

**REDESAIN INTERIOR RESTORAN  
KOREA DAE JANG GEUM  
YOGYAKARTA**

Maulana Malik Firdausy  
fmaulana069@gmail.com

Yulyta Kodrat Prasetyaningsih, M.T.  
yulyta\_kodrat@yahoo.co.uk

***Abstract***

*Today, the most developed and in demand business in the industry is a restaurant, especially a Korean restaurant. The method used in designing the interior of Korean restaurant is analytical method (Jones, 1971). The result of Dae Jang Geum Restaurant design plan was to give two landmarks atmosphere from Korea to the interior. The first is Cheong Gye-Cheon River which applied as the basic design from the floor pattern and ceiling cover. Moreover, the atmosphere from the river environment would be given to some areas in the restaurant as well. Furthermore, the design mixed with the concept of Pedestrian Seoulo 7017 which was applied as the basic design of the walls, furniture, and the looks outside restaurant. The colours of Dae Jang Geum interior design are monochrome for the materials along with the traditional colours of Korea called Obangsaek. The colours are black, white, red, blue and yellow which those represent the adolescent characters such as free, expressive, and contemporary.*

*Keywords: restaurant, landmark, Korea*

**Abstrak**

Salah satu dunia bisnis yang paling diminati dan berkembang pesat saat ini adalah bisnis restoran. Pada proses mendesain interior restoran Korea ini menggunakan metode analitis (*analytical method*) (Jones, 1971). Hasil desain Restoran *Dae Jang Geum* Yogyakarta ini adalah menghadirkan 2 suasana *landmark* di Korea yaitu sungai *Cheong Gye-Cheon* akan diterapkan sebagai bentuk dasar dari pola lantai, rencana penutup plafon, dan suasana keadaan lingkungan dari sungai tersebut akan dihadirkan di beberapa area dalam restoran ini. Kemudian dipadukan dengan konsep *Pedestrian Seoulo 7017* yang nantinya akan diterapkan pada bentuk dasar rencana dinding, beberapa furniture, tampak luar ruangan-ruangan restoran, dan penerapan warna dalam perancangan interior restoran *Dae Jang Geum* ini menerapkan warna monokrom pada materialnya yang dipadukan dengan warna khas Korea yang disebut *Obangsaek*. Warna-warna tersebut terdiri dari hitam, putih, merah, biru dan kuning, dimana kelompok warna tersebut bisa mempresentasikan karakter remaja yang terlihat bebas (*freedom*), ekspresif, dan kekinian (*Contemporary*).

Kata kunci: Restoran, *Landmark*, Korea

## PENDAHULUAN

Dunia bisnis merupakan dunia yang penuh dengan persaingan dan strategi. Salah satu dunia bisnis yang paling diminati dan berkembang pesat saat ini adalah bisnis restoran. Para pelaku bisnis saling bersaing dan dituntut untuk melakukan pelayanan yang terbaik bagi para konsumen. Hal ini dapat dilihat dari kepuasan konsumen dan keuntungan yang didapat dari sebuah restoran. Selain kualitas masakan yang disajikan, desain yang menarik & unik pun akan memberikan nilai tersendiri bagi minat konsumen. Seperti halnya di kota-kota besar saat ini yang melakukan persaingan bisnis restoran dengan mengutamakan suasana dan desain interior yang menarik serta pelayanan yang maksimal. Tidak terkecuali di salah satu kota besar di Indonesia yang terkenal akan adat Jawa-nya yang kental dan pusat bagi pemerintahan Istana Sultan Hamengkubuwana, yaitu Daerah Istimewa Yogyakarta. Restoran di Yogyakarta didominasi oleh restoran yang mengutamakan ciri khas adat Jawa dan budaya Keraton yang sudah tidak asing dan tidak memberi kesan tersendiri lagi bagi masyarakat Yogyakarta. Oleh karena itu, beberapa pelaku bisnis restoran berusaha mencoba berbagai inovasi baru akan desain restorannya yang khas dan memberi warna baru bagi kota Yogyakarta.

Peluang tersebut ternyata dimanfaatkan dengan baik oleh Bapak *Jang Keun Won* (Abdul Nasir) dengan mendirikan restoran *International Family Dae Jang Geum*. Restoran pertama yang ada di Yogyakarta dengan konsep restoran bernuansa Istana Korea. Dengan latar belakang Yogyakarta dan Korea yang sama-sama memiliki kerajaan, tentunya akan memiliki kesamaan sudut pandang serta usaha melestarikan menu racikan khas kerajaan. *Dae Jang Geum* diresmikan oleh Sri Sultan Hamengkubuwono X pada tanggal 3 Maret 2011.

Restoran ini terletak di JL. Palagan Tentara Pelajar KM 8.5, Sariharjo, Sleman, Yogyakarta. Dimana lokasi jalan ini adalah salah satu jalan alternatif utama menuju Candi Borobudur, letaknya berada di tepi jalan raya yang sangat strategis dan mudah dijumpai oleh wisatawan yang ingin bersantap setelah usai berkunjung di lokasi wisata Candi Borobudur.

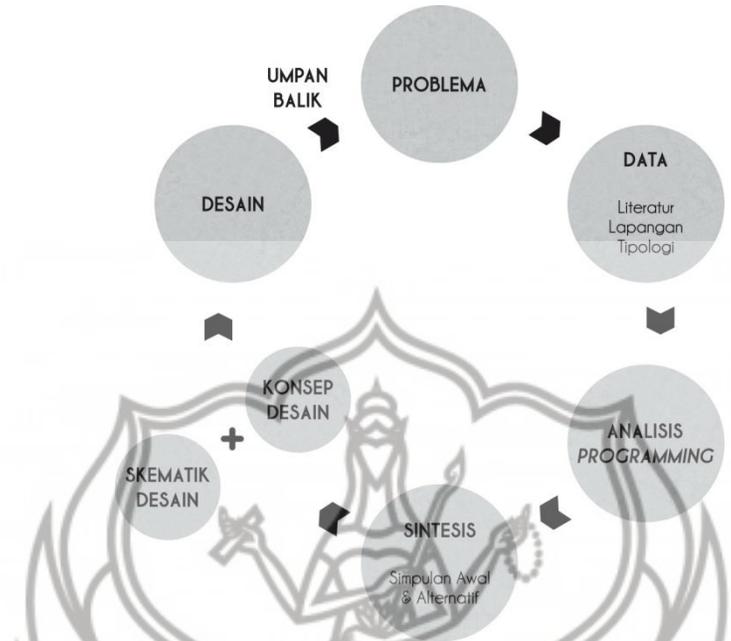
Gaya yang dimasukkan dalam restoran *Dae Jang Geum* selain Korea, Jepang, dan juga Cina. Gaya tersebut diterapkan pada tata ruang, ornamen, elemen pembentuk ruang, aksesoris, menu dan arsitektural. Gaya yang paling dominan adalah gaya Korea sedangkan gaya yang lain sebagai pendukung saja. Unsur Jepang sengaja dimasukkan karena restoran ini menurut jenisnya termasuk dalam *international restaurant* yaitu restoran yang suasananya dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran-restoran semacam ini menyediakan masakan Cina, Jepang, India, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara negara tempat berasal makanan spesial itu. Menu *Japanesse*, *Chinesse*, serta *Indonesian food* dan interiornya hanyalah sebagai sajian pendukung suasana Korea saja.

Berdasarkan segmen pasarnya *Dae Jang Geum* untuk kalangan menengah atas terutama cocok sebagai restoran keluarga yang sesuai dengan konsep restoran tersebut yaitu *International Family Restaurant*. Segmen pasar tersebut disesuaikan dengan menu yang disajikan yaitu menu Korea, karena kalangan atas lebih bisa menerima makanan yang rasanya berbeda dengan cita rasa Indonesia. Walaupun di *Dae Jang Geum* cita rasa masakan sudah disesuaikan dengan masakan Indonesia.

## METODE PERANCANGAN

Metode Desain yang akan digunakan dan diterapkan untuk mengerjakan proyek perancangan Restoran *Dae Jang Geum* yang terletak di JL.Palagan Tentara Pelajar KM 8.5,

Sariharjo, Sleman, Yogyakarta ini adalah metode analitis (*analytical method*). Hal ini mengacu pada metodologi desain (Jones, 1971) sebagai formulasi dari apa yang dinamakan “berpikir sebelum menggambar” (“thinking before drawing”). *Thinking before drawing* menyatakan adanya suatu disiplin dari perancang dalam aktivitas merancang, dan ini mengarah ke suatu pertimbangan akan perlunya suatu strategi dalam perancangan.



Gambar 1. Diagram Pola Pikir desain metode analitis  
(Sumber : *analytical method* (Jones, 1971))

Dalam proses desain menurut Jones ini ada beberapa tahapan berdasarkan bagan pola pikir perancangan (gambar 1) dan apa yang dilakukan desainer pada tahap tersebut. Tahapannya adalah sebagai berikut:

a. Metode Pengumpulan data & Penelusuran masalah

Untuk memunculkan sebuah kebutuhan perancangan maka hal pertama yang perlu dilakukan adalah menemukan permasalahan. Permasalahan disini akan selalu dikaitkan dengan faktor manusia sebagai penggunaanya, yang menghadapi kendala-kendala dalam merespon keberadaan suatu ruang tertentu, baik itu disadari maupun tidak. Langkah selanjutnya adalah melakukan pendataan. Pendataan dapat dilakukan setidaknya dari lapangan, yaitu kondisi objek yang akan dirancang meliputi data fisik ( unsur pembentuk dan pengisi ruang, ukuran-ukuran, material, kondisi udara, suara, cahaya dan lain-lain) dan data non fisik (lingkungan sosial, ekonomi, budaya, psikologis dan lain-lain). Data lainnya adalah data literatur. Data literatur disusun berdasarkan tingkat kebutuhannya untuk menilai hasil pendataan fisik dan non fisik. Apabila literatur-literatur itu bersifat umum dan formalistik maka tidak perlu dicantumkan dalam pendataan, karena mudah dimengerti secara umum. Setelah data terkumpul lengkap maka langkah selanjutnya adalah melakukan analisis. Tahap ini merupakan tahap pemrograman, yaitu membuat program-program kebutuhan desain berdasarkan hasil-hasil analisis.

b. Metode Pencarian Ide dan Pengembangan desain

Melalui metode pendekatan pragmatis maka olah desain dilakukan melalui proses uji coba. Hasil desain bersifat eksploratif dan ketepatan pemecahan masalah akan diketahui setelah melalui proses evaluasi berkala. Apabila hasil desain tidak mampu memecahkan masalah secara tepat maka akan dicoba lagi dengan alternatif pengolahan yang lain, demikian seterusnya hingga sampai pada batas tertentu hasil olah desain dianggap optimal. Semua metode pendekatan di atas merupakan bagian dari metode analitis yang mengacu pada metodologi desain yang sistematis (*systematic design method*).

### c. Metode Evaluasi Pemilihan Desain

Hasil analisis program merupakan dasar dalam menarik sintesis berupa simpulan-simpulan awal yang dapat dijadikan alternatif-alternatif arah perancangan. Dari sinilah proses perancangan dapat dipecah menjadi dua jalur yaitu membuat skema-skema pemecahan masalah perancangan atau skematik desain dan disisi lain mulai memformulasikan konsep desain yang dijadikan pengikat arah perancangan. Skematik desain dan konsep dasar desain ini dapat dievaluasi sebelum dikembangkan lebih lanjut menjadi sebuah produk desain berupa gambar-gambar penyajian. Produk desain ini juga perlu dievaluasi berdasarkan program-program yang ditetapkan dalam analisis pemrograman melalui sebuah proses umpan balik (*feed back*).

## HASIL

### a. Data lapangan



Gambar 2. Fasad bangunan Restoran Dae Jang Geum  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)



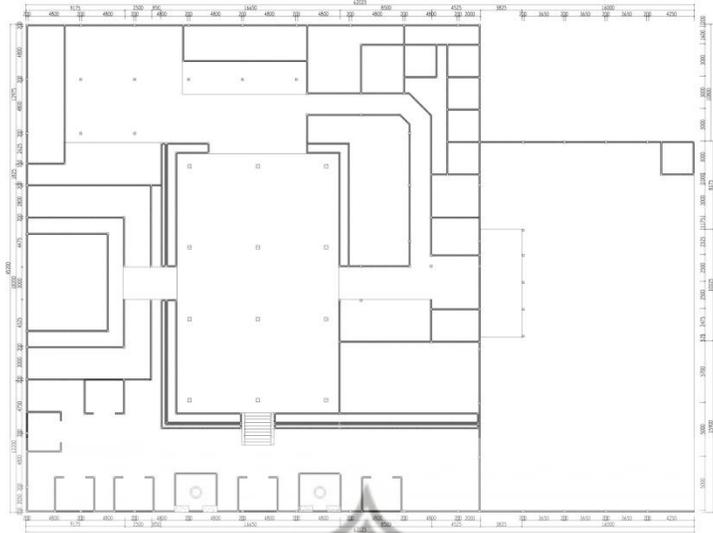
Gambar 3. Lorong Entrance Restoran Dae Jang Geum  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)



Gambar 4. Area Utama Restoran Dae Jang Geum  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)



Gambar 5. Ruang Tatami Restoran Dae Jang Geum  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)



Gambar 7. Denah Restoran Dae Jang Geum  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)

#### Ruang Lingkup Perancangan

Redesain interior restoran Korea *Dae Jang Geum* meliputi fasad bangunan, area entrance, area resepsionis & kasir, area toko produk Korea, area makan (taman), area bar jajanan khas Korea, area makan utama, ruang makan tatami, ruang VIP, ruang karyawan, area makan outdoor, area toilet, area ibadah, dan ruang manajer restoran.

#### b. Permasalahan Desain

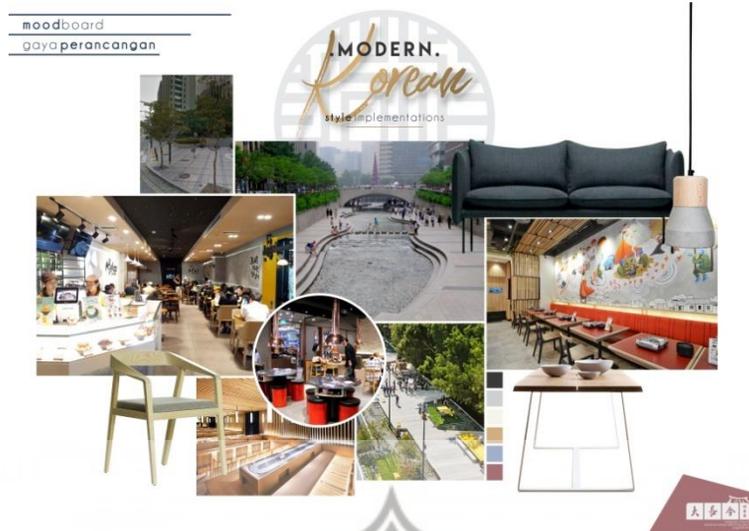
Adapun permasalahan desain yang dapat disimpulkan dari proses menganalisa data lapangan dan data literatur adalah:

Bagaimana merancang interior restoran *Dae Jang Geum* Yogyakarta yang dapat merepresentasikan atmosfir *landmark* khas Korea agar bisa menarik minat pelanggan dengan kondisi restoran sepi serta bernuansa terlalu tradisional?

### PEMBAHASAN

#### A. Konsep Desain

Konsep perancangan restoran *Dae Jang Geum* Yogyakarta ini adalah menghadirkan suasana *landmark* yang berada di Korea Selatan dengan menerapkan bentuk, material, dan warna yang mengacu pada wilayah yang ada di Korea Selatan tersebut. Dengan konsep tersebut, desain yang akan dihadirkan diharapkan bisa memberikan pengalaman baru bagi para pengunjung ketika sedang menikmati hidangan sekaligus merasakan atmosfir seperti berada di wilayah yang berada di Korea Selatan tersebut. Penggunaan warna dalam perancangan interior restoran ini juga menerapkan warna monokrom pada materialnya yang dipadukan dengan warna khas Korea yang disebut *Obangsaek*. Warna-warna tersebut terdiri dari hitam, putih, merah, biru dan kuning. Dimana setiap warna memiliki filosofi tersendiri bagi masyarakat Korea. Penerapan konsep tersebut dirasa mampu merepresentasikan sebuah Restoran Internasional yang menerapkan karakteristik suasana di Korea Selatan yang dihadirkan di Indonesia, khususnya di Yogyakarta.



Gambar 9. Moodboard suasana ruang  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)

#### 1) Tema

Pada perancangan interior restoran Korea Dae Jang Geum Yogyakarta ini mengangkat beberapa tema dan konsep yang diharapkan bisa menjadi daya tarik tersendiri untuk menarik minat pasar yang lebih luas serta mampu merepresentasikan sebuah Restoran Internasional yang menerapkan karakteristik suasana di Korea Selatan yang dihadirkan di Indonesia, khususnya di Yogyakarta. Adapun tema dan konsep yang akan diterapkan sebagai berikut, Tema pertama yang diusung pada perancangan interior Restoran *Dae Jang Geum* Yogyakarta mengambil tema sebuah kondisi *Landmark* di Korea Selatan, tepatnya di Kota *Seoul* yaitu sungai *Cheong Gye-Cheon* dan suasana pedestrian yang berada di sekitarnya. Sedangkan tema yang kedua yaitu *Pedestrian Seoulo 7017* yang merupakan sebuah jalur khusus pejalan kaki sepanjang 1.024 meter yang dibuat melayang. *Seoulo 7017* dulunya adalah jalan layang kendaraan untuk kurun waktu 45 tahun.

Dalam perancangan restoran ini, kedua konsep diatas akan diterapkan pada setiap elemen pembentuk ruang yang ada di dalam restoran. Mulai dari Lantai, Dinding, Plafon, Furnitur dan elemen dekoratif lainnya.

Konsep sungai *Cheong Gye-Cheon* akan diterapkan sebagai bentuk dasar dari pola lantai, rencana penutup plafon, dan suasana keadaan lingkungan dari sungai tersebut akan dihadirkan di beberapa area dalam restoran ini. Kemudian dipadukan dengan konsep *Pedestrian Seoulo 7017* yang nantinya akan diterapkan pada bentuk dasar rencana dinding, beberapa furniture, tampak luar ruangan-ruangan restoran, dan suasana serta komponen yang ada di sekitar pedestrian ini akan diterapkan di beberapa area tertentu restoran. Dengan menerapkan kedua konsep ini diharapkan *feel* dan *ambience* khas Korea di setiap ruang serta area dalam restoran bisa di nikmati dengan baik oleh para pengunjung.

Penggunaan warna dalam perancangan interior restoran *Dae Jang Geum* ini menerapkan warna monokrom pada materialnya yang dipadukan dengan warna khas Korea yang disebut *Obangsaek*. Warna-warna tersebut terdiri dari hitam, putih, merah, biru dan kuning, dimana kelompok warna tersebut bisa mempresentasikan karakter remaja yang terlihat bebas (*freedom*), ekspresif, dan kekinian (*Contemporary*)

## B. Desain Akhir



Gambar 10. Fasad Bangunan Restoran  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)



Gambar 11. Hasil Desain Fasad Restoran  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)

Pada fasad bangunan diterapkan unsur *identification store wayfinding* yang terbuat dari kisi-kisi kayu jati yang diposisikan vertical guna memberikan informasi kepada para pemakai jalan agar mengetahui bahwa terdapat restoran khas Korea di JL. Palagan, Sleman, Yogyakarta bernama *Dae Jang Geum*.

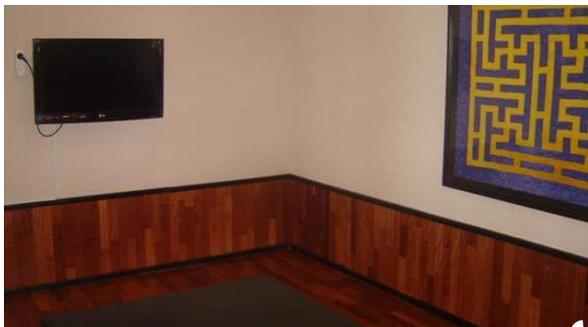


Gambar 12. Area Makan Utama Restoran  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)



Gambar 13. Hasil Desain Area Makan Utama  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)

Karena penerapan konsep *landmark* di Korea, bentuk layout dan pemakaian material pada area ini mengacu kepada bentuk dan material yang ada di *landmark* di Korea tersebut. Seperti penggunaan tanaman yang diletakkan ditengah ruang, dan pelapis lantai yang menggunakan semen polis.



Gambar 14. Ruang Tatami Restoran  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)



Gambar 15. Hasil Desain Ruang Tatami  
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)

Pada ruang tatami pengunjung disediakan meja *BBQ* dan kursi lesehan sehingga atmosfer makan dengan suasana autentik korea sangat terasa. Penerapan panel dinding *veneer* kayu juga diterapkan guna menghadirkan suasana hangat didalam ruang tatami tersebut.



Gambar 16. Area Bar Restoran

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)



Gambar 17. Hasil Desain Area Bar

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)

Area bar tersebut awalnya disediakan untuk para pelanggan yang menikmati *sushi & sashimi* khas Korea. Karena dirasa *sushi & sashimi* identik dengan makanan khas jepang maka dalam perancangan restoran ini area tersebut di alih fungsikan menjadi area bar untuk menikmati jajanan ringan khas Korea. Dengan menggunakan *conveyor system* pada meja barnya agar memudahkan para pelanggan memilih jenis makanan yang diinginkan tanpa harus berdesak-desakkan.



Gambar 18. Area Taman

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)



Gambar 19. Hasil Desain Area Taman

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)

Area taman yang berada ditengah-tengah restoran ini di alih fungsikan menjadi area makan *outdoor* dengan konsep *street dining* di Korea Selatan agar para pelanggan bisa menikmati sensasi makan seperti layaknya mereka ber-rekreasi ke Korea Selatan. Dengan penggunaan furniture *outdoor* yang terbuat dari kayu ulin dan besi yang daya tahannya lebih lama terhadap keadaan alam dari luar.

## KESIMPULAN

Restoran *Dae Jang Geum* merupakan restoran Korea berjenis International Restaurant yang terletak di JL. Palagan, Sleman, Yogyakarta. Pada proses mendesain interior restoran Korea ini menggunakan metode analitis (*analitical method*). Hal ini mengacu pada metodologi desain (Jones, 1971) sebagai formulasi dari apa yang dinamakan “berpikir sebelum menggambar” (“thinking before drawing”).

Pada tema perancangan yang menerapkan Konsep sungai *Cheong Gye-Cheon* akan diterapkan sebagai bentuk dasar dari pola lantai, rencana penutup plafon, dan suasana keadaan lingkungan dari sungai tersebut akan dihadirkan di beberapa area dalam restoran ini. Kemudian dipadukan dengan konsep Pedestrian *Seoullo 7017* yang nantinya akan diterapkan pada bentuk dasar rencana dinding, beberapa furniture, tampak luar ruangan-ruangan restoran, dan suasana serta komponen yang ada di sekitar pedestrian ini akan diterapkan di beberapa area tertentu restoran.

Serta konsep warna dalam perancangan interior restoran *Dae Jang Geum* ini menerapkan warna monokrom pada materialnya yang dipadukan dengan warna khas Korea yang disebut *Obangsaek*. Warna-warna tersebut terdiri dari hitam, putih, merah, biru dan kuning, dimana kelompok warna tersebut bisa mempresentasikan karakter remaja yang terlihat bebas (*freedom*), ekspresif, dan kekinian (*Contemporary*).

Penerapan konsep tersebut dirasa mampu merepresentasikan sebuah Restoran Internasional yang menerapkan karakteristik suasana di Korea Selatan untuk menarik segmen pasar remaja dan keluarga di Indonesia, khususnya di Yogyakarta.

## DAFTAR PUSTAKA

Indriyani, Ika. 2016. *Ikonomografi Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta (Ornamen Lotus, Phoenix, Naga Dan Hui Sebagai Ornamen Utama)* Jurnal Pengetahuan Desain Interior, Vol 1 N0. 2.

Jones, John Chris. 1992. *Design Method (Second Edition)*. New York: Van Nostrand Reinhold.

Kotler, P. 2005. *Manajemen pemasaran*, (Edisi kesebelas), Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.