



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia kuliner di Indonesia khususnya pada bidang *pastry* telah mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Saat ini *pastry* sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat. Khususnya di kota-kota besar yang ada di Indonesia,

banyak yang menjual sepotong *cake* dengan harga yang cukup tinggi dan sebagian besar merupakan *pastry* moderen yang merupakan modernisasi dari jenis *pastry* Perancis.

Tentu saja hal-hal tersebut sangat didukung dari sumber daya manusia yang dapat membuat makanan jenis ini. Seiring dengan banyaknya pembisnis *pastry*, semakin banyak pula peminatnya yang ingin mempelajari cara membuat *pastry* tersebut.

Hal ini dapat terlihat dari semakin banyaknya sekolah ataupun tempat kursus *pastry* yang bermunculan. Sebagai contoh di Kota Bandung sekarang ini sudah cukup banyak sekolah atau tempat kursus *pastry* seperti Baker Street, Akademi Pariwisata NHI, dan Ny.Liem. Ketiga contoh tersebut tidak pernah sepi dan selalu ada peminat yang datang untuk belajar cara membuat *pastry*. Namun belum ada yang tempat yang dapat mempelajari *pastry* Perancis secara khusus dan detail. Maka dari itu, akan dibangun *The French Pastry School* yang khusus dirancang untuk *pastry* Perancis agar masyarakat dapat memahami dan mempelajari dengan benar asal usul dari *pastry* moderen yang ada sekarang.

Berdasarkan latar belakang di atas maka pembangunan *The French Pastry School* saat ini memiliki prospek yang cukup bagus. Hal ini dikarenakan sesuai dengan trend masyarakat dan juga banyaknya peminat pada dunia kuliner di bidang *pastry*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara pada narasumber yang ada pada bidang *pastry*, maka diperoleh beberapa masalah seperti berikut :

1. Bagaimana merancang desain interior pada kelas dapur auditorium dengan area kerja *chef* yang efektif, lengkap, dan fungsional namun tetap memiliki estetika desain yang baik?
2. Bagaimana merancang desain interior pada kelas dapur auditorium agar *audience* dapat melihat proses memasak dengan jelas ?
3. Bagaimana merancang desain interior pada area public agar pengunjung dapat merasakan suasana yang tidak tertutup seperti sekolah pada umumnya ?
4. Bagaimana merancang desain interior pada ruang kelas agar dapat sesuai dengan fungsi dan kebutuhannya?

1.3 Gagasan Perancangan

Di dalam sekolah *pastry* ini terdapat fasilitas utama untuk mendukung kegiatan belajar yaitu sebuah ruang dapur auditorium yang digunakan untuk kelas teori dan juga untuk mengundang chef-chef terkenal. Selain itu ada fasilitas tambahan seperti cafe dan retail store.

1.4 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan perancangan yang akan diterapkan dari desain interior sekolah *pastry* ini diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Mewujudkan sebuah desain pada area kerja *chef professional* yang efektif, lengkap, dan fungsional dengan desain interior yang tetap menarik.
2. Mewujudkan sebuah desain interior pada ruang kelas dapur auditorium agar siswa dapat melihat proses memasak dengan jelas.
3. Merancang desain interior pada area public dengan suasana terbuka dan nyaman.
4. Merancang desain interior pada ruang kelas pertimbangan kebutuhan dan fungsi yang sesuai.

1.5 Manfaat Perancangan

Manfaat yang diharapkan dalam perancangan sekolah *pastry* ini adalah sebagai berikut:

1. Menjadi salah satu sumber informasi bagi perancangan lanjutan yang relevan.
2. Sebagai bahan banding dan rujukan untuk pembangunan sekolah kuliner.
3. Sebagai salah satu pusat pendidikan french *pastries* yang berkualitas.

1.6 Batasan Perancangan

Terdapat batasan perancangan yang akan dibuat dalam proyek ini dan akan digambarkan secara khusus pada lembar kerja.

Batasan tersebut antara lain adalah sebagai berikut :

1. Lobby
2. Restaurant
3. Retail Store
4. Dapur Auditorium
5. Ruang Kelas

1.7 Sistematika Penulisan

Adapun susunan dalam sistematika penulisan untuk perencanaan perancangan desain interior sekolah *pastry* ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Menjelaskan mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, gagasan perancangan, tujuan perancangan, manfaat perancangan, dan serta sistematika penulisan.

BAB II *SCHOOL OF FRENCH PASTRIES*

Berisikan studi-studi literatur yang menjelaskan hal-hal apa saja yang patut diperhatikan dalam perancangan sebuah sekolah *pastry* secara teoritis dan lebih terperinci, juga mengenai fungsi-fungsi ruang yang akan dijadikan fokus dari proyek tersebut dan dikaitkan dalam pembahasan di bidang desain interior.

BAB III *THE FRENCH PASTRY SCHOOL*

Menjelaskan informasi-informasi yang dapat diketahui dari lapangan. Hal-hal tersebut mencakup menganalisa *site*, menganalisa kebutuhan ruang, mengidentifikasi user dengan aktivitasnya di dalam ruang, alur kerja, dan juga *zoning* serta *blocking*. Semua informasi tersebut dikaitkan ke konsep yang akan diterap dalam perancangan sekolah *pastry* ini.

BAB IV PERANCANGAN *THE FRENCH PASTRY SCHOOL*

Berisikan tentang analisa data perencanaan, perancangan dan pendesainan sekolah *pastry* juga akan membahas lembar kerja dari proyek tersebut.

BAB V KESIMPULAN

Merupakan rangkuman dari hasil analisa data secara keseluruhan, disertai dengan pembahasan secara garis besar mengenai konsep

perancangan yang diterapkan pada proyek dan juga keputusan-keputusan desain yang menjadi solusi dari setiap permasalahan yang muncul.

