

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Jepang merupakan salah satu negara yang mempunyai kebudayaan dan tradisi yang cukup dikenal oleh negara lain. Kebudayaan Jepang berhasil disebarkan ke berbagai negara salah satunya Indonesia dan mendapatkan respon yang positif terutama di kalangan remaja (Setyanugroho, 2012). Suksesnya penyebaran budaya Jepang ditunjukkan oleh suksesnya penjualan *Manga* (komik Jepang) dan *Anime* (kartun Jepang) yang dinikmati oleh remaja, serta populernya makanan - makanan Jepang di Indonesia (Putri, 2012).

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 terdapat di Bandung, baik yang di *mall*, hotel, maupun yang memiliki gedung sendiri, misalnya Hoka Hoka Bento, Hanamasa, Sushi Tei, Sushi Groove, dan lain-lain.

Selain itu, terdapat komunitas di Bandung yang bernama Bandung Japanese Community di mana di sini terdapat kumpulan orang yang menyukai hal – hal berbau Jepang, seperti

animasi, *manga* (komik Jepang), kesenian tradisional Jepang dan juga makanan khas Jepang. Awalnya, para penggemar Jepang ini sering berkumpul di sebuah toko barang – barang Jepang di Jalan Cihampelas, Bandung, karena sering mengobrol, akhirnya mereka membuat waktu sendiri untuk berkumpul.

Oleh karena itu, dibutuhkan tempat untuk memfasilitasi masyarakat yang ingin menikmati suasana makan makanan Jepang yang nyaman dan merasakan suasana budaya Jepang, serta menikmati fasilitas – fasilitas seperti tempat makan, galeri tentang kesenian tradisional Jepang, area perpustakaan mini bagi penggemar *manga*, *mini theater* bagi para komunitas Jepang, serta *cooking class*, di mana para remaja maupun orang dewasa dapat belajar bagaimana cara membuat makanan khas Jepang.

Gaya desain interior Jepang sendiri memiliki nilai yang berasal dari budaya dan tradisi yang dimiliki secara turun temurun. Salah satu budayanya adalah origami, yaitu sebuah seni lipat yang berasal dari China pada sekitar abad ke-7 yang kemudian dipopulerkan di negara Jepang dan menjadi salah satu bagian budaya dari seluruh masyarakat Jepang. Dengan penciptaan sebuah bentuk origami, seseorang diharapkan belajar keterampilan yang tercermin dalam pembentukan wujud origami yang beragam, kesabaran yang tercermin dalam tiap lekukan dan lipatan yang detail hingga membentuk sebuah wujud kreasi origami yang indah.

Keseluruhan sikap yang dituntut dikuasai oleh seseorang yang membuat origami ini bisa dirangkum dalam satu wadah konsep yang disebut dengan 和 ‘wa’ yang memiliki arti “harmoni”. Harmoni juga bisa diartikan sebagai keselarasan dan keserasian. Inilah yang terdapat dalam konsep kehidupan orang Jepang yang selalu menjaga keharmonian dalam kehidupannya di mana mereka menjaga sisi budaya tradisional Jepang meskipun di tengah era modernisasi, misalnya acara seni minum teh (*chanoyu*).

Dari beberapa penjabaran di atas, maka dibutuhkan tempat untuk memfasilitasi orang – orang yang menyukai makanan Jepang, di mana mereka bisa menikmati suasana budaya Jepang sendiri dan dapat menjadi tempat untuk para komunitas Jepang berkumpul.

1.2 IDE/ GAGASAN PERANCANGAN

Perancangan restoran Jepang ini didesain dengan interior bernuansa origami yang dikombinasi nuansa modern yang di dalamnya terdapat karakteristik budaya dari bangsa Jepang sendiri. Bangunan serta hiasan ruangan tidak lepas dari unsur seperti kayu dan kertas. Masyarakat Jepang memiliki nilai keyakinan bahwa material ini merupakan sikap Shinto, yaitu “bersatu dengan alam”. Selain itu, ada area makan yang menggunakan tatami, namun ada pula area makan yang menggunakan kursi seperti sofa atau kursi makan sehingga dapat memberikan nuansa yang modern.

Selain itu, fasilitas yang ada di restoran ini di antaranya, galeri tentang kesenian tradisional Jepang, sehingga pengunjung dapat mengetahui kesenian maupun budaya Jepang sendiri, perpustakaan mini bagi komunitas penggemar *manga*, di mana penggemar *manga* dapat menikmati makanan sambil membaca komik Jepang ini, *mini theater* di mana para komunitas Jepang dapat menonton bersama di tempat ini, serta *cooking class* di mana para remaja maupun orang dewasa dapat belajar bagaimana memasak masakan khas Jepang, serta ruang yang dapat digunakan untuk *chanoyu* (acara seni minum teh).

1.3 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang dan gagasan di atas, maka dapat disimpulkan rumusan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaplikasian karakteristik budaya Jepang dengan menggunakan konsep origami ke dalam elemen interior restoran sehingga dapat menyatukan budaya dan bentuk dari seni origami?
2. Bagaimana cara menciptakan desain interior restoran Jepang yang mampu memenuhi kebutuhan pengunjung baik secara personal maupun komunitas?

1.4 TUJUAN PERANCANGAN

1. Diharapkan dapat menciptakan desain interior restoran yang menampilkan karakteristik budaya Jepang dengan konsep origami yang dapat menyatukan kesederhanaan budaya dan bentuk dari seni origami

2. Diharapkan mampu memenuhi kebutuhan aktivitas di restoran ini sehingga tercipta kenyamanan bagi pengunjung.

1.5 MANFAAT PERANCANGAN

1. Dapat membuat para penggemar Jepang mempunyai tempat untuk saling berkumpul.
2. Dapat membuat orang-orang menikmati fasilitas yang ada, sehingga dapat lebih mengerti tentang kebudayaan Jepang.

1.6 RUANG LINGKUP PERANCANGAN

Di dalam restoran ini, terdapat fasilitas - fasilitas di antaranya, mini galeri tentang kesenian tradisional Jepang, sehingga pengunjung dapat mengetahui kesenian maupun budaya Jepang sendiri, perpustakaan mini bagi penggemar *manga*, di mana penggemar *manga* dapat menikmati makanan sambil membaca komik Jepang ini, *mini theater* sehingga para komunitas Jepang dapat menonton bersama, serta *cooking class* di mana para remaja maupun orang dewasa dapat belajar bagaimana memasak masakan khas Jepang, dan ruang yang dapat digunakan untuk *chanoyu* (acara seni minum teh).

1.7 SISTEMATIKA PENULISAN

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi pendahuluan yang menjelaskan latar belakang perancangan restoran Jepang, ide/ gagasan perancangan, rumusan masalah, tujuan perancangan, manfaat perancangan, ruang lingkup perancangan, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA RESTORAN JEPANG

Bab ini berisi tentang kajian pustaka yang berkaitan dengan desain interior restoran Jepang, yang akan menunjang dari proyek yang menjadi fokus penelitian.

BAB III DESKRIPSI OBJEK STUDI

Bab ini berisi tentang deskripsi proyek, deskripsi site, yang terdiri dari analisa fungsi serta analisa site & building, identifikasi user, flow activity, kebutuhan ruang, zoning-blocking,

serta ide implementasi konsep pada obyek studi yang terdiri dari penjelasan dan implementasi konsep dan tema, serta penjelasan mengenai konsep, bentuk, pola, warna, tekstur, pencahayaan, penghawaan, serta keamanan.

BAB IV APLIKASI TEMA DAN KONSEP

Bab ini berisi tentang pengaplikasian tema dan konsep ke dalam perancangan restoran Jepang ini, melalui elemen interior dan furniture pada restoran sesuai dengan tema dan konsep.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang simpulan dan saran bagi perancangan yang telah dibuat serta saran yang ditujukan kepada pihak-pihak yang bersangkutan dengan perancangan restoran ini.