

BAB V

PENUTUP

Sesuai dengan *brief order* yang ada dari klien, secara deskriptif dapatlah digambarkan bahwa 'Colour' *food court* adalah salah satu magnet bagi pengunjung di *Trade Mall Saphir Square*. Dengan kapasitas pengunjung lebih dari 500 orang maka dapat kita bayangkan suasana yang akan terjadi, disudut sini orang sedang bertransaksi memesan makanan, disudut sana ada sepasang kekasih yang sedang bercerita setelah menikmati makanannya, dan disudut lainnya ada keluarga dengan dua anaknya sedang memilih *counter* makanan favoritnya, sebuah aktifitas rutin yang ada di *food court*.

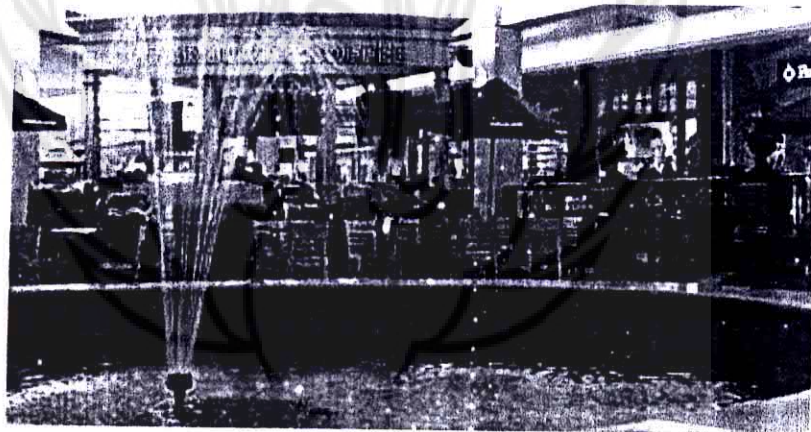


Gambar 28

Sebuah *food court* di singapura, memperlihatkan aktifitas pengunjung yang ramai serta pengaturan *food court*

Sehingga yang menjadi pokok permasalahan pada *food court* adalah pengaturan *lay out* yang sesuai untuk menunjang aktifitas yang terjadi didalamnya. Pengaturan ini akan sangat berpengaruh pada arus sirkulasi pengguna ruang. Pengelompokan penempatan perabotan yang baik, agar pengunjung dapat menikmati suasana yang ada tanpa terganggu oleh aktifitas pengunjung lainnya. Menentukan jalur keluar masuk *supply* bahan makanan ke *food stall* tanpa mengganggu *customer traffic*.

Sesuatu yang tidak kalah pentingnya adalah membuat sebuah *point of interest*, karena seperti kita ketahui, bahwa orang makan di *food court* bukan hanya untuk mengisi perutnya yang lapar, tetapi juga mencari suasana, suatu tempat untuk melepas lelah sejenak setelah berbelanja di *Mall*.



Gambar 29

Fountain ini menjadi *point of interest* di *food court* ini

Lawson, Fred, *Restaurant, Clubs and Bars, Planning, Design and investment for Food Service Facilities*, Great Britain: Architectural Press, 1994.

Suptandar, Pamudji, *Interior Design*, Fakultas Teknik Universitas Trisakti, Jakarta, 1982.

Friedman, Arnold, *Interior Design, An Introduction to Architectural Interiors*, New York: Elseiver, 1982.

Suparto, B., *Diktat Kuliah Desain Mebel I*, Diktat Perkuliahan Program Studi Desain Interior Institut Seni Indonesia Yogyakarta, 1997.

MULTIMEDIA

Internet webpage:

<http://en.wikipedia.org>

<http://www.melaniphy.com>

<http://www.dolcevita.com>

<http://www.home-improvement-decorating.com>

<http://www.melaniphy.com>

http://en.wikipedia.org/wiki/food_court

http://en.wikipedia.org/wiki/Shopping_mall

http://en.wikipedia.org/wiki/Modern_architecture

<http://en.wikipedia.org/wiki/Minimalism>

DAFTAR PUSTAKA

- Hidetoshi, Kato. *Annual of Coommercial Space Design in Japan 1980*. Tokyo: Published by Rikuyosha, 1985.
- Melaniphy, John C. *Restaurant and Fast Food Site Selection*. Published by John Wiley & Sons, February 1992.
- Mc Dermott, Catherine. *Essential Design*. London: Bloomsbury Publishing Limited, 1992.
- Owen, Helen. *Design in context*, New Jersey: Chartwell Books Inc, 1987.
- Suptandar, Pamudji. "Diktat Desain Interior". Diktat Perkuliahan Fakultas Teknik Universitas Trisakti Jakarta, 1982.
- Geek, Francis Y. *Interior Design and Decoration*. New York: Dubbuque Mc Brown, 1977.
- Woodson, W.E. *Human Factor Design Handbook*, New York: Mc Graw-Hill Book Company, 1981.
- Ching, F.D.K. *Arsitektur; Bentuk dan Susunannya*, Translated By Adji, Paulus, 1980.
- Ching, F.D.K. *Interior Design Illustrated*, New York: Van Nostrand Reinhold Company Inc., 1987.
- Miller, Dale E., and Ching, F.D.K. *Renovasi rumah*, translated by Sianitar, Mediana. Jakarta: Erlangga, 1984.
- Mangunwijaya, Y.B. *Pasal-pasal Pengantar Fisika Bangunan*. Jakarta: P.T. Gramedia, 1980.
- Lawson, Fred. *Restaurant Planning and Design*. London: NY Van Nostrand Reinhold, 1973.
- Heppler, Donald, Cecil Jensen and Paul, Wallach. *Interior Design Fundamentals*. New York: Mc Graw-Hill Inc, 1978.
- Sastrowinoto, Suyatno. *Meningkatkan Produktifitas dengan Ergonomi*. Jakarta: P.T. Balai Pustaka Binaman Pressindo, 1985
- Baraban, Regina S., Durocher, Joseph F., *Successful restaurant design*. New York: Van Nostrand Reinhold.,1992.