

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Proyek

Banyak berbagai macam jenis masakan yang terlahir pada setiap budaya yang ada di berbagai negara. Semua jenis masakan tersebut terdiri dari masakan dengan gaya tradisional hingga modern sekali pun diminati oleh semua orang. Dalam mengolah sebuah masakan sangat dibutuhkan pengetahuan serta tata cara dalam menciptakan cita rasa yang terkandung pada makanan tersebut. Seluruh pengetahuan serta tata cara proses memasak hingga penyajian tersedia pada sebuah lembaga yang mengajarkan dari dasar bagaimana cara memasak jenis masakan hingga akhirnya sampai ke penyajian. Ada beberapa cara yang juga bisa dipakai dalam mendapatkan pengetahuan tersebut yaitu dengan melihat resep yang diberikan pada media massa atau cetak.

Hal tersebut nampak pada masyarakat Indonesia yang ingin dapat sajian dengan cita rasa yang lezat dan terpuaskan oleh hasil memasak oleh pemasak yang membuat sajian. Maka dari itu, keinginan yang kuat oleh masyarakat dalam memperoleh pengetahuan itu sangat tinggi. Kalangan masyarakat ingin fokus dalam mempelajari ilmu memasak sehingga mereka memilih mendapatkan ilmu dari resep yang sudah tersedia.

Bidang kuliner menjadi hal yang paling populer dalam bidang bisnis untuk sekarang ini sampai masa yang akan datang dikarenakan tingkat kompetensi dan kualitas memasak dijunjung tinggi sehingga para usahawan mencaari bekal ilmu yang banyak mengenai proses masak

melalui lembaga pendidikan memasak dari tingkat dasar hingga menjadi profesional.

Berbagai jenis lembaga pendidikan yang mengajarkan mengenai memasak di Semarang antara lain SMK tata boga, sekolah tinggi pariwisata, dan juga sekolah memasak. Namun, SMK serta sekolah tinggi pariwisata mempunyai batasan umur yang sehingga tidak semua kalangan dapat bisa masuk. Selain itu, materi yang diberikan tidak fokus dalam hal memasak, melainkan diajarkan dalam hal manajemen dan juga perhotelan. Sedangkan, sekolah masak mempunyai kelebihan yang berfokus pada praktek memasak secara langsung sehingga murid dapat belajar dengan fokus.

Di Indonesia saat ini belum banyak sekolah memasak, hanya kota-kota besar saja yang mempunyai jurusan yang berfokus pada memasak. Contoh halnya yaitu di kota Jogja yang mempunyai “ IONS Culinary College “, dan juga kota Surabaya yang mempunyai “ Monas Pacific Culinary College “.

“ Sekolah Memasak di Semarang “ ini berfokus pada praktek langsung yang diajarkan oleh chef professional sehingga mendapatkan ilmu dengan baik dan benar. Sekolah ini menggunakan kurikulum formal dan non formal, untuk kurikulum formal sendiri menggunakan kurikulum DIKTI yang dikhususkan kepada pelajar tamat SMA, sedangkan non formal dikhususkan untuk umum.

Melihat dari kondisi yang ada pada sekolah memasak yaitu timbul masalah mengenai sirkulasi yang diakibatkan adanya pergantian ruang

serta banyaknya murid pada saat kegiatan belajar mengajar. Masalah ini terlihat pada saat kunjungan studi preseden pada sekolah memasak “Monas Pacific Culinary College”, sirkulasi peralihan dari dapur menuju kelas kurang luas sehingga menyebabkan penumpukan massa orang yang ada di selasar, terlihat pula pada dapur untuk menampung kurang lebih 4 kelompok dengan sistemasi 1 kelompok 5 orang terlihat ruang dapur sangat padat sehingga sirkulasi gerak saat proses memasak belum memenuhi standart yang ada.

1.2. **Pertanyaan Masalah Desain**

Dari latar belakang yang sudah diuraikan diatas, telah ditemukan beberapa masalah pada Sekolah Memasak di Semarang,

- 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 ?

1.3. **Tujuan dan Manfaat**

Menciptakan suatu desain bangunan “ Sekolah Memasak Di Semarang “ dengan menekankan pola sirkulasi ruang terutama ruang dapur dan ruang kelas teori sehingga kegiatan di dalamnya berfungsi dengan baik. Melakukan penyikapan yang positif dan aman terhadap pembangunan bangunan baru yang dekat dengan cagar budaya sehingga kearifan pada cagar budaya tidak pudar.

1. Subyektif

Program perencanaan serta perancangan Sekolah Memasak Di Semarang diharapkan menjadi acuan bagi penyusun dalam mengerjakan Projek Akhir Arsitektur 75.

2. Obyektif

Perencanaan dan perancangan Sekolah Memasak Di Semarang diharapkan menjadi acuan dalam merancang bangunan sekolah memasak dengan menekankan pola sirkulasi pada ruang dapur serta ruang kelas teori dan juga ruang yang lain sehingga mendukung kegiatan di dalamnya dan pengambilan sikap untuk pembangunan gedung baru yang dekat dengan tapak bangunan cagar budaya.

1.5. Sistematika Pembahasan

BAB I. Pendahuluan

Pada Bab pendahuluan ini membahas tentang latar belakang proyek, masalah desain, tujuan pembahasan dan manfaat pembahasan, dan sistematika pembahasan.

BAB II. Gambaran Umum

Pada bab gambaran umum proyek ini membahas tentang fungsi bangunan, lokasi dan tapak yang direncanakan, gambaran lingkungan sosial dan budaya pada tapak..

BAB III. Pemrograman Arsitektur

Pada bab pemrograman arsitektur ini membahas tentang Analisa kebutuhan dan persyaratan ruang, studi preseden, dan analisa struktur ruang.

BAB IV. Analisa Masalah

Pada bab penyelusuran masalah ini membahas tentang kajian komprehensif dan pernyataan masalah yang terdapat pada proyek Sekolah Memasak di Semarang

BAB V. Landasan Teori

Pada bab kajian teoritik ini membahas tentang berbagai teori yang digunakan dalam pemecahan masalah desain yang terdapat pada Sekolah Memasak di Semarang.

BAB VI. Pendekatan Perancangan

Pada bab pendekatan perancangan ini membahas tentang pendekatan yang digunakan terdapat pada proyek Sekolah Memasak di Semarang sebagai cara untuk memecahkan masalah.

BAB VII. Landasan Perancangan

Pada bab landasan perencanaan ini membahas tentang penetapan konsep sebagai acuan untuk merancang proyek Sekolah Memasak di Semarang.

Daftar Pustaka

Pada daftar pustaka ini berisi sumber data-data yang berkaitan dengan proyek Sekolah Memasak di Semarang yang digunakan sebagai pemecahan permasalahan dan tema desain.