

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bandung kini sudah menjadi salah satu wisata kota populer di Indonesia. Kota Bandung berhasil menarik para wisatawan domestik dan mancanegara untuk menikmati ragam wisata belanja dan kuliner. Keberadaan gedung tua, *factory outlet*, restoran, wisata alam, dan akses yang mudah menjadikan Bandung sebagai tempat yang ideal untuk liburan.

Warga Bandung dan wisatawan yang datang ke Bandung tertarik terhadap restoran baru yang memiliki interior serta tata ruang yang menarik, dikarenakan ingin mendapatkan pengalaman yang berbeda di setiap restoran. Bukan hanya makanannya saja tetapi dari interior ruang yang juga berperan sangat penting sehingga suasana yang ditampilkan akan memberikan kenyamanan bagi pengunjung. Kuliner di Bandung ada berbagai macam, salah satunya restoran yang menyajikan kuliner khas Bandung tempo dulu. Seperti, Braga Permai, Sumber Hidangan, Rasa *Bakery & Café*, Kopi Purnama, dan Kopi Aroma.

Braga Permai misalnya, yang dikenal sejak zaman Belanda dengan nama *Bogerijen* merupakan restoran khusus yang menyajikan makanan khas Belanda pada masanya, memiliki penyajian, pelayanan dan Interior yang eksklusif. Braga Permai memiliki pelayanan dan suasana yang cukup bagus dan nyaman. Interiornya memiliki ciri khas Bandung tempo dulu pada masa *Colonial* Belanda, disesuaikan dengan suasana jalanan Braga yang

lingkungannya dihiasi dengan bangunan-bangunan Heritage khas jaman kolonial Belanda dan memiliki karakter khas Bandung tempo dulu.

Ada juga Sumber Hidangan, terletak di jalan Braga yang suasananya masih kental dengan suasana Bandung tempo dulu khususnya masa kolonial Belanda, dari jenis makanan yang dijual sampai dengan Interiornya masih kental menggambarkan suasana tempo dulu.

Rasa *Bakery & Café* menempati lokasi di Jl. Tamblong No.15 Bandung (daerah kota tua). Suasana tempo dulu dengan bangunan bercat putih bergaya arsitektur Eropa (art deco) menjadi ciri khas tempat ini. Beberapa bagian dari bangunan masih menggambarkan suasana tempo dulu meskipun bangunan sudah dipugar, misalnya bentuk jendela yang besar, gordena, tirai yang menghiasi jendela maupun kanopi yang biasa terdapat pada bangunan-bangunan lama.

Ada juga beberapa bangunan yang sudah ada sejak era Kolonial, seperti Gedung Merdeka, Hotel Savoy Homan, Hotel Preanger dan beberapa gedung heritage lainnya di Asia Afrika, Bank Indonesia, Bank Jabar, Gedung bekas Kantor Polda Jabar, di Jalan Braga, kebudian beberapa gedung, museum Mandala Wangsit dan lainnya yang semua dibangun pada era Kolonial Belanda. Hal di atas menimbulkan ide untuk memfasilitasi kebutuhan restoran di Bandung dengan suasana Bandung tempo dulu (era Kolonial Belanda).

1.2 Ide Gagasan

Restoran ini akan menampilkan suasana Bandung tempo dulu karena masih belum banyak restoran yang menyediakan fasilitas tersebut dan dapat membuat pengunjung merasa di bawa kembali ke masa Bandung tempo dulu, oleh karena itu penulis memanfaatkan fasilitas bangunan heritage di kota Bandung agar memberikan suasana yang sesuai, dan di

optimasi dengan berbagai menu khas Bandung tempo dulu khususnya pada masa Kolonial Belanda.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka ditemukan identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan desain yang bisa menampilkan suasana Bandung Tempo Dulu khususnya masa Kolonial belanda?
2. Hal apa yang dapat menunjang suasana “Bandung Tempo Dulu” sehingga pengunjung yang datang dapat langsung merasakan berada di masa tersebut ?

1.4 Tujuan Perancangan

1. Menerapkan desain yang dapat menampilkan suasana dan juga ciri khas Bandung Tempo Dulu
2. Memberikan fasilitas, pelayanan, dan menerapkan desain yang membuat masyarakat yang datang dapat langsung merasakan suara “Bandung Tempo Dulu”

1.5 Manfaat Perancangan

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

- Bagi Mahasiswa, menambah wawasan dalam memproses desain interior khususnya pada Restoran Bandung Tepo Dulu
- Bagi Masyarakat, sebagai bahan masukan agar dunia interior dan kontribusiny dapat lebih dikenal secara luas oleh masyarakat umum

- Bagi penulis, desain ini diharapkan mampu memberikan/menambahkan referensi baru yang berkembang melengkapi referensi yang sudah ada sehubungan dengan kasus yang diangkat, mengenai Restoran Bandung Tempo Dulu.

1.6 Ruang Lingkup Perencanaan

Mengacu kepada pembagian atau pengaturan kegiatan restoran, seperti

- Area lobby dan receptionist, merupakan tempat konfirmasi dimana pengunjung akan duduk
- Area makan dan Bar, merupakan area umum yang bagi pengunjung umum
- Area VIP, yang merupakan ruang eksklusif bagi konsumen yang ingin berkumpul. Ruang VIP juga memiliki kelebihan atau nilai tambah, yaitu memiliki privasi yang lebih dibanding ruang lainnya, suasana desain yang lebih maksimal, fasilitas yang lebih lengkap dan pelayanan yang lebih maksimal.
- Area Masuk menuju Area service, area barang-barang yang akan dilewati barang-barang logistic kebutuhan Restoran
- Area Dapur, Area Service merupakan area privat yang hanya didatangi oleh pegawai atau orang yang berkepentingan
- Area Kantor, yang merupakan area yang sifatnya melakukan kegiatan administrasi

1.7 Sistematika Penulisan

Laporan pengantar Tugas Akhir ini meliputi hal-hal berikut :

BAB I PENDAHULUAN, Bab ini menjelaskan atau menjabarkan tentang latar belakang masalah, idee gagasan, identifikasi masalah, tujuan perancangan, manfaat perancangan, ruang lingkup perancangan, dan sistematika penulisan

BAB II RESTORAN BANDUNG TEMPO DULU, Bab ini menjelaskan/menjabarkan tentang deskripsi umum restoran, standar dapur pada restoran, tinjauan umum gallery, cirikhas dari restoran Bandung tempo dulu, khususnya era colonial Belanda yang menyajikan masakan pada masanya.

BAB III DESKRIPSI PROYEK, Bab ini menjabarkan tentang deskripsi merancang Interior pada “Restoran Bandung Tempo Dulu”, *site analysis* dan *building analysis*

BAB IV, Bab ini menjelaskan tentang aplikasi konsep pada perancangan desain dan penjabaran desain

BAB V, Bab ini menjelaskan tentang kesimpulan dan saran dari perancangan sebuah bangunan yang sudah di desain penulis dan saran bagi pihak-pihak yang akan membuat perancangan mengenai Restoran.