

## ABSTRAK

Antara tahun 1960 dan 1990, *postmodernisme* muncul sebagai sebuah fenomena kebudayaan. Banyak pengamat menghubungkan transisi ini dengan perubahan-perubahan yang terjadi dalam masyarakat pada paruh kedua dari abad ke-20. Sesuai dengan kata postmodern diatas, kehidupan jaman sekarang yang dilengkapi dengan kecanggihan teknologi membuat informasi tersebar dengan cepat, terutama dibidang kuliner. Masyarakat khususnya Bandung, sangat menggemari kuliner, maka dengan adanya sosial media bernama “*instagram*” semua akan tersebar dengan cepat, dan orang-orang segera mengunjungi tempat makan yang telah di share orang lain. Dalam permasalahan ini, *dessert* adalah salah satu makanan yang sedang populer.

Perancangan *cafe wagashi* sangat sesuai dengan fenomena dimana orang-orang sedang gemar mencari santapan ringan, yakni *dessert*. Dengan konsep 4musim khas Jepang maka perancangan interior *cafe wagashi* akan memperlihatkan bagaimana peralihan dari satu musim kemusim lain menggunakan beberapa prinsip dalam desain, yakni kesatuan yang dipisahkan secara kontras atau gradasi. Penggunaan prinsip desain akan didukung dengan 6 elemen dalam desain, seperti garis, bentuk, tekstur, arah, ukuran dan warna.

Dengan perancangan *cafe wagashi* berkonsep 4 musim khas jepang yang diterapkan berdasarkan prinsip desain dapat memberi wawasan dan ide bagi pembaca yang juga ingin merancang menggunakan prinsip dan elemen dalam desain.

## **ABSTRACT**

Between the year of 1960 and 1990, postmodernism occurs as cultural phenomena. Experts correlate this transition with some of the changes that occur in the society in the second half of the 20th century. As the name postmodernism suggests, the present life is equipped with advanced technology that allows information to be spread within seconds. that happens in the culinary field. People, particularly those residing in Bandung, always crave for culinary stuff. Instagram, being one of social media, allows new information about culinary to spread out in the blink of an eye. Any food outlets will be known instantly after being shared by a particular person via social media. The kind of food people normally share to others is light food like dessert.

Thus the interior design of cafe wagashi goes along with the phenomenon as it specializes on dessert. By focalizing the concept of four seasons in Japan, the interior allows the transition from one season to another using certain principles of designs, two of which are unity separated with contrast and gradation. The application is supported by six elements of designs. Those are: lines, shapes, textures, directions, shapes and colors.

The concept of four seasons in Japan is expected to give ideas and knowledge for audiences who want to apply principles and elements in a design.

## Daftar Isi

JUDUL .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
Lembar Pengesahan .....	iv
Pernyataan Orisinalitas Laporan Penelitian .....	v
Pernyataan Publikasi Laporan Penelitian .....	vi
ABSTRAK .....	vii
ABSTRACT .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Ide Gagasan Perancangan .....	2
1.3 Rumusan Masalah .....	3
1.4 Tujuan Perancangan .....	3
1.5 Manfaat Perancangan .....	3
1.6 Ruang Lingkup Perancangan .....	3
1.7 Sistematika Penulisan .....	4

## BAB II *Café WAGASHI* 4 MUSIM

2.1 Prinsip-Prinsip Desain .....	5
2.2 Elemen Desain .....	7
2.2.1. Garis .....	7
2.2.2. Bidang .....	8
2.2.3. Bentuk .....	8
2.2.4. Warna .....	8
2.2.5. Komposisi .....	9
2.2.6. Tekstur .....	9
2.3 Studi Culture .....	10
2.4 Budaya Makan Jepang .....	11
2.5 Upacara Minum Teh .....	11
2.6 Wagashi .....	12
2.7 4 Musim di Jepang .....	17
2.7.1 Musim Semi ( <i>Haru</i> ) .....	17
2.7.2 Musim Panas ( <i>Natsu</i> ) .....	19
2.7.3 Musim Gugur ( <i>Aki</i> ) .....	20
2.7.4 Musim Dingin ( <i>Fuyu</i> ) .....	21
2.8 <i>Tea Room</i> Jepang .....	22
2.9 <i>Café</i> .....	23
2.9.1. Sistem Kafetaria .....	23
2.9.2. Teknik Penyajian/Pelayanan .....	24
2.9.3. Ergonomi .....	24
2.9.4. Ruangan .....	29
2.10 Studi Banding .....	30
2.10.1. Harukaze .....	30
2.10.2. Raku Sushi & <i>Lounge</i> .....	32

### BAB III DESKRIPSI PROYEK *CAFE WAGASHI*

3.1 Deskripsi Proyek .....	35
3.2 Deskripsi Site .....	36
3.2.1. Analisa Fungsi .....	36
3.2.2. Analisa Site .....	40
3.3 Identifikasi User .....	43
3.3.1. Pengunjung .....	43
3.3.2. Staff / Pengelola .....	44
3.4 Kebutuhan Ruang .....	45
3.4.1 Program Kebutuhan Ruang .....	45
3.4.2 Tabel Kebutuhan Ruang .....	46
3.4.3 Flow Activity .....	48
3.4.4 Zonning & Blocking .....	49
3.4.5 Bubble Diagram .....	50
3.5 Ide Implementasi Konsep .....	52
3.5.1 Konsep Bentuk .....	52
3.5.2 Penerapan Warna .....	52
3.5.3 Teksture .....	54
3.5.4 Material .....	54
3.5.5 Pencahayaan & Penghawaan .....	55

### BAB IV PERANCANGAN *CAFE WAGASHI*

4.1 Penerapan Konsep dan Tema 4 Musim Pada Desain Interior <i>Cafe Wagashi</i> ....	57
4.2 Konsep Bentuk .....	57
4.3 Konsep Warna .....	58
4.4 Konsep Material .....	60
4.5 Konsep Teksture .....	62

4.6 Konsep Pencahayaan .....	62
4.7 Konsep Penghawaan .....	63
4.8 Konsep General .....	64
4.9 Perancangan Area Bisnis “Musim Semi” .....	65
4.10 Perancangan Area Bisnis “Musim Panas” .....	67
BAB V Simpulan dan Saran	
5.1 Simpulan .....	68
5.2 Saran .....	69
Daftar Pustaka .....	xix
LAMPIRAN .....	xxi

## DAFTAR GAMBAR

### BAB II : *CAFE WAGASHI* 4MUSIM

Gambar 2.1 <i>Sachi-no-Ume</i> .....	14
Gambar 2.2 <i>Hana-no-Shirabe</i> .....	14
Gambar 2.3 <i>Yabukoji-Sakura</i> .....	14
Gambar 2.4 <i>Ryofu</i> .....	15
Gambar 2.5 <i>Sawayaka</i> .....	15
Gambar 2.6 <i>Aki-Sumu</i> .....	15
Gambar 2.7 <i>Kikyo</i> .....	16
Gambar 2.8 <i>Kissho-Tsubaki</i> .....	16
Gambar 2.9 <i>Yabukoji-Matsu</i> .....	16
Gambar 2.10 <i>Yabukoji-Tsuru</i> .....	17
Gambar 2.11 Musim Semi .....	18
Gambar 2.12 Musim Panas .....	19
Gambar 2.13 Musim Gugur .....	20
Gambar 2.14 Musim Dingin .....	21
Gambar 2.15 <i>Tea Room</i> .....	21
Gambar 2.16 Jarak Antar Meja .....	25

Gambar 2.17 <i>Tables/Seating Plans</i> .....	26
Gambar 2.18 <i>Minimal Seating Layout dan Alcoves Arrangement</i> .....	26
Gambar 2.19 <i>Parallel Table Arrangement</i> .....	27
Gambar 2.20 <i>Diagonal Table Arrangement</i> .....	27
Gambar 2.21 Fasilitas duduk cafe .....	28
Gambar 2.22 Fasad Depan Harukaze .....	31
Gambar 2.23 Area Makan .....	31
Gambar 2.24 Area <i>Bar Raku</i> .....	33
Gambar 2.25 Area <i>Lounge Raku</i> .....	33
Gambar 2.26 Area <i>Cafe Raku</i> .....	34
 BAB III : DESKRIPSI PROYEK <i>CAFE WAGASHI</i>	
Gambar 3.1 Fasad Depan Prima Rasa .....	37
Gambar 3.2 <i>Entrance</i> Prima Rasa .....	37
Gambar 3.3 Area Penjualan Kue Prima Rasa .....	37
Gambar 3.4 Area <i>Lounge</i> Prima Rasa .....	38
Gambar 3.5 Tangga Menuju <i>Herb&amp;Spice</i> .....	38
Gambar 3.6 Area Makan <i>Herb&amp;Spice</i> .....	39
Gambar 3.7 Area <i>Counter Makanan Herb&amp;Spice</i> .....	39



Gambar 3.8 Bukaan Pada <i>Ceiling</i> .....	39
Gambar 3.9 Peta Lokasi Bangunan .....	40
Gambar 3.10 Denah Layout <i>1st Floor</i> .....	40
Gambar 3.11 Denah Layout <i>2nd Floor</i> .....	41
Gambar 3.12 Denah Layout <i>3rd Floor</i> .....	41
Gambar 3.13 Bagan Struktur Organisasi .....	44
Gambar 3.14 <i>Flow Activity</i> .....	49
Gambar 3.15 <i>Zonning Blocking 1st Floor</i> .....	49
Gambar 3.16 <i>Zonning Blocking 2nd Floor</i> .....	49
Gambar 3.17 <i>Zonning Blocking 3rd Floor</i> .....	50
Gambar 3.18 <i>Bubble Diagram 1st Floor</i> .....	50
Gambar 3.19 <i>Bubble Diagram 2nd Floor</i> .....	51
Gambar 3.20 <i>Bubble Diagram 3rd Floor</i> .....	51
Gambar 3.21 <i>Peach Flower</i> .....	52
Gambar 3.22 Konsep Warna Musim Semi .....	53
Gambar 3.23 Konsep Warna Musim Panas .....	53
Gambar 3.24 Konsep Warna Musim Gugur .....	53
Gambar 3.25 Konsep Warna Musim Dingin .....	54

Gambar 3.26 <i>Material Parquet</i> .....	54
Gambar 3.27 <i>Material Tatami</i> .....	55
<b>BAB IV PERANCANGAN <i>CAFE WAGASHI</i></b>	
Gambar 4.1 <i>Peach Flower</i> .....	57
Gambar 4.2 Penerapan Bentuk Geometri Pada Furniture .....	58
Gambar 4.3 <i>Wallpaper Sakura</i> .....	58
Gambar 4.4 Konsep Warna Musim Semi .....	59
Gambar 4.5 Penerapan Warna Musim Semi .....	59
Gambar 4.6 Konsep Warna Musim Gugur .....	59
Gambar 4.7 Penerapan Warna Musim Gugur .....	60
Gambar 4.8 Kayu Dengan Warna Gelap .....	60
Gambar 4.9 Cermin .....	61
Gambar 4.10 <i>Marble White</i> .....	61
Gambar 4.11 HPL Untuk Furniture .....	61
Gambar 4.12 <i>Sofa 2sheet</i> .....	62
Gambar 4.13 Rak Partisi .....	62
Gambar 4.14 Pencahayaan Alami .....	63

Gambar 4.15 Pencahayaan General Merata .....	63
Gambar 4.16 Denah Ceiling lantai 1 .....	64
Gambar 4.17 Denah General lantai 1 .....	64
Gambar 4.18 Denah General lantai 2 .....	65
Gambar 4.19 Denah Khusus Musim Semi .....	65
Gambar 4.20 Potongan Denah Khusus Lantai 1 .....	66
Gambar 4.21 Perspektif Suasana Entrance dan Musim Semi .....	66
Gambar 4.22 Denah Khusus Musim Panas .....	67
Gambar 4.23 Potongan Denah Khusus lantai 2 .....	67

## DAFTAR TABLE

Table 2.1 <i>Ukuran Tinggi Fasilitas Duduk Meja Makan</i> .....	30
Table 3.1 <i>Table Analisis Site</i> .....	44
Table 3.2 <i>Program Kebutuhan Ruang</i> .....	46
Table 3.3 <i>Kebutuhan Ruang</i> .....	47