BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Perkembangan dunia kuliner semakin lama semakin berkembang. Banyak media cetak dan media elektronik yang menyajikan informasi kuliner diikuti dengan minat masyarakat terhadap dunia kuliner. Tapi sebenarnya, kata kuliner belum terlalu akrab pada telinga masyarakat kita. Masih banyak masyarakat yang belum tahu arti sebenarnya dari kata kuliner tersebut. Untuk sebagian masyarakat, kuliner hanya berarti makanan. Jarang ada orang yang mengetahui lebih dalam apa yang dimaksud dengan kuliner. Padahal, kuliner memiliki arti yang jauh lebih luas dari sekedar makanan.

Dunia kuliner merupakan hal yang berhubungan dengan masak-memasak, makanan dan dapur. Keanekaragaman makanan yang ada saat ini baik di Indonesia maupun mancanegara semakin berkembang. Adanya nilai seni dalam dunia kuliner membuat makanan tidak lagi sekedar sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, tetapi juga merupakan suatu karya seni dan gaya hidup. Perkembangan yang pesat ini, memancing para pecinta dan pemerhati kuliner untuk terus menggali dan memperdalam pengetahuannya mengenai dunia kuliner. Kuliner juga telah menarik perhatian masyarakat awam yang hanya sekedar ingin tahu dan hobi dalam dunia kuliner ini.

Kota Bandung merupakan kota yang memiliki potensi wisata. Pada tahun 1980-an, sektor pariwisata adalah sektor ekonomi paling penting di Bandung (Tanuwidjaja, 2005). Sektor ini berkontribusi sebesar 40% pendapatan kota Bandung (Agung Sutrisno, 2012). Meskipun berbeda dengan kota-kota potensi wisata lainnya, kota Bandung menempatkan diri sebagai kota yang kaya akan wisata kuliner. Wisata kuliner menjadi andalan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Bandung dalam meningkatkan potensi pariwisata Ibukota Provinsi Jawa Barat ini. Hal ini ditunjukkan oleh beberapa fenomena dan event kuliner di Bandung, seperti Bandung *Culinary Night*, *Food Truck*, Raos (Festival Budaya dan Kuliner Bandung Timur 2014), *Food* Bandung *Expo* dan lain-lain.

Bisnis di bidang kuliner adalah bisnis yang sangat menjanjikan. Dengan berkembangnya dunia kuliner serta keanekaragamannya, menarik masyarakat untuk menambah pengetahuan dan wawasan di bidang kuliner ini. Sarana edukatif pada bidang kuliner ini pun menjadi salah satu pilihan pendidikan saat ini. Mulai dari kursus, seminar dan sekolah non formal yang ada menjadi alternatif masyarakat untuk memperkaya pengetahuan kuliner.

Di kota Bandung belum terdapat fasilitas yang mewadahi semua kegiatan di bidang kuliner tersebut. Usaha yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan dunia kuliner seperti sarana edukatif, sarana informatif, sarana komersial dan sarana wisata. Oleh karena itu, semua kegiatan tersebut perlu digabungkan dalam satu wadah yang terpusat.

Hal inilah yang melatarbelakangi dipilihnya judul tugas akhir Bandung *Culinary Center* (Pusat Kuliner Bandung). Bangunan ini merupakan tempat bagi para pecinta masakan dan makanan, maupun orang-orang yang ingin mendalami ilmu pengetahuan di bidang kuliner.

1.2 IDENTIFIKASI MASALAH

Dari latar belakang yang dibahas, maka dapat diidentifikasi masalah yang ada adalah :

- Belum adanya wadah yang dapat mengedukasi masyarakat di bidang kuliner dengan fasilitas memasak yang lengkap.
- Kurangnya sarana yang dapat dijadikan sebagai pusat informasi tentang kuliner di Bandung.
- Belum tersedianya tempat dengan besaran ruang, pola dan sirkulasi yang baik untuk mengakomodasi kegiatan *culinary* di Bandung.
- Dibutuhkan pusat kuliner yang bertempat di lokasi yang strategis untuk menarik minat pecinta kuliner dengan mempertimbangkan aspek keamanan, kenyamanan dan estetika.

1.3 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang ada, maka dapat dirumuskan seperti berikut :

1. Bagaimana merancang pusat kuliner yang dapat mengedukasi kegiatan kuliner dengan fasilitas yang lengkap?
2. Bagaimana merancang pusat kuliner yang memiliki besaran ruang, pola dan sirkulasi yang baik untuk mengakomodasi semua kegiatan kuliner?
3. Bagaimana merancang sebuah pusat kuliner yang dapat dijadikan sebagai tempat wisata keluarga di bidang kuliner?

1.4 TUJUAN DAN SASARAN PERANCANGAN

Dari masalah-masalah di atas, tujuan dan sasaran perancangan *Culinary Center* di kota Bandung ini adalah :

1. Merancang fasilitas yang dapat mengedukasi masyarakat di bidang kuliner.
    - Melalui *cooking class* dengan sarana dan fasilitas memasak yang lengkap agar masyarakat dapat lebih mendalami dunia kuliner.
    - Melalui ruang demo memasak bagi chef-chef terkenal di Bandung.
2. Merancang sebuah Pusat Kuliner yang memiliki besaran ruang, pola dan sirkulasi yang sesuai dengan standard keamanan, kenyamanan dan estetika yang dibutuhkan.
    - Mengatur penempatan kabinet-kabinet memasak agar sesuai dengan alur kegiatan memasak.
    - Mengatur area makan agar dapat terintegrasi dengan baik.
    - Merancang area kursus yang sesuai dengan standar keamanan dan kenyamanan internasional.
3. Menciptakan fasilitas yang dapat dijadikan sebagai tempat wisata keluarga di bidang kuliner.
    - Membuat sarana-sarana pendukung kegiatan kuliner seperti restoran (*indoor dan outdoor*), *food market* dan area bermain anak.

1.5 RUANG LINGKUP PERANCANGAN

1.5.1 Lingkup Definisi

"Culinary Center"

Culinary **:** Dalam Merriam-Webster Unbridge Dictionary Culinary : *Realting to kitchen or cookery "culinary art" : Suited for Cooking.*

Dalam kata lain, kuliner berarti proses atau kegiatan masak-memasak. Dari pengolahan bahan sampai hasil masakan itu sendiri.

Center **:** *Center* jika diartikan dalam bahasa Indonesia berarti Pusat.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pusat adalah tempat yang letaknya di bagian tengah.

Jadi, culinary center adalah kegiatan yang berkaitan dengan seni masak-memasak yang di dalamnya terdapat sarana edukatif, informatif dan wisata dan berada di suatu lokasi terpusat, sehingga kegiatan tersebut dapat berjalan sesuai dengan sistemnya.

1.5.2 Lingkup Perancangan

Lingkup perancangan Pusat Kuliner Bandung meliputi :

- Interior : Merancang interior ruangan yang dibutuhkan dalam kegiatan kuliner. Seperti, ruang kelas untuk kursus memasak, ruang pameran/demo memasak, restoran (*indoor dan outdoor*), *food market* dan ruang bermain anak.
- Sirkulasi : Mempertimbangkan pembagian zoning dan blocking agar mempermudah pengguna dan pengunjung di Pusat Kuliner Bandung ini.

1.5.3 Lingkup Fisik

- Lokasi Proyek : Lokasi perancangan berada di tengah kota Bandung, yaitu di jalan wastukencana, Bandung.
- Luasan Bangunan : Luas bangunan yang dibutuhkan dalam perancangan sesuai dengan standar Tugas Akhir.

1.6 METODOLOGI PERANCANGAN

Tahapan-tahapan dalam perancangan sebagai berikut :

1.6.1 Metode Pengumpulan Data

1.6.1.1 Primer :

- Manusia

  Wawancara terhadap masyarakat mengenai kegiatan kuliner yang ada di Bandung. Serta wawancara terhadap pengelola, siswa kursus memasak dan chef di lokasi survey.

- Observasi

  Menurut Kartono (1980:142) pengertian observasi diberi batasan sebagai berikut: "studi yang disengaja dan sistematis tentang fenomena social dan gejala-gejala psikis dengan jalan pengamatan dan pencatatan."

  1. Aktivitas

  Tinjauan terhadap perilaku siswa ketika berada di ruang kursus memasak

  2. Fisik

  Tinjauan terhadap kondisi pusat kuliner, sekolah pariwisata maupun tempat kursus memasak lainnya.

- Hasil Survey

  Menganalisa permasalahan berdasarkan hasil survey terhadap bangunan-bangunan yang terkait dengan perancangan.

1.6.1.2 Sekunder :

- Buku

  Mempelajari buku-buku tentang sejarah kuliner dan perkembangannya.

- Jurnal

  Mencari jurnal-jurnal yang berkaitan dengan pusat kuliner.

- Website

  Mencari data-data valid yang berhubungan dengan perancangan *Culinary Center.*

1.6.2 Pemilahan data dan Programming (Analisis Data)

1. Analisis Site

   Menganalisa data lokasi yang nanti akan dirancang dengan mempertimbangkan aspek-aspek yang dibutuhkan.

2. Analisis Besaran Ruang

   Menganalisis besaran ruang yang akan dibangun, apakah sudah sesuai dengan standar perancangan.

3. Analisis Pembangian Ruang
4. Analisis Pola Sirkulasi
5. Analisis Konsep Perancangan
6. Analisis Pencahayaan
7. Analisis Penghawaan
8. Analisis Funritur
9. Analisis Material

1.6.3 Konsep Perancangan

Ide/gagasan dari perancangan yang akan mengarahkan proses perancangan Bandung *Culinary Center.*

1.6.4 Simulasi Desain

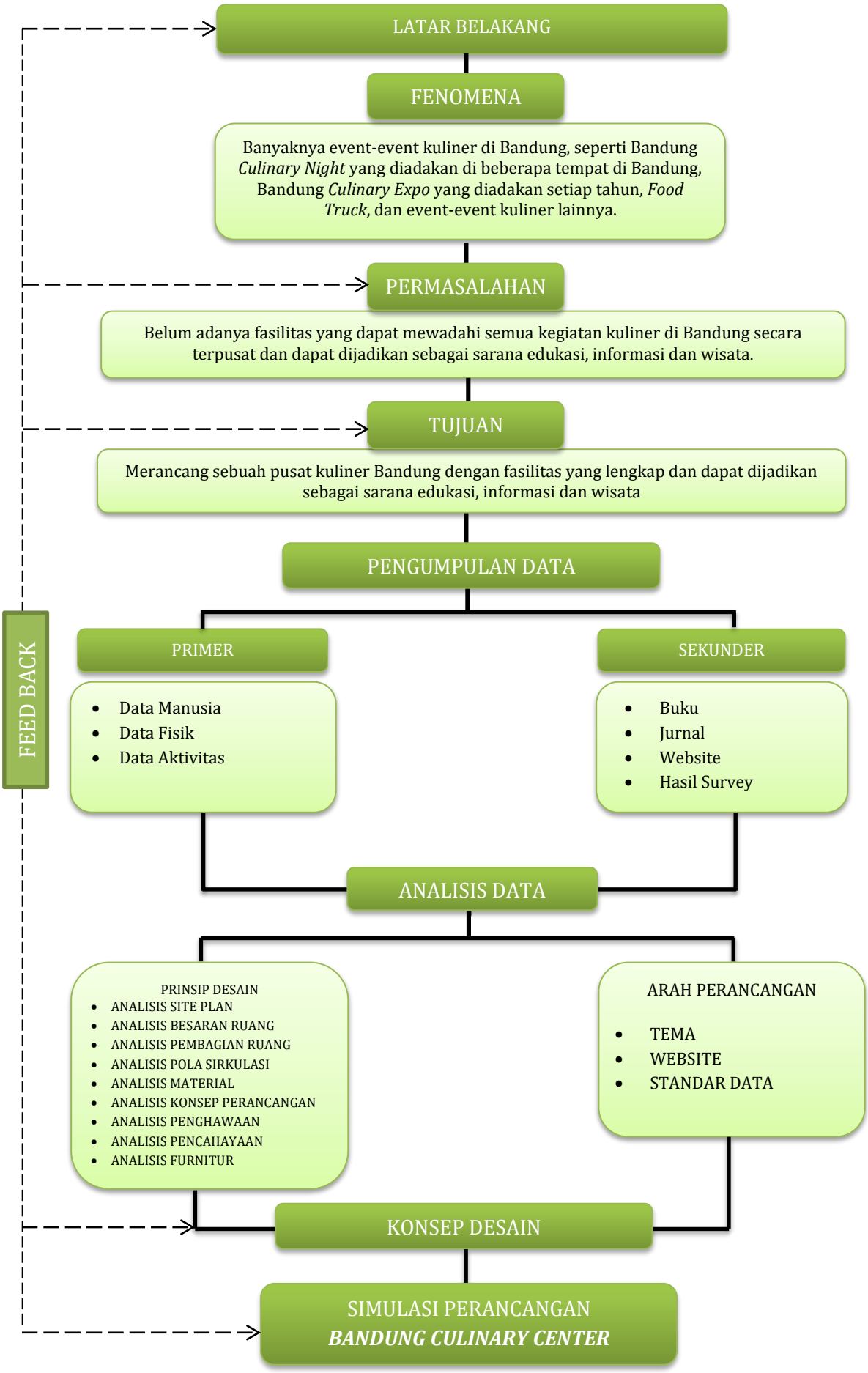
Tahap penerapan konsep ke dalam desain perancangan melalui gambar kerja, perspektif serta maket.

1.6.5 Kesimpulan

Tahap akhir dari perancangan, menyimpulkan secara keseluruhan.

1.7 KERANGKA BERPIKIR

Menurut Sekaran (2011:60) Kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai factor yang telah diidentifikasi sebagai hal yang penting. Berikut adalah kerangka berpikir dari proses perancangan Pusat Kuliner Bandung:



Gambat 1.1 Kerangka Berpikir

1.8 SISTEMATIKA PENULISAN

Secara keseluruhan isi dari pengantar karya ini diuraikan sebagai berikut :

A. BAB I : LATAR BELAKANG

   Memberikan gambaran umum mengenai isi penulisan yang menguraikan latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan, metode desain, serta sistematika penulisan.

A. BAB II : KAJIAN LITERATUR & DESKRIPSI PROYEK

   Menguraikan tentang tinjauan kasus yang meliputi data literatur yang mendukung desain yang akan dikerjakan, meninjau secara khusus terhadap obyek kasus, yang menguraikan tentang analisis lokasi, studi dan analisis ruang pada kasus dan program ruang secara umum.

B. BAB III : ANALISIS DATA

   Menguraikan analisis data tentang seluruh desain yang di buat, baik sebagai data acuan atas pemilihan lokasi, perencanaan maupun sebagai lahan pembanding dan bahan pengayaan bagi proses analisis dari sebab akibat, atau cara lainnya dalam menghasilkan konsep perancangan Pusat Kuliner Bandung.

C. BAB IV : KONSEP DESAIN

   Merupakan analisis konsep berupa konsep ide besar, konsep tematik (pendekatan desain), dan konsep material sebagai titik tolak dasar perencanaan dan perancangan Pusat Kuliner Bandung. Hasil perancangan mulai dari sketsa awal, gambar kerja, hingga penerapan visual manual maupun digital.

D. BAB V : KESIMPULAN

   Menguraikan tentang kesimpulan dan saran sebagai penutup pengantar karya.