

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semua manusia itu membutuhkan makan untuk dapat bertahan hidup. Sumber makanan yang dibutuhkan oleh manusia itu terdiri dari nabati dan hewani. Sumber nabati itu seperti sayuran dan biji-bijian. Sedangkan sumber hewani itu terdapat pada daging. Keberagaman akan makanan itu dapat dilihat dari tipe dan jenis makanan yang dikonsumsi oleh manusia.

Makanan yang dikonsumsi oleh manusia harus makanan yang sehat. Makanan sehat itu mempunyai tiga poin yang harus diperhatikan. Pertama makanan sehat adalah makanan yang sehat sumbernya. Artinya makanan tersebut tidak tercemar. Selain itu tidak kadarluarsa ataupun tidak menimbulkan aroma yang tidak sedap.

Kedua makanan sehat adalah makanan yang pengolahannya baik. Artinya makanan tersebut tidak boleh dimasak terlalu lama. Masak terlalu lama dapat menghilangkan nutrisi dalam makanan. Jika nutrisi dalam makanan itu hilang maka makanan tersebut tidaklah berguna bagi tubuh. Selain itu tempat untuk mengolah makanan tersebut juga harus bersih.

Ketiga makanan sehat adalah makanan yang konsumsi secara baik. Artinya mengkonsumsi makanan itu harus secara cukup. Meskipun kedua proses tersebut dilakukan dengan baik, jika mengkonsumsi secara berlebihan itu tidak baik bagi kesehatan. Cukup yang dimaksud adalah tidak melebihi batas porsi tubuh. Mengkonsumsi yang baik itu juga ditentukan dari jarak makan dan istirahat.

Sehingga dari tiga proses tersebut terdapat dua hal penting. Pengunjung bisa langsung memastikan makanan yang dikonsumsi dan cara pengolahannya. Berbeda dengan restoran lain yang bahan makanan dan pengolahannya tidak diketahui oleh pengunjung.

1.2 Identifikasi Masalah

Masalah saat ini kita masih tidak bisa melihat cara memasak dalam restoran. Pengunjung tidak mengetahui bahwa restoran tersebut menggunakan bahan yang berkualitas atau tidak. Pengunjung hanya dapat mempercayakan bahan makanan dan pengolahannya kepada restoran.

1.3 Gagasan

Mendesain dua area dapur yang berbeda. Dapur yang berbeda ditinjau dari jenis makanan yang terdapat dalam restoran. Akan terdapat satu dapur khusus sayur dan satu dapur khusus ikan. Pengolahannya secara terpisah agar daging dan sayur tidak dimasak dalam satu area.

Memberikan kepada pengunjung area pemilihan sayur hidroponik dan area ikan. Terdapat dua area tersebut agar pengunjung dapat memastikan kualitas dari bahan tersebut. Hasil makanan yang dipilih kemudian akan diolah untuk dikonsumsi.

Memastikan pengunjung melakukan sendiri ketiga proses tersebut. Mulai dari pemilihan sayur sendiri baik secara langsung dipetik ataupun dari market yang tersedia dalam restoran. Pengunjung bisa langsung melihat proses pengolahan makanan agar terjamin kebersihannya. Pengunjung juga bisa mengendalikan diri untuk tidak mengonsumsi makanan secara berlebihan.

1.4 Manfaat Perancangan

Merancang sebuah restoran yang memiliki fasilitas:

1. Penjualan ikan hidup
2. Penjualan sayur hidup: hidroponik
3. 2 jenis dapur: dapur ikan, dapur sayur
4. Ruang makan indoor & outdoor
5. Edukasi hidroponik dan edukasi masak sehat
6. Area service

1.5 Ruang Lingkup Perancangan

Dalam perancangan akan didesain sebuah restoran yang dimana pengunjung bisa memilih bahan makanan sendiri. Terdapat tanaman hidroponik yang bisa langsung dipetik oleh pengunjung. Juga terdapat area ikan yang masih hidup yang kemudian dipilih oleh pengunjung untuk diolah langsung.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Latar Belakang, Identifikasi Masalah, Gagasan, Manfaat Perancangan, Ruang Lingkup Perancangan, dan Sistematika Penulisan.

BAB II RESTORAN

Pengertian *Healthy*, Pengertian *Lifestyle*, Pengertian Restoran, Menu Makanan Berdasarkan Waktu Penghidangan (Bentuk Hidangan), Contoh Makanan dan Minuman Sehat, Data Antropometri, Pencahayaan Restoran, Hidroponik, Studi Banding.

BAB III PERANCANGAN

Analisis Site, Site Plan, Aktivitas User, *Flow Activity*, Kebutuhan Ruang & Besaran Luas Ruang, Zoning & Blocking, Hubungan Kedekatan Ruang.

BAB IV HASIL PERANCANGAN

Implentasi Konsep, Studi Image, Area Dapur, Area Makan, Area Ikan dan Sayur, Area Edukasi Masak, Area Edukasi Hidroponik, Konsep Ruang, Konsep Bentuk, Konsep Warna, Konsep Pencahayaan, Penghawaan, Konsep Material, Keamanan, Studi Image.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan, Saran.