

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Bandung merupakan salah satu kota wisata yang terkenal akan objek wisata dan kuliner di Indonesia. Tingkat kepadatan jumlah wisatawan dan warga lokal meningkat di beberapa kawasan Bandung salah satunya di kawasan Jalan Riau Bandung. Area kawasan Bandung yang sering dikunjungi oleh wisatawan dan menjadi pusat jalur penghubung lalu lintas antara perumahan yang berdekatan dari area kawasan ini dengan sekolah, tempat kerja dan tempat wisata merupakan profit yang menguntungkan untuk mengembangkan usaha baru. Salah satu usaha baru yang belum tersedia di kawasan ini adalah kursus masak untuk anak-anak dan remaja yang menguntungkan apabila dikaitkan dari segala aspek yaitu kondisi wilayah, rata-rata tingkat pendidikan dan penghasilan penduduk lokal, *raise umur* penduduk lokal, dan wisatawan.

Fenomena yang terjadi terhadap daya tarik dunia kuliner untuk anak-anak semakin memusat perkembangannya dari tahun ke tahun yang dipengaruhi dari beberapa faktor, yaitu media tv seperti “*Junior Master Chef*”, dan kemudian berkembang dengan banyaknya tempat kursus memasak anak. Beberapa contoh kursus masak anak yang telah berkembang maju di Indonesia yaitu Chezlely Culinary School di Jakarta, Dapur Anak di Jakarta, Koki Kecilku di Jakarta, Rumah Tungku di Bandung, Baker Street di Bandung, Crayon Craft di Bandung dan tempat kursus kecil lainnya yang masih berkembang di Indonesia.

Dari data survei terhadap daya tarik kegiatan memasak anak di Indonesia membuktikan kegiatan memasak tidak hanya untuk orang dewasa tetapi sudah menjadi salah satu hobi anak-anak. Permasalahan yang muncul adalah belum tersedianya lembaga/ fasilitas yang mewadahi segala keingintahuan anak-anak dan remaja akan dunia memasak dengan memberikan pengetahuan dunia memasak secara mendalam dan luas dalam ilmu dan teknik.

Kids and Teens Cooking Course adalah sebuah kursus yang memberikan fasilitas anak-anak dan remaja untuk lebih serius mendalami dunia memasak dengan mengetahui proses pengolahan bahan makanan dan teknik memasak secara luas dengan cara dan pengalaman yang menyenangkan untuk mengembangkan minat anak-anak dan remaja dalam dunia memasak, dan mempersiapkan pengetahuan serta teknik memasak secara bertahap pada anak dan remaja sebelum memasuki institusi kuliner secara formal.

Dengan permasalahan yang ada, pada perancangan tugas akhir interior ini perancang tertarik membuat *Kids and Teens Cooking Course* yang dapat mewadahi segala keingintahuan dan kreatifitas anak dan remaja dalam dunia memasak secara luas dan bertahap.

1.2. Ide/ Gagasan Perancangan

Perancangan interior *Kids and Teens Cooking Course* dengan tema “*Enjoyable Cooking*” adalah sebuah tema dasar dari 3 dukungan dasar, yaitu *Enjoyable Experience, Enjoyable Learning, Enjoyable Making*.

1. *Enjoyable Experience* sebuah tahap pengenalan awal tentang dunia memasak dan citarasa makanan pada anak-anak dan remaja sebelum mereka memulai memasak.
2. *Enjoyable Learning* sebuah tahap dimana anak-anak dan remaja mendapatkan pengetahuan dan teknik memasak yang diajarkan oleh instruktur sebagai acuan pertama mereka memulai memasak.
3. *Enjoyable Making* sebuah tahap anak-anak dan remaja berhubungan proses memasak yang digabung dari *Enjoyable Experience & Learning*.

Kids and Teens Cooking Course ini akan menyediakan desain dan fasilitas sesuai dengan tema dan konsep untuk kategori umur anak-anak dan remaja seperti cafe, kelas dengan fasilitas area teori, area demo, area praktek, first aid, kemudian market, storage.

1.3. Rumusan Masalah

1. Bagaimana mendesain *Kids and Teens Cooking Course* dengan tema “*Enjoyable Cooking*”?
2. Bagaimana mendesain sebuah fasilitas untuk mendukung dan memudahkan anak-anak dan remaja dalam kegiatan pembelajaran memasak pada setiap kategori umur.

1.4. Tujuan Perancangan

1. Mendesain *Kids and Teens Cooking Course* dengan tema “*Enjoyable Cooking*” berdasarkan perluasan tema yaitu “*Enjoyable Experience, Enjoyable Learning, Enjoyable Making*”.
2. Mendesain fasilitas yang mendukung kegiatan pembelajaran memasak serta mendesain elemen interior dengan gubahan ruang dan furniture yang ergonomis, aman dari material dan *flow activity*, warna dan bentuk sesuai pada setiap kategori umur.

1.5. Ruang Lingkup Perancangan

Batasan atau lingkup dari perancangan ini adalah sebagai berikut:

1. Merancang desain yang menyenangkan, aman dan nyaman untuk usia anak-anak dan remaja dalam berkreasi dan menerima pembelajaran dunia memasak.
2. Memfasilitasi ruang-ruang kegiatan memasak untuk anak-anak dan remaja untuk kategori usia 5-16 tahun (Anak-Anak, Remaja).
3. Terdapat fasilitas *outdoor* yaitu perkebunan kecil untuk kegiatan menanam, dan memetik yang berhubungan dengan kegiatan memasak.

1.6. Sistematika Penulisan

Bab 1 Pendahuluan

Dalam bab 1 menjelaskan latar belakang pemilihan *Kids and Teens Cooking Course* sebagai masalah yang diambil dalam merancang, ide/gagasan dalam perancangan, rumusan masalah, tujuan dan manfaat perancangan, ruang lingkup perancangan dan sistematika penulisan.

Bab 2 Landasan Perancangan *Kids and Teens Cooking Course*

Dalam bab 2 menjelaskan landasan perancangan *Kids and Teens Cooking Course* dari berbagai kajian literatur yang berpengaruh terhadap perancangan desain interior dan standar ergonomi untuk anak.

Bab 3 Perancangan *Kids and Teens Cooking Course* Di Bandung Dengan Tema *Enjoyable Cooking*

Dalam bab 3 mendeskripsikan objek studi, analisa *site*, identifikasi user, deskripsi proyek, *flow activity*, kebutuhan ruang, *zoning-blocking*, dan ide implementasi konsep.

Bab 4 Aplikasi Konsep Terhadap Perancangan Interior

Bab ini berisi tentang perancangan yang memaparkan tema yang dipilih, penjelasan konsep, dan aplikasi konsep pada perancangan..

Bab 5 Simpulan dan Saran