*. Hal tersebut menyebabkan mereka memiliki tempat yang kurang memadai sebagai sebuah *bakery* dengan sirkulasi yang sempit sehingga membuat pengunjung kurang leluasa. Sementara, munculnya bakery-bakery pendatang baru seperti *Breadtalk*, *Breadlife* yang memiliki tempat yang lebih menarik menyebabkan sebagian masyarakat memilih *bakery* tersebut.

Minat masyarakat akan produk bakery mendorong sebagian masyarakat yang memiliki hobi memasak untuk ingin belajar membuat kue. Saat ini kita juga dapat menemui beberapa *bakery* yang terdapat di Bandung yang diantaranya membuka *baking course*, namun *baking course* yang ada saat ini belum memadai. Berdasarkan hasil *survey* yang dilakukan penulis ke beberapa tempat kursus kue, penulis menyimpulkan bahwa kebanyakan tempat kursus kue kurang memiliki fasilitas memadai, seperti kurangnya sirkulasi gerak, *layout* yang kurang tertata dengan baik, peralatan yang masih kurang memadai sehingga peserta kursus tidak leluasa dalam melakukan aktivitas. Hal ini mengakibatkan para peserta kursus tidak dapat melakukan praktek membuat kue dengan nyaman.

Dengan melihat permasalahan diatas, maka penulis ingin merancang sebuah *bakery* yang dapat menghidupkan kembali *bakery* tempo dulu dengan suasana jaman kolonial yang juga memiliki *baking course* dengan fasilitas yang mampu menunjang aktivitas belajar mengajar agar berlangsung lebih efektif.

1.2 Ide dan Gagasan

Pada perancangan ini, *bakery* ini dibuat untuk semua kalangan usia, baik anak muda maupun orang dewasa. *Bakery* ini juga memiliki *baking course* yang dibuat untuk usia 18-50 tahun. *Baking course* ini terbagi menjadi 5 tipe kelas, yaitu *coaching bread and cake cookies pastry*, *senior and advance bread class*, *senior and advance cookies pastry class*, *decoration class*, dan kelas teori. *Bakery* ini menyajikan suasana jaman dahulu sehingga dapat membawa pengunjung untuk bernostalgia kembali ke jaman kolonial Belanda dengan mengangkat tema Art Deco. Selain itu, terdapat fasilitas penunjang berupa cafe dan toko bahan kue yang menyediakan keperluan bahan kue baik bagi pengunjung maupun peserta kursus.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat ditarik beberapa rumusan masalah antara lain:

1. Bagaimana merancang sebuah *baking course* yang didukung dengan fasilitas yang sesuai dengan teknik/ proses pembuatan kue dan roti?
2. Bagaimana merancang sebuah *bakery* yang dapat membawa pengunjung untuk merasakan suasana jaman kolonial Belanda dengan menerapkan gaya Art Deco?

1.4 Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini adalah:

1. Merancang sebuah *baking course* yang memiliki furniture dengan fungsi khusus pada setiap jenis kelas.
2. Merancang sebuah *bakery* yang memunculkan karakteristik gaya *Art Deco* sehingga dapat membawa pengunjung kembali merasakan *bakery* jaman kolonial

1.5 Manfaat Perancangan

Manfaat yang akan diperoleh:

1. Bagi Perancang

Perancangan ini akan mendukung perancang dalam mempelajari dan mengembangkan ilmu yang telah diperoleh untuk diterapkan dalam perancangan *Bakery and Baking Course* ini.

2. Bagi Dunia Pendidikan

Perancangan ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada dunia pendidikan sehingga dapat memberikan panduan bagi pelajar mengenai *Bakery and Baking Course*.

3. Bagi Pembaca

Perancangan ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai penerapan desain dalam *Bakery and Baking Course*.

1.6 Ruang Lingkup Perancangan

Adapun batasan-batasan perancangan yang perlu diperhatikan dalam perancangan ini, yaitu:

1. *Bakery and Baking course* ini terletak di BPK Bahureksa, bakery menjual kue-kue Belanda dengan konsep Art Deco, yaitu gaya yang berkembang pada masa colonial Belanda
2. *Baking course* memiliki fasilitas meja belajar yang dilengkapi dengan tempat penyimpanan alat dan bahan. Selain itu, memiliki fungsi yang sesuai dengan jenis kelas.

1.7 Sistematika penulisan

Adapun sistematika penulisan dalam penulisan laporan ini, yaitu:

Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi tentang gaya hidup masyarakat yang konsumtif dan bisnis kuliner yang semakin berkembang pesat sehingga menyebabkan penulis memilih perancangan *bakery dan baking course*

Bab II Studi Literatur

Bab ini berisi tentang teori mengenai standar-standar perancangan, peralatan untuk *bakery dan baking course*

Bab III Deskripsi Objek

Bab ini berisi tentang deskripsi mengenai lokasi yang digunakan untuk perancangan *bakery and baking course*, beserta analisa fungsi lokasi dan perancangan.

Bab IV Penerapan Desain

Bab ini berisi tentang penerapan konsep *Back in Time with Art Deco Style* ke dalam perancangan *bakery and baking course* dengan memperlihatkan karakteristik dari Art Deco.

Bab V Kesimpulan

Bab ini berisi tentang saran dan kesimpulan bagaimana merancang sebuah *bakery* yang dapat menciptakan atmosfer masa colonial Belanda dan merancang sebuah *baking course* yang memiliki fasilitas yang sesuai dengan fungsi kelas