

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri kuliner di kota Semarang belakangan ini tengah berkembang, dan makin banyak orang yang hobi untuk berkuliner dan mencari restoran yang memiliki keunikannya masing-masing. Selain itu Kota Semarang merupakan kota yang memiliki banyak peminat terhadap Restoran Jepang dan kuliner makanan Jepang seperti *sushi*, *ramen*, *tsukemen* dan lain-lain yang menjadi salah satu penunjang dalam perancangan restoran Jepang ini. Restoran Jepang dituntut memiliki beragam fasilitas dan keunikan tradisi dan budaya dalam perancangan bangunannya, tidak hanya mengenai makanan Jepang yang disediakan namun kualitas desain bangunan restoran Jepang merupakan sesuatu yang membuat orang-orang tertarik untuk datang berkunjung.

Melihat banyaknya peminat kuliner masakan Jepang ini menunjukkan ketertarikan konsumen terhadap masakan Jepang dan nantinya restoran Jepang ini akan menyediakan hidangan Jepang beserta suasana Jepang supaya konsumen dapat merasakan hidangan Jepang tersebut dan suasana Jepang yang ada sehingga konsumen dapat merasakan bagaimana menikmati hidangan Jepang sembari merasakan suasana restoran dengan tema Jepang. Selain itu sebuah restoran harus dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas konsumen agar dapat bersaing dengan restoran Jepang lainnya yang ada di Semarang. Hal tersebut dapat didukung dengan perancangan restoran Jepang yang tepat.

Terdapat beberapa restoran Jepang yang ada di Semarang, berdasarkan *TripAdvisor*, terdapat 47 restoran Jepang yang beroperasi di Semarang. Namun semua restoran tersebut memiliki tema Jepang yang modern dan beberapa restoran hanya menempelkan beberapa elemen Jepang saja dan beberapa lagi hanya menjual hidangan Jepang dan bukan suasananya ataupun budayanya.

Pendekatan perancangan bangunan pada restoran Jepang menggunakan pendekatan arsitektur Jepang tradisional, yang dimana pendekatan ini akan memperkuat arsitektur pada bangunan restoran Jepang yang akan dirancang sehingga suasana Jepang makin pekat. Arsitektur Jepang secara tradisional dominan atas struktur kayu, bentuk bangunan

panggung dan menggunakan atap genteng tanah atau jerami. Rakyat Jepang menanamkan pemahaman yang mendalam juga rasa hormat pada alam. Tukang kayu di Jepang telah menyempurnakan teknik mengukir keindahan intrinsik kayu. Meskipun batu tersedia dalam jumlah besar di pegunungan Jepang, batu secara tradisional digunakan untuk fondasi kuil, kastil dan, sampai batas tertentu, untuk rumah dan gudang. Bahkan bangunan bata, ketika pertama kali dibangun di *Ginza* sekitar tahun 1870, tetap tidak terawat untuk waktu yang lama, karena orang lebih suka tinggal di bangunan kayu yang berventilasi baik.

1.2 Pernyataan Masalah

Ditinjau dari latar belakang diatas, restoran perlu memiliki perencanaan fasilitas atau ruang-ruang yang sesuai dengan peraturan yang berlaku supaya pengguna di dalam restoran mendapatkan kenyamanan. Maka dari itu, pernyataan masalah dapat dinyatakan sebagai berikut :

1. Bagaimana merancang suasana restoran Jepang yang tradisional?
2. Bagaimana pemilihan material restoran Jepang dengan menggunakan material lokal?

1.3 Tujuan

1. Menyediakan tempat untuk menikmati suasana dan hidangan Jepang bernuansa Jepang tradisional.
2. Memperkenalkan berbagai macam elemen Jepang pada restoran tradisional Jepang.
3. Mewujudkan restoran Jepang yang tradisional menggunakan bahan-bahan lokal dari Indonesia.

1.4 Orisilitas

Table 1. Orisilitas

No.	Karya	Publikasi	Judul	Kajian	Lokasi
1	Rucitra & Permanasari	Jurnal, 2019	Dekorasi Gaya Jepang dalam Desain Interior Restoran	Restoran Jepang	Surabaya, Indonesia
2	Rachmawati	Jurnal, 2016	Gaya Hidup dan Restoran Jepang Studi Kasus pada Interior Restoran Sushi Tei Bandung	Restoran Jepang	Bandung, Indonesia

3.	Nadia Putri Paramita	2021	Restoran Jepang dengan pendekatan Arsitektur Tradisional Jepang di Kota Semarang	Restoran Jepang	Semarang, Indonesia
----	----------------------	------	--	-----------------	---------------------

(Sumber : Analisa Pribadi)

BAB 2

GAMBARAN UMUM

2.1 Gambaran Umum Proyek

Pengertian restoran jepang adalah sebuah tempat makan yang menyediakan makanan dan minum yang tentunya merupakan khas dari negara jepang seperti *sushi*, *ramen*, *katsu* dan masih banyak lagi dan dikelola dengan mengikuti adanya gaya dan tradisi jepang seperti penggunaan sumpit sebagai alat bantu makan lalu penggunaan tatami dan elemen elemen lainnya.Sedangkan Pengertian dari restoran atau rumah makan menurut Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 mengenai aturan restoran, pada aturan ini yang dikatakan bahwa pengusaha jasa makanan yaitu : “Sesuatu yang menyediakan jasa untuk melayani makanan dan minuman yang setelah itu dikelola secara komersial”.Dan dari aturan Menteri Kesehatan RI No.204/Menkes/Per/89 yang membahas syarat rumah makan, disebutkan bahwa rumah makan ialah salah satu jenis usaha menjual pangan dan ada di beberapa bangunan permanen di fasilitasi oleh alat serta perlengkapan proses lainnya bagi umum di tempat usahanya.Melihat dari kedua pernyataan diatas, maka dapat disimpulkan mengenai pengertian dari restoran jepang merupakan tempat melayani pelanggan yang datang membeli ataupun makan dan minum di tempat yang di kelola secara komersial dengan diikuti dengan gaya dan tradisi dari jepang mulai dari suasana hingga makananan yang ada.

2.1.1 Terminologi Proyek

2.1.1.1 Tinjauan Umum

Proyek bangunan merupakan tempat komersial, yang merupakan sebuah Restoran Tradisional Jepang di Kota Semarang, kuliner merupakan bidang yang sekarang diminati oleh beberapa orang khususnya *vlogger*, *content creator* dan juga pengunjung yang berminat untuk mencicip makanan jepang serta merasakan bagaimana suasana tradisional jepang.