

2. LANDASAN PENCIPTAAN

2.1 Film Animasi *Hybrid*

Animasi *hybrid* merupakan teknik yang menggabungkan aset animasi 2D dan 3D secara bersamaan dalam satu produksi, baik sebagai pilihan kreatif untuk menghasilkan tampilan visual tertentu maupun untuk meningkatkan efisiensi proses produksi animasi modern, (Lunraru et al., 2022). Teknik ini banyak digunakan dalam animasi modern karena memungkinkan karakter tampil lebih ekspresif melalui garis dan deformasi gaya 2D, sementara *environment* 3D menghadirkan ruang dengan perspektif, pencahayaan, dan bayangan yang lebih realistis.

Selain itu, pendekatan *hybrid* juga dapat berfungsi sebagai elemen naratif yang memperkuat *storytelling* dan ekspresi emosional dalam film animasi (Odeh, 2025). Menurut Kivistö (2019), teknik *hybrid* memungkinkan kombinasi karakter 2D yang ekspresif dengan *environment* 3D yang memberikan kedalaman ruang dan konteks naratif.

2.2 *Environment Design*

Environment design dalam animasi bukan hanya latar tempat, tetapi juga bagian dari penyampaian cerita. Ruang dapat menunjukkan suasana, hubungan antar karakter, dan situasi yang sedang terjadi. Menurut Block (2020), tampilan visual seperti komposisi ruang dan kedalaman membantu penonton memahami fokus adegan. Sementara itu, setting dalam film berperan membangun konteks sosial dan emosional (Bordwell & Thompson, 2017).

2.3 *Floorplan/ Layout*

Floorplan atau *layout* adalah rancangan tata letak ruang yang mengatur posisi area kerja dan jalur pergerakan karakter. Menurut Ching (2014) penataan ruang membantu aktivitas terlihat logis dan memudahkan pengaturan adegan. Tata ruang dalam film memengaruhi *blocking* dan arah perhatian penonton (Bordwell &

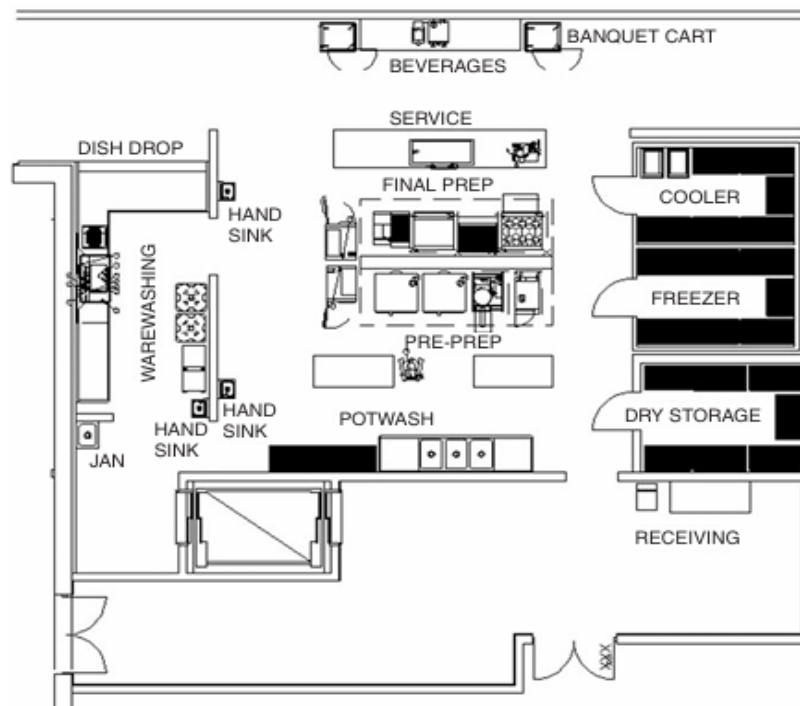
Thompson, 2017). Dengan pembagian zona yang jelas, pergerakan karakter menjadi lebih teratur dan mudah dipahami.

2.3.1 *Layout Dapur Restoran Secara Umum*

Secara umum, dapur restoran profesional dibagi ke dalam beberapa area kerja seperti persiapan, memasak, penyajian, dan pencucian untuk menciptakan alur kerja yang efisien serta mencegah gangguan antar aktivitas kerja di dapur (Birchfield, 2008). Dalam konteks film, pembagian ruang yang jelas juga mendukung pengaturan *blocking* karakter agar pergerakan terlihat sistematis dan mendukung kejelasan *staging* dalam adegan (Bordwell & Thompson, 2017).

Selain mendukung logika kerja dapur, pembagian layout juga membantu menciptakan komposisi visual yang lebih terarah dalam proses pembuatan film animasi. Penempatan properti dan area kerja dirancang agar aktivitas karakter dapat terbaca dengan jelas tanpa membuat adegan terlihat terlalu padat atau membingungkan. Dengan demikian, environment dapur tidak hanya berfungsi sebagai latar, tetapi juga mendukung penyampaian ritme, staging, dan dinamika adegan memasak.





Gambar 2.1. Layout Dapur Produksi
(Sumber: Birchfield, 2008)

2.4 Warna dalam *Environment Design*

Warna berperan penting dalam membangun suasana dan emosi. Elliot dan Maier (2014) menjelaskan bahwa warna dapat memengaruhi respons emosional penonton. Warna hangat seperti merah dan oranye sering memberi kesan energi dan intensitas, sedangkan warna yang lebih lembut memberi kesan tenang. Selain itu, warna juga membantu mengarahkan perhatian penonton pada bagian tertentu dalam frame (Block, 2020).

2.5 Properti

Properti atau *props* adalah benda-benda yang digunakan dalam adegan untuk mendukung aktivitas dan suasana. Dalam film, properti tidak hanya menjadi pelengkap visual, tetapi juga membantu menjelaskan situasi dan karakter (Bordwell & Thompson, 2017). Penempatan properti dapat memperjelas fungsi ruang serta memperkuat cerita (Barsam & Monahan, 2019).

2.6 Material

Material merupakan elemen penting dalam perancangan *environment* karena menentukan karakter visual suatu ruang melalui kualitas permukaan, tekstur, serta respons material terhadap pencahayaan yang membantu menciptakan kesan ruang yang lebih nyata dalam visual film (Donaldson, 2014). Dalam konteks perancangan dapur restoran, pemilihan material juga berkaitan dengan fungsi ruang serta aktivitas kerja yang berlangsung di dalamnya. Area dapur umumnya menggunakan material yang kuat, tahan panas, dan mudah dibersihkan untuk menjaga standar kebersihan serta efisiensi kerja.

Oleh karena itu, material seperti *stainless steel* sering digunakan pada meja kerja dan peralatan dapur karena tahan terhadap korosi dan mudah dirawat, sementara keramik atau ubin banyak diterapkan pada dinding dan lantai karena memiliki daya tahan terhadap kelembaban serta mendukung kebersihan area dapur (Birchfield, 2008). Dengan demikian, pemilihan material tidak hanya berfungsi secara praktis dalam mendukung aktivitas dapur, tetapi juga membantu membangun karakter visual *environment* yang ditampilkan dalam adegan.

2.7 Pendekatan Budaya dalam Perancangan Visual

Pendekatan budaya digunakan untuk memperkuat identitas visual dan makna tematik karya (Hall, 2013). Dalam budaya Tionghoa tradisional, warna memiliki makna simbolik melalui konsep *Yin–Yang* dan teori *Five Elements (Wu Xing)*. Fang et al. (2025) menjelaskan bahwa elemen api diasosiasikan dengan warna merah dan oranye sebagai simbol semangat, sementara elemen tanah berkaitan dengan warna kuning dan coklat sebagai lambang stabilitas.

Makna simbolik tersebut memengaruhi penggunaan warna dan properti dalam ruang restoran Tionghoa. Peralatan dapur dan alat masak tradisional merepresentasikan nilai kerja, ketekunan, serta penghormatan terhadap proses. Oleh karena itu, pendekatan budaya menjadi dasar dalam merancang *environment* restoran agar tidak hanya estetis, tetapi juga bermakna secara konseptual.