

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

*One can not think well, love well, sleep well, if one has not dined well*¹.

Makan dan minum merupakan salah satu kebutuhan utama manusia yang setiap hari harus dipenuhi. Manusia membutuhkan energi dan suplai gizi dari makanan agar dapat melakukan berbagai kegiatan. Bahan, jenis, dan cara pengolahan makanan pun beragam. Hal ini tergantung pada kebiasaan dan perilaku seseorang dalam mengkonsumsi makanan. Kebiasaan dan perilaku konsumsi itu dipengaruhi oleh asal daerah dan adat istiadatnya masing-masing.

Agar dapat mengkonsumsi makanan, dilakukan kegiatan pengolahan makanan. Pengolahan ini dapat dilakukan oleh orang lain (dimasakkan) ataupun oleh seseorang itu sendiri (memasak).

Pengolahan makanan atau dapat disebut pendidikan memasak ini sudah ada sejak lama dan dapat dipelajari dengan dua cara. Cara yang informal yaitu dengan cara belajar sendiri (otodidak) dan diajarkan secara turun menurun didalam keluarga. Sedangkan cara yang formal yaitu dengan belajar pada lembaga-lembaga pendidikan yang berhubungan dengan dunia memasak.

Pendidikan formal kulineri yang akan dirancang ini, direncanakan akan berbentuk akademi yang setingkat dengan diploma tiga (D-3), dengan beban studi 120 SKS yang terbagi dalam beberapa triwulan. Dan siswa yang akan ditampung adalah siswa tamatan SMU dan sederajat.

Akademi kulineri ini dalam proses pembelajarannya akan diberikan beberapa pendidikan, yang termasuk pada studi area kurikulumnya, yaitu: baking; manajemen minuman; pembuatan kembang gula; kontrol biaya jasa makanan; pengembangan keahlian kuliner; persiapan makanan; pembelian makanan; penimbangan makanan; garde-manger; masakan internasional; pengenalan jasa makanan; manajemen dapur; manajemen dan sumber daya manusia; perencana makanan; teknik pengolahan

¹ Virginia Woolf, staf pengajar Florida Culinary Institute, diambil dari : <http://www.floridaculinary.com>

daging; pengolahan makanan laut; perancang menu; gizi dan kesehatan; patisserie; tata restoran; higienis dan sanitasi; pengetahuan bumbu; masakan nasional.

Sedangkan fasilitas yang direncanakan akan dimiliki oleh Akademi Kulineri ini adalah: ruang kelas, laboratorium komputer, ruang pencicip, ruang dosen, perpustakaan, restoran, dapur praktek, kantin, laboratorium demonstrasi.

I.2. Tinjauan Akademi Kulineri

Pendidikan formal yang mempelajari bidang pengolahan makanan dan penyajiannya pada saat ini sudah ada, baik itu di luar negeri maupun didalam negeri. Salah satu lembaga pendidikan di luar negeri adalah Floria Culinary Institute yang berada pada daerah West Palm Beach, Florida. Sedangkan lembaga pendidikan yang ada didalam negeri diambil contoh adalah Akademi Kesejahteraan Sosial (AKS) Tarakanita dengan program studi Teknologi Boga yang berada di Yogyakarta. Perbandingan kualitas dan kuantitas kedua lembaga pendidikan tersebut terdapat pada tabel 1. Dari kedua perbandingan tersebut akan didapatkan acuan yang menjadi dasar dari Akademi Kulineri Yogyakarta yang merupakan salah satu atau gabungan dari keduanya.

Tabel.

Perbandingan Kualitas dan Kuantitas Florida Culinary Institute dan AKS Tarakanita Program Studi Teknologi Boga

	Florida Culinary Institute	AKS Tarakanita Program Studi Teknologi Boga
Informasi Umum	Khusus (mewadahi 1 program studi) dan co-edukasional	Umum (mewadahi 3 program studi) dan co-edukasional.
Informasi Program	Sistem Triwulan (8 triwulan)	Sistem semester (6 semester)
Studi area	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Culinary Arts ▪ International Baking and Pastry 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bidang Kuliner ▪ Bidang Gizi dan diet ▪ Ilmu dan yrknologi pangan ▪ Manajemen usaha boga.
Fasilitas	2 toko kue, 9 ruang kelas, lab.komputer, kebun, ruang makan pencicip, learning resource center, ruang dosen, perpustakaan, publik restoran, 5 dapur praktek.	3 ruang kelas, lab. Komputer, ruang dosen, perpustakaan, dapur praktek
Jumlah siswa	600 orang	300 orang
Pengajar	30 orang (20 org dosen tetap, 10 orang dosen tamu)	
Ratio	Pengajar : siswa 1: 18	
Kegiatan khusus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lomba kulineri ▪ Studi lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Studi lapangan
Kurikulum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Culinary Atrs ✓ Quarter 1: 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bidang Kuliner ✓ Pengetahuan dan taknik boga

	<ul style="list-style-type: none"> a CUL 101 Introduction to Culinary Principles b SBS 101 Psychology of Personal Adjustment ✓ Quarter 2: <ul style="list-style-type: none"> a CUL 102 Advanced Culinary Principles b MS 102 College Algebra ✓ Quarter 3: <ul style="list-style-type: none"> a IBP 101 Culinary Baking b EC 102 Public Speaking ✓ Quarter 4: <ul style="list-style-type: none"> a CUL 201 Garde Manger b HFA 101 Art Appreciation ✓ Quarter 5: <ul style="list-style-type: none"> a CUL 202 Global Cuisine b SBS 102 Cultural Patterns ✓ Quarter 6: <ul style="list-style-type: none"> a F&B 201 Hospitality Management b HFA 201 Ethics ✓ Quarter 7: <ul style="list-style-type: none"> a F & B 301 Human Resource Management ✓ Quarter 8: <ul style="list-style-type: none"> a F & B 302 Operations Marketing ▪ International Baking and Pastry ✓ Quarter 1: <ul style="list-style-type: none"> a CUL 101 Introduction to Culinary Principles b SBS 101 Psychology of Personal Adjustment ✓ Quarter 2: <ul style="list-style-type: none"> a IBP 101 Culinary Baking b EC 101 Public Speaking ✓ Quarter 3: <ul style="list-style-type: none"> a IBP 102 Intermediate Bakeshop b MS 101 College Algebra ✓ Quarter 4: <ul style="list-style-type: none"> a IBP 201 Advanced Bakeshop b SBS 101 Cultural Patterns ✓ Quarter 5: <ul style="list-style-type: none"> a IBC 202 Classical Production and Presentation 	<ul style="list-style-type: none"> dasar ✓ Masakan Indonesia ✓ Masakan oriental ✓ Masakan Kontinental ✓ Gastronomi ✓ Pastry ✓ Tata hidang dan dekorasi makanan ✓ Peralatan boga ▪ Bidang gizi dan diet <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gizi dan diet dasar ✓ Gizi daur hidup ✓ Gizi dan kesehatan ▪ Bidang ilmu dan teknologi Pangan <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengetahuan bahan makanan ✓ Pengawetan dan fermentasi makanan ✓ Pengawasan mutu makanan ✓ Higiene dan sanitasi ✓ Penelitian pangan ▪ Bidang manajemen usaha boga <ul style="list-style-type: none"> ✓ Manajemen ✓ Ekonomi perusahaan ✓ Kewirausahaan ✓ Akuntansi usaha ✓ Pemasaran hasil produksi ✓ Sistem penyelenggaraan makanan ▪ Bidang kuliah pilihan <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pilihan teknik pengolahan makanan <ul style="list-style-type: none"> a Pastry (tingkat lanjut) b Kudapan c Masakan internasional ✓ Pilihan Gizi dan Diet <ul style="list-style-type: none"> a Dietetika rumah sakit b Manajemen penyelenggaraan makanan institusi.
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> b HFA 101 Art Appreciation ✓ Quarter 6: <ul style="list-style-type: none"> a F&B 201 Hospitality Management b HFA 201 Ethics ✓ Quarter 7: <ul style="list-style-type: none"> a F&B 301 Human Resource Management ✓ Quarter 8: <ul style="list-style-type: none"> a F&B 302 Operations Marketing 	
--	---	--

Pendidikan kulineri dapat ditempuh dengan beban studi 120 SKS atau 6 semester.

I.3. AKADEMI KULINERI YOGYAKARTA

I.3.1. Pengertian Akademi Kulineri Yogyakarta

- a. Pengertian **akademi** adalah lembaga pendidikan tinggi yang mendidik tenaga professional dalam jangka waktu kurang lebih tiga tahun.²
- b. Pengertian **culinary** adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan dapur dan masak-memasak³.
- c. **Akademi Culinary Yogyakarta** adalah merupakan wadah/tempat mendidik seseorang untuk menjadi ahli dibidang masak-memasak dan segala sesuatu yang berhubungan dapur yang bertempat di yogyakarta.

I.3.2. Tujuan dan Fungsi pendidikan kulineri

Pendidikan kulineri adalah pendidikan yang menekankan pada pengembangan keterampilan dan bertujuan menghasilkan lulusan yang profesional yang dapat menguasai berbagai keterampilan kuliner sehingga mampu mengembangkan diri sendiri.

I.3.3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi *Akademi Kulineri Yogyakarta* merupakan gabungan struktur organisasi yang ada pada akademi-akademi yang akan dipimpin oleh seorang kepala atau pimpinan, yang dalam pelaksanaannya dibantu oleh dua orang wakil pimpinan masing-masing akan membawahi setiap program jurusan yang ada si Akademi Kulineri

² Surawan Martinus, Kamus Kata Serapan, Gramedia, 2001

³ Surawan Martinus, Kamus Kata Serapan, Gramedia, 2001

I.3.4. Kurikulum Akademi Kulineri Yogyakarta

Kurikulum utama yang digunakan adalah kurikulum dari *Florida Culinary Institute*, yaitu berupa mata kuliah-mata kuliah yang wajib (mata kuliah dalam 8 triwulan), sedangkan mata kuliah-mata kuliah pilihan digunakan kurikulum dari AKS Tarakanita program studi Teknologi Boga.

Dipilihnya kurikulum *Florida Culinary Institute* sebagai kurikulum utama adalah karena *Florida Culinary Institute's Culinary Arts and International Baking and Pastry* memiliki program-program yang telah diakreditasi oleh *the American Culinary Federation* yang merupakan salah satu lembaga yang bertaraf internasional.

Ada dua program studi akan yang ditawarkan oleh Akademi Kulineri ini, yaitu program studi Seni Kulineri (*Culinary Art*) dan program studi Internasional Roti dan Kue kering (*International Baking and Pastry*). Keduanya memiliki beban studi yang sama yaitu 120 SKS.

Lembaga pendidikan ini memuat 8 sks Mata Kuliah Umum (MKU), 28 SKS Mata Kuliah Dasar Keahlian (MKDK), dan 84 SKS Mata Kuliah Keahlian (MKK), dengan total SKS 120 yang ditempuh selama enam semester, lebih kurang tiga tahun (Diploma-III).

Secara rinci dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel.

Daftar Mata Kuliah Akademi Kulineri Yogyakarta

a. Program Studi *Culinary Art*

Semester I 20 SKS			Semester II 20 SKS		
No	Mata Kuliah	sks	No	Mata Kuliah	Sks
1	Agama	2	1	Advanced Culinary Principles	8
2	Bahasa Indonesia	2	2	College Algebra	4
3	Bahasa Inggris	2	3	Culinary Baking	8
4	Pancasila	2			
5	Introduction to Culinary Principles	8			

6 Psychology of Personal Adjustment 4

Semester III 20 SKS

No	Mata Kuliah	sks
1	Public Speaking	4
2	Garde Manger	8
3	Art Appreciation	4
4	Ethics	4

Semester IV 20 SKS

No	Mata Kuliah	Sks
1	Global Cuisine	8
2	Cultural Patterns	4
3	Hospitality Management	8

Semester V 24 SKS

No	Mata Kuliah	sks
1	Indonesia Cuisine	4
2	Human Resource Management	6
3	Operations Marketing	8
4	Pilihan	6

Semester VI 16 SKS

No	Mata Kuliah	Sks
1	Kerja Profesi	6
2	Tugas Akhir	10

b. Program Studi *International Baking and Pastry*

Semester I 20 SKS

No	Mata Kuliah	sks
1	Agama	2
2	Bahasa Indonesia	2
3	Bahasa Inggris	2
4	Pancasila	2
5	Operations Marketing	8
6	Culinary Baking	4

Semester II 20 SKS

No	Mata Kuliah	Sks
1	Public Speaking	8
2	Intermediate Bakeshop	4
3	College Algebra	8

Semester III 20 SKS

No	Mata Kuliah	sks
1	Advanced Bakeshop	4

Semester IV 20 SKS

No	Mata Kuliah	Sks
1	Art Appreciation	8

2	Cultural Patterns	8	2	Hospitality Management	4
3	Classical Production and Presentation	4	3	Indonesia cookies	8
4	Ethics	4			
Semester V 24 SKS			Semester VI 16 SKS		
No	Mata Kuliah	sks	No	Mata Kuliah	Sks
1	Human Resource Management	4	1	Kerja Profesi	6
2	Introduction to Culinary Principles	6	2	Tugas Akhir	10
3	Psychology of Personal Adjustment	8			
4	Pilihan	6			

Program-program khusus yang akan dilaksanakan pada waktu-waktu yang telah ditentukan berupa: perlombaan kuliner; demo praktek; studi lapangan.

I.3.5. Unsur-Unsur Pelaku Kegiatan Pendidikan

- a. Mahasiswa adalah komponen utama dalam suatu pendidikan. Oleh karena itu jumlah mahasiswa sangat menentukan besaran dan dimensi ruang, sehingga dalam perencanaannya antara jumlah mahasiswa dan kebutuhan ruang dapat seimbang. Jumlah yang direncanakan yang dapat ditampung oleh Akademi Kulineri ini adalah sebanyak 778 mahasiswa (proyeksi mahasiswa pada tahun 2012)
- b. Staf Edukatif

Pada Akademi Kulineri Yogyakarta staff edukatif terdiri atas tenaga-tenaga pengajar dari bidang umum dan bidang khusus. Staff pengajar terdiri dari dosen tetap dan dosen tidak tetap. Dosen pengajar tetap adalah staff inti pada Akademi ini, sedang dosen tidak tetap adalah dosen tamu /undangan. Sesuai dengan arahan yang dikeluarkan Dirjen Pendidikan Tinggi yaitu rasio antara mahasiswa dan dosen adalah 1 : 15 maka jumlah dosen tetap diarahkan sebagai berikut :

Tabel.

Jumlah Dosen yang Diarahkan pada Tahun 2012

Jumlah mahasiswa prediksi 2012	778
Rasio	1 : 15
Jumlah dosen yang diarahkan	52
Dosen tetap	37
Dosen tidak tetap	15

c. Staf Non Edukatif

Staf non edukatif adalah karyawan yang tidak termasuk pada kegiatan belajar mengajar tetapi mendukung terciptanya kegiatan belajar mengajar. Staf non edukatif ini dapat dibedakan menjadi 3 bagian :

- Staf Administrasi yaitu yang terdiri dari staf bagian keuangan, bagian pengajaran dan bagian umum.
- Staf lembaga penelitian yaitu: staf ahli yang bekerja dibagian pengembangan pendidikan.
- Staf pelayan / Servis yaitu : merupakan staf yang bekerja pada bagian-bagian tertentu terutama dibidang pelayanan/servis.

Untuk bagian staf non edukatif, yaitu dengan rasio perbandingan 1 : 50 maka jumlah staf non edukatif sebagai berikut:

Tabel.

Jumlah Karyawan Non Edukatif yang Diarahkan pada Tahun 2012

Jumlah mahasiswa	778
Rasio	1 : 50
Jumlah staf non edukatif	16

I.3.6. Kebutuhan Ruang

a. Tinjauan Proyeksi Pendidikan

proyeksi siswa Akademi Kulineri arahan pada tahun 2012 adalah 778 orang, dengan perincian adalah 399 siswa program studi *Culinary Art* dan 379 siswa program studi *International Baking and Pastry*.

b. Tinjauan Jumlah Siswa (Enrollment) Tiap Mata Ajaran

Penentuan ini berdasarkan sistem pendidikan yang dilaksanakan dalam dua semester tiap tahunnya, yaitu semester ganjil dan genap.

Untuk menentukan jumlah mahasiswa tiap semesternya digunakan asumsi bahwa jumlah mahasiswa semester ganjil dan genap sama dan jumlah mahasiswa semester awal lebih banyak dari semester akhir.

Berdasarkan asumsi diatas dapat ditentukan jumlah siswa yang mengikuti perkuliahan pada semester ganjil dan genap adalah sebagai berikut:

P.Studi Culinary Art			P.Studi Int.Baking and Pastry		
1	Semester 1/2	135	1	Semester 1/2	130
2	Semester 3/4	133	2	Semester 3/4	127
3	Semester 5/6	131	3	Semester 5/6	122

c. Tinjauan Jam Permata Kuliah Yang Bersangkutan

Penentuan jam per mata kuliah berdasarkan ketentuan untuk kuliah satu sks menggunakan satu jam kegiatan

d. Tinjauan Banyaknya Jam Perkuliahan Dalam Seminggu

Senin

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	5	13.00 – 13.50
2	9.00 – 9.50	6	14.00 – 14.50
3	10.00 – 10.50	7	15.00 – 15.50
4	11.00 – 11.50		

Selasa

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	5	13.00 – 13.50
2	9.00 – 9.50	6	14.00 – 14.50
3	10.00 – 10.50	7	15.00 – 15.50
4	11.00 – 11.50		

Rabu

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	5	13.00 – 13.50
2	9.00 – 9.50	6	14.00 – 14.50
3	10.00 – 10.50	7	15.00 – 15.50
4	11.00 – 11.50		

Kamis

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	5	13.00 – 13.50
-----------	-------------	---	---------------

2	9.00 – 9.50	6	14.00 – 14.50
3	10.00 – 10.50	7	15.00 – 15.50
4	11.00 – 11.50		

Jumat

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	4	13.30 – 14.20
2	9.00 – 9.50	5	14.30 – 15.20
3	10.00 – 10.50	6	15.30 – 16.20

Sabtu

Jam ke- 1	8.00 – 8.50	4	13.30 – 14.20
2	9.00 – 9.50	5	14.30 – 15.20
3	10.00 – 10.50	6	15.30 – 16.20

Dari tabel diatas dapat dilihat jumlah jam dalam seminggunya dapat dilihat :

- Senin : jam ke-1 s/d ke-7 = 5.50 Jam
 - Selasa : jam ke-1 s/d ke-7 = 5.50 Jam
 - Rabu : jam ke-1 s/d ke-7 = 5.50 Jam
 - Kamis : jam ke-1 s/d ke-7 = 5.50 Jam
 - Jumat : jam ke-1 s/d ke-6 = 5.00 Jam
 - Sabtu : jam ke-1 s/d ke-6 = 5.00 Jam
- Total jam dalam seminggu = 33.20 jam

I.3.7. Kelompok Kegiatan

a .Kelompok Kegiatan Akademis

Mata Kuliah	Jenis Kegiatan	Kebutuhan Ruang
Introduction to Culinary Principles	Teori (identifikasi produk dan explorasi rasa)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang).
		Lab.demonstrasi (kap.40 orang).
Psychology of Personal Adjustment	Teori (pengenalan dasar dari perkembangan dan penyesuain diri)	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
Advanced Culinary Principles	Teori (identifikas bahan makanan berupa daging, ikan, dan unggas)	Lab.demonstrasi (kap.40 orang).
	Praktek (teknik mempresentasikannya)	Dapur praktek kecil (kap.40 orang).
College Algebra	Teori (aljabar)	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
Culinary Baking	Teori (Pengantar Culinary Baking)	Ruang kelas besar (kap.40 orang).
	Praktek (dasar pembuatan, pengenalan bahan, metode pencampuran, dan finishing)	Dapur praktek besar (kap.40 orang).
Public Speaking	Teori (teknik penyampaian)	Ruang Kuliah kecil (kap.20 orang).

	Praktek (mendengar dan berbicara langsung)	Publik restoran (kap.200 orang) .
Garde Manger	Teori (pemahaman organisasi, perlengkapan, dan tanggung jawab ruang pendingin)	Ruang Kuliah besar (kap.40 orang) .
	Pratek (persiapan meja, garnis, teknik potong, perencanaan perjamuan)	Dapur praktek kecil (kap.40 orang) . Publik restoran (kap.200 orang) .
Art Appreciation	Teori (filosofi seni berupa konsep keindahan, kreatif, ekspresif dan kritis)	Ruang Kuliah kecil (kap.20 orang) .
	Praktek (pemahaman bentuk & fungsi; pencahayaan & bayangan; kekuatan warna)	Lab. Demonstrasi (kap.40 orang) .
Global Cuisine	Teori (pengenalan makanan internasional)	Ruang Kuliah besar (kap.40 orang) .
	Praktek (penggalian dan mendesain menu internasional)	Dapur praktek besar (kap.40 orang) .
		Gourmet dinningroom (kap.20 orang) .
Cultural Patterns	Teori (pengetahuan dari persamaan dan perbedaan dari masyarakat dunia yang dihubungkan dengan prinsip, konsep, pengaruh dan kebiasaan)	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang) .
Hospitality Management	Teori (sistem kontrol restoran, penyelesaian masalah dan pengambilan keputusan)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang) .
		Lab.komputer (kap.40 orang) .
	Praktek (kontrol restoran, aplikasi komputer, tablemanner)	Publik Restoran (kap.200 orang) .
		Dapur praktek besar (kap.40 orang) .
Ethics	Teori (eksplorasi kebudayaan dan filosofinya)	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang) .
Human Resource Management	Teori (pembangunan hubungan antar manusia)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang) .
	Praktek (latihan pembangunan kualitas kepemimpinan, keahlian wawancara dan peningkatan hubungan dengan pelanggan)	Publik Restoran (kap.200 orang) .
Operations Marketing	Teori (hospitality operations, mempelajari kebutuhan dari pengunjung, pengenalan profesionalitas pemasaran)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang) .
Intermediate Bakeshop	Teori (internasional roti, adonan, dan mentega, croissant, pengenalan bisnis roti dan kue)	Ruang kuliah besar (kap.40 orang) .
	Praktek (pembuatan berbagai jenis roti dan pastry)	Dapur praktek besar (kap.40 orang) .

Advanced Bakeshop	Praktek (mengasah keterampilan pembuatan roti,membuat dan menyiapkan berbagai macam makanan pencuci mulut)	Dapur praktek besar (kap.40 orang).
Agama	Teori	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
Bahasa Indonesia	Teori	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
	Praktek	Lab.komputer (kap.40 orang).
Bahasa Inggris	Teori	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).
	Praktek	Lab.komputer (kap.40 orang).
Pancasila	teori	Ruang kuliah kecil (kap.20 orang).

b Kelompok Kegiatan Non Akademis

Kegiatan	Jenis Kebutuhan ruang
Sarasehan	Ruang serba guna
Wisuda	Ruang serba guna
Menjual makanan	restoran

c Kelompok Kegiatan Administrasi dan Kantor

Kegiatan	Kebutuhan Ruang
Memimpin Penyelenggaraan Akademi	R. Pimpinan
	R. Wk. Pimppinan
Mengkordinasi kegiatan pimpinan	R. Sekretaris
Mengkoordinasi admisistrasi	R. Keuangan
	R. Pengajaran
	R. Bagian Umum
Kegiatan Kemahasiswaan	R. Sek. Senat
	R. Ke-mhs-an
Kegiatan Pendukung	R. Rapat
	Lobby
	R. Tamu

d .Kelompok Kegiatan Penerimaan / entrance

kegiatan	Kebutuhan Ruang
Memasuki kampus	Entrance
	Hall Penerima
Memberikan informasi	R. Informasi
Duduk-duduk	R. Duduk

e .Kelompok Kegiatan Servis

kegiatan	Kebutuhan Ruang
Memarkirkan kendaraan	Parkir Pengelola / Pengajar
	Parkir Siswa
Kegiatan staf	R. Karyawan
	Pengajar
	Karyawan
Keamanan	Gardu Jaga
Kebersihan	Cleaning Service
MEE	Genset
	Panel listrik
	R. Operator
	Toilet
	R. Maintenace

f .Kelompok Kegiatan Penunjang

Kegiatan	Kebutuhan Ruang
Lavatori	Lavatory Kelompok Kegiatan Akademis
	Lavatory Kelompok Kegiatan non Akademis
	Lavatory Kelompok Administrasi & Kantor
	Lavatory Kelompok Penerimaan/entrance
	Lavatory Kelompok Servis
Gudang	Gudang Kelompok Kegiatan Akademis
	Gudang Kelompok Kegiatan non Akademis
	Gudang Kelompok Administrasi & Kantor
	Gudang Kelompok Penerimaan/entrance
	Gudang Kelompok Servis
Kantin	Ruang makan
	Dapur

1.3.8. Kebutuhan Ruang

Kelompok Ruang		Kapasitas	Stand ar M ²	Jlh Luas Lt M ²	Jlh Rg	indoor	outdoor	
A Kelompok Ruang Administrasi dan kantor	R. Pimpinan	1	30	30	1	30		
	R. Wk. Pimppinan	1	20	20	3	60		
	R. Sekretaris	2	10	20	1	20		
	R. Keuangan	2	5	10	1	10		
	R. Pengajaran	3	4,6	14	1	14		
	R. Bagian Umum	4	4,6	19	1	19		
	R. Sek. Senat	4	6	24	1	24		
	R. Ke-mhs-an	5	4	20	1	20		
	R. Rapat	20	2,5	50	1	50		
	Lobby	10	0,7	7	1	7		
	R. Tamu	5	4	20	1	20		
	Total Kelompok Ruang Administrasi dan kantor						274	
B Kelompok Akademis & non Akademis	Ruang Kuliah Kelas Besar	40	-	81	4	324		
	Ruang Kuliah Kelas kecil	20	-	40	4	160		
	Ruang Praktek Dapur besar	40	-	60	3	180		
	Ruang Praktek Dapur kecil	40	-	42	3	126		
	Publik Restoran	-	-	612	1	435	75	
	Perpustakaan	75	1,6	120	1	120		
	Total Luasan Ruang Belajar mengajar						1345	
	R. Saraschan	150	1,5	225	1	225		
	R. Wisuda Kebun	-	-	1800	1		1800	
	Toko kue & roti	50	1,5	75	1	75		
Total Kelompok Akademis & non Akademis						1950	1875	
C Kelompok Entrance	Entrance							
	Hall Penerima	100	0,8	80	1	80		
	R. Informasi	5	1,33	7	1	7		
	R. Pameran	50	1	50	1	50		
	R. Duduk	50	1,5	75	1	75		
Total Kelompok Entrance						212		
D Kelompok Servis	Parkir Konsumen / Klien Komersial / Parkir umum	Mobil 10	18	180	1		180	
		Motor 25	1,6	40	1		40	
	Parkir Pengelola / Pengajar	Mobil 30	18	540	1		540	
		Motor 50	1,6	80	1		80	
	Parkir Siswa	Mobil 50	18	900	1		900	
		Motor 150	1,6	240	1		240	
	R. Karyawan Pengajar	52	14	728	1	728		
	R. Karyawan	20	14	280	1	280		
	Gardu Jaga			30	1	30		
	Cleaning Service			25	2	50		
Mechanical Electrical								
a. Genset		30	30	1	30			
b. Panel listrik		30	30	1	30			

	c. Mesin AC		30	30	1	30	
	d. R. Operator		25	25	1	25	
	e. Toilet		4	4	1	4	
	R. Maintenance	1	18	18	1	18	
	Total Kelompok Servis					1225	1980
E Kelompok Penunjang	Lavatory						
	Lavatory Kelompok A	10	1,2	12	1	12	
	Lavatory Kelompok B	20	1,2	24	5	120	
	Lavatory Kelompok C	5	1,2	6	1	5	
	Lavatory Kelompok D	10	1,2	12	1	12	
	Gudang						
	Gudang Kelompok A		20	20	1	20	
	Gudang Kelompok B		20	20	2	40	
	Gudang Kelompok C		20	20	1	20	
	Gudang Kelompok D		20	20	1	20	
	Kantin						
	Ruang makan	100	1,9	190	1	190	
	Dapur	10	2,5	25	1	25	
		Total Kelompok Penunjang					464
						Indoor	Outdoor
	Total kebutuhan Ruang Akademi Kulineri					4125	3855
	30% Sirkulasi Indoor, 40% Sirkulasi Parkir (Outdoor)					1238	1542
	Total Keseluruhan					5363	5397

I.3.9. Utilitas Bangunan

Utilitas bangunan adalah suatu kelengkapan fasilitas bangunan yang digunakan untuk menunjang tercapainya unsur-unsur kesehatan, keselamatan, kemudahan komunikasi dan mobilitas dalam bangunan.

a. Plambing

Sistem peralatan plambing adalah suatu sistem penyediaan atau pengeluaran air ketempat-tempat yang dikehendaki tanpa ada gangguan atau pencemaran terhadap daerah-daerah yang dilaluinya dan dapat memenuhi kebutuhan penghuninya akan air.

b. Pengudaraan / penghawaan

Untuk mencapai kenyamanan, kesehatan, dan kesegaran dalam proses belajar, khususnya pada kegiatan belajar praktek menggunakan peralatan yang mengeluarkan hawa panas, maka diperlukan usaha untuk mendapatkan udara segar dari aliran udara alam dan aliran udara buatan.

Udara yang nyaman mempunyai kecepatan tidak boleh lebih dari 5 km/jam dengan suhu / temperatur < 30° C dan banyak mengandung O₂.

c. Sistem tata suara

Sistem tata suara perlu direncanakan terutama pada ruang-ruang praktek memasak yang menggunakan berbagai peralatan memasak yang menimbulkan suara riuh yang dapat mengganggu jalannya proses belajar dan juga mengganggu ruang lain.

d. Limbah Sampah

Limbah sampah pada bangunan Akademi Kulineri ini dominan dihasilkan dari ruang praktek dan restoran dalam bentuk basah dan kering. Oleh karena itu perlu diberikan shaft dan tempat khusus yang merupakan gudang sampah sebagai penampung sementara, yang nantinya akan diangkut keluar dari bangunan.

e. Pencegahan Kebakaran

Karena kegiatan utama dari bangunan ini adalah berupa kegiatan masak-memasak yang secara langsung dan tidak langsung berhubungan dengan api, maka bangunan ini rawan terhadap kebakaran.

Untuk menghindari terjadinya kebakaran pada bangunan, diperlukan suatu cara/sistem pencegahan kebakaran.

I.4 Lokasi dan Site

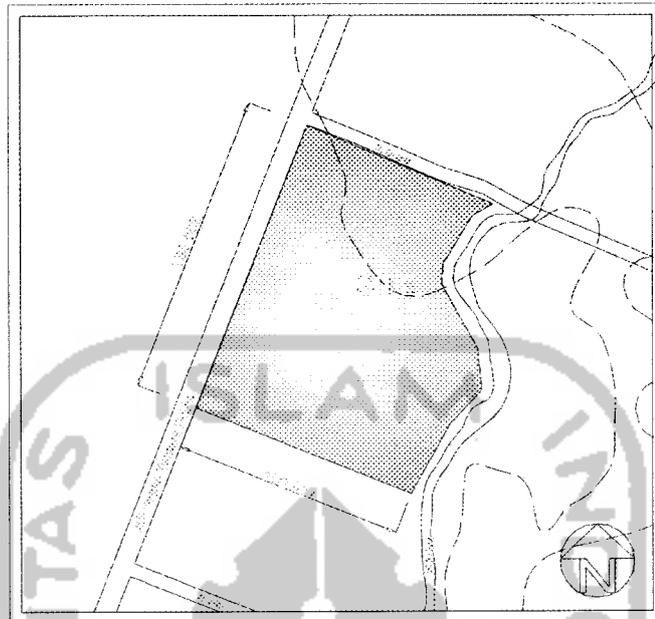
I.4.1. Lokasi

Site terpilih terletak pada lahan kosong di Jalan Palagan Tentara Pelajar Km.8, Yogyakarta, tepatnya di utara kampus AMP YKPN lebih kurang 200 meter.



I.4.2. Site

Luasan site yaitu 13.000 m² dengan ukuran P x L : 135,502 m x 102,631 m.



Batas-batas site :

- Sebelah Utara : Jalan Damai
- Sebelah Selatan : Lahan Kosong
- Sebelah Timur : Sunagi
- Sebelah Barat : Jalan Palagan Tentara Pelajar

I.4.3. Potensi

Adapun pertimbangan pemilihan site tersebut antara lain :

- a. Site memiliki akses yang mudah bagi transportasi baik untuk kendaraan pribadi maupun sarana umum.
- b. Site memiliki kedekatan dengan beberapa kampus dan fasilitas umum yaitu, Universitas Islam Indonesia, Akademi Manajemen Pembangunan YKPN, Hotel Hyatt, pertokoan dan perumahan.
- c. Site memiliki jaringan utilitas yang baik seperti jaringan listrik, jaringan komunikasi dan pembuangan air kotor.
belajar dan mengajar.

I.5. Permasalahan

I.5.1. Permasalahan umum

Bagaimana merancang bangunan Akademi kulineri yang dapat menunjang suasana kondusif dalam proses belajar dan mengajar, dengan memperhatikan kebutuhan dan kelengkapan sarana dan prasarannya.

I.5.2. Permasalahan Khusus

- a. Menata hubungan ruang-ruang dan sirkulasi pada bangunan dengan mempertimbangkan karakteristik kegiatan didalamnya.
- b. Merancang bangunan yang merespon efek negatif dari aktifitas masak-memasak didapur praktek (panas, bising, asap dan bau).

I.6. Tujuan dan Sasaran

I.6.1. Tujuan

Tujuan dari Tugas Akhir ini adalah mendisain bangunan Akademi Kulineri Yogyakarta yang memiliki fasilitas dan ruang yang mendukung kegiatan belajar dan mengajar.

I.6.2. Sasaran

Merumuskan konsep tentang bangunan Akademi Kulineri Yogyakarta yang berkaitan dengan pola hubungan ruang ,sirkulasi dan sistem utilitasnya sehingga dapat mendukung proses belajar dan mengajar.

I.7. Strategi Perancangan

Untuk menyelesaikan permasalahan-permasalahan yang ada, maka akan dilakukan langkah-langkah dari tahap perancangan skematis dan juga tahap pengembangan rancangan kedalam strategi perancangan sebagai berikut :

I.7.1. Tahap Rancangan Skematis

Untuk mendapatkan ruang-ruang dan sirkulasi yang mampu mewadahi kegiatan fungsi khusus pada Akademi Kulineri ini yaitu berupa ruang kelas dan ruang praktek yang berupa dapur praktek, laboratorium demonstrasi, dan restoran, akan dilakukan :

a. Mempelajari pola kegiatan-kegiatan berdasarkan beberapa kriteria berikut:

- Macam, dari kegiatan belajar dan mengajar.
- Pola kegiatan, yang berkaitan dengan sirkulasi dan hubungan antar kegiatan.
- Volume kegiatan, yang berhubungan dengan kapasitas kegiatan.

b. Mempertimbangkan faktor-faktor yang akan mempengaruhi ruang-ruang praktek dan ruang penyimpanan, yaitu :

- Lay out dan kelengkapan dari masing-masing ruang.
- Pengadaan sarana utilitas yang menunjang fungsi ruang-ruang tersebut.

c. Membatasi aspek-aspek yang akan diselesaikan, yaitu :

- Penyesuaian kebutuhan ruang dengan karakteristik kegiatan.
- Sirkulasi orang, bahan makanan dan peralatan pada ruang praktek dan tempat penyimpanan.
- Respon terhadap efek negatif dari kegiatan diruang praktek.

Langkah-langkah tersebut kemudian di analisa ulang dan dilakukan pengambilan keputusan atau alternatifnya dengan mempertimbangkan kondisi dan potensi site dan akan diwujudkan dalam bentuk sketsa dan model sederhana.

Hasil analisa tersebut dijadikan sebagai landasan konsep perancangan Akademi Kulineri Yogyakarta.

Setelah landasan konsep rancangan diperoleh, kemudian di realisasikan kedalam gambar pra rancangan.

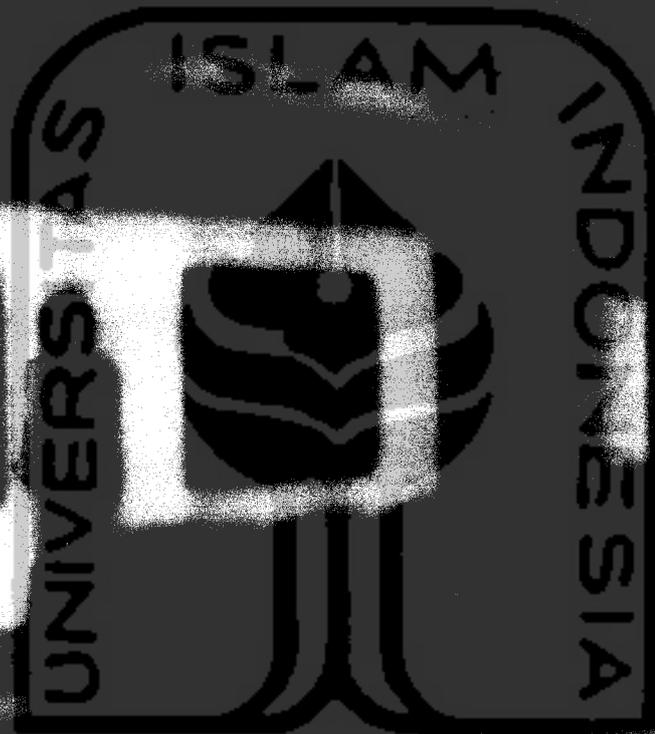
I.7.2. Tahap Pengembangan Rancangan

- a. Konsep dasar yang telah diterapkan dalam pra rancangan kemudian dikembangkan dan ditransformasikan kedalam pengembangan rancangan.
- b. Dalam pengembangan konsep dasar perancangan direalisasikan kedalam bentuk denah bangunan, tampak bangunan, potongan bangunan dan sistem utilitas bangunan.

- c. Dalam tahap ini gambar rancangan merupakan gambar kerja yang memuat semua sistem sebuah bangunan berdasarkan atas konsep perancangan yang telah ditemukan.



ANALISA DAN
KONSEP
PERANCANGAN



UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA