

ABSTRAK

Kota Bandung merupakan salah satu tujuan wisata yang terkenal dengan surga belanja dan kulinernya. Perkembangan industri kuliner di Kota Bandung mengalami perkembangan yang cukup signifikan dalam beberapa dekade terakhir. Berbagai panganan dapat diolah dan dimodifikasi secara bervariasi. Hal ini pun didukung dengan banyaknya fasilitas cafe dan restoran di Kota Bandung.

Salah satu kuliner yang cukup banyak diminati di Kota Bandung adalah pastry. Selain dapat dinikmati secara langsung di tempat, olahan kuliner ini pun dapat dijadikan alternatif oleh-oleh ketika berkunjung ke Kota Bandung. Pastry saat ini tidak saja disajikan sebagai makanan pelengkap minum teh atau kopi, melainkan sebagai salah satu pelengkap dalam event besar. Pengolahan bahan baku, variasi rasa dan kreatifitas dalam menampilkan pastry menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat.

Maka perkembangan berbagai jenis olahan dan modifikasi kuliner mendorong pula munculnya tempat kursus. Beberapa tempat kursus menawarkan fasilitas pusat pelatihan dan retail khusus dalam bidang pastry. Hal ini berkaitan pula dengan pergerakan bisnis industri kuliner yang berkembang pesat di Kota Bandung. Proses pembuatan pastry dinilai memiliki tingkat kesulitan yang tinggi, sehingga diperlukan fasilitas pendukung yang memadai. Ruang menjadi salah satu elemen penting yang dapat mendukung suasana dan kinerja dalam pembuatan pastry.

Fasilitas ruang yang mendukung tentu dapat mendorong lahirnya berbagai inovasi pastry. Ruang yang memiliki aspek fungsi dan estetika yang sesuai memberikan nilai lebih pada sebuah perancangan tempat kursus. Konsep “homey” dalam wajah kota Bandung tempo dulu dinilai dapat merepresentasikan kekayaan kuliner pastry di Kota Bandung. Pengguna dapat merasakan interaksi dengan pengalaman ruang yang dihadirkan.

ABSTRACT

Bandung was one of tourist destinations well-known by its shopping spots and culinaries. Culinary industry in Bandung had developed significantly, especially in a couple of decades. Various foods could be processed and modified variatively. Those thing was supported by number of cafes and restaurants in Bandung.

Pastry was one of interested culinaries in Bandung. Besides directly enjoyable, pastry also could be an alternative souvenir when visiting Bandung. Nowadays, pastry not only as complementary tea time, but also as a complementary in big event. Processing of raw materials, variation of flavors, and creativity in appearance could be an attractiveness for the public.

The development of various type of processed and modified culinary encouraged the course occurrences. Some course sites offered the facilities of training center and special retail in pastry. That thing also related to the movement of culinary business that developed in Bandung. Process of pastry-making was considered having a high difficulty, so it needed a support facilities. Also room became one of important elements that could support the atmosphere and performance in pastry-making.

A supported room facility actually could encourage pastry inovations. Room that had an appropriate function and aesthetic aspect gave added value to the course site design. Homey concept in historical Bandung was assessed could represent various pastry culinary in Bandung. Consumers could feel the interaction with room experience presented.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR DIAGRAM	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Ide Gagasan Perancangan.....	4
1.5 Tujuan Perancangan	5
1.6 Manfaat Perancangan	6
1.7 Ruang Lingkup Perancangan.....	7
1.8 Lokasi Perancangsn	8
1.9 Sistematika Penulisan.....	8
BAB 2 PERANCANGAN <i>PASTRY COURSE AND CAFE</i>	10
2.1 Kursus.....	10
2.1.1 Deskripsi Kursus	10

2.1.2	Jenis Kursus	11
2.1.3	Tujuan Dan Manfaat Kursus	11
2.1.4	Fasilitas Kursus	12
2.2	Pastry	14
2.2.1	Deskripsi	14
2.2.2	Sejarah.....	14
2.2.3	<i>Cookies , Cake, Dan Cake Dekorating</i>	14
2.3	Dapur.....	15
2.3.1	Definisi Dapur.....	15
2.3.2	Sifat Dapur	15
2.3.3	Aktifitas Dapur.....	17
2.3.4	<i>Alur Food Service</i>	17
2.3.5	Standar Dapur.....	20
2.3.6	Layout Dapur Pastry	24
2.3.7	Standar Ergonomis Dapur.....	25
2.3.8	Peralatan Dapur.....	26
2.3.9	Desain Dapur.....	29
2.4	Cafe	30
2.4.1	Standar Ergonomis Pada Meja Makan.....	30
2.5	Gudang Penyimpanan.....	30

2.6	Standar Keamanan.....	31
2.7	Standar Penghawaan.....	32
2.8	Brownies.....	32
2.8.1	Sejarah.....	32
2.9	Bangunan Kolonial.....	33
2.9.1	Kota Bandung	33
2.9.2	Pengertian Arsitektur Kolonial	34
2.9.3	Perkembangan Arsitektur Kolonial Di Kota Bandung.....	34
2.9.4	Karakter Arsitektur Kolonial.....	35
2.10	Studi Banding	37
BAB 3	TINJAUAN OBJEK STUDI.....	43
3.1	Deskripsi Proyek	43
3.2	Deskripsi Site	43
3.3	Analisa Bangunan.....	45
3.4	Identifikasi User	46
3.5	Job Description.....	47
3.6	Flow Activity.....	47
3.7	Fasilitas dan Fungsi Ruang.....	49

3.7.1	Fasilitas dan Fungsi Ruang	49
3.7.2	Jam Oprasional.....	50
3.7.3	Tabel Kebutuhan Ruang.....	51
3.7.4	Matriks Kedekatan Ruang.....	53
3.7.5	Bubble Diagram	54
3.7.6	Zoning Blocking	55
3.8	Tema dan Konsep.....	56
3.8.1	Mind Map Konsep	56
3.8.2	Konsep	57
3.8.3	Keyword.....	57
BAB 4	PERANCANGAN <i>PASTRY AND COURSE DENGAN KONSEP</i>	
	<i>“THE SECRET OF BROWNIES”</i>	58
4.1	Pastry Course and Cafe	58
4.2	Konsep Perancangan	58
4.2.1	Konsep Bentuk.....	59
4.2.2	Konsep Warna.....	59
4.2.3	Konsep Pencahayaan.....	59
4.2.3	Konsep Penghawaan	59
4.3	Perancangan Cafe	60
4.4	Perancangan Kursus Pastry	60

BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
5.1	Kesimpulan.....	63
5.2	Saran.....	64



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kitchen Entry Door	20
Gambar 2.2 Distance Between Work	21
Gambar 2.3 Clean Up and Landing Area	21
Gambar 2.4 Refrigerator Landing Area	22
Gambar 2.5 Dishwaser Area	23
Gambar 2.6 Layout Pastry Kitchen	24
Gambar 2.7 Pusat Daerah Kompor	25
Gambar 2.8 Pusat Daerah Cuci	25
Gambar 2.9 Ergonomi Ruang Makan	30
Gambar 2.10 CCTV	31
Gambar 2.11 Fire Safety	32
Gambar 2.12 Pusat Daerah Cuci	33
Gambar 2.13 Arsitektur Kolonial Bandung	35
Gambar 2.14 Arsitektur Rumah Kolonial Bandung	35
Gambar 2.15 Fasad Bangunan Rasa Bakery and Cafe	37
Gambar 2.16 Resepsionis dan Display Area	38
Gambar 2.17 Dining Indoor / Non Smooking Area	38

Gambar 2.18 Pencahayaan Ruangan	39
Gambar 2.19 Dining Outdoor / Smooking Area	39
Gambar 2.20 Fasad Bangunan Baker Street.....	40
Gambar 2.21 Resepsionis, Display, dan Bar Area	41
Gambar 2.22 Kursus Area Bake Street	40
Gambar 2.23 Sirkulasi Baker Street	43
Gambar 2.24 Pencahayaan Baker Street.....	43
Gambar 3.1 Site Bangunan	44
Gambar 3.2 Fasad Bangunan.....	45
Gambar 3.3 Layout Bangunan Lantai 1.....	46
Gambar 3.4 Layout Bangunan Lantai 2.....	46
Gambar 3.5 Fasad Bangunan.....	45
Gambar 3.6 Zoning Blocking Lantai 1	55
Gambar 3.7 Zoning Blocking Lantai 2	55
Gambar 4.1 Layout Cafe Lantai 1	59
Gambar 4.2 Layout Pastry Course Lantai 2	60
Gambar 4.3 Ruang Kursus Privat	61
Gambar 4.4 Ruang Kursus Reguler	61
Gambar 4.5 Ruang Receptionis.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Equipment Dapur	28
Tabel 2.2 Tabel Tata Cara Perancangan Teknis Konservasi Pada Bangunan.....	29
Tabel 2.3 Tabel Tata Cara Perancangan Teknis Konservasi Pada Bangunan.....	29
Tabel 3.1 Tabel Deskripsi Site Bangunan.....	45
Tabel 3.2 Tabel Kebutuhan Ruang.....	53

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 2.1 Diagram Alur Service.....	19
Diagram 3.1 Diagram Kedekatan Ruang	53
Diagram 3.3 Diagram Bubble Kedekatan Ruang Lantai 1	54
Diagram 3.4 Diagram Bubble Kedekatan Ruang Lantai 2	54
Diagram 3.5 Diagram Konsep.....	56
Diagram 3.6 Diagram Mind Map Konsep.....	57