

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer dari kehidupan manusia. Tanpa adanya makanan, manusia tidak mungkin bertahan hidup. Pada zaman primitif, manusia memakan sesuatu yang memang bisa dimakan dan hanya diolah dengan sangat sederhana, namun karena kemajuan zaman, manusia mendapat hasrat untuk mendapat cita rasa yang lebih dari makanan yang disantapnya. Karena itulah, dalam pengolahan makanan, manusia melakukan banyak inovasi, seperti menemukan bumbu, bahan makanan yang baru, maupun cara pengolahannya.

Menurut cara pengolahannya, makanan dibagi atas beberapa jenis, makanan yang melalui proses pengukusan (*steam*), Pembakaran (*grill*), pemanggangan (*bake*),

perebusan (*boil*), Penggorengan (*fry*). Menurut proses pengolahannya tersebut, hasil olahan dari bahan makanan akan memiliki kelebihan dan kekurangan tersendiri. Bahan makanan yang diolah dengan proses pengukusan memiliki kadar lemak jenuh dan kolesterol yang rendah, namun sisi kekurangannya, makanan tersebut akan mengandung kadar air yang cukup tinggi sehingga membuat makanan menjadi lembek, sedangkan makanan yang diolah dengan proses pembakaran, seperti sate, akan memiliki kadar karbon yang cukup tinggi, dan beberapa riset kesehatan menunjukkan bahwa dengan kadar karbon yang terlalu tinggi pada makanan akan memicu terjadinya kanker, namun dengan proses pembakaran tersebut, kadar lemak dalam makanan dapat diminimalkan, karena langsung dibakar dengan api. Makanan yang diolah dengan cara digoreng akan terasa renyah dan gurih, sedangkan kadar lemak dalam makanan tersebut akan sangat tinggi, karena proses penggorengan membutuhkan minyak. Makanan yang direbus memiliki kadar lemak jenuh yang sedikit, namun dengan proses perebusan, zat gizi yang terdapat dalam bahan makanan akan larut dalam air rebusan dan terbuang begitu saja juga membuat makanan menjadi lembek karena kadar air yang sangat tinggi terdapat dalam makanan tersebut. Proses pemanggangan akan menghasilkan makanan dengan kadar lemak yang bisa diminimalkan karena melalui proses pemanasan dalam ruang dan kadar karbon yang terkandung dalam makanan tidak akan tinggi. Selain itu juga, zat gizi dalam makanan akan tetap tersimpan dalam bahan makanan tersebut. Karena demikian menguntungkannya, maka penulis mengusung tema *baking* ini judul dari tugas akhir.

Dalam segi kesehatan, saat ini sudah sangat sulit menemukan makanan yang sehat. Mayoritas masyarakat beranggapan makanan yang sehat adalah makanan yang tidak enak rasanya. Namun untuk menangkal pernyataan tersebut, dalam *baking center* ini dibuat suatu *baking center* yang berpegang pada prinsip kesehatan. Tepung yang biasa digunakan untuk sebuah industri makanan yang dikenal sebagai tepung terigu menjadi tepung gandum.

Masyarakat cenderung berasumsi makanan dari gandum tidaklah memiliki rasa yang enak. Karena kandungan serat yang tinggi, maka makanan tersebut terasa seperti gabah. Namun dari baking center ini akan disajikan jenis menu makanan yang sehat dan enak rasanya untuk disantap, yaitu dengan inovasi makanan dan cara pengolahannya, diperkenalkanlah produk yang unik dengan bahan dasar gandum.

Ditilik dari segi pasar dan ekonomi, saat ini, banyak *retail* yang berfokus pada penjualan makanan. Namun, yang banyak ditemukan *retail* tersebut menjual makanan bukan merupakan makanan yang bersifat *fresh from the oven*. Padahal konsumen akan sangat dipuaskan jika makanan yang dibelinya merupakan yang baru selesai diolah bukan kiriman dari pabrik tertentu yang membutuhkan waktu perjalanan dan membuat makanan tersebut menjadi bukan sesuatu yang *fresh* lagi.

Selain itu, *retail* yang telah ada juga hanya bersifat untuk menjual saja. Terkadang pola belanja konsumen tidaklah demikian. Jika suatu rombongan konsumen datang, dan hanya beberapa saja yang memang hanya ingin berbelanja, maka beberapa orang lainnya membutuhkan suatu fasilitas lain, misalnya fasilitas tunggu atau lainnya. Ataupun, adapula konsumen yang langsung ingin menyantap makanan yang dibelinya secara langsung, maka konsumen tersebut membutuhkan fasilitas tempat makan, dan lainnya lagi. Disamping dari penjualan, pada saat ini, beberapa *retail* makanan melengkapi dirinya dengan fasilitas yang berhubungan dengan cara mengolah makanan, yaitu kursus memasak dan menjual langsung bahan mentah serta peralatan masak yang diperlukan konsumen.

Dengan mengamati dan mempelajari akan kebutuhan suatu retail tersebut, maka disadari bahwa dibutuhkan suatu fasilitas umum yang menjual barang maupun jasa yang berhubungan dengan makanan ini, terutama pada daerah Bandung yang memiliki banyak retail yang memproduksi dan menjual makanan sebagai oleh-oleh dan setiap harinya diramaikan dengan banyak pembeli. Karena alasan ini pula, penulis mengambil judul ‘Perancangan *Baking Center*’ sebagai judul untuk tugas akhir dari mata kuliah desain interior. Perancangan akan suatu pusat produksi dan konsumsi makanan dengan proses dipanggang dan dilokasikan di Bandung ini diharapkan memberikan sumbangsih dalam perbaikan dan peningkatan kualitas *retail* makanan yang sebelumnya telah ada.

## 1.2 Gagasan

Perancangan *baking center* ini mangacu pada kebutuhan manusia akan adanya variasi makanan yang baru dan sulitnya menemukan makanan sehat yang memiliki citarasa enak. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut dirancanglah sebuah *baking center* yang memberikan pengalaman baru dalam menyantap makanan yang sehat dengan rasa yang enak.

Pada *baking center* ini disediakan dapur produksi untuk pemenuhan kualitas produk terbaik yang disajikan untuk konsumen. Produksi utama yang ditawarkan adalah *pizza* yang berbahan dasar gandum dan dalam proses pembuatannya, konsumen dapat terlibat langsung. Selain itu juga terdapat retail yang berisikan makanan dari produk gandum dengan display yang menarik. Juga terdapat *coffee corner* untuk para konsumen yang langsung ingin menyantap produk dari *baking center* ini, restoran untuk bersantap para pengunjung yang menyediakan makanan-makanan berat yang melalui proses pemanggangan dan mayoritas menu makanan berasal dari gandum yang menyehatkan. Selain itu juga disediakan fasilitas kursus memasak atau membuat kue yang dilengkapi dengan fasilitas

kursus yang lengkap. Toko buku tentang kuliner, juga dilengkapi dengan *retail* yang menjual peralatan dan bahan memasak.

Pengalaman lain yang diberikan pada pengunjung dan konsumen ini adalah konsumen dapat terlibat dalam pembuatan beberapa jenis makanan ataupun dapat melihat langsung proses pembuatannya. Serta pada *baking center* ini dirancang dengan memberikan aroma pemanggangan pada ruang *retail* sebagai sesuatu yang unik.

### 1.3 Rumusan masalah

- Bagaimanakah merancang sebuah *baking center* yang unik dan sehat serta memberikan pengalaman tersendiri kepada konsumen dalam bidang produksinya.
- Bagaimanakah memperkenalkan seni pengolahan makanan secara pemanggangan kepada masyarakat dan menjadikan suatu keunikan.
- Fasilitas apakah yang menunjang untuk sebuah *baking center* dan menjadikannya *vocal point* dari sebuah *baking center* yang direlokasikan di Bandung.
- Bagaimanakah menciptakan suatu inovasi baru dalam industri makanan yang berfokus pada kegiatan pemanggangan sebagai kegiatan utamanya dalam segi interior.

### 1.4 Perancangan

- Merancang sebuah fasilitas umum dengan berbagai fasilitas penunjang di dalamnya dan kegiatan pembuatan dan penjualan barang dan jasa sebagai fokus utama dari kegiatan *baking center* ini juga memberikan pengalaman

yang unik dan berkesan tersendiri bagi pengunjung ataupun konsumen dari *baking center* ini.

- Dengan perancangan *baking center* ini diharapkan dapat memberikan suatu nilai tambah dan cermin untuk memperbaiki bagi kegiatan produksi dan penyediaan produk serta sarana konsumsi bagi *retail* makanan, terutama pada segi proses yang menghasilkan suatu yang sehat.
- Dengan sebuah *baking center* yang nyaman dan lengkap dengan fasilitas yang menunjang serta dengan diperkenalkannya keunikan suatu proses pengolahan, diharapkan konsumen dan pengunjung memiliki kesan dan pengalaman tersendiri.
- Dengan gagasan dan inovasi unik akan suatu perancangan pusat makanan yang dipanggang akan menambah pemasukan kota Bandung sebagai kota yang memiliki wisata kuliner yang unik.

## **1.5 Sistematika Penulisan**

Pada bab I, dibahas mengenai latar belakang, gagasan, rumusan masalah, tujuan perancangan, serta sistematika penulisan.

Dilanjutkan dengan Bab II yang berisikan landasan teori mengenai dasar-dasar perancangan *baking center* ini yang berkaitan dengan fasilitas umum dan fasilitas produksi, juga fasilitas konsumsi serta hasil studi banding dengan *retail* dengan fasilitas yang sama dan telah ada sebelumnya.

Bab III berisi analisis dari data-data yang telah didapatkan pada Bab II. Seperti analisis standar perancangan sebuah *baking center* dan analisis studi banding yang telah dilakukan. Seperti analisis secara fisik dan analogis program. Analisis

fisik meliputi analisis site, lingkungan, dan gedung eksisting. Sedangkan analisis program meliputi fasilitas ruang, kebutuhan ruang, besaran ruang, dan sirkulasi.

Bab IV membahas konsep, tema, serta judul dari perancangan dan penerapannya pada hasil rancangan *baking center* tersebut yang meliputi implementasi konsep dan tema pada *element interior baking center*.

Bab V merupakan bab yang berisikan simpulan dan saran bagi perancang yang telah dilakukan.