

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama dalam tiga hal pokok (sandang, pangan dan papan) di kehidupan bermasyarakat. Makanan sendiri dari hari – kehari mengalami peningkatan peminat oleh pihak konsumen itu sendiri. Namun hal tersebut perlu diimbangi dengan tenaga kerja yang memumpuni. Seseorang bisa saja belajar autodidak memasak, apalagi pada era sekarang yang informasi serta ilmu bisa didapatkan melalui *internet*. Jikalau tidak ingin menggunakan sarana *online* sebagai media pembelajaran, disediakan pula berbagai macam kursus yang tersedia di Semarang. Namun semua hal tersebut tidak bisa digunakan bilamana ingin terjun dibidang kuliner secara profesional.

Maka dari itu dibutuhkan tempat dan sarana bagi siapapun yang berminat untuk menekuni bidang kuliner mengacu pada jenjang profesional secara akademik. Sayangnya, Akademi kuliner di Semarang sendiri masih terbatas beberapa saja yakni di STIEPARI dan juga UNNES lalu jurusan nutrisi dan teknologi kuliner yang berada di Unika Soegijapranata. Sehingga tidak sedikit peminat yang lebih memilih pergi ke kota lain untuk menimba ilmu pendidikan kuliner, karena keterbatasan tempat pendidikan.

Namun jumlah peminat dibidang kuliner ini cukup banyak. Tercatat kuota SBMPTN di UNNES untuk jurusan tata boga untuk tahun 2019 sebanyak 32 sedangkan peminat jalur SBMPTN pada tahun 2018 sebanyak 1034 peserta sedangkan untuk jalur SNMPTN sebanyak 863 dengan nilai *passing grade* sebesar 20,40%. Data mahasiswa aktif saat ini tercatat sebanyak 277 mahasiswa di bulan Agustus. Tercatat pada lima tahun terakhir jumlah mahasiswa UNNES meningkat sebanyak 52,6% yang merupakan angka yang cukup besar.

Selama orang membutuhkan makanan, selama itu pula koki dibutuhkan dalam dunia kuliner ini. Maka dari itu diperlukan sarana untuk membantu tumbuh dan berkembang serta mengasah bakat – bakat yang ada pada tiap pelajar sehingga kedepannya dapat berkarya secara *professional* di bidang kuliner.

Dengan didasari kebutuhan tersebut maka perencanaan *Culinary Art Academy* Semarang diperlukan. Dengan basis kurikulum seperti *Monas Pasific Culinary Academy* Surabaya yang merupakan sekolah kuliner tertua di Indonesia berakreditasi A serta mengikuti kurikulum seperti *Johnson and Wales University* yang merupakan tingkat ke tiga di Dunia dan juga digunakan sebagai dasar kurikulum di *Monas Pasific* Surabaya.

Menurut UU no 28 th. 2002 Bab III pasal 5 ayat 5 (BPKP, 2002) mengenai fungsi bangunan. *Culinary art Academy* termasuk dalam kategori fungsi bangunan sosial budaya yang digolongkan di bidang pendidikan yakni sekolah tinggi yang berada di Semarang.

1.2 Pernyataan Masalah

- Bagaimana menciptakan kenyamanan thermal pada ruang Culinary Art Academy Semarang ?
- Bagaimana penerapan gaya arsitektural kontemporer bangunan Culinary Art Academy Semarang ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

- Mengetahui pengaplikasian arsitektur tropis bioklimatis didalam perencanaan sebuah gedung *Culinary Art Academy*
- Mempelajari cara adaptasi sebuah desain gedung dalam menanggapi iklim sekitar

1.3.2 Manfaat

- Memberikan *alternative* lain dalam memilih sekolah kuliner di Semarang
- Sebagai *icon* baru Sekolah Tinggi Kuliner di Semarang

1.4 Orisinalitas

No.	Judul Proyek	Topik / pendekatan yang diangkat	Nama Penulis
1.	Perencanaan Sekolah Tinggi Tata Boga Spesialis Vegetarian di Kota Malang	<i>Ecology Architecture</i>	Af'idatul Fitria
2.	Perencanaan Sekolah Tinggi Tata Boga di Bandung	Arsitektur Kontemporer	Yugo Septyanto, Sri Kuniasih
3.	Culinary Art Academy Semarang dengan Pendekatan Arsitektur Tropis Bioklimatis	Arsitektur Tropis Bioklimatis	Maria Erica Geralda