2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tinjauan Umum

2.1.1. Hotel

2.1.1.1. Pengertian Hotel

Pendit (1981), mengungkapkan bahwa akomodasi merupakan faktor yang sangat penting dalam industri pariwisata. Salah satu bentuk akomodasi dalam dunia industri pariwisata adalah hotel. Yoeti (1991:236), mengatakan bahwa akomodasi perhotelan tidak dapat dipisahkan dengan pariwisata, karena hotel termasuk sarana pokok kepariwisataan (*main tourism superstructures*). Pada *Dictionary of Hotels, Tourism, and Catering Management* (1994) dikatakan bahwa hotel adalah sebuah gedung dimana wisatawan dapat menyewa kamar untuk menginap; makan di restoran; minum di bar; yang juga diperuntukkan bagi pengunjung yang tidak menginap. Dan pada Kamus Pariwisata dan Perhotelan (1995), dikatakan bahwa hotel adalah perusahaan yang menyediakan jasa-jasa dalam bentuk akomodasi/penginapan serta menyajikan hidangan dan fasilitas lainnya dalam hotel untuk umum, yang memenuhi syarat-syarat *comfort* dan bertujuan komersial. Karena wisatawan memiliki rencana dan tujuan yang berbeda-beda dalam perjalananya dan perusahaan hotel itu sendiri sebagai akomodasi dari industri pariwisata memiliki bermacam-macam sistem dalam pengoperasiannya, maka hotel terbagi dalam beberapa jenis.

2.1.1.2. Jenis Hotel

Menurut Pendit, hotel dapat diklasifikasikan berdasarkan:

1. Kenyamanan *(comfort)* dan harga, yang menimbulkan adanya hotel kelas deluxe, kelas satu, kelas dua, dan kelas tiga.
2. Lamanya seseorang tamu tinggal menginap, maka hotel dibagi menjadi hotel musiman *(seasonal hotel)* dimana para tamu atau suatu keluarga tertentu tinggal untuk jangka waktu tertentu; hotel transit *(transit hotel)* yang hanya menyediakan kamar dan makan pagi, diperuntukkan bagi para tamu yang

sedang mengadakan persinggahan sementara, yang biasanya terdapat di kota-kota besar, dekat pelabuhan atau pelabuhan udara; hotel residensi *(residential hotel)* yang menerima tamu untuk tinggal dalam jangka waktu agak panjang tetapi tidak menetap.

3. Letaknya, maka hotel dapat dibagi menjadi hotel kota; hotel pegunungan; hotel pantai; dan hotel di pedalaman.
4. Kesibukan lalu lintas, maka hotel dapat dibagi menjadi hotel stasiun atau hotel terminus; hotel pelabuhan (laut maupun udara); hotel lintas *(highway hotel)* yang terletak di pinggir jalan raya lintas dimana seseorang berkendaraan mobil pada waktu mengadakan perjalanan panjang dapat menginap dan dapat memarkir mobilnya sementara ia beristirahat ditempat itu (hotel semacam ini biasanya juga disebut motel).
5. Jumlah kamar yang tersedia dalam satu hotel, maka hotel itu dapat dibagi menjadi hotel kecil; hatel menengah; dan hotel besar.
6. Pemiliknya, maka hotel dapat digolongkan menjadi hotel perorangan; hotel kepunyaan keluarga; hotel perusahaan bersama; dan hotel negara (pemerintah).
7. *Plan* (rencana) yang dilaksanakan, maka hotel dapat dibagi dua, yaitu hotel penuh (*full hotel*) dan *American plan* yang berarti menyediakan makanan lengkap; sarapan; makan siang; dan malam yang diperhitungkan bersama sama dengan kamar.
8. Jangka waktu perusahaan beroperasi, maka hotel dapat dibagi dalam klasifikasi perusahaan dibuka sepanjang tahun; dibuka hanya setengah tahun, misalnya hanya pada musim panas dan musim dingin; dibuka hanya untuk satu musim, misalnya hanya pada musim panas atau musim dingin.

Indonesia menentukan suatu klasifikasi bagi hotel-hotel berdasarkan kenyamanan (*comfort*) dan fasilitas-fasilitas yang dimilikinya, jumlah kamar, peralatan yang tersedia serta mutu pelayanan, dalam lima golongan yang dinyatakan dengan tanda bintang. Golongan tertinggi dengan tanda bintang lima sedangkan golongan terendah dengan tanda bintang satu. Penentuan golongan hotel-hotel menurut tanda bintang ini dinyatakan dengan sertifikat yang dikeluarkan tahun 1978 oleh Direktur Jenderal Pariwisata, Departemen

Perhubungan RI, yang dilakukan 3 (tiga) tahun sekali. Karena adanya berbagai jenis hotel, maka diperlukan adanya sebuah pedoman yang dapat digunakan sebagai dasar dari suatu perusahaan yang disebut hotel.

2.1.1.3. Persyaratan Hotel

Perserikatan Pemilik Hotel-hotel Internasional yang mengadakan konggresnya di Warsawa pada tahun 1926 telah dirumuskan pedoman dasar bagi suatu perusahaan yang disebut hotel sebagai berikut :

1. Perusahaan yang dalam penyelenggaraannya maupun keseluruhan perlengkapannya menjamin suatu penginapan dengan penghidangan makanan yang tidak bertentangan dengan norma-norma tata susila;
2. Perusahaan harus meliputi penginapan dan penghidangan makanan;
3. Jangka waktu menginapnya tamu harus berjangka pendek dan tidak boleh mempunyai sifat-sifat penyewaan semacam sewa rumah;
4. Perusahaan harus menunjukkan batas usaha yang jelas antara penginapan dan penghidangan makanan;
5. Kegiatan tambahan perusahaan tidak boleh mempengaruhi kegiatan pokok perusahaan hingga menjadi kegiatan usaha nomor dua;
6. Bangunan dan perlengkapan perusahaan harus memnuhi syarat-syarat, terutama mengenai perlindungan terhadap bahaya kebakaran, perlengkapan teknik, saniter, hygiene;
7. Perusahaan harus menunjukkan jumlah tertentu kamar-kamar, jumlah tertentu ruangan-ruangan umum, jumlah tertentu fasilitas-fasilitas lainnya;
8. Luas tertentu kamar, ruangan umum dan fasilitas-fasilitas lainnya beserta perlengkapan-perlengkapannya;
9. Mempunyai jumlah tertentu pegawai pelayanan, administrasi dan teknik;
10. Usaha penghidangan makanan mempunyai dasar ilmu makanan (gastronomi) dan tata hidang modern.

Selain akomodasi perhotelan, industri pariwisata juga didukung dengan jasa pelayanan dari perusahaan bar dan restoran (*catering industry*). Dan dalam praktek usaha bidang perestoran tidak dapat dipisahkan dengan industri

perhotelan, karena orang yang menginap pada suatu hotel sudah pasti memerlukan makanan dan minuman. (Yoeti, 1996:152&246)

2.1.2. Restoran

2.1.2.1. Pengertian Restoran

Tahun 1765 Monsier Boulanger membuka restoran *soup* di kota bertuliskan *"VENITE ADME OMNES QUI STOMACHO LABORATORATIS ET EGO RESTAURABO VOS"* yang artinya datanglah anda semua kepada saya, bagi anda yang perutnya keroncongan karena lapar, saya akan memulihkan kondisi anda. Tulisan ini mampu menarik perhatian orang yang lewat untuk masuk ke restoran. *Soup*-nya diberi nama *"Le Restaurant Divin"* yaitu obat utnuk menyegarkan. Kata "*restaurant*" berasal dari bahasa Perancis, asal kata *"restaurer"* berarti memulihkan kembali. Dan menurut Soekresno (2001:16), restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara umum. Sedangkan pada *Dictionary of Hotels, Tourism, and Catering Management* (1994) dikatakan bahwa restoran adalah tempat dimana orang dapat membeli dan makan makanan.

2.1.2.2. Jenis Restoran

Berdasarkan pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi 3 (Soekresno, 2001:17), yaitu:

1. Restoran Formal *(Formal Restaurant)*

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

Ciri-cirinya antara lain penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahul, pelanggan menggunakan pakaian formal, menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik/menu eropa populer, sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian Service/French Service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut, disediakan ruangan *cocktail* selain ruangan jamuan makan, dibuka untuk makan siang dan makan malam, tetapi tidak menyediakan makan pagi, menyediakan berbagai merek minuman bar, menyediakan hiburan musik

hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantis dan eksklusif, harga makanan dan minuman relatif tinggi dibanding harga di restoran informal, penataan bangku dan kursi memiliki *area service* yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon,* tenaga relaif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan. Contoh restoran formal, yaitu: *Members Restaurant, Super Club, Gourmet, Main Dining Room, Grilled Restaurant, Executive Restaurant*.

2. Restoran Informal (*Informal Restaurant)*

Pengertian 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-cirinya antara lain harga makanan dan minuman relatif murah, penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat, pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal, sistem penyajian yang dipakai *American Service/Ready Plate* bahkan *self service* ataupun *counter service,* tidak menyediakan hiburan musik hidup, penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain, daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada pelanggan namun dipampang di counter atau langsung disetiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu yang relatif cepat selesai dimasak, jumlah tenaga *service* relatif sedikit dengan standar kebutuhan. Contoh restoran informal, yaitu : *Cafe, Cafetaria, Fast Food Restaurant, Coffee Shop, Pub Snack Bar,* dan sebagainya.

3. Specialties Restaurant

Pengertian *specialties restaurant* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sisitem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu.

Ciri-cirinya antara lain 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, hanya dibuka untuk menyediakan makan siang atau makan malam, menu *ala carte* dipresentasikan oleh pramusaji kepada pelanggan, biasanya menghadirkan musik/hiburan khas negara asal, harga makanan relatif tinggi dibanding *informal restaurant* dan lebih rendah dibanding *formal restaurant*, jumlah tenaga s*ervice* sedang dengan standar kebutuhan. Contoh *specialties restaurant*, yaitu : *Indonesian Food Restaurant, Italian Food Restaurant, Chinese Food Restaurant, Japanese Food Restaurant,* dan sebagainya. Dan Yoeti (1991:254) mengatakan bahwa, *specialty restaurant* hanya menyediakan makanan dan minuman tertentu dalam macam dan jenis yang terbatas. Pada restoran ini peranan dekorasi dan interior sangat memegang peranan penting untuk menarik lebih banyak pelanggan.

Berdasarkan aktivitasnya *catering industry* dikelompokkan kedalam usaha pelayanan makanan dan minuman *(food & beverages)*, dan adakalanya makanan dan minuman yang diusahakan tidak selalu disediakan untuk restoran tetapi mungkin untuk hotel, rumah peristirahatan, dan lain-lain.

2.1.2.3. Restoran di hotel

Pendit (1981), mengungkapkan bahwa selain akomodasi, industri pariwisata juga didukung oleh perusahaan pangan/*catering trade*. Unsur utama dalam *catering trade* adalah gastronomi, yaitu seni makanan dan seni minuman atau ilmu masak-memasak. Gastronomi ini merupakan salah satu sumber daya tarik bagi wisatawan mancanegara untuk mengadakan perjalanan.

Dalam hubungannya dengan dunia kepariwisataan, gastronomi bukanlah hanya terdiri dari suatu hasil karya seni masak-memasak belaka, melainkan juga tata cara menghidangkan dan menyajikan serta memberi pelayanan kepada tamu yang hendak menikmati makanan tersebut. Karenanya kita jumpai gastronomi nasional di berbagai negeri yang disesuaikan dengan iklim dan kebudayaannya. Dan menjadi tugas industri pariwisata untuk mempopulerkan masakan daerah atau makanan nasional serta makanan khusus (*specialty*) suatu negeri berikut dengan tata cara menghidangkan dan melayaninya. Contoh dari *catering trade* adalah

restoran, kafe, bar, pub, dan sebagainya. Dan lebih jauh lagi *catering trade* tidak saja bergantung kepada arus wisatawan, melainkan kepada publik setempat yang membutuhkan pangan setiap harinya. Dengan kata lain, wisatawan hanyalah tambahan pendapatan bagi *catering trade* ini.

Sedangkan menurut Soekresno (2001:1) kegiatan menganalisa; merencana; menghasilkan beraneka ragam produk makanan dan minuman di hotel berikut pemberian fasilitas, jasa pelayanan profesional dengan pelayanan khusus serta mencapai sasaran dan tujuan organisasi yang telah ditetapkan, melalui pendayagunaan sumber daya manusia, bahan baku, dan modal secara efisien, dikenal sebagai aktivitas dari departemen *food & beverage* di dalam manajemen hotel. Pengertian produk yang dihasilkan oleh *food & beverage* adalah totalitas dari makanan dan minuman dan seperangkat atribut lainnya, termasuk didalamnya rasa, warna, aroma makanan, harga, nama makanan dan minuman, reputasi restoran (produk berwujud) serta jasa pelayanan dengan keramah tamahan (produk tidak berwujud) yang diterima guna memuaskan keinginan pelanggan. Karena hotel itu sendiri merupakan sebuah perusahaan yang menjual jasa pelayanan, maka sangtlah penting untuk memberikan kepuasan kepada pelanggannya baik pada fasilitas penginapan maupun restorannya.

2.1.2.4. Persyaratan Restoran Di Hotel

Berbagai unsur pokok yang dihasilkan departemen *food & beverage* untuk memberikan kepuasan kepada pelanggan (Soekresno, 2001:11), antara lain :

1. Makanan dan minuman berkualitas

   Banyaknya pilihan makanan dan minuman yang disediakan, bentuk, warna, rasa, aroma yang lezat dan menarik, bersih, sehat, dengan komposisi seimbang.
2. Suasana indah, sejuk, bersih, dan menyenangkan
3. Pelayanan profesional penuh keramah tamahan dan memiliki ciri pelayanan khas
4. Memiliki reputasi baik akan nama makanan, minuman, dan nama baik restoran maupun nama baik sumber daya manusia yang ada di dalamnya

5. Harga pantas, penentuan harga ditetapkan dengan mengkombinasikan unsur keuntungan dan kepantasan harga yang dimiliki para pesaingnya; dan sebagainya.

Kesemua tersebut diatas merupakan komponen yang harus kita berikan secara total agar dapat memuaskan kebutuhan dan keinginan pelanggan akan produk *food & beverage* di hotel. Hotel besar maupun hotel sedang kebanyakan memiliki lebih dari satu restoran untuk memberi kesempatan para pelanggan memilih jenis restoran maupun makanan serta gaya penyajian dengan harga yang bervariasi sesuai keinginan. Dan karena restoran ini hanya menyajikan menu khusus masakan Cina, maka ada baiknya untuk mengetahui garis besar mengenai makanan dan masakan Cina.

2.1.3. Makanan Dan Masakan Cina

Halvorsen (1996:2), mengatakan bahwa dalam syairnya, Confusius menyebutkan ratusan macam tumbuh-tumbuhan, biji-bijian, dan pohon buah-buahan, dan juga ikan, burung, dan binatang lainnya digunakan sebagai bahan untuk persediaan makanan. Makanan itu sendiri sebagai simbol yang memiliki arti-arti khusus. Oleh seorang penyair dan ahli filsafat gastronomi Yuan Mei, ayam bukan hanya seekor burung suci yang digunakan untuk ramalan tetapi juga dikenal sebagai pahlawan dari masakan. Angsa dan bebek melambangkan kesetiaan dan sukacita, ikan melambangkan kemakmuran, kekayaan, dan keturunan. Buah jeruk dan manisan jeruk akan memberikan hal-hal yang manis atau baik dalam kehidupan, dan sebagainya. Makanan bagi orang Cina lebih berarti untuk kemanusiaan dan kebersamaan, bukan untuk kebrutalan. Hal ini menjadi salah satu alasan digunakannya sumpit (*chopstick*) dan sendok dari porselein sebagai peralatan makan, sementara garpu, pisau dan alat potong lainnya ditinggalkan di dapur.

Dim sum adalah sebuah perayaan yang menyenangkan di Cina Selatan, dimana pada saat itu terdapat ratusan macam makanan. Makanan kecil yang sederhana seperti kacang-kacangan, semangka dan biji lotus, manisan plum, kue kacang, ikan kering, dan lainnya yang biasanya disajikan dengan teh "*cha*". Menurut tradisi, 1 meja digunakan untuk 8-10 orang bahkan lebih. Makanan

dimulai dengan makanan dingin yang terdiri dari 4-8 macam. Pada acara formal, teh dan makanan kecil seperti kacang-kacangan dan gula-gula disajikan sebelum makanan dingin dikeluarkan. Kemudian dilanjutkan dengan sup, sayur-sayuran atau daging, dan buah-buahan. Masakan disajikan dengan piring dan pada acara umum setiap piring saji memiliki peralatan atau alat bantunya masing-masing. Pada acara informal, orang-orang dapat menggunakan sumpitnya untuk mengambil lauk tetapi dengan catatan mereka hanya boleh menyentuh makanan yang akan mereka ambil dan mereka tidak diperbolehkan untuk mengaduk-aduk lauk. Karena pada 1 meja terdapat banyak orang, maka masing-masing orang memiliki peralatan makannya masing-masing (Halvorsen, 1996:194).

Setiap orang akan mendapatkan fasilitas meja dengan peralatan makan yang terdiri dari sepasang sumpit yang biasanya terbuat dari bambu atau plastik tetapi juga dapat ditemui sumpit yang terbuat dari kayu yang dilapisi, perak, emas, dan sebagainya, kemudian sendok tradisional yang terbuat dari keramik dengan bagian dasar yang rata yang saat ini biasanya digantikan dengan sendok logam yang bundar. Selain itu juga terdapat piring dengan besaran tidak lebih dari 25 cm, mangkuk untuk mie yang lebarnya 25 cm, mangkuk untuk sup yang sedikit lebih besar dari cangkir teh, dan mangkuk untuk nasi yang lebih besar sedikit dari mangkuk sup tetapi dengan bentuk yang sama.

Meskipun disainnya anggun, masakan Cina lebih ditujukan untuk acara yang konservatif dan rileks, dan dengan layanan teh yang kasual. Ruangan yang digunakan dapat diisi dengan benda-benda yang berkelas dan penting, tetapi pada umumnya acara yang didukung dengan masakan Cina bertujuan membuat orang-orangnya merasa seperti dirumah sendiri (Halvorsen, 1996:196). Dan karena restoran ini merupakan *specialty restaurant* dengan gastronomi Cina, maka perlu dibahas karakter-karakter disain Cina.

2.2 Tinjauan Khusus

2.2.1 Karakter Disain Cina

Disain dari Cina memiliki penekanan pada proporsi yang baik, simetris, garis-garis sederhana, penggunaan material kayu, dan penggunaan warna yang biasanya kuat dan terang, karena warna-warnanya jarang dicampur. Cina juga

memiliki beberapa macam motif dan simbol, yang digunakan secara terpisah maupun dengan cara dikombinasikan (Harwood, May, & Sherman, 2002). Menurut Whiton & Abercombrie (2002), disain Cina pada umumnya cenderung menggunakan ukiran-ukiran dan bentuk bundar, vas dengan kualitas tinggi, tepi atap bangunan yang bengkok, kaki meja yang melengkung, dan lukisan pemandangan. Disain Cina sering dihubungkan dengan ramainya ukiran-ukiran, motif-motif yang kompleks, dan warna yang kaya akan merah dan emas (Leece, 2002).

Selain itu juga digunakan feng shui. Meskipun feng shui bukan bagian dari agama, tetapi oleh umum digunakan sebagai bahan pertimbangan dan diaplikasikan pada berbagai macam bangunan di berbagai tempat. Pada dasarnya feng shui timbul dari adanya ide bahwa manusia seharusnya hidup dan beraktivitas di lingkungan yang harmonis, sebuah prinsip yang diinginkan oleh setiap orang. Karakter disain ini juga digunakan pada disain arsitektur dan interior, baik secara menyeluruh maupun sebagian (Liu, 1989).

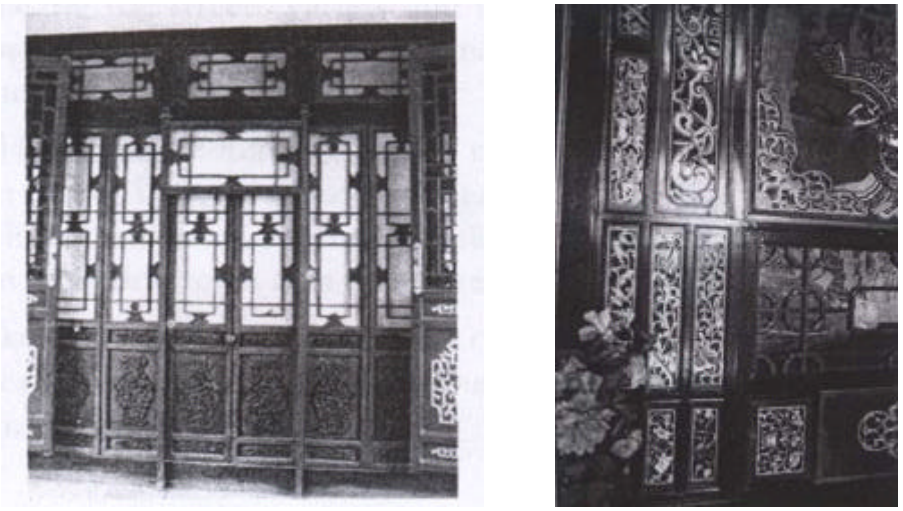
2.2.2. Karakter Interior Cina

Harwood, May, & Sherman (2002), mengatakan bahwa interior Cina dengan hati-hati ditata dan dirancang seperti bangunan-bangunannya dan yang penting adalah simetris. Formalitas dan kesimetrisan menghasilkan bentukan dan penataan letak dari pintu, jendela, dan mebel. Interior Cina ditandai dengan ukiran yang divernis; patung dan vas porselein; serta koleksi batu permata.

2.2.2.1. Arsitektural

Dindingnya dapat dibiarkan tanpa hiasan atau dihias sebagian, melapisi permukaannya dengan kayu yang secara arsitektur menyatu, ditambah dengan pengerjaan ukiran kayu yang teliti, khususnya didaerah pertemuan antara dinding dengan plafon. Bentuk dari kolom penopangnya dapat berupa lingkaran, bujur sangkar, segi delapan, atau divariasi dengan bentuk binatang. Jendela dari arsitektur Cina umumnya berbentuk persegi panjang dengan daun jendela yang menggunakan material kayu. Pintunya berbentuk persegi panjang, terbuat dari lapisan kayu dan sering kali ditambah dengan ukiran, cat berwarna atau warna

emas. Beberapa pintu memiliki kisi-kisi dengan pola geometris skala besar atau ukiran dengan pola geometris skala kecil.



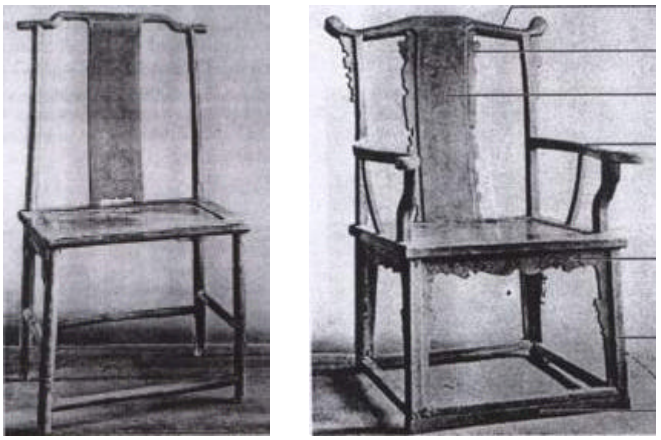
Gambar 2.1. Pintu Kisi-Kisi dan Pintu Ukiran
(Sumber : Harwood, May, & Sherman, 2002:18 & 22)

Kamar pada rumah-rumah Cina biasanya diterangkan dan dilunakkan dengan tenunan, seperti karpet dan brokat. (Whiton & Ambercrombie, 2002). Lantai dari interiornya dapat berupa tanah, kayu, atau semen, selain itu dapat dilapisi dengan permadani, karpet, atau tikar. Plafon di area publik menggambarkan disain geometris yang diulang-ulang. Balok besar yang sudah dibentuk dan dicat seringkali membagi-bagi plafon menjadi beberapa bagian (Harwood, May, & Sherman, 2002).

2.2.2.2. Mebel

Mebel Cina juga seperti interiornya, memperlihatkan keformalitasan, keteraturan, simetris, dan garis-garis lurus. Pada umumnya mebel Cina bercirikan kesederhanaan, konstruksi yang memang berfungsi untuk menopang, dan proporsi yang baik untuk keindahannya. Sejak periode *Ming*, kebanyakan mebel Cina hanya menggunakan kayu atau bambu yang diplitur. Ciri tersendiri dari mebel Cina antara lain kaki mebelnya memiliki sudut yang landai; bundar; lonjong; dan adanya bagian yang ramping dengan ukiran. Material mebel umumnya menggunakan kayu solid keras dari daerah setempat, beberapa macam kayu dapat dikombinasikan pada satu mebel. Mebel dari daerah selatan banyak menggunakan

material bambu. Konstruksinya berliku-liku dan rumit karena tidak menggunakan paku/pin dan hanya menggunakan sedikit perekat (Harwood, May, & Sherman, 2002). Elemen kayu pada mebel Cina dibentuk tanpa menggunakan paku (kecuali diperbaiki), dan biasanya juga tidak menggunakan lem atau konstruksi ekor burung (Whiton & Ambercrombie, 2002).



Gambar 2.2. Mebel Cina
(Sumber : Harwood, May, & Sherman, 2002:26)

2.2.2.3. Warna

Harwood, May , & Sherman (2002), mengungkapkan warna-warna yang digunakan oleh Cina antara lain: merah (seperti api, melambangkan kebahagiaan); kuning (seperti tanah); emas dan hijau (melambangkan peruntungan), dan biru (melambangkan surga). Sedangkan menurut Skinner (1997:212) warna merah banyak digunakan karena warna ini melambangkan kebahagiaan dan kesejahteraan, keemasaan atau kuning melambangkan keceriaan, dan hijau melambangkan suasana yang tenang atau hening. Dan untuk ruangan-ruangan yang terasa sesak atau sempit dimanapun letaknya layak diberi warna yang bernuansa ringan.

2.2.2.4. Dekorasi

Interior Cina juga banyak menggunakan dekorasi seperti, lukisan, vas porselein, ukiran-ukiran, patung, permadani dan lain-lain. Dan dekorasi-dekorasi tersebut diberi simbol-simbol yang dipercaya oleh orang Cina dapat

mendatangkan nasib baik, misalnya dekorasi dengan gambar atau ukiran naga, patung singa, dan sebagainya.

Gambar 2.3. Motif Cina dan Vas Porselein

(Sumber : Harwood, May, & Sherman, 2002:28 & 30)

2.2.2.5. Feng Shui

Tujuan utama dari feng shui pada tata ruang toko dan restoran adalah menarik pelanggan dan untuk bisnis yang berorientasi pada pelanggan seperti ini, prioritas utama adalah disain interior yang sifatnya menyambut. Penataan pajangan harus sedemikian rupa, sehingga penjual yang melayani pelanggan menghadap pintu. Pemilik restoran suka memelihara ikan karper yang mahal dan hewan air yang lezat lainnya dalam akuarium. Hal ini mempunyai 2 maksud yaitu, air dapat mendatangkan feng shui yang baik atau menunjukkan kesegaran makanan laut di restoran itu (Too, 1994:114-115).

Too (1994:108), mengatakan bahwa beberapa praktisi merasa yakin ada warna yang cocok untuk bisnis tertentu. Misalnya warna emas dan merah, cocok untuk restoran karena api digunakan untuk memasak makanan. Dan orang Cina sangat percaya pada cahaya terang, terutama di restoran, dapat menarik pelanggan. Tetapi Too (1994:115), juga mengatakan bahwa restoran Cina yang modern tidak lagi menyukai warna merah dan keemasan pada dekorasi mereka. Dan banyak juga diantara mereka menyingkirkan gambar naga melingkar yang merupakan unsur paling populer dari restoran di masa lalu. Malahan sekarang bagan warna yang lembut, meja bujur sangkar dan bundar, dan penataan meja yang tidak padat dipakai untuk meningkatkan aliran ch'i didalam restoran.

Oleh karena simbolisme sudah merasuk kedalam semua aspek kehidupan orang Cina, maka banyak orang Cina percaya bahwa mereka harus memiliki sekurang-kurangnya beberapa simbol yang dipajang di rumah atau kantor. Banyak

hewan, bunga, buah dan tanaman yang menjadi perlambang Cina, yang kesemuanya melambangkan nasib 'baik' (Too, 1994:149).

2.2.2.6. Simbol Keberuntungan

Simbolisme Cina yang menjadi lambang 'nasib baik' dan populer untuk dibuat pada lukisan, tirai, pahatan, keramik, pakaian, benda dekoratif yang terbuat dari gading, kayu, batu, dan lain-lain yang dapat dipajang antara lain :

1. Empat Makhluk Langit

Empat Makhluk Langit adalah naga, burung hong, unikorn, dan kura-kura. Makhluk-makhluk ini melambangkan berbagai aspek baik. Bentuk fisik keempat makhluk ini, terutama naga, secara umum digambarkan dengan jelas pada benda-benda Cina. Sebenarnya naga adalah lambang dari suku Cina itu sendiri dan juga sangat dikenal sebagai lambang feng shui.

Naga atau Lung melambangkan kekuatan dan kebaikan, keberanian dan pendirian teguh, keberanian dan daya tahan. Naga juga merupakan lambang kewaspadaan dan keamanan. Dari semua makhluk dalam mitologi dan kepercayaan Cina, naga merupakan makhluk yang tertinggi dan menjadi raja dari semua hewan di alam semesta. Makhluk ini dapat hidup di laut atau darat dan terbang ke langit tanpa sayap. Naga juga dapat berukuran sekecil ulat atau sebesar langit. Namun bagi orang Cina, naga melambangkan banyak segi keberuntungan sehingga banyak restoran dan usaha menggunakan naga sebagai simbol. Gambarnya dipakai dengan bebas dalam mendekorasi lingkungan untuk menarik keberuntungan. Naga juga dikenal sebagai 'pasangan alami' burung hong. Naga dan burung hong digambarkan secara dominan dalam karya sastra dan mitologi Cina, sehingga kedunya menduduki tempat utama dalam perlambang orang Cina (Too, 1994:150). Dan Skinner (1997:211) mengatakan bahwa lambang pusat dari ruangan-ruangan kuil dan sebagian besar dari dekorasi interior adalah sang naga yang mengejar mutiara naga yang menyala.

Burung hong atau Feng huang adalah raja dari semua makhluk berbulu dan terkenal sebagai burung terindah di antara semua burung di alam semesta. Orang percaya bahwa burung hong hanya menampakkan diri pada saat tenang dan makmur. Burung ini melambangkan kehangatan matahari, musim panas, dan api.

Di dalam feng shui, burung hong melambangkan selatan. Rumah yang diarahkan menghadap selatan dipercaya dapat menikmati keberuntungan, karena selatan melambangkan musim panas, kehangatan, kehidupan, dan musim panen (Too, 1994:151).

Gambar 2.4. Naga dan Burung Hong
(Sumber : Wilson, 1994:88 & 89)

2. Binatang Yang Melambangkan Panjang Umur

Selain kura-kura dan unikorn, ada beberapa makhluk lain yang melambangkan umur panjang, seperti kelelawar, rusa, kelinci, jangkrik, dan burung bangau. Kelelawar melambangkan kebahagian dan umur panjang. Asal mula kepercayaan ini terletak pada kata Cina untuk kelelawar, yaitu “Fu”, yang kedengaran seperti kata “kebahagiaan”. Bila akan digunakan sebagai lambang untuk nasib baik, kelelawar sering dicat warna merah, warna untuk kegembiraan.

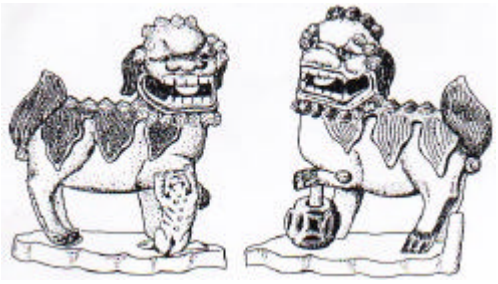
Burung bangau adalah burung yang sangat populer. Burung ini banyak digambarkan pada lukisan, tirai, dan karya seni lainnya. Burung bangau dipercaya mempunyai sifat mistis. Sebenarnya, burung bangau adalah salah satu dari lambang yang paling umum dan populer atas panjang umur. Didalam lukisan, burung ini sering digambarkan sedang berdiri dibawah pohon pinus, pohon pinus merupakan simbol lain dari umur panjang. Burung bangau putih, yang melambangkan kemurnian, sering ditampilkan sebagai tirai koromandel yang populer sebagai pembatas ruangan didalam rumah orang Cina (Too, 1994:152-154).

3. Binatang Yang Melindungi

Ada beberapa hewan lain yang menonjol dalam konteks feng shui. Beberapa hewan melambangkan perlindungan rumah, sedangkan hewan lain

melambangkan daya tahan dan keberanian, antara lain beruang, macan, gajah, kuda, leopard, dan singa.

Singa adalah lambang energi dan keberanian. Singa batu sering diletakkan di jalan masuk candi atau rumah suatu keluarga besar. Pasangan ini dianggap sebagai pelindung penghuni dan tempat umum, terutama dari setan dan roh jahat. Singa dipercaya dapat 'menakuti' roh jahat dan nasib buruk serta menarik keberuntungan (Too, 194:155-156). Skinner (1997:212), mengatakan bahwa simbol hewan kedua yang terpenting di Cina adalah sang singa, yang dilukiskan dengan gaya yang khas sekali dan biasanya berfungsi sebagai penjaga pintu dan juga pelindung tempat persembahan atau altar.



Gambar 2.5. Singa
(Sumber : Wilson, 1994:91)

4. Pohon Dan Buah Untuk Umur Panjang

Ada empat lambang utama umur panjang, yaitu bambu, pinus, plum, dan pir. Pohon bambu selalu disukai dan banyak ditampilkan dalam karya seni, puisi, dan sastra. Bambu adalah lambang umur panjang, daya tahan, dan kesabaran. Pohon ini selalu hijau dan berkembang sepanjang tahun. Orang Cina percaya bahwa bambu memiliki kekuatan misterius dan dapat mengusir roh jahat.

Pohon pinus adalah lambang yang paling dikenal diantara semua lambang umur panjang, karena pohon ini selalu berwarna hijau. Pohon pinus sering ditanam bersama pohon sipres. Karena kedua pohon ini tidak pernah layu, bahkan dalam musim terdingin pun, maka keduanya melambangkan persahabatan abadi yang tetap ada meskipun dalam suasana permusuhan. Pohon pinus sangat populer sebagai subyek dalam lukisan pemandangan dan puisi tentang kesetiaan dan kepatuhan (Too, 1994:157).

5. Bunga Yang Membawa Keberuntungan

Ada lima bunga penting yang menjadi favorit orang Cina. Bunga-bunga ini melambangkan berbagai situasi kebahagiaan dan keberuntungan, dan selalu dipajang di rumah selama musim perayaan. Bunga-bunga itu adalah peoni, krisan, teratai, magnolia, dan anggrek.

Peoni yang indah sangat dihargai oleh orang Cina, karena dianggap sebagai raja bunga. Bunga ini juga dikenal sebagai bunga kekayaan dan kehormatan. Pohon peoni yang tumbuh sempurna dengan bunga yang indah dan daun yang subur hijau, dianggap sebagai pertanda dari keberuntungan besar.

Seperti peoni, krisan sangat disukai orang Cina, karena variasi dan warna-warninya. Bunga ini adalah lambang musim gugur. Krisan juga melambangkan kegembiraan dan kebahagiaan, dan pada umumnya dianggap sebagai kehidupan yang menyenangkan. Orang Cina gemar memajang krisan kuning selama pesta besar, karena bunga ini dipercayai dapat menciptakan kebahagiaan dan kegembiraan besar.

Teratai suci memiliki tempat khusus di hati orang Cina, terutama pengikut Budha. Ada banyak makna yang melekat pada bunga ini. Tapi yang paling sering digambarkan adalah bunga yang sangat indah dan agung yang muncul dari air berlumpur, artinya ada kemurnian di tengah lingkungan yang tercemar. Teratai melambangkan kemurnian dan juga hasil baik (Too, 1994:158).

Gambar 2.6. Peoni

(Sumber : Wilson, 1994:150)

Gambar 2.7. Lotus dan Krisan

(Sumber: Wilson, 1994:150)

Gambar 2.8. Krisan

(Sumber: Harwood, May, Sherman, 2002:18)