

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Bandung, merupakan ibukota propinsi Jawa Barat yang sudah lama menjadi salah satu kota yang menjadi obyek tujuan wisata. Apalagi sekarang ini beroperasinya jalan tol CIPULARANG lebih memudahkan wisatawan lokal maupun asing untuk berlibur ke kota Bandung. Di Kota Bandung ini banyak obyek tujuan wisata, baik itu wisata alam, wisata sejarah sampai ke wisata kuliner.

Salah satu daerah tujuan wisata adalah kawasan Dago yang berhawa sejuk dengan pemandangan ke arah kota.

Dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang datang ke kawasan Dago maka di daerah ini banyak berdiri Hotel atau tempat penginapan (baik yang kelas melati sampai yang berbintang 4) serta Café dan Restaurant sebagai sarana penunjang akomodasi untuk memenuhi kebutuhan pelayanan bagi para wisatawan tersebut.

Sampai saat ini, banyak Hotel atau tempat penginapan serta Café dan Restaurant yang sudah lama berdiri tetap bertahan dan beroperasi. Salah satu faktor penyebabnya adalah mutu pelayanan yang memenuhi standar. Bahkan hampir selalu hotel atau tempat penginapan di akhir pekan (*week end*) dan hari libur *fully booked*. Bagi Hotel atau penginapan yang tidak dapat memenuhi standar pelayanan yang baik tentu akan tutup dengan sendirinya karena ditinggal oleh pengunjung. Sampai saat ini Hotel dan tempat penginapan serta Café dan Restaurant sebagai sarana akomodasi penunjang daerah pariwisata ini masih akan terus bertambah jumlahnya, sehingga pelayanannya pun harus terus ditingkatkan sesuai dengan semakin berkembangnya industri pariwisata di daerah Dago.

Dalam laporan ini akan, penulis akan membahas mengenai unit kegiatan Café dan Resto. Penilaian tingkat keberhasilan pengoperasian Café dan Resto bisa dilihat dari jumlah pengunjung yang datang. Hal ini berarti Café dan Resto dapat menjadi salah satu industri jasa kuliner yang sangat menguntungkan bila dikelola dengan baik dan benar. Saat ini ada beberapa tempat yang cukup terkenal dan sudah menjadi tempat "langganan" wisatawan yang datang berkunjung ke Dago, salah satu diantaranya adalah *Café and Gallery Congo* yang baru mulai aktif beroperasi sekitar akhir tahun 2005. Karena peningkatan jumlah pengunjung saat ini, *Café and Gallery Congo* sudah mulai merasakan perlunya pengembangan guna meningkatkan kualitas dan kuantitas pelayanannya dengan *extension kitchen & dining area* baru.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam penulisan untuk mendapat *output* atau hasil yang maksimal yang dapat diaplikasikan dilapangan, penulis mencoba mengumpulkan permasalahan yang timbul dalam perencanaan area kitchen yang baru ini dalam beberapa pokok permasalahan :

1. Bagaimana aktivitas *commercial* di kitchen ?
2. Bagaimana mendesain sebuah kitchen yang efektif dan efisien sebagai jantung dari semua aktivitas di sebuah restaurant ?
3. Bagaimana memanfaatkan keterbatasan lahan untuk kitchen dengan kapasitas berapa jumlah user yang menggunakan kitchen tersebut ?
4. Bagaimana membuat furniture yang disesuaikan dengan kebutuhan kitchen yang baru?
5. Bagaimana menyusun program untuk sebuah produksi furniture.

1.3 Tujuan Dan Manfaat

Tujuan dan manfaat yang ingin dicapai oleh penulis dalam pembuatan dan penyusunan karya tulis ini adalah :

1. Mengetahui tahapan yang harus dilalui dalam membentuk sebuah desain interior kitchen dan bar.
2. Merancang Interior kitchen dan bar sesuai dengan kebutuhan klien.
3. Memperoleh kesempatan untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku kuliah ke dunia desain yang nyata.
4. Mengetahui proses kerja produksi furniture, mulai dari desain, pemilihan material sampai dengan instalasi.

1.4 Batasan Permasalahan

Dalam perencanaan area kitchen yang baru ini penulis akan mencoba membahas :

1. Perencanaan programming sampai dengan pre-layout.
2. Perancangan gambar - gambar presentasi dan working drawing.
3. Pelaksanaan proses produksi dari setiap furniture di workshop.
4. Instalasi furniture dan alat – alatnya disetiap ruangan lokasi.

1.5 Metode Pengamatan

Dalam penyusunan karya tulis ini penulis memperoleh data dengan menggunakan beberapa cara, seperti :

1. **Studi Lapangan**, dengan cara ini penulis bisa mendapatkan data, informasi yang diperlukan dengan melihat secara langsung di lokasi yang bersangkutan.
2. **Observasi Kondisi Existing**, dengan cara ini kita memperoleh batasan mengenai kondisi dapur dan café yang ada sekarang dan kondisi lokasi (mengenai konsep desain) yang akan menjadi tempat dapur yang baru.
3. **Wawancara**, dengan cara ini penulis bisa menanyakan secara langsung mengenai data yang dibutuhkan. Dengan cara ini akan diperoleh data yang akurat karena berasal langsung dari klien.
4. **Buku Desain dan Majalah Interior.**
5. **Data Internet.**

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I : Pendahuluan, pada Bab ini akan dibahas adalah mengenai latar belakang, termasuk rumusan masalah, tujuan dan manfaat, batasan masalah, metode pengamatan serta sistematika penulisan dari penulisan ini.

BAB II : Landasan, pada Bab ini penulis akan membahas mengenai pengertian dari desainer interior, ruang lingkup dan proses desain, proyek desain interior, definisi mengenai Café/Resto serta prinsip desain.

BAB III : PT ENGGAL JELITA MANUFACTURING, pada bab ini penulis akan menjelaskan mengenai PT Enggal Jelita Manufacturing yang menjadi tempat untuk membuat produk interior, baik itu visi dan misi perusahaan, profil perusahaan, struktur organisasi, ruang lingkup dan proyek yang telah ditangani oleh perusahaan.

BAB IV : Pembahasan Proyek, pada bab ini penulis akan menjelaskan mengenai proyek Extension Kitchen dengan penyajian dalam bentuk gambar disain.

BAB V : Kesimpulan dan Saran, pada bab ini penulis akan mencoba memberikan kesimpulan yang didapat dari semua bahasan sebelumnya dan memberikan saran untuk tindakan selanjutnya.