

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kantor merupakan tempat diselenggarakannya kegiatan seperti menangani , mengumpulkan, mencatat, mengolah, menyimpan hingga pendistribusian data. Sehingga bisa dibilang sebagai tempat untuk menyelenggarakan kegiatan administrasi. Di ibu kota seperti Jakarta tentu banyak sekali kantor – kantor baik itu instansi pemerintah maupun swasta, mulai dari bidang bisnis, creative, dan lainnya. Dengan adanya kantor – kantor ini juga berperan besar dalam perekonomian suatu kota maupun negara tersebut. Kantor mengacu kepada tempat yang dimiliki oleh suatu perusahaan atau instansi dimana banyak orang berkumpul untuk melakukan peran tugas masing – masing.

Perusahaan – perusahaan ini dibagi menjadi beberapa bagian berdasar jenis dibidangnya, yakni perusahaan yang bergerak dibidang jasa, ada juga yang bergerak dibidang perniagaan yang menghasilkan produk/barang. Perusahaan yang bergerak dibidang perniagaan untuk menghasilkan produk/barang ini disebut perusahaan industri atau juga perusahaan manufaktur, perusahaan ini mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Perusahaan industri juga dibagi menjadi beberapa bagian salah satunya adalah perusahaan industri barang konsumsi perusahaan ini menghasilkan produk berupa produk yang dibeli dan dapat langsung digunakan (consumer goods) serta produk yang dibeli untuk digunakan lagi dalam proses produksi produk lainnya (capital goods). Industri yang sekarang terus menguat yakni dibidang sektor makanan dan minuman seperti yang dikutip dari kemenperin.go.id/ yakni Pada Triwulan II 2018, pertumbuhan industri makanan dan minuman mencapai angka 8,67% melampaui pertumbuhan ekonomi nasional sebesar 5,27%, sektor ini memberi kontribusi tertinggi terhadap PDB industri pengolahan nonmigas hingga 35,87%.

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan siap saji adalah PT. So Good Food. PT. So Good Food merupakan perusahaan makanan siap saji mulai dari pengadaan bahan pangan mentah, pengolahan produk pangan mentah hingga menjadi produk makanan siap saji, penyajian produk makanan siap saji dalam kemasan. Pada kantor So Good Food yang berdiri di Ibukota Jakarta saat ini kurang memperhatikan kenyamanan terhadap penggunaannya, seiring dengan berkembang pesatnya produk daging olahan merujuk pada gaya hidup masyarakat urban, sehingga berpengaruh pada penambahan jumlah staff yang bekerja, dengan ruangan yang sangat terbatas, dan tidak sesuai dengan struktur organisasi perusahaan sehingga ada beberapa divisi yang berkantor di gedung perkantoran lain karena keterbatasan lahan sehingga hal tersebut dirasa tidak cukup efisien bagi sebuah pekerjaan yang membutuhkan kolaborasi kerja yang tinggi. Alur dan sirkulasi ruangan yang tidak tertata dengan baik sehingga tidak dapat mengetahui divisi apa yang berada di sebelah mana, lalu perbedaan ruangan antar perbedaan hierarki yang kurang jelas, serta banyaknya fasilitas ruangan yang belum menunjang karena terdapat pada gedung kantor lain sehingga harus berpindah ke gedung lain untuk menggunakan fasilitas tersebut, atau karena belum terdapat beberapa fasilitas penunjang kerja serta ruangan kerja yang tidak menunjang pekerjaan divisi – divisi yang ada.

Ditinjau dari segi interior, berarti dibutuhkan fasilitas , ruang, elemen dan desain interior yang mampu mawadahi segala kekurangan dalam perusahaan. Maka dari itu, tuntutan akan aspek interior yang baik diharapkan menjadi penentu kualitas bekerja dan hasil produk di PT. So Good Food Jakarta. Kebutuhan akan perancangan kantor yang baik ini akan menjadi dasar perancangan yang diharapkan mampu membuat semangat, menstimulasi peningkatan produktivitas kerja, serta dapat menyediakan sistem pelayanan yang baik, interior Kantor PT So Good Food wajib mengadakan perbaikan fasilitas maupun standar perusahaan yang sesuai dengan kebutuhan staff maupun prasarana lainnya, diharapkan dapat mempengaruhi kinerja karyawan demi terciptanya sistem kerja berkualitas dan menghasilkan pegawai yang

profesional, terus kreatif dalam berinovasi dalam menyediakan produk kepada masyarakat.

1.2 Identifikasi Permasalahan

Berdasarkan hasil survey, wawancara, dan observasi pada objek perancangan, terdapat beberapa masalah yang perlu diselesaikan antara lain :

- a. Bangunan eksisting pada kantor yang sebelumnya masih kurang terhadap luasan bangunan tersebut sehingga pengguna menginginkan agar dapat direlokasi ke bangunan kantor yang luasannya sudah dapat mencukupi kebutuhan pengguna.
- b. Perbedaan gedung yang menyebabkan ketidak efisienan dan mengganggu kolaborasi antar divisi.
- c. Belum tertatanya organisasi ruang yang baik dan sesuai fungsi sehingga mengurangi efisiensi produktivitas serta memperlambat alur pekerjaan dan komunikasi antar karyawan.
- d. Layouting dan hubungan interaksi kerja antar karyawan yang di pakai di eksisting lama belum tertata sesuai fungsi dan masih sulit untuk mengetahui dimana saja letak meja kerja atau ruangan divisi – divisi yang berhubungan secara langsung dan secara tidak langsung.
- e. Belum adanya visual interior yang menghadirkan citra serta identitas perusahaan.
- f. Belum terdapat ruang dan fasilitas – fasilitas utama serta pendukung yang disesuaikan dengan kebutuhan pengguna.

1.3 Rumusan Permasalahan

Berdasarkan identifikasi masalah yang sudah di tetapkan, rumusan masalah diusulkan dengan pertanyaan berikut:

- a. Bagaimana bangunan eksisting kantor yang baru dapat mencukupi kebutuhan pengguna?

- b. Bagaimana dapat melayout dan menciptakan hubungan interaksi kerja antar karyawan tertata sesuai fungsi sehingga dapat mengetahui dimana saja letak meja kerja divisi – divisi yang berhubungan secara langsung dan secara tidak langsung?
- c. Bagaimana fasilitas utama dan tambahan yang sebaiknya diadakan untuk menunjang sebuah pekerjaan dalam bidang produk pangan ?
- d. Bagaimana bentuk pengaplikasian karakter ruang yang mampu memotivasi dan menstimulasi karyawan ?
- e. Bagaimana cara mengoptimalkan penataan ruang serta sirkulasi agar menjadi solusi tepat bagi kantor tersebut?
- f. Bagaimana menghadirkan visual interior yang menunjukkan citra dan identitas Kantor So Good Food?

1.4 Tujuan dan Sasaran Perancangan

1.4.1 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan perancangan pada Kantor PT So Good Food adalah :

- a. Meningkatkan citra perusahaan PT. So Good Food melalui desain interior dengan cara menyampaikan ekspresi perusahaan
- b. Menciptakan rancangan fasilitas yang memadai, nyaman dan menstimulasi semangat serta kreativitas bagi para karyawan maupun pengunjung yang ada di kantor
- c. Untuk memenuhi kebutuhan fisik dan mental karyawan kantor PT. So Good Food
- d. Untuk memperkenalkan kepada kantor kantor lain agar dapat melibatkan desain interior sebagai strategi bisnis dan investasi perusahaan jangka panjang
- e. Untuk mewadahi kegiatan seputar penelitian , pengembangan, edukasi dan promosi dalam bidang produk makanan di Indonesia

1.4.2 Sasaran Perancangan

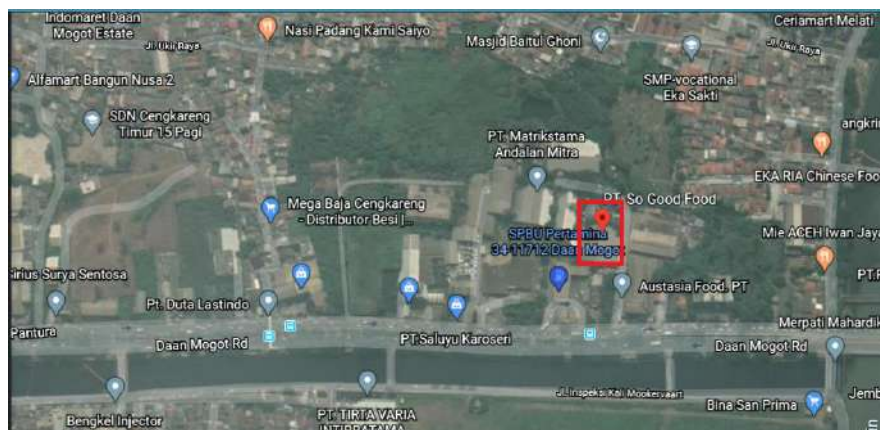
Sasaran perancangan yang ingin dicapai adalah :

- a. Menciptakan interior ruangan yang memadai dengan pengelolaan tata letak ruang yang lebih efisien guna memberikan kenyamanan terhadap pengguna ruang
- b. Menyediakan sarana dan prasarana utama dan penunjang agar dapat memberi pengalaman kerja yang meningkatkan kreativitas serta produktivitas pengguna ruang

1.5 Batasan Perancangan

Dalam perancangan ini agar lebih terfokus maka dilakukan batasan perancangan sebagai berikut :

Batasan perancangan pada interior Kantor PT. So Good Food di Jakarta berfokus pada luasan $\pm 2048 \text{ m}^2$, yang terdiri dari lantai 1 (satu) dengan luasan terancang 1024 m^2 , lantai 2 (dua) dengan luasan 1024 m^2 . Berlokasi di Grha Praba Samanta Jl.Daan Mogot Km 12 No. 9 Jakarta 11730 . Alasan pemilihan lokasi tersebut karena terletak di pusat industri serta kemudahan akses pencapaian yang strategis dekat dengan pusat bisnis, pusat perbelanjaan, hingga pemukiman masyarakat, dan transportasi yang beragam.



Gambar 1 Site Plan PT. So Good Food

(Sumber : Data Penulis, 2020)

1.6 Manfaat Perancangan

1. Bagi Penulis atau Desainer

- a. Dapat turut berpartisipasi atas pemecahan masalah pada desain dan mendapatkan wawasan untuk pengetahuan yang lebih jauh tentang perancangan sebuah ruang publik khususnya kantor
- b. Sebagai sumber referensi untuk profesi yang turut berperan dalam perkembangan desain dan sektor perkantoran

2. Bagi Perusahaan

- a. Dapat meningkatkan efektifitas bekerja dan produktifitas sebuah perusahaan sehingga mendapatkan output yang optimal
- b. Meningkatkan kualitas citra pada perusahaan
- c. Dapat menjadi preseden baik yang dapat diteladani dalam kasus perencanaan kantor serupa di Indonesia

1.7 Metode Perancangan

Adapun metode perancangan yang digunakan pada perancangan kali ini yaitu dengan menggunakan pendekatan konseptual untuk menghasilkan sebuah konsep dengan melalui tahapan – tahapan berikut:

1. Pengumpulan Data

Pada proses ini dilakukan pengumpulan data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan melalui observasi Kantor PT So Good Food yang berada di Jakarta, Cikupa. Sedangkan data sekunder didapat melalui literatur yang berkaitan dengan objek perancangan.

a. Data Primer

- Observasi

Yakni melakukan pengamatan secara langsung terhadap pola kegiatan, tempat, waktu, alur kerja dan masalah yang berlangsung terkait perancangan.

- Wawancara

Melakukan interview secara langsung dengan staff terkait agar dapat mengetahui sistem organisasi dan permasalahan yang ada.

b. Studi Literatur

Mencari referensi dan pengumpulan sebuah data yang sesuai dari berbagai macam sumber seperti Jurnal, Skripsi, Buku Literatur Internet yang berhubungan dengan isu perancangan yakni Interior Kantor, Perancangan dan penelitian ruang dengan pendekatan Kreativitas manusia dan segala data yang menunjang keabsahan data lapangan

2. Analisis Data

Setelah melakukan pengumpulan data, proses selanjutnya adalah menganalisa data dengan melihat permasalahan yang ada. Analisa data primer berupa data yang terkait dengan objek perancangan, dan analisa data sekunder berupa standarisasi perancangan dan batasan perancangan.

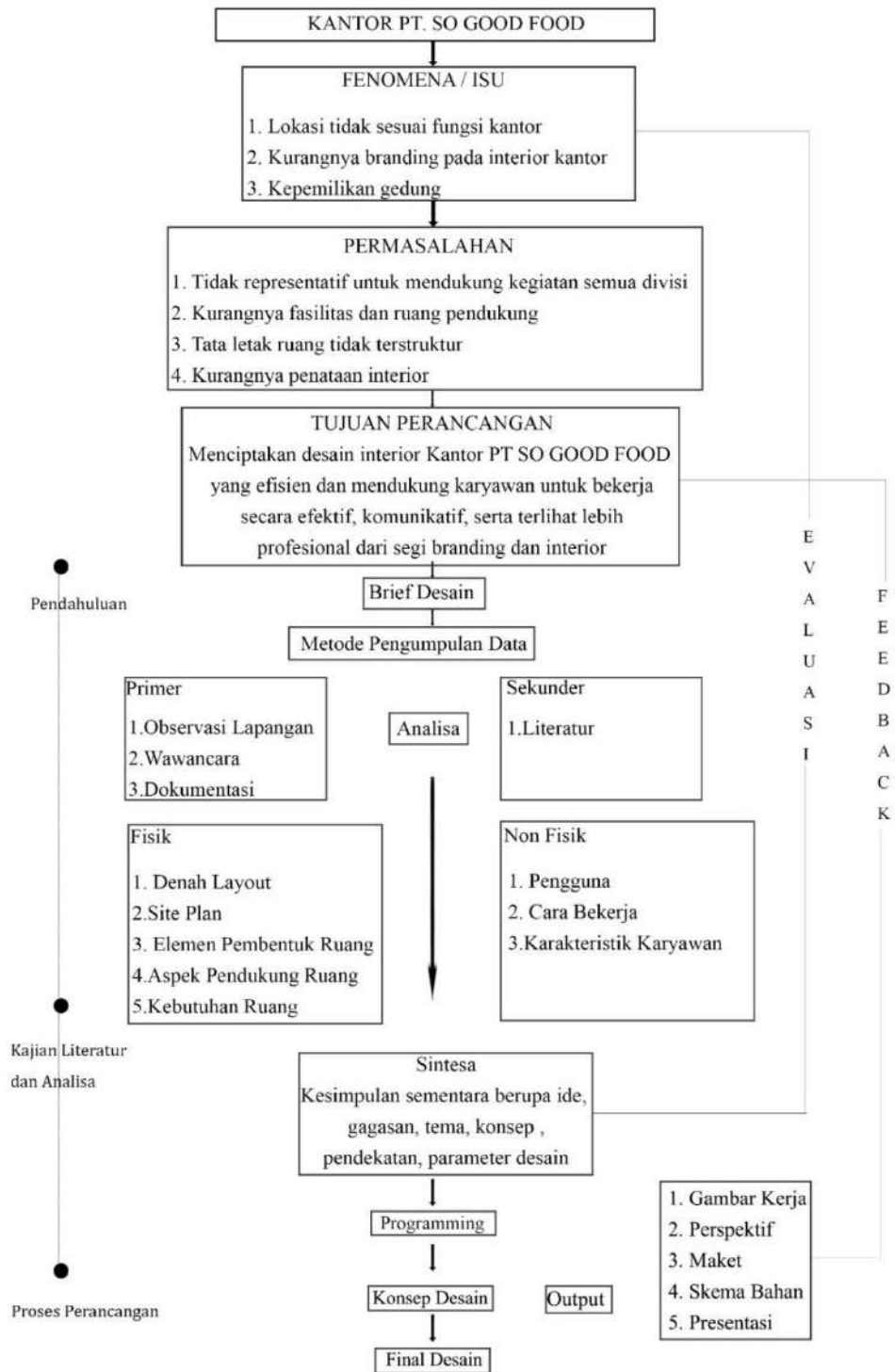
3. Sintesis Data

Merupakan metode perancangan yang meliputi studi pola aktivitas, kebutuhan ruang, besaran ruang, bubble diagram, matriks, zoning, blocking, sirkulasi ruangan, data ini berupa data programming ruang yang didapat dari hasil survei dan data literatur.

4. Pengembangan Desain

Merupakan hasil akhir dari objek perancangan dengan menganalisa hasil pengumpulan data, data programming ruang, konsep dan tema yang dipadukan dengan pendekatan perilaku pengguna dalam tercapainya desain yang diinginkan.

1.8 Kerangka Berpikir



Bagan 1 Kerangka Berpikir

Bagan 1.1 Kerangka Berpikir
Sumber : Dokumentasi Pribadi

1.9 Sistematika Penulisan

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisi pendahuluan yang menjelaskan latar belakang pendesainan Kantor PT. So Good Food, Identifikasi Masalah, Tujuan dan Manfaat, Sasaran, dan Metode pengumpulan data dan desain

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA / TEORI

Bab ini berisi kajian literatur yang berkaitan dengan perancangan Kantor PT. So Good Food dan berbagai disiplin ilmu yang harus diketahui demi menunjang keabsahan objek yang akan di desain

BAB III : KONSEP PERANCANGAN

Membahas konsep & gaya, program, persyaratan perencanaan yang akan di terapkan dalam desain

BAB IV : KONSEP VISUAL DENAH KHUSUS

Pada bab ini memaparkan hasil yang telah dirancang melalui penjelasan secara terperinci dari gambar kerja maupun hasil render/3d serta solusi yang diberikan

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab kesimpulan dan saran ini ditulis berdasarkan evaluasi pengalaman penulis akan proses pengerjaan dari awal sampai akhir perencanaan sehingga di dapatkan kesimpulan yang solutif dari perencanaan ini

DAFTAR PUSTAKA

Berisikan daftar sumber yang digunakan pada kajian studi literatur ataupun data penguat bahan rancangan lainnya.

LAMPIRAN