

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Aktivitas Industri Pariwisata dan perhotelan di perkotaan Indonesia saat ini mengalami peningkatan secara signifikan yakni dari angka 3,61 juta pada tahun 2000 menjadi 69,6 juta pada tahun 2010. Aktivitas pariwisata di Kota Bandung juga saat ini menjadi salah satu yang sangat diminati wisatawan karena memiliki iklim udara yang sejuk dan nyaman, Bandung memiliki potensi daya tarik wisata yakni wisata heritage, wisata pendidikan, wisata kuliner, wisata belanja, wisata alam dan rekreasi, wisata kreatif, MICE (*Meeting, Incentive, Convention, and Exhibition*). Arief Yahya selaku kementerian pariwisata menargetkan jumlah wisatawan di Indonesia mencapai angka 20 juta pada tahun 2020 sehingga berdampak pada peningkatan perminatan tenaga kerja penghasil tenaga kerja di bidang perhotelan mencapai 2,5 juta di tahun 2017. Hal ini dapat menjadi potensi untuk didirikan institusi pendidikan penghasil tenaga kerja dibidang tersebut khususnya di Kota Bandung.

Untuk meningkatkan standar kompetensi Sumber daya manusia bidang perhotelan berdaya saing di pasar kerja nasional dan internasional, profesi tenaga kerja maupun profesi pengajar harus berasal dari lulusan dalam satu bidang linier yang sama yakni dari jenjang Diploma, Strata satu, strata dua , dan strata tiga bidang pariwisata dan perhotelan. Peraturan Menteri Kebudayaan dan pariwisata Nomor PM.48/DL.107/MKP/2010 tentang kurikulum berbasis kompetensi program pendidikan tinggi pasal 4 , lulusan Pariwisata/Perhotelan dihasilkan melalui program pendidikan tinggi yang diselenggarakan pada akademi, politeknik, dan sekolah tinggi.

Akademi Pariwisata merupakan salah satu institusi pendidikan tinggi vokasi (Diploma) penyelenggara bidang keilmuan pariwisata dan/atau perhotelan. Akademi Pariwisata minimal memiliki salah satu jurusan dari bidang keilmuan

salah satunya adalah Program studi perhotelan. Kegiatan program studi perhotelan didominasi oleh kegiatan praktik untuk penyesuaian aplikasi kerja nyata. Program studi ini mempelajari semua bidang perhotelan yakni departemen *Front office, Housekeeping, Food and beverage, dan food service*.

Kendati bidang Bidang perhotelan memiliki peluang kerja yang luas dan memiliki banyak departemen, bidang ini masih dianggap identik dengan keprofesian pelayan/pembantu yang melayani tamu hotel, pada kenyataannya jasa pelayanan merupakan profesionalisme dan nilai lebih pada bidang perhotelan . Mahasiswa Perhotelan di didik untuk memiliki komunikasi yang baik dan keterbukaan yakni Ramah, santun, sopan, mudah senyum, menyapa dan memiliki kerjasama *team* yang baik.

Beberapa sekolah perhotelan swasta di Indonesia khususnya di Bandung tidak mendapat fasilitas selengkap Sekolah yang mendapatkan bantuan dari pemerintah, sebagai contoh laboratorium laundry yang saat ini masih bekerjasama dengan hotel, dapur individual untuk ujian kompetensi yang tidak permanen yakni menyesuaikan tempat yang ada. Tidak hanya itu, Organisasi ruang-ruang dan furnitur belum saling menunjang karena hanya menyesuaikan tempat yang ada sehingga aktivitas belum berjalan secara optimal. Selain itu berdasarkan survey kasus, interior sekolah hanya menerapkan kesan formal . Desain tidak menerapkan interior yang mencerminkan karakter perhotelan sebagai jati diri dan pembeda terhadap institusi pendidikan lainnya.

Berdasarkan penjelasan diatas Akademi Pariwisata diharapkan dapat menghadirkan pengalaman interior institusi pendidikan yang berbeda. Latar belakang karakter institusi pendidikan, perhotelan, dan kearifan lokal Kota Bandung menjadi landasan dalam mendesain sehingga *output* desain yang dihasilkan adalah suasana formal, kemewahan hotel dan kehangatan dengan pengaruh kontemporer. Fasilitas dan interior nantinya akan dirancang menyesuaikan kurikulum dan kebutuhan sehingga aktivitas dapat berjalan optimal.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah secara umum yang terdapat pada perencanaan interior sekolah alam, Ditinjau dari studi literatur, wawancara dengan Dosen Program studi perhotelan Telkom University, AKPAR NHI dan AKPAR Majapahit serta survey dari beberapa studi kasus serupa yakni Akademi Pariwisata NHI dan Akademi Pariwisata Majapahit maka dapat diidentifikasi beberapa masalah dalam perancangan ini , yakni :

- a. Susunan Organisasi ruang dan layout belum tepat. Seperti Ruang-ruang dengan fungsi dan utilitas yang hampir sama namun tidak didekatkan.
- b. Sirkulasi Laboratorium *Front Office* sangat padat karena laboratorium belum dipisahkan tersendiri.
- c. Kegiatan Laboratorium kitchen hot kitchen dan cold kitchen belum dipisahkan.
- d. Kelengkapan fasilitas seperti dapur individual sebagai standar dari sekolah/akademi jurusan perhotelan belum difasilitasi.
- e. Fasilitas laundry belum difasilitasi sesuai standar. Yakni dari segi penyusunan perabot , bahkan laboratorium ini belum difasilitasi di banyak sekolah swasta pariwisata/ perhotelan.
- f. Fasilitas seperti kelas demo memasak belum difasilitasi.
- g. *Storage* bahan makanan dan peralatan makanan tidak disediakan ruangan tersendiri.
- h. Interior ruang belum mencerminkan karakter dari Sekolah perhotelan, yakni desain ruang yang digunakan hanya menyesuaikan eksisting yang ada.
- i. Penghawaan Ruang simulasi restoran hanya menggunakan penghawaan alami dari pintu sehingga ketika aktivitas padat ruang terasa panas.
- j. Pencahayaan ruang kelas dan dapur tidak optimal sehingga lebih memanfaatkan pencahayaan buatan.

Sedangkan hasil analisa pada denah eksisting yang digunakan ialah :

- a. Ruang-ruang pada bangunan masih gelap meskipun sudah menerapkan void sehingga ruang mengandalkan pencahayaan buatan.

- b. Ruang-ruang mengandalkan penghawaan buatan.
- c. Fungsi *Back Entrance* sebagai *loading* barang dan bahan praktik pada ruang simulasi dapur tidak difungsikan dengan optimal karena area belakang simulasi langsung bersinggungan dengan area kantin sehingga area sangat padat dan tidak optimal untuk melakukan *loading* barang.
- d. Terdapat sudut mati terutama pada bagian kolom dan area atau ruang yang memiliki bentuk setengah lingkaran dan segitiga.

1.3 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam perancangan ini ialah:

- a. Bagaimana menentukan keterkaitan antar ruang dan furnitur secara runud sehingga efektif dan saling menunjang.
- b. Bagaimana merancang dan menyediakan fasilitas sesuai aktivitas dan kebutuhan sehingga dapat mendukung dan memwadahi kegiatan belajar mengajar dengan tepat.
- c. Bagaimana merancang desain ruang dapat mencerminkan karakter Sekolah Perhotelan .
- d. Bagaimana merancang ruang dengan mengoptimalkan penghawaan alami dan buatan.
- e. Bagaimana Merancang ruang memaksimalkan bukaan yang lebar.
- f. Bagaimana Mengoptimalkan fungsi *back entrance* dengan memberikan *space* yang cukup dan tidak langsung bersinggungan dengan kegiatan lain.
- g. Bagaimana merancang ruang dan memanfaatkan area agar semua area terpakai.

1.4 Ruang Lingkup dan Batasan Perancangan

1.4.1. Ruang Lingkup Perancangan

Ruang lingkup perancangan interior Akademi Pariwisata di Bandung ini ialah:

- a. Menggunakan gedung Fakultas Ilmu Terapan Telkom University

- b. Akademi Pariwisata hanya memiliki satu (1) keilmuan / Jurusan yakni D3 Perhotelan.

1.4.2. Batasan Perancangan

Perancangan Interior berdasarkan tiga poin yakni yakni:

a. Luasan dan Lantai

- 1) Luasan adalah seluas 5424m²
- 2) Luas gedung perlantai adalah 2712 m²
- 3) Menggunakan dua (2) lantai , lantai satu untuk kegiatan utama edukasi praktik dan lantai dua digunakan untuk kegiatan edukasi teori dan kegiatan administrasi.

b. Kegiatan dan Ruang Akademi Pariwisata

1) Kegiatan Edukasi

Merupakan kegiatan inti yakni kegiatan belajar mengajar baik kegiatan edukasi teori, praktik , dan kegiatan pendukung edukasi. Ruang yang dirancang meliputi :

- Ruang Kelas Teori dan Seminar
- Ruang Kelas Demonstrasi Memasak
- Ruang Kelas Laboratorium Komputer
- Ruang Kelas Laboratorium Bahasa
- Ruang Simulasi *Front Office* (Kantor depan)
- Ruang Simulasi *Housekeeping* (Tata Graha)
- Ruang Simulasi *Food and Beverage* (Tata Boga) dan individual kitchen
- Ruang Simulasi *Food and Beverage Service* (Jasa Boga)
- Perpustakaan dan Aula

2) Kegiatan Administratif

Merupakan kegiatan bagi pengelolaan akademi yang dilaksanakan oleh pimpinan, staf beserta jajarannya, yakni :

- Ruang Direktur, Pembantu direktur dan area sekretaris
- Ruang SDM dan Keuangan
- Ruang Kemahasiswaan
- Ruang Unit Laboratorium dan kelas
- Ruang Unit Kerja Praktik
- Ruang Kaprodi, Dosen Tetap, dan Dosen Luar Biasa

3) Kegiatan Pemeliharaan dan lainnya.

Merupakan kegiatan bagi pemeliharaan akademi yang dilaksanakan oleh satuan keamanan, kebersihan dan teknis terkait utilitas, *maintenance* dan kegiatan servis. Ruang tersebut adalah toilet umum, musholla, pantry, genset dan AHU.

1.5 Tujuan dan Sasaran Perancangan

1.5.1 Tujuan Perancangan

Perancangan interior bertujuan menghadirkan identitas institusi sekolah, perhotelan dan kearifan lokal Kota Bandung kedalam desain interior Serta memberikan kemudahan bagi pengguna melakukan aktivitas didalam ruang.

1.5.2 Sasaran Perancangan

Berdasarkan tujuan tersebut, sasaran dari perancangan interior akademi pariwisata di Bandung adalah sebagai berikut :

- a. Mengeksplorasi desain kontemporer dengan kesan *luxury* dan hangat kemudian diaplikasikan kedalam interior.
- b. Mengangkat salah satu simbol/ *iconic* masyarakat Bandung/Sunda kemudian ditransformasikan kedalam bentuk/pola baru.
- c. Merancang Organisasi dan sirkulasi ruang sesuai aktivitas dan kebutuhan.
- d. Melengkapi fasilitas (Ruang dan perabot) sesuai Standar, kurikulum, kebutuhan dan survey studi kasus.

1.6 Metode Perancangan

1.6.1 Pengumpulan Data Primer

a. Observasi

Observasi di lapangan dilakukan pada studi banding untuk mendukung data literatur, survey wawancara sertamelihat kondisi nyata di lapangan sehingga penulis dapat menemukan permasalahan. Observasi dilakukan pada ruang-ruang yang digunakan objek-objek studi kasus, yaitu Ruang simulasi dapur, restoran, kamar, kantor depan, ruang kelas, laboratorium bahasa, ruang akademik, Kantor-kantor dan area servis.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan pada narasumber studi banding yakni :

- 1) Bapak Tina Andriana S, A.Md selaku Dosen D3 Perhotelan AKPAR NHI Bandung
- 2) Bapak Dedi Junaedi selaku staf kemahasiswaan AKPAR NHI Bandung
- 3) Bapak Wakil Kepala AKPAR Majapahit Surabaya .
- 4) Ibu Ersy Ervina, S.Sos.,M.Par selaku Kaprodi D3 Perhotelan pada Universitas Telkom dan merupakan pengajar di bidang divisi kamar.
- 5) Bapak Dendi Gusnadi S.Par.,M.M.Par dan merupakan pengajar di bidang Pastris.

6) Mahasiswa D3 Perhotelan Telkom University

c. Pengukuran Lapangan

Pengukuran lapangan diperlukan untuk dapat mengetahui ukuran luasan yang ada di lapangan untuk kemudian ditinjau untuk menemukan permasalahan berdasarkan standar ruangan ergonomi. Luasan yang diukur terkait jumlah ruangan, kelebaran, panjang, serta ketinggian bangunan.

d. Dokumentasi

Data dokumentasi adalah data berbentuk visual maupun suara sebagai bukti otentik survey dan untuk memperkuat laporan perancangan. Data dokumentasi terkait suasana eksisting, elemen bangunan, elemen pengisi ruang, karakter bangunan, sarana transportasi ruang, utilitas, serta material yang digunakan pada bangunan eksisting.

1.6.2 Pengumpulan Data Sekunder

a. Studi Banding

Sebagai pelengkap data, penulis melakukan studi banding pada beberapa objek sekolah atau lembaga pendidikan terapan perhotelan yang memiliki standar, desain dan organisasi yang lebih baik atau objek lain yang memiliki aktivitas dan kasus serupa. objek yang disurvei oleh penulis adalah Akademi-Akademi Pariwisata yakni Akademi Pariwisata NHI, Akademi Pariwisata Majapahit Surabaya dan institusi yang memiliki jurusan D3 Perhotelan yakni *Telkom University*.

b. Studi Literatur

Untuk menyusun penulisan laporan perancangan ini, penulis melakukan pencarian studi literatur yang berkaitan dengan perancangan yang diambil yakni yang berkaitan dengan jurusan perhotelan, data didapat melalui referensi buku-buku, internet maupun media cetak.

1.6.3 Analisa Data

Analisa melalui data primer dan sekunder penulis menganalisa permasalahan yang ada, baik dari segi elemen pembentuk ruang, elemen pengisi ruang (furnitur), utilitas, serta karakter bangunan eksisting agar dari permasalahan yang ditemukan ditemukan *problem solving* yang akan dituangkan pada konsep perancangan yang baru.

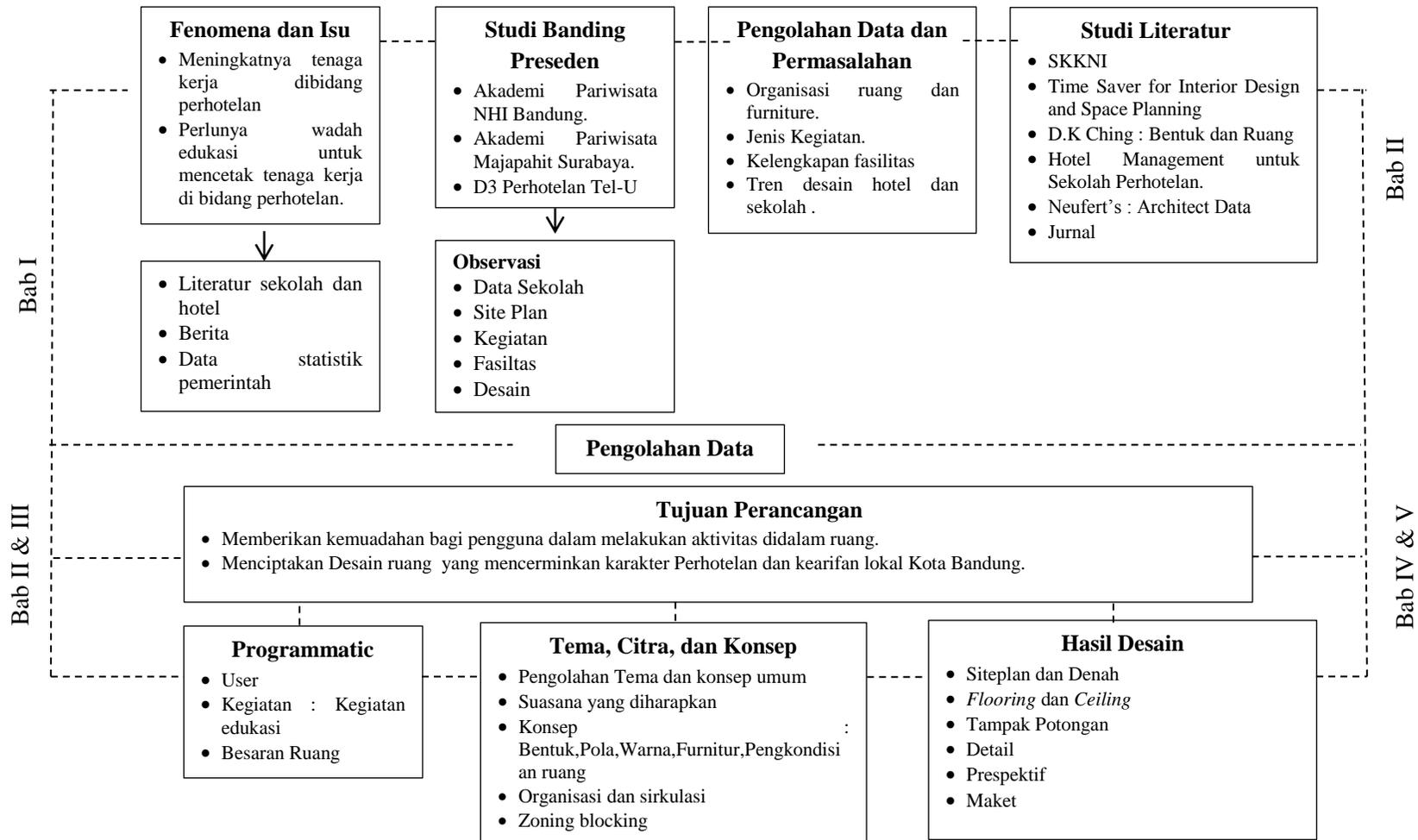
1.6.4 Hasil Analisa

Berdasarkan Analisa dapat dihasilkan data berupa *programmatic* meliputi data institusi, pengguna dan struktur organisasi, kegiatan – kegiatan pengguna, fasilitas yang dibutuhkan, besaran ruang, tema, konsep, dan suasana yang diharapkan sehingga menghasilkan *bubble diagram*, *matrix*, *zoning*, dan *blocking*.

1.6.5 Hasil Desain

Hasil desain merupakan output/ perwujudan dari hasil analisa. hasil desain tersebut berupa layout teknikal dan presentasi, *flooring*, *ceiling*, potongan, tampak potongan, detail furnitur, detail interior, perspektif desain, dan maket (*prototype* dari realisasi desain)

1.7 Kerangka Perancangan



Bagan 1.1 Kerangka Perancangan
(Sumber: Penulis, 2018)

