

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Restoran *Dae Jang Geum* merupakan restoran Korea berjenis International Restaurant yang terletak di JL. Palagan, Sleman, Yogyakarta. Pada proses mendesain interior restoran Korea ini menggunakan metode analitis (*analitical method*). Hal ini mengacu pada metodologi desain (Jones, 1971) sebagai formulasi dari apa yang dinamakan “berpikir sebelum menggambar” (“thinking before drawing”).

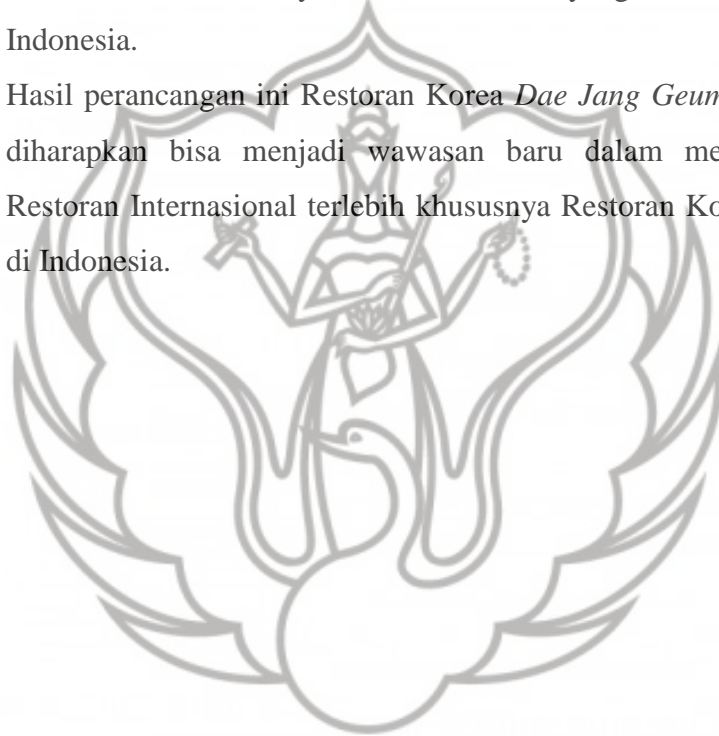
Pada tema perancangan yang menerapkan Konsep sungai *Cheong Gye-Cheon* akan diterapkan sebagai bentuk dasar dari pola lantai, rencana penutup plafon, dan suasana keadaan lingkungan dari sungai tersebut akan dihadirkan di beberapa area dalam restoran ini. Kemudian dipadukan dengan konsep Pedestrian *Seoullo 7017* yang nantinya akan diterapkan pada bentuk dasar rencana dinding, beberapa furniture, tampak luar ruangan-ruangan restoran, dan suasana serta komponen yang ada di sekitar pedestrian ini akan diterapkan di beberapa area tertentu restoran.

Serta konsep warna dalam perancangan interior restoran *Dae Jang Geum* ini menerapkan warna monokrom pada materialnya yang dipadukan dengan warna khas Korea yang disebut *Obangsaek*. Warna-warna tersebut terdiri dari hitam, putih, merah, biru dan kuning, dimana kelompok warna tersebut bisa mempresentasikan karakter remaja yang terlihat bebas (*freedom*), ekspresif, dan kekinian (*Contemporary*).

Penerapan konsep tersebut dirasa mampu merepresentasikan sebuah Restoran Internasional yang menerapkan karakteristik suasana di Korea Selatan untuk menarik segmen pasar remaja dan keluarga di Indonesia, khususnya di Yogyakarta.

B. Saran

1. Hasil perancangan ini diharapkan bisa memberikan solusi desain yang tepat serta bermanfaat untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi di Restoran Korea *Dae Jang Geum* Yogyakarta.
2. Mahasiswa Desain Interior diharapkan lebih giat mencari literature yang lebih lengkap ketika akan mendesain ruangan yang berhubungan dengan Korea. Karena referensi desain interior tentang Korea terbatas.
3. Mahasiswa Desain Interior diharapkan lebih mempertimbangkan aspek fungsi, suasana dan karakteristik ketika akan mendesain sebuah restoran Internasional khususnya restoran Korea yang akan di hadirkan di Indonesia.
4. Hasil perancangan ini Restoran Korea *Dae Jang Geum* Yogyakarta ini diharapkan bisa menjadi wawasan baru dalam mendesain sebuah Restoran Internasional terlebih khususnya Restoran Korea yang berada di Indonesia.



DAFTAR PUSTAKA

A.W Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Edisi IV. Yogyakarta: Andi.

Baraban, Regina S. dan Joseph F. Durocher. 1992. *Succesful Restaurant Design*. New York : Van Nostrand Reinhold.

Endar, Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. 1996. *Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Indriyani, Ika. 2016. *Ikonografi Restoran Dae Jang Geum Yogyakarta (Ornamen Lotus, Phoenix, Naga Dan Hui Sebagai Ornamen Utama) Jurnal Pengetahuan Desain Interior*, Vol 1 NO. 2.

Jones, John Chris. 1992. *Design Method (Second Edition)*. New York: Van Nostrand Reinhold.

Kotler, P. 2005. *Manajemen pemasaran*, (Edisi kesebelas), Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.

Lawson, Fred. 1979. *Restaurant Planning and Design*. London : Van Nostrand Reinhold Company.

Lawson, Fred. 1994. *Restaurants Clubs & Bars Planning, Design & Investment for Service Facilities, Second Edition*. London : Bookcraft