

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

De Kendhil resto merupakan sebuah restoran yang terletak di salah satu pusat kota di Yogyakarta yang menawarkan beragam kuliner tradisional Jawa. Oleh karena itu, penulis membuat desain restoran yang akan semakin memperkuat unsur tradisional tersebut yaitu dengan mengadaptasi local content sebagai konsep utama perancangan. Desain yang dibuat tidak menampilkan desain interior Jawa yang kuno melainkan akan dihadirkan dalam bentuk yang berbeda, sehingga diharapkan pengunjung dapat merasakan experience yang berbeda ketika berada di dalam restoran.

Sesuai dengan nama restoran tersebut, penulis akan membuat desain restoran yang berkaitan dengan “kendhil” yaitu dengan mengadaptasi cerita rakyat Joko Kendhil ke dalam atmosfir ruangan. Untuk memperkuat cerita tersebut, maka desain yang dibuat di kombinasikan dengan gaya etnik Jawa. Gaya tradisional tersebut dihadirkan melalui adaptasi bentuk-bentuk dan penggunaan material yang menjadi ciri khas pada rumah-rumah Jawa. Untuk membalut unsur tradisional menjadi lebih eksklusif, indirrect lamp digunakan untuk semakin mempertegas elemen desain yang ada.

#### **B. Saran**

1. Dapat menjadi bahan pembelajaran tentang bagaimana merancang sebuah restoran khususnya bagi mahasiswa Desain Interior Institut Seni Indonesia Yogyakarta kedepannya.
2. Dapat bermanfaat dan memberikan solusi desain yang tepat terhadap permasalahan-permasalahan yang ada dalam restoran De Kendhil Yogyakarta.

3. Penulis dapat lebih membuka pikiran dan mengembangkan agar dapat lebih memahami segala problematika yang ada dalam desain interior sehingga dapat memberikan solusi desain yang baik dan benar.



## DAFTAR PUSTAKA

- Baraban, Regina S. dan Joseph F. Durocher. 1992. *Succesful Restaurant Design*. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Chiara, de Joseph dan John Hancock. 1983. *Time-Saver Standard for Building Types 2<sup>nd</sup> Edition*. Singapore : Singapore International Printers, Ltd.
- Katsigris, Costas. dan Chris Thomas. 1994. *Design and Equipment for Restaurants and Food Service Third Edition*. United States of America: John Wiley & Sons, Inc.
- Lawson, Fred. 1979. *Restaurant Planning and Design*. London : Van Nostrand Reinhold Company.
- Lawson, Fred. 1994. *Restaurants Clubs & Bars Planning, Design & Invesment for Service Facilities, Second Edition*. London : Bookcraft
- Neufert, Ernest. 1992. *Data Arsitek, Secon Edition*. Jakarta : Erlangga.
- Pamudji Suptandar. 1982. *Interior Desain II*. Jakarta : Fakultas Teknik Usakti.
- Pamudji Suptandar. 1995. *Merencanakan Tata Ruang Dalam*. Jakarta : Fakultas Teknik Usakti.
- Reznikoff, S.C. 1979. *Interior Graphic and Design Standard*. New York : Whitnwy Library of Design.
- Wiwoho, Ardjuno. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta : Erlangga.