

## BAB IV

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

*Kitchen* Restoran Hotel bintang lima Marriot Yogyakarta menyajikan makanan dengan sistem *all you can eat* atau *buffet*. Yang berada ditengah hiruk pikuk perkotaan di Yogyakarta berusaha memunculkan kesan Yogyakarta kedalam visual restoran. Dengan menggunakan konsep Lokalitas melalui tahapan metode dan proses desain yang dilalui sehingga dapat mencapai tujuan. Dalam perancangan ulang ini ingin lebih memperkenalkan Yogyakarta dengan pertimbangan dari aspek-aspek fungsi dan estetika. Dikombinasikan dengan standar Marriot Internasional agar tetap sesuai dan tetap mengikuti visi misi. Supaya minat tamu meningkat untuk kembali dan mendatangkan tamu yang penasaran dan ingin merasakan sendiri pengalaman untuk makan langsung di restoran.

#### B. Saran

Diperancangan Redesign *Kitchen* Restoran Marriot Yogyakarta ini, diharapkan penulis dapat meningkatkan kepekaan dan lebih memperhatikan detail baik itu fungsi restoran yang lebih optimal penerapan budaya terhadap suatu hal. Terutama meningkatkan dan memperluas wawasan terhadap konsep desain yang lain di luar dari zonanya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin Program *et al.* (2023) *Yogyakarta kota Terbaik Tujuan Wisata Berdasar Survei goodstats, Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta*. Available at: [https://visitingjogja.jogjaprov.go.id/40112/yogyakarta-kota-terbaik-tujuan-wisata-berdasar-survei-goodstats\](https://visitingjogja.jogjaprov.go.id/40112/yogyakarta-kota-terbaik-tujuan-wisata-berdasar-survei-goodstats)
- Aditama, A. P. (2011). *Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Jogja Resto dan Galeri Restoran dan Galeri Seni Lukis di Yogyakarta* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Apandi, N. D., & Baharta, E. (2015). TINJAUAN TENTANG PENYAJIAN BUFFET BREAKFAST DI HARRIS HOTEL AND CONVENTION BANDUNG. *E-Proceeding of Applied Science*, 1(3).
- Aristya, G. (2022). IMPLEMENTASI BRAND STANDAR AUDIT MARRIOTT PADA BUFFET BREAKFAST DI RESTORAN GOJI KITCHEN+BAR HOTEL BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(6), 1473–1492.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). *RESTORAN JILID 3 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Francis D.K. Ching, (2000), *Ilustrasi Desain Interior*, Erlangga Jakarta.
- Hasyim, A. B. (2015). *PERANCANGAN INTERIOR LOBBY, LOUNGE DAN RESTAURANT HOTEL COURTYARD MARRIOTT, UBUD, BALI*.
- Marriott Bonvoy: Explore member benefits in Asia Pacific Yogyakarta Marriott Hotel*. Available at: <https://marriottbonvoyasia.com/restaurants-bars/yogyakarta-marriott-hotel-yogyakarta-kitchen>
- Marsum, W. A. (1991). *Restoran dan segala permasalahannya*. Andi Offset.
- Natalia, T. W. (2020). Pengaruh Konsep Lokalitas Terhadap Nilai Berbelanja Konsumen di Kota Bandung. *Waca Cipta Ruang*, 6(1), 25-33.

Panero, J., & Zelnik, M. (1979). *Human Dimension and Interior Space A Source Book of Design Reference Standards*. Whitney Library of Design.

Soekresno, I. N. R. Pendit. (2004). *Petunjuk Praktek Pramusaji Food dan Beverage Service. Buku Panduan Sekolah Pariwisata & Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Widiyanti, C. T. (2018). SPATIAL DESIGN ANALYSIS DALAM PROSES PERENCANAAN DAN PERANCANGAN INTERIOR. *Idealog: Ide Dan Dialog Desain Indonesia*, 3(2), 62. <https://doi.org/10.25124/idealog.v3i2.1559>

Sjoberg, G. (1961). Lewis Mumford. *The City in History: Its Origins, Its Transformations, and Its Prospects*. Pp. ix, 657. New York: Harcourt, Brace and World, 1961. \$11.50. *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, 337(1), 214-215.

