

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil pengamatan, deskripsi serta analisis pada BAB IV, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penerapan konsep *open kitchen* pada interior restoran Balboni di Kasablanka Jakarta

Dari penjelasan yang telah diulas pada bab sebelumnya, dapat dilihat bahwa dapur pada Restoran Balboni dapat dikatakan *open-kitchen* atau dapur terbuka. Tidak terdapat dinding yang menutupi seluruh area kerja dapur, dinding hanya berupa pembatas dengan ketinggian 120 cm, sehingga konsumen dapat diperbolehkan melihat langsung proses memasak atau persiapan makanan. Walaupun aktivitas memasak tidak dijadikan hiburan, seperti yang ditampilkan koki-koki dengan mengandalkan *skill* pada restoran Jepang, namun beberapa syarat dapur terbuka modern menurut Baraban dan Durocher telah masuk dalam kriteria di Restoran Balboni. Bagi penulis, penataan *open kitchen* dalam Restoran Balboni sudah cukup baik, restoran ini tidak hanya menampilkan sosok dapurnya saja tapi mengemasnya dengan berbagai elemen estetis yang dapat menarik perhatian pengunjung. Dapur dalam restoran ini pun cukup tertata, peralatan dan kotak-kotak bumbu masakan disusun dengan rapi, kebersihan dalam dapur ini juga terjaga, yang mengganggu perhatian adalah dinding yang menghitam di depan area kompor karena efek samping dari aktivitas memasak (material dinding menggunakan pemakaian yang kurang tepat). Kemudian untuk area sirkulasi dalam dapur ini memang tidak memungkinkan untuk terjadinya sirkulasi dua orang, jika dua orang saling berpapasan maka keduanya harus saling berjalan menyamping.

Dapur terbuka tidak hanya dapat melihat langsung proses memasak, namun konsumen dapat merasakan langsung suasana dapur dari area makan atau area lain dalam restoran, obrolan koki dengan pekerja, suara aktivitas menggoreng dan aroma makanan menghasilkan suatu sensasi yang menggugah selera makan. Dapur terbuka tidak selalu melibatkan indra penglihatan, tapi juga dipicu oleh indra penciuman, pendengaran dan lain-lain.

2. Penerapan konsep *warehouse* yang ditinjau dari elemen pembentuk ruang, serta furnitur dan elemen estetis dalam pada interior Restoran Balboni di Kasablanka Jakarta

Restoran-restoran berusaha menarik pengunjung untuk datang dengan memperlihatkan aktivitas dapurnya yang berisi peralatan canggih dan koki dengan cara yang berbeda-beda. Semakin unik isi sebuah dapur makan akan semakin memicu rasa keingintahuan pelanggan. Namun, keunikan sebuah dapur tidak lengkap tanpa sebuah penerapan konsep yang matang.

Pada Restoran Balboni, pengunjung disuguhkan berbagai aktivitas dapur dan tampilan desain yang unik, keunikan ini juga dapat dirasakan dalam sebuah konsep *warehouse* yang dominan diterapkan pada area makan, bermacam-macam furnitur barang-barang kuno diaplikasikan dalam restoran ini. Pengunjung dapat merasakan nuansa jaman dahulu ketika sedang menikmati suguhan makanan, kemudian merasakan aktivitas dalam dapur dan merasakan suasana interior yang menarik. Ini memperlihatkan bahwa unsur elemen pembentuk ruang, furnitur dan elemen estetis dalam Restoran Balboni memang menampilkan citra visual dari konsep *warehouse*.

Bagi penulis, permainan desain yang unik dan penataan barang-barang estetis yang diterapkan dalam restoran Balboni merupakan suatu bentuk hal yang menarik. Restoran Balboni mampu mengemas filosofi dapur dan gudang yang awalnya 'tertutup' kemudian menjadi 'terbuka'. Dengan menggabungkan nuansa modern, nuansa lama, kesan citra gudang

yang unik, cahaya yang hangat dan penataan elemen estetis sebagai penambah keindahan merupakan perpaduan desain yang mengesankan.

Suatu hal yang menarik dari restoran ini adalah ketika restoran ini mampu menampilkan sosok visual yang mengesankan dari dua objek konsep (*open kitchen-warehouse*) yang awalnya tidak diperlihatkan, sekarang sengaja diekspos sehingga menjadi citra baru yang unik. Sosok konsep yang sederhana jika diterapkan dengan baik, maka hasilnya pun akan sangat menarik, karena pada intinya semua hal dapat dijadikan sebuah konsep.

Secara keseluruhan, konsep interior dalam Restoran Balboni bernuansa ramah lingkungan, karena memanfaatkan kembali elemen-elemen interior lama yang sudah jarang digunakan dan diangkat kembali dalam atmosfir interior yang baru.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Kepada Restoran Balboni di Mall Kasablanka Jakarta supaya dapat menjaga dan mengembangkan lebih menarik lagi konsep yang diterapkan dalam desain interior restoran ini.
2. Kepada Program Studi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, penelitian mengenai konsep *open kitchen* dan *warehouse* merupakan penelitian yang menarik karena akan terus berkembang seiring berjalannya era modern, maka dari itu perlu perlu dilanjutkan dengan penelitian lain sebagai bagian dari pengembangan ilmu pengetahuan dalam lembaga pendidikan.
3. Kepada peneliti dan penulis selanjutnya perlu ada kajian yang lebih mendalam dengan mengambil sampel yang lebih luas mengenai konsep *open kitchen*, sehingga pengetahuan tentang dapur terbuka dapat dijadikan ilmu dan wawasan baru yang mungkin diterapkan pada bangunan komersial lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Abercombie, Stanley, 1990, *Philosophy of Interior Design*, Harper and Row Publishers, Inc: New York
- Alonso, A.D, 2010, *Exploring Consumers 'Images Of Open Restaurant Kitchen Design*. *Journal of Retail & Leisure Property* Vol. 9, 3, 247–259, Australia: Macmillan Publishers Ltd
- Baden-Powell, Charlotte, 2005, *Architect's Pocket Book of Kitchen Design*, Oxford: Architecture Press
- Baraban, R.S and Durocher, Joseph F, 2010, *Successful Restaurant Design*, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Baraban, Regina S dan Durocher Joseph F, 2011, *Desain Restoran yang Berhasil*, Diterjemahkan oleh: Ivada Ariyani. Yogyakarta: UPT Perpustakaan ISI Yogyakarta
- Ching, Francis D.K, 2007, *Architecture Form, Space, & Order*, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Daymon, Christine danImmy Holloway, 2008, *Metode-metode Riset Kualitatif dalam Public Relations dan Marketing Communications*, Yogyakarta: Bentang
- Lawson, Fred, 1998, *Restaurant, Clubs, Bars, Planning, Design, and Investmen or Food Service Facilities*, Great Britain: Architectural Press
- Marsum W.A., 1994, *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Yogyakarta: Andi Offset
- Pile, John F, 1998, *Restaurant, Clubs and Bars: Planning, Design, and Investment For Food Servive Facilities*, United Kingdom: Bookcraft
- Poerwadarminta, W.J.S, 1985, *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, Balai Pustaka: Jakarta
- Poore, Jonathan, 1994, *Interior Color by Design*, United States: Rockport Publishers, Inc
- Rowley, Anthony, 2000, *The Book of Kitchen*, Paris: Flammarion

- Sandjaya, Imelda, 2007, *Gaya dan Tema Rumah Mungil*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Sedarmayanti dan Syarifudin Hidayat, 2002, *Metodologi Penelitian*, Bandung: Mandar Maju
- Soekresno, 2001, *Managemen Food & Beverage Service Hotel*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sugiarto, Endar & Sulartiningrum, 1996, *Pengantar Akomodasi dan Restoran*, Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono, 2011, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta
- Surakhmad, Winarno, 1982, *Pengantar Penelitian Ilmiah, Dasar, Metode, Teknik*, Bandung: Transito.
- Suptandar, Pamudji J, 1999, *Disain Interior Pengantar Merencana Interior Untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*, Jakarta: Djambatan
- Unwin, Simon, 2003, *Analysing Architecture*, London: Routledge
- Webster, Noah, 1983, *Webster's New Twentieth Century Dictionary of the English Language*, Simon and Schuster: New York

Sumber lain:

- Holy dan Getty, diakses pada 11 Oktober 2013,
(URL : //http:www.digilib.petra.ac.id/2005).
- Meriam-Webster Dictionary Online*, 2013, diakses pada 5 Desember 2013,
(http://www.merriam-webster.com/dictionary/open)