



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Mengeluti dunia memasak tentu tidak mudah. Sang juru masak harus mengetahui segala macam ilmu untuk menyajikan panganan. Tak hanya ilmu memasak yang dapat memanjakan lidah lewat rasanya atau memanjakan perut lewat gizinya, tetapi juga memanjakan mata lewat penampilannya. Untuk itulah,

banyak juru masak yang hanya menggeluti bidang tertentu agar bisa memberikan totalitas di dalam setiap karyanya.

Salah satu bidang memasak yang paling sulit adalah *pastry*. Kebanyakan orang hanya mengetahui kalau *pastry* hanya berbicara soal panggang memanggang kue atau roti saja. Padahal lebih dari itu. *Pastry* pun mencakup semua makanan yang disajikan saat *coffee break*, untuk makanan penutup, dan juga roti-roti untuk sarapan.

Untuk dapat membuat *pastry*, hal terpenting adalah mengetahui sifat bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan. Tak hanya itu, pada proses pembuatan *pastry* pun harus pandai menghitung serta paham ilmu pengetahuan lainnya seperti fisika dan kimia.

Sebagai makanan yang diakui memiliki tingkat kesulitan yang tinggi, *pastry* juga disebut sebagai makanan yang memiliki karya seni yang tinggi. Oleh karena itu dibutuhkan suatu ruang yang dapat mendukung suasana dan kinerja pembuatan *pastry* serta beberapa furnitur khusus untuk proses pembuatan *pastry arts* yang cenderung sulit dan membutuhkan banyak pengawasan.

Berdasarkan latar belakang di atas, pembuatan *Pastry Arts Course* ini dapat menjadi suatu hal yang menarik sebagai topik baik dilihat dari tingginya tingkat konsumen terhadap hidangan *pastry* serta banyaknya peminat pendidikan *pastry* itu sendiri. Dengan adanya ruang dan fasilitas yang mendukung, proses pembuatan *pastry* yang cenderung sulit akan terlihat mudah dan menyenangkan untuk dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara terhadap narasumber yang bertekun di bidang *pastry*, maka didapatkan beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang desain interior pada sebuah ruang kursus agar sesuai dengan identitas *pastry arts* itu sendiri?
2. Bagaimana merancang desain interior pada dapur kursus *pastry* yang ergonomis dan nyaman agar sesuai dengan kegiatan dan kebutuhannya?
3. Bagaimana merencanakan sebuah interior sebuah kursus *pastry* sebagai lingkungan yang positif dan inspiratif bagi penggunanya?

1.3 Gagasan Perancangan

Dalam *Pastry Arts Course* ini terdapat area kursus, *lounge* dan *library*. Pada area kursus *art pastry* dilengkapi dengan fasilitas seperti area pembuatan *pastry*, area panggang, area bahan baku dan area cuci. Untuk area *lounge* dan *library* sendiri digunakan untuk kegiatan umum seperti berkumpul, bersantai, dan membaca buku untuk menambah pengetahuan tentang *pastry*.

1.4 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan perancangan yang akan diterapkan dari desain interior *Pastry Arts Course* ini diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Merancang desain interior pada sebuah ruang kursus agar sesuai dengan identitas *pastry arts* itu sendiri
2. Membuat sebuah desain interior dapur kursus *pastry arts* yang ergonomis yang dapat menunjang efisiensi kerja serta memudahkan aktifitas pihak-pihak yang terlibat dan nyaman serta sesuai dengan kegiatan dan kebutuhan didalamnya.
3. Merencanakan sebuah interior sebuah kursus *pastry* sebagai lingkungan yang positif dan inspiratif bagi penggunanya sehingga baik pihak pengajar maupun pelajar dapat berinteraksi dengan baik.

1.5 Manfaat Perancangan

Manfaat yang diharapkan dari perancangan ini adalah sebagai berikut:

1. Menjadi sumber informasi tambahan bagi lembaga yang membutuhkan maupun bagi para mahasiswa dan dosen Desain Interior Universitas Kristen Maranatha serta pihak-pihak lainnya.
2. Mampu menstimulasi minat, bakat dan kreatifitas setiap pengguna baik pengajar maupun pelajar dalam menjalankan aktifitasnya.
3. Hasil perancangan mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas dari institusi pendidikan non-formal salah satunya pada bidang *pastry* itu sendiri.

1.6 Batasan Perancangan

Perancangan proyek tugas akhir pembuatan *Pastry Arts Course* ini hanya mengerjakan hal-hal yang berhubungan dengan ilmu desain tata ruang interior, seperti perencanaan *furniture*, perencanaan dinding, lantai, dan ceiling, perencanaan mechanical dan electrical, lengkap dengan potongan dan detail setiap ruangan dan furnitur.

Berdasarkan judul yang dipilih, yaitu Perancangan Interior *Pastry Arts Course*, dilakukan perbandingan sejauh yang dibutuhkan sebagai sumber data dalam pengerjaan perancangan. Hal-hal tersebut mencakup:

1. Perihal program pendidikan kursus *pastry*
2. Struktur organisasi institusi terkait
3. Perihal besaran ruang sesuai dengan ilmu antropometri dan ergonomi
4. Perihal penataan ruang dan persyaratan ruang setiap fasilitas dari sebuah kursus *pastry*
5. Penganalisaan kegiatan setiap pengguna kursus atau pihak-pihak yang terlibat di dalam sebuah kursus atau pelatihan *pastry*

1.7 Sistematika Penulisan

Guna memahami lebih jelas *Pastry Arts Course* ini, dilakukan cara mengelompokkan materi menjadi beberapa sub bab dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang informasi umum yaitu latar belakang perancangan, rumusan masalah, gagasan perancangan, tujuan perancangan, manfaat perancangan, batasan perancangan, dan sistematika penulisan

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan teori yang diambil dari beberapa kutipan buku dan berbagai literatur yang berupa pengertian dan definisi. Bab ini juga menjelaskan tentang prinsip utama *Pastry Arts*, perancangan sebuah kursus atau pelatihan, ruangan apa saja yang dibutuhkan, klasifikasi aktivitas dan fasilitas kursus dan dapur, bagaimana menjaga dapur yang sehat, serta beberapa studi banding sebagai referensi.

BAB III *PASTRY ARTS COURSE*

Merupakan bab yang membahas tentang deskripsi objek, deskripsi site, analisis site, analisa bangunan, analisa user, flow activity,

perancangan desain, tema dan konsep perancangan, serta implementasi konsep.

BAB IV PERANCANGAN *PASTRY ARTS COURSE*

Berisikan tentang analisa data perencanaan, perancangan dan pendesainan *Pastry Arts Course*, 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.

