

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Memasak adalah kegiatan mengolah atau membuat berbagai macam panganan, lauk-pauk, dan sebagainya (KBBI, 2016). Dalam kegiatan memasak dibutuhkan pengetahuan tentang cara mengolah berbagai bahan makanan dengan menggunakan berbagai peralatan memasak yang baik agar menghasilkan panganan yang enak dan memuaskan penikmatnya. Pengetahuan tentang memasak dapat diperoleh dari berbagai cara seperti melalui lembaga pendidikan yang mengajarkan tentang pengetahuan memasak, atau mempelajari langsung dari orang lain yang dianggap ahli dalam memasak ataupun dapat juga melalui resep masakan yang banyak beredar melalui media massa cetak dan elektronik.

Secara umum masyarakat di Indonesia ingin dapat menikmati makanan yang enak dan memuaskan yang dihasilkan dari proses memasak yang baik. Oleh karena itu keinginan masyarakat untuk mendapatkan pengetahuan memasak semakin meningkat. Banyak kalangan masyarakat yang mendalami dunia memasak dengan cara mempelajari dari orang yang ahli atau belajar sendiri melalui resep yang didapatkan dari media massa.

Minat masyarakat terhadap dunia kuliner baik sebagai penikmat ataupun sebagai pengusaha kuliner semakin meningkat dari tahun ke tahun. Hal tersebut terbukti dari perkembangan industri kuliner di Indonesia yang juga semakin meningkat pesat. Berdasarkan data statistik dari Badan Pusat Statistik (BPS), perkembangan industri di sektor makanan meningkat sebanyak 450% dari tahun 2013 ke tahun 2014 dan tercatat terdapat lebih dari ±3juta perusahaan industri di bidang makanan di tahun 2014.

Perkembangan industri kuliner yang semakin meningkat dari tahun ke tahun juga merupakan faktor penunjang berkembangnya industri pariwisata di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah wisatawan asing meningkat dari tahun ke tahun dan mencapai ±8,8juta wisatawan di tahun 2014. Menurut Plt. Dirjen Pengembangan Destinasi Pariwisata, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Dadang Rizki Ratman, kuliner

merupakan citra pariwisata di Indonesia, dan wisata kuliner di Indonesia memberikan kontribusi sebanyak Rp209 triliun terhadap PDRB Indonesia di tahun 2013(Kompas.com,2015).

Berdasarkan data – data tersebut, terlihat bahwa industri kuliner di Indonesia berkembang sangat baik dengan potensi pelanggan atau konsumen yang tinggi, terlebih lagi di kota – kota pariwisata di Indonesia. Perkembangan industry kuliner di Indonesia yang meningkat pesat tersebut membuat semakin banyak masyarakat yang tertarik untuk terjun di dunia usaha kuliner baik sebagai wirausahawan ataupun cheff.

Semakin tinggi minat masyarakat terhadap dunia kuliner membuat persaingan usaha semakin ketat dan menuntut para pelaku usaha kuliner untuk memiliki kompetensi atau pengetahuan yang baik di bidang memasak. Kompetensi dan pengetahuan yang memadai dalam memasak dapat diperoleh di lembaga pendidikan memasak. Lembaga pendidikan memasak memiliki peran penting dalam industri kuliner sebagai tempat pelatihan masyarakat yang ingin mendapat pengetahuan tentang memasak dan dapat terjun di dunia usaha kuliner baik sebagai cheff atau wirausahawan.

Berbagai jenis lembaga pendidikan memasak yang terdapat di Indonesia antara lain SMK jurusan tata boga, sekolah tinggi pariwisata, dan sekolah memasak. Namun SMK dan sekolah tinggi pariwisata memiliki persyaratan batasan umur pada siswanya sehingga tidak semua kalangan masyarakat dapat memasukinya. Selain itu materi yang diajarkan tidak terfokus pada pelatihan memasak karena pelatihan memasak hanya sebagian dari berbagai materi lain yang diajarkan seperti manajemen dan perhotelan. Sedangkan di sisi lain, sekolah memasak mempunyai kelebihan dapat dimasuki berbagai kalangan tanpadibatasi umur, dan materi yang diajarkan fokus pada praktek pelatihan memasak.

Sekolah memasak merupakan lembaga pendidikan kejuruan tempat mengajarkan materi tentang seluk beluk memasak kepada siswanya. Program utama dari sekolah memasak adalah program pelatihan untuk menjadi cheff professional yang dapat langsung terjun di dunia usaha kuliner. Selain program utama pelatihan cheff professional, sekolah memasak biasanya

mempunyai program tambahan lain yaitu pelatihan memasak yang lebih singkat dari program cheff professional. Program tersebut ditujukan bagi masyarakat umum yang ingin mempelajari hanya beberapa resep masakan dalam satu bulan atau beberapa hari.

Di Indonesia saat ini belum banyak terdapat sekolah memasak. Sejauh ini sekolah memasak hanya dapat dijumpai di kota – kota besar dan jumlahnya sedikit. Di Ibukota Jakarta misalnya, hanya terdapat dua sekolah memasak yang sudah berjalan beberapa tahun yaitu Chezlely Culinary School dan Jakarta Culinary Center.

Salah satu kota besar di Indonesia yang memiliki perkembangan industry kuliner yang baik adalah Kota Semarang, Jawa Tengah. Kota berpenduduk ±1,7 juta jiwa ini berada di pusat Provinsi Jawa Tengah yang merupakan provinsi dengan jumlah penduduk terbanyak di Indonesia. Kota Semarang dilengkapi dengan sarana dan prasarana transportasi yang memadai berupa Pelabuhan Tanjung Mas, Stasiun kereta api Tawang dan Poncol, serta Bandar Udara Ahmad Yani. Sarana transportasi tersebut mendukung Kota Semarang untuk dikunjungi berbagai kalangan baik wisatawan ataupun pelaku usaha. Berdasarkan data dari BPS, jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kota Semarang meningkat dari tahun ke tahun dan menunjukkan angka hingga ±15 ribu pengunjung pada tahun 2014. Berbagai potensi tersebut menunjukkan bahwa industri kuliner juga berkembang dengan pesat di Kota Semarang dari tahun ke tahun.

Perkembangan industri kuliner yang pesat di Semarang membuat semakin banyak masyarakat Kota Semarang yang tertarik untuk terjun di dunia usaha kuliner, baik menjadi cheff ataupun membuat usaha kuliner sendiri. Sayangnya sekolah memasak yang dapat menyelenggarakan pelatihan memasak yang terdapat di Kota Semarang kurang memadai. Saat ini hanya terdapat satu sekolah memasak yang dapat mengadakan program pelatihan cheff professional yaitu Semarang Culinary Center di Jalan MT Haryono. Semarang Culinary Center hanya memiliki satu buah ruang dapur yang digunakan sebagai ruang demo cheff pengajar sekaligus ruang praktek murid. Selain itu peralatan dapur yang tersedia juga terlihat sangat terbatas.

Walaupun memiliki fasilitas yang kurang memadai sebagai sekolah memasak, Semarang Culinary Center memiliki jumlah murid yang cukup banyak dan meningkat dari tahun ke tahun. Berdasarkan data, jumlah murid di tahun 2015 mencapai 50 murid dan memiliki peningkatan jumlah murid sebanyak $\pm 25\%$ dari tahun ke tahun. Kalangan yang tertarik untuk mendaftar sebagai murid antara lain adalah pelajar lulusan SMA ataupun SMK dan para pelaku usaha kuliner yang ingin membuka atau mengembangkan usaha kulinernya.

Dari fenomena tersebut, penyusun menyimpulkan dibutuhkan sebuah fasilitas pendidikan pelatihan memasak berupa “Semarang Cooking School” di Kota Semarang yang memiliki sarana dan prasarana yang memadai sebagai sekolah memasak. Sasaran murid dari Semarang Cooking School adalah masyarakat umum dan para pelaku usaha kuliner yang membutuhkan pelatihan mengenai memasak agar dapat terjun di dunia usaha kuliner baik sebagai cheff professional atau sebagai wirausahawan. Selain itu, sekolah memasak tersebut dilengkapi dengan restoran sebagai tempat siswa berpraktek langsung, ruang demo untuk acara demo memasak yang dapat dilihat khalayak umum, dan perpustakaan berisi buku kuliner yang juga dapat diakses khalayak umum.

1.2 Tujuan dan Sasaran

a. Tujuan

Menciptakan suatu desain bangunan “Semarang Cooking School” dengan fasilitas , sarana dan prasarana yang memadai yang berfungsi sebagai fasilitas pendidikan pelatihan memasak. Sasaran murid dari Semarang Cooking School adalah masyarakat umum dan para pelaku usaha kuliner yang membutuhkan pelatihan mengenai memasak agar dapat terjun di dunia usaha kuliner baik sebagai cheff professional atau sebagai wirausahawan.

b. Sasaran

Menciptakan program perancangan dan perancangan “Semarang Cooking School” sebagai sarana yang diperuntukkan bagi masyarakat secara umum

kota Semarang, sebagai tempat pelatihan untuk menjadi chef professional dan tempat mendapatkan pengetahuan tentang dunia kuliner. Program rancangan tersusun berdasarkan urutan langkah – langkah pokok proses perancangan dan perancangan arsitektur berdasarkan atas aspek-aspek panduan dan pikir proses penyusunan LP3A dan desain grafis yang akan dikerjakan

1.3 Manfaat

a. Subyektif

Program Perencanaan dan Perancangan Semarang Cooking School diharapkan dapat menjadi acuan bagi penyusun dalam mengerjakan studio grafis Tugas Akhir.

b. Obyektif

Perencanaan dan Perancangan Semarang Cooking School diharapkan dapat menjadi masukan dan arahan dalam merancang bangunan sekolah memasak yang merupakan sarana pendukung di Kota Semarang sebagai fasilitas pendidikan kejuruan di bidang kuliner yang dapat mencetak lulusan yang siap kerja. Perencanaan sesuai dengan standar - standar yang telah ditetapkan tanpa meninggalkan kaidah arsitektural

1.4 Lingkup Pembahasan

a. Ruang Lingkup Substansial

Ruang lingkup pada penyusunan studi ini adalah pembahasan mengenai perencanaan dan perancangan “Semarang Cooking School” sebagai sebuah bangunan fasilitas pendidikan pelatihan cheff profesional yang juga berfungsi sebagai pusat pengetahuan kuliner bagi masyarakat Kota Semarang secara umum.

b. Ruang Lingkup Spasial

Ruang lingkup pembahasan pada studi di Kota Semarang, Jawa Tengah. Meliputi aspek kontekstual tapak terpilih yang berada di Kecamatan Banyumanik dengan memperhatikan potensi, kendala dan prospek bagi berdirinya bangunan yang dilengkapi dengan dapur professional yang harus memperhatikan utilitas bangunan dan pembuangan limbah.

1.5 Metode Pembahasan

Metode pembahasan dilakukan dengan mengadakan pengumpulan data primer dan sekunder untuk kemudian dianalisa untuk memperoleh dasar-dasar program perencanaan dan perancangan. Metode yang dipakai dalam penyusunan penulisan ini antara lain :

1. Metode deskriptif, yaitu dengan melakukan pengumpulan data. Data yang diperoleh merupakan data yang terdiri dari :
 - a. Data Primer : Wawancara dengan narasumber, yaitu Cheff Lely Simatupang, pendiri Chezlely Culinary School Jakarta, untuk mendapatkan informasi tentang kurikulum dan kegiatan pembelajaran di sekolah memasak. Ditambah wawancara dengan staff administrasi Semarang Culinary Center untuk mendapatkan informasi tentang jumlah peminat sekolah memasak di Kota Semarang.
 - b. Data Sekunder : Pengumpulan data dilakukan dengan mempelajari literature yang berkaitan dengan teori, konsep, standar perencanaan dan perancangan sekolah memasak, juga berkaitan dengan pengembangan dari lokasi yang akan digunakan.
2. Metode preseden, yaitu dengan mengadopsi program pembelajaran dan kurikulum sekolah memasak Chezlely Culinary School Jakarta yang merupakan sekolah memasak yang diakui baik secara nasional.

Selanjutnya dari data - data yang telah terkumpul, dilakukan identifikasi dan analisa untuk memperoleh gambaran yang cukup lengkap mengenai karakteristik dan kondisi yang ada, sehingga dapat tersusun suatu Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur “Semarang Cooking School”.

1.6 Alur Pikir

