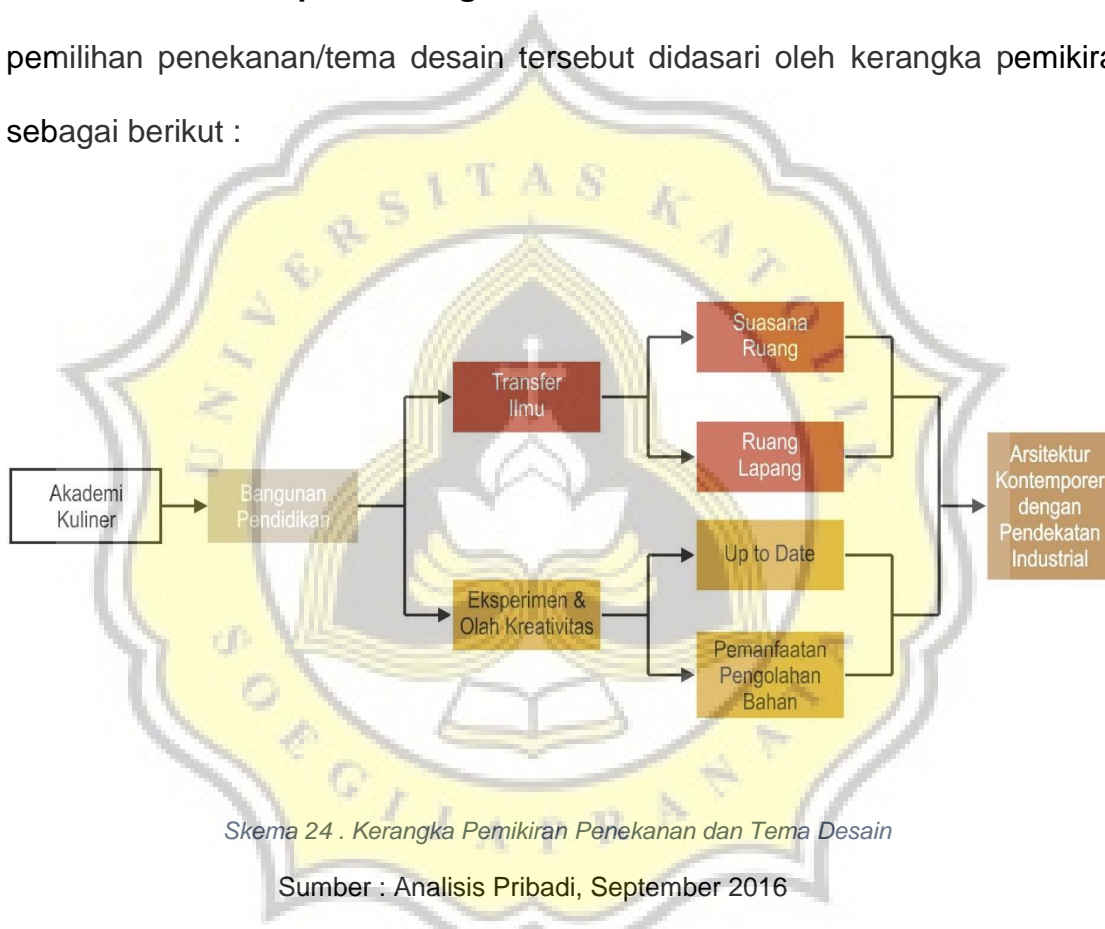


BAB V

KAJIAN TEORI

5.1 Kajian Teori Penekanan / Tema Desain

Tema desain pada proyek “Akademi Kuliner di Semarang” ini adalah **Arsitektur Kontemporer dengan Pendekatan Industrial**. Latar belakang pemilihan penekanan/tema desain tersebut didasari oleh kerangka pemikiran sebagai berikut :



Skema 24 . Kerangka Pemikiran Penekanan dan Tema Desain

Sumber : Analisis Pribadi, September 2016

Tema ini dipilih sehingga bangunan ini dapat menjalankan perannya sebagai bangunan pendidikan kuliner di Semarang. Dengan mengambil fungsi dasar dari bangunan akademi kuliner yaitu, wadah transfer ilmu dan wadah eksperimen & olah kreativitas , kemudian muncul pemikiran akan kebutuhan arsitektural yang mampu memenuhi tuntutan fungsi bangunan.

5.1.1 Interpretasi dan Elaborasi Penekanan Desain

Pengertian Arsitektur Kontemporer

Desain Kontemporer adalah desain pada masa kini yang tidak mengacu pada desain klasik di masa terdahulu. Istilah kontemporer dapat diimplementasikan di berbagai media, khususnya pada bidang seni. Seni kontemporer, yang lahir setelah era seni modern sangat mewakili kekinian dalam konsep dan produk akhirnya. Seniman, arsitek atau praktisi lain di bidang seni menuangkan ide dan konsep kekinian dalam karya-karya mereka, menggabungkan antara idealisme dan tren yang diyakini.

Produk arsitektur kontemporer sangat mewakili kekinian dalam gaya, langgam maupun tren-tren globalisasi, seperti arsitektur ramah lingkungan. Arsitektur kontemporer memaksimalkan penggunaan material-material baru non-lokal secara aspiratif, inovatif dan beresiko tinggi. Produk-produk arsitektur kontemporer sangat mengedepankan penggunaan material dan teknologi, serta geometri, yang merupakan tren di tahun-tahun terakhir ini.

Menurut, Indah Widiastuti, ST., MT., PH.D , dosen arsitektur Institut Teknologi Bandung, ada dua macam pendekatan kontemporer dalam arsitektur yaitu :

- Berdasarkan waktu, arsitektur kontemporer adalah arsitektur yang dibuat dan dikenal pada masa kini bukan di masa lalu ataupun di masa depan.

- Berdasarkan bentuk, yang dimaksud dengan arsitektur kontemporer adalah arsitektur yang mengambil bentuk suatu bangunan monumental.

Pendapat ahli mengenai definisi dari arsitektur kontemporer, di antaranya sebagai berikut;

1. Konnemann, *World of Contemporary Architecture XX*

“Arsitektur Kontemporer adalah suatu gaya arsitektur yang bertujuan untuk mendemonstrasikan suatu kualitas tertentu terutama dari segi kemajuan teknologi dan juga kebebasan dalam mengekspresikan suatu gaya arsitektur, berusaha menciptakan suatu keadaan yang nyata-terpisah dari suatu komunitas yang tidak seragam.”

2. Y. Sumalyo, *Arsitektur Modern Akhir Abad XIX dan Abad XX (1996)*

“Kontemporer adalah bentuk-bentuk aliran arsitektur yang tidak dapat dikelompokkan dalam suatu aliran arsitektur atau sebaliknya berbagai arsitektur tercakup di dalamnya”

3. L. Hilberseimer, *Comtemporary Architects 2 (1964)*

“Arsitektur Kontemporer adalah suatu gaya aliran arsitektur pada zamannya yang mencirikan kebebasan berekspresi, keinginan untuk menampilkan sesuatu yang berbeda, dan merupakan sebuah aliran baru atau penggabungan dari beberapa aliran arsitektur.

Perkembangan Arsitektur Kontemporer

Arsitektur kontemporer mulai berkembang pada 1940-1980an. Pada masa ini sendiri dapat diartikan sebagai sesuatu nan serba modern

atau *up to date* . Itu menandakan sebuah perubahan desain nan selalu berusaha menyesuaikan dengan waktu dan eranya

Perubahan desain itu diiringi oleh perubahan bentuk, tampilan, jenis material, proses pengolahan, atau pun teknologi nan dipakai buat meramu sebagai bentuk gaya baru tersebut. Artinya, arsitektur pada masa ini itu ialah sebuah desain yang menampilkan gaya baru dalam segala aspeknya. Arsitektur pada masa ini menyajikan konsep dan gaya kekinian atau istilahnya modern . Biasanya desain arsitektur lebih kompleks dan inovatif.

Meski “kontemporer” sendiri dapat masuk pada tingkah laku manusia itu sendiri. Akan tetapi semuanya merujuk pada sebuah konsep hunian. Di Indonesia sendiri, arsitektur pada masa ini dipengaruhi oleh arsitektur pada masa ini asing. Karya-karya arsitektur pada masa ini Indonesia memiliki kecenderungan dengan karya Mies van de Rohe, Marcel Breuer, Le Corbusier, dan Charles Eames.

Kesemuanya adalah arsitek-arsitek yang karyanya masuk ke dalam gaya kontemporer. Pengaruh itu terjadi sebab sebagian besar karya mereka ini masuk ke dalam konteks negeri tropis, dan itu sangat cocok dengan iklim di Indonesia.

Prinsip Arsitektur Kontemporer

Prinsip-prinsip dalam arsitektur kontemporer meliputi:

1. Prinsip Rasional

- Koordinasi dari unit-unit dalam massa bangunan
- Penentuan dimensi elemen-elemen yang sesuai skala manusia
- Sistem Struktur

Semua elemen-elemen di atas harus mampu menampilkan sesuatu logika tertentu; pengungkapan struktur bangunan; proporsi; dan sistem struktur yang jelas.

2. Prinsip Simbolik

- Kebenaran artistik
- Kekuatan persepsi
- Proses kontemporer suatu bangunan harus menampilkan: proporsi, irama, dimensi, ornamen, warna, iluminasi dan bahan.

3. Prinsip Psikologik

Prinsip psikologik merupakan perwujudan dan kombinasi dari dua prinsip di atas, prinsip ini sendiri cenderung terus berubah-ubah sesuai tahap bahkan cenderung berulang-ulang. Dari sinilah pentingnya suatu gagasan/pemecahan yang mampu memberi dan menjawab permasalahan dikemudian hari.

Ciri – ciri Arsitektur Kontemporer

- Membawa masuk cahaya alami ke dalam bangunan.
- Penggunaan garis lurus pada keseluruhan tampilan bangunan.
- Menerapkan konsep open plan, harmonisasi ruangan dalam dan ruang luar.
- Penggunaan material alami, seperti kayu, batu alam, slate, jati, cotton, wool.

Pengertian Arsitektur Industrial

Arsitektur Industrial adalah sebuah gaya desain dan pemanfaatan konstruksi bangunan yang utamanya melayani dan memwadahi segala proses kebutuhan industri. *Industrial Style* mengacu pada tren estetika

dalam desain yang menekankan penggunaan *raw material*. Arsitektur Industrial adalah sebuah istilah yang mengacu pada hal estetika yang muncul dari hasil desain produk buatan mesin (*industry*), di perkenalkan oleh revolusi industrial pada abad 18. Tujuan dari desain industrial adalah untuk memastikan kepuasan yang baik dari permintaan mode, gaya, fungsi, material dan biaya.

Perkembangan Arsitektur Industrial

Bangunan industri sudah ada sejak tahun 1700-an. Munculnya Arsitektur Industrial awalnya pada tahun 1870an di kota Glasgow di Skotlandia, di sebabkan oleh meningkatnya aktivitas perdagangan dan industri, dan membutuhkan area ruang tambahan untuk merespon kegiatan tersebut. Sementara di era modern, negara-negara di Eropa di awal tahun 2000-an lebih dulu mengembangkan desain ini, dengan memanfaatkan bangunan-bangunan seperti bekas pabrik dan gudang. Bangunan yang kosong dan tidak terpakai, dibangun dan ditata ulang, dan mulai dari dialihfungsikan jadi kantor, studio kreatif, sampai rumah tinggal.

Di negara Indonesia, gaya tersebut mulai marak pada tahun 2012. Meski bukan memanfaatkan seutuhnya bangunan bekas, namun prinsip-prinsip desain yang ditampilkan pada bangunan keseluruhan maupun interior.

Prinsip Desain Industrial

Konsep dasar industrial design adalah gaya yang cenderung masuklin, dan dapat terlihat dari material yang sengaja diekspos untuk menunjukkan karakter asli dari material, tanpa bahan pelapis akhir (*raw material*). Tampilan sekilas terlihat *rough* atau kasar dengan warna-warna

monokrom seperti hitam, abu-abu, dan putih. Dalam perkembangannya, desain dipadukan dengan modern style.

Konstruksi

Konstruksi dari bangunan pabrik pasti harus memilik komponen yang masing masingnya membantu distribusi untuk menyalurkan beban muat dari mesin hingga ke dasar tanpa merusak bagian dari bangunan

- Pondasi : *Raft Foundation, Concrete Slab*
- Struktur : *Simple Beam, Reinforced Column*
- Lantai : *Concrete, Wood*
- Atap : *Steel Truss, Timber Frame*
- Dinding : *Metal Sheets, Exposed Brick, Concrete Wall*

Dengan demikian, perkembangan dan bentuk dari arsitektur kontemporer yang beragam, dapat di arahkan dengan pendekatan arsitektur industrial sehingga tercipta bangunan yang menerapkan arsitektur yang up to date dengan penekanan pada ekspos material dan struktur serta penggunaan elemen dan penataan ruang yan fungsional.

5.1.2 Studi Preseden

Kantor Ampera Six Building

Kantor ini merupakan bangunan kantor yang direnovasi dengan penambahan fasilitas gudang, gymnasium, ruang rapat, training room, dapur, restoran, dan *Jacuzzi* pada rooftop garden. Bangunan tersebut terdiri atas 2 lantai dan dibangun di atas lahan seluas 2000 m² di daerah Kemang, Jakarta Selatan.

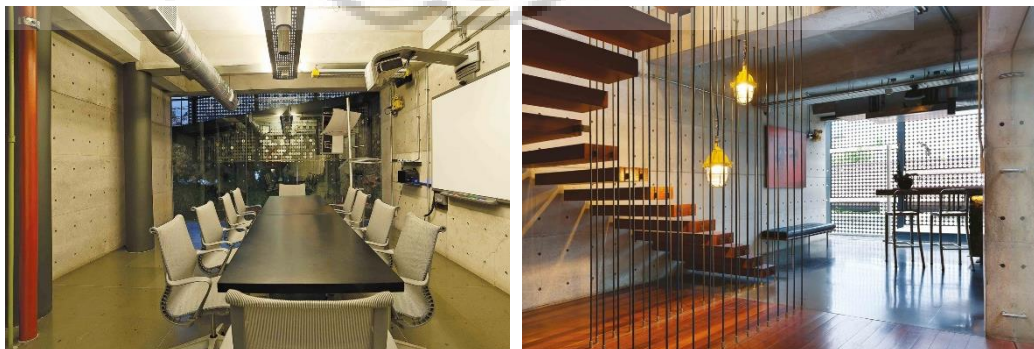


Gambar 105 . Eksterior Ampere Six Building

Sumber : www.majalahasri.com

Citra ini ditampilkan pada pengaplikasian bentuk dan material finishing arsitektural, aplikasi elemen interior hingga aplikasi aksesoris pendukungnya. Pola yang ditampilkan pada *secondary skin* menjadi *signature* dari desain bangunan ini. Pola lingkaran tersebut dibuat dari bahan *stainless steel* untuk memudahkan perawatannya dan memberikan efek *glowing* yang didapat dari pantulan sinar matahari.

Bangunan tersebut berbentuk kotak yang mengarah pada konsep kontemporer dengan menampilkan *industrial look*. Massa bangunan didominasi oleh dinding *cement exposed* dan dinding kaca, yang menjadi dasar pengaplikasian elemen yang dibiarkan “terbuka”.



Gambar 106 . Interior Ampere Six Building

Sumber : www.majalahasri.com

Rangka besi pada bangunan di ekspos serta konsep “*open ceiling*” pada interior yang memperlihatkan “seni” mengekspos *Mechanical Electrical Plumbing (MEP)*. Untuk material kayu diaplikasikan pada sebagian lantai serta *foot step* pada tangga. Sementara material batu yang berperan sebagai elemen *hardscape*, menyeimbangkan konsep industrial.

Posisi bangunan yang menghadap matahari barat diantisipasi dengan penggunaan *shading* yang panjang. Dengan tetap memasukkan unsur pencahayaan alami yang dibutuhkan untuk aktivitas di dalamnya, digunakan sebuah kanopi dengan ukuran yang cukup lebar. Sehingga cahaya alami tetap masuk namun panas dan sinar dari matahari tidak masuk ke dalam bangunan.



Gambar 107 . Interior Restoran di Ampera Six Building

Sumber : www.majalahasri.com

Selain berhasil mengakomodasi kebutuhan akan pencahayaan alami, lapisan tambahan pada lantai atas masih memungkinkan akses visual ke arah jalan lewat pengangkatan levelnya.

5.1.3 Kemungkinan Implementasi Teori Penekanan Desain

Tema desain akan diterapkan sebagai langgam bagi perancangan bangunan baru, Akademi Kuliner dengan cara:

- Menggunakan gubahan massa geometris yang fungsional.

- Perancangan *space* yang luas dengan bentang yang lebar seperti bangunan *industry* / pabrik.
- Pengaplikasian raw material pada seluruh elemen bangunan.
- Mengekspos langit-langit ruang, dan menonjolkan penataan sistem *Mechanical Electrical*.
- Penerapan bukaan lebar sebagai jalan cahaya masuk, untuk menjaga keseimbangan suasana *massive* dan kaku yang tercipta dari penggunaan *raw material*.

5.2 Kajian Teori Permasalahan Dominan / Fokus Kajian

Dalam Akademi kuliner, aktivitas yang mendominasi adalah kegiatan laboratorium dapur yang berkaitan dengan kegiatan pembelajaran pengolahan makanan. Dapur sebagai ruang laboratorium utama memerlukan perancangan yang lebih mendalam. Dapur adalah tempat, bangunan / bagian bangunan beserta perlengkapan & fasilitas fisik yang dipergunakan untuk mengolah makanan sejak bahan mentah sampai dengan makanan siap saji. Sehingga permasalahan dominan / focus kajian yang diangkat adalah **Efisiensi Ruang Dalam Diselesaikan dengan Alur Kerja di Ruang Laboratorium Dapur**

5.2.1 Interpretasi dan Elaborasi Permasalahan Dominan

Berikut pengertian umum sehubungan dengan proses pengolahan makanan :

- *Food Chain* / Rantai Makanan : Aliran makanan sejak dari tempat produksi bahan, pengangkutan, distribusi, penyimpanan, dan pengolahan hingga menjadi makanan siap saji.

- *Work Flow* / alur kerja : merupakan suatu kegiatan atau langkah-langkah yang menggambarkan kegiatan pengolahan makanan yang ada pada dapur.
- *Cross Traffic* / Lintasan Silang : lintasan memotong antara jalur makanan dengan jalur bukan makanan atau antara jalur makanan terolah dengan jalur bahan mentah.

Alur kerja bahan makanan secara umum dijelaskan pada skema 25.



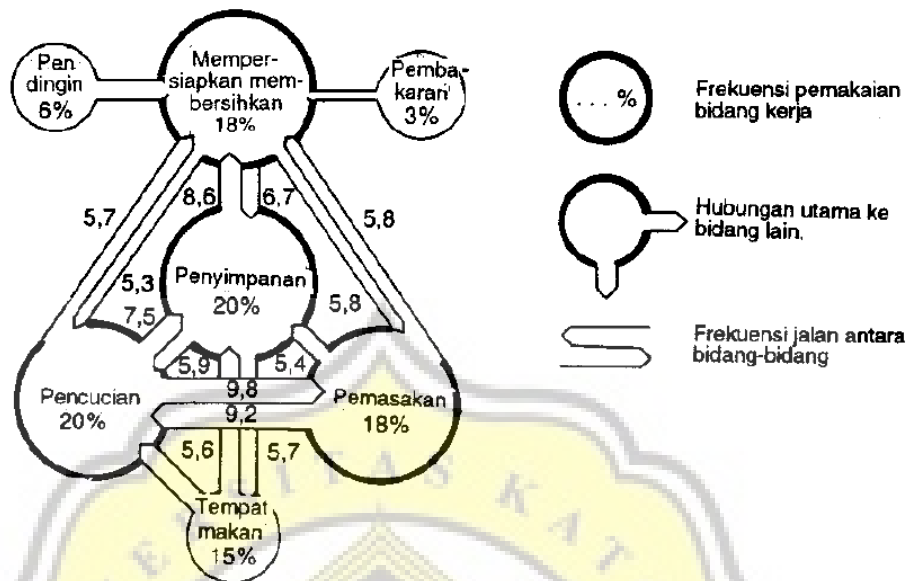
Skema 25 . Alur Kerja pada ruang laboratrium dapur

Sumber : Analisis Pribadi, Agustus 2016

1. Bahan makanan yang dibutuhkan diterima melalui pintu loading dock.
2. Bahan makanan disimpan menurut jenis dan kebutuhan penyimpanan. Dibedakan menjadi 2 yaitu bahan basah dan bahan kering, dengan prinsip *FIFO (first in first out)*

3. Pencucian bahan makanan yang diperlukan sebelum diolah dalam dalam ruang preparasi. Dalam ruang tersebut harus tersedia air pencuci yang bersih dan mengalir. Pembuangan limbah cair dilengkapi dengan *grease trap*.
4. Preparasi bahan makanan atau sayuran, diolah, diporsi dan dipotong di dalam ruang preparasi yang harus selalu dalam keadaan bersih dan kering agar bahan makan tidak terkontaminasi oleh sisa-sisa bahan sebelumnya.
5. Proses memasak bahan makanan yang telah diolah sebelumnya. Dalam ruangan ini secara khusus harus dipasang kassa pada pintu, jendela, dan lubang angin sehingga mencegah masuknya serangga.
6. Pemorsian dan penyajian makanan sesuai dengan takaran yang tepat, termasuk pengolahan tata hidangan.
7. Distribusi makanan siap saji dari daerah memasak menuju ke konsumen. Untuk menjaga suhu makanan, jika belum disajikan dapat disimpan di meja saji pemanas atau *bain marie*. Atau pengemasan makanan jika makanan akan dikonsumsi di tempat lain.
8. Pembuangan sisa makanan yang tidak dikonsumsi. Sampah ini berupa sampah organik yang dapat di olah kembali menjadi kompos.

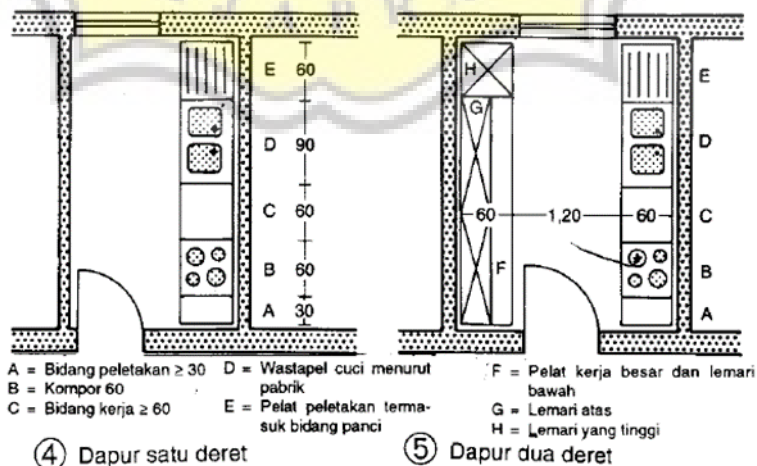
Hubungan antar pekerjaan dan frekuensi nya di jelaskan dalam gambar 108.



Gambar 108. Hubungan dan Frekuensi Pekerjaan dalam Dapur

Sumber : Data Arsitek

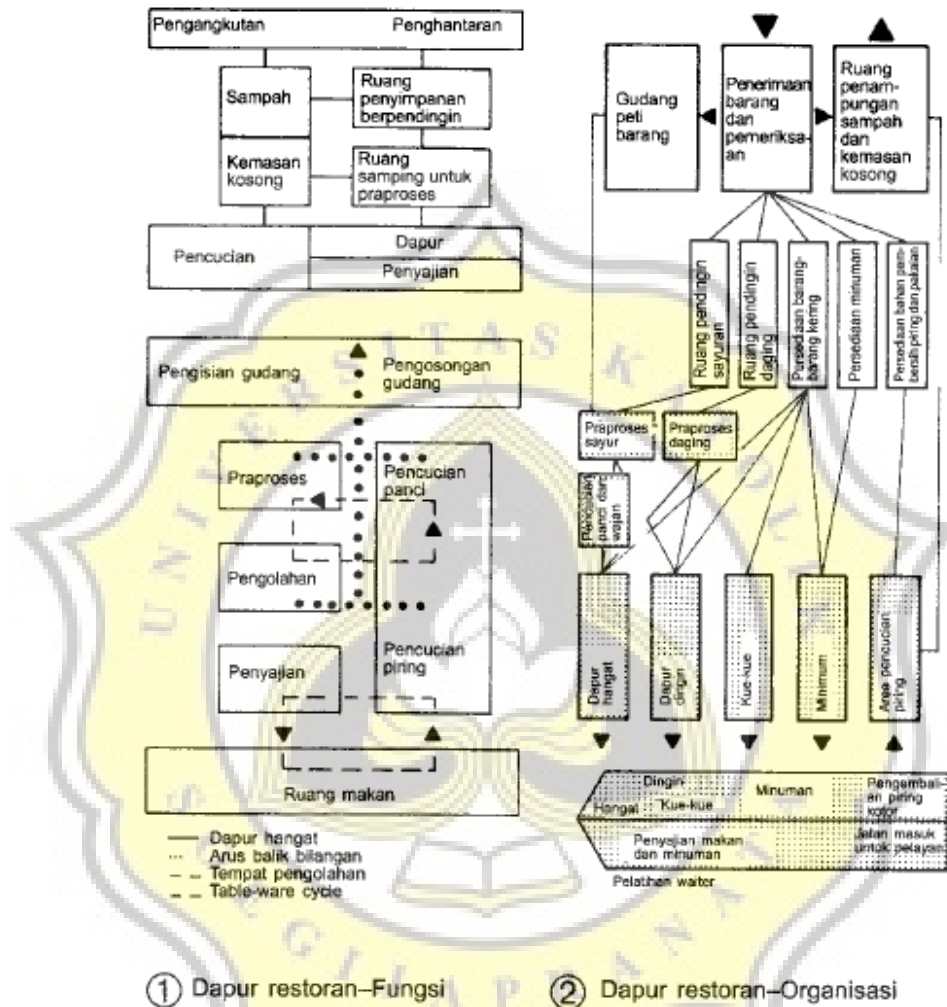
Dalam menjalankan *work flow* yang runtut dan efisien dibutuhkan tata letak dalam ruang yang sesuai dengan alur kerja. Ditambah dengan kegiatan proses penyaluran ilmu dari dosen maupun *chef* kepada mahasiswa. Berikut contoh penataan unit dapur sesuai dengan alur kerja.



Gambar 109 . Layout Kitchen Station

Sumber : Data Arsitek

Dengan penataan layout yang sesuai alur kerja, maka mempengaruhi kebiasaan kerja dari para mahasiswa, sehingga mahasiswa mempelajari disiplin kerja. Berikut skema dapur restoran berdasarkan fungsi dan organisasinya.



Skema 26. Area Dapur berdasar fungsi dan organisasi

Sumber : Data Arsitek

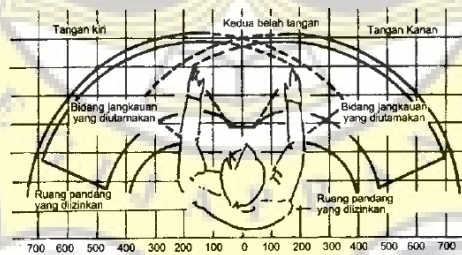
Selain itu terdapat jalur silang yang harus dihindari dalam ruang dapur yaitu :

- Antara bahan makanan dan makanan masak
- Antara bahan makanan dengan toilet / proses limbah lain, bahan obat berbau, berbahaya, dan beracun.

- Antara mencuci tangan dengan mencuci bahan makanan.
- Antara alat kerja untuk makanan mentah dengan alat untuk makanan masak.

Aspek ergonomi ruang juga harus dipertimbangkan. Ergonomi adalah ilmu yang mempelajari hubungan antara manusia dengan dan elemen-elemen lain dalam suatu sistem dan pekerjaan yang mengaplikasikan teori, prinsip, data dan metode untuk merancang suatu sistem yang optimal, dilihat dari sisi manusia dan kinerjanya. Dalam pekerjaan dapur, sisi ergonomi yang harus dipertimbangkan adalah :

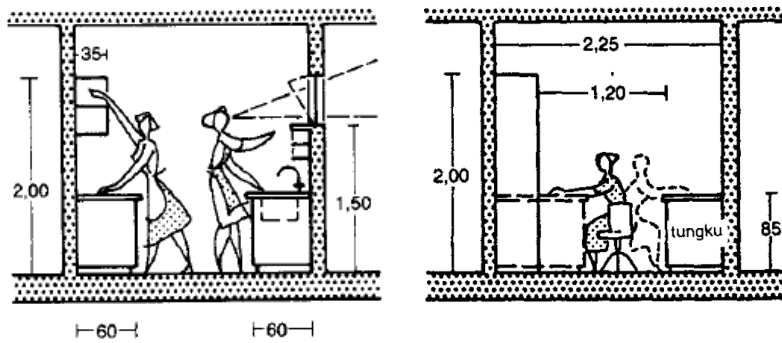
- Kepadatan ruang :
 Jangkauan depan : 60 cm, jangkauan belakang 40 cm, tebal tubuh : 25 cm (Total jangkauan depan belakang : 125 cm).
 Jangkauan tangan kanan dan kiri masing-masing 50 cm, lebar tubuh 50 cm (total jangkauan kanan kiri : 150 cm).



Gambar 110 . Jangkauan Samping Manusia

Sumber : Data Arsitek

- Jangkauan tinggi : tinggi 200 cm dan jangkauan ke depan 60 cm.
- Letak bidang kerja setinggi 90 cm, sehingga letak kompor dan kualti harus diperhitungkan akan setinggi bidang kerja tersebut.



Gambar 111 . Jangkauan Kerja dalam Ruang Dapur

Sumber : Data Arsitek

Dengan memperhatikan faktor-faktor tersebut maka terciptalah ruang dapur yang baik yaitu yang dapat dipergunakan dengan nyaman, mencegah kelelahan kerja dan kecelakaan pengguna, serta mencegah pencemaran.

5.2.2 Studi Preseden

Masterchef Australia Studio

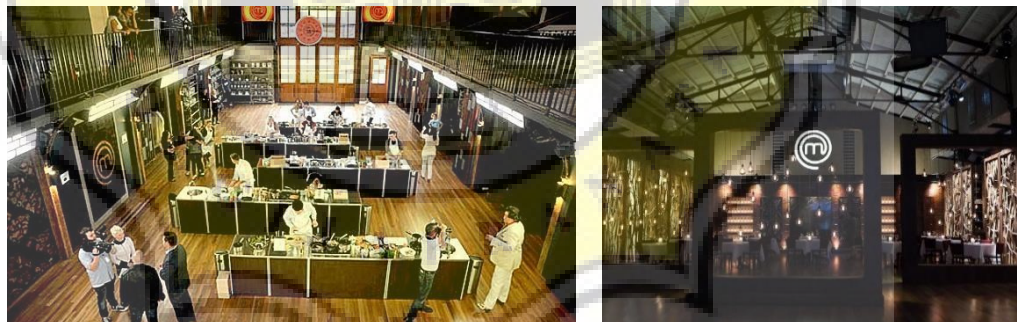
Masterchef Australia Studio yang mulai digunakan sejak tahun 2013 adalah bangunan paviliun yang dibangun pada tahun 1934. Bangunan ini direstorasi sebagai bagian dari pengembangan *Royal Melbourne Showground*, dan selesai dibangun pada tahun 2006. Bangunan ini dipilih sebagai lokasi pengganti dengan ketertarikan produser tayangan tersebut dengan bangunan yang terekspos materialnya ('*a real bricks-and-mortar building that you could see and touch*', Margie Bashfield, 2013).



Gambar 112 . Masterchef Australia Studio

Sumber : www.notquietnigella.com

Studio ini terdiri atas dapur dengan fungsi lengkap sebagai dapur professional, tempat pemotongan daging (*butchery*), taman tanaman herbal, ruang loker, ruang resepsionis, dan tempat penyimpanan wine. Ruang utamanya berupa ruang dapur yang luas dan lenggang yang bisa dialih fungsikan menjadi restoran dengan kapasitas 120 orang beserta dapur pengolahannya.



Gambar 113 . Interior Dapur Utama Masterchef Australia Studio

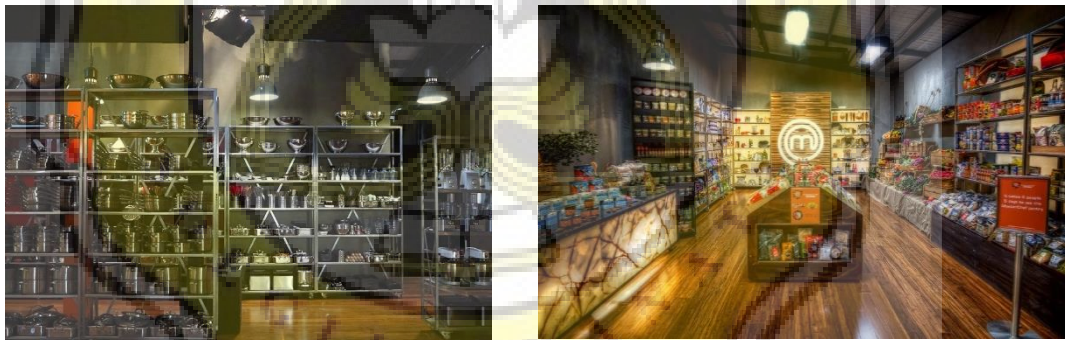
Sumber : www.notquietnigellai.com

Pada dapur utama tersebut, dapat memuat maksimal 24 *kitchen benches* / unit dapur yang umumnya digunakan secara individu. Setiap unit dapur terdiri atas bak cuci piring, kompor, meja kerja dan oven. Unit dapur tersebut ditata secara sejajar dengan menghadap kearah depan

yaitu arah juri atau membelakangi pintu masuk utama. Dari bagian depan ruang, juri dapat memantau keseluruhan kegiatan memasak.

Jarak antar unit dapur diatur agar para juri dapat berkeliling dan memantau dengan dekat kinerja kontestan selama mereka memasak. Hal ini juga berpengaruh terhadap sirkulasi ruang yang disediakan cukup untuk orang berjalan di daerah unit dapur dengan tidak mengganggu penggunaannya.

Peralatan lain seperti *blast chiller*, *freezer*, *microwave*, terdapat di sisi ruangan, tepatnya di sebelah kiri para kontestan, dengan mempertimbangkan jarak diantaranya. Sehingga saat puncak jam sibuk, kontestan dapat menggunakan setiap peralatan tanpa mengganggu satu sama lain.



Gambar 114 . Pantry Masterchef Australia Studio

Sumber : www.notquietnigellai.com

Area penyimpanan dibedakan menjadi 2 yaitu area penyimpanan alat serta area penyimpanan bahan makanan. Dalam area penyimpanan alat, terdapat rak-rak tempat menyimpan dan meletakkan berbagai peralatan memasak yang nantinya dapat diambil saat akan dipergunakan. Sementara dalam area penyimpanan bahan makanan terdapat rak penyimpanan sayur, buah, bumbu, serta bahan makanan lainnya dalam

rak. Selain itu terdapat chiller dan freezer untuk menyimpan daging segar serta produk yang penyimpanannya membutuhkan suhu rendah.



Gambar 115 . Ruang Penjurian dan Ruang Tunggu

Sumber : www.notquietnigellai.com

Umumnya juri akan melakukan pengujian hidangan di bagian depan dari dapur utama. Namun ada kalanya, proses penjurian dilakukan di ruang terpisah. Dalam ruang tersebut terdapat meja panjang untuk juri duduk dan mencicipi hidangan serta kursi yang diletakkan berhadapan dengan juri untuk tempat duduk kontestan yang sedang diuji. Sementara untuk kontestan lainnya, apat menunggu di ruang tunggu yang merupakan ruang display dan penyimpanan wine.

5.2.3 Kemungkinan Implementasi Teori Permasalahan Dominan

- Penyediaan ruang-ruang yang dibutuhkan oleh dapur yaitu ruang penyimpanan basah dan kering, ruang preparasi dan area memasak.
- Pengaturan tata letak unit dapur sesuai dengan work flow sehingga meningkatkan efisiensi kerja.
- Penataan unit dapur yang memungkinkan dosen memantau keseluruhan aktivitas mahasiswa.
- Pengaturan jarak antar unit dapur sehingga memungkinkan pengguna bersirkulasi dengan baik tanpa mengganggu kegiatan yang lain.

- Menghindari *cross traffic* sehingga higienitas makanan tetap terjaga.
- Memenuhi jangkauan yang dibutuhkan sehingga ruang yang tercipta sesuai dengan ergonomi pengguna.

