Perancangan Interior Cooking Club for Kids di Surabaya

Vania Sutrisno dan Cok Gede Padmanaba
Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
E-mail: Vaniahalimdv@gmail.com ; Cokraip@gmail.com

Abstrak— Memasak saat ini tidak hanya digemari oleh orang dewasa namun anak-anak usia dini mulai mengembangkan bakat dalam memasak. Di kota Surabaya ini masih kurang tersedianya tempat kursus pelatihan memasak untuk anak-anak. Belajar memasak pada anak usia dini dapat bermanfaat untuk mengembangkan keterampilan dan kreativitas anak. Perancangan klub memasak ini bertujuan untuk mengembangkan bakat minat anak yang dikemas dalam kegiatan belajar memasak yang bersifat edukatif dan menyenangkan. Klub memasak ini akan menyediakan fasilitas lengkap mulai dari edukasi dalam memasak, pusat informasi mengenai gizi makanan serta terdapat restoran, sehingga orang dewasa pun dapat tertarik untuk berkunjung. Metode dalam perancangan ini terdiri empat tahap, tahap pertama Define (dalam tahapan ini terdapat analisa masalah dan pengumpulan data literatur), Ideate, (dalam tahapan ini muncul ide perancangan yang akan menjawab permasalahan), Prototype (tahapan ini merupakan produk desain), test (dalam tahapan ini desain akan dievaluasi). Konsep desain yang digunakan yaitu creative and healthy smile, dengan konsep ini dapat meningkatkan kreativitas anak dalam belajar memasak yang sehat dan menyenangkan.

***Kata Kunci*—Interior, Klub memasak, Anak-anak, Surabaya**

***Abstract*— Nowadays, cooking is not only favored by adults but children at an early age also begin to develop their talents in cooking. Surabaya is still lack of available places for cooking courses for children. Learning to cook at an early age can be useful to develop children's skills and creativity. The design of the cooking club aims to develop children's talents and interest, packaged in educative and fun learning to cook. The cooking club will provide complete facilities ranging from education in cooking, nutrition information centers and restaurant, so adults can be attracted to visit. The method in this design consists of four stages, the first stage is Define (this is a stage of problem analysis and data collection), Ideate (in this stage, the idea of design would answer the problem), Prototype (this stage is a product design), test (this is the stage of design evaluation). The design concept used is creative and healthy smile, which can enhance children's creativity in learning how to cook healthily and happily.**

***Keyword*—Interior, Cooking Club, Kids, Surabaya**

I. PENDAHULUAN

Di Dunia *modern* ini banyak orang yang memiliki kegemaran dalam hal yang berkaitan dengan kuliner. Dapat dilihat dari munculnya berbagai tempat seperti café, restoran serta tempat lainnya yang menyajikan berbagai macam makanan. Tentunya hal tersebut berkaitan dengan masakan yang dihidangkan oleh koki/ *chef* yang menyajikan inovasi makanan. Tidak heran banyak koki terkenal dari seluruh dunia yang menunjukan keahlian dalam memasak berbagai jenis makanan yang mereka buat. Namun tanpa sadar bukan hanya orang dewasa saja yang dapat menghidangkan makanan kelas dunia namun anak- anak juga dapat memiliki keahlian tersebut.

Seiring berjalannya waktu, bidang memasak semakin diminati anak-anak dengan munculnya program di televisi yaitu *master chef*. Namun minat anak dalam memasak kadang terhalang oleh orang tua yang melarang mereka untuk memasak di rumah. Orang tua kurang memberikan kesempatan anak-anak untuk memasak dirumah karena dapat mengotori dapur dan beresiko tinggi bagi keselamatan anak. Kondisi tersebut membuat anak tidak dapat menyalurkan kreativitasnya dalam memasak, maka dari itu dibutuhkan tempat kursus memasak yang memberikan fasilitas secara lengkap dan aman bagi anak-anak. Orang tua juga tidak perlu khawatir dengan keselamatan anak di dapur karena terdapat pembimbing yang akan membina ditempat kursus. Tempat kursus memasak yang ada di Indonesia berawal dari ide pasangan Puji Astuti dan Awaludin membuat bisnis dengan diberi nama Dapur Anak. Usaha tersebut didirikan pada pertengahan 2008 di Jakarta. Menurut mereka membuka usaha dapur anak merupakan peluang bagi anak yang memiliki bakat dalam memasak dapat menuangkan ide kreativitasnya. Dapur anak ini bertujuan sebagai sarana anak-anak untuk dapat belajar memasak sambil bermain. Sayangnya masih kurang sekali tempat kursus di Indonesia khususnya kawasan Surabaya yang memberikan fasilitas lengkap. Di Surabaya hanya tersedia tempat pelatihan untuk orang dewasa, namun fasilitas memasak untuk anak-anak masih kurang diperhatikan.

Dalam perancangan tempat klub memasak ini akan menjawab solusi tersebut dengan membuat ruang-ruang belajar anak yang mendukung anak dalam belajar. Tentunya dalam segi desain interior sangat diperlukan untuk meningkatkan minat anak dengan memperhatikan desain ruang menurut estetika ruang serta warna yang mempengaruhi psikologi anak. Klub memasak ini ditujukan untuk anak usia 3-14 tahun yang dimana pada usia tersebut anak mudah mengenalkan berbagai macam alat dan bahan serta langkah-langkah memasak yang akan melatih kecerdasan otak anak, secara visual dan bahasa. Tempat kursus memasak ini akan berbeda dengan tempat

kursus lainnya karena anak tidak hanya belajar cara memasak namun dapat belajar , mengetahui infomasi tentang nutrisi serta melatih kecerdasan otak anak. Oleh karena itu penting dibentuknya tempat kursus memasak ini dengan fasilitas kelas-kelas memasak, restoran, pusat informasi dan fasilitas tambahan lainnya. Fasilitas tambahan berupa restoran dan pusat informasi ini dapat menarik perhatian dari berbagai kalangan tidak hanya anak-anak namun orang dewasa dapat menikmati fasilitas di klub memasak ini. Perancangan klub memasak ini mengutamakan keamanan dan kesehatan pada anak serta menciptakan desain yang kreatif dalam mendukung proses belajar anak.

II. KAJIAN TEORI

A. *Kid's Cooking Club*

Sebuah klub memasak merupakan tempat belajar memasak dengan mengetahui resep serta nutrisi makanan yang baik untuk kesehatan tubuh. Klub memasak identik dengan hal belajar memasak dengan suasana yang menyenangkan dan mudah di mengerti oleh berbagai kalangan [1]. Maka dari itu klub memasak sering ditujukan bagi anak-anak dan remaja karena banyak manfaat yang akan di dapat dengan mengetahui berbagai hal tentang makanan. Klub memasak anak-anak akan bermanfaat meningkatkan keterampilan sensorik, keterampilan motorik, belajar mengenai matematika, memperhatikan keselamatan, social, perkembangan emosi dan bahasa.

Dalam klub memasak perlu memperhatikan pedoman keamanan pangan dan dapur yang bermanfaat untuk pendidikan bagi anak usia dini[1].

a. Pedoman Keamanan Pangan

- Setiap orang harus mencuci tangan dengan sabun dan air sebelum memasak. Setelah itu mengikat rambut bagi yang berambut panjang dan memakai topi memasak bagi yang berambut pendek untuk kebersihan dalam dapur.
- *Tasting* adalah bagian penting dalam memasak tetapi dapat berpotensi juga dalam penyebaran kuman maka dari itu anak harus menggunakan sendok untuk mencicipi makanan mereka dan hanya digunakan satu kali. Anak-anak juga dapat menggunakan potongan roti untuk mencicipi makanan yang berkuah.

b. Pedoman Keamanan Dapur

- Teknik memotong yang aman bagi anak yaitu penggunakan pisau harus agak jauh dari jari tangan.
- Memasang selotip di lantai pada bagian dekat oven untuk membatasi anak-anak agar tidak terlalu dekat dengan oven dan area yang berhubungan dengan api.
- Pentingnya mencegah anak tersedak oleh makanan dengan memberikan pengarahan yaitu mengunyah makanan secara baik , duduk lurus dan tidak berbicara sambil makan.

B. Pedoman *Kid's Cooking Club*

Terdapat 9 langkah mudah untuk membuat sebuah klub, yaitu :

1. Teamwork

Bekerja dengan kelompok dan organisasi lainnya untuk membuat perencanaan, penggalangan dana dan menentukan tempat yang strategis untuk tempat klub memasak [1].

2. Lokasi

Lokasi yang strategi sangat penting untuk menarik pengunjung terutama anak-anak. Letak dari lokasi klub memasak harus nyaman dan akrab bagi sasaran pengunjung. Pada bagian dapur memiliki ukuran perabot dan ruang yang sesuai dengan pengguna serta terdapat ruang tambahan yang terdapat edukasi mengenai gizi makanan. Peralatan memasak yang lengkap dan bersih karena sebagian besar pengguna adalah anak-anak.

3. Susunan Kegiatan

Rencana pelajaran yang akan diadakan berhubungan dengan ketersediaan lokasi, kenyamanan peserta dan fasilitator.

4. Ruang Belajar

Ruang belajar untuk anak-anak harus bersih dan terdapat peralatan yang lengkap. Fasilitator harus menyediakan bahan-bahan, resep dan kebersihan perlengkapan. Hal yang perlu diperhatikan dalam ruang klub memasak adalah bentukan ruang, warna , material, pencahayaan, sirkulasi, keamanan (perabot & peralatan) yang akan menarik minat anak untuk belajar.

C. *Ruang Kelas Belajar Anak*

Ruang kelas sebagai wadah berlangsungnya program kegiatan belajar yang menunjang anak untuk berkembang dalam bidang yang dipelajari secara optimal. Agar program kegiatan belajar tersebut dapat berjalan dengan optimal, maka diharapkan ruang belajar yang menciptakan lingkungan yang kondusif. Berikut faktor penunjang ruang kelas untuk anak :

a. Keamanan

Rasa aman memiliki pengertian bahwa lingkungan fisik tersebut dapat memberikan rasa waspada dan tidak terancam kepada seorang anak ketika melakukan kegiatan [3]. Dengan adanya rasa aman, seorang anak tidak akan merasa bahwa dirinya selalu berada dalam suasana yang menakutkan, menegangkan ketika mereka berada dalam ruangan tersebut. Kontradiksi yang terjadi dalam dunia pendidikan anak adalah, bagaimana mengemas suatu ruang dengan aman tetapi tetap dapat merangsang anak-anak untuk berkreativitas dan mengalami pengalaman. Hal tersebut diringkas rapi oleh psikoanalis american Bruno Bettleheim ketika dia mulai bahwa lingkungan anak harus diatur sedemikian rupa sehingga baik secara sadar ataupun tidak, di tempat tersebut sudah pasti keamanannya dan juga dapat merasakan sensasi dari ruang yang bukan merupakan resiko akan keamanan dari ruang tersebut.

b. Kenyamanan

Rasa nyaman mampu mengkondisikan seorang anak untuk tetap beraktivitas selama ia mau dan mampu untuk melakukannya. Rasa nyaman yang dipengaruhi oleh pengolahan ruang ini berpengaruh kepada aspek psikologis

anak. Seorang anak akan merasa terasing dan bosan apabila tidak merasakan kenyamanan ketika ia berada dalam ruangan [3].

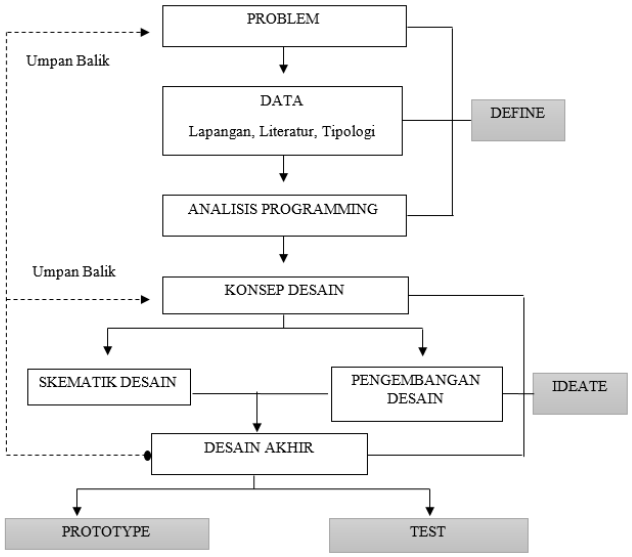
c. Kreatifitas

Kreatifitas memiliki arti bahwa ruang hendaknya mampu hadir sebagai faktor eksternal yang dapat membantu proses perkembangan potensi anak melalui kegiatan-kegiatan kreatifnya [2]. Ruang belajar yang kreatif memiliki arti sebuah ruang yang dapat meningkatkan imajinasi bagi anak-anak dalam proses belajar. Ruang belajar berperan penting sebagai stimulasi luar sehingga membantu produktifitas anak yang berguna bagi perkembangannya dalam belajar.

Belajar dan mengajar membutuhkan kreativitas, maka dari itu untuk meningkatkan kreativitas membutuh ruang belajar yang dapat mendukung aktivitas pengguna dalam ruang belajar.

III. METODE PERANCANGAN

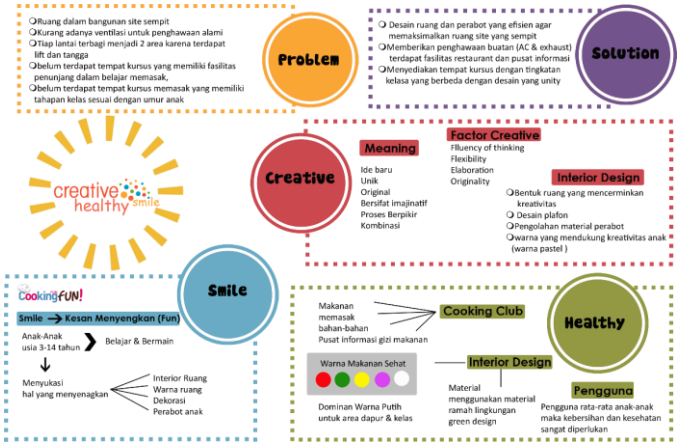
Metode perancangan dalam perancangan ini terdiri empat tahap yaitu *define, ideate, prototype* dan *test*. Tahap *define* terdapat pengumpulan data dengan eksplorasi pada beberapa objek yang berhubungan dengan topik perancangan melalui *survey*, kemudian dilanjutkan dengan studi komparatif dengan objek sejenis. Setelah itu dilakukan proses komparasi dengan data lapangan, literatur dari internet maupun buku serta data tipologi. Analisa di lakukan lebih lanjut dengan penyusunan programming untuk memecahkan permasalahan dan mencapai tujuan dari perancangan. Pada tahap akhir dari tahap define ini yaitu membuat *programming*, didalam *programming* terdapat *zoning* dan *grouping* yang memberikan gambaran tata *layout* perancangan sehingga setelah melalui beberapa proses akan menghasilkan kesimpulan yang mengacu pada tahap kedua yaitu *ideate* yang terdapat konsep desain dan dilanjutkan pada skematik desain. Dalam tahap skematik desain ini semua ide perancangan dapat dituangkan, jika terdapat perubahan maka lanjut pada tahap selanjutnya yaitu tranformasi/pengembangan desain. Hal ini bertujuan untuk memaksimalkan proses desain agar lebih optimal pada desain akhir. Setelah itu pembuatan *prototype* yang akan di evaluasi lanjut dengan *test* produk. Pada tahap test ini desain akan dievaluasi sesuai dengan konsep dan permasalahan awal sehingga dapat direalisasikan kepada masyarakat.



Gambar.1. Bagan Metode Perancangan

IV. KONSEP DESAIN

Perancangan dalam klub memasak ini menggunakan konsep *creativity* and *healthy smile*. Konsep ini merupakan konsep yang menarik berbagai kalangan terutama anak-anak untuk belajar memasak secara kreatif dan menyenangkan serta mengenal tentang kesehatan pada makanan.sehingga membuat anak senang dan nyaman dalam belajar memasak. *Creative* dalam konsep ini diterapkan dalam warna ruang, sistem belajar anak dan material perabot. Kreatif ini berhubungan dengan anak-anak dimana dalam klub memasak dibutuhkan kreasi dalam mengolah masakan sehingga interior ruang dapat mendukung sistem belajar. *Healthy* dalam konsep memiliki keterkaitan dengan interior dapur dan pusat informasi gizi dan nutrisi makanan serta warna yang dominan putih. *Healthy* ini memiliki *Smile* memiliki pengertian kesan *fun* yang berhubungan dengan pengguna dari tempat kursus yaitu anak-anak usia 3-14 tahun. Namun kesan *fun* tidak hanya nikamti oleh anak-anak namun orang dewasa memiliki kesan menyenangkan dalam ruang yang berhubungan dengan visual yang unik dan suasana yang nyaman. Dalam konsep warna yang digunakan lebih mengarah pada warna putih maka dari itu penggunaan warna pastel. Warna pastel ini dapat meningkatkan kreativitas anak dan merupakan warna yang tidak menyilaukan mata sehingga anak lebih focus untuk belajar. Gaya desain dalam perancangan ini bersifat fleksibel karena mengikuti fungsi dari ruang dan pengguna.



Gambar.2. Konsep Desain

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. *Lingkup Perancangan*

Ruang lingkup perancangan klub memasak di Surabaya ini meliputi :

a. *Beginner class* merupakan kelas memasak untuk anak usia 3-6 tahun. Kegiatan belajar memasak meliputi: menghias kue, membuat pizza, mengenal alat dan bahan memasak serta rasa.

b. *Moderate class* merupakan kelas memasak untuk anak usia 7-10 tahun. Kegiatan belajar memasak meliputi: Memasak menggunakan resep masakan, mengenal berbagai jenis makanan, memasak menggunakan peralatan lengkap.

c. *Advanced class* merupakan kelas memasak untuk anak usia 11-14 tahun. Kegiatan belajar memasak meliputi: Memasak dengan taraf perhotelan, dapat mengikuti kompetisi memasak, ikut serta membantu mengurus dengan membuat masakan di restoran klub memasak ini.

d. *Cooking party area indoor* dan *outdoor* merupakan area dimana anak-anak memasak untuk *event*/acara tertentu dan sebagai area berkumpul anak dan keluarga.

e. *Lobby/hall* merupakan area pertama penerimaan tamu/pengunjung untuk diarahkan ke area lainnya serta area sebagai tempat menunggu.

f. Area *food adventure/* Pusat informasi gizi merupakan area anak-anak dapat bermain dan belajar dengan mengenal bentuk, jenis dan rasa pada makanan serta mengetahui kandungan gizi yang baik dalam makanan.

g. Ruang pembimbing / chef merupakan tempat pembimbing beristirahat dan mengadakan rapat.

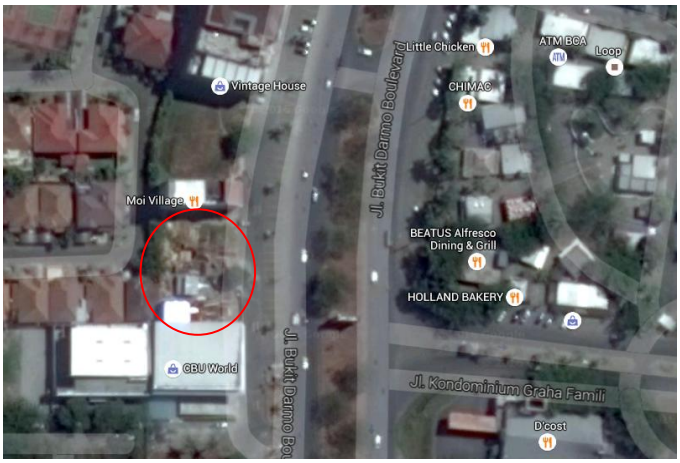
h. Ruang Manajer & *Owner* merupakan tempat bekerja sesuai dengan tugas dan kewajiban.

i. Ruang *Office boy* merupakan tempat istirahat OB dan tempat penyimpanan dan loker.

j. *Restaurant* merupakan tempat yang menyediakan makanan dan minuman dari hasil buatan anak-anak klub memasak yang telah memenuhi persyaratan untuk mengelola *restaurant.*

B. *Lokasi Perancangan*

Lokasi untuk perancangan klub memasak ini terletak di Ruko Pakuwon Square AK 1-49, Surabaya. Lokasi ini merupakan klinik Glen Eagles dengan total luasan bangunan 1296 m2 yang terdiri dari 6 lantai. Luas total untuk interior ruang gedung 957,35 m2. Lokasi ini cukup strategis karena berada di surabaya barat yang saat ini sedang berkembang lewat banyaknya pembangunan sekolah, apartemen, mall dan perumahan. Bangunan merupakan bangunan fiktif yang sedang dalam proses pembangunan.

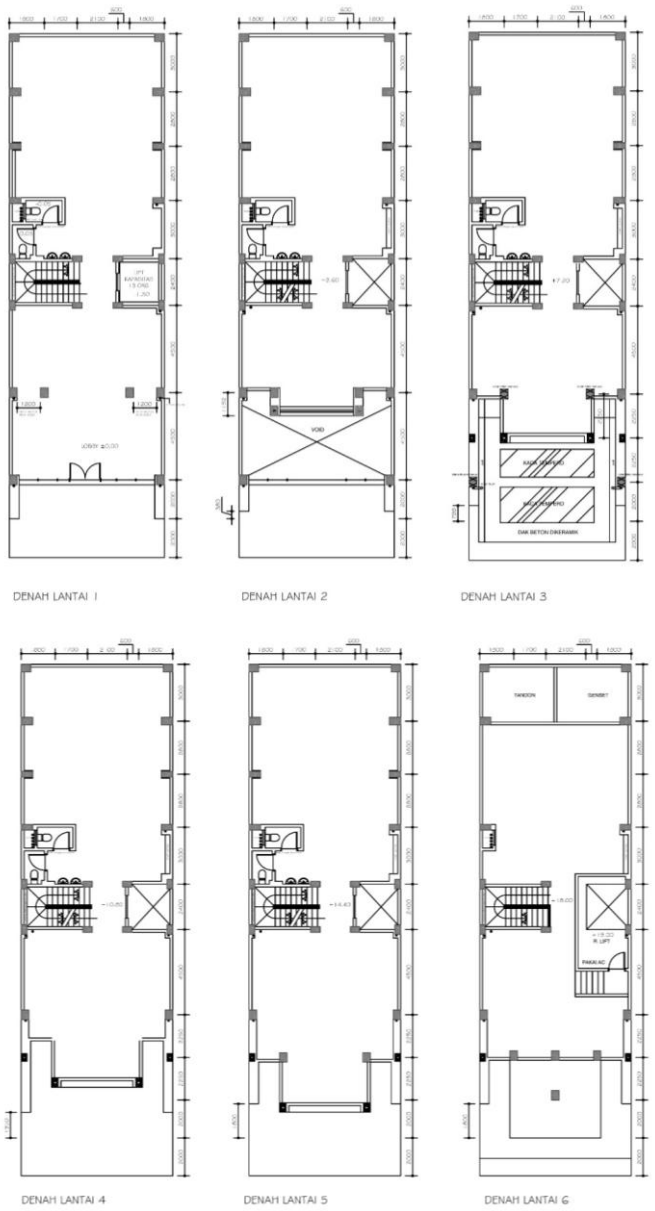


Gambar.3. Lokasi Site

Gambar.4. Tapak Luar

Batasan lokasi site

1. Bagian barat : *Showroom CBU world*
2. Bagian timur : Tanah kosong
3. Bagian utara : Perumahan
4. Bagian Selatan : Jalan raya



Gambar.5. Tapak Dalam

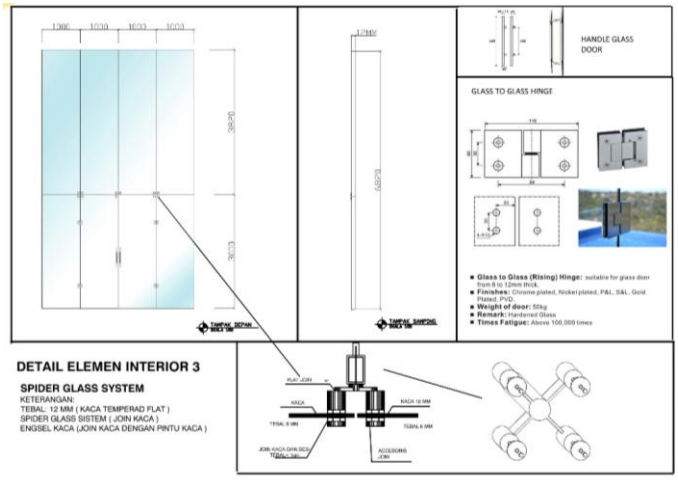
C. *Karakter Ruang*

Kesan yang ingin ditampilkan dalam interior perancangan klub memasak ini adalah kesan menyenangkan, kreatif dan nyaman. Hal tersebut diterapkan dalam bentukan geometri seperti persegi (stabilitas), lingkaran (konektivitas dan bujur sangkar. Selain itu karakter ruang yang kreatif dapat dilihat dari desain elemen interior serta pola bentukan ruang. Warna juga menjadi salah satu aspek yang membangun karakter dalam ruang. Warna putih (melambangkan kebersihan dan sehat) merupakan warna dominan maka dari itu penggunaan jenis warna pastel cocok untuk desain dalam ruangan. Pemilihan jenis warna berpedoman pada warna makanan sehat yaitu warna merah, hijau, biru, kuning dan putih karena dalam klub memasak ini terdapat pusat informasi gizi yang memberikan edukasi mengenai makanan sehat. Namun dari warna makanan sehat ini akan dijadikan warna pastel pada ruang klub memasak.

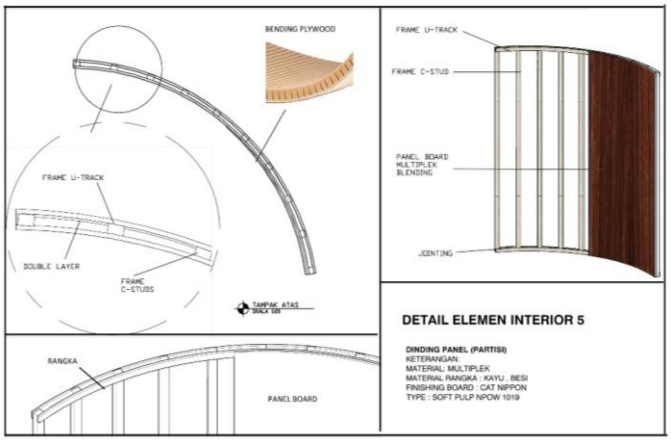
D. *Elemen Interior*

Dinding

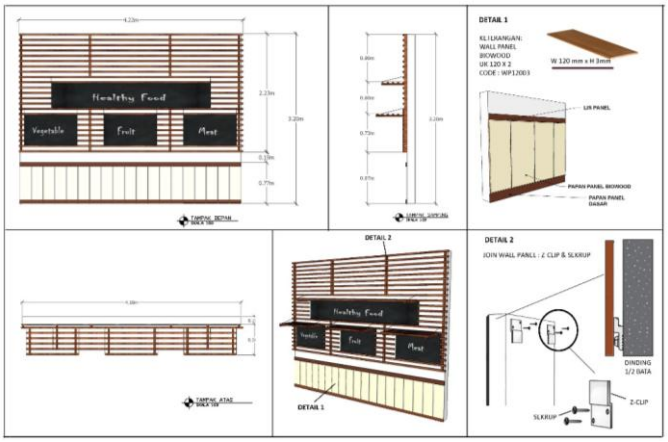
Penggunaan dinding terbagi menjadi dua yaitu dinding permanen dan dinding partisi. Dinding partisi dalam perancangan ini guna menambah nilai estetika dan sebagai dinding dekorasi sesuai dengan fungsi tiap ruang. Pembatas dalam bangunan klub memasak ini tidak banyak karena mengingat ukuran bangunan tidak besar maka mengurangi sekat. Namun bagi ruang yang tingkat privasi tinggi maka perlu adanya pembatas dinding. Material utama dinding adalah batu bata, *gypsum board*,panel board dan kaca, untuk material penutup dinding menggunakan kombinasi cat dinding, panel, dekorasi dinding (*wall panel*). Pada dinding partisi terdapat elemen dekoratif yang menggunakan bentukan statis dari panel board.



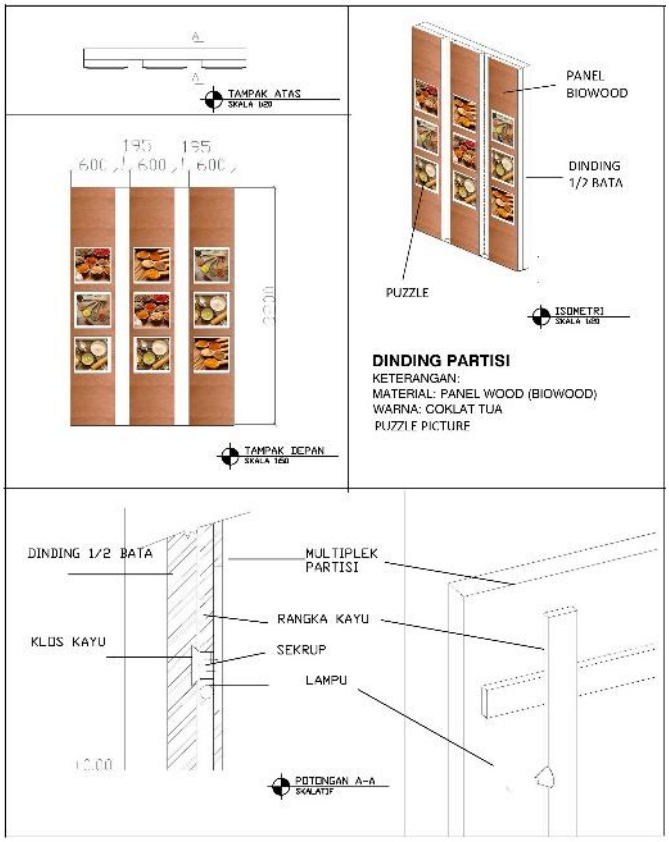
Gambar.6. Detail Interior Pintu Utama



Gambar.7. Detail Dinding Panel Partisi



Gambar.8. Detail Dinding Panel dan Lis Panel



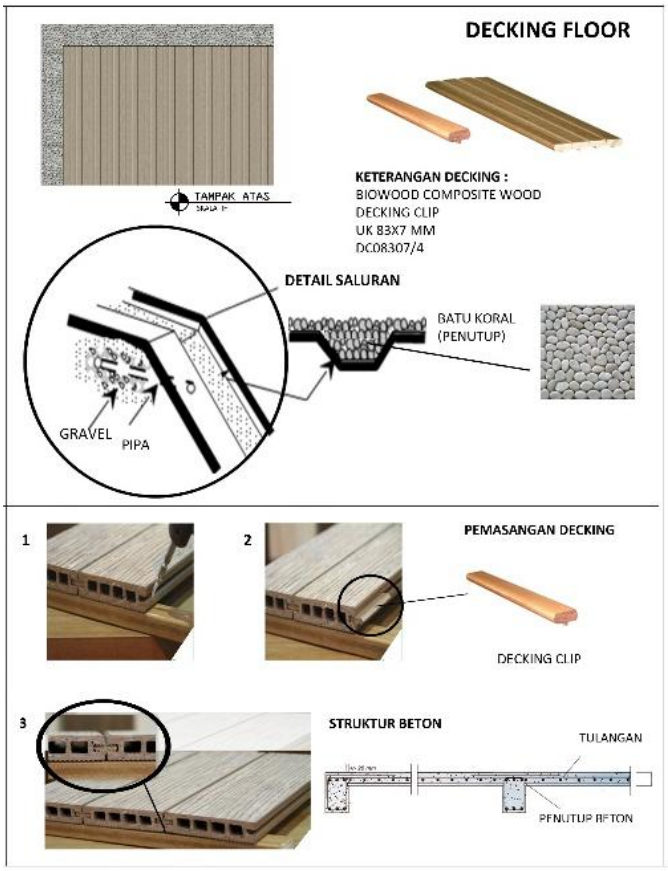
Gambar.9. Detail Dinding Partisi

Plafon

Material yang digunakan untuk plafon adalah gypsum board (jayaboard). Gypsum board memiliki keunggulan yaitu ringan, tahan api dan mampu meredam suara. Warna untuk plafon menggunakan *white snow* dan *beige.* Pada beberapa ruang terdapat drop ceiling dikombinasi dengan hidden lamp.

Lantai

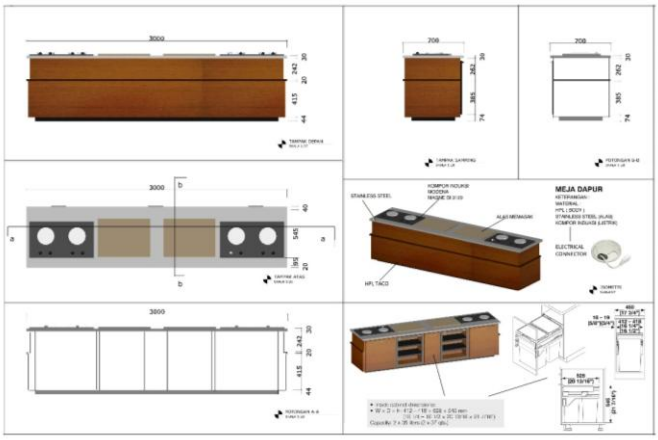
Desain pola lantai dari klub memasak ini mengikuti sirkulasi dan fungsi ruang. Untuk area kelas memasak dan kantor menggunakan lantai keramik karena lantai keramik dinilai memiliki ketahanan yang baik dan mudah dibersihkan. Sedangkan untuk beberapa ruang lain menggunakan parket yang di coating dan karpet sebagai penambah estetika ruang, menstabilkan suhu ruang dan tidak licin.



Gambar.10. Detail Lantai *Decking*

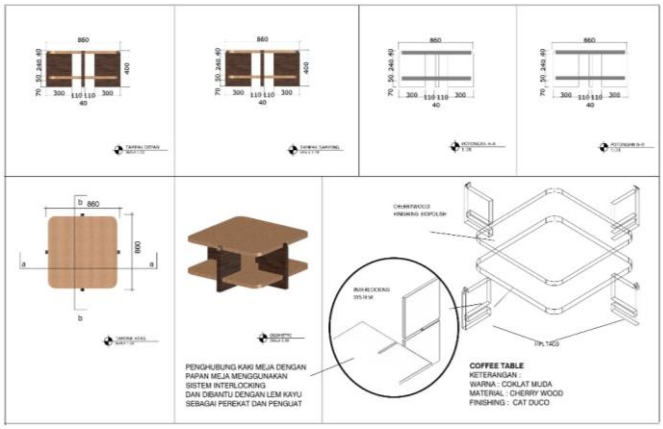
Perabot

Perabot yang digunakan dalam perancangan ini memiliki ciri yaitu efisien, ringan, aman, sederhana dan sesuai ergonomi. Perabot untuk anak-anak perlu diperhatikan dari segi warna, bentuk, tekstur dan ukuran untuk anak dapat nyaman belajar.

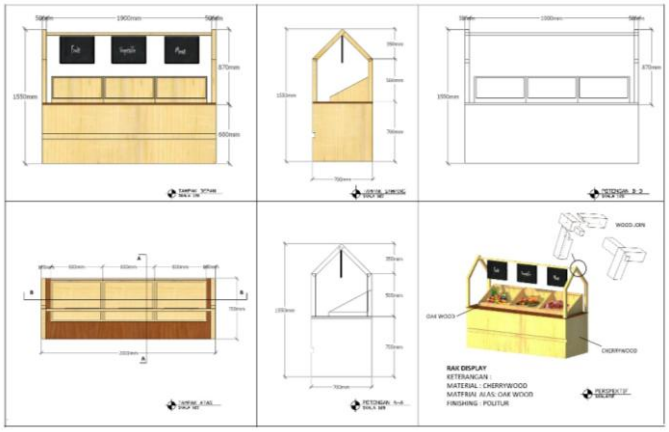


Gambar.11. Detail Meja Memasak

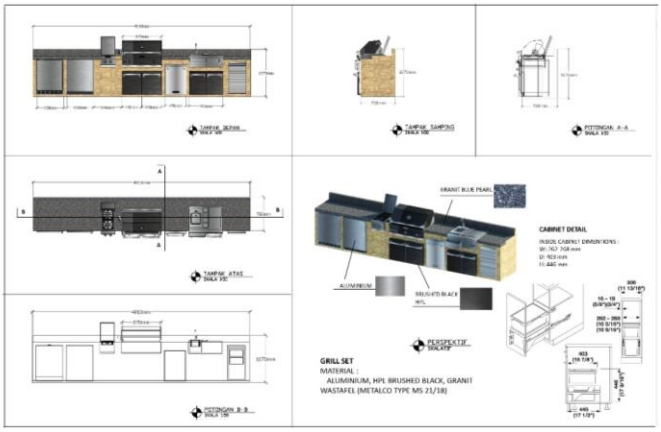
Perabot *coffee table* ini berbentuk persegi dan menggunakan sistem *interlocking* untuk *join* kaki meja. Perabot ini berada di ruang *cooking party/ multifunction room*.



Gambar.12. Detail *Coffee Table*



Gambar.13. Detail Rak Display



Gambar.14. Detail Meja *Grill Set*

Sistem Pencahayaan

Sistem pencahayaan dalam klub memasak ini terbagi dua yaitu pencahayaan alami dan buatan. Pada area lobby dan kelas memasak moderate dan advanced terdapat bukaan jendela yang dapat memaksimalkan pencahayaan alami. Namun tetap menggunakan pencahayan buatan dengan beberapa jenis lampu yaitu wall lamp, hidden lamp, spotlight, downlight, *stripe lamp*. Bangunan dengan tingkat enam lantai ini merupakan sebuah ruko yang dimana bukaan jendela dalam bangunan menjadi kurang karena bagian kanak kiri bangunan terdapat bangunan lain. Namun pada bagian depan bangunan pemanfaatan pencahayaan alami dapat tercukupi dengan adanya jendela mati untuk cahaya dapat masuk.

Sistem Proteksi Kebakaran

Alat proteksi kebakaran sangat penting digunakan dalam bangunan karena berhubungan dengan dapur. Jenis alat pemadam kebakaran yaitu sprinkler, fire alarm dan APAR. Sprinkler di tempatkan pada ruang *moderate class, advanced class dan party area indoor*. Area lainnya cukup tersedia APAR dan fire alarm.

Sistem Proteksi Keamanan

Saat ini bahaya Kriminalitas semakin banyak khususnya terhadap anak-anak maka dari itu keamanan sangat diperlukan. Kemananan gedung menggunakan CCTV, fingerprint dan security sehingga para pengguna dapat aman dan nyaman dalam melakukan aktivitas.

Sistem Penghawaan

Bangunan dari klub memasak ini merupakan ruko maka bukaan jendela menjadi berkurang maka dari itu untuk penghawaannya menggunakan penghawaan buatan. Namun tetap dilengkapi dengan exhaust fan pada bagian dapur untuk pertukaran udara. Sebagian besar ruang-ruang didominasi dengan penggunaan AC central agar tetap penyesuaian suhu dan nyaman bagi pengguna.

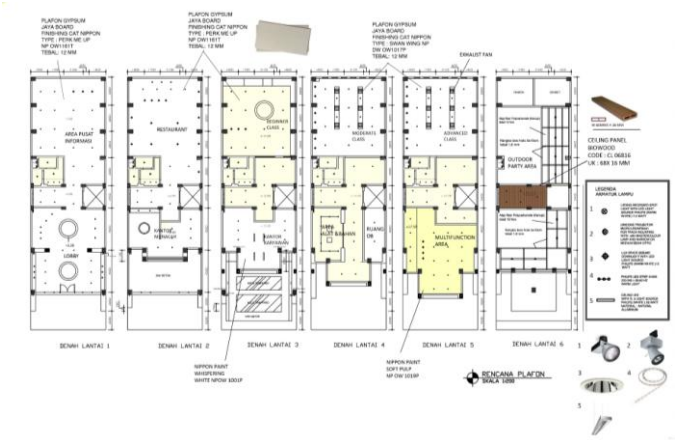
E. *Desain Akhir*

Layout

Pada desain layout ini menunjukkan konsep kreativitas dimana dari penataan letak ruang untuk memaksimalkan ruang yang ada. Penataan perabot lebih banyak repetisi bentukan sesuai dengan sirkulasi ruang. Desain tiap ruang tidak sama namun prinsip *Unity* dalam ruang dapat dilihat dari material, pola bentukan geometris dan warna meskipun dalam enam tingkat bangunan.

Gambar.15. Layout Objek Perancangan

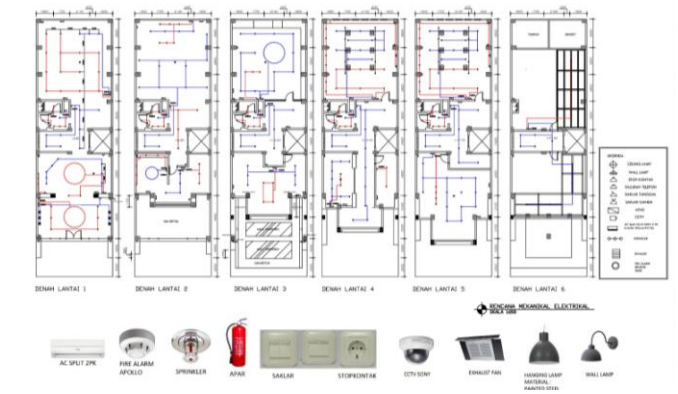
Gambar.16. Rencana Lantai Objek Perancangan



Gambar.17. Rencana Plafon Objek Perancangan

Sistem Mekanikal Elektrikal

Sistem keamanan dan proteksi kebakaran pada klub memasak perlu diperhatikan karena sebagian besar pengguna adalah anak-anak. Bangunan lebih dominan menggunakan pencahayaan buatan dengan menggunakan hanging lamp, ceiling lamp (downlight,spotlight, stripe lamp), wall lamp.



Gambar.18. Rencana Sistem Mekanikal Elektrikal

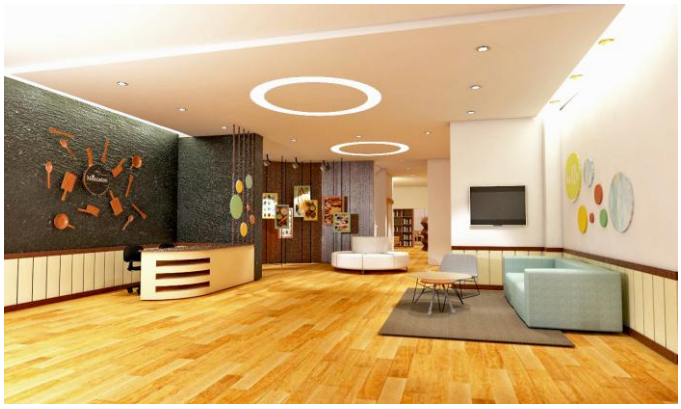
Tampak Potongan

Gambar.19 Potongan A-A

Gambar.20. Potongan C-C

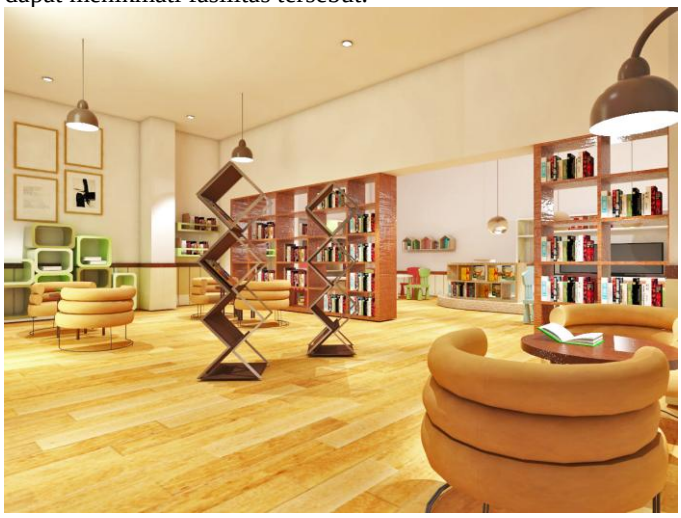
Gambar.21. Potongan B-B dan Potongan D-D

Pada area lobby pengunjung dapat mengetahui identitas klub memasak serta lokasi lobby dengan area pusat informasi / *Food Adventure* berhubungan yang berguna agar pengunjung dapat tertarik melihat info-info tentang makanan.



Gambar.22. Perspektif *Lobby*

Pada area baca untuk pusat informasi menggunakan pembatas ruang berupa lemari buku yang membatasi ruang baca anak dan ruang baca untuk orang dewasa. Pada area pusat informasi/ *cooking adventure* setiap pengunjung cooking club dapat menikmati fasilitas tersebut.



Gambar.23. Perspektif Area Baca Pusat Informasi

Ruang beginner class menggunakan dominan warna *beige* pastel untuk dinding, lalu warna biru, merah, hijau sebagai warna perabot. Dalam kelas beginner ini warna interior dan perabot dibantu dengan pencahayaan yang hangat dapat merangsang kreavitas anak lewat visual.

Gambar.24. Perspektif Beginner Class

Area restaurant menggunakan warna hijau pastel pada dinding yang memberikan nuasa *fresh* bagi pengunjung. Material perabot dalam restaurant menggunakan kayu finishing HPL dan venner. Restaurant ini menjadi daya tarik orang luar untuk dapat berkunjung.

Gambar.25. Perspektif Beginner Class

Pada desain ruang belajar memasak untuk anak 10-14 tahun ini memberikan kesan *healthy* dengan warna ruang yang dominan putih. Pada dinding menggunakan cat Penggunaan material lantai juga menggunakan keramik agar mudah dalam pembersihannya. Dalam kelas memasak ini tidak berhubungan dengan api dan gas karena menggunakan kompor induksi penghantar panas.

Gambar.26. Perspektif Moderate Class

Pada area *grill outdoor* menggunakan material anti api pada meja grill. Pada area sofa dan tempat makan diberi penutup tambahan agar terlindung dari pancaran sinar matahari dan hujan. Warna pada dinding digunakan warna coklat karena sesuai dengan fungsi area.

Gambar.27. Perspektif Beginner Class

VI. KESIMPULAN

Saat ini di kota Surabaya dunia kuliner sangat berkembang, dapat dilihat dari berbagai inovasi makanan. Hal tersebut mendorong para koki/ *chef* untuk semakin meningkatkan keahliannya dalam memasak. Koki/*chef* tidak hanya ditekuni oleh orang dewasa saat ini namun anak-anak juga mulai mengembangkan bakatnya dalam memasak. Maka dari itu pelatihan memasak sejak anak usia masih kecil sangat bermanfaat untuk bekal mereka nantinya. Pelatihan memasak perlu adanya pembelajaran secara bertahap sesuai usia anak maka dalam perancangan klub memasak ini diadakan kelas dengan tahapan usia anak yang berguna untuk membimbing anak hingga menjadi koki yang profesional.

Diharapkan dalam perancangan ini anak-anak dapat mengembangkan kreativitasnya dalam memasak. orang tua juga tidak perlu khawatir dengan keselamatan anak di dapur karena dengan adanya perancangan klub memasak ini anak diberikan fasilitas yang aman dan lengkap. Dalam perancangan klub memasak ini tidak hanya terdapat pelatihan anak-anak dalam memasak namun juga dapat menarik orang dewasa untuk berkunjung dengan adanya pusat informasi dan *restaurant* yang disediakan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis V.S. Mengucapkan terima kasih kepada Bapak Drs. Cok Gede Padmanaba,M.Erg dan Ibu Sherly De Yong, S.Sn.,M.T. selaku pembimbing tugas akhir yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam tugas akhir ini.

DAFTAR PUSTAKA

[1] *Kids in the Kitchen*. Canada: Health Canada, 2002.
[2] Wardhani, Intania Kusuma. "*Pengaruh warna terhadap pemenuhan kebutuhan ruang relajar anak usia dini*".Universitas Indonesia, Jakarta,2010.
[3] Dudek,M. *Kindergarden Architecture : Space for imagination*. Chapman & Hall, 1996.