

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Layanan *food delivery* tidak hanya berdampak bagi masyarakat yang menginginkan kenyamanan dan efisiensi waktu, tetapi juga berpengaruh dalam perkembangan pesat Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, terutama UMKM kuliner berskala kaki lima. Dengan layanan ini, pelaku usaha berpotensi untuk menerima pesanan dalam jumlah besar dan banyak dengan mudah. Hal ini seharusnya dilihat sebagai berita baik, banyak UMKM masih belum memiliki dapur dan ruang usaha yang cukup untuk memenuhi kebutuhan aktivitas mereka. Kondisi seperti ini memungkinkan apabila mereka tetap melayani dalam jumlah satuan, di mana aktivitas seperti menyediakan dan menyiapkan bahan baku, memasak hingga mengemas makanan terjadi di satu tempat. Tetapi, kondisi dapur seperti ini tidak dapat memfasilitasi seluruh kegiatan usaha UMKM ketika mereka melayani pesanan dalam jumlah banyak.

Manifestasi akhir dari permasalahan ini adalah sebuah konsep berupa *cloud kitchen* atau dapur kolektif, di mana mereka tidak menyediakan area makan di tempat dan hanya melayani layanan *food delivery*. Sehingga, UMKM Kuliner dapat memperluas usaha mereka dan melayani lebih banyak pesanan. Meskipun demikian, dapur kolektif dan UMKM Kuliner memiliki konsep yang berbeda, di mana dapur kolektif bersifat tertutup baik bangunannya ataupun proses memasaknya. Sedangkan UMKM Kuliner berskala kaki lima bersifat lebih terbuka, seperti adanya pengunjung yang datang ke tempat serta proses memasaknya yang dapat terlihat. Kedua hal ini akan digabungkan dengan teori fleksibilitas sebagai pedoman teori dalam penelitian ini.

Rencana lokasi tapak perancangan dapur kolektif ini berada di Puri Indah. Tepatnya berada di Jalan Puri Agung, Kembangan, Kecamatan Kembangan Selatan, Kota Jakarta Barat, DKI Jakarta. Area ini terdiri dari banyak perkantoran

dan fungsi bangunan komersial seperti pusat perbelanjaan, kompleks area komersial, dan sebagainya. Pemilihan lokasi tersebut didasari oleh beberapa kriteria saat pemilihan lokasi, yakni akses terbuka, berada di jalan utama, terdapat banyak UMKM kuliner kaki lima, serta lokasi yang berdekatan dengan perumahan, perkantoran, dan area komersial. Dengan demikian, maka Puri Indah dipilih sebagai lokasi tapak perancangan dengan penilaian yang paling mendekati kriteria pemilihan lokasi.

Respon arsitektural terhadap perancangan dapur kolektif bagi UMKM Kuliner berdasarkan konsep fleksibilitas adalah dengan menerapkan konsep fleksibilitas pada perancangannya. Fleksibilitas yang dibahas berasal dari teori Kronenburg yang terdiri dari adaptabilitas, transformasi, mobilitas dan interaktif. Dengan menerapkan konsep fleksibilitas pada dapur kolektif dan UMKM Kuliner, terdapat komponen ruang berupa unit dapur, sistem kolektif dan faktor destinasi. Faktor fleksibilitas yang dibahas mencakup skala makro hingga mikro yaitu terhadap lokasi, struktur, tampilan, organisasi tata ruang, furnitur dan utilitas. Selain itu, fleksibilitas juga dibahas terkait transformasi ruang dan bentuk, sirkulasi dan pergerakan serta komponen interaktif.

Rumusan hasil riset pada perancangan dapur kolektif bagi UMKM kuliner akan dijabarkan secara formal, spasial, teknis dan konteks. Dalam aspek formal, penerapan konsep fleksibilitas berarti bangunan dapat beradaptasi atau bertransformasi menjadi sebuah masa yang berbeda. Bentuk diharapkan dapat menyesuaikan dan mencerminkan ciri khas dan identitas dari UMKM Kuliner berskala kaki lima, atau gerobak. Secara spasial, konsep fleksibilitas akan mencapai sebuah tujuan untuk merancang dapur kolektif yang tidak hanya berfungsi sebagai dapur untuk melayani *food delivery*, tetapi juga sebagai sebuah area destinasi. Pada aspek teknis, konsep fleksibilitas mengacu pada bagaimana struktur bangunan dapat dilihat dari aspek berkelanjutan. Secara konteks, pemilihan lokasi mengacu pada kriteria yang berpengaruh terhadap pengguna bangunan, kondisi sekitar dan sebagainya.

Visi perancangan dari penelitian ini adalah merancang sebuah dapur kolektif yang fleksibel terhadap UMKM kuliner. Peran fleksibilitas dalam dapur kolektif bagi UMKM Kuliner dapat mengubah tampilan bentuk, mentransformasikan fungsi ruang, mewadahi interaksi antar pekerja dapur, menerapkan mobilitas pada unit dapur serta berinteraksi meresponi perubahan iklim dan kebutuhan penggunaan. Dengan menerapkan konsep fleksibilitas pada perancangan, maka dapur kolektif yang merupakan sistem luar yang masuk ke Indonesia dapat beradaptasi dengan sistem kerja UMKM kuliner setempat. Sebaliknya, pelaku usaha UMKM juga dapat mengembangkan usahanya tanpa harus mengeluarkan biaya yang besar. Dengan demikian, dapur kolektif tidak hanya dilihat sebagai dapur yang melayani layanan pesan antar makanan, tetapi juga sebagai sebuah area destinasi yang memiliki daya tarik tersendiri.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah yang menjadi kriteria fleksibilitas?
2. Bagaimana menerapkan konsep fleksibilitas dalam perancangan dapur kolektif bagi UMKM kuliner?
3. Bagaimana merancang organisasi tata ruang yang dapat mengakomodasi berbagai dapur serta kebutuhannya dalam satu area?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan permasalahan yang ada, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui apa yang menjadi kriteria dari fleksibilitas
2. Merancang bagaimana menerapkan konsep fleksibilitas dalam perancangan dapur kolektif bagi UMKM kuliner
3. Merancang organisasi tata ruang yang dapat mengakomodasi berbagai dapur serta kebutuhannya dalam satu area

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk memahami perancangan dapur kolektif yang dapat menjawab kebutuhan ruang UMKM kuliner yang terus berkembang.

Manfaat penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi suatu pembelajaran dalam merancang dapur kolektif yang sesuai dengan budaya UMKM kuliner.

1.5 Sistematika Penulisan

Karya ilmiah ini terdiri dari 5 bab dengan urutan penulisan sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Bab I diisi dengan penjelasan yang menjadi latar belakang Penulis dalam melakukan penelitian. Penguraian dari bab ini berupa latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan.

2. Bab II Kajian Teori

Bab II membahas studi literatur yang digunakan penulis dalam meneliti. Pembahasan dari bab ini berupa pengertian dan jenis-jenis UMKM kuliner, fenomena dapur kolektif, pemahaman dan standar dapur kolektif, serta mekanisme aktivitas UMKM kuliner.

3. Bab III Metodologi Penelitian

Bab III membahas lebih dalam terkait penelitian dengan survei, studi kasus dan kuesioner.

4. Bab IV Hasil

Bab IV akan membahas hasil dari kajian teori dan metodologi penelitian sehingga dapat dijadikan indikator dalam proses perancangan.

5. Bab V Perancangan

Bab V membahas tentang proses perancangan yang terdiri dari konsep desain, alternatif desain, eksplorasi material, struktur, dan detail. Hasil dari proses perancangan tersebut akan berupa gambar-gambar perancangan seperti *block plan*, *site plan*, denah, tampak, potongan, dsb.

6. Bab VI Kesimpulan

Bab VI merupakan kesimpulan penelitian dan penjabaran jawaban dari rumusan masalah penelitian.