

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Konsumen modern menjadikan pengalaman spasial sebagai kriteria utama dalam menilai fasilitas komersial, sehingga kondisi ini mengharuskan restoran tidak sekadar menyajikan hidangan, tetapi juga mampu menciptakan pengalaman ruang yang membekas. Permasalahan desain pada Restoran Yin & Yum sendiri teridentifikasi melalui ulasan digital pengunjung yang mengindikasikan rendahnya daya tarik atmosfer ruang. Kondisi minim stimulasi visual ini pada akhirnya memicu lemahnya ikatan memori spasial pengunjung terhadap restoran.

Untuk mengatasi persoalan tersebut, perancangan ini mengaplikasikan konsep utama "*The Unity of Contemporary Contrast*". Konsep ini bertujuan merangkai komposisi visual yang dinamis sekaligus memastikan estetika ruang tetap relevan secara berkelanjutan. Eksplorasi desain menerjemahkan representasi empat elemen alam yaitu api, angin, air, dan tanah ke dalam wujud fisik interior. Penataan ruang menstimulasi multisensori pengunjung melalui penerapan warna, tekstur, dan bentuk yang saling kontras, serta mengintegrasikan teknologi digital masa kini secara tepat guna.

Fokus utama perancangan ini terletak pada transformasi ruang lama yang minim stimulasi menjadi lingkungan interior yang adaptif. Desain ini mengutamakan nilai guna (*design around utility*) untuk memastikan setiap elemen memiliki fungsi yang optimal bagi aktivitas pengguna. Penerapan prinsip tersebut terlihat pada penyediaan ruang pertemuan modular yang fleksibel, penggunaan material inovatif, serta penempatan elemen alam organik yang terstruktur. Susunan elemen yang fungsional secara spesifik memastikan pengunjung memperoleh kenyamanan visual sekaligus efisiensi fisik secara seimbang.

Transformasi ini secara utuh mengoptimalkan atmosfer serta kualitas *spatial experience* restoran melalui pengolahan gaya kontemporer. Langkah tersebut memberikan stimulasi multisensori yang relevan dengan dinamika gaya hidup masa kini. Estetika ruang yang dinamis secara efektif mengakomodasi kebutuhan sosialisasi pengunjung dan membentuk karakter fasilitas komersial yang kuat. Pada akhirnya, penataan interior baru ini memosisikan Yin & Yum All Day Dining

sebagai destinasi kuliner yang responsif terhadap perkembangan zaman, sekaligus mewujudkan ruang publik yang adaptif dan fungsional.

B. Saran

Perancangan interior Restoran Yin & Yum berfokus memecahkan masalah minimnya pengalaman spasial pengunjung. Desain saat ini mengoptimalkan stimulasi multisensori dan nilai guna ruang melalui konsep "*The Unity of Contemporary Contrast*". Fokus penyelesaian masalah tersebut baru mencakup rancangan interior pada satu kondisi waktu yang statis.

Oleh karena itu, perancang selanjutnya dapat mengeksplorasi adaptasi desain terhadap variasi waktu operasional. Sebagai restoran dengan konsep all day Dining, area interior membutuhkan transformasi atmosfer yang dinamis. Perancang berikutnya berpeluang menyusun strategi mengenai bagaimana pencahayaan, akustik, dan elemen spasial merespons pergeseran suasana dari sesi breakfast, lunch, hingga dinner. Fleksibilitas rancangan ini secara langsung membentuk karakter visual yang spesifik dan memaksimalkan pengalaman bersantap pada tiap fase kunjungan. Eksplorasi adaptif ini pada akhirnya bertujuan memastikan setiap perubahan atmosfer ruang mampu merespons dan mendukung dinamika interaksi pengunjung secara optimal sepanjang hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambrose, Gavin, dan Paul Harris. 2010. *Basics Design 08: Design Thinking*. Lausanne: AVA Publishing.
- Ashralika, P. A. 2021. Desain Interior Kontemporer : Pengertian, Asal-Usul, dan Ciri Khas. Interiordesign.Id. <https://interiordesign.id/ciri-khas-gaya-desain-interior-kontemporer/>
- Barrows, Clayton W, Tom Powers, dan Dennis R. Reynolds. 2012. *Introduction To Management In The Hospitality Industry, Tenth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Ching, F. D. K. (2014). *Interior Design Illustrated*. John Wiley & Sons.
- First Insight. 2020. *The State of Consumer Spending: Gen Z Shoppers Demand Sustainable Retail*. Laporan.
- Harahap, D. S., & Julvitra, E. (2020). Analisis Kepuasan Pelanggan Terhadap Kualitas Pelayanan Restoran XYZ. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 6(1), 45-58.
- Kellert, S. R., Heerwagen, J., & Mador, M. (Eds.). (2008). *Biophilic Design: The Theory, Science and Practice of Bringing Buildings to Life*. John Wiley & Sons.
- Kristina, M. (2013). Analisis Kualitas Pelayanan Restoran Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 4(2), 78-92.
- Mainini, S. F. (2004). *Feng Shui for Architecture*. Xlibris Corporation.
- Mak, M. Y., & So, A. T. (2015). *Scientific Feng Shui for the Built Environment: Fundamentals and Case Studies*. City University of Hong Kong Press.
- Marsum, W.A. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi IV. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Nehme, B. J. (2021). *Spatial User Experience: A Multidisciplinary Approach to Assessing Physical Settings*. Springer Nature.
- Ninemeier, Jack D., dan Deborah A. Hayes. 2006. *Restaurant Operations Management: Principles and Practices*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Pallasmaa, J. (2012). *The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses*. John Wiley & Sons.
- Pile, J., & Gura, J. (2021). *A History of Interior Design*. 5th Edition. Hoboken: Wiley.

Powers, T., Barrows, C. W., & Reynolds, D. (2012). *Introduction to the Hospitality Industry* (8th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

Shore, Elliott, dan Katie Rawson. 2015. *Dining Out: A Global History of Restaurants*. London: Reaktion Books. (Catatan: Sumber yang paling sesuai dengan konteks kutipan, meskipun edisi terbaru diterbitkan pada 2019).

Spang, Rebecca L. 2000. *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.

