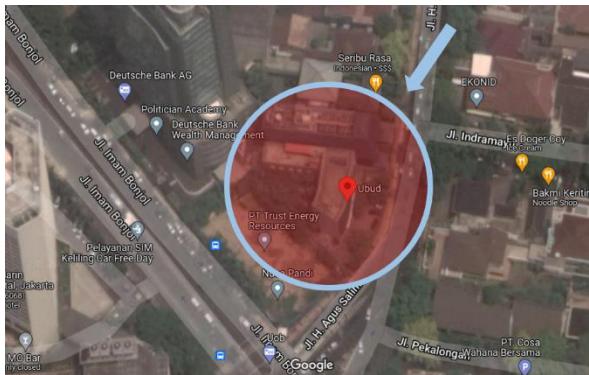


## BAB 3

# HASIL ANALISIS

### 3.1 Proses Pengumpulan Data

#### 3.1.1 Lokasi



Gambar 3.1 Map Restoran Jepang  
Sumber : Google Maps

Proyek ini berlokasi di Ubud Building, No. B2, Jl. H. Agus Salim, RT.1/RW.5, Menteng, Kec. Menteng, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10310

#### 3.1.2 Profil Proyek

*Hajime Japanese Restaurant* adalah restoran Jepang yang akan dirancang di pusat kota Jakarta. Kata “*Hajime*” berasal dari bahasa Jepang yang artinya awal atau pertama. Makna dari nama restoran ini bertujuan untuk menjadikan restoran pertama yang menerapkan konsep *one-stop* restoran. Konsep ini menggabungkan beberapa fasilitas area makan, menu yang disajikan, pelayanan yang ditawarkan dan beberapa hiburan yang disediakan. Perusahaan yang akan berkontribusi dalam mengelola restoran ini adalah Boga Group. Boga Group merupakan salah satu perusahaan terbesar di Indonesia yang bergerak di bidang *food & beverage*. Pada

awalnya Boga Group didirikan pada tahun 2002 dengan membuka gerai restoran pertama dan menjalin Kerjasama dengan Bakerzin. Dari tahun ke tahun perusahaan ini terus berkembang hingga saat ini telah memiliki 13 merek restoran yang hadir di seluruh Indonesia. Terhitung sejak awal tahun 2018, Boga Group mempunyai 154 restoran di Indonesia yang masih terus bertambah seiring berjalannya waktu. Boga Group mempunyai visi dan misi sebagai berikut.

### **3.1.3 Visi Misi**

Berikut ini visi dan misi perusahaan Boga Group.

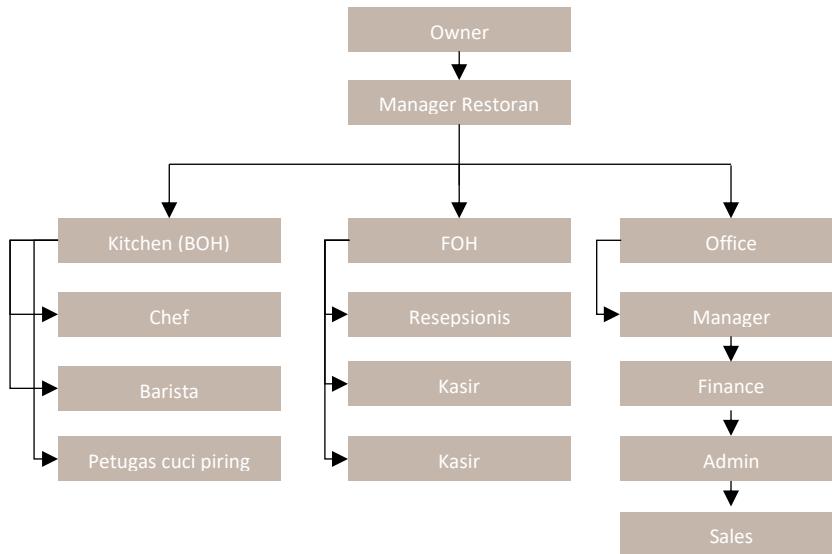
#### 1. Visi

Mendapatkan reputasi karena menawarkan inspirasi pengalaman yang memperkaya gaya makan Indonesia.

#### 2. Misi

- Tumbuh dengan pengenalan merek gaya hidup baru di seluruh Indonesia.
- Mengembangkan konsep inovatif untuk memberikan pengalaman yang luar biasa kepada pelanggan.
- Untuk merekrut dan membina talenta terbaik di industri sebagai bagian dari organisasi pembelajaran kami, serta menerapkan sistem bisnis yang *solid* untuk profitabilitas dan keberlanjutan.
- Untuk membina hubungan dalam jangka panjang dengan seluruh mitra di bisnis kami.

### 3.1.4 Struktur Organisasi



Gambar 3.2 Struktur Organisasi  
Sumber : Data Peneliti (2021)

### 3.1.5 Observasi Tiga Restoran

Terdapat tiga restoran yang berbeda-beda yang menjadi studi pembanding sebagai data observasi restoran. Tiga restoran tersebut yaitu Restoran Sushi Hiro, Restoran Kenjiro, dan Restoran Jepang Marufuku

Ketiga restoran ini dipilih sebagai data observasi, karena memiliki tahun berdiri yang berbeda seperti restoran Sushi Hiro pada tahun 2017 dan restoran Kenjiro pada tahun 2020 dengan restoran Jepang Marufuku pada tahun 1996, sehingga masing-masing restoran memiliki karakteristik yang berbeda sesuai dengan perkembangan jaman.

Setiap ketiga restoran ini mempunyai konsep dan tema yang berbeda-beda. Konsep ini dapat dijadikan sebagai salah satu inspirasi dalam perancangan desain restoran Jepang. Restoran Sushi Hiro mempunyai konsep Jepang modern dengan

didominasi material kayu serta *ceiling* dekoratif yang mengingatkan Sakura yang gugur. Restoran Kenjiro mempunyai konsep Jepang modern dengan beberapa unsur tradisional, sedangkan marufuku *Japanese* restoran mempunyai konsep tema Jepang tradisional. Ketiga konsep yang berbeda ini akan dijadikan acuan dalam perancangan restoran. Berikut ini hasil observasi tiga restoran tersebut.

#### a. Sushi Hiro (berdiri tahun 2017)

Lokasi : Jl. Suryo No.24, RT.10/RW.3, Rw. Bar., Kec. Kby. Baru, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12180

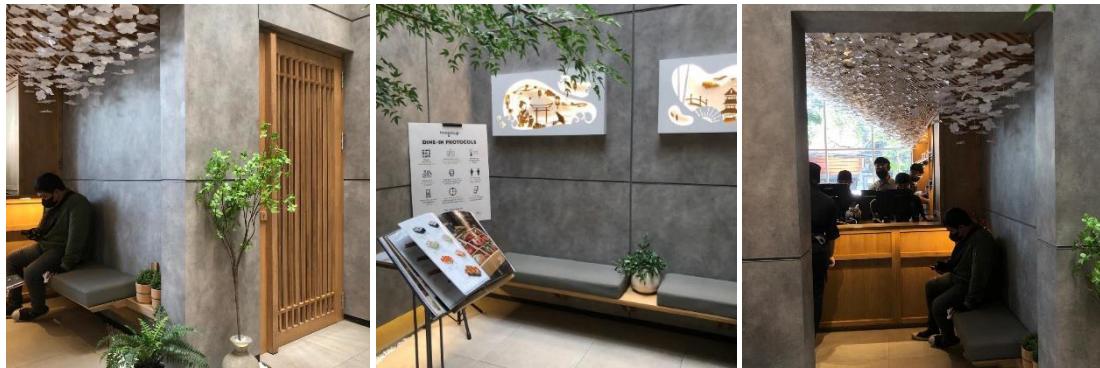
Operasional : Setiap hari, pukul 11.00 sampai jam 21.00

Restoran ini merupakan salah satu restoran sushi kekinian dan banyak disukai oleh orang Indonesia karena menyediakan berbagai macam masakan Jepang serta mempunyai nuansa dan suasana Jepang modern. Makanan yang dihidangkan lebih di dominasi dengan menu sushi yang disesuaikan dengan cita rasa atau lidah orang Indonesia.

Sistem pelayanan yang diterapkan oleh restoran ini adalah *Waiter and Waitress Service to Table*, pelayanan yang dilakukan sepenuhnya oleh pelayan restoran. Pelayan restoran melayani tamu dari datang hingga pulang. Pelayan tersebut menyambut tamu yang datang, menawarkan menu, mengantarkan masakan, mengantarkan tagihan dan membersihkan meja tamu restoran.

Hal yang menarik dari restoran ini adalah interior restoran yang diawali dengan pintu kayu berdesain ala rumah di Jepang. Selain itu, mempunyai plafon yang tinggi dengan dihiasi bunga-bunga putih dari kertas sebagai unsur dekoratif

dan mengingatkan musim gugur di Jepang. Interior restoran ini didominasi oleh ornamen kayu yang menghadirkan nuansa restoran di Jepang.



Gambar 3.3 Pintu Masuk, Area Tunggu, dan Kasir Restoran Sushi Hiro  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2021)



Gambar 3.4 Area Makan dan Area Sushi Bar Restoran Sushi Hiro  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2021)

### **b. Kenjiro Senopati (berdiri tahun 2020)**

Lokasi : Jl. Adityawarman No.63, RT.3/RW.2, Melawai, Kec. Kby. Baru,

Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12160

Operasional : Setiap hari, pukul 11.00 sampai jam 21.00

Restoran ini merupakan restoran Jepang yang menghidangkan berbagai macam menu jepang mulai dari *sushi*, *sashimi*, *nigiri*, *yakiniku* hingga *teppanyaki*. Banyak menu khas dari resto ini yaitu *wakame salad* untuk hidangan pembuka, *beef truffle roll* pada menu utama, *kinoko tsutsumiyaki* sebagai *side dish* dan minuman *sakura breeze*.

Sistem pelayanan yang digunakan pada resroran ini adalah pelayanan yang dilakukan sepenuhnya oleh pelayan restoran mulai dari tamu datang hingga tamu pulang. Pelayanan itu dimulai dari menyambut tamu yang datang, mengantar tamu ke meja makan, menawari menu, mengantarkan makanan dan minuman, mengantarkan tagihan dan juga membersihkan meja tamu.

Uniknya restoran ini mempunya vibe Zen yang menjadi daya tarik tersendiri dengan adanya dua taman bergaya Jepang kuno dengan hiasan batu alam. Nuansa Jepang pada restoran ini semakin terasa ketika memasuki dalam ruangannya yang didesain dengan arsitektur tradisional dan sentuhan modern minimalis. Material kayu yang mendominasi, menciptakan suatu atmosfer yang hangat. Selain itu, terdapat *moon gate* yang menjadi salah satu unsur desain dalam restoran ini.



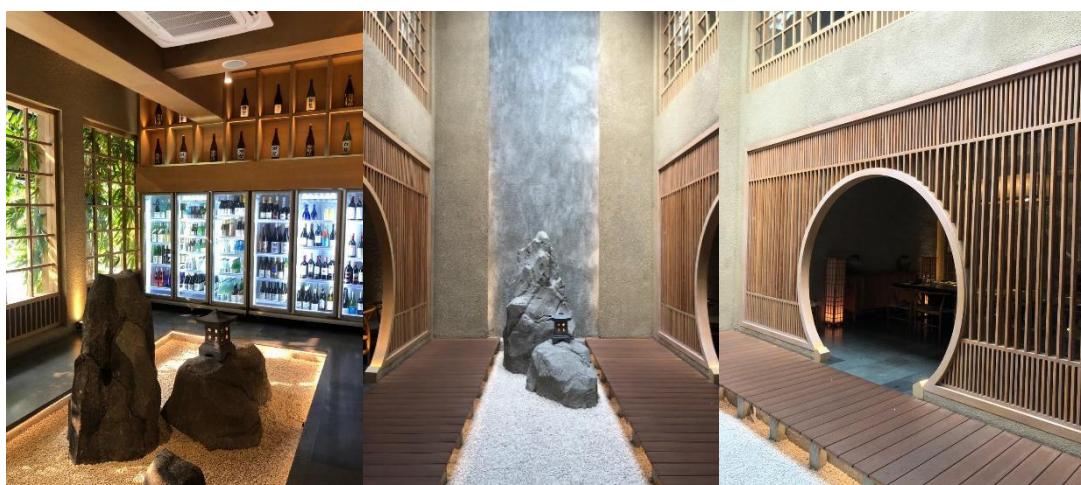
Gambar 3.5 Area *Sushi Bar* dan Area Makan Restoran Kenjiro

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2021)



Gambar 3.6 Area Resepisionis, Koridor dan Area Makan

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2021)



Gambar 3.7 Taman Zen dan Area Makan

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2021)

### **c. Marufuku Japanese Restaurant**

Lokasi : Jalan Melawai 6 N o.11, Blok M, Kebayoran Baru, RT.3/RW.1, Melawai, Kec. Kby. Baru, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12160

Operasional : Setiap hari, pukul 11.30 sampai jam 23.00

Marufuku merupakan salah satu restoran Jepang tertua di Jakarta dengan desain interior khas Jepang. Restoran ini berdiri pada tahun 1996. Berbagai pilihan menu sushi ada di restoran ini, selain sushi, menu lainnya ada ramen dan udon, namun pilihannya tidak sebanyak sushi karena sushi adalah salah satu menu andalan dari restoran ini. Cita rasa menu makanannya juga autentik Jepang.

Sistem pelayanan yang diterapkan oleh restoran ini adalah pelayanan sepenuhnya oleh pelayan restoran mulai dari tamu datang hingga pulang. Pelayan menyambut tamu yang datang, mengantar ke meja makan, menawarkan menu, mengantarkan makanan dan minuman serta membersihkan meja makan.

Marufuku mempunyai desain eksterior unik seperti pemandian air panas khas Jepang (*onsen*). Pada bagian depan restoran, akan bertemu dengan tirai, pintu kayu dan tembok dari bambu. Sementara itu, pada bagian dalam restoran ini mempunyai interior yang cukup sederhana ala Jepang serta dibatasi oleh setengah pembatas di setiap meja makan dan juga terdapat *Sushi Bar*. Material yang digunakan pada interior ini didominasi oleh bahan kayu dengan motif kotak atau persegi yang menjadi salah satu ciri khas Jepang.



Gambar 3.8 Area Makan dan Open Kitchen Marufuku Restoran

Sumber : Marufuku: Authentic Japanese Cuisine - ClickTheCity

#### d. Kesimpulan Observasi 3 Restoran Jepang

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan dari tiga Restoran Jepang diatas antara Restoran Sushi Hiro, Restoran Kenjiro, dan Restoran Jepang Marufuku dapat disimpulkan bahwa setiap restoran mempunyai konsep yang berbeda-beda namun tetap mempertahankan nuansa Jepang dalam ruangannya. Maka dari itu, dalam perancangan restoran Jepang ini akan mengambil beberapa bagian dari restoran di atas sebagai inspirasi konsep. Inspirasi dari restoran Sushi Hiro yaitu terletak pada warna dan material yang digunakan seperti warna abu, coklat, dan material kayu dan kaca serta motif semen. Inspirasi dari restoran Kenjiro yaitu terletak pada unsur taman tradisional serta dinding dengan material kayu dan bentuk geometris. Sementara itu, inspirasi dari Marufuku hanya terdapat pada nuansa dan suasana hangat yang didominasi oleh material kayu.

#### 3.1.6 Kuesioner

Penulis telah merencanakan untuk membuat kuesioner di *Google Form* yang telah disebarluaskan linknya pada bulan April 2021. Setelah menyusun beberapa pertanyaan yang telah dibuat di *Google Form* dan telah disetujui oleh dosen, maka

linknya akan segera disebar. Penulis mulai menyebarkan linknya pada tanggal 1 April tepatnya pada pagi hari mulai pukul 10.00 WIB. Setelah mendapatkan lebih dari 100 responden, penulis menutup penerimaan responden *Google Form* pada tanggal 18 April 2021. Penulis mendapatkan responden sebanyak 117 responden dalam waktu kurang lebih 2 minggu. Semua responden yang telah mengisi mempunyai jawaban yang lengkap sehingga dapat dijadikan data untuk penelitian ini. Setelah menutup kuesioner, penulis menganalisa data yang telah terkumpul dari responden. Berikut ini hasil data kuesioner yang telah didapatkan.

#### a. Tabel Sederhana

Table 3.1 Tabel Jenis Kelamin  
Sumber : Data Peneliti (2021)

Jenis Kelamin		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Percentase
Laki-laki	41	35%
Perempuan	76	65%
Total	117	100%

Table 3.2 Tabel Usia  
Sumber : Data Peneliti (2021)

Usia		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Percentase
18 - 25 tahun	94	80%
26 - 35 tahun	23	20%
36 - 45 tahun	0	0%
> 45 tahun	0	0%
Total	117	100%

Table 3.3 Tabel Domisili  
Sumber : Data Peneliti (2021)

Domisili		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Jabodetabek	80	68%
Pulau Jawa non jabodetabek	20	17%
Luar Pulau Jawa	17	15%
Total	117	100%

Table 3.4 Tabel Pendidikan Terakhir  
Sumber : Data Peneliti (2021)

Pendidikan Terakhir		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
SMP	2	2%
SMA/SMK	41	35%
D1/D2/D3/D4	11	9%
S1	61	52%
S2	2	2%
Total	117	100%

Table 3.5 Tabel Pekerjaan  
Sumber : Data Peneliti (2021)

Pekerjaan		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Karyawan Swasta	52	44%
PNS	1	1%
Wirausaha / Dagang / Freelancer	18	15%
Ibu / Bapak Rumah Tangga	0	0%
Belum Bekerja	12	10%
Pelajar / Mahasiswa	34	29%
Total	117	100%

Table 3.6 Tabel Penghasilan  
Sumber : Data Peneliti (2021)

Penghasilan		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
< 5 juta	76	65%

5 - 10 juta	33	28%
10 - 20 juta	4	3%
20 - 50 juta	2	2%
> 50 juta	2	2%
Total	117	100%

Table 3.7 Tabel Pertanyaan 1

Sumber : Data Peneliti (2021)

1. Restoran Jepang manakah yang pernah anda kunjungi di bawah ini?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Percentase
Okozuno	6	2%
Kenjiro	4	2%
Henshin Jakarta	8	3%
Enmaru Japanese Restaurant	5	2%
Sushi Hiro	45	18%
Kintaro Sushi	9	4%
Sushi Tei	101	41%
Daitokyo Sakaba	3	1%
Kashiwa	2	1%
Gyukaku	59	24%
Kira Kira Ginza	6	2%
Total	248	100%

Pertanyaan pertama merupakan pertanyaan mengenai restoran Jepang manakah yang responden pernah kunjungi dari daftar restoran yang disebut di atas. Pertanyaan ini diperlukan untuk mengetahui seberapa banyak responden yang pernah mengunjungi setiap restoran Jepang yang telah disebut diatas mulai dari restoran kalangan menengah dengan biaya yang relatif cukup sampai restoran kalangan atas dimana memerlukan biaya yang relatif tinggi atau mahal.

Berdasarkan pada tabel diatas dapat disimpulkan bahwa sebanyak 41% responden pernah mengunjungi restoran Jepang Sushi Tei dengan jumlah 101 responden. Hal ini dapat disimpulkan bahwa hampir seluruh responden pernah ke

Restoran Sushi Tei dimana restoran ini merupakan restoran kalangan menengah dengan harga yang cukup tinggi.

Table 3.8 Tabel Pertanyaan 2  
Sumber : Data Peneliti (2021)

2. Seberapa sering anda memakan makanan Jepang?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Setiap hari - seminggu 2x	0	0%
Seminggu 2x - 2 minggu 1x	8	7%
2 minggu 1x - sebulan 1x	17	15%
sebulan 1x - setahun 3x	33	28%
Tidak pernah	1	1%
Tidak tentu	58	50%
Total	117	100%

Pertanyaan kedua merupakan pertanyaan yang diperlukan untuk mengetahui sesering apa responden memakan makanan Jepang dalam jangka waktu yang telah tertulis. Pertanyaan ini bertujuan untuk mendapatkan data mengenai seberapa besar peminat dari responden yang didapat untuk menikmati makanan Jepang.

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa sebesar 50% menjawab tidak tentu dengan total jumlah responden 58 responden. Hal tersebut memberitahukan bahwa banyak responden yang jarang bahkan tidak tentu untuk memakan makanan Jepang. Sebanyak 33 responden menjawab sebulan 1x sampai setahun 3x dengan persentase 28%, sehingga dapat diketahui bahwa masih banyak juga yang sering memakan makanan Jepang baik itu masak sendiri, pesan online maupun makan langsung di restorannya.

Table 3.9 Tabel Pertanyaan 3  
Sumber : Data Peneliti (2021)

3. Sebelum Covid-19, dalam sebulan seberapa sering anda makan langsung ke restoran Jepang?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Percentase
Setiap hari - seminggu 2x	1	1%
Seminggu 2x - 2 minggu 1x	12	10%
2 minggu 1x - sebulan 1x	31	26%
sebulan 1x - setahun 3x	55	47%
Tidak pernah	9	8%
Selalu makan langsung di restoran Jepang	9	8%
Total	117	100%

Pertanyaan ketiga merupakan pertanyaan mengenai seberapa sering responden makan langsung di restoran Jepang sebelum masa pandemi. Pertanyaan ini bertujuan untuk mengetahui apakah sebelum pandemi banyak orang yang berminat untuk memakan makanan Jepang secara langsung dan seberapa sering orang-orang makan di sana.

Berdasarkan pada tabel diatas sebanyak 55 responden yang menjawab sebulan 1x sampai setahun 3x dengan persentase 47%. Hal ini dapat diketahui bahwa masih banyak yang berminat untuk memakan makanan Jepang secara langsung di restoran Jepang sebelum pandemi. Sisanya sebanyak 44 responden dengan jumlah persentase 37% menjawab lebih sering yakni setiap hari – sebulan 1x. Hal ini berarti masih banyak juga yang memilih untuk memakan makanan Jepang di restorannya langsung.

Table 3.10 Tabel Pertanyaan 4  
Sumber : Data Peneliti (2021)

4. Jika makan di restoran Jepang, berapa lama waktu yang anda habiskan selama makan di restoran tersebut?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
< 30 menit	2	2%
30 menit - 1 jam	70	60%
1 - 2 jam	44	38%
> 2 jam	1	1%
Total	117	100%

Pertanyaan keempat merupakan pertanyaan mengenai seberapa lama responden menghabiskan waktu selama makan di restoran Jepang. Pertanyaan ini untuk bertujuan untuk mengetahui berapa lama waktu yang dibutuhkan oleh kebanyakan orang yang memakan makanan Jepang di restoran Jepang secara langsung.

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa persentase paling tinggi sebesar 60% dengan jumlah 70 responden yang menjawab 30 menit sampai 1 jam. Waktu yang dibutuhkan oleh orang untuk makan langsung di restoran yaitu kurang lebih 1 jam, namun tidak menutup kemungkinan bisa sampai 2 jam atau bahkan lebih. Hal ini berhubungan dengan tujuan apa yang sebenarnya dilakukan oleh orang tersebut untuk makan di restoran. Apabila makan bersama keluarga mungkin akan membutuhkan waktu yang lebih lama karena berkumpul dengan banyak orang.

Table 3.11 Tabel Pertanyaan 5  
Sumber : Data Peneliti (2021)

5. Bersama siapakah biasanya anda makan di restoran Jepang?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Keluarga besar	48	28%
Pasangan	36	21%

Teman rame-rame	82	47%
Sendiri	8	5%
Total	174	100%

Pertanyaan kelima merupakan pertanyaan mengenai bersama siapa biasanya responden makan langsung di restoran Jepang. Pertanyaan ini bertujuan untuk mengetahui kurang lebih berapa orang yang datang untuk makan di restoran Jepang. Apabila bersama keluarga besar atau dengan teman-teman mungkin sekitar 2-20 orang, jika bersama pasangan hanya 2 orang.

Berdasarkan data yang telah didapat banyak responden yang menjawab pergi bersama teman-teman dengan jumlah 82 responden dan persentase sebesar 47%. Jawaban ini dapat menampung banyak orang yang kumpul datang untuk makan di restoran dengan kisaran 2 – 20 orang per satu meja. Pada dasarnya sebuah restoran sudah dirancang untuk menjadi tempat banyak orang yang ingin kumpul dan makan bersama baik keluarga maupun teman.

Table 3.12 Tabel Pertanyaan 6  
Sumber : Data Peneliti (2021)

6. Manakah jenis makanan jepang di bawah ini yang sering anda makan?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Percentase
Makanan pembuka (bersifat mentah)	35	7%
Makanan pembuka (salad)	14	3%
Makanan utama (nasi)	82	17%
Makanan utama (mie)	66	14%
Makanan utama (set menu)	30	6%
Makanan utama (kuah)	23	5%
Makanan utama (grill/kering)	70	15%
Makanan pendukung (gorengan)	64	13%
Makanan pendukung (kuah)	13	3%
Makanan pendukung (jajanan)	49	10%
Makanan penutup (manis)	36	7%
Total	482	100%

Pertanyaan keenam merupakan pertanyaan mengenai jenis makanan apa yang menjadi pilihan responden untuk di makan. Pertanyaan ini diperlukan untuk mengetahui pilihan menu apa saja yang mempunyai peminat dari kebanyakan orang untuk dimakan sehingga dapat dijadikan sebagai acuan menu utama atau menu *favorite* yang disukai oleh banyak orang.

Berdasarkan tabel diatas ada tiga jawaban jenis makanan yang tertinggi dari responden. Jenis makanan pertama yang paling diminati oleh responden yaitu makanan utama nasi dengan jumlah 82 responden dan persentase 17%. Jenis makanan kedua yang diminati yaitu makanan utama yang *di-grill* atau kering dengan jumlah 70 responden dan persentase 15%. Jenis makanan ketiga yang diminati yaitu makanan utama mie dengan jumlah 66 responden dan persentase 14%. Jenis makanan yang paling diminati merupakan makanan utama yang membuat orang menjadi lebih kenyang baik itu makanan utama nasi, mie maupun yang *di-grill* atau bersifat kering. Makanan utama ini paling diminati karena merupakan makanan pokok yang menjadi kebutuhan setiap orang untuk beraktivitas sehari-hari.

Table 3.13 Tabel Pertanyaan 7  
Sumber : Data Peneliti (2021)

7. Menurut anda, fasilitas atau area apa yang harus ada ketika makan di restoran Jepang?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Sushi Bar	61	52%
VVIP	5	4%
Tatami Floors	19	16%
Outdoor Area	14	12%
Area Umum	11	9%
Bar & Lounge	7	6%
Total	117	100%

Pertanyaan ketujuh merupakan pertanyaan mengenai pendapat responden terhadap fasilitas apa yang harus ada di dalam restoran Jepang. Hal ini diperlukan untuk mengetahui fasilitas apa saja yang perlu disediakan dalam sebuah restoran Jepang sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan responden.

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa banyak responden yang menjawab *Sushi Bar* sebagai pilihan fasilitas yang harus ada di dalam sebuah restoran Jepang. Jumlah responden yang memilih *Sushi Bar* ada 61 responden dengan jumlah persentase sebesar 52%. *Sushi Bar* menjadi fasilitas yang banyak diminati oleh banyak orang karena mempunyai pilihan menu sushi yang dapat dilihat dan dipilih secara langsung oleh mereka. Kejadian ini yang membuat banyak orang tertarik makan di area *Sushi Bar*.

Table 3.14 Tabel Pertanyaan 8  
Sumber : Data Peneliti (2021)

8. Jika dalam satu restoran terdapat semua fasilitas di bawah ini, bagian manakah yang anda pilih?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Sushi bar	44	38%
VVIP	14	12%
Tatami Floors	30	26%
Outdoor Area	13	11%
Area Umum	8	7%
Bar & Lounge	8	7%
Total	117	100%

Pertanyaan kedelapan merupakan pertanyaan mengenai fasilitas yang responden pilih untuk ditempati di dalam restoran Jepang. Pertanyaan ini diperlukan untuk mengetahui area mana yang menjadi keinginan dari setiap responden untuk dipilih dan ditempati saat makan sehingga mereka menjadi lebih nyaman karena sesuai dengan apa yang mereka inginkan.

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa banyak responden sejumlah 44 responden yang menjawab area *Sushi Bar* sebagai tempat yang mereka pilih dengan jumlah persentase sebesar 38%. Sementara itu, area kedua yang banyak dipilih oleh responden adalah *tatami floors* dengan jumlah 30 responden dan persentase 26%. *Sushi Bar* menjadi tempat pilihan pertama yang dipilih oleh responden karena dapat dipilih dan dinikmati secara langsung, sedangkan *tatami floors* menjadi pilihan kedua yang dipilih oleh responden karena merupakan salah satu budaya Jepang yang sangat identik dengan budaya makan Indonesia yakni lesehan. Fasilitas *tatami floors* dapat memberikan nuansa dan suasana yang serasa berada di Jepang.

Table 3.15 Tabel Pertanyaan 9  
Sumber : Data Peneliti (2021)

9. Jika dalam satu restoran terdapat semua fasilitas di bawah ini, bagian manakah yang paling terakhir anda pilih?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Sushi bar	9	8%
VVIP	17	15%
Tatami Floors	12	10%
Outdoor Area	34	29%
Area Umum	22	19%
Bar & Lounge	23	20%
Total	117	100%

Pertanyaan kesembilan merupakan pertanyaan mengenai fasilitas mana yang paling tidak diinginkan oleh responden. Pertanyaan ini mempunyai tujuan untuk mengetahui fasilitas apa yang kurang diminati oleh banyak orang sehingga tidak diperlukan atau dibuat dengan luasan yang paling kecil.

Berdasarkan pada data yang telah didapat banyak orang yang menjawab *outdoor* area yang menjadi pilihan terakhir dengan jumlah responden 34 orang dan

persentase 29% serta jumlah banyak yang kedua yaitu bar & lounge sebesar 23 responden dan persentase 20%. Fasilitas *outdoor area* dan *bar & lounge*, pada dasarnya jarang ada di berbagai restoran Jepang di Indonesia sehingga kurang diminati oleh banyak orang.

Table 3.16 Tabel Pertanyaan 10  
Sumber : Data Peneliti (2021)

10. Jika anda makan di restoran Jepang pada area tatami floors (duduk bersila), apa yang menjadi permasalahan sehingga mengganggu bagi anda?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Tidak terdapat senderan pada dudukannya	27	23%
Mudah pegel ketika duduk bersilaa	44	38%
Tidak ada cushion di lantai tatami	11	9%
Bagian bawah meja yang dilubangi untuk kaki, banyak kotoran (seperti sampah tissue dll)	35	30%
Total	117	100%

Pertanyaan kesepuluh merupakan pertanyaan yang mengacu pada permasalahan yang ada di area *tatami floors* yang mengganggu bagi responden. Hal ini bertujuan untuk mengetahui apa yang benar-benar menjadi permasalahan dan mengganggu responden sehingga dapat diminimalisir atau dibuat solusi yang tepat untuk mengurangi permasalahan dalam area ini.

Berdasarkan data pada tabel diatas dapat diketahui bahwa yang menjadi permasalahan pada area *tatami floors* adalah mudah pegel ketika duduk bersila dengan jumlah responden 44 responden dan persentase 38%. Pada dasarnya duduk bersila yang terlalu lama memang mudah membuat kaki lebih pegel karena harus ditekuk dan dipertahankan. Maka dari itu, banyak orang yang terganggu dengan sistem duduk yang bersila pada area *tatami floors*.

Table 3.17 Tabel Pertanyaan 11  
 Sumber : Data Peneliti (2021)

11. Jika anda makan di restoran Jepang pada area sushi bar, sistem pelayanan seperti apa yang anda harapkan?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Aneka sushi di pajang di dalam showcase di depan meja bar (ready mate)	26	22%
Showcase di meja bar diisi oleh bahan baku yang akan dibuat sushinya ala minute	17	15%
Sushi yang disajikan dengan menggunakan conveyor belt	74	63%
Total	117	100%

Pertanyaan kesebelas merupakan pertanyaan yang mengacu pada area *Sushi Bar* mengenai sistem pelayanan yang diharapkan oleh responden sebagai konsumen. Pertanyaan ini diperlukan untuk mengetahui sistem pelayanan yang sesuai untuk sushi bar terutama dari segi penyediaan makanan yang diinginkan oleh konsumen.

Berdasarkan pada data yang telah didapat dapat disimpulkan bahwa sebanyak 74 responden dengan persentase 63% yang menjawab sushi yang disajikan dengan menggunakan *conveyor belt*. Sistem pelayanan dengan memakai *conveyor belt* lebih menarik bagi kebanyakan orang karena aneka menu pilihan sushi yang telah disiapkan per porsi di depan mata dan dapat dipilih secara langsung oleh tamu. Selain itu, sistem pelayanan ini memudahkan mereka dalam memilih menu yang mereka inginkan dan tidak perlu menunggu dalam waktu yang cukup lama.

Table 3.18 Tabel Pertanyaan 12  
 Sumber : Data Peneliti (2021)

12. Jika anda makan direstoran Jepang pada area VVIP, area seperti apa yang anda harapkan?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Ruangan bersifat fleksibel yang bisa ditutup dan dibuka, namun sangat tertutup	38	32%
Bersifat semi private yang menggunakan pembatas ruangan tidak full	71	61%
Bersifat public dimana end close area, tanpa pintu atau penutup ruang.	8	7%
Total	117	100%

Pertanyaan keduabelas merupakan pertanyaan yang berkaitan dengan area VVIP dimana area seperti apa yang diharapkan oleh responden ketika ingin makan di area ini. Pertanyaan ini bertujuan untuk mengetahui sifat dari area VVIP yang sesuai dengan kebutuhan konsumen antara fleksibel dimana ada pembatas yang bisa ditutup dan dibuka, bersifat semi private dengan pembatas yang tidak *full* dan *public* dimana *end close area*.

Berdasarkan pada data diatas dapat diketahui bahwa banyak responden yang memilih untuk bersifat *semi private* dimana hanya menggunakan pembatas ruangan yang tidak *full* atau hanya setengah. Jumlah responden yang memilih ada 71 responden dengan persentase 61%. VVIP dengan sifat yang *semi private* dapat lebih nyaman untuk orang yang berkumpul seperti keluarga maupun teman karena *semi private* ini hanya dibatasi oleh pembatas yang tidak *full*. Namun, disisi lain dapat mengganggu tamu yang lain karena cukup terbuka kecuali mempunyai jarak yang cukup jauh.

Table 3.19 Tabel Pertanyaan 13  
Sumber : Data Peneliti (2021)

13. Jika anda makan di area umum, apa yang paling berpengaruh terhadap kenyamanan anda saat makan?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Luasan area dimana jarak setiap meja makan cukup jauh sehingga cukup private	59	50%
Kenyamanan pada furniture kursi dan meja	29	25%
Pencahayaan yang cukup memadai	7	6%
Sirkulasi udara yang lebih leluasa	18	15%
Pemilihan warna pada lantai, dinding dan ceiling	4	3%
Total	117	100%

Pertanyaan ketigabelas merupakan pertanyaan yang berhubungan dengan area makan umum di dalam restoran yang mempengaruhi kenyamanan responden. Pertanyaan ini diperlukan guna untuk mengetahui hal apa yang paling berpengaruh terhadap kenyamanan pengguna ketika makan di area umum restoran sehingga dapat meningkatkan keinginan pengunjung untuk makan di restoran tersebut.

Berdasarkan hasil data tabel di atas dapat diketahui bahwa hal yang paling berpengaruh terhadap kenyamanan pengunjung pada area makan umum di dalam restoran adalah luasan area dimana jarak meja makan cukup jauh sehingga cukup privat. Responden yang menjawab dengan jawaban tersebut sebanyak 59 responden dan mempunyai persentase sebesar 50%. Luasan area dalam sebuah restoran terutama pada jarak antara meja dan kursi satu dengan yang lainnya dapat memberikan privasi antara tamu yang datang sehingga membuat pengunjung lebih nyaman dan leluasa. Maka dari itu, ada standar yang sebaiknya diikuti dalam merancang tata letak meja dan kursi dalam restoran tersebut.

Table 3.20 Tabel Pertanyaan 14  
Sumber : Data Peneliti (2021)

14. Menurut anda, hiburan seperti apakah yang anda harapkan?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Minum alkohol sambil menyantap makanan ringan	41	35%
Hiburan Karaoke	26	22%
Area pertunjukan seni Jepang	50	43%
Total	117	100%

Pertanyaan keempatbelas merupakan pertanyaan mengenai hiburan apa yang diharapkan oleh responden ketika makan di restoran Jepang. Hal ini perlu ditanyakan untuk mengetahui kegiatan apa yang dapat dijadikan oleh responden sebagai hiburan yang terdapat di dalam restoran Jepang.

Berdasarkan pada tabel diatas, hiburan yang responden harapkan adalah area pertunjukkan seni Jepang dengan jumlah responden 50 responden dan mempunyai persentase sebesar 43%. Selain itu, kegiatan yang dijadikan hiburan lainnya ada minum alkohol sambil menyantap makanan ringan dengan persentase 35% dan Karaoke-an dengan persentase 22%. Hiburan pertunjukkan seni menjadi hal yang paling menarik untuk dijadikan hiburan karena di Indonesia jarang yang menyediakan hiburan pertunjukkan seni Jepang. Maka dari itu, hiburan ini menjadi salah satu hiburan yang diminati oleh kebanyakan orang.

Table 3.21 Tabel Pertanyaan 15  
Sumber : Data Peneliti (2021)

15. Menurut anda, manakah faktor yang paling menjadi permasalahan saat makan langsung di restoran Jepang yang pernah anda kunjungi?		
Pilihan Jawaban	Jumlah	Persentase
Sirkulasi udara yang kurang leluasa	14	12%
Pencahayaan yang kurang memadai	23	20%
Furniture yang kurang nyaman digunakan	11	9%
Sirkulasi ruang gerak yang sempit	69	59%
Total	117	100%

Pertanyaan kelimabelas merupakan pertanyaan yang berkaitan dengan permasalahan dalam restoran secara keseluruhan dari segi interior menurut para responden. Pertanyaan ini perlu ditanyakan untuk mengetahui faktor apa yang menjadi penyebab dari permasalahan yang ada ketika makan langsung di dalam restoran yang pernah dikunjungi sehingga membuat tamu menjadi kurang nyaman.

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa faktor yang menjadi masalah saat makan langsung di restoran Jepang yang pernah dikunjungi adalah sirkulasi ruang gerak yang sempit dengan jumlah responden 69 orang dan persentase 59%. Sirkulasi ruang gerak yang sempit dapat mengganggu baik pelanggan maupun karyawan yang bekerja di restoran tersebut karena jadi lebih sulit untuk dilewati dan harus menunggu atau lebih berhati-hati. Adanya sirkulasi yang luas membuat karyawan dan pelanggan menjadi lebih nyaman karena tidak perlu terlalu waspada ketika lewat samping-sampingan. Maka dari itu, penataan furnitur yang digunakan di restoran juga mempunyai peran penting dalam menentukan sirkulasi yang dapat memberikan kenyamanan.

## b. Tabel Kompleks

### a. Tabel kompleks 1 : Penghasilan dan pertanyaan 2

Penulis menggabungkan pertanyaan kedua mengenai seberapa sering anda memakan makanan Jepang dengan penghasilan responden karena pada umumnya makanan Jepang mempunyai harga yang relatif cukup tinggi atau mahal.

Table 3.22 Tabel Kompleks Biasa 1  
Sumber : Data Peneliti (2021)

2. Seberapa sering anda memakan makanan Jepang?								
Penghasilan	Pilihan Jawaban	Setiap hari - Seminggu 2x	Seminggu 2x - Minggu 1x	2 minggu 1x - sebulan 1x	Sebulan 1x - Setahun 3x	Tidak pernah	Tidak tentu	Total
	< 5 juta	0	5	7	21	1	42	76
	5 - 10 juta	0	2	9	9	0	13	33
	10 - 20 juta	0	0	1	1	0	2	4
	20 - 50 juta	0	0	0	1	0	1	2
	> 50 juta	0	1	0	1	0	0	2
								117

Table 3.23 Tabel Kompleks dan Persentase 1  
Sumber : Data Peneliti (2021)

2. Seberapa sering anda memakan makanan Jepang?								
Penghasilan	Pilihan Jawaban	Setiap hari - Seminggu 2x	Seminggu 2x - Minggu 1x	2 minggu 1x - sebulan 1x	Sebulan 1x- Setahun 3x	Tidak pernah	Tidak tentu	Total
	< 5 juta	0.00	4.27	5.98	17.95	0.85	35.90	64.96
	5 - 10 juta	0.00	1.71	7.69	7.69	0.00	11.11	28.21
	10 - 20 juta	0.00	0.00	0.85	0.85	0.00	1.71	3.42
	20 - 50 juta	0.00	0.00	0.00	0.85	0.00	0.85	1.71
	> 50 juta	0.00	0.85	0.00	0.85	0.00	0.00	1.71
								100.00

Berdasarkan data keseluruhan dari 117 responden, banyak responden yang menjawab mempunyai penghasilan di bawah 5 juta. Jumlah responden dengan penghasilan tersebut ada 76 responden, 42 responden dari responden tersebut menjawab tidak tentu dalam memakan makanan Jepang. Jawaban lainnya dari responden yang berpenghasilan di bawah 5 juta adalah sebulan sekali sampai dengan setahun tiga kali. Namun, ada juga yang menjawab seminggu dua kali sampai dengan dua minggu sekali sebanyak 5 responden dengan penghasilan di bawah 5 juta, sebanyak 2 responden dengan penghasilan 5 – 10 juta dan sebanyak 1 responden dengan penghasilan

diatas 50 juta. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa orang yang sering memakan makanan cukup jarang terutama bagi mereka yang mempunyai penghasilan di bawah 5 juta. Hal ini karena makanan Jepang mempunyai harga yang relatif lebih mahal dibandingkan dengan makanan Indonesia lainnya sehingga menjadi pertimbangan bagi mereka untuk sering memakan makanan tersebut. Meskipun begitu, tidak menutup kemungkinan bagi mereka untuk sesekali memakan makanan Jepang.

Table 3.24 Tabel Horizontal 1  
Sumber : Data Peneliti (2021)

2. Seberapa sering anda memakan makanan Jepang?							
Penghasilan	Pilihan Jawaban	Setiap hari - Seminggu 2x	2 minggu 1x - sebulan 1x	Sebulan 1x - Setahun 3x	Tidak pernah	Tidak tentu	
	< 5 juta	0.00	62.50	41.18	63.64	100.00	72.41
	5 - 10 juta	0.00	25.00	52.94	27.27	0.00	22.41
	10 - 20 juta	0.00	0.00	5.88	3.03	0.00	3.45
	20 - 50 juta	0.00	0.00	0.00	3.03	0.00	1.72
	> 50 juta	0.00	12.50	0.00	3.03	0.00	0.00
		Total	0.00	100.00	100.00	100.00	100.00

Table 3.25 Tabel Vertical 1  
Sumber : Data Peneliti (2021)

2. Seberapa sering anda memakan makanan Jepang?							
Penghasilan	Pilihan Jawaban	Setiap hari - Seminggu 2x	2 minggu 1x - sebulan 1x	Sebulan 1x - Setahun 3x	Tidak pernah	Tidak tentu	Total
	< 5 juta	0.00	6.58	9.21	27.63	1.32	55.26
	5 - 10 juta	0.00	6.06	27.27	27.27	0.00	39.39
	10 - 20 juta	0.00	0.00	25.00	25.00	0.00	50.00
	20 - 50 juta	0.00	0.00	0.00	50.00	0.00	50.00
	> 50 juta	0.00	50.00	0.00	50.00	0.00	100.00

b. Tabel kompleks 2 : Pertanyaan 4 dan 11

Penulis menggabungkan pertanyaan keempat mengenai berapa lama waktu yang dihabiskan selama makan di restoran dengan pertanyaan kesebelas mengenai hiburan apa yang diharapkan agar disediakan. Kedua pertanyaan ini digabungkan untuk mengetahui apakah lamanya waktu selama makan di restoran yang mereka habiskan dapat disesuaikan dengan hiburan yang tersedia dan diharapkan.

Table 3.26 Tabel Kompleks Biasa 2  
Sumber : Data Peneliti (2021)

14. Menurut anda, hiburan seperti apakah yang anda harapkan?	4. Jika makan di restoran Jepang, berapa lama waktu yang anda habiskan selama makan di restoran tersebut?					Total
	Pilihan Jawaban	< 30 menit	30 menit - 1 jam	1 jam - 2 jam	> 2 jam	
	Minum alkohol sambil menyantap makanan ringan	1	23	17	0	41
	Hiburan karaoke	0	20	6	0	26
	Area pertunjukkan seperti tarian dan nyanyian ala Jepang (geisha, band Jepang, kabugi, dll)	1	27	21	1	50
						117

Table 3.27 Tabel Kompleks dan Persentase 2  
Sumber : Data Peneliti (2021)

14. Menurut anda, hiburan seperti apakah yang anda harapkan?	4. Jika makan di restoran Jepang, berapa lama waktu yang anda habiskan selama makan di restoran tersebut?					Total
	Pilihan Jawaban	< 30 menit	30 menit - 1 jam	1 jam - 2 jam	> 2 jam	
	Minum alkohol sambil menyantap makanan ringan	0.85	19.66	14.53	0.00	35.04
	Hiburan karaoke	0.00	17.09	5.13	0.00	22.22
	Area pertunjukkan seperti tarian dan nyanyian ala Jepang (geisha, band Jepang, kabugi, dll)	0.00	23.08	17.95	0.85	41.88
	Total	0.85	59.83	37.61	0.85	99.15

Pada tabel kompleks diatas dapat dilihat bahwa banyak responden yang menjawab area pertunjukkan seperti tarian dan nyanyian asal Jepang. Responden dengan jawaban tersebut sebanyak 50 responden. Dari 50 responden tersebut banyak diantaranya yang menjawab menghabiskan waktu selama 30 menit sampai dengan 1 jam dengan jumlah 27 responden. Sementara itu, 21 responden lainnya menjawab menghabiskan waktu selama 1 jam sampai dengan 2 jam. Banyaknya waktu yang mereka habiskan untuk memakan makanan di restoran tersebut dapat dihadirkan atau ditemani dengan hiburan berupa pertunjukkan seperti tarian dan nyanyian asal Jepang sehingga mereka bisa sambil menyantap makanan dan dapat menikmati hiburan tanpa membutuhkan waktu yang terlalu banyak. Namun, ada juga yang menjawab hiburan yang diharapkan berupa menyediakan alkohol sambil menyantap makanan ringan dengan jawaban responden sebanyak 41 responden.

Table 3.28 Tabel Horizontal 2  
Sumber : Data Peneliti (2021)

4. Jika makan di restoran Jepang, berapa lama waktu yang anda habiskan selama makan di restoran tersebut?					
14. Menurut anda, hiburan seperti apakah yang anda harapkan?	Pilihan Jawaban	< 30 menit	30 menit - 1 jam	1 jam - 2 jam	> 2 jam
	Minum alkohol sambil menyantap makanan ringan	100.00	32.86	38.64	0.00
	Hiburan karaoke	0.00	28.57	13.64	0.00
	Area pertunjukkan seperti tarian dan nyanyian ala Jepang (geisha, band Jepang, kabugi, dll)	0.00	38.57	47.73	100.00
	Total	100.00	100.00	100.00	100.00

Table 3.29 Tabel Vertical 2  
Sumber : Data Peneliti (2021)

14. Menurut anda, hiburan seperti apakah yang anda harapkan?	4. Jika makan di restoran Jepang, berapa lama waktu yang anda habiskan selama makan di restoran tersebut?					Total
	Pilihan Jawaban	< 30 menit	30 menit - 1 jam	1 jam - 2 jam	> 2 jam	
Minum alkohol sambil menyantap makanan ringan	2.44	56.10	41.46	0.00		100.00
Hiburan karaoke	0.00	76.92	23.08	0.00		100.00
Area pertunjukkan seperti tarian dan nyanyian ala Jepang (geisha, band Jepang, kabugi, dll)	0.00	55.10	42.86	2.04		100.00

c. Tabel kompleks 3 : Pertanyaan 8 dan 15

Penulis menggabungkan pertanyaan nomor delapan yaitu mengenai fasilitas restoran yang dipilih dengan pertanyaan nomor lima belas mengenai faktor yang menjadi permasalahan saat makan langsung di restoran Jepang. Kedua pertanyaan ini digabungkan untuk mengetahui manakah area yang paling diminati dan apa yang menjadi permasalahan dari area tersebut dalam sebuah restoran Jepang.

Table 3.30 Tabel Kompleks Biasa 3  
Sumber : Data Peneliti (2021)

15. Menurut anda, manakah faktor yang paling menjadi permasalahan saat makan langsung di restoran Jepang yang pernah anda kunjungi?	8. Jika dalam satu restoran terdapat semua fasilitas di bawah ini, bagian manakah yang anda pilih?							
	Pilihan Jawaban	Sushi Bar	VVIP	Tatami Floors	Outdoor Area	Area Umum	Bar & Lounge	Total
Sirkulasi udara yang kurang leluasa	8	0	3	0	2	1		14
Pencahayaan yang kurang memadai (redup atau terlalu silau)	7	2	5	5	2	2		23
Furniture yang kurang nyaman digunakan	5	0	3	2	1	0		11
Sirkulasi ruang gerak yang sempit	24	12	19	6	3	5		69

Table 3.31 Tabel Kompleks dan Persentase 3  
 Sumber : Data Peneliti (2021)

8. Jika dalam satu restoran terdapat semua fasilitas di bawah ini, bagian manakah yang anda pilih?								
	Pilihan Jawaban	Sushi Bar	VVIP	Tatami Floors	Outdoor Area	Area Umum	Bar & Lounge	
15. Menurut anda, manakah faktor yang paling menjadi permasalahan saat makan langsung di restoran Jepang yang pernah anda kunjungi?	Sirkulasi udara yang kurang leluasa	6.84	0.00	2.56	0.00	1.71	0.85	11.97
	Pencahaayaan yang kurang memadai (redup atau terlalu silau)	5.98	1.71	4.27	4.27	1.71	1.71	19.66
	Furniture yang kurang nyaman digunakan	4.27	0.00	2.56	1.71	0.85	0.00	9.40
	Sirkulasi ruang gerak yang sempit	20.51	10.26	16.24	5.13	2.56	4.27	58.97
		37.61	11.97	25.64	11.11	6.84	6.84	100.00

Berdasarkan tabel kompleks diatas banyak diantaranya yang menjawab sirkulasi ruang gerak yang sempit menjadi faktor yang paling bermasalah saat makan langsung di restoran Jepang. Jumlah responden dengan jawaban tersebut ada 69 responden. Banyak diantaranya yang memilih fasilitas berupa *Sushi Bar* dengan jumlah 24 responden. Jawaban terbanyak kedua adalah *tatami floor* dengan jumlah 19 responden, sementara itu jawaban terbanyak lainnya adalah area VVIP dengan jumlah 12 responden. Sirkulasi ruang gerak yang sempit menjadi salah satu perhatian yang penting dalam merancang desain sebuah restoran karena jika kurang diperhatikan akan membuat ketidaknyamanan baik bagi pengunjung maupun karyawan restoran.

Table 3.32 Tabel Horizontal 3  
Sumber : Data Peneliti (2021)

8. Jika dalam satu restoran terdapat semua fasilitas di bawah ini, bagian manakah yang anda pilih?							
15. Menurut anda, manakah faktor yang paling menjadi permasalahan saat makan langsung di restoran Jepang yang pernah anda kunjungi?	Pilihan Jawaban	Sushi Bar	VVIP	Tatami Floors	Outdoor Area	Area Umum	Bar & Lounge
	Sirkulasi udara yang kurang leluasa	18.18	0.00	10.00	0.00	25.00	12.50
	Pencahayaan yang kurang memadai (redup atau terlalu silau)	15.91	14.29	16.67	38.46	25.00	25.00
	Furniture yang kurang nyaman digunakan	11.36	0.00	10.00	15.38	12.50	0.00
	Sirkulasi ruang gerak yang sempit	54.55	85.71	63.33	46.15	37.50	62.50
		100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

Table 3.33 Tabel Vertical 3  
Sumber : Data Peneliti (2021)

8. Jika dalam satu restoran terdapat semua fasilitas di bawah ini, bagian manakah yang anda pilih?								
15. Menurut anda, manakah faktor yang paling menjadi permasalahan saat makan langsung di restoran Jepang yang pernah anda kunjungi?	Pilihan Jawaban	Sushi Bar	VVIP	Tatami Floors	Outdoor Area	Area Umum	Bar & Lounge	
	Sirkulasi udara yang kurang leluasa	57.14	0.00	21.43	0.00	14.29	7.14	100.00
	Pencahayaan yang kurang memadai (redup atau terlalu silau)	30.43	8.70	21.74	21.74	8.70	8.70	100.00
	Furniture yang kurang nyaman digunakan	45.45	0.00	27.27	18.18	9.09	0.00	100.00
	Sirkulasi ruang gerak yang sempit	34.78	17.39	27.54	8.70	4.35	7.25	100.00

### c. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dari keseluruhan kuesioner yang telah dibuat dan didapatkan datanya, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Semua responden pernah berkunjung ke restoran Jepang sehingga dapat diketahui bahwa mereka menyukai makanan Jepang namun tidak terlalu sering sehingga banyak yang menjawab tidak menentu. Hal ini karena penghasilan dari mereka yang kurang mencukupi yakni di bawah 5 juta, sedangkan untuk memakan makanan Jepang terutama ketika makan langsung di restoran Jepangnya membutuhkan dana yang cukup banyak karena harga makanan Jepang yang relatif mahal. Namun, tidak menutup kemungkinan bagi mereka untuk memakan makanan Jepang dalam waktu jangka waktu tertentu seperti seminggu dua kali sampai dengan dua minggu sekali. Hal ini dapat dilihat pada tabel penghasilan dan pertanyaan nomor 2 yaitu pada tabel sederhana 3.5 dan 3.7
2. Banyak restoran Jepang yang mulai hadir di Indonesia karena banyaknya peminat dari masyarakat Indonesia menyukai masakan Jepang. Bagian dari restoran yang menjadi pilihan terbanyak oleh responden adalah pada area *Sushi Bar*, sedangkan bagian yang kurang diminati oleh responden adalah area *outdoor*. Hal ini dapat diperhatikan tabel 3.14 yang merupakan tabel pertanyaan nomor 8 dan tabel 3.15 yang merupakan tabel pertanyaan nomor 9. Area *Sushi Bar* menjadi pilihan terbanyak karena biasanya pada area ini terdapat menu pilihan yang dapat dinikmati secara langsung tanpa harus menunggu atau dapat melihat langsung proses pembuatan sushi yang dapat menarik perhatian pengunjung.

3. Tidak hanya menikmati makanan Jepang secara langsung, namun dapat disertai dengan hiburan yang dapat dinikmati oleh semua pengunjung di restoran tersebut dimana hiburan ini dapat menarik perhatian mereka ketika menunggu makanan sampai dihidangkan di meja makan sehingga mereka tidak bosan selama menunggu. Responden yang menjawab pertunjukkan seni asal Jepang menjadi hiburan yang diharapkan oleh mereka yaitu sebanyak 50 responden dan jawaban kedua terbanyak yaitu hiburan berupa minum alkohol sambil menyantap makanan ringan. Hal ini dapat dilihat pada tabel 3.20 yang merupakan tabel pertanyaan 14.
4. Dalam sebuah restoran tentunya terdapat kendala atau permasalahan yang dirasakan oleh pelanggan sehingga mengganggu kenyamanan mereka selama makan di restoran tersebut. Berdasarkan data yang telah didapat dari jawaban responden, 69 responden menjawab bahwa sirkulasi ruang gerak yang sempit menjadi permasalahan yang mengganggu di sebuah restoran Jepang. Hal ini dapat diperhatikan pada tabel 3.21 yang merupakan tabel pertanyaan 15. Maka dari itu, masalah ini perlu menjadi perhatian dalam sebuah perancangan desain interior restoran sehingga dapat diminimalisir. Hal ini tidak hanya berlaku untuk perancangan desain interior restoran, namun juga untuk perancangan bangunan lainnya.

### **3.1.7 Wawancara**

Wawancara penulis adalah seorang wanita asli Jepang yang sudah lama tinggal di Indonesia karena menikah dengan orang Indonesia dan menetapkan untuk tinggal di Indonesia. Namanya adalah Kazuko Budiman. Penulis melakukan wawancara secara daring melalui zoom yang telah disetujui oleh narasumber pada hari Kamis, 22 April 2021, tepatnya pada pukul 10.00. Ibu Kazuko merupakan salah satu teman dosen pembimbing, Bu Greysia Susilo, karena mereka sudah saling kenal membuat persetujuan dalam wawancara ini dapat dilakukan dengan lebih mudah. Ibu Kazuko sudah cukup lama tinggal di Indonesia yaitu sejak tahun 1976 tepatnya pada bulan April. Jadi, pada tahun ini beliau telah tinggal selama 45 tahun di Indonesia. Menurut beliau, restoran sudah banyak sekali di Indonesia yang benar-benar autentik dan lainnya terutama di daerah Sudirman dan Thamrin karena ada banyak orang Jepang yang bekerja di kantor dan di hotel. Dalam restoran Jepang itu sendiri juga terdapat tingkatannya, ada yang *high class* sampai ke yang biasa saja. Ada beberapa restoran yang pernah dikunjungi oleh beliau terutama yang dekat dengan rumahnya tepatnya berlokasi di Radio Dalam, Jakarta Selatan karena pemilik dari restoran tersebut merupakan teman dari beliau, nama restoran tersebut adalah Sushi Tengoku, selain itu ada juga di daerah blok M seperti Marufuku dan di Pondok Indah, nama restorannya adalah Kaihomaru. Restoran Kaihomaru merupakan salah satu restoran Jepang yang banyak diminati oleh orang asli Jepang karena merupakan salah satu restoran autentik. Selain itu, makanan menjadi faktor paling penting ketika ingin memakan langsung di restoran Jepang dan juga kebersihan dari restoran itu sendiri baik pada ruangannya maupun pada pengolahan

makanannya. Ibu Kazuko juga merupakan orang yang jarang memakan makanan Jepang secara langsung di restoran dan beliau lebih memilih untuk memasak sendiri di rumahnya karena lebih bersih dalam pengolahannya sehingga beliau lebih menyukai masak di rumah. Ibu Kazuko mengatakan bahwa di daerah Cikarang juga terdapat banyak orang Jepang terutama laki-laki karena mereka bekerja di pabrik yang berlokasi di sana. Hal ini membuat banyaknya restoran Jepang hadir di Cikarang yang menyajikan makanan khas Jepang dengan rasa yang enak serta harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan di Jakarta. Banyak jenis makanan Jepang yang tersedia di Indonesia, berikut ini beberapa makanan yang diketahui olehnya yaitu ada *takoyaki*, *taiyaki*, *udon*, *ramen*, *sushi*, *sashimi*, *sukiyaki* dan lainnya. Saran dari beliau untuk restoran Jepang terutama dari segi interior adalah desain yang simple dan sederhana karena saat ini di Jepang sendiri jarang menggunakan desain yang kompleks atau tradisional dan rumit. Selain itu, bahan atau material untuk restoran Jepang lebih didominasi oleh bahan kayu.

### a. Kesimpulan

Melalui hasil wawancara, penulis dapat menyimpulkan bahwa masih banyak orang Jepang yang tinggal dan bekerja di Indonesia sehingga restoran Jepang mempunyai peluang yang cukup besar dalam dunia usaha kuliner. Ada beberapa lokasi yang menjadi tempat tinggal orang Jepang, salah satunya adalah daerah Cikarang, maka dari itu banyak restoran Jepang yang hadir di daerah tersebut. Restoran Jepang sendiri mempunyai tingkatan kelasnya tergantung letak lokasinya, jika di daerah Jakarta seperti di Sudirman dan Thamrin, banyak restoran Jepang

yang diperuntukkan untuk kelas atas. Sementara itu, untuk daerah Cikarang mempunyai tingkatan kelas menengah dimana mempunyai harga makanan yang tidak terlalu tinggi dan tidak terlalu rendah. Selain itu, saat ini sebaiknya mendesain restoran Jepang dengan elemen atau unsur yang sederhana dan enak dilihat sehingga tidak mengandung elemen yang rumit seperti zaman dulu.