

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner di Indonesia khususnya kota besar seperti Bandung mengalami perkembangan dan peningkatan yang baik, salah satu kuliner yang dimaksud yaitu kuliner makanan berbasis tepung yang dibuat melalui proses pembakaran (baking). Banyak produsen rumahan dan masyarakat yang tertarik untuk mempelajari bahkan berbisnis kuliner ini. Berdasarkan data dari Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo), konsumsi tepung terigu terbesar atau 65% di Indonesia berasal dari Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) seperti roti, cookies dan cake.

Pada daerah Jawa Barat terdapat sekitar 11.200 UKM makanan jenis roti, cake dan cookies, sedangkan pada daerah Bandung sekitar 2.600 UKM. Data dari Kementerian Perindustrian menyebutkan bahwa usaha UKM masih memiliki kesulitan untuk berkembang dan minimnya pengetahuan serta tempat pemasaran yang kurang strategis yang mana masyarakat sekarang lebih tertarik berbelanja di retail besar yang nyaman dengan berbagai pilihan yang tersedia dan juga menghabiskan waktu untuk bersantai sambil berbincang.

Dari fakta yang disebutkan diatas lah yang melatarbelakangi perancangan proyek baru Bandung Baking Center yang memiliki fungsi sebagai sarana pengembangan, edukasi, ekonomi dan rekreasi yang bertujuan sebagai sarana bagi para pengusaha atau UKM untuk mendapatkan pelatihan mengenai marketing dan teknologi sebagai penunjang usaha nya sesuai dengan program pemerintah, yang mana usahanya tersebut dapat langsung dikembangkan dan di promosikan melalui wadah ini serta dapat menjadi sarana edukasi dan rekreatif bagi masyarakat mengenai produk baking melalui seminar, workshop, galeri , *coffee shop* dan *library* di pusat ini.

Perancangan Bandung Baking Center ini berlokasi di Jalan Setiabudi Bandung. Lokasi ini merupakan lokasi yang cukup strategis karena terletak pada persimpangan jalan sehingga memudahkan jangkauan serta lokasi ini berada pada kawasan wisata, seperti wisata alam, wisata belanja serta wisata kuliner sehingga memiliki peluang yang tinggi meningkatkan minat konsumen untuk datang ke tempat ini.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang yang ada, maka dapat diidentifikasi masalah yaitu :

- Belum adanya inovasi pada usaha produk baking terutama usaha para UMKM
- Belum tersedianya tempat pelatihan sekaligus pengembangan bagi pelaku UMKM untuk mengembangkan bisnis nya serta belum adanya sarana rekreasi bagi penggemar kuliner *baking*
- Dibutuhkan pusat kuliner produk *baking* yang strategis dengan mempertimbangkan aspek keamanan, kenyamanan bagi pengguna serta memiliki daya tarik dan berkesan bagi pengunjung.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang disimpulkan seperti berikut:

- Bagaimana mewujudkan suatu sarana untuk mengembangkan bisnis kuliner *baking* di Bandung khususnya bisnis para UMKM?
- Bagaimana mewujudkan sebuah wadah yang dapat menaungi berkembangnya bisnis UMKM dan menaungi masyarakat penggemar produk *baking*?
- Bagaimana menghadirkan desain interior yang tepat untuk Bandung Baking Center yang menarik minat masyarakat untuk menambah edukasi, rekreasi sekaligus memajukan usaha UMKM serta memperhatikan aspek interior sesuai standar?

1.4 Tujuan dan Sasaran Perancangan

1.4.1 Tujuan Perancangan

Perancangan proyek memiliki fungsi sebagai sarana pengembangan, edukasi, ekonomi dan rekreasi yang bertujuan sebagai wadah bagi para pengusaha ataupun UKM makanan terkhusus makanan yang di baking untuk mendapatkan pelatihan atau seminar mengenai marketing dan teknologi sebagai penunjang usahanya, yang mana usaha nya tersebut dapat langsung dikembangkan dan di promosikan melalui wadah ini serta menjadi sarana edukasi dan rekreatif bagi para masyarakat mengenai produk baking melalui seminar, workshop, gallery dan library di pusat ini dan menciptakan suatu pusat yang sesuai dengan standar fungsi, keamanan dan kenyamanan.

1.4.2 Sasaran Perancangan

Sasaran dari perancangan Bandung Baking Center ini adalah:

- Membuat wadah yang berfungsi sebagai sarana pemasaran, dengan menyediakan tempat yang strategis, memiliki organisasi ruang yang baik, serta nyaman untuk aktivitas berbelanja dan menikmati produk *baking* yang disediakan
- Membuat wadah yang berfungsi sebagai sarana meningkatkan kemampuan dan keterampilan para pelaku UMKM secara berkala maupun bagi masyarakat secara tematik dan incidental.
- Membuat suatu wadah untuk pemasaran produk *baking* yang menarik bagi pengguna dan pengunjung melalui perancangan interior yang estetik dan berkesan melalui pendekatan metafora mengenai *baking product*.

1.5 Batasan Perancangan

Batasan perancangan pada proyek Bandung Baking Center ini ialah:

- Perancangan berlokasi di kawasan Setiabudi Bandung
- Perancangan bersifat fiktif dan perancangan baru
- Fungsi perancangan Bandung Baking Center sebagai Sarana Penjualan, Sarana Pelatihan Pengembangan Kewirausahaan, Sarana Pembelajaran dan Bersantai
- Merancang area *retail*, *baking class*, *coffee shop*, *mini library* dan *training room*.
- Bangunan 2 lantai dengan total luasan 3.400 m²
- Standar tentang perancangan secara umum yang bersumber dari Human Dimension, Data Arsitek dan SNI (Standar Nasional Indonesia)

1.6 Manfaat Perancangan

Perancangan desain *Bandung Baking Center* bermanfaat bagi :

1. UMKM, terutama UMKM produk *baking*, menjadi sarana untuk mengembangkan usaha, pelatihan, serta penjualan.
2. Masyarakat Umum, sebagai sarana memperoleh kebutuhan produk *baking*, edukasi, bersantai dan sarana rekreatif pada kegiatan tertentu.
3. Akademisi, sebagai bahan referensi, preseden dan evaluasi bagi perancangan yang sejenis.

1.7 Metode Perancangan

Tahapan-tahapan dalam perancangan sebagai berikut :

1.7.1 Metode Pengumpulan Data

1.7.1.1 Primer :

-Hasil Survey dan Observasi

Menganalisis permasalahan berdasarkan hasil survey terhadap bangunan-bangunan yang terkait dengan perancangan sebagai studi preseden.

1.7.1.2 Sekunder :

- Hasil Riset dan Publikasi Ilmiah

Mencari referensi ilmiah yang berkaitan dengan perancangan pusat kuliner, produk *baking*, mengenai pendekatan metafora, dan prinsip desain dalam bangunan pusat komunitas.

- Buku

Mempelajari buku-buku tentang sejarah kuliner khususnya produk baking seperti roti, pastry, cookies, cake dan dessert serta perkembangannya, mempelajari mengenai pendekatan metafora dan konsep yang dapat diterapkan pada Bandung Baking Center.

- Website

Mencari data-data valid yang berhubungan dengan perancangan *Bandung Baking Center*, mencari data mengenai sejarah dan jenis produk *baking*, mengenai pendekatan desain dan mengenai konsep

- Sumber-sumber literatur lain yang relevan dengan rancangan.

1.8 Sistematika Penulisan

A. Bab I : Pendahuluan

Memberikan penjelasan dan deskripsi mengenai isi penulisan yang menguraikan latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan, metode desain, serta sistematika penulisan.

A. Bab II : Kajian Literatur dan Deskripsi Proyek

Membahas data literatur mengenai proyek dan menganalisis proyek mengenai lokasi, studi dan analisis program ruang.

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 Bandung Baking Center.

C. Bab IV : Konsep Desain

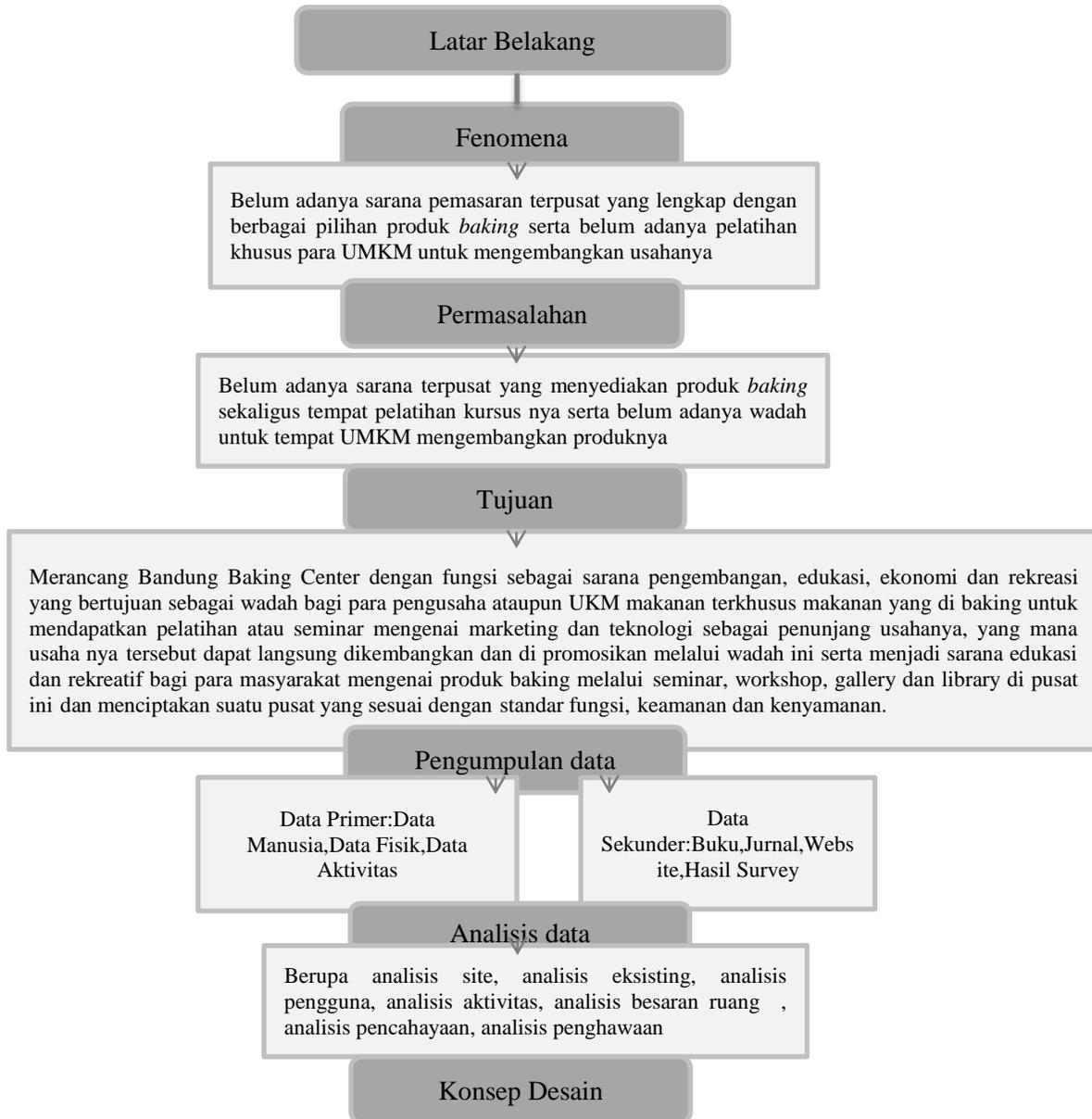
Merupakan analisis konsep berangkat dari konsep ide besar, konsep tematik (pendekatan desain), fungsional dan material sebagai titik tolak dasar perencanaan dan perancangan Bandung Baking Center.

D. Bab V : Kesimpulan

Menguraikan tentang kesimpulan dan saran sebagai penutup pengantar karya

1.9 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 Bandung Baking Center



Bagan 1.1 Kerangka Berfikir