

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

#### 1.1.1. Peningkatan jumlah penumpang bandara Soekarno Hatta

Seiring dengan meningkatnya laju pertumbuhan ekonomi dan wisata dunia, maka kebutuhan akan pelayanan jasa di bidang transportasi juga meningkat. Transaksi barang dan jasa dilakukan dari satu wilayah ke wilayah lain dalam radius jarak yang besar. Salah satu pelayanan jasa transportasi yang banyak digunakan untuk kondisi tersebut adalah transportasi udara. Transportasi ini menjadi mayoritas pilihan karena merupakan transportasi lintas internasional dan dapat mengefisiensi waktu perjalanan.

Kementerian Perhubungan pada tahun 2014 mencatat akibat meningkatnya permintaan terhadap transportasi udara, bandara di Indonesia mengalami tekanan yang cukup besar, sehingga seluruh bandara yang dioperasikan oleh Angkasa Pura I dan Angkasa Pura II rata-rata mengalami *over capacity*. Salah satu bandara yang dikelola Angkasa Pura dan tercatat memiliki mobilitas yang tinggi oleh *Airport Council International (ACI)* adalah bandara internasional Soekarno-Hatta di Cengkareng, Kota Tangerang Selatan, sebagai bandara tersibuk ke-8 di dunia pada tahun 2013 dengan jumlah penumpang mencapai 62,1 juta.

#### 1.1.2. Perkembangan Aerofood ACS sebagai perusahaan *In-flight Catering*

Meningkatnya jumlah penumpang bandara Soekarno Hatta berbanding lurus dengan peningkatan jumlah kebutuhan makanan para penumpang pesawatnya. Makanan yang dikonsumsi oleh penumpang pesawat tiap maskapai diproduksi oleh sebuah perusahaan *In-flight Catering* yang terletak dalam kawasan bandara. Salah satu perusahaan *In-flight Catering* yang terdapat pada kawasan bandara Soekarno Hatta, Cengkareng, Tangerang Selatan adalah PT. Aerofood ACS (*Aerowisata Catering Service*). Perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan *In-flight Catering* terbesar di Indonesia yang bertaraf

internasional. Perusahaan ini merupakan anak perusahaan Garuda Indonesia dan dikelola oleh PT. Angkasa Pura II.

Aerofood ACS telah memperoleh banyak sertifikat berskala nasional dan internasional sejak tahun 1997. Perusahaan ini kini menjadi produsen bagi 40 maskapai yang beroperasi di Bandara Soekarno Hatta, sehingga produksi makanan yang dihasilkan per hari merupakan produksi makanan dalam skala besar. Pada tahun 1984, bangunan ini dirancang dengan estimasi jumlah produksi makanan per hari sebanyak 25.000 *meals*, namun saat ini jumlah produksi makanan meningkat hingga 40.000 *meals* per hari. Dalam kurun waktu 32 tahun, produksi makanan pada perusahaan ini telah meningkat hingga 47%, yang berarti setiap tahunnya produksi makanan yang dihasilkan meningkat sebanyak 1,5%.

Pada awal pendirian perusahaan, bangunan Aerofood ACS hanya diperuntukkan untuk kegiatan produksi makanan penerbangan. Kegiatan produksi pada gedung ini mempekerjakan hingga 2200 orang yang selalu mengalami peningkatan seiring dengan produktivitas perusahaan. Perkembangan Aerofood ACS menyebabkan perusahaan ini mengekspansi jenis usahanya ke dalam 4 *Strategic Business Units* (SBU) lainnya selain sebagai Layanan Boga Penerbangan (*In-flight Catering*), yaitu Layanan Boga Industri (*Industrial Catering*), Penyedia Jasa Logistik (*In-flight Service Total Solution*), *Food & Beverages Service Retail*, dan *Laundry*.

### **1.1.3. Peningkatan jumlah kunjungan wisata edukasi pada Aerofood ACS**

Seiring dengan perkembangannya, Aerofood ACS telah menjadi salah satu sektor industri yang besar dalam bidang pangan. Eksistensinya telah menjadikan perusahaan ini sebagai salah satu lokasi kunjungan wisata edukasi bagi kalangan pelajar menengah ke atas, kejuruan, dan mahasiswa. Kunjungan wisata edukasi pelajar pada umumnya berasal dari kejuruan ilmu pangan dan medis.

Jenis wisata edukasi yang ditawarkan bagi kalangan pelajar berupa penjelasan umum perusahaan dan perjalanan melihat proses produksi. Pelajar dapat melihat ruang-ruang produksi melalui koridor yang dibatasi oleh bidang kaca. Para pelajar ini tentunya menggunakan pakaian pekerja seperti atribut yang digunakan oleh pekerja berupa baju khusus berwarna terang, penutup rambut (*hair net*), masker, dan melepas segala aksesoris yang menempel pada tubuh untuk menjaga ke higienisan makanan dan mengurangi resiko kontaminasi pada makanan.

Jumlah kunjungan wisata edukasi yang tercatat setiap bulannya mencapai 3-4 grup, dengan jumlah pelajar masing-masing grup sebanyak maksimum 40 orang. Dalam satu kali kunjungan wisata, 1 grup dibagi dalam 2 kloter perjalanan yang masing-masing berjumlah maksimum 20 orang. Perjalanan dapat dimulai dengan melihat proses produksi dari awal, maupun dari akhir proses produksi. Pembagian kloter dan perjalanan (*tour*) ini dilakukan untuk mengurangi penumpukan jumlah orang yang berada pada koridor-koridor yang digunakan untuk proses produksi. Kedua kloter dilakukan pada waktu yang bersamaan dan mendapat porsi penjelasan serta wawasan yang sama oleh seorang *guide*.

#### **1.1.4. Redesain gedung Aerofood ACS dengan pendekatan sirkulasi dan tata ruang**

Dalam satu tahun, Aerofood ACS dapat menerima kunjungan wisata edukasi mencapai 1.920 pelajar. Jumlah ini merupakan angka yang besar dengan terbatasnya area bangunan yang disediakan untuk jalur wisata edukasi. Pada gedung Aerofood ACS, sirkulasi yang digunakan untuk wisata merupakan sirkulasi yang sama dengan pekerja. Hal ini tentunya dapat menghambat proses produksi terkait dengan luasan ruang yang dibutuhkan pekerja dalam menggunakan koridor tersebut, dan dapat menimbulkan potensi kontaminasi silang pada makanan.

Perjalanan yang ditawarkan pada wisata edukasi juga belum memperlihatkan secara urut dan detail mengenai proses produksi yang berlangsung. Ruang-ruang produksi yang terletak pada lantai 2 ini umumnya berada pada area pinggir bangunan, sementara bentuk sirkulasi koridor cenderung linier, sehingga beberapa ruang produksi seperti *Hot Kitchen*, *Japanese Cold Kitchen*, dan *Vegetable Kitchen* tidak dapat dilihat melalui bidang kaca. Sementara para pengunjung pun juga tidak diperbolehkan memasuki ruang-ruang tersebut. Sehingga pengaturan *layout* ruang-ruang produksi dapat mengurangi wawasan pelajar mengenai ruang dan proses produksi pada gedung Aerofood ACS.

Berdasarkan kedua permasalahan yang dipaparkan, maka salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan redesign gedung Aerofood ACS dengan pendekatan sirkulasi yang efisien antara ruang produksi dan wisata edukasi. Penataan ini bertujuan untuk memisahkan jalur sirkulasi bagi pekerja dan pengunjung wisata edukasi, namun tetap menjadi satu integrasi yang baik sebagai salah satu bangunan *In-flight Catering*. Penataan ulang ini pun dapat disertai dengan penambahan ruang-ruang yang dapat menunjang proses produksi maupun wisata edukasi, sehingga kedua fungsi dapat berjalan sesuai dengan kebutuhannya.

## 1.2. Identifikasi Masalah

Uraian dalam latar belakang masalah dapat diidentifikasi dalam beberapa hal pokok sebagai permasalahan yang hendak dicari solusi penyelesaiannya. Permasalahan tersebut merupakan rangkaian peristiwa yang saling terkait dan memiliki hubungan sebab akibat, antara lain:

1. Terjadi peningkatan jumlah penumpang di bandara Soekarno Hatta, Cengkareng, Tangerang Selatan.
2. Peningkatan jumlah penumpang bandara berpengaruh terhadap perkembangan pada perusahaan *In-flight Catering*, salah satunya PT. Aerofood ACS (*Aerowisata Catering Service*).
3. Perkembangan perusahaan PT. Aerofood ACS dalam sektor industri pangan menjadi salah satu magnet wisata edukasi bagi para pelajar.
4. PT. Aerofood ACS awalnya hanya didesain untuk fungsi produksi.
5. Jalur wisata edukasi menggunakan sirkulasi yang sama dengan pekerja, sehingga dapat menghambat proses produksi terkait luasan ruang yang dibutuhkan pekerja dalam menggunakan koridor yang sama, dan dapat menimbulkan potensi kontaminasi silang.
6. Pengaturan *layout* ruang produksi belum memperlihatkan secara urut dan detail mengenai proses produksi kepada pengunjung, sehingga dapat mengurangi wawasan pelajar mengenai ruang dan proses produksi pada gedung Aerofood ACS.
7. Dilakukan redesain gedung dengan pendekatan sirkulasi yang efisien antara area produksi dengan area wisata edukasi.

## 1.3. Rumusan Masalah

Dari identifikasi masalah yang telah dirumuskan, maka permasalahan kajian yang dilakukan adalah meredesain gedung Aerofood ACS melalui pendekatan sirkulasi dan tata ruang yang efisien antara ruang produksi dan wisata edukasi.

## 1.4. Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka peneliti membatasi masalah yang dikaji meliputi:

1. Bangunan *In-flight Catering* yang diredesain merupakan gedung Aerofood ACS yang terletak di bandara Soekarno Hatta, Cengkareng, Tangerang Selatan.
2. Redesain dilakukan berdasarkan pertimbangan penambahan sirkulasi pengunjung wisata edukasi, serta penataan ulang ruang produksi untuk menunjang efisiensi sirkulasi.

3. Variabel yang diteliti yaitu tapak, fungsi bangunan, wisata edukasi, estetika, teknologi bangunan, serta lingkungan yang dapat menunjang fokus pembahasan mengenai sirkulasi dan tata ruang dalam gedung Aerofood ACS.
4. Penambahan ruang dilakukan untuk menunjang fungsi produksi dan wisata edukasi.

### 1.5. Tujuan

Tujuan dari proses penelitian ini adalah menghasilkan desain gedung Aerofood ACS yang baru melalui penataan sirkulasi dan tata ruang dalam yang efisien antara ruang produksi dan wisata edukasi

### 1.6. Manfaat dan Kegunaan

Redesain yang dilakukan pada gedung Aerofood ACS diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat untuk berbagai kalangan, antara lain:

1. Bagi akademisi
  - a. Penelitian ini dapat memberikan wawasan mengenai redesain gedung Aerofood ACS melalui penataan sirkulasi dan tata ruang yang efisien antara ruang produksi dan wisata edukasi
  - b. Penelitian ini dapat menjadi acuan untuk penelitian selanjutnya pada gedung Aerofood ACS (*Aerowisata Catering Service*) maupun untuk penelitian dengan topik sejenis.
2. Bagi pengelola gedung Aerofood ACS (*Aerowisata Catering Service*)

Penelitian ini dapat dijadikan acuan dalam mengembangkan desain sebagai bangunan *In-flight Catering* yang memiliki sirkulasi dan tata ruang efisien antara ruang produksi dan wisata edukasi.

3. Bagi praktisi

Penelitian ini dapat dijadikan acuan dalam mendesain maupun mengembangkan fungsi bangunan sejenis.

4. Bagi Perusahaan *In-flight Catering*

Penelitian ini dapat dijadikan acuan desain bagi perusahaan *In-flight Catering* dalam menata sirkulasi dan ruang yang efisien antara ruang produksi dan wisata edukasi.

### 1.7. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan mengenai redesain gedung Aerofood ACS (*Aerowisata Catering Service*) terbagi menjadi beberapa bagian sebagai berikut:

## **BAB I PENDAHULUAN**

Merupakan penjabaran secara umum mengenai isu dan fenomena pada latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, batasan masalah, yang mengarah pada tujuan dan manfaat penulisan yang ingin dicapai, serta kerangka pemikiran.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bagian kedua berisi tinjauan pustaka yang memaparkan teori-teori serta standar yang digunakan sebagai bahan dalam meredesain. Teori-teori ini diambil dari buku literatur dan jurnal ilmiah mengenai sirkulasi, hubungan dan organisasi ruang, dan tinjauan wisata edukasi pada bangunan industri. Terdapat pula standar yang digunakan sebagai acuan dalam pengembangan desain yaitu Peraturan Otoritas Bandara Soekarno Hatta, standar HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), standar GMP (*Good Manufacturing Practices*), dan tinjauan studi preseden untuk mengidentifikasi tipologi bangunan industri, serta kerangka teori.

## **BAB III METODE PERANCANGAN**

Berisi metode pengumpulan data, metode pengolahan data, metode analisa data, metode sintesa data, metode pengembangan desain (redesain), serta kerangka metode penelitian.

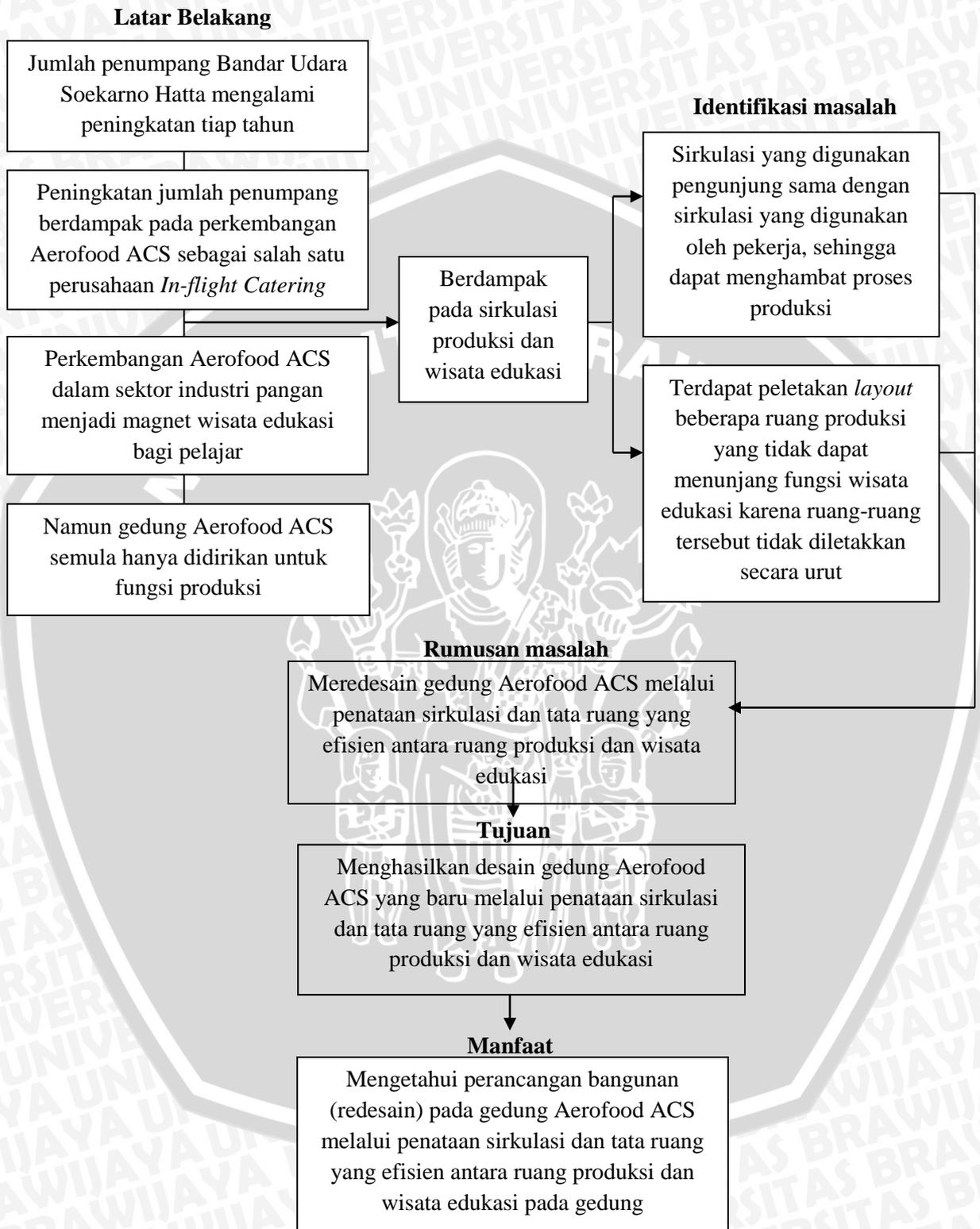
## **BAB IV PEMBAHASAN**

Merupakan paparan kondisi eksisting gedung Aerofood ACS, analisa, sintesa, konsep, hingga pembahasan hasil redesain. Analisa dilakukan dengan memaparkan kelebihan dan kekurangan kondisi eksisting dengan teori dan standar yang menjadi acuan. Paparan tersebut kemudian disimpulkan pada solusi-solusi berupa alternatif pengembangan desain pada sebuah sintesa. Dari sintesa, dilakukan pemilihan alternatif desain yang akan dijadikan konsep dalam redesain gedung Aerofood ACS, hingga terakhir dilakukan redesain untuk menata sirkulasi dan tata ruang yang efisien antara ruang produksi dan wisata edukasi melalui redesain gedung Aerofood ACS.

## **BAB V KESIMPULAN**

Berisi mengenai kesimpulan dan keterkaitan antara isu masalah, rumusah masalah, tujuan perancangan, pembahasan gedung eksisting, hingga pembahasan hasil redesain.

## 1.8. Kerangka Pemikiran



Gambar 1.1. Diagram Kerangka Pemikiran

