

2. KAJIAN LITERATUR

2.1. Tinjauan Pustaka

Kajian literatur adalah kajian data yang berkaitan dengan desain interior restoan jepang. Apabila menurut Lawson (70), desain interior restoan sangat dipengaruhi oleh jenis makanan yang disajikan, sistem pelayanan, dan suasana ruang. Jenis makanan yang disajikan akan mempengaruhi sistem pelayanan seperti apa yang digunakan dan sistem pelayanan yang diterapkan dalam suatu restoran akan mempengaruhi bagaimana karakter suasana ruang yang tercipta. Oleh karena itu data-data literatur yang akan digunakan adalah data-data literatur yang berkaitan dengan pengertian dan tujuan restoran secara umum, jenis-jenis restoran, jenis masakan yang disajikan dan pengaruhnya terhadap ruang yang tercipta dan sistem pelayanan yang digunakan, pengaruh ruang yang tercipta akibat sistem pelayanan yang digunakan, yaitu meliputi pola penataan layout dan sirkulasi ruang, penghawaan, pencahayaan, pola penataan perabot dan pengaruh karakter ruang interior yang mendukung suasana ruang Jepang yang tercipta.

2.1.1 Pengertian Desain Interior

Arti desain interior menurut Suptanda (61), adalah karya asitek atau desainer yang khususnya menyangkut bagian dalam dari suatu bangunan, bentuk-bentuknya sejalan perkembangan ilmu dan teknologi yang dalam proses perancangan selalu dipengaruhi unsur-unsur geografi setempat dan kebiasaan-kebiasaan social yang diwujudkan dalam gaya-gaya kontemporer. Suptanda juga mengungkapkan, desain interior adalah karya seni yang mengungkapkan dengan jelas dan tepat tata kehidupan manusia dari suatu masa melalui media ruang.

Sedangkan arti desain interior menurut Ching (46), adalah merencanakan, menata dan merancang ruang-ruang interior dalam bangunan. Maksud dan tujuan desain interior adalah untuk memperbaiki fungsi, memperkaya nilai estetika dan meningkatkan aspek psikologis dari ruang interior.

Berdasarkan pengertian desain interior dapat disimpulkan bahwa desain interior bertujuan untuk menata kehidupan manusia menjadi lebih baik yang diungkapkan

melalui media tata ruang. Desain interior tidak dapat lepas dari aspek kehidupan dan kebutuhan manusia, hal ini akan menjadi dasar perwujudan sebuah restoran yang tentunya juga tidak lepas dari aspek kehidupan dan kebutuhan manusia. Berikut ini akan dikaji terlebih dahulu mengenai arti restoran secara umum.

2.1.2 Restoran Secara Umum

Menurut Soekresno (16), kata “restaurant” berasal dari Bahasa Perancis “restaurer” yang berarti memulihkan kembali, lebih lanjut Soekresno (17) menjelaskan restoran adalah suatu usaha komersil yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman bagi umum dan dikelola secara profesional, sedangkan menurut Marsum (7) restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum. Selibuhnya Perda Kotamadya DT II Surabaya (21) menjelaskan bahwa restoran adalah tempat menyantap makanan dan atau minuman yang disediakan dengan dipungut bayaran, termasuk dalam pengertian rumah makan adalah Steak House, Coffe Shop, Ice Cream Palace, Cafeteria, Depot, Sate House, Fast Food, tidak termasuk usaha jasa boga atau catering.

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan, restoran adalah suatu bangunan dengan usaha komersil yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman dan dipungut biaya.

Menurut Abrams (362) tujuan dari desain interior sebuah restoran adalah untuk menciptakan suasana yang mendukung makanan atau jasa yang ditawarkan dan membuat suasana makan lebih mengesankan, sehingga dapat membuat konsumen akan datang kembali dan merekomendasikan restoran tersebut kepada orang lain. Sedangkan menurut Marsum (7), tujuan dari desain interior restoran adalah selain bertujuan bisnis atau untuk mencari untung, yang paling utama adalah untuk membuat puas para tamu.

2.1.3 Klasifikasi restoran

Menurut Soekresno (18-19) dilihat dari pengelolaan dan sistem pelayanannya, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga bagian, yaitu:

1. Formal restoran

Pengertian formal restoran adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan profesional dengan pelayanan eksklusif.

Ciri-ciri restoran formal:

- a. Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
- b. Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
- c. Menu pilihan yang disediakan oleh menu klasik/menu Eropa populer.
- d. Sistem penyajian yang dipakai adalah russian Service/French Service atau modifikasi dari kedua table service tersebut.
- e. Disediakan ruang cocktail selain ruang jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan.
- f. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau untuk makan siang tidak menyediakan makan pagi.
- g. Menyediakan hiburan music dan tempat untuk melantai dengan suasana romantis.
- h. Menyediakan berbagai merk minuman bar secara lengkap khususnya wine dan champagne dari berbagai Negara penghasil wine di dunia.
- i. Harga makanan dan minuman relative tinggi dibanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
- j. Tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji melayani 4-8 pelanggan.

2. Informal restoran

Pengertian informal restoran adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Ciri-ciri restoran informal:

- a. Harga makanan dan minuman relative murah. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- b. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- c. Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai *American Service/ready plate* bahkan *self service* ataupun *counter service*.
- d. Tidak menyediakan hiburan music hidup.
- e. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
- f. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu/pelanggan, namun dipampang di counter langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- g. Menu yang disediakan relatif sedikit dengan standard kebutuhan, satu pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan.

3. Specialties restaurant

Pengertian specialties restaurant adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan system penyajian yang khas dari suatu negara tertentu (Soekresno 17).

Ciri-cirinya adalah sebagai berikut:

- a. Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- b. Menyediakan system pemesanan tempat.
- c. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- d. Hanya dibuka untuk menyediakan makanan siang dan makan malam.
- e. Menu ala carte dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
- f. Harga makanan relatif tinggi dibanding informal restoran dan lebih rendah dibanding formal restoran.

- g. Jumlah tenaga service sedang, dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan

2.1.4. Jenis Restoran

Menurut buku *restaurant Planning and Design*, ada dua jenis restoran, yaitu *Traditional Restaurant* dan *Speciality restaurant*. *Traditional restaurant* adalah rumah makan yang menggunakan gaya tradisional, baik system pelayanan maupun desain ruangnya. *Speciality restaurant* dibagi menjadi dua, pertama berdasarkan cara memasak dan penyajiannya, seperti: restoran masakan Jepang, India, Thailand. Kedua berdasarkan bahan baku makanan, seperti: restoran seafood, ikan air tawar, ayam, dan sapi.

Menurut buku *design and layout of Food Service Facilities*, ada 6 macam restoran yaitu:

- a. *Fine Dining restaurant*, merupakan restoran berkelas. Restoran ini menyediakan masakan lezat yang disiapkan oleh koki terkenal, system pelayanannya sangat memuaskan, dekorasi ruang menarik dan harganya relative mahal.
- b. *Theme restaurant*, adalah restoran yang menggunakan tema tertentu dalam desain interiornya, sehingga memacu emosi pengunjung dan menimbulkan kenangan pada tempat atau kejadian tertentu, seperti pub-pub di Inggris, restoran yang pemiliknya seorang olahragawan, dll.
- c. *Casual Dinner Houses*, restoran yang mengutamakan kenyamanan dan menggunakan dekorasi ruang yang tidak permanent. *Casual Dinner Houses* yang terkenal tidak terdiri dari suatu unit restoran, tetapi merupakan gabungan beberapa restoran seperti *Benningan's*, *T.G.I Friday's*, dan *Max & Ema's*.
- d. *Ethnic restaurant*, adalah restoran yang menggunakan pendekatan budaya, misalnya cara penyajian makanan. Masakan Meksiko, Itali, Prancis, Jerman, Thailand, India memiliki cara penyajian makanan yang khas sesuai budaya mereka masing-masing.

- e. *Family restaurant*, merupakan restoran keluarga, dimana makanan yang disajikan digemari seluruh anggota keluarga dan harganya relative terjangkau.
- f. *Quick Service restaurant*, merupakan restoran dengan pelayanan yang cepat dan tepat seperti restoran makanan cepat saji.

2.1.5. Persyaratan Ruang Restoran

a. Ruang Depan (*Front Area*)

Ruang depan yang dimaksud di sini adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan.

Persyaratan ruangan restoran:

- Luas area memenuhi standar
- Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api
- Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran
- Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara
- Bersih, rapi, dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan)
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

b. Ruang Belakang (Soekresno 34)

Yang dimaksud dengan ruang belakang adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, *steward area* dan lain sebagainya.

Syarat-syarat *back area*:

- Cukup penerangan
- Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya
- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar

- Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur
 - Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi
 - Dan lain-lain seperti yang terdapat dalam persyaratan restoran
- c. Pedoman Luas Area Restoran (Soekresno 36).
- Pedoman luas restoran (tidak termasuk dapur restoran):
= 1,6 m²/orang
 - Pedoman luas dapur (termasuk tempat penyimpanan makanan panas, ruang penyimpanan makanan dingin, tempat cuci, dan chef office):
= 1,4 m² x jumlah pelanggan
- d. Tata Letak Meja dan Kursi (Soekresno 39).
- Jalur pelayanan
 - Antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350 mm sebagai jalur 2 pramusaji atau 1 pramusaji.
 - Penggeseran maju mundur kursi antar 100-200 mm untuk kebutuhan duduk
 - Penggeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300mm
 - Kepadatan untuk meja *counter bar* 625mm per orang
 - Jarak duduk pada *counter bar* antara 1 orang dengan orang lain 75 mm
- e. Gudang Penyimpanan Peralatan Restoran
- Standar tinggi rak gudang
Untuk penyimpanan barang yang relatif besar ketinggian pada rak teratas 1500 mm dan untuk barang-barang relatif ringan maksimal sesuai jangkauan untuk meraih barang yaitu 1950 mm.

- Standar jarak rak penyimpanan

Untuk peralatan rak penyimpanan antara rak dengan lainnya tanpa kereta barang yaitu 1200 mm. untuk peletakan rak penyimpanan antara rak dengan yang lainnya dengan menggunakan kereta barang yaitu 1500 mm.

(Manajemen Food&Beverage Service Hotel, Soekresno, hal 43).

2.1.6. Persyaratan Lokasi dan Bangunan

1. Lokasi

- Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga, dan tikus.
- Tidak berdekatan dengan sumber pencemaran antara lain tempat pembuangan sampah umum, WC umum dan pengolahan limbah yang dapat diduga mencemari hasil produksi makanan.

2. Bangunan

- Umum
 - rancangan bangun yang harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku
 - terpisah dengan tempat tinggal
- Tata ruang
 - pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan, dan ruang administrasi.
 - Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu
 - Ruang harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus makanan, dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari makanan.
- Konstruksi
 - Lantai

- lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan
- pertemuan lantai dengan dinding tidak boleh membuat sudut mati.
- Dinding
 - Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan
 - konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap
 - permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselin dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.
- Ventilasi
 - Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut:
 - cukup menjamin peredaran udara dengan baik
 - dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan debu dalam ruangan
 - Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan
- Pencahayaan/penerangan
 - Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang
 - Di setiap ruang kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan, dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 *foot candle*
 - Pencahayaan atau penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata
- Atap

Tidak bocor, cukup landai, dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.
- Langit-langit
 - Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan
 - Tidak terdapat lubang-lubang.

- Tinggi langit-langit dari lantai sekurang-kurangnya 2,4 meter.
- Pintu
 - Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan
 - pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar
 - Tinggi langit-langit dari lantai sekurang-kurangnya 2,4 meter.

2.1.7. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

1. Air Bersih

- Harus disesuaikan dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku
- Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

2. Pembuangan Air Limbah

- Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank, dan roil
- Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia
- Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (grease trap)

3. Toilet

- Letak tidak boleh berhubungan langsung (terpisah dari) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu, dan gudang makanan.
- Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan, dan bak air
- Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria
- Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung
- Toilet dibersihkan dengan detergen dan alat pengering
- Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan
- Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun
- Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya atau kemiringannya cukup
- Ventilasi dan penerangan baik

- Air limbah dibuang ke septic tank, roil, atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah
 - Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air
 - Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampungan dan saluran pembuangan
 - Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita. Untuk restoran dengan kapasitas +/- 350 pengunjung dibutuhkan minimal 2 toilet pria dan 2 toilet wanita
 - Jumlah toilet untuk tenaga kerja 2 buah toilet untuk tiap 40 karyawan wanita, 1 buah toilet dan 2 buah urinoar untuk tiap 20 karyawan pria.
4. Tempat Sampah
- Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat
 - Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan
 - Tersedia pada setiap tempat atau ruang yang memproduksi sampah
 - Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.
5. Tempat Cuci Tangan
- Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk, untuk restoran dengan kapasitas duduk +/- 350 orang pelanggan diperlukan 4 buah tempat cuci tangan. Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun atau sabun cair dan alat pengering
 - Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut: 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang
 - Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
6. Tempat Mencuci Peralatan
- Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan

- Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40 C – 80 C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²)
 - Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah
 - Bak penyucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik atau bak pencuci, yaitu untuk menguyur, menyabun, dan membilas.
7. Tempat Penyucian Bahan Makanan
- Terbuat dari bahan yang tidak berkarat, kuat, aman dan mudah dibersihkan
 - Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02 %
 - Tempat pencucian dihunungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

2.1.8. Persyaratan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Makanan

1. Dapur

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40 % dari ruang makan atau 27 % dari luas bangunan
- Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
- Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan
- Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan atau exhauster yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya sesuai bangunan
- Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asal (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan, dan saluran serta pengumpul lemak
- Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood)
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- Ruangan dapur paling sedikit terdiri dari:
 - Tempat pencucian peralatan
 - Tempat penyimpanan bahan makanan

- Tempat pengepakan
 - Tempat persiapan
 - Tempat administrasi
- Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 *foot candle* (fc)
 - Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5juta/gram
 - Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari atau fasilitas penyimpanan rak dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
 - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban atau WC, peturasan atau urinoar kamar mandi dan tempat tinggal
2. Ruang Makan
- Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
 - Meja, kursi, dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
 - Tempat untuk menyediakan atau peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
 - Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
 - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban atau WC, peturasan atau urinoar, kamar mandi, dan tempat tinggal
 - Perlengkapan set kursi harus bersih
 - Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk atau kepinding dan serangga pengganggu lainnya
3. Gudang Bahan Makanan
- Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
 - Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
 - Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle (fc) pada bidang setinggi lutut
 - Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
 - Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.

2.1.9. Macam Sistem Pelayanan

Menurut buku *Restaurant Planning and Design*, ada empat macam system pelayanan pada restoran, yaitu:

a. *Self Service*

Sistem pelayanan di Indonesia dikenal sebagai prasmanan. Makanan diletakkan pada sebuah meja panjang atau counter, pengunjung bebas mengambil makanan sesuai selera, dan keinginannya, kemudian membawanya ke meja untuk disantap. Cara self service ini bervariasi, dari pengunjung mengambil sendiri, pengunjung datang di counter makanan, dan pelayanan yang mengambilkan, atau pengunjung memproses makanan setengah jadi menjadi hidangan yang siap santap.

b. *Waiter and waitress service to table* (pelayan melayani sepenuhnya)

Sistem pelayanan yang kebanyakan dijumpai di restoran-restoran, dimana pelayan melayani dari pengunjung datang sampai pulang. Pelayan menyambut kedatangan pengunjung, menawarkan menu, mengantarkan masakan, mengantarkan tagihan, dan merapikan meja.

c. *Counter service* (Pelayanan di counter)

Sistem pelayanan di counter dapat kita jumpai di beberapa restoran Jepang. Pengunjung yang datang duduk disekitar counter, memesan pada pelayan, kemudian koki memasak di counter sambil disaksikan pengunjung. Pengunjung pun menikmati hidangan sambil melihat koki memasak.

d. *Automatic vending* (system pelayanan otomatis)

Berupa mesin yang menyimpan bermacam-macam minuman dan makanan, baik dingin maupun panas. Pengunjung memasukkan uang kemudian memilih minuman yang disukai, kemudian minuman akan keluar dari mesin.

2.2 Unsur Desain Interior

2.2.1. Pencahayaan

Sebuah restoran dalam aktivitasnya membutuhkan suatu kondisi pencahayaan yang maksimal, baik secara tampilan keindahan visual maupun dampak interaksinya dengan manusia dalam melaksanakan aktivitasnya.

Rekomendasi untuk menjaga kesehatan mata bagi orang yang bekerja di dalam ruang adalah sebagai berikut:

1. Luminasi suatu permukaan sedapat mungkin harus sama
2. Perbandingan cahaya kontras pada bagian sentral dengan daerah sekeliling penglihatan maksimal 1 : 3
3. Perbandingan antara obyek penyinaran dengan bagian luar, maksimum 1 : 10
4. Di tempat-tempat kerja, permukaan terang diusahakan pada bagian tengah dan yang lebih gelap pada bagian luar.
5. Refleksi cahaya yang bias ditolelir sebagai berikut :
 - Langit-langit : 80-90%
 - Permukaan dinding : 40-60%
 - Perabot (mebel) : 25-45%
 - Computer dan sejenis : 30-50%
 - Permukaan Lantai : 20-40%

Menurut buku *Restaurant Planning and Design*, pencahayaan di daerah layanan makanan memerlukan cahaya yang cukup khususnya sekitar meja kasir. Dalam layanan penyajian memerlukan 400 lux, counter dan meja kasir memerlukan 600 lux. Pencahayaan yang bagus juga perlu disediakan pada area-area sirkulasi, dan terutama di atas anak tangga. Ada beberapa tingkat penerangan berdasarkan kode penerangan, sebagai berikut :

- Meja resepsionis memerlukan 400 lux
- Kantor memerlukan 300 lux
- Entrance hall memerlukan 200 lux.

2.2.2. Penghawaan

Indonesia terletak di daerah garis khatulistiwa, sehingga Indonesia mempunyai iklim tropis basah yang memiliki dua musim hujan dan musim kemarau.

Menurut J. Pamudji Suptandar, temperatur permukaan kulit manusia rata-rata yang terbaik adalah 33 derajat Celcius sesuai dengan jumlah panas yang dihasilkan oleh tubuh. Temperatur udara luar dan udara di dalam ruang yang ideal sebaiknya tidak lebih dari 7 derajat Celcius, tinggi rendahnya udara di luar dan di dalam rumah tergantung dari banyak panas matahari beserta pengaruh yang ditimbulkannya.

Pada tahun 1977 Lavoisier seorang ahli kimia di Perancis mengadakan penelitian tentang adanya kenaikan kadar CO₂ (karbon dioksida) di dalam ruang yang disebabkan oleh hasil penafasan manusia, kondisi inilah yang menjadikan udara di dalam ruang menjadi panas dan pengap apabila tidak dilakukan pergantian udara dari luar secepatnya.

Aktivitas manusia yang cenderung berada di dalam ruang, dapat menyebabkan orang yang berada dalam ruang tertutup semakin lama akan semakin terasa pengap dan panas. Oleh sebab itu menurut J. Pamudji Suptandar untuk menyejukkan udara dalam ruang secara konstan dan terjamin dapat menggunakan suatu alat pengatur udara mekanis yang disebut AC singkatan dari air conditioned dan sistem kerjanya disebut air conditioning.

Menurut buku *Restaurant Planning and Design*, untuk menyeimbangkan udara dan menghindari asap yang berlebihan dan uap yang ada dalam tempat penyajian, penyaring udara sering disediakan di sekitar langit-langit atau kanopi. Pertukaran udara sangat diperlukan dalam sistem ventilasi.

2.2.3. Warna

Warna merupakan unsur yang tidak bisa lepas dalam interaksinya dengan manusia. Demikian juga pada perancangan interior suatu restoran, secara psikologis warna dapat memberikan efek yang berbeda. Oleh sebab itu pengetahuan tentang warna dan pengkondisiannya dalam ruang sangatlah

diperlukan. Sejauh mana warna tersebut dapat menjadi pendorong bagi manusia dalam melakukan aktivitasnya.

Pengaruh warna yaitu :

a. Merah :

Plafon : pemaksaan, mengganggu, berat.

Dinding : aggressive, memajukan/mempercepat.

Lantai : Sadar, berjaga-jaga.

b. Merah muda :

Plafon : lembut, nyaman, intim, tergantung pada kecenderungan individu.

Dinding : lemah.

Lantai : tidak familiar.

c. Coklat:

Plafon : menyesatkan, berat.

Dinding : aman dan menyakinkan.

Lantai : kokoh, stabil.

d. Orange:

Plafon : merangsang/menstimulasi, mencari perhatian.

Dinding : hangat, bercahaya.

Lantai : menggiatkan, arah pergerakan.

e. Kuning:

Plafon : terang, bercahaya, merangsang/menstimulasi.

Dinding : hangat, jika terlalu terang akan menyilaukan mata.

Lantai : mengalihkan, tinggi.

f. Hijau:

Plafon : melindungi

Dinding : sejuk, aman, tenang pasif.

Lantai : natural.

g. Biru:

Plafon : dingin.

Dinding : dingin dan jauh, member harapan.

Lantai : memberi arah, kuat/kokoh.

h. Abu-abu:

Plafon : membayangi.

Dinding : membuat bosan.

Lantai : netral.

i. Putih :

Plafon : kosong, dapat lebih menyebarkan cahaya.

Dinding : netral, kosong, tanpa energi.

Lantai : luas.

j. Hitam :

Plafon : sesak.

Dinding : tidak menyenangkan.

Lantai : kuat, netral. (Mahnke, COLOR and LIGHT, 13-16).

2.2.4. Sirkulasi

Menurut buku Interior Design, pola penataan sirkulasi ada beberapa macam :

- a. *Sequential Circulation* (linier), sirkulasi yang berbentuk berdasarkan pola ruang dan pengunjung diarahkan ke satu tujuan dengan satu jalan, pengunjung diharuskan untuk melewati jalan tersebut.
- b. *Random Circulation*, pengunjung dapat memilih jalan yang mereka inginkan. Pengunjung bergerak bebas untuk menuju tempat yang diinginkan tanpa ada batasan-batasan dinding pemisah.
- c. *Radial Circulation*, pengunjung tidak diarahkan untuk menuju ke satu tempat
- d. Linier bercabang, sirkulasi pengunjung tidak terganggu, terdapat adanya pembagian ruang yang jelas.

2.3. Karakter Interior Jepang

Menurut Jitsukawa (173) arsitektur Jepang sejak dahulu cenderung memiliki pemikiran keharmonisan antara bangunan dengan tatanan alam. Menurut Kodansha (576), konsep ruang Jepang adalah terbuka (*open space*) karena arsitektural Jepang berasal dari keserasian dasar antara seni dan alam, sedangkan alam dianggap sebagai hal yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Oleh karena itu, mereka memilih sebagian khusus dari alam untuk dijadikan mikroskosmos, dan kemudian menjadi ungkapan ide estetika.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa arsitektural Jepang mengacu pada keserasian dasar dengan alam yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Oleh karena itu masyarakat Jepang tidak melihat eksterior dan interior sebagai dua bagian yang terpisah melainkan tidak ada pembatas yang jelas untuk menyatakan dimana eksterior dan interior berawal.

Berikut ini akan dibahas satu persatu elemen interior Jepang yang mengacu pada keserasian alam, meliputi aspek pembentuk ruang (dinding, lantai, plafon), aspek pengisi ruang (perabot), aspek utilitas.

1. Dinding



Gambar 2.1. Dinding Partisi pada Restoran

Dinding adalah elemen utama pembentuk ruang. Dinding merupakan penghalang yang merupakan batas sirkulasi, memisahkan satu ruangan dengan ruang lain (176). Pada dinding ruang Jepang, merupakan bagian non struktural, dapat berupa layar maupun pintu geser. Terdiri atas dua macam yaitu Shoji (terbuat dari kertas mulbery tembus cahaya, berbentuk persegi dengan motif kotak-kotak), biasanya digunakan sebagai jendela atau dinding yang mengarah ke luar, dan Fusuma (terbuat dari kertas Opaque, lebih tipis dari kertas mulbery) biasanya digunakan sebagai dinding partisi dalam, pelapis pada pintu lemari. Amado, bingkai kayu tebal sebagai rangka jendela, pintu. Dapat digantikan dengan besi agar lebih tahan cuaca (Jenny 100).

2. Lantai



Gambar 2.2. Lantai Papan

Lantai adalah bidang ruang interior yang menyangga aktivitas interior dan perabot (Ching 162). Pada lantai ruang Jepang menggunakan tatami mat (anyaman tikar khas Jepang) yang rata-rata berukuran 180 x 90 cm (tradisional). Untuk ruangan yang lebih luas bisa memakai sepuluh atau bahkan ratusan mat, tapi di kebanyakan ruangan moden Jepang, biasanya memakai delapan sampai sepuluh mat. Selain tatami, lantai bisa juga dilapisi dengan karpet (Modern Western Japanese Style) (Jenny 99).

3. Plafon



Gambar 2.3. Plafon pada Restoran Jepang

Plafon adalah elemen yang menjadi naungan dalam desain interior, dan menyediakan perlindungan fisik maupun psikologis untuk semua yang ada di bawahnya (Ching 192). Di Jepang, pada umumnya terdiri dari bilah kayu yang ringan dan tipis sebagai balok penyanggah langit-langit dan pada sisi lainnya terdapat papan kayu dengan ujung yang saling menopang. Bentuk langit-langit tidak hanya datar tapi juga meninggi dan memiliki lengkungan pada bagian kepala, dimana sisi atasnya naik seperti atap dan pada bagian atasnya bertemu dengan panel datar dengan bentuk persegi atau lingkaran (Morse 165-166).

4. Perabot

Keberadaan perabot tidak bisa lepas dari aktivitas yang dilakukan oleh pengguna ruangan tersebut. Penyusunannya harus disesuaikan dengan kebutuhan agar tercipta kenyamanan bagi si pengguna (Suptandar 173). Perabot Jepang pada umumnya memiliki desain yang simple, rendah dan bekaiki empat, mudah dipindah, umumnya material dari kayu dan finishing secara natural.

2.4. Jenis Restoran Jepang dan Masakan yang Disajikan

Jenis restoran Jepang, dibedakan berdasarkan jenis makanan yang disajikannya, yaitu:

1. *Specialis*, menyajikan satu menu makanan tertentu. Jenis ini dibedakan menjadi 12 menu masakan tertentu, yaitu *Sushi-ya*, *Kaiten-zushi*, *Soba-ya* (hidangan mie soba), *Ramen-ya* (hidangan mie ramen), *Kare-ya* (Nasi Kare), *Tonkatsu-ya* (hidangan babi), *Gyudon-ya* (hidangan daging sapi), *Okonomiyaki-ya*, *Yakitori-ya* (hidangan daging ayam), *Tempura-ya*, *unagi-ya* (hidangan belut), *Sukiyaki-ya*.
2. *Non-spesialis*, menyajikan menu makanan yang bervariasi. Jenis ini dibedakan menjadi 3 jenis restoran yaitu :
 - a. *Izakaya*, menyajikan minuman dan variasi hidangan ringan seperti robata (makanan yang dipanggang), salads dan finger food. Biasanya mereka yang makan di satu meja berbagi hidangan mereka daripada memesan dan memakannya secara individu.
 - b. *Family Restaurant* dan *Shokudo*, menawarkan variasi makanan Barat, Cina dan Jepang sehingga dapat menyenangkan semua anggota keluarga.
 - c. *Teishoku-ya*, menjual teishoku (set menu). Satu set menu biasanya terdiri dari hidangan utama seperti ikan goreng, satu mangkok nasi dan hidangan sampingan ringan (“Japan” par.2)

2.5 Proses Utama dalam Penyajian Masakan Jepang

Beberapa proses utama dalam penyajian masakan Jepang adalah :

1. *Shirumono* atau Sup

Pada dasarnya selalu mengambil persediaan dari rumput laut atau benito kering, sejenis sup bening dapat terdiri dari beberapa potong sayur atau kerang.

2. *Nabemono*

Masakan yang dimasak di meja, salah satu yang banyak dikenal adalah sukiyaki.

3. *Yakimono*

Makanan Bakar atau panggang seperti shioyaki yaitu ikan yang diasinkan dan dibakar.

4. *Agemono*

Makanan yang digoreng, diselup minyak, kadangkala menggunakan campuran adonan seperti tempura.

5. *Menrui* (mie)

Udon adalah mie yang paling tebal dan *somen* adalah mie yang paling tipis. Keduanya terbuat dari tepung gandum. *Soba* terbuat dari tepung jenis gandum lain.

2.6 Masakan Jepang

Makanan orang Jepang tradisional sebelum jaman modern dan pertumbuhan ekonomi yang maju banyak jarang mengkonsumsi makanan sejenis padi-padian seperti beras, gandum/biji-bijian, dan dilengkapi dengan ikan, sayur-sayuran musiman dan berbagai macam biji-bijian. Karena kurangnya konsumsi bahan makanan tersebut maka menimbulkan masalah pada kesehatan, khususnya penyakit beri-beri karena kekurangan vitamin. Hal ini yang kemudian menyebabkan orang Jepang berusaha untuk menangani masalah pangan secara khusus.

Perbedaan utama karakteristik masakan Jepang yang membedakan dengan masakan lain adalah pada desain dan penampilan penyajian yang menarik. Beberapa makanan Jepang terdiri beberapa elemen yang memegang peranan penting. Makanan-makanan tersebut ditata secara seempak. Pada acara jamuan resmi biasanya terdapat minimal sup dan tiga makanan utama.

Setelah melewati sebuah musim pada umumnya ditandai dengan makanan khusus, biasanya pada malam atau siang hari musim semi dan musim gugur. Pada tanggal 3 Maret adalah hari festival boneka bagi anak perempuan di seluruh negeri pada hari tersebut kue beras (*mochi*) dibungkus dengan daun pohon ceri yang dimakan, tanggal 5 Mei merupakan hari anak laki-laki, pada festival tersebut kue beras dibungkus dengan daun jati. Makanan-makanan yang dihidangkan pada tahun baru termasuk *o-zoni* sup dan beberapa kue beras *mochi*.

Makanan utama dan makanan sehari-hari orang Jepang adalah beras. Makanan-makanan pelengkap nasi adalah sup panas, ikan mentah ataupun masak, masakan sayur dan *tsukemono* atau asinan. *Tsukemono* terbuat dari sayur-sayuran

yang diasamkan atau diasinkan kedalam larutan garam atau difragmentasi dengan air beras. Asinan tersebut disediakan dalam jumlah kecil dan menjadi bagian penting dan perlu dalam setiap hidangan, juga dapat digabungkan pada nasi. Nasi menjadi bagian penting dari *sushi*, tetapi nasi tersebut terlebih dahulu diasamkan atau diberi cuka terlebih dahulu dan kemudian segera didinginkan untuk menghasilkan cita rasa tersendiri.

Sushi disajikan dalam beberapa bentuk, seperti bentuk silinder dari nasi yang dibungkus dengan lembaran rumput laut kering dan terdapat ikan mentah ataupun sayur yang dikenal dengan nama *makizushi*, atau sepori kecil nasi yang di atasnya terdapat sepotong ikan mentah yang dikenal dengan *nigirizushi*.

Menrui adalah mie, *udon* adalah yang paling tebal dan *somen* yang paling tipis, keduanya terbuat dari tepung gandum. Kecuali *soba* terbuat dari tepung jenis gandum lain. (Japanese Style, Thomas and Hudson. Japan. 1996).

Terdapat tiga jenis pokok utama dari rangkaian ajaran masakan Jepang tradisional yang lengkap. *Honsen ryori* yaitu penataan makanan yang disajikan pada baki berkaki pada acara jamuan formal, *chakaiseki ryori* adalah serangkaian hidangan yang kadang disajikan sebelum acara upacara jamuan minum teh, dan *kaiseki ryori* adalah serangkaian hidangan untuk pesta atau perayaan yang seingkali dihidangkan di restoran-restoran terutama pada hidangan masakan Jepang. Jenis yang lain adalah *osechi ryori* adalah hidangan secara tradisional dihidangkan pada perayaan penting seperti tahun baru dan *shojin ryori* adalah masakan vegetarian bagi kaum Budha.

1. Kandungan Gizi

Kandungan utama dalam masakan Jepang adalah, makanan laut, sayuran dan nasi. Pengonsumsi mentah makanan laut menyebabkan perbedaan keunikan yang istimewa pada makanan tradisional kuno dan persiapannya memerlukan ikan yang sangat segar dan diiris dengan penuh ketangkasan dengan menggunakan pisau yang sangat tajam (*hocho*).

Karena suplai makanan yang sangat berlimpah oleh lautan yang mengelilingi Jepang dan pengaruh ajaran budha yang menolak dan menghalangi untuk membunuh binatang maka masakan Jepang menjadi terpengaruh dan

terbentuk untuk sedikit menggunakan daging binatang dan daging unggas, produk berlemak, dan minyak.

Bumbu utamanya adalah produk-produk biji kedelai yang difragmentasi seperti saus kedelai dan miso (pasta biji kedelai), atau fragmentasi padi beras seperti sake, cuka, dan miin (sake manis). Untuk memelihara kandungan rasa dan aroma yang alami maka bumbu-bumbu yang memiliki bau dan aroma kuat dihindarkan dari bumbu-bumbu ataupun rempah-rempah yang beraroma ringan seperti kinome (ranting kayu beraroma pada pohon yang dikenal juga sebagai sansho), yuzu (citron), wasabi (semacam lobak Jepang, jahe, myoga (sejenis tumbuh-tumbuhan segolongan dengan jahe), dan biji sansho kering yang digiling.

2. Tata Cara Makan

Tata cara penataan makanan dalam persiapan makanan untuk penyajian hidangan adalah dengan menatanya dalam satu rangkaian warna, bentuk, tekstur yang harmonis pada piring-piring atau mangkuk-mangkuk yang sesuai dan selaras dengan musim pada tahun, seperti kaca dan bamboo akan sangat tepat jika dipakai pada musim panas. Makanan yang sangat menarik dari bentuk, ukuran dan pola digunakan pada rangkaian hidangan untuk menarik keseimbangan estetika antara makanan dan tempat penyajian akan memikat mata dan akan meningkatkan nafsu makan.

3. Dashi

Pokok utama dari masakan Jepang adalah persediaan. Bentuk standar adalah yang dibuat dengan sejenis rumput laut yang banyak dikenal sebagai tumbuhan laut dan irisan *bonito* kering.

2.6.1 Macam-macam Jenis Masakan Jepang (*Nihon ryori*)

- *Shirumono*



Gambar 2.4. Shirumono

Shirumono (sup) secara garis besar dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu *sumashijiru* (sup bening) dan *misoshiru* (sup miso). Kandungannya kadang terdiri dari daging ikan segar yang berwarna putih, udang, kerang, *tofu*, unggas, rumput laut, dan sayuran. Kadang beberapa jenis campuran bahan makanan lain dapat juga ditambahkan pada sup tersebut. Untuk menambah beberapa rasa dan aroma seperti *yuzu*, *kinome*, *sansho*, jahe, atau *mitsuba* (sejenis ramuan bumbu) dapat juga ditambahkan.

Untuk *sumashijiru* atau *sup bening dashi* dengan garam dan saus kecap kedelai dapat ditambahkan jika konsumen menyukainya.

- *Yakimono*

Kandungan utama dari *yakimono* (makanan panggang) adalah ikan, kerang, daging, dan sayuran. Makanan tersebut dapat dirangkai dengan ditusuk menggunakan sebuah penusuk makanan atau diletakkan pada panggangan anyaman kawat dan memanggangnya diatas api langsung. Seseorang kadang juga membuat *yakimono* dengan menggunakan wajan/kuali besi atau panggangan oven. Jenis dasar dai *yakimono* adalah *shioyaki* yang mana makanan tersebut akan ditaburi garam terlebih dahulu sebelum dipanggang. Aroma khusus yang khas dari ikan akan dapat sangat dinikmati dengan caa ini.

Untuk *tsukeyaki* pertama kali makanan diasinkan untuk sekitar sejam dalam celupan *awase-joyu* yang merupakan campuran dari saus kecap kedelai dan *sake* atau *mirin*. *Teriyaki* adalah *yakimono* yang disiapkan dengan aroma yang lebih kuat dari *awase-joyu*. Untuk *misozukeyaki* makanan diasinkan didalam aroma *miso* dengan *sake* atau *mirin*. Dalam penataan hidangan ikan bakar utuh pada sebuah piring maka kepala ikan diletakkan pada sebelah kiri dengan perut ikan menghadap penyantap hidangan

- *Nimono* (masakan rebus)



Gambar 2.5. Nimono

Nimono adalah masakan rebus yang dibumbui dengan garam, saus kecap kedelai, *sake*, *mirin*, gula, cuka, dan beberapa campuran lainnya. Jenis *nimono* yang paling umum adalah *netsuke* yaitu ikan dan kerang secara cepat dimasak dengan campuran yang cukup banyak dari *sake*, saus kecap kedelai, *mirin* dan gula. Dalam hal ini, daging ikan putih dari air, *sake*, *mirin*, dan saus kecap kedelai. Ikan biru seperti ikan *mackerel* (sejenis ikan air tawar), ikan sardine, dan ikan *saurel* dimasak dalam campuran air, *sake*, *miso*, dan *mirin*. Ini disebut *misomi*.

- *Agemono*



Gambar 2.6. Agemono

Agemono atau gorengan makanan terdapat tiga jenis dasar utama. *Suage* adalah makanan gorengan tetapi makanan tersebut tidak dilapisi dengan tepung atau adonan tepung sebelum digoreng, biasanya jenis gorengan ini untuk makanan ikan, terung, lada hijau, dan jenis sayur-sayuran lain yang warna dan bentuknya dapat digunakan untuk member daging ayam diasinkan di dalam campuran *sake*, saus kecap kedelai, dan gula. Kemudian dengan hati-hati dilapisi dengan tepung panir dan digoreng dalam celupan minyak. Tempura merupakan jenis ketiga dari *agemono* yaitu gorengan yang dilapisi dengan campuran adonan tepung dan beberapa macam bumbu.

- *Mushimono*



Gambar 2.7. Mushimono

Mushimono adalah masakan kukus. Dalam metode ini aroma asli tidak akan berubah dan berkurang dan rasanya sangat ringan. Makanan dapat juga ditaburi dengan garam dan dikukus (*shiomushi*) atau ditaburi dengan garam dan *sake* (*sakamushi*). Pada mulanya metode ini lebih tepat dipakai untuk jenis makanan remis atau tiram. *Mushimono* disajikan dengan dibumbui dengan dashi kental dengan tepung panir dan ditaburi jahe cincang, kulit *yuzu*, atau dengan potongan bawang.

- *Sunomono dan Aemono*



Gambar 2.8. Sunomono dan Aemono

Sunomono adalah ikan atau sayuran yang diasamkan. *Aemono* adalah ikan atau sayuran yang dibumbui dengan kandungan pokok gilingan biji wijen, *miso*, atau bubur tofu. Ikan dan kerang kadang-kadang dipanggang atau di kukus atau kadang juga diiris dan ditaburi dengan garam, dan diasinkan dalam cuka atau bahan-bahan laut lain. Sayuran kadang diputihkan dan dikenyalakan dengan garam direbus atau di kukus. Kelebihan air seharusnya dikurangi.

- *Yosemono dan Nerimono*



Gambar 2.9. Yosemono dan Nerimono

Yosemono adalah makanan yang dibentuk atau dicetak dibuat dari bahan agar-agar atau gelatin. Makanan seperti ikan tawar karang, ikan pipih, dan ayam sering dipakai karena relative memiliki kandungan gelatin cukup tinggi. *Nerimono* adalah makanan-makanan yang dihaluskan hingga menjadi bubur pasta. Seperti pada salah satu hidangan, ikan dan kerang diiris halus menjadi potongan kecil-kecil dan irisan halus itu diaduk dan ditumbuk dengan sedikit garam, bubur pasta itu kemudian dicampur dengan kocokan telur dan parutan *yamanoimono* (sejenis ubi rambat) dan *dashi*, kemudian dibagi dalam porsi-porsi ukuran untuk direbus, digoreng, atau dikukus, makanan ini dimakan dengan saus kecap kedelai dan parutan jahe.

- *Gohammono*



Gambar 2.10. Gohammono

Gohammono adalah makanan yang terdiri dari nasi yang dikombinasi dengan campuran bahan lain. Sekihan (nasi merah), atau okowa, disediakan dengan mencampurkan kacang azuki yang ditanak setengah matang dalam mochigome (nasi yang agak lekat) dan mengukusnya. Sekihan disajikan dalam acara-acara yang memiliki arti khusus.

Takikomigohan dibuat dengan memasak nasi dan bahan-bahan lainnya. Pada musim semi menggunakan campuran kacang hijau atau potongan rebung, pada musim gugur menggunakan campuran jamur atau kastanye dalam air yang dibumbui atau *dashi*.

Gomokumeshi (juga dikenal sebagai *kayakuyogan*) dipersiapkan dengan menambahkan potongan daging ayam yang baik, wortel, tofu goreng, jamur shiitake, dan nasi berbumbu dan dimasak dalam bumbu *dashi* dengan saus kecap kedelai, sake, dan gula. *Damburimono* adalah makanan yang mana nasi yang sudah diolah diletakkan pada sebuah mangkuk (*domburi*) dan kemudian pada bagian atasnya diletakkan masakan siap saji yang bervariasi.

- *Menrui*



Gambar 2.11. Menrui

Menrui juga dikategorikan sebagai masakan hidangan, yang disajikan panas maupun dingin, yang utamanya mengandung mie. Jenis mie yang paling umum dikenal adalah *udon*, *somen*, dan *soba*. *Udon* terbuat dari tepung gandum dan *soba* terbuat dari tepung buckwheat. *Somen* selalu disajikan kering, *soba* dan *udon* kadang disajikan dengan kuah maupun kering.

- *Nabemono*



Gambar 2.12. Nabemono

Nabemono adalah hidangan yang dimasak didalam sebuah kuali atau panic yang terletak pada pemanas atau kompor diatas meja. Bahan-bahan yang dipakai

ditata diatas sebuah piring besar sehingga tiap orang dapat memilih dan memasak sesuai dengan selera. Jenis utama dari jenis masakan *nabemono* adalah *mizutaki*, *yudofu*, *udonsuki*, *kanisuki*, *dotenabe*, *shabushabu*, dan *sukiyaki*. *Mizutaki* yang dipersiapkan dengan memasak irisan daging ikan putih tanpa tulang dengan sayur-sayuran, tofu dan *harusame* (mie tipis dari kentang) dalam panci kaldu *kombu*, atau daging ayam dan sayur-sayuran dalam kaldu ayam.

Parutan lobak putih, lada merah, dan irisan halus bawang bombai digunakan sebagai bumbu-bumbu dan makanan hidangan tersebut disantap dengan terlebih dahulu dicelupkan dalam *ponzu* yang merupakan saus yang terbuat dari jeruk sitrun dan saus kecap kedelai.

- *Kaiseki Ryori*



Gambar 2.13. Kaiseki Ryori

Merupakan salah satu dari tiga gaya dasar masakan Jepang tradisional. *Kaiseki ryori* adalah satu jenis hidangan yang disajikan pada saat pesta *sake* dan berkembang sampai sekarang hingga pada restoran-restoran dan menjadi semakin terkenal di Jepang pada awal abad ke-19. Meskipun demikian bentuk dasar dari *kaiseki ryori* dapat dibentuk ke dalam gaya masakan Jepang yang lebih formal. *Honzen ryori* dan *chakaiseki ryori* dalam *kaiseki ryori* penyantap dapat menikmati makanan dengan suasana yang lebih santai, tidak hanya terbatas oleh aturan-aturan etika yang rumit.

Saat ini jenis masakan ini dapat ditemui dalam bentuk yang lebih kompleks pada restoran bergaya Jepang kelas satu. *Sake* adalah minuman sebelum hidangan utama dan karena tata cara adat Jepang yang melarang memakan nasi sewaktu meminum *sake*, maka nasi disajikan pada bagian akhir.

Makanan pembangkit selera seperti *sashimi* (irisian ikan mentah, atau juga disebut *tsukuri*), *suimono* (sup bening), *yakimono* (makanan panggang), *mushimono* (makanan kukus), *nimono* (masakan rebus) dan *aemono* (makanan pembuka) disajikan pertama dan diikuti dengan sup *miso*, *tsukemono* (acar), nasi, manisan Jepang, dan buah-buahan. Teh merupakan minuman penutup dari makanan. Jenis-jenis masakan dan pesanan makanan disajikan dalam *kaiseki ryori* adalah dasar dari rangkaian lengkap hidangan Jepang saat ini.

- *Sushi*



Gambar 2.14. Sushi

Nasi yang sudah dibumbui dan diasamkan pada bagian atasnya atau dikombinasikan dengan beberapa jenis makanan seperti ikan mentah, kerang, atau telur yang dimasak. Disajikan di restoran-restoran dan dijual di supermarket dan ditoko makanan, *sushi* juga dapat dibuat di rumah. Sangat menarik dan memiliki variasi yang khas berdasarkan tiap daerah di seluruh Jepang dan merupakan salah satu masakan khas Jepang yang memerlukan ketrampilan tangan, hamper sama tempura yang menjadi semakin terkenal secara internasional.

Hidangan sushi pada mulanya berasal dari cina kuno sebagai sebuah cara untuk menikmati dan mengolah ikan. Setelah membungkus ikan di dalam beras dan garam campuran tersebut didiamkan pada suatu tempat selama 2 bulan hingga 1 tahun untuk fragmentasi, beras tersebut dibuang dan ikan yang telah diasinkan tersebut dimakan. Cara tersebut mungkin dikenal di Jepang dan dikenal dengan budaya beras basah pada masa periode Yayoi (sekitar 300 SM – 300 m). Variasi dari proses fragmentasi membuat semakin berkurangnya waktu untuk menunggu proses dan diperkenalkan cuka sebagai salah satu media perasa dan setelah beberapa waktu nasi juga dimakan bersama dengan ikan yang diasinkan.

Hal ini tidak dilakukan hingga awal abad ke-19 dimana Edo (sekarang Tokyo) dimana proses pengasaman mulai ditinggalkan dan daging ikan mentah segar disajikan pada nasi segar yang dimasak dan diasamkan. Sushi pada masa itu dijual pada kedai-kedai sebagai makanan sampingan, kedai-kedai tersebut merupakan pelopor berdirinya restoran sushi saat ini.

Sekarang sushi dapat dibagi menjadi 4 kategori utama:

- *Nigirizushi* (sushi yang dibuat dengan menekan pada tangan)
- *Makizushi* (sushi gulung)
- *Chirashizushi* (sushi yang 'tersebar')
- *Oshizushi* (sushi yang ditekan)

Battera adalah *oshizushi* yang pada bagian atasnya diberi ikan yang sudah dihaluskan. *Inarizushi* dibuat dalam kantung yang terbuat dari getah kacang yang kemudian digoreng lalu diisi dengan nasi yang sudah diasamkan yang dicampur dengan opium yang dipanggang atau biji wijen.

- *Sukiyaki*



Gambar 2.15. Sukiyaki

Irisan tipis daging sapi, sayuran, tofu, dan bahan makanan lainnya dimasak diatas meja didalam sebuah wajan atau kuali besar atau panci besi pada sebuah pemanas dengan saus kecap kedelai, *mirin* (sake manis), dan gula.

Meskipun hidangan daging seperti sukiyaki sekarang banyak dikenal diseluruh Jepang, tetapi ajaran Budha tradisional yang melarang untuk mengkonsumsi daging dari hewan yang berkaki empat secara efektif mencegah penyebaran untuk mengkonsumsi daging menjadi memiliki latar belakang tersendiri. Kata *sukiyaki* pertama kali dikenal dalam catatan dari awal abad ke-19 yaitu pemberian nama kepada makanan yang disediakan dari daging angsa liar

atau dari bebek yang dimasak diatas sekop (*suki*) dan dibumbui dengan saus kecap kedelai *tamari*.

Sukiyaki yang dikenal saat ini diciptakan sebelum jaman periode Meiji (1868 – 1912), setelah adanya pengaruh barat maka membantu untuk membuat cara mengkonsumsi daging sapi dan jenis daging lain yang umum digunakan dalam lapisan masyarakat Jepang yang lebih luas.

- Manisan tradisional (*wagashi*)



Gambar 2.16. Wagashi

Dalam perkembangan jaman saat ini lebih dikenal sebagai manisan Jepang ‘tradisional’ banyak dipengaruhi oleh berbagai macam dorongan dari luar. Dimulai pada jaman periode Nara (710 – 794) yang merupakan pengenalan manisan khas Cina yang dibawa oleh pelajar Jepang yang belajar di Cina, kemudian penyebaran Budha zen (juga dari benua eropa, dimana *wagashi* merupakan bagian makanan vegetarian sepenuhnya dari pendeta-pendeta). Selama jaman periode Kamakura (1185 – 1333), dan kemudian oleh seperti *namban-gashi* (manisan ‘orang barbar selatan’) seperti *kasutera* dibawa ke Jepang oleh misionaris Portugis selama jaman periode Muromachi (1333 – 1568).

- Nasi (*kome*)

Bahan baku hasil panen utama orang Jepang berasal dari tanaman rawa tropis tahunan yang dikenal di Jepang pada jaman periode Yayoi (sekitar 300 SM – 300 M) juga dari Cina dan semaananjung Korea. Cara penanaman beras secara tradisional dianggap sebagai suatu tindakan religious sebagai permohonan kepada inadama atau roh dari tumbuhan padi. Permohonan-permohonan kepada para

dewa tersebut bertahan hingga sekarang dalam berbagai macam bentuk adat kebiasaan yang dipertunjukkan sebagai suatu bentuk seni.

Banyak festival diperuntukan untuk menghormati para dewa dewi juga seperti pada festival musim panen. Jadi secara umum disimpulkan bahwa sistem perluasan kekeluargaan Jepang disusun dalam konteks budaya padi. Rasa dan macam padi dapat dikatakan dapat menyebabkan berbagai bentuk dari kehidupan social masyarakat Jepang.

- *Sake*



Gambar 2.17. Sake

Minuman beralkohol buatan dari beras yang difragmentasi. *Sake* juga biasa digunakan sebagai istilah dan sebutan untuk minuman beralkohol. Nama formal *sake* sulingan untuk jamuan yang paling umum diminum di Jepang adalah *seishu* yang sering ditawarkan juga sebagai *nihonshu* untuk membedakannya dari minuman keras dari barat. Minuman tradisional Jepang yang lain adalah penyaringan sari beras yang disebut *shochu*. Beras yang sudah mengecambah bahan pemragmentasi pada kedua jenis *sake* dan *shochu*.

Sekarang terdapat sekitar 3.000 pabrik penyulingan *sake* di Jepang. Daerah yang paling banyak memproduksi adalah rumah industry di Kyoto dan Hyogo. Beberapa merek nasional juga diproduksi di beberapa tempat seperti pada rumah industry di Akita dan Hioshima. *Jikaze* (merek local) terdapat berbagai macam dan diproduksi diseluruh Jepang.

2.6.2 Proses Utama dalam Penyajian Masakan Jepang

Beberapa proses utama dalam penyajian masakan Jepang adalah:

- *Shirumono* atau sup

Pada dasarnya selalu mengambil persediaan dari rumput laut atau benito kering, sejenis seup bening dapat terdiri dari beberapa potong sayur atau kerang.

- *Nabemono*

Masakan-masakan yang dimasak di meja, salah satu yang banyak dikenal adalah sukiyaki.

- *Yakimono*

Makanan bakar atau panggang seperti shioyaki yaitu ikan yang diasinkan dan dibakar.

- *Agemono*

Makanan yang digoreng, diselup minyak, kadangkala menggunakan campuran adonan seperti *tempura*.

- *Menrui* (mie)

Udon adalah mie yang paling tebal dan *somen* adalah mie yang paling tipis. Keduanya terbuat dari tepung gandum. *Soba* terbuat dari tepung sejenis gandum lain.