

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Memasak merupakan kegiatan mengolah berbagai macam panganan, lauk-pauk dan sebagainya. Di era milenial sekarang ini makanan tidak hanya menjadi kebutuhan pokok manusia, melainkan menjadi gaya hidup. Banyaknya restoran, kafe serta stand-stand makanan yang muncul membuktikan bahwa makanan juga dapat diminati oleh masyarakat luas. Untuk menghasilkan makanan yang lezat tentunya harus membutuhkan pengetahuan dan keahlian bagaimana cara mengolah berbagai bahan makanan dengan menggunakan alat memasak dengan benar agar menghasilkan makanan yang lezat serta memuaskan.

Minat masyarakat di dunia kuliner tidak berhenti sebagai penikmat makanan namun tidak sedikit pula masyarakat yang tertarik dengan proses pengolahan masakan itu sendiri. Banyak masyarakat yang tertarik untuk mendalami keahlian memasak mereka dengan mempelajarinya dari resep yang ada di internet maupun berkumpul dengan ahli memasak dan memiliki hobi yang sama. Hal tersebut terbukti dengan adanya acara televisi yang menayangkan ajang perlombaan memasak Masterchef yang telah tayang pada tahun 2011 hingga sekarang bahkan sudah ada juga untuk peserta junior yang memiliki hobi memasak yang telah tayang pada tahun 2014.

Cooking studio adalah tempat yang digunakan untuk kursus memasak. Minat dari memasak tidak hanya ditujukan kepada orang dewasa, namun banyak anak-anak juga mulai tertarik dengan kegiatan memasak ini. Dengan keberadaan *cooking studio* dapat memudahkan serta mewujudkan minat masyarakat dalam bidang kuliner. Dalam perancangan interior *cooking studio* harus memperhatikan sirkulasi di ruangan, tata letak dari semua fasilitas area memasak yang aman untuk semua usia, dan sirkulasi dari pergerakan saat kegiatan memasak berlangsung. Keamanan dari anggota dan pemilihan material yang aman untuk area memasak juga menjadi perhatian yang diutamakan dalam *cooking studio* karena banyaknya proses yang dilakukan di dalam ruangan tersebut berhubungan dengan api dan benda-benda tajam.

Cooking Studio yang dipilih penulis karena kurangnya sarana untuk menyalurkan hobi memasak. Oleh karena itu penulis melakukan survey ke *cooking studio* yang berada di tiga lokasi yaitu: Cokro Cooking Studio yang berada di Jl. HOS. Cokroaminoto No.22 Gondangdia, Menteng, Jakarta Pusat, Iruum Cooking Studio yang berada di SOUTH78, GF, Jl. Gading Serpong Boulevard, Medang, Kec. Pagedangan, Tangerang, Banten 15334, dan Almond Zucchini Cooking Studio yang berada di Jl. Prapanca No.6 A, Pulo, Kebayoran Baru, RT02/RW.3 Kec. Kby Baru, Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta 12160.

Penulis memilih Cokro Cooking Studio sebagai tempat pengumpulan data karena *cooking studio* ini dapat menjadi wadah masyarakat yang memiliki hobi memasak ataupun sekedar ingin memperdalam keahlian memasak mereka serta sebagai ruang demo *chef* pengajar dan ruang praktik murid.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dibahas dari penulisan ini adalah sebagai berikut:

- 1 Bagaimana implementasi visi misi Cokro Cooking Studio ke dalam interior?
- 2 Bagaimana merancang tata letak fasilitas area masak yang aman untuk semua usia?
- 3 Bagaimana fasilitas penunjang yang disediakan oleh Cokro Cooking Studio?

1.3 Batasan Masalah

Cooking Studio memiliki fungsi sebagai tempat untuk orang-orang yang memiliki hobi memasak atau untuk memperdalam keahlian memasak untuk semua usia. Batasan masalah yang dihadapi adalah menciptakan area memasak yang aman serta memerhatikan sirkulasi yang baik yang sesuai ergonomi dan kebutuhan di area masak.

1.3.1 Ruang Lingkup Penelitian

Dalam proses penelitian dan perancangan ini, adapun ruang lingkup penelitian di antaranya:

- a. Batasan wilayah yang akan menjadi kawasan penelitian adalah Cokro Cooking Studio yang berada di Jalan HOS. Cokroaminoto No.22 Gondangdia, Menteng, Jakarta Pusat.
- b. Dalam penelitian ini, penulis hanya membahas mengenai perancangan ruangan dan fasilitas yang menunjang aktivitas dari kelas memasak di Cokro Cooking Studio

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengambil penelitian ini karena antusias dari masyarakat di dunia kuliner yang sudah sangat luas, namun sarana dan prasarana untuk kursus kurang diketahui. Sebagai desainer kita akan membahas beberapa *point* yaitu:

1. Perancangan interior *cooking studio* yang aman untuk digunakan segala usia.
2. Menunjukkan *brand* dari *cooking studio* agar mudah dikenali masyarakat.
3. Penggunaan *Exhaust* sebagai alat penyerap suhu panas dari aktivitas memasak dan memerhatikan pemilihan furniture yang akan digunakan pada *cooking studio*.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian terbagi menjadi 2, yaitu:

a. Manfaat penelitian secara teoritik

Manfaat secara teoritik diharapkan mampu berkontribusi dengan teori-teori serta memberikan pemahaman tentang perancangan interior ruang memasak serta ruangan penunjang lainnya sesuai dengan kebutuhan pengguna agar dapat menunjang proses sharing dan belajar mengolah bahan makanan sehingga tujuan awal dari perancangan ini dapat menciptakan wadah pembelajaran yang aman dan nyaman.

b. Manfaat penelitian secara praktis

Manfaat secara praktis ini diharapkan untuk memberikan para pembaca mendapatkan referensi untuk merancang ruangan yang dapat menunjang kegiatan yang berhubungan dengan api, benda tajam serta bahan makanan dengan hasil analisis yang telah dilakukan oleh penulis dan pihak-pihak yang terlibat. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat membantu masyarakat untuk merancang suatu ruang memasak yang aman untuk pengguna yang beraktivitas di dalamnya.

1.6 Kerangka Penelitian

Dalam penulisan penelitian ini, adapun kerangka yang menjadi sistematika penulisannya, di antaranya:

1. Bab I

Pendahuluan, memuat latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, ruang lingkup, tujuan penelitian, manfaat penelitian;

2. Bab II

Tinjauan Pustaka, memuat landasan teori, hasil-hasil penelitian *cooking studio* dan hipotesis;

3. Bab III

Metode penelitian, memuat rencana penelitian, objek penelitian, waktu dan tempat penelitian, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data;

4. Bab IV

Hasil, memaparkan hasil penelitian dalam bentuk tulisan, tabel atau gambar;

5. Bab V

Pembahasan, memaparkan hasil perancangan;

6. Bab VI

Penutup, memuat kesimpulan dan saran.