

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Solo's Bistro Restaurant tempat makan yang sudah lama digandrungi oleh masyarakat Solo. Salah satu alternatif tempat singgah sejenak sembari menumpas dahaga dan lapar ketika berwisata ke Kota Solo. Pada awalnya arsitektur restoran ini kurang menonjol dari bangunan di sekitarnya. Untuk menarik lebih banyak pengunjung, restoran ini mengangkat konsep perpaduan budaya yang terinspirasi dari Kota Solo dan spesialisasi restoran ini yaitu Italia. Dengan harapan dapat menghadirkan citra baru yang unik dan lebih kuat. Perancangan ulang interior restoran ini menggunakan konsep yang diangkat dengan tujuan menghadirkan suasana baru yang berbeda dari sebelumnya, melalui tema padu budaya yang membuat interior bangunan sebagai salah satu ikon baru yang memperkenalkan budaya Solo dan Italia secara bersamaan.

Gaya perancangan yang dipilih sebagai pemandu tema dan konsep sendiri adalah gaya *Modern Indis*, yang merupakan pepaduan penggunaan unsur *furniture* era terkini yang dipadukan dengan penggunaan material khas era Indis atau era Hindia - Belanda. Arsitektur Indis sendiri tak bisa lepas dari budaya Kota Solo, karena memang banyak sekali bangunan Indis di sekitar area tersebut. Selain itu untuk menunjukkan karakter Italia disuguhkan penggunaan material khas *Tuscany* kedalam interior agar menunjukkan karakter spesialisasi restoran dan menyesuaikan konsep yang berjudul Padu Budaya.

B. Saran

Adapun beberapa manfaat yang diharapkan dapat dipetik dari perancangan ini antara lain :

1. Bagi pembaca, perancangan ini dapat menjadi inspirasi dan wawasan pengetahuan mengenai desain interior restoran. Khususnya bagi

pembaca yang berminat pada bidang perancangan dan desain yang ingin mengetahui lebih lanjut tentang perancangan interior restoran.

2. Bagi pengelola *Solo's Bistro Restaurant*, perancangan ini bisa sebagai bentuk ide perancangan baru yang merefleksikan konsep perpaduan dua budaya yang berbeda menyesuaikan unsur menonjol restoran yang ada.
3. Sebagai perancang, mengharapkan kedepannya perancangan ulang ini dapat lebih dikembangkan menjadi lebih baik lagi dan dapat lebih mendalami mengenai kebudayaan yang diangkat, sehingga dapat memunculkan ide atau pemikiran baru pada proses perancangan selanjutnya.



8)

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D. Y., & Affanti, T. B. (2020). Makna Simbolis Batik Sidomukti pada Busana Pengantin. *Texture, Art and Culture Vol.7*, 75-83.
- Atmojo, H. (2008). Batik tulis tradisional Kauman, *Solo: pesona budaya nan eksotik*. Solo: Tiga Serangkai.
- Chaney, D. (1996). *Life Style : Sebuah Pengantar Komprehensif*. Yogyakarta: Jalasutra.
- Craig, R.M. (1995). *Architecture: Art Deco to Modern Classic*. Pelican Publishing.
- Dewi, F. C., Saraswati, U., & Muntholib, A. (2019). Perkembangan Arsitektur pada Masa Kolonial di Surakarta Tahun 1900-1942: Tinjauan Politik, Sosial dan Pendidikan. *Journal of Indonesian History*, 8(2), 96-104.
- Featherstone, M. (2001). *Posmodernisme dan Budaya Konsumen*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Handinoto. (2008). Daendels dan Perkembangan Arsitektur di Hindia Belanda Abad 19. *Jurnal Dimensi Teknik Arsitektur Vol. 36. No. 1*. Surabaya: Universitas Kristen Petra press
- Hadinoto, Paulus. H. 1996. *Perkembangan Kota dan Arsitektur Kolonial Belanda di Malang*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kartika, D. S. (2007). *Budaya Nusantara: Kajian Konsep Mandala Konsep Triloka/Buana Terhadap Pohon Hayat pada Batik Klasik*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Kartodirdjo. 1969. *Lembaran Sejarah No. IV: Struktur Sosial dari Masyarakat Tradisional dan Kolonial*. Yogyakarta: Seksi Penelitian Sejarah Fakultas Sastra dan Kebudayaan Universitas Gadjah Mada.
- Kilmer, R., & Kilmer, W. (2014). *Designing Interior*. Canada: Wiley.
- Marsum, W. A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. In W. A. Marsum, *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Novia, J., Purwoko, G. H., & Prihatmanti, R. (2015). *Perancangan Interior Restoran Italia Casa Bocca di Surabaya*.
- Patria, A., & Narim, S. (2011, Oktober 2). *Restoran*. *Restoran*.
- Pena, W. M., & Parshall, S. A. (2001). *Problem seeking: An architectural programming primer*. Canada: John Wiley & Sons.

- Pilliang, Y. A. (2006). *Imagologi dan Gaya Hidup: Membingkai Tanda dan Dunia*. Yogyakarta: dalam prisma, LP3ES.
- Prasetyo, S. A. (2016). Kajian desain interior restoran piazza Italia dan brandi pizzeria di Surabaya. *Intra*, 7-15.
- Rachmawati, R. (2017). Gaya Hidup dan Restoran Jepang Studi Kasus pada Interior Restoran Sushi Tei Bandung. *Idealog*, 77-96.
- Ratama, N., & Munawaroh. (2019). Perancangan Sistem Informasi Sosial Learning untuk Mendukung Pembangunan Kota Tangerang dalam Meningkatkan Smart City Berbasis Android. *SATIN – Sains dan Teknologi Informasi Vol. 5*, 59-67.
- Soekiman, D. (2000). Kebudayaan Indis dan gaya hidup masyarakat pendukungnya di Jawa, abad XVIII-medio abad XX. Yayasan Bentang Budaya. Soekresno. (2001). *Food Management "Beverage Service Hotel"*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Sumalyo, Yulianto. (1993.). *Arsitektur Kolonial Belanda di Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Pers.
- Surya, R., Widayati, N., & Alvin, A. (2021). Rumah Saudagar Batik Laweyan di Surakarta; Bangunan Berarsitektur Hybrid. *Archvisual: Jurnal Arsitektur dan Perencanaan*, 1(1), 9-20.
- Walker, J. R. (2014). *The Restaurant from Concept to Operation*. In J. R. Walker, *The Restaurant from Concept to Operation*. Canada: Wiley.
- Wells, P. (2017). *Bistro Cooking*. New York: Worskman Publishing.
- Wells, P. (2014). *The Food Lover's Guide to Paris: The Best Restaurants, Bistros, Cafes, Markets, Bakeries, and More*. New York: Worksman Publishing.
- Wijayanto. (2019, Maret 8). *Kafe dan restoran tumbuh, bisnis dan equipment meningkat*. Retrieved from Radar Surabaya: <https://radarsurabaya.jawapos.com/read/2019/03/08/123891/kafe-dan-restoran-tumbuhbisnis-equipment-beverage-meningkat>
- Zakiah, A., Lomi, A., & HanDok. Penulis o, F. (2018). Manajemen Energi Penggunaan Pendingin Udara Pada Gedung Perkantoran Universitas Islam Malang. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri*, 4(2), 24-28.