

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Toko roti adalah sebuah tempat yang memproduksi dan menjual makanan yang berbahan dasar tepung dan dipanggang di dalam oven, seperti roti, kukis, kue, pastri, dan pai. Beberapa toko roti ritel juga berperan sekaligus sebagai kafe, dengan menyediakan kopi dan teh sebagai pendamping roti (Ashokkumar, 2009). Bandung, salah satu kota terbesar di Indonesia, dikenal dengan keragaman kuliner dan toko roti (*bakery*) yang menjajakan berbagai hidangan lezat (Rob, 2022). Salah satu *bakery* yang populer adalah "Prima Rasa" yang terletak di kawasan Pasir Kaliki. *Bakery* Prima Rasa telah menjadi tujuan favorit bagi penduduk setempat maupun wisatawan yang mencari berbagai pilihan roti, kue, dan hidangan penutup lainnya yang lezat. Berkembangnya makanan pokok di Indonesia merupakan upaya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang terus meningkat dengan cara mengubah *mindset* masyarakat Indonesia yaitu roti yang dapat menggantikan makanan pokok orang Indonesia (Hidayat, 2024). Makanan pokok di Indonesia menjadi salah satu aspek yang penting terhadap populasi manusia di suatu kota atau wilayah, termasuk Kota Bandung yang saat ini perkembangan populasi hidupnya semakin meningkat. Menurut Sugianto (2024), dengan mewujudkan toko roti yang baik dapat menambah jenis makanan pokok di Indonesia dan dapat menjadi investasi majunya sumber daya manusia yang baik dalam sosial maupun ekonomi. Maka, kemajuan kota perlu didampingi dengan adanya toko roti yang baik.

Sebagai fasilitas umum yang selalu diminati, pastinya toko kue selalu dikunjungi oleh masa yang tidak sedikit setiap waktunya. Namun, paradigma masyarakat masih kurang baik terhadap toko kue, seperti pandangan bahwa toko kue hanya sebagai tempat jual-beli saja, bukan tempat yang menarik, tidak bisa berlama-lama, tidak mendapat *experience* apapun, membosankan, dll. Pernyataan tersebut juga diutarakan oleh Ketua Bidang Luar Negeri Himpunan Desainer Interior Indonesia (HDII) Francis Surjaseputra, bahwa sentuhan desain interior berperan penting dalam bisnis roti untuk menarik minat pembeli. Di tengah semakin ketatnya persaingan di bisnis roti, dibutuhkan kreativitas para pelaku bisnis untuk merebut pasar, yakni mulai dari cara menyajikan produk, keunikan produk, hingga tampilan etalase. Interior toko meliputi elemen-elemen seperti lantai, dinding, peralatan, perabot, dan *plafond*, termasuk penerangan penyejuk ruangan, kebersihan ruangan, warna, dan musik. Selain itu, penataan produk yang dijual juga harus diperhatikan selain tertata rapi juga harus mudah

dijangkau oleh konsumen. Membuat toko kue menjadi toko yang menarik bagi masyarakat menjadi salah satu upaya yang Tengah diterapkan oleh pemerintah untuk merubah paradigma yang kurang tepat bagi toko kue. Merancang ulang tidak hanya melakukan perubahan identitas dari toko kue saja, namun perancangan ulang mengubah pelayanan dan aspek-aspek yang lebih menyeluruh lainnya. Begitu pula kondisi yang ada saat ini pada Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung, didapat dari hasil wawancara kepada pengunjung, masih banyak pengunjung yang memandang toko kue merupakan tempat yang hanya dipergunakan sebagai jual-beli toko kue saja, kurang nyaman untuk berlama-lama, membosankan, serta desain toko kue yang terkesan biasa saja. Pihak toko kue pun masih melakukan upaya untuk membantu menciptakan suasana toko kue yang tidak terkesan membosankan dan menarik para pengunjung dengan melakukan renovasi-renovasi atau perbaikan fasilitas toko kue. Peran desain dalam toko kue menjadi salah satu upaya pula untuk merubah stigma masyarakat terhadap toko kue. Desain toko kue yang mempresentasikan fasilitas yang lengkap, menarik, menunjang toko kue yang baik, nyaman, tidak membosankan, hingga mengikuti *trend* yang ada akan ikut mengajak masyarakat untuk datang ke toko kue tidak hanya memiliki keinginan untuk membeli kue, namun untuk berlama-lama karena mendapat *experience* toko kue yang menarik. Desain sebagai bagian dari pembentuk lingkungan, maka kebersihan tempat produksi roti merupakan suatu keharusan pada interior toko roti dan ditunjang dengan kenyamanan dan pelayanan yang ramah merupakan suatu strategi marketing untuk meningkatkan daya beli pengunjung. (fikrisu.blogdetik.com)

Merujuk pada kondisi Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung saat ini, melalui survey lapangan, wawancara dan kuisisioner, studi banding dari toko kue yang ada, serta standar perancangan, interior Prima Rasa ini memiliki potensi untuk dilakukan perancangan ulang menjadi *bakery* yang lebih baik lagi. Prima Rasa dengan suasana yang nyaman, menarik, membawa kepotimisan guna membuat pengunjung mendapat *experience* yang baik pada toko kue, serta interior yang dapat memenuhi kebutuhan aktivitas di Prima Rasa *Bakery* secara optimal. Kondisi permasalahan yang ditemukan pada interior Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung ini antara lain: masih adanya organisasi dan zonasi ruang yang kurang menunjang aktivitas pelayanan maupun pengunjung di toko kue, sehingga dapat juga berpengaruh pada faktor pelayanan jual-beli di toko kue; kurang efektifnya alur dan luas sirkulasi untuk mempermudah aktivitas pada toko kue; masih adanya permasalahan kenyamanan fisik dalam hal kenyamanan visual, penghawaan, pencahayaan, hingga kebisingan setiap ruang di toko kue; masih ditemukannya penggunaan yang tidak ergonomis; kurangnya kelengkapan fasilitas pada

toko kue; serta beberapa ruang seperti *café* yang terkesan gelap dan kurang diminati pengunjung. Permasalahan di atas juga menyatakan bahwa fenomena perancangan ulang toko kue menjadi toko kue yang menarik bagi pengunjung selaras dengan permasalahan di Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung yang masih belum dapat mempengaruhi suasana dan stigma Masyarakat terhadap toko kue menjadi nuansa menarik dan mempunyai *experience* tersendiri bagi pengunjung.

Perancangan ulang interior Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung ini memiliki tujuan untuk menghadirkan desain interior toko kue yang menambah pengalaman pelanggan dalam membeli kue, membuat toko kue lebih menarik perhatian pengunjung, dan dapat menambah paradigma masyarakat yang positif terhadap citra toko. Dengan perancangan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berkembangnya fasilitas toko kue di Indonesia, para desainer interior, serta memberi edukasi bagi pembaca bagaimana peran desain interior dapat membuat masyarakat lebih tertarik dengan kue di Indonesia dan memberi dampak positif dalam citra toko kue. Perancangan dengan dasar reset, disertai dengan potensi dari objek perancangan, serta tujuan perancangan yang jelas memberikan manfaat baik bagi beberapa pihak maka proyek perancangan ulang interior toko kue ini memiliki kelayakan untuk digunakan sebagai tugas akhir dari studi desain interior.

Oleh karena itu, dibutuhkan perancangan ulang dengan interior toko kue yang menarik dapat menjadi solusi permasalahan-permasalahan yang ada pada kondisi Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung saat ini. Aspek-aspek menciptakan lingkungan yang lebih nyaman, efisien, dan menarik bagi pengunjung dapat menghantarkan desain toko kue yang memperhatikan layout dan zoning; privasi pengguna ruang, kualitas udara; ergonomi dan penataan furniture; material; kebisingan; akses terhadap lanskap; pencahayaan alami ataupun buatan; *signage*; hingga penggunaan unsur estetika sebagai distraksi positif, seperti *artwork*. Seluruh aspek tersebut berkaitan dengan unsur alam, indra, dan psikologis; serta mendukung kebutuhan aktivitas, upaya menambah kualitas toko kue, dan dapat mencapai perwujudan toko kue yang menarik. Dengan rancangan interior yang tepat, Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi dan tetap mempertahankan standar kualitas tinggi mereka dalam segi interior, pelayanan, dan produk.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Identifikasi permasalahan dari uraian latar belakang penulisan ini adalah:

1. Ruang yang gelap dan kurang berfungsi dengan baik pada interior café Prima Rasa *bakery* di Pasir Kaliki Bandung,
2. Adanya interior Prima Rasa *Bakery* yang kurang menarik perhatian pengunjung sehingga membuat pengunjung datang dengan waktu yang sangat singkat, dan
3. Dibutuhkannya standarisasi ruang toko kue yang memperhatikan aspek pengguna yaitu pengunjung maupun pramuniaga.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Sesuai dengan latar belakang dan identifikasi permasalahan tersebut, dapat dirumuskan pokok permasalahan adalah:

1. Bagaimana mengatasi ruang yang gelap dan kurang berfungsi dengan baik pada interior café Prima Rasa *Bakery* di Pasir Kaliki Bandung?
2. Bagaimana cara agar pengunjung mendapat visualisasi yang maksimal karena pengunjung tersebut hanya datang dengan waktu yang sangat singkat?
3. Bagaimana wujud organisasi ruang yang mampu membuat pengguna menjadi nyaman saat menggunakan seluruh ruang pada Prima Rasa *Bakery* di Pasir Kaliki Bandung?

### **1.4 Tujuan dan Sasaran Perancangan**

#### **1.4.1 Tujuan Perancangan**

Tujuan yang ingin dicapai melalui perancangan interior Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung ini adalah menciptakan desain toko kue yang dapat menambah *experience* dan daya tarik pengunjung melalui penerapan aspek baru dalam desain, sehingga dapat menciptakan tatanan ruang yang mendukung kebutuhan aktivitas dan suasana ruang yang nyaman, menarik, tidak membosankan, serta memberikan nuansa positif dengan penerapan unsur-unsur alam di dalamnya.

#### **1.4.2 Sasaran Perancangan**

Adapun sasaran perancangan pada proses penyelesaian masalah tersebut adalah sebagai berikut:

1. Membenarkan sistem organisasi ruang yang tepat dengan memperhatikan zonasi toko kue, kedekatan ruang berdasarkan fungsi dan tingkat privasi ruang sesuai standar Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011,

2. Menciptakan lingkungan dengan suasana pada ruang-ruang di toko kue dengan unsur-unsur alam dalam interior, menciptakan suasana yang dirasakan dari indra manusia dan memperhatikan faktor visualisasi brand untuk menambah daya tarik dan *experience* pengunjung sehingga menambah citra toko,
3. Menerapkan bentuk dan polar uang yang diadaptasi dari bentuk-bentuk unsur alam,
4. Menghadirkan warna-warna yang mempresentasikan unsur-unsur alam serta mempresentasikan *brand identity* dari Prima Rasa Bakery itu sendiri,
5. Menerapkan desain akustik yang dapat meredam kebisingan khususnya pada ruang-ruang dengan aktivitas yang butuh ketenangan dan memiliki aktivitas dengan peralatan yang mengeluarkan suara,
6. Menggunakan material yang tidak mudah menyimpan bakteri, tidak licin, dan mudah dibersihkan,
7. Memiliki akses ke arah *landscape* baik melalui bukaan jendela ataupun vegetasi dalam interior,
8. Menciptakan desain dengan furniture yang ergonomis dan penataan furniture yang menudahkan aktivitas pada ruang,
9. Menciptakan desain signage yang selaras dengan keseluruhan tematik desain dan optimal, mudah dipahami, dalam memberikan petunjuk arah dan nama ruang,
10. Sasaran pengunjung adalah masyarakat umum yang datang dapat merasakan suasana yang efektif, dan
11. Desain interior Prima Rasa Bakery terlepas dari *brand image* tertentu pada keberadaan toko-toko roti yang ada sekarang.

### **1.5 Batasan Perancangan**

Nama : Prima Rasa Bakery

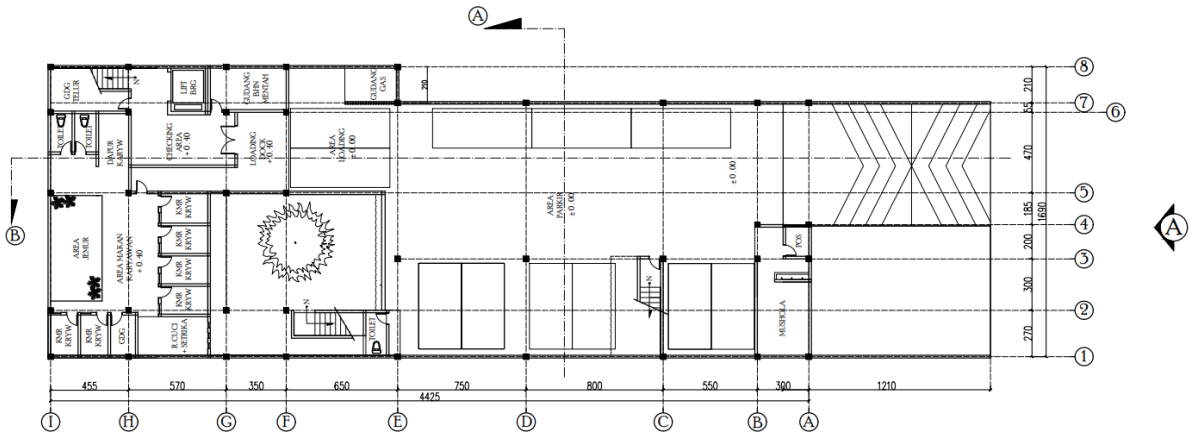
Tipologi : Retail Bakery & Pastry

Alamat : Jl. Pasir Kaliki No.163, Pamoyanan, Kec. Cicendo, Kota Bandung, Jawa Barat 40173



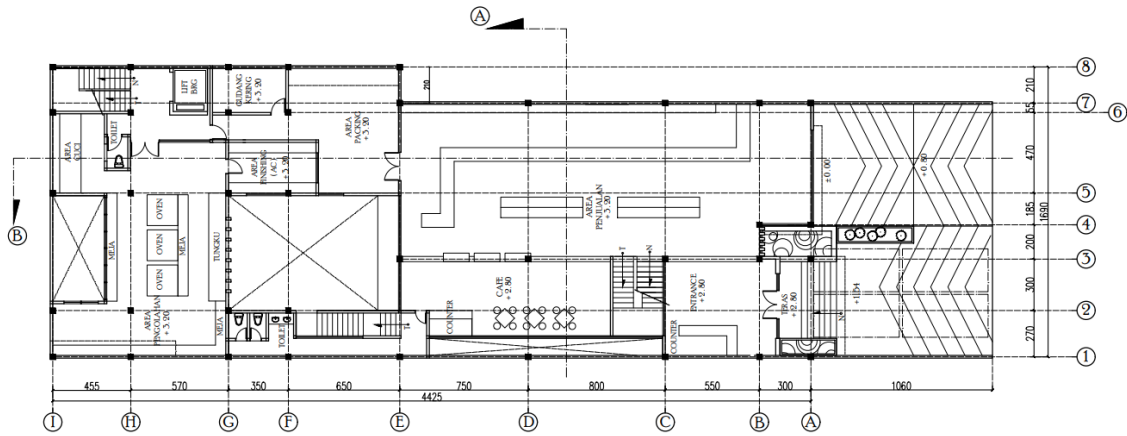
Gambar 1. 1 Site Plan Prima Rasa Pasir Kaliki Bandung  
 Sumber: Dokumen pribadi

Denah :



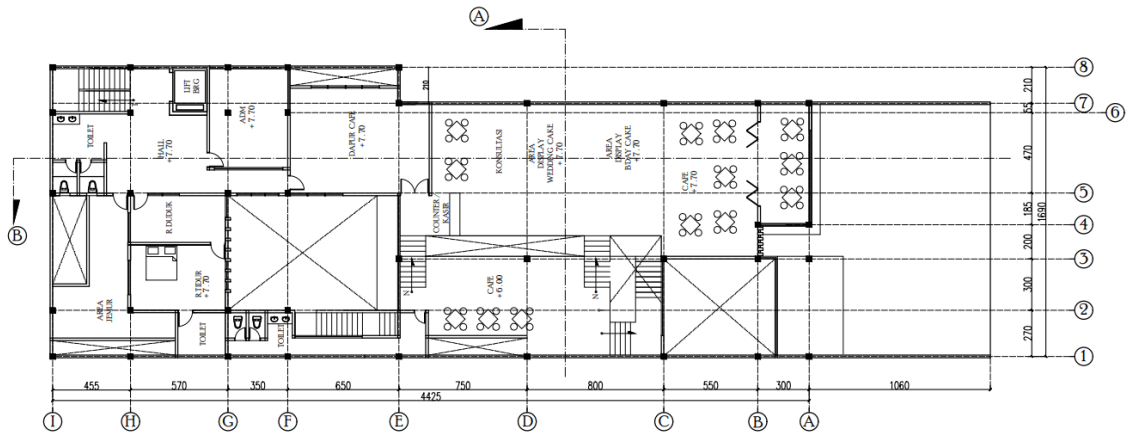
DENAH Lt. 1  
 SKALA 1 : 200

Gambar 1. 2 Denah Lantai 1  
 Sumber: Dokumentasi Pribadi



DENAH LT. 2  
SKALA 1 : 200

Gambar 1. 3 Denah Lantai 2  
Sumber: Dokumentasi Pribadi



DENAH LT. 3  
SKALA 1 : 200

Gambar 1. 4 Denah Lantai 3  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Batasan perancangan:

No.	Nama Ruang	Luas (m <sup>2</sup> )
1.	Entrance	48.45 m <sup>2</sup>
2.	Area Penjualan	212.4 m <sup>2</sup>
3.	Café Lantai 1	56.25 m <sup>2</sup>
4.	Area Packing & Finishing Kue	73.5 m <sup>2</sup>
5.	Area Pengolahan	146 m <sup>2</sup>
6.	Mushola dan Wudhu	17.1 m <sup>2</sup>
7.	Area Karyawan	146 m <sup>2</sup>

8.	Area Display Wedding Cake	191.1 m <sup>2</sup>
9.	Dapur Café	34.125 m <sup>2</sup>
10.	Café Lantai 2	127 m <sup>2</sup>
11.	Ruang Admin	25.725 m <sup>2</sup>
12.	Ruang Pemilik	146 m <sup>2</sup>
Total		1150 m <sup>2</sup>

*Tabel 1. 1 Batasan Perancangan Interior Prima Rasa  
Sumber: Dokumen Pribadi*

Beberapa tampilan eksterior



*Gambar 1. 5 Eksterior Bangunan Prima Rasa Pasir Kaliki  
Sumber: Dokumentasi Pribadi*

Beberapa tampilan interior



*Gambar 1. 6 Area Penjualan dan Café  
Sumber: Dokumentasi Pribadi*

## 1.6 Manfaat Perancangan

a. Manfaat Bagi Pengguna *Bakery*

1) Bagi Pengunjung



Kenyamanan interior yang bersentuhan langsung dengan ruang interior dapat merasakan ketertarikan yang membuat pengunjung dapat membeli banyak produk Prima Rasa dan pengunjung mempunyai keinginan untuk datang Kembali ke Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki.

2) Bagi Tenaga Kerja (*Baker* dan Pramuniaga)

Meningkatkan kinerja dan motivasi tenaga kerja dengan fasilitas dan kenyamanan interior dalam bekerja yang terbentuk dari suasana interior yang mendukung psikologisnya.

b. Manfaat bagi Prima Rasa Bakery

Adapun manfaat bagi Prima Rasa yang diberikan dari perancangan ini yaitu dapat beraktifitas dengan baik dan menggunakan fasilitas dengan baik untuk pelayanan pada Prima Rasa, terbentuknya organisasi ruang yang baik sesuai desain dan mengikuti Standar Nasional Toko Kue dan mencapai visi misi Prima Rasa.

c. Manfaat Bagi Keilmuan Interior

Memperoleh hasil yang dapat dijadikan landasan dalam pengembangan media pembelajaran desain interior lebih lanjut. Perancangan *bakery* ini mencapai sasaran pada fungsi teknis maupun psikologis dalam segi desain dapat mendukung majunya trend desain untuk *bakery*.

## 1.7 Metode Perancangan

Metode perancangan pada proses perancangan ulang desain Prima Rasa *Bakery* ini adalah metode kualitatif. Metode kualitatif menjabarkan secara deskriptif dan induktif, wawancara, fenomena saat ini, serta data-data penelitian diambil dari studi literatur, survey lapangan, wawancara, dan fenomena saat ini.

### 1.7.1 Wawancara

Wawancara yang dilakukan kepada pengguna interior Prima Rasa Bakery, yaitu pembeli serta para staff tenaga kerja di toko kue. Pertanyaan wawancara terkait apa yang dirasakan para pengguna ruang terhadap aspek interior. Data hasil wawancara sebagai pendukung analisis dari standar literatur terhadap kondisi di lapangan.

### 1.7.2 Survey Lapangan

Survey lapangan dilakukan langsung di lokasi Prima Rasa Bakery Pasir Kaliki Bandung bertujuan untuk mengetahui kondisi eksisting dari interior yang sudah ada di lapangan dan

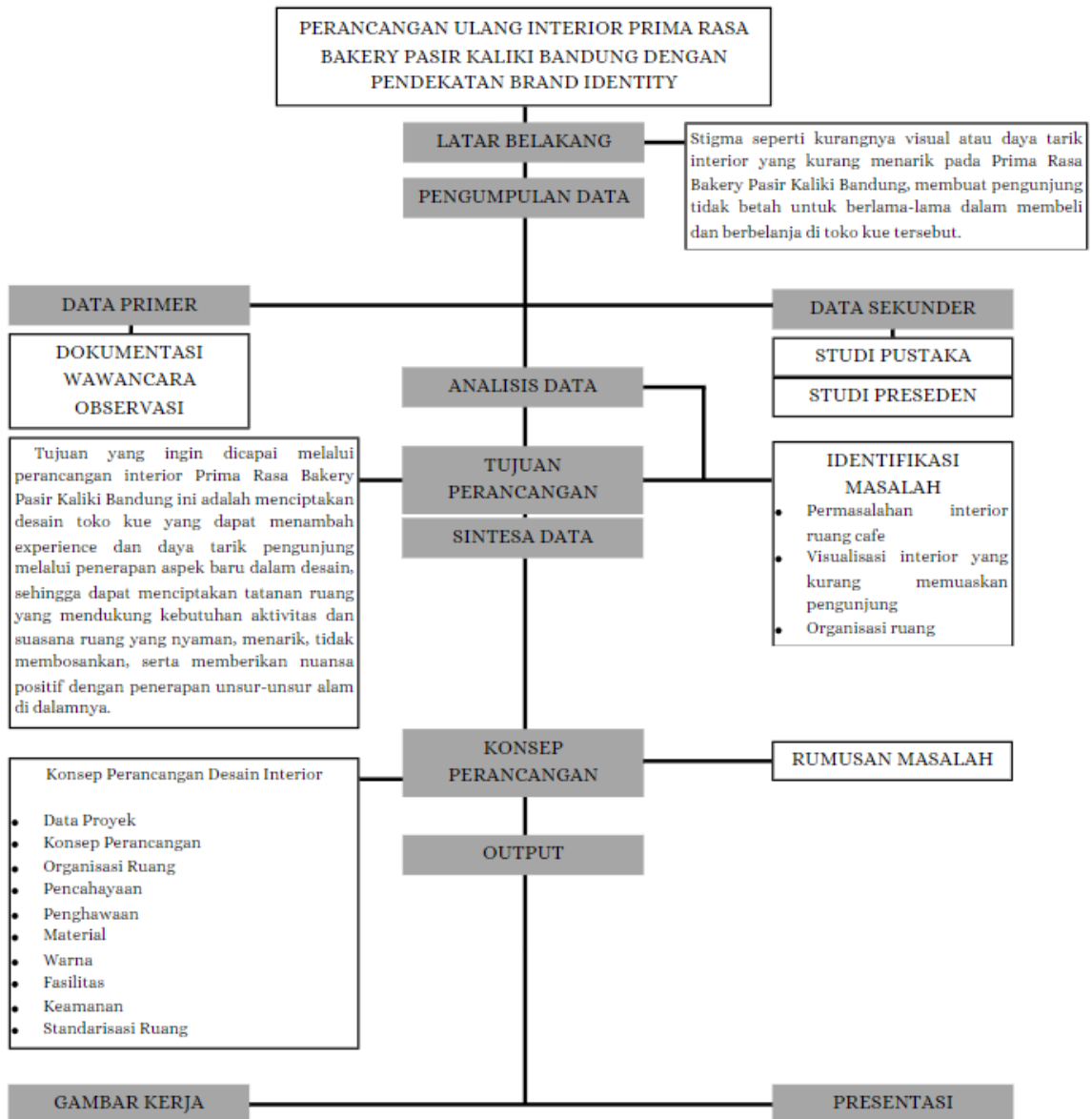
menjadi acuan penelitian lebih lanjut. Pada survey lapangan beberapa ruangan di Prima Rasa, seperti entrance, café, area penjualan, dapur, yang dapat dilihat pada survey lapangan. Dari survey lapangan permasalahan yang terjadi pada bangunan Prima Rasa Bakery Pasir Kaliki dan aktivitas penggunaannya dapat dianalisis oleh penulis.

### **1.7.3 Studi Literatur**

Sebagai landasan/ standar dalam perancangan terkait perancangan Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung dengan merujuk studi literatur berupa pengumpulan informasi/ data-data yang berhubungan dengan definisi, fungsi, jenis, dan segala hal yang berkaitan dengan informasi yang dibutuhkan. Berikut merupakan sumber-sumber yang digunakan:

- a. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Persyaratan Teknis dan Persyaratan Khusus untuk Standar Ruang Peralatan dan Bahan Makanan,
- b. Pedoman Teknis Sarana dan Prasarana Toko Kue,
- c. Standar Layouting Toko Kue,
- d. Standar Ergonomi dan Antropometri untuk furniture Standar Layouting Toko Kue, dan
- e. Teori Pendekatan *Brand Identity*.

## 1.8 Kerangka Pikir



## **1.9 Sistematika Pembahasan**

Sistematika penulisan setiap bab dalam laporan ini akan dibuat dalam bentuk pembaban antara lain sebagai berikut:

### **BAB I: PENDAHULUAN**

Pada bagian pendahuluan penguraian yang diawali dengan latar belakang, kemudian identifikasi permasalahan, rumusan masalah, tujuan dan sasaran perancangan, batasan perancangan, manfaat perancangan, metode perancangan, kerangka pikir, serta sistematika penulisan dari laporan perancangan ulang Prima Rasa *Bakery* Pasir Kaliki Bandung.

### **BAB II: KAJIAN LITERATUR DAN STANDARISASI**

Bagian kedua dari laporan perancangan ini menguraikan landasan teori dan standar yang digunakan dalam proses perancangan. Penulisan dijabarkan mulai dari definisi proyek, klasifikasi proyek, standarisasi proyek, pendekatan desain, hingga studi preseden yang digunakan dalam perancangan.

### **BAB III: ANALISIS STUDI BANDING, DESKRIPSI, DAN ANALISIS PROYEK**

Bagian ketiga dimulai dari analisis dua studi banding, deskripsi proyek perancangan, analisis site eksisting, analisis bangunan eksisting, dan analisis kebutuhan perancangan.

### **BAB IV: KONSEP PERANCANGAN**

Pada bagian keempat membahas mengenai tema perancangan dan suasana yang diharapkan serta penjabaran penerapan konsep perancangan.

### **BAB V: KESIMPULAN DAN SARAN**

Bagian terakhir, sebagai penutup laporan perancangan ini menyimpulkan sejauh mana penerapan konsep pada perancangan dan sejauh mana pendekatan diterapkan pada konsep perancangan. Selanjutnya, pada bagian akhir dijabarkan kontribusi perancangan pada rumpun ilmu desain interior, institusi, dan masyarakat; serta keterbatasan dan wacana pengembangan desain lebih lanjut.

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**