

BAB VI

PENDEKATAN PERANCANGAN

6.1 Pendekatan Perancangan Secara Umum

Pendekatan yang digunakan pada perancangan Institut Kuliner ini secara garis besar akan menggunakan pendekatan arsitektur perilaku. Dimana pendekatan ini memanfaatkan keadaan lingkungan atau ruang di sekitar manusia sehingga mampu memberikan sebuah dampak yang positif bagi pengguna nantinya. Selain sebagai tempat untuk menuntut ilmu kuliner, dengan menggunakan pendekatan ini, diharapkan mampu untuk membuat pengguna khususnya mahasiswa lebih dapat terbiasa dengan lingkungan sekitarnya sehingga dapat membuat mereka berperilaku sesuai dengan apa yang biasanya dilakukan oleh seorang chef.

6.2 Pendekatan Perancangan Terkait Masalah Utama

6.2.1 Pendekatan Masalah Terkait Tata Ruang Dalam Yang Inovatif dan Kreatif

Pada bangunan Institut Kuliner terdapat beberapa fasilitas yang disediakan untuk mahasiswanya di dalamnya. Dengan fasilitas yang cukup banyak, diperlukanlah penataan terhadap tata ruang antar fasilitas tersebut sehingga dapat membuat mahasiswa lebih inovatif dan kreatif. Inovatif dan kreatif disini diimplementasikan terhadap penataan antar ruang dalam serta penataan ruang dalam itu sendiri. Penataan antar ruang dalam pada perancangan akan terlihat pada pola sirkulasi serta tata ruang satu dengan ruang lainnya. Dimana hal tersebut dapat memberikan kemudahan akses bagi para pengguna ruang ruang tersebut. Sedangkan untuk tata ruang dalamnya, ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan seperti ruang, pencahayaan, penghawaan, warna, bentuk dan ukuran, serta penataan perabot.

Ruang pada bangunan Institut Kuliner, akan memiliki perabot yang berbeda beda khususnya pada jenis kelasnya. Hal tersebut turut serta mempengaruhi ukuran masing masing kelas. Dimana ruang kelas memasak akan lebih memiliki ukuran yang besar dibandingkan jenis kelas lainnya, karena perabot didalam kelas tersebut didominasi oleh *kitchen equipment* dan peralatan lainnya. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 6.1 Ruang Kelas Memasak (sumber : *Pinterest*)

Dapat dilihat dari foto diatas, kelas memasak akan lebih memiliki luas yang besar dibandingkan dengan kelas yang lain. Lalu selanjutnya ada warna ruang, pada suatu ruang belajar, penentuan warna lantai, dinding, dan plafond adalah hal yang sangat memiliki pengaruh terhadap kinerja atau proses belajar mahasiswa didalamnya. Dengan pemilihan warna yang tepat baik pada lantai, dinding dan plafond yang dikombinasikan dengan skala ruang serta perabot yang ada, dapat memberikan persepsi yang lebih positif kepada penggunanya. Hal ini berlaku saat fokus mereka dalam memasak, jika warna tidak tepat diterapkan pada sebuah ruang kelas, akan dapat membuyarkan fokus mereka saat belajar, karena warna pada lingkungan juga turut berpengaruh pada keadaan psikologi seseorang. Berikut ini adalah beberapa kombinasi warna yang dapat diterapkan pada bangunan Institut Kuliner :



Gambar 6.2 Warna pada Ruang Kelas Memasak (sumber : *Pinterest*)

Selanjutnya adalah mengenai penghawaan pada ruang dalam khususnya ruang kelas. Sebuah Institut Kuliner memiliki perbedaan terhadap bangunan lain khususnya yaitu kebutuhan ruang dalam kelas, khususnya kelas memasak. Ruang kelas memasak memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan jenis ruang kelas lainnya, dimana ruang ini membutuhkan perancangan khusus terhadap sistem penghawaannya. Dimana sistem tersebut dipengaruhi oleh perabot didalamnya. Ruang kelas memasak yang terdapat *station* didalamnya akan memiliki sebuah tungku diatas tempat memasaknya. Dimana hal tersebut digunakan untuk menghirup asap makanan yang sedang atau telah dibuat oleh mahasiswa. Dengan hal tersebut, diperlukan sistem jaringan utilitas asap untuk dapat mengeluarkan asap asap tersebut keluar bangunan. Untuk tungku yang akan digunakan menggunakan jenis tungku chimney, dimana pipa terlihat sebagian pada atas *cooker hood* dengan ketinggian kurang lebih 60-90cm.



Gambar 6.3 Tungku pada Ruang Kelas Memasak (sumber : *Pinterest*)

Selain hal tersebut, ada pula penghawaan yang perlu dihasilkan di ruangan tersebut, baik secara alami ataupun buatan. Untuk penghawaan secara alami didapatkan dari lubang atau bukaan yang terdapat pada ruangan, sehingga dapat memanfaatkan udara dari luar untuk masuk ke dalam bangunan. Sedangkan untuk penghawaan buatanya, digunakan *air conditioner* sehingga dapat memberikan pergerakan udara didalam ruang. Penggunaan *air conditioner* pada ruang memasak memerlukan saluran air bekas *air conditioner* supaya dapat mengalir keluar dengan lancar.



Gambar 6.4 Air Conditioner pada Ruang Kelas Memasak (sumber : *Pinterest*)

Terakhir adalah mengenai pencahayaan, alami dan buatan. Pencahayaan alami datang dari lubang atau ventilasi tembus pandang sehingga cahaya matahari bisa memasuki suatu ruangan. Pada ruang-ruang tertentu, pencahayaan alami dapat dimanfaatkan pembayangannya sehingga memberikan kualitas yang lebih baik pada suatu ruang. Selain pencahayaan alami, ada juga pencahayaan buatan, yang biasa kita sebut dengan lampu. Pada suatu kelas memasak, lampu ruangan merupakan salah satu faktor yang cukup penting untuk melihat kualitas bahan makanan dan proses memasak. Sehingga diperlukan perancangan pada letak serta jenis lampu tersebut.



Gambar 6.5 Pencahayaan pada Ruang Kelas Memasak (sumber : *Pinterest*)

6.2.2 Pendekatan Masalah Terkait Penataan Lanskap Terhadap Ruang Dalam

Bangunan Institut Kuliner selain memiliki ruang ruang dalam pada bangunannya, juga memiliki ruang luar sebagai pelingkup dan pemersatu ruang dalam dan ruang luar. Pada bangunan ini, terdapat 5 jenis ruang luar yang direncanakan, yaitu *drop off*, area parkir, lapangan, dan taman. Untuk *drop off* diletakkan didekat ruang penyambutan pada ruang bangunan Institut Kuliner, sehingga pengunjung lebih mudah untuk masuk ke dalam bangunan tersebut.



Gambar 6.6 *Drop off* Institut Kuliner (sumber : *Pinterest*)

Area parkir diletakkan pada dekat dengan bangunan Institut Kuliner serta bagian *drop off*, karena hal tersebut memberikan kemudahan akses bagi penggunanya untuk menjangkau suatu bangunan. Selanjutnya adalah fasilitas lapangan, dimana ruang ini digunakan untuk kegiatan upacara serta *event* yang akan dilakukan oleh sekolah. Sehingga lapangan ini harus berdekatan dengan bangunan Institut Kuliner supaya ketika ada kegiatan di lapangan, mahasiswa tidak perlu mengeluarkan energi lebih untuk memindahkan sesuatu.



Gambar 6.8 Lapangan Institut Kuliner (sumber : *Pinterest*)

Terakhir adalah taman, taman pada umumnya adalah sebuah tempat yang dipenuhi oleh vegetasi dan mampu untuk menghubungkan ruang satu sama lain. Pada taman bangunan Institut Kuliner memiliki fungsi sebagai fungsi ekologis, sosial dan estetika. Fungsi ekologis taman berarti membudidayakan tanaman pada sebuah lahan hijau kosong sehingga mampu memberikan nilai estetika ketika orang melihat atau melalui taman tersebut. Sedangkan untuk fungsi sosial taman adalah sebagai tempat mahasiswa berkomunikasi dengan mahasiswa lain sehingga jejaring sosial mereka dapat bertambah.



Gambar 6.9 Taman Institut Kuliner (sumber : *Pinterest*)

6.2.3 Pendekatan Masalah Terkait Pemanfaatan Jenis Tanah Latosol

Tapak yang akan digunakan dalam perencanaan pembangunan Institut Kuliner merupakan jenis tanah latosol, dimana tanah ini memiliki beragam potensi baik yang dapat dikembangkan. Ada beberapa potensi yang dapat dikembangkan pada bangunan yang berlandaskan tanah latosol, yaitu antara lain cukup kuat terhadap kebencanaan dan memanfaatkan tanah untuk berkebun atau bertani karena memiliki unsur hara cukup tinggi. Pada potensi untuk berkebun atau bertani dapat dimanfaatkan sebagai salah satu fasilitas dalam menunjang adanya fasilitas yang telah direncanakan. Dengan hal tersebut dapat membuat mahasiswa lebih memahami bagaimana proses berkembang suatu tanaman sehingga menjadi tanaman dengan kualitas yang baik. Sedangkan untuk potensi terhadap kebencanaan, membuat tingkat keamanan serta kenyamanan dalam tapak meningkat sehingga memberikan aura yang lebih positif pada pengguna di dalam tapak tersebut.

