

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. Yang semula adalah kebutuhan sehari-hari, makanan berkembang menjadi hal yang lebih kompleks. Bermula dari kebutuhan sehari – hari, makanan berkembang menjadi hal yang lebih kompleks. Pada dasarnya makanan dibutuhkan untuk memberi nutrisi pada tubuh, namun seiring dengan waktu, makanan tidak hanya menyuplai nutrisi, namun ada juga hal-hal lain yang disuguhkan, seperti rasa, aroma, warna, bahkan pengalaman unik bagi orang yang memakan makanan tersebut yang membuat para pelaku dunia kuliner, maupun pembisnis wajib mengembangkan diri dan menaikan standar mereka, demi tidak tenggelam oleh zaman. Pada tahun 1988, muncul teknik memasak yang cukup unik bernama *Molecular Gastronomy*.

“*Molecular Gastronomy* adalah disiplin ilmu yang berkaitan dengan transformasi fisika dan kimia yang terjadi selama memasak” (Britanica, This Herve, 2019). Disiplin ilmu ini telah ada selama beberapa abad, hanya nama *Molecular Gastronomy* didirikan oleh Hervé This pada 1988, seorang ahli kimia fisika, dan Nicholas Kurti, mantan profesor fisika di Universitas Oxford, yang tertarik pada ilmu di balik fenomena yang terjadi selama proses kuliner.

Secara historis *Molecular Gastronomy* fokusnya terdapat pada komposisi bahan kimia dan pada produksi industri dan sifat gizi makanan. di sisi lain, berfokus pada mekanisme transformasi yang terjadi selama proses kuliner. *Molecular Gastronomy* berupaya menghasilkan pengetahuan baru berdasarkan kimia dan fisika di balik proses

kuliner — misalnya, mengapa mayones menjadi kuat atau mengapa souffle membengkak. Tujuan satu sisi adalah mengembangkan cara-cara baru memasak yang berakar pada sains.

Keadaan *Molecular Gastronomy* di Indonesia sendiri masih asing di telinga masyarakat. Sebenarnya teknik tersebut dilakukan di industri Kuliner seperti pembuatan kaldu, juga industri kecantikan seperti parfum. Pada tahun 2012 silam telah muncul juru masak yang menggunakan teknik tersebut pada hidangannya ,yaitu Andrian Ishak. Pemilik restoran Namaaz Dining ini bisa dikatakan Restoran Pertama yang mengambil teknik *Molecular Gastronomy* pada seluruh menu restorannya. Munculnya restoran tersebut berdampak meluasnya informasi hidangan, juga pasar hidangan *Molecular Gastronomy*. Setelah muncul restoran tersebut banyak restoran baik menengah dan atas mencoba memasukan hidangan *Molecular Gastronomy* kedalam menunya.

Untuk belajar teknik memasak tersebut tentunya tidak main main, dimulai dari bahan kimia yang disebut *hydrocolloid*, penggunaan peralatan laboratorium seperti *rotary evaporator*, juga metode pengukur yang harus sangat di pertimbangkan. Kekompleksan metode tersebut mengharuskan pelaku praktik berlatih cukup lama, disamping itu peralatan memasak *Molecular Gastronomy* yang memiliki harga tinggi cukup menghambat para pelaku praktik untuk bereksplorasi.

Salah satu solusi yaitu tempat yang memungkinkan juru masak belajar secara informal adalah *Food Studio* atau tempat penyewaan ruangan praktik untuk memasak, di luar ruangan pribadi seperti rumah, atau juga dapur hotel tempat mereka bekerja. Namun, sampai saat ini di Indonesia belum ada tempat *Food Studio* yang memfasilitasi

aktifitas komunitas, juga praktisi kuliner seperti merancang resep, menguji coba resep, dan mengeksplorasi resep, dan lain-lain. Dampak positif yang akan muncul jika fasilitas ini ada adalah para praktisi dapat mengembangkan ilmunya, dan para komunitas memiliki tempat untuk melakukan kegiatan mereka, baik praktik maupun teori.

Maka dari itu, isu *Molecular Gastronomy* di Indonesia akan dijadikan topik dalam Tugas Akhir dan di realisasikan menjadi sebuah tempat mengembangkan ilmu memasak *Molecular* bernama *Molecular Gastronomy Food Laboratory*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis mengidentifikaasi permasalahan diantaranya :

- Belum banyak wadah untuk para praktisi kuliner untuk menggali ilmu mereka, khususnya *Molecular Gastronomy*
- Belum adanya tempat yang menunjang kegiatan praktisi kuliner baik individu maupun kelompok.

1.3 Ide atau Gagasan Perancangan

Merancang *Food Laboratory* yang mendukung kegiatan eksplorasi teori juga praktik hidangan *Molecular Gastronomy* untuk individu maupun kelompok. Perancangan dari segi Teori terdapat *Library* untuk menyediakan sarana informasi yang berhubungan dengan dunia kuliner, di dalam *Library* tersebut terdapat fasilitas tambahan yang difungsikan menonton video dan melakukan presentasi secara informal. *Community Center* yang difungsikan untuk para praktisi untuk berdiskusi

dan bersosialisasi. Kemudian adanya adanya *Convention Hall* yang difungsikan untuk acara seminar.

Selain itu, perancangan dari Segi Praktik terdapat *Food Laboratory* yang merupakan fasilitas utama rancangan ini. *Food Laboratory* difungsikan untuk para praktisi yang ingin memperluas ilmunya dengan eksplorasi makanan, Fasilitas yang akan disediakan terdapat 3 tipe *Food Laboratory*, diantaranya *Food Laboratory unit 1* yaitu *food laboratory* yang digunakan *private*, *Food Laboratory unit 2* yaitu *Food Laboratory* yang digunakan kelompok, dan *Food Laboratory unit 3* yaitu *Food Laboratory* untuk demonstrasi memasak, juga difasilitasi *mini exhibition* yang difungsikan untuk memberi edukasi seputar *Molecular Gastronomy*, berisikan objek pameran yang berupa 2 dimensi.

Selain itu, sarana pendukung dalam perancangan terdapat, *Supply Store* tempat yang menjual bahan baku memasak juga bahan khusus *Molecular Gastronomy*, juga *peralatannya* dikhususkan untuk pengguna *Food Laboratory*. Terakhir adalah fasilitas pendukung untuk kalangan umum yaitu tersedianya Restoran *Fine Dining* yang difungsikan untuk para pengunjung umum yang ingin mengetahui dan mencoba hidangan *Molecular Gastronomy*.

1.4 Rumusan Masalah

1. Bagaimana merancang dapur dengan kebutuhan khusus ***Molecular Gastronomy***.
2. Bagaimana merancang tempat yang dapat memfasilitasi para praktisi, untuk diskusi, eksplorasi, juga, bersosialisasi dengan kebutuhan yang disesuaikan dengan bidang ilmu dan profesi.

1.5 Tujuan Perancangan

- Menjadi sarana edukasi dan eksplorasi khusus *Molecular Gastronomy*, yang diharapkan dapat belajar dan memperluas ilmu.
- Merancang sarana yang dapat memfasilitasi profesi bidang kuliner, baik individu maupun kelompok

1.6 Manfaat Perancangan

- Menjadi tempat memperluas ilmu secara nonformal baik individu juga kelompok.
- Menjadi salah satu tempat edukasi bidang kuliner khususnya *Molecular Gastronomy*.
- Menjadi sarana berjejaring bagi para penggiat kuliner.

1.7 Batasan Perancangan

- Rancangan laboratorium diperuntukan untuk praktisi kuliner
- Rancangan pendukung berjejaring untuk komunitas
- Rancangan tempat untuk memperkenalkan *Molecular Gastronomy* untuk kalangan umum.

1.8 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang prancangan, identifikasi masalah, ide gagasan perancangan, rumusan masalah, tujuan

perancangan, manfaat perancangan, batasan perancangan, juga sistematika penulisan.

BAB II **STUDI LITERATUR *MOLECULAR GASTRONOMY FOOD*** ***LABORATORIUM***

Bab ini berisi mengenai studi literatur perancangan yang di terapkan seperti, *Sanitation and safety*, dan *equipment Molecular Gastronomy*, *Standart Commercial Kitchen* dan *Home Kitchen*. *Standart equipment Fine Dining Restaurant*,

BAB III **DESKRIPSI DAN KONSEP PERANCANGAN**

Bab ini mendeskripsikan informasi terkait dengan perancangan, diantaranya adalah deskripsi mengenai lapangan, target user, programming, dan juga konsep.

BAB IV **PERANCANGAN *MOLECULAR GASTRONOMY FOOD*** ***LABORATORY***

Bab ini membahas tentang desain rancangan *Molecular Gastronomy Food Laboratory* seperti gambar kerja, dan gambar ilustrasi perancangan.

BAB V **KESIMPULAN**

Bab ini berisi rangkuman dari hasil perancangan yang telah di buat.