

1. PENDAHULUAN

Semakin meningkatnya peradaban manusia serta semakin meningkatnya perkembangan ekonomi dan taraf hidup manusia menyebabkan keinginan pada diri manusia untuk mendapatkan yang terbaik dalam memenuhi kebutuhannya. Kebutuhan akan pangan merupakan salah satu kebutuhan primer yang sangat penting dan harus diperhatikan baik dari segi kualitas dan kuantitas.

Oleh sebab itu masyarakat semakin membutuhkan suatu tempat dimana tersedia makanan yang berkualitas dan mampu memenuhi keinginan sesuai dengan selera mereka. Untuk memenuhi keinginan masyarakat yang ingin merasakan masakan-masakan beraneka ragam, rasa, dan harga maka berdirilah berbagai macam tempat makan, mulai dari warung, depot, kedai, café, restoran, dan lain sebagainya

Untuk tempat makan dalam skala yang cukup besar maka didirikanlah restoran. Pada restoran Jepang pada mulanya berasal dari kedai-kedai kecil yang berada dipinggir jalanan Negara Jepang, kemudian timbul keinginan untuk mencakup pelanggan yang lebih luas maka didirikanlah restoran. Makanan Jepang mengandung gizi dan protein yang tinggi karena bahan-bahan dan bumbu yang digunakan adalah bahan-bahan alami dan menggunakan daging-daging segar yang berkualitas tinggi. Orang Jepang sangat menghargai makanan dan keindahan penampilan makanan dengan tujuan agar penampilan yang indah dapat meningkatkan selera makan.

Suasana pada saat makan akan sangat mempengaruhi selera makan kita. Oleh sebab itu banyak sekali tempat-tempat makan yang selain menghadirkan suasana interior yang baik juga memberi imbuhan hiburan yang sesuai dan menunjang suasana yang ingin ditampilkan.

Perkembangan tumbuhnya restoran Jepang di Kota Surabaya dapat dikatakan cukup pesat. Kota Malang sebagai kota ke dua di Jawa Timur setelah Surabaya ada baiknya jika mampu mengikuti jejaknya. Saat ini di Kota Malang belum terdapat restoran Jepang, sehingga dengan didirikannya restoran Jepang ini di Kota Malang diharapkan dapat menjadi pembuka jalan bagi berdirinya restoran spesialis khususnya restoran khas masakan Jepang lain di kota Malang.

Restoran Jepang ini diharapkan dapat memberikan fasilitas yang memadai dan memuaskan bagi para pengunjung yang merupakan kalangan menengah keatas untuk menikmati dan memperoleh kelebihan dan keunikannya. Restoran ini memberikan suasana alami Jepang dan hiburan serta pelayanan dan penyajian ala Jepang yang unik dan khas.

1. 1. Judul

Judul Perancangan Tugas Akhir “Perancangan Interior Restoran Jepang “Itadakimasu” di Malang”.

Pengertian Judul:

Perancangan:

- Adalah proses, cara, perbuatan merancang. (Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi III. Jakarta: Balai Pustaka, Hal 972).
- Hasil proses pemecahan masalah yang disertai dengan pemikiran yang logis dan kreatif melalui beberapa tahap visualisasi yang diwujudkan dalam bentuk gambar kerja melalui pengidentifikasian masalah, analisis dan pengupayaan beberapa alternatif pemecahan masalah yang efektif yang juga dibatasi oleh hal-hal tertentu, dengan demikian akan mencapai hasil yang optimal.

Interior:

- Bagian dalam dari suatu bangunan, apapun dan bagaimanapun bentuknya bangunan misalnya tempat tinggal, apartemen, hotel, perkantoran sampai pada bangunan rumah sakit sekalipun. (Desain Interior oleh J. Pamudji Suptandar).
- Bagian dalam dari gedung, ruang dan sebagainya.
- Tatahan perabot (hiasan dan sebagainya) di dalam ruangan / gedung tersebut (Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi III. Jakarta: Balai Pustaka, hal.438).
- Bagian dalam dari suatu ruangan atau gedung yang dibatasi dinding, lantai, dan plafon.

- Bagian dalam gedung atau rumah yang sejuk. Dinding bagian dalam dari sebuah rumah (The Contemporary English Indonesia Dictionary, hal.982).

Restoran:

- Tempat dimana orang dapat makan dan minum dengan membayar (Grollier Dictionary).
- Tempat dimana makanan dan minuman dapat dibeli, dimakan, dan diminum. (Webster's New World Dictionary).
- Berasal dari Bahasa Perancis yaitu "restourer" atau "to restore" dalam Bahasa Inggris yang berarti suatu tempat untuk menjual makanan dan minuman kepada publik/umum. (The Encyclopedia American: Volume 23, hal.418).
- Adalah suatu tempat dimana masakan disajikan untuk dikonsumsi di tempat ini. (Everyman,s Encyclopedia:Volume 10, hal.535).
- Adalah perusahaan komersial dimana makanan disiapkan dan disajikan kepada pelanggan. (The New Collins Dictionary and Sains, hal.852).
- Suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman dan dikelola secara professional. (Manajemen Food & Beverage Service Hotel, hal.16).
- Usaha yang bergerak di bidang perdagangan makanan (William Dudley Hunt Jr.).
- Restoran berasal dari Bahasa Perancis yang berarti rumah makan dalam skala besar (W.J.S Poerwadarminto).

Jepang:

- Dikenal sebagai negara matahari terbit, terletak di Asia timur. Merupakan salah satu negara termaju di Asia, khususnya dalam bidang teknologi. Jepang juga merupakan suatu negara kepulauan yang kaya akan nilai budaya dan kesenian serta keunikan yang khas.

Itadakimasu

- Merupakan kosakata dari Bahasa Jepang yang memiliki arti: “mari makan” atau ucapan syukur yang biasa diucapkan sebagai rasa syukur atas hidangan yang akan disantap .

Malang:

- Adalah kota terbesar kedua di Jawa Timur setelah Surabaya. Beriklim cukup dingin karena terletak di ketinggian kurang lebih 440m dari atas permukaan laut. Kota Malang juga terkenal sebagai kota wisata dan pendidikan.

Perancangan Interior Restoran Jepang di Malang:

- Pengaturan bagian dalam restoran yang diperuntukkan bagi publik sebagai tempat menikmati makanan dan minuman khas Jepang yang didukung dengan cara pelayanan sajian yang unik khas Jepang sehingga menimbulkan minat bagi pengunjung untuk menikmati hidangan restoran sambil menikmati hiburan kebudayaan Jepang didalam suasana ruangan yang ditata dengan menggunakan style atau gaya kebudayaan Jepang. Penyajian style Jepang diterapkan dalam menu masakan, penyajian makanan, pertunjukkan kebudayaan dan penataan ruang pada restoran. Dengan penyajian tersebut diharapkan dapat menampilkan ciri khas tersendiri bagi rumah makan Jepang ini sehingga lebih diminati oleh kalangan menengah keatas karena kekhasan dan keunikan yang dimiliki.

1.2. Latar Belakang Masalah

Karena semakin meningkatnya peradaban manusia, berkembangnya ekonomi dan meningkatnya taraf hidup manusia serta pesatnya kemajuan teknologi maka makin meningkat pula tuntutan hidup manusia. Manusia menginginkan untuk mendapatkan yang terbaik dalam memenuhi setiap kebutuhan. Kebutuhan pangan merupakan salah satu kebutuhan primer yang

sangat penting dan harus diperhatikan. Selain itu, hiburan adalah kebutuhan sekunder yang juga cukup berperan dalam menunjang kebutuhan primer manusia.

Oleh sebab itu masyarakat semakin membutuhkan suatu tempat dimana tersedia makanan yang memenuhi keinginan serta sesuai dengan selera mereka. Untuk memenuhi selera makan mereka yang beraneka ragam, maka bermunculanlah berbagai jenis restoran dan tempat makan. Adapun jenis restoran dan tempat-tempat makan yang ada antara lain:

- Restoran fast food, yang banyak digemari karena pelayanannya yang cepat
- Restoran tradisional, yang menyediakan masakan khas daerah-daerah di Indonesia seperti restoran khas Jawa Timur, Restoran masakan padang dan lain-lain.
- Restoran yang menyediakan masakan khas dari negara lain, seperti restoran masakan Cina, Jepang, Itali, Perancis, dll.
- Restoran umum, yang menyediakan berbagai macam masakan (masakan tradisional dan mancanegara)
- Café yang menghadirkan makanan ringan maupun berat dan memanjakan pengunjung dengan suasana maupun live music

Restoran sebagai sebuah rumah makan dalam skala luas dan merupakan fasilitas publik, bukan lagi merupakan suatu hal yang sepele, tetapi lebih merupakan salah satu kebutuhan yang perlu mendapat sorotan dan perhatian khusus. Melihat kebutuhan restoran yang sangat diperlukan dan semakin bervariasi selera masyarakat akan suatu restoran yang menyajikan menu tertentu yang sesuai dengan ciri khasnya.

Kota Malang adalah kota maju kedua di Jawa Timur setelah Surabaya, maka cukup banyak penduduknya yang memiliki taraf hidup yang cukup tinggi yang tentunya memiliki selera dan kebutuhan mereka cukup tinggi pula, termasuk dalam hal makanan. Banyak dari sebagian besar masyarakat kota Malang menghabiskan waktunya untuk menikmati hidangan di tempat-tempat makan umum, hal tersebut nampak dari semakin menjamurnya café di kota Malang dikarenakan suasana yang dihadirkan sangatlah diminati oleh pengunjung sebagai tambahan kenikmatan saat menikmati hidangan yang disantap,. Sehingga café-

café tersebut menyajikan suasana yang mendukung misalnya dengan menonjolkan keindahan alam, kehangatan suasana maupun panggung pertunjukan yang menampilkan penari, penyanyi dan pemain band untuk menghibur para pengunjungnya. Akan tetapi selain menjamurnya pendirian café-café di kota Malang juga terdapat restoran-restoran besar maupun kecil yang lebih banyak dikunjungi untuk acara makan keluarga.

Oleh karena Malang merupakan kota kedua terbesar di Jawa Timur dan kota pemukiman yang cukup ramai serta beriklim cukup dingin maka perlu memperhatikan tempat makan atau restoran yang dapat memenuhi keinginan masyarakat di kota Malang. Restoran tersebut hendaknya terletak pada lokasi yang strategis. Ruangnya nyaman dan hidangan yang disajikan juga nikmat. Hal ini disebabkan karena umumnya kalangan menengah keatas memiliki selera yang cukup tinggi sehingga mereka berharap dapat menikmati acara makan mereka di restoran yang nyaman dan selengkap untuk mereka. Hidangan yang nikmat, bervariasi, pelayanan yang memuaskan, pilihan cara penyajian makanan dan suasana restoran yang mendukung tentunya akan diminati oleh para pengunjung.

Pada abad ke 21 ini perhatian dunia bertambah kepada Jepang karena telah melakukan langkah-langkah aktif dan penting dalam dunia internasional (Japan Profile of a Nation, Published by Kodansha Internasional, Ltd. Tokyo 1999). Jepang sebagai salah satu negara maju baik pengetahuan maupun teknologi, memiliki latar budaya yang sangat kaya dan menarik untuk dinikmati dan dipelajari. Selain itu seiring dengan semakin berkembangnya media komunikasi dan hiburan maka semakin banyak informasi, film, musik negara matahari terbit ini yang beredar di Indonesia dan diminati oleh masyarakat. Minat tersebut juga sering kali diikuti keinginan lebih jauh mengenai budaya, pengetahuan dan teknologi yang melatar belakangnya.

Jika diamati lebih seksama maka dapat kita lihat bahwa di kota Surabaya mulai banyak bermunculan restoran yang menyajikan masakan Jepang. Hal tersebut menunjukkan minatan masyarakat yang semakin besar terhadap jenis masakan negara tersebut. Kota Malang sebagai kota kedua setelah Surabaya maka dapat mencoba mengikuti untuk membuka restoran yang menyajikan masakan Jepang, mengingat pula bahwa hingga saat ini belum ada satupun restoran Jepang

di Malang, maka dengan mendirikan restoran tersebut diharapkan kelak dapat menjadi peluang bisnis yang cukup menjanjikan.

Iklim kota Malang yang cukup dingin maka akan sangat sesuai untuk menghadirkan masakan Jepang yang pada umumnya disajikan selagi panas. Suasana kota Malang yang cukup sepi dan indah maka banyak ditampilkan untuk mendukung suasana café, selain itu café juga menghadirkan *live entertainment* untuk memanjakan pengunjung. Hal tersebut menunjukkan bahwa suasana yang dihadirkan memiliki peran penting dalam menarik minat pengunjung sehingga dalam perancangan sebuah restoran hendaknya juga selain memperhatikan interior ruangan juga perlu menampilkan dan menonjolkan keunikan, kekhasan, dan kelebihan yang dimiliki restoran tersebut dibanding restoran lain.

Restoran Jepang ini membidik konsumen untuk kalangan menengah keatas karena mengingat harga yang ditawarkan juga cukup tinggi. Harga masakan yang ditawarkan cukup tinggi karena pada masakan Jepang menggunakan bahan-bahan seperti ikan segar, daging, tumbuh-tumbuhan (jamur, bunga, dll), sayuran segar, serta bahan pelengkap dan bumbu lainnya yang cukup mahal. Karena konsumen yang dibidik adalah kalangan menengah ke atas maka rata-rata dari mereka memiliki selera tinggi dan lebih peka terhadap segala sesuatu di lingkungan sekitarnya termasuk desain interior pada restoran, karena tidak menutup kemungkinan pengunjung yang datang ke restoran tidak hanya untuk menikmati makanan dan minuman tetapi pengunjung juga ingin menikmati suasana dan kekhasan dari restoran.

Lokasi restoran ini terletak di jalan Sunandar Priyo Sudarmo 28, Malang. Lokasi tersebut sangat strategis karena dekat dengan perumahan Araya dan Pondok Blimbing Indah serta area pemukiman lain. Selain itu lokasinya juga berhadapan langsung dengan jalan besar yang juga merupakan salah satu jalan besar menuju kota.

1.3. Perumusan Masalah

Mendirikan restoran tidak lepas dari persiapan awal yaitu tata ruang dan rancang bangun yang sesuai dengan kebutuhan operasional restoran secara keseluruhan. Bangunan restoran menjadi tempat manusia melakukan aktivitas

seperti mempersiapkan bahan makanan dan minuman, memproses bahan mentah menjadi hidangan siap santap. Selain dari pada itu restoran memerlukan tempat untuk penyajian dan tempat pelanggan untuk menikmati hidangan.

Tata ruang restoran sebaiknya memiliki fasilitas ruangan yang memadai agar dapat memberikan dukungan pekerja melakukan aktivitasnya sehingga menghasilkan mutu produk yang berkualitas serta memberikan kenyamanan dan keselamatan kerja bagi para pekerja maupun kenyamanan bagi pelanggan restoran untuk menikmati produk restoran tersebut.

Tata ruang restoran tentunya dirancang dan dibangun dengan mempertimbangkan siklus kegiatan operasional dimulai dari ruangan sebagai tempat melakukan kegiatan awal yakni penerimaan bahan mentah kemudian diproses sampai dengan penyajiannya. Semua tahapan tersebut memerlukan ruangan yang memadai. (Manajemen Food&Beverage Service Hotel, Soekresno, hal.30)

Adapun masalah-masalah yang timbul dalam perancangan interior Restoran Jepang “*Itadakimasu*” ini adalah:

- Bagaimana merancang interior restoran yang mempunyai ciri khas dengan memasukkan unsur-unsur budaya Jepang?
- Bagaimana merancang interior restoran untuk kalangan menengah keatas yang harus diperhatikan untuk menarik dan memuaskan sesuai dengan minat para pengunjung?
- Bagaimana mengatur zoning, grouping dan sirkulasi suatu restoran agar teratur, nyaman dan efisien?
- Bagaimana system penghawaan dan pencahayaan yang sesuai dan mendukung restoran tersebut?
- Bagaimana mengubah bangunan bengkel satu lantai menjadi bangunan restoran dua lantai yang baik dan layak sesuai dengan ketentuan bangunan fisik sebuah restoran?

1.4. Tujuan Perancangan

Tujuan yang ingin dicapai dari perancangan interior restoran Jepang ini adalah:

- Memperkenalkan masakan Jepang kepada masyarakat luas khususnya masyarakat kota Malang.
- Memperkenalkan budaya dan kesenian Jepang kepada masyarakat khususnya generasi muda.
- Masyarakat memiliki alternatif tempat yang nyaman untuk bersantap di restoran Jepang
- Memberikan suatu pelayanan yang baik kepada pengunjung restoran Jepang yang ditunjang dengan penyajian makanan dan penataan interior serta fasilitas pendukungnya.

1.5. Manfaat Perancangan

Perancangan restoran Jepang ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi:

1. Penulis

- Memberi tambahan pengetahuan mengenai kebudayaan jepang mencakup masakan, pertunjukkan, arsitektur dan interior jepang.
- Memberi tambahan pengetahuan mengenai teknik perancangan sebuah restoran.

2. Masyarakat

- Memiliki alternatif tempat makan yang menyajikan suasana yang menarik dan menyenangkan
- Mendapat kesempatan untuk mengenal lebih dalam mengenai kebudayaan Jepang

3. Pemilik restoran

- Pemilik memiliki alternatif desain restoran yang dapat menarik pengunjung
- Pemilik dapat menjadikan restoran tersebut sebagai potensi usaha yang baik mengingat restoran jepang ini merupakan satu-satunya Restoran Jepang di Malang

1.6. Ruang Lingkup Perancangan

- Luasan proyek untuk perancangan interior restoran ini $\pm 1500\text{m}^2$.
- Layout restoran secara keseluruhan
 - o Area makan
 - Tatami room
 - A la Carte area
 - Sushi area
 - Teppanyaki area
 - Yakiniiku shabu-shabu/nabemono area
 - o Dapur
 - Cold storage+deep freeze
 - Dry storage
 - Preprepare+potwash
 - Prepare+process
 - Waiting pantry
 - Beverage
 - Wash up
 - o Service
 - Kamar mandi pengunjung
 - Ruang manager
 - Kamar mandi karyawan
 - Loker karyawan
- Desain Interior area makan restoran (*commercial public space*)

1.7. Metode Perancangan

1.7.1. Data Yang Diperlukan

a. Berdasarkan Sumber Data

Berdasarkan sumber datanya, jenis data yang digunakan penulis untuk karya desain ini adalah:

1. Data lapangan yaitu data yang diperoleh melalui survei di lapangan dengan teknik pengamatan dan wawancara. Data lapangan yang diperlukan adalah data yang berhubungan dengan interior Restoran

jepang antara lain: besaran ruang, struktur organisasi ruang, pola organisasi ruang, aktivitas pegawai dan pengunjung, jenis pelayanan dan penyajian makanan, dan data-data lain yang mendukung perancangan.

2. Data literatur yaitu data berupa teori, standar, pendapat para pakar dibidangnya yang didapat dari literature acuan dan tinjauan pustaka.

Data literatur yang dibutuhkan antar lain: jenis-jenis makanan Jepang dan penyajiannya, Kebudayaan Jepang, Arsitektur&Interior Jepang, Utilitas restoran, standar ukuran ruang dalam restoran untuk area makan dan service , dan data lain yang mendukung perancangan.

b. Berdasarkan Sifat Data

Berdasarkan sifatnya, jenis data yang dibutuhkan untuk perancangan ini adalah:

1. Data kuantitatif, yaitu data berupa angka yang digunakan sebagai standar dalam perancangan. Data kuantitatif yang dipakai antara lain, standar ukuran ruang restoran, standar perabot restoran, standar utilitas restoran.
2. Data kualitatif, yaitu data tidak berupa angka yang digunakan untuk menjelaskan permasalahan desain yang ada secara deskriptif. Data kualitatif yang dipakai antara lain, pengertian restoran, macam & cara penyajian makanan Jepang, arsitektural dan interior Jepang, dan data lain yang menunjang perancangan.

1.7.2. Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan untuk menyusun karya desain ini adalah:

1. Studi pustaka, yaitu dengan melakukan studi perpustakaan untuk mendapatkan data sebagai landasan teori dengan membaca literatur buku dan media lain yang berhubungan dengan permasalahan desain.

2. Studi lapangan, yaitu dengan mengadakan survei di restoran Jepang untuk mendapatkan data lapangan melalui pengamatan dan wawancara dengan pihak restoran.

Studi lapangan dilakukan dengan memakai metode sebagai berikut:

- o Wawancara, dengan mengadakan tanya jawab secara langsung dengan pihak restoran dan stafnya untuk mendapatkan data lapangan. Data yang diperoleh lebih akurat karena langsung berasal dari sumbernya.
 - o Observasi, dengan melakukan pengamatan terhadap ruang dalam restoran untuk melihat keadaan dan permasalahan umum dalam restoran serta untuk memperoleh data, contohnya mengamati pola sirkulasi pengunjung dan pegawai, tahap dan cara penyajian makanan.
 - o Survei, dengan peninjauan restoran secara langsung serta mengadakan pengamatan dan pengukuran objek dalam restoran, contohnya mengamati cara penyajian makanan, mengukur luasan ruang dan kebutuhan perabot.
3. Studi banding, yaitu dengan melakukan survei ataupun pembandingan pada restoran lain maupun restoran Jepang lain untuk mendapatkan data pembandingan dan masukan untuk pemecahan masalah desain. Dari studi banding ini didapat masukan untuk perancangan nantinya. Adapun data beberapa data pembandingan tersebut adalah sebagai berikut:

- Data Pembandingan1:

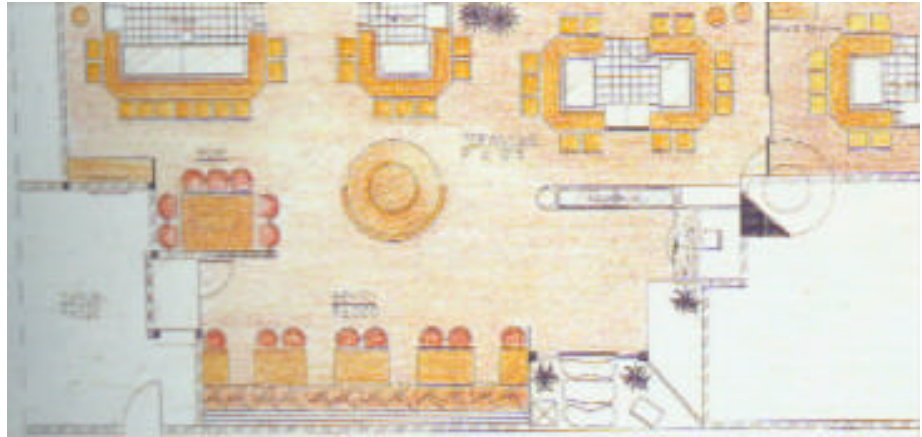
Restoran Sen-Nari

Restoran Jepang ini terletak pada sebuah hotel sehingga penyusunan ruang maupun material yang akan digunakan perlu penanganan khusus dan berkelas. Gaya makan baru serta tuntutan kenyamanan suasana restoran ini sangat diutamakan. Sesuai tuntutan manajemen restoran ini, diinginkan suasana barat tanpa meninggalkan suasana tradisional Jepang.

Dengan ruang yang sangat terbatas, untuk mencapai suasana tradisional Jepang diusahakan dengan mengkombinasikan bahan batu, bambu, kayu dengan warna gelap (sono keeling) serta pengaturan taman kering gaya Jepang sebagai aksen di pintu masuk utama sehingga tercapai kesan sederhana, tenang dan punya daya tarik yang lembut khas Jepang.

Untuk mencapai suasana Barat dipilih bahan kaca sandblast, logam serta karpet dengan pola dinamis disertai kombinasi warna merah, biru, kuning emas, di mana warna tersebut selalu terdapat dalam warna baju samurai Jepang. Tekstur klasik pada meja kayu serta pengaturan ruang makan terbuka untuk lebih menekankan suasana barat. Dengan demikian terdapat perpaduan warna, bahan yang kontras tetapi harmonis dalam suasana restoran Jepang yang modern tanpa meninggalkan suasana tradisional Jepang (Karya Interior Desainer Interior di Indonesia, hal. 32)





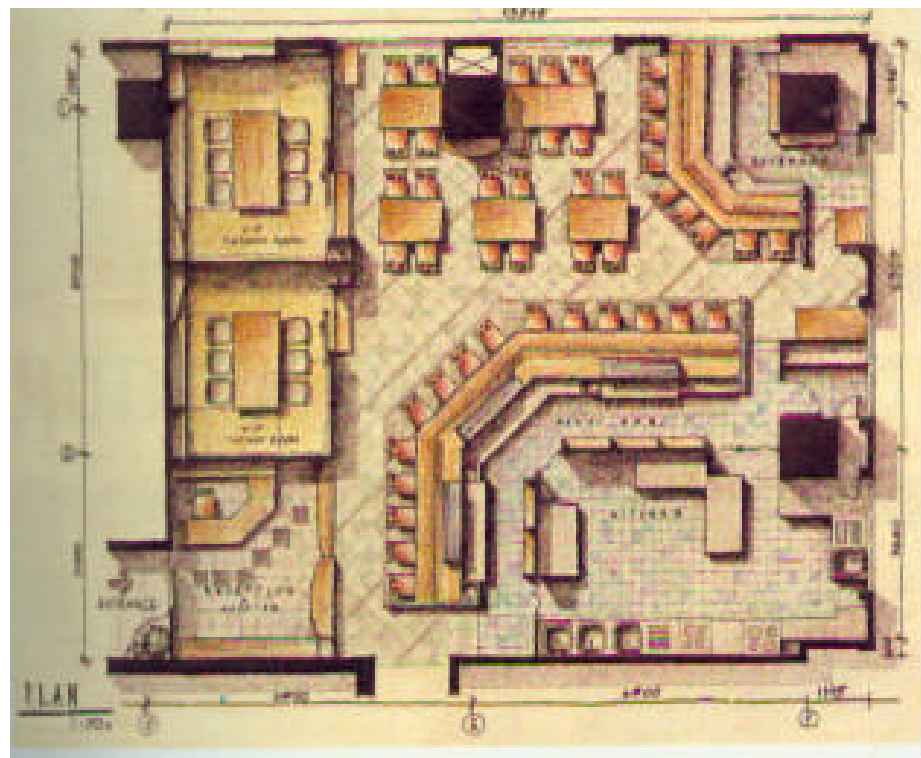
- Data Pembandingan 2:

Restoran ini merupakan restoran sushi jepang yang menyajikan makanan laut sukiyaki, shabu-shabu, tempura, dan lain-lain seperti umumnya restoran Jepang ini sangat dekat dengan suasana alami. Rekayasa alam merupakan tema yang dipakai oleh desainer untuk mewujudkan nuansa ruang dengan memprioritaskan factor alami. Pemakaian material finishing ternyata sangat menentukan hasil akhir desain interior restoran ini.

Restoran ini terdapat di Wisma Kyo-ei, gedung bernama Jepang di kawasan pusat bisnis Jakarta yang konon lebih dari 50 % penyewanya adalah perusahaan Jepang atau perwakilannya di Jakarta. Karena itulah salah satu prasyarat dari gedung bertingkat ini adalah restoran Jepang.

Restoran ini berada di lantai tiga dengan luasan sekitar 160 m2. kapasitas tempat duduknya 58 orang, terdiri dari ruang VIP (12 orang, sushi counter (15 orang), Beverage counter (9 orang), dan hall (22 orang)







1.7.3. Metode Pengolahan Data

Data yang telah dikumpulkan diolah dengan cara mengelompokkannya menjadi sub bagian seperti area makan, dapur, penyimpanan, ruang kantor, fasilitas pendukung. Setiap sub bagian masih dibagi lagi menjadi beberapa sub-sub bagian berdasarkan elemen desain, elemen utilitas, dan elemen penunjang.

1.7.4. Metode Analisis Data

Data yang telah diolah tersebut dikaitkan dengan data literature dan dibandingkan satu sama lain sehingga terlihat perbedaan. perbedaan inilah yang diamati dan dipaparkan dalam proses analisis data. Perbandingan dilakukan dengan maksud memperoleh alternatif pemecahan masalah desain.

1.7.5. Kerjasama dengan Intitusi Lain

Adapun kerjasama yang dilakukan dengan institusi lainnya, dalam hal ini untuk menunjang kegiatan pengumpulan data, antara lain dengan:

1. Restoran “Sakura Teppanyaki” Tunjungan Plaza I lantai 5, Surabaya
2. Restoran Jepang “Cocari” Jalan Indragiri 20, Surabaya
3. Restoran Jepang “Bentoya” Tunjungan Plaza IV lantai 5, Surabaya