

ABSTRAKSI

Seiring dengan perkembangan zaman kuliner menjadi gaya hidup masyarakat yang semakin meningkat. Makanan selain menjadi kebutuhan utama dalam keberlangsungan hidup, juga merupakan karya seni yang sangat bernilai tinggi.

Profesi *chef* profesional yang menjadi seorang artis dalam dunia kuliner tidak pernah lepas dari perkembangan makanan. Oleh sebab itu, masyarakat memiliki ketertarikan untuk melanjutkan pendidikan tinggi ke sekolah kuliner. Faktor lahirnya *celebrity chef* serta penghasilan seorang *chef* yang sangat tinggi juga menjadi daya tarik bagi masyarakat.

Perancangan French Culinary Arts School and Restaurant yang dirancang dengan tema *Mise En Place* dan digabungkan dengan *keyword* “elegant” dirasa sangat tepat untuk dirancang di Kota Bandung. Selain kota ini terkenal dengan wisata kulinernya, Kota Bandung juga merupakan salah satu destinasi pendidikan bagi pelajar.

Metode yang digunakan dalam perancangan tugas akhir ini adalah metode kualitatif melalui survei langsung ke lapangan dan studi pustaka dengan menelaah literatur.

Perkembangan *western food* di dunia ini tidak pernah lepas dari pengaruh negara Perancis. Masakan Perancis yang diakui UNESCO (*United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization*) pada November 2010 sebagai “*Intangible Cultural Heritage*” atau “Warisan Kebudayaan Tak-berwujud”, menjadi kiblat bagi banyak sekolah kuliner yang mempelajari tentang masakan Perancis.

Kata kunci: edukasi, elegant, kuliner, *mise en place*, Perancis

ABSTRACT

The development of culinary nowadays, makes food as a trend in communities. Food, beside the main needs to survive also knows as highest artwork.

The profession of chef, which is an artist in culinary always following the newest trend of food. Because of that statement, many students wanted to continue their study to the culinary arts school. Many celebrity chef raising and the high salary from this profession, also the reason many people wanted to go to the culinary school.

The French Culinary Arts School and Restaurant designed by Mise En Place as the main theme and accompanied with elegant as the keyword was a good choice to adopted and designed in Bandung. Beside this city famous in culinary tourism, Bandung also a destination for students to continue their study.

The method used in this final assignment project is by cualitative or survey to the culinary arts school and by literature study.

The development of western food in the world never stand alone without influence from France. The French Cullinaire which awarded by UNESCO (United Nations Educational Scientific and Cultural Organization) on November 2010 as “Intangible Cultural Heritage” become the direction to many culinary arts school which learn French Cuisine.

Keywords: cullinaire, education,elegant, France, mise en place

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI	iii
ABSTRAKSI	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Perancangan	1
1.2 Ide Gagasan Perancangan	3
1.3 Identifikasi Masalah	4
1.4 Tujuan Perancangan	5
1.5 Sistematika Penulisan	5
BAB II CULINARY ARTS SCHOOL AND RESTAURANT	
2.1 Definisi Sekolah	7
2.2 Jenis Sekolah	8
2.3 Sistem Pendidikan	8
2.4 Standar Ruang Sekolah	10
2.5 Standar Teknis Interior Sekolah	12
2.6 Deskripsi Umum Restoran	16
2.7 Klasifikasi Restoran	17
2.8 Standar Ruang Restoran	19
2.8.1 Standar Kebutuhan Area Food Storage Dan Food Preparation	29
2.8.2 Standar Ergonomi Ruang Restoran	33
2.8.3 Standar Ergonomi Ruang Dapur	37
2.9 Sejarah Awal French Cuisine	38

2.9.1	Kuliner Perancis yang Elegan	39
2.9.2	Posisi dan Tugas Pada Dapur Restoran Perancis	39
2.10	Elegan Berdasar Arsitektur	41
2.11	Studi Perbandingan	42
2.11.1	Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	42
2.11.2	Taylor's University Malaysia	51

BAB III DATA PERANCANGAN

3.1	Deskripsi Proyek	55
3.2	Tinjauan Lokasi	59
3.2.1	Tinjauan Makro	59
3.2.2	Tinjauan Mikro	63
3.3	Tinjauan User	64
3.3.1	Identifikasi User	64
3.3.2	<i>Job Description</i> dan <i>User Activity</i>	64
3.3.3	Struktur Organisasi	66
3.4	Kebutuhan Ruang	66
3.5	Pembagian Sifat Ruang	72
3.6	Tema dan Konsep	74

BAB IV PERANCANGAN FRENCH CULINARY ARTS SCHOOL & RESTAURANT

4.1	Perancangan Secara Umum (General)	85
4.2	Denah Khusus	93
4.2.1	Restaurant	93
4.2.2	Area Sekolah	97

BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	105
5.2	Saran	106
DAFTAR PUSTAKA		107
LAMPIRAN		108

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Reklame pada akses masuk Kota Bandung	2
Gambar 2.1	Flow route pada catering service sederhana	29
Gambar 2.2	Flow route pada catering service yang spesifik	30
Gambar 2.3	Diagram kebutuhan area <i>food preparation</i>	31
Gambar 2.4	Diagram kebutuhan area <i>food preparation</i>	32
Gambar 2.5	Standar ergonomi ruang makan meja bundar	33
Gambar 2.6	Jarak bersih minimal untuk kursi dengan dan tanpa sirkulasi	34
Gambar 2.7	Lebar minimal suatu area makan	35
Gambar 2.8	Sirkulasi pelayanan restoran	36
Gambar 2.9	Sirkulasi ruang kerja dapur	37
Gambar 2.10	Entrance Manajemen Tata Boga	42
Gambar 2.11	Ruang Teori	43
Gambar 2.12	Ruang Demonstrasi	43
Gambar 2.13	<i>Cold Kitchen</i>	44
Gambar 2.14	<i>Main Kitchen, veggie section</i>	44
Gambar 2.15	<i>Main Kitchen, sauce section</i>	45
Gambar 2.16	<i>Main Kitchen</i>	45
Gambar 2.17	Ruang Tools	46
Gambar 2.18	Stewarding	46
Gambar 2.19	Pastry Kitchen	47
Gambar 2.20	Restoran	47
Gambar 2.21	Fine Dining Kitchen	48
Gambar 2.22	Fine Dining Restoran	48
Gambar 2.23	Cost Control Room	49
Gambar 2.24	Kitchen Store	49
Gambar 2.25	Freezer	50
Gambar 2.26	Chiller	50

Gambar 2.27	Main Kitchen	51
Gambar 2.28	Truffles Restoran	52
Gambar 2.29	Thyme and Tarragon Restoran	52
Gambar 2.30	Tangarine Bar and Restoran	53
Gambar 2.31	Demostration Class	53
Gambar 2.32	Perpustakaan dan Ruang Komputer	54
Gambar 3.1	Diagram Struktur Organisasi Sekolah	66
Gambar 3.2	Bubble Diagram	72
Gambar 3.3	Zoning dan Blocking Lantai 1	73
Gambar 3.4	Zoning dan Blocking Lantai 2	73
Gambar 3.5	Zoning dan Blocking Lantai 3	73
Gambar 3.6	Zoning dan Blocking Lantai 4	74
Gambar 3.7	Zoning dan Blocking Lantai 5	74
Gambar 3.8	Mind Mapping	75
Gambar 3.9	Encantado Resort Restaurant	76
Gambar 3.10	Stunning Restaurant Kitchen	76
Gambar 3.11	Duke University	77
Gambar 3.12	Luxury Restaurant Interior Design	78
Gambar 3.13	Chandeliers Restaurant	78
Gambar 3.14	The Campus Classroom	79
Gambar 3.15	Material Stainless di Dapur	79
Gambar 3.16	Material Top Table Kayu Solid	80
Gambar 3.17	Luxury Restaurant Dining Furniture Design	80
Gambar 3. 18	Luxury Restaurant Interior Design	81
Gambar 3.19	Le Cordon Bleu	81
Gambar 3.20	Wildfrid Laurier University	82
Gambar 3.21	Cooker Hood	83
Gambar 3.22	Air Conditioner General	83
Gambar 4.1	General Layout Ground Floor	86
Gambar 4.2	General Layout Second Floor	87

Gambar 4.3	General Layout Third Floor	88
Gambar 4.4	General Layout Fourth Floor	89
Gambar 4.5	General Layout Fifth Floor	90
Gambar 4.6	General Section	91
Gambar 4.7	General Section	91
Gambar 4.8	Skema Warna	92
Gambar 4.9	Skema Warna	92
Gambar 4.10	Specific Furniture layout (2/2)	94
Gambar 4.11	Specific Section B	94
Gambar 4.12	Void pada area restaurant	95
Gambar 4.13	Wall treatment	95
Gambar 4.14	Granite Tile	96
Gambar 4.15	Specific Ceiling Plan (2/2)	96
Gambar 4.16	Specific Furniture Layout (1/2)	97
Gambar 4.17	Specific Ceiling Plan (1/2)	98
Gambar 4.18	Specific Section C	98
Gambar 4.19	Individual Kitchen	99
Gambar 4.20	Kitchen Set	99
Gambar 4.21	Specific Furniture Layout (1/2)	100
Gambar 4.22	Specific Ceiling Plan (1/2)	101
Gambar 4.23	Specific Section D	101
Gambar 4.24	Cooking Theater	102
Gambar 4.25	Specific Furniture Layout (2/2)	103
Gambar 4.26	Specific Section A (2/2)	103
Gambar 4.27	Canteen	104

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Standar Ruang Kelas	11
Tabel 2.2	Tabel Kebutuhan Cahaya	13
Tabel 2.3	Standar Ergonomi Ruang Makan Meja Bundar	33
Tabel 2.4	Jarak bersih minimal kursi tanpa sirkulasi	34
Tabel 2.5	Lebar minimal suatu area makan	35
Tabel 2.6	Sirkulasi pelayanan restoran	36
Tabel 2.7	Sirkulasi ruang kerja dapur	38
Tabel 2.8	Daftar posisi dan tugas chef di dapur restoran Perancis	40
Tabel 3.1	Kurikulum Sekolah	56
Tabel 3.2	Tinjauan Makro	59
Tabel 3.3	Tinjauan Mikro	63
Tabel 3.4	Kebutuhan Ruang	69
Tabel 3.5	Konsep Keamanan	84