

#27 ONE STOP BAKING CENTER

Vania Valentina, Tri Noviyanto P. Utomo, M. Y. Susan

Arsitektur Interior Department, Ciputra University, Surabaya 60291, Indonesia

Corresponding email: v_valentina@live.com

Abstract: The background of this project is from the owner's business, which is engaged to baking activities. As we know, baking is a method of cooking food that uses prolonged dry heat, normally in an oven. The most common item to bake is bread or cake. Baking techniques are not same as another technique. It needs an accurate of ingredients mix, texture, heat, and soon for obtaining the best result. In the other hand, aesthetic visual quality is important too. It is purposely to ensure the customer regarding the food, and also giving some economic values for the products. There are some services in #27 One Stop Baking Center; baking course activity, cake decoration course, kitchen rental, and bake ware, including ingredients retail store. This business planned to be opened in Mataram. Based on the survey that has been done, there are a lot of Mataram's societies that are interested in baking activities. They want to learn something new or just use their spare time for a useful activity. The influence of architecture and interior design in this business is for the purpose of giving a new innovative way in creating a new image of a baking store as well as for giving new inspirations and information. Architectural and interior design are important to support the people in doing indoor activities, therefore it could increase the life quality for the users.

Keywords: #27 One Stop Baking Center, Mataram, Inspirations, Information, Innovative

LATAR BELAKANG BISNIS

Masalah dan Solusi pada Bisnis yang dituju

Latar belakang dibentuknya bisnis #27 One Stop Baking Center di Mataram adalah adanya peluang/ *opportunity* dari permasalahan yang telah diobservasi di kota Mataram. Permasalahan yang ada adalah:

1. Kurangnya fasilitas pelatihan dalam bidang *baking* yang lebih intensif. Karena selama ini kegiatan *baking* hanya dilakukan ketika mendekati Hari Raya atau *seasonal time*.
2. Kurangnya perusahaan penyalur alat/ bahan kue yang lengkap di Lombok khususnya di Lombok Barat

Dari hal tersebut, dilakukan observasi terhadap target market dan terdapat peluang bahwa terdapat potensi perkembangan dan antusiasme yang cukup besar dalam bidang *baking*. Hal tersebut ditunjukkan dari survei yang telah dilakukan bahwa beberapa orang belajar kegiatan *baking* hingga ke luar negeri dan keinginan untuk belajar, menambah pengalaman, dan untuk usaha sampingan dalam bidang makanan.

Tercetusnya bisnis ini didasari atas adanya keinginan dan peluang untuk memberikan solusi kepada para penggemar kegiatan *baking* untuk dapat mengisi waktu luang, belajar hal baru dengan hal yang bermanfaat, menambah pengalaman, dan menghasilkan keuntungan. Oleh karena itu #27 One Stop Baking Center dibentuk dengan konsep *one stop baking center* yang menawarkan beberapa layanan dalam

sebuah usaha dan saling berkaitan (barang dan jasa) dalam satu tempat.

Karakteristik Bisnis

Karakter bisnis sebagai faktor kunci keberhasilan perusahaan #27 One Stop Baking Center adalah:

1. Menyediakan tenaga ahli yang berpengalaman dan kompeten dalam bidangnya sebagai pengajar.
2. Selalu meningkatkan inovasi dan *up-to-date* dalam program kegiatan serta teknologi dan metode yang digunakan dalam kegiatan di dunia *baking*.
3. Menyisipkan unsur seni dan *craft* dalam setiap kegiatan kursus khususnya pada kualitas visual dan rasa pada produk.
4. Menggunakan dan menyediakan barang/ bahan yang berkualitas untuk keperluan kegiatan *baking* dan *cake decoration*.

Break Even Point (BEP)

Dalam operasional perusahaan #27 One Stop Baking Center pada fase awal menggunakan modal bantuan dari pihak kedua. Seiring berjalan dan berkembangnya perusahaan, pemilik bisnis akan menggunakan modal pribadi yang telah didapatkan dari hasil perusahaan dan tambahan dari pejualan *art and craft* yang dilakukan untuk menambah modal lanjut. Perusahaan diperkirakan akan mencapai BEP setelah beroperasional selama 1 tahun 1,5 bulan. Hal ini dipertimbangkan dengan adanya biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk operasional perusahaan seperti biaya gaji karyawan, biaya

perawatan (*maintenance*), biaya pemasaran (*marketing*), biaya pajak, dan lain sebagainya.

INTEGRASI BISNIS dan DESAIN

#27 One Stop Baking Center merupakan suatu fasilitas yang disediakan untuk menjawab pemasalahan, peluang, dan kebutuhan dari para target pasar di kota Mataram khususnya di Lombok Barat. Produk yang ditawarkan perusahaan adalah produk barang dan jasa. Barang yang disediakan adalah alat/bahan untuk men-support kegiatan *baking* maupun *cake decorating* atau memenuhi kebutuhan industri rumah tangga. Produk jasa yang ditawarkan adalah kegiatan *baking course*, *cake decorating course*, dan penyediaan *kitchen rental* atau peminjaman ruang area dapur untuk diadakannya *gathering*, acara ulang tahun, maupun acara lainnya. Tujuan perusahaan dalam perancangan bisnis ini adalah mewujudkan sebuah fasilitas *baking center* yang memiliki sifat inspiratif, inovatif, dan informatif bagi para pengunjung, dimana para pengunjung mendapatkan pengalaman, menambah wawasan, dan pengetahuan baru. Desain yang diaplikasikan dalam perancangan harus berkaitan dengan konsep perusahaan agar pesan yang ingin disampaikan dapat diwujudkan melalui desain.

DESAIN

Latar Belakang Proyek

Kegiatan membuat kue/ *baking* saat ini mulai

digemari sebagai sebuah alternatif untuk mengisi waktu luang, menyalurkan hobi, dan bisnis sampingan/ industri rumah tangga. Dengan perkembangan teknologi dan informasi yang semakin cepat di era globalisasi ini semakin beragam teknik dan jenis yang dapat dibuat dan dipelajari hingga dieksplorasi untuk menjadi sebuah tren yang baru.

Perancangan fasilitas yang berhubungan dengan layanan usaha yang ditawarkan memiliki beberapa persyaratan khusus mulai dari pemilihan material untuk *finishing* demi keamanan dalam sistem kerja, teknologi bangunan untuk sistem pencahayaan, ventilasi, sirkulasi pergerakan, pengorganisasian peletakan barang ritel pada *retail store*, pengendalian bau dan suara yang ditimbulkan. Dalam masa perjalanan *start up business* dilakukan kegiatan pengenalan pada masyarakat tentang keberadaan perusahaan. Kegiatan ini dilakukan dipusat perbelanjaan di kota Mataram. Sehingga dalam proses desain dibutuhkan *booth* sebagai fasilitas pemasaran.

Rumusan Masalah

Konsep bisnis yang ingin tampil sebagai perusahaan yang inovatif, inspiratif, dan informatif harus disesuaikan dengan desain yang memenuhi kriteria tersebut. Setelah melakukan observasi, eksplorasi, dan ideasi muncul beberapa problem, antara lain:

1. Bagaimana merancang interior untuk sebuah fasilitas *one stop baking center* yang inspiratif, interaktif, dan nyaman untuk para pengguna jasa?

2. Bagaimana merancang space yang sesuai kaidah-kaidah desain serta aman agar dapat menampung kapasitas yang banyak ketika diselenggarakan berbagai event seperti kegiatan *baking demo* atau *seasonal course*?
3. Bagaimana merancang interior sebuah *retail store* yang nyaman dan memudahkan konsumen untuk mencari barang yang dibutuhkan?
4. Bagaimana merancang interior sebuah fasilitas dekorasi kue untuk anak-anak yang terorganisasi secara rapi, keamanan yang baik, interaktif dan inspiratif ?
5. Bagaimana merancang interior sebuah fasilitas *snack corner* dan *leisure area* yang dapat sekaligus menjadi tempat beristirahat para peserta kursus dan pengunjung umum?

Dari beberapa permasalahan diatas dapat disimpulkan sebuah masalah yang menjadi dasar desain yaitu sebagai berikut:

Bagaimana merancang arsitektur interior untuk sebuah fasilitas *One Stop Baking Center* yang menyediakan beberapa layanan usaha di dalamnya dengan interaktif, inspiratif, dan inovatif untuk para pengunjung dan peserta kegiatan?

Metodologi Penelitian

Metodologi yang dilakukan dalam perancangan arsitektur interior #27 One Stop Baking Center adalah:

1. Observasi

Penulis melakukan observasi guna mengetahui keadaan, kebutuhan, dan keinginan dari target market dan lokasi usaha. Selain itu mempelajari proyek sejenis yang ada di kota Mataram agar dapat merancang *added value* untuk perusahaan.

2. Studi Pustaka

Penulis menggunakan referensi literatur dari internet, buku arsitektur interior dan lainnya dalam proses perancangan untuk mengetahui standar yang digunakan untuk mendesain fasilitas #27 One Stop Baking Center.

3. Survey

Penulis melakukan kegiatan survey target market. Kegiatan survey dilakukan menggunakan jasa dari aplikasi *survey online* yaitu Survey Monkey. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui kebutuhan dan keinginan target market.

4. Programming

Penulis melakukan pengolahan data yang telah dikumpulkan dengan menyusun data dari klien, data lokasi eksisting, kebutuhan ruang, relasi antar ruang, *zoning possibilities*, tanggapan estetika, ideasi dan alternatif konsep desain hingga implementasi.

5. Ideasi dan Alternatif Konsep

Proses ideasi dilakukan dengan cara mengekplorasi inspirasi dan *brainstorming*. Cara-cara yang dilakukan dalam tahap ideasi berupa gambar-gambar perspektif, pemilihan material, *space planning* yang dibuat oleh de-

sainer sesuai dengan *programming* dan konsep yang telah dirancang.

6. Pemilihan Konsep dan Desain Final

Konsep yang telah dirancang kemudian dikonsultasikan dan konsep yang telah dibuat dapat digabungkan atau dipilih salah satu sesuai dengan berbagai pertimbangan.

7. Pengerjaan Desain Final

Pengerjaan desain dilakukan dengan menggunakan beberapa program (*software*) yaitu; AutoCAD untuk pengerjaan gambar kerja, 3dsMax untuk 3D, *presentation drawing*, dan Adobe Photoshop.

Pengertian konsep One Stop Baking Center

One Stop baking Centee adalah sebuah pusat kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan *baking* dimana didalamnya terdapat beberapa layanan kegiatan yang ditawarkan mulai dari kegiatan kursus *baking* dan *cake decoration*, *retail* alat dan bahan hingga fasilitas peminjaman ruang dapur komersial untuk kegiatan perkumpulan dan sebagainya dalam 1 tempat. Sedangkan kegiatan baking memiliki arti sebagai sebuah kegiatan memasak makanan dengan pemanasan udara di dalam oven, memanggang dalam oven; mengoven; memasak makanan dalam oven tanpa disiram minyak panas selama proses memasak/tanpa proses *basting*. (<http://glosarium.org/kuliner/arti/?k=baking>).

Kegiatan membuat kue, roti, *pastry* termasuk dalam kegiatan baking dimana dalam proses

pembuatannya membutuhkan keakuratan volume/ berat bahan-bahan yang digunakan, suhu ruang, dan suhu dari adonan yang akan diproses untuk mendapatkan hasil tekstur kue yang benar dan baik, oleh karena itu dalam kegiatan *baking* membutuhkan keahlian dan pengetahuan yang khusus. Kualitas visual dalam pembuatan produk makan juga perlu diperhatikan dengan tujuan meyakinkan calon pembeli dan menarik perhatian, selain dapat meyakinkan calon konsumen, nilai estetika sebuah produk dapat menjadi sebuah nilai tambah dalam estetika dan ekonominya.

Konsep Solusi Perancangan

Perancangan arsitektur interior #27 One Stop Baking Center terdiri dari 4 lokal ruko yang berlokasi di jalan Langko, Mataram. Untuk perancangan *booth* dalam tahap *start-up-business* didesain 3 booth dengan ukuran 4 meter x 8 meter dengan 1 akses, 4x4 dengan 2 akses, dan 8x4 dengan 1 akses.

Konsep solusi perancangan untuk #27 One Stop Baking Center di Mataram menggunakan konsep 'Why So Serious??' yang menjawab permasalahan perancangan ini yaitu, bagaimana cara mendesain sebuah fasilitas One Stop Baking Center yang menyediakan beberapa layanan didalamnya dengan interaktif, inspiratif, dan inovatif untuk para pengunjung dan peserta kegiatan.

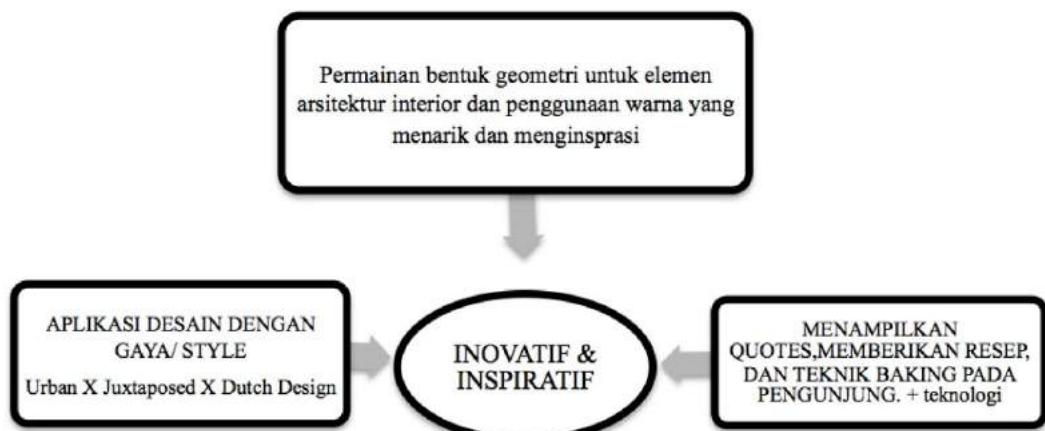
Konsep 'Why So Serious??' adalah konsep per-

ancangan untuk desain arsitektur interior #27 One Stop Baking Center yang menampilkan suasana dinamis/ fleksibel yang bersifat interaktif, inovatif, dan inspiratif dengan permainan/ pengolahan bentuk- bentuk geometri dan penggunaan *pale colors* yang menarik untuk menciptakan suasana tidak kaku. Konsep ini dibentuk

dengan tujuan memberikan inovasi baru dalam sebuah desain dan mengundang pengunjung untuk datang, mengeksplorasi, dan senang untuk berkunjung/ betah. Cara mengaplikasikan sifat-sifat yang ditampilkan dalam konsep terdapat pada Bagan 1 dan 2.

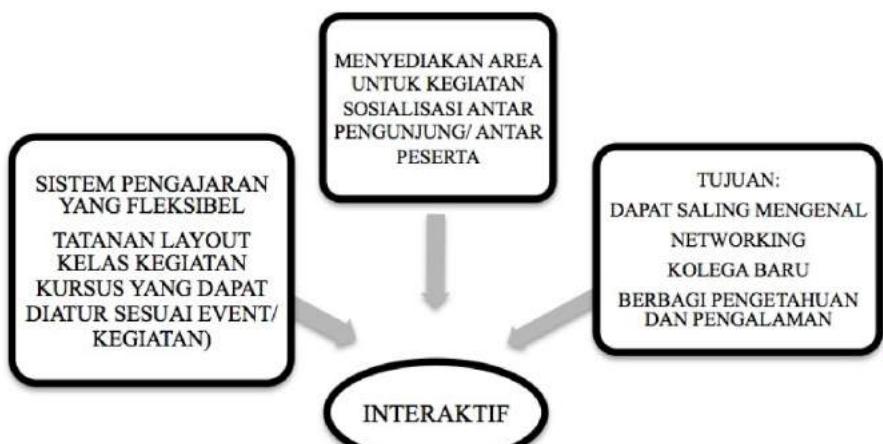
Pemilihan konsep ini juga berdasarkan observasi

Bagan 1. Konsep Inovatif dan Inspiratif



Sumber: Data Pribadi (2015)

Bagan 2. Konsep Interaktif



Sumber: Data Pribadi (2015)

pada bisnis sejenis di kota Mataram sehingga ingin memunculkan dan menciptakan tren baru dalam mendesain sebuah fasilitas One Stop Baking Center di Indonesia khususnya di mulai dari kota Mataram.

Pada konsep ini desainer mengaplikasikan *style* gaya interior *Dutch Design* yang di kombinasikan dengan gaya *Urban*. Desainer mengkombinasikan kedua *style* ini karena ada terdapat beberapa persamaan yang ditarik sebagai sebuah gaya, yaitu:

1. Adannya *twist* material yang digunakan dalam mendesain (*juxtapose*)
 2. Bersifat ringan, ringkas, inovatif, dan unik
 3. Material yang digunakan mudah untuk didapatkan dari lingkungan sekitar dan dapat di kreasikan sesuai kreativitas.

Definisi *Dutch Design*

Dutch Design adalah sebuah gaya desain yang menjadi populer pada akhir abad ke 20 dimana istilah ini sering dikaitkan dengan estetika desain produk (khususnya di Belanda). *Dutch design* memiliki karakteristik yang khas, yaitu; minimalis, eksperimental, inovatif, unik, dan mengandung unsur humor.

Definisi *Urban Style Interior Design*

Urban style memiliki ciri-ciri tidak menggunakan material tradisional tetapi untuk gaya *Urban* yang lebih tradisional, terlihat suasana industrial. Suasana tersebut terbentuk karena penggunaan material industrial seperti *galvanized steel*, *finishing* yang bersifat konkrit sehingga terlihat *rustic/kasar* dan *terekspos*.

Organisasi Ruang

Organisasi ruang ditentukan berdasarkan relasi antar ruang dan pertimbangan ketentuan zoning yang telah dilakukan. Hal ini dilakukan untuk memenuhi kriteria sesuai dengan fungsi dari ruang-ruang tersebut agar dapat menciptakan alur sirkulasi yang baik serta sistem operasional yang tertata rapi. Organisasi ruang mempengaruhi sistem kinerja dari pengunjung maupun dari pekerja atau dengan kata lain semua pengguna.

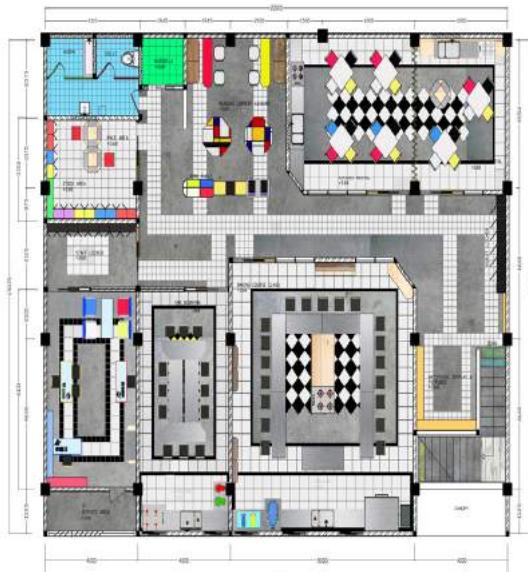
Pola Sirkulasi

Pola sirkulasi yang diaplikasikan dalam perancangan ini ada 2 pola yaitu pola *grid + cluster* pada lantai 1 dan *linear + baling radial* pada lantai 2. Pola *grid cluster* adalah kombinasi dari pola *grid* dan *cluster*. Pola yang terbentuk dengan sirkulasi *grid* dilakukan untuk area ritel agar bersifat ‘*to the point*’ dan lebih rapi, sedangkan pengelompokan atau *cluster* dibentuk untuk mengelompokkan area sesuai dengan produk yang ditawarkan serta bentukan yang sama.



Gambar 1. 1st Floor General Layout
Sumber: Data Pribadi (2015)

Pola linear + baling radial pada lantai 2 merupakan kombinasi dari pola linear dan variasi dari pola radial. Linear merupakan pola yang terdiri dari deretan beberapa ruang yang memiliki fungsi sama dan dapat berhubungan langsung atau terpisah, bersifat fleksibel dan dapat diserasikan dengan berbagai macam tapak. Sedangkan pola sirkulasi baling radial adalah variasi dari pola radial dimana pada susuan tersebut terciptak pola yang dinamis dan secara visual memiliki kesan mengelilingi suatu pusat atau *focal point*.



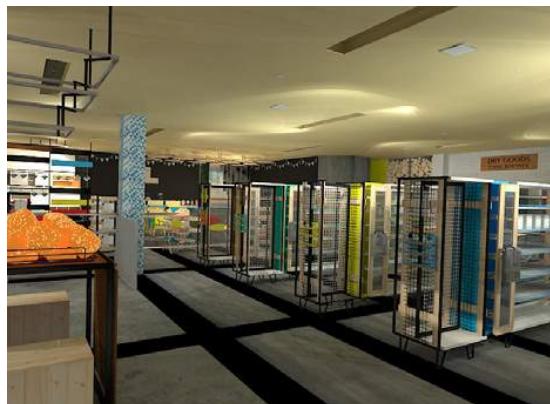
Gambar 2. 2nd General Layout

Sumber: Data Pribadi (2015)

Pada area depan *retail store* terdapat *focal point* yang merupakan media untuk memperlihatkan produk baru yang ditawarkan perusahaan. Produk-produk yang ditawarkan telah dipisahkan berdasarkan jenis produk dan fungsinya.



(a) *Focal Point*



(b) *Area Retail*

Gambar 3. Desain Retail Store

Sumber: Data Pribadi (2015)

Pada lantai 1 terdapat fasilitas *Snack Corner* yang berfungsi sebagai area untuk berkumpul, istirahat dan area makan untuk para pengunjung ataupun peserta kursus. Desain *Snack Corner* dibuat dengan konsep yang segar dan dibatasi oleh sebuah partisi dengan aplikasi *terrarium* pada partisi tersebut dengan tujuan sebagai pembatas ruang dan pemanis ruangan dengan unsur alami/natural (inspiratif). Fasilitas *Kids Decorating Station* diadakan untuk kegiatan mendekorasi kue khusus anak-anak.

Desain yang digunakan untuk area ini mengandung unsur alami dan urban yang menyenangkan/*fun*, seperti pada Gambar 4. Pada area informasi terdapat ruang untuk konsultasi serta pelayanan konsumen yang disediakan. Desain pada area informasi mengaplikasikan *wood slabs* sebagai dekorasi dinding untuk menampilkan kesan ala-



(a) Snack Corner



(b) Kids Decorating Station
Gambar 4. Desain Fasilitas Lantai
Sumber: Data Pribadi (2015)



Gambar 5. Information Area
Sumber: Data Pribadi (2015)

mi/ natural dan sebagai inspirasi desain pagi para pengunjung (lihat Gambar 5)

Area *baking class* didesain dengan konsep yang inspiratif, interaktif dan informatif dengan didukung oleh aplikasi *space planning central* yang berfungsi untuk mengelilingi pusat perhatian yaitu area praktek/*working table*, adanya fasilitas visual dengan TV dan kamera yang terhubung untuk memvisualisasikan kegiatan pembelajaran yang sedang dilakukan/dipraktekan secara jelas.



(a) Baking Class 1



(b) Baking Class 2

Gambar 6. Baking Course Class
Sumber: Data Pribadi (2015)

Area *Cake Decorating Class* didesain dengan menggunakan warna yang *fun* dan cerah untuk menampilkan sifat yang *fresh* dan memotivasi para penggunanya untuk berkreativitas bersama. *Space planning* pada area kelas menggunakan pola *central* dimana kegiatan mendekorasi kue dilakukan di area tengah ruangan dengan tujuan



(a) Cake Décor Class 1



(b) Cake Décor Class 2

Gambar 7. Cake Decorating Class
Sumber: Data Pribadi (2015)

semua peserta dapat berkumpul (interaktif) seperti yang terlihat di Gambar 5.



(a) Kitchen Rental 1



(b) Kitchen Rental 2

Gambar 8. Kitchen Rental
Sumber: Data Pribadi (2015)

Area *Kitchen Rental* didesain dengan konsep yang *fun* dan terdapat *photo booth* dalam area tersebut untuk memberikan para peserta untuk mengabadikan momen di #27 One Stop Baking Center. (Gambar 6)



(a) Room 1



(b) Room 2

Gambar 9. Area Kantor
Sumber: Data Pribadi (2015)



(a) Staff Locker



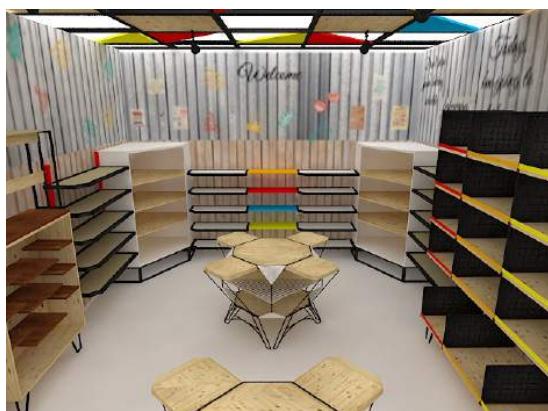
(b) Guest Locker

Gambar 10. Fasilitas Penyimpanan Barang
Sumber: Data Pribadi (2015)

Area kantor didesain dengan konsep yang menyenangkan dan terdapat beberapa *quotes* yang bertujuan untuk memberikan semangat dan motivasi untuk para karyawan. Selain itu suasana menyenangkan diaplikasikan dengan tujuan memberikan suasana yang segar dan baru. (Gambar 7)

Pada fase awal #27 One Stop Baking Center akan diselenggarakan kegiatan promosi dan *product knowledge* pada masyarakat sekitar, oleh karena itu didesain booth. Desain booth terdapat pada Gambar 11 a-g.

Menampilkan ikon dari *Dutch design* dengan aplikasi warna yaitu merah, biru, hitam, putih kuning dan dikombinasikan dengan material urban/ ekspos.



(a) Booth 1 Akses



(b) Fasad Booth 1 Akses



(c) Booth 2 Akses



(d) Fasad Booth 2 Akses



(e) Booth 3 Akses



(f) Fasad Booth 3 Akses



(g) Desain Fasad Bangunan

Gambar 11. Booth dengan berbagai Akses dan Desain Fasadnya.

Sumber: Data Pribadi (2015)



(b) Entrance Lantai 1
Gambar 12. Fasad
Sumber: Data Pribadi (2015)

KESIMPULAN

Perancangan arsitektur interior #27 One Stop Baking Center diaplikasikan berdasarkan konsep perancangan desain yang berintegrasi dengan konsep bisnis yaitu memiliki unsur inspiratif, informatif, dan interaktif. Integrasi konsep didukung oleh *style* desain yang digunakan, pemilihan material, desain perabot, *space planning* sesuai dengan keinginan klien dan kondisi tapak bangunan.

Perancangan ini dilakukan berdasarkan kaidah-kaidah keilmuan desain arsitektur interior dengan tujuan memberikan pengetahuan dan wawasan baru tentang pentingnya peran desain dalam merancang fasilitas dan untuk meningkatkan kualitas hidup penggunanya, efisiensi, dan produktifitas dalam kegiatan bekerja. Dengan demikian, perancangan arsitektur interior #27 One Stop Baking Center diharapkan dapat menyampaikan pesan perusahaan melalui implemen-

tasi desain yang telah dilakukan dan memiliki manfaat bagi para pengguna.

REFERENSI

- Literatur BAB 4 Organisasi Ruang (n.d.).
Diakses pada 6 Maret 2015 dari http://elearning.gunadarma.ac.id/docmodul/teori_arsitektur_2/bab4_organisasi_ruang.pdf
- Susilo, Nugroho, (2013) Literatur Mata Kuliah TINA
- Intitute, The New. (2008, November 4). *What is Dutch Design?*. Pesan di-posting di www.design.nl/item/what_is_dutch_design
- Ching, Francis D.K. (1996) *Interior Design Illustrated* .(Penerbit Erlangga, Trans).
Indonesia:Penerbit Erlangga
- Grimley Chris & Love, Mimi (2007) *The Interior Design Reference+ Spesification Book*.
2013.United States of America : Rockport Publisher