

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar Belakang

Kota Malang pada beberapa tahun terakhir mengalami peningkatan jumlah penduduk yang cukup tinggi. Selain dari penduduk asli Kota Malang, peningkatan jumlah penduduk juga dipengaruhi oleh banyaknya mahasiswa, wisatawan, dan pembisnis. Salah satu peningkatannya dapat dilihat dari jumlah mahasiswa Universitas Brawijaya Malang. Pada beberapa tahun berturut-turut yaitu tahun 2010, 2011, dan 2012 jumlah mahasiswa mencapai 36.648, 43.841, dan 46.385 orang (Safira, 2012). Dari peningkatan jumlah penduduk tersebut menyebabkan peningkatan kawasan komersil di daerah pusat Kota Malang, khususnya pada koridor pengembangan baru kawasan komersial, yaitu pada koridor Jalan Soekarno-Hatta.

Perkembangan Jalan Soekarno-Hatta dipicu oleh banyaknya Perguruan Tinggi yang berada disekitarnya. Diantaranya Universitas Brawijaya, Politeknik Negeri Malang, STIE Asia, LP3I BC, Institut Pertanian Malang, dan STT Malang. Perkembangan ini memberikan dampak pada perkembangan dunia industri kuliner. Peningkatan jumlah industri kuliner dapat dilihat dari data program pajak online Kota Malang, potensi pajak restoran dan cafe di Kota Malang pada tahun 2011, 2012, dan 2013 menunjukkan peningkatan, yakni berturut-turut mencapai 567, 671, dan 703 tempat. Dari 703 tempat, jumlah restoran yang berada di koridor Jalan Soekarno-Hatta mencapai 45 tempat.

Bisnis kuliner merupakan bisnis yang sangat menjanjikan, sebab pada dasarnya manusia membutuhkan makanan untuk keberlangsungan hidup dan menunjang aktifitas. Oleh karena itu banyak pembisnis mengincar potensi industri ini. Restoran adalah salah satu subyek dari industri kuliner. Adanya restoran tidak hanya sebagai tempat pemenuhan kebutuhan, namun sudah beralih sebagai gaya hidup masyarakat. Masyarakat masa kini cenderung senang berkumpul, bertatap muka, berbincang, bersantai, bahkan melakukan kegiatan bisnis di suatu restoran. Mereka mencari suasana yang berbeda dari rutinitas yang dilakukannya setiap hari.

Semakin bertambahnya jumlah restoran di Jalan Soekarno-Hatta, maka persaingan antar restoran akan semakin ketat. Sebuah restoran agar dapat bersaing dengan restoran lainnya, harus memiliki daya tarik yang berbeda untuk menarik perhatian pengunjung. Interior merupakan salah satu elemen dekoratif ruang yang mampu dijadikan sebagai daya tarik, sebab dengan mengolah interior akan muncul berbagai pilihan gaya yang dapat digunakan untuk mendesain suatu restoran. Gaya interior dari berbagai restoran yang hadir saat ini memberikan konsep yang unik, kreatif, dan berbeda antara satu dengan yang lainnya.

Perkembangan gaya dalam dunia interior ditentukan oleh permintaan dan trend yang berkembang di pasaran. Suatu gaya interior untuk sebuah bangunan memiliki karakteristik tertentu. Pentingnya karakteristik tersebut ialah sebagai pemberi identitas (Marziar dalam Tejo, 2014). Identitas yang khas, unik, menarik, dan berbeda akan membuat pengunjung mudah untuk mengingat, terkesan, dan lebih tertarik. Beberapa gaya yang digunakan pada interior restoran adalah gaya *country*, gaya kontemporer, gaya *vintage*, gaya modern, dan gaya tradisional.

Dari keragaman gaya tersebut menghadirkan penilaian persepsi yang berbeda dari pengunjung pada masing-masing gaya interior restoran. Pada penelitian ini pengunjung difokuskan pada mahasiswa. Hal ini dilihat dari keterkaitan antara banyaknya jumlah Perguruan Tinggi dengan perkembangan jumlah restoran yang dipengaruhi oleh jumlah mahasiswa. Persepsi pengunjung memiliki pengaruh terhadap kesuksesan sebuah restoran, seperti halnya dengan gaya interior tertentu dapat mempengaruhi emosi pengunjung untuk berselera makan atau tidak, merasa nyaman atau tidak nyaman dari estetika yang ditampilkan. Oleh karena keberagaman tersebut, maka dilakukanlah penelitian untuk melihat keragaman dan karakteristik gaya pada interior restoran yang ada di Jalan Soekarno-Hatta serta mengetahui penilaian persepsi pengunjung mahasiswa terhadap masing-masing gaya interior restoran tersebut.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

1. Sebagai koridor pengembangan baru kawasan komersial serta banyaknya jumlah Perguruan Tinggi, pada Jalan Soekarno-Hatta Malang terjadi peningkatan jumlah restoran.
2. Restoran yang memiliki desain dan gaya interior yang terkonsep dengan baik mampu menarik lebih banyak jumlah pengunjung.

3. Adanya peningkatan jumlah restoran, menyebabkan ingin mengetahui persepsi pengunjung mahasiswa terhadap restoran-restoran tersebut.

### 1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, rumusan masalah yang akan dikaji pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana persepsi pengunjung mahasiswa terhadap gaya interior restoran di Jalan Soekarno-Hatta Malang?

### 1.4. Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah tersebut terdapat beberapa batasan masalah pada penelitian ini, antara lain:

1. Obyek studi berupa restoran yang berada di Jalan Soekarno-Hatta Malang.
2. Ruang studi yang dikaji berupa desain interior restoran.
3. Fokus kajian berupa gaya interior restoran, unsur-unsur desain interior, elemen desain interior, serta elemen gaya.
4. Skala semantik untuk pengukuran data menggunakan *general evaluative* dan *aesthetic evaluative*.
5. Restoran yang dipilih merupakan restoran yang berdiri sendiri, dalam arti tidak berada di dalam *mall*, hotel, resort, maupun tempat-tempat komersil lainnya.
6. Restoran yang dipilih bukan termasuk *Brand Image International*, seperti Mc Donald, KFC, Pizza Hut, dan sebagainya.
7. Restoran tidak termasuk bangunan alih fungsi (bangunan permanen).
8. Subyek sasaran adalah mahasiswa (usia 18 – 25 tahun).
9. Tingkat keramaian pengunjung restoran tinggi.
10. Memiliki konsep gaya interior yang cukup kuat untuk dilakukan sebuah kajian.

### 1.5. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui persepsi pengunjung mahasiswa terhadap gaya interior restoran di Jalan Soekarno-Hatta Malang.

### 1.6. Manfaat

Penelitian ini diharapkan mampu dijadikan sebagai dasar penelitian selanjutnya, yaitu dalam mempelajari keragaman dan karakteristik gaya pada interior restoran di luar koridor Jalan Soekarno-Hatta Malang. Menjadikan hasil dari penilaian persepsi pengunjung dalam hal ini fokus mahasiswa, sebagai acuan dalam mendesain interior restoran dengan gaya yang sama. Selain itu, dapat dijadikan sebagai bahan informasi bagi pengusaha di bidang industri kuliner khususnya di Kota Malang dalam menentukan gaya interior restoran yang sesuai dengan target yang ingin dicapai serta memberikan pengetahuan tentang beberapa macam gaya interior yang dapat digunakan untuk mendesain restoran.

### 1.7. Kerangka Pemikiran



Gambar 1.1. Diagram Kerangka Pemikiran