

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pangan atau makanan merupakan kehidupan pokok semua makhluk hidup untuk dapat bertahan dan hidup. Makhluk hidup mengolah makanan yang dicerna untuk diolah menjadi energi. Energi ini digunakan untuk beraktifitas. Singkatnya, semua makhluk hidup membutuhkan makanan. Dalam hal ini, manusia adalah yang teratas dalam rantai kehidupan revolusi makanan.

Sebagai makhluk yang memiliki akal dan budi, manusia terus berkembang dan bereksplorasi pada makanan yang menjadi kebutuhan pokok mereka. Mulanya makanan hanyalah sekedar "pengisi perut" atau kegiatan rutin sebagai reaksi otak akan kebutuhan nutrisi, berkembang menjadi sebuah kegiatan yang benar – benar dinikmati secara "taste" (selera rasa). Teknik dalam mengolah masakan terus diperbaharui dan dikembangkan secara khusus. Penyajian atau visualisasi makanan diperhatikan dan dipikirkan secara matang agar tidak hanya mengenyangkan perut dan memuaskan lidah namun juga "indah dan nikmat" bagi mata. Dewasa ini berbagai ragam bahan makanan bahkan dipelajari, dieksplorasi, dikaji dan diteliti kandungan gizinya serta bagaimana proses pengolahannya sehingga zat gizinya tetap terjaga untuk mendukung kesehatan manusia.

Dari sini dapat kita lihat bahwa makanan menjadi hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia, bahkan sama pentingnya dengan kegiatan manusia bekerja mencari uang. Kebutuhan manusia yang tidak pernah habis terhadap makanan adalah potensi bisnis yang luar biasa jika diolah dan diberdayakan secara profesional dengan menjaga kualitas mutu makanan tersebut. Bisnis makanan akan menjadi "ladang pengeruk uang" yang sangat potensial.

Di dunia internasional, makanan memiliki standarisasi tersendiri. Baik dalam cara penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan untuk pengolahannya, proses

pemasakannya serta cara penyajiannya. Standar ini merupakan tolok ukur dalam menyajikan makanan yang berkualitas. Meskipun setiap negara atau daerah memiliki kekhasan makanan dan cara proses pemasakan tersendiri namun standarisasi ini merupakan dasar bagi setiap juru masak yang ingin terjun kedalam bisnis kuliner / masak memasak

Negara Indonesia adalah negara yang berpotensi dalam bidang pariwisata. Keunikan dan keindahan alam serta budayanya, dapat menarik minat turis mancanegara untuk berkunjung. Sektor pariwisata ini menghasilkan devisa negara yang sangat besar. Berbicara mengenai pariwisata tentu erat hubungannya dengan sisi kuliner karena wisata kuliner adalah salah satu jenis wisata yang sangat digemari turis mancanegara. Hal ini merupakan peluang bisnis yang berpotensi dan harus dikembangkan. Dalam sebuah bisnis, khususnya bisnis makanan dan pariwisata, persaingan adalah hal yang mendasar dan tidak dapat dihindari. Dalam derasnya arus globalisasi pasar bebas yang semakin kompetitif, berlaku hukum rimba yaitu yang kuat terus berkembang sedangkan yang lemah akan tersingkir. Lantas bagaimana cara kita untuk menyikapinya? Penulis menyikapi fenomena ini dengan optimis. Optimis bahwa dengan persiapan dan pembenahan yang matang di bidang sumber daya manusia, pendidikan kuliner dan pariwisata yang fokus dan berstandar internasional serta informasi pendukung yang terus *diupdate* akan membuat bangsa ini siap untuk *go international* dalam bidang kuliner.

Mengapa tema kuliner ini menarik untuk diangkat? penulis memiliki berbagai alasan berdasarkan idealisme sebagai seorang desainer dan seorang warga negara Indonesia yaitu:

1. Perkembangan pesat bidang kuliner di tanah air memberi perspektif baru khususnya bagi generasi muda bahwa pendidikan kuliner adalah suatu hal yang potensial dan positif. Kuliner tidak memandang ras dan gender sehingga diharapkan dapat menarik minat generasi muda untuk belajar lebih dalam lagi mengenai ilmu kuliner.
2. Sekolah merupakan institusi pendidikan yang sangat dibutuhkan oleh bangsa ini untuk mengembangkan dan memperkaya wawasan orang Indonesia serta memajukan perekonomian negara melalui devisa yang didapat dari sektor pariwisata dan kulinernya.
3. Di negara yang sudah maju, seorang master kuliner atau chef adalah posisi terhormat

/ *prestise* pada suatu pekerjaan kuliner yang memberikan penghasilan yang baik sehingga mendukung kehidupan yang layak bagi keluarga dan orang disekitarnya.

4. Kita telah memiliki modal kuat sebagai bangsa yang memiliki khasanah budaya kuliner tinggi. Kelak secara bertahap potensi kuliner Indonesia dapat maju ke kancah internasional agar bisa dikenal dan dinikmati di negara lain.

Karena itu, topik kuliner ini akan direalisasikan dalam “Tugas Akhir”. Topik kuliner akan dituangkan dalam format sebuah lembaga pendidikan yaitu Sekolah Tinggi Kuliner Bandung. Sekolah ini harus memiliki standarisasi internasional dalam sarana prasarana pendidikan, fasilitasnya serta kualitas mutu pengajarannya. Standarisasi internasional tidak berfokus pada komersialitas atau kuantitas lulusan mahasiswanya melainkan kualitas akademis para lulusannya agar dapat bersaing secara internasional.

Universitas kuliner ini memiliki fasilitas yang lengkap dan kompak sehingga di site yang besar jumlah fasilitas yang ideal dapat tercapai, memiliki sistem ME (mekanikal elektrik) yang baik untuk mendukung proses belajar mengajar, memiliki sirkulasi ruang serta jalan yang efisien dan ergonomis serta dikemas dalam bentukan lay out interior yang modern, namun masih memiliki ciri kaidah budaya Indonesia dan dapat merepresentasikan visi dan misi universitas ini dengan tepat.

Seperti layaknya sekolah tinggi kuliner internasional *Le Cordon Bleu* di Perancis dan Australia yang menjadi sumber referensi, Sekolah Tinggi Kuliner Bandung ini juga menekankan pada desain semua fasilitas utama yang harus lengkap dan tepat seperti library, lobby yang representatif serta *kitchen lab* atau ruang studio masak yang optimal. Sekolah tinggi kuliner Bandung ini juga akan membatasi jumlah mahasiswanya untuk menjaga kualitas pendidikannya. Jenjang pendidikan berupa diploma 3, pendidikannya memiliki 2 jurusan perkuliahan yaitu art of cuisine dan patisserie. Masing – masing jurusan dapat diselesaikan dalam waktu 9 bulan dengan mendapat gelar *diploma de cuisine* atau *diploma de patisserie* sesuai jurusan yang diambil, serta mendapat gelar ekstra *grand diplomade cuisine et de patisserie* jika berhasil lulus dalam kedua jurusan.

Selain kebutuhan diatas, penulis menyadari hal yang mendasar pada proyek ini adalah wawasan berupa studi literatur dan survei berkenaan dengan aspek furniture yang

ergonomis, multifungsi dan kompak serta data kurikulum pendidikan kuliner lengkap beserta metoda pengajarannya untuk mendapatkan kebutuhan ruang yang tepat.

Site denah yang dipilih adalah gedung SMAK Dago yang berlokasi di jalan Dago. Penulis memperkirakan dengan fungsi awalnya sebagai sebuah gedung pendidikan maka jalur sirkulasi dan fungsi ruang sebenarnya sudah memadai dan ideal untuk konsep dan tema yang diangkat, disamping itu site SMAK Dago memiliki lingkungan yang menunjang dari segi sirkulasi kendaraan dan pejalan kaki serta area vegetasi yang luas, tenang dan mendukung sisi psikologis dalam proses belajar mengajar.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi Masalah dalam proyek ini adalah :

1. Apakah sekolah tinggi ini dapat menarik minat generasi muda?
2. Apakah luas bangunan dapat memenuhi kebutuhan untuk Sekolah Tinggi Kuliner bertaraf internasional?
3. Apakah lab kitchen dapat mendukung proses praktek memasak?
4. Apakah Sekolah Tinggi Kuliner Bandung dapat merubah citra perkulinieran Indonesia di mata dunia internasional?

1.3 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan penulisan dan tujuan perancangan Sekolah Tinggi Kuliner Bandung adalah sebagai berikut :

1.3.1 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan adalah memberikan laporan proses identifikasi masalah (programming) hingga proses pemecahan masalah (desain) dalam kasus proyek perancangan Sekolah Tinggi Kuliner Bertaraf Internasional.

1.3.2 Tujuan Perancangan Sekolah Tinggi Kuliner Bertaraf Internasional

Tujuan perancangan sekolah tinggi kuliner bertaraf internasional adalah :

1. Merancang Sekolah Tinggi Kuliner dengan fasilitas, sarana dan prasarana sesuai standar internasional yang dapat memenuhi segala kebutuhan siswa, mendukung kurikulum yang berlangsung.

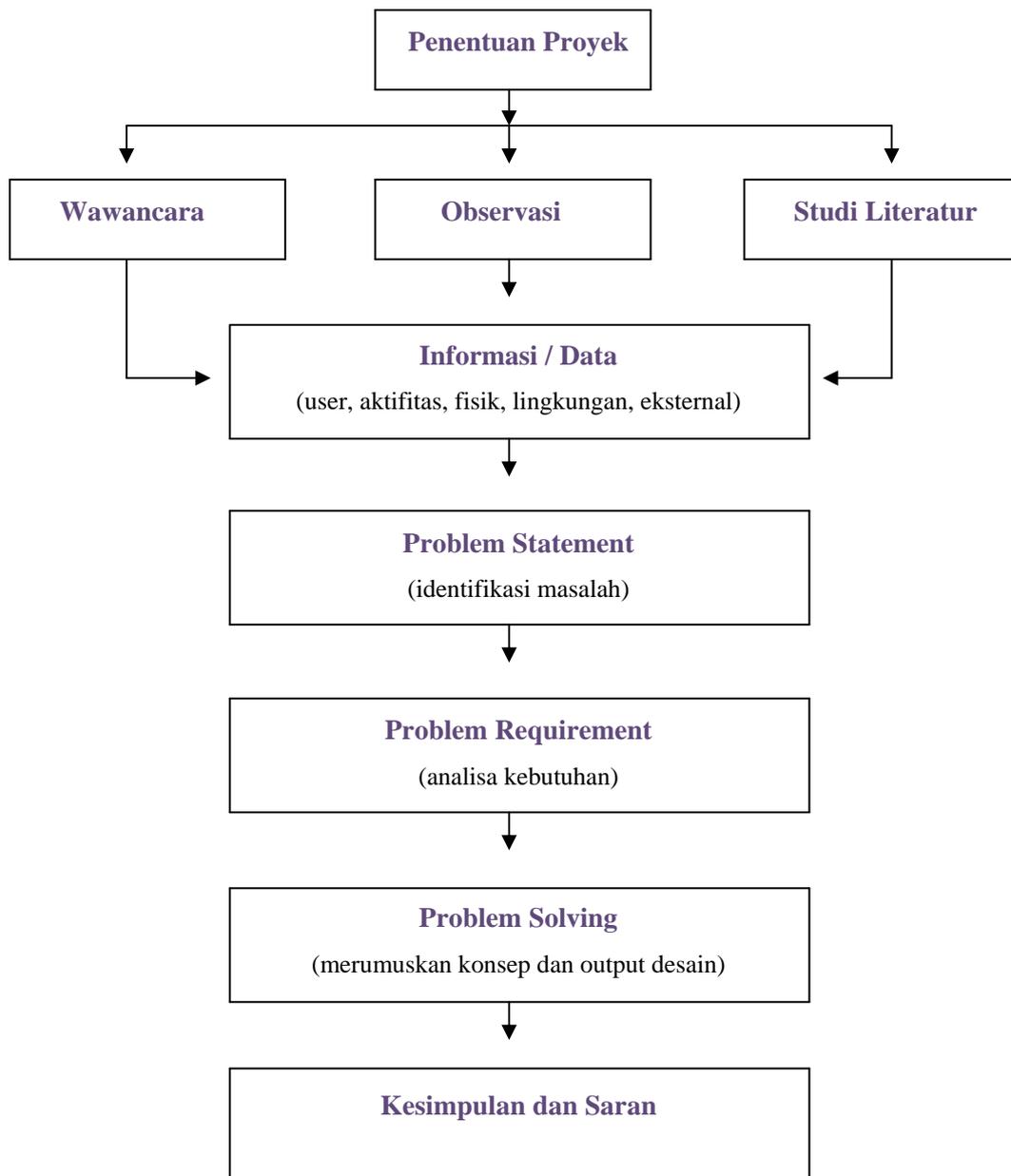
2. Menciptakan korelasi yang relevan antara desain, bangunan, kurikulum, serta operasional dan aktifitas yang terkait didalamnya.
3. Menciptakan suasana kondusif dan mendukung konsep secara keseluruhan sehingga seluruh program yang dirancang dapat berjalan dengan baik.
4. Mendesain Sekolah Tinggi Kuliner yang memiliki efisiensi baik dalam aktifitas dan dimensi ruang sehingga dicapai desain yang padat dan kompak sesuai dengan fungsi dan kebutuhan yang ada.
5. Merancang Sekolah Tinggi Kuliner dengan sistem ME yang ideal, karena erat hubungannya dengan sistem pembuangan panas dan asap, penghawaan, air serta sirkulasi cahaya.

1.4 Sumber Data

Sumber data terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari hasil observasi ke lapangan yaitu Semarang Culinary Centre dan wawancara dengan narasumber yang terkait yaitu siswa siswi sekolah tinggi kuliner *Le Cordon Bleu* di Australia. Data sekunder diperoleh dari studi literature dan situs internet.

1.5 Metodologi Penelitian

Langkah dalam pelaksanaan proyek perancangan Sekolah Tinggi Kuliner Bandung dapat dilihat dari skema dibawah ini



GAMBAR I.1 METODOLOGI PENELITIAN

1.6 Sistematika Penulisan

Penulisan terdiri dari beberapa bagian yaitu :

Bab I Pendahuluan, terdiri dari latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penulisan, tujuan perancangan, batasan masalah, sumber data, metodologi penelitian, serta sistematika penulisan.

Bab II Landasan Teori, berisi hasil studi literatur baik dari sumber buku dan internet.

Bab III Data dan Analisa, berisi data proyek dan hasil analisa yang meliputi user, aktifitas, fisik, lingkungan dan eksternal.

Bab IV Konsep dan Desain, berisi pembahasan konsep perancangan, pertimbangan dan keputusan desain, skema material dan bahan serta hasil output desain.

Bab V Simpulan, berisi hasil kesimpulan terhadap proses perancangan yang telah dilakukan.