

PERANCANGAN INTERIOR BANDUNG CULINARY CENTER

INTERIOR DESIGN BANDUNG CULINARY CENTER

Nurul Hasanah Saleh¹, Wirania Swasty², Ully Irma Maulina Hanafiah³

Prodi S1 Desain Interior, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom
[1nurulhasa@students.telkomuniversity.ac.id](mailto:nurulhasa@students.telkomuniversity.ac.id) [2nrlhasa27@gmail.com](mailto:nrlhasa27@gmail.com)

Abstrak

Dunia kuliner merupakan hal yang berhubungan dengan masak-memasak, makanan dan dapur. Perkembangan yang pesat ini, memancing para pecinta dan pemerhati kuliner untuk terus menggali dan memperdalam pengetahuannya mengenai dunia kuliner. Di kota lain sudah ada beberapa tempat yang memiliki bangunan dengan aktivitas serupa. Akan tetapi, di Bandung belum tersedia tempat yang dapat mewadahi segala aktivitas dunia kuliner, dengan fasilitas yang lengkap, keamanan dan kenyamanan yang terjamin dan lokasi yang terjangkau. Metode perancangan ini berupa pengumpulan data, primer dan sekunder serta analisis data yang dilakukan melalui survey di Jakarta Culinary Center. Oleh karena itu, dibutuhkanlah wadah yang dapat menampung segala aktivitas yang berisi tentang pendidikan memasak dan juga sebuah wadah yang dapat memberi informasi dan wisata di bidang kuliner. Bandung *Culinary Center* adalah suatu lembaga yang bergerak dalam bidang makanan dan terbagi menjadi tiga muatan yaitu, edukasi, informasi dan wisata. Tema dalam perancangan Bandung *Culinary Center* ini adalah *Food Culture and Society* dengan konsep East Meets West. Sehingga, adanya Bandung *Culinary Center* diharapkan seluruh pengunjung dapat merasakan suasana dan pengalaman baru dalam mengunjungi Pusat Kuliner, serta menjadi motivasi bagi daerah-daerah potensi kuliner untuk terus mengembangkan kuliner di daerah tersebut.

Kata Kunci : *Culinary Center*, Pendidikan, Kuliner, Sekolah Kuliner, Masak-memasak, Makanan

Abstract

Culinary world are about cooking, foods, and kitchen. This phenomenon makes the food lover and food expert curious to keep learning and make a deep research about culinary world. There are several culinary center in other cities, but there's no such thing facility in Bandung with complete facilities, security and comfort guaranteed and affordable location. This design method in the form of data collection, as well as primary and secondary data analysis was done through a survey in Jakarta Culinary Center. So Bandung need a facility to maintain all the activity about cooking education and give the information and tourism in culinary. Bandung Culinary Center is an institution that maintain everything about education, information, and tourism for food and culinary. The theme in the design of Bandung Culinary Center is the Food Culture and Society with the concept of East Meets West. So Bandung Culinary Center with Food and Culture Society theme expected that all visitors can feel the atmosphere and new experiences in visiting the Culinary Center, as well as a motivation for the regions culinary potential to continue to develop culinary in the area.

Key word : *Culinary Center, Education, Culinary, School of Culinary, Cooking, Foods.*

I. 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. 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.

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 :

- a) Belum adanya wadah yang dapat mengedukasi masyarakat di bidang kuliner dengan fasilitas memasak yang lengkap.
- b) Kurangnya sarana yang dapat dijadikan sebagai pusat informasi tentang kuliner di Bandung.
- c) Belum tersedianya tempat dengan besaran ruang, pola dan sirkulasi yang baik untuk mengakomodasi kegiatan *culinary* di Bandung.
- d) 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 :

- a) Bagaimana merancang pusat kuliner yang dapat mengedukasi kegiatan kuliner dengan fasilitas yang lengkap?
- b) Bagaimana merancang pusat kuliner yang memiliki besaran ruang, pola dan sirkulasi yang baik untuk mengakomodasi semua kegiatan kuliner?
- c) Bagaimana merancang sebuah pusat kuliner yang dapat dijadikan sebagai tempat wisata keluarga di bidang kuliner?

1.4 Tujuan

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.

II. METODOLOGI PERANCANGAN

Tahapan-tahapan dalam perancangan sebagai berikut :

a. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam perancangan ini terbagi dua, yaitu primer dan sekunder. Metode pengumpulan data primer meliputi manusia, observasi dan hasil survey. Metode ini dilakukan melalui wawancara dan pengamatan langsung di lokasi survey serta menganalisa permasalahan berdasarkan hasil survey terhadap bangunan-bangunan yang terkait dengan perancangan. Sedangkan metode pengumpulan data sekunder melalui buku, jurnal dan website.

b. Pemilahan Data dan Programming (Analisis Data)

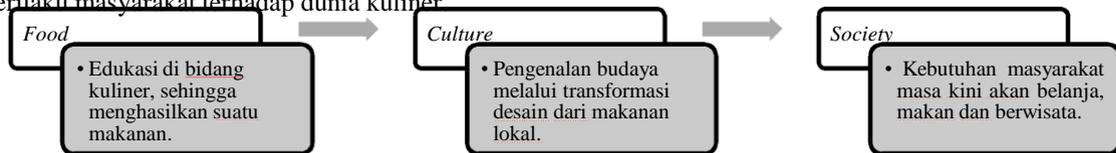
Analisis data ini dibuat berdasarkan, analisis site, analisis besaran ruang, analisis pembagian ruang, analisis pola sirkulasi, analisis konsep perancangan, analisis pencahayaan, analisis penghawaan, analisis furnitur dan analisis material.

c. Perancangan

Perancangan dimulai dari menentukan konsep perancangan, simulasi desain, dan final desain dan kesimpulan.

III. PEMBAHASAN

Objek desain yang diambil adalah sebuah Pusat Kuliner di Bandung, karena Bandung merupakan kota yang memiliki potensi wisata kuliner. Konsep awal adalah korelasi dari latar belakang, masalah dan segmentasi desain yang terkait satu sama lain. Bentuk-bentuk desain yang didapat berasal dari perpaduan ketiga hal tersebut, sehingga didapatkan bentuk yang mencerminkan tema *Food Culture and Society*. Bandung Culinary Center merupakan sarana dan prasarana untuk mendapatkan edukasi, informasi dan wisata di bidang kuliner. Kota Bandung adalah salah satu kota yang kaya akan wisata kuliner. Kegiatan kuliner ini ditandai oleh beberapa fenomena kuliner seperti, Braga Culinary Night, Food Bandung Expo 2015, Food Market Bandung 2015, dan lain-lain. Perancangan Bandung Culinary Center ini didesain dengan tema "Foodturity" (Food Culture and Society). Food Culture berarti budaya makanan, sedangkan Society berarti masyarakat. Jadi, Food Culture and Society berarti cara mempelajari budaya lokal melalui makanan dan perilaku masyarakat terhadap dunia kuliner.



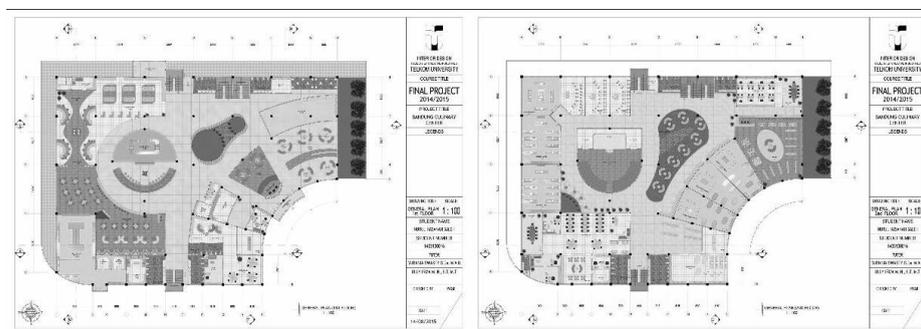
Gambar 1 Proses Pengolahan Tema

Food Culture and Society diharapkan mewakili fungsi bangunan Bandung Culinary Center sebagai sarana edukasi, informasi sekaligus wisata di bidang kuliner.

1. Aplikasi Konsep Desain

1. Konsep Ruangan

Dalam perancangan ini konsep yang diterapkan yaitu East Meets West (Timur ketemu Barat). Perpaduan antara arsitektur tradisional dengan modern ini merupakan inovasi baru dalam desain dan sangat sesuai apabila diterapkan di Indonesia. Konsep East diterapkan pada interior bangunan dengan sentuhan etnik Sunda, sedangkan konsep West diterapkan pada framing atau arsitektur bangunannya.



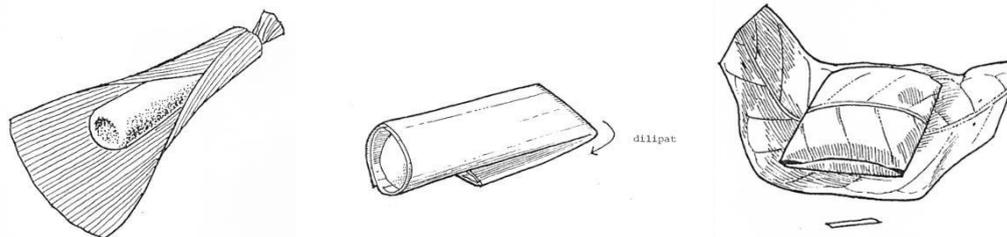
Gambar 2 Layout

Penentuan penempatan layout didasarkan pada batasan eksisting, kebutuhan ruang, kemudahan sirkulasi dan kebutuhan privasi. Penyusunan yang tepat memudahkan pengunjung, siswa kursus dan pegawai melakukan kegiatannya masing-masing tanpa terganggu. Pembagian area sirkulasi menjadi

tiga yaitu area publik yang dapat dilewati semua baik pengunjung siswa kursus, maupun karyawan, area semi public yang hanya boleh dilewati siswa kursus, karyawan dan pengunjung yang berkepentingan, privat hanya dapat diakses oleh karyawan office dan area servis untuk para karyawan umum.

2. Konsep Bentuk

Bentuk ruang pada Bandung Culinary Center secara umum akan disesuaikan dengan masing-masing fungsinya. Bentuk yang dipilih juga harus mendukung tema Food Culture and Society. Begitupun dengan furnitur, dimana ragam bentuk diangkat dari berbagai hasil dan karya seni dan kemasan makanan tradisional Sunda sehingga mampu mengangkat tema tersebut. Bentuk-bentuk yang akan mendominasi adalah bentuk-bentuk geometris, namun tidak menutup kemungkinan terdapat beberapa bentuk organis yang berasal dari alam pada beberapa furniturnya.



Gambar 3 Kemas Tradisional Sunda

3. Konsep Material

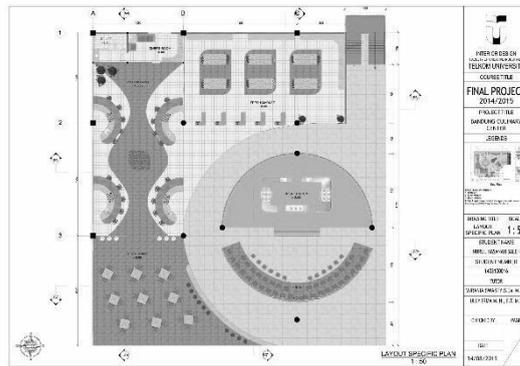
Dari hasil analisa tema, citra serta bentuk yang memungkinkan untuk digunakan pada perancangan *Bandung Culinary Center*, maka diputuskan jenis-jenis material yang digunakan adalah:

Tabel 1 Elemen Material

| Elemen | Kriteria | Material yang digunakan |
|---------|---|---|
| Ceiling | <ul style="list-style-type: none"> • Mudah dibersihkan • Memiliki nilai estetika yang tinggi dan mendukung tema • Kuat • Tahan lama • Tahan lembab (untuk <i>wet area</i>) • Pemasangan mudah | <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Gypsum Moistureshield</i> 2. <i>Bambu</i> |
| Dinding | <ul style="list-style-type: none"> • Pemasangan mudah • Dapat menjadi nilai estetis dan sesuai dengan tema • Tahan lembab (untuk <i>wet area</i>) • Mudah dibersihkan (untuk <i>wet area</i>) • Kadar VOC rendah (untuk finishing) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Anyaman bambu 2. <i>Stainless steel</i> (untuk <i>wet area</i>) 3. Batu alam 4. Kaca 5. Vinyl |
| Lantai | <ul style="list-style-type: none"> • Pemasangan mudah • Memiliki kesan natural • Tahan lembab • Memiliki nilai estetis yang baik dan mendukung tema • Tahan gores • Mudah dibersihkan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tegel 2. <i>Solid bamboo flooring</i> 3. Cork flooring 4. Keramik 5. Granit 6. Linoleum |

4. Final Desain

Dari denah keseluruhan diambil tiga ruang terpilih untuk lebih difokuskan pada perancangan ini. Ruang tersebut antara lain, *Fresh Market*, Restoran dan *Open Kitchen* yang berada pada lantai dasar. Berikut ruang terpilih tersebut.



Gambar 4 Denah Terpilih

Konsep yang diterapkan pada area ini adalah *East Meets West*, konsep berkaitan dengan tema keseluruhan Pusat Kuliner Bandung, yaitu "*Foodturity*" (*Food Culture and Society*). *East Meets West* merupakan penggabungan antara timur dan barat. Konsep *East* diterapkan pada interior bangunan dan sentuhan etnik Sunda, sedangkan konsep *West* diterapkan pada framing atau arsitektur bangunan.



Gambar 5 Area Restoran

Wall treatment dinding merupakan salah satu aplikasi tema "*Foodturity*" yang diambil dari salah satu kemasan makanan khas tradisional Sunda yaitu *Congcorong* (*Clorot*). Selain itu, material yang digunakan seperti bambu merupakan material asli dari tanah Pasundan ini. Warna-warna yang digunakan juga merupakan warna yang berciri khas Sunda, yaitu warna-warna organik, seperti coklat dan hijau. Warna Cokelat merupakan analogi dari tanah, sedangkan warna hijau merupakan analogi dari tumbuhan (Idarmadi, 2006). Skema atau komposisi warna adalah paduan beberapa warna dalam suatu lingkaran warna yang dikombinasikan sedemikian rupa untuk menciptakan kesan tertentu (Swasty, 2010). Restoran ini juga didukung oleh banyak pencahayaan alami yang merupakan pengaplikasian dari konsep *East Meets West*. Pencahayaan alami secara langsung ini berasal dari matahari secara langsung melalui jendela, atap, genting kaca dan lain-lain (Akmal, 2006). Material lantai menggunakan lantai parket laminate dan keramik. Sedangkan ceiling menggunakan gypsum.

IV. KESIMPULAN

Dalam merancang suatu *public space* yang baik diperlukan proses analisis yang mendalam sehingga padat tercipta desain yang tidak hanya memuaskan secara visual saja, namun juga memiliki nilai yang baik bagi penggunanya. Nilai ini merupakan kualitas kenyamanan, dan keamanan para pengunjung maupun benda-benda di dalamnya. Dalam perancangan ini, akar permasalahannya adalah belum tersedianya fasilitas umum yang edukatif dan informatif tentang dunia kuliner yang sedang berkembang saat ini. Dalam merancang interior pusat kuliner titik terberatnya adalah bagaimana menciptakan desain yang dapat mengedukasi, memberikan informasi sekaligus tempat wisata bagi para pecinta kuliner. Serta bagaimana mengenalkan suatu ciri khas suatu daerah melalui desain bangunan yang diambil dari analogi makanan-makanan khas daerah tersebut.

Tema yang digunakan adalah *Foodturity (Food Culture and Society)*, sementara konsepnya adalah *East Meets West*. Dengan penggunaan tema dan konsep tersebut diharapkan seluruh pengunjung dapat merasakan suasana dan pengalaman baru dalam mengunjungi Pusat Kuliner, serta menjadi motivasi bagi daerah-daerah potensi kuliner untuk terus mengembangkan kuliner di daerah tersebut.

V. DAFTAR PUSTAKA

Buku dan Jurnal

- Akmal, Imelda. 2006. *Lighting*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Kuliner Tradisional*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
Panero, Julius dan Martin Zelnik. 2003. *Dimensi Manusia & Ruang Interior*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
Poerdawarminta, W.J.S. 1984. *Kamus Umum Bahasa Indosnesia*. Jakarta : Balai Pustaka.
Swasty, Wirania. 2010. *A-Z Warna Interior Rumah Tinggal*. Jakarta : Griya Kreasi

Slide Perkuliahan

- Armansyah, Benny. 2011. *Slide Dinding*. Mata Kuliah Pengetahuan Bahan dan Material II. Bandung, Indonesia.
Armansyah, Benny. 2011. *Slide Lantai*. Mata Kuliah Pengetahuan Bahan dan Material II. Bandung, Indonesia