

## ABSTRAK

Laporan Tugas Akhir ini menjelaskan tentang perancangan Sekolah Masak dan Kuliner untuk Anak-anak usia 8-12 tahun yang terletak di Bandung dengan memakai konsep Paprika dan tema *The Different of Cooking Colour*. Konsep Paprika diambil berdasarkan karakter anak-anak yang ceria, senang bergerak sehingga membutuhkan warna-warna yang colourful dan cerah. Paprika juga memiliki banyak warna, karakter luar dan dalam yang berbeda juga aneka rasa menghubungkan dengan kebiasaan, pengalaman dan hasil memasak yang berbeda juga diantara anak-anak.

Perancangan ini diharapkan dapat menggambarkan sebuah sekolah yang berbeda dari sekolah pada umumnya. Sekolah ini lebih mengedepankan tentang kenyamanan dan kebebasan anak-anak ketika belajar agar mereka tidak jenuh setelah melakukan kegiatan akademik di sekolah formal. Konsep Paprika ini terasa di semua area, karena hampir seluruh area dikunjungi dan digunakan oleh anak-anak, dimana anak-anak menjadi user utama dalam perancangan sekolah masak ini.

Konsep Paprika ini dapat diperlihatkan melalui warna, bentukan dan material yang dipilih dengan tetap mempertahankan kenyamanan ergonomi antara ergonomi anak dan orang dewasa juga kebutuhan lainnya untuk memenuhi persyaratan sebuah sekolah. Ada kendala dalam perancangan sekolah masak ini mulai dari lebar dan panjang bangunan, kolom juga kiri kanan dan belakang bangunan adalah bangunan tetangga dimana harus ada pertimbangan agar tidak mengganggu kenyamanan di luar dan di dalam bangunan. Dari semuanya itu penulis mencoba mencari pemecahan masalahnya dan sudah termasuk berhasil menemukan solusi permasalahan untuk perancangan sekolah masak ini.

Kata kunci :

Anak-anak, sekolah, memasak, paprika.

## ABSTRACT

*This final report describes the design and Culinary Cooking School for Children aged 8-12 years are located in Bandung with Paprika and themes using the concept The Different of Cooking Colour. Paprika concept taken based on the character of the children were cheerful , happy moving so need the colors are colorful and bright . Paprika also have many colors , the characters in different outdoor and also various flavors connects with habits , experiences, and different cooks also among the children.*

*This design is expected to describe a school different from the school in general . The school emphasizes on comfort and freedom of the children when learning so that they are not saturated after the academic activities in the formal school . Paprika concept is felt in all areas , because almost all areas visited and used by the children , where children become the primary user in the design of the cooking school.*

*Paprika concept can be demonstrated by color and material selected formation while maintaining the ergonomic comfort of the ergonomic children and other adults also need to meet the requirements of a school . There are constraints in the design of the cooking school from the width and length of the building, columns also left right and rear of the building is the neighboring building where there should be a consideration so as not to interfere with outside and inside the building . Of all the authors try to seek a solution to the problem and already includes managed to find solutions to the design problems of the cooking school .*

*Keywords :*

*Children, school, cooking, paprika.*

## DAFTAR ISI

COVER .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN .....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBA.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Ide atau Gagasan Perancangan .....	3
1.3 Rumusan Masalah .....	3
1.4 Tujuan Perancangan .....	3
1.5 Manfaat Perancangan .....	4
1.6 Ruang Lingkup Perancangan .....	4
1.7 Sistematika Penulisan .....	5
<b>BAB II STUDI LITERATUR</b>	
2.1 Pengertian Karakter Anak .....	6
2.1.1 Bentuk-Bentuk Karakter Anak .....	7
2.1.2 Faktor yang Mempengaruhi Kecerdasan Anak.....	8
2.1.3 Mengembangkan Kecerdasan Anak.....	9
2.1.4 Aplikasi Pemenuhan Kebutuhan Anak di Sekolah.....	10
2.2 Data-Data yang Berhubungan dengan Memasak	
2.2.1 Dapur .....	11
2.2.1.1 Tipe-tipe <i>Kitchen Set</i> .....	12
2.2.1.2 Ergonomi Dapur .....	15
2.2.1.3 Strktur dan Tata Letak Dapur .....	16

2.2.1.4 Peralatan dan Perlengkapan Dapur .....	17
2.2.2 <i>Demo Room</i> .....	18
2.2.3 <i>Practical Room</i> .....	19
2.2.4 Ruang Teori .....	19
2.2.5 <i>Lobby</i> .....	19
2.2.6 Perpustakaan .....	20
2.2.7 Ruang Pameran Kuliner .....	21
2.2.8 <i>Market</i> .....	21
2.2.9 <i>Café</i> .....	22
2.2.10 Ruang Kantor .....	23
<b>BAB III DESKRIPSI PERANCANGAN</b>	
3.1 Deskripsi Proyek .....	24
3.2 Tinjauan Lokasi	
3.2.1 Tinjauan Makro .....	26
3.2.2 Tinjauan Mikro .....	27
3.3 Studi Banding	
3.3.1 Gambaran Umum Sekolah .....	29
3.3.2 Struktur Organisasi .....	30
3.3.3 Fasilitas .....	30
3.3.4 Program Masak .....	31
3.3.5 Pelayanan .....	32
3.4 Tinjauan User	
3.4.1 Identifikasi User .....	32
3.4.2 <i>Job Desk</i> dan <i>Flow Activity User</i> .....	32
3.5 Kebutuhan Ruang User .....	34
3.6 Program Kebutuhan Ruang .....	35
3.7 Program Perancangan .....	38
3.8 Hubungan Antar Ruang	
3.8.1 <i>Bubble Diagram</i> .....	40
3.9 Pembagian Ruang	
3.9.1 <i>Zoning</i> .....	41

3.9.2 <i>Blocking</i> .....	42
3.10 Tema dan Konsep .....	44
3.10.1 Konsep Warna .....	45
3.10.2 Konsep Bentuk .....	45
3.10.3 Konsep Sirkulasi .....	45
3.10.4 Konsep Akustik .....	46
3.10.5 Konsep Pencahayaan .....	46
3.10.6 Konsep Penghawaan .....	46
3.10.7 Konsep Skala .....	46
3.10.8 Konsep Furniture .....	47
3.10.9 Konsep Material .....	47
3.11 Karakter, Gaya dan Suasana Ruang .....	50

#### **BAB IV PERANCANGAN INTERIOR SEKOLAH MASAK DI BANDUNG DENGAN KONSEP PAPRIKA**

4.1 Perancangan Umum .....	52
4.2 Perancangan Khusus .....	55
4.2.1 Ruang Demo, Ruang Praktik dan Ruang Kelas .....	55
4.2.2 Kantor Guru, Resepsionis, <i>Meeting Room</i> , <i>Lobby</i> dan Administrasi .....	57
4.2.3 <i>Café</i> dan <i>Market</i> .....	59

#### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Simpulan .....	61
5.2 Saran .....	63

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

**Gambar 2.1** Penerapan Prinsip Segitiga Dapur

**Gambar 2.2** *Kitchen set* bentuk I

**Gambar 2.3** *Kitchen set* bentuk Koridor

**Gambar 2.4** *Kitchen set* bentuk U

**Gambar 2.5** *Kitchen set* bentuk L

**Gambar 2.6** *Kitchen set* bentuk G

**Gambar 2.7** *Kitchen set* bentuk Island

**Gambar 2.8** Lobby

**Gambar 2.9.** Perpustakaan

**Gambar 2.10** Mini Market

**Gambar 2.11** Kantin

**Gambar 2.11** Ruang Kantor

**Gambar 3.1** Tinjauan Lokasi

**Gambar 3.2** *Site Plan*

**Gambar 3.3** *Demo Room*

**Gambar 3.4** *Practical Room*

**Gambar 3.5** Bubble Diagram lantai dasar

**Gambar 3.6** Bubble Diagram lantai satu-tiga

**Gambar 3.7** Bubble Diagram bangunan depan, lantai dasar dan *mezzanine*

**Gambar 3.8** Zoning Lt Dasar

**Gambar 3.9** Zoning Lt 1-3

**Gambar 3.10** Zoning Lt Dasar Bangunan Depan

**Gambar 3.11** Zoning Lt Mezzanine

**Gambar 3.12** Blocking Lt Dasar

**Gambar 3.13** Blocking Lt 1-3

**Gambar 3.14** Blocking Lt Dasar Bangunan Depan

**Gambar 3.15** Blocking Lt Mezzanine

**Gambar 3.16** Parika

**Gambar 3.17** Warna

**Gambar 4.1** *General Building Lay-out Ground Floor*

**Gambar 4.2** *General Building Lay-out 1-3 Floor*

**Gambar 4.3** *General Building Lay-out Ground Floor front area*

**Gambar 4.4** *General Building Lay-out mezzanine floor front area*

**Gambar 4.5** *Furniture Lay - out Demo and Practice room*

**Gambar 4.6** *Ceiling plan - Demo and Practice room*

**Gambar 4.7** *Tampak Potongan- Demo and Practice room*

**Gambar 4.8** *Furniture Lay - out Kantor Guru, Resepsionis, meeting room dan Administrasi*

**Gambar 4.9** *Ceiling plan - Kantor Guru, Resepsionis, meeting room dan Administrasi*

**Gambar 4.10** *Tampak Potongan- Kantor Guru, Resepsionis, meeting room dan Administrasi*

**Gambar 4.11** *Furniture Lay - out Café and Market*

**Gambar 4.12** *Ceiling plan – Café and Market*

**Gambar 4.13** *Partisi*

**Gambar 4.14** *Partisi Sling Baja*

**Gambar 4.15** *Tampak Potongan- Café and Market*

## DAFTAR TABEL

**Tabel 3.1** Program Kebutuhan Ruang untuk Murid

**Tabel 3.2** Program Kebutuhan Ruang untuk Pengajar

**Tabel 3.3** Program Kebutuhan Ruang untuk Orangtua

**Tabel 3.4** Program Kebutuhan Ruang untuk Karyawan Administrasi

**Tabel 3.5** Program Kebutuhan Ruang untuk Petugas *Service*

**Tabel 3.6** Program Kebutuhan Ruang untuk Petugas Keamanan

**Tabel 3.7** Program Kebutuhan Ruang untuk Manager

**Tabel 3.8** Program Perancangan Kebutuhan Ruang

**Tabel 3.9** Material Lantai