

ABSTRACT

At present, Japanese food is in the lead and thus there are a great number of Japanese Restaurants in Indonesia, particularly in Bandung. As such, the Japanese restaurants exist without any added values and they are there to meet the need of the Indonesians'. Thus, this final project focuses on Japanese restaurant that presents a little Japanese culture within, like kimono, Japanese mask and musical instruments displayed in the gallery as one of the facilities of the restaurant. The restaurant also has facilities for the communities of Japanese lovers. There, they can hang out and enjoy the facilities that can satisfy their hunger over things related to Japan.

The Theme chosen for this restaurant is Harmony in Diversity and the concept applied is called The Process of Origami Folds that showcases the process of origami from one room to another with different yet still harmonious design for each room. The design is made even more sophisticated with combination of materials while at the same time still preserves the locality of Japan. The design is also arranged in order in that the front area is simpler as it points out the initial process of origami. The design is even more complicated as it is in line with the harder completion of origami. It is due to the fact that the more complicated the pattern of the origami is, the more crease it will have. The application of the concept will adjust with the interior and furniture of the restaurant.

Keywords: restaurant, facilities, process, origami

ABSTRAK

Saat ini makanan Jepang semakin digemari oleh berbagai kalangan di Indonesia sehingga semakin banyak restoran yang menyajikan masakan Jepang. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya restoran Jepang yang mulai bermunculan di Bandung. Namun, sebagian besar restoran Jepang hanya memenuhi keinginan warga Bandung akan makanan Jepang tanpa ada nilai tambah lainnya. Sehingga, pada proyek tugas akhir ini dipilih restoran Jepang sebagai fasilitas makan, dan ingin mengajak masyarakat untuk mempelajari sedikit dari budaya Jepang, dengan menampilkan budaya khas Jepang seperti kimono, topeng khas Jepang, dan alat kesenian Jepang yang terdapat pada galeri, yaitu pada salah satu fasilitas yang terdapat pada restoran Jepang ini. Selain itu, pada restoran Jepang ini juga terdapat fasilitas untuk tempat berkumpulnya komunitas pecinta Jepang, di mana mereka dapat berkumpul dan dapat menikmati fasilitas yang dapat memenuhi kebutuhan mereka.

Tema yang dipilih untuk perancangan restoran Jepang ini adalah *Harmony in Diversity* dengan mengaplikasikan konsep *The Process of Origami Folds* yang menunjukkan proses dari lipatan origami dari ruang ke ruang lainnya namun perbedaan pada setiap desain ruangnya tetap harmoni. Desain akan dibuat lebih modern dengan adanya kombinasi material, namun akan tetap memasukkan elemen khas dari Jepang itu sendiri. Dalam perancangan restoran ini, desain dibuat sesuai dengan urutan ruang di mana ruang bagian depan akan lebih sederhana karena dianggap sebagai awal pembuatan origami. Semakin ke area belakang, desain ruang akan semakin ‘ramai’ karena sesuai dengan proses pembuatan origami, di mana semakin rumit bentuk yang ingin dihasilkan, maka proses lipatannya akan semakin banyak pula. Pengaplikasian konsep akan diterapkan pada elemen interior maupun furniture yang terdapat pada restoran ini.

Keywords : fasilitas, origami, proses, restoran

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI

ABSTRAK

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI i

DAFTAR GAMBAR iv

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang1

1.2 Ide/ gagasan perancangan..... 3

1.3 Rumusan Masalah3

1.4 Tujuan Perancangan3

1.5 Manfaat Perancangan4

1.6 Ruang Lingkup Perancangan 4

1.7 Sistematika Penulisan4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA RESTORAN JEPANG

2.1 Definisi Restoran6

2.2 Standar Ergonomi dan Pencahayaan Restoran8

2.3 Elemen pada Rumah Jepang 14

2.4 Taman di Jepang19

2.5 Makanan Khas Jepang20

2.6 Kebudayaan Origami	21
2.7 Kebudayaan Chanoyu	26
2.8 Studi Banding	28

BAB III RESTORAN JEPANG

3.1 Deskripsi Proyek	36
3.2 Analisis Site	36
3.3 Identifikasi User	43
3.4 Programming.....	44
3.5 Implementasi Konsep	48

BAB IV APLIKASI TEMA DAN KONSEP

4.1 Area Chanoyu	54
4.2 Area Galeri	56
4.3 Area Makan Lesehan	58
4.4 Area Makan <i>Sushi Bar</i>	59
4.5 Area Makan Biasa dan Area Taman	62
4.6 Area Makan VIP	67
4.7 Mini <i>Theater</i>	70
4.8 Mini Library	72
4.9 Area Makan Teras	73

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan	76
5.2 Saran	77

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Standar Zoning pada Dapur Restoran.....	8
Gambar 2.2 Standar Pengorganisasian Dapur Restoran	9
Gambar 2.3 Area Makan	10
Gambar 2.4 Meja untuk empat orang.....	11
Gambar 2.5 Ukuran Meja persegi untuk enam orang	11
Gambar 2.6 Jarak bersih minimal dengan zona pelayanannya	12
Gambar 2.7 Berbagai denah kepadatan bar dan ukurannya	12
Gambar 2.8 Shoji Screen.....	14
Gambar 2.9 <i>Fusuma</i>	15
Gambar 2.10 <i>Tsuitate</i>	15
Gambar 2.11 <i>Tokonoma</i>	16
Gambar 2.12 Tatami.....	16
Gambar 2.13 Contoh lampu khas Jepang	17
Gambar 2.14 Contoh desain meja makan Jepang	18
Gambar 2.15 <i>Sushi Bar</i> dan <i>Teppanyaki Bar</i>	18
Gambar 2.16 Taman Zen	20
Gambar 2.17 Origami	21
Gambar 2.18 <i>Washi</i>	24
Gambar 2.19 Peralatan dalam <i>chanoyu</i>	27
Gambar 2.20 Perabotan dalam <i>chanoyu</i> dan tempat pelaksanaannya.....	28
Gambar 2.21 Tampak depan Torigen Japanese Restaurant	28
Gambar 2.22 Area tunggu	29
Gambar 2.23 Area bar	29
Gambar 2.24 Area makan biasa	30
Gambar 2.25 Area makan smoking	31
Gambar 2.26 Area makan VIP	31
Gambar 2.27 Area makan lesehan	32

Gambar 2.28 <i>Main dining area</i> bagian pertama.....	33
Gambar 2.29 <i>Main dining area</i>	33
Gambar 2.30 <i>Main dining area</i>	34
Gambar 2.31 <i>Area sushi bar</i>	34
Gambar 2.32 <i>Area makan dengan tatami</i>	35
Gambar 3.1 Bangunan 90 Gourmet pada siang hari dan malam hari	38
Gambar 3.2 Bangunan dalam site 90 Gourmet	39
Gambar 3.3 <i>Flow Activity User</i>	44
Gambar 3.4 <i>Zoning blocking lantai dasar</i>	46
Gambar 3.5 <i>Zoning blocking lantai satu</i>	47
Gambar 3.6 <i>Zoning blocking lantai dua</i>	47
Gambar 3.7 Bentuk geometrik pada rumah Jepang	49
Gambar 3.8 Kayu sungkai,kacam rumput sintetis dan <i>stainless steel</i>	50
Gambar 3.9 <i>Tatami</i>	50
Gambar 3.10 Batu dan Pasir	50
Gambar 3.11 Kertas washi dan kertas shoji	50
Gambar 3.12 Konsep Warna	51
Gambar 3.13 Konsep Pola.....	51
Gambar 3.14 Penggunaan penghawaan alami	52
Gambar 3.15 Jenis lampu yang digunakan	52
Gambar 3.16 Gambaran ambience lighting untuk perancangan restoran Jepang	53
Gambar 3.17 Fire Exhausting dan CCTV	53
Gambar 4.1 Perspektif ruang chanoyu	55
Gambar 4.2 Perspektif bagian depan galeri	56
Gambar 4.3 Display buku dan aksesoris	57
Gambar 4.4 Perspektif galeri dan area jembatan	57
Gambar 4.5 Perspektif area makan lesehan.....	58
Gambar 4.6 Meja dan kursi lesehan	59

Gambar 4.7 Kursi lesehan yang dapat dilipat	59
Gambar 4.8 Sushi Bar	60
Gambar 4.9 Proses pembuatan origami topi samurai.....	61
Gambar 4.10 Perspektif Sushi Bar	61
Gambar 4.11 Kursi panjang pada area makan biasa	62
Gambar 4.12 Kursi makan biasa	62
Gambar 4.13 Meja makan	63
Gambar 4.14 Meja makan	63
Gambar 4.15 Kursi dan meja makan area taman	64
Gambar 4.16 Salah satu contoh proses pembuatan origami.....	64
Gambar 4.17 Partisi di area makan biasa	65
Gambar 4.18 Ceiling di area makan biasa	66
Gambar 4.19 Lampu gantung.....	66
Gambar 4.20 Perspektif area makan biasa dan area makan taman	67
Gambar 4.21 Bagian pintu geser ruang VIP	68
Gambar 4.22 Modul dinding ruang VIP	69
Gambar 4.23 Bagian pintu geser ruang VIP	69
Gambar 4.24 Perspektif pengaplikasian meja VIP	70
Gambar 4.24 Perspektif ruang VIP	71
Gambar 4.26 Perspektif mini theater.....	72
Gambar 4.27 Perspektif mini library	74
Gambar 4.28 Perspektif area teras	75
Gambar 4.29 Meja dan kursi teras	76