

BAB V

PENUTUP

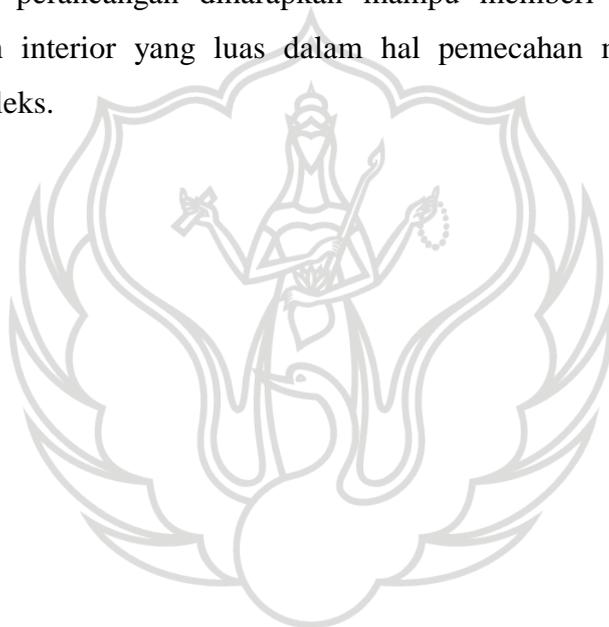
A. Kesimpulan

Dalam perancangan interior restoran dan bar JA'AN Bali dengan mengusung konsep “Megibung” ini memperoleh kesimpulan yaitu:

1. Konsep “Megibung” yang merupakan kegiatan makan bersama oleh masyarakat Bali memiliki nilai sosial dan filosofi dimana anggota Megibung dapat saling bertukar pikiran, bercengkrama, berbaur, tempat memperluas relasi dan tempat bersosialisasi. Filosofi inilah yang diterapkan dalam bentuk layout, furniture dan sirkulasi dalam interior restoran sehingga tercipta suasana yang intimate.
2. Pengaplikasian pada elemen interior merupakan adaptasi bentuk yang terinspirasi dari sikap duduk saat Megibung, busana khas Bali, warna terracotta, dan peciren bebadungan yang merupakan langgam tradisional arsitektural Bali di daerah Badung, serta pengaturan layout yang diatur seperti pengaturan duduk pada Megibung. Sehingga terbentuk citra pada ruangan yang menghadirkan suasana Bali dan juga pelestarian kearifan lokal yang dapat dikenalkan pada pengunjung sehingga pengunjung dapat merasakan pengalaman yang berkesan saat mengunjungi restoran.
3. Pengangkatan gaya Kontemporer bertujuan agar suasana pada interior restoran dapat dinikmati oleh semua kalangan dari remaja maupun dewasa, serta penyesuaian pada restoran yang menampilkan musik-musik masa kini.
4. Tujuan utama dari perancangan JA'AN Bali yaitu menciptakan ciri khas yang menarik dan dapat menjadi sebuah icon di daerah Seminyak serta selaras dengan pelestarian kearifan lokal sehingga menjadi pembeda dengan restoran-restoran yang ada disekitarnya.

B. Saran

1. Hasil perancangan pada JA'AN Bali diharapkan penulis dapat menemukan solusi ide terhadap permasalahan yang ada dalam interior JA'AN Bali saat ini dan dapat menjadikan perancangan interior menjadi sebuah identitas bagi restoran sebagai pembeda dengan restoran-restoran yang ada di sekitarnya.
2. Hasil perancangan diharapkan dapat menjadi pengingat bagi mahasiswa khususnya mahasiswa desain interior untuk memiliki kesadaran melestarikan kearifan lokal Bali di era banyaknya wisatawan luar yang berkunjung ke Bali.
3. Hasil perancangan diharapkan mampu memberi wawasan mengenai desain interior yang luas dalam hal pemecahan masalah ruang yang kompleks.



DAFTAR PUSTAKA

- Ballast, K. (2007). *Interior Construction & Detailing*. United State of America: PPI.
- Baraban. (2001). *Succesful Restaurant Design. 2nd ed.* Canada: Wiley.
- Ching, F. D. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga.
- Damayantie, I. (2018). Abdimas. *Perancangan Desain Interior Restoran Delaga Biru, Porsea, Kabupaten Tobasa – Sumatera Utara*, 225.
- Gama, I. (2013). Jurnal Lampuhyang. *Budaya Magibung Kearifan Lokal Masyarakat Karangasem dalam Menanamkan Rasa Kekeluargaan dan Persaudaraan*.
- Iswara A.M., A. H. (2018). Senada. *Desain Dinding Interior Panggung Balerung*, 474-475.
- Kasih, L. S., Bayu, G. W., & Jayanta, I. L. (2019). Jurnal Filsafat Indonesia. *The Ethnopedagogy Study On The "Megibung" Tradition In Karangasem*.
- Kerdiati, N. R. (2022). Institut Seni Indonesia Denpasar. *Seni Mural Sebagai Pembentuk Focal Point Pada Perancangan Interior*.
- Khairunnisa, N. A. (2020). Sinektika. *Kenyamanan Visual dan Gerak Pengunjung di Ruang Tunggu Rumah Sakit (Studi Kasus: Gedung Rawat Jalan Rs. Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta)*, 114.
- Koentjaraningrat. (2015). *Kebudayaan, Mentalitas, dan Pembangunan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Lawson, F. (1973). *Restaurant Planning and Design*. New York: Van Nostrand.
- Lilik. (2021). Bawi Ayah: Jurnal Pendidikan Agama dan Budaya Hindu. *Aktualisasi Ajaran Tri Hita Karana pada Masa Pandemi Covid-19*.
- Marsum, W. (1991). *Restaurant dan Segala Permasalahannya / Marsum W.A.* Yogyakarta: Andi Offset.

- McGwoan, M. (2004). *Interior Graphic Standard Student Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Neufert, E. (2002). *Data Arsitek*. Jakarta: Erlangga.
- Padet, I., & Krishna, I. W. (2018). Genta Hredaya. *Falsafah Hidup Dalam Konsep Kosmologi Tri Hita Karana*.
- Radiawan, H., & Purna, I. (1991). *Dampak Pariwisata Terhadap Masyarakat Sekitarnya*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Rosemary Kilmer, A. (2014). *Designing interiors*. Hoboken, New Jersey.: John Wiley & Sons, Inc.
- Sarwadi, D. (1987). *Minuman Internasional dan Permasalahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- Soekresno. (2000). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sudaryono. (2017). Udayana University Press. *Pendekatan Fenomenologi Untuk Eksplorasi Arsitektur Lokal Bali. Prosiding Seminar Nasional Arsitektur dan Tata Ruang*.
- Sugiarto. (1996). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suptandar, P. (1982). *Interior Desain II*. Jakarta: Erlangga.
- Suptandar, P. (1999). *Pengantar Merencana Interior Untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta: PT Penerbit Djambatan.
- Tampubolon. (2014). *Mengembangkan Minat dan Kebiasaan Membaca*. Bandung: Angkasa.
- Widiasih, P., Wesnawa, I. A., & Budiarta, I. (2017). Universitas Pendidikan Ganesha. *Kajian Pelestarian Tradisi Megibung di Desa Seraya Tengah, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem (Perspektif Geografi Budaya)*, 163.

Widjaja, G. F., Honggowidjaja, S., & Rakhmawati, A. (2019). *Jurnal Intra. Perancangan Interior Gedung Konser Musik, 252.*

