

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kota Bandung dikenal memiliki banyak sebutan salah satunya sebagai kota *Parijs van Java* dalam Bahasa Belanda. Disebut demikian karena letak kotanya yang berada di dataran tinggi dan memiliki hawa yang sejuk. Selain itu, perkembangan Kota Bandung yang semakin cepat dan luas menjadikan kota tersebut memiliki banyak fungsi dan salah satunya membuatnya disebut sebagai kota pariwisata. Kedua sebutan tersebut menjadikan Kota Bandung sebagai salah satu kota yang disukai oleh wisatawan domestik maupun mancanegara dan menjadikannya sebagai kota tujuan utama untuk berwisata di Jawa Barat. Kepala BPS (Badan Pusat Statistik) mengatakan, jumlah total wisatawan mancanegara yang berkunjung pada bulan Maret 2019 mengalami peningkatan sebesar 8,36% dibandingkan dengan bulan Februari 2019. Data ini dapat membuktikan jumlah pengunjung yang datang mengalami peningkatan setiap tahunnya.

Peningkatan jumlah wisatawan yang terjadi di Kota Bandung, mempengaruhi jumlah hunian pada hotel yang tersedia. Hal ini terjadi karena para wisatawan membutuhkan tempat untuk mereka beristirahat apabila kegiatan pariwisata tersebut memakan waktu yang cukup lama. Saat ini, fungsi hotel tidak lagi hanya sebagai sarana

untuk menginap. Hotel bisa menjadi sarana untuk melakukan kegiatan lainnya seperti tempat untuk melakukan pertemuan bisnis, mengadakan sebuah seminar, tempat untuk mengadakan pernikahan, lokakarya, dan kegiatan lainnya. Semakin banyaknya kebutuhan wisatawan, membuat pihak hotel melakukan pembaruan terhadap fasilitas yang tersedia di dalam hotel. Hal tersebut mengakibatkan munculnya desain dan jenis baru terhadap perhotelan.

Salah satu jenis hotel yang sedang populer saat ini adalah jenis hotel butik. Munculnya jenis hotel butik sebagai akibat dari gaya hidup yang kian modern. Akibatnya, tidak jarang hotel butik memiliki kualitas mewah dengan pelayanan pribadi di lingkungan yang nyaman dan intim. Hotel butik berlokasi di kota-kota yang menjadi sebuah pusat, salah satunya pusat destinasi wisata. Memiliki desain yang unik dan dibuat lekat dengan unsur budaya lokal sebagai pembeda dengan hotel lainnya. Dengan ini, hotel menjadi sebuah fasilitas yang dapat menyediakan berbagai sarana dan prasarana guna mendukung kegiatan para wisatawan yang datang.

Berhubungan dengan pariwisata, salah satu sektor andalan dari Kota Bandung adalah sektor kuliner. Kota Bandung ditetapkan sebagai kota destinasi wisata kuliner nasional oleh Kementerian Pariwisata. Hal ini terjadi karena Kota Bandung memiliki ragam kuliner yang bervariasi. Salah satu jenis kuliner yang ditawarkan adalah *dessert*. *Dessert* dikenal sebagai makanan penutup dan disajikan setelah makanan utama. Di Indonesia sendiri, *dessert* lebih dikenal

sebagai kue-kue tradisional yang dibuat dalam bentuk basah maupun kering. Ada yang disajikan dalam keadaan hangat dan juga dingin.

Banyaknya jenis kue yang ditawarkan di Kota Bandung, mengakibatkan beberapa kue tradisional yang dulunya eksis menjadi tenggelam dan sulit untuk ditemukan. Kue-kue tradisional Jawa Barat seperti Awug, Putu, Ali Agrem, dan Cenil merupakan kue yang pada eranya sangat digemari. Kue-kue tersebut sangat mudah ditemukan dimana-mana. Biasanya dijual keliling atau disediakan di pasar-pasar tradisional. Namun, semakin canggihnya teknologi dan pengaruh dari budaya luar atau asing, kue-kue yang dibuat dengan alat tradisional tidak lagi diminati dibanding dengan kue-kue yang dibuat dengan alat yang membuatnya tersaji dengan cepat atau kue-kue yang berasal dari pemasok luar atau asing. Untuk itu, dibutuhkan fasilitas untuk mendukung kelestarian dalam mempertahankan keberadaan kue-kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan.

Mengadakan fasilitas khusus untuk menyediakan serta memasok kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan, seperti halnya restoran, dapat membantu untuk mendukung kelestarian dalam mempertahankan keberadaan kue tradisional dan mempopulerkannya kepada wisatawan mancanegara. Selain itu, kue tradisional yang masuk dalam kategori sulit untuk ditemukan dapat diangkat menjadi sebuah konsep desain untuk interior hotel. Hal ini bertujuan untuk lebih meresapi karakter dari kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan serta bertujuan agar kue tradisional tersebut

lebih dikenal, diminati, dan diingat oleh para wisatawan yang datang. Kue-kue yang dibuat biasanya memiliki aroma, bentuk, serta keindahan tersendiri dan menjadikannya sebagai ciri khas. Faktor seperti aroma, bentuk serta keindahan merupakan faktor untuk menghasilkan sebuah kenyamanan. Dan salah satu syarat untuk menarik perhatian wisatawan adalah kenyamanan tersebut.

Pada umumnya, hotel menggunakan konsep dan tema yang berbeda dalam menampilkan fasilitasnya. Pada perancangan ini, desainer akan memunculkan konsep yang berbeda yaitu menerapkan konsep yang merujuk pada *dessert* yang mulai sulit untuk ditemukan. *Dessert* tersebut adalah kue Putu. Seperti yang sudah dibahas di paragraf ke-5, kue Putu adalah salah satu *dessert* atau kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan. Untuk membuat sesuatu yang berbeda, menerapkan konsep yang merujuk pada kue tradisional diharapkan dapat menciptakan kebaruan serta keunikan pada perancangan hotel dengan fasilitas tambahan berupa restoran yang menyajikan khusus *dessert* yang mulai sulit untuk ditemukan. Sesuai yang dijelaskan pada paragraf ke-3 mengenai hotel butik, untuk dapat menampung segala faktor dibuatlah menjadi sebuah hotel butik dengan tema *dessert*.

1.2 Fokus Permasalahan

Berikut di bawah ini yang menjadi fokus pada permasalahan perancangan interior hotel.

1. Perlunya penyediaan fasilitas hotel untuk menangani fenomena kuliner, khususnya *dessert* khas Bandung.
2. Perlunya penyediaan fasilitas komersial untuk melestarikan sekaligus mempopulerkan kuliner *dessert* khas Bandung kepada wisatawan, terutama wisatawan mancanegara.
3. Pentingnya pemilihan jenis hotel untuk menarik perhatian wisatawan.

1.3 Permasalahan Perancangan

Berikut di bawah ini yang menjadi pertanyaan perancangan interior hotel.

1. Bagaimana menangani fenomena *dessert* atau kue tradisional yang mulai sulit ditemukan di Bandung menjadi sebuah sarana fasilitas dalam hotel?
2. Bagaimana mengimplementasikan *dessert* atau kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan ke dalam perancangan hotel untuk melestarikan budaya kuliner Bandung dan mempopulerkannya pada wisatawan terutama wisatawan mancanegara?
3. Bagaimana menyajikan *dessert* atau kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan ke dalam perancangan hotel butik?

1.4 Ide / Gagasan Perancangan

Pemilihan judul Perancangan Interior Hotel Butik dengan Tema *Dessert* di Bandung didasari oleh ide gagasan yang mengacu pada fenomena kuliner khususnya kuliner *dessert* atau kue tradisional yang beberapa darinya tenggelaman dan mulai sulit untuk ditemukan. Bagi orang-orang yang lahir pada tahun 90-an, salah satu memori yang teringat saat bernostalgia adalah mengenai kuliner. Banyak kue tradisional yang populer dan sangat dinikmati oleh anak-anak karena cita rasanya yang lezat dan harganya yang terjangkau. Namun, lama-kelamaan kue-kue tradisional seakan tenggelam seiring munculnya tren makanan dari luar yang lebih menarik. Maka dari itu, untuk dapat melestarikan serta mempertahankan keberadaan kue-kue tradisional, muncul ide gagasan untuk merancang fasilitas komersial berupa hotel dengan menerapkan konsep kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan ke dalam desain ruangan pada hotel. Diharapkan dengan mendesain ruang yang berhubungan dengan kue-kue tradisional, wisatawan dapat berminat untuk mengenal, mengingat, dan ikut melestarikan kuliner tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan.

Mengingat penjelasan sedikit mengenai hotel butik pada latar belakang masalah, hotel butik dikenal memiliki desain yang melekat pada unsur budaya lokal. Unsur budaya lokal yang dimaksud adalah kue tradisional. Maka dari itu, terpilihnya hotel jenis butik untuk perancangan ini agar dapat menyesuaikan dengan ide konsep dan tema yang diangkat mengenai *dessert* atau kue tradisional khas

Bandung yang mulai sulit untuk ditemukan. *Dessert* yang dimaksud berupa kue basah maupun kue kering, diantaranya kue Awug dan kue Putu. Pemilihan kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan bermaksud untuk melestarikan dan mempertahankan keberadaannya di Kota Bandung serta mempopulerkannya kepada wisatawan terutama wisatawan mancanegara. Kemudian, cara untuk mengimplementasikan kue tradisional yang menjadi ikon dalam perancangan hotel dengan menerapkan warna, bentuk, dan tekstur dari kue tradisional tersebut ke dalam unsur interior mulai dari langit-langit, dinding, lantai dan juga furnitur.

Selain menerapkannya ke dalam unsur interior hotel, terdapat fasilitas tambahan yang juga berguna untuk mendukung dalam melestarikan dan mempertahankan keberadaan kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan. Fasilitas tersebut berupa restoran yang menerapkan konsep dapur terbuka. Konsep dengan dapur terbuka bertujuan agar wisatawan dapat melihat secara langsung proses pembuatan kue-kue tradisional yang mulai sulit untuk ditemukan. Dan dengan kondisi dapur yang ditata secara terbuka, aroma yang ditimbulkan akan tercium secara langsung dan dapat membangkitkan imajinasi akan kenikmatan makanan yang akan disantap. Selain itu, bagi wisatawan yang berminat mereka dapat mengikuti kelas memasak untuk mengetahui cara pembuatan kue-kue tradisional tersebut. Dengan ini, fasilitas berupa dapur terbuka tidak hanya

sebagai tontonan namun dapat menjadi sarana edukasi bagi wisatawan.

Perancangan hotel butik dengan tema *dessert* ini mengambil pengayaan *post-modern*. Visualisasi yang diterapkan pada perancangan adalah perpaduan antara gaya modern yang menjadi alasan munculnya hotel butik dengan gaya tradisional yang menggambarkan konsep atau tema dari perancangan hotel ini yaitu kue tradisional. Pengayaan tersebut adalah gaya desain yang dapat menawarkan suasana yang berbeda. Selain itu, pengayaan ini terkenal dengan pengayaan desain yang tidak terikat dengan aturan. Walaupun begitu, gaya desain *post-modern* tetap menghadirkan ruangan yang membuat nyaman penghuninya.

1.5 Maksud dan Tujuan Perancangan

Berikut di bawah ini yang menjadi maksud dan tujuan dalam perancangan hotel.

1. Merancang interior hotel butik yang berguna untuk melestarikan dan mempertahankan keberadaan *dessert* atau kue tradisional.
2. Merancang interior hotel butik yang dapat memperkenalkan, mempopulerkan, serta mengedukasi wisatawan mengenai *dessert* atau kue tradisional.
3. Merancang interior hotel butik yang dapat menyesuaikan dengan era teknologi yang berkembang di zaman sekarang.