

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Penutup**

Perancangan interior pada suatu food court harus melihat siapa client, dan seperti apa pengunjung yang datang ke Food Court tersebut sehingga dapat menghasilkan solusi desain sesuai dengan keinginan klient dan mampu mengatasi permasalahan desain yang ada di Food Court tersebut. Selain itu, dalam merancang, desainer harus dapat merasakan jiwa atau kekuatan dari suatu ruang agar nantinya segala aktivitas menjadi lebih optimal. Food Court Apartemen Green Pramukan merupakan sebuah area food court yang berada di *lower ground* Tower Pino Apartemen Green Pramuka City, dimana pengunjung utamanya adalah penghuni dan staff Apartemen Green Pramuka City.

Tema yang diangkat untuk perancangan ini, mengangkat warna logo Apartemen Green Pramuka City sendiri. Warna logo yang terdiri dari dua warna yaitu, biru dan hijau, diaplikasikan sebagai aksent pada furniture yang ada di dalam Food Court. Untuk mengimbangi warna logo ini, pada dinding lantai dan plafon, menggunakan warna yang cenderung netral, seperti putih, dan abu-abu. Kemudian gaya perancangan yang dipilih adalah gaya kontemporer. Penerapan gaya kontemporer disesuaikan dengan gaya hidup masyarakat Jakarta yang aktif dan dinamis. Gaya kontemporer yang lebih mengutamakan kekinian, menggunakan garis yang simple, furniture ramping dan warna-warna yang netral cocok dipalikasi pada interior food court apartemen green pramuka, mampu membawa suasana ringan dan bersahabat.

Untuk mencapai segala tujuan dan keinginan klien tersebut, permasalahan pada interior yang sekarang didata kembali serta literatur pendukung digunakan sebagai panduan dalam mendesain. Selain itu, desain food court ini ini

menggunakan metode perancangan proses desain yang terdiri dari analisa dan sintesa yang mengumpulkan keseluruhan data-data lalu mengolahnya menjadi alternatif desain yang dapat memberikan hasil solusi optimal. Referensi visual interior restoran yang menggunakan logo sebagai inspirasi sumber desain tidak luput dari penelitian.

## **B. Saran**

1. Hasil perancangan interior food court ini diharapkan dapat bermanfaat dan mampu memberi solusi pada berbagai permasalahan yang ada pada interior Food Court Apartemen Green Pramuka City.
2. Hasil perancangan ini diharapkan dapat membuka pemikiran mahasiswa khususnya dalam mendesain suatu interior untuk lebih memperhatikan fungsi serta jiwa dari suatu ruang selain sekedar estetika itu sendiri.
3. Hasil perancangan ini, diharapkan mahasiswa desain interior mampu untuk mengembangkan pemikiran dan kemampuan untuk lebih terbuka tentang luasnya dunia desain interior yang perlu banyak pemecahan permasalahan desain dengan memperhatikan berbagai faktor yang ada didalamnya.
4. Hasil perancangan ini diharapkan dapat membuka pemikiran mahasiswa khususnya dalam mendesain suatu interior untuk lebih memperhatikan bahwa sebuah desain harus memperhatikan dimana lokasi objek desain tersebut berada, sehingga hasil desain sejalan dengan lingkungan dimana objek desain tersebut berada.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, I. 2007. *Menata Apartemen*. Jakarta: PT. Gramedia Cipta Utama.
- Baraban, Regina S. dan Joseph F. Durocher. 1992. *Successful Restaurant Design*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Chiara, J. dan Callender, J. H. 1968. *Time Saver Standards for Building Types*. New York: Mc Grow Hill.
- Kilmer, Rosemary. 1992. *Designing Interior*. California: Wadswast Publishing Company.
- Lawson, Fred. 1979. *Restaurant planning & design*. London: Van Nostrand Reinhold Company.
- Lawson, Fred. 1994. *Restaurant Clubs & Bars Planning, Design & Investment for Service Facilities*, Second Edition. London: Bookcraft.
- Paul, S. 1967. *Apartments: their design and development*. New York: Reinhold Pub.Co.
- Savitri, E. 2007. *Indonesia Apartemen*. Jakarta: Griya Asri Prima.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Wiwoho, Ardjuno. 2008. *Pengetahuan tata hidang*. Jakarta: Erlangga.