

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Sebagai bagian dari industri *food and beverage (F&B)* yang berkembang pesat di pusat kebudayaan Yogyakarta, desain interior sebuah restoran tidak hanya dituntut untuk sekadar memenuhi parameter fungsi baku dan estetika visual, melainkan juga harus mampu menciptakan identitas ruang yang distingtif demi keluar dari stagnasi performa operasional. Perancangan interior ini bermula dari perumusan masalah fundamental terkait adanya persilangan alur sirkulasi operasional internal (*service*) dan sirkulasi pengunjung (*visitor*) pada kondisi eksisting Baki *Restaurant & Venue*, serta kendala penataan zonasi meja yang mengurangi kenyamanan psikologis pengguna ruang. Menghadapi problem spasial tersebut, keputusan manajemen untuk melakukan transformasi konsep ruang menuju kuliner Timur Tengah diambil sebagai sebuah strategi penyegaran performa bisnis restoran.

Konsep akhir yang diterapkan dalam proyek ini merupakan hasil dari sebuah proses analisis berjenjang yang berbasis pada riset empiris, dan secara tegas bukan merupakan refleksi dari preferensi subjektif desainer di awal perancangan. Melalui tahapan analisis *demand* digital dan pemetaan kompetitor (*competitor mapping*) yang dilakukan secara sistematis, ditemukan adanya celah pasar berupa kebutuhan masyarakat urban Yogyakarta akan ruang kuliner bernuansa eksotis Timur Tengah yang dikemas dalam atmosfer *lifestyle dining* modern yang berkelas. Berdasarkan temuan data tersebut, tipologi arsitektur Timur tengah dipilih sebagai jawaban rasional untuk mengisi kekosongan pasar tersebut. Pilihan ini kemudian diintegrasikan secara terukur dan kontekstual dengan nilai-nilai lokal Yogyakarta melalui pendekatan tektonika kayu serta penggunaan material bumi setempat, sehingga menghasilkan gagasan pertemuan budaya (*cultural meeting*) yang harmonis.

Hasil eksplorasi desain diwujudkan melalui pembagian zona ruang yang saling melengkapi dan terintegrasi di dalam Baki *Restaurant & Venue* Yogyakarta.

Area publik seperti *lobby*, *indoor dining*, dan *courtyard dining* difokuskan untuk menyajikan pengalaman spasial yang megah, puitis, dan dinamis, lengkap dengan simulasi permainan drama cahaya dan bayangan melalui pengolahan dinding *tadelakt*, mosaik ubin geometris, serta air mancur bertingkat. Sebaliknya, area *private dining* dengan konfigurasi lesehan (*majlis seating*) dirancang khusus untuk mewadahi kebutuhan privasi serta keintiman santap bagi konsumen urban melalui sekat kayu dekoratif yang mengadaptasi pola ukiran lokal. Seluruh pengolahan elemen lantai, dinding, plafon, hingga komponen resepsionis secara konsisten merefleksikan perpaduan yang matang antara eksotisme Timur Tengah dan respons kontekstual lokal.

Dengan demikian, perancangan interior Baki *Restaurant & Venue* Yogyakarta diharapkan mampu menjadi sebuah destinasi *lifestyle dining* modern yang tidak hanya menawarkan variasi kuliner yang autentik, tetapi juga menyajikan pengalaman ruang (*spatial experience*) yang bernarasi kuat, fungsional, dan efektif. Melalui penerapan metode *design thinking* yang terstruktur, transformasi interior ini berhasil mengurai permasalahan sirkulasi operasional di lapangan, sekaligus memposisikan Baki *Restaurant & Venue* sebagai representasi baru dari ruang komunal urban yang responsif terhadap dinamika gaya hidup masyarakat masa kini tanpa kehilangan kepekaannya terhadap konteks materialitas lokal.

B. Saran

Berdasarkan seluruh rangkaian proses Perancangan Interior Restoran Baki Yogyakarta yang telah diselesaikan, terdapat beberapa rekomendasi akademis dan teknis yang dapat diajukan sebagai saran pengembangan lanjutan untuk proyek ini. Pertama, pada aspek materialitas dan tektonika, perlu dilakukan studi detail mengenai daya tahan (*durability*) serta metode perawatan (*maintenance*) berkala terhadap material spesifik seperti *tadelakt* dan ubin tegel kustom. Studi ini sangat krusial mengingat material-material bertekstur bumi tersebut diaplikasikan pada area dengan lalu lintas padat (*high-traffic area*), seperti area koridor *buffet* dan *lobby*, sehingga kualitas estetika eksotis yang dihadirkan dapat tetap terjaga dalam jangka panjang. Selanjutnya, guna menyempurnakan siklus metode *Design Thinking*, disarankan untuk melakukan pengujian eksperimental tahap akhir (*testing phase*) dengan melibatkan calon konsumen urban dan pihak manajemen restoran

selaku klien. Pengujian ini dapat memanfaatkan prototipe digital interaktif atau maket material guna memvalidasi kenyamanan ergonomis furnitur lesehan (*majlis*) serta efektivitas penataan sirkulasi psikologis sebelum rancangan resmi diimplementasikan ke dalam tahap konstruksi fisik. Terakhir, pengembangan aspek tata kondisional ruang dapat dioptimalkan melalui simulasi perhitungan distribusi pencahayaan buatan (*lux calculation*) digital untuk memastikan drama cahaya-bayangan yang dihasilkan oleh pendaran lampu lentera tidak mengganggu kenyamanan visual pengunjung saat menyantap hidangan.

Di sisi lain, terdapat beberapa poin rekomendasi yang dapat dijadikan sebagai acuan penting untuk perancangan interior komersial sejenis di masa depan. Bagi para desainer maupun peneliti akademis yang ingin mengangkat tema interior serupa, ditekankan untuk selalu mengutamakan pendekatan berbasis riset (*research-driven design*) yang terukur daripada mengandalkan preferensi subjektif di awal perancangan. Penentuan sebuah gaya eksotis (seperti Timur tengah) pada ruang komersial harus selalu berakar pada analisis celah pasar (*gap market*) yang valid agar desain mampu berfungsi sebagai solusi bisnis yang strategis. Selain itu, perancangan yang mengangkat tema pertemuan budaya (*cultural meeting*) dalam masyarakat urban dituntut memiliki sensitivitas yang tinggi dalam mengolah elemen lokal (seperti elemen Jawa). Alih-alih menampilkan ornamen tradisional secara mentah atau kosmetik semata, nilai budaya tersebut harus dieksplorasi secara kontekstual melalui pendekatan struktur, bentuk, dan karakteristik material bumi setempat agar melahirkan kedalaman narasi filosofis yang kuat dan relevan dengan gaya hidup modern. Terakhir, karena interior *food and beverage* (F&B) memiliki kompleksitas sirkulasi yang tinggi, eksplorasi atmosfer ruang yang dramatis harus selalu berjalan beriringan dengan penyelesaian problem sirkulasi internal staf (*service*) demi mendukung kelancaran aspek operasional dan keberlanjutan bisnis restoran secara menyeluruh.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q., & Khatami, S. M. (2018). *Arsitektur kontekstual*. Rumoh: Journal of *Architecture*, 8(15).
- Ambrose, G., & Harris, P. (2010). *Basics Design 08: Design Thinking*. AVA Publishing. (Catatan: Beberapa cetakan pertama keluar di akhir tahun 2009. Jika buku fisik yang Anda pegang tertera tahun 2009, Anda bisa mengubah tahunnya menjadi 2009).
- Binggeli, C. (2016). *Interior design illustrated* (3rd ed.). John Wiley & Sons.
- Ching, F. D. K. (2012). *Interior design illustrated* (3rd ed.). John Wiley & Sons.
- Ching, F. D. K. (2014). *Architecture: Form, Space, and Order* (4th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Kilmer, R., & Kilmer, W. O. (2014). *Designing interiors* (2nd ed.). John Wiley & Sons.
- Lawson, F. (2001). *Hotels and resorts: Planning, design and refurbishment*. Architectural Press.
- Michell, G. (Ed.). (1978). *Architecture of the Islamic world: Its history and social meaning*. Thames and Hudson.
- Neufert, E. (2012). *Architects' data* (4th ed.). Wiley-Blackwell.
- Panero, J., & Zelnik, M. (1979). *Human dimension and interior space: A source book of design reference standards*. Whitney Library of Design.
- Pile, J. F. (2007). *Interior design* (4th ed.). Pearson Prentice Hall.
- Zumthor, P. (2006). *Atmospheres: Architectural environments, surrounding objects*. Birkhäuser.