

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perancangan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa perancangan interior Restoran Seuri dengan pendekatan representasi budaya dengan konsep Tri Silas ini mampu menjawab permasalahan mengenai citra restoran Sunda yang cenderung dianggap tradisional dan kurang menarik bagi generasi muda. Melalui pendekatan desain yang lebih modern, restoran Sunda tetap dapat mempertahankan identitas budayanya tanpa kehilangan relevansi di tengah berkembangnya tren *cafe* dan restoran viral saat ini.

Penerapan konsep Tri Silas pada perancangan interior Restoran Seuri mampu menghadirkan karakter ruang yang kuat dan memiliki makna mendalam melalui interpretasi nilai silih asah, silih asih, dan silih asuh ke dalam elemen interior. Nilai-nilai tersebut diwujudkan melalui pembentukan ruang yang mendukung interaksi sosial, kebersamaan, dan pengalaman makan komunal khas budaya Sunda yang disesuaikan dengan preferensi generasi Z.

Perancangan ini juga menunjukkan bahwa desain interior tidak hanya berfungsi sebagai pembentuk estetika ruang, tetapi juga sebagai media pelestarian budaya dan penyampaian nilai budaya kepada masyarakat, khususnya generasi muda. Oleh karena itu, Restoran Seuri diharapkan dapat menjadi ruang makan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan fungsional, tetapi juga mampu menghadirkan pengalaman ruang yang hangat bermakna dan memiliki identitas budaya yang kuat.

B. Saran

Perancangan ini diharapkan menjadi kontribusi yang memperluas pemahaman akan pentingnya menghadirkan ruang makan yang tidak hanya berfokus pada aspek visual dan estetika, tetapi juga menghadirkan pengalaman ruang yang makna dan mampu memenuhi kebutuhan pengunjung. Selain itu, penerapan unsur budaya lokal sebaiknya terus dikembangkan melalui pendekatan reinterpretasi yang lebih inovatif agar budaya tetap terasa autentik namun disesuaikan dengan perkembangan zaman yang ada. Perancangan ini juga

diharapkan dapat menjadi referensi bagi perancang interior dalam mengembangkan ruang komersial berbasis budaya lokal yang lebih modern, komunikatif, dan memiliki identitas yang kuat.



DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. S. (2024). *Model wisata kuliner Gen Z*. Institut Pariwisata Trisakti, Jakarta.
- Agoes, A., & Pasaribu, N. F. (2015). *Kajian pustaka mengenai Restaurant atmosphere*. Hotel Management Department, Faculty of Economic and Communication, BINUS University.
- Alhafizh, M. F., Effendi, C., Musthofa, R. F., & Najmura, T. A. (2021). Kaitan silih asih, silih asah, dan silih asuh dengan sila ke-3 Pancasila. *Jurnal Kewarganegaraan*, 5(2), 670–680.
- Astiana, R. (2015). *Minat kunjungan wisatawan restoran Sunda* (Skripsi/Tesis tidak diterbitkan). Universitas Pendidikan Indonesia (UPI), Bandung.
- Baraban, R. S., & Durocher, J. F. (2010). *Successful Restaurant design*. John Wiley & Sons, Inc.
- Ching, F. D. K. (2007). *Interior design illustrated* (2nd ed.). John Wiley & Sons.
- Damayantie, I. (2018). Perancangan desain interior restoran Delaga Biru, Porsea, Kabupaten Tobasa – Sumatera Utara. *Jurnal Abdimas*, 4(2), 221–229.
- Hidayat, D., & Hafiar, H. (2019). Nilai-nilai budaya soméah pada perilaku komunikasi masyarakat Suku Sunda. *Jurnal Kajian Komunikasi*, 7(1), 84–96.
- Himawati, I. P. (2026). *Culinary behavior of Generation Z in Bengkulu City*. *Jurnal Sosiologi Agama Indonesia (JSAI)*, 7(1), 1–13.
- Marsum, A. W. (2005). *Restoran dan segala permasalahannya* (Ed. 4). Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Mulyadi, M., & Alimin, N. N. (2019). Pengembangan konsep dalam desain interior yang bersumber pada *Local Genius* kebudayaan Indonesia (Studi kasus proyek tugas akhir mahasiswa Desain Interior UNS). Dalam *Seminar Nasional Seni dan Desain 2019* (hlm. 263–267). State University of Surabaya.
- Neufert, E. (2002). *Data arsitek* (Vol. 2). (S. Tjahjadi & F. Chaidir, Penerjemah). Erlangga.
- Prawira, B. W. S., Lindsay, P. R., Kristianto, D., & Jokom, R. (2024). Preferensi generasi Z Surabaya dalam memilih tempat dining-out. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 10(2), 106–122.

- Rahim, S. (2025). The impact of café atmosphere, service quality, and interior design on customer loyalty: A case study at Lir-Ilir Social House, Genteng, Banyuwangi. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan*, 6(3), 1–9.
- Saleh. (2013). Makna "Silas" menurut kearifan budaya Sunda. *Sosiohumaniora Unpad*.
- Soekresno. (2007). *Table manners etiket jamuan makan*. Graha Ilmu.
- Suriastuti, M. Z., & Permatasari, R. C. (2025). Representasi budaya Baduy dan Peranakan pada estetika interior Hotel Episode Gading Serpong. *Waca Cipta Ruang*, 2025.
- Wicaksono, A. A., & Tisnawati, E. (2014). *Teori interior*. Griya Kreasi.
- Worek, R. M., Kindangen, P., & Worang, F. G. (2015). *The effect of Restaurant atmosphere and service quality on customer purchase intention (Case study of Danau Tondano Restaurant)*. International Business Administration Program, Faculty of Economics and Business, Sam Ratulangi University.
- Wulandari, E., Utami, A. R., & Purwanti, T. (2019). Daya tarik wisata kuliner di Kota Bandung (Studi kasus pada wisata kuliner Dago). *Jurnal Education and Economics (JEE)*, 2(1), 1–10.

