

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Restoran Hopa Place yang berlokasi di pusat Kota Bogor menghadapi tantangan dalam persaingan industri kuliner yang semakin kompetitif. Meskipun didukung oleh lokasi strategis dan fasilitas lengkap sebagai restoran keluarga, pengalaman yang ditawarkan kepada pengunjung dinilai belum optimal dan belum mampu memberikan kesan yang membedakan dari kompetitor di sekitarnya.

Sementara itu, *trend* gaya hidup masyarakat kini menuntut pengalaman bersantap yang lebih unik, interaktif, dan bermakna. Salah satu konsep yang relevan untuk menjawab kebutuhan tersebut adalah *farm-to-table*, yaitu pendekatan yang melibatkan pengunjung secara langsung dalam proses penyediaan makanan, serta menekankan aspek keberlanjutan.

Sayangnya, potensi penerapan konsep ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh Hopa Place, padahal wilayah Bogor memiliki sumber daya alam yang melimpah dan komunitas petani lokal yang berpotensi untuk diberdayakan. Kurangnya pengembangan konsep pengalaman bersantap yang interaktif ini berisiko menurunkan loyalitas pengunjung dan mengancam keberlangsungan bisnis restoran ke depannya.

Oleh karena itu, diperlukan strategi perancangan ulang dengan pendekatan *farm-to-table* sebagai upaya membangun identitas restoran keluarga yang tidak hanya menyajikan makanan lezat, tetapi juga menghadirkan pengalaman kuliner yang lebih bermakna.

Melalui tema “*Back to Roots*”, perancangan ulang ini bertujuan mengajak pengunjung kembali memahami asal-usul makanan mulai dari proses pemetikan bahan, penyajian, hingga konsumsi sehingga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya makanan sehat dan keberlanjutan. Konsep ini juga diharapkan mampu memperkuat fungsi restoran sebagai

tempat makan sekaligus ruang edukatif dan interaktif bagi keluarga. Pendekatan *experience* menjadi fokus utama untuk menciptakan pengalaman bersantap yang berkesan, yang pada akhirnya akan meningkatkan kepercayaan dan loyalitas pengunjung terhadap restoran.

B. Saran

Permasalahan utama yang menjadi fokus dalam tugas akhir ini adalah kurang optimalnya pengalaman bersantap yang ditawarkan oleh Restoran Hopa Place Bogor, terutama dalam menciptakan kesan yang unik dan interaktif bagi pengunjung. Melalui pendekatan konsep *farm-to-table*, perancangan ulang difokuskan pada upaya menghadirkan pengalaman kuliner yang lebih bermakna, berkelanjutan, serta mendekatkan pengunjung pada proses penyediaan makanan secara langsung.

Namun demikian, masih terdapat beberapa aspek yang belum menjadi fokus utama dalam perancangan ini, seperti pengelolaan sistem logistik bahan makanan dari petani lokal secara menyeluruh, maupun desain dapur terbuka yang ramah bagi aktivitas edukatif. Oleh karena itu, penulis menyarankan agar peneliti atau desainer selanjutnya dapat mengeksplorasi dan memperdalam aspek-aspek tersebut, sehingga implementasi konsep *farm-to-table* dapat diterapkan secara lebih menyeluruh dan berkelanjutan.

Selain itu, saran juga ditujukan bagi desainer lain agar dapat mengembangkan desain ruang yang lebih fleksibel dan adaptif terhadap perubahan tren gaya hidup keluarga urban, misalnya dengan memperhatikan kebutuhan teknologi digital atau kegiatan berbasis komunitas. Dengan begitu, desain restoran tidak hanya responsif terhadap kebutuhan saat ini, tetapi juga memiliki daya tahan jangka panjang dalam menghadapi perkembangan zaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhabsyi, A. (n.d.). *Pengantar Permakultur: Desain Sistem Holistik Lumbung Kampung Nuswantara*.
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2019). Identifikasi Karakteristik pada Industri Restoran di Surabaya. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 8(1), 310-314.
- Hidayat, D. W., & Setiawan, A. P. (2015). Perancangan Interior Cafe dan Restoran Khas Surabaya di Jalan Embong Malang Surabaya. *Jurnal Intra*, 5(2), 92-101.
- Hoki, L., & Suriaty. (2022). Penerapan Metode Supply Chain Management Sistem Informasi Restoran. *Jurnal Sistem Komputer dan Informatika (JSON)*, 3(3).
- Kilmer, R., & Kilmer, O. (2014). *Designing Interiors, second edition*. John Wiley & Sons, Inc.
- Kolin, J., & Widjaja, D. C. (2018). Persepsi Konsumen terhadap Restoran dengan Konsep Open Kitchen di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 6(2), 177-190.
- Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Anggraeni, C. M., & Setiyono, K. (2024). *BISNIS KULINER: Teori dan Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Orderbil. (2024, Oktober 9). *Orderbil*. Retrieved from orderbil.com: <https://orderbil.com/farm-to-table/#>
- Panero, J., & Zenlik, M. (1979), *Human Dimensions & Interior Space*. United States dan Canada: Watson-Guptill Publications.
- Saputra, N. C., Siola, A., & Eka, R. (2023). Perancangan Restoran dan Bar di Kota Totamobagu dengan Penerapan Arsitektur Futuristik. *Venustas*, 5(1), 57-66
- Sekarsari, A. L, Rohman, F., & Hussein, S. A. (2016). Pengaruh Dining Experience Terhadap Customer Satisfaction, Restaurant Image, dan Behavioral Intention pada Casual Dining Restaurant di Kota Malang. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 6(1), 1-14.
- Susanto, R. A. (2015). Perancangan Interior Restoran Tradisional Jawa Timur di Surabaya. *Jurnal Intra*, 5(1), 16-21.
- Susanto, M. C., & Wibowo, M. (2016). Perancangan Interior Restoran dan Edukasi Makanan Jepang di Surabaya. *Jurnal Intra*, 6(2), 325-338.

- Tridakusumah, A. C. (2023). Permaculture: Model Pertanian Berkelanjutan. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 232–238. <https://doi.org/10.54951/comsep.v4i1.278>
- Wulandari, P. P., Tirtawati, N. M., & Anggara, I. G. (2023). Cooking Experience di Ubud: Keterlibatan Masyarakat dalam Pariwisata Gastronomi. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 5(1), 67-81.
- Zayuti, P. R., & Amalia, E. (2024). Implementasi Management Food Handling and Food Waste di Café Keboon Batam Center. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(5).

