

Estetika Pada Interior Restoran Ramen Nozomi dan Tomoto di Surabaya

Stephanie, Laksmi K. Wardani

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: gothblackswan@gmail.com ; laksmi@peter.petra.ac.id

Abstrak— Makan diluar menjadi gaya hidup dan kebiasaan yang lumrah bagi masyarakat modern; yang mana identik dengan restoran. Restoran Jepang menjadi alternatif pemilihan objek, karena Jepang yang kaya akan kebudayaan tradisionalnya. Pada penelitian kali ini, sampel dipilih berdasarkan beberapa pertimbangan yaitu: restoran yang independen dan tidak *franchise*, reputasi restoran yang baik, memiliki sistem peraturannya sendiri, dan ketertarikan peneliti secara pribadi. Berdasarkan pertimbangan tersebut, Ramen Nozomi dan Tomoto dilihat memiliki potensi sebagai sampel. Penelitian dilakukan untuk mengetahui penerapan nilai estetika dan pengaruhnya terhadap suasana ruang yang terbentuk pada kedua objek. Pendekatan teori yang digunakan yaitu teori estetika menurut E.B.Feldman, bahwa estetika terjadi dari: bentuk visual dan struktur estetika. Metode penelitian dan analisis data yang digunakan adalah kualitatif deskriptif yaitu dengan menguraikan secara detail data-data yang diperoleh dari hasil dokumentasi, pengamatan langsung ke lokasi, dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan terjadinya penerapan nilai-nilai estetika yang tampak dari adanya variasi pada unsur dan prinsip desain yang sesuai dengan pandangan E.B.Feldman. Melalui unsur dan prinsip desain yang ada, terbentuk suasana ruang yang berbeda pada tiap-tiap areanya; yang mana dapat mempengaruhi pengalaman estetis pengguna ruang.

Kata Kunci— Estetika, Interior, Restoran

Abstrac— Nowadays, as societies are swarmed by modernism; restaurants become a lifestyle and common habit in daily life. Japanese restaurants are chosen to be the samples of this research as Japan stands in its traditional cultures. In this research, some requirements are set-up to choose the samples used, those are: restaurants must be independent and aren't franchised, have good reputations, have their own systems, and writer's personal interests over the objects. Ramen Nozomi and Tomoto are chosen as research samples, as those restaurants matched-up the requirements stated above. Research is done to understand how aesthetic values and the effects toward the interior ambience of each objects. E.B.Feldman's aesthetic theories are used as the main approach of this research, that both visual form and aesthetic structure are associated with aesthetic. Qualitative descriptive research method is used to decipher the datas collected in details; in which the datas come from documentation, location observations, and interviews. The result showed the practice of aesthetic values; in which matched-up with E.B.Feldman's theories on the varieties of elements and principals of design. Thus, different ambiances are formed over each areas; which affects users' aesthetic experiences.

Keyword— Aesthetic, Interior, Restaurant

I. PENDAHULUAN

BERKEMBANGNYA bisnis restoran di Surabaya menyebabkan munculnya berbagai restoran yang menawarkan masakan khas dari Jepang. Beberapa diantaranya juga membawa serta *staff* profesional dari negara asal.

Pada penelitian ini, sampel penelitian dipilih berdasarkan beberapa pertimbangan. Pertama, berdasarkan reputasinya di mata masyarakat; apakah baik atau tidak. Kedua, berdasarkan independen atau tidaknya restoran serta tidak *franchise*; yang mana restoran independen dan tidak *franchise* dapat lebih bebas dari segi desain. Selain itu, juga dapat menetapkan peraturannya sendiri. Restoran juga akan dituntut untuk menawarkan sesuatu 'yang lebih' dan berbeda, sehingga dapat menarik minat pengunjung. Ketiga, penerapan prinsip estetika Jepang yang berorientasi pada alam (misal: penerapan elemen air, kayu, tanah yang identik dengan alam). Didasarkan pertimbangan-pertimbangan tersebut, Ramen Nozomi dan Tomoto dipilih sebagai objek dalam penelitian ini.

Restoran pertama yaitu Ramen Nozomi, berlokasi di Jalan M.H.Thamrin No.77-79 Surabaya. Spesialisasi restoran ini adalah *ramen*, namun restoran juga menawarkan variasi menu lain seperti: *appetizer* khas Jepang, *donburi*, *bento*, dsb. Konsep restoran ini adalah *open kitchen* yang di *setting* menyerupai restoran *ramen* di Jepang, yaitu *customer* duduk mengelilingi area memasak pada suatu meja *bar*. Perbedaannya, pada restoran ini area memasak dibatasi dengan kaca agar hawa panas dan bau tidak menyebar ke area lain.

Restoran kedua yaitu Tomoto, berlokasi di Jalan Raya Kupang Indah No.17 Surabaya. Restoran ini menawarkan *service* yang beraneka-ragam seperti: *teppanyaki service*, *smoking room*, serta *VIP room* disamping *dining table area*. Konsep restoran ini adalah *contemporary Japanese dining* yang muncul akibat pengutamakan *dining experience* sebagai *image* utama restoran. Penerapan konsep estetika Jepang terlihat dari penggunaan batu-batuan yang mencerminkan elemen tanah; sedangkan kayu, air, dan tanaman muncul sebagai elemen pendukung.

Penelitian bertujuan mengetahui penerapan nilai estetika dan pengaruhnya terhadap suasana ruang yang terbentuk pada kedua objek. Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat sebagai acuan dalam pengembangan ilmu tentang prinsip-prinsip estetika pada interior *commercial space* terutama restoran. Selain itu, dapat dijadikan tolak ukur bagi kedua

pengelola restoran untuk menjaga dan memperbaiki aspek-aspek penunjang restoran terutama dari segi desain interiornya.

II. TEORI ESTETIKA E.B.FELDMAN

Estetika diasosiasikan dengan kepuasan atau kenikmatan yang berhubungan dengan pemenuhan kapasitas perseptual individu terhadap apa yang disebut dengan keindahan. Konsep dasar kepuasan atau kenikmatan estetika diangkat dengan kata *'the thrill of recognition'* (sensasi kesadaran). Manusia diajarkan untuk berlama-lama dalam kondisi peristiwa visual yang indah untuk dapat memaksimalkan kepuasan individu tersebut di dalamnya [5].

Feldman mengklasifikasikan estetika dalam dua kelompok:

- 1) *Visual form* (bentuk visual); unsur-unsur dalam sebuah karya seni yang dapat terlihat secara visual.
- 2) *Aesthetic structure* (struktur estetis); tindakan manusia mempersepsikan suatu karya seni yang bersifat utuh dan berhubungan [5].

Dalam menilai sebuah karya seni, tidak bisa dibahas dari segi objektivitasnya maupun subjektivitasnya saja. Kedua hal tersebut saling berhubungan. Berikut merupakan unsur-unsur pembentuk karya seni sebagai satu kesatuan yang utuh:

- 1) Elemen visual: berupa garis, bentuk, dsb.
- 2) Desain: berupa kesatuan, keseimbangan, irama, dsb.
- 3) Objek seni; bentuk fisik dari eksekusi artistic.
- 4) Bentuk visual; hasil tafsiran dari eksekusi artistik.
- 5) Persepsi; tindakan pengamat melihat dan memahami bentuk visual dari suatu karya seni.
- 6) Pengalaman estetis; kumpulan persepsi dari suatu bentuk visual yang ditangkap pengamat dalam berbagai keadaan.
- 7) Struktur estetis; membentuk suatu gaya dalam pengalaman estetis yang mengikat persepsi menjadi satu kesatuan [5].

Dari ketujuh faktor di atas, poin pertama hingga keempat mengacu pada pendekatan berbasis bentuk visual. Sedangkan sisanya menekankan mengenai persepsi yang mempengaruhi terjadinya suasana ruang. Menurut Feldman, unsur-unsur pembentuk karya seni dapat dibagi menjadi:

- 1) Elemen visual: gramatika seni (*visual elements: grammar*).
- 2) Organisasi elemen visual: desain (*organization of the elements: design*).
- 3) Persepsi elemen visual: estetika (*perceiving the elements: aesthetics*) [5].

A. *Visual Elements: Grammar (Perbendaharaan Desain)*

- *Garis (Line)*, karakter garis dibagi menjadi: garis horizontal, vertikal, diagonal, *curved*, *curved S*, *zig-zag*.
- *Bidang (Shape)*, dibagi menjadi 2 macam: bidang geometris & non-geometris.
- *Terang-Gelap (Light & Dark)*, berhubungan dengan konteks pencahayaan dalam ruangan; macam teknik pencahayaan: *general lighting*, *task lighting*, *accent lighting*.
- *Bentuk (Form)*, dibedakan menjadi: bentuk relatif & absolut.
- *Warna (Color)*, sifat utama warna: *hue*, *value*, & *intensity*; pengelompokkan warna: *local colors*, *complementary colors*, *analogous colors*, *warm and cool colors*, & *tonality*.

- *Tekstur (Texture)*, macam-macam tekstur: riil/aktual (jenis: alami seadanya, alami berubah, tersusun), visual/semu (jenis: hias manual, mekanik, ekspresi), & halus.
- *Pola (Pattern)*, jenis patra: geometris & desain abstrak [5].

B. *Organization of The Elements: Design (Elemen Pendukung)*

- *Kesatuan (Unity)*, dicapai dengan: *proximity*, *repetition*, *continuation*, *overlapping*, *abutting*, *interpenetration*.
- *Keseimbangan (Symmetry & Balance)*, macam-macam keseimbangan: simetris, asimetris (jenis: *balance by weight*, *interest*, *contrast*), radial, & kristalografik.
- *Irama (Rhythm)*, dicapai dengan: repetisi, transisi, oposisi.
- *Skala/Proporsi (Scale/Proportion)*, berkaitan dengan ukuran benda secara keseluruhan dibandingkan lingkungan sekitar.
- *Penekanan (Emphasize)/Focal Point*, jenisnya: *emphasize by contrast*, *isolation*, & *placement* [5].

C. *Perceiving The Elements: Aesthetics (Closure and "Good Gestalt")*

Pemahaman ilmu persepsi menurut Gestalt yaitu sesuatu dilihat secara keseluruhan (*gestalten*) dan merupakan sebuah konfigurasi (*"perception is always of wholes, of total gestalten or configuration"*). Ahli Gestalt menolak bahwa persepsi merupakan akumulasi kesan perasaan terhadap bagian-bagian suatu objek [5].

Dalam ilmu psikologi Gestalt, kedekatan (*closure*) adalah proses singkat dari hukum *Pragnanz*; berhubungan dengan kesatuan (*unity*), keseragaman/kesamaan (*uniformity*), dan bentuk yang simpel (*simple shape*). Berdasarkan hukum *Pragnanz*, persepsi perseptual selalu sempurna dan sebaik mungkin; memberikan karakter objektif pada stimulus (objek yang diamati). Pengamat cenderung memaksimalkan penyederhanaan bentuk agar dapat "mendekati" kesempurnaan persepsinya terhadap suatu objek [5].

III. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan metode pengumpulan data yang digunakan berupa: observasi lapangan, wawancara, dan studi literatur. Metode analisis data yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif; yang mana dalam metode ini laporan penelitian berisi kutipan-kutipan data untuk memberi gambaran penyajian laporan. Data-data tersebut berasal dari hasil wawancara, catatan lapangan, foto, dokumen pribadi, catatan atau memo, dsb [15].

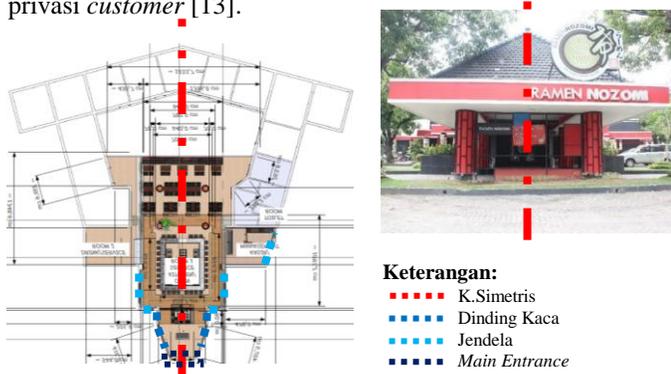
Batasan ruang yang hendak diteliti berupa: *façade* dan *main entrance*, resepsionis, area makan, *cashier*, area sirkulasi, dsb. Batasan elemen desain yang hendak diamati yaitu: bentuk, bahan, dan warna, dengan elemen-elemen interior yang akan diteliti yaitu: *façade* dan *main entrance*; tata letak bangunan; elemen pembentuk, transisi, pengisi, dan dekoratif ruang [15].

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Restoran Ramen Nozomi

▪ Analisis *Façade* dan *Main Entrance*

Bangunan berbentuk geometris karena bentuk *layout* yang bersudut [25]. Keseimbangan simetris terjadi antara sisi kanan-kiri bangunan ditinjau dari *layout* dan tampak depan bangunan [5]. Bangunan bersifat *closed space* yang mengutamakan privasi *customer* [13].



Sumber: Ramen Nozomi (2013), Diolah Penulis (2014)

Gambar 10. Keseimbangan Simetris Pada Bangunan

Komposisi warna yang digunakan pada *façade* yaitu hitam sebagai warna dominan, merah sebagai warna subdominan, dan putih sebagai warna subordinat. Hitam memberikan kesan berat dan dalam [20]; aplikasi warna hitam mendominasi komposisi warna pada bangunan. Akibatnya warna merah dan putih tampak lebih mencolok. Warna yang dikelilingi warna hitam menjadi lebih kaya dan hidup [2].



Gambar 11. Komposisi Warna Pada *Façade* Bangunan

Pencahayaan yang digunakan pada *façade* berupa *general* dan *accent lighting*. Sumber cahayanya menghasilkan nuansa cahaya kuning oranye yang memberikan efek hangat dan *welcoming* [20].



Gambar 12. Sistem Pencahayaan Pada Bangunan

Terjadi repetisi yang menimbulkan irama pada *lamp post* di sekeliling *façade* [12]. Pada komposisi tiang-tiang *lamp post*, terjadi *overlapping* antar garisnya sehingga terbentuk bidang persegi akibat *overlapping* yang terjadi [12].

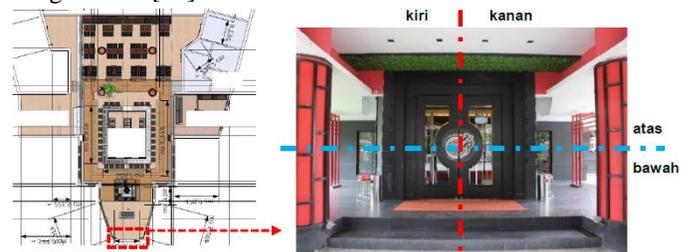


Keterangan:

- Repetisi Garis Vertikal
- Repetisi Garis Horizontal
- Repetisi Lampion
- Overlapping Yang Menghasilkan Bentuk Baru
- Repetisi Lamp Post Pada *Façade*

Gambar 13. *Lamp Post* Sebagai Elemen Dekoratif Sekaligus *General Lighting* Pada *Façade*

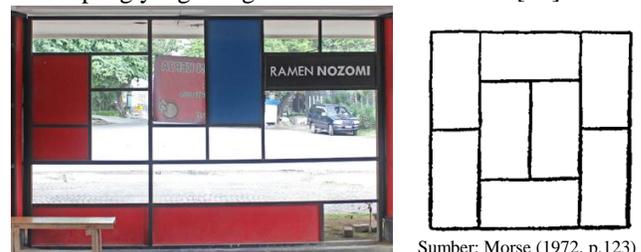
Main entrance memiliki keseimbangan simetris antara sisi kanan-kiri, sedangkan keseimbangan asimetris karena *value* terjadi pada sisi atas-bawah [12]. Pada komposisi *main entrance*, *focal point* karena kontras terjadi pada *artificial plant* yang terdapat pada plafon area [12]. Penggunaan tanaman sesuai dengan konsep estetika Jepang yang dekat dengan alam [19].



Sumber: Ramen Nozomi (2013), Diolah Penulis (2014)

Gambar 14. Keseimbangan Pada *Main Entrance*

Berseberangan dengan *main entrance*, terdapat panel logo restoran yang dikomposisikan membentuk bidang dengan menggunakan prinsip ruang positif dan negatif [18]. Komposisi panel logo restoran serupa dengan pola lantai *tatami* Jepang yang mengalami sedikit modifikasi [10].

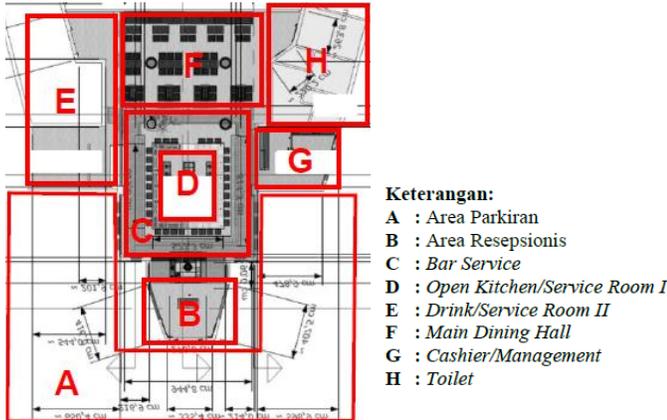


Sumber: Morse (1972, p.123)

Gambar 15. Pola Logo Restoran yang Menyerupai Pola *Tatami*

▪ Analisis *Layout*

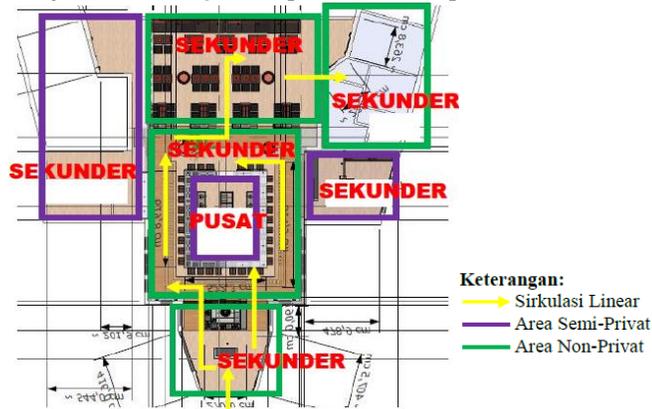
Restoran memiliki luasan ±450m², terdiri dari satu lantai. Pembagian area didasarkan pada fungsi dan kebutuhan ruang yaitu: resepsionis, *bar service area*, *open kitchen/service room 1*, *drink/service room 2*, *cashier*, *toilet*, dan *main dining hall*.



Sumber: Ramen Nozomi (2013), Diolah Penulis (2014)
 Gambar 16. Pembagian Area Dalam Restoran

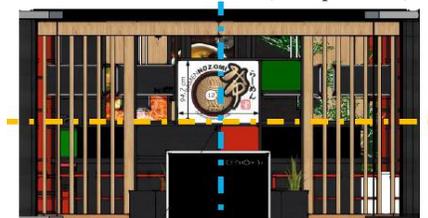
Area *open kitchen* berhubungan dengan konsep interior restoran yang bertujuan menunjukkan sistem penyajian *ramen* di Jepang. Konsep penyajian sedikit dimodifikasi dengan memasang kaca di sekeliling meja *bar* untuk menghindari emisi yang dihasilkan dapur.

Sistem organisasi ruang berupa organisasi terpusat dengan *open kitchen* sebagai pusatnya [3]. Sistem sirkulasi ruang menggunakan sirkulasi linear: alur masuk *customer* berupa jalur lurus [3]. Sifat ruang yang ada pada restoran dibagi menjadi dua *zoning*: semi-privat dan non-privat.



Sumber: Ramen Nozomi (2013), Diolah Penulis (2014)
 Gambar 17. Pola Sirkulasi & Zoning Pada Ramen Nozomi

▪ Analisis Area Penerimaan Tamu (*Receptionist*)



Sumber: Ramen Nozomi (2013), Diolah Penulis (2014)
 Gambar 18. Keseimbangan Pada Area Resepsionis

Pada area resepsionis terjadi keseimbangan simetris antara sisi kanan-kiri dilihat dari tampak depan [5]. Pada sisi atas-bawah terjadi keseimbangan asimetris karena *value* [12].

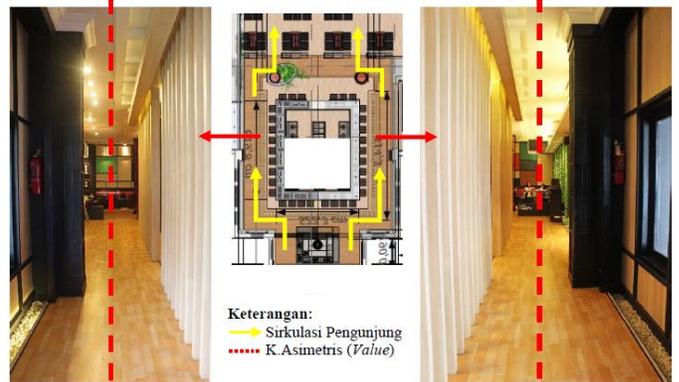
Lantai area menggunakan material laminasi dengan motif parket kayu berukuran 5x20cm berwarna coklat muda. Pola pada parket kayu serupa dengan pola grid [12]. Penggunaan kayu menimbulkan suasana hangat dan nyaman [20], serta sesuai dengan konsep interior Jepang yang menggunakan material alam [4].



Gambar 19. Dinding Pada Area Resepsionis – Fountain

Terjadi komposisi bidang positif-negatif pada dinding di kanan-kiri area. Bagian dinding yang transparan merupakan ruang negatif, sedangkan bagian yang tertutup merupakan ruang positif [18]. Plafon area dibuat datar tanpa *leveling* dengan pola *grid* di permukaannya [12]. Pola tersebar sesuai dengan titik lampu yang terdapat pada area. Plafon di *finishing* cat berwarna putih. Elemen dekoratif pada area berupa *water-fountain* di belakang meja resepsionis. Penggunaan elemen air berhubungan dengan konsep *Zen garden* [4].

▪ Analisis Koridor, *Drink/Service Room II*, dan *Cashier*



Sumber: Ramen Nozomi (2013), Diolah Penulis (2014)
 Gambar 20. Keseimbangan Pada Koridor Restoran

Berdasarkan gambar di atas, terjadi keseimbangan asimetris karena *value* pada koridor kiri-kanan. Keseimbangan terjadi akibat nilai warna hitam dengan *pale brown* yang sama [12]. Pada lantai bagian depan area, terdapat variasi saluran dengan *hidden lamp*. Cahayanya menyorot ke atas, memberikan efek dramatis pada dinding koridor. Saluran diisi batu-batuan hias yang berkaitan dengan konsep *Zen garden* [10].

Dinding koridor ditutup panel kerangka *hollo* dan multipleks yang di *finishing* HPL berwarna coklat muda. Warna *finishing* dinding koridor sama dengan para-para; dan senada dengan

finishing lantai. Penggunaan warna yang senada pada dinding, lantai, dan para-para menimbulkan kesatuan [12]. Pada jendela yang terdapat di koridor, terdapat patra geometris *sayagata* (*joined broken cross*) berupa *cutting sticker* [17].

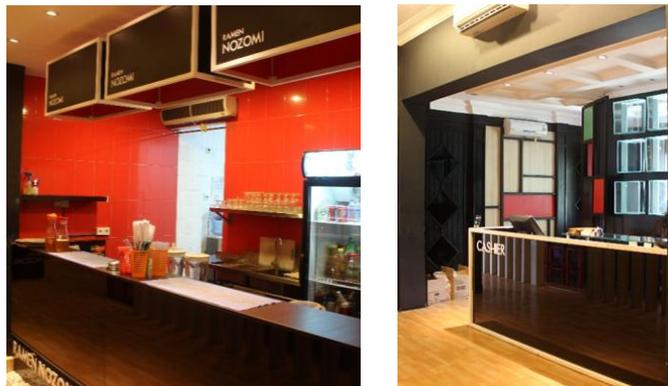


Sumber: Ramen Nozomi (2013),
Diolah Penulis (2014)
Gambar 21. *Hidden Lamp* di Lantai – Patra di Jendela Koridor

Pada sisi kiri dan kanan koridor terdapat area-area lain: *drink/service room II* dan *cashier*. Pembatas ruang kedua area berupa meja *counter* masing-masing area. Dinding pada *drink/service room II* di *finishing* menggunakan keramik merah *glossy* 25x45cm yang disusun berdiri. Penggunaan warna merah sebagai *finishing* dinding, agak kurang disarankan. Warna merah dapat memicu emosi negatif orang yang dikelilinginya; membuat cepat lelah dan emosional [20].

Lantai *drink/service room II* menggunakan keramik hitam *dof* sebagai *finishing*-nya. Pada lantai di depan meja, terdapat variasi saluran yang serupa dengan variasi pada lantai koridor. Perbedaannya, variasi di area ini tidak diberi *hidden lamp*.

Posisi area kasir dan *drink/service room II* pada dasarnya berhadapan namun berada pada sisi ruangan yang berbeda. Dinding area kasir di *finishing* dengan cat berwarna hitam. Terdapat variasi dinding dekoratif pada sisi kanan dan kiri area berupa repetisi garis dan bidang persegi yang membentuk pola *grid* [12] yang menyerupai pintu *shoji* [4].



Gambar 22. *Drink/Service Room II* – *Cashier Area*

Dinding di bagian belakang area dibuat berlubang dengan pola *grid* 3x3 [12]; lubang-lubang tersebut ditutup dengan *glass case* kemudian diberi lampu di bagian dalamnya. Pengaplikasian *glass case* memberikan kesan memecah pandangan [2]. Plafon pada area kasir dibuat lebih rendah

dibanding dengan plafon koridor. Plafon dibuat datar dan terdapat pola *grid* di permukaannya [12].



Gambar 23. Pola Plafon dan *Glass Case* Pada Area Kasir

Pencahayaan area menggunakan *general lighting* berupa *downlight*. *Downlight* menghasilkan cahaya bernuansa *cool white* yang menimbulkan kesan dingin dan formal [20]. Hal ini berhubungan dengan fungsi area sebagai area administrasi yang membutuhkan pencahayaan yang lebih terang.

■ Analisis *Bar Service* dan *Open Kitchen/Service Room I*



Sumber: Ramen Nozomi (2013),
Diolah Penulis (2014)

Gambar 24. Keseimbangan Pada *Bar Service Area*

Terjadi keseimbangan simetris pada sisi kanan-kiri [5] dan keseimbangan asimetris atas-bawah [12] area dilihat dari *layout*. Antara area dan koridor dipisahkan dengan adanya *leveling* lantai. Perbedaan tinggi lantai berhubungan dengan konsep teras Jepang, *engawa*, yang posisinya lebih tinggi daripada taman atau pelataran rumah Jepang [23].

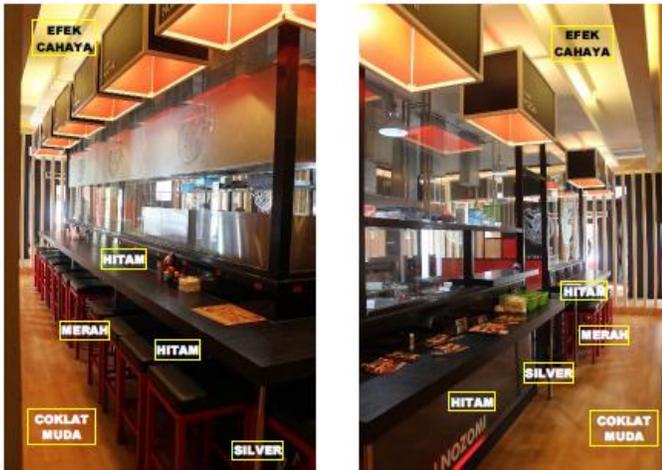


Gambar 25. Konsep *Engawa* yang Diterapkan Pada *Bar Service Area*

Terjadi repetisi *line* pada para-para yang selain berfungsi sebagai elemen dekoratif, juga digunakan sebagai pemisah ruang. Pengkondisian koridor yang terkesan sempit, sesuai dengan kondisi interior Jepang yang dimensi-dimensi ruangnya terbatas pada dimensi tubuh manusia penggunaannya. Kondisi koridor yang sempit memberikan kesan “menghantarkan”.

Plafon *bar service* memiliki *leveling*. Pada bagian *leveling*, terjadi pengurangan yang menimbulkan celah antar plafon.

Celah tersebut digunakan untuk meletakkan lampu, *concealed lamp*. Plafon di *finishing* cat berwarna putih yang memberikan kesan bersih dan luas [20].



Gambar 26. Komposisi Warna, Perabot, & Pencahayaan Pada Area

Pencahayaan pada *bar service* berupa *general* dan *accent lighting*. *General lighting* berupa *concealed lamp* dan lampu gantung yang diletakkan di sekeliling area. Penggunaan variasi teknik pencahayaan, membuat kesan dalam interior berubah. Jika efek kedua pencahayaan tersebut digabungkan, akan tercipta atmosfer nyaman pada area [20].

Perabot yang pada area ini berupa meja bar yang ditanam pada dinding luar *open kitchen*, serta kursi-kursi bar. Perabot berbentuk geometris, dengan bentukan dasarnya persegi [9].

Kombinasi warna yang digunakan pada area yaitu coklat muda, hitam, merah, dan silver. Penggunaan warna coklat muda, merah, dan hitam terjadi pada *façade* maupun interior restoran; yang menimbulkan kesatuan [12]. Kesan hangat dan nyaman timbul dari penggunaan warna coklat muda yang mendominasi komposisi [20]. Coklat termasuk warna natural yang diasosiasikan dengan alam [19].



Gambar 27. Kondisi Area *Open Kitchen/Service Room I*

Lantai area di *finishing* dengan keramik *dof* berwarna hitam berukuran 60x60cm. Penggunaan lantai berwarna gelap memberikan keuntungan untuk area memasak karena sifat warna-warna gelap yang tidak mudah terlihat kotor [21].

Setengah bagian dinding area ke bawah, di *finishing* keramik merah *glossy* 45x25cm yang dipasang berdiri. Penggunaan

warna merah sebagai *finishing* pada bidang yang luas dalam ruangan (seperti: lantai, dinding, plafon), sebaiknya dihindari. Penggunaan warna merah pada area, akan membuat ruangan terasa semakin panas karena aktivitas dapur yang berhubungan dengan api [20].

Plafon area dibuat lebih rendah dibanding plafon *bar service* dan koridor restoran. Plafon *open kitchen* dibuat lebih menjorok ke luar pada sekeliling areanya. Pada bagian itu, diletakkan lampu-lampu gantung sebagai elemen dekoratif dan penerangan area. Plafon dibuat datar tanpa *leveling* [20].

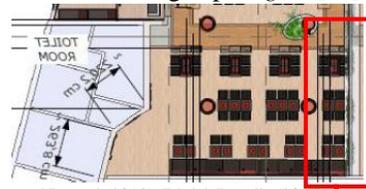
■ Analisis *Main Dining Hall*



Gambar 28. Pemisah Antar Area Koridor dengan *Main Dining Hall*

Antara area koridor dan *main dining hall* dipisahkan dengan *leveling* lantai. Perpindahan ruang juga dipertegas dengan pot-pot tanaman yang berjajar di perbatasan kedua area; yang berperan sebagai partisi semu karena tidak berwujud riil. Penggunaan pot tanaman dan *leveling* sebagai pemisah ruang membuat ruangan terkesan lebih luas dan lapang.

Pada dinding bagian kiri area, di *finishing* cat dinding warna hitam. Terjadi pengulangan warna hitam sebagai *finishing* dinding dalam komposisi bangunan restoran [12]. Terdapat pula pola dekoratif yang juga mengalami pengulangan. Pola memiliki kesamaan dengan pola *grid* [12] pada pintu *shoji* [4].



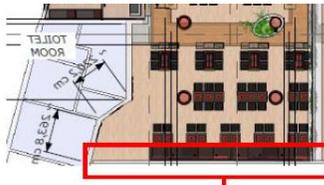
Sumber: Ramen Nozomi (2013), Diolah Penulis (2014)



Gambar 29. Aplikasi *Artificial Plant* Pada Dinding Kanan Area

Pada bagian kanan, dinding di *finishing* dengan *artificial plant*. Tidak seluruh permukaan dinding dilapisi *artificial plant*; ±40 cm kebawah dari plafon tertinggi dibuat sosoran tambahan

yang digunakan untuk peletakkan titik lampu. Untuk menonjolkan tekstur *artificial plant*, digunakan pencahayaan jenis *wall washer* [1] di sepanjang dinding.



Sumber: Ramen Nozomi (2013), Diolah Penulis (2014)



Gambar 30. Pemisah Antar Area Koridor dengan *Main Dining Hall*

Pada bagian belakang, digunakan panel dinding dekoratif sebagai *finishing* dinding. Pola pada panel dekoratif serupa dengan pola lantai *tatami* Jepang [10]. Kombinasi warna pada panel dekoratif mengambil warna-warna yang digunakan pada keseluruhan bangunan. Pemilihan warna komposisi juga tidak terlepas dari warna-warna khas Jepang [4].

Pada bagian tengah plafon area, terdapat *leveling* yang membentuk ruang yang menyerupai limas [2]. Pada bagian tersebut, diberi *hidden lamp* yang diarahkan ke plafon sehingga bentuk limas pada *leveling* plafon semakin terlihat meruang (bervolume) dan tinggi [1].

Perabot area ini terdiri dari set meja makan dan kursinya, serta kursi sofa panjang yang ada di bagian belakang area. Seluruh perabot dalam restoran memiliki bentukan dasar persegi [9]. Ketiga perabot memiliki bentuk sederhana (*simple*) dan minimalis [11].

B. Restoran Tomoto

▪ Analisis *Façade* dan *Main Entrance*



Sumber: Tomoto (2013), Diolah Penulis (2014)

Gambar 31. Keseimbangan Asimetris Karena Bentuk & Tekstur

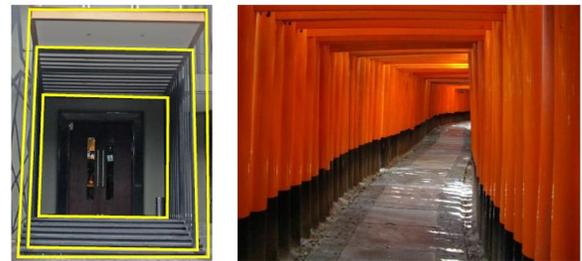
Bangunan berbentuk geometris [25] dan terdiri dari dua

lantai. Keseimbangan asimetris karena bentuk dan tekstur terjadi antara sisi kiri-kanan bangunan, jika dilihat dari *layout* dan tampak depan bangunan [12]. Bangunan termasuk *closed space* yang mengutamakan *dining experience customer* [13].



Gambar 32. Komposisi Warna Pada *Façade*

Komposisi warna pada bangunan berupa: abu-abu sebagai warna dominan, hitam sebagai warna subdominan, dan oranye sebagai warna subordinat. Penggunaan warna abu-abu pada *façade* menimbulkan efek *flat* dan suram [20]. Penggunaan warna *terracotta* pada dinding dekoratif, memperkuat kesan eksklusif restoran [20]; menandakan bahwa restoran menawarkan *service* yang berkualitas bagi *customer*-nya.



Gambar 33. *Main Entrance* yang Menyerupai Lorong Kuil Jepang

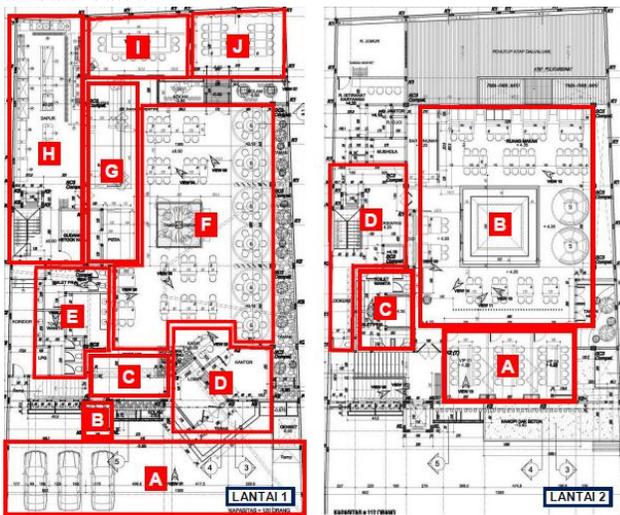
Main entrance dibingkai dengan para-para berbentuk huruf U terbalik. Bentuk tersebut menyerupai pintu gerbang kuil Jepang yang mengalami perulangan serupa hingga membentuk lorong. *Main entrance* tersusun atas bentukan dasar persegi [9]. Bentukan dasar persegi identik dengan konsep interior Jepang yang sederhana (simpler), fungsional, dan minimalis [11]. Terjadi keseimbangan simetris antara sisi kanan-kiri *main entrance*; sedangkan pada sisi atas-bawah terjadi keseimbangan asimetris karena *value* [12].

▪ Analisis *Layout*

Restoran memiliki luasan ±780m², terdiri dari dua lantai. Pembagian area pada bangunan disesuaikan dengan fungsi dan kebutuhan ruang. Pada lantai satu: *waiting area*, *cashier*, *office*, *dining hall*, *bar area*, *kitchen*, *smoking room*, *teppanyaki room*, *toilet*. Pada lantai dua: *VIP room*, *dining hall*, *preparation room*, *toilet*.

Penggunaan bentukan sederhana serta pemilihan material yang berhubungan dengan alam disesuaikan dengan konsep restoran, *Japanese contemporary*. Pemilihan konsep interior restoran berhubungan dengan konsep interior Jepang yang menggunakan material alami [10]; memiliki bentukan

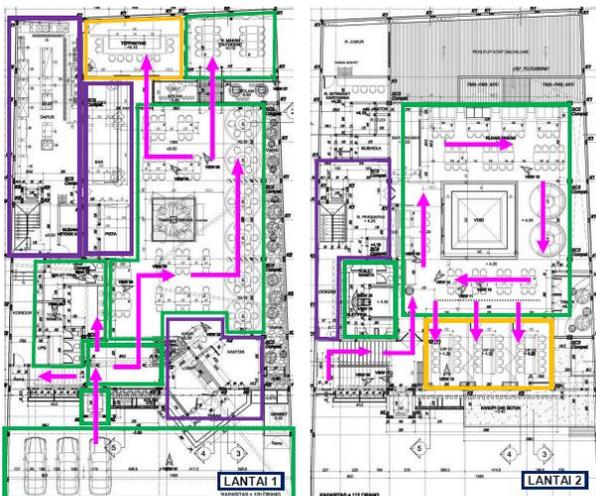
sederhana, fungsional, dan minimalis [11]; serta menyatu dengan alam [19], yang identik dengan: air, tanah, tanaman, dan batu-batuan.



- Keterangan:**
 A : Area Parkiran F : Dining Hall
 B : Main Entrance G : Area Bar
 C : Waiting Area H : Kitchen
 D : Cashier & Office I : Teppanyaki Room
 E : Toilet J : Smoking Room

Sumber: Tomoto (2013), Diolah Penulis (2014)
 Gambar 34. Pembagian Area Dalam Restoran

Sistem organisasi ruang berupa organisasi terkluster yang sesuai dengan sistem organisasi ruang dalam rumah tradisional Jepang [3]. Sistem sirkulasi ruang menggunakan sistem sirkulasi linear [3]. Sifat ruang yang ada pada restoran dibagi menjadi tiga zoning: privat, semi-privat, dan non-privat.



- Keterangan:**
 → Sirkulasi Linear
 — Area Privat
 — Area Semi-Privat
 — Area Non-Privat

Sumber: Tomoto (2013), Diolah Penulis (2014)
 Gambar 35. Pola Sirkulasi & Zoning Pada Tomoto

▪ Analisis *Waiting Area* & Meja Kasir

Lantai kedua area di *finishing* dengan keramik *dof* abu-abu 30x30cm bertekstur batu. Terjadi kesamaan penggunaan material *finishing* lantai antara *main entrance* dengan area ini [12]. Antara lantai dan dinding juga terjadi keselarasan akibat penggunaan warna monokromatik abu-abu [20]. Dilihat dari

arah *main entrance*, *waiting area* berbatasan dengan para-para yang bentuknya menyerupai *torii* [16].



- Keterangan:**
 A= Waiting Area
 B= Cashier Area
 C= Para-Para Menyerupai Torii
 D= Para-Para Hingga Plafon

Sumber: (a) Tomoto (2013), Diolah Penulis (2014)
 (b) google.com/images/ItsukushimaShrineTorii
 Gambar 36. Para-Para Berbentuk *Torii*

Plafon area dibuat datar tanpa *leveling*. Plafon menyambung hingga ke area *bar*; yang menimbulkan kesatuan antar areanya [12]. Pada plafon terdapat *downlight* sebagai *general lighting*. *Downlight* menghasilkan cahaya putih kebiruan dengan intensitas cahaya yang cukup besar. Hal ini disesuaikan dengan kondisi lingkungan yang dikelilingi warna-warna kelabu serta penggunaan material yang bertekstur kasar [1].

Cashier area menghadap ke arah *dining hall* sehingga menguntungkan baik bagi *customer* maupun pelayan karena dapat saling melihat satu-sama lain dengan leluasa. Bagian depan area dibatasi meja kasir. Material kayu umumnya digunakan pada *furniture* Jepang [4]. Penggunaan material kayu berhubungan dengan konsep interior Jepang yang cenderung menggunakan material-material alami [10].



Gambar 37. Area Kasir dan Elemen-Elemen Pembentuknya

Plafon area kasir dibiarkan terekspose dan diteruskan hingga ke *dining hall* [12]. Plafon tersusun atas rangka balok-balok baja yang membentuk sifat permukaan bertekstur linier [2].

▪ Analisis Area *Bar*

Dibagi menjadi 2: *pizza bar* dan *beverages bar*. Dinding di belakang *pizza bar* di *finishing* dengan batu alam ekspose yang serupa dengan *finishing* dinding *façade*. Dinding di belakang *beverages bar* di *finishing* dengan keramik yang sama dengan

finishing lantai area. Penerusan material *finishing* dari lantai hingga ke dinding menimbulkan kesatuan [12].



Gambar 38. Area Bar dan Elemen-Elemen Pembentuknya

Plafon area merupakan kelanjutan (*continuation*) dari plafon *waiting area* [12]. Plafon area ini ketinggiannya berbeda dengan plafon *dining hall*. Perbedaan ketinggian plafon berfungsi menegaskan batasan antara areanya [2]. Plafon di *finishing* cat berwarna putih. Plafon bersifat tertutup (*unexposed*) [21].

▪ Analisis *Dining Hall* – Lantai 1

Area ini dibagi lagi menjadi: area tengah (sifat areanya non-privat) dan area samping-kanan (sifat areanya semi-privat). Kedua area dipisahkan dengan *leveling* yang mengingatkan akan teras Jepang, *engawa* [23].

Pada sisi kanan area semi-privat, terdapat taman kering yang merupakan *void* bangunan. Area taman berfungsi sebagai *background image* dan tempat masuknya pencahayaan alami. Adanya taman kering sebagai *background image*, menciptakan suasana yang lebih dekat dengan alam; yang sesuai dengan konsep estetika Jepang [19].

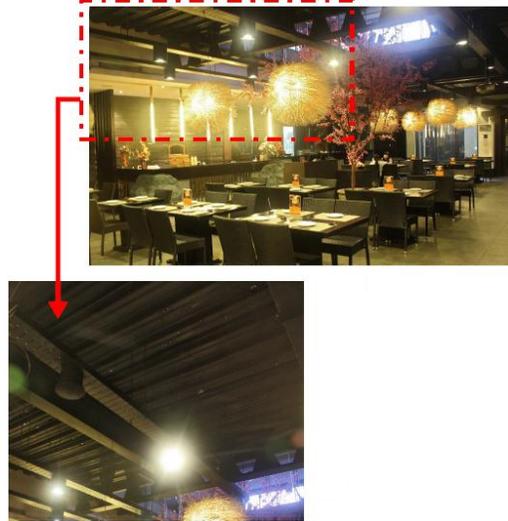


Sumber: (a) Tomoto (2013), Diolah Penulis (2014)
 Gambar 39. Pembagian Area Pada *Dining Hall* – Lantai 1

Plafon *dining hall* merupakan kelanjutan dari plafon area kasar [12]. Plafon merupakan *exposed ceiling* yang terbentuk dari rangka balok-balok baja. Susunan balok-balok tersebut membentuk sifat permukaan bertekstur linier [2].

Pencahayaan pada area *dining hall* berupa *general lighting*, yaitu: *downlight* dan lampu gantung. *Downlight* diletakkan menempel pada pembalokkan baja plafon, menghasilkan cahaya dengan nuansa *cool white*. Lampu-lampu gantung

memiliki bentuk kap lampu yang berbeda. Cahaya yang dihasilkan lampu-lampu gantung tersebut bernuansa kuning oranye dengan intensitas yang cukup besar [20].



Gambar 40. Pembagian Area Pada *Dining Hall* – Lantai 1

Terdapat dua jenis elemen pengisi ruang pada *dining hall*: set pertama yang terdapat pada area tengah *dining hall*, memiliki bentuk dasar persegi [9]; sedangkan set kedua yang terdapat pada area samping-kanan *dining hall*, memiliki bentuk dasar lingkaran [2].

▪ Analisis *Dining Hall* – Lantai 2



Sumber: Tomoto (2013), Diolah Penulis (2014)
 Gambar 41. Pembatas *Dining Hall* – Lt.2 dengan Lingkungan Luar

Sebagai pembatas area restoran dengan lingkungan luar, di bagian depan area digunakan dinding kaca [13] sedangkan sisanya menggunakan dinding *solid finishing* cat abu-abu muda. Pada bagian tengah area, dibatasi dengan dinding kaca yang menutup hingga plafon lantai 2. Tujuan pemberian dinding kaca selain untuk *safety* juga memberikan *view* yang menarik pada bagian bawah restoran [13].



Gambar 42. Pembatas Area Dekoratif Pada Dining Hall – Lt.2

Bagian belakang area dibatasi dengan para-para, yang berbatasan langsung dengan *VIP room*. Para-para dibuat tinggi hingga plafon, menjadi *emphasize* dalam komposisi ruangan [12]. Bagian kiri area dibatasi dinding berpola *grid* sehingga permukaan dinding terlihat menarik [12]. Pada tiap kotak-kotaknya, diberikan pencahayaan jenis *uplight* yang membuat dinding terlihat berkontur [1].



Gambar 43. Plafon Pada Dining Hall – Lantai 2

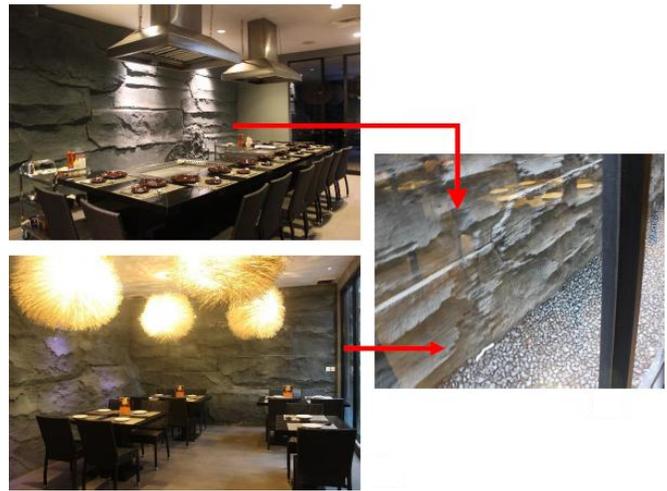
Plafon area dibuat datar namun di bagian depan area, terdapat *leveling*. Pada sisi kiri-kanan area, plafon dibuat polos. Plafon bersifat tertutup (*unexposed*), di *finishing* dengan cat berwarna putih [20]. Pada plafon bagian depan-belakang area, terdapat pola dekoratif berupa repetisi *stainless steel bar* yang menciptakan irama [12].

▪ Analisis *Teppanyaki & Smoking Room*

Teppanyaki dan *smoking room* terletak terpisah dari *dining hall* sehingga memiliki batasan ruang yang nyata. Dinding di belakang *counter teppan* di *finishing* menggunakan ekspose batu alam; sedangkan dinding pada ketiga sisi lainnya berupa dinding polos *finishing* cat berwarna abu-abu. Penggunaan material batu alam identik dengan konsep interior Jepang yang menyatu dengan alam [19].

Plafon area bersifat tertutup (*unexposed*) dan tanpa *leveling*. Pada plafon area, terdapat *downlight* yang menghasilkan cahaya bernuansa *cool white*; yang ketika dikombinasi warna kelabu akan menciptakan suasana yang formal [20].

Elemen pengisi ruang pada *teppanyaki room* berupa meja makan dengan konfigurasi huruf U, kursi makan, *teppanyaki grill*, dan *cooker hood*. Pada *smoking room*, terdapat set meja-kursi makan yang serupa dengan perabot di *dining hall* [12].



Gambar 44. *Finishing* Dinding yang Serupa Antar Ruangnya

Pada *smoking room*, pencahayaan berasal dari lampu gantung yang tersebar merata dalam ruangan. Lampu gantung juga berfungsi sebagai elemen dekoratif. Sumber cahaya yang dihasilkan berupa cahaya kuning oranye [20].

▪ Analisis *VIP Room*

Lantai area menggunakan kombinasi material keramik dof abu-abu ukuran 20x40cm bertekstur batu dan laminasi tekstur kayu berwarna pale brown. Pada sisi lantai dengan finishing laminasi parket kayu, dinding bagian atasnya menggunakan finishing serupa sehingga terlihat berkesinambungan. Adanya kombinasi material finishing pada lantai, dinding, dan plafon bersifat menegaskan perbedaan antar area [2].



Gambar 45. *VIP Room* dan Elemen-Elemen Pembentuk Areanya

Pada bagian tengah plafon, terdapat lampu gantung dengan kap lampu berbentuk geometris yang memiliki bentukan dasar persegi [9]. Kap lampu ditutup dengan tanaman artifisial [19], yang menjadi bidang pantul yang baik sehingga cahaya yang dibiarkan lampu cenderung lebih lembut. Bentuk lampu gantung serupa dengan lampu gantung pada area tangga yang menghubungkan lantai 1 dan 2 restoran [12].

V. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian analisis di atas, dapat disimpulkan bahwa pada kedua sampel penelitian terjadi penerapan nilai-nilai estetika yang sesuai dengan pandangan E.B.Feldman. Pada Ramen Nozomi, penerapan nilai estetika berupa:

- *Visual Elements*: garis, bidang, terang-gelap, bentuk, warna, tekstur, patra.
 - *Organization of The Elements*: *unity* (repetisi, *continuation*, *overlap*); *balance*; irama (repetisi); proporsi; *focal point*.
 - *Perceiving The Elements*: adanya keteraturan, keseimbangan, kesederhanaan, dan kedekatan yang menciptakan karakter dalam ruang yang mempengaruhi proses persepsi.
- Pada Tomoto, penerapan nilai estetika berupa:
- *Visual Elements*: garis, bidang, terang-gelap, bentuk, warna, tekstur, patra.
 - *Organization of The Elements*: *unity* (repetisi, *continuation*, *abutting*, *overlap*, interpenetrasi); *balance*; irama (repetisi); proporsi; *emphasize*.
 - *Perceiving The Elements*: adanya keteraturan, keseimbangan, kesederhanaan, dan kedekatan yang menciptakan karakter dalam ruang yang mempengaruhi proses persepsi.

Suasana ruang yang terbentuk berbeda pada tiap-tiap areanya. Hal ini disebabkan karena perbedaan fungsi ruang yang menyebabkan perbedaan kebutuhan luasan dan fasilitas antar areanya. Berbedanya suasana ruang juga timbul akibat perbedaan bentuk, bahan, dan warna; yang dipilih berdasarkan fungsi dan kegunaan area. Pertimbangan-pertimbangan tersebut dikomposisikan menurut prinsip-prinsip keilmuan interior (dalam hal ini teori E.B.Feldman mengenai estetika yang digunakan sebagai acuan dalam penelitian ini); sehingga membentuk suasana ruang yang dapat mempengaruhi pengalaman estetis pengguna ruang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dr. Laksmi K. Wardani, S.Sn., M.Ds. selaku dosen pembimbing utama dan Lucky Basuki, S.E., M.H., HDII selaku dosen pembimbing kedua; yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya serta dengan sabar membimbing dan mengarahkan penulis selama proses penulisan jurnal ini. Tidak lupa ucapan terima kasih diucapkan kepada pihak-pihak lain yang telah bersedia bekerja sama dan membantu penulis selama proses penulisan jurnal ini hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Akmal, I. (2006). *Lighting*. Jakarta: Gramedia.
- [2] Ching, F.D.K. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. (Paul Hanoto Adjie, Trans.). Jakarta: Erlangga.
- [3] Ching, F.D.K. (2008). *Arsitektur: Bentuk, Ruang, dan Tatanan*. (Hanggan Sitomorang, Trans.). Ed.3. Jakarta: Erlangga.
- [4] De gex, J. (2000). *Asian Style Source Book*. Italy: MQ Publication Ltd.
- [5] Feldman, E. B. (1967). *Art as Image and Idea*. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- [6] Jitsukawa, M. (2004). *Contemporary Japanese Restaurant Design*. Singapore: Periplus.
- [7] Anneahira. "Keheningan Zen Arsitektur Jepang". n.d. 26 April 2012. www.anneahira.com/arsitektur-jepang.html
- [8] Kimina, K. (1990). *Japan The Art of Living*. Tokyo: Charles E. Tuttle Company, Inc.
- [9] Kusmiati, A. (2004). *Dimensi Estetika pada Karya Arsitektur dan Desain*. Jakarta: Djambatan.
- [10] Kodansha. (1994). *Japan Profile of a Nation*. Tokyo: Kodansha International Ltd.
- [11] Kojiyagi. (1982). *A Japanese Touch For Your Home*. Tokyo: Kodansha International Ltd.
- [12] Lauer, D.A., Stephen P. (2002). *Design Basics*. USA: Thomson Learning.
- [13] Lawson, F. (1973). *Restaurant Planning & Design*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- [14] Marsum W.A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- [15] Moleong, L.J. (2005). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- [16] Morse, E.S. (1981). *Japanese Homes and Their Surroundings*. Tokyo: Charles E. Tuttle Company, Inc.
- [17] Niwa, M. (1990). *Japanese Traditional Patterns Volume 2: Implements and Structures. Geometric Patterns, Stylized Patterns, Court Patterns, Family Crest*. (J.W. Thomson, Trans.) Tokyo: Graphic-sha Publishing Company Ltd.
- [18] Sanyoto, S.E. (2009). *Nirmana: Dasar-dasar Seni dan Desain*. Yogyakarta: Jalasutra.
- [19] Sutrisno, M. & Verhaak, C. (1976). *Estetika Filsafat Keindahan*. Yogyakarta.
- [20] Sutton, T. & Whelan, B.M. (2005). *The Complete Color Harmony*. Singapore: Page One Publishing Private Limited.
- [21] Soekresno. (2001). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia.
- [22] Sugiarto, E. & Sulartiningrum, S. (1996). *Pengantar Akomodasi dan Restaurant*. Jakarta: Gramedia.
- [23] Tawasa, Y. (1981). *Biographical Dictionary of Japanese Art*. Tokyo: International Society for Educational Information, Inc.
- [24] The, L.G. (1976). *Garis Besar Estetik (Filsafat Keindahan)*. Yogyakarta: Karya Yogyakarta.
- [25] Wallschlaeger, C., Busic-Snyder, & Cintya. (1992). *Basic Visual Concepts and Principles: for artists, architects, and designers*. New York: Wm. C. Brown Publishers.