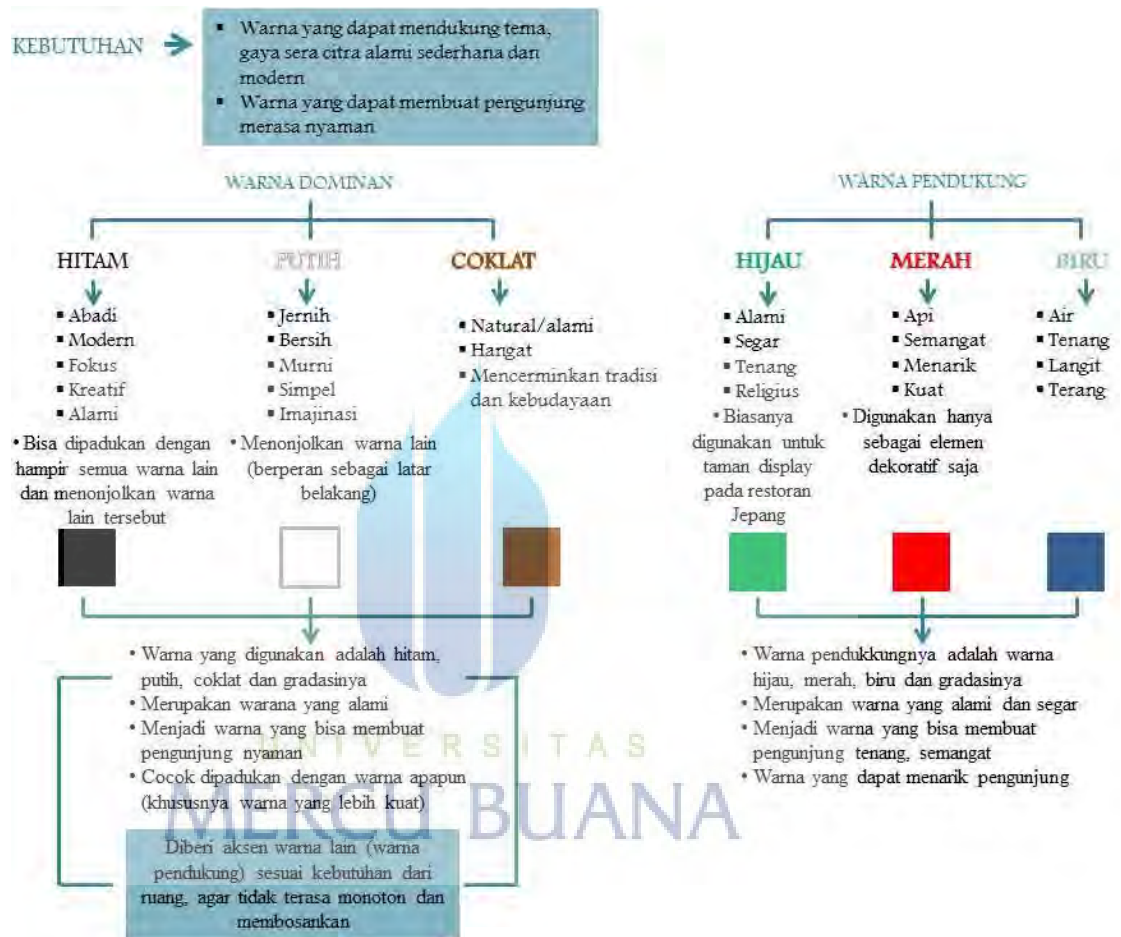


## BAB V

### KONSEP PERANCANGAN

#### A. Konsep Citra



Bagan 5.1 : Konsep Citra

#### B. Gaya dan Tema Perancangan

##### 1. MODERN JAPANESE

Kata modern berasal dari kata latin ‘Modo’ yang berarti barusan. Sejarah penggunaan kata moden dapat ditarik dalam sejarah sejak tahun 1127, seorang kepala biarawan, Suger, merekonstruksi Basilica St. Denis di Paris. Hasil rekonstruksinya adalah sesuatu yang baru. Suger akhirnya memberikan istilah gaya itu dengan “Opus Modernum” yang berarti sebuah karya yang baru. (Aditya Arief, *Tinjauan Desain: 1999 hal 49*).

Kata modern dalam kamus Besar Bahasa Indonesia berarti sikap dan cara berfikir serta cara bertindak sesuai dengan tuntutan jaman.

Modernisme dalam kamus Bahasa Besar Bahasa Indonesia berarti gerakan yang bertujuan menafsirkan kembali doktrin tradisional. Menyesuaikan dengan aliran-aliran modern dalam filsafat, sejarah, dan ilmu pengetahuan.

Gaya dari perancangan interior restoran Jepang ini mengarah pada gaya modern. Pemilihan gaya modern didasarkan pada :

- Formalisme, menampilkan bentuk sesederhana mungkin dan warna pastel.
- Pragmatisme, menampilkan kepraktisan dalam konstruksi, bahan, warna, dan fungsi.
- Fungsionalisme, menampilkan bentuk harus mempunyai fungsi (*form follow function*).
- Universalisme, menampilkan suatu ukuran kebenaran dan keindahan ukuran-ukuran yang ada di masyarakat modern barat (International Style).
- Form Follow Function, setiap bentuk harus ada fungsi dan tujuannya (fungsional dan rasional).
- Simplicity.
- Less is more.
- Membuang ornament

#### Ciri-ciri Desain Mebel Modern

- Bentuk mebel harus mengikuti fungsi atau setiap bentuk harus ada fungsinya (*form follow function*).
- Menghilangkan elemen dekoratif yang tidak berfungsi.
- Praktis: knock down, mobile stocking, folding dan mudah dikemas.
- Mudah dibuat secara massal.
- Ekonomis.
- Bahan lebih variatif.
- Bentuk sesederhana mungkin.
- Berorientasi pada pasar.
- Universal.

Japanese merupakan suatu gaya yang dikenal di Jepang yaitu dengan mengadopsi dari kebudayaan serta kebiasaan dari masyarakat Jepang. Serta menikmati segala sesuatu dengan pandangan baru yang lebih segar. Hal ini dapat dicapai dengan cara menjernihkan pikiran sebelumnya sehingga dapat dengan lebih mudah menikmati keindahan-keindahan sederhana disekeliling seperti suara angin cahaya matahari yang kadang-kadang terlupakan bila tengah sibuk bekerja. ([www.propertynet.com](http://www.propertynet.com))

Dengan menghadirkan taman-taman Jepang pada area dining dan VIP pada restoran ini dapat mendukung tema *Culture of Japan* dimana taman merupakan salah satu kebudayaan dan kebiasaan orang Jepang.

Dengan dipadukannya modern yang sangat lekat dengan gaya hidup masa kini yang ingin hidup serba praktis, berdasarkan fungsi dan *fashionable*. Perpaduan yang menarik modern Japanese ditengah-tengah taman Jepang, yang tidak dapat dijumpai pada tempat-tempat perjamuan lainnya.

Tema perancangan yang dipilih dalam Perancangan Interior Restoran Jepang ini adalah *Culture of Japan*. Pemilihan tema didasari atas tujuan perancangan yaitu :

- a. Mengetahui **standard** desain yang digunakan di negara Jepang serta mengetahui seperti apa budaya dan kebiasaan orang Jepang, mengingat hal ini dapat membantu dalam proses perancangan dan dapat menimbulkan **ambient** yang maksimal.
- b. Dapat mengaplikasikan budaya serta kebiasaan orang Jepang pada restoran ini

Berdasarkan tujuan perencanaan tersebut, diperlukan beberapa pemecahan masalah yang terkandung dalam tema *Culture of Japan*, penjabarannya sebagai berikut :

- a. Pada penyusunan layout restoran Jepang ini sudah memenuhi standart kebutuhan aktivitas.
- b. Penyusunan layout sudah memenuhi standart besarana ruang dengan sirkulasi yang jelas sehingga pengguna merasa nyaman.
- c. Konsep pada restoran Jepang ini mengadopsi dari budaya-budaya dan kebiasaan orang Jepang.

- d. Dalam restoran ini, organisasi ruang pola hubungan dan sirkulasi sudah sesuai dengan sasaran pengguna, aktivitas dan kebutuhan ruang pengguna sehingga pengguna mudah dalam melakukan aktivitas.

Berdasarkan penjabaran pemecahan masalah, maka disimpulkan pada sebuah konsep desain yaitu *Culture of Japan*. Yang dimaksudkan *Culture of Japan* adalah perancangan dengan konsep yang mengadopsi dari budaya – budaya serta kebiasaan orang Jepang dengan nuansa natural.

### C. Konsep Karakter dan Suasana Interior

Karakter interior yang ingin ditampilkan adalah karakter-karakter yang dibutuhkan untuk dapat menuangkan unsur-unsur tema perancangan di atas kedalam sebuah perencanaan desain interior. Karakter interior yang dimaksud adalah karakter interior yang mengandung unsur budaya dan kebiasaan orang Jepang, rileks, nyaman, cozy serta homy. Karakter-karakter ini dapat mewakili sebuah Perancangan Interior Restoran Jepang dengan tema *Culture of Japan*.

Suasana interior secara keseluruhan yang ingin dicapai adalah suasana yang hangat terbuka, rileks, nyaman, cozy serta homy untuk pengunjung. Dengan memberikan variasi warna dan bentuk serta bahan yang sesuai dengan fungsi, kebutuhan dan ciri khas Jepang.

### D. Konsep Pemilihan Material

#### KONSEP PEMILIHAN MATERIAL



- Sederhana
- Modern
- Aman ( tidak terlalu kasar / licin )
- Kuat dan tahan lama
- Mudah perawatannya
- Dapat memperkuat gaya desain modern japanese dengan tema *japanese of culture*

## E. Konsep Finishing Interior

### • Lantai

Penggunaan finishing lantai pada interior *Showroom* Toyota AUTO 2000 ini adalah:

No.	Ruang	Jenis Lantai	Warna	Ukuran
1	Main Entrance	Pavers Stone	-	-
2	Resepsionis	MDF Parquet	Jati Belanda	30 x 120 cm
3	Dinning Area	Pavers Stone MDF Parquet	- Maple	- 15 x 90 cm
4	Couple Dinning	Floor Hardener	-	-
5	Family Dinning	MDF Parquet	Maple	15 x 90 cm
6	Office	MDF Parquet	Maple	30 x 120 cm
7	Ram	Floor Hardener	-	-
8	Locker	Granito Tile	Aurora	60 x 60 cm
9	Warehouse	Granito Tile	Aurora	60 x 60 cm
10	Employee Toilet	Granito Tile	Lunar	30 x 60 cm
11	Mushola	Karpet	Abu-abu	-
12	Kitchen	Salsa	Grey	40 x 40 cm
13	Customer Toilet	Granito Tile	Lunar	30 x 60 cm
14	VIP Dinning	Vinyl	Brown	-

**Tabel 5.1.** Finishing Interior Lantai pada *Japanese Restaurant*

### • Dinding

Penggunaan finishing dinding pada interior *Showroom* Toyota AUTO 2000 ini adalah:

No.	Ruang	Bahan Dinding	Warna
1	Main Entrance	Pavers	
2	Resepsionis	Wallpaper	Motive
3	Sushi Dinning	Painted Glass	Red
4	Dinning	Painted Glass	Red
5	Couple Dinning	Wallpaper	Motive

6	Family Dinning	Painted Glass	Red
7	VIP Dinning	Acrilic Composite Panel	Motive

**Tabel 5.2.** Finishing Interior Dinding pada *Japanese Restaurant*

- **Plafond**

Penggunaan finishing plafond pada interior *Showroom Toyota AUTO 2000* ini adalah:

No.	Ruang	Bahan Plafond
1	Main Enterance	Gypsum board 12 mm fin. Cat ex. Dulux warna putih
2	Resepsionis	
3	Dinning Area	
4	Teppanyaki Area	
5	Couple Dinning	
6	Family Dinning	
7	VIP Area	
8	Office Room	Akustik fin. Cat ex. Dulux warna putih
9	Kitchen	
10	Locker Room	
11	Toilet	
12	Gudang	

**Tabel 5.3.** Finishing Interior Plafond pada *Japanese Restaurant*

## F. Konsep Sistem Utilitas

### 1. Tata Cahaya

Pencahayaan	Klasifikasi	Penerapan Ruang
Sumber Cahaya	Pencahayaan alami	Beberapa area
	Pencahayaan buatan	Semua area
Jenis Lampu	• LED	Beberapa area
	• Down Light	Beberapa area

**Tabel 5.4.** Tata Cahaya

### 2. Tata Udara/Penghawaan

1. Buatan (AC)
2. Alami

### 3. Tata Suara

Untuk meredam berbagai gangguan kebisingan pada *Japanese Restaurant* ini maka :

- Memperbanyak pengadaan tanaman-tanaman di sekeliling lingkungan
- Mengurangi penggunaan material yang memantulkan suara

Selain untuk meredam berbagai gangguan kebisingan, pada restoran jepang ini di lengkapi oleh speaker – speaker yang dilengkapi oleh alunan musik tradisional jepang khususnya pada ruang pilihan ( VIP AREA ).

### 4. Plumbing & Sanitasi

- Air Bersih

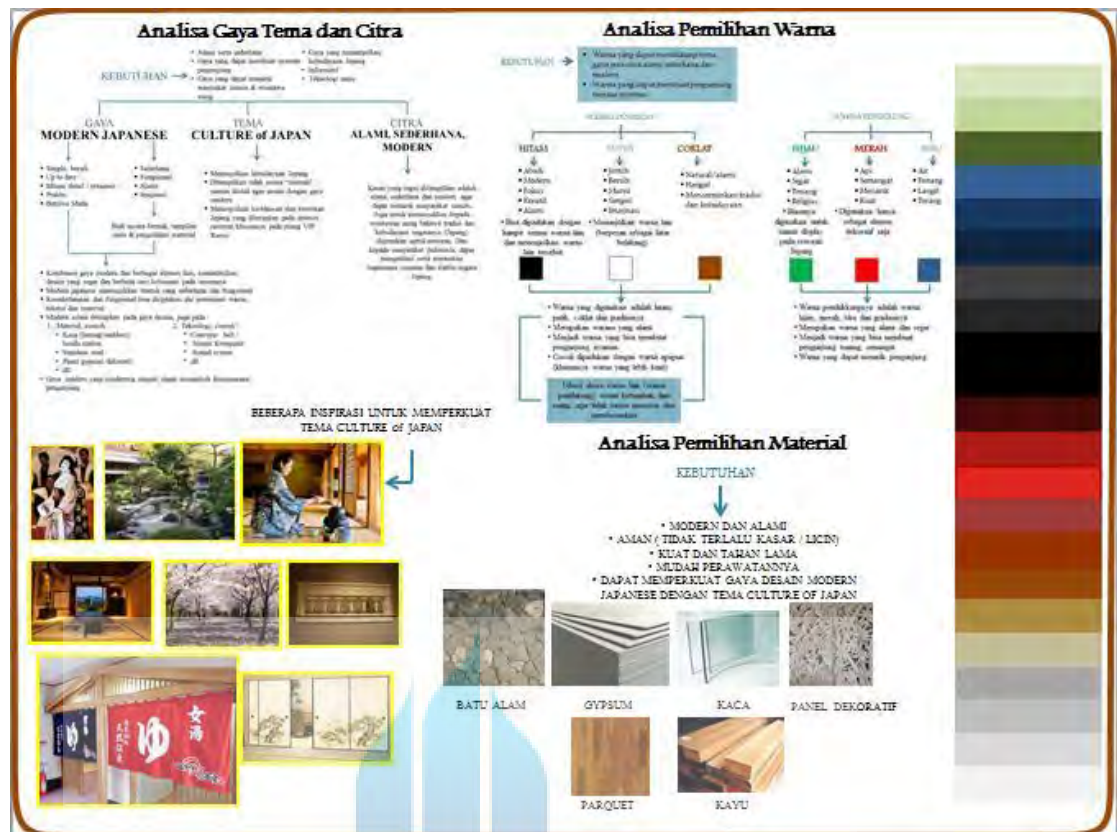
Penyediaan air bersih didapat dari PAM yang ditampung di reservoir yang kemudian didistribusikan ke seluruh area *Japanese Restaurant* ini.

- Air Kotor

Air kotor yang berasal dari air hujan, pantry, cuci dialirkan / dibuang, kemudian diproses dalam watertreatment untuk selanjutnya dibuang ke saluran kota atau didaur ulang.



## G. PRELIMINARY DESIGN



Bagan 5.2: Preliminary Design

## H. Sketsa Ide

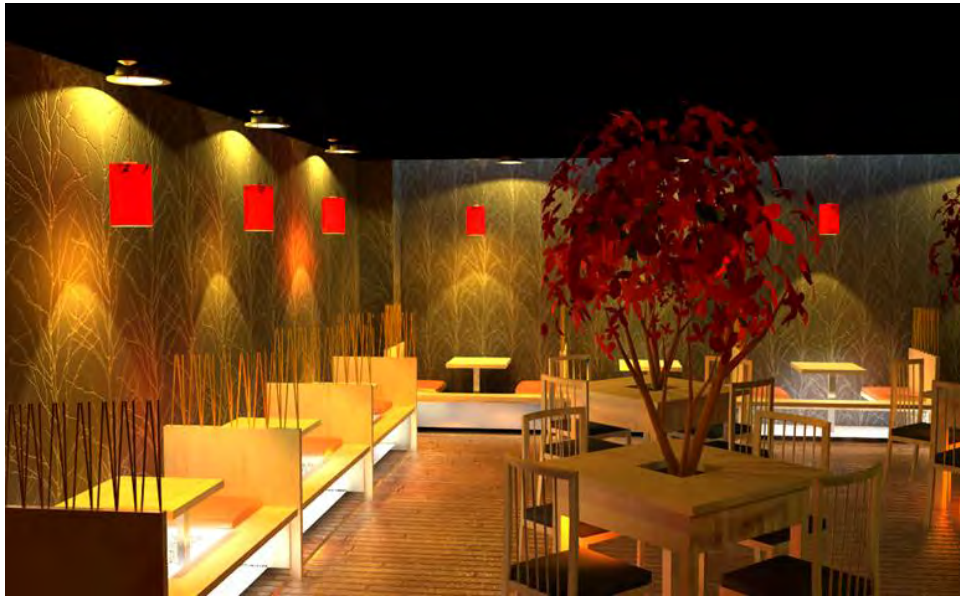
Beberapa kriteria yang bisa menjadi pertimbangan untuk membuat sebuah Perancangan Konsep Interior Restoran Jepang, diantaranya :

### 1. Resepsionist





2. Couple Dinning



3. Sushi Bar



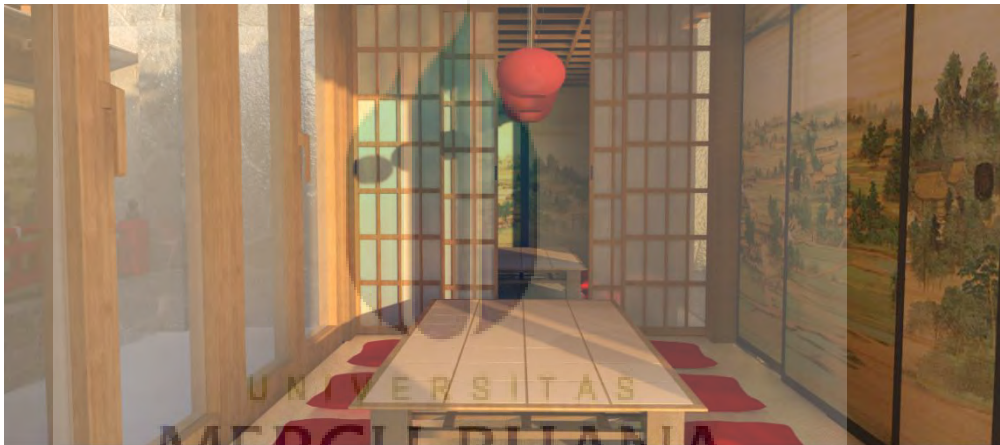
4. Teppanyaki



5. VIP Room 2 Person



6. VIP Room 6 Person

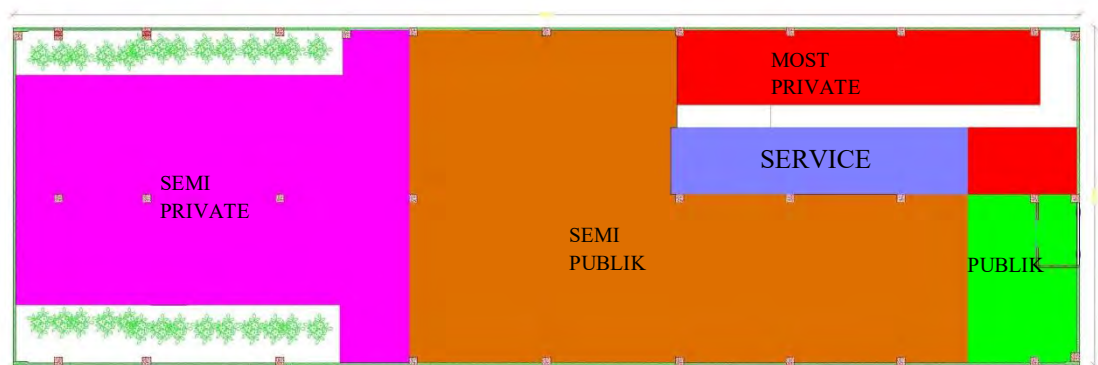


7. VIP Room 8 Person



## I. Zoning dan Groping

### 1 Zoning Terpilih



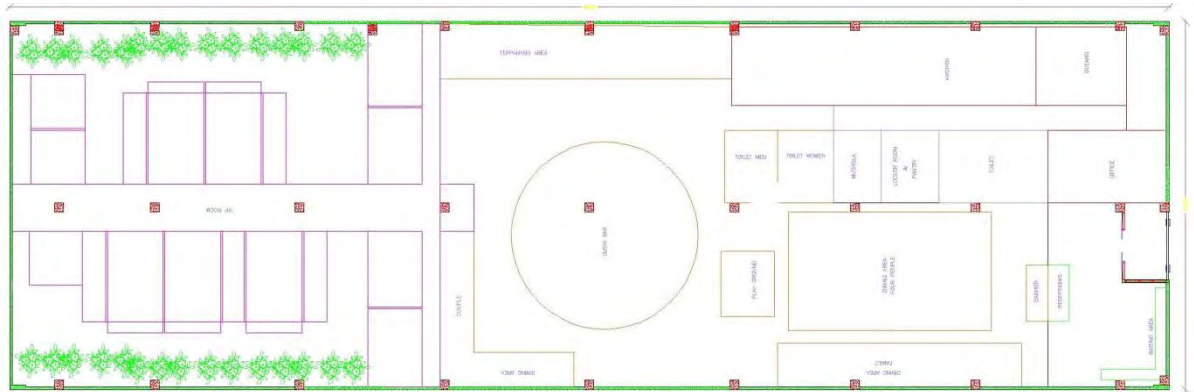
#### ANALISA :

- (+) area service berada di side entrance, sehingga akses pengelola, staff dan barang mudah.
- (+) sinar matahari sore tidak berpengaruh kepada interior restoran karena arah cahaya menuju area service dimana area tersebut tertutup
- (+) area publik berada di sebelah kanan, sehingga matahari sore tidak masuk ke dalam area publik sehingga ambient serta pengunjung tidak terganggu oleh matahari sore.
- (+) area Semi Publik berada diantara area publik dan service sehingga akses mudah dijangkau.
- (+) area semi private berada di belakang karena area tersebut butuh suasana yang sunyi jauh dari kebisingan jalan raya atau keramaian. Selain itu view yang didapat oleh area semi private pun mengarah pada taman belakang.

Dari ketiga alternatif zoning dipilihlah alternatif 3 sebagai alternatif terpilih yang paling sesuai dengan kebutuhan restoran Jepang ini. Area Private terletak jauh dari Entrance dan Area Publik akan cenderung lebih terekspos dan tidak mengganggu Area Private karena Area Private butuh keadaan yang sunyi dengan VIEW yang bagus. Area Publik pun langsung mengarah pada Entrance sehingga pengunjung langsung dapat menikmati fasilitas Publik. Area Semi Publik sengaja di dekatkan langsung pada Area Service, hal ini disesuaikan dengan aktivitas dari Chef kepada kebutuhannya ketika sewaktu-waktu membutuhkan sesuatu jadi akses ke area service ( kitchen) mudah. Dari zoning diatas pengelompokan area terlihat rapih dan lebih terkonsep.



## H. Grouping Terpilih

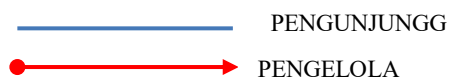
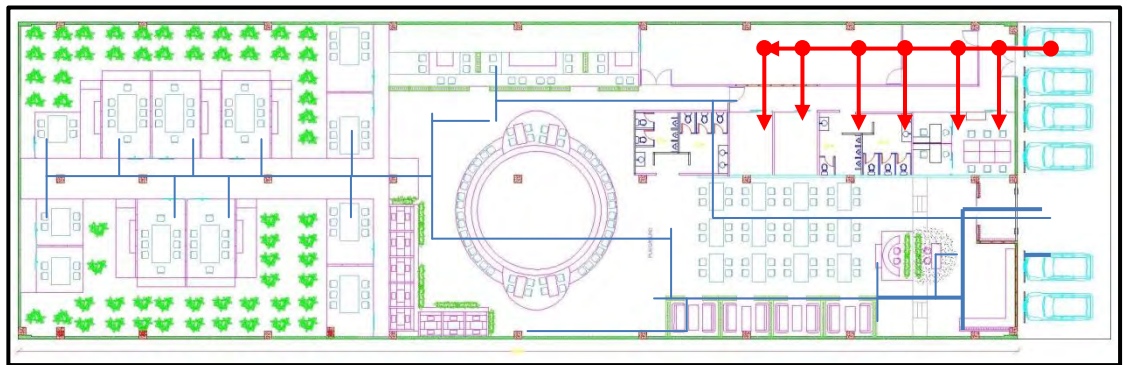


### ANALISA :

- (+) area service berada di side entrance, sehingga akses pengelola, staff dan barang mudah.
- (+) area resepsionist berada di sebelah kanan sehingga tidak terkena sinar matahari sore. Selain itu juga pintu masuk pengunjung tidak berdekata dengan pintu masuk pengelola, staff serta barang masuk / keluar.
- (+) VIP Room terletak pada bagian belakang hal ini karena kebisingan tidak sampai ke belakang karena sudah melewati filtrasi-filtrasi ruang.
- (+) area Teppanyaki dekat dengan kitchen, hal ini mempermudah para chef apabila sewaktu-waktu ada kekurangan bahan.
- (+) sistem plumbing pada toilet sejajar.

Dari zoning di atas, dibuatlah pengelompokan ruang yaitu grouping. Semua pengelompokan ruang disesuaikan dengan kebutuhan ruang, aktivitas pengguna, fasilitas yang diberikan. Bentuk dari ruang tersebut tertata rapih dan teratur. Area Reception tepat berada di depan Entrance sehingga mempermudah pengunjung untuk mendapatkan informasi serta membooking tempat atau ingin take away melihat menu di resepsionis area, selain itu, sistem plumbing pada toilet tidak cross.

## I. Sirkulasi



Dari sirkulasi di atas, di berikan arah sirkulasi yang berbeda antara pengelola, dan pengunjung. Semua semua area sirkulasi disesuaikan dengan kebutuhan ruang, aktivitas dari setiap pengguna ruang.

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA

## J. Layout Terpilih



### ANALISA :

- (+) sirkulasi pada area VIP room sudah sesuai dengan kebutuhan dan aktivitas pengguna.
- (+) sirkulasi didalam restoran sudah mencukupi.
- (+) sushi bar menyediakan dining untuk 4orang disampingnya.
- (+) area dining sudah cukup.
- (+) sirkulasi dan layout serta fasilitas sudah di buat sesuai kebutuhan dan aktifitas pengguna.
- (+) area parkir tidak berkurang.

Dari seluruh pengamatan antara zoning, groupin dan sirkulasi yang telah dipilih dibuatlah layout yang semua pengelompokan ruang disesuaikan dengan kebutuhan ruang, aktivitas pengguna, fasilitas yang dibutuhkan. Bentuk dari ruang tersebut tertata rapih dan teratur. Area Reception tepat berada di depan Entrance sehingga mempermudah pengunjung untuk mendapatkan informasi atau hanya sekedar memesan makanan untuk take away. Peletakan setiap furniture disesuaikan dengan keergonomian pengguna, serta area parkir tidak berkurang.