

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada zaman sekarang bidang kuliner menjadi salah satu bidang yang banyak diminati dan menarik perhatian masyarakat, baik wisatanya maupun edukasinya. Dari segi wisata banyak masyarakat yang berlomba-lomba mencari makanan atau minuman “kekinian” yang sedang tren di masyarakat. Dari segi edukasi banyak orang yang tertarik belajar mengenai kuliner mulai dari masak-memasak yang hanya sekedar hobi hingga mempelajari bisnis yang berkaitan dengan kuliner. Hal-hal yang berkaitan dengan kuliner tidak hanya menarik perhatian saja, tetapi juga sudah menjadi gaya hidup dan kebutuhan bagi peminatnya. Mulai dari segi menu yang kini sudah banyak varian hingga tempat-tempat yang menjadi perhatian karena memiliki desain yang unik ataupun menari. Sehingga menimbulkan kebiasaan-kebiasaan baru yang dilakukan ketika sedang melakukan kegiatan kuliner baik itu bersantap ataupun memasak, seperti berswafoto di tempat-tempat makan yang menarik ataupun memotret menu makanan yang dipesan hingga bermain permainan kartu dan permainan menyusun balok bersama-sama yang membuat kegiatan berkuliner menjadi lebih menarik dan menyenangkan.

Bidang kuliner merupakan salah satu daya tarik wisatawan untuk datang ke kota Bandung karena Bandung memiliki banyak tempat yang menawarkan fasilitas tersebut, seperti café, restoran, jajanan kaki lima, bahkan tempat kursus ataupun sekolah memasak yang mempelajari berbagai menu masakan. Tidak hanya fasilitas-fasilitas yang banyak, kota Bandung juga memiliki keanekaragaman makanan ataupun minuman yang dapat menarik perhatian masyarakat. Menurut hasil survey detik travel (detikTravel Reader's Choice) mengenai beragam destinasi di Indonesia yang terbagi menjadi beberapa kategori, termasuk kota kuliner favorit yang dilakukan pada tanggal 20 Desember 2013-15 Januari 2014, kota Bandung merupakan salah satu kota favorit yang dipilih responden. Dari 3.970 responden, Bandung mendapat angka 2.341 atau sekitar 59%. Selain itu, pada tahun 2015 kota Bandung juga ditetapkan sebagai destinasi wisata kuliner Indonesia oleh Kementerian Pariwisata dalam acara Dialog Gastronomi Indonesia di Jakarta. Kota Bandung memang menawarkan banyak kegiatan kuliner yang menarik, seperti Culinary Night yang berada di sekitaran Braga dan Cibadak, food fest dan lain sebagainya.

Namun, di kota Bandung belum tersedia satu fasilitas yang dapat menunjang segala kegiatan yang berhubungan dengan kuliner baik dalam berwisata maupun edukasi. Tempat-tempat yang menyediakan fasilitas itu pun kurang nyaman atau belum sesuai dengan

standarnya, contohnya yaitu sarana edukasi di bidang kuliner yang kurang memperhatikan aspek-aspek interior yang dapat membantu berjalannya aktivitas pada tempat tersebut, seperti pengahawaan, pencahayaan dan aspek lainnya yang dapat meningkatkan kenyamanan ataupun keamanan saat melakukan aktivitas masak-memasak. Selain itu, culinary center yang sudah ada hanya berfokus kepada sarana edukasinya saja, sedangkan center sendiri yang berarti pusat seharusnya menyediakan berbagai sarana yang mendukung aktivitas berkuliner itu sendiri baik di bidang edukasi maupun rekreasi.

Hal tersebut yang melatarbelakangi pemilihan judul “Perancangan Pusat Kuliner Bandung” agar terciptanya satu sarana yang mewadahi kegiatan kuliner bagi pecinta kuliner baik itu untuk rekreasi ataupun edukasi yang memiliki desain menarik bagi masyarakat zaman sekarang dan dapat memenuhi kebutuhan para penggunanya.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang yang sudah dijabarkan, berikut beberapa identifikasi masalah :

1. Belum tersedianya satu tempat yang dapat mewadahi kegiatan perkulineran di Bandung yang menyediakan berbagai kegiatan kuliner seperti memasak, mencari panganan dan mengeksplorasi kegiatan kuliner lainnya
2. Pusat kuliner yang ada hanya memiliki fasilitas kursus memasak yang juga belum memenuhi standar ruang tempat kursus, seperti penggabungan fasilitas kelas memasak dan kelas teori yang sebaiknya dibedakan karena memiliki kegiatan yang berbeda serta belum memiliki desain menarik
3. Fasilitas pada pusat kuliner belum lengkap karena hanya terdapat tempat kursus yang, sedangkan sebagai pusat kuliner sebaiknya memiliki berbagai fasilitas penunjang kegiatan kuliner

1.3 Rumusan Masalah

Dari identifikasi masalah yang sudah dijabarkan, berikut rumusan masalah :

1. Bagaimana membuat satu wadah yang dapat menunjang kegiatan yang berkaitan dengan kuliner ?
2. Bagaimana membuat wadah pusat kuliner yang memadai dengan memperhatikan fungsi serta nilai estetika yang membuat desain lebih menarik yang merespon perilaku masyarakat ketika sedang melakukan kegiatan kuliner?
3. Bagaimana mendesain pusat kuliner dengan memperhatikan aspek-aspek interior?

1.4 Tujuan dan Sasaran Perancangan

Berikut tujuan dan sasaran perancangan pusat kuliner bandung :

Merancang pusat kuliner bandung memiliki tujuan dan sasaran sebagai berikut :

- Pembagian area edukasi dan rekreasi agar memudahkan pengunjung dan pengguna
- Mengatur tata letak furniture dan peletakan ruang sesuai dengan area dan fungsinya agar lebih efisien
- Merancang interior ruangan-ruangan dengan memperhatikan standar-standar elemen interior
- Merancang pusat kuliner dengan memperhatikan nilai estetik sehingga menghasilkan desain yang menarik yang merespon kebiasaan-kebiasaan masyarakat sekarang

1.5 Batasan Perancangan

Berikut batasan perancangan pusat kuliner bandung :

1. Fungsi sebagai sarana rekreasi dan edukasi

Fungsi utama pusat kuliner yaitu sebagai sarana rekreasi, seperti restoran, café dan fasilitas lainnya. Sedangkan, sarana edukasi merupakan sarana penunjang rekreasi, yaitu, kursus memasak, seminar, workshop dan demo memasak.. Fungsi tersebut sebagai pembatas perancangan agar lebih fokus.

2. Aktivitas pusat kuliner

Aktivitas pusat kuliner sendiri bermacam-macam, yaitu aktivitas edukasi seperti kursus ataupun seminar dan berbagai aktivitas rekreasi yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan yang dapat menjadi hiburan bagi penggunanya.



Gambar 1. 1 Aktivitas sekolah memasak dan Aktivitas rekreasi wisata kuliner

3. Luasan 3500m²

Luasan area untuk pusat kuliner bandung ini yaitu 3500m² untuk menampung berbagai kegiatan dan fasilitas kuliner baik rekreasi ataupun edukasi. Dengan pembatasan luasan bangunan dapat memfokuskan perancangan.

4. Aspek-aspek interior/ elemen interior

Aspek-aspek interior merupakan hal-hal yang dapat mendukung perancangan dengan baik, seperti fungsi (zoning, blocking dan kebutuhan ruang) organisasi ruang, sirkulasi, tata letak furnitur, konstruksi (ruang dan furnitur), material, warna, pencahayaan, penghawaan, utilitas dan signage.

5. Pengguna

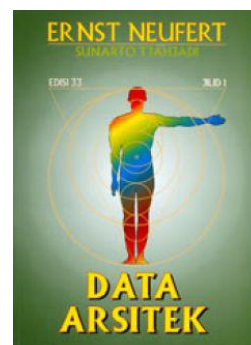
Pada pusat kuliner ini dominasi pengguna yaitu kalangan muda yang memang sangat aktif melakukan kegiatan kuliner pada zaman sekarang. Tetapi tidak menutup kemungkinan pengguna lain seperti anak-anak dan orang dewasa yang juga mengunjungi pusat kuliner ini karena mereka pun tertarik melakukan kegiatan kuliner.

6. Aturan-aturan atau standar

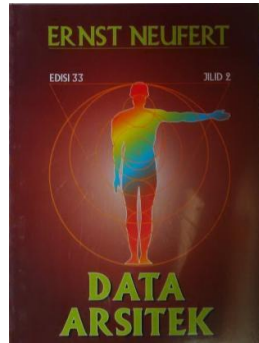
Aturan dan standar yang digunakan berkaitan dengan perancangan pusat kuliner berdasarkan fasilitas yang terdapat didalamnya, seperti fasilitas sekolah memasak yang didapat standarnya dari Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republic Indonesia Nomor 127 Tahun 2014 Tanggal 9 Oktober 2014 Tentang Standar Sarana Dan Prasarana Lembaga Kursus Dan Pelatihan pada bagian tata boga, selain itu standar lainnya didapat dari berbagai buku yang mendukung pendekatan, seperti human dimension, data arsitek ataupun D.K. Ching



Gambar 1. 2 Cover Human Dimension



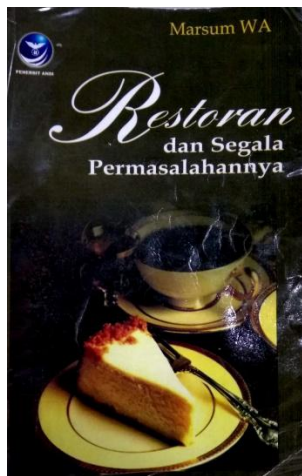
Gambar 1. 3 Cover Data Arsitek Jilid 1



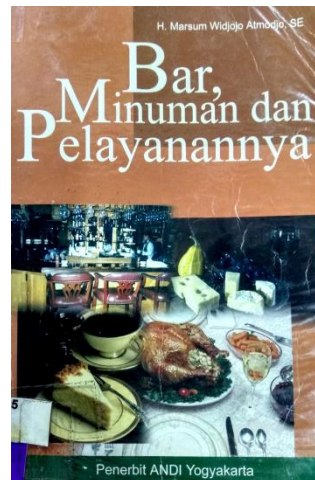
Gambar 1. 4 Cover Data Arsitek Jilid 2c



Gambar 1. 5 Permendikbud No127 Tahun 2014



Gambar 1. 6 Restoran Dan Segala Permasalahannya



Gambar 1. 7 Bar, Minuman Dan Pelayanannya

1.6 Metode Perancangan

1.6.1 Pengumpulan Data

- Survey
Survey dilakukan untuk mengetahui keadaan di lapangan. Tempat tujuan survey yaitu tempat-tempat yang berkaitan dengan perancangan. Berikut tahap-tahap survey yang dilakukan :

1. Observasi

Pengamatan terhadap objek survey mengenai fenomena yang terjadi di lapangan dengan mencatat hasil yang telah di dapat dari pengamatan. Observasi dilakukan di tempat kursus memasak Jakarta Culinary Center yang terletak di mall ciputra, kursus memasak

kijang mas yang terletak di jalan hariang banga kota bandung, sekolah tinggi pariwisata NHI bandung dan fasilitas lainnya.

2. Wawancara

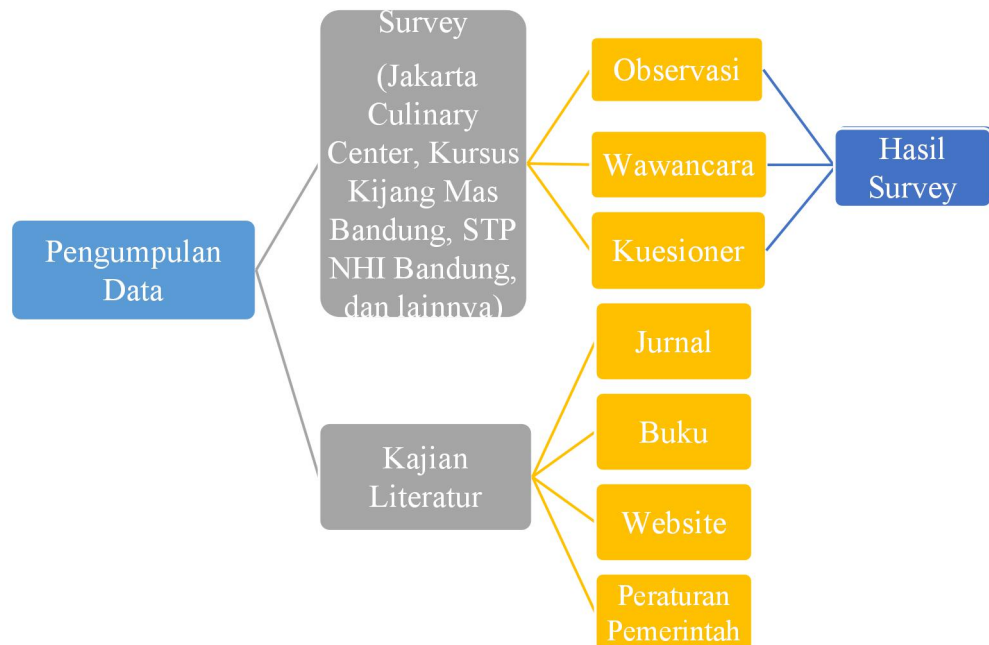
Mewawancarai pengguna fasilitas tersebut, baik pemilik maupun pengunjung mengenai objek survey.

3. Kuisisioner

Kuisisioner yang dibagikan yaitu berupa formulir elektronik yang ditujukan untuk pengguna fasilitas kuliner dari berbagai usia dengan pertanyaan mengenai pengetahuan responden terhadap kuliner untuk mengetahui seberapa tertariknya para responden akan adanya pusat kuliner serta fasilitas apa yang menarik bagi mereka .

3. Hasil survey

Menyusun data-data hasil survey yang kemudian di analisa berdasarkan kajian literature dan permasalahan yang berkaitan dengan interior pada objek survey



Bagan 1. 1 Pengumpulan Data

- Kajian Literatur

Kajian literatur merupakan data-data yang mendukung perancangan yang didapatkan dari beberapa sumber sebagai berikut :

1. Jurnal

Jurnal yang berkaitan dengan proyek perancangan yaitu pusat kuliner mengenai fasilitas-fasilitas dan lainnya. Jurnal yang digunakan sebagai kajian literatur yaitu jurnal perancangan pusat kuliner bandung atau bandung culinary center dari berbagai universitas dan juga jurnal mengenai kursus/ sekolah memasak, restoran, perpustakaan dan fasilitas lainnya yang terdapat pada pusat kuliner.

2. Buku

Buku yang berkaitan dengan proyek perancangan yaitu pusat kuliner, seperti human dimension dan data arsitek yang dapat dijadikan panduan standar dimensi dan buku-buku mengenai fasilitas pusat kuliner seperti buku mengenai restoran dengan judul “Restoran dan segala permasalahannya” dan buku lainnya yang berkaitan dengan perancangan

3. Website

Website culinary center yang terdapat di indonesia (jakarta culinary center) sebagai acuan program dan aktivitas pusat kuliner yang sudah ada serta beberapa website yang membahas mengenai fasilitas yang terdapat di pusat kuliner seperti, restoran, kursus/ sekolah memasak dan website pemerintah atau website lainnya untuk pengambilan data statistik

4. Peraturan Pemerintah

Peraturan pemerintah mengenai standar yang harus dipenuhi untuk membuat fasilitas sekolah nonformal yaitu tata boga dan mengenai standar pembuatan fasilitas pasar modern, seperti minimarket, supermarket, hypermarket dan yang lainnya.

1.6.2 Konsep Perancangan

Berdasarkan hasil survey yang telah didapat, lalu mejabarkan permasalahan berupa solusi-solusi mengenai aspek-aspek interior dan pendekatan perancangan.

1.6.3 Perancangan Desain Interior Pusat Kuliner Bandung

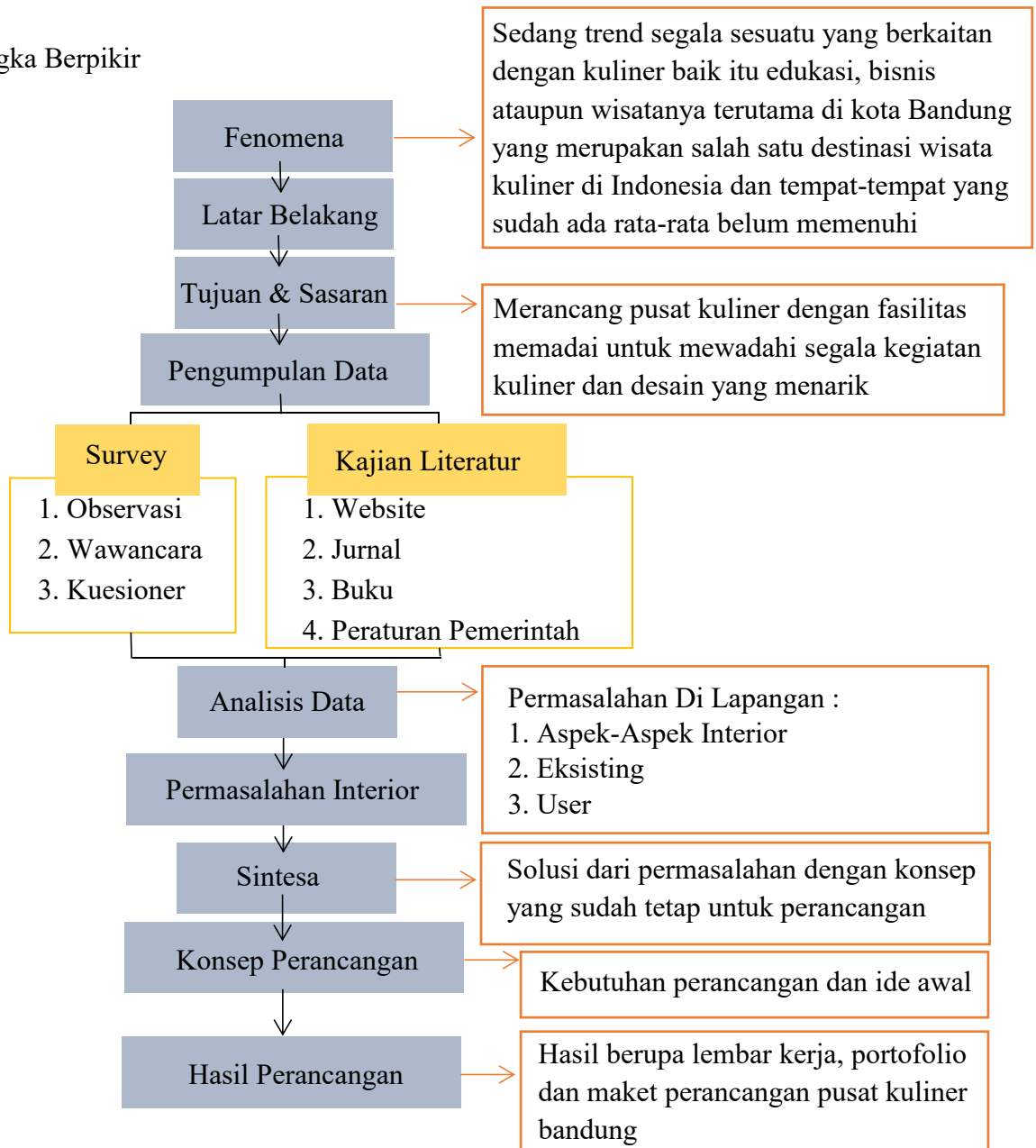
Pengaplikasian konsep terhadap perancangan dan solusi yang telah didapat dari konsep perancangan yang menghasilkan desain pusat kuliner berupa lembar kerja, portofolio, dan maket

1.7 Sistematika Penulisan

Berikut uraian sistematika penulisan per bab :

- **BAB I : PENDAHULUAN**
Pendahuluan berisi latar belakang, beberapa identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan dan sasaran perancangan, batasan perancangan, metode perancangan, sistematika penulisan dan kerangka berfikir
- **BAB II : KAJIAN LITERATUR**
Menguraikan tentang tinjauan kasus, meliputi data literatur yang mendukung perancangan yang akan dikerjakan, meninjau secara khusus terhadap objek kasus, definisi-definisi, standarisasi objek serta aturan-aturan terkait objek yang dapat membantu proses perancangan.
- **BAB III : KONSEP PERANCANGAN**
Berisi konsep umum mengenai perancangan pusat kuliner bandung, meliputi programming, layout, sirkulasi, dan aspek-aspek lainnya
- **BAB IV : KONSEP PERANCANGAN VISUAL DENAH KHUSUS**
Merupakan proses perancangan dari konsep yang telah dipilih, dilanjutkan dengan pra desain dan pengembangan desain. Didalamnya terdapat denah khusus dan umum serta hasil akhir desain
- **BAB V : KESIMPULAN**
Menguraikan kesimpulan dari perancangan dan saran sebagai penutup karya perancanga

1.8 Kerangka Berpikir



Bagan 1. 2 Kerangka Berpikir