

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perbedaan kebudayaan pada setiap wilayah menciptakan ciri khas yang berbeda di setiap bangsa khususnya dalam hal makanan. Budaya makanan banyak memperoleh perhatian karena ciri khas yang berbeda-beda dan fungsinya sebagai kebutuhan pokok manusia. Di Indonesia sebagai salah satu negara berkembang juga memiliki ciri khas budaya makan. Namun seiring dengan perkembangan jaman, terjadi perubahan pola makan masyarakat sebagai akibat adaptasi gaya hidup yang diadopsi dari budaya barat. Contohnya seperti adaptasi masyarakat dalam hal mengkonsumsi roti. Bangsa Perancis hampir setiap hari mengkonsumsi roti laun budaya makan roti ini diadopsi oleh Indonesia sehingga roti tidak hanya sebagai makanan ringan tetapi juga sebagai makanan pokok pengganti nasi. (Sedioetama, 1996).

Seiring dengan kemajuan teknologi dan pesatnya perkembangan gaya hidup masa kini. Roti disajikan dengan beraneka ragam rasa, bentuk dan warna yang lebih variatif dengan penyajian yang lebih menarik. Sehingga banyak orang lebih memilih roti sebagai makanan pokok maupun sebagai makanan selingan. Melihat latar belakang kebutuhan dan keinginan tersebut membuat bidang usaha *bakery* menjadi berkembang dan banyak diminati masyarakat. Usaha *bakery* yang ada sekarang lebih variatif, mulai dari toko roti rumahan yang menjual roti dalam skala kecil, *bakery* berlabel asing yang menjual roti, *pastry* dan lainnya dibuat dan dijual dari luar negeri Sampai dengan *exclusive bakery* yang menjual roti/ *cake* tertentu sesuai dengan konsep *bakery* tersebut. Hal ini terjadi pula di Bandung yang menjadi daerah favorit tujuan wisata dunia. Sebagian besar masyarakat Bandung bahkan masyarakat luar Bandung memanfaatkan peluang dari sektor pariwisata. Salah satu sarana pariwisata di Bandung yang berpotensi dikembangkan adalah wisata kuliner.

Persaingan bisnis kuliner di Bandung cukup menjamur salah satunya adalah *bakery*. Oleh karena itu *bakery* di era sekarang sudah berkembang pesat di Bandung.

Perkembangan gaya hidup membuat bisnis *bakery* menciptakan image baru, munculah gagasan pemakaian kata *Café* dibelakang nama sebuah *bakery*. Menjadikan *bakery* bukan lagi sekedar sebagai tempat penjualan roti tetapi juga digunakan sebagai tempat berkumpul dan bertemu rekan bisnis sambil menikmati makanan dan minuman yang tersedia. Untuk menarik perhatian para pengunjung salah satu cara yang dapat ditempuh adalah dengan membuat suasana yang menarik dan berkonsep. Kondisi inilah yang menjadi peluang bagi *Terminal Coffee & bakery* untuk melakukan ekspansi mencari pasar baru.

Terminal Coffee & bakery terletak di Jl. Hasanudin no. 3 Bandung. Lokasi ini berada pada tempat yang strategis karena terletak di pusat kota Bandung. Terletak di persimpangan jalan sehingga memudahkan jangkauan dari seluruh penjuru kota Bandung. Lokasi ini merupakan bangunan kosong 2 lantai yang dialih fungsikan dan belum dimanfaatkan. Alih fungsi denah tersebut menimbulkan tuntutan ruang baru untuk mewadahi segala aktivitas sebuah *bakery & café*.

Terminal Coffee & bakery adalah tempat yang menjual roti-roti dan kue khas Perancis yang berkualitas. Salah satu menu yang menjadi unggulan adalah *Croissant* yaitu sejenis roti yang merupakan roti khas Perancis (*France bread*). Roti *croissant* ini dulu disebut roti bangsawan karena hanya disajikan dan dipakai perjamuan raja dan ratu Perancis di istana *Versailles*. Roti ini memiliki sejarah, rasa dan bentuk yang unik yang membuat lebih istimewa dari yang lain. Disamping ingin menampilkan suatu atmosfer dan suasana yang baru bergaya Neoklasik. Desain yang ditampilkan mengambil karakteristik serta sejarah dari *croissant* dan istana Perancis yaitu *Versailles* dengan perjamuan perjamuan makannya. Berdasarkan pertimbangan tersebut maka "*Croissant du Versailles*" terpilih menjadi konsep yang diaplikasikan pada Desain Interior *Terminal Coffee & bakery*. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis mengangkat *Terminal Coffee & bakery* untuk dijadikan sebagai studi kasus perancangan tugas akhir mahasiswa

B. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dapat dirumuskan dalam Desain Interior *Terminal Coffee & bakery* ini adalah :

- a. Bagaimana mendesain interior *Terminal Coffee & bakery* agar dapat memenuhi seluruh kebutuhan aktivitas dengan baik?
- b. Bagaimana mendesain interior *Terminal Coffee & bakery* yang mampu membuat daya tarik pengunjung dan menciptakan ruang melalui konsep *Croissant du Versailles* ?

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan

- a. Bagaimana mendesain interior *Terminal Coffee & bakery* agar dapat memenuhi seluruh kebutuhan aktivitas dengan baik.
- b. Bagaimana mendesain interior *Terminal Coffee & bakery* yang mampu membuat daya tarik pengunjung dan menciptakan ruang melalui konsep.

2. Manfaat

- a. Dapat menciptakan calon desainer yang profesional dan siap pakai. Mahasiswa dapat menemukan dan mendapatkan pemecahan terhadap permasalahan yang ada pada proses perencanaan..
- b. Bagi mahasiswa dapat menambah wawasan tentang pengetahuan desain khususnya yang berhubungan dengan *France Bakery & Cafe*.

D. Metode

Berkaitan dengan laporan Tugas Akhir ini, penulis melakukan beberapa teknik pengumpulan data. Agar, dapat menyajikan data yang lebih sistematis dan mudah dimengerti. Metode tersebut meliputi :

1. Metode Pengumpulan Data

- a. Observasi

Observasi adalah kegiatan pengamatan secara langsung terhadap suatu objek dengan menggunakan seluruh panca indera, baik menggunakan penglihatan, penciuman, pendengaran, peraba, dan pengecap (Arikunto, 2010:178). Dalam desain ini proses pengumpulan data dimulai dari mengamati

langsung lokasi studi kasus mengenai objek yang akan dibahas dan mencatat secara sistematis hal-hal yang berhubungan dengan kasus *Terminal Coffee & bakery* tersebut. Dalam metode observasi, penulis mengamati desain-desain *Bakery* dan *Cafe* yang sudah ada dan menerjemahkan dalam bentuk tulisan dan gambar sehingga dapat dimengerti dan digunakan dalam mendesain *Terminal Coffee & bakery*.

b. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan pewawancara (*interviewee*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu (Moleong, 2004:186). Wawancara tersebut dilakukan dengan Pengelola Bandung bakery yang digunakan sebagai parameter yaitu Bpk. Faisal dan Pemilik *Alliance Francaise* yaitu Ibu Audrey. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data mengenai Pelayanan dan penyajian *bakery*.

c. Dokumentasi

Menurut Arikunto (2010:231), dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda dan sebagainya. Dokumentasi pada studi ini berupa kumpulan foto dengan kamera dari kasus maupun parameter yang diperoleh berupa foto-foto ataupun *image* dari buku atau media lainnya tentang unsur - unsur pembentuk ruang dan interior *Bakery & Cafe*.

d. Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang memanfaatkan buku atau literatur sebagai bahan referensi untuk memperoleh kesimpulan- kesimpulan atau pendapat para ahli dengan mendapatkan kesimpulan tersebut sebagai metode tersendiri (Ary, 2005:165). Untuk menunjang terciptanya sebuah desain *Terminal Coffee & Bakery*, maka penulis mencari data-data literatur yang berkaitan dengan *bakery* serta konsep yang diambil dari berbagai buku-buku dan media lainnya.

2. Metode Analisis Data

Dalam penelitian ini metode analisis data yang digunakan adalah Metode deskriptif kualitatif. Penelitian dilakukan dengan melakukan analisa dan pengamatan terhadap kebutuhan konsumen. Mengetahui kebutuhan pengguna ruang melalui perilaku yang dilakukan dalam sebuah *Bakery & Cafe*, dilakukan berdasarkan prosedur pengamatan fenomena sosial. Sehingga, hasil penelitian yang didapatkan tidak bersifat statistik dan tidak ada aturan absolut dalam mengolah hasil pengamatan (data). Penelitian ini memfokuskan pada studi kasus yang merupakan penelitian lebih rinci terhadap objek tertentu secara mendalam dan menyeluruh.

3. Metode Desain

Metode yang digunakan pada desain interior Terminal *Coffee & Bakery* dalam mengkaji permasalahan desain yaitu menggunakan metode *Glass Box* dengan prinsip cara menganalisis desain secara sistematis. Metode desain yang mengacu pada metode *Glass Box* dapat dijelaskan sebagai berikut :

a. Input

Di mana desainer mengumpulkan data studi kasus yang ada dilapangan (data ruang, fasilitas, aktivitas dan civitas) sebagai *input*.

b. Data diklasifikasi dan dianalisis

Setelah data didapat kemudian data dianalisis berdasarkan data literatur dan parameter.

c. Dibuat sintesis atau kesimpulan sementara

Data yang sudah dianalisis akan muncul kesimpulan *sementara* berupa gagasan desain.

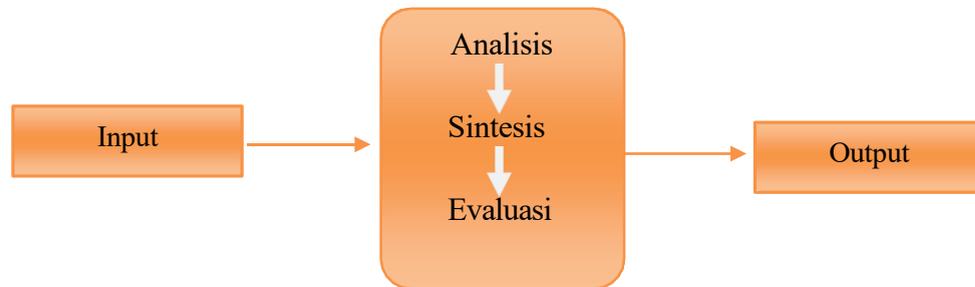
d. Evaluasi

Dengan munculnya gagasan desain, kemudian dievaluasi untuk mewujudkan desain yang mampu menyelesaikan masalah yang ada sebelumnya.

e. Output

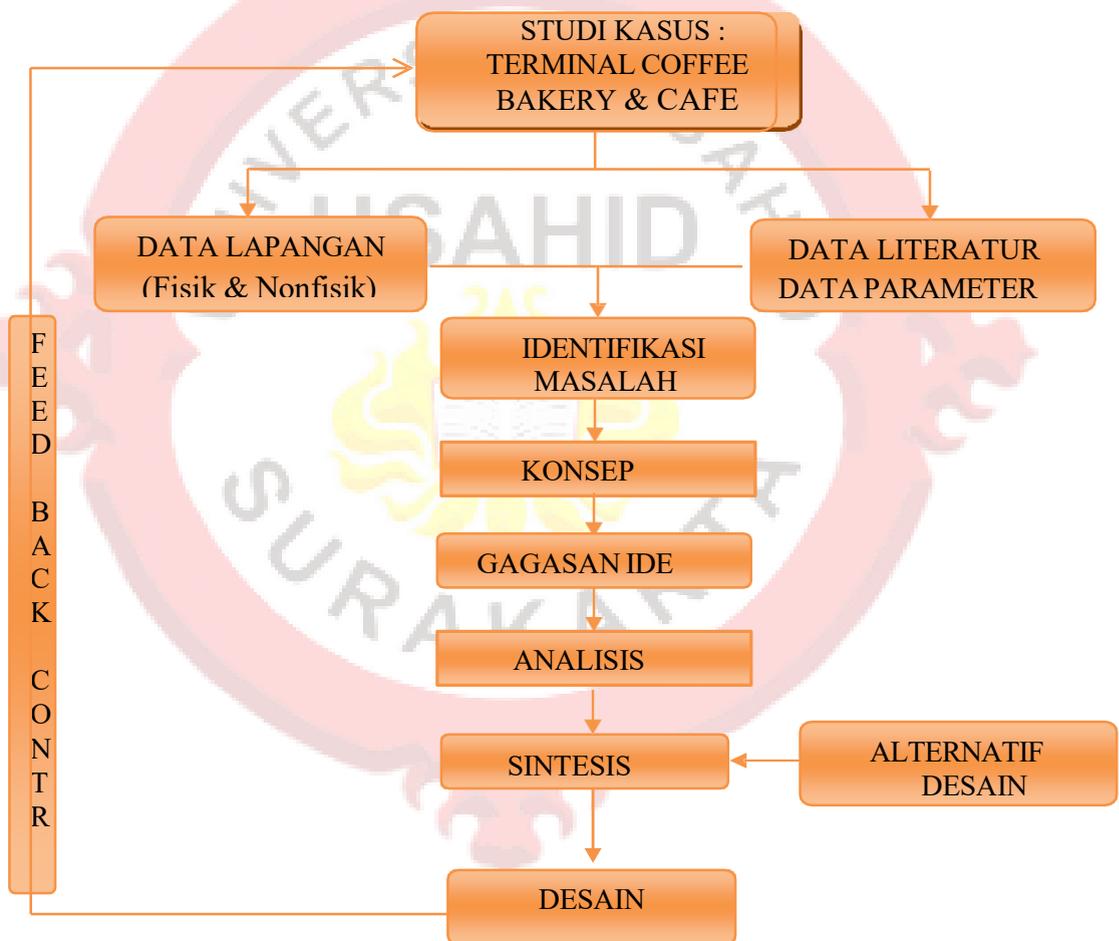
Hasil proses berpikir sebelumnya akan timbul sebuah desain dan siap untuk diwujudkan.

Metode ini dapat digambarkan sebagai berikut



Bagan 1. 1 Uraian Metode Desain

4. Proses Desain



Bagan 1. 2 Proses Desain Terminal *Coffee & Bakery*

Data lapangan yaitu data fisik dan data non fisik serta permasalahan yang terdapat dalam studi kasus Terminal *Coffee & Bakery* mengacu pada literatur (sumber dari pustaka) dan parameter berupa gambar foto sebagai pembanding

dengan desain lainnya. Pemilihan konsep disesuaikan dengan permasalahan studi kasus dan parameter. Dari konsep kemudian dilanjutkan dengan analisis dan sintesa menghasilkan gagasan ide, gambar pra desain dan alternatif desain. Hasil akhir berupa wujud Desain seperti animasi atau maket dari studi kasus. Berdasarkan uraian diatas menggunakan metode *Glass Box* karena perancang menggunakan aturan-aturan yang sudah ada dan menggunakannya di dalam mendesain *Terminal Coffee & Bakery*.

E. Sistematika Penulisan

Pengantar Karya Tugas Akhir dengan kasus *Terminal Coffee & bakery* ini disusun dengan urutan sebagai berikut :

Bab I. Pendahuluan

Menguraikan tentang latar belakang pemilihan objek kasus *Terminal Coffee & Bakery*, pengertian judul, penjabaran rumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan sasaran penulisan, metode yang digunakan dalam penulisan pengantar karya, serta sistematika penulisan.

Bab II. Tinjauan Pustaka

Menguraikan tentang teori-teori yang berkaitan secara langsung dengan kasus *Terminal Coffee & Bakery*, yaitu roti, *bakery*, *cafe*, serta mengenai Perancis secara umum dan teori-teori desain interior yang digunakan dalam proses desain.

Bab III. Konsep Desain

Menguraikan konsep desain yang digunakan dalam desain interior Interior *Terminal Coffee & Bakery*. Didahulukan dengan latar belakang pemilihan konsep, aplikasi konsep secara langsung dalam desain serta kriteria desain yang digunakan dalam perancangan.

Bab IV. Perencanaan

Yaitu mengenai data non fisik serta data fisik dari *Terminal Coffee & bakery*. Kemudian dilakukan analisa terhadap kebutuhan ruang, elemen pembentuk ruang, elemen pelengkap pembentuk ruang, fasilitas, utilitas dan dekorasi.

Bab V. Penutup

Menjawab dan menyimpulkan permasalahan yang telah dirumuskan.