

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kata *postmodern*, sesuai dengan kehidupan jaman sekarang yang dilengkapi dengan kecanggihan teknologi membuat informasi tersebar dengan cepat, terutama di bidang 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.

Salah satu *dessert* yang menarik adalah *wagashi*, yaitu kue khas Jepang yang memiliki daya tarik dan cita rasa yang sangat tinggi pada segi makanan. Jepang

punya prinsip makan dengan tiga cara yaitu (*Me de tanoshimu, hana de tanoshimu, shita de tanoshimu*) artinya dengan mata, hidung, dan mulut. Pada mata atau indra penglihatan, makanan haruslah indah dipandang. Oleh sebab itu bentuk dan warna harus menarik. Pada hidung atau indra penciuman, berarti makanan itu haruslah mempunyai aroma yang serbak sehingga dengan menciumnya saja, sudah dapat merasakan kenikmatan makanan tersebut. Sedangkan pada mulut atau indra pengecap, makanan haruslah memiliki cita rasa yang dapat membuat lidah merasakan kelezatan makanan tersebut. Pada awalnya makanan hanya menjadi salah satu pelengkap kegiatan wisata. Namun kemudian berkembang menjadi salah satu bentuk wisata khusus yang disebut dengan istilah wisata makanan atau *food tourism*.

Maka perancangan kali ini berhubungan dengan makanan yaitu *Cafe Wagashi*. Untuk penerapan konsep perancangan ini sendiri, penulis mengambil beberapa teori tentang desain. Desain memiliki beberapa elemen dan beberapa prinsip yang kompleks. Elemen-elemen desain adalah hal-hal yang membuat sebuah desain, sedangkan prinsip-prinsip desain adalah apa yang dilakukan dari elemennya. Bagaimana cara penerapan prinsip-prinsip desain akan menentukan hasil dari desain tersebut. Prinsip dapat mempengaruhi konten ekspresif, atau pesan dari desain. Prinsip desain terdiri dari, keseimbangan (*balance*), kesatuan (*unity*), keselarasan (*harmony*), penekanan (*kontras*), irama (*rhythm*), dan proporsi. Dari keenam prinsip tersebut, dalam perancangan ini akan lebih difokuskan pada prinsip penekanan dan kesatuan dalam mengkombinasikan 4 musim khas Jepang.

1.2 Ide Gagasan Perancangan

Pada perancangan kali ini, penulis akan merancang *café* yang menyediakan makanan kue khas Jepang, yaitu “*wagashi*”. *Cafe* ini akan dirancang dengan konsep 4 musim di Jepang, hal ini didasarkan dari jenis *wagashi* itu sendiri yang memiliki bentuk dan jenis yang berbeda pada setiap musimnya. 4 musim ini di Jepang akan dirancang dengan beberapa teori prinsip dan elemen desain dalam penerapan di setiap ruangnya.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka beberapa masalah yang perlu diperhatikan, antara lain :

1. Bagaimana menciptakan suasana khas Jepang pada setiap konsep musim?
2. Bagaimana penerapan prinsip desain pada peralihan dari setiap musim khas Jepang?

1.4 Tujuan Perancangan

Maka tujuan perancangan berdasarkan rumusan masalah diatas, yaitu :

1. Menciptakan suasana yang berkonsepkan musim-musim khas Jepang.
2. Menciptakan perpaduan yang kontras maupun gradasi sesuai prinsip desain dari setiap peralihan konsep musimnya.

1.5 Manfaat Perancangan

1. Dapat menerapkan beberapa prinsip desain dengan elemen desain sebagai pendukung konsep.
2. Mengetahui kebutuhan manusia pada era postmodern ini.
3. Mampu memperluas pengetahuan khususnya masyarakat Bandung tentang kebudayaan Jepang .

1.6 Ruang Lingkup Perancangan

Adapun batasan-batasan perancangan yang perlu diperhatikan dalam perancangan ini, yaitu :

1. Suasana ciri khas Jepang.
2. Peralihan konsep dari satu musim ke musim lain.
3. Kebutuhan pengunjung disesuaikan dengan kegiatan jaman sekarang dari berbagai kalangan.

1.7 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan dalam penulisan laporan ini, yaitu:

Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi tentang perkembangan jaman yang sudah memasuki era postmodern dan menjelaskan bagaimana kebutuhan masyarakat dibidang kuliner.

Bab II Studi Literatur

Bab ini menjelaskan tentang pengertian dari era postmodern, dan pengertian wisata kuliner yang sedang ramai di gandrungi baik anak muda maupun orang dewasa. Ada juga penjelasan tentang beberapa kebudayaan Jepang, terutama pada makanan. Selain itu akan di jelaskan pula 4musim yang terdapat di Jepang, sebagai konsep dari perancangan café wagashi ini.

Bab III Deskripsi Objek

Bab ini menjelaskan alasan dan analisis pemilihan site yang tepat untuk perancangan fasilitas café wagashi dan beberapa pembahasan mengenai konsep yang akan diterapkan.

Bab IV Perancangan Interior Cafe Wagashi

Bab ini berisikan beberapa penjelasan tentang tema serta konsep yang dipilih, dan bagaimana penyelesaian perpaduan dari empat musim yang diterapkan.

Bab V Simpulan

Bab ini berisi mengenai hasil dari perancangan yang telah dibuat serta saran yang ditujukan kepada pihak-pihak yang akan melakukan perancangan dengan topik serupa.