

BAB V

SIMPULAN

Dengan perancangan sekolah ini, generasi muda dari tingkat SMU / sederajat akan mendapatkan sebuah alternatif pilihan baru untuk melanjutkan studinya ke jenjang yang lebih tinggi. Sekolah Tinggi Kuliner Bertaraf Internasional adalah salah satu jawaban bagi semua orang yang ingin mempelajari seni kuliner. Sekolah ini merupakan sekolah yang memfokuskan pengajarannya dalam seni kuliner (memasak) dengan tingkat diploma di Indonesia dengan program pengajaran selama 3 tahun dengan kurikulum internasional. Format seperti ini belum banyak ada di Indonesia. Tentunya, hal ini akan menarik minat generasi muda Indonesia apalagi didukung dengan fasilitas – fasilitas yang memadai, lokasi sekolah yang strategis dan potensi sumber daya pariwisata di Indonesia.

Site yang dipakai untuk membangun sekolah ini adalah gedung SMAK Dago. Gedung ini adalah salah satu icon bangunan yang terdapat di kota Bandung. Hal ini akan memperkuat citra sekolah kuliner yang akan dibangun. Fungsi awal dari gedung ini adalah institusi pendidikan setingkat SMU. SMAK Dago memiliki luas 60.000 m² dan memiliki banyak area bukaan yang sangat baik bagi fungsi pendidikan khususnya kuliner. Gedung ini mampu memenuhi kebutuhan untuk ruang dan fasilitas yang ada di sekolah tinggi kuliner bertaraf internasional antara lain lab kitchen, ruang kelas, lab bahasa, lab komputer, locker room, health centre, gudang penyimpanan, simulasi restoran intern dan publik,dll.

Dari perancangan ini lab kitchen menjadi perhatian utama karena merupakan unsur penting dalam pengajaran pendidikan kuliner di Sekolah Kuliner Bertaraf Internasional. Lab kitchen merupakan inti dari pendidikan praktek kuliner itu sendiri. Berdasarkan studi kasus lab kitchen yang ada di Le Cordon Bleu, UPH dan NHI didapatkan kekurangan yaitu kurang memperhatikan aspek ergonomi yang ideal sehingga siswa kurang nyaman dalam melaksanakan aktifitasnya (Le Cordon Bleu), kurangnya kuantitas jumlah lab (UPH hanya memiliki 1 kitchen untuk semua jenis pengajaran, NHI) maka dirancang sebuah sistem lab kitchen baru berdasarkan dari kekurangan dan kelebihan studi kasus sehingga serta dapat berfungsi dan beroperasi dengan baik. Sirkulasi ruang dan ergonomi pmodul kitchen sangat diperhatikan bagi guru dan siswa. Peletakan tabung gas, pembuangan panas dan asap, penanganan kebakaran menjadi pertimbangan utama. Tabung gas diletakkan dibawah

working bench dan tertutup, pembuangan panas dan asap dibuang melalui exhaust yang dipasang di plafon, dan untuk penanganan kebakaran dipasang pula fire detector. Selain itu tak lupa diperhatikan material – material yang digunakan pada dinding, lantai dan kitchen equipment sendiri sehingga mudah dibersihkan (sesudah kelas selesai berlangsung), tahan lama, dan tidak licin.

Akhir kata, salah satu tujuan utama dalam perancangan Sekolah Kuliner Bertaraf Internasional adalah untuk memperkenalkan dan mengembangkan minat masyarakat khususnya generasi muda terhadap bidang kuliner. Perealisasian perancangan sekolah ini akan dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia dalam bidang kuliner di Indonesia sehingga citra perkulineran Indonesia dimata dunia dapat maju selangkah demi selangkah ke arah yang lebih positif. Adapun kritik yang membangun dari kekurangan perancangan sekolah ini akan menjadi masukan yang sangat positif bagi penulis untuk dapat mendesain lebih baik lagi.