

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

The Holyribs adalah salah satu restoran yang menyajikan menu-menu berbahan dasar daging sapi yang berada di Surabaya. Bangunan dengan luas 610 meter persegi yang terdiri dari tiga lantai. Penulis memilih merancang The Holyribs dengan tema Holy and Ribs yang diambil dari nama brand resto ini sebagai konsep dasar perancangan. Desain yang di buat tidak hanya kuat secara visual namun juga memperhatikan layout sistem penyajian sehingga terjadi aspek komunikasi yang leluasa antara penyaji dan konsumen yang hadir, agar *product knowledge* dapat tersampaikan dengan baik.

Dari tiga lantai yang ada tentunya membuat tantangan tersendiri bagaimana membuat desain interior yang menarik namun juga bisa mengkondisikan chef agar dapat berinteraksi dengan konsumen secara langsung. Melalui proses desain yang dimulai dengan survey pada resto The Holyribs yang sudah ada, kemudian ditemukan permasalahan dan dapat dipecahkan dengan ide-ide solusi, maka munculah ide membuat perancangan Resto The Holyribs dengan membedakan sistem penyajian di tiap lantainya. Pada lantai pertama terdapat resepsionis, Di lantai dua terdapat *Alacarte dinning area*, dan dilantai tiga terdapat area *Live cooking* agar *chef* dapat berinteraksi langsung dengan konsumen. Resto ini mengambil tema dari nama brand itu sendiri yaitu *Holy and Ribs*, dari tema tersebut kemudian diimplementasikan dengan bentuk dari pengisi ruang yang terinspirasi dari bentuk potongan *Ribs* pada daging sapi. Untuk suasana ruang di resto ini mengambil tema *Holy* yang diimplementasikan dengan material pembentuk ruang yang gelap dan menggunakan jenis lampu yang *direct* sehingga menimbulkan kesan yang dramatis.

Skema warna yang digunakan mengadaptasi dari brand identity yang dimiliki oleh resto The Holyribs ini. Selain mempertimbangkan hal diatas

skema warna juga mempertimbangkan tema agar dapat membangun suasana yang diinginkan.

Dalam kesimpulan, penelitian ini menunjukkan bahwa desain interior dapat meningkatkan value dari sebuah produk dengan memperhatikan layout ,material,dan atmosfer dari sebuah ruangan. Penggunaan sistem penyajian yang tepat juga mempengaruhi hasil desain interior dari resto ini. Namun perlu diingat tidak hanya visual perlu diperhatikan juga untuk sisi fungsional dan teknis dari sebuah resto. Penelitian ini memberikan landasan bagi pengembangan desain interior restoran yang menggunakan sistem penyajian live cooking dan memenuhi ekspektasi pelanggan yang semakin sadar terhadap latar belakang sebuah produk dan pengalaman kuliner yang berkesan.

B. Saran

1. Hasil perancangan interior ini diharapkan dapat bermanfaat dan menjadi bahan pembelajaran bagi Mahasiswa Desain Interior Institut Seni Indonesia Yogyakarta kedepannya.
2. Untuk pengelola resto The Holyribs diharapkan hasil perancangan ini dapat menjadi alternatif untuk menyelesaikan masalah yang ada pada saat ini.
3. Dalam merancang interior resto The Holyribs untuk kedepannya, sebaiknya melakukan inovasi dan beradaptasi dengan sistem penyajian resto yang saat ini terus berkembang, sehingga konsumen dapat merasakan pengalaman kuliner yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Attamami, M. N. F., & Budiwiyanto, J. (2020). GAYA INTERIOR RUMAH DINASBUPATI BLITAR. *Brikolase: Jurnal Kajian Teori, Praktik Dan Wacana Seni Budaya Rupa*, 12(1), 77–94.
- Baraban, R. S., & Durocher, J. F. (2010). *Successful restaurant design*. John Wiley & Sons.
- Cangara, H. (2009). Pengantar Ilmu Komunikasi Jakarta: Pt Rajagrafindo Persada. *Hafied Cangara*.
- Katsigris, C., & Thomas, C. (2009). *Design and equipment for restaurants and foodservice*. Wiley.
- Kilmer, R., & Kilmer, W. O. (2014). *Designing interiors*. John Wiley & Sons.
- Kotler, P., & Pfoertsch, W. (2008). *Gestão de marcas em mercados B2B*. Bookman Editora.
- Mardiana, S. (2013). Peranan komunikasi pemasaran dalam membentuk perilaku konsumen. *LONTAR: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 2(2).
- Panero, J., & Zelnik, M. (1979). *Human dimension & interior space: A source book of design reference standards*. Watson-Guptill.
- Prakoso, R. A. (2015). *Desain Interior Kampoeng Petani Resto & Cafe dengan Konsep Rural Kontemporer*.
- Shimp, T. A. (2000). Advertising promotion. *Supplemental Aspects of Integrated*, 4, 245–273.
- Soekresno. (2000). *Management Food and Beverage, Service Hotel*. PT Gramedia Pustaka.
- Suptandar, J. P. (1999). *Disain Interior, Pengantar Merencana untuk Mahasiswa Disain Interior dan Arsitektur*.
- Weinschenk, S. (2011). *100 Things Every Designer Needs to Know About People*. Pearson Education.