

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Proyek

Makanan adalah salah satu kebutuhan yang pokok untuk memenuhi kebutuhan kehidupan manusia. Alangkah lebih baiknya jika semua orang dapat memiliki kemampuan membuat makanan, Terlebih lagi jika ingin mendalami segala sesuatu yang berkaitan dengan memasak. Dalam sektor formal yaitu hotel-hotel dan restaurant, dibutuhkan juru masak yang memiliki gelar profesional, karena profesinya berhubungan dengan orang banyak. Di negara lain sudah ada beberapa tempat yang memiliki bangunan dengan aktifitas serupa yaitu akademi kuliner, akan tetapi di Jawa Barat, khususnya Jakarta belum ada sebuah bangunan yang mewadahi aktifitas ini. Oleh karena itu dibutuhkanlah wadah yang menampung segala aktifitas yang berisi tentang pendidikan memasak untuk memperoleh gelar profesi diperlukan pembelajaran yang mendalam mengenai kuliner Jepang.

Pendekatan yang akan diambil untuk membangun Akademi Kuliner Jepang ini adalah dengan perancangan baru pada bangunan tunggal yang berfungsi sebagai kampus dengan konsep desain yang hemat energy dan sesuai dengan fungsi bangunan sebagai kampus. Membangun sebuah perguruan tinggi juga harus

memperhatikan lokasi yang strategis dilengkapi dengan fasilitas yang memadai untuk sebuah akademi, dengan adanya akademi kuliner ini akan memfasilitasi para peminat bidang kuliner Jepang baik di kota Jakarta maupun kota – kota lainnya yang ingin menempuh pendidikan dalam bidang kuliner Jepang karena sebelumnya di kota Jakarta belum terdapat perguruan tinggi dalam bidang kuliner Jepang sehingga dapat meningkatkan aspek pendidikan di kota Jakarta.

1.2. Tujuan dan Sasaran Pembahasan

1.2.1. Tujuan

Akademi Kuliner Jepang ini dibangun sebagai sarana pendidikan tinggi bidang kuliner di Kota Jakarta, Jawa Barat dengan tujuan sebagai berikut :

- Mengembangkan dan menambah fasilitas sektor pendidikan di kota Jakarta dengan program studi yang baru yaitu dalam bidang kuliner Jepang
- Memberikan gelar diploma (D3).
- Menciptakan bangunan perguruan tinggi kuliner dengan fasilitas-fasilitas dan ruangan yang sesuai dengan standart Internasional.

1.2.2. Sasaran Pembahasan

Untuk mencapai tujuan-tujuan tersebut, maka sasaran pembahasan yang dilakukan antara lain :

- Mensinergikan kebutuhan dan fasilitas-fasilitas yang sesuai untuk sebuah akademi kuliner.
- Mengkaji kurikulum kuliner Jepang yang sesuai dengan standart yang ada.
- Mengkaji bentuk dan fasad bangunan yang menarik dan sesuai dengan fungsi sebagai kampus kuliner Jepang, sehingga calon mahasiswa akan tertarik untuk menempuh pendidikan di akademi kuliner Jepang ini.

1.3. Lingkup Pembahasan

Proyek “Akademi Kuliner Jepang di Jakarta” ini merupakan perancangan baru pada bangunan tunggal yang berfungsi sebagai kampus dengan konsep desain yang hemat energi dan sesuai dengan fungsi. Fungsi utama yang akan ditekankan pada proyek ini adalah sebagai wadah menuntut ilmu pendidikan tinggi dalam bidang kuliner Jepang.

Fasilitas utama pada proyek ini adalah ruang kelas, dapur untuk praktik, ruang demo melihat demo memasak dari chef professional. ruang kelas yang digunakan hanya untuk pendidikan teori. Karena dalam Akademi Kuliner Jepang ini lebih banyak pendidikan praktiknya, maka disediakan juga dapur yang sesuai

dengan kuliner Jepang, di dalam dapur ini para mahasiswa tetap mengikuti pembelajaran namun berupa praktik secara langsung. Sedangkan ruang demo disini sebagai sarana mahasiswa melihat dan mengetahui seperti apa peragaan langsung dari dosen / chef professional.

1.4. Metode Pembahasan

1.4.1. Metode Pengumpulan Data

1.4.1.1. Data Primer

a. Survey lokasi dan bangunan sejenis

Melakukan studi lapangan terhadap lokasi, site, serta bangunan dengan fungsi dan spesifikasi yang sejenis, studi lapangan terhadap lokasi dan site yang dimaksud untuk mengetahui data mengenai kondisi, kendala, serta potensi-potensi yang ada secara langsung. Sedangkan yang pada studi bangunan yang dimaksud adalah melakukan survey terhadap fungsi bangunan yang sama untuk melakukan perbandingan pada spesifikasi bangunan tersebut, sebagai contoh : Tristar Culinary Institute Surabaya, Tokyo Sushi Academy, Tokyo, Jepang, dan beberapa restaurant Jepang di Jawa Tengah dan Jawa Barat, dll.

b. Wawancara pelaku kegiatan

Melakukan wawancara langsung terhadap pelaku kegiatan serta pakar ahli struktur bangunan. Dalam hal ini narasumber sebagai pelaku yaitu *chef* profesional yang pernah bekerja langsung di restaurant Jepang dan hotel-hotel dan menjadi mahasiswa langsung dalam bangunan yang memiliki spesifikasi dan fungsi sejenis. Tujuan dalam wawancara ini untuk mendapatkan data dan informasi yang lebih rinci dan akurat mengenai kebutuhan ruang, hubungan ruang, serta struktur yang mendukung.

1.4.1.2. Data Sekunder

a. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan terhadap buku yang berkaitan dengan Akademi Kuliner Jepang.

b. Internet

Melakukan pencarian data melalui internet, baik melalui situs yang resmi maupun situs non-resmi untuk memperoleh informasi sebanyak-banyaknya. Tujuan mencari informasi dari internet tersebut yaitu untuk mendapatkan data-data dan informasi yang relevan mengenai regulasi-regulasi, data statistik, studi preseden fungsi bangunan yang memiliki klasifikasi dan spesifikasi sejenis, studi preseden terhadap bangunan tinggi, serta segala sesuatu yang berkaitan dengan fungsi bangunan.

1.4.2. Metode Penyusunan dan Analisis

1.4.2.1. Deduktif

Metode penyusunan dan analisa yang berdasarkan standart, buku teks.

1.4.2.2. Induktif

Metode penyusunan dan analisa yang berdasarkan studi banding/komparasi pada kasus sejenis, atau studi preseden

1.4.3. Metode Pemrograman

Tahap pemrograman analisa dilakukan setelah data-data diperoleh baik berupa data primer dan data sekunder. Metoda pemrograman yang akan dilakukan dalam mengolah data yaitu menggunakan metoda *Problem Seeking*, dari buku William Pena terdapat lima langkah dan empat pertimbangan penyusunan program, yaitu :

- a. *Goals* (Tahap awal : Menentukan Tujuan dari proyek)
- b. *Facts* (Menganalisa Fakta-fakta yang bersangkutan)
- c. *Concept* (Menguji Konsep yang telah ditentukan)
- d. *Needs* (Menentukan kebutuhan - kebutuhan dalam bangunan)
- e. *Problem* (Menemukan permasalahan dalam perencanaan)

1.4.4. Metode Perancangan Arsitektur

Perancangan adalah penggambaran, perencanaan dan pembuatan sketsa atau pengaturan dari beberapa elemen yang terpisah ke dalam satu kesatuan yang utuh dan berfungsi (Syifaun Nafisah, 2003 : 2). Arti lain dari perancangan adalah ide pokok yang merubah sesuatu yang sudah ada menjadi sesuatu yang lebih baik,

terdapat tiga proses perancangan yaitu yang pertama mengidentifikasi masalah, kemudian mengidentifikasi metoda untuk pemecahan masalah, dan pelaksanaan dari pemecahan masalah yang telah diperoleh.

Metode yang dapat digunakan dalam tahap perancangan yaitu sebagai berikut:

- Metode perancangan berupa analogi
- Metode perancangan berupa studi preseden
- Metode perancangan dengan tranformasi bentuk
- Metode perancangan dengan pendekatan arsitektur

Tahap perancangan yaitu :

a. Penentuan Tema Perancangan

Tema yang ditentukan pada desain bangunan Akademi Kuliner Jepang ini adalah menggunakan tema ekletik.

b. Konsep Skematik

Konsep skematik adalah pengembangan dari tema perancangan. Konsep yang digunakan akan terlihat dari penataan massa bangunan, orientasi bangunan, serta struktur bangunan. Untuk penataan dalam ruang disesuaikan dengan kebutuhan ruang yang diperlukan serta memperhatikan atar ruang sehingga menciptakan bangunan yang nyaman dan memenuhi standart yang ada.

c. Rancangan Skematik

Mewujudkan konsep / gagasan dalam gambar skematik site lokasi, denah, bentuk bangunan (tampak) dan *outline* spesifikasi yang akan digunakan dalam pengembangan, pada tahap ini disiplin lain seperti struktur dan M/E sudah memberikan arahnya. Sehingga nantinya akan dijadikan bahan acuan dalam penataan ruang dan tatanan bentuk, yang harus sesuai dan tidak melenceng dari tema perancangan dan konsep skematik.

d. Pengembangan Rancangan Skematik

Pengembangan rancangan skematik berarti mewujudkan rancangan skematik dalam skala yang lebih jelas dan detail, semua kebutuhan antar disiplin sudah terakomodasi. Hal ini lebih dimaksudkan untuk menyempurnakan rancangan skematik yang ada untuk proses pembuatan gambar kerja.

e. Pembuatan Detail

Setelah dilakukan pengembangan rancangan skematik lalu dilakukan pembuatan detail mengenai struktur bangunan, potongan, konstruksi bangunan, dll.

f. Presentasi

Tahap presentasi adalah untuk menunjukkan hasil dari karya desain yang telah dibuat saat tahap desain. Presentasi digunakan untuk mendapatkan kritik dan masukan dari karya yang telah dibuat.

1.5. Sistematika Pembahasan

1.5.1. BAB I : Pendahuluan

Pada bab ini dibahas uraian yang mengantar, mendahului, dan mengenalkan awal dari seluruh materi Landasan Teori dan Program. Dalam bab ini terdapat subbab yang berisi : latar belakang proyek, tujuan dan sasaran pembahasan, lingkup pembahasan, dan metoda pembahasan.

1.5.2. BAB II : Tinjauan Proyek

Pada bab ini dibahas uraian deskripsi umum, yang mengantarkan kepada permasalahan dan memberi wawasan tentang kasus, proyek, dalam hal ini masih bersifat makro, artinya belum menjurus langsung pembahasan ke proyek secara khusus. Dalam bab ini terdapat subbab yang terdiri dari : Tinjauan umum (terdiri dari gambaran umum, latar belakang-perkembangan-trend, sasaran yang akan dicapai) dan tinjauan khusus (terdiri dari : terminologi, kegiatan, spesifikasi dan persyaratan desain, arsitektur, bangunan, lingkungan, deskripsi konteks kota, studi banding)

1.5.3. BAB III : Analisis Pendekatan Program Arsitektur

Pada bab ini dibahas uraian secara kualitatif dan kuantitatif analisis pendekatan program arsitektur, dalam hal ini pendekatan selalu dipertimbangkan dengan arsitektur berkelanjutan (contoh : penerapan green architecture) dan visi ekonomi. Dalam bab ini

terdapat subbab yang terdiri dari : analisa pendekatan arsitektur, analisa pendekatan system bangunan, analisa konteks bangunan, analisa konteks lingkungan

1.5.4. BAB IV : Program Arsitektur

Pada bab ini dibahas uraian sintetis secara kualitatif dan kuantitatif yang mendasarkan pada analisis pendekatan di atas sekaligus merupakan kesimpulan secara menyeluruh dari uraian terdahulu. Dalam bab ini terdapat subbab yang berisi konsep program, tujuan perancangan, factor penentu perancangan, factor persyaratan perancangan, dan program arsitektur

1.5.5. BAB V : Kajian Teori

Pada bab ini dibahas tema kajian beragam, dapat merupakan teori desain/arsitektur, teori konservasi / preservasi, teori sustainable architecture, building system, pengembangan / transformasi kaidah arsitektur tradisional, dll. Dalam bab ini terdapat subbab yang terdiri dari kajian teori penekanan/tema desain, kajian teori permasalahan dominan.

1.5.6. BAB VI : Daftar Pustaka

Pada bab ini mencatat data identifikasi bahan referensi (buku, majalah, dokumen, surat, gambar, film, wawancara, internet).

1.5.7. LAMPIRAN

Berfungsi sebagai sarana untuk mendukung atau menjelaskan arah pemikiran isi pembahasan yang tidak memungkinkan dimuat pada

pembahasan dan atau lebih luas, sehingga tidak terwakili oleh sketsa, table, atau catatan kaki.

