

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bandung merupakan kota tempat tujuan para wisatawan. Sebagai tempat yang sering dikunjungi para wisatawan luar kota, tentu saja Bandung mempunyai banyak peluang untuk membuka lapangan pekerjaan atau usaha. Seperti hotel, *outlet-outlet*, maupun tempat makan.

Salah satu lokasi yang mempunyai banyak perhotelan adalah jalan Pasirkaliki. Di daerah ini banyak terdapat hotel-hotel berbintang seperti Hotel Gucci, Hotel *Grand Pacific*, Hotel *Hilton*, Hotel Cemerlang dan lain-lain. Pasirkaliki merupakan salah satu jalan utama di kota Bandung yang berada di pusat kota sehingga cukup strategis untuk membuat usaha komersial seperti restoran/tempat makan.

Sebagai kota yang menjadi destinasi wisata, usaha perhotelan di Bandung dapat menjadi sebuah usaha yang maju. Para penikmat kuliner bisa menikmati berbagai santapan dan penganan yang disajikan 635 restoran dan 2.725 rumah makan. Berdasarkan data diatas, usaha perhotelan dan restoran dapat dianggap sebagai unggulan bagi kota Bandung. Banyaknya FO dan bisnis pakaian sisa ekspor di seluruh wilayah Kota Bandung secara tidak

langsung mendorong meningkatnya pertumbuhan bisnis rumah makan. Setiap produsen makanan berlomba-lomba untuk menciptakan makanan/kuliner dengan rasa dan jenis yang berbeda.

Rencana desain yang akan dibuat adalah *Italian Cuisine Center*. Dipilihnya negara Italia karena makanan dan minuman Italia sudah terkenal di Indonesia bahkan di seluruh dunia. Akan tetapi, makanan yang dikenal hanya makanan yang biasa dimakan oleh penduduk kelas menengah ke bawah seperti *pizza*, pasta, dll. Oleh sebab itu, untuk mengenalkan berbagai jenis makanan Italia yang tidak kalah enaknessnya dengan *pizza* dan pasta maka dibuatlah *Italian Cuisine Center* ini, dimana hampir semua kuliner yang dijual merupakan berasal dari Italia.

Makanan Italia memang memiliki tempat tersendiri di lidah orang Indonesia. Sudah banyak restoran Italia yang menggunakan konsep *café & resto* sebagai daya tarik pengunjung. Makan bagi bangsa Italia adalah suatu hal yang dianggap sangat penting. Sebagian besar orang Italia menganggap makanan dan minuman sebagai karya seni yang bernilai tinggi. Penggunaan bahan-bahan yang berkualitas dan teknik memasak yang tepat menjadi perhatian nomor satu bagi orang Italia. Oleh sebab itu hampir semua masakan Italia dapat disukai hampir semua orang di dunia.

Di Bandung, makanan khas Italia sudah dikenal secara umum, baik makanan maupun minumannya. Akan tetapi, fasilitas makan yang menjual berbagai jenis makanan khas Italia dengan konsep mengikuti tempat asalnya masih minim. Pada umumnya, mereka hanya menjual masakannya dengan fasilitas makan didesain dengan konsep lain. Selain itu, masakan yang dijual tidak hanya masakan dari Italia tetapi digabung dengan masakan dari negara lain. Oleh sebab itu tempat makan yang mampu menampilkan ciri khas Italia masih sulit dicari.

Kebanyakan restoran Italia banyak dibuat pada sebuah hotel berbintang dengan konsep yang mengikuti keseluruhan gedung. Oleh sebab itu, kebanyakan dari restoran hanya sedikit mengambil unsur Italianya. Selain itu, ada pula yang hanya mendesain ruangan dengan sederhana, seperti tidak adanya ornamen-ornamen pada dinding maupun kolom. Selain itu, furniture yang digunakan bentuknya sederhana tanpa ada olahan bentuk.

Italian Cuisine Center ini merupakan sebuah tempat menjual berbagai macam makanan maupun minuman khas Italia yang belum banyak dikenal masyarakat seperti *ravioli con burro e salvia*, *tagliata di manzo*, *Cappalletti*, dan lain-lain. Selain itu, untuk mendukung makanan yang akan dijual maka dibuatlah konsep seperti tempat asalnya yaitu Italia. Interior yang ditawarkan akan mencerminkan salah satu kota terkenal di Italia yaitu Venesia. Dengan bernuansa *indoor* dan *outdoor* dari bangunan Venesia sendiri, diharapkan pengunjung dapat merasakan suasana dari kota Venesia tersebut.

1.2 Identifikasi Masalah

Masalah yang akan muncul dari ide/gagasan yang dibuat antara lain :

1. Bagaimanakah cara menerapkan ciri desain Venesia dengan tema Tutti Italia pada bangunan hotel D'Batoe?
2. Bagaimanakah penempatan fungsi pada setiap lantai agar setiap fungsi dapat saling melengkapi satu sama lain dengan waktu buka dan kebutuhan yang beragam?

1.3 Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan yang akan dibuat berdasarkan identifikasi masalah yang ada antara lain :

1. Memberikan ciri dari kota Venesia dengan tema Tutti Italia dan menerapkannya pada bentuk ruang, furniture, material maupun suasana yang didapat.
2. Memberikan penempatan yang saling melengkapi satu sama lain dengan cara melihat setiap kegiatan yang dilakukan, kebutuhan dan waktu buka tiap lantai sehingga tidak mengganggu aktivitas lainnya.

1.4 Sistematika Penulisan

Adapun untuk sistematika penulisan adalah sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan

Pada bab ini dibahas mengenai latar belakang masalah, gagasan perancangan, identifikasi masalah, tujuan perancangan, dan sistematika penulisan.

BAB II Kajian Teori

Dalam bab ini berisi uraian singkat tentang definisi, kriteria, jenis,kebutuhan, dll yang sesuai dengan proyek yang bersangkutan, standar bangunan, studi fungsi, standar ergonomi, subbab 2 akhir, kesimpulan kajian teori.

BAB III Deskripsi Objek Studi

Dalam bab ini berisi tentang fungsi objek studi, ide implementasi konsep pada objek studi, analisa fisik, analisa fungsional, studi banding.

BAB IV Perancangan *Italian Cuisine Center*

Dalam bab ini berisi tentang hasil desain yang sudah dibuat dan keterangan mengenai hasil desain tersebut.

BAB V Simpulan dan Saran

Dalam bab ini berisi tentang kesimpulan yang didapat serta saran-saran yang dapat diberikan mengenai pembuatan *Italian Cuisine Center* ini.

BAB IV Daftar Pustaka

Dalam bab ini berisi daftar pustaka yang berasal dari buku maupun website.

Lampiran

Berisi biodata penulis, gambar-gambar yang mendukung isi laporan serta hasil desain yang sudah dibuat.