

## **BAB 2**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Tinjauan Umum**

##### **2.1.1 Definisi Interior Restoran**

Desain interior merupakan sebuah perencanaan yang berkaitan dengan penataan ruangan dalam suatu bangunan yang berguna untuk memenuhi kebutuhan akan sarana berlindung dan mempengaruhi berbagai aktivitas bagi penghuninya (Ching, 1996). Tujuan lain desain interior yaitu untuk memberikan kenyamanan pada penghuninya saat beraktivitas di dalam ruangan (Dodsworth, 2009).

Menurut Marsum (1991), restoran merupakan sebuah tempat yang dikelola secara komersil dengan menyediakan pelayanan kepada konsumennya berupa makanan maupun minuman. Tujuan dari restoran adalah untuk berbisnis dan mencari keuntungan serta membuat puas para konsumennya sebagaimana dicantumkan dalam definisi Prof. Vanco Christian dari Cornell University. Menurut Ninemeier dan Hayes (2006), restoran adalah suatu bentuk pelayanan yang menyediakan makanan dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan utama yaitu penjualan dari makanan dan minuman kepada tamu dalam kelompok kecil. Sementara itu, menurut Suyono (2004), restoran adalah sebuah tempat yang berfungsi sebagai area untuk menyegarkan kembali kondisi seseorang dengan menyediakan makan dan minum. Restoran biasanya ada yang berupa dalam bangunan sendiri dan ada yang terletak di dalam hotel, dalam kantor, mal, pabrik maupun bangunan lainnya.

Berdasarkan beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa desain interior restoran merupakan suatu perencanaan dan perancangan yang dibuat pada suatu ruangan di dalam bangunan dengan fungsi sebagai tempat makan umum yang dapat memenuhi kebutuhan konsumennya dengan memperhatikan beberapa persyaratan seperti kenyamanan, keamanan, kepuasan kebutuhan fisik dan *spiritual* penggunaanya tanpa mengabaikan faktor estetika.

### **2.1.2 Jenis-jenis Restoran**

Restoran merupakan salah satu jenis usaha komersial yang menyediakan pelayanan berupa makanan dan minuman dengan pengelolaan yang profesional. Menurut Soekresno (2000), restoran diklasifikasikan menjadi tiga kategori berdasarkan pengelolaan dan bentuk penyajiannya yaitu sebagai berikut :

#### **a. Restoran Formal**

Restoran formal merupakan sebuah restoran yang dioperasikan secara komersial maupun profesional dengan memberikan penyajian eksklusif. Berikut ini ciri-ciri dari restoran formal yaitu sebagai berikut.

1. Pelanggan dapat melakukan pemesanan tempat sebelum datang.
2. Tamu yang datang terikat untuk menggunakan pakaian formal.
3. Penyajian yang digunakan yaitu *Russian Service* / *French Service* atau kombinasi dari keduanya.
4. Menu klasik atau masakan Eropa menjadi menu pilihan yang akan disediakan.

5. Selain ruang makan, ada juga ruang *cocktail* sebagai tempat yang menyajikan minuman beralkohol sebelum menikmati makanan.
6. Memberikan pelayanan untuk makan malam (*dinner*) dan makan siang (*lunch*).
7. Menyediakan banyak jenis minuman bar, terutama *wine* dan *champagne* dari berbagai negara.
8. Menyediakan *live music* dan tempat yang memiliki nuansa eksklusif dan romantis.
9. Harga menu makanan dan minuman relatif mahal.
10. Penataan meja dan kursi satu sama lain lebih luas untuk menunjang area *service* yang dapat dilewati oleh pelayan.
11. Memiliki jumlah karyawan yang banyak dengan standar kebutuhan pramusaji yaitu melayani 4-8 pelanggan.

b. Restoran Informal

Restoran informal merupakan restoran yang dioperasikan secara komersial serta profesional yang memprioritaskan kecepatan penyajian, kepraktisan dan frekuensi. Restoran informal mempunyai ciri-ciri sebagai berikut.

1. Harga menu makanan maupun minuman lebih murah.
2. Menerima pelanggan secara langsung tanpa pemesanan tempat.
3. Para tamu tidak perlu menggunakan pakaian formal.
4. Tidak terdapat *live music*.
5. Penataan meja dan kursi lebih rapat satu sama lain.

6. Penyajian yang digunakan yaitu *American Service / Ready Plate, Self Service* atau *Counter Service*.
7. Pilihan menu langsung ditampilkan di meja *counter* atau di meja makan untuk mempercepat proses penyajian.
8. Tidak banyak menu pilihan yang disediakan.
9. Jumlah karyawan lebih sedikit sesuai standar kebutuhan yaitu untuk 12-16 pelanggan.

c. Restoran Khusus

Restoran khusus adalah restoran yang pengelolaannya secara komersial dan profesional menyajikan makanan khas serta memiliki sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Restoran khusus mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

1. Pemesanan tempat dapat dilakukan secara langsung.
2. Menyajikan menu makanan khas dari suatu negara tertentu dan menu yang banyak disukai oleh pelanggan.
3. Penyajian yang diberikan menyesuaikan budaya negara asal dan dikombinasikan dengan budaya internasional.
4. Buka saat makan siang dan makan malam.
5. Menampilkan daftar menu *A la carte* yang diberikan oleh pramusaji kepada pelanggan.
6. Menyediakan hiburan dari negara asal.
7. Harga makanan tidak lebih tinggi dari formal restoran dan tidak lebih murah dari informal restoran.

8. Jumlah pegawai cukup, dengan standar kebutuhan satu pramusaji yaitu melayani 8 – 12 pelanggan.

Berdasarkan klasifikasi tiga restoran di atas, perancangan restoran Jepang ini termasuk ke dalam restoran khusus dimana restoran ini mempunyai sistem penyajian yang disesuaikan dengan negara asal dan menyediakan menu khas negara asal yaitu Jepang. Selain itu, restoran ini juga menghadirkan hiburan berupa *live music* atau tarian.

Menurut Lawson (1976), terdapat enam jenis restoran berdasarkan temanya yaitu sebagai berikut :

- a. *Fine Dining Restaurant*, merupakan restoran berkelas yang menyajikan berbagai jenis masakan dan dimasak oleh koki terkenal. Selain itu, pelayanan yang diberikan sangat memuaskan dan juga memiliki desain interior yang menarik sehingga memerlukan biaya yang cukup mahal untuk makan di restoran tersebut.
- b. *Theme Restaurant*, merupakan restoran dengan interior yang didesain untuk menampilkan tema tertentu sehingga dapat menciptakan emosi pengunjung dan mampu membuat kenangan pada tempat atau kejadian tertentu.
- c. *Casual Dinner House*, merupakan restoran yang mementingkan kenyamanan dan menggunakan dekorasi ruang yang tidak permanen.
- d. *Ethnic Restaurant*, adalah restoran yang mempunyai pendekatan terhadap suatu budaya, misalnya cara penyajian makanan seperti masakan dari Itali, Perancis, Thailand dan India yang mempunyai ciri khas penyajian makanan sesuai budayanya.

- e. *Family Restaurant*, merupakan restoran keluarga yang menyediakan menu makanan untuk seluruh anggota keluarga dan memiliki harga yang lebih terjangkau.
- f. *Quick-Service Restaurant*, merupakan restoran yang mempunyai pelayanan makanan secara cepat, biasanya disebut *fast food* atau makanan cepat saji.

Berdasarkan enam jenis restoran diatas, perancangan ini termasuk ke dalam dua jenis yaitu *ethnic restaurant* dimana restoran ini mempunyai pendekatan terhadap budaya Jepang dan *theme restaurant* dimana restoran ini mempunyai tema dengan nuansa dan elemen yang kental khas Jepang. Nuansa Jepang dapat diperlihatkan melalui elemen-elemen interior misalnya pada bagian lantai, dinding dan *ceiling* dengan menggunakan material atau bahan utama kayu.

### **2.1.3 Sistem Pelayanan Restoran**

Menurut Lawson (1973), ada empat kategori berdasarkan sistem pelayanan di sebuah restoran yaitu:

#### *1. Self-service*

Sistem pelayanan ini dengan cara melayani sendiri dimana makanan disajikan dan diletakan pada meja atau *counter* yang telah disediakan sehingga pengunjung bisa lebih bebas mengambil makanan yang diinginkan. Ada beberapa cara dalam menjalankan sistem ini yaitu mulai dari pengunjung yang mengambil makanan sendiri, pengunjung yang ke *counter* makanan sambil dilayani oleh pelayan untuk diambilkan, atau

bahkan pengunjung yang memproses makanan setengah matang menjadi makanan yang siap dinikmati.

2. *Waiter and Waitress Service to Table*

Sistem pelayanan yang dilakukan dengan cara pelayan mendatangi dan melayani pengunjung dari awal datang sampai pulang. Pelayan menyambut para tamu yang datang, memberikan menu, mengantarkan makanan, mengantarkan tagihan dan menata kembali meja.

3. *Counter Service* (pelayanan langsung di *counter*)

Tamu yang datang akan duduk di sekeliling *counter* dan memesan makanan kepada pelayan yang kemudian akan dimasak langsung oleh *chef* dan dapat disaksikan secara langsung oleh pengunjung. Pengunjung bisa menikmati makanan sambil menyaksikan koki yang sedang memasak.

4. *Automatic Vending* (sistem pelayanan secara otomatis)

Pelayanan dengan menggunakan mesin otomatis yang menyediakan bermacam-macam minuman dan makanan. Pengunjung memasukkan uang, selanjutnya dapat memilih minuman atau makanan yang diinginkan, setelah itu minuman atau makanan yang dipilih akan keluar dari mesin.

Berdasarkan sistem pelayan restoran di atas, maka perancangan restoran Jepang ini akan menggunakan dua sistem pelayanan yaitu *waiter and waitress service to table* dan *counter service*. Pelayan melayani para tamu dari awal kedatangannya, memberikan daftar menu, mengantarkan hidangan, mengantarkan tagihan dan menata kembali meja makan. Pengunjung juga dapat menikmati makanan sambil menyaksikan koki memasak makanan yang dipesan.

#### **2.1.4 Persyaratan Ruang Restoran**

Menurut Soekresno (2000), di dalam suatu restoran terbagi menjadi beberapa ruang atau area dengan ketentuan yang berbeda berdasarkan fungsinya, yaitu :

##### **1. Ruang Makan**

- Setiap kursi yang ada di ruangan minimal 0,85 m<sup>2</sup>.
- Kondisi meja, kursi dan taplak meja harus bersih.
- Rumah makan atau restoran yang tidak memiliki dinding harus dijauhi dari pencemaran.
- Tidak diperbolehkan berkaitan langsung dengan toilet, *urinoir* dan tempat tinggal.
- Tidak boleh ada serangga, tikus dan hewan lainnya.
- Permukaan langit-langit, lantai dan dinding harus selalu dalam kondisi bersih dan mempunyai warna terang.

##### **2. Dapur**

- Luas dapur sebaiknya 40% dari total ruang makan atau 27% dari luas bangunan restoran.
- Permukaan lantai dibuat dengan mengarah ke saluran pembuangan air limbah.
- Permukaan pada langit-langit harus menutupi seluruh atap yang ada di ruangan dapur dan mempunyai permukaan yang rata, terang dan mudah dibersihkan.



- Penghawaan pada bagian dapur ditambahkan alat pengeluaran udara panas dan bau-bauan dengan pemasangan setinggi 2 meter dari lantai.
- Semua kompor wajib diletakkan di bawah sungkup asap (*hood*).
- Pintu yang terhubung dengan halaman luar dibuat dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah serangga yang masuk sehingga pintu dapat menutup sendiri.
- Ruangan dapur terdiri dari penyimpanan bahan makanan, tempat cuci peralatan, area untuk membungkus makanan, area persiapan dan administrasi.
- Ruang dapur wajib dijauhkan dari berbagai macam serangga, tikus dan hewan lainnya.
- Tidak boleh dekat dengan WC, *urinoir*, kamar mandi dan tempat tinggal.

### 3. Ruang penyimpanan makanan

- Jumlah bahan makanan yang disimpan menyesuaikan ukuran tempat penyimpanan.
- Hanya diperbolehkan untuk menyimpan bahan makanan.
- Dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.
- Memiliki ventilasi yang dapat menjamin sirkulasi udara dengan baik.
- Ruangan harus mempunyai pelindung terhadap serangga dan tikus.

### 2.1.5 Elemen Dasar Interior Restoran

Ruang merupakan sebuah wadah dari suatu objek yang dapat dirasakan secara subyektif dan dibatasi oleh elemen alam, langit, horizon dan lainnya (Suptandar, 1995). Dalam bidang interior, ruang juga dapat dikatakan sebagai tempat atau wadah yang dibatasi oleh unsur-unsur interior seperti lantai, dinding dan plafon. Elemen pembentuk ruang pada sebuah restoran hampir sama dengan unsur pembentuk ruang pada rumah tinggal. Berikut ini penjelasan mengenai elemen pembentuk ruang tersebut.

#### 1. Lantai

Lantai berfungsi sebagai penutup ruang bagian bawah dan juga mempunyai beban di atasnya, baik beban dari elemen pembentuk ruang itu sendiri maupun beban dari pengisi ruang (Mangunwijaya, 1980). Menurut Suptandar (1999), ada berbagai jenis bahan yang umum digunakan sebagai bahan penutup lantai dalam merancang lantai pada sebuah restoran. Setiap bahan mempunyai sifat, karakter dan kelebihan yang berbeda-beda. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan (2003) tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran terhadap lantai sebagai berikut :

- a) Lantai restoran harus tahan terhadap air, memiliki permukaan rata, tidak licin dan mudah untuk dibersihkan.
- b) Pemilihan material dan warna menyesuaikan dengan kebutuhan perancangan ruang restoran.

## 2. Dinding

Menurut Mangunwijaya (1980), dinding merupakan pemikul beban bangunan dan pelindung ruangan dari pengaruh lingkungan sekitarnya serta mempunyai fungsi sebagai pembatas ruang baik visual maupun akustikal. Menurut Suptandar (1982), warna dinding mempunyai pengaruh terhadap kesan ruang, warna yang terang memberikan kesan ringan dan luas pada suatu ruangan, sedangkan warna gelap memberikan kesan berat dan sempit. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan (2003) mengenai Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran terhadap dinding sebagai berikut:

- a) Permukaan dinding yang terletak pada bagian dalam harus rata dan mudah dibersihkan.
- b) Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap.
- c) Permukaan dinding yang terkena percikan harus dibuat tahan air dan mudah untuk dibersihkan, misalnya menggunakan bahan porselin atau sejenisnya setinggi dua meter dari lantai.

## 3. Plafon

Menurut Susanta (2007), Plafon sering disebut langit-langit karena merupakan komponen bangunan sebagai lapisan yang membatasi tinggi suatu ruangan untuk keamanan, kenyamanan serta keindahan ruangan tersebut. Menurut Suptandar (1982), tinggi dan rendah plafon bisa mempengaruhi kualitas ruangan yang dapat memberikan suasana dan kesan serta akustik ruang.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan (2003) mengenai Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran terhadap plafon sebagai berikut:

- a) Langit-langit pada restoran memiliki standar dengan ketinggian minimal 2,4 meter.
- b) Memiliki permukaan yang rata dan bersih serta tidak terdapat lubang.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka elemen dasar interior pada restoran sangat berpengaruh terhadap *ambience* atau nuansa yang ingin diciptakan, kenyamanan serta keamanan di ruangan tersebut baik dari segi standar material, standar ukuran, warna, maupun desain yang diaplikasikan.

#### **2.1.6 Pencahayaan**

Pencahayaan mempunyai dua fungsi utama yaitu sebagai penglihatan dan estetika. Fungsi estetika untuk menciptakan *ambience* ruang menjadi lebih *eye catching* pada bagian yang ingin ditonjolkan sebagai dekorasi (Alatas dan Subkiman, 2014). Pencahayaan terbagi menjadi dua jenis yaitu, pencahayaan alami dan buatan. Pencahayaan alami adalah penerang alam yang berasal dari cahaya matahari dan dapat diperoleh melalui bukaan jendela dan pintu. Sementara itu, pencahayaan buatan adalah cahaya yang berasal dari buatan manusia yaitu lampu. Pada perancangan restoran akan menggunakan kedua sistem pencahayaan dengan memaksimalkan pencahayaan alami melalui bukaan pada banyak sisi.

Menurut Baraban dan Durocher (2010), lampu yang digunakan pada restoran dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

### 1. *Mood décor/art lighting*

Lampu jenis ini diletakkan di sebuah objek atau permukaan dengan pencahayaan baik secara langsung maupun tidak langsung yang bertujuan memberikan kesan dramatis pada restoran.

### 2. *People/food lighting*

Lampu jenis ini menggunakan CCT yang rendah (2000-3000K) atau disebut juga dengan *warm light* karena warna cahaya yang dihasilkan adalah warna hangat seperti kuning, oranye dan merah. Selain itu, ada juga yang menggunakan CCT yang tinggi (lebih dari 4000K) menghasilkan warna cahaya kebiruan dan disebut *cool light*. Lampu yang paling bagus digunakan saat makan adalah lampu bohlam atau halogen.

### 3. *Task lighting*

Lampu jenis ini paling berguna untuk pegawai restoran. Jenis lampu yang terang namun tidak menyilaukan sehingga akan sangat membantu dalam menjalankan tugasnya dengan baik dan meningkatkan kinerja kerjanya.

Berikut ini mengenai Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran terhadap pencahayaan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan (2003) sebagai berikut.

- a) Intensitas cahaya pada setiap ruangan harus cukup selama melakukan aktifitas baik pekerjaan pengolahan makanan maupun pembersihan ruang.
- b) Pencahayaan harus tersebar secara merata dan tidak menyilaukan.

### **2.1.7 Penghawaan**

Menurut Suptandar (1982), sistem aliran udara di dalam ruangan dibagi menjadi dua yaitu sistem alami dan sistem buatan. Sistem penghawaan alami dengan melalui ventilasi udara atau jendela yang diletakkan berseberangan untuk memaksimalkan pertukaran udara. Sistem buatan dengan memakai kipas angin atau AC (*Air Conditioning*).

Menurut McGowan dan Kruse (2004), sistem penghawaan yang terletak di restoran harus dapat memberikan kenyamanan kepada pelanggan. Maka dari itu, pada area makan restoran akan menggunakan penghawaan buatan berupa AC untuk menjaga suhu udara restoran tetap stabil sesuai dengan kebutuhan kapasitas pelanggan dan cuaca. Hal ini disebabkan karena di Jakarta memiliki suhu udara yang panas sehingga membutuhkan penghawaan buatan. Sementara itu, di area dapur akan memakai *exhaust fan* dan *hoods* untuk menyedot asap dari dalam dapur yang kemudian dibuang ke luar ruangan.

### **2.1.8 Kelompok Pengunjung**

Menurut Kotler (2005), segmen pasar terdiri dari kelompok pengunjung yang mempunyai seperangkat keinginan yang sama. Menurut Kotler, Bowen dan Makens (2002), mengatakan bahwa segmentasi penunjang dapat dibagi berdasarkan beberapa variabel di bawah ini :

1. Segmentasi geografis

Segmentasi geografis merupakan segmentasi yang pembagiannya berdasarkan unit geografis seperti negara, daerah, kota, iklim dan kawasan pemukiman.

2. Segmentasi demografis

Segmentasi demografis adalah segmentasi yang membagi pasar menjadi berbagai kelompok berdasarkan variabel seperti usia, jenis kelamin, penghasilan, pekerjaan, pendidikan, ras, kebangsaan dan agama.

3. Segmentasi perilaku

Segmentasi ini dikelompokkan berdasarkan pengetahuan, sikap, tingkat penggunaan atas sebuah produk atau jasa, serta manfaat yang dicari oleh konsumen dalam membeli sebuah produk atau jasa.

4. Segmentasi psikografis

Segmentasi ini membagi konsumen menjadi kelompok yang berbeda berdasarkan karakteristik gaya hidup dan kepribadian konsumen.

Berdasarkan segmentasi di atas, maka restoran mempunyai kelompok pengunjung daerah Jakarta Pusat dan sekitarnya sebagai segmentasi geografis yang sebagian besar merupakan karyawan atau pekerja, pengunjung dengan usia 20 – 50 tahun yaitu dari remaja, dewasa hingga orang tua, berjenis kelamin perempuan dan laki-laki, dan berasal dari kalangan menengah sebagai segmentasi demografis. Dan pengunjung yang menyukai makanan Jepang sebagai segmentasi perilaku.

## **2.2 Tinjauan Khusus**

### **2.2.1 Restoran Jepang**

Restoran Jepang merupakan sebuah restoran yang menyajikan berbagai hidangan makanan dan minuman khas Jepang. Restoran ini mempunyai sistem penyajian dan pelayanan yang mengikuti tata cara penyajian dan pelayanan Jepang. Perancangan desain interior restoran Jepang biasanya bertemakan Jepang agar pengunjung bisa merasakan suasana dan nuansa seperti di Jepang saat menyantap makanan.

Menurut Susanto dan Wibowo (2016), restoran Jepang di Indonesia dibagi menjadi tiga tingkat berdasarkan tingkat keaslian rasanya antara lain :

1. Rasa yang disesuaikan

Restoran Jepang berjenis ini menyajikan hidangan Jepang dengan menu yang sering dimakan dan paling digemari seperti yakiniku, teriyaki, katsu dan ramen.

2. Rasa *fusion*

Restoran Jepang dengan jenis *fusion* merupakan restoran yang menggabungkan cita rasa makanan budaya Jepang dengan budaya lain. Jenis ini menggunakan bahan baku asli Jepang yang diolah dengan metode berbeda dan memiliki cita rasa yang menyerupai dari Jepang.

3. Rasa asli

Restoran dengan jenis ini menyajikan makanan Jepang dengan cita rasa asli yang menyerupai makanan asli dari Jepang sendiri.



Berdasarkan penjelasan di atas, restoran Jepang ini akan mempunyai tingkat rasa dari ketiganya karena menyajikan berbagai menu masakan Jepang untuk setiap areanya.

### **2.2.2 Jenis Restoran Jepang**

Restoran di Jepang mempunyai beberapa tipe restoran yang dibedakan berdasarkan jenis makanan yang disajikan (Japan-guide.com), yaitu :

#### **1. Spesialis**

Restoran jenis ini hanya menyajikan satu menu makanan tertentu. Jenis ini dibedakan 13 menu masakan, yaitu : *Sushi-ya*, *Kaitensuzhi*, *Soba-ya* dan *Udon-ya* (hidangan mie soba dan udon), *Ramen-ya* (hidangan mie ramen), *Kare-ya* (hidangan nasi kare), *Tonkatsu-ya* (hidangan babi), *Gyudon-ya* (hidangan daging sapi), *Okonomiyaki-ya*, *Yakitori-ya* (hidangan daging ayam), *Tempura-ya*, *Unagi-ya* (hidangan belut), *Teppanyaki-ya*, dan *Sukiyaki-ya*.

#### **2. Non spesialis**

Restoran jenis ini menyajikan menu makanan yang bervariasi. Jenis ini dibedakan menjadi lima jenis restoran, yaitu :

- a. *Izakaya* merupakan jenis restoran yang memberikan penawaran berbagai hidangan kecil dan minuman. Jenis makanan yang disediakan seperti *Robata* atau makanan panggang dan berbagai *salad*. Restoran ini adalah tempat makan yang paling populer bagi masyarakat Jepang karena

biasanya dikunjungi untuk bersantai dan menikmati makanan yang ringan bersama dengan orang-orang terdekat.

- b. *Family Restaurant* dan *Shukodu* merupakan jenis restoran keluarga yang lebih dikenal dengan sebutan *Famiresu* yang didalamnya memberikan berbagai penawaran baik dari lokal maupun internasional untuk menyenangkan seluruh anggota keluarga yang datang berkunjung. Hidangan yang disediakan pun beraneka ragam yang terdiri dari makanan Barat, China dan hidangan autentik Jepang. Apabila datang ke Jepang bersama keluarga, restoran ini menjadi salah satu pilihan yang tepat untuk dikunjungi.
- c. *Teishuko-ya* merupakan jenis restoran di Jepang yang menjual berbagai set menu dari makanan utama seperti ikan goreng, nasi mangkuk dan lauk. Restoran dengan jenis ini biasanya terletak di area bisnis atau tempat produktif dan sibuk di Jepang karena akan sangat ramai pada saat makan siang.
- d. *Ryori Kaiseki* merupakan jenis restoran yang menekankan kesederhanaan dan keanggunan serta berkaitan dengan upacara minum teh.
- e. *Yatai* merupakan salah satu tempat di pinggiran jalan yang menyediakan berbagai makanan ringan atau jajanan khas Jepang. Hidangan yang populer yaitu Okonomiyaki, Takoyaki dan Yakisoba.

Berdasarkan jenis-jenis restoran Jepang di atas, maka dapat diketahui bahwa restoran Jepang yang akan dirancang merupakan restoran non spesialis karena menyediakan berbagai menu makanan khas Jepang.

Menurut Widjaja (2013), ruangan restoran Jepang dibagi menjadi tiga yaitu :

1. Ruang Makan Umum

Ruang makan umum adalah ruangan yang pertama kali dimasuki saat pertama masuk ke dalam restoran Jepang.

2. Ruang *Tatami*

Ruang *tatami* merupakan ruangan dengan tradisi asli Jepang yang memiliki makna mendalam. Ruang *tatami* sendiri mempunyai sifat yang lebih privat. Ruang *tatami* tidak memakai kursi, namun memakai *tatami* yang dijadikan sebagai alas duduk di bawah. Pengunjung yang masuk ke ruang ini wajib melepas sepatu mereka karena sepatu merupakan sebuah simbol hidup yang mengarah ke luar rumah, sehingga saat melepas sepatu bisa ditandai telah berada di area yang lebih privat.

3. Ruang Bar

Ada dua jenis bar, yaitu *Sushi Bar* dan *Teppanyaki Bar*. Sistem pelayanannya menggunakan sistem *counter service*. *Sushi Bar* dan *Teppanyaki Bar* menyediakan bahan-bahan yang segar untuk diolah. Pada *Sushi Bar* terdapat pilihan bahan untuk dijadikan sushi dan diolah secara langsung oleh koki. *Teppanyaki* adalah salah satu cara memasak makanan Jepang diatas plat besi dan dimasak langsung di depan pengunjung.

Berdasarkan penjelasan mengenai restoran Jepang diatas, maka perancangan restoran ini menyajikan menu makanan khas Jepang dengan tempat yang mempunyai suasana dan nuansa Jepang dan mencakup tiga area makan tersebut, yaitu area makan umum, *tatami* dan bar.

### **2.2.3 Budaya makan Jepang**

Menurut Muhammad Syafrizal (2013), masyarakat Jepang mempunyai budaya makan atau tata cara makan yang masih sangat kental dan dijaga oleh masyarakat Jepang hingga saat ini. Setiap daerah atau wilayah di Jepang mempunyai kekhasan masing-masing. Hal ini dapat dilihat mulai dari bumbu-bumbu yang digunakan, bahan-bahan masakan yang dipakai, peralatan hingga tata cara dan kebiasaan makan yang sangat dipertahankan oleh seluruh masyarakat Jepang. Selain itu, orang Jepang mempunyai alat makan utama yaitu sumpit dan mangkok. Bahan untuk pembuatan sumpit dan mangkok tersebut terbuat dari keramik, porselen atau kayu.

Berdasarkan budaya makan Jepang terdapat salah satu cara penyajian dalam restoran yang menyajikan hidangan kepada tamu secara langsung oleh *chef*. Konfigurasi kursi dan meja untuk tamu diposisikan mengelilingi *chef*. Menu yang dihidangkan secara langsung kebanyakan adalah menu sushi dan sashimi. Selain itu, terdapat cara penyajian yang lain yaitu memasak sendiri dengan menu yang telah dipilih, menu yang dihidangkan yaitu sukiyaki dan shabu. Meja yang digunakan pada penyajian ini memiliki kompor pemanggangan di tengahnya untuk

memasak makanan tersebut. Selain itu, masih banyak makanan Jepang lainnya seperti *yakitori* atau sate, *soup*, set menu, *salad*, ramen dan lain-lain.

Pada perancangan restoran ini, akan menerapkan budaya makan Jepang yaitu menyaksikan penyajian masakan yang dihidangkan secara langsung oleh *chef* dan masakan yang bisa dimasak oleh sendiri.

#### **2.2.4 Etika Makan Orang Jepang**

Mengutip dari gramedia.com, etika merupakan salah satu bagian penting yang mempelajari nilai atau kualitas standar normal dan penilaian. Saat makan perlu diterapkan etika makan yang berguna mengetahui aturan dan prinsip mengenai bagaimana seseorang harus berperilaku di meja makan, mulai dari cara makan hingga penggunaan alat makannya. Mengutip dari Muhammad Syafrizal (2013), Orang Jepang sendiri mempunyai aturan khusus dalam beretika saat makan yaitu diantaranya sebagai berikut.

1. Mengucapkan “*Itadakimasu*”

Saat akan menyantap hidangan, orang Jepang selalu mengucapkan “*itadakimasu*” sebagai bentuk dari rasa syukur atas makanan yang ada dihadapannya.

2. Jangan Menggosok Sumpit

Dalam memakai sumpit terdapat etikanya, salah satunya adalah tidak boleh menggosok kedua sumpit yang akan digunakan.

3. Taruh Sumpit Pada Tempatnya

Aturan lain yang perlu diperhatikan ketika menggunakan sumpit adalah penempatannya.

4. Perhatikan Posisi Mangkuk dan Sumpit

Orang Jepang sensitif terhadap posisi sumpit ketika makan. Tidak diperbolehkan menancapkan sumpit di atas mangkuk.

5. Habiskan Makanan yang Diambil

Saat makan, orang Jepang biasanya tidak menyisakan makanan di piring atau mangkuk mereka.

6. Ucapkan “*Gochisousama Deshita*”

Saat makan berakhir, biasanya orang Jepang mengucapkan “*gochisousama deshita*” yang mempunyai arti sebagai ungkapan terima kasih kepada tuan rumah.

7. Duduk di atas bantal

Area makan di Jepang pada umumnya beralaskan *tatami* dan menggunakan meja kecil.

8. Membersihkan tangan dengan *oshibori*

Kebersihan menjadi salah satu aspek penting yang diperhatikan oleh orang Jepang.

9. Menyeruput kuah

Saat menyantap makanan yang berkuah seperti sup atau makanan lainnya, orang Jepang tidak menggunakan sendok, melainkan langsung menyeruputnya dari mangkuk.

## 10. Bersulang

Orang Jepang mempunyai kebiasaan minum bersama dan bersulang yang telah menjadi tradisi yang tidak boleh terlupakan.

### 2.2.5 Jenis-jenis Peralatan Makan

Menurut Muhammad Syarif (2013), Jepang mempunyai beberapa jenis peralatan makan yang berbeda dengan negara lainnya. Setiap peralatan makan tersebut mempunyai fungsi masing-masing dengan mengikuti aturan etika yang berlaku. Berikut ini penjelasan mengenai beberapa peralatan makan orang Jepang antara lain :

#### 1. Sumpit

Sumpit merupakan alat makan utama bagi orang Jepang, dalam bahasa Jepang sumpit disebut dengan *Hashi*.

#### 2. Alas sumpit

Alas sumpit atau biasanya disebut dengan *hashioki* mempunyai fungsi sebagai wadah untuk meletakkan sumpit sebelum digunakan.

#### 3. Mangkuk

Di Jepang, mangkuk tidak hanya dipakai untuk sup saja, namun juga untuk nasi dan biasanya diletakkan di sebelah kanan. Ada 3 jenis mangkuk yang dibedakan yaitu *shirawan*, *meshiawan*, *kobachi*.

#### 4. Piring

Di Jepang, piring biasanya digunakan sebagai wadah makanan tertentu, seperti nasi kari, atau makanan yang tidak mengandung kuah lainnya.

## 5. *Oshibori*

Salah satu etika makan di Jepang dengan membersihkan tangan memakai handuk atau *oshibori* terlebih dahulu.

### 2.2.6 Hiburan Orang Jepang

Mengutip dari Japan.travel, Bagi masyarakat Jepang, hiburan sudah menjadi salah satu bagian terpenting dari kebudayaan Jepang. Berikut ini hiburan bagi masyarakat Jepang yaitu :

1. Minum alkohol dan bersantap makanan ringan atau jajanan.

Hal ini sering kali dilakukan oleh orang Jepang yang dikenal mempunyai jam kerja yang lama dan praktik bisnis tradisional. Minum segelas atau lebih setelah bekerja dengan klien atau rekan kerja menjadi suatu kebiasaan di Jepang.

2. Karaoke

Menikmati malam di Jepang dengan beraktivitas Karaoke juga dapat dilakukan. Bisnis hiburan yang paling dikenal dari Jepang adalah bisnis Karaoke. Kegiatan ini menjadi pengisi waktu luang bagi orang Jepang dari berbagai usia.

3. Pementasan seni

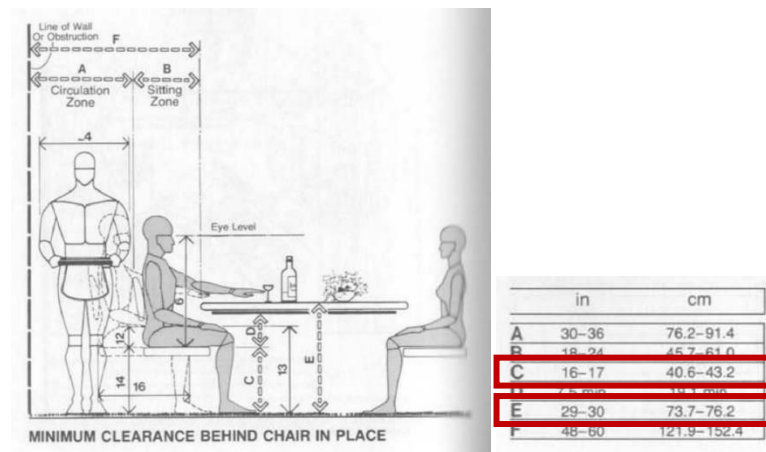
Hiburan ini merupakan salah satu hiburan yang dinikmati oleh banyak orang seperti *live music*, penampilan tarian dan lainnya.



Berdasarkan penjelasan di atas, restoran Jepang ini mempunyai hiburan berupa pementasan seni dengan menampilkan *live music* atau tarian. Pementasan seni ini dapat dinikmati oleh semua pengunjung yang datang dan lebih bisa diterima oleh masyarakat Indonesia.

### 2.2.7 Studi Antropometri

#### 1. Ketinggian meja dan kursi makan

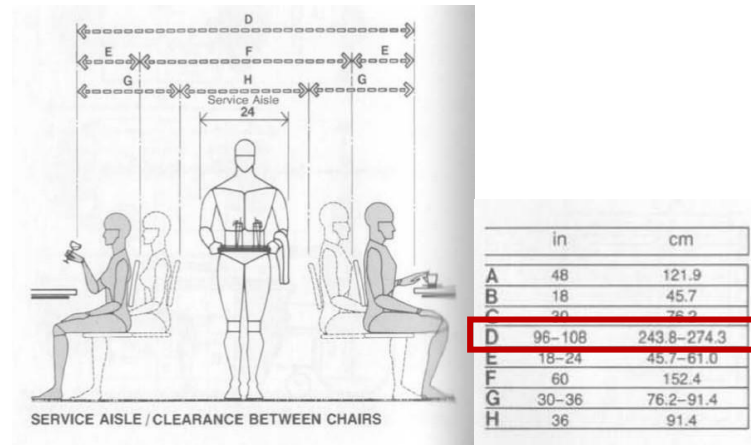


Gambar 2. 1 Ketinggian meja dan kursi makan

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Arcihitectoral Press.

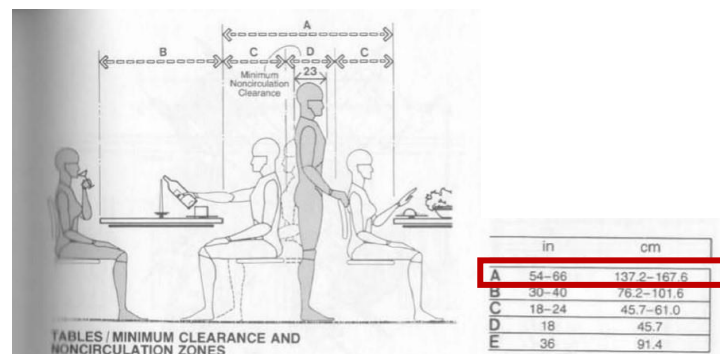
Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar ketinggian meja adalah 73,7 – 76,2 cm dan ketinggian kursi makan adalah 40,6 – 43,2 cm.

## 2. Jarak antar meja makan



*Gambar 2. 2* Gambar Antropometri jarak antar meja makan  
Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Arcihitectoral Press.

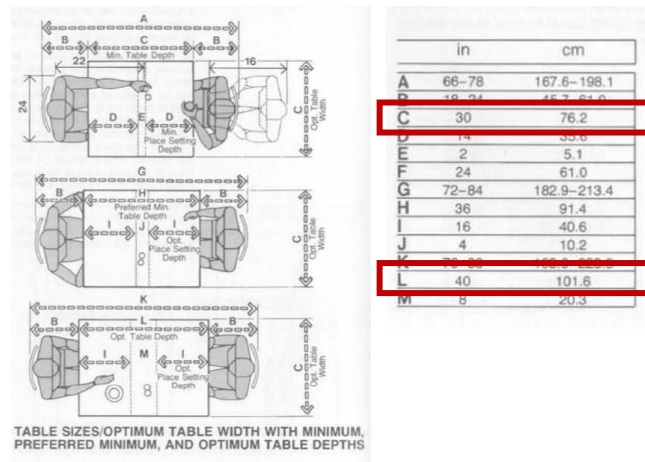
Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar maksimum untuk jarak antar meja makan adalah 243,8 – 274,3 cm.



*Gambar 2. 3* Gambar Antropometri jarak antar meja makan  
Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Arcihitectoral Press.

Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar minimum untuk jarak antar meja makan adalah 137,2 – 167,6 cm.

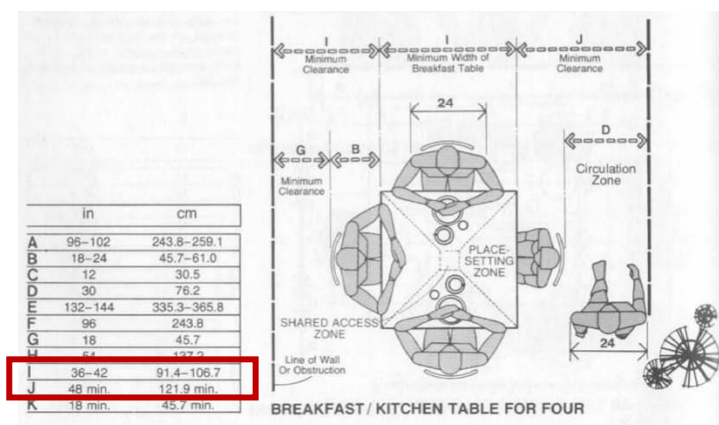
3. Ukuran meja makan 2 orang



*Gambar 2. 4* Gambar meja makan 2 orang  
Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Arcihitectural Press.

Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar meja makan dengan kapasitas dua orang adalah 76,2 x 101,6 cm

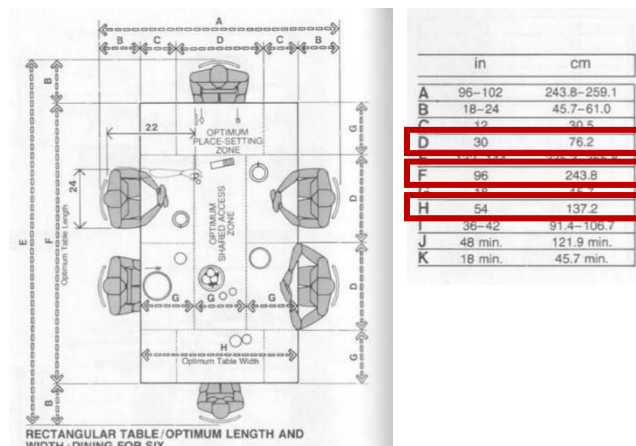
4. Ukuran meja makan 4 orang



Gambar 2. 5 Gambar meja makan 4 orang  
Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension  
and Interior Space. London: The Archihtectural Press.

Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar meja makan untuk kapasitas empat orang adalah 91,4 – 106,7 cm

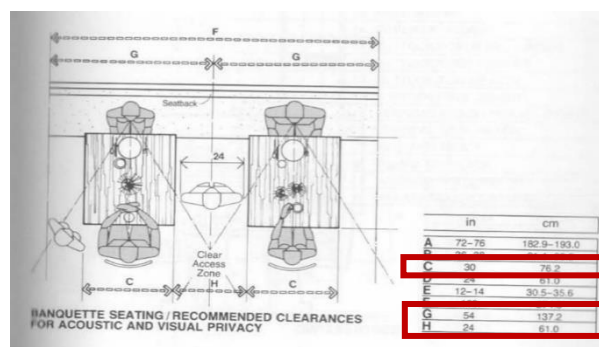
## 5. Ukuran meja makan 6 orang



**Gambar 2. 6** Gambar Meja makan 6 orang  
 Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Archiitectural Press.

Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar meja makan untuk kapasitas enam orang adalah 243,8 x 137,2 cm

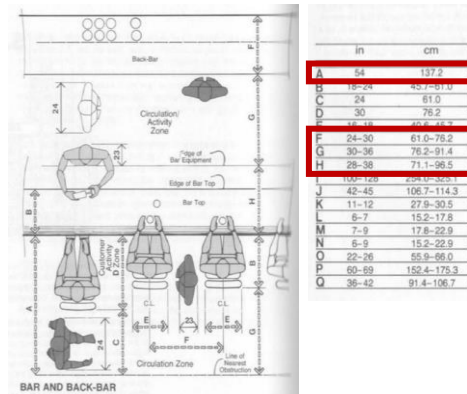
## 6. Area Makan *Banquette*



**Gambar 2. 7** Gambar Area Banquette  
 Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Archiitectural Press.

Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar meja makan area *banquette* adalah 76,2 cm, ukuran kursi banquette adalah 137,2 cm dan jarak antar meja makan adalah 61 cm.

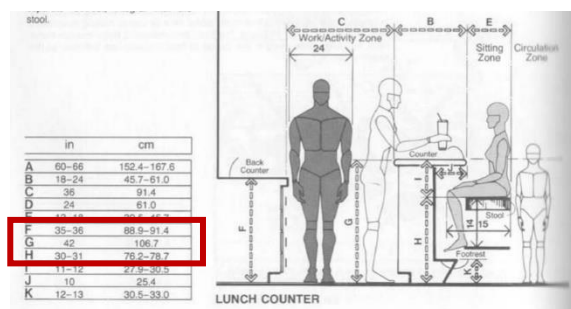
## 7. Area Meja Bar



Gambar 2. 8 Gambar Antropometri Area Bar

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Archiitectural Press

Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar area bar yaitu lebar meja bar adalah 71,1 – 96,5 cm, lebar meja belakang bar adalah 61 – 76,2 cm, jarak meja bar dengan meja belakang adalah 76,2 – 91,4 cm dan lebar depan meja bar adalah 137,2 cm

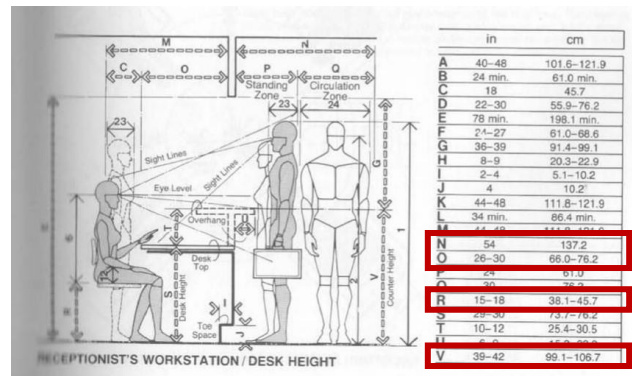


Gambar 2. 9 Gambar Antropometri Area Bar

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Archiitectural Press.

Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar area bar yaitu tinggi meja bar adalah 106,7 cm, tinggi meja belakang adalah 88,9 – 91,4 cm, tinggi kursi bar adalah 76,2 – 78,7 cm

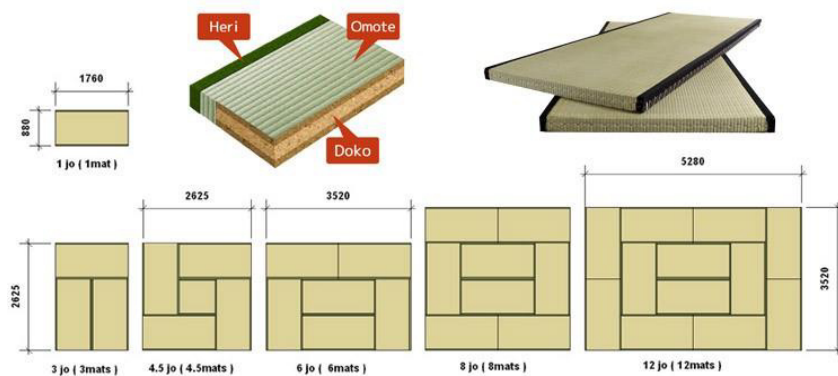
## 8. Area kasir



**Gambar 2. 10** Gambar Antropometri Area Kasir  
 Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Arcihitectural Press

Berdasarkan gambar di atas, ukuran standar meja kasir yaitu memiliki ketinggian 99,1 – 106,7 cm, lebar meja 66 – 76,2 cm, lebar depan meja kasir 137,2 cm dan tinggi kursi 38,1 – 45,7 cm.

## 9. Area *Tatami*



**Gambar 2. 11** Ukuran *tatami*  
 Sumber : skdesu.com (2018)

Mengutip dari skdesu.com (N.D.), *Tatami* yang standar berukuran 90cm x 180cm dengan tebal 5cm. Ukuran *tatami* secara tradisional memiliki perbedaan berdasarkan daerah yang ada di Jepang.

1. Kyoto menggunakan *Tatami Kyoma* dengan ukuran 0,955m x 1,91m x 5,5cm.

2. Nagoya menggunakan *Tatami Ainoma* dengan ukuran 0,91m x 1,82m x 6cm.
3. Tokyo menggunakan *Tatami Edema* atau *Kantoma* dengan ukuran 0,88m x 1,76m x 6cm.

Maka dari itu, Ukuran *tatami* yang digunakan adalah ukuran *Tatami Ainoma* dengan panjang 0,91m x 1,82m x 6cm. Ukuran ini dipilih karena daerah restoran yang memiliki kelembaban cukup tinggi sehingga menggunakan ketebalan 6cm. Selain itu, orang Indonesia juga menyukai ukuran duduk yang cenderung lebih luas sehingga memakai ukuran 0,91m x 1,82m.