BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bandung merupakan sebuah kota yang terletak di antara gunung-gunung, sehingga kota Bandung ini merupakan kota yang memiliki udara yang asri dan kaya akan keindahan alam. Banyak wisatawan baik dari dalam negeri maupun luar negeri yang mengunjungi Bandung untuk menikmati keindahan alam dari berbagai objek wisata yang ada. Semenjak pembangunan jalan tol Cipularang telah selesai dibuat, kota Bandung menjadi ramai akan wisatawan di setiap akhir pekan dan liburan panjang, sehingga kota Bandung sekarang mempunyai sebutan nama baru, yaitu sebagai kota wisata kuliner, dimana semua turis baik dari dalam negeri maupun luar negeri yang datang ke Bandung untuk menikmati makanan. Tempat wisata kuliner ini dapat ditemui diberbagai arah kota Bandung, dari yang utara, selatan, barat, dan timur. Beberapa diantaranya adalah *cafe, cake and pastry, bakery, dan restaurant*.

Cake merupakan salah satu dari makanan kuliner yang terbuat dari bahan dasar gula, tepung, telur, *baking powder* serta mentega. Cake di Indonesia terbagi menjadi

dua, yaitu cake internasional dan cake tradisional. *Cake* internasional yaitu cake yang berasal dari luar Indonesia seperti *blackforest*, *cheese cake*, *opera cake*, dan *tiramisu*. *Cake* kebanyakan berasal dari Negara Eropa, sedangkan cake tradisional yaitu *cake* yang berasal dari dalam negeri seperti lapis legit, lapis Surabaya berasal dari Negara Indonesia. *Cake* internasional juga digolongkan menjadi dua jenis, yaitu *High Fat* dan *Egg Foam* dimana perbedaannya berada pada tahap awal pengocokan serta banyaknya mentega. Pada tahap awal *cake* jenis *High Fat*, tahap awal pengocokan adalah mentega, dimana penggunaan mentega lebih besar daripada penggunaan telur. Sedangkan untuk *cake* jenis *Egg Foam*, tahap awal pengocokan adalah telur, dimana penggunaan mentega diminimkan. Pada zaman dahulu, resep membuat *cake* menjadi sebuah rahasia yang tidak boleh diketahui orang lain, karena *cake* mempunyai nilai dan cita rasa yang sangat tinggi, sehingga hanya dapat dikonsumsi oleh kalangan pejabat dan juga atlet. Namun dengan seiringnya pergantian jaman, *cake* mulai dikenal oleh banyak orang. Resep membuat *cake* pun tidak menjadi sebuah rahasia lagi dan macam *cake* menjadi lebih bervariasi baik dari rasa, ukuran maupun bentuk, seperti *greentea cake*, dan *coffee cake*.

Pada zaman sekarang ini, kita dapat menemui banyak toko *cake* yang terdapat di Bandung dan diantaranya ada yang membuka tempat kursus *cake* baik *cake* internasional maupun *cake* tradisional. Namun, tempat kursus *cake* yang ada saat ini masih sangatlah minim, peralatan memasak yang terbatas dan dapur tempat membuat *cake* yang disediakan tidak memadai, kurangnya *space* untuk gerak, peletakkan peralatan yang masih tidak tertata dengan baik, interior dapur yang tidak nyaman baik dalam warna maupun peletakkan furnitur, dan kurangnya ventilasi. Hal itu mengakibatkan para peserta kursus tidak dapat melakukan praktek membuat *cake* secara langsung dengan menggunakan peralatan membuat *cake*, tidak tahu cara menghias *cake* yang tepat, dan juga tidak mengetahui jenis *cake* yang mereka buat. Tempat kursus *cake* yang ada di Bandung bukan merupakan tempat kursus yang khusus untuk membuat *cake*, baik *cake* internasional maupun *cake* tradisional, namun tempat kursus ini beralih fungsi menjadi kursus memasak lainnya, seperti pada Ny.Liem, Nessa, dan beberapa tempat lainnya. Bahkan pada tempat ini peserta hanya diperbolehkan untuk duduk sambil melihat demo membuat *cake*, sehingga para peserta kursus tidak mempraktikkan sendiri langkah-langkah membuat *cake*,

dikarenakan peralatan yang terbatas serta kurangnya *space* untuk mempraktikkan secara langsung.

Penulis ingin merancang dan menciptakan sebuah tempat kursus cake yang khusus membuat *cake* internasional dan *cake* tradisional dimana peserta dapat membuat cake dengan tangan sendiri, memilih jenis cake, serta menghias cake yang diinginkan dengan didukung oleh bahan dan peralatan yang memadai yang disediakan di tempat kursus serta dapat memilih dekorasi *cake* yang diinginkan. Cake yang dimaksud adalah cake yang dipanggang diatas loyang dan dihias dengan menggunakan *whipping cream*. Pembagian kelas kursus dibedakan berdasarkan metode pengolahan *cake*, yaitu *high fat* dan *egg foam*. Para peserta juga dibimbing oleh koki yang telah berpengalaman membuat cake sehingga hasilnya sesuai dengan yang diharapkan. Selain itu juga interior dapur yang ingin dirancang dengan menarik, dimana adanya penambahan *space* untuk sirkulasi orang agar nyaman saat beraktivitas, penempatan peralatan membuat *cake* yang tepat sehingga mempermudah dalam membuat *cake*, serta dibuatnya sirkulasi udara yang baik agar ruangan ini selalu bersih dan segar.

Sweet Courses Cake ini juga akan dibuat fasilitas tambahan, yaitu kelas dekorasi untuk anak-anak, dimana anak-anak dapat bermain sambil belajar mengenal cake serta melatih bakat dan kemampuan anak-anak. Area ini akan didesain dengan menarik serta bentuk furniture yang disesuaikan dengan ergonomi anak-anak.

1.2 Identifikasi Masalah

Pada zaman sekarang ini, banyak toko *cake* yang membuka tempat kursus yang terdapat di Bandung, namun para peserta kursus tidak dapat melakukan praktek kursus membuat *cake* secara langsung dengan menggunakan peralatan membuat *cake* serta interior tempat kursus yang tidak nyaman.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis akan membatasi identifikasi masalah menjadi sebagai berikut:

1. Bagaimana menciptakan sebuah tempat kursus cake dimana para peserta kursus dapat membuat cake secara langsung dengan didukung oleh peralatan yang lengkap dan juga sirkulasi yang baik?
2. Bagaimana menciptakan nuansa interior yang melambangkan kesan *sweet*?

1.3 Tujuan

Dengan adanya identifikasi masalah diatas, penulis akan menuliskan tujuan pembahasannya antara lain:

1. Mendesain sebuah tempat kursus *cake* yang dapat dikerjakan secara langsung dengan dilengkapi fasilitas masak yang lengkap serta jalur sirkulasi yang baik
2. Menciptakan nuansa interior yang melambungkan kesan sweet

1.4 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika dalam penulisan laporan ini, yaitu :

Bab I. PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang, gagasan, identifikasi masalah, tujuan dan sistematika masalah dari laporan ini secara keseluruhan.

Bab II. TINJAUAN PUSTAKA

Berisi tentang studi literatur *Modern Cake, kitchen, café, showroom, wedding cake, book store*, dan kursus masak

Bab III. DESKRIPSI PROJEK

Mendeskripsikan objek studi berikut dengan analisisnya, serta tema dan konsep

BAB IV. PENERAPAN DESAIN

Mendeskripsikan tentang desain yang akan dibuat dalam *Sweet Cake Courses*

BAB V. KESIMPULAN

Berisi tentang kesimpulan dari bab I sampai bab IV