

**KAJIAN ORNAMEN DAN TATA RUANG
RESTORAN DAE JANG GEUM
YOGYAKARTA**



PENGAJIAN

Ika Indriyani

**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN
FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA**

2013

UPT PERPUSTAKAAN ISI YOGYAKARTA
INV. 4076/114/S/2013
KLAS.
TERIMA 05-04-2013 HUB. 21.

**KAJIAN ORNAMEN DAN TATA RUANG
RESTORAN DAE JANG GEUM
YOGYAKARTA**



PENGAJIAN

Ika Indriyani



**PROGRAM STUDI DESAIN INTERIOR
JURUSAN DESAIN
FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA**

2013



**KAJIAN ORNAMEN DAN TATA RUANG
RESTORAN DAE JANG GEUM
YOGYAKARTA**



PENGKAJIAN

Ika Indriyani

NIM 081 1646 023

**Tugas Akhir ini diajukan kepada Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar sarjana S-1 dalam bidang Desain Interior
2013**

Tugas Akhir Pengkajian berjudul :

KAJIAN ORNAMEN DAN TATA RUANG RESTORAN DAE JANG GEUM YOGYAKARTA, diajukan oleh Ika Indriyani, NIM 081 1646 023, Program Studi Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, Telah disetujui oleh Tim Pembina Tugas Akhir pada tanggal 21 Januari 2013.

Pembimbing I/Anggota



Drs. Ismael Setiawan, M.M.
NIP. 19620528 199403 1 002

Pembimbing II/Anggota



Yulyta Kodrat P, S.T., M.T.
NIP. 19700727 200003 2 001

Cognate/Anggota



Muhamad Subhan, S.T., M.T.
NIP. 19761010 200912 1 003

Ketua Program Studi
Desain Interior /Anggota



Martino Dwi Nugroho, S.Sn., M.A.
NIP. 19770315 200212 1 005

Ketua Jurusan Desain/
Ketua Anggota



M. Sholahuddin, S.Sn., M.T.
NIP. 19701019 199003 1 001



Mengetahui
Dekan Fakultas Seni Rupa
Institut Seni Indonesia Yogyakarta

D. Suastiwi, M.Des.
NIP. 19590802 198803 2 002



PERSEMBAHAN

Karya Tulis / Skripsi ini ku persembahkan kepada :

Kedua Orangtuaku tercinta,

Adikku yang kusayang,

Kekasihku tersayang,

Sahabat-sahabatku,

Semua yang terlibat dalam terciptanya Karya Tulis ini.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan Desain Interior, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penulis menyadari sebagai manusia yang tidak sempurna, tidak luput dari berbagai kekurangan. Tanpa bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak, penulis tidak akan mampu untuk melalui berbagai masalah yang ditemui dalam pelaksanaan Tugas Akhir Karya Tulis/Skripsi. Oleh karena itu, ucapan terima kasih penulis tujukan kepada :

1. Bapak Martino Dwi Nugroho, S.Sn, M.A., selaku Ketua Program Studi Desain Interior.
2. Bapak Drs. Ismael Setiawan, M.M., selaku dosen pembimbing TA I, yang selalu sabar memberikan bimbingan, masukan, kritikan dan saran-saran yang dapat membangun penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
3. Ibu Yulyta Kodrat P, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing TA II, yang selalu sabar memberikan bimbingan, masukan, kritikan dan saran-saran yang dapat membangun penulis serta buku-buku yang telah dipinjamkan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir Pengkajian ini.
4. Bapak Muhamad Subhan, S.T., M.T., selaku *cognate* atas masukan dan kritikannya.
5. Bapak M. Sholahuddin, S.Sn., M.T., selaku Ketua Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
6. Ibu Dr. Suastiwi, M.Des., selaku Dekan Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
7. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Desain Interior yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang banyak memberikan informasi, kritikan, saran, masukan kepada penulis.
8. Bapak dan Mamaku, Bapak Bejo dan Mama Sutilah terima kasih atas semua yang kalian berikan kepadaku.

9. Adikku satu-satunya Listiani Nur Wulandari, terimakasih ya ketikannya.
10. Keluarga Besar di Kasongan, terimakasih atas doanya.
11. Pacarku Huri Barlian Syah yang selalu menemani, menghibur, memberikan semangat dan doanya *thanks honey*.
12. Pengelola Restoran Dae Jang Geum Bapak Budi, atas kerjasama dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama proses penelitian.
13. Kedua sahabatku, Pradnya Paramytha dan Rani Novelia, yang selalu menemani, membantu dan memberikan doanya.
14. Para alumni PSDI ISI Yogyakarta atas bantuan dananya.
15. Mbak Indri dan mas Aji serta staf PSDI Yogyakarta terimakasih banyak.
16. Teman-teman angkatan 2008 dan teman-teman perjuangan TA 2012/2013 yang selalu memberi *support*, semangat dan bantuannya, serta teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas semua bantuan, doa, semangat dan informasinya.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Karya Pengkajian ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan untuk meningkatkan mutu pendidikan di masa mendatang. Akhir kata semoga apa yang penulis persembahkan ini dapat berguna bagi pihak yang membutuhkan dengan segala kekurangan dan kelebihan skripsi ini.

Yogyakarta, 10 Januari 2013

Ika Indriyani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
ABSTRAK.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	3
D. Metode Penelitian.....	3
1. Metode Pendekatan.....	3
2. Lokasi Penelitian.....	4
3. Populasi dan Sampel.....	5
4. Metode Pengumpulan Data.....	5
5. Metode Analisis Data.....	6
BAB II. Tinjauan Pustaka.....	7
A. Tinjauan Restoran.....	7
1. Definisi Restoran.....	8
2. Tipe Restoran.....	8
B. Tinjauan Tata Ruang Restoran.....	11
C. Tinjauan Ruang Tatami.....	12
D. Tinjauan Pola Ruang.....	14
E. Tinjauan Ornamen.....	20
1. Ornamen Buddha.....	20
2. Ornamen Hewan.....	26
3. Ornamen Tanaman.....	34

4. Ornamen Simbol	37
5. Warna	39
BAB III. LAPORAN DATA LAPANGAN	
A. Persiapan Pengumpulan Data.....	42
1. Persiapan Pengumpulan Data.....	42
2. Pelaksanaan Pengumpulan Data.....	42
B. Hasil Pengumpulan Data.....	43
1. Perolchan Data	43
a. Kondisi Arsitektural.....	43
b. Elemen Pembentuk Ruang.....	45
c. Ruang.....	65
d. Ornamen	71
e. Aksesoris.....	76
f. Typografi	80
g. Furnitur.....	81
BAB IV. ANALISIS	
A. Analisis Ornamen.....	82
1. Ornamen di Ruang <i>Main Hall</i> dan VIP.....	82
2. Ornamen di Ruang Dapur Bagian Depan.....	104
3. Ornamen di Ruang <i>Main Entrance</i>	108
4. Ornamen di Ruang <i>Sushi and Sashimi Counter</i>	110
5. Ornamen di Seluruh Ruang Restoran.....	111
B. Analisis Ruang	113
1. Layout Restoran	113
2. Jenis Ruang	114
a. Main hall.....	114
b. Ruang Privasi Tertutup.....	115
c. Dapur	116
3. Pola Ruang dan Sirkulasi	118
4. Elemen Pembentuk Ruang	122

a. Lantai.....	122
b. Dinding.....	124
c. Langit-Langit.....	125
d. Pintu.....	127
e. Jendela.....	131
f. Pagar.....	131
g. Pilar.....	132
5. Elemen Estetis.....	133
a. Lukisan Rakyat.....	133
b. Topeng.....	135
c. Alat Musik Korea.....	136
d. Gerabah Kimchi (onggi) dan Gochujang.....	137
e. Hanji.....	138
f. Patung.....	139
g. Lampu.....	141
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	142
B. Saran.....	144
DAFTAR PUSTAKA	145
LAMPIRAN-LAMPIRAN	146

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta.....	4
Gambar 2. Logo Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta	4
Gambar 3. Tikar Tatami dan penyusunannya	13
Gambar 4. Organisasi Terpusat.....	15
Gambar 5. Organisasi Linier	15
Gambar 6. Organisasi Radial	15
Gambar 7. Organisasi Cluster	16
Gambar 8. Organisasi Grid	16
Gambar 9. Ruang di dalam Ruang.....	17
Gambar 10. Ruang yang saling berkaitan	17
Gambar 11. Ruang yang saling bersebelahan	17
Gambar 12. Ruang yang dihubungkan oleh sebuah ruang kerjasama	18
Gambar 13. Melalui ruang - ruang.....	19
Gambar 14. Menembus ruang - ruang	19
Gambar 15. Berakhir dalam ruang.....	20
Gambar 16. Dancheong dan Detail Dancheong.....	23
Gambar 17. Motif Awan	25
Gambar 18. Phoenix.....	27
Gambar 19. Naga	30
Gambar 20. Ikan.....	31
Gambar 21. Harimau.....	32
Gambar 22. Bebek Mandarin	33
Gambar 23. Angsa Liar	34
Gambar 24. Lotus	36
Gambar 25. Aprikot Jepang	37
Gambar 26. Cermin	38
Gambar 27. Yang	39
Gambar 28. Yang digabung	39

Gambar 29. Skema Warna	41
Gambar 30. Fasad Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta view 1	44
Gambar 31. Fasad Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta view 2	44
Gambar 32. Denah Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta	44
Gambar 33. Tampak Depan Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta	45
Gambar 34. Tampak Samping Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta	45
Gambar 35. Lantai Paving Block di Area Parkir dan Lantai <i>Gate</i>	45
Gambar 36. Lantai <i>Main Entrance</i>	46
Gambar 37. Lantai Pinggir <i>Main Entrance</i> (kiri) dan Lantai Kasir	46
Gambar 38. Ruang Dapur Depan dan Lantai Dapur Depan	47
Gambar 39. Lantai <i>Main Hall</i>	47
Gambar 40. Lantai Jembatan penghubung ruang VIP dan <i>Main Hall</i>	48
Gambar 41. Lantai Selasar Menuju Ruang Tatami	48
Gambar 42. Lantai di Luar Ruang Tatami	49
Gambar 43. Lantai di Depan <i>Sushi and Sashimi Counter</i>	49
Gambar 44. Tangga menuju Gazebo	50
Gambar 45. <i>Paving Block</i> dan Lantai Batu Candi pada Gazebo	50
Gambar 46. Dinding Fasad Restoran Dae Jang Geum	51
Gambar 47. Dinding Bagian Selatan dan Dinding Bagian Utara	51
Gambar 48. Dinding Bagian Utara (drugstore & accessories)	52
Gambar 49. Dinding Bagian Selatan (Kasir) dan Dapur Depan	52
Gambar 50. Dinding Bagian Depan Ruang Tatami	53
Gambar 51. Dinding Luar Bilik Tatami dan Detail Tekstur Wallpaper	53
Gambar 52. Wallpaper Bilik Tatami	54
Gambar 53. Dinding Bagian Timur dan Barat <i>Sushi and Sashimi Counter</i>	54
Gambar 54. Dinding depan dan Dalam Ruang VIP	55
Gambar 55. Dinding Antara <i>Main Hall</i> Dengan Dapur Utama	56
Gambar 56. Dinding Antara <i>Main Hall</i> Dengan Dapur Utama	56
Gambar 57. Tirai Putih <i>Main Hall</i> Sebelah Barat	56
Gambar 58. Langit-Langit <i>Gate</i>	57
Gambar 59. Langit-Langit <i>Main Entrance</i>	57

Gambar 60. Langit-Langit <i>Main Hall</i>	58
Gambar 61. Plafon Drop Ceiling di Ruang Tatami	58
Gambar 62. Plafon Kisi-kisi dan Skylight <i>Sushi and Sashimi Counter</i>	59
Gambar 63. Langit-Langit Ruang VIP dengan Dancheong	60
Gambar 64. <i>Gate</i> Restoran Dae Jang Geum dan Pintu Samping	60
Gambar 65. Pintu Utama dan Detail Baut	61
Gambar 66. Pintu Selatan, Pintu Barat, Pintu <i>Drug Store</i>	62
Gambar 67. Pintu Utama, Pintu Bilik Tatami dan Pintu VIP	63
Gambar 68. Jendela Bagian Depan	63
Gambar 69. Jendela Ruang Tatami dan Jendela Ruang Manager	64
Gambar 70. Kolom Tiga Penopang dan Satu Penopang	64
Gambar 71. Kolom	65
Gambar 72. <i>Entry Area</i> dan Dinding Sebelah Kiri	66
Gambar 73. <i>Drugstore & accessories</i>	66
Gambar 74. <i>Main hall</i>	67
Gambar 75. Jalan Menuju Ruang Tatami	68
Gambar 76. Ruang Tatami dan Interior Bilik Tatami	69
Gambar 77. Ruang <i>Sushi & Sashimi Counter</i>	70
Gambar 78. Jembatan Menuju Ruang VIP dan Bangunan VIP	71
Gambar 79. Simbol <i>Hui</i> pada Dinding <i>Fasad</i> , List Plafon dan Lisplang ...	71
Gambar 80. Lotus pada Penopang Kolom	72
Gambar 81. Lotus pada Langit-Langit	72
Gambar 82. Lotus pada Badan Kasau	72
Gambar 83. Lotus pada Kolom	72
Gambar 84. Lotus pada Langit-langit	72
Gambar 85. Lotus pada Kepala Kasau, Ruang VIP dan Pagar	73
Gambar 86. Plum Blossom	73
Gambar 87. Naga pada Atap <i>Gate</i> dan Naga pada Lisplang	73
Gambar 88. Phoenix pada Plafon dan Lukisan Phoenix Ruang VIP	74
Gambar 89. Phoenix pada <i>Main Hall</i>	74
Gambar 90. Harimau	74

Gambar 91. Bebek Mandarin	75
Gambar 92. Angsa Liar	75
Gambar 93. Ikan Kayu dan Ikan pada Botol.....	75
Gambar 94. Alat Musik Petik Gayageum dan Taepyeongso	76
Gambar 95. Lampu Batu	76
Gambar 96. Lukisan Rakyat Korea.....	77
Gambar 97. Lukisan Hanji	78
Gambar 98. Lukisan Geometris Swastika.....	78
Gambar 99. Topeng.....	79
Gambar 100. Gochujang dan onggi (tempat fermentasi kimchi).....	79
Gambar 101. Hanja di Atas Pintu Bilik Tatami	80
Gambar 102. Hanja di Atas Cermin Ruang Tatami dan Gazebo	80
Gambar 103. Hanja di Ruang Tatami dan Hanja Pintu Masuk Utama	81
Gambar 104. Meja dan Kursi Main Hall dan Meja Ruang Tatami.....	81
Gambar 105. Ornamen Meoricho pada Kasau	83
Gambar 106. Detail Ornamen Meoricho pada Kasau	85
Gambar 107. Ornamen Meoricho pada Dinding Atas	87
Gambar 108. Detail Ornamen Meoricho pada Dinding Atas.....	87
Gambar 109. Ornamen Meoricho pada Pilar <i>Main Hall</i>	88
Gambar 110. Ornamen Meoricho pada Bagian Atas Pilar di <i>Main Hall</i>	88
Gambar 111. Ornamen Byeoljihwa pada <i>Main Hall</i>	90
Gambar 112. Ornamen Geometris Bidanmunui pada <i>Main Hall</i>	91
Gambar 113. Ornamen Lotus pada Langit-Langit Ruang VIP	92
Gambar 114. Ornamen Lotus Bidanmunui pada <i>Main Hall</i>	93
Gambar 115. Ornamen Phoenix pada Ruang VIP	94
Gambar 116. Ornamen Phoenix Restoran Dae Jang.....	94
Gambar 117. Ornamen Phoenix pada Dinding Ruang VIP	95
Gambar 118. Ornamen Berbentuk Gelombang pada Pilar	96
Gambar 119. Lukisan Plum Mekar pada <i>Main Hall</i>	97
Gambar 120. Cermin Restoran Dae Jang Geum	98
Gambar 121. Ikan Kayu pada <i>Main Hall</i> Restoran Dae Jang Geum	99

Gambar 122. Ikan Kayu	99
Gambar 123. Harimau pada Restoran Dae Jang Geum	100
Gambar 124. Berbagai Macam Gambaran harimau Korea.....	100
Gambar 125. Ornamen Lotus pada Pagar Ruang VIP	101
Gambar 126. Awan pada Langit-Langit dan Dinding Ruang VIP	102
Gambar 127. Ornamen Naga pada Atap Ruang VIP	103
Gambar 128. Ikan Kayu pada Botol Restoran Dae Jang Geum.....	104
Gambar 129. Bebek Mandarin pada Dapur Bagian Depan	105
Gambar 130. Angsa Liar pada Dapur Bagian Depan	106
Gambar 131. Ornamen Naga pada Dapur Bagian Depan	107
Gambar 132. Ornamen Naga <i>Poroe</i> pada Lonceng atau Genta.....	109
Gambar 133. Figur Apsara pada Bell	110
Gambar 134. Ornamen Naga pada <i>Sushi and Sashimi Counter</i>	111
Gambar 135. Ornamen Hui Fasad Restoran Dae Jang Geum.....	112
Gambar 136. Ornamen Hui pada Restoran Dae Jang Geum	112
Gambar 137. Layout Istana Gyeongbuk Korea dan Layout Restoran.....	113
Gambar 138. Ruang tatami Restoran Dae Jang Geum	116
Gambar 139. Dapur Tradisional Korea.....	117
Gambar 140. Dapur tradisional pada Restoran Dae Jang Geum	118
Gambar 141. Dapur Besar Restoran Dae jang Geum	118
Gambar 142. Organisasi Terpusat pada Restoran Dae Jang Geum	119
Gambar 143. Hubungan ruang yang di Hubungkan Ruang Kerja Sama	119
Gambar 144. Hubungan Ruang di Dalam Ruang	120
Gambar 145. Sirkulasi Masuk dan Sirkulasi yang Menembus Ruang	120
Gambar 146. Sirkulasi Keluar dan Sirkulasi yang Melalui Ruang.....	121
Gambar 147. Sirkulasi yang Berakhir Dalam Ruang	121
Gambar 148. Pola Lantai Wumulmaru dan Changmaru.....	122
Gambar 149. Pola Lantai Ruang Tatami	122
Gambar 150. Pola Lantai pada Area <i>Gate</i>	123
Gambar 151. Pola Lantai <i>Main Entrance</i>	123
Gambar 152. Simbyok (kiri) dan Panghwajang (dinding tahan api)	124

Gambar 153. Pola Dinding Restoran (kiri) dan Pola Dinding Kuil.....	125
Gambar 154. Langit-Langit Pola <i>Ttsal</i>	126
Gambar 155. Langit-Langit Yondung (kasau ekspos).....	127
Gambar 156. Pintu <i>Ttsal</i>	130
Gambar 157. Pintu Yongjasal atau Chong.....	130
Gambar 158. Jendela <i>Ttsal</i>	131
Gambar 159. Pagar Yongjasal atau Chong.....	132
Gambar 160. Pilar	133
Gambar 161. Lukisan Perempuan Berayun di Ayunan	133
Gambar 162. Lukisan Harimau dan Burung Murai	135
Gambar 163. Topeng	135
Gambar 164. Alat Musik Gayageum.....	136
Gambar 165. Alat Musik Taepyongso.....	137
Gambar 166. Onggi dan Gochujang	137
Gambar 167. Hanji.....	138
Gambar 168. Patung Modern.....	139
Gambar 169. Jangseung	139
Gambar 170. Jangseung Restoran Dae Jang Geum	140
Gambar 171. Lampu Hias	141

ABSTRAK

Kajian Ornamen dan Tata Ruang Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta Ika Indriyani

Dae Jang Geum adalah restoran pertama yang ada di Yogyakarta dengan konsep restoran bernuansa Istana Korea. Restoran ini terinspirasi dari seorang tabib yang juga seorang koki istana pada zaman dinasti Joseon. Sehingga kisah ini dibuat film dengan berlatar belakang kehidupan Istana Korea. Bangunan restoran diadaptasi dari istana Gyeongbok.

Penelitian ini membahas tentang ornamen dan tata ruang restoran yang diadaptasi dari tata ruang Korea dan Jepang. Unsur-unsur Korea dalam restoran menarik untuk diteliti karena selain unsure Korea juga ada Jepang. Metode penelitian ini adalah kualitatif (studi kasus). Sample dan populasi penelitian ini adalah keseluruhan ruang pada restoran.

Kesimpulan penelitian ini adalah Dae Jang Geum didominasi ornamen Korea. Ornamen lain yang berasal dari luar Korea (Jepang dan Cina) sudah menjadi unsur yang tidak bisa terpisahkan dari kebudayaan Korea. Penempatan, bentuk dan warna mendekati aslinya. Perbedaan yang ada dikarenakan bentuk, warna ornament asli beragam. Tata ruang pada restoran Dae Jang Geum mendekati dengan tata ruang istana dengan pola organisasi ruang terpusat. Hubungan jalan dengan ruang adalah melalui ruang-ruang dan menembus ruang dan berakhir dalam ruang. Tata ruang restoran dibagi menjadi dua yaitu main hall, ruang privasi dan dapur sesuai dengan tata ruang rumah atau bangunan tradisional Korea.

Kata kunci : Dae Jang Geum, restoran, ornamen, tata ruang, Korea

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Selama sepuluh tahun terakhir ini, demam budaya pop Korea melanda Indonesia. Globalisasi budaya pop Korea atau yang lebih dikenal dengan *Korean wave (Hallyu)* ini berhasil mempengaruhi kehidupan masyarakat dunia. Budaya pop Korea ternyata mampu menjangkau segala usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa sekalipun. Berbagai produk budaya Korea mulai dari drama, film, lagu, *fashion*, kuliner hingga produk-produk industri menghiasi ranah kehidupan masyarakat di berbagai belahan dunia. Hal inilah yang dinamakan budaya populer atau lebih dikenal sebagai budaya pop saja yaitu budaya yang banyak diminati oleh masyarakat tanpa ada batasan geografis. Di Yogyakarta *Korean wave (Hallyu)* sudah mendapatkan tempat dihati masyarakat. Terbukti dengan banyaknya pengunjung yang datang pada event-event yang berbasis budaya korea, banyak pelajar yang mempelajari bahasa korea dan banyak yang mendirikan *club* Korea.

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. Dae Jang Geum dalam bahasa Korea memiliki makna “permata istana”. Restoran ini terinspirasi dari seorang tabib yang juga seorang koki istana pada zaman dinasti Joseon. Sehingga kisah ini dibuat film dengan berlatar belakang kehidupan Istana Korea. Nuansa khas istana Korea begitu terasa. Tidak hanya bagian depan bangunan saja yang bergaya khas arsitektur

Korea, ketika kita masuk ke bagian dalam *waitress* yang berkostum *Hanbok* akan menyapa kita dan menawari kita tempat untuk makan, mau di luar atau di dalam. Kita akan merasakan berada di Istana Gyeongbok.

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 *specialty 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.

Lokasinya beralamat di Jl. Palagan Tentara Pelajar Yogyakarta yang berada dipinggir jalan raya dan sangat strategis. Pengunjung yang lelah setelah berwisata dari Candi Borobudur dapat bersantap di Restoran Dae Jang Geum.

Dari uraian diatas, Dae Jang Geum menarik untuk diteliti karena Dae Jang Geum tidak hanya mengandung unsur-unsur kebudayaan Korea saja tetapi ada Jepang yang diterapkan pada ornamen interior, furnitur, elemen pembentuk ruang, menu masakan dan sistem pelayanan. Sehingga menambah khazanah pengetahuan kita tentang tata ruang dan ornamen Korea dan Jepang.

B. Rumusan Masalah

Penelitian ini akan dilaksanakan pada Restoran Dae Jang Geum di Jl. Palagan Tentara Pelajar Yogyakarta, yang dibatasi dalam hal ornamen interior dan tata ruang restoran korea. Permasalahan yang akan diangkat dalam penelitian ini adalah :

1. Apa sajakah ornamen yang diterapkan pada Restoran Dae Jang Geum beserta filosofinya.
2. Bagaimana tata ruang restoran Dae Jang Geum yang mengadopsi dari tata ruang Korea dan Jepang.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang diangkat, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui ornamen apa sajakah yang ada di Restoran Dae Jang Geum beserta filosofinya.
2. Mengetahui bagaimana tata ruang restoran Dae Jang Geum.

Berdasarkan rumusan masalah yang diangkat, penelitian ini bermanfaat untuk :

1. Memperluas cakrawala pengetahuan mahasiswa tentang ornamen, tata ruang dan restoran Korea.
2. Menambah wawasan mahasiswa tentang standarisasi penerapan tata ruang dan ornamen Korea yang baik.

D. Metode Penelitian

1. Metode Pendekatan

Metode pendekatan studi kasus adalah jenis penelitian kualitatif di mana peneliti mengeksplorasi sebuah entitas tunggal atau fenomena (kasus) yang dibatasi oleh waktu dan aktivitas (program, acara, lembaga proses, atau kelompok sosial) dan mengumpulkan informasi rinci dengan menggunakan berbagai prosedur pengumpulan data selama periode waktu yang berkelanjutan (Creswell,

1994 : 12) dalam leddy. Hampir setiap fenomena dapat diperiksa dengan menggunakan metode studi kasus. Sedangkan beberapa fokus penelitian pada salah satu studi kasus karena kualitas yang unik atau luar biasa (Leedy, 1997 : 157).

2. Lokasi Penelitian

- a. Nama Restoran : Dae Jang Geum
- b. Lokasi : Jl. Palagan Tentara Pelajar KM. 8,5 Sariharjo, Yogyakarta – Indonesia.



Gambar 1. Lokasi Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta
(Sumber : www.daejanggeum-jogja.com)

- c. Telp : (0274) 4530682
- d. Fax : (0274) 866774
- e. Website : daejanggem-jogja.com
- f. Logo Type



Gambar 2. Logo Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta
(Sumber : Manajemen Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta)

3. Populasi dan Sample

Populasi penelitian meliputi semua ruang yang ada di Dae Jang Geum tersebut ditinjau dari standar restoran Korea yang ada. Ruang tersebut adalah

- a. Hall/ Joglo
- b. Gazebo
- c. VIP Room
- d. Tatami Room
- e. Sushi dan Sashimi Counter
- f. Dapur

Sample dalam penelitian ini adalah seluruh ruang yang ada pada restoran Dae Jang Geum.

4. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dapat diperoleh dengan cara:

a. Observasi

Pengertian observasi yaitu melakukan pengamatan secara sistematis terhadap gejala atau fenomena yang akan diselidiki tanpa mengajukan pertanyaan meskipun obyeknya orang. Dari ruang-ruang yang akan dijadikan sebagai sample kemudian akan diteliti satu persatu sebagai sumber data lapangan. Data-data tersebut dikumpulkan dengan pencatatan untuk menguraikan ornamen dan tata ruang restoran Dae Jang Geum Yogyakarta.

b. Dokumentasi

Pengumpulan data dengan menggunakan alat rekam berupa kamera digital dan pencatatan manual ataupun gambaran manual dengan alat tulis ataupun alat gambar.

c. Wawancara

Merupakan kegiatan tanya jawab antara peneliti dan informan dengan tujuan untuk melengkapi data penting yang tidak terlihat pada saat pengamatan. Wawancara ini dilakukan untuk memperoleh memperoleh data tentang tata ruang dan ornamen Dae Jang Geum.

d. Studi pustaka

Cara ini dilakukan dengan mempelajari catatan-catatan tertulis yang berkaitan dengan obyek penelitian, baik dalam mendukung pengumpulan data maupun pembahasan fakta.

e. Pustaka Elektronik

Pustaka elektronik digunakan untuk mencari informasi yang diperlukan melalui internet.

5. Metode Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dianalisis dengan menggunakan tiga komponen utama (Sutopo, 2002 : 91).

a. Reduksi Data

Reduksi data merupakan bentuk analisis data yang memperpendek, membuat fokus, membuang hal-hal yang tidak penting dan mengandung sedemikian rupa sehingga data yang diambil lebih terarah kedalam sasaran penelitian ini. Semua data yang diperoleh dari hasil wawancara nara sumber dan survey lapangan dikumpulkan, kemudian diseleksi berdasarkan tema-tema yang mencakup fisik (ruang) dan aktifitasnya.

b. Penyajian Data

Salah satu bagian dari analisis data yang meliputi laporan pengaturan data maupun pengelompokkan sehingga data tersebut lebih mudah dimengerti dan dipahami. Penyajian data dilakukan dalam bentuk table maupun grafis yang sudah dikelompokkan menurut domain-domain tersebut.

c. Verifikasi/ Penarikan Kesimpulan

Langkah ini adalah langkah terakhir, merupakan langkah penarikan kesimpulan. Jadi, setelah data diperoleh (dari awal sampai akhir) maka data tersebut segera difokuskan pada permasalahan kemudian disimpulkan.