

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi makhluk hidup untuk bertahan dan hidup. Tanpa makanan, manusia tidak dapat bertahan karena manusia menempati urutan teratas dalam rantai makanan. Pada mulanya manusia hanya melihat makanan sebagai pengisi perut saja untuk tetap bertahan hidup. Namun seiring dengan berjalannya waktu, makanan berubah dari hanya sekedar pengisi perut menjadi sebuah kegiatan yang mengundang selera. Teknik memasak juga semakin berkembang dari waktu ke waktu. Sekarang makanan tidak hanya dilihat dari faktor mengenyangkan perut saja namun dari enak secara visual dan rasa. Sama seperti hal lainnya, makanan pun memiliki standar dalam menyimpan, mengolah, memasak dan menyajikan bahan makanan.

Kota Bandung adalah kota yang memiliki potensi wisata yang besar. Banyaknya tempat-tempat bersejarah dan pemandangan yang masih asri menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Bandung. Pariwisata adalah salah satu dari sekian banyak pemasukan yang besar bagi Pemda Bandung. Bandung yang dulu dikenal sebagai *Paris Van Java* karena banyaknya *Factory Outlet* ( F.O ) dan Distro berubah menjadi kota kuliner. Bisnis kuliner di Bandung semakin menjamur melebihi *Factory Outlet* dan Distro. Sekarang di setiap ujung jalan kita bisa melihat ada fasilitas makanan mulai dari yang biasa saja seperti warteg hingga restaurant berbintang dan cafe.

Persaingan menjadi hal yang wajar dalam dunia bisnis. Untuk itu dibutuhkan suatu wadah yang mampu mengembangkan sumber daya manusia agar kuliner bisa bertahan dan dikembangkan lebih jauh lagi. Perkembangan kuliner di Indonesia sendiri memberi dampak positif dalam setiap lapisan masyarakat, tidak dibatasi oleh gender dan ras. Kuliner memiliki potensi yang besar untuk terus diolah dan dikembangkan. Hal ini yang membuat penulis merasa tertarik dalam mengangkat tema kuliner.

Pada proyek Tugas Akhir ini, tema kuliner akan direalisasikan dalam bentuk sebuah sekolah tinggi yang mengajarkan seni memasak ( *Culinary Arts* ) yang berstandar internasional dalam segi akademi dan fasilitas.

Suatu sekolah kuliner dapat dikatakan bertaraf internasional apabila memiliki fasilitas yang lengkap, memiliki sistem Mekanikal Elektrikal ( ME ) yang baik, memiliki sirkulasi ruang yang baik dan sesuai dengan standar ergonomi tubuh masyarakat Indonesia.

Sebagai sumber referensi, penulis memilih Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung sebagai acuan dalam mendesain Sekolah Tinggi Kuliner. Fasilitas utama yang harus ada pada Sekolah Tinggi Kuliner adalah perpustakaan, lobby yang bisa mencitrakan imej dari sekolah tinggi kuliner tersebut dan juga ruang kelas yang mendukung kurikulum yang ada seperti ruang kelas teori dan praktek. Sekolah tinggi Kuliner akan membatasi jumlah mahasiswa yang masuk agar kualitas pendidikannya dapat dikembangkan semaksimal mungkin. Jenjang pendidikan di Sekolah Tinggi Kuliner adalah Diploma 3 ( D3 ) dengan lama studi 3 sampai 5 tahun untuk mendapatkan gelar *Diploma de Cuisine*.

Site denah yang dipakai adalah Bandung *Spa & Health Club* yang bertempat di jalan Cigadung, Dago. Penulis melihat bahwa daerah Dago adalah daerah wisata yang menyedot atensi wisatawan lokal maupun asing karena kuliner, suasana yang masih asri dan pemandangannya yang indah baik siang maupun malam hari. Selain itu juga daerah ini memiliki suasana yang mampu mendukung dalam proses belajar mengajar.

## **1.2 Ide Gagasan**

Bandung School of Culinary memiliki konsep *Dynamic Educating* karena sesuai dengan dunia kuliner yang terus berinovasi mencari sesuatu yang baru tanpa meninggalkan aturan – aturan yang sudah ada. Sekolah Tinggi Kuliner adalah sebuah sarana edukasi yang mengajarkan kuliner modern sebagai *primary education* dan kuliner tradisional sebagai *secondary education*.

Bentuk – bentuk yang akan diaplikasikan pada proyek ini adalah bentuk – bentuk yang dinamis, dan tegas. Material yang dipilih adalah material yang mampu menampilkan kesan modern tanpa melupakan faktor keamanan dan ketahanan seperti stainless steel , parket, *veneer*, batu alam dan kaca. Warna yang akan dipakai adalah warna monochrome putih – abu – hitam yang mendominasi untuk memberi kesan formal dan warna seperti merah, kuning, dan orange sebagai aksen untuk menonjolkan kesan inovatif. Pemilihan adanya aksen warna adalah karena dianggap sesuai dengan semangat koki – koki yang berani keluar dari pakem / aturan untuk berinovasi.

Tema yang diusung pada proyek ini adalah *Contemporer* yang dapat diartikan sebagai suatu gaya modern yang menggebrak dan kekinian.

### **1.3 Identifikasi Masalah**

Beberapa Identifikasi Masalah dalam proyek ini adalah :

1. Tema dan konsep desain apa yang mampu mendukung Bandung School of Culinary?
2. Fasilitas apa saja yang harus ada pada sebuah sekolah bertaraf internasional?
3. Layout studio masak yang seperti apa yang mampu mendukung kinerja user?
4. Hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam mendesain sebuah studio masak?

### **1.4 Tujuan Perancangan**

Adapun tujuan perancangan sebagai berikut :

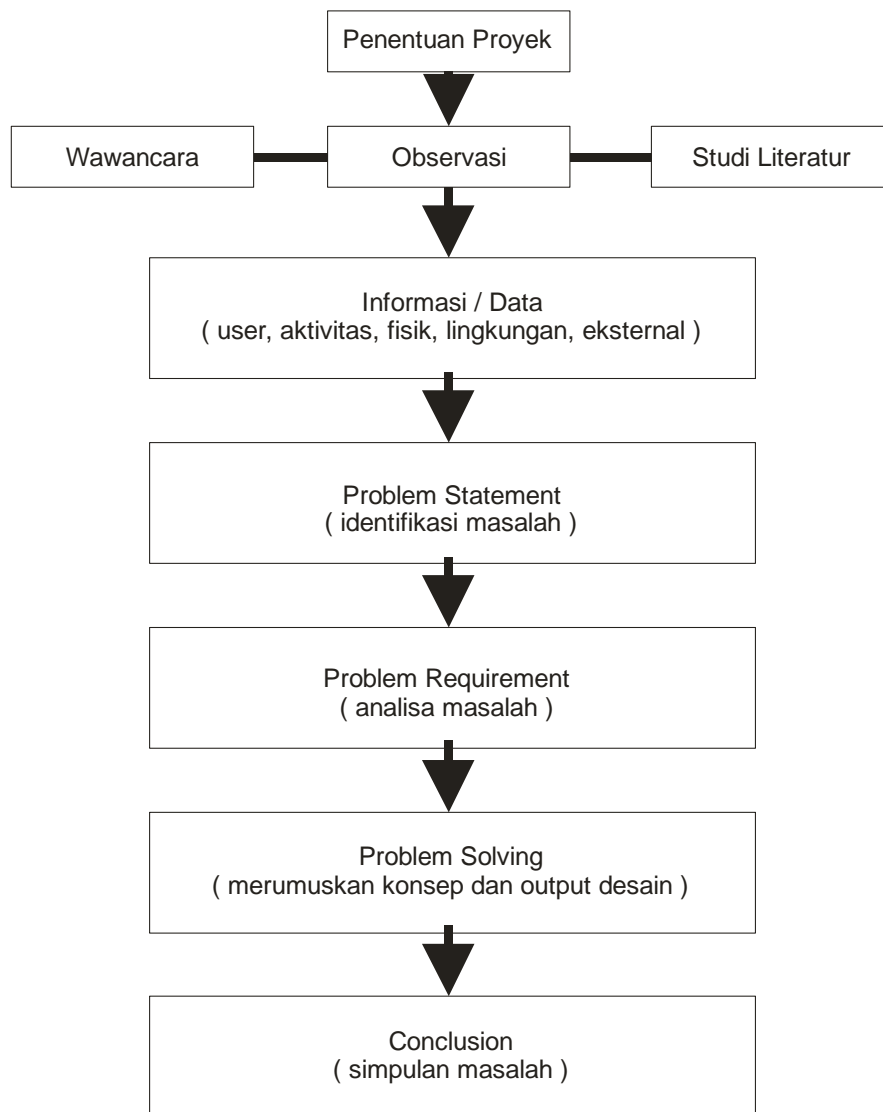
1. Menentukan tema dan konsep yang sesuai dan mampu mendukung kinerja user yang bersekolah di Bandung School of Culinary.
2. Menentukan fasilitas apa saja yang harus ada pada sebuah sekolah bertaraf internasional.
3. Menentukan layout yang efisien dan mampu mendukung kinerja user di dalamnya.
4. Merancang Sekolah kuliner dengan tetap memperhatikan keamanan dan kenyamanan user dalam beraktivitas di dalam ruangan.

### 1.5 Sumber Data

Sumber data yang didapat dibagi menjadi dua yaitu data primer dan sekunder. Data primer didapat dengan observasi langsung ke Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan wawancara dengan bagian humas dan staf pengajar ahli. Sedangkan data sekunder didapat dari literatur-literatur yang didapat dari buku maupun internet.

### 1.6 Metodologi Penelitian

Langkah-langkah dalam pelaksanaan proyek perancangan Bandung School of Culinary adalah sebagai berikut :



Tabel 1.1 Metodologi Penelitian

## **1.7 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan laporan ini terdiri dari beberapa bagian yaitu :

Bab I Pendahuluan yang berisi tentang latar belakang, ide gagasan, identifikasi masalah, tujuan perancangan, sumber data, metodologi penelitian serta sistematika penulisan.

Bab II Landasan Teori yang berisi tentang hasil studi literatur dan studi banding.

Bab III Deskripsi Objek Studi yang berisi tentang data proyek, konsep dan hasil analisa site.

Bab IV Perancangan Desain Interior yang berisi tentang aplikasi konsep pada desain perancangan, pertimbangan dan keputusan desain.

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