

ABSTRAK

Banyak restoran Jepang dengan harga yang beragam menjadi bagian dari tren yang dinikmati warga Bandung. Sebagian besar restoran Jepang hanya memenuhi keinginan warga Bandung akan makanan Jepang tanpa ada nilai tambah lainnya. Maka, sebagai proyek tugas akhir dipilih restoran Jepang sebagai fasilitas makan dan untuk mengajak masyarakat mempelajari sebagian budaya Jepang. Untuk menampilkan budaya Jepang dengan nuansa Jepang yang khas dalam restoran Jepang yang menjadi proyek tugas akhir ini, dipilih tema perancangan harmonisasi alam Jepang dengan konsep *four season*. Tema dan konsep ini dipilih sebagai pencitraan Jepang yang sederhana, unik dengan empat musim berbeda, tetapi tetap ada keserasian antara alam dengan lingkungannya. Alasan lainnya adalah untuk mengajak pengunjung menikmati suasana alam Jepang. Tema harmonisasi alam Jepang akan diaplikasikan melalui penggunaan bentuk sederhana, warna natural, material alam, dan pencahayaan yang sering digunakan di Jepang sehingga terbentuk keserasian dalam desain. Sedangkan konsep *four season* akan diaplikasikan sebagai aksen dari desain yang menonjolkan ciri khas empat musim di Jepang. Perubahan suasana restoran seperti suasana alam dengan pepohonannya dan beberapa furnitur yang menampilkan suasana empat musim akan disesuaikan dengan perubahan musim yang sebenarnya. Ketika waktu musim semi, restoran akan menampilkan suasana musim semi beserta beberapa elemen interior dan furnitur yang mendukung begitu juga dengan yang lainnya.

DAFTAR ISI

BAB I	PENDAHULUAN.....	1
1.1	Latar Belakang	1
1.2	Identifikasi Masalah	3
1.3	Ide/ Gagasan Perancangan	4
1.4	Rumusan Masalah	4
1.5	Tujuan Perancangan	5
1.6	Manfaat Perancangan	5
1.7	Batasan Perancangan.....	5
1.8	Sistematika Penulisan	7
BAB II	RESTORAN DAN BUDAYA JEPANG.....	8
2.1	Restoran	8
2.1.1	Definisi Restoran	8
2.1.2	Persyaratan Restoran.....	9
2.1.3	Pengelompokan Restoran Berdasarkan Cara Pelayanan.....	12
2.2	Standar Ergonomi Restoran	13
2.2.1	Area Makan.....	15
2.2.2	Dapur.....	17
2.3	Negara dan Kebudayaan Jepang	19
2.3.1	Makanan Tradisional dan Tempat Makan	20
2.3.2	Arsitektur Rumah Tradisional Jepang	21
2.3.3	Penataan Taman	30
2.3.4	Kesenian.....	32
2.3.5	<i>Four Season</i>	32
2.4	Studi Banding.....	35
2.4.1	Sushi Tei	35
2.4.2	Sushi Tomo	40
BAB III	RESTORAN JEPANG OSECHI.....	46
3.1	Deskripsi Proyek	46
3.2	Analisis Site	47
3.2.1	Analisis Makro.....	48

3.2.2 Analisis Mikro52

3.3 Deskripsi User.....56

3.3.1 Karakteristik User56

BAB IV PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN JEPANG..... 64

4.1 Deskripsi Tema64

4.2 Implementasi Konsep.....70

4.2.1 Konsep Bentuk.....70

4.2.2 Konsep Material.....71

4.2.3 Konsep Warna.....72

4.2.4 Konsep Pola dan Tekstur73

4.2.5 Konsep Penghawaan74

4.2.6 Konsep Pencahayaan74

4.3 Aplikasi Tema dan Konsep pada Perancangan79

4.3.1 Area Makan VIP79

4.3.2 Area Makan Standard dan Kios92

BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....110

5.1 Simpulan110

5.2 Saran.....112

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar 2.1 Restoran Jepang “ <i>Kuruma</i> ”, <i>Gen Yokoi, Shinjuku</i> , Tokyo	11
Gambar 2.2 Restoran Jepang “ <i>Koomon</i> ”, <i>Fujio Takayama</i> , Nihonbashi Tokyo..	11
Gambar 2.3 Layout Fungsional.....	14
Gambar 2.4 Penempatan Kolom dengan Posisi Meja Paralel.....	14
Gambar 2.5 Area Makan	15
Gambar 2.6 Zona Bersih Pelayanan.....	16
Gambar 2.7 Jarak Bersih Antar Sudut Meja	16
Gambar 2.8 Tempat Duduk Empat Orang dan Jarak Sirkulasi	17
Gambar 2.9 Flow Activity Dapur Restoran	18
Gambar 2.10 <i>Standard Zoning</i> pada Dapur Restoran	18
Gambar 2.11 Standar Pengorganisasian Dapur Restoran	19
Gambar 2.12 Partisi <i>Shoji</i>	22
Gambar 2.13 Partisi <i>Fusuma</i>	23
Gambar 2.14 <i>Folding Screen</i>	23
Gambar 2.15 <i>Tsuitate Partition</i>	24
Gambar 2.16 <i>Tokonoma, Ji-Bukuro, Chigaidana</i>	25
Gambar 2.18 Cara Duduk di Jepang	27
Gambar 2.19 Desain Meja di Jepang	27
Gambar 2.20a Alternatif Ruang Duduk Jepang	28
Gambar 2.20b Alternatif Ruang Duduk Jepang.....	29
Gambar 2.21 Layar Pelindung terhadap Sinar Matahari.....	29
Gambar 2.22 Contoh Desain Taman Zen.....	31
Gambar 2.23 Tampak depan Sushi Tei TSM.....	36
Gambar 2.24 Layout Sushi Tei TSM	37
Gambar 2.25 Area Makan Dekat Pintu Masuk	37
Gambar 2.26 <i>Sushi Bar</i>	38
Gambar 2.27 <i>Sushi Bar</i> dan <i>Conveyor Belt</i>	38
Gambar 2.28 <i>Open Kitchen</i>	39
Gambar 2.29 Dapur Utama dan Area Sirkulasi Menuju Toilet	39
Gambar 2.30 Tampak Depan Sushi Tomo.....	40

Gambar 2.31 Layout Sushi Tomo 41

Gambar 2.32 Area Pencatatan Pesanan..... 41

Gambar 2.33 Area Makan *Bar* 42

Gambar 2.34 Area Kasir 42

Gambar 2.35a Makan *Indoor* 43

Gambar 2.35b Makan *Indoor* 44

Gambar 2.36 Makan Semi *Outdoor* 44

Gambar 2.37 Pemandangan dari Posisi Duduk di Area Makan Semi *Outdoor*... 45

Gambar 3.1 Area *Entrance* Paris Van Java Mall 47

Gambar 3.2 Lokasi Paris Van Java Bandung..... 48

Gambar 3.3 Bangunan yang Berseberangan dengan PVJ..... 49

Gambar 3.4 *Key Plan* PVJ Lantai UG 53

Gambar 3.5 Seberang site untuk perancangan, Tomo Sushi, Wakaka 53

Gambar 3.6 Tetangga site untuk perancangan, *Mother Care* 53

Gambar 3.7Area sirkulasi - eskalator..... 54

Gambar 3.8 *Learning Centre, Gingersnaps*..... 54

Gambar 3.9 *Mindblowing* dan Sassi..... 55

Gambar 3.10 Haagen Dazs, Bao, Heart Warmer 55

Gambar 3.11 Area sirkulasi..... 56

Gambar 3.12 *Zoning Blocking* 63

Gambar 4.1 Suasana musim semi di Jepang 65

Gambar 4.2 Suasana musim panas di Jepang 66

Gambar 4.3 Suasana musim gugur di Jepang 66

Gambar 4.4 Suasana musim dingin di Jepang 67

Gambar 4.5 Suasana musim dingin di rumah Jepang 67

Gambar 4.6 Suasana tradisional Jepang..... 68

Gambar 4.7 Suasana kios di Jepang..... 68

Gambar 4.8 Suasana interior modern Jepang 69

Gambar 4.9 Pengalikasian Layar LED 70

Gambar 4.10 Bentuk geometrik sederhana di Jepang..... 70

Gambar 4.11 Bentuk khusus empat musim..... 71

Gambar 4.12 *Material Board*..... 72

Gambar 4.13 Warna umum 72

Gambar 4.14 Warna khusus empat musim 73

Gambar 4.15 Skema Pola 74

Gambar 4.16 *AC Cassette* 74

Gambar 4.17 Lampu LED..... 75

Gambar 4.18 Lampu TL..... 75

Gambar 4.19 Gambaran *ambience lighting* untuk area makan meja standar 75

Gambar 4.20 Gambaran *ambience lighting* untuk area taman 76

Gambar 4.21 Gambaran *ambience lighting* untuk area makan kios 76

Gambar 4.22 Gambaran *ambience lighting* untuk area sirkulasi dekat kios 77

Gambar 4.23 Gambaran *ambience lighting* untuk area VIP 77

Gambar 4.24 Denah furnitur area makan VIP 79

Gambar 4.25 Potongan area VIP 80

Gambar 4.26 Perspektif partisi bambu area makan VIP 81

Gambar 4.27 Detail Interior : partisi bambu 82

Gambar 4.28 Detail Interior : partisi *scroll* bambu 82

Gambar 4.29 Perspektif penggabungan ruang makan VIP 83

Gambar 4.30 Perspektif penggabungan ruang makan VIP musim dingin 84

Gambar 4.31 Perspektif area VIP 84

Gambar 4.32 Perspektif area *yukata* dan *hakama* 86

Gambar 4.33 Detail Interior: *drop ceiling* taman VIP 86

Gambar 4.34 Perspektif taman khusus VIP 87

Gambar 4.35 Gambar Orthografik kursi VIP..... 88

Gambar 4.36 *Exploded view* kursi VIP musim semi 88

Gambar 4.37 Perspektif kursi VIP musim semi..... 89

Gambar 4.38 Gambar Orthografik meja VIP..... 89

Gambar 4.39 *Exploded* detail meja VIP musim semi 90

Gambar 4.40 Perspektif meja VIP musim semi 90

Gambar 4.41 Detail interior : kursi pohon musim semi..... 91

Gambar 4.42 Denah furnitur area makan lesehan..... 92

Gambar 4.43 Potongan area lesehan dan kios..... 93

Gambar 4.44 Detail Interior: laci putar..... 94

Gambar 4.45 Perspektif area makan meja lesehan..... 95

Gambar 4.46 Detail Interior : partisi lipat dan geser..... 96

Gambar 4.47 Perspektif kursi VIP musim semi..... 97

Gambar 4.48 Gambar perspektif meja pada area duduk lesehan 97

Gambar 4.49 Perspektif area kios 98

Gambar 4.50 Detail furnitur : kursi gantung..... 99

Gambar 4.51 *Exploded* detail kursi gantung 100

Gambar 4.52 Perspektif kursi gantung..... 100

Gambar 4.53 Perspektif area makan meja standar 101

Gambar 4.54 Perspektif area makan meja standar saat musim dingin..... 102

Gambar 4.55 Perspektif area makan meja standar saat musim semi 102

Gambar 4.56 Perspektif area makan meja standar saat musim panas..... 103

Gambar 4.57 Perspektif area makan meja standar saat musim gugur..... 103

Gambar 4.58 Detail furnitur: kursi standar 104

Gambar 4.59 *Explode* detail kursi standar musim semi 104

Gambar 4.60 Perspektif kursi standar musim semi..... 105

Gambar 4.61 Detail furnitur: meja standar 105

Gambar 4.62 *Exploded* detail meja standar musim semi 106

Gambar 4.63 Perspektif meja standar musim semi..... 107

Gambar 4.64 Perspektif area kasir 109