

Desain Interior Restoran Ramen 1 Dengan Konsep Restoran Komunikatif

Suci Sumbawati¹, Annisaa Nurul Atiqah², Rekta Deskarina³

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

Article Info

Article history:

Received: 25 July 2024

Publish: 31 July 2024

Keywords:

Ramen

Interior design

Communicative

Abstract

Culinary tourism is increasingly expanding in Yogyakarta. Japanese cuisine has become one of the popular commodities in Yogyakarta. Ramen 1 restaurant presents Japanese dishes with a concept of a traditional Japanese restaurant in its interior design. The aim of this study is to understand the meaning of the interior elements in Ramen 1. The research method used is a qualitative descriptive method. The results of this study indicate that the overall interior design of Ramen 1 restaurant has characteristics of simplicity, elegance, and harmony with nature, as seen in the selection of ornaments, color choices, and furniture. Wall ornaments that display menu descriptions not only function as ornaments but also serve as communicative information tools for visitors.

This is an open access article under the [Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)



Corresponding Author:

Name of Corresponding Author,

Suci Sumbawati

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

Email: sucisumbawati@stipram.ac.id

1. PENDAHULUAN

Setiap daerah memiliki daya tarik wisata tersendiri guna menarik wisatawan untuk datang berkunjung. Dalam UU Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan Daya Tarik adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya dan hasil buatan manusia yang menjadi sarana atau tujuan wisatawan. Yogyakarta terkenal sebagai daerah wisata dengan berbagai destinasinya seperti pantai, gunung hutan, sungai dan juga suasana perkotaan yang menyajikan berbagai daya tarik wisata kuliner. Dewasa ini, daya Tarik wisata kuliner bisa menjadi menjadi magnet baru bagi wisatawan, sehingga tidak menutup kemungkinan berkembang menjadi satu destinasi baru.

Konsep rumah makan tradisional hingga mewah dan megah telah hadir di Yogyakarta, salah satunya restoran ala Jepang. Restoran Jepang menjadi salah satu alternatif untuk menikmati puncak *traveling* yang dilakukan oleh wisatawan. Sehingga restoran Jepang satu per satu bermunculan dan menjadi populer dikalangan wisatawan. Berbagai jenis makanan Jepang mulai meramaikan *market* kuliner di Yogyakarta, salah satunya adalah Ramen. Ramen menjadi salah satu komoditas masakan Jepang yang dapat diterima penikmat kuliner di Indonesia, termasuk wisatawan di Yogyakarta begitu pula dengan warga lokalnya.

Beberapa penelitian terdahulu terkait daya tarik wisata kuliner antara lain oleh E. Widjaja tahun 2013 berjudul “Studi Terapan Gaya Desain Interior Jepang Restoran Tomoto, Imari, Kayu, Nishiki Surabaya” membahas desain interior Jepang pada beberapa restoran di Surabaya. Penelitian lain oleh Ramadhani, Dela Safira tahun 2020 berjudul “Wisata Kuliner di Surabaya (Studi Deskriptif Tentang Warung Cak Mis Bintoro sebagai Tujuan Daya Tarik Wisata Kuliner di Surabaya)”. Juga penelitian berjudul “Ramen Dan Presentasi Identitas Budaya Jepang” oleh Razaqa, M. R. Rashif dkk tahun 2023. Penelitian-penelitian ini membahas bagaimana konsep desain interior restoran merepresentasikan budaya atau tema Jepang.

Desain Jepang memiliki berbagai elemen khas, diantaranya yaitu *shouji* (partisi dari kayu berlapis kertas transparan), *tatami* (tikar ala Jepang yang terbuat dari Jerami yang ditenun), pohon bunga sakura, huruf kanji, dan kain *hakata ori* (kain tradisional Jepang). Dengan memaksimalkan pengaplikasian karakteristik Jepang tersebut pada desain interior diharapkan dapat menampilkan nuansa Jepang dalam desain interior. Saat ini, selain rasa makanan, konsumen mempertimbangkan suasana ruang, tata letak dan ciri khas sebuah restoran. Restoran Ramen 1 juga menyajikan ornamen lukisan, bunga sakura, *maneki neko* (boneka kucing) dan yang menjadi ciri khasnya ornamen bertuliskan huruf Jepang pada setiap sudut dindingnya.

Restoran Ramen 1 yakni restoran ramen yang mulai merambah dunia kuliner masakan Jepang yang ada di Yogyakarta berdiri dari 30 November 2022. Terletak disalah satu pusat perbelanjaan ternama yakni Pakuwon Mall, Ramen 1 menyajikan berbagai jenis ramen sebagai ciri khasnya, namun sebagai pelengkap Ramen 1 juga makanan khas Jepang lainnya seperti sushi, udon, katsu dan juga bento. Restoran Ramen 1 menjadi unik karena desain yang berbeda dengan desain restoran ramen pada umumnya yang tidak hanya menampilkan ornamen khas Jepang saja tetapi dengan menambahkan *icon-icon* Jepang dan juga huruf Jepang pada setiap dinding Restoran Ramen 1 sebagai elemen dekoratif interior. Salah satu ciri khas Ramen 1 yang membedakan dengan restoran Jepang lain yaitu keunikan pada tulisan Jepang pada setiap sudut dinding restoran tersebut,. Tentunya Restoran Ramen 1 kepada konsumen melalui desain interior yang komunikatif. Citra Restoran Ramen 1 pun diharapkan mampu direpresentasikan melalui desain interiornya. Berdasarkan uraian tersebut, maka fokus kajian ini berupa pemaknaan dari masing-masing elemen dekoratif pada interior Restoran Ramen 1. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pemaknaan dari masing-masing elemen dekoratif pada interior Restoran Ramen 1.

2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan pada kajian ini adalah metodologi deskriptif kualitatif, untuk memahami lebih dalam makna dari elemen-elemen interior di restoran Ramen 1. Dengan menggunakan teknik pengumpulan data primer melalui observasi langsung, yaitu berupa pengamatan pada objek yang dituju yakni elemen-elemen interior restoran Ramen 1 dengan mengambil data elemen interior yang berada di Ramen 1 Pakuwon Mall Yogyakarta. Sedangkan data sekunder sebagai pendukung diperoleh dari literatur seperti buku, laporan jurnal, artikel, *website* dan akses media elektronik lainnya. Selanjutnya data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan teori yang relevan.

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN (12 Pt)

Pada bagian ini dijelaskan hasil penelitian dan sekaligus diberikan pembahasan yang komprehensif. Hasil dapat disajikan dalam bentuk gambar, grafik, tabel dan lain-lain yang membuat pembaca mudah memahami [2, 5]. Pembahasan dapat dilakukan dalam beberapa sub bab.

3.1. Hasil Penelitian

Desain interior restoran Ramen 1 memiliki karakteristik kesederhanaan, keanggunan, dan fokus dalam menciptakan ruang yang menumbuhkan ketenangan dan perhatian. Filosofi desain ini berakar pada cara hidup tradisional Jepang, yang menghargai keselarasan dengan alam, minimalis, dan pemanfaatan ruang secara bijaksana. Konsep ini terlihat baik dalam pemilihan ornamen maupun furnitur ruang. Penggunaan material kayu, bambu, dan kertas, serta didominasi dengan warna-warna lembut dan natural, menjadikan interior Ramen 1 kuat dengan karakteristik interior

Jepang. Di setiap sudut dinding restoran terdapat wallsticker yang bertuliskan aksara Jepang (hiragana, katakana dan kanji).

3.2. Pembahasan

Berdasarkan hasil pengamatan, yang cukup membedakan konsep interior Ramen 1 dengan restoran ramen lainnya yakni pada *wallsticker* pada tiap-tiap sudut dindingnya yang bertuliskan aksara Jepang (hiragana, katakana dan kanji). Dimana *wallsticker* ini menjelaskan tentang produk atau menu yang dijual beserta deskripsi singkat menu, antara lain :



Gambar 1. Sushi roll (Dokumentasi pribadi penulis)

Berdasarkan gambar 1 di atas menunjukkan makanan Sushi Roll, sebagai salah satu menu yang ada di Ramen 1. Gambar makanan tersebut didukung dengan adanya gambar Sumo membawa mangkok. Gambar ini memberi makna bahwa makanan ini lezat dan mengenyangkan. Harapannya dengan kenikmatan memakan satu piring Sushi Roll akan terpersuasif untuk makan lagi dan lagi sehingga bisa gendut seperti *Sumo*. *Sumo* adalah salah satu atlet pegulat yang berbadan besar yang dikenal makan dalam porsi yang besar dalam satu waktu. *Sumo* dipilih untuk mewakili kesan lahap hingga makan kenyang.

Selain gambar terdapat huruf kanji dan katakana yaitu 寿司ロール. Huruf Jepang ini menjadi daya tarik bagi pengunjung untuk datang dan menikmati hidangan khas Jepang. Bagi pengunjung yang tidak bisa membaca huruf Jepang telah dibantu dengan tulisan romawi yaitu 'Sushi Roll'. Hal ini menunjukkan bahwa desain interior ini telah mendukung konsep komunikatif dimana pengunjung bisa memahami dengan melihat gambar beserta tulisan romawinya. Sedangkan untuk pengunjung yang memungkinkan mengetahui bahasa Jepang, diberikan keterangan tambahan dimana dibawahnya tertulis penjelasan tentang *sushi* yang terbuat dari nasi dan diberi *nori* lalu ada beberapa *topping* dan cara pembuatannya menggunakan *sake*.



Gambar 2. Bento Set (Dokumentasi pribadi penulis)

Pada gambar 2 ini menunjukkan jenis menu makanan yaitu Bento Set. *Wallsticker* ini menunjukkan gambar orang yang identik dengan Jepang yaitu ninja. Ninja adalah orang yang menjadi mata-mata atau mengintai musuh pada masa kekaisaran Jepang (nationalgeographic.grid.id). Karena untuk misi mengintai yang menjadi target sasarannya, seorang ninja dikenal dengan kemampuannya yaitu Teknik menyelinap, bersembunyi, berlari, dan menyampaikan pesan secara cepat. Konsep ini yang dibawa sehingga gambar ini dimunculkan seorang ninja yang membawakan makanan. Menu makanan lengkap berupa bento. Bento adalah makanan yang tertata rapi dalam kotak makan yang terdiri dari nasi, sayur, dan lauk pauk. Jenis makanan bento ini dianggap praktis untuk bisa dibawa kemana-mana sebagai bekal, sehingga bisa dimakan untuk makan siang ataupun malam (Kusumawati, 2013). Ninja dipilih untuk mewakili pengiriman cepat untuk pelanggan yang ingin makan dengan menu sehat dan lengkap.

Gambar di atas juga menunjukkan huruf お弁当セット yang terdiri dari huruf kanji dan katakana. Sebagai restoran Jepang wajib hukumnya mencantumkan huruf Jepang sebagai identitas ke Jepang-annya. Selain menuliskan nama menu *wallsticker* tersebut menjelaskan mengenai *bento* yang merupakan makanan dari nasi dan bisa dibawa kemana-mana dan didalamnya terdapat menu sayuran. Maka deskripsi pada gambar tersebut sesuai dengan pendapat para ahli.



Gambar 3. Tsukemen (Dokumentasi pribadi penulis)

Gambar 3 ini menunjukkan menu dari jenis mie yaitu Tsukemen. Tsukemen merupakan mie yang disajikan terpisah dengan kuahnya. Pada gambar di atas hidangan mie ditata di dalam mangkuk dengan topping yang rapi. Dijajarkan dengan kuah di wadah yang terpisah. Semua ditata dengan cantik di atas meja. Ini menunjukkan bahwa makanan Jepang selalu dipresentasikan sebegitu menariknya. Karena orang Jepang mengenal istilah *目で食べる* ‘*Makan dengan mata*’. Istilah ini mencitrakan bahwa makanan yang enak adalah makanan yang presentasinya rapi, indah dilihat oleh mata. Namun pada *wallsticker* tersebut hanya menampilkan gambar menu Tsukemen dengan tulisan *つけ麺* beserta huruf romajinya, tetapi tidak ada deskripsi tentang menu.



Gambar 4. Dry ramen (Dokumentasi pribadi penulis)

Wallsticker pada gambar ke 4, menampilkan gambar menu *dry ramen*. *Dry Ramen* adalah mie kering atau mie tanpa kuah. Seperti gambar 3, mie yang disajikan ditata rapi dengan diberikan topping, namun pada gambar ini tanpa deskripsi tentang menu. Hanya tertulis *ドライラーメン* saja yang menuliskan dari menu ini dalam aksara Jepang. Sisi kekhasan Jepang disuguhkan dalam penulisan penamaan menu dan *layouting* dalam presentasi hidangan tersebut.



Gambar 5. Donburi (Dokumentasi pribadi penulis)

Pada gambar ke 5 menunjukkan menu hidangan nasi yang bernama donburi. Donburi berasal dari kata 'don' yang memiliki arti mangkok. Sehingga ada istilah donburi merupakan *ricebawl* milik Jepang. Donburi merupakan jenis makanan yang menyuguhkan paket nasi, sayur lengkap dengan lauknya pada satu tempat yaitu mangkok, sehingga lebih praktis karena tidak menggunakan banyak tempat seperti hidangan makanan Jepang pada umumnya. Pada menu donburi di Ramen ini terlihat ada nasi, dengan tamagoyaki atau telur guling ditambahkan sayuran hijau dan daging. Donburi ini menjadi kekhasan dari ramen 1.

Gambar 5 di atas menunjukkan terdapat aksara Jepang yang cukup dominan tertulis di *wallsticker* tersebut. 丼物 dengan cara baca 'Donburi' tertulis dibagian atas serta ada penjelasan terkait menu tersebut. Dimana tulisan itu menjelaskan menu donburi yang terbuat dari nasi ikan, daging dan sayuran sebagai *side dishnya* kemudian penyajiannya dalam mangkok. Bagi pengunjung yang tidak bisa membaca aksara Jepang dan tidak mengerti bahasa Jepang akan terbantu dengan memperhatikan gambarnya. Gambar tersebut adalah gambar yang sesungguhnya saat menghidangkan.



Gambar 6. Gyoza (Dokumentasi pribadi penulis)

Pada gambar ke 6 menunjukkan hidangan Gyoza. Pada hidangan ini hanya tertulis nama menu yaitu 餃子 yang telah dilengkapi dengan huruf romajinya. Seperti pada beberapa gambar sebelumnya, pada *wallsticker* ini menampilkan gambar menu makanan saja namun tanpa deskripsi tentang menu.



Gambar 7. Tsukemen Ramen (Dokumentasi pribadi penulis)

Pada gambar ke 7 menunjukkan menu Tsukemen Ramen. Didukung dengan gambar samurai sebagai icon pada menu tersebut. Samurai dipilih sebagai maskot yang khas dengan Jepang. Bagi banyak orang mengetahui bahwa samurai adalah angkatan bersenjata asli Jepang, dengan senjata andalannya yaitu *katana* (pedang). Pada gambar di atas ditunjukkan seorang samurai lengkap dengan katananya sedang menyantap mie dengan menggunakan *hashi* (sumpit), didukung dengan warna merah yang mempersuasi pengunjung atau yang melihatnya meningkatkan nafsu makan.

Seperti menu tsukemen sebelumnya, ini merupakan mie dengan kuah terpisah. Pada gambar di atas selain nama menu terdapat deskripsi tentang hidangan ini. Tulisan dalam aksara Jepang tersebut menjelaskan bahwa menu tsukemen ramen yang berupa mie dengan cara menyantap yang dicelupkan ke kuah *seafood* atau *chicken* agar mendapat cita rasa yang khas.



Gambar 8. Ramen (sop) (Dokumentasi pribadi penulis)

Wallsticker pada gambar ke 8 ini menjelaskan *basic* dari jenis kuah/sop ramen berupa curry, original, soyu dan mala.

Dari beberapa ornamen *wallsticker* yang menggunakan aksara Jepang, terlihat bahwa *wallsticker* terpajang pada setiap sudut dinding memberikan informasi mengenai jenis produk atau menu yang dijual melalui gambar yang atraktif beserta deskripsi singkat menu tersebut. Tentunya *wallsticker* ini selain sebagai ornamen interior, bertujuan juga sebagai sarana komunikatif untuk pengunjung Restoran Ramen 1 dengan maksud untuk menginformasikan jenis-jenis menu yang dijual beserta deskripsi singkatnya.



Gambar 9. Ornamen Bunga Sakura (Dokumentasi Penulis)

Di beberapa sudut ruang terdapat ornamen pohon Sakura dengan karakter feminin dan lembut, menjadi salah satu elemen interior penguat tema Jepang pada restoran Ramen 1. Selain itu, Sakura identik dengan musim semi yaitu *haru*. Di musim tersebut, Masyarakat Jepang memiliki tradisi *ohanami*, Dimana orang-orang bisa berkumpul dengan saudara, kerabat, teman di bawah pohon Sakura sambil memakan hidangan yang mereka bawa dan menikmati melihat bunga Sakura yang sedang bermekaran. Sehingga Sakura ini sendiri memiliki makna yang hangat dan *moment* yang tepat untuk makan dengan nyaman.



Gambar 10. Area kasir (Dokumentasi pribadi penulis)

Dinding belakang area kasir, terdapat nama dan logo restoran Ramen 1 beserta tulisan dalam aksara Jepang. Unsur garis vertikal mendominasi memberi ilusi tinggi dan kesan kokoh pada area ini. Pada area ini didominasi material bambu dan kayu dengan penggunaan warna natural yang menjadi salah satu karakter khas interior Jepang.

**Gambar 11.** Suasana Interior Ramen 1 (Dokumentasi pribadi penulis)

Desain interior Ramen 1 memiliki karakteristik gaya desain Jepang menurut Murata (2005):

1. Fleksibilitas.

Pemilihan furnitur pada restoran Ramen 1 merupakan furnitur yang mudah dipindahkan. Penggunaan ruang menjadi lebih fleksibel dengan furnitur yang dapat dipindahkan apabila tidak digunakan.

2. Efisiensi.

Efisien dalam hal penggunaan ruang, desain furnitur dengan bentuk yang simpel dan geometris.

3. Kesederhanaan.

Motif pada interior Ramen 1 cenderung menggunakan motif-motif sederhana, minim dekorasi yang berlebih, sehingga ruang tampak *clean* dan elegan.

4. Material alam.

Material yang digunakan interior Ramen 1 dominan menggunakan material alam seperti kayu, bambu, dan kertas.

5. Warna.

Pemilihan warna pada interior Ramen 1 didominasi oleh warna netral dan natural, seperti putih, krem, coklat pucat, dan abu-abu yang menciptakan suasana tenang. Selaras dengan teori tentang warna yang digunakan dalam desain Jepang yang biasanya berasal dari material alam yang digunakan. Sentuhan warna merah pada logo Ramen 1, dan sedikit sentuhan warna kuning diharapkan mampu memberi efek meningkatkan selera makan pada pengunjung.

4. KESIMPULAN

Memberikan pernyataan bahwa apa yang diharapkan, seperti yang tertera pada bab “Pendahuluan” pada akhirnya dapat menghasilkan bab “Hasil dan Pembahasan”, sehingga terjadi kecocokan. Selain itu juga dapat ditambahkan prospek pengembangan hasil penelitian dan prospek penerapan penelitian selanjutnya (berdasarkan hasil dan pembahasan).

Desain interior Jepang dapat menjadi identitas pada sebuah restoran yang menyajikan hidangan khas Jepang. Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa secara keseluruhan desain interior Ramen 1 memiliki karakteristik kesederhanaan, keanggunan, dan fokus dalam menciptakan ruang yang menumbuhkan ketenangan dan perhatian. Filosofi desain ini berakar pada cara hidup tradisional Jepang, yang menghargai keselarasan dengan alam, minimalis, dan pemanfaatan ruang secara bijaksana. Konsep ini terlihat baik dalam pemilihan ornamen maupun furnitur ruang. Penggunaan material kayu, bambu, dan kertas, serta didominasi dengan warna-warna lembut dan natural, menjadikan interior Ramen 1 kuat dengan karakteristik interior Jepang. Ornamen yang berada pada dinding di restoran Ramen 1 tidak hanya berfungsi sebagai ornamen saja, namun berfungsi sebagai sarana informasi yang komunikatif bagi pengunjung tentang jenis dan deskripsi menu yang disediakan. Namun berdasarkan hasil identifikasi, tidak semua ornamen dinding ini dilengkapi dengan deskripsi menu, beberapa ornamen hanya menampilkan visual menu tanpa disertai deskripsinya.

Untuk lebih menguatkan karakteristik interior Jepang pada Restoran Ramen 1, beberapa saran yang bisa direkomendasikan berdasarkan hasil penelitian, antara lain :

1. Pada ornamen dinding (*wallsticker*) sebaiknya diseragamkan desainnya yaitu menampilkan nama menu makanan, visual menu, dan deskripsinya, agar lebih informatif bagi pengunjung
2. Pengaplikasian transformasi bentuk yang diambil dari karakteristik Jepang misalnya penggunaan motif *tatami* pada dinding, transformasi bentuk huruf kanji pada desain furnitur seperti kursi makan maupun elemen furnitur lainnya
3. Konsep pencahayaan pada restoran dapat diaplikasikan dengan lampu gantung berbentuk lampion misalnya, untuk menguatkan karakteristik Jepang. Pencahayaan yang baik dapat membuat ruangan terasa lebih hangat dan hidup

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan penuh rasa syukur, Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya penelitian dan penyusunan artikel ini.

1. Tim peneliti, atas kerjasama dalam menyelesaikan penelitian dan penulisan artikel ini.
2. Pihak pengelola Restoran Ramen 1 atas izin penelitian.
3. Pihak lain yang telah membantu terselesaikannya penelitian dan artikel ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- [1] E. Widjaja, “Studi Terapan Gaya Desain Interior Jepang Restoran Tomoto, Imari, Kayu, Nishiki Surabaya”, “Intra”, Vol.1, No.1. 2013.
- [2] H. N. Fadhilah, “Membongkar Sejarah Ninja Kekaisaran Jepang Sebenarnya, Seperti Apa?”, 21 Agustus 2023, [online]. Tersedia : <https://nationalgeographic.grid.id/read/133869593/membongkar-sejarah-ninja-kekaisaran-jepang-sebenarnya-seperti-apa?page=all> [Diakses: 2 Juni 2024].
- [3] IKD. Noorwatha, *Pengantar Konsep Desain Interior*. Bali: Pusat LP2MPP Institute Seni Indonesia Denpasar, 2018.
- [4] K. Koizumi, *Traditional Japanese Furniture: A Definitive Guide*. Tokyo: Kodansha International Ltd, 1989.
- [5] Murata, Noboru, K. Tada, G. Metha. *Japan Style Architecture, Interior, Design. Boston, Vermont*. Tokyo: Tuttle Publishing, 2005.
- [6] N. Nurul, “7 Elemen Dasar Desain Interior dan Cara Mengaplikasikannya”, 2019, [online]. Tersedia <https://interiordesign.id> [Diakses: 08 Mei 2024].
- [7] P. Kusumawati, “Bento”, Universitas Sumatera Utara. 2013.
- [8] Pranala link, “Komunikatif”, [online]. Tersedia: <https://kbbi.web.id/komunikatif> [diakses: 31 Maret 2024].

- [9] Ramadhani, Dela Safira. “Wisata Kuliner di Surabaya (Studi Deskriptif Tentang Warung Cak Mis Bintoro sebagai Tujuan Daya Tarik Wisata Kuliner di Surabaya)”, 2020. [online]. Tersedia <https://repository.unair.ac.id/99915/> [Diakses: 06 Juni 2024].
- [10] Razaqa, M. R. Rashif dkk, “Ramen Dan Presentasi Identitas Budaya Jepang”. “Mahadaya”, Vol. 3, No. 1, April 2023.
- [11] Ririn, Marista. “Pengaruh Disain Interior Perpustakaan Terhadap Tingkat Kunjung Pemustaka di Perpustakaan Universitas Bina Darma Palembang”, 2021 [online]. Tersedia <https://repository.radenfatah.ac.id/14570> [diakses: 15 Maret 2024].
- [12] Y. B. Mangunwijaya, *Wastu Citra: Pengantar ke Ilmu Budaya Bentuk Arsitektur*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1992.