

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makan adalah kebutuhan dasar manusia agar dapat tetap hidup. Di seluruh dunia, ada banyak tempat dengan jenis makanan, cara makan, dan suasana. Selain dari segi makanan, setiap tempat atau daerah memiliki kebudayaan dan keunikannya masing-masing. Perbedaan-perbedaan itu muncul karena adanya perbedaan wilayah, musim, serta kebiasaan masyarakat. Untuk memperkenalkan kebudayaan sebuah negara tertentu sampai seseorang memahaminya membutuhkan waktu yang panjang karena kebudayaan merupakan bagian dari masyarakat tetapi bagi orang luar kebudayaan tidak dapat dirasakan jika hanya melihat secara sekilas. Akan lebih mudah bagi seseorang untuk memahami beberapa bentuk kebudayaan jika merasakan sendiri seperti apa kebudayaan negara tersebut. Hal ini

efektif jika dilakukan di sebuah pusat kebudayaan tetapi masih membutuhkan waktu yang panjang. Cara lain agar seseorang dapat belajar kebudayaan adalah dengan menampilkan sebagian kebudayaan itu dalam sebuah restoran.

Memadukan restoran dengan kebudayaan menciptakan konsep makan yang berbeda, seraya pengunjung menikmati makanan, mereka dapat mempelajari sebagian kebudayaan dan suasana dari negara tersebut, sehingga selain makan dan bersantai, mereka dapat memiliki pengalaman “pergi” ke negara tersebut. Salah satu contoh menarik adalah Jepang, sebagai sebuah negara di Asia yang memiliki jenis makanan yang berbeda karena empat musim yang dimilikinya. Ada jenis makanan tertentu yang hanya bisa dinikmati setelah selesai musim *hanami* misalnya *sakuranbo* atau buah cherry Jepang. Selain dari segi makanan khas, seperti negara lainnya, Jepang memiliki menu tradisional yang dimasak dengan menggunakan bahan dan cara memasak yang sederhana, pakaian tradisional yang digunakan sesuai acara, kebudayaan yang beragam, dan sebagainya.

Sampai saat ini, di Indonesia terdapat banyak restoran Jepang, mulai dari restoran franchise sampai restoran Jepang yang berdiri sendiri. Tetapi sebagian besar restoran tersebut hanya menyediakan beberapa makanan Jepang dengan cita rasa yang disesuaikan dengan lidah orang Indonesia. Kebudayaan Jepang yang dapat dilihat pada restoran Jepang di Indonesia diantaranya jenis makanan seperti sushi, shabu-shabu, teppan- yaki, dan jenis makanan lain, cara makan dengan menggunakan sumpit, bumbu tambahan yang digunakan seperti kecap asin dan bubuk cabe. Suasana Jepang yang ditampilkan hanya ditampilkan sebagian melalui material kayu yang digunakan, bentukan geometris atau dekorasi khas Jepang. Interior yang ditampilkan dalam restoran Jepang yang ada di Bandung lebih mengarah pada gaya Jepang modern.

Kota Bandung adalah sebuah kota yang unik karena dalam hal wisata, makanan sangat diminati. Wisata kuliner kota Bandung bukan hanya menikmati kuliner, tetapi juga menampilkan kebudayaan dan gaya makan tertentu (Virna N, 2007). Beragam jenis menu makanan dan minuman

memadati kota ini, termasuk makanan Jepang. Hingga saat ini restoran Jepang di Bandung menampilkan restoran dengan cara yang serupa, dengan sebagian kecil dari kebudayaan Jepang sehingga pengunjung hanya menikmati makanan dan sebagian kecil suasana Jepang.

Beberapa permasalahan tersebut akhirnya menciptakan ide untuk membuat desain sebuah restoran dengan tema harmonisasi alam Jepang yang terinspirasi dari penggabungan desain taman Jepang dengan lingkungan sekitarnya sehingga membentuk kesatuan yang menarik, untuk mengajak pengunjung restoran menikmati makanan khas Jepang bercita rasa asli dari bahan masakan tersebut seraya mengamati dan mempelajari kebudayaannya serta merasakan suasana musim dingin, musim panas, musim gugur, dan musim semi. Tema ini akan disampaikan melalui konsep “Four Season”. Alasan lain dipilihnya konsep dan tema ini adalah agar orang-orang yang ingin merasakan suasana di negara empat musim, tetapi malas untuk pergi atau tidak bisa pergi karena biaya yang terlampau mahal, dapat merasakannya. Selain dapat merasakan suasana 4 musim, orang-orang juga dapat menikmati makanan dan belajar kebudayaan dari negara Jepang tersebut. Konsep four season, akan muncul pada satu bagian utuh restoran, di mana setiap musim, restoran akan didesain sesuai dengan musimnya, mulai dari suasana hingga makanan khas yang ada pada musim itu sebagai menu khusus.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, berikut ini permasalahan yang muncul, yaitu sebagai berikut.

- Banyaknya tempat makan seperti warung, kafe, dan restoran dengan pengemasan yang hanya sekedar menampilkan suasana ruang yang menarik tanpa mengajak masyarakat belajar budaya
- Dibutuhkan upaya ekstra agar masyarakat mengenal kebudayaan bukan sekedar menyukai dan menikmati jenis makan yang disajikan di sebuah tempat makan

1.3 Ide/ Gagasan Perancangan

Proyek tugas akhir kali ini berupa perancangan sebuah restoran Jepang sebagai restoran wisata. Restoran ini diharapkan dapat menjadi satu fasilitas makan yang istimewa, bukan hanya berfungsi sebagai tempat makan tetapi juga tempat masyarakat belajar dan mengenal kebudayaan dari negara Jepang.

Berdasarkan perencanaan dalam perancangan tugas akhir ini restoran Jepang akan dibuat dengan menyediakan fasilitas makan, berupa area makan *private*, area makan santai dengan nuansa taman di dalam ruang yang disesuaikan dengan musimnya, dan area foto dengan budaya dan tampilan khas Jepang. Restoran Jepang ini akan menggunakan tema harmonisasi alam Jepang dimana Jepang itu sendiri memang menitikberatkan pada keserasian dan keselarasan antara alam dan bangunan yang didesain. Karena perancangan berupa fasilitas makan makanan Jepang, dimana makanan yang khas di Jepang juga menitikberatkan keselarasan keindahan makanan Jepang saat disajikan dan cita rasa alami, maka tema tersebut sesuai. Tema harmonisasi alam Jepang akan ditampilkan melalui konsep *Four Season* yang diaplikasikan melalui gubahan ruang yang disesuaikan dengan suasana musim di Jepang yang diadaptasi dari suasana empat musim di Jepang.

1.4 Rumusan Masalah

Sesuai dengan permasalahan yang telah diidentifikasi di atas, berikut ini akan dirumuskan pokok-pokok persoalan yang akan dipecahkan melalui desain, yaitu sebagai berikut.

- Bagaimana mendesain fasilitas makan berupa restoran Jepang di kota Bandung yang menampilkan suasana menarik dan dapat mengajak masyarakat untuk mempelajari budaya Jepang?
- Bagaimana merancang elemen desain interior yang dapat menumbuhkan minat masyarakat terhadap budaya Jepang dengan empat musim?

1.5 Tujuan Perancangan

Perancangan restoran Jepang sebagian restoran wisata ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi pembaca dan juga bagi penulis. Berikut beberapa tujuan perancangan restoran Jepang.

- Mengaplikasikan tema harmonisasi alam Jepang dan konsep *four season* ke dalam berbagai elemen interior seperti lantai, plafond, dan pencahayaan pada perancangan restoran Jepang di kota Bandung.
- Menghadirkan jenis pencahayaan dan sirkulasi yang disesuaikan pada area-area dengan suasana berbeda sesuai dengan musim.
- Mendesain elemen desain pada setiap area sesuai dengan karakteristik dan ciri khas dari negara Jepang serta menampilkan nilai edukatif tentang kebudayaan Jepang

1.6 Manfaat Perancangan

Manfaat penulisan laporan tugas akhir perancangan restoran wisata di kota Bandung adalah sebagai berikut.

- Bagi penulis: perancangan restoran wisata dapat menambah pengetahuan dan memberikan wawasan baru tentang standar pendesainan restoran
- Bagi Fakultas Seni Rupa dan Desain Maranatha: dapat menambah jumlah data dan literatur tentang restoran dan budaya yang dimiliki Jepang.
- Bagi masyarakat umum: dapat menjadi saran edukasi nonformal yang mudah dimengerti sehingga pembaca dapat melihat lebih jauh ke dalam budaya suatu negara, bukan hanya merasakan makanannya.

1.7 Batasan Perancangan

Perancangan restoran Jepang yang menggunakan tema harmonisasi alam Jepang yang terinspirasi dari konsep taman Zen yang memiliki kesan menyatu dengan bangunan arsitektur tradisional Jepang dan saling

melengkapi, dengan konsep four season mencakup pembagian area karakter dan ciri khas empat musim di Jepang yang disebutkan di atas sehingga menampilkan budaya yang dimiliki Jepang pada empat musim yang ada.

Pada denah, fasilitas ruang yang ditentukan akan didesain di antaranya area makan *private*, area makan santai, dapur, kasir, area cinderamata empat musim, dan kantor. Pada area makan *private* pengunjung dipersilakan menikmati suasana interior rumah tradisional Jepang dengan lantai *tatami* dan partisi *shoji* serta *fusuma*, suasana taman dengan nuansa empat musim yang khas, dan pakaian kha Jepang seperti *yukata* dan *hakama*. Pada area makan santai, pengunjung diajak untuk makan seraya merasakan suasana *outdoor* empat musim di Jepang dan menikmati pengalaman membeli makanan kecil di area kios yang menjadi bagian dari kebiasaan masyarakat Jepang. Pada area cinderamata empat musim, pengunjung dapat membeli cinderamata yang khas Jepang, seperti *furin*, sumpit, mangkuk, kipas, seni *ikebana* khas Jepang dengan musim yang cocok.

Batasan sehubungan dengan budaya Jepang yang akan ditampilkan dalam restoran Jepang ini diantaranya menu makanan Jepang, menu makanan khas 4 musim, informasi tentang kegiatan yang dilakukan masyarakat selama empat musim, pakaian tradisional Jepang, aksesoris khas empat musim seperti sumpit, mangkuk, rangkaian bunga Jepang dan suasana alam Jepang yang khas setiap musim, desain bangunan tradisional Jepang, dan desain furniture khas Jepang.

1.8 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada penulisan laporan perancangan restoran wisata ini terdiri atas lima bab, yaitu sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab I memaparkan latar belakang pemilihan topik perancangan, identifikasi masalah, ide/ gagasan perancangan, rumusan masalah, tujuan perancangan, manfaat perancangan, batasan perancangan, dan sistematika penulisan pada laporan ini.

BAB II RESTORAN DAN BUDAYA JEPANG

Bab II berisi studi literatur. Pada bagian ini, pokok yang dibahas adalah tentang teori-teori yang mendukung dan menunjang perancangan tugas akhir ini. Studi literatur diperoleh melalui sumber buku maupun internet.

BAB III RESTORAN JEPANG OSECHI

Bab III berisi tentang deskripsi objek studi. Pada bagian ini pokok yang dibahas berupa penjelasan mengenai proyek yang akan dibuat, analisa objek studi dan site, identifikasi user, serta programming.

BAB IV PERANCANGAN INTERIOR RESTORAN JEPANG

Bab IV berisi tentang perancangan yang membahas tentang konsep dan tema yang akan diterapkan pada desain, serta bagaimana konsep tersebut diaplikasikan pada perancangan.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab V berisi tentang simpulan dan saran yang menjabarkan tentang kesimpulan bagi perancangan yang telah dibuat serta saran yang ditujukan kepada pihak-pihak yang akan melakukan perancangan dengan topik serupa.