

# **BAB I**

## **Pendahuluan**

### **1.2. Latar Belakang Masalah**

Indonesia kaya akan ragam kuliner yang berasal dari bahan makanan yang sangat berkhasiat untuk tubuh, salah satunya dari banyaknya yaitu kuliner minuman. Setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner minuman tersendiri yang bahan – bahan dasarnya ditemukan dari tanaman yang banyak dijumpai di daerah tersebut. Bahan dasar yang paling banyak digunakan adalah bahan-bahan alami yang ada di alam yang sering dijumpai di Indonesia, yaitu rempah-rempah dan tanaman obat. Misalnya, jahe, kunyit, kencur, dst. Namun sayangnya, seiring dengan perkembangan waktu dan jaman saat ini, minuman tradisional asli Indonesia mulai tergerus oleh minuman buatan pabrik. Minuman kemasan buatan pabrik dinilai sangat praktis dan bisa langsung dikonsumsi, sehingga perlahan-lahan minuman tradisional Indonesia mulai dilupakan. Keberadaannya pun semakin sulit ditemukan, entah karena semakin sedikit orang yang mengerti cara pembuatannya atau karena banyak masyarakat yang enggan membuatnya karena takut dianggap sebagai orang yang sudah ketinggalan jaman. Padahal dibalik semua itu, minuman tradisional ini sangat mudah dibuat dan diminum yang mempunyai banyak khasiat untuk tubuh.

Namun seiring dengan perkembangan zaman, banyaknya orang-orang beralih dari minum-minuman tradisional menjadi minum kopi dan minuman dengan menggunakan pemanis buatan. Hal ini juga sangat dipengaruhi dengan banyaknya bermunculan kafe atau tempat menjual minuman yang hanya menjual satu produk dan minuman berkafein. Selain itu juga kebiasaan nongkrong di kafe saat ini karena banyaknya yang memberi kenyamanan untuk bercengkrama di tempat tersebut. Anggapan minuman – minuman tradisional yang membosankan juga menjadi salah satu penyebab orang malas untuk membeli.

Disaat ini juga kita sedang dilanda wabah virus SARS Cov-19 yang menyerang seluruh aspek kehidupan manusia dimana salah satunya melanda kesehatan badan kita. Karena wabah tersebut menyerang sistem imun kita. Yang harus kita perbaiki yaitu perilaku atau kebiasaan untuk hidup bersih dan sehat kembali. Dan mulainya masyarakat minum – minuman tradisional seperti jamu, wedang dst.

Selain itu juga kurangnya edukasi kepada masyarakat mengenai minuman tradisional Indonesia dan cara pembuatannya juga menjadi salah satu penyebab

kurangnya minat masyarakat akan hal tersebut karena merasa sulitnya membuat minuman dan prosesnya juga menyulitkan. Walaupun saat ini juga sudah mulai bermunculan kafe yang mengangkat tema minuman tradisional yaitu jamu. Walaupun sudah banyak, khususnya di Bandung dengan mengangkat tema minuman jamu tetapi belum adanya kafe yang mengangkat semua minuman – minuman tradisional yang ada di Indonesia. Dan daripada itu, masih banyak interior yang belum terdesain dengan baik dan tidak mengemplementasikan apa yang dijual dengan baik.

Hal inilah yang membuat perlu adanya Pusat Minuman Tradisional Indonesia yang menyajikan berbagai informasi dari minuman yang disediakan, sekaligus menjadi fasilitas edukasi minuman dan makanan khas Indonesia yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan. Dengan hadirnya Galeri Minuman Tradisional Indonesia, diharapkan beragam minuman khas di Indonesia dapat lebih dikenal oleh berbagai kalangan, dari asal-usul, cara mengolah, bumbu-bumbu yang dibutuhkan, dan cara khas memasarkannya. Selain itu, diharapkan Galeri Minuman Tradisional Indonesia dapat menjadi tujuan wisata andalan, sehingga dapat meningkatkan pariwisata di Bandung, baik bagi turis domestik, maupun turis asing. Salah satu contoh museum yang ada di dunia yang bisa dijadikan sebagai referensi yaitu museum sake yang ada di Tokyo, Jepang. Dimana di museum tersebut menyajikan minuman sake yang ada di Jepang. Selain itu juga ada museum di Malmö, Swedia bernama *Disgusting Food Museum* dimana museum tersebut menampilkan berbagai makanan menjijikkan dari penjuru dunia

### **1.3. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka dapat kita ketahui beberapa identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Peminat minuman tradisional yang semakin menurun karena dianggap sebagai minuman kuno dan tidak menarik serta juga belum adanya wadah/tempat yang menarik minat masyarakat untuk mengetahui tentang manfaat dan rasa dari minuman tradisional.
2. Belum adanya desain galeri dan kafe yang memberikan sarana edukatif dan sarana rekreasi mengenai minuman tradisional di Indonesia.

#### **1.4. Ide/gagasan Perancangan**

Menanggapi fenomena yang telah dilampirkan diatas penulis ingin merancang interior Galeri Minuman Traditional Indonesia. Hal ini bertujuan sebagai sarana bisnis juga sebagai alat/tempat yang menjadi sarana edukasi dimana dapat mengenalkan ke konsumen mengenai macam-macam minuman traditional yang ada di Indonesia. Dimana saat ini juga kebanyakan orang mempunyai kebiasaan untuk nongkrong di kafe entah itu hanya untuk bertemu teman, mengerjakan tugas, maupun kegiatan yang formal seperti rapat dengan klien. Dan diharapkan dari kafe itu sendiri memiliki suasana yang nyaman, traditional, time travel ke zaman dahulu untuk mengetahui sejarah – sejarah mengenai minuman traditional. Dan diharapkan Galeri Minuman Traditional Indonesia ini juga bisa menjadi sarana untuk mengenalkan kembali minuman – minuman traditional yang baik untuk kesehatan dan pola hidup yang sehat juga.

Selain itu kafe yang ada juga dapat digunakan oleh berbagai kalangan terutama anak remaja sampai dengan keluarga dan terdapat juga makanan-makanan traditional sebagai pengenalan akan makanan traditional yang ada di Indonesia. Galeri yang ada dimana sebagai sarana edukasi juga sebagai pengenalan minuman-minuman daerah yang ada di Indonesia sesuai dengan klasifikasinya. Dan dimana didalam display galeri juga kita dapat mengalami bagaimana bau – bau rempah – rempah yang sering digunakan dalam pembuatan minuman traditional atau bau dari minuman traditional tersebut (odore area). Selain sebagai kafe dan galeri juga terdapat area workshop dimana konsumen dapat belajar bagaimana membuat minuman-minuman tersebut dari awal dan menggunakan bahan-bahan yang terdapat di kebun yang terdapat didalam kafe yang menggunakan bahan-bahan organik.

Pada area untuk anak banyak kegiatan dan experience yang bisa dilakukan diantaranya adalah adanya games VR untuk mengenalkan bagaimana cara membuat minuman traditional yang dijual di pasaran, area untuk mempelajari jenis – jenis rempah – rempahan yang digunakan di minuman traditional Indonesia ( guess it zone). Terdapat area untuk menanam pohon dan workshop kitchen untuk membuat minuman traditional.

#### **1.5. Rumusan Masalah**

Berdasarkan hal-hal yang telah diuraikan di atas, berikut beberapa masalah yang ditemukan

1. Bagaimana merancang interior Galeri Minuman Traditional Indonesia yang sesuai dengan keadaan *new normal* dari pandemi covid – 19 yang ada sekarang ini ?
2. Bagaimana menghadirkan suasana interior komersil dan edukatif pada Galeri Minuman Traditional Indonesia dengan tetap mempertimbangkan faktor kenyamanan serta nilai estetik?

### **1.6. Tujuan Perancangan**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada maka tujuan perancangan sebagai berikut.

1. Merancang interior Galeri Minuman Traditional Indonesia yang bermanfaat sekaligus menjadi tempat untuk kegiatan bersama.
2. Membuat perancangan interior yang mampu menjadi sarana edukasi dan sarana rekreasi untuk keluarga dengan mengangkat tentang minuman tradisional Indonesia tanpa melupakan faktor kenyamanan serta nilai estetik.

### **1.7. Manfaat Perancangan**

Berdasarkan manfaat yang didapat dari perancangan interior Galeri Minuman Traditional Indonesia yaitu: sarana edukasi untuk pengunjung jadi pengunjung mengetahui tentang minuman - minuman tradisional.

#### **a) Bagi Perancang**

Mendapatkan wawasan dan pengetahuan mengenai perancangan interior Galeri Minuman Traditional Indonesia dan mendapatkan wawasan mengenai minuman-minuman traditional yang sudah ada sejak jaman dahulu.

#### **b) Bagi Perancang Selanjutnya**

Diharapkan dapat mempelajari dan mendapatkan wawasan serta pengetahuan mengenai minuman traditional yang ada di Indonesia, selain itu juga mendapatkan edukasi mengenai perancangan pada saat pandemi terjadi dan dapat mempelajari mengenai Galeri yang berhubungan dengan minuman traditional.

## **1.8. Ruang Lingkup Perancangan**

Pada proyek perancangan interior Galeri minuman traditional indonesia ini lebih memfokuskan dan lebih mendalam. Maka permasalahan perancangan yang diangkat perlu dibatasi yaitu:

1. Area lobby
2. Galeri
3. Café & Restaurant
4. Workshop
5. Retail
6. Fun Learning Area
7. Bar
8. Ruang Pengolahan
9. Area serbaguna

## **1.9. Sistematika Penulisan**

Sistematika dalam penyusunan laporan Perancangan yaitu sebagai berikut:

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang dari objek perancangan, identifikasi masalah, ide/gagasan, rumusan masalah, tujuan dan manfaat perancangan, ruang lingkup perancangan, serta sistematika penulisan yang akan digunakan.

### **BAB II LANDASAN TEORI**

Bab ini memaparkan mengenai landasan teori dalam merancang interior Galeri Minuman Traditional Indonesia, definisi mengenai objek perancangan, standar-standar kebutuhan ruang dan ergonomi kafe dan galeri

### **BAB III DESKRIPSI OBJEK STUDI**

Bab ini mendeskripsikan mengenai proyek perancangan yang akan dikerjakan, site bangunan yang akan dipakai, analisis daerah sekitar site, studi banding fungsi sejenis, programming serta implementasi konsep yang akan digunakan dalam perancangan.

#### BAB IV PERANCANGAN GALERI MINUMAN TRADITIONAL INDONESIA

Berisikan penguraian penerapan konsep pada desain yang dijadikan pedoman dalam perancangan Galeri minuman traditional Indonesia. Sekaligus menjelaskan pemecahan masalah dalam studi kasus melalui penjabaran ruangan spesifik yang terdesain .

#### BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan dan saran dari penelitian hasil perancangan interior Galeri minuman traditional Indonesia

