

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gelombang Korea (*Hallyu*) merupakan fenomena yang terjadi dalam aspek kehidupan setiap orang di berbagai belahan dunia. Penyebaran tersebut terjadi melalui berbagai media seperti televisi dan internet. Musik *Korean Pop (K-Pop)* menjadi salah satu cara untuk memperkenalkan negara Korea Selatan. Indonesia sendiri saat ini sedang mengalami tren dunia hiburan yang berkiblat pada dunia hiburan Korea Selatan, atau yang biasa disebut dengan *Korean Wave* atau *Hallyu*. Shim menyatakan bahwa "*Hallyu*" atau "*Korean Wave*" adalah globalisasi budaya Korea Selatan ke berbagai negara (Nastiti, 2010:3)

Korean Wave disebarkan ke berbagai negara dalam bentuk drama, *film*, musik, kuliner, serta pernak-pernik kebudayaan yang mengangkat identitas negara Korea Selatan itu sendiri. Banyaknya media yang mengangkat pengetahuan akan negara Korea Selatan ini, yang menjadi perhatian khusus penulis salah satunya adalah kuliner. Kuliner yang disajikan merupakan makanan yang kental akan rasa, bentuk, serta keaslian dari bahan makanan yang disajikan di negara aslinya Korea Selatan, sehingga masyarakat Indonesia khususnya dapat merasakan cita rasa dari makanan asli negara tersebut walaupun tanpa harus datang ke negara yang bersangkutan. Salah satu buktinya yaitu dengan perkembangan restoran Korea di Indonesia dalam beberapa dekade terakhir ini cukup pesat. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya restoran Korea yang hadir di Indonesia terutama *Korean Barbecue*.

Semakin banyaknya *Korean Barbecue* di Indonesia, maka dapat dikatakan adanya peluang bisnis untuk membuka restoran Korea dengan dengan konsep yang berbeda. Dimana sekarang *Korean Barbecue* merupakan sesuatu yang cocok dengan gaya hidup orang Indonesia terutama di

Bandung. Para penikmat masakan Korea, mulai dari usia muda sampai usia tua memilih tempat yang memiliki suasana yang nyaman dan berbeda untuk menghabiskan waktu berkumpul bersama keluarga maupun teman-teman.

Maka dari itu suasana interior di dalam restoran juga sangat mempengaruhi tingkat pengunjung yang datang. Mereka datang ke restoran ingin mencari sensasi dan pengalaman yang baru. Dalam hal ini interior restoran berperan sangat penting dalam mengatur suasana ruang, mendesain ruang, dan memberikan sensasi serta pengalaman yang berbeda bagi pengunjung. Suasana yang didukung oleh interior ruangan yang baik akan memberikan pengalaman (*experience*) tersendiri bagi para pengunjung.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, permasalahan yang akan dibahas dalam perancangan *Korean Food & Experience Space* ini, antara lain :

- Mayoritas restoran Korea yang ada di Bandung hanya menyajikan makanan Korea tanpa mengingat adanya unsur budaya Korea itu sendiri.
- Mayoritas menu restoran Korea yang ada di Bandung hanya dapat dimasak atau diolah di tempat tidak dapat membeli bahan makanan mentahnya untuk diolah sendiri di rumah.

1.3. Rumusan Masalah

- Apa saja fasilitas yang dapat mendukung *Korean Food & Experience Space*?
- Bagaimana perancangan layout area *Korean Food & Experience Space* yang nyaman bagi pengunjung dan karyawan?
- Bagaimana memasukan unsur budaya Korea (Pegunungan Bukhansan) dalam interior *Korean Food & Experience Space* yang dapat memberikan sensasi serta pengalaman yang berbeda bagi pengunjung?

1.4. Ide Gagasan

Dimulai dari restoran Korea yang sangat menjamur di Bandung, kemudian terpikir untuk merancang *Korean Food & Experience Space* yang mampu bersaing dengan restoran Korea lainnya. *Korean Food & Experience Space* ini didesain untuk para penikmat masakan Korea agar tidak hanya menikmati makanan saja, namun dapat mengetahui budaya Korea itu sendiri dan juga dapat membeli berbagai macam bahan makanan ciri khas Korea.

1.5. Tujuan Perancangan

Berdasarkan dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, tujuan dalam perancangan *Korean Food Experience Center* antara lain :

- Merancang fasilitas yang dapat mendukung *Korean Food & Experience Space*.
- Merancang layout area *Korean Food & Experience Space* yang nyaman bagi pengunjung dan karyawan.
- Memasukan unsur budaya Korea (Pegunungan Bukhansan) ke dalam interior *Korean Food & Experience Space*.

1.6. Manfaat Perancangan

Berdasarkan dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, manfaat dalam perancangan *Korean Food & Experience Space* antara lain :

- Memberikan suasana lain (Pegunungan Bukhansan) dalam menikmati makanan Korea, dimana tidak hanya menyediakan makanan Korea tetapi dapat mengetahui lebih dalam mengenai unsur budaya Korea.
- Memberikan fasilitas kepada konsumen untuk dapat membeli merchandise dan bahan makanan ciri khas Korea.

1.7. Ruang Lingkup Perancangan

Prinsip dasar yang digunakan penulis sebagai landasan berpikir diperoleh melalui pendekatan studi, yaitu sebagai berikut :

- Restoran
- *Market* bahan makanan
- *Souvenir Retail*
- *Bar*
- *Playroom*
- *Show Area*

1.8. Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN, berisi tentang latar belakang obyek, gagasan / ide, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan, metode yang dipakai serta sistematika pembahasannya.

BAB II KAJIAN TEORI, merupakan penjelasan dari data – data literatur yang diperoleh untuk dijadikan kajian teori dalam perancangan desain.

BAB III OBJEK STUDI, mendeskripsikan data – data tentang objek studi perancangan desain yang berupa fungsi dan implementasi konsep desain perancangan serta analisa *existing site* yang diperoleh berdasarkan survei lapangan yang berhubungan dengan perancangan dan beberapa hal yang diperlukan sebagai bahan pertimbangan pada proses perancangan.

BAB IV PERANCANGAN INTERIOR *Korean Food Experience Center* menjelaskan hasil perancangan gambar, yang menjelaskan aplikasi konsep dan tema pada perancangan interior.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN, merupakan simpulan hasil dari laporan yang penulis lakukan yang berisi simpulan dan saran dari perancangan yang telah dibuat.