

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Seiring dengan perubahan dan perkembangan zaman, beberapa tahun belakangan ini restoran *Chinese* di Indonesia semakin memudar dan tidak mempunyai ciri khas dari budaya *Chinese* sendiri. sekarang bisnis restoran bukan lagi sekedar bisnis yang menjual makanan dan minuman saja tetapi sudah sampai pada tahap dimana suasana, lingkungan dan layanan, menjadi salah satu hal yang penting dalam menciptakan kemitraan berbisnis.

Restoran merupakan salah satu bisnis yang sangat berkembang pesat pada saat ini. Oleh karena itu semakin banyak restoran yang bermunculan di Indonesia, contohnya di daerah kota Bandung. Banyak pengusaha yang mendirikan berbagai jenis restoran, salah satunya adalah restoran yang bertema *Chinese*. Pada umumnya restoran *Chinese* di Bandung banyak yang mengambil tema modern pada restorannya. maka pada dasarnya budaya Tionghoa sebagai identitas tidak bisa begitu saja dihilangkan ataupun dilepas dari kelengkapan yang sudah berlaku dalam budaya tersebut.

Restoran ini dirancang sedemikian rupa agar dapat memberikan nuansa modern dengan perpaduan budaya Tiongkok. Hal pendukung utama dalam pembentukan nuansa bukan hanya terdapat dalam makanan saja namun sangat berpengaruh dalam interior desain. Dengan nuansa restoran yang tepat maka *feel* budaya Tionghoa dapat tercapai. Maka dari itu perpaduan antara keseimbangan budaya dinasti dengan gaya modern harus dapat tercapai dan mewujudkan hasil restoran khas yang diinginkan.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Kebanyakan restoran *Chinese* menawarkan tempat dan suasana tradisional didalamnya. Penggunaan material kayu sebagai kursi, penggunaan meja bundar, penambahan aksesoris-aksesoris dan elemen-elemen Tionghoa serta ubin yang diterapkan di bagian lantai semakin menegaskan konsep restoran Tiongkok tradisional. Peralatan makan yang digunakan juga merupakan peralatan makan tradisional. Terdapat sepasang sumpit di atas meja, cangkir-cangkir bermotif bunga khas zaman dulu yang merupakan elemen pendukung interior.

Saat ini mayoritas restoran *Chinese Food* dibuat dengan konsep modern yang menghilangkan aksesoris-aksesoris tradisional dengan penggunaan perabotannya dan elemen-elemen desainnya. Kursi yang digunakan bukan kursi kayu atau rotan seperti konsep tradisional. Tetapi terdapat beberapa restoran *Chinese food* modern dengan menggunakan kursi plastik dan aluminium, yang menambahkan busa pada bagian dudukannya dan juga penggunaan sofa modern untuk menambahkan kenyamanan konsumen pada saat makan.

Namun zaman sekarang banyak orang tidak menerapkan konsep budaya orang Tionghoa itu sendiri. Pada dasarnya budaya ini menerapkan akan orang dapat menikmati makanan dan dapat bersosialisasi dengan melepas segala aktivitas yang lain. Namun sekarang mereka telah meninggalkan arti budaya asli

orang Tionghoa. Seperti halnya dalam meja bundar yang melambangkan kekeluargaan, kesatuan dan kebersamaan.

Konsumen tidak hanya melakukan komunikasi atau percakapan sederhana pada saat makan atau sekedar minum, tetapi orang-orang pada saat ini sudah menggunakan waktu makan untuk berbisnis, sehingga konsep restoran *Chinese food* modern berusaha untuk menciptakan kenyamanan suasana yang dapat digunakan oleh para konsumen.

### **1.3 Ide atau Gagasan**

Ide perancangan tempat restoran *Chinese food* yaitu merancang sebuah restoran yang tidak hanya memenuhi kebutuhan para konsumen sehingga para konsumen dapat lebih mengenal budaya mengenai wawasan atau budaya Tionghoa.

Ide awal yang muncul dari penulis yaitu menonjolkan restoran *Chinese food* dari segi konsepnya. Konsep yang diangkat pada restoran ini adalah konsep *Era of Chinese Dynasty*. Tujuan dari konsep ini adalah untuk mengangkat kembali ciri khas budaya Tionghoa dari beberapa dinasti dan untuk menghidupkan kembali suasana dan budayanya kepada para konsumen pada ruangan restoran yang berbeda.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dijelaskan diatas, maka terdapat beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menciptakan konsep yang sesuai dengan dinasti *Tiongkok* dan menerapkan ke dalam ruang interior?
2. Bagaimana cara menerapkan kembali nuansa budaya zaman dinasti?

## 1.5 Tujuan Perancangan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan diatas, tujuannya adalah merancang restoran *Chinese* sebagai berikut :

1. Penerapan konsep restoran *Chinese food* dengan menggunakan *era of Chinese dynasty*.
2. Merancang sebuah restoran dengan mengangkat kembali ciri khas dari budaya Tionghoa sesuai dinasti itu sendiri dan menyediakan makanan tradisional *Chinese food*.
3. Memperkenalkan budaya makan orang Tionghoa kepada masyarakat dan Menarik minat masyarakat terutama masyarakat peranakan tionghoa di Indonseia untuk mengenal kembali dan melestarikan budaya orang Tionghoa.

## 1.6 Manfaat Perancangan

Berdasarkan tujuan perancangan yang telah dijelaskan diatas, manfaat perancangannya sebagai berikut:

1. Konsep *era of Chinese dynasty* yang di gunakan bertujuan untuk mengangkat kembali budaya *Chinese* pada zaman dinasti.
2. Supaya para konsumen menjadi lebih mendalami dan mengenal budaya Tionghoa yang ada di dalam restoran *Chinese food*.
3. Membuat para konsumen untuk lebih mengenal budaya makan orang Tionghoa dan meningkatkan penggemar *Chinese food*.

## 1.7 Ruang Lingkup Perancangan

Dalam perancangan restoran *Chinese food* ini, akan adanya fokus desain pada beberapa area makan interior di dalam restoran *Chinese food*. Fokus desain ini akan terdapat pada area resepsionis Dinasti Xia, area makan Dinasti

Xia, area makan Dinasti Han, area makan Dinasti Tang, area makan Dinasti Ming dan area makan Dinasti Qing.

## **1.8 Sistematika Penulisan**

### **BAB I PENDAHULUAN**

Berisi tentang Latar Belakang, Identifikasi Masalah, Ide/gagasan Perancangan, Rumusan Masalah, Tujuan Perancangan, Manfaat Perancangan, Batasan Perancangan dan Sistematika Penulisan.

### **BAB II SEKILAS TENTANG TIONGKOK DAN STUDI RESTORAN**

Berisi tentang Tinjauan dan Literatur Sejarah Dinasti di Tiongkok, Pengertian Restoran, Sejarah Restoran, Klasifikasi Restoran, Penggolongan Restoran, Sistem Kualitas Pelayanan, Elemen Pembentuk Ruang, Elemen Pelengkap Pembentuk Ruang, Ergonomi Ruang dan Furniture, Penggolongan Antropometrik, Studi Banding.

### **BAB III CHINESE RESTORAN**

Berisi Deskripsi Objek Studi, Deskripsi Site, Analisa Site, Programing, Program Ruang, *Flow Activity*, Hubungan Antar Ruang, *Zoning Blocking*, *Bubble Diagram*, Implementasi Konsep.

### **BAB IV PERANCANGAN RESTORAN CHINESE FOOD DI BANDUNG**

Berisi penjelasan hasil perancangan restoran *Chinese food* di Bandung pada penerapan konsep dan tema.

### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

Bab V berisi penjelasan tentang simpulan serta saran perancangan bagi para pembaca.