

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bumi sudah ada sejak jaman dahulu. Bumi merupakan sebuah tempat hunian yang di dalamnya terdapat makhluk hidup seperti manusia, hewan dan tumbuhan. Bentuk bumi tidaklah rata, terdiri dari daratan tinggi dataran rendah, lautan, dan pegunungan. Namun, sekarang ini bumi berada pada tahap yang memprihatinkan. Suhu udara di dalam bumi diprediksikan semakin hari semakin panas yang berakibat pada pemanasan global. Hal ini yang mengakibatkan banyak bencana alam terjadi, mulai dari kebakaran hutan, banjir, tanah longsor, cuaca ekstrim hingga gempa bumi.

Menurut ahli iklim NASA (Jay Zwally) pada tanggal 18 Mei 2008 memprediksi bahwa es di antartika akan mencair total pada akhir musim panas pada tahun 2012 nanti. *Volume* es pada musim panas 2007 hanya tinggal setengah dari empat tahun sebelumnya. Ini berarti akan berimbas pada meningkatnya *volume* laut di seluruh dunia yang berdampak mempercepat siklus pemanasan global itu sendiri.

Di Indonesia, sepanjang tahun 1980 – 2002 suhu di Medan meningkat $0,17^{\circ}\text{C}$ per tahun sedangkan di Denpasar mengalami peningkatan maksimum hingga $0,87^{\circ}\text{C}$ per tahunnya. Isu pemanasan global yang berdampak pada bencana di mana-mana disebabkan oleh aktifitas manusianya yang melampaui batas, seperti: penebangan hutan secara liar, asap pabrik yang terlalu berlebihan, asap kendaraan bermotor yang semakin memprihatinkan, dan lain-lain.

Faktor yang menjadi penyumbang utama *global warming* terbesar adalah berada pada sektor peternakan, khususnya peternakan sapi. PBB mencatat sebanyak 20 % gas emisi rumah kaca dunia disumbangkan oleh industri peternakan dunia. Contohnya, di Amerika Latin, ada sekitar 25 % hutan tropis dibabat untuk membuat lahan peternakan sapi.

Sepotong daging yang dihasilkan dari peternakan diproses dengan menggunakan sumber energi listrik yang besar seperti energi listrik, lemari pendingin, dan mesin-mesin lainnya hingga menjadi makanan siap saji. Sedangkan untuk peternakan sendiri juga memerlukan energi seperti lampu, penghangat ruangan, dan lain-lain. Selain itu untuk pengangkutan memerlukan mobil yang merupakan salah satu faktor penyumbang *global warming*, pembabatan hutan untuk lahan peternakan, serta limbah kotoran ternak (NO) yang berbahaya 300x lipat dari CO₂.

Sebagai contohnya di Amerika, peternakan menyumbang 900 juta ton kotoran tinja setiap tahunnya atau setara 130 kali kotoran manusia. Apabila hal ini akan terus dibiarkan, maka untuk ke depannya, manusia beserta makhluk hidup lainnya akan berada pada tahap kepunahan. Oleh karena itu, untuk mengatasi isu dari *global warming* tersebut adalah mengganti pola hidup dan pola makan menjadi pola hidup dan pola makan *vegetarian*.

Ada beberapa fakta yang mengatakan bahwa menjadi pola hidup *vegetarian* 50 % lebih efektif dalam menanggulangi pemanasan global. Selain itu sebuah penelitian menyebutkan bahwa seorang *vegetarian* menyelamatkan setengah hektar pohon

setiap tahunnya. Penelitian dari Universitas Chicago menyebutkan bahwa seorang *vegetarian* dapat mengurangi emisi karbon hingga 1,5 ton setiap tahunnya.

Vegetarian merupakan sebutan bagi orang yang hanya mengkonsumsi makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan tidak mengkonsumsi makanan yang berasal dari makhluk hidup seperti daging, unggas, ikan atau hasil olahannya. *Vegetarian* sudah ada sejak jaman dahulu, yang pada awalnya diperkenalkan melalui ajaran- ajaran agama yang didasari atas berbagai kepercayaan yang berbeda. Kemudian mulai berkembang menjadi suatu pola hidup yang pada sebagian masyarakat percaya bahwa makanan nabati jauh lebih sehat dari makanan hewani, selain itu terdapat beberapa kalangan yang juga menjadikan makanan *vegetarian* menjadi salah satu program diet untuk kalangan obesitas.

Pada jaman *modern* seperti sekarang ini, sebagian besar masyarakat, mulai memiliki pandangan bahwa *vegetarian* tidak hanya untuk kesehatan semata, melainkan menjadikan etika dan lingkungan hidup sebagai dasar pola pikir dari *vegetarian* tersebut. Mereka mulai berpikir bahwa menjadi *vegetarian* sama dengan menyelamatkan lingkungan dari *global warming* serta alasan kasih sayang terhadap binatang. Atas dasar pandangan inilah peminat *vegetarian* dewasa ini terus berkembang.

Berdasarkan dari sumber data, komunitas *vegetarian* di Indonesia sekarang ini mencapai sekitar 80.000 jiwa, seiring meningkatnya kesadaran masyarakat untuk hidup sehat tanpa daging, jumlah anggota komunitas ini diperkirakan akan terus bertambah. Sebagai contohnya, masyarakat tradisional suku bangsa jawa umumnya mengkonsumsi tahu dan tempe, karena makanan ini menjadi salah satu makanan khas sebagian besar penduduk Indonesia. Makanan ini sudah ada sejak jaman dahulu dan diwariskan secara turun temurun. Di belahan Indonesia lainnya yang memiliki komunitas *vegetarian* terbanyak adalah kota Batam. Batam merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki komunitas *vegetarian* terbesar, ada sekitar 3000 orang anggota komunitas *vegetarian* di kota Batam

dengan beberapa rumah makan *Chinese food vegetarian* yang menyediakan berbagai hidangan *vegetarian* dengan harga yang relatif terjangkau.

Salah satu kota di Indonesia yang memungkinkan memiliki pasokan bahan baku makanan *vegetarian* yang cukup tinggi adalah kota Bandung. Bandung merupakan sebuah kota yang terletak di daerah pegunungan dengan iklim yang sejuk dan curah hujan yang cukup tinggi, adapun mata pencaharian masyarakat bandung pada umumnya adalah berkebun, berbagai macam sayur mayur organik dapat tumbuh subur pada daerah ini. Struktur kotanya yang berada di dataran tinggi memungkinkan berbagai aktivitas tersedia, mulai dari tempat wisata, hotel, dan butik atau *distro*.

Bandung sejak dahulu merupakan sebuah kota yang ramai dan tidak pernah sepi oleh pengunjung. Bandung juga memiliki berbagai macam wisata kuliner yang terkenal dengan berbagai jenis makanan. Namun antusiasme masyarakat bandung terhadap makanan vegetarian tidak seperti di kota kota lain. Hal ini dikarenakan kandungan gizi protein dan cita rasa makanan hewani dianggap jauh melebihi makanan nabati, padahal dengan cara pengolahan yang tepat, makanan nabati bisa menjadi menu makanan yang enak dengan berbagai macam variasi dan daya jual yang cukup tinggi serta cita rasa yang dapat mengimbangi makanan hewani. Namun pola pikir masyarakat akan masakan vegetarian masih sangat minim dan memerlukan sarana untuk memperkenalkan masakan dan pola pikir tersebut.

Salah satu pusat bisnis kuliner dan perhotelan yang berada di pusat kota Bandung terletak di jalan Pasir Kaliki. Daerah ini memiliki lokasi yang sangat strategis karena terletak di tengah kota dan berada di area pusat perhotelan dan kuliner, serta dekat dengan lokasi Plaza. Salah satu bangunan yang terletak di kawasan ini adalah hotel Grand Pacific. Hotel Grand Pacific memiliki lokasi yang strategis, serta mudah diakses oleh masyarakat. Atas dasar beberapa faktor pendukung tersebut, perancang memilih hotel Grand Pacific sebagai lokasi perancangan proyek *Vegetarian Cooking School and Restaurant*.

1.2 Gagasan / Ide

Vegetarian Cooking Course and Restaurant ini bertujuan memberikan sebuah tempat yang nyaman bagi komunitas *vegetarian* di Bandung, sekaligus memberikan sebuah fasilitas kursus dalam pengolahan jenis-jenis makanan vegetarian dengan tujuan memperkenalkan berbagai variasi makanan ini ke semua kalangan masyarakat luas khususnya di Bandung. Selain itu penambahan fasilitas seperti *restaurant vegetarian* juga menambah salah satu kuliner sehat yang berada di Bandung. Perancangan *Vegetarian Cooking Course and Restaurant* dimaksudkan untuk memperkenalkan pentingnya makanan *vegetarian* dengan pengolahan yang tepat menjadi nilai jual yang tinggi kepada masyarakat maupun wisatawan yang datang ke Bandung.

Bandung merupakan salah satu kota kuliner yang terkenal di Indonesia. Beragam jenis kuliner baik yang bersifat tradisional maupun *modern* tersedia di Bandung. Salah satu sentra bisnis kuliner dan perhotelan yang berada di pusat kota Bandung adalah terletak di Jalan Pasir Kaliki. Hotel Grand Pasific merupakan sebuah bangunan yang pada saat ini difungsikan sebagai salah satu hotel di kota Bandung. Hotel Grand Pasific terletak di Jalan Pasir Kaliki No.100. Hotel Grand Pasific memiliki lokasi yang strategis karena terletak di tengah kota dan berada di area pusat perhotelan dan kuliner, serta dekat dengan area *Plaza*. Atas dasar beberapa hal tersebut, perancang memilih hotel Grand Pacific ini untuk dialih fungsikan sebagai lokasi proyek *Vegetarian Cooking Course and Restaurant*.

Suasana yang ingin ditampilkan pada kursus masak ini menampilkan kesan *fresh* dengan menggunakan warna-warna yang segar, seperti hijau, kuning, dengan aksen ungu. Bentuk ruangan yang ingin didesain adalah geometri organik, yang disesuaikan dengan bentuk brokoli yang organik berulang-ulang.

1.3 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat ditarik beberapa rumusan masalah antara lain:

1. Bagaimana cara yang tepat dalam memperkenalkan masakan vegetarian kepada masyarakat Bandung yang masih memiliki pola pikir yang minim tentang *vegetarian*?
2. Bagaimana perancangan desain interior yang dapat memfasilitasi komunitas *vegetarian* masyarakat Bandung?
3. Sarana atau fasilitas seperti apakah yang dapat mewadahi masyarakat Bandung sebagai tempat pengenalan dan pembelajaran *vegetarian*?
4. Fasilitas seperti apakah yang dapat membantu komunitas *vegetarian* di Bandung dalam mengembangkan variasi pengolahan makanan tersebut?

1.4 Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini adalah :

1. Untuk mengetahui cara yang tepat dalam memperkenalkan masakan *vegetarian* kepada masyarakat Bandung yang masih memiliki pola pikir yang minim tentang *vegetarian*.
2. Untuk mengetahui perancangan desain interior yang tepat dalam mendukung *lifestyle* komunitas *vegetarian* masyarakat Bandung.
3. Untuk mengetahui sarana atau fasilitas yang dapat mewadahi masyarakat Bandung sebagai tempat pengenalan dan pembelajaran *vegetarian*
4. Untuk mengetahui fasilitas yang dapat membantu komunitas *vegetarian* di Bandung dalam mengembangkan variasi pengolahan makanan tersebut.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam proyek ini terbagi menjadi beberapa bab yang dibagi menjadi beberapa sub bab. Setiap bab menyajikan pembahasan yang berkaitan dengan objek perancangan yang pada akhirnya dibuat dalam sebuah tugas akhir.

Adapun pembahasan-pembahasan yang tertulis pada makalah ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang objek, gagasan/ ide, rumusan masalah, tujuan perancangan, dan sistematika penulisan.

BAB II KLASIFIKASI *COOKING COURSE AND RESTAURANT*

Bab ini merupakan penjelasan dari studi literatur tentang teori-teori ilmu yang relevan, standar-standar bangunan, standar fungsi, serta standar ergonomi suatu bangunan yang diperoleh melalui buku- buku literatur maupun dari internet yang dapat dijadikan sebagai panduan dalam perancangan desain.

BAB III ANALISA DAN DESKRIPSI OBJEK STUDI

Bab ini menjelaskan tentang deskripsi dan menganalisa proyek yang akan dirancang seperti deskripsi site, deskripsi fungsi, serta mengidentifikasi *user*. Selain itu juga menjelaskan tentang tema dan konsep yang akan dipakai di dalam perancangan proyek ini, menganalisa tentang *existing* bangunan yang akan dipakai di dalam proyek perancangan ini, membuat hubungan kedekatan ruang, *flow of activity*, *zoning blocking* serta melakukan *survey* fungsi sejenis yang bersangkutan dengan proyek yang akan dirancang.

BAB IV PERANCANGAN INTERIOR *VEGETARIAN COOKING COURSE DAN RESTAURANT*

Bab ini menggambarkan konsep desain secara keseluruhan pada *Vegetarian Cooking Course* dan *Restaurant* yang terdiri dari tema dan konsep, penjabaran desain, dan penerapan desain.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini memaparkan simpulan dari perancangan dan memberikan saran yang berkaitan dengan perancangan.