

BAB 1
PENDAHULUAN
PERANCANGAN INTERIOR *BAKEOLOGYBREAD COURSE, RETAIL*
AND BAKERY

1.1 Latar Belakang Masalah

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dipanggang. Roti beranekaragam jenisnya. Adapun penggolongannya berdasarkan rasa, warna, nama daerah atau negara asal, nama bahan penyusun, dan cara pengembangan (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

Roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu, air, dan ragi yang pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi (pengembangan), dan pemanggangan dalam oven. Bahan dan proses yang dilaluinya membuat roti memiliki tekstur yang khas. Dilihat dari cara pengolahan akhirnya, roti dapat dibedakan menjadi tiga macam, yaitu roti yang dikukus, dipanggang, dan yang digoreng. Bakpao dan mantao adalah contoh roti yang dikukus. Donat dan panada merupakan roti yang digoreng. Sedangkan aneka roti tawar, roti manis, pita *bread*, dan *baguette* adalah roti yang dipanggang (Sufi, 1999).

Roti diperkirakan sudah ada sejak 12.000 tahun yang lalu, dimana para manusia pra-sejarah menemukan cara lain menikmati gandum, yaitu dengan mencampur gandum dengan air yang kemudian dibakar di atas batu panas atau perapian.

Bukti sejarah roti juga banyak ditemukan di Mesir, dari relief-relief yang ditemukan seperti pada lukisan-lukisan di dinding kubur yang menggambarkan detail kehidupan sehari-hari pada masa 4.000 tahun sebelum masehi tersebut.

Kemudian roti mulai berkembang di Romawi dan Yunani kuno, di mana bangsa Yunani dan Romawi kuno mempelajari roti dari bangsa Mesir dengan menggunakan alat dan bahan setempat. Ditemukan semacam peninggalan sejarah

berupa reruntuhan bangunan di Pompeii yang diperkirakan merupakan bekas tempat pembuatan roti secara besar-besaran (semacam pabrik atau pertukangan roti).

Pada abad pertengahan, di Eropa mulai dikembangkan cara pembuatan roti yang lebih modern, seperti misalnya roti lebih harum dan lembut karena diperkaya dengan susu dan kuning telur. Dan kini roti dibuat oleh bakery atau pabrik roti dengan peralatan yang modern. Jenis roti ada banyak macamnya, ada yang kecil hingga besar, ada yang empuk, ada yang keras luarnya tapi empuk dalamnya, ada yang gepeng, ada yang besar mengembang.

Saat itu roti juga menunjukkan status sosial seseorang, di mana semakin putih rotinya maka status sosialnya akan semakin tinggi. Hal itu di karenakan perbedaan kualitas gandum yang dipakai. Para budak tidak akan mampu membeli atau membuat roti dengan gandum yang berkualitas baik sehingga roti yang mereka makan berwarna gelap.

Roti masa itu belum seempuk dan seenak sekarang. Membuatnya pun menjijikkan. Tepung, air, dan adonan ragi dicampur lalu diinjak-injak oleh para budak. Namun roti tidak lagi dibakar di api terbuka, tetapi di dalam tungku primitif berbentuk kerucut. Masa itu para pekerja Mesir bukan diupah dengan uang, tetapi dengan roti.

Sampai sekarang, dalam bahasa Inggris pencari nafkah disebut breadwinner, orang yang berjuang untuk mendapat roti. Kata 'roti' sering dipakai untuk menggantikan kata 'rezeki'. Sampai sekarang, roti tradisional di Timur Tengah, India, dan Afrika masih pipih. Roti kemudian menjadi makanan pokok di berbagai bagian dunia.

Pembuatan roti terus berkembang. Kita mengenal berbagai macam roti yang di setiap negara memiliki bentuk dan rasa yang sesuai kebudayaannya. Perkembangan roti sendiri di Indonesia sudah di mulai sejak bangsa Eropa menjajah wilayah Indonesia, budaya makan roti yang biasa dilakukan orang-orang barat mulai dikenalkan pada warga pribumi baik sebagai bekal berperang para budak, maupun dengan cara diperdagangkan. Saat itu roti ini masih memiliki tekstur yang agak kasar dan keras.

Pada tahun 1950-an citarasa roti sudah lebih gurih dan aromanya lebih enak karena mulai digunakan pemakaian mentega, namun hasilnya masih padat dan

kurang mengembang karena mereka membuat roti dengan cara dikembangkan dalam suhu ruang dan ditutupi dengan lap basah.

Sekitar tahun 1970-an roti-roti diisi dengan keju parut atau coklat seperti *long john* (roti goreng berbentuk panjang dengan isian *butter* atau taburan keju) diperkenalkan kepada publik hingga sekarang.

Kini, banyak sekali modifikasi roti dari berbagai negara yang masuk ke Indonesia dengan rasa dan tekstur yang bervariasi. Serta keanekaragaman tepung yang digunakan dan dengan teknik pembuatan yang beragam serta modern.

Seperti yang kita ketahui, roti merupakan makanan yang paling banyak dikonsumsi di seluruh dunia. Bukan hanya karena merupakan sumber karbohidrat penting, namun juga mudah di bawa dan padat (mengenyangkan).

Berdasarkan data *euromonitor*, pertumbuhan pasar industri roti di Indonesia sendiri adalah 13,3% dengan rata-rata gabungan selama 2010-2015 dengan konsumsi 2,3 kg/kapita, namun konsumsi tersebut di bawah rata-rata Asean. Thailand (2,4 kg), Malaysia (7,6kg) dan Singapura (9,7kg).(ADMIN, “Konsumsi Per Kapita Masih Rendah, Saham ROTI Prospektif”, diakses dari <https://www.indopremier.com/>, pada tanggal 13 Mei 2018)

Hal ini akan menawarkan peluang pertumbuhan yang kuat seiring perkembangan zaman yang serba cepat, di mana orang-orang menuntut mobilitas tinggi, sehingga orang-orang akan lebih mencari pangan yang cepat dan praktis untuk disantap. Sebagai bukti konsumsi roti/kapita di Indonesia cenderung naik sebesar 6,23 persen rata-rata gabungan dalam rentang 2010-2015. Sedangkan konsumsi beras pada periode yang sama cenderung datar.



Gambar 1. 1 PD Kijang Mas Bandung

(sumber: www.dilokasi.com ,diakses 1 November 2018)



Gambar 1. 2Tous Les Jours Bandung

(sumber: <https://myeatandtravelstory.wordpress.com/2017/04/03/nyicipin-roti-roti-tous-les-jours-bandung/>, diakses 1 November 2018)



Gambar 1. 3 Colette & Lola Mall Puri Indah Jakarta

(sumber: <http://niyaoke.blogspot.com/2015/12/colette-lola.html>, diakses 1 November 2018)

Dengan meningkatnya konsumsi roti saat ini, banyak tempat pelatihan membuat roti, toko *retail* perlengkapan alat dan bahan membuat roti hingga toko-toko roti bermunculan. Namun, tidak ada baking center yang menyediakan semua fasilitas tersebut dalam satu lokasi yang sama.

Pada toko roti yang ada pada saat ini biasanya toko roti mempunyai area untuk makan di tempat, serta area kursus untuk konsumen, dimana area makan di tempat ini bertujuan agar konsumen dapat menyantap produk roti yang mereka beli secara

langsung, sedangkan area kursus difungsikan untuk edukasi cara pembuatan roti, namun 2 area ini pada keadaan aslinya masih kurang dalam hal pengaplikasian standar interior untuk ergonomis dan sirkulasi ruangnya. Untuk area “*dine-in*” biasa toko roti membuat seperti cafe kecil dimana pada area ini biasanya terdapat area untuk bakery. Untuk toko ritel peralatan dan bahan roti masih bersifat sama dimana mereka melakukan pemaksimalan fungsi walaupun mereka terkadang memopunyai fasilitas untuk kursus pembuatan roti, tetapi tetap saja dalam hal pengaplikasian untuk standar ergonomis dan sirkulasi masih kurang, walaupun mereka memiliki keunikan dalam desain.

Kebanyakan toko spesialis roti yang ada saat ini hanya menyediakan are dine-in dengan meja kursi ala kadarnya, karena kebanyakan pengunjung membeli roti untuk di bawa pulang. Adapun café yang tematik tidak menyediakan tempat untuk menjual produk spesialis roti. Beberapa cafepun ada yang menyediakan kursus memasak, namun ergonomi, fasilitas dan sirkulasinya seringkali tidak sesuai standar. Begitu pula dengan toko retail peralatan dan bahan membuat roti, beberapa juga ada yang menyediakan fasilitas membuat roti, namun sangatlah jarang yang menyediakan lengkap dengan fasilitas ergonomi, sirkulasi sesuai standard an terdesain tematik.

Di tempat kursus membuat rotipun kebanyakan para murid hanya menonton demo memasak, biasanya mereka duduk dikursi dengan membawa kertas dan alat tulis sendiri, sambil memperhatikan langkah dan cara pengajar yang mendemokannya didepan. Selama proses demo berlangsung, para murid sembari melakukan proses tanya jawab.

Sehingga sebagai data pengamatan awal dapat dijelaskan bahwa untuk area kursus, pembuatan roti, ritel dan area untuk makan di tempat masih sangat kurang dalam hal penetapan standar interior untuk memperoleh tingkat ergonomis dan sirkulasi yang baik, karena pengunjung sendiri hanya menyempatkan waktu sebentar saja untuk singgah, lalu melanjutkan aktifitas mereka, sehingga area -area yang ada hanya dimaksimalkan dalam segi fungsi untuk pihak produsen dan toko, tanpa memandang secara keseluruhan untuk kenyamanan konsumen.



Gambar 1. 4 Nessa Bakery Kursus Masak Bandung

(sumber: <http://rohman.an.web.id/>, diakses 13 Mei 2018)



Gambar 1. 5Kursus Masak Ny. Liem Bandung

(sumber: <http://dilokasi.com/>, diakses 13 Mei 2018)

Banyak masyarakat dan konsumen biasanya ingin bersantai dan bercengkrama ataupun melakukan pertemuan dengan orang sembari menikmati roti yang mereka santap. Juga bagi para masyarakat yang ingin mengetahui cara membuat roti, mereka membutuhkan lebih dari sekedar demo memasak. Melainkan dengan mempraktikkannya secara langsung didampingi para pengajar dengan standar tempat membuat roti yang sesuai ergonomi lengkap dengan fasilitas yang memadai. Dan juga retail yang menjual alat dan bahan keperluan membuat roti juga harus didesain semenarik mungkin agar menarik para pengunjung untuk melihat-lihat *display* yang dijual bahkan tertarik membeli karena didisain menarik.

Sedangkan kota Bandung yang merupakan kota wisata tentunya menjadi sasaran masyarakat berekreasi, baik masyarakat lokal maupun internasional. Dan

seperti yang kita ketahui bahwa Bandung selalu memiliki tempat-tempat unik untuk dikunjungi. Juga Bandung cukup terkenal akan wisata kulinerinya. Maka dari itu saya ingin mengangkat roti sebagai topik utama pembahasan dan perancangan yang bertujuan untuk menjadi daya tarik baru pariwisata kota Bandung.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis memilih untuk merancang *Bread Course, Retail and Bakery* dimana diketahui bahwa roti merupakan makanan pokok yang paling banyak dikonsumsi dunia dan bukan lagi sekedar mempelajari teknik pembuatannya saja untuk menghasilkan roti yang enak dan berkualitas, melainkan sebuah ilmu seni dengan keterampilan yang terus berkembang. Tema dan konsep perancangannya pun berkaitan dengan pengetahuan tentang roti, untuk itu tempat ini dinamai *Bakeology*, yang berarti ilmu pengetahuan seputar roti.

Dengan datang ke *Bakeology Bread Course, Retail and Bakery* pengunjung dapat mengetahui sejarah singkat, macam-macam roti hingga alat dan kegunaannya, serta cara pembuatan dan kreasi roti, dan bagi pengunjung yang memiliki ketertarikan untuk membuat roti secara langsung, dapat mengikuti kelas kursus yang disediakan dimana cakupan kegiatan meliputi pembuatan roti dan praktik secara langsung yang didampingi oleh anggota pengajar yang memberikan langkah-langkah pembuatan roti dengan langkah-langkah yang baik dan benar dengan membayar paket kurikulum bagi mereka yang ingin terjun ke dunia profesional atau satu kali datang saat ada event memanggil guest chef dari luar. Bagi para pengunjung yang ingin mencoba mempraktekan di rumah, mereka dapat mencari dan membeli bahan dan alat yang mereka butuhkan di area *retail*. Sedangkan bagi mereka yang ingin mencicipi dan mengisi perut dapat membeli berbagai macam roti yang dijual di area *bakery*, lengkap dengan area *dine-in* untuk para pengunjung yang sekedar ingin bersantai, menunggu anak kursus, maupun melakukan pertemuan dengan orang disana.

1.2 Identifikasi Masalah

Menurut latar belakang dari permasalahan tersebut, identifikasi masalah yang muncul seperti berikut:

1. Tidak adanya tempat rekreasi yang dapat belajar, berbelanja, dan mencicipi roti dalam satu tempat.
2. Tidak ada kursus membuat roti tematik yang memiliki kelas praktek terdesain dengan ergonomi dan sirkulasi sesuai standar untuk para murid satu persatu mempraktekkannya langsung lengkap fasilitas *waiting lounge*, multimedia dan mini *library* sebagai fasilitas penunjang.
3. Kurangnya sarana dan fasilitas rekreasi tematik untuk para pecinta roti menghabiskan waktu, mengikuti seminar, demo ataupun *gathering* bersama.

1.3 Gagasan Perancangan

Di kota Bandung, banyak sekali *bread center* yang mengusung tematik dalam perancangannya. Namun, belum ada tempat yang lengkap menyediakan tempat kursus, retail dan *bakery* dengan area *dine-in* lengkap di satu lokasi yang sama. Maka dari itu, perancangan *Bread Course, Retail and Bakery* ini menggunakan konsep tematik dengan mengambil konsep yang terinspirasi dari “*Instant & Cream Yeast*” untuk menarik pengunjung dari segi rekreasi dan memenuhi serta memfasilitasi kebutuhan para pecinta roti maupun masyarakat yang hendak mendalami seni pembuatan roti.

Fasilitas yang memungkinkan dibuat dalam *Bread Course, Retail and Bakery* diantaranya ialah kursus membuat roti yang terdiri dari *waiting lounge*, kelas praktek dan auditorium, toko *retail* dengan fasilitas mini museum *display* dan storage, dan *bakery* dengan area *dine-in, open kitchen*, serta dilengkapi fasilitas *kids corner* bagi para ibu rumah tangga yang membawa anaknya kesana.

Di dalam *bread retail* menjual berbagai macam alat dan bahan membuat roti yang dipajang di etalase dengan desain interior yang tematik menyerupai ragi. Para pengunjung dapat membeli perlengkapan dasar mulai dari tepung, mentega, susu, selai dan bahan-bahan lainnya hingga alat-alat seperti *rolling pin, stainless bowl*, loyang, dan juga mesin-mesin seperti *oven, mixer, proofer* dan masih banyak lagi.

Terdapat *café* sebagai fasilitas penunjang *bakery*, sehingga para pengunjung yang datang selain dapat membeli berbagai macam roti yang dipajang di sana, mereka dapat pula duduk bersantai menikmatinya di tempat ditemani minuman yang dibuat di *café bar*. Di *café bar* juga terdapat open kitchen yang digunakan untuk memanaskan roti, mengolesi roti, maupun untuk membuat sandwich sebelum disediakan untuk pengunjung. Disana terdapat juga fasilitas anak seperti *kids corner* untuk orangtua menitipkan anaknya. Para anak kecil dapat bermain perosotan ataupun membaca buku dan bermain berbagai mainan anak yang disediakan disana, sehingga bagi orangtua yang membawa anaknya berbelanja, mengikuti kelas membuat roti ataupun melakukan gathering bersama kerabatnya bisa menitipkan anaknya disana.

Kemudian dalam fasilitas *bread course* terdapat dua kelas praktek yang masing-masing kelas dapat menampung dua belas murid untuk mempraktekan membuat roti, lengkap dengan peralatan, bahan dan alat yang dibutuhkan. Juga island table di depan untuk chef yang mengajar sembari mempraktekannya. Untuk murid yang masih anak-anak, dapat berdiri diatas *step* balok yang disediakan agar tingginya sesuai dengan ergonomi meja. Selain kelas praktek terdapat auditorium unjung menampung kurang lebih 30 orang. Auditorium berfungsi untuk acara seminar maupun demo memasak. Di dalam *bread course* juga terdapat fasilitas *waiting lounge* yang berfungsi sebagai tempat menunggu yang dilengkapi dengan *mini library* dan multimedia untuk *browsing*.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas terdapat beberapa masalah yang berhubungan dengan perancangan *Bread Course, Retail and Bakery* untuk para pecinta roti dan wisatawan kota Bandung :

1. Bagaimanakah menerapkan konsep “*Instant Yeast & Cream Yeast*” dalam perancangan interior “*Bread Course, Retail and Bakery*” agar dapat menarik pengunjung?

2. Bagaimana menerapkan kebutuhan ruang, *storage*, ergonomi ruang, higienitas ruang, sirkulasi pengunjung beserta fasilitas penunjang yang sesuai untuk perancangan interior “*Bread Course, Retail and Bakery*” ?
3. Bagaimana membuat perancangan interior “*Bread Course, Retail and Bakery*” yang bersifat edukatif dan rekreatif bagi user?

1.5 Tujuan Perancangan

1. Merancang interior “*Bread Course, Retail and Bakery*” untuk meningkatkan pariwisata di kota Bandung.
2. Menerapkan konsep “*Instant Yeast & Cream Yeast*” pada interior ruangan untuk menarik pengunjung.
3. Merancang interior “*Bread Course, Retail and Bakery*” dengan memperhatikan kebutuhan ruang, *storage*, ergonomi ruang, higienitas ruang, sirkulasi pengunjung beserta fasilitas penunjang yang sesuai.
4. Merancang interior “*Bread Course, Retail and Bakery*” yang bersifat edukatif, dan rekreatif bagi user.

1.6 Manfaat Perancangan

Penulisan laporan ini diharapkan memberikan manfaat bagi beberapa pihak, yaitu:

1. Pengusaha
 - Memperkenalkan ide dan inovasi yang terdapat dalam perancangan ini agar bisa menjadi inspirasi sebagai ide untuk berbisnis.

- Menyediakan fasilitas dan pengajaran yang berkualitas untuk membekali para pengusaha yang hendak membuka usaha di bidang kuliner, khususnya roti.

2. Konsumen Roti

- Memperkenalkan sejarah, alat dan bahan serta cara pembuatan roti.
- Menyediakan tempat untuk memajang berbagai macam roti untuk dibeli dengan fasilitas tempat yang nyaman dan menarik yang dapat digunakan untuk umum sebagai tempat bersantai maupun pertemuan.

3. Masyarakat

- Memberikan tempat membeli makanan(roti) , berekreasi, bersantai dan menambah edukasi, khususnya tentang roti.

1.7 Ruang Lingkup Perancangan

Dalam perancangan interior “*Bread Course, Retail and Bakery*” ini terdapat beberapa fasilitas yang menjadi ruang lingkup perancangan, di antaranya :

1.7.1 Fasilitas Utama

1. *Bakery Course*

- *Front Desk*
- *Waiting lounge*
- *Mini library*
- *Multimedia*
- *Ruang praktek 1*
- *Ruang Praktek 2*

- Auditorium

1.7.2 Fasilitas Pendukung

1. *Retail*

- Cashier
- Tempat penitipan barang
- Area *display* bahan, alat dan mesin roti
- *Storage* & area timbang
- Area *packaging*

2. *Bakery*

- Area *display* roti
- Area *Cashier* dan *Packaging*
- Area *Bartender*
- Area *dine-in*
- Dapur Kotor
- *Open Kitchen*

3. *Office*

- *Storage*
- *Pantry*

- ME & Genset
- Locker
- Musholla
- Office Room
- GM Room
- Meeting Room

1.8 Sistematika Penulisan

- BAB 1 PENDAHULUAN PERANCANGAN INTERIOR *BREAD COURSE, RETAIL AND BAKERY*

Penelitian dilakukan untuk menjawab keingintahuan peneliti guna mengungkapkan suatu konsep desain, membahas tentang uraian mengenai penjabaran Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Ruang Lingkup Penelitian, Metode Penelitian, dan Sistematika penulisan.

- BAB 2 TINJAUAN UMUM PERANCANGAN INTERIOR *BREAD COURSE, RETAIL AND BAKERY*

Membahas tentang tinjauan umum yang terdiri dari penjelasan uraian singkat yang memberi gambaran mengenai bangunan "*Bread Course, Retail and Bakery*" secara umum mulai dari definisi, fungsi, jenis-jenis kegiatan yang diwadahi, sarana dan prasarana, standar-standar ruang, sejarah roti, serta semua hal yang berhubungan dengan "*Bread Course, Retail and Bakery*".

- BAB 3 DESKRIPSI DAN PROGRAM PERANCANGAN INTERIOR *BREAD COURSE, RETAIL AND BAKERY*

Pada bab ini menjabarkan pengumpulan data yang dilakukan dan hasil analisis masalah yang terdapat dari tempat yang akan dirancang menjadi “*Bread Course, Retail and Bakery*”. Kemudian setelah analisa permasalahan selesai dilanjutkan dengan membuat program ruang yang terdiri dari diagram matriks, total program ruang, diagram *bubble*, hubungan antar ruang, dan selanjutnya dilakukan perancangan *layout*.

- BAB 4 PEMBAHASAN DESAIN INTERIOR *BREAD COURSE, RETAIL AND BAKERY*

Menjelaskan tentang dasar pola pikir dalam mewujudkan pengembangan dalam aplikasi desain dan pengaplikasian desain berdasarkan konsep yang telah dibuat. Konsep harus mengacu pada tujuan penelitian dan permasalahan yang hendak diatasi. Konsep didasari oleh kajian pustaka yang dibahas dan ketersediaan data eksisting.

- BAB 5 KESIMPULAN PERANCANGAN INTERIOR *BREAD COURSE, RETAIL AND BAKERY*

Merupakan hasil kesimpulan dari desain Tugas Akhir. Bagian ini berisi Kesimpulan dan Saran bagi penulis maupun universitas.