

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Permaculture adalah tema utama dari program *Edu Vacation L-Resto*, yang beberapa prinsipnya juga diaplikasikan di beberapa elemen perancangan seperti *layouting* yang berbentuk radial, batas-batas atau garis antar ruangan, serta instalasi pengolahan energi seperti aliran air dan penyaringan udara kotor dengan pemanfaatan tanaman *indoor* penyerap polusi udara. Pada dasarnya *permaculture* merupakan konsep desain ekologi yang termasuk kedalam kelompok *sustainable act*, dimana penerapan kaidah *sustainable* bertujuan untuk memperbaiki kerusakan sebelumnya dan menghadapi kemajuan teknologi atau masa depan. Kerusakan yang terjadi di *society* seperti kebiasaan *over buying* yang berdampak pada pembuangan makanan, penggunaan energi berlebih dan tidak sesuai serta penggunaan material tidak ramah lingkungan semakin merusak alam setiap harinya. Sebagai interior desainer yang secara tidak langsung dapat menyumbang hal buruk sekaligus dapat sedikit membantu menyelamatkan lingkungan, tentunya keinginan untuk berkontribusi kedalam pelestarian alam sangat besar. Akan tetapi keterbatasan lingkup keterlibatan interior yang minim terhadap lingkungan merupakan sebuah hambatan, pada umumnya peran interior dalam penyelamatan lingkungan hanya terbatas pada penggunaan material *sustainable*, sirkulasi natural, dan pencahayaan alami untuk menghindari penggunaan energi berlebih dalam ruang. Pada dasarnya beberapa penemuan ekosistem dalam ruang sudah banyak dikembangkan, akan tetapi dalam penerapannya masih dirasa kurang intens dan perlu adanya pengembangan. Seperti pada bangunan residensial, akan sangat merepotkan untuk mengaplikasikan instalasi kebun indoor kedalamnya. Proyek ini dirasa tepat untuk melakukan eksperimen penanaman tanaman tanpa matahari karena konsep resto yang menggabungkan banyak elemen kedalamnya, seperti *sustainable living* yang dikemas dalam konsep modern namun tetap menerapkan nilai-nilai lokalitas. Hal ini dirasa tepat untuk semakin

memaksimalkan bagaimana *Permaculture* atau program ketahanan pangan dengan kaidah tradisional dikemas kedalam hal yang lebih modern agar dapat menjangkau pasar masa kini. Tidak lupa dengan tema edukasi agar maksud dari diangkatnya tema *permaculture* ini sebagai *edu vacation* dapat memberi *influence* yang baik kepada semua orang bahwa kontribusi manusia terhadap lingkungan dapat dimulai dari hal yang paling kecil yaitu menanam bahan makanan dan menetapkan batas konsumsi agar tidak ada lagi *food waste* atau penggunaan energi berlebih hingga terbuang sia-sia.

B. Saran

Saran untuk pengelola *L-Resto and Edu Vacation*:

1. Diharapkan ide desain ini dapat menjawab berbagai permasalahan yang dihadapi untuk membawa *konsep permaculture* sebagai tema utama *Edu Vacation*.
2. Selain memperhatikan estetika semata, sirkulasi antar ruangan dan aksesibilitas juga sangat penting mengingat sebagian area merupakan area *Edu Vacation* yang membutuhkan alur yang runtut.
3. Diharapkan pengunjung dapat mendapat pengaruh baik dari konsep *L-Resto* dan dapat berkontribusi dalam penyelamatan lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bodger, David., *Journal of Physical Education, Recreation & Dance : Leisure, Learning and Travel*. 1998
- Brenda & Robert Vale. 1991. *Green Architecture Design for Sustainable Future*. Thames and Hudson. London
- Chijiwa, Hideaki. 1987. *Color Harmony : A Guide to Creative Color Combinations*. United States : Chilton Book Company
- Ferguson, Rafter Sass. *Permaculture for Agroecology : Design, Movement, Practice and Worldview*. Washington DC. 2014
- Gustafson, Per. *Work-Related Travel, Gender and Family Obligations*. 2006
- Ismayanti, 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta : PT. Grasindo
- Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.(2021). *Buku Tren Pariwisata 2021*. Diakses pada 2 Oktober 2021 dari <https://kemenparekraf.go.id/fitur/Kebijakan>
- Kodhyat, H (1996). *Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya Di Indonesia*. Jakarta: PT Grasindo.
- Kozai, Toyoki. 2016. *Plant Factory.(An Indoor Vertical Farming System for Efficient Quality Food Production*.USA: Nikki Levy
- Kumar, Vijay, 2012. *101 Design Methods a Structured Approach for Driving Innovation in Your Organization*. Canada: John Wiley & Sons, inc.
- Kurian, George, Muzumdar. *Restaurant Formality and Customer Service Dimensions in the Restaurants Industry: An Empirical Study*. Texas. 2017
- Langeveld MJ., *Whitehead's : "Aims of Education"*. The Educational Forum, 1995.

- Mahnke, Frank H. 1996. *Color, Environment and Human Response: An Interdisciplinary Understanding of Color and its Use as Beneficial Element in Design of the Architectural Environment*. New York : John Wiley and Sons.
- Marsum A.W. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi IV. Yogyakarta : Andi Yogyakarta
- Mckenzie, Lachlan, Ego Lemos. *Buku Panduan Permakultur: Menuju Hidup Lestari*. Bali: Idep Foundation, 2006.
- Notoatmodjo, Soekidjo, 2003, *Pengembangan Sumber Daya Manusia*, Jakarta : PT Rineka Cipta
- NPS Gov : *Fine Dining Food and Beverage Standards (10-FBD)*.
- Rachmayanti, Sri. *Green Design dalam Desain Interior dan Arsitektur*. Bina Nusantara University. 2014
- Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage Service*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka
- Suwantoro, Gamal, 1997. *Dasar Dasar Pariwisata*. Yogyakarta : Andi Yogyakarta
- UU RI No 10 Tahun 2009. UU Kepariwisataaan.