



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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.

Di zaman sekarang ini terutama di kota Bandung, *pastry* menjadi salah satu gaya hidup dan tren di kalangan masyarakat. Hal ini didukung pula oleh perkembangan bisnis kuliner di Kota Bandung yang berkembang sangat pesat. Dalam perkembangannya, *pastry* banyak sekali dipengaruhi oleh teknik dan citarasa bangsa Eropa yang pernah menetap di Indonesia. Namun saat ini, *pastry* telah berkembang dengan modifikasi bahan lokal, variasi rasa sehingga menghasilkan kelezatan dan penampilan yang menarik bagi masyarakat.

Potensi dalam mengolah dan memodifikasi olahan *pastry* mendorong minat masyarakat untuk menggelutinya sebagai peluang bisnis. Proses pengolahan *pastry* dan tingkat kesulitan yang dinilai cukup tinggi berdampak pada adanya fasilitas pendidikan kuliner khususnya pada bidang *pastry*. 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*. Bagi masyarakat awam tentu ini merupakan sebuah pilihan pendidikan informal yang baik untuk mengembangkan keahlian dalam kuliner *pastry*.

Di Kota Bandung sudah terdapat beberapa tempat kursus *pastry* yang cukup digemari oleh masyarakat. Namun jika ditinjau dalam aspek desain interior, masih banyak sekali kekurangan mengenai standarisasi elemen ruang, khususnya pada sirkulasi dan penghawaan. Hal ini membuat sebagian orang tidak tertarik dalam urusan dapur, khususnya pengolahan *pastry*. 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 pengolahan *pastry*. Selain tuntutan standarisasi fungsi ruang yang memadai, diperlukan pula aspek estetika. Ruang yang memiliki aspek fungsi dan estetika yang sesuai memberikan nilai lebih pada sebuah perancangan tempat kursus. Hal ini tentu dapat membuat pengguna dapat merasakan interaksi dengan pengalaman ruang yang dihadirkan.

Di Kota Bandung, belum ada tempat kursus yang dilengkapi dengan fasilitas cafe yang menghadirkan kesan interior yang nyaman. Padahal banyak sekali eksplorasi yang dapat dilakukan sehingga memberikan nilai daya tarik ruang. Paduan tempat kursus sebagai media eksplorasi dan cafe sebagai media interaksi harus dapat diselesaikan melalui solusi desain yang tepat. Pengolahan desain interior dianggap menjadi hal terpenting dalam merancang sebuah bangunan komersil. Paduan tempat cafe dan kursus *pastry* ini dapat menjadi sebuah alternatif wadah kegiatan positif, yaitu mengasah keterampilan dan kreatifitas serta meningkatkan interaksi sosial dengan orang lain.

Berdasarkan uraian sebelumnya, dapat dikatakan bahwa adanya kebutuhan masyarakat akan fasilitas tempat kursus dan cafe *pastry* yang nyaman. Fasilitas yang memadai dan estetika ruang yang baik dapat menarik minat konsumen untuk semakin menggeluti bidang kuliner *pastry*. Program perancangan yang tepat pun dapat menghasilkan desain fasilitas yang efisien dan efektif sesuai dengan fungsi ruang. Maka selanjutnya berdasarkan pemikiran latar belakang tersebut, mendorong sebuah ide perancangan cafe and *pastry course* yang memiliki standarisasi fungsi ruang serta merepresentasikan ekspresi ruang yang nyaman.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang masalah diatas dapat disimpulkan bahwa sebuah fasilitas kursus harus memenuhi tuntutan fungsional yang baik. Tuntutan fungsional mengarahkan pada sifat ruang yang dapat memwadahi segala aktifitas di dalamnya. Beberapa hal yang dikemukakan perihal sebelumnya, maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut :

1. Tempat kursus *pastry* di Kota Bandung belum memenuhi standar ruang yang baik, khususnya sirkulasi dan penghawaan sehingga aktifitas user tidak berjalan optimal. Hal ini mengakibatkan kurang nyamannya aktifitas user di dalam ruang dan berdampak pada minimnya minat masyarakat kepada tempat kursus *pastry*.

2. Tempat kursus *pastry* di Kota Bandung belum memfasilitasi perancangan ruang yang bersifat privasi bagi peserta kursus. Mayoritas tempat kursus *pastry* di Kota Bandung masih dalam bentuk format *workshop* dan kelompok besar. Padahal banyak masyarakat yang hendak kursus *pastry* bersama dengan keluarga atau teman dekat dalam lingkup kelompok yang lebih kecil.
3. Jumlah tempat kursus *pastry* di Kota Bandung yang dilengkapi fasilitas penunjang seperti cafe dan retail belum dikelola dengan cukup baik. Pengelolaan fasilitas penunjang yang cukup baik dapat meningkatkan fungsi dan manfaat ruang, sehingga dapat menjadi wadah kegiatan yang interaktif dan inovatif.

1.3 Rumusan Masalah

Tempat kursus merupakan salah satu sarana publik yang harus ditunjang dari berbagai aspek, salah satunya adalah perancangan desain interior yang baik. Aspek fungsional dan estetika harus dapat dipadukan berdampingan sehingga dapat memberikan pengalaman ruang yang optimal. Aplikasi konsep dan tema ruang yang sesuai dinilai semakin menunjang karakteristik dari fasilitas ruang. Berdasarkan latar belakang diatas dapat ditarik beberapa rumusan masalah seperti:

1. Bagaimana merancang interior sebuah tempat kursus *pastry* yang memenuhi standar sirkulasi yang baik ?
2. Bagaimana merancang interior sebuah tempat kursus *pastry* yang memiliki standar penghawaan yang baik dalam kelas kursus memasak?
3. Bagaimana merancang interior sebuah tempat kursus *pastry* dan fasilitas penunjang lainnya dengan identitas Kota Bandung tempo dulu yang berkesan *homey* dan hangat ?

1.4 Ide Gagasan Perancangan

Rumusan masalah yang telah diuraikan mendorong munculnya ide gagasan perancangan sebuah tempat kursus *pastry* yang ditunjang oleh

fasilitas lain seperti cafe dan retail. Hal ini dikaitkan dengan optimalisasi fasilitas tempat kursus bersifat yang interaktif dan inovatif. Perancangan tempat kursus *pastry* ini ditujukan bagi kalangan usia 18 tahun – 65 tahun. Adapun pembagian jenis kelas kursus *pastry* meliputi :

a. Kelas Basic

Pada kelas basic kegiatan kursus hanya dilakukan satu kali pertemuan yang dibagi menjadi group atau non group.

b. Kelas Reguler

Pada kelas regular kegiatan kursus dilakukan selama lima kali pertemuan. Para peserta kursus dapat memilih materi yang hendak dipelajari seperti *coaching cake*, *cookies pastry*, dan *decoration class*. Kelas kursus ini juga akan mendapatkan sertifikat khusus yang menandakan bahwa peserta sudah mengikuti kursus.

Selain perancangan fasilitas tempat kursus *pastry*, tempat ini dilengkapi dengan fasilitas pendukung seperti cafe dan retail *bakery*. Makanan yang dihidangkan dan dijual pun hanya meliputi *pastry* dan *bakery*. Adanya fasilitas cafe dan retail diharapkan dapat menggerakkan interaksi sosial antar pecinta dunia *pastry*. Suasana ruang yang bernuansa Bandung tempo dulu mengantarkan kesan hangat seperti halnya suasana rumah. Ide gagasan perancangan ini dirasakan tepat dan mencoba menjawab segala permasalahan yang ada di tempat kursus *pastry* di Kota Bandung.

1.5 Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan tugas akhir ini dalam rangka memenuhi salah satu prasyarat mendapatkan Gelar Program Strata Satu Program Studi Desain Interior Fakultas Seni Rupa dan Desain Universitas Kristen Maranatha Tahun Ajaran 2016/2017. Selanjutnya tujuan perancangan ini adalah untuk menjawab tantangan dan permasalahan khususnya pada fasilitas tempat kursus *pastry*, yang meliputi :

1. Merancang fasilitas tempat kursus *pastry* yang memiliki standar sirkulasi yang baik, sehingga dapat menunjang segala aktifitas user.
2. Merancang fasilitas tempat kursus *pastry* yang memiliki standar penghawaan yang baik, sehingga dapat menunjang segala aktifitas user.
3. Merancang sebuah tempat kursus yang memiliki fasilitas penunjang lainnya dengan identitas Kota Bandung tempo dulu yang berkesan *homey* dan hangat.

1.6 Manfaat Perancangan

Laporan perancangan tugas akhir ini dibuat dan disusun supaya dapat memberikan manfaat. Hasil dari laporan ini kiranya dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, diantaranya :

1. Perancang
Yaitu untuk menambah ilmu, pengetahuan, serta wawasan penulis yang terutama berkaitan dengan optimalisasi elemen desain interior cafe dan tempat kursus, baik secara teoritis maupun praktis, serta menerapkan ilmu yang sudah diperoleh di bangku kuliah pada bentuk realita di lapangan. Selain itu mengembangkan kemampuan penulis dalam menyusun laporan perancangan ke arah yang lebih baik.
2. Perancang sejenis
Yaitu sebagai bahan perbandingan, khususnya bagi perancang yang akan atau sedang menyusun perancangan dengan bahasan topik yang serupa, sehingga dapat menjadi landasan teori yang saling berkaitan dan berkesinambungan. Hasil perancangan ini dapat dijadikan tolak ukur dan studi banding yang bermanfaat.
3. Pembaca
Yaitu memberikan kontribusi ilmu, pengetahuan dan wawasan mengenai perancangan cafe dan tempat kursus *pastry* di Kota Bandung, sehingga semakin banyak masyarakat yang terdorong untuk menggeluti bidang kuliner, khususnya *pastry*.

4. Bidang Studi Desain Interior

Yaitu memberikan kontribusi dalam pendalaman pengetahuan dan wawasan mengenai optimalisasi perancangan desain ruang cafe dan tempat kursus *pastry*.

1.7 Ruang Lingkup Perancangan

Perancangan ini memiliki judul “Perancangan Cafe and Pastry Course”. Pada judul laporan perancangan tugas akhir ini terdapat dua buah subjek perancangan yang akan dikelola, yaitu cafe dan tempat kursus *pastry*. Pada intinya, perancangan ini merupakan sebuah fasilitas tempat kursus *pastry* yang ditunjang dengan fasilitas lainnya yaitu cafe. Kedua subjek fasilitas tersebut memiliki tuntutan dan tantangan yang berbeda, sehingga diperlukan ketelitian dalam memberikan penyelesaian desain yang tepat. Di bawah ini akan diuraikan secara singkat mengenai definisi ruang lingkup perancangan yang akan dibuat, yaitu sebagai berikut :

1. Tempat kursus

Pada perancangan ini, tempat kursus *pastry* memiliki persentase yang paling besar dibandingkan dengan perancangan fasilitas lainnya. Hal ini dikarenakan fasilitas tempat kursus *pastry* menjadi fasilitas utama perancangan. Tempat kursus terdiri dari *classroom* dan *demonstration kitchen*. Fasilitas tempat kursus dalam perancangan ini telah dilengkapi dengan berbagai peralatan penunjang seperti *cooling chamber*, *storage*, *postwashing* dan *diswashing area* pada setiap ruangnya. Tempat kursus pun didukung dalam format *workshop* yang mewadahi jumlah peserta yang cukup besar.

2. Cafe

Selain tempat kursus adapula fasilitas lain yaitu cafe yang dilengkapi dengan *retail bakery*. Fasilitas ini berada pada zoning publik yang bertujuan untuk mewadahi interaksi masyarakat yang mencintai olahan *pastry*. Cafe dilengkapi dengan berbagai jenis area duduk yang disesuaikan dengan kebutuhan user dalam menikmati olahan *pastry*.

3. *Service Area*

Service area menjadi fasilitas penunjang yang cukup penting, meliputi *office*, gudang, *kitchen*, *toilet*, wastafel, dan loker karyawan. Area *office*, gudang, *kitchen* dan loker karyawan diletakkan pada area non publik, sehingga hanya dapat diakses oleh *owner* dan karyawan.

1.8 Lokasi Perancangan

Perancangan cafe dan tempat kursus *pastry* ini menggunakan site Ex Bank Pasific Jln Tamblong no 12-20, Kota Bandung.

1.9 Sistematika Penulisan

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini berisi mengenai latar belakang, identifikasi masalah, ide gagasan perancangan, rumusan masalah, tujuan perancangan, manfaat perancangan, ruang lingkup perancangan, metode pengumpulan data, lokasi perancangan dan sistematika penulisan. Secara keseluruhan uraian di atas mencerminkan seluruh isi perancangan yang hendak dilakukan, sehingga diharapkan dapat mudah untuk dimengerti oleh pembaca.

BAB 2 PERANCANGAN *PASTRY COURSE AND CAFE*

Bab ini berisi mengenai kajian literatur yang mendukung proses perancangan cafe dan tempat kursus *pastry*. Kajian literatur yang meliputi deskripsi, sejarah dan perkembangan tempat kursus dan cafe. Selain itu diuraikan pula mengenai standar desain interior yang berkaitan dengan kebutuhan fungsi ruang cafe dan tempat kursus *pastry*, meliputi kebutuhan ruang, ergonomi, sirkulasi, penghawaan dan pencahayaan. Pada bagian akhir, diuraikan mengenai tema dan konsep yang akan digunakan pada perancangan, serta analisis objek studi banding sebagai tolak ukur nilai perancangan desain interior yang akan dilakukan.

BAB 3 TINJAUAN OBJEK STUDI

Bab ini berisi mengenai objek studi yang akan dipakai untuk perancangan cafe dan tempat kursus *pastry*. Didalamnya diuraikan mengenai sejarah dan analisis site. Selain itu diuraikan pula mengenai pemilihan alasan objek studi yang dikaitkan pada fungsi ruang perancangan.

BAB 4 PERANCANGAN CAFE AND PASTRY COURSE

Bab ini berisi mengenai hasil perancangan cafe dan tempat kursus *pastry* yang telah dikaji dengan konsep “*The Secret of Brownies*”. Pada bagian awal diuraikan mengenai programming perancangan yang meliputi *zoning blocking*, tabel kebutuhan ruang, dan *flow activity user*. Selanjutnya diuraikan hasil perancangan berupa *site plan*, potongan, denah khusus, pola lantai, *mechanical electrical*, detail interior, detail furniture dan perspektif ruang.

BAB 5 PENUTUP

Bab ini berisi mengenai simpulan, kritik dan saran mengenai hasil perancangan yang telah dilakukan. Hal ini bertujuan untuk arah yang lebih baik bagi semua pihak ke depannya.