

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mayoritas masyarakat Indonesia lebih sering membeli makanan di luar daripada memasak sendiri, menurut artikel merdeka.com sebanyak 61 persen menyukai makanan tersebut dengan alasan makanan tersebut lezat. Kebanyakan anak-anak juga lebih suka jajanan di luar sekolah daripada mereka bekal makanan dari rumah. Hal tersebut cukup memprihatinkan melihat banyaknya jajanan di luar yang kurang sehat sehingga anak-anak pun menjadi mudah sakit. Padahal anak-anak tersebut adalah generasi penerus bangsa yang perlu di jaga dalam hal kesehatannya.

Namun sejak beberapa tahun kebelakangan semakin banyak acara-acara tv yang menayangkan kegiatan memasak baik untuk orang dewasa maupun untuk anak-anak, hal tersebut semakin meningkatkan minat memasak antara orang tua dan anak. Menurut suara.com memasak sangat baik dalam melatih motorik halus pada anak-anak, meskipun kegiatan memasak tersebut perlu juga dukungan dan dampingan dari orang tua. Selain hal tersebut menurut artikel edu center.id, memasak juga dapat membangun hubungan yang baik antara ibu dan anak, meningkatkan pengetahuan anak dalam hal bahan-bahan apa saja yang akan mereka konsumsi, mengajak anak juga untuk memiliki pola hidup yang sehat, melatih rasa tanggung jawab pada anak, mengembangkan sensitivitas anak terhadap rasa, melatih konsentrasi dan daya ingat bagi anak, dan membangun rasa percaya diri pada anak-anak.

Saat ini semakin banyak pula tempat-tempat kursus memasak di kota-kota besar yang menyediakan kelas untuk anak-anak dapat mengembangkan minat dan bakatnya dalam hal memasak. Pada artikel di pikiran rakyat.com minat memasak anak di Bandung pada saat musim liburan cukuplah banyak peminatnya ada sekitar 40 anak pada sebuah acara memasak bersama di salah satu tempat pusat perbelanjaan di daerah Cimahi. Di daerah Bandung sendiri tempat yang menyediakan kursus memasak untuk anak-anak masih jarang dan rata-rata kelas memasak untuk anak hanyalah merupakan sebuah tambahan kelas dari tempat kursus memasak untuk orang dewasa.

Menurut Chef Stefu, Memasak bersama dapat meningkatkan kemampuan anak dalam mengenal sayuran dan buah sehingga ia menjadi lebih kreatif, ia juga lebih bersemangat menyantap makanan tersebut. Melihat pentingnya hal tersebut maka akan dibuatlah perancangan mengenai cooking class center untuk anak dengan fasilitas yang mendukung dan aman bagi anak-anak.

1.2. Identifikasi Masalah

Dalam kegiatan memasak anak-anak banyak mengenal hal-hal baru, baik dalam peralatan apa yang akan mereka gunakan, suasana seperti apa yang ada pada sebuah kegiatan memasak tersebut dan bahkan bahan-bahan apa saja yang akan mereka gunakan dalam kegiatan memasak tersebut. Dalam hal ini anak-anak memerlukan perhatian khusus karena anak-anak masih belum mengenal bahaya, sehingga diperlukan desain yang sesuai untuk anak-anak. Selain itu peralatan dan furniture yang digunakan pada saat memasak pun perlu diperhatikan, karena pada beberapa kasus anak-anak memiliki tingkat pertumbuhan dan kemampuan yang berbeda pada setiap usia anak-anak tersebut, sehingga hal tersebut perlu juga sebuah perhatian khusus agar anak-anak dapat berkembang dengan baik pada sebuah kegiatan memasak ini. Berikut merupakan salah satu contoh aktivitas yang kurang sesuai untuk anak-anak :



Gambar 1.1. suasana pada acara master chef junior

Sumber : <http://www.trbing.com/img-58aef630/turbine/ct-masterchef-junior-recap-charlie-avani-evan-20170223>

Pada sebuah tempat kursus memasak ini terlihat pembagian kelas memasak ini masih kurang sesuai karena ukuran furniture dan fasilitas memasak ini memiliki ukuran standar untuk orang dewasa, sehingga bagi beberapa anak terlihat kesulitan dalam melakukan beberapa kegiatan, sehingga hal ini dapat menghambat proses perkembangan dan eksplorasi anak dalam memasak.



Gambar 1.2. Suasana kelas memasak di Dapur Anak, Jakarta

Sumber : dokumentasi pribadi

1.3. Ide / Gagasan Perancangan

Ide dalam perancangan kelas memasak untuk anak ini adalah merancang sebuah kelas memasak dengan pembagian tahapan usia dan kemampuan yang sesuai untuk setiap anak yang ada pada kelas memasak ini. Kelas memasak ini diperuntukan untuk anak usia 4-15 tahun yang terbagi menjadi 4 jenis tahapan kelas, yaitu *little chef* (4-5 tahun), *junior chef* (6-8 tahun), *young chef* (9-12 tahun), dan *advanced chef* (13-15 tahun). Dalam pembagian ini juga furniture yang digunakan dalam setiap kelasnya disesuaikan dengan ergonomi untuk anak-anak.

Kelas memasak ini memiliki penerapan konsep “*Fruit and Vegie Exploration*” dengan penerapan elemen interior suasana alam agar anak dapat mengeksplorasi berbagai bentuk dan warna sebuah sayur dan buah yang ada di alam, serta mengasah kreatifitas, keberanian, dan juga aman bagi anak. Selain itu juga kelas memasak ini memiliki keunikan dalam sistem kelasnya yaitu dengan menerapkan sistem anak-anak berbelanja sendiri di area mini market yang telah disediakan, agar melatih anak-anak mengeksplorasi bentuk, warna, dan mengerti kandungan-kandungan apa saja yang mereka konsumsi setiap harinya serta dapat mengkreasi setiap masakan sesuai dengan yang anak inginkan, dan dengan penerapan pada sebuah konsep eksplorasi yang dapat membuat anak belajar mengenai hal-hal yang baru. Serta terdapat juga area pendukung, yaitu mini market, cafe, dan area edukasi untuk melengkapi fasilitas pembelajaran untuk anak.

1.4. Rumusan Masalah

Ada pun rumusan masalah perancangan tempat kursus memasak untuk anak sebagai berikut :

1. Bagaimana merancang kelas memasak untuk anak dengan menerapkan konsep Fruit and Vegie Exploration ?
2. Bagaimana pembagian kelas memasak untuk anak dalam perancangan ini?

1.5. Tujuan Perancangan

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, perancangan cooking class untuk anak ini bertujuan untuk :

1. Merancang sebuah kelas memasak dengan penerapan bentuk buah dan sayur pada elemen interior setiap ruang kelas.
2. Merancang sebuah kelas memasak dengan sistem pembagian kelas yang sesuai dengan kemampuan dan tahapan usia anak

1.6. Manfaat Perancangan

Manfaat perancangan kursus memasak ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis / desainer :

- a. Dapat mengembangkan ide dan gagasan untuk merancang sebuah interior kelas memasak untuk anak dengan adanya beberapa fasilitas pendukung dalam program pembelajaran.
- b. Mendapatkan pengalaman dalam memecahkan permasalahan yang ada pada kelas memasak anak dengan menerapkan ide, gagasan dan analisa yang ada

2. Bagi Anak, Orang tua dan masyarakat

- a. Dapat menjadi pertimbangan bagi para orang tua yang akan memasukan anaknya dalam sebuah kegiatan kelas memasak.
- b. Dapat menambah pengetahuan anak dan orang tua mengenai berbagai macam makanan sehat
- c. Melatih motorik dan pengetahuan anak tentang memasak dan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan tersebut

1.7. Ruang Lingkup Perancangan

Batasan atau lingkup dari perancangan kursus memasak untuk anak ini adalah sebagai berikut:

1. Fasilitas memasak (*cooking class*) dengan konsep "*Fruit and Vegie Exploration*" yang menerapkan suasana memasak yang menyenangkan dan berkesan bagi anak

2. Fasilitas pendukung seperti area ruang tunggu yang dilengkapi dengan layar edukasi untuk mendukung pengetahuan anak dan orangtua mengenai memasak
3. Fasilitas mini market untuk mengembangkan pembelajaran sang anak dalam hal memasak dan semakin mengetahui bentuk bahan-bahan yang mereka akan pakai pada saat memasak.
- 4 Fasilitas cafe untuk orang tua yang mengantar dan menunggu anaknya mengikuti kelas memasak dan pada cafe ini menyediakan sebagian hasil karya masakan anak- anak tersebut.

1.8. Sistematika penulisan

BAB I PENDAHULUAN membahas tentang latar belakang, identifikasi masalah, ide/gagasan perancangan, rumusan masalah, tujuan perancangan, manfaat perancangan, ruang lingkup perancangan, serta sistematika penulisan pada proyek ini.

BAB II *CHILDREN COOKING CLASS CENTER* membahas mengenai landasan teori serta konsep dasar dari fungsi.

BAB III DESKRIPSI OBJEK STUDI membahas mengenai site analisis objek studi seperti (lokasi, bangunan, lingkungan, fungsi yang akan dibuat dan organisasi) user analisis, tema perancangan dan konsep, studi image dan penjelasannya serta analisis fungsional dan programming.

BAB IV Visualisasi Tema Dan Konsep *Fruit And Veggie Exploration* Pada Perancangan *Children Cooking Class Center* membahas mengenai penerapan konsep dan tema pada perancangan kelas memasak ini secara lebih terperinci..

BAB V KESIMPULAN membahas mengenai hasil dari permasalahan dan tujuan pada sebuah perancangan *Children Cooking class center*.