

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha restoran dewasa ini menunjukkan perkembangan yang relatif pesat, terbukti semakin banyaknya restoran asing yang siap saji merambah Semarang. Hal tersebut mengindikasikan bahwa intensitas persaingan dalam bisnis restoran semakin kuat. Jenis restoran seperti ini umumnya berada di lokasi-lokasi yang strategis. Sementara restoran-restoran tradisional atau lokal yang bercirikan lambat dalam pelayanan, relatif kalah bersaing dilokasi dimana terdapat restoran siap saji tersebut. Jenis restoran yang menyajikan makanan dengan sangat cepat atau siap saji dikenal dengan sebutan restoran *fast food* (Emerson, 1989:4). Tampilan restoran semacam ini, mulai dari lokasi, jenis dan rasa makanan, penataan, sistim pelayanan, dan sebagainya membawa kesan bagi sebagian orang bahwa citra restoran tersebut mewah atau bergengsi.

Dari beberapa jenis restoran yang paling familiar ada cafe, dimana cafe adalah suatu restoran yang mengutamakan penjualan kue, *sandwich*, kopi, dan teh. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman yang beralkohol.

Menurut data yang diperoleh dari salah satu outlet coklat di Surabaya, persentase kenaikan pengunjung yang membeli produk coklat ke outlet tersebut dari tahun 2010 - 2015 sebanyak 7%. Dengan adanya kenaikan tersebut, secara tidak langsung juga berdampak terhadap kenaikan jumlah permintaan coklat di Semarang.

Dari uraian diatas, dibutuhkan inovasi ruang publik dengan konsep menggabungkan tempat membeli dan menikmati aneka ragam coklat serta tempat produksinya yang dapat dilihat proses pembuatannya, yaitu perencanaan dan perancangan tentang "Cafe and Chocolate Factory".

1.2. Tujuan dan Sasaran

1.2.1 Tujuan

Tujuan dari pembahasan Perencanaan dan Perancangan Cafe and Chocolate Factory di Semarang ini adalah guna merencanakan sebuah desain yang optimal untuk sebuah tempat yang menghadirkan aneka ragam coklat dan tempat mengamati proses produksi coklat yang terpadu menggunakan dasar standar yang ada dengan cara optimalisasi lahan.

1.2.2 Sasaran

LP3A ini akan menjadi landasan dalam tersusunnya usulan pokok dasar dalam perencanaan dan perancangan Cafe and Chocolate Factory di Semarang berdasarkan aspek-aspek panduan perencanaan dan perancangan sebagai acuan dalam Studio Grafis Tugas Akhir.

1.3. Manfaat

1.3.1 Subyektif

Untuk memenuhi salah satu persyaratan mengikuti Tugas Akhir di Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang dan sebagai acuan dan untuk melanjutkan ke dalam proses Studio Grafis Tugas Akhir yang merupakan bagian yang tak terpisahkan dari proses pembuatan Tugas Akhir.

1.3.2 Obyektif

Sebagai pegangan dan acuan selanjutnya dalam perancangan Cafe and Chocolate Factory, selain itu diharapkan dapat bermanfaat sebagai tambahan pengetahuan dan wawasan, baik bagi mahasiswa yang akan menempuh Tugas Akhir maupun bagi mahasiswa arsitektur lainnya dan masyarakat umum yang membutuhkan.

1.4. Ruang Lingkup

Lingkup pembahasan menitikberatkan pada berbagai hal yang berkaitan dengan perencanaan dan perancangan bangunan Cafe and Chocolate Factory ditinjau dari disiplin ilmu arsitektur. Hal-hal diluar ilmu arsitektur akan dibahas seperlunya sepanjang masih berkaitan dan mendukung masalah utama.

1.5. Metode Pembahasan

1.5.1. Metode Deskriptif

Melakukan pengumpulan data. Pengumpulan data dilakukan dengan cara studi pustaka / studi literatur, data dari instansi terkait, wawancara dengan narasumber, observasi lapangan, serta *browsing* internet.

1.5.2. Metode Dokumentatif

Mendokumentasikan data yang menjadi bahan penyusunan penulisan ini. Cara pendokumentasian data adalah dengan memperoleh gambar visual dari foto-foto yang didapat.

1.5.3. Metode Komparatif

Mengadakan studi banding terhadap cafe/restoran dan pabrik yang sudah ada.

1.6. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan dalam penyusunan LP3A ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang gambaran umum Cafe di Semarang yang berupa latar belakang, tujuan dan sasaran, manfaat, ruang lingkup, metode pembahasan, sistematika pembahasan, dan alur pikir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Membahas mengenai literatur tentang tinjauan umum Cafe dan Industri serta tinjauan teoritis mengenai standar–standar perancangan ruang, serta tinjauan studi banding Cafe yang sudah ada.

BAB III DATA

Membahas tentang data-data yang terkait dengan perencanaan dan perancangan, data tapak, studi banding, membandingkan data-data sekunder, dan membandingkan data-data primer.

BAB IV PENDEKATAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

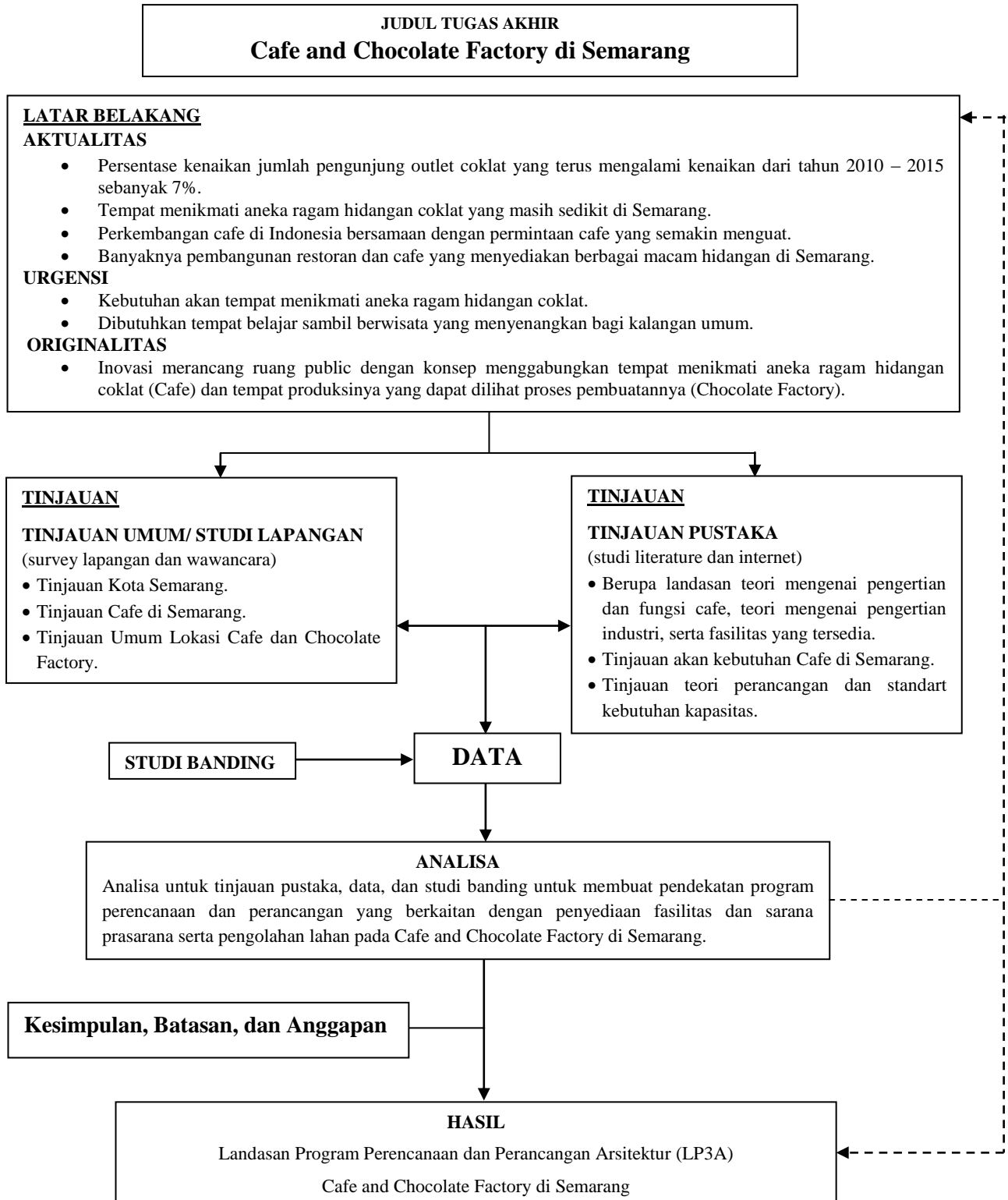
Membahas tentang analisis perencanaan yaitu fasilitas, kapasitas, dan kebutuhan ruang, serta analisis perancangan berupa persyaratan-persyaratan memilih lokasi, tapak, dan lain-lain.

BAB V PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Membahas tentang program ruang kebutuhan tapak, konsep yang berhubungan dengan keunggulan desain, tapak terpilih, dan karakter tapak.

1.7. Alur Pikir

Dalam penyusunan Landasan Pedoman Perencanaan dan Perancangan Arsitektur yang berjudul Cafe and Chocolate Factory di Semarang memiliki alur pikir sebagai berikut:



Gambar 1.1 Diagram Alur Pikir
(Sumber: Analisa Pribadi)