

HUBUNGAN RUANG DALAM PADA PERENCANAAN AKADEMI KULINER DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR KONTEMPORER

Rika Cheris¹ Aidil Pratama Putra², Hendri Silva³,

¹Universitas Ekasakti, Padang, Indonesia

^{2,3} Universitas Lancang Kuning, Pekanbaru, Indonesia

Abstract

The Culinary Academy is an educational facility that focuses on developing skills in the culinary field. This culinary academy was designed with the aim of providing a forum for formal and non-formal culinary education facilities located in Pekanbaru City. This education is aimed at people who have interest and talent in the culinary field. The culinary academy is intended to serve the regional city of Pekanbaru so it is equipped with shopping center facilities that provide all cooking needs, such as supermarkets, restaurants as well as cafés and competition studios for the general public. This research aims to find a building design and built environment for a culinary academy in Pekanbaru that provides comfort and functionality for its users. The research method that will be used is a qualitative descriptive method, by analyzing several aspects, which are explained narratively. The result of this design is an arrangement of horizontal and vertical spatial relationships as well as contemporary architectural principles, which meet all the needs of users with supporting facilities.

Keywords: *academy, culinary, spatial relationships, contemporary architecture*

Abstrak

Akademi Kuliner merupakan fasilitas pendidikan yang berfokus dalam pengembangan keterampilan pada bidang kuliner. Akademi kuliner ini dirancang dengan tujuan menyediakan wadah fasilitas pendidikan kuliner formal dan non formal yang terletak di Kota Pekanbaru. Pendidikan ini ditujukan bagi masyarakat yang memiliki minat serta bakat dalam bidang kuliner. Akademi kuliner ditujukan untuk melayani regional kota Pekanbaru sehingga dilengkapi dengan fasilitas pusat perbelanjaan yang menyediakan semua kebutuhan memasak, seperti supermarket, restaurant serta café dan studio perlombaan bagi masyarakat umum. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan rancangan bangunan dan lingkungan binaan sebuah akademi kuliner di Pekanbaru yang memberikan kenyamanan serta fungsional untuk para penggunanya. Metode Penelitian yang akan digunakan yaitu metode deskriptif kualitatif, dengan melakukan Analisis terhadap beberapa aspek, yang dijelaskan secara naratif. Hasil rancangan ini berupa tatanan hubungan ruang horizontal dan vertikal dan sekaligus prinsip arsitektur kontemporer, yang memenuhi segala kebutuhan para pengguna dengan fasilitas-fasilitas pendukungnya.

Kata Kunci: akademi, kuliner, hubungan ruang, arsitektur kontemporer

Pendahuluan

Sebuah kota selalu dipenuhi oleh berbagai fasilitas seperti pasar modern yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas seperti: *café, club, karaoke, coffeshop, theater, lounge*, restoran serta lainnya (Rizki 2016). Kota Pekanbaru merupakan salah satu kota yang mengalami perkembangan industri kuliner yang cukup pesat dengan keberagaman budaya yang harmonis. Menurut situs RIAU DAILY PHOTO, setidaknya terdapat 77 rumah makan dan restoran yang menyajikan beberapa jenis masakan baik lokal maupun internasional, serta 28 buah *coffeshop* yang layak dan paling diminati warga kota disebabkan rancangan arsitekturnya yang menarik dan makanannya yang cukup berkualitas. Menurut situs Traveloka jumlah hotel di kota ini berjumlah 300 fasilitas hotel dari hotel bintang 1 hingga hotel bintang 5, dimana seluruh hotel memiliki restoran dan *café* sebagai fasilitas hotel tersebut. Dengan banyaknya hotel tersebut, salah satu yang menjadi daya tarik yaitu masakan yang berkualitas. Kualitas makanan yang memiliki citarasa yang tinggi juga menjadi penilaian pada hotel-hotel berbintang. Gaspersz menyatakan kualitas adalah totalitas dari karakteristik suatu produk (barang dan jasa) yang menunjang kemampuan untuk memenuhi kebutuhan yang dispesifikasikan. Kualitas sering diartikan sebagai segala sesuatu yang memuaskan konsumen atau kesesuaian terhadap persyaratan dan kebutuhan. Sedangkan Davis membuat definisi kualitas yang lebih luas yaitu kualitas merupakan suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan (Ayuni 2016). Kualitas masakan juga dihubungkan dengan tingkat penjualan dari kamar hotel. Namun demikian, masih banyak pelanggan atau tamu hotel yang memberikan pendapat bahwa makanan yang disajikan tidak bervariasi dan memiliki cita rasa yang kurang enak. Keluhan seperti itu biasanya langsung disampaikan kepada waiter/waitress dan ada juga yang memberikan tanggapan pada aplikasi saat mereka booking hotel (Guarango 2022).

Penduduk Kota Pekanbaru yang mayoritas suku Melayu, tentunya memprioritaskan jenis masakan leluhur mereka. Dimana makanan tradisional melayu riau yang kita kenal saat ini sudah diketahui secara umum sebagai makanan yang diwariskan dari generasi sebelumnya. Namun, di antara makanan tersebut ada yang demikian mengalami modifikasi, perubahan produksi untuk tujuan komersialisasi sebagai respon terhadap selera pasar modern (Mardatillah et al. 2019). Perkembangan ini dapat dilihat dengan jumlah pengusaha kuliner di kota Pekanbaru semakin

bertambah dari tahun ke tahun. Hal itu disebabkan oleh ketergiuran para masyarakat, untuk mengubah ekonomi mereka. Salah satunya dengan cara membuka usaha kuliner (Lani and Havifi 2018). Dengan semakin heterogennya penduduk Kota dan semakin banyaknya tempat makan dan jajanan, membuat banyak masyarakat Kota Pekanbaru yang tertarik untuk merintis bisnis di dunia usaha kuliner, baik menjadi chef di restoran dan café, ataupun membuat usaha kuliner sendiri. Keahlian memasak yang turun temurun ini tentunya tidak dimiliki oleh semua orang. Padahal banyak juga peminat untuk mempelajari ilmu kuliner, namun belum ada tempat kursus atau sekolah khusus kuliner. Maka dari itu penulis beranggapan dengan adanya sebuah akademi kuliner yang memfasilitasi sekolah regular maupun non regular akan menjadi solusi dalam menghadapi permintaan pasar untuk seorang Chef dan seorang ahli memasak.

Akademi kuliner merupakan wadah kegiatan pendidikan yang mengajarkan materi tentang memasak kepada siswanya. Program utama dari Akademi Kuliner ini yaitu pelatihan untuk menjadi chef profesional yang dapat langsung terjun di dunia usaha kuliner. Selain itu, juga program utama pelatihan chef profesional, yaitu pelatihan memasak atau kursus yang lebih singkat dari program chef profesional. Program tersebut ditujukan bagi masyarakat umum yang ingin mempelajari hanya beberapa resep masakan dalam satu bulan atau beberapa hari. Kalangan yang berminat untuk mendaftar sebagai siswa adalah pelajar dari berbagai kalangan usia, pecinta kuliner, dan para pelaku usaha kuliner lain yang ingin membuka atau mengembangkan usaha kulinernya.

Dari penjelasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa dibutuhkan sebuah fasilitas pendidikan pelatihan memasak berupa "Akademi Kuliner" di Kota Pekanbaru dengan konsep pendekatan prinsip arsitektur kontemporer yang memiliki sarana dan prasarana yang memadai sebagai pendidikan dan pelatihan memasak yang bermutu. Sasaran murid dari akademi kuliner ini adalah masyarakat umum dan para pelaku usaha kuliner yang membutuhkan pelatihan mengenai memasak agar dapat terjun di dunia usaha kuliner baik sebagai chef profesional atau sebagai wirausahawan. Selain itu, akademi ini dilengkapi dengan restaurant, cafe dan tempat souvenir sebagai area penjualan, ruang studio perlombaan memasak untuk acara demo memasak yang dapat dilihat khalayak umum, dan perpustakaan berisi buku tentang dunia kuliner.

Metode

Metode Penelitian yang akan digunakan yaitu metode deskriptif kualitatif dengan melakukan analisis terhadap beberapa aspek, yaitu aspek fungsi, aktifitas pengguna, tapak dan arsitektur yang dijelaskan secara deskriptif. Adapun data-data yang diperlukan dalam melakukan analisis ini berupa data primer, yang meliputi data tapak, yang dianalisis berbagai aspek, serta data sekunder, , didapat melalui kumpulan literatur buku, artikel, *website*, dan sumber lainnya.

Hasil dan Pembahasan

Akademi adalah sekolah yang setara perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan professional dalam satu cabang atau sebagian cabang ilmu pengetahuan, teknologi atau seni tertentu. Sedangkan pendidikan akademi adalah pendidikan tertinggi yang diarahkan pada penguasaan dan pengembangan disiplin ilmu pengetahuan, teknologi, atau seni tertentu yang mencakup program pendidikan diploma. Dalam undang-undang Republik Indonesia nomor 20 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional, pasal 20 ayat ke 1, pendirian akademi kuliner harus merujuk kepada potensi wilayah, dan/atau kebutuhan khusus dalam menyediakan tenaga terampil untuk mendukung perkembangan potensi unggulan daerah sebagai upaya mempercepat kemajuan dan kesejahteraan masyarakat di kabupaten/kota, kedua adanya fasilitas kerja praktek dan/atau unit usaha (produk/jasa), atau bukti akses terhadap fasilitas kerja praktek yang sesuai dengan program studi yang diusulkan (KBBI, 2003 AKADEMI). Akademi kuliner merupakan fasilitas pendidikan berhubungan dengan kegiatan memasak, pengenalan peralatan masak, bertujuan meningkatkan apresiasi dan menampung masyarakat yang memiliki minat dan bakat dibidang kuliner. Akademi kuliner memiliki basis kurang lebih 80% praktek dengan menggunakan metode terkini. Secara garis besar Akademi Kuliner ini melayani masyarakat yang telah menyelesaikan tingkat pendidikan kejuruan ataupun pendidikan menengah ke atas yang memiliki minat dan bakat di bidang tata boga atau kuliner (Astuty 2015).

Kuliner memiliki arti sebagai sesuatu yang berkaitan dengan dapur atau segala sesuatu yang berkaitan dengan aktivitas memasak dalam hal penyiapan bahan-bahan pangan, pengolahan dan penyajian. Dalam praktiknya dikenal istilah *culinary arts*, yaitu teknik dalam menyiapkan makanan sehingga siap dihidangkan (Labensy 2000).

Jenis Fasilitas Pada Pendidikan Kuliner

Adapun klasifikasi jenis fasilitas pada sekolah/akademi kuliner. Berikut penjelasan mengenai berbagai fasilitas yang umumnya terdapat dalam sekolah kuliner, seperti disajikan pada tabel (Gislen 2003) (Labensy 2000).

Jenis Ruang	Fungsi
Reception Area	Area dimana segala kegiatan administrasi dan pembayaran dilakukan. Segala informasi yang berhubungan dengan sekolah, didapatkan disini.
Locker room	Area penyimpanan benda-benda peserta didik. Selain menjamin keamanan, juga memudahkan peserta didik dalam menjalankan kegiatan pembelajaran
Classroom	Ruangan yang digunakan pada saat kelas teori berlangsung. Fasilitas-fasilitas didalamnya untuk belajar
Demonstration Kitchen	Area dapur yang digunakan oleh pihak pengajar dalam memberikan demonstrasi memasak secara langsung kepada peserta didik
Teaching kitchen	Area dapur yang digunakan para peserta didik untuk pada tahap praktek langsung. kuantitas dan peralatan didalamnya disesuaikan dengan besarnya ruangnya dan kuantitas peserta didik di dalam area tersebut.
Potwashing and dishwashing area	Area untuk mencuci dan mensterilkan seluruh peralatan dan perlengkapan yang digunakan memasak
Storage	Area penyimpanan persediaan peralatan dan perlengkapan peserta didik, seperti seragam, set pisau, celemek, kitchen towel dan lain-lain
Food Storage	Area penyimpanan seluruh bahan baku, pembuatan pastry dan bakery, dilengkapi dengan freezer
Receiving area	Area loading keluar masuk kendaraan pengangkut semua peralatan sebelum dimasukkan ke storage
Central gas supply	Area tempat penyimpanan tabung gas LPG sebagai sumber bahan bakar
Culinary library	Area yang menyediakan berbagai macam informasi yang diperlukan oleh para peserta didik, khususnya yang berhubungan dengan kuliner. Berbagai informasi yang disediakan, ditawarkan dalam bentuk buku
Lounge area	Area yang digunakan secara bersama-sama untuk melakukan aktifitas makan atau hanya sekedar beristirahat
Pantry	Dapur bersih
Klinik	Area pengobatan bagi pihak-pihak yang mengalami kecelakaan kerja pada saat kegiatan memasak dan sebagainya, seperti pertolongan pertama pada luka bakar dan lain sebagainya.
Principal room	Ruangan privasi yang memfasilitasi pemilik kepala sekolah dalam menjalani kewajiban setiap hari.
Ruang bagi staf divisi kesiswaan	Ruang yang kerja bagi staf kesiswaan yang mengurus segala keperluan yang berhubungan dengan peserta didik
Ruang bagi staff Pemasaran	Area yang memfasilitasi setiap karyawan pemasaran
Meeting room	Ruang pertemuan
Staff's pantry	Area dapur bersih yang diperuntukkan bagi staff sekolah untuk makan dan sekedar istirahat
Janitor room	Ruangan untuk menyimpan segala peralatan yang berhubungan dengan kebersihan
Restroom	Fasilitas santai bagi penghuni sekolah dalam melakukan kepentingan pribadinya
Mushalla	Area privasi bagi penghuni muslim untuk beribadah

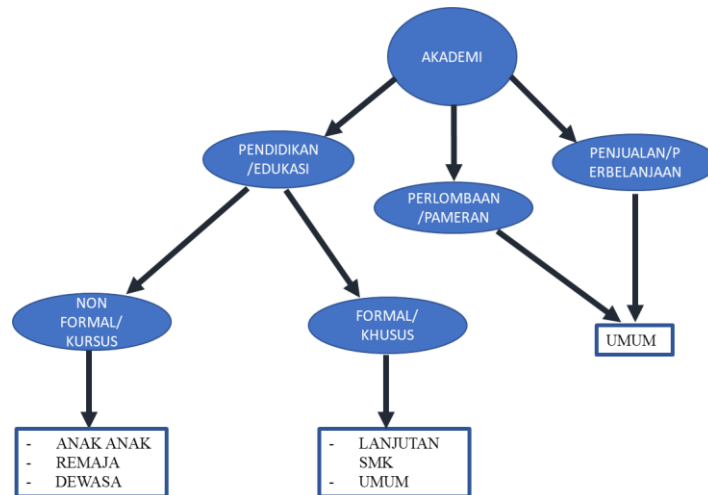
Tabel 1. Tabel Fasilitas Ruang

Marthe Distel (1895), selaku pendiri sekolah kuliner pertama di Eropa menyatakan bahwa tujuan dibuatnya sekolah masak pada dasarnya adalah untuk melestarikan dan mewariskan keahlian dan

keaguman terhadap seni kuliner. Adapula yang mengatakan bahwa tujuan pendirian sekolah kuliner adalah sebagai berikut :

1. Mendapat peluang buat mengembangkan keterampilan memasak menjadi sebuah usaha. Seni dan perkembangan kuliner sangat menjajikan di masa yang akan mendatang. Sehingga beberapa sekolah memasak memfasilitasi murid yang ingin menjadi bengusaha kuliner.
2. Mampu mengolah berbagai jenis masakan. Biasanya pengetahuan resep makanan dari seseorang didapatkan secara turun temurun ataupun berbagai informasi seperti buku ataupun inter-net. Dalam sekolah masak, para peserta didik tidak hanya mendapatkan resep baru, namun juga bisa mengolahnya secara langsung.
3. Mendapatkan ilmu tentang bumbu-bumbu masak. Secara umum, setiap negara memiliki bumbu masak yang sama. Na-mun, belum tentu semuanya dapat diketahui oleh orang lain. Dalam sekolah masak, peserta didik bisa menambah pengetahuan mereka tentang bumbu-bumbu masak yang berbeda dan atau yang tidak mereka ketahui sama sekali.
4. Mempelajari teknik memasak. Peserta didik bukan hanya sekedar diajari memasak saja, namun juga diajarkan teknik dasar maupun lanjut dari memasak.
5. Mengetahui berbagai jenis masakan dari berbagai budaya. Mengambil kursus memasak akan membuka pengetahuan peserta didik untuk mengetahui masakan khas dari setiap negara yang ada.
6. Mengetahui nilai gizi dalam makanan. Makanan tidak saja enak dari segi cita rasa, namun dengan pendidikan secara lebih mendalam seorang koki juga dapat memasak makanan yang seimbang yang dapat juga memenuhi kebutuhan tubuh akan gizi.

Selain menjadi sarana belajar mengajar tentang dunia kuliner, sekolah masak juga memiliki fungsi sebagai tempat menimba ilmu untuk menjadi koki professional dengan sertifi-kasi resmi dan diakui dan sebagai tempat berbisnis dalam bidang pendidikan kuliner.



Gambar 1. Skema Analisis Fungsi Bangunan

Arsitektur Kontemporer

Arsitektur kontemporer telah diakui sebagai salah satu pendekatan dalam merancang secara internasional sehingga banyak ahli yang mengemukakan pendapat mengenai definisi dari arsitektur kontemporer, di antaranya sebagai berikut:

1. L. Hilberseimer, Arsitektur Kontemporer adalah suatu gaya aliran arsitektur pada zamannya yang mencirikan kebebasan berekspresi, keinginan untuk menampilkan sesuatu yang berbeda, dan merupakan sebuah aliran baru atau penggabungan dari beberapa aliran arsitektur. Arsitektur kontemporer AR 2211 | Teori Desain Arsitektur 2 mulai muncul sejak tahun 1789 namun baru berkembang pada abad 20 dan 21 setelah perang dunia (Hilberseimer, 1964).
2. Y. Sumalyo, Kontemporer adalah bentuk-bentuk aliran arsitektur yang tidak dapat dikelompokkan dalam suatu aliran arsitektur atau sebaliknya berbagai arsitektur tercakup di dalamnya (Sumalyo, 1997).
3. Konnemann, Arsitektur Kontemporer adalah suatu gaya arsitektur yang bertujuan untuk mendemonstrasikan suatu kualitas tertentu terutama dari segi kemajuan teknologi dan juga kebebasan dalam mengekspresikan suatu gaya arsitektur, berusaha menciptakan suatu keadaan yang nyata-terpisah dari suatu komunitas yang tidak seragam.

Berikut prinsip Arsitektur Kontemporer menurut (schrimbeck, 1988) yang sering dijadikan ciri-ciri arsitektur kontemporer:

1. Bangunan yang kokoh, menerapkan sistem struktur dan konstruksi yang kuat serta material modern sehingga memberi kesan kekinian.
2. Gubahan yang ekspresif dan dinamis, Gubahan massa tidak berbentuk formal (kotak) tetapi dapat me-madukan beberapa bentuk dasar sehingga memberikan kesan ekspresif dan dinamis.
3. Konsep ruang terkesan terbuka, Penggunaan dinding dari kaca, antara ruang dan koridor (dalam bangunan) dan optimalisasi bukaan sehingga memberikan kesan bangunan terbuka dan tidak massive.
4. Harmonisasi ruangan yang menyatu dengan ruang luar, Penerapan courtyard sehingga memberikan suasana ruang terbuka di dalam bangunan, serta pemisahan ruang luar dengan ruang dalam dengan menggunakan perbedaan pola lantai atau bahan lantai.
5. Memiliki fasad transparan, Fasad bangunan menggunakan bahan transparan memberikan kesan terbuka, untuk optimalisasi cahaya yang masuk ke ruang sekaligus mengundang orang untuk datang karena memberikan kesan terbuka.
6. Kenyamanan Hakiki, Kenyamanan tidak hanya dirasakan oleh beberapa orang saja (mis : orang normal) tetapi juga dapat dirasakan oleh kaum difabel. Misalnya penggunaan ramp untuk akses ke antar lantai. Setiap Bangunan Gedung dan Lingkungan termasuk ruang terbuka wajib memenuhi persyaratan kemudahan sesuai dengan fungsi dan klasifikasi Bangunan Gedung. Pemenuhan persyaratan kemudahan Bangunan Gedung dilaksanakan melalui penerapan prinsip Desain Universal dalam tahap Pembangunan Bangunan Gedung dan penggunaan ukuran dasar ruang yang memadai (Ravelino et-al, 2023)
7. Eksplorasi elemen lansekap area yang berstruktur.
8. Menerapkan sistem struktur dan konstruksi yang kuat serta material modern sehingga memberi kesan kekinian.

Analisis Tapak

Tapak berada pada Jalan Arifin Ahmad, yang terdapat di pusat kotaPekanbaru dan mempunyai 1 sisi yang berfungsi untuk masuk dan keluar tapak, yang terletak pada Jalan Arifin Ahmad dan memiliki 2 bagian arah jalan dengan ukuran masing-masing sisinya ± 9 m. Respon bangunan terhadap iklim ditanggapi

dengan merencanakan bukaan bangunan yang lebih banyak untuk sisi utara dan selatan, sedangkan bagian timur dan barat menggunakan overstek yang lebih dan vegetasi yang cocok untuk menghindari dari cahaya matahari siang secara langsung ke dalam bangunan.

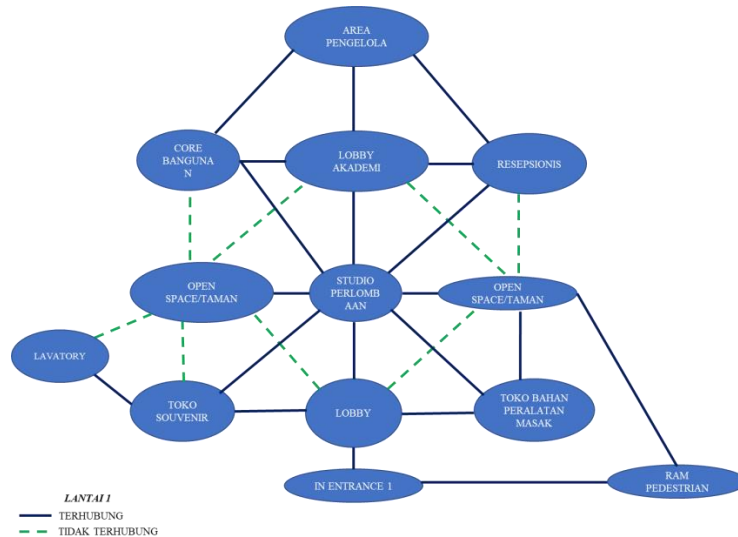
<p>Gambar 2a. Analisis Tautan Tapak dan Aksesibilitas</p>	<p>Gambar 2b. Analisis Klimatologi</p>	<p>Gambar 2c. Analisis Sirkulasi kendaraan</p>

Dari hasil analisa diatas diperoleh hipotesa bahwa tapak di jadikan tiga zonasi yaitu Zoning Privasi (Area Akademi), Zoning Semi Publik (Studio perlombaan, perpustakaan, musholla) dan Zoning Publik (Souvenir, restaurant, café). Posisi lokasi yang cukup strategis akan memudahkan pencapaian dan promosi sekolah ini. Hampir di sepanjang jalan Arifin Ahmad ini terdapat permukiman penduduk yang mana bisa dimanfaatkan untuk kos-kosan peserta didik. Dan juga menaikkan income masyarakat setempat akibat dari devisa pendidikan. Sedangkan untuk jalur sirkulasi dibagi menjadi tiga, sirkulasi manusia, sirkulasi kendaraan dan sirkulasi kendaraan barang loading dock disediakan pada lantai dasar dengan memiliki akses yang khusus.

Hubungan Ruang

Dalam menentukan ruang pada bangunan sangat disesuaikan dengan fungsi dan hirarki ruang tersebut. Pada lantai dasar atau lantai 1 semua fungsi bangunan sebaiknya memfasilitasi semua kalangan sehingga sifat ruang menjadi *public* dan *semi private*. Aksesibilitas pengunjung dan peserta didik untuk bisa mendapatkan seluruh informasi harus tersedia di sana. Jalur sirkulasi umum dan private sebaiknya di bedakan untuk kenyamanan dan keamanan. Keberadaan studio

lomba, toko bahan makanan dan toko souvenir menjadi focus perhatian public pada lantai 1. Setelah itu pengunjung akan diarahkan ke ruang *semi private* yaitu akademinya.

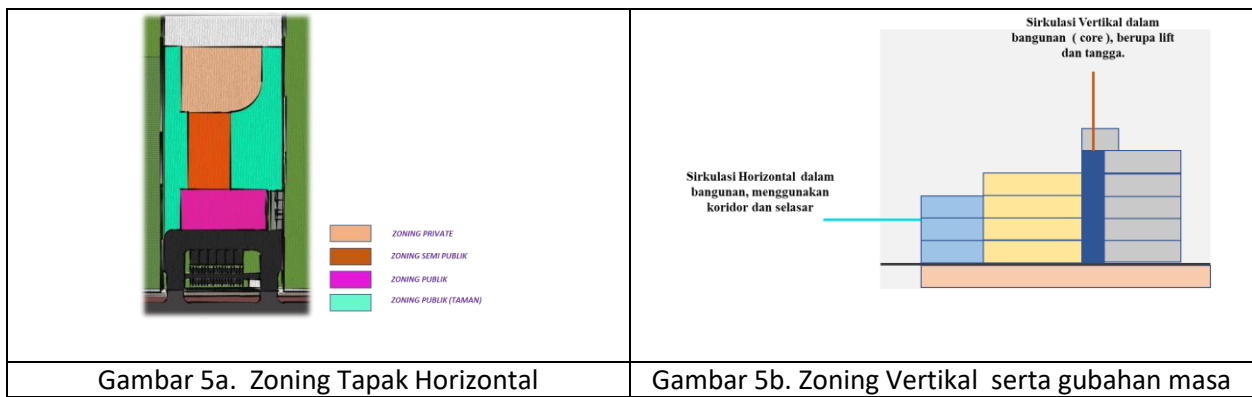


Gambar 3. Hubungan Ruang pada lantai 1

Ruangan yang khusus pada lantai 1 ini adalah studio perlombaan yang dilengkapi dengan kompor, tempat cuci piring dan penyimpanan bahan mentah serta penyimpanan peralatan. Kemudian dilengkapi dengan freezer, gudang peralatan dilengkapi dengan utilitas yang fungsional. Pada ruangan studio ini terdapat teras ke arah samping bangunan guna mendapatkan sirkulasi angin segar yang akan sangat dibutuhkan pada ruang studio perlombaan.

<p>AREA LANTAI 2 — TERHUBUNG - - - TIDAK TERHUBUNG</p>	<p>AREA LANTAI 3 — TERHUBUNG - - - TIDAK TERHUBUNG</p>	<p>AREA LANTAI 4 — TERHUBUNG - - - TIDAK TERHUBUNG</p>
<p>Gambar 4a. Hubungan ruang pada lantai 2</p>	<p>Gambar 4b. Hubungan ruang pada lantai 3</p>	<p>Gambar 4c. Hubungan ruang pada lantai 4</p>

Sedangkan untuk lantai 2, 3 dan 4, sifat ruangan terbagi langsung dari jalur sirkulasi. Untuk peserta didik ada jalur khusus untuk menuju ruang administrasi dan kelas. Sedangkan untuk masyarakat masih bisa memanfaatkan ruang public hingga ke lantai 4. Sirkulasi bangunan terdiri dari dua jenis, yaitu sirkulasi horizontal dengan memberi selasar dan koridor, dan sirkulasi vertikal dengan menggunakan tangga dan core bangunan (lift), seperti terlihat pada konsep jalur sirkulasi pada gambar di bawah ini.



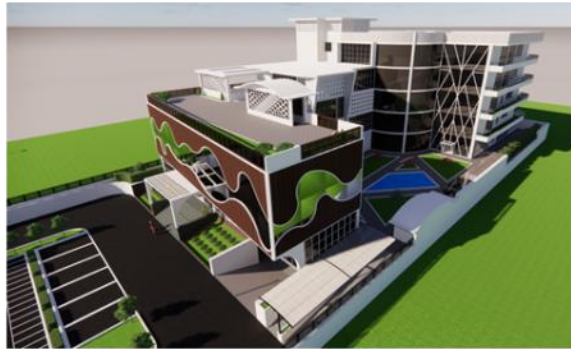
Menggabungkan beberapa aktifitas yang berbeda pada sebuah bangunan memang harus dengan pertimbangan yang baik. Tapak yang memanjang kebelakang dari jalan masuk, perlu ruang terbuka untuk sirkulasi udara dan penangkapan cahaya matahari yang banyak, sehingga penggunaan cahaya buatan dan pendingin ruangan tidak akan terlalu tinggi. Kemudian ruang terbuka juga diperlukan pada sebuah tempat pendidikan agar tercipta suasana akademis dengan berkumpulnya peserta didik untuk diskusi dan mengerjakan tugas mereka. Kemungkinan ruang terbuka itu sangat mungkin pada sisi kanan tapak. Dengan demikian bangunan terlihat ramping dan memiliki udara untuk bernafas. Fungsi fungsi ruang kelas memiliki sarana fasilitas yang hamper mirip dengan sekolah lain, yang membedakan adalah ruang dapur demonstrasi memasak, karena harus dilengkapi dengan aliran gas untuk kompor dan air.



Konsep Arsitektur Kontemporer

Adapun pendekatan percangan arsitektur untuk sebuah bangunan, akademi kuliner ini menggunakan pendekatan prinsip arsitektur kontemporer, yang menggunakan bahan-bahan material modern dan kekinian seperti penggunaan bahan kaca, kayu, batu, serta penggunaan tanaman atau penghijauan pada atapnya. Adapun penerapan secara konsep yaitu:

1. Bangunan yang kokoh.
2. Gubahan yang ekspresif dan dinamis, dengan memadukan beberapa elemen bentuk, baik garis lurus maupun lengkungan.
3. Konsep ruang terkesan terbuka, dengan menggunakan kaca bagian dalam dan luar bangunan (terkecuali pada area dapur).
4. Harmonisasi ruangan yang menyatu dengan ruang luar.
5. Memiliki fasad transparan (khususnya pada ruang kelas teori).
6. Kenyamanan bagi penggunanya.
7. Eksplorasi elemen landscape yang terhubung dengan bangunan.



Gambar 7. Konsep Bangunan dalam bentuk Aksonometri

Penerapan prinsip arsitektur kontemporer pada model bangunan akademi kuliner ini tidak hanya dari landscape, pada beberapa bagian fasad bangunan ini juga terdapat lengkungan, salah satunya pada daerah bangunan yang dapat melihat langsung view ke taman . Dan untuk meminimalisir penggunaan angin buatan, juga diterapkan dinding roster yang berongga pada beberapa bagian ruang di bangunan akademi ini, sehingga udara alami masuk langsung kedalam ruang bangunan.



Gambar 8. Perspektif Bangunan - Mata Manusia

Untuk fasad depan bangunan juga membentuk lengkungan yang memberi ciri khas ataupun simbol dari bangunan akademi kuliner ini, yang didasari dari bentukan lapisan kue.

Simpulan

Fasilitas untuk pendidikan kuliner di Kota Pekanbaru belum sepenuhnya tersedia. Maka dari itu, perencanaan “ Akademi Kuliner Pekanbaru” dengan menggunakan pendekatan prinsip Arsitektur

Kontemporer ini perlu menjadi sebuah tantangan untuk jenis pendidikan keterampilan yang langsung mendapatkan lapangan pekerjaan.

Daftar Pustaka

- Astuty, Kushelmy Rizky. 2015. "Akademi Kuliner Di Manado (Implementasi Konsep Privasi Dalam Perancangan)." *Jurnal Arsitektur DASENG* 4(2):99–108.
- Arianti, M. U., & Hariandini, T. B. (2023). REDESAIN LOBBY PROGRAM STUDI TEKNIK SIPIL UNIVERSITAS LANCANG KUNING. *INSIDE: Jurnal Desain Interior*, 1(2), 112-133.
- Ayuni, Ioli Putri. 2016. "Kualitas Pelayanan Pada Restoran Khas Melayu Pondok Yurika Pekanbaru." 1–23.
- Gislen, W. 2003. *Essensial of Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc.
- Guarango, Piedad Magali. 2022. "Kualitas Produk Makanan Di Kitchen Department Hotel Grand Jatra Pekanbaru." *JOM FISIP* 9(8.5.2017):2003–5.
- Hariandini, T. B., & Ravelino, P. (2023). ANALISIS PROXEMICS PADA RUANG DALAM TOSERBA VIVA KOTA PEKANBARU. *INSIDE: Jurnal Desain Interior*, 1(1), 46-57.
- Labensy, S. 2000. *Webster's New World Dictionary of Culinary Arts*. 2nd ed.
- Lani, Oktri Permata, and Ilham Havifi. 2018. "Komunikasi Pemasaran Usaha Kuliner Di Kota Pekanbaru." *Alfuad Journal* 2(2):92–106.
- Mardatillah, Annisa, Jaja Raharja, Bambang Hermanto, and Tety Herawaty. 2019. "Riau Malay Food Culture in Pekanbaru , Riau Indonesia : Commodification , Authenticity , and Sustainability in a Global Business Era." 7:1–10.
- Ravelino, P., Filtri, H., Anugrah, P., & Arianti, M. U. (2023). IDENTIFIKASI SARANA AKSESIBILITAS UNTUK PENYANDANG DISABILITAS DI UNIVERSITAS LANCANG KUNING MENURUT UNIVERSAL DESIGN. *INSIDE: Jurnal Desain Interior*, 1(1), 58-70.
- Rizki, Tiarafica. 2016. "COFFEE SHOP IN PEKANBARU CITY." *Jom Fisib* 3(2):1–15.