BABI

PENDAHULUAN

A. LatarBelakang

Perencanaan interior merupakan proses kreatif menciptakan elemen – elemen pembentuk ruang, pengisi ruang dan perlengkapan lain agar mempunyai fungsi bagi kegiatan manusia didalamnya. Tujuan perencanaan interior akan tercapai ketika hasil gagasan atau ide desain dapat mendukung untuk kegiatan manusia didalam ruang. Ide desain timbul dikarenakan adanya tuntutan atau permintaan pihak pemberi tugas. Tahapan perencanaan yang matang dan akurat akan menghasilkan karya desain interior yang berkualitas.

Makanan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner yang paling kaya di dunia, dan penuh dengan citra rasa yang kuat. Kekayaan jenis masakannya merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau berpenghuni dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temu, kunci, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa, dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi adat. Teknik memasak dan bahan makanan asli Indonesia berkembang dan kemudian dipengaruhi oleh seni kuliner India, Timur Tengah, Cina, serta Eropa. Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal "Masakan Indonesia", tetapi lebih kepada keanekaragaman masakan daerah yang dipengaruhi secara lokal oleh kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing.

Seiring dengan perkembangan jaman, masakan Indonesia sajikan di banyak tempat makan. Ada yang berupa warung makan, usaha informal, catering, restoran, dan *food center* atau *food court*. *Food center* dapat diartikan sebagai pusat makanan, *food center* dan *food court* memiliki fungsi yang sama serta bisa ditemui di mana saja, antara lain : area perkantoran, area pendidikan, area rekreasi / hiburan, area komersial, area bandara atau stasiun, area bisnis, mal, hingga terdapat pada bangunan tunggal. Namun masyarakat luas lebih mengenal *food center* sebagai *food court* karena *food court* sendiri sudah lebih dulu tersebar di berbagai area komersial terutama mal.

Food court merupakan suatu tempat yang berisikan counter-counter sewa, beroperasi masing-masing dan menawarkan banyak makanan dan minuman pilihan dengan pelayanan cepat (Ronald A. Altoon, International Shopping Centres Architecture, Detail, Concepts, and Projects). Kelebihan dari food center dengan sistem food court dibanding dengan retoran adalah pengunjung dapat memilih berbagai macam makanan pada suatu area dan makanan disajikan cukup cepat. Food center memang diciptakan untuk tempat makan, namun sekarang ini juga disajikan sebagai tempat berkumpul dan bersosialisasi oleh masyarakat perkotaan. Kegiatan makan dan bersosialisasi oleh masyarakat perkotaan. Kegiatan makan dan bersosialisasi ini sudah menjadi budaya masyarakat perkotaan sehingga food center tidak hanya memenuhi kebutuhan manusia akan makanan, namun juga kebutuhan sosial.

Namun belakangan ini *food center* hanya diartikan sebagai tempat yang hanya menyediakan fasilitas untuk kegiatan yang hanya sekedar menyantap makanan. Dan terkadang memiliki suasana yang kurang nyaman, terlihat dari suasana interior *food center* yang lebih mengutamakan interior yang komersil. Konsep-konsep interior pada area *food center* kurang diperhatikan dan cenderung seadanya bahkan faktor-faktor penunjang interior seperti ergonomi dan kenyamanan kurang diperhatikan. Suanana dan masakan yang di angkat tak jarang di adopsi dari budaya luar ketimbang budaya kuliner lokal karena mulai berkembangnya gaya hidup di tengah masyarakat perkotaan. Oleh sebab itu perancangan interior *food center* bergaya Tradisional Indonesia ini bertujuan melestarikan, mengembangkan, menawarkan dan mengangkat kembali masakan Nusantara sebagai keunggulan budaya lokal dalam satu wadah ditengah-tengah pusat rekreasi masyarakat perkotaan. Ragam masakan dari setiap daerah akan diadopsi ke dalam konsep *food center*, dengan penyatuan suasana yang tradisional. Perancangan tersebut mempertimbangkan segala aspek untuk menciptakan kenyamanan dan meningkatkat daya tarik pengunjung.

B. Identifikasi Masalah | E R S | T A S

- 1. Bagaimana menciptakan interior yang merupakan sebagai tempat dan sarana untuk menampung kegiatan makan, minum dan kebutuhan sosial kalayak umum dengan konsep food center?
- 2. Bagaimana menciptakan interior *food center* yang khusus menyajikan masakan-masakan Indonesia ?
- 3. Bagaimana menciptakan interior yang dapat mendukung terciptanya suasana yang selaras dengan menu yang disajikan?
- 4. Bagaimana menciptakan interior yang merupakan perpaduan kearifan lokal ditengah-tengah suasana masyarakat*urban*/modern/metropolitan?

C. Maksud dan Tujuan

a. Maksud

Maksud dari perancangan interior ini adalah menciptakan tempat dan sarana guna menampung kegiatan makan, minum dan bersosialisasi bagi para pengunjung umum pada sebuah *food center*. Selain itu juga dapat mengkaji secara baik lagi perancangan interior sebuah *food center* yang bisa memberikan kenyamanan dan kepuasan bagi pengunjungnya.

b. Tujuan

Tujuan dari perancangan ini adalah:

- Membuat pengunjung merasa mudah dan nyaman dengan sirkulasi yang terbentuk lebih efisien dan efektif, sehingga pengunjung dapat menikmati ketika makan dan minum dengan menu masakan Indonesia.
- 2. Membuat pengunjung mendapatkan pengalaman yang menarik ketika makan dan minum di *food center* dengan desain yang tepat dalam segala aspek interiornya.
- 3. Agar dapat menentukan elemen-elemen interior desain *food center* yang sesuai dengan tema kearifan lokal yang dipilih, namun tetap memperhatikan nilai ekonomis dengan memperhatikan ketahanan material yang digunakan.

D. Batasan Masalah dan Ruang Lingkup Perancangan

Perancangan interior akan diterapkan penulis pada seluruh bagian ruang lingkup seperti area kasir dan area *counter* makanan yang terdiri meja *counter* makanan dan meja kasir, area makan yang meliputi meja makan dan kursi makan dan area *service* meliputi*storage*, *garbage station* dan area cuci tangan untuk mengunjung. Kecuali pada bagian ruang *service* di bagian dalam atau bagian belakang *counter*, seperti area masak dan area pembersihan peralatan makanan.

Semua perancangan interior yang dilaksanakan akan mengikuti standar ergonomi terhadap furnitur yang akan digunakan dan ini dilakukan agar pengunjung yang datang merasakan *food center* yang nyaman, aman dan menarik dengan tema tradisional yang akan disesuaikan.

Perancangan kembali *food center* ini tentunya tidak mengubah atau menambah fasad bangunan asli dan juga tidak akan mengubah komponen bangunan yang sifatnya struktural sesuai dengan standar arsitektur yang sudah diterapkan tentang hal-hal yang boleh dirubah dan yang tidak boleh dirubah. Serta perancangan interior *food center* ini ditinjau dari segi estetis dan sesuai dengan fungsi.

E. Metode Perancangan

Tahapan metode perancangan ini dapat dilihat lebih ringkas pada bagan terlampir di bawah ini.

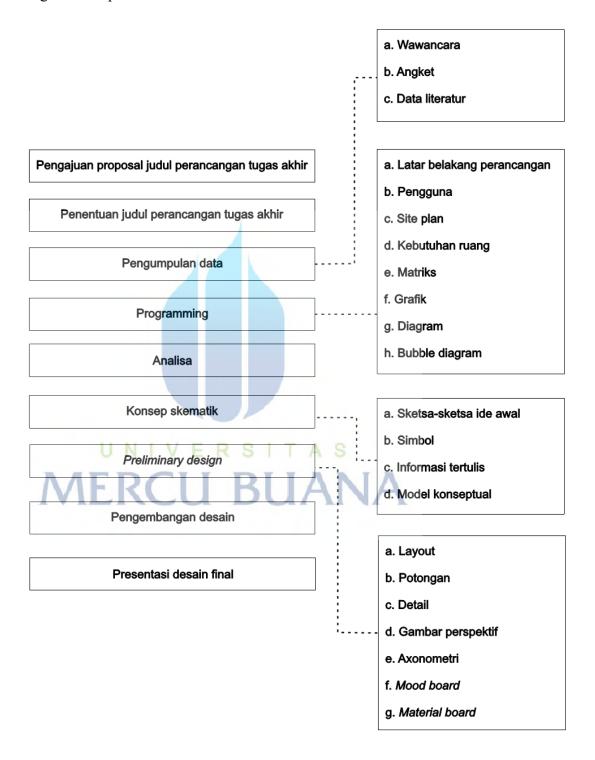


Diagram 1.1 Metode Perancangan

F. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah :

a. Metode Observasi

Kegiatan mengumpulkan data salah satunya adalah dengan cara observasi langsung ke lapangan atau *survey* ketempat yang akan dirancang. Cara ini dilakukan agar kita dapat mengetahui keadaan sekitar dan keadaan konstruksi bangunannya.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan pihak pengelola gedung atau yang berwenang atau dengan para ahli dibidangnya. Wawancara dilakukan untuk mengetahui sifat-sifat dari pengunjung dan apa saja yang dibutuhkan dalam sebuah *food center*. Beberapa pertanyaan yang akan disampaikan serta kuisioner yang akan dibagikan akan disertakan pada lampiran.

c. Dokumentasi

Data-data *survey* yang dilakukan berupa hasil foto atau gambaran umum tempat yang akan dirancang.

d. Kepustakaan / studi literatur

Penulis mencari data dari berbagai sumber baik dari buku, internet, skripsi terdahulu untuk mengumpulkan semua data-data mengenai teori dan data statistik yang berhubungan dengan proyek yang ditangani sebagai referensi.

G. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Menguraikan secara singkat mengenai latar belakang penulisan, identifikasi masalah, maksud dan tujuan, batasan dan ruang lingkup, metode perancangan, metode pengumpulan data, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN DATA

Menguraikan tentang teori-teori yang berkaitan secara langsung dengan kasus Indonesia *Food Center*, berikut aspek teknis dan aspek perancangan. Terdiri dari tinjauan umum dan tinjauan khusus. Data hasil studi banding yang telah dilakukan di lapangan.

BAB III ANALISISDAN DATA PROYEK

Berisi tentang analisa berdasarkan hasil kajian teori serta data-data dari observasi di lapangan dari beberapa *survey*, hasil pemotretan, hasil wawancara, dan penelitian intennsif. Hasil analisa ini merupakan dasar dari konsep perencanaan dan perancangan yang ingin dicapai.

BAB IV KONSEP PERANCANGAN INTERIOR

Membahas mengenai konsep perancangan pada interior sebuah *food center*, yaitu yang berbasis tentang data proyek, data bangunan, data perancangan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi tentang kesimpulan dan saran-saran terhadap analisa data.