

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Belakangan ini, industri kuliner merupakan industri yang tengah berkembang. Dengan banyaknya bangunan kuliner serta program program kuliner, seperti acara memasak dan kompetisi memasak membuat industri ini berkembang lebih pesat. Dilain sisi, pengelolaan departemen *food & beverage* profesional tidak lepas dari keahlian seorang chef. Chef dituntut memiliki beragam keahlian dalam pelaksanaan pekerjaannya, tidak hanya mengerti tentang teknik memasak, tetapi juga menghitung harga sebuah hidangan, mengetahui kualitas bahan makanan dan lain sebagainya. Semarang, sebagai kota yang memiliki beberapa sentra kuliner didalamnya, memperlihatkan bahwasannya kuliner menjadi salah satu industri yang diperhatikan. Dalam menunjang profesionalitasnya, sarana pendidikan dengan lokasi yang tepat menjadi faktor penting dalam mencari ilmu bagi seorang calon chef. Institut kuliner menjadi salah satu sarana mendapatkan ilmu tersebut. Dimana disini, calon chef akan diajarkan teori dan praktek dunia kuliner untuk meningkatkan kualitas individunya, yang dapat mempengaruhi perilaku dalam pelaksanaan pekerjaan.

Melihat data sarana pendidikan mengenai kuliner yang tersebar di Kota Semarang, masih terbatas hanya pada sekolah menengah kejuruan atau biasa disebut dengan SMK. Dimana terdapat jurusan mengenai kuliner atau tata boga, akan tetapi untuk strata yang lebih tinggi seperti perguruan tinggi masih kurang mudah untuk ditemui. Hal tersebut menjadikan pengalaman serta ilmu baik teori atau praktek, masih kurang untuk menuju jenjang pekerjaan dunia kuliner. Salah satu chef terkenal di Indonesia, pernah mengatakan, bahwasannya banyak dari lulusan dalam pendidikan kuliner masih kurang mempunyai kapabilitas untuk melakukan pekerjaan mereka di dapur profesional.

Dengan melihat potensi serta data dari Pangkalan Data Pendidikan Tinggi, dimana terdapat banyak siswa yang mendaftar jurusan tata boga yang berkisar antara 600 – 700 orang di berbagai universitas di luar Kota Semarang, hal ini menunjukkan ketertarikan mereka terhadap jurusan tata boga atau kuliner, institut ini nantinya akan memberikan beberapa pilihan kejuruan yang lebih dalam mengenai pembagian

pekerjaan atau bidang keahlian dalam industri kuliner. Sehingga dari hal tersebut, akan dapat memberikan sebuah nilai tambah untuk persiapan calon chef sebelum menuju dunia pekerjaan. Institut kuliner ini nantinya akan memiliki beberapa fasilitas yang dapat meningkatkan kualitas calon chef, seperti kelas memasak, tempat untuk menguji makanan, dan lain sebagainya. Dimana fasilitas tersebut akan digunakan sebagai penunjang keberhasilan dari institut kuliner ini nantinya. Selain itu juga akan terdapat tempat penginapan bagi calon chef untuk dapat tinggal di area ini.

Pendekatan perancangan bangunan nantinya akan menggunakan pendekatan arsitektur perilaku. Dimana peran lingkungan sekitar akan turut mempengaruhi psikologis calon chef dan menghasilkan bentuk perilaku yang beragam sehingga nantinya calon chef akan lebih dapat meningkatkan kualitas individunya yang sudah terbangun dari lingkungan sekolah kuliner ini. Pendekatan ini nantinya akan memberikan inovasi desain yang baru, dimana lingkungan sekolah serta rutinitas dalam melakukan kegiatan keseharian mahasiswa ketika menggunakan fasilitas Institut, akan membiasakan mereka dalam kondisi yang nyata pada keadaan dalam dunia pekerjaan dapur profesional. Dengan memberikan masing masing jurusan fasilitas terkait, akan memberikan dampak serta perbedaan pada kualitas mereka untuk menunjang karir mereka kedepannya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Melihat latar belakang diatas, sekolah kuliner dituntut untuk memiliki fasilitas yang dapat meningkatkan kualitas dari calon chef sebelum diterjunkan dalam dunia pekerjaan kuliner sesungguhnya. Maka dari itu, dapat dirumuskan pernyataan masalah sebagai berikut ini :

- a. Bagaimana bentuk dan penataan ruang kelas memasak yang dapat memberikan persepsi mahasiswa menjadi lebih positif sehingga dapat berdampak pada kinerja mereka saat melakukan pembelajaran?
- b. Bagaimana penataan lingkungan disekitar fasilitas fungsi bangunan pada tapak sehingga timbul keterikatan ruang dalam dan ruang luar?
- c. Bagaimana memanfaatkan tapak yang memiliki jenis tanah latosol pada bangunan institut kuliner?

### 1.3 Tujuan

- a. Menerapkan arsitektur perilaku pada bangunan sehingga dapat desain bangunan yang dapat menjadi pendukung dalam meningkatkan kualitas calon chef.
- b. Menciptakan lingkungan institut kuliner yang dapat memberikan dampak positif terhadap kualitas calon chef.
- c. Meningkatkan produktivitas calon chef sebelum memasuki dunia pekerjaan kuliner.

### 1.4 Keaslian Perancangan

Pada sub bab ini, penulis menunjukkan tabel orisinalitas atau keaslian pada Proyek Akhir Arsitektur (PAA), dimana berikut ini adalah beberapa jurnal dengan kajian proyek perancangan yang serupa.

Tabel 1. Keaslian Perancangan

No	Karya	Publikasi	Judul	Kajian	Lokasi
1	Atika Karolina	Jurnal, 2018	Sekolah Kuliner di Pontianak	Fasilitas pada sekolah kuliner	Pontianak, Indonesia
2	Khoe, Gianina Aurellia	Jurnal, 2016	Akademi Kuliner di Semarang	Efisiensi ruang dalam terhadap sirkulasi laboratorium dapur	Semarang, Indonesia
3	Edward Leonardo, Andreas Pandu Setiawan	Jurnal, 2017	Perancangan Interior <i>International Culinary School</i> di Surabaya	Peran interior dalam menciptakan suasana yang mendukung kegiatan belajar yang berkualitas	Surabaya, Indonesia
4	Raden Rhadian Biatmoko Putra	Jurnal, 2020	Institut Kuliner Indonesia di Kota Semarang	Ergonomi ruang pada fasilitas sekolah kuliner dalam menunjang kualitas calon chef	Semarang, Indonesia