

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Citra Jepang di mata dunia Internasional adalah baik, dalam arti memiliki kesan bahwa orang Jepang yang penuh dengan tradisi yang kental, menghargai tradisi dan sopan serta memiliki berbagai kelebihan. Hal ini menimbulkan kesan bahwa orang Jepang memiliki kemauan dan kemampuan yang tinggi untuk maju. Jadi inilah yang membuat bangsa Jepang lebih unggul pula dibandingkan dengan bangsa lain. Dengan adanya citra yang seperti ini, maka akan menimbulkan efek pada penataan desain interior pada rumah-rumah dan restoran Jepang.

Budaya Jepang bisa masuk ke Indonesia pada mulanya adalah karena penjajahan Jepang pada saat Indonesia belum merdeka yaitu tahun 1942. Kemudian pada saat Indonesia telah merdeka pada tahun 1945, ternyata budaya ini terus dianut oleh sebagian masyarakat Indonesia, termasuk cara makan dan budaya kulinernya.

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Masakan tersebut berupa lauk pauk, makanan dan minuman. Karena setiap daerah memiliki citarasa tersendiri, maka kuliner setiap daerah memiliki tradisi yang berbeda pula, terlebih lagi Negara yang satu dengan Negara yang lain.

Budaya Jepang, termasuk budaya kuliner bisa diterima di Indonesia karena kecenderungan sifat atau karakteristik orang Indonesia yang memang merasa cocok untuk menganut budaya tersebut. Misalnya ada kecenderungan seseorang merasa gengsinya terangkat jika ia makan di restoran Jepang (*high class*), ini sebagian citra yang ada di masyarakat Indonesia itu sendiri. Tetapi tentunya budaya Jepang tersebut tidak begitu saja diterima oleh masyarakat Indonesia, ada beberapa perubahan seperti misalnya untuk masakan Jepang asli (sushi adalah masakan Jepang asli yang mentah), setelah dipasarkan di Indonesia menjadi masakan Jepang setengah matang. Ini dilakukan untuk menyesuaikan budaya Jepang dengan Indonesia sehingga masyarakat tetap dapat menerimanya.

Perkembangan restoran Jepang di Indonesia dalam beberapa dekade terakhir ini cukup pesat. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya restoran Jepang yang hadir di Indonesia. Rupanya rasa makanan Jepang cukup mudah diterima oleh lidah Indonesia. Cara pengolahan masakan itu bervariasi, dengan cara goreng, rebus, kukus, bakar atau panggang, bahkan disajikan mentah, tergantung jenis masakannya. Bahan-bahannya bisa terdiri dari segala jenis bahan baku seperti berbagai jenis daging, ikan, tofu, sayur-sayuran, dan bumbu-bumbu dan rasa khas Jepang. (Arintawati, 2006).

Restoran Jepang di Indonesia tidak hanya sekedar restoran untuk jamuan makan keluarga, tetapi juga untuk menjamu tamu bisnis. Tidak lengkap rasanya

menerima mitra bisnis dari Jepang tanpa menjamu di restoran yang benar-benar menjaga tradisi, menu serta suasana khas Jepang. Agaknya, menjamu mitra bisnis di restoran Jepang merupakan salah satu bagian dari *business deal*. Menyantap menu khas Negeri Sakura itu memang telah menjadi bagian dari 'ritual' bisnis warga Jepang di seluruh dunia. Konon, salah satu cara penilaian pebisnis Jepang terhadap karyawan atau mitra bisnisnya adalah melihat bagaimana orang yang bersangkutan memilih restoran Jepang.

Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki hubungan bisnis yang erat dengan Jepang sejak berpuluh tahun yang lampau. Maka tidaklah mengherankan jika di Jakarta dan kota besar lainnya banyak ditemui restoran Jepang. Di luar itu, lidah orang Indonesia pun banyak yang merasa cocok dengan menu restoran Jepang. Tiga unsur pokok yang harus ada dalam restoran Jepang kelas atas, yaitu: tradisi, seni, serta bahan makanan yang alami.

Orang Jepang telah dikenal luas sebagai penjaga tradisi, meski bukan berarti menolak modernitas. Tradisi khas Jepang dalam hal menikmati sajian makanan tercermin antara lain dari jenis menu serta urutan penyajian yang khas dan tidak boleh tertukar. Dalam soal masuk ke ruangan makan serta urutan penyajian makanan, orang Jepang punya ketentuan tersendiri. Sedangkan unsur seni tampak nyata dari pernik-pernik sajian makanan yang serba indah, tertata rapi dengan susunan yang teratur. Dibutuhkan waktu dan kecermatan yang tinggi untuk memastikan bahwa semua menu ditempatkan sesuai ketentuan. Makanan Jepang sarat dengan ikan serta sayur. Kualitas bahan makanan sangat menentukan cita rasa makanan. Berdasarkan dari uraian tersebut, dapat diketahui bahwa penyajian masakan Jepang kelas atas bukan pekerjaan yang mudah (Aditama, 2004).

Di luar masalah menu, kondisi bangunan dan ruangan dalam restoran Jepang juga mengikuti kaidah tertentu. Bangunan serta hiasan ruangan tidak lepas dari tiga unsur lainnya, yaitu kayu, batu serta kertas. Hal ini kemudian mengarah kepada desain interior restoran Jepang. Sebuah restoran dengan nuansa atau karakteristik Jepang (meskipun berada di Indonesia) yang sesuai dengan karakteristik atau citra Jepang yang asli, tentunya akan lebih dapat menarik minat konsumen untuk mengunjungi restoran tersebut.

Tata cara budaya makan orang Jepang selama ini terkesan sopan, orang Jepang tradisional sebelum makan terlebih dahulu akan memberi salam. Kemudian mereka makan hidangan pembuka hingga penutup, dan setelah itu akan diakhiri dengan salam juga. Pada orang Jepang tradisional cara makan adalah dengan “lesehan” karena menggunakan tatami, tetapi pada Jepang modern kesan ini berubah menjadi makan dengan kursi seperti sofa atau kursi makan (pada restoran Jepang modern). Hal ini menunjukkan bahwa terjadi pergeseran antara budaya makan orang Jepang tradisional dan modern begitu pula dengan restoran Jepang tradisional yang menghadirkan sebagai hidangan khasnya. Pada restoran Jepang modern menu tersebut telah dipadukan dengan berbagai menu lainnya, seperti *shabu-shabu*, miso, dan menu lainnya.

Biasanya, jamuan makan Jepang diselenggarakan dalam ruangan, yakni ruangan gaya tradisional Jepang yang beralaskan tikar bambu tanpa kursi. Di sini para tamu diharuskan melepas alas kaki, namun masih tetap boleh mengenakan kaos kaki. Sikap tubuh saat duduk lesehan di atas tikar adalah duduk di atas dua telapak kaki yang di tekuk dengan punggung tegak lurus. Untuk wanita, kedua tangan dipertemukan dan ditangkupkan di pangkuan. Lain halnya dengan pria yang

meletakkan telapak tangannya pada lutut. Sesaat setelah minuman tersaji, diadakan “*kanpai*” atau bersulang, yaitu mengangkat cawan teh atau sake. Begitu pula saat semua tamu telah mendapatkan hidangan, satu kata yang wajib diucapkan sebelum memulai bersantap adalah “*Itadakimasu*” yang juga berarti ucapan terima kasih atas makanan yang telah disediakan dan siap untuk disantap dengan sikap tubuh dan kepala sedikit membungkuk. Untuk jamuan makan yang menggunakan meja makan, hal ini juga dapat dilakukan (Bahalwan, 2005).

Ada dua cara penyajian dalam tradisi makan Jepang. Di resto-resto berkelas, biasanya hidangan disajikan satu persatu dengan pelayanan khusus dan sedikit formal, mirip dengan jamuan “*Kaiseki*”, jamuan makan formil yang dahulu sering dilakukan para bangsawan untuk menjamu tamunya. Akan tetapi di Jepang sendiri, cara penyajian seperti ini tidak terlalu sering dipraktekkan lagi mengingat kesibukan dan efektivitas waktu. Itu sebabnya, saat ini begitu banyak resto Jepang yang menyajikan hidangannya sekaligus dalam satu nampan. Cara penyajian seperti ini juga diterapkan di hampir setiap rumah tangga di Jepang. Dalam menyantapnya tidak ada aturan tertentu. Namun, biasanya orang Jepang sendiri lebih suka memulai dari jenis daging terlebih dahulu, dilanjutkan dengan sup, kemudian nasi beserta acar. Dengan adanya tata cara macam seperti itu, tentunya akan mempengaruhi desain atau penataan interior pada restoran Jepang, seperti penataan tinggi rendahnya meja makan, kursi, dan sebagainya.

Pada penelitian ini akan dilakukan perbandingan analisis citra Jepang yang ditinjau dari dinding, lantai, langit-langit (*ceiling*), dan *furniture* dengan menggunakan alat baca bentuk, proporsi dan skala, tata ruang, warna, tekstur, dan *lighting* yaitu pada Restoran Jepang – Geisha, Semarang. Penelitian ini

menggunakan analisis kualitatif, yaitu metode analisis yang menggambarkan atau menguraikan keadaan yang berhubungan dengan data-data yang digunakan untuk menarik kesimpulan dari beberapa kesimpulan dari beberapa peristiwa yang bersifat sulit diukur dengan angka (Umar, 2002: 65). Perbandingan yang dilakukan adalah antara Restoran Jepang – Geisha, Semarang dengan citra Jepang asli. Tetapi tentunya karena sekarang Jepang modern yang banyak diterapkan dan bukan Jepang tradisional, maka pada penelitian ini juga citra Jepang yang akan diaplikasikan adalah Jepang modern dan bukan Jepang tradisional.

Oleh sebab itu, berdasarkan pada uraian tersebut di atas, peneliti menjadi tertarik untuk menganalisis tentang citra Jepang ditinjau dari elemen desain interior dan karakteristik konsep Jepang di Indonesia (dengan menggunakan obyek restoran Jepang – Geisha, Semarang) apakah memang telah sesuai dengan “Citra Jepang” yang seharusnya. Alasan dipilihnya Restoran Geisha adalah karena ingin mencari kesesuaian citra Jepang di restoran tersebut dan karena budaya Jepang masih belum banyak pada interior, serta untuk memberikan kontribusi untuk keilmuan desain interior yang berhubungan dengan citra Jepang di Indonesia.

## **1.2. Lingkup Penelitian**

Proyek yang dipilih adalah restoran, yaitu restoran, yang terletak di Jalan Sisingamangaraja, Semarang. Daerah ini cukup dikenal oleh masyarakat Semarang. Yang akan dianalisis dalam proyek ini adalah desain interior pada restoran Jepang – Geisha, Semarang.

### **1.3. Pertanyaan Penelitian**

Beberapa pokok permasalahan yang timbul sebagai berikut :

1. Bagaimanakah konsep Restoran Jepang – Geisha yang terletak di Jalan Sisingamangaraja Semarang?
2. Bagaimanakah budaya tata cara makan orang Jepang mempengaruhi desain interior di Restoran Jepang – Geisha?
3. Bagaimanakah pengaplikasian citra Jepang pada desain interior di Restoran Jepang – Geisha yang terletak di Jalan Sisingamangaraja Semarang?

### **1.4. Tujuan Penelitian**

Tujuan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui konsep Restoran Jepang – Geisha yang terletak di Jalan Sisingamangaraja Semarang.
2. Untuk mengetahui budaya tata cara makan orang Jepang mempengaruhi desain interior di Restoran Jepang – Geisha.
3. Untuk mengetahui pengaplikasian citra Jepang pada desain interior di Restoran Jepang – Geisha yang terletak di Jalan Sisingamangaraja Semarang.

### **1.5. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memiliki beberapa manfaat yaitu:

1. Bagi pihak Restoran Jepang - Geisha: sebagai bahan masukan dan pengetahuan bagi pihak Restoran untuk dapat mengembangkan

usahanya di masa mendatang sehingga sesuai dengan konsep Jepang asli.

2. Bagi penelitian berikutnya: sebagai tambahan wawasan tentang desain interior arsitektur Jepang dan referensi untuk penelitian serupa di masa mendatang.

### **1.6. Metoda Penelitian**

Metodenya menggunakan metode observasi, yaitu peneliti terjun langsung di lapangan untuk melakukan penelitian dan mengumpulkan data terkait pada penelitian ini. Teknik penelitian menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan sosial budaya. Analisis kualitatif adalah teknik analisis yang menggambarkan atau menguraikan keadaan yang berhubungan dengan data-data yang digunakan untuk menarik kesimpulan dari beberapa kesimpulan dari beberapa peristiwa yang bersifat sulit diukur dengan angka (Umar, 2002: 65).



### 1.7. Kerangka Pemikiran

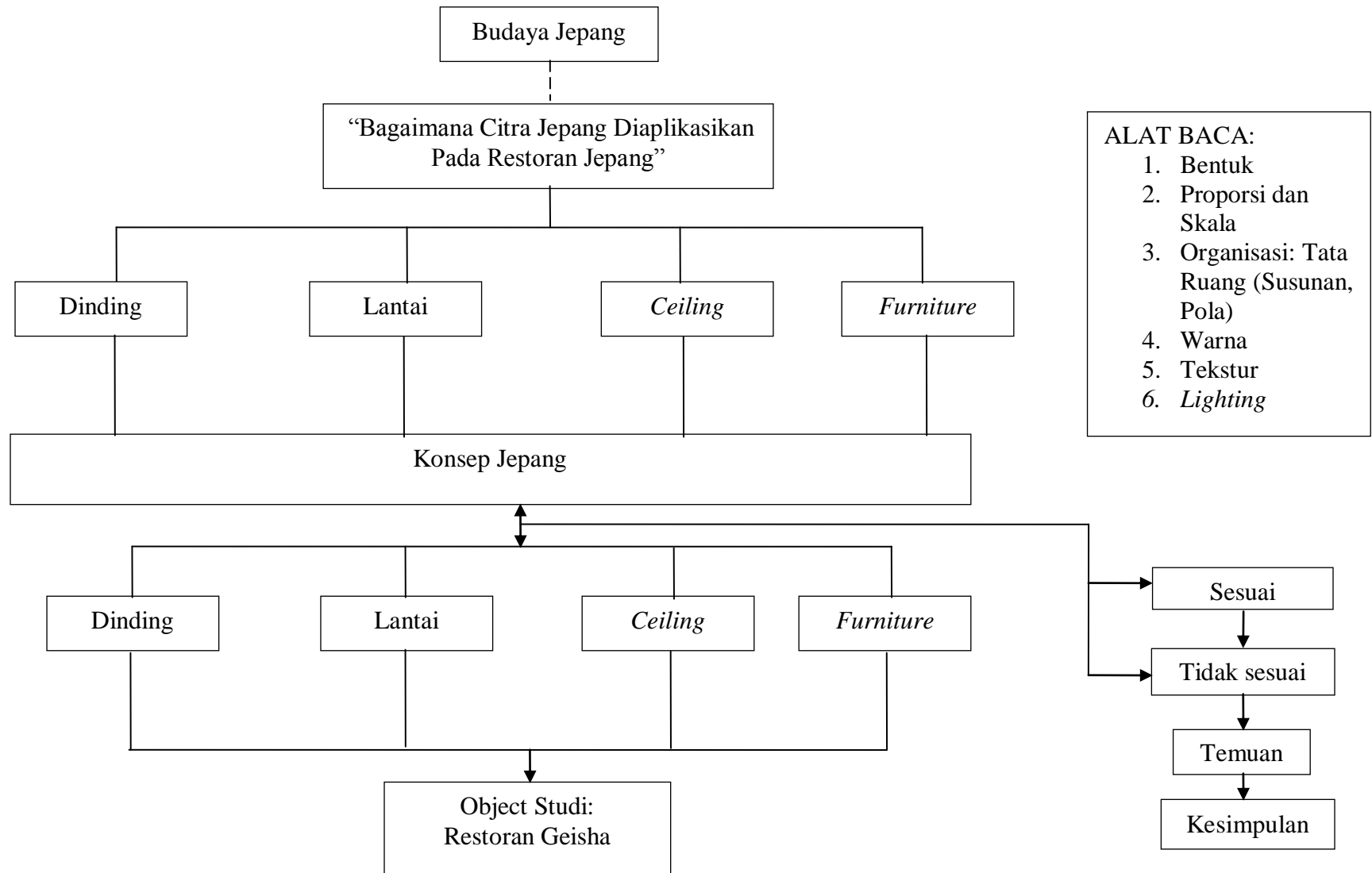


Diagram 01: Kerangka Pemikiran

## **1.8. Sistematika**

Sistematika penyusunan laporan perancangan ini adalah sebagai berikut:

Bab I menggambarkan tentang latar belakang, lingkup penelitian / objek studi, identifikasi masalah, maksud dan tujuan penelitian, batasan studi serta

sistematika pembahasan dari laporan ini secara keseluruhan.

Bab II memaparkan pengertian dari konsep yang digunakan, yaitu teori-teori yang relevan dengan penelitian ini.

Bab III membahas tentang objek studi dan memperlihatkan secara jelas posisi dan identifikasi yang ada.

Bab IV merupakan bab di mana penulis menganalisa citra arsitektur Jepang pada interior di Restoran Geisha. Interior ditelaah satu persatu dengan data yang diperoleh dari objek penelitian.

Bab V merupakan simpulan dan saran, yaitu rangkuman dari ide-ide pokok dari bab-bab sebelumnya, pada tahap ini penyajian telah sampai pada tahap akhir. Kesenambungan antar bab disajikan pada tahap ini, menjadi kesatuan yang mempunyai hasil berupa temuan dari permasalahan yang dicari, serta kesimpulan dan saran yang hendak disampaikan.