

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Teori Restoran

2.1.1 Sejarah Restoran

Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional. Restoran dimulai dari 12.000 tahun sebelum masehi ketika suku bangsa di Denmark menggunakan dapur besar untuk memasak dan menyiapkan hidangan bagi sekelompok orang guna menikmati hidangan secara bersama-sama. Lalu pada 4.000 tahun sebelum masehi pertama kali didirikan kabaret di mana tempat ini dipakai untuk menjual minuman keras, kemudian tumbuh dan berkembang. Sekitar tahun 1200 di London terdapat beberapa warung yang menyediakan makanan matang untuk di bawa pulang dan 200 tahun kemudian warung-warung berkembang menjadi restoran dengan fasilitas pelayanan yang semakin ditingkatkan. Penyajian menggunakan table cloth, peralatan makan dan minum yang tertata rapi di atas meja makan, para juru masak menyusun makanan di platter (piring besar) dan diberi garnish untuk memperindah sajian (Soekresno 15-17).

2.1.2 Klasifikasi Restoran

2.1.2.1 Restoran Berdasarkan Pengelolaan dan Sistem Penyajian

Berdasarkan pengelolaan dan sistem penyajian restoran dapat di klasifikasikan menjadi tiga, yaitu:

a. Restoran Formal

Restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif.

Ciri-ciri restoran formal:

- Menu pilihan yang disediakan adalah menu Eropa populer/menu klasik.
- Disediakan ruangan cocktail sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap malam.

- Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang.
- Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya wine dan champagne dari berbagai negara penghasil wine di dunia.
- Menyediakan hiburan musik dengan suasana romantis dan eksklusif.
- Harga makanan dan minuman relatif tinggi dibandingkan harga makanan dan minuman di restoran informal.
- Penataan bangku dan kursi memiliki area service yang lebih luas.

(Soekresno 17-18)

b. Restoran Informal

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan.

Ciri-ciri Restoran informal:

- Harga makanan dan murah relatif murah.
- Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai self service ataupun counter service.
- Daftar menu berada di counter.
- Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu yang relatif cepat selesai dimasak.

(Soekresno 18-19)

c. Specialities Restoran

Specialities Restoran adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Ada dua tipe specialities restoran, yaitu restoran khas yang menyajikan makanan khas dari sebuah negara tertentu atau restoran

khusus yang menyajikan beberapa menu dari sebuah bahan dasar, seperti: daging, ayam, ataupun ikan. Perabot dan peralatan yang berada di restoran ini menyesuaikan dengan menu yang disajikan. Termasuk interior di dalamnya menyesuaikan dengan masakan yang disajikan pada restoran tersebut (Lawson 38).

Ciri-ciri specialities restoran:

- Menyediakan sistem pemesanan tempat.
- Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer, dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- Menu ala carte dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
- Menghadirkan musik/hiburan khas negara asal.
- Harga makanan relatif tinggi dibandingkan informal restoran.

(Soekresno 19-20)

2.1.2.2 Restoran Berdasarkan Karakteristik dari Fasilitas

Berdasarkan karakteristik dan fasilitas yang disediakan dalam sebuah restoran, restoran dapat diklasifikasikan menjadi:

- a. A'la Carte Restoran : A'la Carte Restoran adalah restoran yang menjual makanan dengan banyak variasi dimana tamu dapat memilih sendiri makanan yang mereka ingini (Marsum 8).
- b. Table D'hote Restoran: Table D'hote Restoran adalah restoran khusus yang menjual satu susunan menu lengkap dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup (Marsum 9)
- c. Coffee shop : coffee shop merupakan sebuah restoran yang berhubungan dengan hotel dimana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang, dan makan malam secara cepat. Restoran jenis ini mengutamakan dari segi kecepatan dalam pelayanannya (Marsum 9).
- d. Cafeteria atau kafe : kafe merupakan restoran kecil yang mengutamakan penjualan makanan ringan dan minumannya kopi ataupun teh (Marsum 9).

- e. Kantin : sebuah restoran yang berada di area kantor, pabrik, sekolah. Kantin merupakan tempat untuk makan siang pada selingan jam istirahat. (Marsum 10).
- f. Continental Restoran : suatu restoran yang menghadirkan makanan yang bernuansa Eropa dengan pelayanan yang megah. (Marsum 10).
- g. Discotheque: suatu restoran yang memiliki tempat dansa dimana di dalamnya terdapat bar. Makanan yang dihadirkan berupa makanan ringan (Marsum 10).
- h. Family type Restoran: restoran ini disediakan untuk tamu-tamu keluarga dan rombongan. (Marsum 11)
- i. Main dining room: restoran ini menyajikan makanan secara resmi dan sesuai peraturan yang ada. Tamu-tamunyahpun biasanya berpakaian resmi atau formal (Marsum 11).
- j. Traditional restoran: restoran yang menyajikan makanan secara langsung di meja. Oleh karena itu, biasanya meja untuk restoran tradisional lebih lebar dan biasanya hanya diisi 2-4 orang (Lawson 39-40).

2.1.3 Persyaratan Perancangan Restoran

2.1.3.1 Persyaratan Bangunan

a. Bangunan

Bangunan sebuah restoran harus dirancang dan dibangun sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku pada daerah setempat. Selain itu, bangunan tersebut harus terpisah dari rumah tinggal atau berdiri sendiri (Soekresno 76).

b. Lokasi

Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga. Selain itu, lokasi sebuah restoran tidak boleh berdekatan dengan sumber pencemaran, seperti tempat pembuangan sampah umum, WC umum, dan tempat pengolahan limbah. Lokasi tersebut tidak boleh digunakan karena dapat mencemari hasil produksi makanan pada restoran tersebut (Soekresno 75). Selain itu, pemilihan lokasi harus menyesuaikan dengan target pasar

yang ingin dijangkau, oleh karena itu restoran yang akan dibangun harus dapat memenuhi kebutuhan masyarakat yang menjadi target pasarnya. Selain itu, bangunan yang dibuat harus dapat menyesuaikan dengan keadaan sekitar agar tata kotanya juga menjadi lebih harmoni (Lawson 44).

c. View Bangunan

Pemandangan di sekitar bangunan juga dapat menjadi nilai lebih dari sebuah restoran. Pemandang itu bisa dari alam (laut, pegunungan, bukit) ataupun buatan manusia (taman kota, kolam). Selain itu, pemandangan yang bisa juga didapatkan melalui tempat yang tinggi, sehingga dapat melihat pemandangan kota melalui jendela kaca. Oleh karena itu, banyak gedung yang meletakkan restoran pada lantai yang paling tinggi agar mendapatkan pemandangan kota. Jika sebuah restoran menjual pemandangan sebagai daya tariknya, maka interior di dalamnya akan dibuat minimalis agar pengunjung lebih terfokus pada pemandangan luar yang ada (Lawson 45).

d. Facade Bangunan

Facade bangunan sangat berpengaruh dalam menciptakan image restoran, karena melalui facade orang dapat mengerti ciri ataupun tipe restoran tersebut. Apabila restoran tersebut menjual dari segi interiornya, maka akan dibuat banyak bukaan dan banyak menggunakan material kaca sehingga orang luar dapat melihat dan tertarik untuk masuk ke restoran tersebut. Sedangkan apabila restoran tersebut ingin memberikan privasi bagi para pengunjung, maka facade dibuat semenarik mungkin yang mencitrakan restoran tersebut dan tidak banyak menggunakan kaca dan bukaan untuk memberikan privasi bagi tamunya (Lawson 48).

e. Main Entrance

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam peletakan dan perancangan main entrance dalam sebuah restoran:

- Posisi terhadap lalu lintas di depannya.
- Pemberian canopy pada bagian lobby agar nyaman bagi para pengunjung.
- Bentuk main entrance dan ukurannya harus menyesuaikan dengan kebutuhan dari restoran itu sendiri.

- Perlu adanya jalur akses untuk keperluan lain seperti barang dan alur untuk staff.
- Pencahayaan yang cukup sehingga pengunjung dapat melihat secara jelas display menu makanan yang disajikan di restoran tersebut.
- Desain dari main entrance harus sesuai dengan saling berhubungan dengan interior yang ada (Lawson 53)

f. Tata Ruang Restoran

Ruangan sebuah restoran harus ditata sesuai dengan fungsinya sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makan, dan makanan jadi sehingga makanan yang disajikan tidak tercemari dengan barang-barang lain.

Selain itu setiap ruang harus mempunyai batasan. Adapun pembagian ruang sebuah restoran dapat diklasifikasikan menjadi:

- Ruang Depan (Front Area)

Ruangan depan adalah ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan yang diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan. Yang termasuk ruang depan, yaitu restoran, bar, cocktail lounge, ruang parkir. Persyaratan ruangan depan restoran:

1. Luas area memenuhi standar.
2. Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api.
3. Tersedianya pintu darurat dan tangga darurat.
4. Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran.
5. Pintu keluar/masuk pelanggan, pintu keluar/ masuk pegawai dan pintu jalanan harus terpisah.
6. Cukup penerangan.
7. Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara.
8. Bersih, rapi, dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan).
9. Kualitas bahan bangunan memenuhi standar.
10. Layout ruangan yang tercipta mudah diubah.
11. Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

(Soekresno 34)

- Ruang Belakang (Back Area)

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. Yang termasuk ruang belakang, yaitu dapur, gudang, steward area (Soekresno 35).

Persyaratan ruangan belakang restoran:

1. Cukup penerangan.
2. Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya.
3. Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan saluran pembuangan air.
4. Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur.
5. Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi.

2.1.3.2 Persyaratan Interior Restoran

a. Atmosphere

Atmosphere sebuah restoran terbentuk dari style ruangan, pemilihan furniture dan penataannya. Atmosphere yang terbentuk akan menciptakan karakter restoran tersebut. Atmosphere sebuah restoran juga menentukan mood dari pelanggannya. Mood adalah suatu perasaan yang timbul akibat keadaan psikologis sekitarnya. Apabila lingkungan sekitarnya menyenangkan maka moodpun menjadi baik dan semua makanan terasa lebih baik. Namun bila moodnya kurang baik, makanan apapun menjadi kurang nikmat. Oleh karena itu, atmoshpere dalam sebuah restoran sangat mempengaruhi psikologis pelanggannya (Lawson 84).

b. Lantai

Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin, mudah dibersihkan dan juga pertemuan antara lantai dan dinding tidak boleh dibuat sudut mati (Soekresno 74). Lantai pada restoran selain harus mudah perawatannya, ia juga harus menjadi unsur dekoratif ruangan. Selain itu, lantai juga

harus mendukung desain yang ada dan menyatu dengan dinding dan plafon yang ada. Penampilan menjadi unsur utama dalam pemelihan material lantai untuk restoran selanjutnya barulah unsur kebersihan. Lantai restoran juga harus memiliki tahanan terhadap gesekan dari benda di atasnya karena akan ada banyak gesekan di atasnya. Lantai yang licin akan mengeluarkan suara saat ada gesekan di atasnya dan juga membuat orang gampang terjatuh karena licin. Untuk itu perlu disiasati untuk mengurangi suara dan mengurangi resiko pelanggan yang jatuh dengan menggunakan material yang bertekstur. Lantai yang bertekstur ini cocok untuk area dapur dan waitress agar memudahkan pekerjaan mereka (Lawson 142-143).

c. Dinding

Untuk area bagian main entrance dibutuhkan penutup dinding yang mudah perawatannya, tahan lama, dan memiliki karakteristik yang tahan terhadap cuaca, seperti plaster, batu alam, dan kaca.

- Plaster memiliki kelebihan karena permukaannya dapat menyesuaikan keinginan desainer. Permukaannya dapat dibuat kasar ataupun halus.
- Tekstur kasar yang dihasilkanpun dapat diatur sesuai keinginan.
- Batu alam memiliki karakter yang kuat dan tahan terhadap cuaca biasanya diletakkan pada eksterior bangunan dan pada interior diletakkan hanya sebagai aksent saja.
- Karakter kaca yang transparan membuatnya cocok untuk diletakkan pada area main entrance untuk menarik minat pengunjung masuk kedalamnya.

Untuk area makan dibutuhkan penutup dinding yang memiliki penampilan yang menarik untuk jangka waktu yang cukup lama. Oleh karena itu kualitasnya juga perlu diperhatikan, seperti kaca, cermin, wallpapers.

- Karakteristik dari kaca itu sendiri adalah transparan sehingga dinding yang menggunakan material ini biasanya juga diberi permainan

lighting karena material ini dapat memberi efek khusus dalam pencahayaan sesuai dengan keinginan desainer.

- Karakteristik dari cermin adalah material ini dapat memantulkan gambar sehingga memberi kesan ruangan menjadi lebih luas. Selain itu, biasanya cermin divariasikan dengan diberi ukiran untuk menciptakan sebuah patra.
- Wallpapers merupakan salah satu penutup dinding yang sangat sering digunakan dalam area makan karena wallpapers memiliki banyak variasi motif dan dapat digunakan dalam area yang lebar. Namun, kekurangan dari wallpapers adalah ia tidak tahan lama dan rawan jika terkena goresan. Material ini cocok untuk dekorasi ruangan restoran yang harus sering diubah agar tidak membosankan.

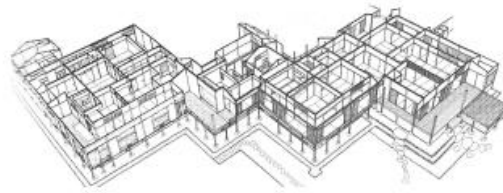
Untuk area dapur penutup dinding yang digunakan harus yang mudah dibersihkan dan mudah pemeliharaannya seperti glazed ceramic tiles. Glazed ceramic tiles cocok untuk area dapur karena material ini memiliki karakteristik yang tahan api dan air. Pilihan warnapun beraneka ragam menyesuaikan dengan suasana ruangan yang ada (Lawson 123-131).

d. Plafon

Karakteristik sebuah plafon mengikuti fungsi ruang yang ditutupinya. Untuk area dapur dibutuhkan plafon yang tahan terhadap api dan suhu yang tinggi. Untuk itu ketinggian plafonpun diatur agar tidak terlalu dekat dengan kompor dan bagian pemanas lainnya. Untuk area makan dibutuhkan plafon yang memiliki unsur dekoratif dan mudah pemelawatannya. Hal ini dikarenakan area ini menjadi pusat dari sebuah restoran yang menarik pengunjung. Untuk itu penampilan yang menarik sangat dibutuhkan pada area ini (Lawson 138-141).

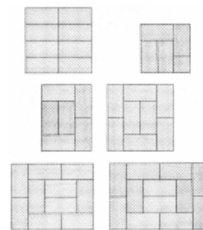
2.1.4 Teori Tentang *Style*

2.1.4.1 *Japanese Style*



Gambar 2.1. layout rumah Jepang
Sumber: Whiton (2002, p. 273)

- a. Pada rumah Jepang material kayu menjadi material dominan dalam pembangunannya. Rumah Jepang dibagi menjadi beberapa bagian dengan jumlah tertentu dan dibuat berpetak-petak yang disebut dengan ‘ken’. Bagian utama yang berada di tengah memiliki open area yang disebut dengan ‘moya’. Bagian bangunan yang memutar bangunan utama disebut dengan ‘hisashi’. Rumah Jepang memiliki ciri khusus yaitu ukuran tiap hisashi sama dan moya dua kali ukuran hisashi (Whiton 269).
- b. Karakteristik interior Jepang:
 - Pengulangan model pola lantai ‘tatami’. Tatami merupakan material penutup lantai pada rumah Jepang. Tatami terbuat dari rangkaian dedaunan padi yang berukuran kira-kira 1 x 2 meter dan tebalnya 50 milimeter.



Gambar 2.2. pengulangan model tatami
Sumber: Whiton (2002, p. 270)

- Perancangan layout yang memudahkan pergerakan pengguna. Meskipun rumahnya dibuat berpetak-petak dan dibatasi dengan kolom-kolom kayu, tetapi pengguna memiliki akses yang mudah ke semua ruangan. Hal ini dikarenakan pintu yang digunakan adalah pintu sliding door yang disebut ‘fusuma’. Fusuma berupa panel kayu untuk framenya sedangkan bagian

tengahnya terbuat dari fabric sehingga mudah digeserkan karena ringan. Hal ini memudahkan akses pengguna di dalam rumah.

- Menggunakan pencahayaan dengan sistem diffuse. Hal ini dikarenakan rumah Jepang dibagi menjadi beberapa bagian yang tidak terlalu besar sehingga tidak membutuhkan pencahayaan secara direct. Selain itu dinding rumah Jepang terbuat dari kisi-kisi kayu ataupun partisi dari fabric sehingga mudah ditembus oleh cahaya. Oleh karena itu, pencahayaan pada rumah Jepang menggunakan sistem diffuse.
- Rumah Jepang dikelilingi oleh teras yang disebut 'engawas'. Engawas merupakan perbatasan daerah indoor dan outdoor. View pekarangan sangat diperhatikan agar dari engawas kita dapat melihat taman yang menarik ataupun keindahan alam sekitar (Whiton 270).

c. Furniture

Rumah Jepang sangat minim furniture karena mereka lebih menyukai segala sesuatu yang efisien dan memudahkan mereka. Untuk itu perabot yang ada di rumah dibuat seminim mungkin untuk memudahkan akses mereka di dalam rumah. Material kayu menjadi material dominannya. Kayu yang sering digunakan untuk furniture adalah kayu magnolia, paulownia, zelkova, white mulberry, dan chestnut. Berikut adalah furniture basic yang ada di dalam rumah Jepang:

1. Shoji : Sliding exterior panel untuk jendela ataupun pintu. Bagian rangka terbuat dari kayu dan bagian dalamnya menggunakan kertas yang dapat ditembus cahaya.
2. Fusuma : pintu sliding untuk interior yang rangkanya menggunakan kayu dan bagian dalamnya menggunakan fabric yang diberi lukisan.
3. Tokonoma : display untuk rangkaian bunga dan beberapa barang seni lainnya.
4. Chigai-dana atau tana : lemari built-in untuk tempat penyimpanan barang (Whiton 274-275).

- Dudukan

Rumah Jepang tidak memiliki kursi untuk dudukan biasanya mereka menggunakan bantal untuk tempat duduknya. Bantal langsung diletakkan diatas tatami dan kemudian sudah berfungsi sebagai tempat duduk (Whito275).

- Meja

Untuk mengimbangi tempat duduk, maka meja pada rumah Jepang biasanya dibuat pendek dengan tinggi berkisar 20 centimeter. Terkadang bagian bawah top table diberi ukiran ornamen Jepang (Whiton 276).



Gambar 2.3. meja Jepang

Sumber: Whiton (2002, p.276)

- Partisi (folding screen)

Partisi pada rumah Jepang menggunakan folding screen. Folding screen memiliki beberapa fungsi sebagai pelindung dari angin, untuk memberi kesan pesial dalam sebuah ruangan karena di dalamnya terdapat diberi lukisan. Apabila background ruangan dibelakangnya berwarna emas folding screendapat memantulkan cahaya yang berfungsi sebagai pencahayaan dalam ruangan tersebut. Folding screen berupa panel kayu, gordena pintu, dan blinds. (Whiton 277-278).

2.1.4.2 Chinese Style



Gambar 2.4. layout rumah Cina

Sumber: Whiton (2002, p. 245)

a. Ciri-ciri dari style Cina:

Bentuk bangunannya modular dengan pengulangan bentuk. Bangunannya biasanya di dominasi dengan material kayu. Bentuk bangunan mengarah ke bentuk horisontal. Satu bangunan rumah terdiri dari beberapa massa bangunan yang terpisah-pisah dan diantaranya diisi dengan taman dan lapangan. Denah site plan bangunan berbentuk axial plan yang berarti simetris dan berpusat pada garis axis, namun massa bangunan yang berada di tengah menjadi bangunan utama karena menjadi pertemuan titik axis dan pusat sehingga ukurannya lebih besar daripada massa bangunan di sekitarnya. Arah hadap bangunan yang dirasa penting (massa yang berada di tengah bangunan) menghadap ke arah selatan dan membelakangi arah utara. Untuk menyambungkan beberapa massa tersebut, maka dibuat jalan setapak yang menghubungkan tiap massa bangunan tersebut. Hal penting yang menjadi ciri khas gaya Cina adalah atap bangunan yang dibuat lebih besar dari pada bangunan itu sendiri. Di dalam rumah Cina hanya memiliki satu pintu masuk saja (Cluster system) (Whiton 241).

b. Karakter khas Rumah Cina:

Pada bangunan rumah Cina selalu diberi tumbuhan lotus, peony, azalea, chrysanthemum (seruni) karena setiap tumbuhan itu memiliki arti dan maknanya tersendiri. Pada bagian taman sebagai penerangan diberi lampu. Pada bagian jendela mereka memilih menggunakan kertas putih bukan kaca dan diberi permainan dekoratif ornamen-ornamen Cina yang geometris. Karena itu cahaya matahari yang masuk akan membentuk bayangan dari ornamen Cina yang menarik (Whiton 244-245). Salah satu ornamen yang selalu ada dalam rumah China adalah lampu. Lampu memiliki makna tersendiri bagi rakyat China bentuk lampu beraneka ragam ada yang berbentuk tanaman, bentuk geometris, dan berbagai bentuk lainnya. Bentuk tersebut memiliki arti dan makna didalamnya. Seperti, bentuk bunga lotus yang menggambarkan kesucian dan kesempurnaan (William 190-191).



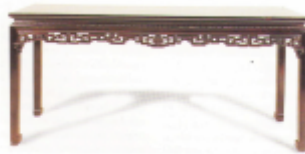
Gambar 2.5. lampion

Sumber: William (1990, p.191)

c. Furniture Cina

- Meja

Meja diadopsi dari K'ang yaitu ranjang pada keluarga Cina yang terbuat dari kayu. Bentuk K'ang tinggi yang terdiri dari kaki, platform untuk tidur, dan penutup bagian atas. Banyak permainan ornamen pada K'anbaik geometris ataupun lengkung. Untuk meja material yang digunakan mengadaptasi dari ornamen lengkung yang ada di K'ang. Pada bagian bawah top table biasanya diberi ornamen Cina sama seperti pada K'ang (Whiton 247).



Gambar 2.6. meja Cina dengan permainan ornamen

Sumber: Mazurkewich (2006, p.24)

- Kursi

Kursi Cina biasanya menggunakan material kayu. Kursi ini memiliki bentukan tengah sandaran berupa plat vetikal yang dilengkungkan yang dinamakan 'splat'. Pada bagian kanan kirinya terdapat penyangga untuk menyangga plat horisontal yang lebih lebar daripada sandarannya dan disebut 'slat'. Bentuk slat merupakan stilasi dari kepala naga sehingga bentuknya lebar seperti kumis naga. Pada bagian kakinya biasanya diberi foot stools agar kaki tidak menyetuh lantai yang dingin (Whiton 248).



Gambar 2.7. kursi tradisional Cina

Sumber: Whiton (2002, p. 248)

Kursi bench digunakan untuk kursi makan keluarga karena menggambarkan kebersamaan di dalam sebuah keluarga (Mazurkewich 84).



Gambar 2.8. kursi bench

Sumber: Mazurkewich (2006, p.84)

- Material furniture yang sering digunakan adakah kayu kamper, rose wood, purple sandalwood. Untuk ornamen biasanya menggunakan kayu Ebony, namun untuk ornamen yang simple biasanya menggunakan bambu(Whiton 251). Salah satu ornamen dari kayu adalah sangkar burung. Sangkar burung sangat populer pada zaman Dinasti Qing. Sangkar burung pada rumah Cina terbuat dari kayu bambu (Mazurkewich 167).



Gambar 2.9. ornamen sangkar burung dari Dinasti Qing

Sumber: Mazurkewich (2006, p.167)

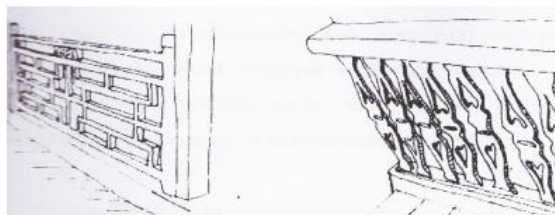
- Pada negara Cina pintu yang semakin banyak ornamen menunjukkan semakin kayanya keluarga di dalamnya. Oleh karena itu pintu pada rumah Cina diberi banyak ornamen. Selain itu ada pula door screen yang merupakan sebuah partisi yang berbentuk seperti pintu. Door screen sering digunakan sebagai sekat pembatas ruangan (Mazurkewich 143).



Gambar 2.10. door screen pada rumah Cina

Sumber: Mazurkewich (2006, p.136)

- Di Cina, rumah tradisional dibangun diatas podium untuk menghindari kelembaban dari kaki pilar dan dinding serta membuat lantai lebih hangat. Agar tidak ada yang jatuh dari podium bagian depan diberi balustrade yang desainnya bermacam-macam (Pratiwo 215-216)



Gambar 2.11. balustrade

Sumber: Pratiwo (2010, p.216)

d. Keseimbangan melalui bentuk, warna, dan elemen alam

Konsep kerja lima unsur, kayu, api, tanah, logam dan air menggambarkan hubungan antar unsur-unsur alam. Air dapat ditingkatkan dengan obyek aquarium, air mancur, dan kaca. Bentuk yang mewakili air adalah bentuk lengkung. Elemen api ditingkatkan dengan obyek lampu,

lilin, perapian. Bentuk api diwakili oleh bentuk tajam, segitiga, zigzag. Elemen kayu ditingkatkan dengan tanaman di dalam ruang, bunga dan obyek dari kayu. Bentuk yang dipakai adalah bentuk persegi dan tinggi. Elemen tanah diperkuat oleh batu-batuan, terakota tanah liat. Bentuk yang digunakan adalah bentukrendah, lebar, permukaan rata. Elemen logam diperkuat dengan barang-barang elektronik. Bentuk yang digunakan adalah melingkar, dome, bola (Lip 64).

Dalam rumah China terdapat dua bentuk utama, yaitu:

- Lingkaran, menyimbolkan berkah dari langit (Lip 61).
- Persegi, menyimbolkan kemakmuran (Lip 61).
- Lingkaran menyimbolkan yin dan persegi menyimbolkan yang (Lip 61).

Warna dapat menciptakan sebuah keseimbangan

- Warna yang menyimbolkan yang: merah, kuning, ungu kemerahan dan merah kekuningan.
- Warna yang menyimbolkan yin: hijau, biru, biru kehijauan, biru keunguan, dan abu-abu.
- Keseimbangan dapat diperoleh dengan mengontraskan warna yin dan yang, yin melambangkan sesuatu yang negatif, feminim, gelap, dan yangmenggambarkan sesuatu yang positif, maskulin, dan terang (Lip 64).

e. Ornamen Dekorasi Cina

Makna dari ornamen tumbuhan:

- Bunga teratai

Berwarna putih, melambangkan kesuburan dan kesucian. Teratai memiliki makna khusus bagi orang cina, yaitu menggambarkan bungan yang indah yang muncul dari air berlumpur, artinya ada kemurnian di tengah lingkungan yang tercemar (Too 159)



Gambar 2.12. Gambar bunga teratai/ lotus

Sumber: Williams (1974, p.191)

- Bunga seruni atau krisan

Melambungkan sukacita, kegembiraan, kebahagiaan, dan pada umumnya dianggap sebagai kehidupan yang menyenangkan. Variasi warnawarnanya dipercaya orang cina dapat mendatangkan kebahagiaan dan kegembiraan (Too 159)

Simbol geometris

- Meander

Motif meander merupakan penyederhaan dari motif swastika. Motif ini banyak digunakan pada panel kayu, kisi-kisi pintu, jendela, perabot, dan untuk lis.

- Swastika

Swastika merupakan lambang suci Budha yang menggambarkan hati Sang Budha (Williams 364).

- Herring-bone

Herring-bone adalah salah satu ornamen geometris yang sering digunakan



Gambar 2.13. (a) Gambar motif meanders, (b) Gambar motif herring-bone, (c) Gambar motif swastika.

Sumber: Williams (1974, p.136)

2.1.4.3 *Classic Style*

Prinsip-prinsip dasar desain dengan style classic:

- a. Penamaan ruangan dan pengorganisasian ruang:
 - Salone: Ruang yang paling penting yang dipenuhi dengan ornamen. Tempat ini digunakan untuk menerima tamu-tamu penting.
 - Sallota: ruangan yang lebih kecil daripada Salone digunakan untuk area duduk. Sallota juga digunakan untuk tempat makan malam keluarga.
 - Camera: Ruang tidur untuk keluarga utama yang sifatnya privat (Whiton 293).
- b. Bentuk bangunan dan layout simetris. Ini merupakan karakteristik mendasar dari style classic. Dimana terdapat keseimbangan di segala arah karena pembagian bentuk ruangnya yang identik pada segala arah. Pintu masuk berada di tengah bangunan (Whiton 293).
- c. Area publik berada di dekat pintu masuk dan dapat diakses untuk semua orang. Semakin dalam ruangan, semakin privat ruangan tersebut (Whiton 294).
- d. Elemen pembentuk ruang
 - Lantai
Lantai pada style ini biasanya menggunakan keramik, bebatuan, dan marmer. Untuk area yang paling penting menggunakan lantai marmer dengan variasi warna hitam, putih, abu-abu dan diberi variasi beberapa warna lainnya. Selain itu pada zaman ini terkenal pula lantai terazzo yaitu lantai yang terbuat dari pecahan-pecahan marmer yang warna-warni dan menghasilkan sebuah pola. Selain itu penggunaan lantai kayu jugaterdapat pada beberapa bagian. Kayu oak dan walnut menjadi pilihan untuk penutup lantainya dan dibuat membentuk pola tertentu (Whiton 295).
 - Dinding
Dinding dengan style ini didominasi dengan panel kayu yang diberi permainan ornamen klasik dan dibagi menjadi beberapa bagian. Pada bagian bawah yang berhubungan langsung dengan lantai, satu meter diatas lantai, bagian yang tinggi termasuk didalamnya kolom, dan cornice pada plafon. Harga untuk panel kayu relatif mahal, untuk itu banyak orang yang

menggantikan panel dengan lukisan atau gambaran pada dinding. Untuk itu dapat menggunakan fabric, kulit atau material sejenisnya untuk penutupnya (Whiton 294).

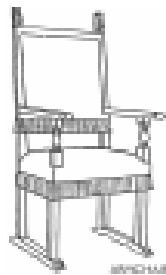
- Plafon

Plafon dapat menggunakan material kayu ataupun plaster. Pola plafon pada style classic biasanya dibuat simetris mengikuti layout. Yang menjadi titik acuan dari pola plafon adalah kolom-kolom yang ada. Kolom menentukan lajur dari pola plafon tersebut diagonal atau persegi (Whiton 294).

e. Furniture

- Kursi

Kursi single dengan sandaran dan bentuk dudukan kotak yang lurus merupakan salah satu furniture dengan style classic.



Gambar 2.14. Gambar kursi style classic renaissance

Sumber: Whiton (2002, p. 298)

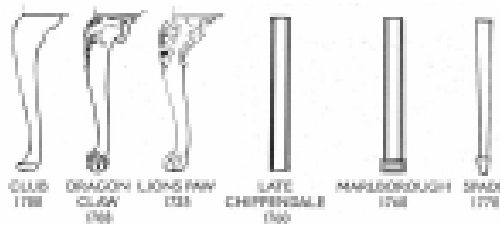
Selain itu ada pula bentuk kursi single dengan sandaran tangan yang disebut 'bergère'. Hampir semua, bagiannya tertutup dengan upholstery kecuali bagian kaki kursi.



Gambar 2.15. Gambar kursi bergere

Sumber: Whiton (2002, p. 360)

Bentuk kaki kursi beraneka ragam mengikuti tahun yang ada seperti pada gambar berikut ini.



Gambar 2.16. Gambar kaki kursi sesuai dengan tahunnya

Sumber: Whiton (2002, p. 419)

Material upholstrenya biasanya terbuat dari velvet, dan kain fabricornamental lainnya. Materialnya biasanya terbuat dari kayu (Whiton 299).

- Meja

Meja biasanya berbentuk persegi dengan permaian ornamen pada kaki meja. Pada ujung meja biasanya terdapat permainan ukiran ornamen. Biasanya material yang digunakan perpaduan antara kayu dan marmer (Whiton 299).

- Storage

Storage tempat penyimpanan barang berbentuk seperti peti disebut dengan 'cassone'. Terdapat pula storage yang divariasi bagian atasnya dapat menjadi tempat duduk yang dinamakan 'cassapanca' (Whiton 300).



Gambar 2.17. Gambar storage cassapanca dan cassone

Sumber: Whiton (2002, p. 298)

- Elemen dekoratif

Pada jamannya pencahayaan malam hari menggunakan lilin oleh karena itu terdapat pula elemen dekoratif ruangan berupa ‘chandelier’. Chandelier adalah tempat lilin yang dibuat dari material metal. Bentuk chandelier beraneka ragam dan diberi permainan ornamen (Whiton 342).



Gambar 2.18. Gambar chandelier

Sumber: Whiton (2002, p. 439)

2.1.4.4 Modern Style

Style modern masuk ke dunia restoran dimulai pada tahun 1932. Terdapat beberapa perubahan pada style ini. Modern minim dengan ornamen. Bentuknya pun mengikuti fungsi yang ada (form follow function). Desain style modern lebih bebas dan lebih mengeksplor material yang ada. Untuk itu material yang digunakan dalam desain modern lebih bervariasi, diantaranya:

a. Steel dan kaca

Kebanyakan steel digunakan sebagai rangka dan kaca sebagai penutupnya. Untuk menambah kekuatan furniture yang terbuat dari kaca, furniture dapat dibuat dari dua layer kaca (double glazing) bagian dalamnya kedap udara yang dapat mengurangi panas. Untuk menambah kekuatan kaca dapat diberi lapisan tempered. Apabila kaca pecah, kaca akan menjadi serpihan kecil yang tidak membahayakan. Selain itu dapat diberi lapisan laminated yang memiliki beberapa fungsi, yaitu untuk memberi efek visual pada kaca, untuk keamanan, untuk mengurangi pantulan suara, dan mengurangi radiasi infrared. Variasi lain dari kaca adalah dengan membuatnya menjadi cermin, divariasi dengan goresan-goresan, dapat pula diberi warna. Selain itu adapula glassblocks yang dapat dimodifikasi menjadi tahan peluru (Whilton 613-614)

b. Plastik

Plastik merupakan material yang mudah mengikuti bentuk desain yang diinginkan karena ia mudah dipotong dan dibentuk sehingga bentuknya yang dihasilkan lebih beragam. Selain untuk material perabot, plastik juga dapat digunakan untuk lantai, seperti vinyl. Vinyl menjadi salah satu material favorite sekarang ini. Selain itu plastik dapat pula berfungsi sebagai finishing yang disebut plastic laminates. Material plywood sering menggunakan finishing ini karena hasilnya yang ringan dan kedap air. Plastik yang berwarna transparan yang disebut dengan acrylic sekarang mulai digunakan sebagai pengganti kaca. Acrylic banyak dipilih sebagai perabot pengganti kaca karena ia mudah dibentuk dan tahan terhadap benturan (Whilton 614-615).

c. Leather

Leather merupakan material yang didapat dari kulit hewan. Namun sekarang adapula synthetic leather yaitu kulit sintetis buatan manusia yang karakteristiknya menyerupai kulit asli. Karakteristik dari kulit adalah elastis, tidak panas, dan tahan lama (Whilton 620-621).

d. Kayu

- Solid wood

Kayu solid semakin lama semakin langka dan sulit ditemukan. Hal ini disebabkan pertumbuhan kayu yang lama tidak dapat mengimbangi jumlah kayu yang dibutuhkan untuk produksi mebel. Oleh karena itu kayu semakin langka untuk dicari (Whiton 621).

- Kayu hasil olahan

1. Particle board: merupakan hasil dari partikel kayu yang terbuang dipanaskan dan dibentuk menjadi lembaran papan kayu. Biasanya digunakan untuk kabinet dan rak-rak buku.
2. Fiberboard (MDF): pelapis luarnya lebih tebal dan padat daripada bagian dalamnya sehingga material ini dapat difinishing. Biasanya digunakan untuk panel dinding, kabinet.

3. Hardboard (HDF): hardboard lebih kuat daripada MDF. Lapisan atasnya dapat difinishing. Biasanya digunakan sebagai pelapis lantai, panel dinding, dan laci (Whiton 621-622).

e. Dry wall

Dry wall merupakan material pengganti plaster. Material ini lebih dikenal orang dengan gypsum board. Gypsum dapat digunakan untuk dinding dan plafon (Whiton 623).

f. Aluminium dan stainless steel

Stainless steel biasanya difinishing dengan chromium yang memiliki tingkat kilap sangat tinggi. Selain itu adapula material metal lainnya yaitu aluminium. Aluminium merupakan metal yang paling mudah dibentuk sehingga sering digunakan sebagai material interior dan mebel (Whiton 624).

2.1.5 Japanese Restaurant

A. Tata Cara Makan di Jepang

Tata cara makan orang Jepang, makan sambil duduk, sepertinya suatu tatanan yang terasa lebih sopan dan dilakukan oleh bangsa manapun juga. Hanya saja perbedaannya dalam segi hal sebagai berikut :

- Meja

Di Jepang beberapa restoran dan rumah pribadi mempunyai meja yang rendah dan bantal yang lebih tinggi dibandingkan dengan restoran gaya barat. Ini semua biasanya menggunakan Tatami, (tikar jepang).

1. Itadakimasu dan Gochisosama

Di jepang mereka mengatakan Itadakimasu (Mari Kita makan) sebelum makan dan mengucapkan Gochisosama (Terima kasih Atas Makananya) setelah selesai makan.

2. Makan secara Individu atau dengan piring bersama

Bukan hal yang jarang di rumah-rumah pribadi atau di restoran tertentu misalnya: Izakaya) untuk berbagi beberapa hidangan makanan dimeja untuk semua orang daripada untuk satu hidangan per orang. Ketika makan dari piring bersama, kita mengambil hidangan sendiri dan memindahkan hidangan itu ke piring yang kita gunakan.

3. Sumpit

Penggunaan Sumpit yang benar adalah unsur yang paling mendasar dari tata cara makan di Jepang.

B. Aturan Cara Makan di Jepang

Jepang memiliki aturan cara yang harus dilakukan sebagai berikut, Beberapa Aturan cara makan di Jepang :

1. Membuang ingus di depan umum, dan terutama di meja, dianggap sikap buruk.
2. Dianggap sopan santun jika anda mengosongkan piring Anda sampai pada butiran nasi terakhir.
3. Membicarakan tentang toilet atau hal-hal sejenis tentang sesuatu yang bisa menghilangkan selera makan sangat tidak dihargai oleh kebanyakan orang Jepang.
4. Tidak seperti di beberapa negara bagian Asia Timur lainnya. bersendawa dianggap hal yang tidak sopan.
5. Setelah makan, cobalah untuk memindahkan semua piring dan mangkok ke posisi awal seperti pada saat anda mulai makan. ini termasuk mengganti tutup pada piring dan meletakkan sumpit anda pada pemegang sumpit atau dikembalikan pada slip kertas sumpitnya.

C. Aturan Minum Ketika Minum Minuman Beralkohol

Aturan minum ketika minum minuman beralkohol, adalah suatu kebiasaan untuk melayani satu sama lain, bukan menuangkan minuman Anda sendiri. Secara berkala memeriksa cangkir teman dan isi ulang minuman mereka jika cangkir mereka semakin kosong. Demikian juga, jika seseorang ingin melayani Anda alkohol, Anda harus cepat mengosongkan gelas Anda terus ke arah orang itu.

Meskipun dianggap sikap buruk, mabuk di beberapa restoran formal, misalnya di restoran yang menyajikan Kaiseikiryori (haute cuisine Jepang), yang sama tidak berlaku untuk jenis lain seperti restoran Izakaya, selama anda tidak merepotkan tamu yang lain. Jangan mulai minum sampai semua orang di meja dilayani dan gelas dibangkitkan untuk memberi hormat minum, kata yang biasa adalah "Kampai". Hindari menggunakan "dagu dagu" ketika

bersulang, karena dalam ungkapan bahasa Jepang ini mengacu pada alat kelamin laki-laki.

D. Bagaimana Cara Memakannya

- Nasi:

Pegang mangkuk nasi di satu tangan kiri dan sumpit dengan tangan kanan yang lain. Angkat mangkuk ke arah mulut Anda saat makan. Jangan menuangkan kecap ke nasi putih.

- Sushi:

Tuang saus "Soya" (kecap jepang) ke dalam piring kecil yang disediakan. Hal ini dianggap sikap buruk jika menggunakan saus "Soya" secara berlebihan, jadi cobalah tidak untuk menuangkan saus lebih dari yang akan Anda gunakan.

Anda tidak perlu menambahkan wasabi ke kecap, karena potongan sushi mungkin telah berisi wasabi, atau mungkin dimakan polos. Namun, jika Anda memilih untuk menambahkan wasabi, gunakan hanya sejumlah kecil agar tidak menyinggung koki sushi. Jika Anda tidak suka wasabi, Anda dapat meminta untuk tidak ditambahkan ke dalam sushi Anda.

Secara umum, Anda seharusnya makan sepotong sushi dalam satu gigitan. Upaya untuk memisahkan sepotong menjadi dua umumnya berakhir pada kehancuran sushi indah yang telah disiapkan. Tangan atau sumpit dapat digunakan pada saat memakan sushi.

Dalam kasus Nigiri Zushi, celupkan potongan Sushi ke kecap dengan arah terbalik sehingga ikan memasuki saus. Untuk beberapa jenis nigiri-Zushi, misalnya, potongan sushi asin, tidak boleh dicelupkan ke dalam kecap. Dalam kasus Gunkan-Zushi, Tuangkan sedikit kecap di atas sepotong sushi daripada mencelupkannya ke dalam saus.

- Sashimi:

Tuang sebagian saus Soya ke dalam piring kecil yang disediakan. Masukkan Sedikit wasabi di beberapa bagian sashimi, tapi hati-hati untuk tidak menggunakan terlalu banyak karena hal ini akan

mengalahkan rasa ikan. Celupkan potongan sashimi ke dalam saus Soya. Beberapa jenis sashimi dinikmati dengan jahe bukan wasabi

- Sup Miso :
Minum sup dari mangkuk seolah-olah itu cangkir, gunakan sumpit untuk memakan potongan ikan dan makanan padat dalam sup.
- Mie
Gunakan sumpit Anda untuk membawa mie ke dalam mulut Anda. Anda mungkin ingin mencoba untuk meniru suara menyedot mie seperti orang di sekitar Anda. Jika Anda makan di sebuah toko mie. Bukanlah perilaku yang buruk seperti yang sering diajarkan orang Barat ,menghirup mie dianggap bukti bahwa anda menikmati makanan.
Dalam kasus sup mie, hati-hati percikan mie kembali ke dalam mangkok Mie. Jika sendok keramik disediakan, gunakan untuk minum sup, jika tidak, angkat mangkuk ke mulut Anda seolah-olah itu cangkir.
- Nasi Kare
Nasi Kare (nasi kari gaya Jepang) dan nasi lainnya, di mana nasi dicampur dengan saus (misalnya, beberapa hidangan domburi) bisa sulit untuk dimakan dengan sumpit. Sendok besar sering disediakan untuk hidangan ini.
- Potongan Makanan yang Besar: (misalnya tempura udang, tahu)
Pisahkan menjadi potongan-potongan berukuran satu gigitan dengan sumpit Anda (ini membutuhkan beberapa latihan), atau hanya menggigit sepotong dan meletakkan sisanya kembali ke tempatnya.

E. Etika Cara Makan di Jepang

Masakan Jepang dikenal dengan julukan “the healthies food in the world”. Tidak hanya itu, jenis makanan dan teknik memasaknya sangat variatif. Seperti robatayaki, teknik memasak yang sangat tradisional, yaitu dengan cara memanggang bahan makanan di atas bara api, mirip sate. Juga tepanyaki, yang dalam bahasa Indonesia berarti besi pemanggang, yang kini telah banyak ditawarkan di resto-resto Jepang. Dalam teknik ini bahan makanan dimasak oleh juru masak dengan aksinya langsung di depan umum.

Dalam budaya Jepang, jamuan makan selalu diikuti dengan tata cara yang relatif lebih formal dan sopan jika dibandingkan dengan aturan dalam jamuan tradisional Cina. Walaupun keduanya sama-sama menggunakan sumpit, mangkuk, dan sendok bebek sebagai alat bantu makan yang paling utama, tetapi tetap banyak perbedaannya. Seperti, cara mengangkat mangkuk, menerima makanan dengan sumpit, juga sikap tubuh, cara duduk, dan beberapa hal lain. Datang tepat waktu juga bagian dari tata cara etiket makan Jepang.

- Penyajian Hidangan Jepang

Ada dua cara penyajian dalam tradisi makan Jepang. Di resto-resto berkelas, biasanya hidangan disajikan satu persatu dengan pelayanan khusus dan sedikit formal, mirip dengan jamuan Kaiseki, jamuan makan formal yang dahulu sering dilakukan para bangsawan untuk menjamu tamunya. Namun, di Jepang sendiri cara penyajian seperti ini tidak terlalu sering dipraktekkan lagi, mengingat kesibukan dan efektivitas waktu. Itu sebabnya, saat ini begitu banyak resto Jepang yang menyajikan hidangannya sekaligus dalam satu nampan. Cara penyajian seperti ini juga diterapkan di hampir setiap rumah tangga di Jepang.

Dalam menyantapnya tidak ada aturan tertentu. Namun, biasanya orang Jepang sendiri lebih suka memulai dari jenis daging terlebih dahulu, dilanjutkan dengan sup, kemudian nasi beserta acar.

a. Penggunaan Sumpit

Seperti juga dalam jamuan makan Cina, sumpit, atau dalam bahasa Jepangnya disebut “Hashi”, merupakan alat makan utama seperti halnya sendok/garpu dan pisau dalam hidangan ‘Barat’.

Perbedaan sumpit Jepang dengan Cina terletak pada bentuknya. Sumpit Jepang ujungnya cenderung lebih tajam dan mengecil, sedangkan sumpit Cina ujungnya lebih tebal dan persegi.

Sumpit biasanya diletakkan pada sebuah sandaran sumpit, dikenal dengan nama chopstick standing. Bentuknya beragam. Saat usai menyantap hidangan atau ingin berhenti sejenak, letakkan sumpit pada sandaran sumpit.

Buat sebagian orang sumpit relatif sulit digunakan. Oleh karena itu, ada baiknya jika dimulai melatih jari jemari Anda. Menggunakan sumpit saat menikmati hidangan Jepang memberikan sensasi tersendiri.

Caranya: letakkan sebuah sumpit di antara pangkal ibu jari dan jari tengah. Letakkan sumpit kedua di antara jari tengah dan telunjuk seperti memegang sebuah pensil. Tekan dan jepit dengan bantuan ibu jari. Dengan seringnya berlatih, Anda pun akan semakin terampil dan luwes menggunakannya.

Tips Sumpit

1. Jangan menancapkan sumpit pada makanan Anda, terutama pada nasi, karena hal ini hanya untuk suasana berkabung.
2. Letakkan sumpit di samping piring Anda atau pada tempat yang tersedia. Jangan pernah meletakkannya tanpa alas di atas meja, kecuali sumpit masih dalam keadaan terbungkus.
3. Jangan menggunakan sumpit untuk menunjuk sesuatu ataupun seseorang, karena Anda akan dianggap kurang sopan. Jangan juga gunakan sumpit untuk memotong makanan Anda seperti Anda menggunakan pisau atau garpu.
4. Jika ingin saling berbagi makanan, sebaiknya jangan menerima makanan dengan sumpit. Terimalah makanan tersebut pada mangkuk nasi ataupun piring yang di sediakan.
5. Jangan memutar-mutarkan sumpit untuk mencari makanan yang diinginkan.
6. Di beberapa resto Jepang juga disediakan sumpit yang kedua ujungnya sama runcing. Ujung yang satu digunakan untuk bersantap sedangkan ujung yang lainnya digunakan untuk mengambil hidangan yang diinginkan.

b. Mangkuk dan Cawan

Selain untuk hidangan berkuah yang disajikan perorangan seperti miso soup, mangkuk juga digunakan untuk nasi hangat yang selalu tersaji dan diletakkan di sebelah kanan. Tata cara penggunaan mangkuk dan sikap tubuh seseorang

saat menyantap hidangan yang disajikan dalam mangkuk atau cawan dapat dibedakan menurut jenis makanan dan minumannya.

c. Nasi

Bagi orang Jepang, nasi selalu disajikan dalam mangkuk tertutup atau terbuka. Saat menyantapnya pegang mangkuk nasi dengan telapak tangan kiri dan angkat hingga sebatas dada, jangan diangkat terlalu dekat dengan mulut. Gunakan sumpit saat menyantap nasi, jangan tusuk sumpit terlalu dalam. Jangan mengunyah dan menyantap nasi terlalu cepat dan terus menerus. Sebaiknya habiskan dulu makanan dalam mulut, baru menyuapkan nasi kembali. Jangan pernah menaruh hidangan lain di atas nasi. Santaplah nasi, baru santap hidangan lain dengan menggunakan sumpit juga.

d. Teh atau Sake

Teh merupakan minuman yang wajib menyertai semua hidangan Jepang. Teh dituang ke dalam cawan kecil yang tidak bertelinga. Cara minum teh yang benar untuk wanita adalah dengan mengangkat cawan dengan tangan kanan dan menahan cawannya pada ujung-ujung jari tangan kiri. Sedangkan untuk pria, cawan diangkat hanya dengan satu tangan saja. Cara lain adalah dengan mengangkat cawan dengan kedua tangan.

e. Sup

Menikmati semangkuk sup miso hangat yang benar adalah tidak menggunakan sendok, melainkan meminumnya langsung dari mulut mangkuk. Sebelum menghirupnya, gunakan sumpit untuk mengaduk sup. Letakkan kembali sumpit pada sandarannya. Lalu angkat mangkuk dengan kedua tangan dengan posisi tangan tidak menyentuh meja. Hirup kuah sup perlahan-lahan. Setelah kuah sup habis, gunakan kembali sumpit untuk mengambil isinya. Mengangkat dan mendekatkan wadah makanan ke arah mulut berlaku untuk semua jenis makanan yang disajikan dalam mangkuk. Meski sup miso disajikan di awal, tidak berarti selalu disantap di awal. Bahkan ada yang disantap terakhir. Karena itu pula mangkuk sup miso dilengkapi dengan penutup, agar kehangatannya tetap terjaga. Saat membuka tutupnya, letakkan tutup mangkuk dalam posisi terlentang di atas meja. maksudnya, agar kebersihannya tetap terjaga jika sup tidak dihabiskan sekaligus.

F. Apa yang Boleh dan Tidak Boleh dalam Tata Cara Makan Jepang

1. Kenakan busana yang enak dipakainya dan rapi. Sepatu pilih yang mudah dilepas (sebab sepatu harus dilepas jika Emak harus bersantap di tatami room).
2. Duduklah dengan sikap wajar dan luwes.
3. Sebelum mulai makan, bukalah bungkus sumpit dan letakkan bungkus sumpit di meja. Sumpit kita letakkan di tempatnya (chopstick stand). Peganglah sumpit seperti kita memegang pensil, lalu ambillah makanan dengan sumpit dalam jumlah yang memungkinkan untuk sekali suap.
4. Jangan sekali-sekali mengaduk makanan yang disajikan dengan sumpit ataupun menjilati sumpit.
5. Jangan pernah “mengoper” sumpit ke orang lain dan menusuk makanan dengan sumpit.
6. Untuk hidangan berkuah, seperti sup, pegang mangkuk sup dengan tangan kiri, buka tutupnya dengan tangan kanan, lalu letakkan tutup di meja. Angkat mangkuk sup dengan tangan kanan kemudian pindahkan ke tangan kiri. Pastikan keempat jari kiri di bagian bawah ‘badan’ mangkuk dan ibu jari kiri di bagian atas mangkuk. Gunakan sumpit untuk mengambil isi sup dan kuahnya dapat kita hirup langsung dari ‘bibir’ mangkuk sup.
7. Untuk nasinya, caranya kurang lebih sama, yaitu angkat mangkuk nasi dekat mulut lalu ‘masukkan’ nasi dengan bantuan sumpit ke mulut. Lakukan dengan cepat, sehingga nasi tidak berceceran.
8. Yang penting, gunakan sumpit sewajarnya. Sumpit dipakai hanya untuk mengambil dan memasukkan makanan ke dalam mulut, bukan untuk menunjuk-nunjuk orang.

G. Cara Menggunakan Sumpit dengan Benar

Cara memegang sumpit yang benar seperti ambar di bawah ini :

- Buka tanganmu seperti kamu mau berjabat tangan.
- Taruh sumpit pertama di antara pangkal jempol dan telunjuk.
- Pegang sumpit kedua dengan jempol dan telunjuk.
- Tekuk dan tempatkan jari manismu pada sumpit pertama.
- Tekuk dan tempatkan jari tengah pada sumpit kedua.

- Untuk mengambil makanan, gerakkan sumpit kedua ke bawah untuk menjepitnya dengan sumpit pertama.

Kesimpulan

Secara umum aturan yang paling penting adalah jangan lakukan hal-hal yang bisa mengingatkan orang-orang dengan prosesi pemakaman Jepang. Aturan menggunakan sumpit memang menantang bagi semua orang dan bahkan orang-orang Jepang sendiri jarang yang mahir menggunakan sumpit dengan baik dan benar.

Adat istiadat di Jepang mengharuskan seseorang makan sambil duduk sembari menggunakan sumpit. Sumpit sendiri berasal dari daratan China dan para era Nara (710-794) menggunakan sepasang sumpit sudah mulai diikuti oleh penduduk negeri samurai ini. Kecuali untuk makanan seperti bola-bola nasi (onigiri) yang memang diperuntukkan untuk konsumsi luar rumah dan juga makanan-makanan kecil yang biasanya dijual di toko-toko yang terbuka sampai larut malam.

Makan dengan menggunakan tangan, dan yang lebih jauh lagi, berjalan ketika makan sudah merupakan suatu kebiasaan yang harus dihindari karena orang-orang yang melanggarnya akan terkena status kurang baik di kalangan masyarakat Jepang. Meskipun pada akhirnya akibat pengaruh luar yang terus mendera Jepang, makan sambil berjalan sudah sangat mudah dijumpai dimana-mana, khususnya bagi kaum muda mereka.

Tata cara makan orang Jepang, orang dari belahan bumi bagian barat dan orang-orang dari timur ternyata tidak terlalu jauh berbeda. Makan sambil duduk, sepertinya suatu tatanan yang terasa lebih sopan dan dilakukan oleh bangsa manapun juga.

2.1.6 Chinese Restaurant

A. Sejarah Kuliner Cina

Sejarah panjang kuliner China ternyata berlaku pula untuk tata cara makannya yang telah berusia ribuan tahun. Tata cara makan China yang berkembang hingga saat ini berasal dari zaman Dinasti Zhou pada abad ke-11. Tata cara makan ala kerajaan ini kemudian berkembang dengan berbeda

di tiap-tiap wilayah China. Dulu, perbedaan tata cara makan tergantung pada strata sosial yang terbagi menjadi kelompok ningrat, pejabat, pedagang, rakyat biasa. Sekarang umumnya tata cara makan hanya 2 macam, yakni tuan rumah dan tamu. tata cara makan di china mirip seperti Jepang, hanya ada sedikit perbedaan antara lain seperti :

- Tempat duduk paling utama biasanya ditempatkan menghadap timur atau pintu masuk.
- Etnis China juga memiliki kebiasaan bersulang. Namun sulang tidak dilakukan bersamaan melainkan berurutan mulai dari tamu terhormat, diikuti yang duduk di sebelahnya, hingga tempat duduk terakhir.
- Saat santapan dimulai, orang harus menjaga cara makannya agar tetap sopan. Orang muda harus menunggu orang lebih tua mengatakan, Ayo makan, untuk mulai makan.
- Aturan dalam memegang mangkuk, jempol harus berada di tepi mangkuk di dekat mulut.

B. Jamuan Tradisional Cina

Jamuan tradisional Cina berbeda dengan jamuan makan gaya Barat dimana hidangan disajikan satu per satu sesuai urutannya. Secara tradisional, tata cara makan Cina justru menghidangkan makanan sekaligus. Semua hidangan disajikan di atas meja dan disantap bersama-sama. Itu sebabnya, jika Anda diundang menghadiri jamuan makan Cina di resto Cina, meja makannya pasti berbentuk bundar dengan alas/meja kecil yang bisa diputar pada bagian tengahnya. Dengan begitu, para tamu tinggal memutar meja untuk mengambil semua hidangan yang disajikan di tengah meja. Jamuan seperti ini biasanya berlaku khusus untuk keluarga atau kerabat dekat. Semua tamu bebas menikmati semua hidangan sambil bercengkerama. Tidak banyak ‘aturan main’ yang mengikat karena hal yang paling penting adalah kebersamaan. Jadi, tak perlu bingung jika melihat hidangan di tengah meja disajikan tanpa sendok saji (serving spoon), karena masing-masing tamu boleh mengambil hidangan dari tengah dengan

menggunakan sumpit yang telah dipakainya untuk menyantap hidangan sebelumnya.

C. Jamuan Cina Masa Kini

Seiring dengan perkembangan zaman, tradisi Cina sedikit demi sedikit mulai melebur dengan aturan internasional, terutama untuk acara makan yang sifatnya lebih formal, misalnya untuk jamuan makan bisnis. Hal ini akan dijumpai di resto-resto Cina masa kini. Makanan disajikan secara berurutan, satu demi satu, dimulai dari hidangan pembuka dingin, sup, baru kemudian hidangan utama. Selanjutnya jamuan diakhiri dengan menyantap mi atau nasi goreng sebelum hidangan penutup. Nasi atau mi merupakan hidangan 'berat' yang mengenyangkan. Jika disajikan di awal, para tamu tidak lagi bisa menikmati serentetan hidangan selanjutnya karena sudah terlalu kenyang.

Dalam jamuan cina seperti ini, sebelum mulai makan, biasanya disiapkan satu camilan ringan seperti kacang-kacangan atau buah-buahan kecil yang telah dikeringkan, sebagai pengantar menuju acara santap yang sebenarnya. Setelah selesai dengan satu hidangan, Anda tetap duduk, menunggu hidangan selanjutnya yang akan disajikan oleh para pelayan. Kecuali dengan alasan tertentu (seperti jika Anda vegetarian atau alergi terhadap salah satu jenis makanan yang dihidangkan). Agar tidak bersisa sebaiknya Anda memang mengambil sedikit dulu untuk setiap hidangan yang disajikan sedikit setiap hidangannya.

D. Peralatan Makanan Cina

Sangat sederhana, berikut beberapa peralatan makanan china, yaitu:

1. Sumpit

Sumpit diciptakan bangsa Tiongkok dan sudah dikenal di Tiongkok sejak 3.000 hingga 5.000 tahun yang lalu. Di dalam masyarakat Tionghoa, makan bersama dianggap sebagai sarana mempererat tali persaudaraan dan kesempatan berkumpul dengan sanak keluarga dan teman-teman, sehingga penggunaan alat makan yang tajam harus dihindari.

Bentuk sumpit Cina sedikit berbeda dengan sumpit yang digunakan di Jepang. Sumpit Cina ujungnya agak tebal dan persegi, tidak seruncing sumpit Jepang. Sumpit harus ditaruh di atas sandaran sumpit yang diletakkan di samping piring makan, dengan posisi ujung yang lebih runcing di atas. Setelah digunakan untuk menyantap satu hidangan, sumpit yang sama dapat digunakan untuk menyantap hidangan yang lain.

Di Cina, semua kegiatan saat makan, termasuk menyantap nasi, menggunakan sumpit sebagai alat bantu. Hal yang perlu diketahui. Saat menyantap hidangan dari ikan. Jika ikan sudah selesai disantap pada salah satu sisinya, jangan pernah membalikkan ikan dengan sumpit. Menurut kepercayaan, jika ikan tersebut patah, maka hidup Anda akan mengalami banyak masalah.

Cara memegang sumpit memang susah-susah gampang. Tapi yang penting, pada saat makan, jangan sampai terdengar suara berisik dari sumpit yang beradu dengan mangkuk atau piring. Karena, hal ini menunjukkan bahwa mangkuk Anda sudah kosong.

Berikut ini tata cara memegang sumpit yang benar:

- Batang sumpit pertama dipegang seperti memegang pensil yang dijepit di antara ibu jari, telunjuk, dan jari tengah.
- Batang sumpit kedua diletakkan di antara jari tengah dan jari manis.
- Pastikan kedua batang sumpit dalam keadaan sejajar.
- Posisi kedua batang sumpit bisa dianggap benar jika bisa batang sumpit pertama bisa melakukan gerakan ke atas dan ke bawah secara berulang-ulang, sementara batang sumpit kedua dalam keadaan diam.

Etiket penggunaan sumpit

Secara garis besar etiket penggunaan sumpit berlaku di semua negara walaupun ada perbedaan di sana-sini bergantung pada negara dan daerahnya.

- Sumpit biasanya tidak ikut diayun-ayunkan bersama gerakan tangan ketika sedang berbicara, dipukul-pukulkan ke meja atau digunakan untuk mendorong piring dan mangkok.
- Sumpit biasanya tidak dipakai untuk memilih-milih apalagi mengacak-acak makanan di piring lauk, dan makanan dilarang dikembalikan lagi kalau sudah diambil.
- Sumpit biasanya tidak digunakan untuk menusuk makanan seperti ketika menggunakan garpu, walaupun boleh saja digunakan untuk membelah sayur-sayuran atau kimchi yang masih berukuran besar.
- Sumpit biasanya tidak diletakkan begitu saja di atas meja, melainkan di atas serbet, di atas sandaran sumpit atau di atas mangkok.
- Di Tiongkok dan Jepang, sumpit dipegang di bagian tengah dan digunakan secara terbalik (bagian pangkal sumpit dijadikan bagian ujung sumpit) sewaktu memindahkan makanan dari piring makanan ke mangkuk nasi tapi bukan ke mulut. Di Korea cara memindahkan makanan dengan bagian pangkal sumpit justru dianggap tidak higienis.
- Mangkuk nasi boleh-boleh saja diangkat sampai ke depan mulut, tapi di Korea mangkok nasi harus tetap berada di atas meja.
- Sumpit dianggap tabu untuk ditusukkan berdiri di dalam mangkok berisi nasi karena menyerupai hio yang dinyalakan untuk mendoakan arwah orang yang meninggal.

2. Sendok Bebek

Untuk menyantap sup atau hidangan berkuah lain, gunakan sendok bebek yang biasanya terbuat dari porselen. Sendok bebek biasanya diletakkan diatas piring alas mangkuk sup. Selain itu, ada sebuah sendok bebek lagi yang diletakkan di atas meja. Sendok ini biasa digunakan untuk meletakkan sisa-sisa duri dan tulang saat menyantap hidangan ikan. Sendok ini bisa langsung didekatkan ke mulut saat Anda akan membuang duri ikan

3. Mangkuk Sup

Tidak seperti hidangan lain, sup biasanya disajikan secara individual dalam mangkuk sup kecil. Mangkuk biasanya diletakkan di atas sebuah piring bundar. Untuk menyantapnya, gunakan sendok bebek.

4. Mangkuk Nasi

Dalam jamuan makan ala Cina yang semua hidangannya disajikan di tengah meja, biasanya setiap tamu akan disajikan semangkuk nasi putih yang diletakkan di sebelah kiri atas piring makan. Mangkuk nasi bentuknya mirip mangkuk sup, tapi ukurannya lebih kecil. Sama dengan di Indonesia, di Cina, nasi ternyata sama pentingnya. Bahkan ada istilah yang mengatakan “A meal without rice is like a beautiful girl with only one eye.”

Bagi bangsa Cina, nasi merupakan simbol kehidupan dan kesuburan. Saat menyantap nasi, tangan kanan memegang sumpit dan tangan kiri memegang mangkuk nasi yang dibawa mendekati mulut.

5. Cawan Teh

Teh tak kalah penting dalam jamuan makan Cina. Fungsinya sama dengan segelas air putih yang biasa disajikan pada jamuan makan Barat. Sambil menyantap hidangan, masing-masing tamu disajikan secawan teh hangat yang diletakkan di sebelah kanan atas dari piring makan.

Umumnya teh disajikan tawar tanpa penambahan pemanis. Teh disajikan untuk melunturkan cita rasa yang tertinggal di mulut, seperti lemak, sehingga Anda siap menyantap dan menikmati hidangan selanjutnya. Saat hendak menyeruput secangkir teh, pegang piring alas cangkir dengan tangan kiri sementara tangan kanan memegang cangkir. Bawa keduanya beriringan mendekati mulut.

6. Tempat Saus

Tempat saus berisi kecap asin akan selalu tersedia di atas meja. Fungsinya sebagai pelengkap atau saus pencelup. Tak perlu ragu untuk langsung mencelupkan potongan makanan Anda, karena saus tersebut disajikan untuk masing-masing tamu.

7. Serbet dan Lap Tangan

Pada jamuan makan Cina yang diadakan di resto Cina, biasanya disediakan serbet dan lap basah yang digunakan untuk membersihkan tangan dari kotoran yang melekat sebelum Anda bersantap.

E. Hidangan Khusus

Berikut beberapa Hidangan khusus china, yaitu:

1. Kepiting

Khusus untuk menyantap kepiting, diperlukan satu alat bantu khusus. Bentuknya mirip tang, hanya lebih kecil dan runcing ujungnya. Gunanya untuk memecahkan kulit/cangkang kepiting. Cara menggunakannya, jepitkan bagian yang hendak diambil dagingnya, jepit hingga kulit/cangkangnya pecah. Setelah itu, jangan ragu untuk menggunakan kedua tangan Anda untuk membantu mengambil daging kepiting yang tersembunyi di balik kulit. Untuk sajian yang satu ini, biasanya juga disediakan satu wadah khusus untuk mencuci tangan.

2. Mie

Hidangan mi juga merupakan hidangan yang tak kalah populer dalam dunia kuliner Cina. Seperti hidangan yang lain, mi disantap dengan menggunakan sumpit.

3. Dim Sum

Dulu, dim sum biasa dihidangkan sambil minum teh pada hari libur saat semua keluarga berkumpul. Disajikan dalam berbagai variasi bentuk dan rasa di dalam keranjang bambu. Cara makannya? Tetap dengan bantuan sumpit.

4. Steak

Jangan kaget jika di meja Anda tiba-tiba disediakan garpu dan pisau. Seperti telah dijelaskan, pengaruh internasional mulai menyusup ke dalam tradisi Cina, termasuk dalam hidangan yang disajikan. Hidangan steak misalnya, tidak perlu ragu untuk menggunakan pisau dan garpu sebagai alat bantu. Aturannya, Sama dengan aturan internasional.

F. Etika Makan pada Restoran China

1. Hindari menancapkan sumpit secara vertikal pada semangkuk nasi
Walaupun mungkin hal ini Anda lakukan dengan tujuan agar menghemat waktu saat jeda makan dengan minum teh, tapi meletakkan sumpit dalam posisi ini sangat tidak sopan. Menusukkan sumpit secara vertikal pada semangkuk nasi merupakan pertanda kematian. Anda pernah melihat dupa yang ditancapkan pada makam – makam keluarga keturunan Cina ? Nah seperti itulah mereka melihatnya. Tapi sekarang di beberapa restoran besar terdapat tempat sumpit, Anda bisa menempatkannya di situ. Cara yang lebih bijaksana dan terhormat adalah meletakkan kedua sumpit berhimpitan horisontal di atas mangkuk.

2. Pantang membalikan tubuh ikan

Jika anda hendak makan ikan ke restoran Cina, wajar bila mereka memberikan ikan yang disajikan utuh. Setelah melahap satu sisi ikan, lazimnya ikan tersebut dibalik ke sisi lainnya agar mudah dimakan. Namun sayangnya hal tersebut pantang dilakukan dalam budaya makan Cina. Biasanya etika ini sangat dipegang teguh masyarakat di sekitar pantai atau kampung nelayan. Ikan merupakan simbol dari sebuah kapal, dengan membalik ikan, Anda telah menempatkan nelayan dalam situasi berbahaya. Tapi jangan khawatir, Anda bisa mengakalinya ! Yakni dengan menggunakan sumpit, jepit tulang ikan di bagian ekor, kemudian angkat hingga tulang terpisah dengan daging. Jika sudah, Anda bisa melanjutkan menyantap “kapal” tersebut.

3. Jumlah Menu Makan Harus Genap

Tradisi orang China mempercayai bahwa memesan jumlah menu makanan ganjil berarti buruk. Bagi budaya China, angka ganjil dianggap sebagai simbol kematian. Nah, angka makanan yang ganjil seringkali hanya disajikan saat sedang berduka.

4. Mie Ulang Tahun

Salah satu menu wajib bagi orang China saat ulang tahun adalah mie ulang tahun. Alasannya adalah karena mie melambangkan kemakmuran. Tradisi

uniknya adalah anda dilarang memotong mie dengan gigi ataupun sendok. Mie menyimbolkan umur yang panjang, sehingga tidak boleh dipotong.

5. Jangan Membiarkan Cangkir Teh Dalam Keadaan Kering

Cangkir teh tidak boleh kering. Tuan rumah atau teman makan malam Anda akan selalu menuangkan teh ke dalam cangkir orang di dekatnya, kemudian yang menerima akan mengetukkan dua jarinya ke meja sebagai balasannya sebagai tanda terima kasih.

2.1.7 American Restaurant

Table Manner (Etika Makan)

Etika makan diperkenalkan oleh bangsa Eropa yang merupakan aturan standar terutama saat bersantap bersama-sama di sebuah acara resmi atau acara makan bersama di keluarga besar. Meskipun sebenarnya Etika tersebut telah ada jauh sebelum peradaban Eropa menyebar ke seluruh dunia.

Jika mampu menunjukkan sopan santun di meja makan, sebenarnya secara tidak langsung menunjukkan kualitas pergaulan, intelektualitas dan etika pergaulan seseorang. Etika makan tidak dibentuk secara tiba-tiba. Kualitas etika makan harus dilakukan sejak usia anak dan remaja. Dengan kebiasaan sehari-hari dengan melakukan etika makan yang baik maka merupakan proses pembelajaran yang sangat baik. Bila etika makan dibentuk secara instan maka akan menghasilkan kualitas etika makan yang canggung dan tidak luwes. Bila seseorang diundang di sebuah restoran terkenal atau jamuan makan malam resmi dengan meja makan yang sudah di setting sedemikian rupa harus mengikuti aturan etika makan yang baik.

Setiap negara memiliki aturan meja makan yang berbeda-beda. Namun, ada beberapa aturan dasar yang terdapat di setiap etika makan, yaitu :

- Makan dengan mulut yang tertutup saat mengunyah makanan.
- Berbicara dengan volume suara yang rendah.
- Tutupi mulut saat batuk atau bersin.
- Jangan menyandarkan punggung di sandaran kursi.
- Jangan menimbulkan suara saat mengunyah makanan.
- Jangan memainkan makanan dengan peralatan makan.

- Jangan mengejek atau memberitahu seseorang bahwa dia memiliki etika makan yang buruk.
- Jangan bersedekap di meja makan.
- Selalu meminta ijin ke empunya acara saat akan meninggalkan meja makan.
- Jangan menatap mata orang lain saat dia sedang makan.
- Jangan berbicara di telepon di meja makan. Meminta ijinlah saat anda benar benar harus menjawab telepon, dan meminta maafnya saat kembali.
- Jangan menimbulkan suara saat memakan sup.
- Letakkan garpu di sebelah kiri dan garpu di sebelah kanan bersama-sama di arah jam 5 di atas piring dengan bagian pisau yang tajam menghadap ke dalam. Ini menandakan bahwa anda telah selesai makan.
- Lap yang disediakan di atas meja tidak boleh digunakan.
- Jangan menghilangkan ingus dengan lap tangan. Lap yang disiapkan untuk anda hanya untuk membersihkan mulut bila kotor.
- Jangan mengambil makanan dari piring orang lain dan jangan memintanya juga.
- Telan semua makanan yang ada di mulut sebelum minum.
- Jangan menggunakan tangan saat mengambil makanan yang tersisa di dalam mulut, gunakan tusuk gigi.
- Usahakan untuk mencicipi semua makanan yang disediakan.
- Tawarkan ke orang di sebelah anda saat anda akan menuangkan minuman ke gelas anda.
- Sisakan makanan sedikit bila anda tidak ingin atau tidak sanggup menghabiskan makanan.
- Tunggu ada aba-aba untuk mulai memakan makanan yang dihidangkan.
- Menambahkan bumbu setelah mencicipi makanan dianggap kasar dan menghina koki.
- Kecuali di restoran, jangan minta untuk menyingkirkan sisa makanan anda kecuali acara makan sudah selesai dan jangan pernah melakukan bila diundang ke acara formal.

- Jangan lupakan satu hal yang umum. Jangan lupa untuk selalu mengatakan ‘tolong’ dan ‘terima kasih’ setiap kali anda meminta bantuan.

-

Beberapa etika umum yang harus dilakukan adalah:

- Bila pelayan tidak memberikan anda duduk, Duduk dan tariklah bangku dengan dua tangan.
- Bukalah serbet atau napkin dengan wajar taruh di pangkuan anda.
- Jika sudah siap memesan menu, lihat daftar menu dengan wajar, jangan terlalu lama. Segera menunjuk menu yang anda pilih. Setelah itu biasanya pelayan mempersilakan anda mencicipi menu pembuka atau Appetizer.

Jamuan formal terdiri dari beberapa menu

1. Hidangan Pembuka (Appetizer).
2. Sebelum hidangan pembuka disajikan biasanya diatas meja disediakan roti sebagai panganan, anda bisa makan roti ini dengan tangan. Hidangan pembuka biasanya juga terdiri dari dua macam, Hot Appetizer dan Cold Appetizer.
3. Hot Appetizer biasanya Sup. Aduklah sup itu perlahan, jangan dipangku ditangan anda, biarkan tetap diatas meja. Jangan sekali-kali meniup sup. Gunakan sendok sup yang sudah disediakan, biasanya lebih kecil.
4. Cold Appetizer bisa berupa salad, ambil garpu di tangan kiri dan pisau di tangan kanan, sekali lagi pilihlah alat makan yang disediakan, biasanya lebih kecil dari alat makan hidangan utama. Janagn ragu-ragu mengelap mulut anda bila ada sisa makanan disana. Jangan mengelap dengan satu tangan.

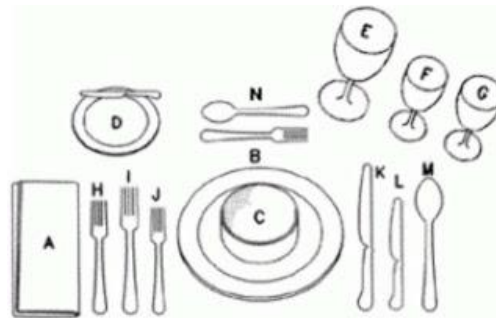
Hidangan Utama (Main Course)

Bila hidangan utama sudah tiba, jangan salah kalau anda sedang diundang jamuan makan ala internasional, umumnya ada dua cara menyantap hidangan utama. Hidangan utama sering berupa daging, steak atau sea food. Bila menggunakan ala Amerika biasanya daging dipotong lebih dahulu baru disantap menggunakan sendok dengan tangan kanan. Cara Eropa lain lagi, biasanya

langsung dipotong dengan pisau di tangan kanan lalu memakan dengan garpu di tangan kiri.

Hidangan Penutup (Dessert)

Puas menyantap hidangan utama, saatnya anda menikmati hidangan penutup. Hidangan penutup umumnya berupa makanan atau minuman dingin, seperti cocktail, ice cream atau jus. Jangan makan hidangan penutup langsung setelah anda menghabiskan makanan utama. Berilah waktu untuk perut anda. Setelah dirasa cukup dan hidangan penutup sudah siap, amkaan anda bisa menyantapnya. Bila hidangan penutup anda berupa minuman yang ada hiasan diatasnya. Makanlah hiasannya atau sisihkan terlebih dahulu. Baru minum isinya.



Keterangan:

- A. Serbet
- B. Piring utama
- C. Mangkok sop dan tatakannya
- D. Piring roti dan mentega dengan pisau roti
- E. Gelas air
- F. Anggur putih
- G. Anggur merah
- H. Garpu ikan
- I. Garpu utama
- J. Garpu salad
- K. Pisau utama
- L. Pisau ikan
- M. Sendok sop
- N. Sendok makanan pencuci mulut dan garpu kue

Perhatikan bahwa posisi garpu salad (J) disarankan untuk diletakkan disebelah kiri garpu utama (I). Bagaimanapun juga untuk jamuan resmi garpu utama digunakan sebelum garpu salad, karena itu sebaiknya para tamu menunggu hidangan utamanya sebelum mengambil salad.

Apa yang harus dilakukan? Kapan memulai makan?

Tidak seperti dengan nasehat orang tua, para pakar etiket malah menganjurkan untuk memulai makan tanpa harus selalu menunggu orang lain – mulailah makan saat makanan hangat disajikan. Untuk makanan dingin atau buffets, tunggulah hingga tuan rumah mempersilakan makan, dan tunggu pula hingga tamu utamanya mulai mengambil makanan.

Makanan yang dapat dipegang dengan tangan:

- Roti: break slices of bread, rolls and muffins in half or into small pieces by hand before buttering.
- Daging : jika potongan dagingnya tebal, makanlah dengan menggunakan pisau dan garpu. Jika garing, pecahkan dengan garpu dan makanlah dengan tangan.
- Makan dengan tangan: Ikuti pedoman tuan rumah. Jika makanan tersebut disajikan dalam piring, ambil dan letakkan pada piring anda sebelum memakannya.
- Makanan yang biasanya langsung dimakan dengan tangan: jagung pada ikan tongkol, tulang iga, lobster, kepiting dan tiram dengan cangkang terbuka, sayap ayam dan tulang (untuk situasi tidak resmi), sandwiches, beberapa jenis buah tertentu, buah zaitun, seledri, roti dan kue kering.

Membuang makanan yang terselip dari mulut:

- Serpihan buah zaitun: keluarkan dengan hati-hati ke telapak tangan sebelum membuangnya ke piring.
- Tulang ayam: gunakan garpu untuk membuang ke piring.
- Duri ikan: buanglah dengan jari.

- Bagian yang lebih besar: tulang atau makanan yang tidak ingin anda makan keluarkan dengan hati-hati dan tersembunyi ke dalam serbet makan hingga tidak diketahui orang lain.

Tata cara untuk minum :

- MUG (gelas agak besar tanpa kaki) yang digunakan untuk minum kopi, teh atau minuman panas lainnya, biasanya digunakan pada acara tak resmi. Tatakan biasanya disertakan untuk meletakkan sendok kecil, bahkan kadang tidak disediakan sama sekali. Bila disertai tatakan/lepek, biasanya sendok diletakkan dengan posisi menghadap ke bawah atau di sisi piring mentega atau piring makan. Jangan lupa mengeluarkan sendok dari mug pada waktu akan minum.
- Letakkan teh celup yang sudah dicelupkan ke dalam cangkir yang berisi air panas pada piring alas/tatakan cangkir.
- Sebelum mereguk es teh manis, es kopi susu, atau jus, jangan lupa singkirkan sendok pengaduk yang berbentuk panjang. Letakkan di tatakan setelah selesai mengaduk minuman. Bila tak tersedia, jangan lupa memintanya.
- Bila kopi atau teh tumpah, tanyakan apakah bisa mengganti tatakan. Bila tidak memungkinkan, gunakan serbet atau tisu untuk membersihkannya. Hal ini untuk menghindari tumpahan yang lebih banyak atau mengenai baju Anda.
- Jika disugahi minuman dengan gelas yang biasa digunakan untuk anggur merah, pegang kaki gelas. Untuk anggur putih, pegang badan gelas untuk menjaga kedinginan minuman tersebut. Bila di gelas minuman terdapat hiasan buah seperti stroberi, ceri, dan lainnya tapi Anda tidak ingin memakannya, boleh disingkirkan.
- Sebaiknya jangan meniup minuman yang panas untuk mendinginkannya. Agar cepat dingin, Anda bisa mengaduk minuman secara perlahan atau tunggu sampai panasnya berkurang.

2.1.8 Unsur Desain

Persepsi visual dari bentuk fisik suatu karya bila diamati secara rinci, terdiri dari berbagai elemen, seperti elemen titik, garis, bidang, bentuk, warna, tekstur dan pola (Kusmiati 13).

a. Garis

Garis secara konseptual tersusun dari sederet titik-titik yang ribuan jumlahnya. Dengan menyatukan berbagai macam goresan, unsur garis juga bisa menyatakan suasana. Selain itu, garis yang digabungkan dengan titik dapat membentuk sebuah tekstur (Kusmiati 32). Fay Jones (1977) mengklasifikasikan garis dalam beberapa kategori, yaitu:

- Garis Tegak Lurus

Garis tegak lurus cenderung memberi kesan meninggi, kuat dan tegas, banyak digunakan untuk bagian luar gedung berupa tiang-tiang dan kolom yang berdiri tegak agar menimbulkan kesan kuat dan kokoh. Pada interior, garis vertikal digunakan lewat pola wall paper atau bahan lain yang bertikal guna mempertegas fungsi tiang, atau vertikal blind, yang berdiri lurus, guna mendapatkan kesan tinggi pada ruangan yang secara fisik berkesan rendah (Kusmiati 34). Selain itu, garis vertikal juga mengekspresikan suatu keadaan yang setimbang dengan gaya gravitasi (Ching 94).

- Garis Mendatar (horizontal)

Garis horizontal dapat mewakili unsur stabilitas, ketenangan, atau bidang datar (Ching 95). Garis horizontal bisa membangun citra atau kesan bersuasana rileks atau istirahat, yang penuh ketenangan, kedamaian, tetapi juga bisa menimbulkan kesan ketegangan (Kusmiati 34).

- Garis Lengkung

Garis lengkung menunjukkan gerak yang dibelokkan oleh gaya-gaya lateral. Garis lengkung cenderung mengekspresikan gerak yang halus. Lengkungan yang terdorong ke atas menunjukkan soliditas dan keterkaitannya dengan tanah. Lengkungan kecil dapat mengekspresikan keinginan bermain, energi, atau pola-pola pertumbuhan biologis (Ching 94-95). Garis lengkung banyak dimanfaatkan pada karya-karya seni murni, sketsa tata ruang, maupun

bangunan terutama pada kesenian timur untuk menimbulkan kesan keagungan dan kelembutan. Garis lengkung yang berbentuk setengah lingkaran, lonjong, melingkar-lingkar dan mengalun panjang selalu berhasil menimbulkan kesan gerak yang terus mengalir (Kusmiati 35).

b. Bentuk

Bidang terjadi dari sekian banyak garis yang tersusun secara berderet dalam posisi berjajar. Bentuk suatu bidang memiliki karakter yang beraneka ragam tergantung dari letak, arah garis, dimensi dan irama. Bidang tebal terkesan kokoh, padat, dan kuat, sedangkan bidang yang tipis tampak rapuh, melayang dan ringan. Elemen fisik suatu interior ditentukan oleh bidang-bidang yang membatasinya berupa lantai, dinding, plafon (Kusmiati 55). Bentuk adalah suatu wujud yang terjadi sebagai hasil perpaduan beberapa bidang (Kusmiati 69). Bentuk geometris mendominasi desain arsitektur dan interior. Bentuknya terdiri dari:

- Lingkaran adalah bentuk yang kompak, egosentris dan mempunyai fokus yang berada di pusat. Lingkaran menggambarkan kesatuan, kontinuitas dan keteraturan bentuk (Ching 103).
- Segitiga menunjukkan stabilitas. Sifat dinamis bentuk segitiga disebabkan oleh adanya hubungan sudut yang dimiliki oleh ketiga sisinya (Ching 104).
- Bujur sangkar menunjukkan kesatuan dan stabilitas (Kusmiati 69). Bujur sangkar bersifat cenderung monoton (Ching 105).

c. Warna

Warna memiliki tiga sifat utama yang dikenal dengan dimensi warna ,yaitu hue, value, dan intensity.

- Nama Warna (Hue)

Dimensi yang pertama adalah hue (nama warna), seperti merah, jingga, kuning, biru, dan sebagainya. Hue mempunyai banyak variasi warna yang tak terhitung jumlahnya. Meskipun mereka punya warna dasar yang sama, tetapi mereka memiliki nama yang berbeda. Contohnya pink, rose, scarlet, maroon mereka memiliki hue yang berbeda meskipun warna dasarnya sama yaitu merah (Laurer 234).

- Nilai (Value)

Dimensi yang kedua adalah value yang mengarah pada terang gelapnya sebuah warna (hue). Terang gelapnya sebuah warna diciptakan dengan menambahkan warna putih dan hitam di dalamnya. Dengan menambah warna putih membuat warna menjadi lebih muda. Sebaliknya bila menambahkan warna hitam maka warna tersebut akan menjadi lebih gelap (Laurer 236). Selain itu, value dapat muncul tergantung pada seberapa banyak cahaya memantulkan warna. Value disebut juga sebagai tints, tone atau shade. Tints lebih cerah dalam value, shades lebih gelap dalam value (Ching 120).

- Intensitas (Intensity)

Dimensi warna yang ketiga adalah intensitas. Intensitas merupakan tingkat kecerahan, kemurnian, kepekatan sebuah warna. Warna yang memiliki intensitas yang tinggi saat warna tersebut belum dicampur dengan warna lain. Untuk menurunkan tingkat intensitasnya, maka warna tersebut dicampur dengan warna putih dan hitam (Laurer 239). Warna dikelompokkan menjadi dua bagian, yaitu warm color dan cool color. Pembagian tersebut berdasarkan efek psikologis yang tercipta dari warna dalam sebuah objek.

- Warm color (Warna hangat)

Warna hangat memberikan efek psikologis yang panas dan perasaan hangat. Yang termasuk dalam warna hangat adalah merah dan orange yang melambangkan api, kuning melambangkan matahari (Laurer 242).

- Cool color (Warna dingin)

Warna dingin memberikan efek psikologis yang tenang dan sejuk. Yang termasuk dalam warna dingin adalah hijau menggambarkan rumput, biru menggambarkan langit dan air (Laurer 242).

Karakter dan simbolisasi warna/bahasa rupa warna:

- Kuning

Warna kuning berasosiasi pada sinar matahari, bahkan pada matahari sendiri, yang menunjukkan keadaan terang dan hangat. Kuning mempunyai karakter terang, gembira, ramah, supel, riang cerah, hangat (Sanyoto 54). Kuning cerah adalah warna emosional yang

menggerakkan energi dan keceriaan, kejayaan, dan keindahan. Kuning emas melambangkan keagungan, kemewahan, kejayaan, kemegahan, kemuliaan, dan kekuatan(Sanyoto 55). Kuning tints (krem dan beige) dikenal sebagai warna yang aman (Pile 294).

- **Jingga/Oranye**

Warna jingga (oranye) berasosiasi pada awan jingga atau juga buah jeruk jingga (oranye). Warna jingga mempunyai karakter dorongan, semangat, merdeka, anugerah, tapi juga bahaya. Jingga menimbulkan sakit kepala, dapat mempengaruhi sistem syaraf, dapat menggetarkan jiwa, menimbulkan nafsu makan (Sanyoto 55).

- **Merah**

Karakternya kuat, cepat, enerjik, semangat, gairah, marah, berani, bahaya, positif, agresif, merangsang, dan panas. Merah merupakan simbol umum dari sifat nafsu primitif, marah, berani, perselisihan bahaya, perang, seks, kekejaman, bahaya, dan kesadisan. Dibanding warna lain, merah adalah warna paling kuat dan enerjik. Warna ini bersifat menaklukkan, ekspansif, dan dominan (Sanyoto 56).

- **Ungu**

Ungu sering disamakan dengan violet, tetapi ungu ini lebih, tepat disamakan dengan purple, karena warna tersebut cenderung kemerahan. Sedangkan violet cenderung kebiruan. Ungu memiliki watak keangkuhan, kebesaran, dan kekayaan. Ungu merupakan percampuran antara merah dan biru sehingga juga membawa atribut-atribut dari kedua warna tersebut. Ungu adalah lambang kebesaran, kejayaan, keningratan, kebangsawanan, kebijaksanaan, pencerahan. Namun ungu juga melambangkan kekejaman, arogansi, duka cita, dan keeksotisan (Sanyoto 56-57).

- **Biru**

Biru adalah warna-warna dingin, menyarankan istirahat, tenang dan martabat (Pile 294). Warna biru mempunyai asosiasi pada air, laut, langit, dan di barat pada es. Biru mempunyai watak dingin, pasif, melankolis, sayu, sendu, sedih, tenang, berkesan jauh, mendalam, tak

terhingga, tetapi cerah. Karena dihubungkan dengan langit, yakni tempat tinggal para dewa, Yang Mahatinggi, surga, kahyangan, biru melambangkan keagungan, keyakinan, keteguhan iman, kesetiaan, kebenaran, kemurahan hati, kecerdasan, perdamaian, stabilitas, keharmonian, kesatuan, kepercayaan, dan keamanan (Sanyoto 57).

- Hijau

Hijau merupakan warna-warna dingin yang paling dekat dengan hangat. Mereka telah menjadi favorit untuk skema warna yang seimbang berusaha menjadi tenang, damai dan konstruktif (Pile 294). Warna hijau berasosiasi pada hijaunya alam, tumbuh-tumbuhan, sesuatu yang hidup dan berkembang. Hijau mempunyai watak segar, muda, hidup, tumbuh, dan beberapa watak lainnya yang hampir sama dengan warna biru. Dibanding warna-warna lain, warna hijau relatif lebih netral pengaruh emosinya, sehingga cocok untuk istirahat. Hijau sebagai pusat spektrum menghadirkan keseimbangan yang sempurna dan sebagai sumber kehidupan. Hijau melambangkan kesuburan, kesetiaan, keabadian, kebangkitan, kesegaran, kemudaan, keremajaan, keyakinan, kepercayaan, keimanan, pengharapan, kesanggupan, keperawanan, kementahan, kealamian, lingkungan, keseimbangan, kenangan, dan kelarasan (Sanyoto 57-58).

- Putih

Putih warna paling terang. Putih berasosiasi pada salju di dunia Barat. Warna ini berasosiasi pada sinar putih berkilauan. Putih mempunyai watak positif, merangsang, cerah, tegas, mengalah. Warna ini melambangkan cahaya, kesucian, kemurnian, kekanak-kanakan, kejujuran, ketulusan, kedamaian, ketenteraman, kebenaran, kesopanan, keadaan tak bersalah, kehalusan, kelembutan, kewanitaan, kebersihan, simpel, kehormatan (Sanyoto 58).

- Hitam

Hitam adalah warna tergelap. Warna hitam memiliki aksan yang kuat, menyedihkan jika digunakan secara berlebihan (Pile 294). Watak atau karakter warna ini adalah menekan, tegas, mendalam, dan "depressive."

Hitam melambangkan rahasia, ketakutan, seksualitas, ketidakbahagiaan, penyesalan yang mendalam, amarah, duka cita. Hitam juga melambangkan kekuatan, formalitas, dan keanggunan (elegance). Hitam memang misterius, karena hitam yang berdiri sendiri memiliki watak-watak buruk, tetapi jika dikombinasi dengan warna-warna lain, hitam akan berubah total wataknya. Latar belakang warna hitam berasosiasi dengan kuat, tajam, formal, bijaksana. Hitam dipergunakan bersama-sama putih mempunyai makna kemanusiaan, resolusi, tenang, sopan, keadaan mendalam, dan kebijaksanaan (Sanyoto 58-59).

- Abu-abu

Abu-abu adalah warna paling netral, tidak adanya kehidupan yang spesifik. Warna ini ada di antara putih dan hitam, sehingga berkesan ragu-ragu. Karenanya, wataknya pun di antara hitam dan putih. Pengaruh emosinya berkurang dari putih, tetapi terbebas dari tekanan berat warna hitam, sehingga wataknya lebih menyenangkan, walau masih membawa watak-watak warna putih dan hitam. Warna ini menyimbolkan ketenangan, kebijaksanaan, kerendah hatian, keberanian untuk mengalah, turun tahta, suasana kelabu, dan keragu-raguan (Sanyoto 59-60).

- Coklat

Warna coklat berasosiasi dengan tanah, warna tanah, atau warna natural. Karakter warna coklat adalah kedekatan hati, sopan, arif, bijaksana, hemat, hormat, tetapi sedikit terasa kurang bersih atau tidak cemerlang karena warna ini berasal dari percampuran beberapa warna (Sanyoto 60).

d. Tekstur

Tekstur adalah gambaran mengenai sifat permukaan suatu benda yang dapat menimbulkan kesan-kesan tertentu seperti kasar, halus, licin, mengkilap, atau buram. Kesan-kesan tersebut diperoleh melalui kepekaan panca indera seseorang (Kusmiati 77). Tekstur adalah kualitas tertentu suatu permukaan yang timbul sebagai akibat dari struktur tiga dimensi (Ching 122). Ada dua jenis dasar tekstur:

1. Tekstur riil atau tekstur aktual adalah tekstur yang memang nyata dan dapat dirasakan dengan sentuhan (Ching 123). Tingkat kasar dan halusnya tekstur secara visual sangat dipengaruhi oleh pencahayaan. Secara umum material tekstur dibagi menjadi empat bagian, yaitu:

- Soft rough

Pada pencahayaan yang cenderung gelap atau remang-remang tekstur yang seharusnya sangat kasar akan terlihat tidak begitu kasar atau disebut soft rough. Hal itu disebabkan karena mata kita tidak dapat melihat dengan jelas tekstur tersebut, namun akan terasa lebih kasar saat disentuh.

- Soft smooth

Soft smooth merupakan tekstur yang halus dan lembut saat disentuh, seperti karpet, satin, kulit, vinyl, dan beberapa material lainnya.

- Hard rough

Tekstur hard rough biasanya digunakan pada bagian luar bangunan karena tekstur ini sangat kasar dan memang memiliki nilai seni tersendiri untuk diekspose. Tektur hard rough seperti batu bata yang diekspos, batu alam, concentrade.

- Hard smooth

Tekstur hard smooth didapat dari material yang berat namun memiliki tekstur yang cukup halus, seperti plaster pada dinding, marmer, permukaan metal (Lawson 107).

2. Tekstur visual hanya terlihat dengan mata.

Tekstur adalah karakter lahiriah dari material-material yang kita gunakan untuk membatasi, melengkapi dan memperindah ruang interior (Ching 124). Tekstur visual dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu:

- Tekstur simulasi

Tekstur simulasi adalah tekstur yang karakter permukaannya tampak seperti nyata namun kenyataannya tidak seperti demikian. Setiap permukaannya memiliki karakter gelap dan terang yang baik dan merupakan imitasi dari permukaan objek (Laurer 168).

- Tekstur dan patra

Tekstur dan patra adalah elemen desain yang saling berkaitan. Patra adalah elemen dekoratif dalam desain dan umumnya merupakan pengulangan salah satu motif dengan random ataupun lebih beraturan. Pengulangan motif membuat permukaannya mempunyai kualitas tekstur. Dengan demikian tekstur dapat menciptakan patra (Laurer 168).

e. Patra

Patra dihasilkan dari adanya komposisi unsur desain yang diulang (repetisi). Pengulangan bentuk akan menjadikan sebuah unity bentuk dari patra itu sendiri. Pengulangan patra dibagi menjadi formal dan informal. Penataan formal yaitu mengikuti pola yang sudah ada, sedangkan informal adalah penataan yang tidak teratur dan terdapat variasi ukuran jarak sehingga menghasilkan sebuah komposisi (Bates 66-73). Keuntungan penggunaan patra dalam sebuah interior adalah sebuah suasana ruangan dapat berubah tanpa harus mengubah struktur bangunan yang ada. Patra juga dapat menciptakan sebuah ruangan baru dengan variasi yang berbeda yang tidak membosankan mata, namun dengan konstruksi bangunan yang simpel. Peletakkan patra harus diperhatikan. Apabila salah peletakkannya, maka akan membingungkan bagi mata dan membuat pusing. Selain itu ukuran patra juga harus tepat sesuai dengan proporsi ruangan ataupun bidang yang akan diberi patra. Patra diklasifikasikan menjadi beberapa tipe, yaitu:

- Patra geometris

Yang termasuk dalam patra geometris adalah garis, lingkaran, kotak, segitiga, dan bentuk geometris lainnya. Penyusunannya bisa simetris ataupun asimetris. Selain itu bisa juga menggabungkan elemen kotak dan lingkaran menjadi sebuah patra.

- Patra dengan desain abstrak.

Patra abstrak menggabungkan nilai seni dan desain di dalamnya. Bentuk abstrak yang menggambarkan karakter ruangan tersebut dapat diaplikasikan ke dalam patra untuk memberikan suasana yang lebih dalam.

Peletakkan patra diusahakan pada bagian yang paling menarik dan dimungkinkan untuk dilihat dari luar. Penggunaan patra pada dinding memberikan efek dinding menjadi lebih dekat. Patra juga dapat diberikan pada plafon ataupun lantainya menyesuaikan dengan ruangan yang ada (Lawson 103-107)

2.1.9 Prinsip – Prinsip Desain

a. Irama (Rhythm)

Prinsip desain dari irama didasarkan pada pengulangan elemen-elemen dalam ruang dan waktu. Bentuk paling sederhana dari pengulangan terdiri dari jarak yang teratur dari elemen-elemen yang identik di sepanjang alur garis linier, pengulangan dapat diberi variasi dalam rupa bentuk, detail, warna, dan tekstur (Ching 150-151). Irama didasarkan pada repetisi atau pengulangan secara terus menerus dan teratur dari elemen-elemen desain. Pengulangan tersebut menimbulkan suatu irama gerak dalam visual. Irama tidak hanya terjadi pada bentuk, tetapi juga terjadi pada warna, value, tekstur (Laurer 100).



Gambar 2.19. Pengulangan garis menimbulkan irama

Sumber: Laurer (2002, p.100)

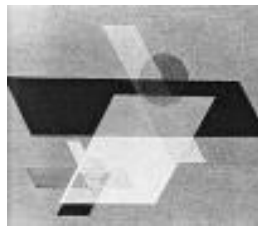
b. Penekanan (Emphasis)/ Focal Point

Prinsip penekanan mengasumsikan adanya elemen-elemen yang dominan dan subordinatnya dalam suatu komposisi tatanan interior. Elemen atau benda yang penting dapat diberi penekanan visual dengan memberikan ukuran tersendiri, rupa bentuk yang unik, atau warna, pencahayaan atau tekstur yang kontras (Ching 154). Penekanan adalah adanya elemen-elemen yang dominan dalam sebuah komposisi. Suatu desain tanpa elemen dominan akan tampak monoton, sedangkan jika terlalu banyak unsur dominan maka

akan tampak ramai dan kacau. Ada beberapa cara untuk menciptakan penekanan:

- Penekanan dengan kontras

Elemen yang penting dapat ditonjolkan dengan memberikan sesuatu yang kontras. Kontras dapat diciptakan dalam hal ukuran, nilai (Value), warna (Laurer 48). Warna dapat pula menjadi emphasis dengan pemberian warna yang berbeda (kontras) dalam sebuah desain. Warna yang berbeda dan mencolok akan membuat mata kita mengarah ke objek tersebut (Laurer 244).



Gambar 2.20. Penekanan dengan kontras

Sumber: Laurer (2002, p.49)

- Penekanan dalam penempatan objek focal point Penekanan dengan penempatan objek ini diciptakan dengan menempatkan objek. Jika ada sebuah repetisi dari elemen yang sama dan ada satu yang diletakkan jauh dari kumpulannya maka objek tersebut akan menjadi pusat perhatian kita (Laurer 52).



Gambar 2.21. Penekanan dalam penempatan

Sumber: Laurer (2002, p.52)

c. Keseimbangan

Keseimbangan merupakan suatu kualitas dimana bila dilihat dari dua pusat keseimbangan baik secara horisontal ataupun vertikal, memiliki keseimbangan yang sama. Efek keseimbangan ini dapat dicapai dengan

mengelompokkan bentuk, warna, dan sebagainya (Laurer 78). Keseimbangan dibagi menjadi beberapa, yaitu:

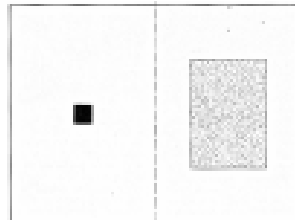
- Keseimbangan simetris merupakan hasil dari susunan elemen-elemen yang identik, saling berkaitan dalam bentuk, ukuran dan posisi relatifnya terhadap suatu garis atau sumbu yang sama. Keadaan ini disebut juga simetris aksial atau bilateral. Keseimbangan simetris umumnya merupakan hasil dari suatu keseimbangan yang tenang dan stabil dan langsung terlihat, khususnya jika berorientasi pada sebuah bidang datar. Komposisi simetris membutuhkan elemen-elemen yang identik dan berpasangan (Ching 142).



Gambar 2.22. Gambar keseimbangan simetris
Sumber: Ching (1996, p.142)

- Keseimbangan asimetris didefinisikan sebagai tidak adanya korelasi dalam ukuran, rupa, warna atau posisi relatif antara elemen-elemen dalam suatu komposisi. Untuk dapat memperoleh keseimbangan yang tersembunyi, suatu komposisi asimetris harus memperhitungkan bobot atau gaya visual dari masing-masing elemen dan menggunakan prinsip keseimbangan dalam susunan tersebut (Ching 144). Keseimbangan asimetris lebih bebas karena keseimbangan didapat dari beberapa objek yang berbeda. Keseimbangan ini lebih sulit daripada keseimbangan simetris karena objek yang berbeda bentuk dan warna harus diatur agar tercapai keseimbangan. Keseimbangan asimetris dapat dicapai dalam beberapa cara diantaranya:
 1. Keseimbangan karena nilai (Value) dan warna Salah satu hal yang akan menjadi perhatian adalah dengan value yang berbeda dengan

warna yang kontras. Keseimbangan karena value dan warna adalah cara yang cukup berhasil karena dengan bentuk dan ukuran yang berbeda, jika salah satu bagian memiliki value yang lebih maka akan menghasilkan keseimbangan yang sama seperti pada gambar berikut (Laurer 86).

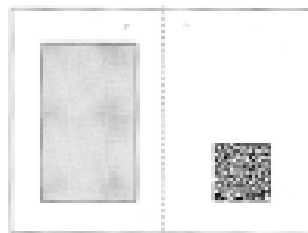


Gambar 2.23. Gambar keseimbangan karena value

Sumber: Laurer (2002, p.86)

Meskipun salah satu objek ukurannya lebih kecil, namun dengan value yang lebih maka dapat mengimbangi bentuk yang lebih besar dengan value yang tidak sekuat objek yang kecil.

2. Keseimbangan karena bentuk dan tekstur Meskipun bentuknya berbeda namun bila salah satunya diimbangi dengan adanya tekstur maka akan tercipta keseimbangan (Laurer 88).



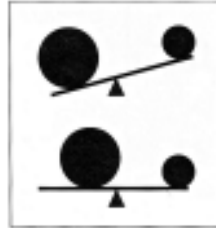
Gambar 2.24. Gambar keseimbangan karena tekstur

Sumber: Laurer (2002, p.89)

Pada gambar tersebut dapat dilihat bahwa bentuk yang kecil dengan tekstur yang rapat dapat mengimbangi bentuk yang lebih besar namun tanpa tekstur (Laurer 89).

3. Keseimbangan karena posisi

Posisi juga menentukan keseimbangan. Seperti contohnya pada gambar berikut.



Gambar 2.25. Gambar keseimbangan karena posisi

Sumber: Laurer (2002, p.90)

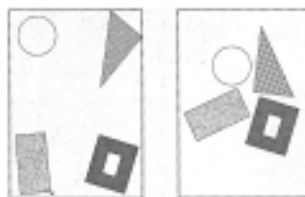
Meskipun salah satu objek lebih besar, namun bila objek tersebut didekatkan kepada pusat (center) maka objek yang kecil dapat mengimbangi objek yang lebih besar (Laurer 90).

d. Unity

Unity memiliki arti penyusunan dan mengorganisasikan elemen-elemen desain untuk menghasilkan sebuah komposisi yang harmonis (Laurer 20). Harmoni dapat didefinisikan sebagai keselarasan atau kesepakatan yang menyenangkan dari beberapa bagian atau kombinasi beberapa bagian dalam satu komposisi. Jika keseimbangan mencapai kesatuan melalui tata letak elemen-elemen yang mirip satu sama lain maupun yang berbeda (Ching 146). Ada berbagai cara untuk mencapai sebuah unity, diantaranya:

- Proximity

Salah satu cara yang mudah untuk mencapai sebuah unity adalah dengan membuat elemen yang nampak berjauhan menjadi berdekatan. Dengan cara tersebut, maka elemen-elemen yang tadinya berjauhan mulai tampak menyatu dan saling berhubungan (Laurer 26).



Gambar 2.26. Gambar unity karena saling berdekatan

Sumber: Laurer (2002, p.26)

- Repetisi

Repetisi merupakan sebuah pengulangan dari beberapa elemen yang simple, seperti garis, warna, bentuk, dan sebagainya pada beberapa bagian untuk menghasilkan sebuah unity dari beberapa bagian (Laurer 28).

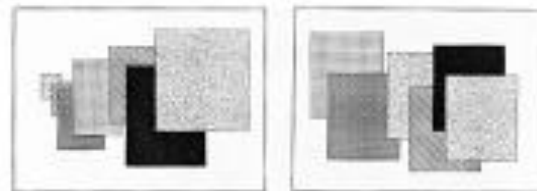


Gambar 2.27. Gambar repetisi bentuk

Sumber: Laurer (2002, p.28)

- Menumpuk (Overlapping)

Dengan teknik menumpuk, elemen-elemen desain tersebut disusun untuk saling menumpuk dan menciptakan sebuah bentuk baru dari hasil menumpuk tersebut.



Gambar 2.28. Gambar unity karena overlapping

Sumber: Laurer (2002, p.179)

Pada gambar, dapat kita lihat bagian atas menumpuk bagian yang bawah, sehingga menghasilkan bentukan baru (Laurer 178).

- Berbatasan (abutting)

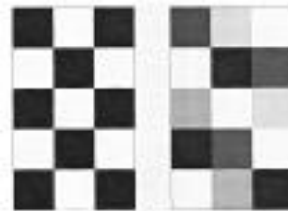
Cara sederhana untuk membuat sebuah unity lainnya adalah dengan cara berbatasan (abutting). Abutting atau berbatasan adalah dengan membuat elemen desain saling berbatasan dengan saling menyentuh, baik sisi ataupun sudut. Dengan cara tersebut dapat menciptakan sebuah ilusi bahwa tiap elemen tersebut saling menempel.

- Interpenetrasi

Interpenetrasi terjadi bila bidang-bidang ataupun objek-objek saling melewati atau menembus sisi lainnya. Hal tersebut akan menciptakan sebuah unity. Variasi dalam unity diberikan untuk menciptakan keindahan visual. Ada Beberapa variasi dalam unity, diantaranya:

- The Grid

The grid merupakan pola dalam membuat sebuah variasi. Hal terpenting yang perlu diingat adalah dengan banyaknya variasi baik warna ataupun bentuk, dengan pola yang sederhana akan memberikan sebuah unity, seperti contohnya:



Gambar 2.29. Gambar pola papan catur

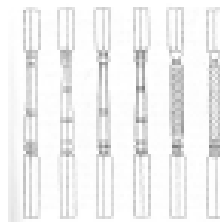
Sumber: Laurer (2002, p.34)

(a) Pola papan catur ini memiliki unity yang sempurna karena bentuknya yang konstan dan repetisinya sama.

(b) Pola papan catur ini mengalami beberapa variasi dari warna. Pola ini lebih menarik dengan adanya permainan warna. Tetapi unity pada pola ini masih terasa (Laurer 34).

- Variasi dalam repetisi

Dalam mencapai sebuah unity menggunakan teknik repetisi tidaklah harus merepetisi objek yang sama. Bisa saja dilakukan variasi bentuk pada objek seperti pada gambar berikut (Laurer 36).



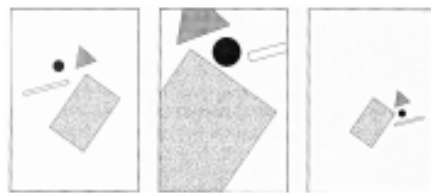
Gambar 2.30. Gambar variasi dalam repetisi

Sumber: Laurer (2002, p. 37)

Unity pada kolom-kolom ini merupakan variasi dalam repetisi. Meskipun bagian tengah kolom tersebut memiliki bentuk yang berbeda satu dengan lainnya, tetapi unity dari gambar tersebut masih dapat dirasakan.

e. Proporsi

Proporsi mengarah kepada ukuran yang sesuai dengan standar yang ada. Ukuran tersebut dibandingkan dengan elemen lain yang ada di sana. Perubahan skala desain akan menghasilkan efek yang berbeda pula dalam sebuah karya desain (Laurer 60).



Gambar 2.31. Gambar perbedaan skala mengubah sebuah desain

Sumber: Laurer (2002, p.66)

Sistem proporsi yang paling dikenal adalah ‘proporsi ideal’ (golden section) yang dibuat oleh orang Yunani kuno. Proporsi ideal ini mendefinisikan hubungan yang unik antara dua bagian yang tidak sama dari satu kesatuan di mana rasio antara bagian yang terkecil dan yang besar adalah sama dengan rasio dari bagian yang besar terhadap keseluruhannya (Ching 132).