

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dessert atau yang sering disebut dengan “*final course*” atau “*last course*” merupakan hidangan penutup yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) yang juga disebut sebagai hidangan pencuci mulut. Biasanya *dessert* memiliki rasa manis dan menyegarkan namun terkadang ada yang memiliki rasa asin atau kombinasi.

Seiring dengan perkembangan zaman dan kuliner, *dessert* telah menjadi menu yang sangat populer. *Dessert* sekarang ini tidak hanya dinikmati setelah makanan utama melainkan dapat menjadi sarapan, makan siang hingga cemilan. Saat ini, hidangan penutup (*dessert*) tidak lagi sekedar menjadi menu pelengkap di restoran maupun *café-café*, banyak *café/restorant* yang menjadikan hidangan penutup (*dessert*) sebagai menu utamanya. (Heartline Radio, 2014).

Hidangan penutup (*dessert*) sebenarnya memiliki manfaat yang baik untuk tubuh, yaitu membantu tubuh dalam mencerna makanan setelah mengonsumsi makanan utama serta berfungsi untuk memberikan rasa yang segar di mulut pasca mengonsumsi makanan utama yang porsinya cukup besar.

Namun gula dan lemak yang terkandung dalam *dessert* menyebabkannya menjadi salah satu makanan yang tidak sehat apabila sering dikonsumsi. *Dessert* biasanya terbuat dari 8-10 sendok teh gula dan 20gram lemak dengan *topping* 3-4 sendok teh gula dan 10gram lemak. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, konsumsi maksimal per orang per hari yaitu 50gram gula atau setara dengan 5-9 sendok teh, 5gram garam atau yang setara dengan 1 sendok teh, dan 67gram lemak atau setara dengan 3 sendok makan minyak. Pasalnya, kelebihan asupan gula per hari tidak hanya memicu penambahan bobot tubuh secara cepat, tapi juga bisa menyebabkan diabetes, penyakit jantung, obesitas, kerusakan hati, kerusakan gigi dan gusi, kulit cepat menua, kerusakan sel tubuh, dll.

Selain itu, karena kandungan gula dan lemak yang besar pada *dessert* menyebabkannya sering dihindari oleh kaum hawa. Berdasarkan penelitian Susan Kashubeck West, PhD, *a counseling psychologist* di Universitas Missouri-st Louis, sebanyak 87% wanita berusia 19 tahun ke atas ingin menurunkan berat badan. Sedangkan tingkat presentase pada pria hanya 36%. Biasanya wanita selalu berpikir dua kali sebelum memesan *dessert* karena tidak mau dirinya dicap tidak sehat dan ketakutan akan berat badan tambahan. Walaupun *dessert* merupakan salah satu makanan yang sangat mereka sukai.

Menurut survei yang dilakukan oleh Nielsen's *new global health*, masyarakat Indonesia mulai lebih peduli terhadap makanan yang mereka konsumsi dan bahkan sebagian besar responden mengaku mengikuti suatu diet tertentu. Namun kurangnya bahan-bahan rendah kalori yang tersedia di *supermarket* membuat masyarakat sulit mengikuti diet rendah kalori ini.

Dengan membuat *dessert* yang rendah kalori, kandungan gula yang digunakan lebih sedikit atau bahkan digantikan dengan rasa manis buah-buahan yang bahkan bagus untuk tubuh. Namun sebagian masyarakat menganggap makanan rendah kalori tidak enak dan menyebabkan masyarakat tidak mau mencoba terlebih dahulu. Maka itu menurut Hendro Djoko Tjahjono, interior dengan warna-warna yang menarik dapat mempengaruhi minat dan selera makan pengunjung.

Berdasarkan fakta-fakta berikut, *low-calories dessert house* dapat menjadi solusi permasalahan serta dapat menciptakan inovasi baru bagi masyarakat pecinta *dessert* di kota Bandung. Serta menjadi tempat rekreasi yang memuaskan kebutuhan dan keinginan jasmani. Dengan memiliki sifat universal sehingga dapat dikunjungi setiap kalangan usia dengan target market semua orang dengan segmen ekonomi menengah ke atas.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat ditemukan beberapa permasalahan, yaitu :

1. Belum terdapatnya toko-toko khusus yang menjual bahan-bahan rendah kalori sehingga sulit menjalani pola hidup sehat dan diet rendah kalori.

2. Kurangnya informasi terhadap makanan rendah kalori membuat makanan rendah kalori sering dianggap tidak enak dan tidak mau menjalankan pola hidup sehat.
3. Rasa takut beberapa masyarakat terhadap *dessert* karena dipercaya memiliki kandungan gula dan lemak yang banyak sehingga tidak menyehatkan untuk tubuh.
4. Ketidaktertarikan beberapa masyarakat yang tidak mengikuti pola hidup sehat atau diet terhadap makanan *low calories* membuat interior harus bersifat persuasif namun tetap fungsional.

1.3 Rumusan Masalah

Masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan menjadi sebagai berikut :

1. Bagaimana merancang interior “*low calories dessert house*” yang edukatif dan persuasif kepada pengunjung terhadap makanan rendah kalori dan manfaatnya ?
2. Bagaimana merancang interior sesuai konsep “*healthy as arabinose*” ?

1.4 Tujuan Perancangan

Tujuan yang ingin dicapai dari perancangan “*low calories dessert house*” adalah :

1. Merancang interior yang edukatif dan persuasif bagi pengunjung terhadap makanan rendah kalori.
2. Merancang sebuah interior yang menarik dan sesuai dengan konsep.

1.5 Ide/Gagasan Perancangan

Berdasarkan masalah dan tujuan diatas maka didapatkan ide untuk merancang *low calories dessert house* yang merupakan tempat yang menyediakan makanan penutup (*dessert*) dengan kalori yang rendah sehingga tidak berbahaya bagi tubuh dan juga cocok untuk masyarakat yang sedang menjalankan diet tetapi ingin menikmati *dessert*. Selain itu, *low calories dessert house* juga menyediakan supermarket yang menyediakan bahan-bahan *low kalori* yang susah ditemukan di supermarket pada

umumnya. Terdapat juga *dessert bar* yang merupakan fasilitas yang dapat digunakan oleh pengunjung yang tidak memiliki banyak waktu.

1.6 Manfaat Perancangan

Beberapa manfaat yang didapat dari perancangan *low calories dessert house* di Bandung adalah :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan perancangan yang lebih mengenai *dessert house* kepada perancang dan sekaligus pembaca.
2. Memberikan inspirasi dan referensi kepada pengelola *dessert house* dalam merancang sebuah *dessert house* dengan fasilitas-fasilitas yang dapat mendukung.
3. Dapat lebih mendalami karakter, kebutuhan dan keinginan penggemar *dessert*.

1.7 Ruang Lingkup Perancangan

Dessert yang disediakan di *low calories dessert house* berasal dari luar negeri tepatnya dari kota Paris. Hal ini dikarenakan Paris merupakan kota pertama yang membuat buku *dessert* profesional dimana ditemukan *dessert* yang tidak hanya memiliki rasa manis tetapi juga asin ataupun campuran sehingga menyebabkan *pastry* Paris menjadi inspirasi *pastry* didunia saat ini.

Perancangan ini berlokasi di daerah tinggi kota Bandung yang ramai dikunjungi oleh kaum muda yang cukup elit. Sesuai dengan lokasinya, target *user* untuk *low calories dessert house* ini diutamakan untuk kalangan remaja berusia 19 keatas yang memiliki ekonomi menengah keatas namun tetap tidak membatasi usia berapapun.

Fasilitas *Low calories dessert house* meliputi, *lobby*, *area café*, *area open kitchen*, *retail*, *private room*, *retail*, ruang belajar dan dapur. Pada *area café* digunakan sistem *table service* dimana pengunjung menerima menu dari karyawan dan memesan makanan ke karyawan langsung. *Area café* ini dilengkapi dengan *open kitchen* yang bertujuan untuk memberikan edukasi mengenai *low calories dessert* kepada pengunjung. Selain itu, terdapat juga *retail* yang hanya menjual makanan dan bahan-bahan rendah kalori.

1.8 Sistematika Penulisan

Sistematika yang akan digunakan dalam penulisan laporan perancangan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan

Bab ini berisi mengenai penjabaran latar belakang pemilihan perancangan *Low Calories Dessert House*, disertai dengan identifikasi masalah, tujuan perancangan, rumusan masalah, ide/gagasan perancangan, manfaat perancangan, ruang lingkup pembahasan perancangan, serta sistematika penulisan perancangan.

BAB II Landasan Teori

Bab ini berisi tentang landasan teori berupa literatur dan teori yang mendukung perancangan *Low Calories Dessert House*, seperti penjelasan mengenai pengaruh warna, dan ergonomis manusia.

BAB III Deskripsi Obyek Perancangan

Bab ini berisi mengenai tinjauan deskriptif mengenai analisa karakter target pengguna, analisa kebutuhan ruang dalam fasilitas yang akan dirancang, analisa lokasi perancangan, dan analisa kebutuhan lain yang berkaitan dengan programming, seperti zoning blocking, dan bubble diagram.

BAB IV Perancangan *Low Calories Dessert House*

Bab ini berisi tentang penjabaran dan penjelasan deskriptif mengenai perancangan yang telah dilakukan. Pembahasan yang dilakukan meliputi pembahasan alur aktivitas, pemilihan warna, pemilihan material, dan juga keselarasan konsep dengan perancangan yang dikerjakan.

BAB V Simpulan Dan Saran

Bab ini berisi tentang kesimpulan yang didapatkan dari perancangan *Low Calories Dessert House*, dengan diikuti dengan penjabaran saran-saran yang diharapkan dapat berguna untuk pembaca yang berminat untuk merencanakan fasilitas yang sedemikian rupa.