

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Perancangan interior restoran Rustic Market adalah restoran yang digunakan untuk *refreshing* dan menikmati hidangan restoran yang berada di Surabaya Barat, maka penulis membuat perancangan interior restoran yang dapat menangkat *local experience* sebagai fokus utama dalam pertimbangan desain, penulis memilih untuk mempertahankan gaya desain Rustic pada restoran agar citra diri restoran Rustic Market masih tetap melekat menjadi identitas.

Penerapan *local experience* terfokuskan pada ruangan *Barn Event Here* sehingga penulis menerapkan desain pada *buffet corner*, meja makan, pola sirkulasi pengguna, dan pada elemen dinding yang bisa memaksimalkan penghawaan dan pencahayaan, pada beberapa area lain didesain sesuai dengan fungsi ruangan tersebut, dari desain yang dihasilkan di harapkan dapat memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan alami yang lebih baik dan penulis mengharapkan desain restoran ini bisa membuat *local experience* bisa dinikmati dalam bentuk dan kondisi yang baru di restoran.

B. Saran

1. Hasil perancangan interior restoran Rustic Market ini bisa bermanfaat dan menjadi tambahan wawasan pembelajaran bagi Mahasiswa Desain Interior
2. Beberapa bangunan dan desain yang ada dalam perancangan ini penulis merasa kurang optimal dalam memperhatikan detail dan elemen pembentuk ruang, dan beberapa bangunan yang karena fungsinya tidak bisa mengeksplorasi lebih lagi penulis mengharap desainer selanjutnya bisa memperbaiki atau menyajikan yang lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P. (2015). Makanan tradisional . *Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur* , 2(Tradisi), 2.
- Ariani mandala, S. M. (2016). *Komparasi Metode Perhitungan Pencahayaan Alami*, 10.
- Azkia, F. (2016, maret 23). *Memahami Definisi dan ciri khas gaya rustic* . Diambil kembali dari Rumah.com: rumah.com
- Budiwiyanto, J. (2011). . *Bahan Ajaran Desain Interior I Institut Seni*, 43.
- D.K.Ching, F. (2008). *Arsitektur Bentuk Ruang dan Tatanan* . Jakarta: Penerbit Eralangga.
- Fitria, M. N. (2019). *Cultural Center Design In Gili Trawang* , 2(eco cultural), 36-27.
- Irwansyah. (2019). *Tinjauan Antropometri Kursi dan Meja Makan* , 5(dimensi meja makan), 367-377.
- Irwansyah. (2019). *Tinjauan Antropometri Kursi dan Meja Makan* , 5(standar kursi makan), 376-377.
- Kwanda, T. L. (2018). galeri sejarah kota surabaya di kota surabaya. *VI(kuline khas kota surabaya)*, 761.
- Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahanya. Edisi empat*. Yogyakarta: Andi.
- Masturina, I. (2019). *perancangan interior loby penthouse restaurant anantara resort, uluwatu, I(metode desain)*, 5.
- Nurchahyo, M. (2021). *The Aesthetic Principa; of Jaya Ibrahim,, 3*.
- Nurchahyo, M. (2021). *Pendidikan Seni dan Estetika Ekologis*. Yogyakarta: Amongkarta.
- Priskila Adiasih, R. K. (2015). Makanan tradisional. *Persepsi Terhadap Makanan Traditional Jawa Timut : Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya*, 2(tradisi), 2.
- Puspitasari, S. d. (2022). *Perancangan Pusat Seni dan Budaya Kabupaten* , 3(arsitektur eco culture), 14.
- PUTRI, C. P. (2019). *Perancangan Interior Restoran "Pluvio"*, 2(grouping dan zoning), 57.
- Suastiwi, S., & Habiburahman, H. (2020). Alternatif Model Design Thinking untuk Pembelajaran Desain Interior.

- Shabrina. (2020, January 14). *7 ciri gaya desain rustic* . Diambil kembali dari B Journal : <https://www.bramblefurniture.com/journal/arsitektur-gaya-rustic/>
- Soekresno. (2000). *Manajemen Food and. Edisi ke II*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Sudiarta, I. I. (2017). *Penghawaan Alami* , 11-12.
- Suskiyanto, H. F. (1998). *Dasar-Dasar Eko-Arsitecture*. Yogyakarta: Kanisius.
- Vania, D. D. (2022). *Harmonisasi Konsep Eco Culture pada proses desain* , 2(ecoculture), 124-126.
- Widarti, p. (2022, agustus 27). *industri kafe dan restoran jatim diyakini tumbuh 30 persen*. Diambil kembali dari bisnis.com: <https://surabaya.bisnis.com/read/20220827/532/1571085/industri-kafe-restoran-jatim-diyakini-tumbuh-30-persen>
- (2020), A. S. (2020). *Pengertian Restaurant menurut para ahli* . Dipetik oktober sabtu, 2022, dari <https://www.arsitur.com/2015/10/pengertian-restoran-menurut-para-ahli.html>

