

PERANCANGAN INTERIOR ANDRY BAKERY DENPASAR – BALI

Endri Dwi Setyawan

Abstrak

Andry bakery merupakan *mixed-Use Building* yang memiliki fungsi komersial dan tempat tinggal. Untuk fungsi komersial adalah sebagai industri roti rumahan, kantor dan penjualan roti, sedangkan fungsi yang lain adalah sebagai tempat tinggal. Untuk memenuhi semua kebutuhan fungsi bangunan maka diperlukan sebuah rancangan dengan konsep *Control the complexity*. *Control the complexity* adalah mengontrol 2 fungsi utama dari bangunan untuk mengoptimalkan setiap ruang yang di desain. Oleh karena itu, Andry bakery dirancang menjadi sebuah industri roti yang mengangkat tema *modern homemade* dengan pengaplikasian konsep *thematic* untuk membedakan substansi dari setiap zona dan ruang yang di rancang. Tema tersebut diterapkan pada zoning, sirkulasi dan gaya diterapkan pada elemen pembentuk ruang yang diharapkan mampu menjawab permasalahan desain.

Kata kunci: Bangunan Multifungsi, Industri Rumahan, Kantor, Tempat Tinggal

Abstract

Andry bakery is a mixed-Use Building which has the function of commercial and residence. For commercial functions is as a homemade industry, office and bakery retail, while the other function is as a place to live. To fulfill all the needs of a building's function, then it is required a concept of Control the complexity. Control the complexity is to control two main functions of building to optimize each space in the design. Therefore, Andry bakery is designed to be a theme of modern homemade bakery with thematic concept of deployment to distinguish substance from each zone and the space in the design. The theme applied to zoning, circulation and style applied on the element forming the space are expected to answer the problems of design.

Key words: Mixed-use Building, home industry, Office, Residence

I. Pendahuluan

Bali adalah sebuah provinsi atau pulau yang terletak di sebelah timur pulau Jawa, yang merupakan salah satu tempat destinasi liburan di Indonesia yang sangat terkenal dalam mata dunia. Selain kekayaan alamnya yang sangat memikat, kebudayaan dan kearifan lokal di Bali pun sangat istimewa. Sebagai daerah wisata yang sangat potensial, maka perputaran roda ekonomi di Bali menjadi sangat potensial, khususnya di bidang

kuliner. Berbagai macam inovasi telah banyak bermunculan dalam bidang ini, persaingan usaha pun menjadi semakin ketat.

Perbedaan kebudayaan pada setiap wilayah menciptakan ciri khas yang berbeda di setiap bangsa khususnya dalam hal makanan. Budaya makanan banyak memperoleh perhatian karena ciri khas yang berbeda-beda dan fungsinya sebagai kebutuhan pokok manusia. Di Indonesia sebagai salah satu negara berkembang juga memiliki ciri khas budaya makan. Namun seiring dengan perkembangan jaman, terjadi perubahan pola makan masyarakat sebagai akibat adaptasi gaya hidup yang diadopsi dari budaya barat. Contohnya seperti adaptasi masyarakat dalam hal mengkonsumsi roti. Bangsa Perancis hampir setiap hari mengkonsumsi roti lambat laun budaya makan roti ini diadopsi oleh Indonesia sehingga roti tidak hanya sebagai makanan ringan tetapi juga sebagai makanan pokok pengganti nasi.

Seiring dengan kemajuan teknologi dan pesatnya perkembangan gaya hidup masa kini. Roti disajikan dengan beraneka ragam rasa, bentuk dan warna yang lebih variatif dengan penyajian yang lebih menarik. Sehingga banyak orang lebih memilih roti sebagai makanan pokok maupun sebagai makanan selingan. Melihat latar belakang kebutuhan dan keinginan tersebut membuat bidang usaha *bakery* menjadi berkembang dan banyak diminati masyarakat.

Usaha *bakery* yang ada sekarang lebih variatif, mulai dari toko roti rumahan yang menjual roti dalam skala kecil, *bakery* berlabel asing yang menjual roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual dari luar negeri. Sampai dengan *exclusive bakery* yang menjual roti/ *cake* tertentu sesuai dengan konsep *bakery* tersebut. Hal ini terjadi pula di Bali yang menjadi daerah favorit tujuan wisata dunia. Sebagian besar masyarakat Bali bahkan masyarakat luar Bali memanfaatkan peluang dari sektor pariwisata. Salah satu sarana pariwisata di Bali yang berpotensi dikembangkan adalah wisata kuliner.

Terletak di daerah kota, dalam wilayah yang diantaranya terdapat berbagai macam bangunan yang meliputi kantor, gudang dan pemukiman penduduk, yaitu di Jl. Pondok Indah I, Kecamatan Denpasar Barat, Kabupaten Badung, adalah sebuah bangunan bernama Andry Bakery. Andry Bakery adalah bangunan lantai 3 dengan luasan 8 are atau 800 m² yang memiliki 3 fungsi yaitu, industri pembuatan roti, kantor serta tempat tinggal.

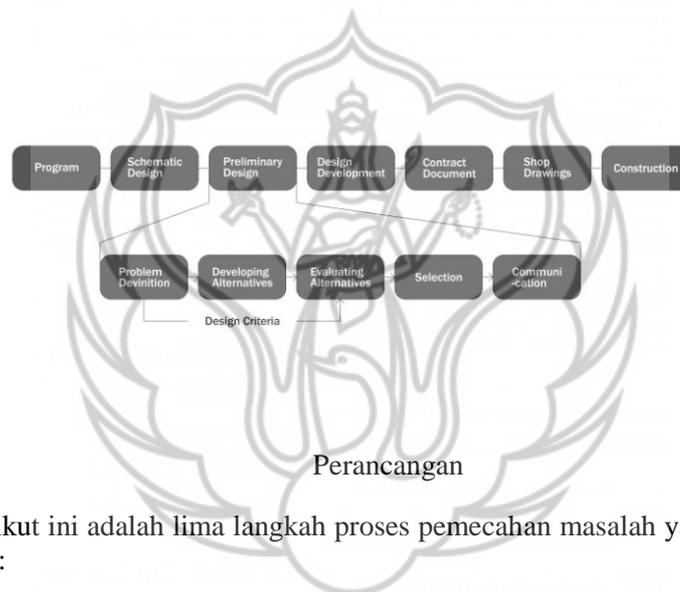
Andry bakery adalah satu usaha industri rumahan (*Home Industry*) yang berfokus pada pembuatan roti. Pengertian dari industri rumahan (*Home Industry*) rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah. Sedangkan produk yang diproduksi oleh Andry Bakery antara lain roti, cookies, and cake, yang pemasarannya melingkupi sebagian besar kota Denpasar dan sekitarnya (*Provinsi Bali*). Andry Bakery masuk kedalam *Industry Bakery* dengan kapasitas industri kecil modern karena setiap harinya mampu memproduksi kurang lebih 10.000 roti, dengan peralatan produksi, sumber daya manusia, dan fasilitas distribusi yang cukup memadai.

Selain untuk keperluan industri, fungsi yang terdapat pada bangunan ini adalah kantor. Kantor yang terdapat pada bangunan tersebut dimaksudkan untuk keperluan yang menunjang pada pembuatan, inovasi, serta pemasaran dari produk yang dihasilkan dari industri Andry Bakery.

Sedangkan fungsi lain dari bangunan tersebut ialah tempat tinggal, yang mampu memberikan kenyamanan lahir dan batin untuk penghuninya. Maka untuk menyelaraskan antara industry, kantor dan tempat tinggal maka harus ada sebuah penyelesaian masalah berupa desain yang dapat menyelaskan masing-masing fungsi kedalam sebuah banunan dan mampu memenuhi semua aspek kebutuhan dari bangunan tersebut. Menciptakan sebuah design interior tempat pembuatan roti yang memenuhi standar kualifikasi, kantor yang dapat memenuhi syarat dan dapat difungsikan dengan optimal dan sebuah hunian yang nyaman dan menselaraskan menjadi satu desain yang menjawab seluruh permasalahan desain pada bangunan tersebut.

II. Metode Perancangan

Metode perancangan yang dipakai dalam perancangan desain ini menggunakan metode dari Paul Laseau dalam buku; *Graphic Thinking for Architects & Designers*



Gambar

Perancangan

1. Metode

Berikut ini adalah lima langkah proses pemecahan masalah yang dipaparkan oleh Paul Lasesu:

1. *Problem Definition* – Mengidentifikasi batas tertentu dari masalah yang harus diselesaikan. Kemudian beberapa bagian dianalisa untuk menentukan kebutuhan, kendala, dan sumber. Pada akhirnya desainer menentukan tujuan desain yang spesifik.
2. *Developing Alternatives* – Desainer mempertimbangkan *existing*, solusi baru dan beberapa alternative yang layak.
3. *Evaluation* – Kriteria evaluasi desain yang diadopsi dari dasar tujuan desain. Kemudian solusi dari alternative dinilai menggunakan kriteria desain.
4. *Selection* – Berdasarkan hasil dari evaluasi, satu alternatif akan dipilih. Jika tidak ada satu desain yang jauh lebih unggul, maka dua solusi atau lebih akan dikombinasikan. Dalam kedua kasus, alternatif yang terpilih biasanya telah dimodifikasi lebih lanjut dengan beberapa bagian yang lebih sukses dari solusi lainnya.
5. *Communication* – Solusi akhir dari permasalahan desain harus dideskripsikan sedemikian rupa dan sebaik mungkin agar dapat digunakan secara optimal untuk tahap desain selanjutny

III. Pembahasan dan Hasil Perancangan

Perancangan interior Andry Bakery difokuskan pada area *Home Industry, Office* dan rumah tinggal. Dari ketiga area tersebut didapatkan daftar kebutuhan ruang dan aktivitas pada tabel 1.

No.	Ruang	Luas	Pembagian Area	Pengguna Ruang	Fasilitas
1	Lanati 1	611.3 m ²	Tempat produksi roti	Baker dan Karyawan	Alat dan segala perabotan untuk produksi roti
			Ruang eksperimen	Baker	Alat dan segala perabotan untuk eksperimen coklat dan kue tradisional.
			Kantor	Staff	Meja dan kursi rapat, perangkat kerja computer, pantry, kursi tunggu dan toilet.
			Gudang bahan baku	Karyawan dan Staff	Alamari bahan, freezer dan chiller
			Mess karyawan	Karyawan	Tempat tidur
			Dapur Bersama	Baker, Staff, Karyawan dan Keluarga owner	Kitchen set
			Ruang cuci perabot	Karyawan	Pantry dan tempat cuci
			Ruang Genset dan Control Panel	Karyawan	Genset dan Control Panel
			Service area	Karyawan	Kebutuhan penunjang kebersihan
			Ruang Security	Security	Meja, kursi dan locker

2.	Lantai 2	398.4 m ²	Kamar tidur I	Owner dan Istri	Tempat tidur, wardrobe, mirror dresser, tv, area santai dan kamar mandi
			Kamar Tidur II	Keluarga	Tempat tidur, wardrobe, mirror dresser, tv, kamar mandi
			Meeting Room	Staff dan Karyawan	Meja dan Kursi rapat
			Living Room	Keluarga	Sofa, meja dan entertainment
			Kitchen	Keluarga	Kitchen set, Pantry, dan Perlengkapan
			Dining Area	Keluarga	Meja dan Kursi Makan
			Guest Area	Keluarga dan Tamu	Bench
3.	Lantai mezzanine	27.4 m ²	Ruang Direktur	Direktur	Kursi, meja, kebutuhan computer dan lemari case.
4.	Lantai 3	398.4 m ²	Entertainment area	Owner dan Keluarga	Home theater dan sofa
			Barbeque area	Owner dan keluarga	Keperluan barbequen dan tempat duduk
			Outdoor area	Owner dan keluarga	Tempat duduk dan kursi santai

			Café Area	Umum	Sofa set dan meja
			Workshop area	Umum	1 set meja workshop
			Ping pong area	Umum	1 meja pingpong

Tabel 1. Tabel Kebutuhan

Penerapan konsep desain pada Andry Bakery menggunakan konsep *Control the complexity*. Yang diterapkan untuk mengontrol 2 fungsi utama dari bangunan untuk mengoptimalkan setiap ruang yang di desain. Serta mengaplikasikan konsep tematik untuk membedakan substansi dari setiap zona dan ruang yang didesain. Gaya perancangan yang dipilih adalah modern, industrial dan natural. Gaya tersebut akan mewakilkan pada setiap desain ruang.



Gambar 1 Suasana Bakery



Gambar 2 Suasana Hunian



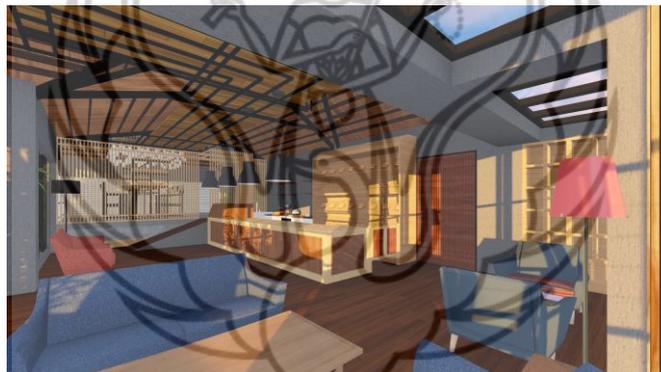
Gambar 3 Suasana Kantor

Material yang digunakan pada perancangan Andry Bakery merupakan material yang penggunaannya cukup mewakilkan pada konsep tematik yang diaplikasikan seperti

menggunakan kayu jati, *concrate*, *parquete*, dan besi. Penggunaan material ini akan diaplikasikan pada dinding, dan lantai serta *furniture*. Seperti pada area *Home Industry* menggunakan material besi/stainless untuk meja dan alat-alat produksi, pada lantai dan dinding menggunakan material *concrate*, *concrate* pada lantai menggunakan *finishing coating*. Pada area kantor menggunakan material kayu, besi, kaca, karpet dan parket. Pada area rumah tinggal tidak jauh seperti area kantor namun dibedakan sesuai penerapan gaya dan juga area *retail*.



Gambar 4 Living Room



Gambar 2 Suasana Hunian



Gambar 2 Suasana Hunian



Gambar 2 Suasana Hunian



Gambar 2 Suasana Hunian



Gambar 2 Suasana Hunian

IV. Kesimpulan

Perancangan interior andry bakery menjadi hal yang substansional ketika dapat menjadi sebuah bangunan multifungsi yang bergerak pada usaha industry rumahan yang mampu mengoptimalkan fungsi dan dapat menjadi tempat acuan diantara usaha sejenis dan mampu menghadirkan suasana dan nilai lebih kepada setiap pengunjung. Selain itu dalam merancang, desainer harus dapat mengetahui masalah yang kompleks sehingga substansi dari tujuan desain dapat menjawab permasalahan.

