

ABSTRAK

Rijsttafel yang merupakan sebuah budaya makan pada zaman kolonial Belanda dan sempat menjadi ikon wisata pada hotel-hotel di Jawa di dalamnya terdapat akulturasi budaya Belanda, Indonesia, China, dan India.

Disayangkan sebagian besar masyarakat tidak mengenal budaya kuliner *Rijsttafel* terbukti dari hasil survey terhadap 100 orang di Bandung dengan rentan usia 25 tahun-40 tahun. Walaupun pada kenyataannya *Rijsttafel* masih dapat ditemukan pada hotel-hotel dan resto meskipun di Bandung jumlahnya sedikit. Namun meskipun demikian minat masyarakat untuk mencoba *Rijsttafel* dan ingin menjadikan *Rijsttafel* sebagai salah satu tujuan wisata mereka di Bandung terbilang tinggi.

Untuk mengangkat kembali budaya kuliner *Rijsttafel* dibutuhkan sebuah promosi dengan pendekatan visualisasi yang elegan, mewah, dan modern, serta mengangkat akulturasi yang unik dan nuansa nostalgia yang dapat dilihat dari gaya *Art Deco* yang digunakan. *Event Rijsttafel Bandung Culinary* diselenggarakan di hotel Grand Hotel Preanger, Savoy Homann Bidakara Hotel, Grand Royal Panghegar, Braga Permai Restaurant, dan *Indischetafel* Resto. Penempatan promosinya lebih mengarah pada mall, bandara, resto, dan hotel tersebut di atas karena merupakan tempat yang ramai dikunjungi bagi penikmat wisata kuliner.

Promosi *Rijsttafel Bandung Culinary* yang merupakan sebuah cara untuk memperkenalkan budaya makan *Rijsttafel* ini diharapkan dapat menarik perhatian masyarakat sehingga budaya makan *Rijsttafel* dapat menjadi salah satu bagian dari tujuan wisata masyarakat di kota Bandung.

Kata kunci : Art Deco, Bandung, Promosi Wisata, *Rijsttafel*

ABSTRACT

Rijsttafel which is a culinary culture in the dutch colonial era was very famous and once became a tourism icon of Javanese hotels. Rijsttafel is a combination of Dutch, Indonesia, China, and India culinary culture.

Unfortunately a lot of society nowadays don't recognize Rijsttafel culinary culture, which has been proved with a survey among 100 people in Bandung who categorized in 25- 40 age range. Even though there's only several hotels and restaurants which serving Rijsttafel, but society's interest of Rijsttafel is high enough.

Promoting Rijsttafel Culinary Culture will needed a special visual approach, which contained several element such as elegance, modern, and luxurious. An Unique acculturation would be applied too in art deco style. Rijsttafel Bandung Culinary will be held in Grand Preanger Hotel, Savoy Homann Bidakara Hotel, Grand Royal Panghegar, Braga Permai Restaurant, and Indischetafel Resto. Promotion media will be spread out at several spot, such as, mall, airport, restaurant, and hotel, which choosen because of it's function to attract society and tourist.

Rijsttafel Bandung Culinary's promotion was made to publish Rijsttafel among the society. The writer hope that this kind of promotion will attract society and finally Rijsttafel Bandung Culinary will become one of Bandung's primary tourism destination.

Keywords : Art Deco, Bandung, Rijsttafel, Tourism Promotion

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA DAN LAPORAN	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup	2
1.3 Tujuan Perancangan	3
1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	3
1.5 Skema Perancangan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Akulturasi Budaya	6
2.2 Teori Promosi	7
2.3 Teori Warna.....	9
2.4 Art Deco	10
BAB III DATA DAN ANALISIS MASALAH	13
3.1 Data dan Fakta.....	13
3.1.1 Kebudayaan Indis	13
3.1.2 <i>Rijsttafel</i>	13
3.1.3 Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Bandung sebagai Lembaga yang Terkait.....	17
3.1.4 Data Hasil Wawancara.....	19
3.1.5 Data Hasil Studi Pustaka.....	23
3.1.6 Data Hasil Kuesioner	42
3.1.7 Tinjauan Proyek Sejenis	48

3.2	Analisis terhadap Permasalahan Berdasarkan Data dan Fakta.....	50
3.2.1	Segmentasi, Targeting, dan Positioning	50
3.2.2	Analisis SWOT	51
BAB IV	PEMECAHAN MASALAH	52
4.1	Konsep Komunikasi	52
4.2	Konsep Kreatif	53
4.2.1	Tipografi.....	53
4.2.2	Warna	54
4.2.3	Ilustrasi	55
4.3	Konsep Media.....	57
4.3.1	<i>Website</i>	58
4.3.2	Media Sosial.....	59
4.3.3	Poster.....	59
4.3.4	Billboard.....	59
4.3.5	Brosur	60
4.3.6	Iklan Majalah	60
4.3.7	<i>Invitation</i>	60
4.3.8	Umbul-Umbul	60
4.3.9	Placemate	61
4.3.10	<i>Acrylic stand</i>	61
4.3.11	<i>Gimmick</i>	61
4.4	Hasil Karya.....	63
4.4.1	Logo	63
4.4.2	<i>Website</i>	67
4.4.3	Media Sosial.....	68
4.4.4	Poster.....	69
4.4.5	Brosur	70
4.4.6	Iklan Majalah	72
4.4.7	<i>Invitation</i>	73
4.4.8	Umbul-umbul	74
4.4.9	<i>Placemate</i>	75

4.4.10	<i>Acrylic stand</i>	75
4.4.11	<i>Gimmick</i>	76
BAB V PENUTUP		78
5.1	Simpulan	78
5.2	Saran	78
DAFTAR PUSTAKA		79
DATA PENULIS		119
UCAPAN TERIMA KASIH		120

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Colour Wheel</i>	9
Gambar 3.1 Sajian <i>Rijsttafel</i> dalam rumah orang Belanda	14
Gambar 3.2 Jongos menyajikan hidangan <i>Rijsttafel</i> di Hotel Des Indes	16
Gambar 3.3 Logo Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Bandung.....	17
Gambar 3.4 Ruang makan dengan meja empat kursi	20
Gambar 3.5 Meja Klasik	21
Gambar 3.6 Iklan Jadul dengan Bahasa Belanda	21
Gambar 3.7 Rak Piring	22
Gambar 3.8 Peralatan Makan Zaman Kolonial Belanda	22
Gambar 3.9 Logo Savoy Homann Bidakara Hotel.....	24
Gambar 3.10 Savoy Homann Bidakara Hotel	25
Gambar 3.11 Peralatan Makan Malam Saat Konferensi Asia Afrika	26
Gambar 3.12 Sendok, Garpu, dan Pisau.....	27
Gambar 3.13 Gelas Kaca.....	27
Gambar 3.14 Pisin dan Tempat Saus.....	28
Gambar 3.15 Cangkir dan Teko	28
Gambar 3.16 Garden Restaurant Savoy Homann.....	29
Gambar 3.17 Iklan Promo <i>Rijsttafel</i> Savoy Homann	30
Gambar 3.18 Hotel Tugu Kunstkring Paleis	31
Gambar 3.19 Ruang Makan Utama Tugu Kunstkring Paleis	32
Gambar 3.20 Menu Betawi <i>Rijsttafel</i> ala Tugu Kunstkring Paleis	33
Gambar 3.21 Sate Lembut Betawi	33
Gambar 3.22 Sayur Gambas Udang	34
Gambar 3.23 Sambal Ijo Teri	34
Gambar 3.24 Sambal Bajak.....	35
Gambar 3.25 Sambal Matah.....	35
Gambar 3.26 Sambal Bawang	36
Gambar 3.27 Pelayan Restaurant di Tugu Kunstkring Paleis	36

Gambar 3.28 Ruang Makan Oasis Restaurant.....	37
Gambar 3.29 Pelayan Wanita dengan Kostum Kebaya.....	39
Gambar 3.30 Hidangan Rijstafel di Oasis Restaurant	39
Gambar 3.31 Soto Mie	40
Gambar 3.32 Nasi Tutug Oncom.....	40
Gambar 3.33 Sate Sapi	41
Gambar 3.34 Acar Sayur	41
Gambar 3.35 Promosi <i>Rijstafel</i> Tugu Kunstkring Paleis Hotel	48
Gambar 3.36 Promosi <i>Braga culinary night</i>	49
Gambar 4.1 Stilasi Tulip dan Daun Pisang	55
Gambar 4.2 Pelayan	56
Gambar 4.3 Pelanggan	56
Gambar 4.4 Ornamen <i>Art deco</i>	57
Gambar 4.5 Timeline.....	58
Gambar 4.6 Logo <i>Rijstafel bandung culinary</i>	63
Gambar 4.7 Ukuran Logo Minimum.....	64
Gambar 4.8 Logo Grid <i>Rijstafel</i>	64
Gambar 4.9 Logo Grid Bandung Culinary	65
Gambar 4.10 Logo Space <i>Rijstafel bandung culinary</i>	65
Gambar 4.11 Merubah Warna Logo.....	65
Gambar 4.12 Aplikasi yang Tidak Diperbolehkan.....	66
Gambar 4.13 <i>Website</i>	67
Gambar 4.14 <i>Facebook</i>	68
Gambar 4.15 <i>Twitter</i>	68
Gambar 4.16 Poster	69
Gambar 4.17 Brosur	71
Gambar 4.18 Iklan Majalah.....	72
Gambar 4.19 <i>Invitation</i>	73
Gambar 4.20 Umbul-Umbul.....	74
Gambar 4.21 Placemate.....	75
Gambar 4.22 <i>Acrylic stand</i>	75

Gambar 4.23 Alas Gelas.....	76
Gambar 4.24 <i>Postcard</i>	77

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Persentase keturunan Belanda	42
Tabel 3.2 Persentase pengenalan kebudayaan indis	43
Tabel 3.3 Persentase pengenalan <i>Rijsttafel</i>	43
Tabel 3.4 Persentase asal pengenalan <i>Rijsttafel</i>	44
Tabel 3.5 Persentase ciri khas <i>Rijsttafel</i>	44
Tabel 3.6 Persentase ketertarikan masyarakat.....	45
Tabel 3.7 Persentase alasan tidak tertarik.....	45
Tabel 3.8 Persentase memunculkan wisata kuliner <i>Rijsttafel</i>	46
Tabel 3.9 Persentase media promosi	46
Tabel 3.10 Persentase ragam media sosial	47