

BAB V

SIMPULAN

Dengan adanya perancangan Bandung School of Culinary, diharapkan generasi muda dari tingkat SMU / sederajat akan mendapatkan sebuah alternatif pilihan baru untuk melanjutkan studinya ke jenjang yang lebih tinggi. Bandung School of Culinary adalah salah satu pilihan yang ada di Indonesia yang berfungsi sebagai wadah untuk mengajarkan seni kuliner kepada masyarakat luas. Bandung School of Culinary adalah sebuah sekolah bertaraf internasional yang memfokuskan pada pengajaran seni kuliner. Sekolah ini menghasilkan tenaga kerja dengan tingkat diploma. Lama proses pembelajaran adalah selama 3 tahun.

Site yang dipakai untuk project ini adalah Bandung Health and Spa yang ada di daerah Dago Pakar, Jawa barat. Luas dari site ini adalah 7000m². Gedung ini memiliki karakteristik yang dinamis jika dilihat dari bentuk arsitekturnya. Gedung ini dianggap mampu memenuhi kebutuhan untuk ruang dan fasilitas yang ada pada Bandung School of Culinary yang bertaraf internasional seperti studio masak, kelas pembelajaran teori, ruang serbaguna, laboratorium bahasa, laboratorium komputer, klinik, ruang staf pengajar, ruang perpustakaan, ATM center, restoran practical dan commercial.

Dari project ini, studio masak (kelas studio dan restoran practical) menjadi perhatian utama karena merupakan unsur penting dalam proses pembelajaran seni kuliner di Bandung School of Culinary. Berdasarkan studi kasus studio masak yang ada pada Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, didapatkan kekurangan yaitu kurangnya pengawasan pengajar pada anak didiknya dikarenakan banyaknya pembatas tembok antara satu area dengan yang lainnya, maka dari sini dirancang suatu ruang yang cukup besar untuk 3 studio (2 studio kuliner dan 1 studio patiseri) yang semi terbuka.

Sistem Mekanikal Elektrikal (ME) adalah hal yang sangat perlu diperhatikan dalam mendesain sebuah kelas studio memasak. Peletakan tabung gas elpiji, pembuangan panas, asap, dan air, penanganan kebakaran, ruang penyimpanan, akses keluar masuk user, akses

keluar sampah, jumlah cahaya dalam satu ruangan dapur menjadi beberapa hal yang diutamakan.

Tabung gas diletakkan dibawah workbench dan tertutup, uap panas dan asap hasil dari proses memasak dibuang melalui cooking hood dan exhaust fan yang ada pada bagian ceiling ruangan, penanganan kebakaran dengan fire detector yang ada pada bagian ceiling juga, ruang penyimpanan bahan makanan terletak di ujung ruangan karena harus dekat dengan area bongkar muat bahan makanan, jumlah pintu harus banyak dan masing-masing memiliki 2 daun pintu agar memudahkan sirkulasi keluar masuk user, sampah juga memiliki jalur akses keluar sendiri karena tidak boleh sama dengan akses masuk user dan bahan makanan untuk menjaga kehygienisan bahan makanan, berdasarkan buku *Fisika Bangunan for Interior Design* diketahui bahwa jumlah iluminasi yang baik untuk sebuah dapur adalah 300 lux dan menggunakan sistem general lighting agar intensitas cahaya lampu merata di setiap sudut ruangan. Selain itu, material yang digunakan pada ruang dapur haruslah yang memiliki karakteristik tahan lama, aman, tidak licin (material lantai), dan mudah dibersihkan.

Akhir kata, salah satu tujuan utama dalam perancangan Bandung School of Culinary adalah untuk memperkenalkan dan mengembangkan minat masyarakat luas khususnya generasi muda terhadap dunia seni kuliner baik itu kuliner nasional maupun internasional. Perealisasi project ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas sumber daya manusia di bidang kuliner sehingga dapat berkembang ke arah yang lebih positif dan membanggakan Indonesia di mata dunia internasional. Adapun kritik yang membangun dari kekurangan perancangan ini akan menjadi masukan yang berarti bagi penulis untuk mendesain lebih baik ke depannya.