

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Restoran pada tiap – tiap hotel menjadi salah satu fasilitas penting yang disediakan untuk memungkinkan para tamu menikmati hidangan tanpa harus pergi keluar dari hotel. Restoran hotel sering menawarkan suasana ruang yang nyaman dan menawarkan beragam hidangan spesial. Beberapa restoran hotel ini bahkan memiliki karakteristiknya masing – masing, contohnya restoran pada Padma Hotel Semarang yaitu Kim Tia Semarang, dengan hidangan otentik Tionghoanya yang dipadukan dengan nuansa ruang yang santai menjadikannya sebagai restoran yang ideal untuk dinikmati bersama keluarga.

Sama halnya dengan perancangan Rooftop restoran Padma Hotel Semarang ini. Kesan bersantap pada malam hari ditemani dengan iringan musik lagu *jazz* sambil melihat pertunjukan memasak dari live kitchen maupun bartender harapannya mampu diperlihatkan dalam perancangan ini dengan mengaplikasikan pendekatan *eco-cultural* di dalamnya. Konsep “*Venetië Van Java*” yang mengadopsi kesan perairan di Semarang dihadirkan pada perancangan ini. Bentuk visual yang ingin ditampilkan tidak hanya ingin menjawab kesan mewah hotel bintang lima saja, namun bagaimana nilai budaya Semarang itu mampi muncul dalam skema warna, material, elemen pembentuk ruang, elemen estetika, furniture, dan elemen dekoratif.

Desain rooftop restoran juga tidak hanya mampu memikirkan fungsionalitas terhadap sirkulasi ruang, penghawaan, tata letak, dan pencahayaan saja namun juga dibalut sedemikian rupa dengan gaya desain Art Deco yang merespon gaya desain bangunan indisch peninggalan Belanda dan aspek *eco-cultural* seperti transformasi fisik dan visual terhadap budaya semarang, konsep narasi yang kuat antar elemen estetis yang dimunculkan, merespon tiap kebutuhan pengguna, bentuk elemen desain yang merespon dari situasi lingkungan sekitar kota Semarang, dan merawat nilai – nilai lokalitas didalamnya.

#### **B. Saran**

1. Diharapkan ide, proses, dan hasil dari perancangan Rooftop Restoran Padma Hotel Semarang ini menjadi sebuah konsep baru bagi pihak Padma Hotels

maupun pihak lain dari dunia *Hospitality* lainnya.

2. Diharapkan hasil dari perancangan ini dapat bermanfaat sebagai pedoman bagi mahasiswa desain interior dalam merancang sebuah ruangan dengan pendekatan *eco-cultural* dan merespon tiap aspek di dalamnya dengan lebih baik.
3. Diharapkan hasil dari perancangan ini mampu melahirkan lebih banyak lagi karya yang menerapkan pendekatan *eco – cultural* terhadap ruangan yang di desain.



## DAFTAR PUSTAKA

- Ahdi, H. (2015). *Art Deco dan Streamline*. Academia.Edu. [https://www.academia.edu/23635683/Art\\_Deco\\_dan\\_Streamline](https://www.academia.edu/23635683/Art_Deco_dan_Streamline)
- Almuzakki, M. Q., Dian, D., & Reindrawati, Y. (2020). Penerapan Analisa SWOT Pada Atraksi Wisata Live Cooking Mie Teppanyaki pada Hotel Surabaya. *Jurnal Sosiohumaniora Kodepena Information Center for Indonesian Social Sciences*, 1(2), 62–169.
- Anderson, Mark Q. Sutton, E. N. (2010). *Introduction to Cultural Ecology* (2nd ed.). Altamira Press.
- Architecturestyles.org. (2011). *Art Deco and Moderne*. Architectural Styles of America and Europe. <https://architecturestyles.org/art-deco/>
- Atandassociates. (2022). *Arsitektur Bergaya Art Deco dan Sejarahnya di Indonesia*. At&associates. <https://www.atandassociates.net/news/read/arsitektur-bergaya-art-deco-dan-sejarahnya-di-indonesia/63>
- Atmodjo, M. W., & Widjojo, M. (2005). Restoran dan segala Permasalahannya. *Yogyakarta: Andi*, 1(1), 10.
- Brownell, B., & Mumford, L. (1938). The Culture of Cities. In *The Journal of Land & Public Utility Economics* (Vol. 14, Issue 3). <https://doi.org/10.2307/3158695>
- Buzan, T. (2006). *Buku Pintar Mind Map*. Gramedia Pustaka Utama.
- Caan, S. (2011). *Rethinking Design and Interiors*. Laurence King Publishing.
- Ching, F. D. K. (2010). *Architecture: Form, Space, and Order*. Wiley.
- Coles, J., & House, N. (2007). *The Fundamentals of Interior Architecture*. Bloomsbury Academic. [https://books.google.co.id/books?id=4\\_zUAwAAQBAJ](https://books.google.co.id/books?id=4_zUAwAAQBAJ)
- Danial, E., & Wasriah, N. (2009). Metode penulisan karya ilmiah. *Bandung: Laboraturium Pendidikan Kewarganegaraan*.
- Djawahir, M. (1995). *Semarang sepanjang jalan kenangan*. Kerjasama Pemda Kodia Semarang [dengan] DKJT [dan] Aktor Studio.
- Djwahir, M. (2016). *Semarang : lintasan sejarah dan budaya* (1st ed.). Pustaka Semawis : Semarang.
- Ibrahim, J. (2014). *Desain Ekologis dalam Interior dan Arsitektur Nusantara*. *October 2022*, 32–35.

- Ige, E. P. (2016). *Inikah Lift Pertama di Indonesia?* Liputan 6. <https://www.liputan6.com/regional/read/2477681/inikah-lift-pertama-di-indonesia>
- Julianto, V. (2018). Desain Interior Pusat Budaya Indonesia Berkonsep Kontemporer Dengan Nuansa Lokalitas Sebagai Sarana Pengelaran Budaya. *Tugas Akhir, Institut Teknologi Sepuluh Nopember*, 1–146.
- Nurchahyo, M. (2013). *Karakter Formal Arsitektur Dan Desain Interior Karya Ridwan Kamil*. Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Nurchahyo, M. (2022). Kajian peran sketsa dalam proses kreatif dan pendidikan desain (Kasus pengalaman belajar desain di era digital). *LINTAS RUANG: Jurnal Pengetahuan Dan Perancangan Desain Interior*, 10(2), 86–97. <https://journal.isi.ac.id/index.php/lintas/article/view/7199>
- Panero, J., & Zelnik, M. (2014). Human Dimesion & Interior Space. In *Human Dimesion & Interior Space*.
- Pratiwo. (2004). *The City Planning of Semarang 1900-1970*. Airlangga University.
- Roosmalen, P. K. M. Van. (2003). *Image, style and status: A sketch of the role and impact of private enterprise as a commissioner on architecture and urban development in the Dutch East Indies from 1870 to 1942*.
- Rosemary Kilmer, W. O. K. (2014). Designing Interiors. In *Sustainability (Switzerland)* (2nd ed.). Wiley.
- Semarang, B. P. S. K. (2023). *Perkembangan Statistik Pariwisata Kota Semarang September 2023*. Badan Pusat Statistik Kota Semarang. <https://semarangkota.bps.go.id/id/pressrelease/2023/11/01/174/perkembangan-statistik-pariwisata-kota-semarang-september-2023.html>
- Setiawan, B., & Hartanti, G. (n.d.). *PENCAHAYAAN BUATAN PADA PENDEKATAN TEKNIS DAN ESTETIS UNTUK BANGUNAN DAN RUANG DALAM*. 5(9), 1222–1233.
- Soekresno, S. (2000). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Statistik, B. P. (2024). *Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara per bulan Menurut Kebangsaan (Kunjungan)*, 2024. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTQ3MCMY/jumlah-kunjungan-wisatawan-mancanegara-per-bulan-menurut-kebangsaan.html>
- Sugiyono, S. (2018). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan R*