

BAB V

KAJIAN TEORI

5.1. Kajian Teori Penekanan / Tema Desain

Tema desain dari “Akademi Kuliner Jepang” ini adalah arsitektur eklektik. Yang menjadi latar belakang pemilihan tema eklektik adalah dengan pemikiran bagaimana menampilkan bangunan dengan corak Jepang namun sesuai dengan lokasinya di Jakarta, penerapan arsitektur eklektik berupa ornament Jepang, penggunaan *furniture*, interior, dan bentuk lainnya.

5.1.1. Interpretasi dan Elaborasi Penekanan Desain

- Pengertian arsitektur eklektik

Eklektik memiliki arti yaitu memilih yang baik dari yang sudah ada sebelumnya. Sedangkan arsitektur eklektik adalah aliran memilih, memadukan unsur dalam bentuk tersendiri, baik berupa menggabungkan berbagai aspek, ide, teori maupun yang ditujukan untuk membuat arsitektur terbaik dengan kombinasi yang ada. Eklektisme tidak hanya selalu menggabungkan tetapi dapat juga hanya menerapkan salah satu gaya saja, tetapi dalam bentuk sistem konstruksi, fungsi, dan sisi konseptual, berbeda dari sistem klasik asli.

Ciri - ciri umum Arsitektur eklektik (menurut Budi Sukada, 1988) :

- Pengulangan bentuk – bentuk lama
- Memadukan unsur – unsur dalam bentuk sendiri, lalu dikembangkan menjadi bentuk yang baru.
- Arsitektur Jepang

Arsitektur Jepang secara tradisional ditandai oleh struktur kayu, bentuk bangunan panggung, dengan atap genteng tanah atau jerami. Ciri khas Pintu Jepang dengan sistem geser/sliding (fusuma) yang memungkinkan konfigurasi internal ruang untuk disesuaikan dengan kesempatan yang berbeda. Orang-orang biasanya duduk di atas bantal atau di lantai, dan kebiasaan ini dilakukan hingga sekarang. Sejak abad ke-19, Arsitektur Jepang telah memasukkan unsur-unsur arsitektur gaya Barat, post-modern kedalam desain dan konstruksinya, dan saat ini merupakan acuan dalam desain arsitektur mutakhir dan teknologi.

Struktur umum hampir selalu sama dengan atap besar dan melengkung, sementara dinding dengan rangka kayu yang dilapisi kertas tipis. Untuk desain interiornya, dinding-dindingnya bersifat fleksibel, yang dapat digeser sesuai dengan keperluan. Atap adalah komponen yang paling mengesankan secara visual, Atap sedikit melengkung. Interior bangunan biasanya terdiri dari satu kamar di pusat disebut moya. Ukuran ruangan dapat dimodifikasi melalui penggunaan layar atau dinding kertas

yang dapat digeser. Penggunaan kertas pada dinding-dinding ini rumah Jepang terkesan ringan.

Sifat dari Arsitektur Jepang:

- Memiliki sifat ringan dan halus
- Konstruksi kayu lebih menonjol dan diolah sangat halus dengan bentuk-bentuk lengkung dan kesederhanaan.
- Bentuk bangunan diatur dalam simetris yang seimbang.
- Arsitektur tanaman, naturalis dan tidak dapat dipisahkan dengan design bangunan (satu kesatuan)
- Terlihat kesederhanaan bentuk dan garis.
- Pada pengolahan taman lebih wajar, dan tidak banyak pengolahan tangan manusia (lebih wajar)
- Penghematan terhadap ruang lebih terlihat.
- Sedikit penggunaan warna, kecendrungan ke arah warna putih, abu-abu, coklat

5.1.2. Studi Preseden

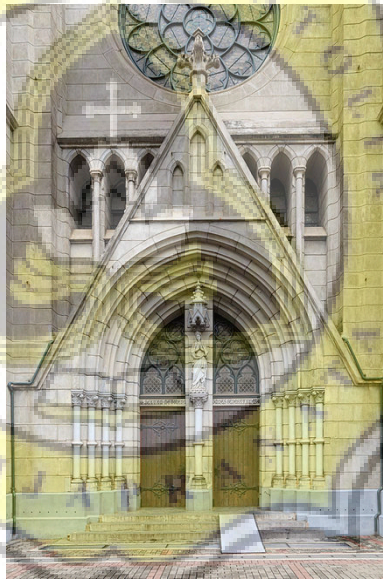
- Gereja Katedral Jakarta



Gambar 5.1. Gereja Katdral Jakarta
(sumber : google)

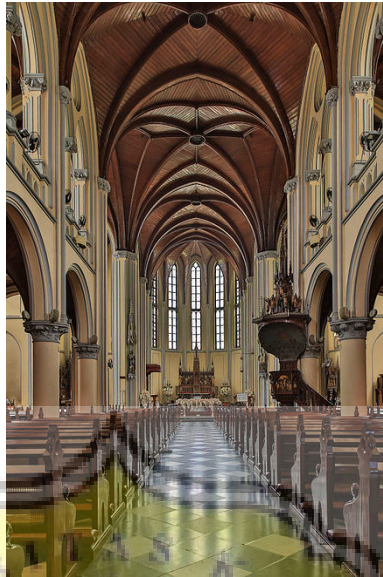
Lokasi : Jakarta, Indonesia

Gereja Katedral Jakarta merupakan sebuah gereja Katolik Roma yang ada di Jakarta. Diresmikan tahun 1901, arsitek yang membangun gereja ini adalah Cuypers Hulswit. Tema yang di ambil pada desain bangunan Gereja Katedral Jakarta ini adalah tema modern ekletik (Gothic Inggris)



Gambar 5.2. Pintu Masuk Gereja Katedral
(sumber : google)

Goa Maria yang ada pada Gereja Katedral ini bentuk fisiknya mirip dengan Goa Maria di Lourdes Perancis. Kemudian terdapat juga Rozeta yang merupakan jendela bercorak Rosa Mystica sebagai lambang dari Bunda Maria.



Gambar 5.3. Interior Gereja Katedral
(sumber : google)

5.1.3. Kemungkinan Implementasi Teori Penekanan Desain

Berdasarkan kajian arsitektur ekletik, maka hal – hal yang dapat diterapkan pada bangunan akademi kuliner Jepang ini adalah :

- Ornamen – ornamen Jepang
Penggunaan ornament – ornament khas Jepang menciptakan suasana dan nuansa Jepang yang dapat menjadi ciri bahwa akademi ini merupakan akademi yang mempelajari kuliner Jepang
- Interior mengambil sebagian khas Jepang
Penerapan interior Jepang yaitu dengan menggunakan pintu *sliding* yang menjadi ciri khas Jepang, kemudian hiasan

interior berupa kayu – kayu, dan Penerapan meja makan gaya tatami khas Jepang

- Penggunaan kaca berbentuk kotak – kotak

5.2. Kajian Teori Permasalahan Dominan / Fokus Kajian

Permasalahan dominan pada proyek Akademi Kuliner Jepang ini terletak pada bagian dapur, yang menjadi permasalahannya adalah bagaimana menciptakan dan mensinergikan aspek spasial, fungsional, sarana prasarana dapur yang sesuai dengan standart sehingga dapat menjadi wadah kegiatan yang sesuai dengan kurikulum yang ada bagi mahasiswa yang ingin belajar pendidikan kuliner Jepang.

- Aspek Spasial

Aspek spasial mengarah pada bagaimana dapur untuk praktik mahasiswa dapat cukup menampung mahasiswa sesuai jumlah yang ada dengan kebutuhan sirkulasi mahasiswa untuk melakukan praktik baik dalam dapur sushi, maupun dapur *Japanese Cuisine*. Pada dapur sushi kegiatan yang dilakukan cukup kompleks dan peralatan yang diperlukan tidak memerlukan *space* dan sirkulasi yang banyak, sehingga dalam dapur sushi dapat menampung 32 mahasiswa dalam sekali praktik.

Berbeda dengan dapur sushi, dapur *Japanese Cuisine* memerlukan sirkulasi yang lebih karena kegiatan yang

dilakukan lebih banyak dan peralatan yang diperlukan lebih banyak, sehingga untuk kenyamanan spasial mahasiswa dan dosen maka dapur *Japanese Cuisine* ini hanya menampung setengah mahasiswa dari dapur sushi, yaitu 16 mahasiswa dalam satu kali praktik.

Selain itu juga kenyamanan dalam dapur praktik, khususnya pada dapur *Japanese Cuisine*. Pada dapur ini kegiatan yang dilakukan adalah memasak, sehingga menimbulkan asap hasil dari memasak. Solusi untuk memberikan kenyamanan para mahasiswa dan dosen di dalam dapur *Japanese Cuisine* ini dengan dipasang *kitchen hood* untuk menyerap asap yang ada sehingga di dalam ruang dapur tetap nyaman.

- Aspek Fungsional

Untuk menjadikan dapur yang fungsional maka diperlukan sarana dan Prasarana menjadi hal terpenting dalam praktik kuliner Jepang. Baik dapur sushi maupun dapur *Japanese Cuisine* berbeda – beda kebutuhan sarana dan prasarananya. Untuk menciptakan dapur yang sesuai dengan standart yang ada, maka dilakukan analisis dan pengkajian kebutuhan perabot dan peralatan supaya tercukupi kebutuhan para mahasiswa yang akan praktik di dalam dapur sushi dan *Japanese Cuisine* ini.