

BAB IV

ANALISA MASALAH

4.1. Kajian Komprehensif

Pada dasarnya sekolah memasak merupakan suatu pendidikan dimana materi pembelajaran selalu berhubungan dengan adanya aktivitas praktek secara langsung. Ruang yang ada pada sekolah memasak mempunyai fungsi yang berbeda-beda serta pelaku yang berbeda pula.

4.1.1. Analisa Masalah

A. Aspek Pengguna

Pengguna pada sekolah memasak ini pasti akan mengalami kenaikan pada tiap tahun yang menyebabkan lingkungan sekolah memasak membutuhkan ruang gerak lebih. Hal ini dapat berpengaruh terhadap sirkulasi serta tingkat ergonomi ruang yang ada.

B. Aspek Bangunan Dengan Tapak

Bangunan sekolah memasak merupakan ex. Bangunan Semarang Exhibition Center yang dimana bangunan lama masih ada sehingga menjadi permasalahan untuk pembangunan awal untuk fungsi yang berbeda.

C. Aspek Bangunan Dengan Luar Tapak

Analisa masalah pada bangunan dengan luar tapak yang sangat signifikan yaitu tapak berdekatan dengan cagar budaya (Sobokarti), yang dimana saat pembangunan bangunan baru

sekolah memasak bisa memberikan dampak negatif pada cagar budaya dalam hal kerusakan yang timbul akibat penanaman pondasi, meredupnya nilai dari cagar budaya Sobokarti akibat adanya bangunan baru di sebelahnya.

4.1.2. Masalah-masalah yang muncul

A. Lokasi

Pemilihan lokasi pada sekolah memasak ini berada di Kota Semarang, dikarenakan bangunan yang mempunyai fungsi ini jarang ditemui disini. Kota Semarang juga merupakan kota dimana makanan dan jajanannya diminati oleh masyarakat sendiri maupun dari kota lain. Keterminatan dalam hal masak memasak sangat digandrungi oleh beberapa kalangan, hal ini ditunjukkan bahwa semakin banyaknya rumah makan maupun kafe yang berada di Kota Semarang ini. Hanya beberapa terdapat kursus memasak yang berada pada Kota Semarang, namun belum adanya pendidikan yang berfokus dalam hal pengembangan untuk menjadi wirausaha ataupun menjadi chef profesional dengan kurikulum yang tetap.

Beberapa tempat kursus memasak terletak pada daerah yang sulit dijangkau atau belum diketahui oleh masyarakat pada daerahnya masing-masing. Permasalahan yang timbul dalam perencanaan sekolah memasak di Semarang ini yaitu pemilihan lokasi yang berada di tengah Kota Semarang. Penduduk yang meningkat setiap tahun membuat lahan pada daerah tengah kota menjadi sempit dan habis untuk pembangunan rumah tinggal ataupun ruko. Pemilihan pada daerah tengah kota merupakan pilihan yang tepat berdasarkan aksesibilitas masyarakat yang ada. Letak yang strategis serta mudah dijangkau memudahkan dalam mencari sebuah bangunan. lokasi yang

dicari juga harus berdekatan dengan fasilitas umum dikarenakan apabila pengunjung membutuhkan fasilitas tersebut mudah dalam jangkauannya.

Lokasi juga memerlukan akses jalan yang lebar dikarenakan akan padatnya aktivitas pada bangunan sekolah memasak pada jam operasional. Tidak hanya lebar jalan saja untuk mengurangi dampak padatnya aktivitas namun juga pemilihan ruas jalan yang dipilih sehingga sirkulasi yang sedang berjalan dapat berlangsung dengan lancar. Berdekatan dengan cagar budaya juga salah satu permasalahan yang mendasar pada saat pembangunan sekolah memasak, karena pada saat pembangunan sekolah memasak kemungkinan getaran saat pembuatan pondasi sampai di area cagar budaya yang dapat membuat area tersebut rusak.

B. Tapak

Dari segi pemilihan tapak, terpilih area tapak yang berada di Jalan Dokter Cipto yaitu bangunan eksisting Semarang Exhibition Center. Terpilihnya tapak tersebut dikarenakan terbengkalainya bangunan Semarang Exhibition Center tersebut yang membuat area tapak tersebut terlihat kumuh dan tidak digunakan untuk aktivitas yang aktif. Tapak tersebut memiliki beberapa permasalahan diantaranya yaitu, berdekatan dengan pasar dargo yang dimana pada pagi-sore hari aktivitas sangat padat dan membuat kebisingan yang meningkat. Pada arah barat kebisingan 60-70 dB karena terdapat pasar dargo serta ruko yang beraktivitas pada jam operasional. Untuk bagian arah utara terdapat cagar budaya sehingga tingkat kebisingan pada tapak harus diturunkan agar tidak mengganggu aktivitas pada cagar budaya tersebut.

C. Bangunan

Permasalahan yang timbul juga terjadi pada bangunan sekolah memasak itu sendiri. Hal ini terdapat pada sirkulasi pada dalam bangunan dikarenakan banyaknya pelaku serta ruangan yang ada. Padatnya aktivitas yang ada pada sekolah memasak membuat sirkulasi serta tata ruang berperan penting dalam sebuah perancangan. Titik fokus pada permasalahan sirkulasi yaitu pada ruang kelas teori dengan ruang dapur dimana adanya kelas yang lebih dari satu dengan masing-masing pelaku di dalamnya mencapai 80 orang sehingga terjadi pembagian kelas.

Masalah yang lain yaitu sirkulasi dari dalam dapur, dimana padatnya aktivitas pada area dapur membuat sirkulasi menjadi kurang optimal akibat banyaknya sarana yang digunakan untuk berjalannya kegiatan praktek pada area tersebut, hal ini dapat ditunjukkan bahwa proses memasak mempunyai beberapa tahap atau strategi yaitu adanya persiapan bahan, mengolah bahan baku, memasak, dan menyajikan masakan. Sarana yang dimaksud adalah *equipment* dari dapur itu sendiri misalnya, *working table*, *marble table*, *stove*, dan lain sebagainya yang dimana mengisi luasan area dalam sebuah ruangan dan dibutuhkannya ruang gerak atau sirkulasi yang sepadan dengan aktivitas di dalamnya. Ruang dapur dibagi menjadi 3 yaitu dapur *culinary art*, dapur *pastry&bakery* dan dapur *bar*. Masing-masing ruang tersebut mempunyai sarana yang berbeda satu sama lain sehingga besaran sirkulasi juga menyesuaikan sarana yang ada pada ruangan tersebut. Kemudian Seluruh aktivitas pada area dapur sangat berpegang pada higien dan sanitasi sehingga masakan yang dibuat

selalu steril dan terjaga, dalam hal ini masalah higien dan sanitasi merupakan pokok penting dalam memenuhi standart pada dapur.

Masalah yang penting juga apabila terjadi kebakaran, salah satu faktor penting yaitu pada jalur evakuasi serta peralatan kebakaran itu sendiri. Pada ruang dapur merupakan titik fokus rawan akan kebakaran. Jalur evakuasi juga merupakan masalah sirkulasi dalam perencanaan sebuah sekolah memasak.

Permasalahan yang tak kalah penting yaitu kenyamanan spasial pada ruang khusus yaitu ruang kelas teori dan ruang kelas praktek (dapur culinary art, dapur pastry&bakery dan dapur bar) dimana menyangkut terhadap pelaku yang berada di dalamnya.

4.1.3. Pernyataan Masalah

- A. Bagaimana menerapkan pola sirkulasi yang efisien untuk mengakomodasi aktivitas Sekolah Memasak di Semarang ?
- B. Bagaimana menyikapi pembangunan gedung baru pada lahan yang dekat dengan tapak bangunan cagar budaya ?