

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG PERANCANGAN

Kota Bandung merupakan kota terbesar di Jawa Barat, pada awalnya merupakan suatu kota yang dikenal dengan sebutan “Kota Kembang” atau “Paris van Java” karena keindahan dan kecantikan kota ini yang ditumbuhi banyak bunga dan pohon. Seiring dengan perkembangan pembangunan dan kebudayaan di Kota Bandung, julukan “Kota Kembang” yang melekat pada kota ini pun tergeser dan menjadikan Kota Bandung sebagai pusat kuliner di Jawa Barat yang memiliki beragam kuliner lokal dan mancanegara.



Gambar 1.1 Reklame pada akses masuk kota Bandung
Sumber: dokumentasi pribadi

Berdasarkan website resmi pariwisata Indonesia (www.indonesia.travel), Kota Bandung merupakan salah satu tujuan pariwisata kuliner di Indonesia. Kekayaan kuliner Kota Bandung diungkapkan melalui kalimat “Seribu Satu Menu, Sejuta Rasa”. Kuliner di Kota Bandung akan memanjakan lidah dan meningkatkan nafsu makan para turis. Berbagai jenis tempat makan tersebar di seluruh kota baik dari kuliner pinggir jalan hingga *restaurant* mewah. Sedangkan pada tahun 2012 melalui Dirjen Pengembangan dan Penelitian Kemenkraf, I Gede Pitana mengatakan, “Kuliner merupakan bidang usaha ekonomi kreatif.” Atas dasar itulah, maka Kota Bandung direncanakan sebagai pusat studi kuliner. (www.infoakademika.com)

Berkembangnya kuliner di Kota Bandung tidak pernah lepas dari faktor *chef* profesional di belakangnya. Oleh karena itu seiring dengan perkembangan kuliner di Kota Bandung banyak ditemui institusi- institusi pendidikan kuliner berdiri di Kota Bandung, contohnya: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang merupakan salah satu sekolah perhotelan terbaik di Indonesia dan peraih penghargaan *World Class Educational Tourism* dari *United Nations*, STIEPAR Yapari, Akparindo, Radiance, Akpar NHI, dan lain- lain.

Profesi *chef* profesional yang berkelas dan bergengsi serta banyaknya acara-acara televisi yang melahirkan banyak *celebrity chef*, ditunjang dengan penghasilan seorang *chef* yang sangat tinggi yang berkisar antara 10- 25 juta per bulan untuk hotel berbintang di Indonesia atau 600\$- 7200\$ per bulan untuk kapal pesiar (Sumber: Jubilee Education Service, 2013) membuat pendidikan *chef* banyak diminati oleh banyak orang. Salah satu contoh melalui wawancara informal di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang dipenuhi ribuan calon siswa yang mendaftarkan diri untuk melanjutkan pendidikannya.

Seorang *chef* dituntut untuk memiliki jiwa seni dalam menjalankan profesinya. Sistem pendidikan yang keras dan kaku dirasa bertolak belakang dengan profesi *chef* profesional. Salah satu yang sangat disayangkan bahwa sebagian besar *chef* di Indonesia melupakan tanggung jawab mereka sebagai seorang profesional di bidang *culinary arts* yang dituntut untuk selalu siap dan sigap dalam menjalankan profesinya di dapur dan mengapresiasi jiwa seni dan kreativitas secara langsung pada makanan yang mereka sajikan

Di dunia kuliner terdapat dua kiblat pada jenis masakan, yaitu Asia dan Barat, yang memberikan perbedaan gaya dan tradisi pada kuliner di setiap *restaurant* dan setiap jenis masakan. Jenis masakan Asia sangat dipengaruhi oleh kebudayaan dan tradisi dari China, sedangkan masakan Barat dipengaruhi kebudayaan dan tradisi dari Perancis yang diakui UNESCO (*United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization*) pada November 2010 sebagai “*Intangible Cultural Heritage*” atau “Warisan Kebudayaan Tak-berwujud”.

1.2 IDE GAGASAN PERANCANGAN

Tema yang akan diambil dalam Perancangan French Culinary Art School and Restaurant yang terinspirasi dari tanggung jawab seorang *chef* kepada diri

sendiri, *team*, dan *customer* dan kesiapan seorang *chef* di dapur atau memakai penerapan tema *Mise en Place*.

Ide gagasan dalam Perancangan French Culinary Art School and Restaurant ini adalah:

1. Menciptakan suatu sekolah memasak yang menekankan pada skala pelayanan *restaurant*, dengan penerapan sistem *French Cullinaire*.
2. Dengan menggunakan tema "*Mise en Place*", perancang memiliki pertimbangan supaya setiap siswa dapat aktif dalam setiap kegiatan untuk menambah pengalaman dalam bidang kuliner.
3. Menghasilkan tenaga kerja yang profesional dan ahli yang dilengkapi dengan fasilitas pendukung siswa untuk aktif dan bertanggung jawab.
4. Adanya fasilitas pendukung *patisserie* dan *beverage* untuk memberikan kelengkapan ilmu pengetahuan pendukung dalam industri kuliner.
5. Fasilitas *restaurant* dirancang sebagai fasilitas pendukung siswa untuk mengembangkan pengalaman pribadi dalam segi kewirausahaan, kepemimpinan, dan *management* yang ditujukan bagi publik sebagai konsumen.

Site denah yang akan dipakai adalah Hotel Serela Merdeka yang terletak di Jalan Purnawarman no. 23, Bandung- Jawa Barat. Pertimbangan yang diambil dalam pemilihan lokasi "*French Culinary Art School and Restaurant*" adalah dari segi lokasi, terletak di pusat kota yang mudah ditemukan oleh pengunjung dan berada di antara beberapa institusi pendidikan ternama di Bandung seperti CCF Bandung (*Centre Culturel Francais de Bandung*), Universitas Islam Bandung, dan Universitas Pasundan.

1.3 IDENTIFIKASI MASALAH

Identifikasi masalah pada Perancangan French Culinary Art School and Restaurant ini adalah:

1. Bagaimana perancangan program ruang dan sirkulasi yang efisien dan fungsional untuk mendukung kinerja para pengajar, pelajar, dan pengunjung?
2. Apa saja fasilitas pendukung yang tersedia di lingkungan sekolah untuk mendukung kinerja pengajar dan pelajar?
3. Bagaimana penerapan tema "*Mise en Place*" yang sesuai pada desain "French Culinary Art School and Restaurant" ?

1.4 TUJUAN PERANCANGAN

Tujuan Perancangan French Culinary Art School and Restaurant ini adalah:

1. Untuk merancang program ruang dan sirkulasi yang efisien dan fungsional untuk mendukung kinerja pengajar, pelajar, dan pengunjung yang sesuai dengan kebutuhan dan tema perancangan
2. Untuk merancang fasilitas yang tersedia untuk mendukung kinerja pengguna sesuai dengan kebutuhan dan tema perancangan.
3. Untuk menerapkan tema "*Mise en Place*" yang sesuai dengan desain "*French Culinary Art School and Restaurant*" dari segi struktural dan estetikanya.

1.5 SISTEMATIKA PENULISAN

Pada BAB I menjelaskan latar belakang dari perancangan, ide gagasan proyek, identifikasi masalah, tujuan perancangan, dan sistematika penulisan dari laporan Perancangan French Culinary Arts School and Restaurant

Pada BAB II berisi studi-studi literatur yang mendukung Perancangan French Culinary Arts School and Restaurant dan standar-standar ergonomi pada sekolah dan *restaurant*.

Pada BAB III berisi mengenai deskripsi proyek, tinjauan lokasi, tinjauan user, kebutuhan ruang, pembagian sifat ruang, keyword, dan konsep yang akan digunakan pada Perancangan French Culinary Arts School and Restaurant

Pada BAB IV berisi tentang perancangan secara general dan perancangan denah khusus yang diterapkan pada Perancangan French Culinary Arts School and Restaurant.

Pada BAB V berisi tentang kesimpulan dan saran dalam Perancangan French Culinary Arts School and Restaurant.