

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Pengertian Judul

1.1.1. Arti judul

Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (DP3A) mengambil judul “*Surakarta Baking Center*”. Berikut merupakan uraian pengertian atau definisi dari masing-masing komponen kata yang digunakan dalam menyusun judul tersebut:

- Surakarta* : Sebuah kota di Provinsi Jawa Tengah, Indonesia, dengan luas 44 km², yang juga memiliki nama lain Solo atau Sala. Kota terbesar ketiga pulau di Jawa setelah Bandung dan Malang menurut jumlah penduduk ini memiliki jumlah penduduk 503.421 jiwa pada tahun 2010 dan kepadatan 13.636/km². Batas Kota Surakarta bagian utara yaitu Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Boyolali, sebelah timur dan barat berbatasan dengan Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Sukoharjo, dan batas sebelah selatan yaitu Kabupaten Sukoharjo. (Wikipedia, Kota Surakarta, 2017)
- Baking* : Salah satu cara pengolahan makanan yang menggunakan alat pemanggang oven sebagai media untuk memasak makanan tanpa menggunakan minyak maupun air untuk media pemindah panas. (Himitepa, 2017)
- Center* : Sebuah kata dari bahasa Inggris yang memiliki arti pusat. Pusat sendiri memiliki arti yaitu bagian yang berada di tengah, pokok pangkal atau yang menjadi tempat berhimpun. Dan pusat dalam artian ini dapat diartikan sebagai tempat dimana sebuah kegiatan dilakukan. (KBBI, 2017)

1.1.2. Arti keseluruhan

Pengertian keseluruhan dari judul "**Surakarta Baking Center**" adalah suatu tempat yang digunakan sebagai pusat wadah untuk menampung seluruh kegiatan yang berhubungan dengan dunia *baking* di Kota Surakarta.

1.2. Latar Belakang

Sumber Daya Manusia yang kompeten dibutuhkan untuk mengimbangi kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi. Di era globalisasi ini perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sangat cepat, sehingga dibutuhkan sumber daya manusia yang kompeten dan memiliki kemampuan adaptasi yang baik. Untuk memenuhi kebutuhan sumber daya manusia yang kompeten, suatu bangsa harus memiliki perhatian yang baik terhadap dunia pendidikan. Baik itu pendidikan formal atau pendidikan non formal.

Pendidikan non formal atau Pendidikan Luar Sekolah adalah pendidikan yang berada diluar sistem pendidikan persekolahan. Pendidikan non formal bermunculan karena adanya kebutuhan di masyarakat. Terus berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi juga mempengaruhi konstruksi pendidikan non formal itu sendiri. Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi mempengaruhi kebutuhan di masyarakat, sehingga tren pendidikan non formal juga terus berubah. Menyesuaikan dengan apa yang banyak dibutuhkan oleh masyarakat.

Pada hakekatnya Pendidikan nonformal berfungsi sebagai penambah, pengganti, dan pelengkap pendidikan formal. Peran pendidikan nonformal lebih ditekankan kepada pengganti, pendidikan nonformal mempunyai peran untuk membantu sekolah dan masyarakat dalam memecahkan masalah pendidikan. (Sudjana, 2004). Kebanyakan pendidikan nonformal adalah suatu pelatihan ketrampilan khusus kepada calon peserta yang mengarah pada penyiapan tenaga siap kerja dan atau untuk persiapan usaha mandiri.

Usaha mandiri atau Usaha Kecil Menengah (UKM) adalah tulang punggung ekonomi Indonesia. Hingga tahun 2011, jumlah UKM mencapai sekitar 52 juta. Jumlah itu menyumbang 60% dari PDB dan menampung sekitar 97% tenaga kerja. UKM dalam bidang makanan terus berkembang sehingga persaingan usaha semakin ketat membuat kesadaran masyarakat untuk meningkatkan kualitas produk

melalui pelatihan agar menunjang usaha dan keberhasilan usaha. (Istiqomah , 2016)

Dengan adanya fakta tersebut maka Indonesia sendiri memiliki peluang adanya potensi perkembangan dan antusiasme yang cukup besar dalam meningkatkan kuliatas dibidang usaha pangan. Hal tersebut ditunjukkan bahwa tidak jarang orang belajar kegiatan baking hingga ke luar negeri demi keinginan untuk belajar, menambah pengalaman, dan untuk usaha sampingan dalam bidang makanan (Valentina, Utomo, & Susan , 2016).

Peluang tersebut tidak dilepaskan oleh beberapa perusahaan di Indonesia, mereka telah mendirikan sebuah tempat bernama *Baking Center* sebagai wadah atau fasilitas untuk menampung kegiatan baking masyarakat setempat. Salah satu programnya adalah pelatihan atau kursus *baking* untuk para penggemar *baking* dan calon pengusaha yang ingin memulai atau pengusaha yang ingin meningkatkan usaha dalam bidang makanan.

Surakarta merupakan salah satu kota yang belum terdapat tempat atau fasilitas yang dapat mewadahi kegiatan baking. Sehingga banyak penggemar *baking* dan calon pengusaha yang ingin memulai atau pengusaha yang ingin meningkatkan usaha dalam bidang makanan harus menempuh pendidikan baking di luar kota seperti halnya kota Yogyakarta dan Semarang.

Didasari atas adanya keinginan dan peluang untuk memberikan solusi kepada penggemar *baking* dan calon pengusaha yang ingin memulai atau pengusaha yang ingin meningkatkan usaha dalam bidang makanan di Surakarta maka penulis ingin membuat sebuah *Baking Center* untuk mewadahi dan memfasilitasi kegiatan baking untuk masyarakat Surakarta.

1.3. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang didapat dari latar belakang tentang Surakarta Baking Center diatas ialah sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang sebuah tempat atau fasilitas *baking center* yang dapat mewadahi dan memfasilitasi kegiatan *baking* untuk masyarakat Surakarta?
2. Bagaimana merancang sebuah tempat atau fasilitas *baking center* di Surakarta sesuai dengan konsep pendekatan *sustainable architecture*?

1.4. Tujuan dan Sasaran Pembahasan

1.4.1. Tujuan

Tujuan dari Surakarta Baking Center ialah sebagai berikut:

1. Memberikan sebuah tempat dan fasilitas pusat kegiatan *baking* yang menyediakan beberapa layanan usaha di dalamnya untuk masyarakat Surakarta.
2. Merencanakan dan merancang sebuah *Baking Center* di Surakarta menggunakan konsep *sustainable architecture*.

1.4.2. Sasaran

Menyusun konsep perencanaan dan perancangan *Baking Center* di Surakarta yang berupa tempat dan fasilitas pusat kegiatan *baking* yang menyediakan beberapa layanan usaha di dalamnya untuk masyarakat Surakarta dengan menggunakan konsep *sustainable architecture* pada bangunan.

1.5. Lingkup Pembahasan

Berisi tentang pembahasan mengenai konsep bangunan *Baking Center* yang akan diaplikasikan pada perencanaan dan perancangan tata ruang, fungsi ruang dan pola hubungan ruang. Pembahasan mengenai konsep bangunan *sustainable architecture* yang akan digunakan dalam perencanaan dan perancangan gaya bangunan, lansekap ekterior dan interior bangunan.

1.6. Metode Pembahasan

Metode pembahasan yang digunakan merupakan metode deskriptif analitis untuk mengumpulkan data primer dan sekunder yang kemudian di analisa dan disimpulkan. Berikut adalah cara pengumpulan data yang dilakukan:

1. Studi literatur

Studi literatur dilakukan dengan mengambil materi yang didapat dari buku, jurnal, artikel, dan media elektronik yang berkaitan dengan materi yang berkaitan dengan *baking center*, teori konsep *architecture sustainable* dan analisa maupun peraturan daerah untuk perencanaan dan perancangan di kota Surakarta.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan menanyakan pertanyaan kepada narasumber yang mengetahui segala sesuatu tentang *baking center* untuk mendapatkan data yang akurat.

3. Observasi

Observasi dilakukan dengan pengamatan secara langsung ke objek *baking center*. Objek yang menjadi pengamatan ialah *baking center* yang berada di Jawa Tengah yaitu Bogasari *Baking Center* dan Intisari *Baking Center*.

4. Studi Banding

Studi banding dilakukan untuk membandingkan suatu objek pengamatan agar dapat mempelajari objek lain yang sejenis sebagai masukan dalam perencanaan dan perancangan *baking center*.

5. Analisis Dokumentasi

Analisa dokumentasi dilakukan untuk menganalisis data yang telah didapat secara kualitatif dan kuantitatif kemudian disajikan dalam bentuk tabulasi maupun deskriptif dalam satu laporan tugas akhir.

1.7. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan Dasar Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (DP3A) ini dibagi menjadi beberapa bab, yang diantara adalah sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Berisi mengenai pembahasan mengenai pengertian judul, latar belakang, rumusan permasalahan, tujuan dan sasaran, batasan dan lingkup pembahasan, metodologi pembahasan, dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Berisi mengenai tinjauan literatur dan studi-studi terkait mengenai *baking center*, pendekatan konsep *sustainable architecture* yang akan digunakan dalam perancangan, dan studi komparasi/banding yang berhubungan dengan *baking center*.

BAB III : TINJAUAN LOKASI

Berisi mengenai deskripsi umum mengenai lokasi yang akan dijadikan sebagai tempat perencanaan dan perancangan Surakarta *Baking Center* yang di sertai dengan data-data yang mendukung keberadaan lokasi tersebut yang di dapat dari hasil observasi langsung dan studi literatur.

BAB IV : ANALISA KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

Berisi mengenai penjabaran tentang analisa permasalahan baik analisa fisik maupun analisa non-fisik dan pendekatan konsep dasar desain “Surakarta *Baking Center*”, antara lain site, kebutuhan ruang, hubungan antar ruang, struktur bangunan, eksterior bangunan, interior bangunan, dan utilitas.