

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Ketika kegiatan makan telah menjadi gaya hidup dan bukan lagi menjadi sebuah kebutuhan, saat itu lah manusia mulai bereksperimen dan mencari alternatif serta mencoba cara makan baru demi memenuhi keinginan dan juga rasa keingintahuan tersebut. Manusia juga merupakan makhluk yang selalu berusaha mencari peluang, maka terbentuklah istilah *fine dining*, sebuah usaha gastronomi yang menjadi salah satu atraksi yang terkenal dikalangan masyarakat berpenghasilan menengah keatas.

*Fine dining* sendiri sudah mudah ditemukan di Jakarta, salah satunya yang berada di dalam *Private Residence* Keraton at The Plaza. Bertepatan di lantai tujuh *private residence*, menjadikan Keraton sebagai salah satu restoran *fine dining exclusive* yang menawarkan pesona *city view* Jakarta. Namun kelayakan dan ke-strategisan lokasi saja tidaklah cukup untuk menjadikan suatu usaha gastronomi untuk berkembang dan populer. Diperlukan kematangan konsep dan juga perencanaan yang matang demi dapat menghadirkan sebuah pengalaman yang layak bagi pengunjung yang tentunya mengharapkan pengalaman yang luar biasa setelah membayar biaya yang tidak sedikit.

Perancangan ini menggunakan konsep "*Elysian Elegance: A Timeless Symphony of Classic European Opulence in Fine Dining*", terinspirasi dari Gerakan *neoclassicism* yang terjadi di Eropa pada pertengahan abad ke-18 hingga pertengahan abad ke-19. Perancangan ini bertujuan untuk menggambarkan ruang yang terbuka dan juga menghadirkan experience "*elysian*" itu sendiri, atau dalam Bahasa Indonesia berarti surga. Penerapan stilasi tangkai pohon zaitun, pengaplikasian *wall moulding* yang simpel dan tegas, serta pemilihan warna yang terkesan hangat dan menjamu dihadirkan demi dapat mencapai kesesuaian konsep. Perancangan ini diharapkan mampu menyesuaikan ekspektasi pengunjung yang ingin merasakan *experience* makan malam bintang lima.

## DAFTAR PUSTAKA

- Chua, B. L., Karim, S., Lee, S., & Han, H. (2020). *Customer Restaurant Choice: an Empirical Analysis of Restaurant Types and Eating-Out Occasions*. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(17), 1–23. <https://doi.org/10.3390/ijerph17176276>
- Design Council. (2023). *History of The Double Diamond*.
- Evelyn Carter. (2023, September 29). *Interior Design The Art of Room Zoning: Exploring Eclectic Decor and Achieving Color Balance*. Coohom.
- James Stevens Curl. (2013). *The Language of Classical Architecture*.
- Kasia Obruzd. (2022, July 14). *Design Styles Defined: Your Guide to Bohemian Interiors*. Hogan Design & Construction.
- Katherine McLaughlin. (2023, February 28). *Transitional Design: Everything You Need to Know About This Traditional and Modern Style*. Architectural Digest.
- Kemenparekraf. (2023, July 30). *Getting to Know More About Indonesian Culinary Gastronomy*. Ministry of Tourism and Creative Economy Republic Indonesia.
- Kristin Nohenadel. (2022, February 8). *What Is Traditional Interior Design Style?* The Spruce.
- Michael Symons. (2013). *The Rise of The Restaurant and The Fate of Hospitality*.
- Phillip James Dodd. (2013). *The Art of Classical Details: Theory, Design, and Craftmanship*.
- Prakhar Verma. (2023). *What Is Lifestyle Design? – Designing Your Life For True Freedom*. Design Epic Life.
- Radjenović, M. (2014). *Development Model of The Fine Dining Restaurant*.
- Regina S. Baraban, & Joseph F. Durocher. (2010). *Successful Restaurant Design*.
- Reianita. (2015, April 6). *Dasar-Dasar Tata Ruang Pencahayaan Penghawaan dan Akustik*. Slide Share.
- Sendra Hestiningrum, & Imam Santosa. (2014). *Perancangan Interior Fine Dining Restaurant Melalui Pendekatan Healthy Lifestyle*.
- Simpson, R. J. (2003). *Theme And Experience In Restaurant Design: a Theory*.
- Tight Line. (2020, February 17). *The History of European Classicism*. Architectural Design Studios.

Waluyo, P. (2017). *Adaptasi Elemen Desain Interior Pada Bangunan Kolonial (Studi Kasus: Restoran Honje Mangkubumi, Yogyakarta)* (Vol. 2, Issue 2).

