

BAB I

P E N D A H U L U A N

1.1 Latar Belakang Masalah

Kuliner atau makanan adalah kebutuhan manusia yang paling dasar. Makanan yang ada di Indonesia ada banyak sekali jenisnya, mulai dari ujung barat sampai di bagian timur. Tiap daerah memiliki makanan khas-nya masing-masing baik itu makanan berat atau makanan ringan. Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki makanan unik dan enak bisa di temukan di jawa barat. Jawa barat adalah salah satu tempat kuliner yang pas untuk di kunjungi untuk para wisatawan, makanan khas jawa barat bisa di temukan di setiap sisi jalan raya tetapi tidak semua makanan khas jawa barat disediakan di setiap tempat makan.

Jawa barat merupakan sebuah provinsi di Indonesia. Jawa barat yang terletak di pulau jawa dan memiliki ibu kota yang bernama Bandung. Mayoritas penduduk jawa barat adalah suku sunda. Jawa Barat juga dikenal mempunyai banyak makanan khasnya. Mulai dari makanan pokok, lauk nabati dan hewani, sayuran hingga jajanan khas jawa barat.

Wisata menurut Tourism Society in Britain (1976) adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi dan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara. Maka itu Pusat Kuliner Khas jawa barat sebagai sebuah tempat wisata diharapkan dapat menarik wisatawan sebagai tempat tujuan wisata oleh para wisatawan luar atau dalam negeri

melalui makanan dan desain yang akan ditampilkan melalui tata ruang dan suasana ruang.

Pusat wisata kuliner ini merupakan tempat wisata kuliner khas Jawa Barat yang menyediakan bermacam-macam masakan Sunda dari 27 kabupaten/kota. Pusat wisata kuliner ini bukan hanya sebagai tempat rekreasi tetapi juga sebagai tempat wisata edukasi bagi para wisatawan. Dimana tempat tersebut disediakan fasilitas yang mendukung kegiatan, rekreasi dan edukasi

Fokus permasalahan

Dalam suatu perancangan interior memiliki permasalahan yang menjadi pertimbangan dasar dalam pemikiran pada judul proyek tugas akhir ini yaitu dengan identifikasi permasalahan sebagai berikut :

- Pusat kuliner sebagai tempat pusat tentang kuliner khas Jawa Barat dari 27 kabupaten di Bandung.
- Dibutuhkan pusat kuliner yang dapat memberikan fasilitas yang mendukung aktifitas edukasi .
- pusat kuliner sebagai tempat rekreasi yang harus ditampilkan dalam bentuk tempat makan khas Sunda dengan suasana dalam ruang.

1.2 Permasalahan Perancangan

Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang ada, maka dapat dirumuskan seperti berikut :

1. Bagaimana cara menginformasikan kuliner khas jawa barat dari 27 kota dan kabupaten.
2. Bagaimana membuat suatu fasilitas yang dapat mengedukasi tentang kuliner khas jawa barat.
3. Bagaimana wujudkan rancangan Pusat Kuliner Khas jawa barat di Kota bandung yang menyediakannya tempat makan khas sunda sebagai tempat rekreasi .

1.3 Ide/gagasan perancangan

Dalam ruangan pusat kuliner khas jawa barat tersebut di bagi menjadi 2 tempat yaitu ruang edukasi dan rekreasi. Untuk ruang edukasi dibagi menjadi 3 ruangan yang akan di tampilkan seperti. Ruang pameran, ruang diorama, ruang food area.

- Ruang pameran
pameran makanan yang akan di pamerkan dari 27 kabupaten/kota. Dari setiap makanan daerah kabupaten akan di pamerkan di dalam lemari kaca atau etalase dan dengan informasi nama daerah masakannya masing-masing, termasuk resep makanannya.
- Dapur gede

Dimana tempat tersebut untuk merasakan masakan yang di masak di atas tungku khas jawa barat.

- Ruang diorama

Ruang ini adalah sebagai tempat dimana tempat tersebut menampilkan dapur dari khas sunda yang akan dirancang seperti dapur pada adat sunda dan suasananya. Dan menampilkan leuit dan saung lisung sebagai tempat dimana penyimpan padi dan mengolah sebuah padi menjadi beras dengan Tujuannya untuk memperkenalkan tempat,alat,pengolahan sebuah padi dari khas jawa barat.

- Food Area

Food area adalah area makanan yang menyediakan tempat makan dan menampilkan cara makan khas sunda, dimana pengunjung dapat menikmati suatu ruangan makan yang memberikan kesan tempat rekreasi.

Tema yang akan di ambil dalam perancangan pusat kuliner khas jawa barat yaitu *boboko*. Dimana boboko diambil dari Bahasa Sunda yang merupakan tempat atau wadah beras, Boboko memiliki bentuk di atas berbentuk bulat dan meliuk kebawah kaki dari boboko atau yang di sebut soko yang berbentuk kotak. Soko dari Bahasa sunda yang berarti kaki atau menompang boboko di bagian bawah.

Jadi, pengambilan tema *boboko* yang akan diaplikasikan kedalam desain Interior adalah bentukan dari Boboko tersebut yang akan di padukan dengan Konsep

Boboko. Dimana boboko akan ditunjukkan dalam pola penataan, pembentuk dan dekoratif ruang. Kemudian untuk mendukung tema dan konsep tersebut maka pengayaan yang digunakan adalah *kontemporer*.

Pengayaan kontemporer adalah Gaya Desain Interior menampilkan tampilan ruang yang rapi, bersih dan terlihat modern. Yang akan mendukung tema dan konsep yang di pilih menjadi lebih modern. sehingga tempat wisata kuliner khas jawa barat yang kan terlihat modern dengan perpaduan kosep bobok.

1.5 Maksud Dan Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini adalah sebagai berikut.

- Dapat merancang pusat wisata kuliner di kota bandung sebagai tempat dan tujuan wisata kuliner.
- Mewujudkan desain interior tempat wisata kuliner khas jawa barat yang mampu memberikan daya tarik dan kenyamanan pelanggan
- Merancang pusat kuliner yang dapat memberikan fasillitas, rekreasi dan edukasi yang dapat di nikmati oleh pengunjung.

