

ABSTRAK

PERANCANGAN BARU PUSAT PRODUK *BAKING* DI BANDUNG

Bella Nindia Nur Fadilla

Desain Interior, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom
Jl. Telekomunikasi No.1, Terusan Buah Batu, Sukapura, Bandung, Jawa Barat 40257

Indonesia terkenal dengan berbagai macam kuliner salah satunya yaitu produk *baking*. Produk *baking* merupakan suatu makanan yang cukup di minati seluruh masyarakat tak terkecuali masyarakat Bandung. Makanan ini bisa menjadi makanan pokok pengganti nasi ataupun sekedar makanan pendamping. Bisnis *baking* banyak di tekuni oleh produsen rumahan hingga produsen besar. Banyaknya produsen UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang tidak bisa mengembangkan usahanya dengan berbagai kendala salah satunya teknik penjualan. Dari kendala ini banyak para UMKM berkeinginan untuk mengembangkan usahanya dan memperdalam ilmu penjualan serta banyaknya penggemar dan pemerhati kuliner *baking* yang tertarik untuk menggali dan memperdalam ilmu dalam membuat *baking product*, seperti pastry, bakery, roti, dessert, cake dan cookies, salah satu caranya yaitu dengan mengikuti pelatihan *marketing* bagi UMKM serta kursus *baking* bagi para penggemar kuliner *baking*. Akan tetapi di Bandung belum tersedianya wadah yang menaungi segala aktivitas yang berhubungan dengan *baking* dengan fasilitas dan pelayanan yang lengkap dan nyaman serta wadah untuk para produsen rumahan mengembangkan usahanya. Oleh karena itu, dibuatlah suatu sarana Pusat Produk Baking di Bandung sebagai sarana informasi, pengembangan, ekonomi, edukasi, rekreasi serta sarana berjual-beli. Metode perancangan ini menggunakan metode pengumpulan data primer dan sekunder serta analisis data melalui *survey* di berbagai tempat. Dengan adanya Pusat ini di harapkan dapat menjadi tempat para UMKM serta para pecinta *baking product* dalam mengembangkan kecintaannya terhadap *baking product* itu sendiri.

Kata kunci : UMKM, *Baking Product*, Pelatihan *Marketing*, *Baking Class*, Kuliner