

INTISARI

PERANCANGAN KONSEP RESTORAN GASTRONOMI DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA MENGGUNAKAN REKAYASA KANSEI

Linggar Ayudya¹, Mirwan Ushada², Megita Ryanjani Tanuputri²

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) sebagai salah satu destinasi wisata gastronomi dan daerah yang direkomendasikan untuk pengembangan *wellness tourism* di Indonesia mengalami penurunan jumlah kunjungan wisatawan secara drastis akibat adanya pandemi *Covid-19*. Saat ini, masa tatanan kehidupan baru (*new normal*) hadir sebagai respons atas adanya pandemi yang melanda Indonesia sejak tahun 2020 tersebut. Salah satu strategi yang dapat dilakukan dalam menghadapi *new normal* pariwisata DIY yaitu dengan mengembangkan restoran gastronomi yang sesuai dengan kebutuhan afektif wisatawan. Restoran gastronomi merupakan restoran yang menyajikan segala kenikmatan makanan dan minuman khas pada suatu daerah. Rekayasa *kansei* dalam penelitian ini digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan wisatawan yang diungkapkan melalui kata *kansei* menjadi konsep restoran yang terdiri dari elemen desain dengan mencari nilai korelasinya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 15 pasang kata *kansei* yang dapat menggambarkan kebutuhan afektif responden terhadap restoran gastronomi di DIY, meliputi pasangan kata tidak andal-andal, tidak nyaman-nyaman, tidak kreatif-kreatif, tidak berjarak-berjarak, miskin rasa-kaya rasa, tidak asri-asri, tidak legendaris-legendaris, mahal-murah, sepi-ramai, buatan-alami, terlambat-tepat waktu, tidak segar-segar, tertutup-terbuka, sedikit-melimpah, dan tidak menghangatkan-menghangatkan. Kemudian rancangan konsep restoran gastronomi di DIY yang dihasilkan memiliki atribut berupa menu makanan dan minuman yang kombinasi, dengan jenis pelayanan *buffet service* (prasmanan) dan kisaran harga <Rp50.000, serta menyajikan suasana alam di sekitar restoran.

Kata kunci: Gastronomi, *Principal Component Analysis*, *Quantification Theory Type I*, Rekayasa *Kansei*, Restoran

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

²Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

ABSTRACT

DESIGNING A CONCEPT OF GASTRONOMIC RESTAURANT IN SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA USING KANSEI ENGINEERING

Linggar Ayudya¹, Mirwan Ushada², Megita Ryanjani Tanuputri²

The Special Region of Yogyakarta (DIY) as a gastronomic tourism destination and a recommended area for the development of wellness tourism in Indonesia has experienced a drastic decrease in the number of tourist visits due to the Covid-19 pandemic. Currently, a new life order (new normal) appears as a response to the pandemic which has hit Indonesia since 2020. One strategy which can be done in dealing with the new normal of DIY tourism is by developing a gastronomic restaurant which is suitable with the affective needs of tourists. A gastronomic restaurant is a restaurant that serves all the pleasure of peculiar food and drink. Kansei engineering in this study is used to translate the needs of tourists expressed through the kansei words into a restaurant concept consisting of design elements by looking for the correlation value.

The results of this study indicate that there are 15 pairs of kansei words that can describe the respondent's affective needs for gastronomic restaurants in DIY, including unreliable-reliable, uncomfortable-comfortable, not creative-creative, not distant-distanced, poor taste-rich taste, not beautiful-beautiful, not legendary-legendary, expensive-cheap, quiet-crowded, natural-made, late-on time, not fresh-fresh, closed-open, slightly-abundant, and not warming-warming. Then, the design of the gastronomic restaurant concept in DIY has attributes in the form of a combination food and drink menu, with a buffet service and a price range of <Rp 50,000, and presents a natural atmosphere around the restaurant.

Keywords: Gastronomy, Principal Component Analysis, Quantification Theory Type I, Kansei Engineering, Restaurant

¹Student of Agroindustrial Technology Departement at FTP UGM

²Lecturer of Agroindustrial Technology Departement at FTP UGM