

BAB 5

KESIMPULAN

Perancangan kelas memasak untuk anak-anak ini berada di Bandung dan diperuntukan untuk usia 4-15 tahun. Pada perancangan kelas memasak ini menerapkan suasana kelas dan fasilitas pendukung dengan konsep Fruit & Vegie Exploration pada setiap elemen interior. Konsep Fruit & Vegie Exploration ini merupakan sebuah konsep yang dapat mengajarkan anak-anak berbagai bahan yang mereka gunakan untuk memasak. Penerapan konsep ini tidak hanya pada area kelas, area lobby, mini market dan cafe lebih menerapkan suasana alam yang diterapkan juga pada elemen pembentuk ruang pada area tersebut agar anak-anak dapat mengeksplorasi dan belajar berbagai elemen apa saja yang ada di alam dengan bentuk-bentuk yang diterapkan pada dinding dan furniture yang digunakan.

Pada perancangan 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 memasak.

Pada perancangan ini penulis mengharapkan agar di kota Bandung ini semakin berkembang dalam pemenuhan fasilitas edukasi untuk anak-anak dengan penerapan desain yang sesuai untuk anak-anak.