

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Gaya hidup atau *lifestyle* pertama kali diciptakan oleh psikolog Austria Alfred Adler pada tahun 1929. Menurut Sunarto (Mandey, 2009:93), gaya hidup memiliki tiga indikator yaitu: keinginan, minat, dan opini yang dapat dilihat dari perilaku hidup seseorang. Gaya hidup muncul akibat dampak dari kondisi dari berbagai dimensi, yaitu: ekonomi, politik, sosial, budaya, dan teknologi. Gaya hidup erat kaitannya dengan perkembangan zaman, maka dari itu gaya hidup seseorang dapat dengan mudah berubah.

Seiring berjalannya waktu, pembangunan di kota Bandung mengalami perkembangan yang cukup pesat dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup. Kota Bandung ditetapkan sebagai kota destinasi wisata kuliner oleh Kementerian Pariwisata mengalami perkembangan ekonomi yang terus meningkat, salah satunya dalam bisnis restoran. Hal ini didukung dengan pernyataan dari Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan bahwa Bandung terpilih sebagai salah satu destinasi favorit di kawasan asia yang menempati posisi ke-4 setelah Bangkok, Seoul, dan Mumbai.

Awal kemunculan restoran di jalan Braga, sekarang meluas ke daerah lain di kota Bandung. Jumlah restoran yang terus meningkat setiap tahunnya berdasarkan data Dinas Pariwisata Kota Bandung membuktikan peningkatan perkembangan restoran. Perkembangan restoran di Bandung membuat masyarakat lebih memilih untuk makan di luar daripada memasak makanan sehat sendiri yang dibuktikan melalui *survey* yang dilakukan oleh Lembaga Penelitian Konsumen Ipsos. Mayoritas masyarakat beralasan, jenis makanan yang dijual di restoran lezat.

Meningkatnya perkembangan restoran justru meningkatkan ancaman baru bagi kesehatan masyarakat dan menyebabkan masyarakat masih jauh dari pola hidup sehat. Masyarakat merasa tidak puas dengan kondisi kesehatan mereka

berdasarkan *survey* yang dilakukan oleh AIA. Menteri Kesehatan Nila Moeloek (2017) mengatakan, kesadaran kalangan masyarakat Indonesia akan pentingnya menjaga kesehatan dinilai masih sangat rendah.

1.2 IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, berikut dijabarkan beberapa identifikasi masalah yang akan dijadikan bahan perancangan selanjutnya.

- a. Meningkatnya perkembangan restoran di Bandung membuat masyarakat lebih memilih makan di luar daripada memasak makanan sehat sendiri.
- b. Belum adanya restoran di Bandung yang menyediakan sarana edukasi bagi masyarakat tentang makanan vegetarian.
- c. Perubahan gaya hidup masyarakat Bandung ke arah yang tidak sehat dapat meningkatkan ancaman baru bagi kesehatan.

1.3 IDE GAGASAN PERANCANGAN

Membuat interior restoran yang bersifat semi terbuka sehingga memungkinkan pengunjung restoran dapat memastikan sendiri makanan yang mereka konsumsi itu sehat. Mulai dari pemilihan bahan makanan yang berada pada area minimarket, proses pembuatan makanan pada area dapur yang bersifat semi terbuka, hingga penyajian makanan, dan mengedukasi pengunjung dengan menghadirkan sarana edukasi mengenai makanan vegetarian.

1.4 RUMUSAN MASALAH

Dari latar belakang di atas, didapat beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Apakah pengunjung dapat melihat dan memastikan secara langsung kualitas dan kebersihan makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, proses pembuatan makanan, hingga penyajian makanan ditinjau dari desain interior restoran?
- b. Bagaimana suasana interior restoran dapat mendukung proses edukasi pengunjung mengenai makanan vegetarian?

1.5 TUJUAN PERANCANGAN

Tujuan dari perancangan interior restoran vegetarian adalah sebagai berikut :

- a. Pengunjung dapat melihat dan memastikan secara langsung kualitas dan kebersihan makanan dengan menghadirkan interior restoran yang bersifat terbuka.
- b. Menciptakan suasana interior restoran yang dapat mendukung proses edukasi mengenai makanan vegetarian.

1.6 MANFAAT PERANCANGAN

Manfaat perancangan restoran sehat bagi kota Bandung adalah sebagai berikut:

- a. Satu-satunya restoran di Bandung yang dapat memperbaiki gaya hidup masyarakat dengan menghadirkan sarana edukasi mengenai makanan vegetarian.
- b. Restoran di Bandung yang menerapkan pola hidup sehat sehingga tidak meningkatkan ancaman baru bagi kesehatan.

1.7 BATASAN PERANCANGAN

Akan dibuat fasilitas yang dapat mengedukasi pengunjung mengenai makanan vegetarian berupa area minimarket, area dapur, area makan, dan area edukasi berupa *cooking class* yang bersifat semi terbuka agar pengunjung dapat melihat secara langsung setiap proses yang terjadi mulai dari pemilihan bahan makanan hingga penyajian makanan.

Area minimarket yang terdapat di dalam restoran yang menyediakan bahan makanan vegetarian berupa buah-buahan, sayur-sayuran, kacang-kacangan, produk susu, telur, daging ayam dan ikan di mana pengunjung dapat memilih sendiri bahan makanan yang akan dimasak dengan tujuan agar pengunjung dapat teredukasi mengenai bahan makanan vegetarian.

Area dapur yang bersifat semi terbuka, di mana pengunjung dapat melihat secara langsung proses pembuatan makanan yang telah mereka pilih sendiri agar terjamin kebersihannya.

Area makan, di mana pengunjung dapat menikmati makanan vegetarian yang disajikan. Di area makan ini, pengunjung dapat melihat area minimarket, *cooking class*, ruang serba guna, dan area dapur yang bersifat semi terbuka agar setiap proses yang terjadi di dapur dapat terkontrol oleh pengunjung.

Area edukasi berupa *cooking class* di mana pengunjung dapat belajar bagaimana memperbaiki gaya hidup yaitu menjaga makanan yang seharusnya dikonsumsi dengan cara memasak menu-menu vegetarian.

Ruang serba guna, fasilitas untuk mengedukasi pengunjung mengenai makanan vegetarian dengan penyampaian teori mengenai vegetarian dan diskusi antarpengunjung.

1.8 SISTEMATIKA PENULISAN

Penulisan Laporan Tugas Akhir ini terdiri dari beberapa bagian, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang Latar Belakang, Identifikasi Masalah, Ide Gagasan Perancangan, Rumusan Masalah, Tujuan Perancangan, Manfaat Perancangan, Batasan Perancangan, Sistematika Penulisan.

BAB II LITERATUR TENTANG PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN VEGETARIAN DI BANDUNG

Bab ini berisi tentang Definisi Restoran, Jenis-jenis Restoran, Sistem Penyajian Restoran, Pencahayaan Restoran, Standar Ruang Restoran, Standar Area *Food Storage* dan *Food Preparation*, Definisi Retail, Jenis Retail, Analisa Besaran Retail, Sistem Penataan Barang Menurut Jenis, Sifat, dan Spesifikasi, SOP (*Standard Operating Procedure*) Penataan Produk, Definisi *Cooking Class*, Jenis Dapur, Klasifikasi Peralatan Memasak, Pencahayaan pada Area Memasak, Sirkulasi pada Area Memasak, Definisi Kesehatan, Definisi Hidup Sehat, Contoh Makanan dan Minuman Sehat, Definisi Vegetarian, Jenis Vegetarian, dan Studi Banding.

BAB III PROGRAM RANCANGAN DAN DESKRIPSI PROYEK INTERIOR RESTORAN VEGETARIAN DI BANDUNG

Bab ini berisi tentang Deskripsi Proyek, Deskripsi Site, Identifikasi User, Flow Activity, Kebutuhan Ruang, Zoning dan Blocking, Ide Implementasi Konsep, Sketsa Ide.

BAB IV PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN VEGETARIAN DI BANDUNG

Bab ini berisi tentang Site Plan, General Plan, General Section, Ceiling Plan Cooking Class, Furniture Plan Cooking Class, Floor Plan Cooking Class, Section Cooking Class, Perspective Cooking Class, Ceiling Plan Restaurant, Furniture Plan Restaurant, Floor Plan Restaurant, Section Restaurant, Perspective Restaurant, Detail Interior, Detail Furniture.

BAB V SIMPULAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran dari perancangan interior Restoran Vegetarian di Bandung.

