

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Memasak adalah kegiatan yang sudah menjadi kebiasaan dan gaya hidup sehari-hari. Mendengar kata masak pasti selalu identik dengan dunia wanita, tetapi pendapat itu sekarang terpatahkan karena kaum pria pun kini mulai menggemari dan menekuni profesi ini. Dewasa ini memasak sudah mengalami perkembangan, tidak hanya menjadi sebuah hobi, bahkan menjadi sebuah pekerjaan dan peluang usaha.

Memasak berarti membuat makanan. Makanan yang telah tersaji tidak terlepas dari siapa yang berhasil dan sukses membuat makanan yang kita nikmati tersebut. Orang yang berada di belakang inilah yang biasa disebut dengan *chef* atau juru masak. *Chef*, kata yang berasal dari bahasa perancis ini merupakan pekerjaan yang cukup menjanjikan bagi sebagian besar orang dan tentunya untuk menjadi seorang *chef*, seseorang harus belajar dahulu secara informal maupun formal.

Kegiatan memasak sekarang ini tidak hanya bisa dilakukan oleh orang dewasa, tapi kini mulai digemari oleh anak-anak dan tentunya dalam pengawasan orang tua mereka. Permasalahan yang muncul sekarang adalah tidak semua orang tua setuju dan mempercayai anaknya seorang diri untuk berada di dapur. Banyak anak-anak yang ingin mencoba membantu orangtua mereka memasak di dapur, namun hal ini malah membuat orang tua merasa risih karena takut keadaan dapur mereka kotor dan berantakan juga kecelakaan lainnya yang tidak terduga.

Bandung adalah salah satu kota besar yang terkenal dengan kuliner makanan. Fasilitas dalam bidang kuliner di Bandung sudah sangat banyak, akan tetapi sekolah masak untuk mewadahi anak-anak di Bandung sangat terbatas. Melihat banyak alasan dan permasalahan yang timbul, maka dibutuhkan satu sarana yang dapat membuat anak-anak mengapresiasi rasa dan keingintahuan mereka tentang memasak.

Sekolah ini menjadi sarana dimana anak-anak bisa dengan bebas melakukan kegiatan yang dapat membantu meningkatkan kemandirian, keahlian, tanggung jawab dan kreativitas mereka sejak dini. Memang tidak jauh berbeda dengan di rumah, hanya saja disini orangtua tidak perlu khawatir lagi pada anak-anak mereka yang ingin mencoba sendiri karena sama dengan sekolah pada umumnya, sekolah memasak ini menyediakan orang-orang dewasa yang siap menjaga dan menemani anak-anak selama kegiatan pendidikan berlangsung.

Dari beberapa alasan di atas maka penulis mencoba merancang sebuah sarana yang dapat menampung kegiatan tersebut di atas. Dengan batasan, mengetahui perancangan sekolah masak untuk anak-anak usia 8 tahun - 12 tahun, karena di Bandung sebagai kota kuliner belum ada sekolah memasak yang lengkap untuk menampung kegiatan kreativitas anak-anak.

1.2 Ide atau Gagasan Perancangan

Merancang sekolah dengan menambahkan fasilitas penunjang untuk melakukan kegiatan-kegiatan yang mewadahi kreatifitas dan bakat yang dimiliki anak-anak. Ciri khas yang akan dikeluarkan oleh sekolah masak ini adalah sekolah yang memiliki konsep rekreatif, edukatif dan komunikatif.

Rekreatif berarti sekolah sebagai sarana ekspresi dan hiburan, edukatif berarti bisa menumbuhkan pengetahuan dalam memasak terutama tentang *skills*

yang harus diasah dan komunikatif dapat memperkenalkan kepada masyarakat umum melalui masakan yang dibuat dengan memfasilitasi ruang teori, ruang praktik, pameran kuliner, *market* peralatan dapur dan *cafe*.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi di atas, rumusan masalah yang didapat adalah bagaimana merancang interior yang baik sebagai sebuah sarana yang nyaman dan dapat memenuhi kebutuhan untuk sekolah masak anak-anak usia 8 sampai 12 tahun?

1.4 Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini diharapkan penulis bisa merancang sekolah masak yang baik untuk anak-anak usia 8 sampai 12 tahun sehingga dapat mewadahi kegiatan anak-anak dalam menuangkan kreasi, minat dan bakatnya juga rancangan interior yang nyaman dan selaras agar bisa memberikan obyek yang menarik dan bisa menampung aspirasi pengguna maupun masyarakat.

1.5 Manfaat Perancangan

Perancangan ini memberikan beberapa manfaat bagi penulis dan pembaca, seperti:

1. Bagi penulis, menciptakan wawasan dalam merancang sebuah sekolah masak dan menambah kemampuan juga mengaplikasikan teori yang telah diperoleh dari bangku perkuliahan,
2. Bagi bidang keilmuan, dapat menjadi sebuah referensi untuk perancangan sekolah masak, memahami kegiatan perancangan dan memperoleh pengetahuan tentang kuliner dan memasak.
3. Bagi pembaca, menambah wawasan dan pengetahuan secara umum, khususnya dalam mendesain dan merancang Sekolah Masak.

1.6 Ruang Lingkup Perancangan

Target pengguna pada perancangan interior Sekolah Masak ini adalah anak-anak usia 8 sampai 12 tahun. Obyek dari perancangan ini berupa ruang yang mewadahi kegiatan memasak untuk anak-anak. Fasilitas yang akan dirancang yaitu :

1. Fasilitas utama terdiri dari:

- Ruang teori, berfungsi sebagai tempat dimana anak-anak menerima pengetahuan dasar tentang memasak, termasuk penyajian lewat *audio visual* sehingga menyenangkan bagi anak-anak ketika belajar.
- Ruang demo, berfungsi sebagai tempat lanjutan setelah menerima teori dimana anak-anak bisa melihat secara langsung bagaimana cara memasak yang baik.
- Ruang praktik, berfungsi untuk anak-anak mencoba dan mempraktikkan langsung kegiatan memasak.

2. Fasilitas pendukung terdiri dari:

- *Lobby* merupakan tempat pengunjung untuk mendaftar ataupun untuk menunggu anak-anak mereka yang sedang belajar .
- *Mini Market* merupakan tempat untuk menjual kebutuhan untuk memasak, mulai dari buku resep, peralatan dan bahan-bahan.
- *Cafe* difungsikan bagi pengunjung dan murid sebagai salah satu fasilitas pembelajaran.
- Ruang kantor difungsikan untuk para pengajar
- Toilet, difungsikan untuk para staf, murid dan pengunjung
- Ruang staf, difungsikan untuk para staf yang bertugas
- Ruang kontrol, berfungsi sebagai pusat kontrol seluruh kegiatan pengunjung

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam BAB I ini penulis membahas tentang latar belakang, ide atau gagasan perancangan, rumusan masalah, tujuan dan manfaat perancangan, ruang lingkup perancangan dan sistematika penulisan.

Dalam BAB II ini membahas tentang pengertian karakter anak, bentuk-bentuk karakter anak, aplikasi pemenuhan kebutuhan anak di sekolah, elemen sekolah, pengaturan listrik di sekolah, pintu yang baik dan sesuai, dapur, tipe-Tipe *Kitchen Set*, ergonomi dapur, struktur dan tata letak dapur, peralatan dan perlengkapan dapur, ruang kelas, ruang praktik, ruang kapan di dapur, *demo room* dan *practical room*.

Dalam BAB III ini membahas tentang deskripsi proyek, analisis *site* luar, analisis *site* terhadap lingkungan sekitar, analisis bangunan, gambaran umum sekolah, struktur organisasi, fasilitas, program masak, pelayanan, *bubble diagram* ruang, *zoning* dan *blocking*, tema perancangan, konsep perancangan, karakter, gaya, suasana ruang dan elemen interior.

Dalam BAB IV ini akan membahas mengenai perancangan sekolah masak dan dikaitkan dengan konsep yang dijelaskan dalam bentuk penerapan layout ruang dan fungsi interiornya.

Dalam BAB V ini akan membahas simpulan dan saran yang didapat setelah merancang sekolah masak.