

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Perancangan interior Shally's dining dilatarbelakangi oleh kebutuhan sebagai restoran Italia yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, namun juga diharapkan mampu menghadirkan pengalaman ruang yang berkesan melalui suasana yang nyaman, elegan dan hangat. Permasalahan desain yang menarik untuk diangkat pada perancangan interior restoran ini berfokus pada Bagaimana Merancang kembali restoran Shally's Dining di Wisma BNI 46, Jakarta dengan konsep urban dining dan pendekatan Sense of Place agar mampu membangun Sense of Place yang relevan dengan konteks urban Gedung BNI 46 serta mendukung kebutuhan pengguna di lingkungan perkantoran. Untuk menjawab permasalahan tersebut, konsep desain diterapkan melalui penggunaan material mewah, permainan cahaya, detail dekoratif art deco, serta penataan ruang yang mendukung alur sirkulasi aktivitas pengunjung dan staf secara optimal.

Proses perancangan dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari pengumpulan data, studi preseden, analisis kebutuhan ruang dengan pengembangan konsep dan alternatif-alternatifnya. Dalam prosesnya, aspek estetika dan fungsi menjadi pertimbangan utama pada perancangan ini agar setiap elemen interior mampu mendukung atmosfer restoran yang intim namun tetap memberikan representasi identitas visual Itali dan sebagai ruang makan komersial yang modern di lingkungan urban. Hasil akhir perancangan diharapkan dapat memberikan pengalaman bersantap yang eksklusif, nyaman dan memiliki nilai visual yang sehingga mampu memperkuat citra dari Shally's dining sebagai restoran Italia yang berkarakter dan sesuai dengan target pasar pengunjung restoran yang sepenuhnya

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambrose, G., & Harris, P. (2010). *Basics design 08: design thinking*. Ava Publishing.
- Hashem, H., Abbas, Y. S., Akbar, H. A., & Nazgol, B. (2013). Comparison the concepts of Sense of Place and attachment to place in Architectural Studies. *Malay sia Journal of Society and Space*, 9(1), 107-117.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-10.
- Prasetyo, S. (2016). Kajian Desain Interior Restoran Piazza Italia dan Brandi Pizzeria di Surabaya. , 4, 7-15.
- Counihan, C. (2021). Food activism and language in a slow food Italy restaurant menu. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 21(4), 76-87.
- Lasch, C. (1991). Book Review: *The Great Good Place: Cafes, Coffee Shops, Community Centers, Beauty Parlors, General Stores, Bars, Hangouts, and How They Get You Through the Day*, by Ray Oldenburg.
- Salayanti, S. (2019). Analysis of Sundanese Traditional Spatial Concepts on The Space and The Layout of Cibiuk Bandung Sundanese Restaurant. , 278-282.
- Wang, H., 2025. Adaptive fusion of multi-cultural visual elements using deep learning in cross-cultural visual communication design. *Scientific Reports*, 15. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-13386-5>.
- Rashdan, W., & Ashour, A. (2024). Heritage-Inspired Strategies in Interior Design: Balancing Critical Regionalism and Reflexive Modernism for Identity Preservation. *Heritage*. <https://doi.org/10.3390/heritage7120316>

- Panero, J., & Zelnik, M. (1979). *Human dimension and interior space: A source book of design reference standards*. Watson-Guptill.
- Ching, D. K., & Francis, F. (1996). *Space and order*. terjemahan Paulus Hanoto Adjie.
- Lee, K. (2022). The interior experience of architecture: An emotional connection between space and the body. *Buildings*, 12(3), 326. <https://doi.org/10.3390/buildings12030326>
- Xu, F., Zhen, F., Qing, X., Wang, X., & Wang, F. (2018). From central place to central flow theory: An exploration at the city scale of urban catering industry, Nanjing, China. *Tourism Geographies*, 21(1), 121–142. <https://doi.org/10.1080/14616688.2018.1457076>
- Kwon, G. N. (2016). The architectural characteristics of Piazza Navona, Rome and its ecological function and role in urban environments. *KIEAE Journal*, 16(6), 83-94.
- Britannica Editors (2012, July 6). piazza. *Encyclopedia Britannica*. <https://www.britannica.com/topic/piazza>
- Bernardo, G., & Palmero Iglesias, L. (2017). Architecture and materials in the first half of the 20th century in Italy. *International Journal of Heritage Architecture*, 1(4), 593–607.
- Mahajani, N. (2024). Art Deco Architecture in Pune from the 1940s to the 1960s. *Rupkatha Journal on Interdisciplinary Studies in Humanities*. <https://doi.org/10.21659/rupkatha.v16n2.07g>.
- Yahya, L., & Kusumawardhana, I. (2011). Colour in the restaurant industry: the role and use in Jakarta urban area!. In 8th International Conference on Business Management. Erişim Adresi: <https://journals.sjp.ac.lk/index.php/icbm/issue/view/20>.

Böhme, G. (2017). *The aesthetics of atmospheres* (J.-P. Thibaud, Ed.). Routledge.

Cho, S. J. (2009). *RESTAURANT INTYPES: CONTEMPORARY INTERIOR DESIGN AND THEORY STUDY*.

Walker, J. R. (2017). *Introduction to Hospitality*. Pearson Education.

Dal Falco, F. (2019). Italian Rationalist Design: Modernity between Tradition and Innovation. *Arts*, 8(1), 27. <https://doi.org/10.3390/arts8010027>

