

# PERANCANGAN INTERIOR COOKING CLASS CENTER UNTUK ANAK

Rahel Annia Wiguna, Elliati Djakaria S., Dipl Ing., M.Min, Ir. Irfan Nurachman., M. Ds.  
[rahel\\_annia@yahoo.com](mailto:rahel_annia@yahoo.com)

Desain Interior  
Fakultas Seni Rupa dan Desain  
Universitas Kristen Maranatha  
Jalan Prof. Drg. Surya Sumantri No. 65 , Bandung, Indonesia

## ABSTRAK

Memasak memiliki banyak sekali manfaat khususnya untuk anak-anak, seperti melatih motorik halus, melatih kepekaan terhadap rasa, melatih tanggung jawab serta melatih kepercayaan diri seorang anak. Melihat banyaknya manfaat tersebut sejak beberapa tahun kebelakangan semakin banyak acara-acara tv yang menayangkan kegiatan memasak baik untuk orang dewasa maupun untuk anak-anak, yang dapat meningkatkan minat memasak antara orang tua dan anak. Banyak tempat-tempat kursus memasak di kota-kota besar yang menyediakan kelas untuk anak-anak dapat mengembangkan minat dan bakatnya dalam hal memasak. Dalam sebuah tempat kursus memasak biasanya hanya tersedia kelas memasak saja dan kurang memperhatikan unsur pendukung yang dapat membuat anak dapat bereksplorasi.. Dalam meningkatkan kualitas dalam pembelajaran, diperlukan sebuah fasilitas pendukung yang dapat membuat anak dapat semakin mengeksplorasi khususnya mengenai makanan sehat seperti buah dan sayur. Perancangan kelas memasak ini memiliki konsep "Fruit and Vegie Exploration" yang bertujuan agar anak dapat semakin mengenal bentuk dan ciri-ciri dari buah dan sayuran yang diterapkan pada elemen-elemen interior yang ada dalam perancangan ini. Kelas memasak ini terbagi menjadi 4 bagian, yaitu *Little chef* (4-5 tahun), *Junior chef* (6-8 tahun), *Young chef* (9-12 tahun), dan *Advanced chef* (13-15 tahun), serta terdapat fasilitas pendukungnya yaitu mini market, cafe, area ruang tunggu dan edukasi. Pada perancangan kelas memasak ini lebih memfokuskan desain yang memiliki ukuran yang sesuai dan dapat digunakan untuk anak-anak, sehingga proses mengembangkan kreatifitas dan kemampuan dalam hal memasak tidak terganggu. Pada beberapa meja yang digunakan pada sebuah kelas juga dapat di *adjustable* , sehingga dapat menyesuaikan dengan kebutuhan dalam aktivitas memasak ini.

## ABSTRACT

Cooking has many benefits especially for children, such as fine motor training, sensitivity training, training responsibilities and training in a child's self-confidence. Seeing the many benefits over the years, more and more tv shows are broadcasting cooking activities for both adults and for children, which can increase the cooking interest between parents and children. Many cooking courses in big cities that provide classes for children can develop their interest and talent in cooking. In a cooking course place is usually only available cooking classes and less attention to the supporting elements that can make children can explore .. In improving the quality of learning, it takes a support facility that can make children can be more exploring, especially about healthy foods such as fruits and vegetables. The design of this cooking class has the concept of 'Fruit and Vegie Exploration' which aims to enable children to recognize the shape and the characteristics of the fruits and vegetables applied to the interior elements present in this design. This cooking class is divided into 4 parts, namely Little chef (4-5 years), Junior chef (6-8 years), Young chef (9-12 years), and Advanced chef (13-15 years), and there are supporting facilities namely mini market, cafe, waiting room area and education. In the design of this cooking class is more focused design that has the appropriate size and can be used for children, so the process of developing creativity and ability in terms of cooking is not disturbed. At some tables used in a class can also be adjustable, so it can adjust to the needs in this cooking activity.

## DAFTAR ISI

|  |     |
|--|-----|
| <b>ABSTRAK</b> .....   | i   |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....  | iii |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....   | iv  |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....  | vi  |
| <b>BAB 1      PENDAHULUAN</b> .....  | 1   |
| 1.1    Latar Belakang .....  | 1   |
| 1.2    Identifikasi Masalah .....  | 2   |
| 1.3    Ide Perancangan .....   | 2   |
| 1.4    Rumusan Masalah .....   | 4   |
| 1.5    Tujuan Perancangan .....  | 4   |
| 1.6    Manfaat Perancangan .....   | 4   |
| 1.7    Ruang Lingkup Perancangan .....   | 4   |
| 1.8    Sistematika Penulisan .....   | 5   |
| <b>BAB 2      STUDI LITERATUR</b> .....  | 6   |
| 2.1    Pengertian Anak Usia Dini .....   | 6   |
| 2.2    Kebutuhan Cooking Class Anak-Anak .....   | 9   |
| 2.3    Pengertian Cafe .....   | 38  |
| 2.4    Pengertian Market .....   | 39  |
| 2.5    Teori Warna .....   | 41  |
| 2.6    Pengertian Eksplorasi .....   | 43  |
| 2.7    Studi Banding.....  | 44  |
| <b>BAB 3      DESKRIPSI DAN PROGRAM PERANCANGAN PROYEK COOKING<br/>CLASS CENTER UNTUK ANAK</b> ..... | 51  |
| 3.1    Deskripsi Proyek.....   | 51  |
| 3.2    Deskripsi Site dan Bangunan .....   | 51  |
| 3.3    Analisa Pengguna ( <i>User</i> ) .....  | 59  |
| 3.4    Fasilitas,Fungsi dan Tabel Kebutuhan Ruang .....  | 64  |
| 3.5    Tema dan Konsep Perancangan .....   | 69  |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>BAB 4 VISUALISASI TEMA DAN KONSEP FRUIT AND VEGGIE EXPLORATION<br/>PADA PERANCANGAN CHILDREN COOKING CLASS CENTER .....</b> | <b>72</b> |
| 4.1    Dekskripsi Proyek Perancangan General .....   | 72        |
| 4.2    Dekskripsi Proyek Perancangan denah khusus .....  | 74        |
| <b>BAB 5 KESIMPULAN.....</b>   | <b>84</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>  | <b>85</b> |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 1.1 suasana pada acara master chef junior .....  | 15 |
| Gambar 2.1 Tinggi badan posisi berdiri dan tinggi mata posisi berdiri .....                             | 24 |
| Gambar 2.2 Tinggi badan posisi duduk dan tinggi mata posisi duduk .....                                 | 25 |
| Gambar 2.3 Tinggi pinggul posisi berdiri dan tinggi lutut .....   | 25 |
| Gambar 2.4 Lebar bahu dari kiri ke kanan dan lebar per lengan .....                                     | 25 |
| Gambar 2.5 Rentang tangan maksimum dan jangkauan tangan vertikal.....                                   | 26 |
| Gambar 2.6 Panjang dari pantat hingga kaki terjulur dan panjang dari pantat sampai ujung<br>lutut ..... | 26 |
| Gambar 2.7 Ilustrasi kursi anak .....   | 26 |
| Gambar 2.8 Sudut lipatan lutut 90 <sup>0</sup> pada saat anak duduk .....                               | 27 |
| Gambar 2.9 Cara duduk yang tepat pada suatu meja dan kursi .....  | 28 |
| Gambar 2.10 Antropometri anak secara umum .....   | 28 |
| Gambar 2.11 Antropometri untuk anak umur 2-4 tahun.....   | 29 |
| Gambar 2.12 Antropometri untuk anak umur 5-12 tahun .....   | 29 |
| Gambar 2.13 Tipe dapur .....  | 30 |
| Gambar 2.14 Diagram sederhana mengenai alur udara .....   | 37 |
| Gambar 2.15 Tampilan website Koki kecilku .....   | 46 |
| Gambar 2.16 Kegiatan di Koki Kecilku .....  | 46 |
| Gambar 2.17 Area Masuk Dapur Anak .....   | 48 |
| Gambar 2.18 Ruang kelas Dapur Anak .....  | 49 |
| Gambar 2.19 Aktivitas Kelas di Dapur Anak .....   | 50 |
| Gambar 2.20 Area Luar Dapur Anak.....   | 50 |
| Gambar 3.1 Facade Bangunan .....  | 52 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 3.2 Area barat The Secret Factory Outlet .....                                 | 52 |
| Gambar 3.3 Area timur The Secret Factory Outlet .....                                 | 53 |
| Gambar 3.4 Area selatan The Secret Factory Outlet .....                               | 53 |
| Gambar 3.5 Lokasi Bangunan Existing .....   | 54 |
| Gambar 3.6 Bagan Struktur Organisasi Cooking Class Center untuk Anak .....            | 60 |
| Gambar 3.7 Bagan Flow Activity Murid dan Orang tua Cooking Class Center untuk Anak .  | 61 |
| Gambar 3.8 Bagan Flow Activity Orang tua Cooking Class Center untuk Anak .....        | 62 |
| Gambar 3.9 Bagan Flow Activity Pengajar Cooking Class Center untuk Anak .....         | 62 |
| Gambar 3.10 Bagan Flow Activity Pengunjung Cooking Class Center untuk Anak .....      | 62 |
| Gambar 3.11 Buble Diagram Cooking Class center untuk anak .....                       | 66 |
| Gambar 3.12 Zoning/blocking lantai 1 Cooking Class Center untuk Anak .....            | 66 |
| Gambar 3.13 Zoning/blocking lantai 2 Cooking Class Center untuk Anak .....            | 67 |
| Gambar 3.14 Penjabaran Konsep.....  | 67 |
| Gambar 3.15 Konsep Warna.....   | 68 |
| Gambar 3.16 Pengolahan Bentuk yang diterapkan pada ceiling, dinding, dan lantai ..... | 68 |
| Gambar 3.17 Material HPL, Kayu,, dan lantai .....                                     | 69 |
| Gambar 3.18 Jenis Lampu .....   | 69 |
| Gambar 3.19 Penyedot Asap.....  | 70 |
| Gambar 3.20 Studi Image .....   | 70 |
| Gambar 3.21 Studi Image .....   | 71 |
| Gambar 4.1 Denah General lantai 1 dan 2.....  | 72 |
| Gambar 4.2 Layout General lantai 1 dan 2.....   | 73 |
| Gambar 4.3 Potongan General A-A' .....  | 73 |
| Gambar 4.4 Potongan General B-B' .....  | 74 |
| Gambar 4.5 Tampak area ruang tunggu dan area depan kelas .....                        | 74 |
| Gambar 4.6 Perspektif Lobby .....   | 75 |
| Gambar 4.7 Perspektif Tampak Depan market di area lobby .....                         | 75 |
| Gambar 4.8 Detail Meja Resepsionis.....   | 76 |
| Gambar 4.9 Detail Elemen Interior Pohon .....   | 76 |
| Gambar 4.10 Ceiling Plan area market .....  | 77 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4.11 Denah Area Mrket .....                            | 77 |
| Gambar 4.12 Perspektif Area Market .....                      | 78 |
| Gambar 4.13 Tampak potongan area market.....                  | 78 |
| Gambar 4.14 Detail display area market.....                   | 79 |
| Gambar 4.15 Tampak Depan Junior Class .....                   | 79 |
| Gambar 4.16 Denah junior class dengan segitiga aktuvutas..... | 80 |
| Gambar 4.17 Detail Meja MultiFungsi .....                     | 80 |
| Gambar 4.18 Detail Kitchen set.....                           | 81 |
| Gambar 4.19 Perspektif Junior Class.....                      | 81 |
| Gambar 4.20 Denah dan tampak potongan cafe .....              | 82 |
| Gambar 4.21 Perspektif cafe.....                              | 82 |
| Gambar 4.22 Detail Elemen Dinding cafe .....                  | 83 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 2.1 Rekomendasi Tipe dapur .....                           | 31 |
| Tabel 2.2 Peralatan utama pada area dapur .....                  | 33 |
| Tabel 2.3 Peralatan kecil pada area dapur .....                  | 34 |
| Tabel 2.4 Peralatan pada area dapur .....                        | 35 |
| Tabel 2.5 Hasil Pengukuran intensitas cahaya dalam ruangan ..... | 37 |
| Tabel 2.6 Warna-warna yang mendukung kebutuhan anak.....         | 42 |
| Tabel 3.1 Kelebihan dan kekurangan site.....                     | 54 |
| Tabel 3.2 Tabel kebutuhan ruang.....                             | 64 |