

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Dalam perancangan Restoran Pavajo Jl Parangtritis Km 17 dapat disimpulkan beberapa poin penting terkait dengan proses dan hasil akhir rancangan. Restoran Pavajo Jl Paris Km 17 memiliki potensi yang bagus, yakni berada di jalur utama pariwisata yang sering di kunjungi oleh wisatawan baik *domestic* maupun manca negara. Restoran ini juga memiliki lahan yang sangat luas dan sumber air yang melimpah. Hal ini menjadi modal dasar yang baik dalam hal pengembangan restoran Pavajo menjadi salah satu tujuan Objek wisata kuliner dan hiburan.

Adapun faktor yang melatar belakangi perancangan Restoran ini di antaranya terkait dengan situasi dan kondisi Masyarakat Indonesia yang memprihatinkan dalam hal mengkonsumsi tren budaya asing yang masuk atau yang tengah populer. Perilaku meniru atau mengkonsumsi produk budaya luar secara berlebihan akan berdampak kurang baik pada kelestarian budaya dan produk lokal. Akibatnya budaya dalam negeri semakin terlupakan. Bila masyarakat mulai tidak mengenal kekayaan budaya sendiri akibatnya negeri ini kian lama akan kehilangan identitasnya.

Konsep pelayanan yang di sajikan Restoran Pavajo Jl Paris Km 17 tidak hanya di sektor kuliner akan tetapi area luas yang dimiliki juga di olah menjadi wahana hiburan, area bermain atau *Outbound* dan juga terdapat area memancing. Pelayanan yang beragam pada restoran ini tentunya menjadi faktor unggul dari restoran lainnya. Adapun tujuan perancangan restoran ini tidak semata-mata sebagai bisnis Objek wisata akan tetapi juga di dorong oleh visi dan kesadaran dalam menjaga dan melestarikan budaya lokal. Setidaknya perancangan ini menjadi objek yang menjembatani pengunjung untuk setidaknya mengenal budaya lokal lewat Arsitektur dan interior restoran serta perangkat pelayanan yang ada di lingkup restoran.

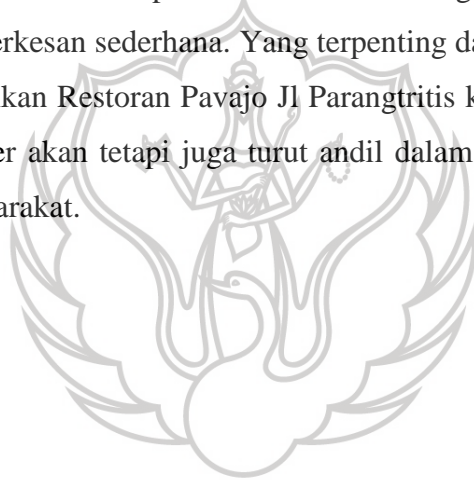
Dalam perancangan restoran ini desainer memilih menggunakan metode analitis hal ini mengacu pada Metodologi Desain oleh Jones, 1971 dalam Santosa, 2005 formulasi dari apa yang dinamakan “berfikir sebelum merancang” (“thinking before drawing”). Dengan metode ini permasalahan dapat di peroleh dari pengamatan di lokasi dan juga dari kumpulan data literatur dan tipologi. Setelah data cukup lengkap diperoleh lalu tahapan berikutnya menganalisis data tersebut hingga diperoleh ide-ide alternatif dasar yang dapat menyelesaikan masalah yang ada. Setelah terpilih ide dan konsep yang di rasa sesuai proses berikutnya mengembangkan skema dan konsep desain hingga di peroleh hasil rancangan sesuai yang di inginkan.

Lingkup luas perancangan Restoran Pavajo Jl Parangtritis km17 ini kurang lebih seluas 7.630 m² mencakup 3 Ruang makan restoran, 2 area ruang *Outbound* untuk dewasa dan anak, ruang direktur dan manajemen, ruang ibadah dan terdapat pula ruang *shopping* dan serbaguna. Menjadi tugas besar dalam perancangan bagaimana mengoptimalkan secara fungsi Area yang luas ini sehingga menjadi hidup dan saling terhubung. Adanya wahana *outbound* dan permainan tradisional menjadikan restoran ini tidak monoton, sehingga banyak keceriaan yang bisa di rasakan di tempat ini. Sebagian orang tua dan guru yang khawatir bila anaknya pergi kamping di alam terbuka restoran ini juga menyediakan area kamping yang cukup, sehingga tidak perlu terlalu khawatir dikarnakan berada di area yang aman.

Untuk memenuhi harapan dan keinginan klien agar restoran ini memiliki citra lokal Jawa yang kuat dan mapu menjadi mediator pengenalan budaya lokal kepada para pengunjung maka perlu menengok dan menggali potensi ke peradaban budaya masa silam Jawa, maka diambil langkah untuk menentukan konsep yakni “Jogja masa silam” sebagai tema konsep perancangan dengan gaya tradisional sebagai gaya yang dirasa sesuai dengan konsep perancangan. Dalam mengaplikasikan material hampir secara keseluruhan elemen pembentuk ruang restoran ini menggunakan material alami seperti bata merah, batu alam, keramik tegel kunci, atap gerabah, plafon kayu dan sebagainya hal ini di maksudkan untuk menjaga agar suasana restoran terkesan Natural atau ramah dengan lingkungan.

Elemen dekoratif dan beberapa simbol terkenal dari motif batik Jawa juga di terapkan dan di transformasikan ke dalam perancangan sebagai elemen estetis dan dekoratif ruangan. Adapun pada zona *outbound* juga di rancang area khusus untuk melakukan kegiatan permainan tradisional sehingga pengunjung bisa belajar tentang permainan tradisional masa silam. Tidak hanya itu pada perancangan ini restoran Pavajo juga merancang *area shopping*, tempat untuk menjual camilan khas Jogjakarta dan juga Cinderamata khas Pavajo. Di ruang sebelahnya tersedia ruang serbaguna yang bisa di fungsikan untuk berbagai kegiatan seperti *workshop*, olah raga senam, seminar kecil dan lain-lain.

Adapun suasana yang ingin dicapai pada lingkup perancangan ini tidak lain agar tercipta suasana asri penuh keterbukaan dengan corak lokal Jawa yang kuat namun tetap terkesan sederhana. Yang terpenting dari perancangan ini adalah bagaimana menjadikan Restoran Pavajo Jl Parangtritis km 17 tidak hanya sebatas objek wisata kuliner akan tetapi juga turut andil dalam melestarikan budaya dan mengedukasi masyarakat.



B. SARAN

1. Hasil perancangan interior dan lingkup Restoran Pavajo Jl Parangtritis km 17 diharapkan mampu menyelesaikan persoalan bagi pihak pengelola, Serta di harapkan mampu membawa perubahan yang lebih baik bagi kemajuan Restoran Pavajo kedepanya.
2. Dari hasil perancangan ini diharapkan menjadi pembelajaran yang berharga bagi mahasiswa desain interior untuk mengembangkan pemikiran dan kreativitasnya.
3. Dari hasil perancangan ini diharapkan menjadi pembelajaran yang berharga bagi mahasiswa desain interior di lingkup interior restoran etnik atau tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulah K, Hermanu & Soeparsono1998. *Pendidikan Jasmani dan Olahraga*. Depdikbud IKIP Surabaya.
- Ancok, Jamaludin,.2003. *Outbound Management Training*. Jogjakarta. UII Press.
- Bill Moggridge, “*Design Thinking: Dear Don*”, 2010: Ching, Francis D.K. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Erlangga, Jakarta.
- Baharudin. dan Wahyuni, Nur Esa. *Teori Belajar & Pembelajaran*. (Jogjakarta: Ar-Ruzz Media Group, 2008).
- Badono, AR., 2006. *Pendidikan Jasmani, Olahraga dan Kesehatan*. Di Sekolah Bahan Seminar Olahraga “Problematika Pendidikan Olahraga dan Bidang Olahraga Prestasi Di Jawa Timur”. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Timur.
- Don Norman. “*Rethinking Design Thinking*”, 2013:
<http://www.core77.com/posts/17042/design-thinking-dear-don-17042>
- Kylloe, Ralph. 2006. *The Rustic Home*. Gibbs Smith Publisher. English.
- Lawson, Fred. 1994. *Restaurant Planning and Design*. Cambridge: Cambridge University Press
- Marsum, W.A. 1994. *Restoran dan Segala Permasalahanya*. Yogyakarta. Andi Offset.
- Okezone news, Gita Ramadhan, Waspada, Stres Intai 64 Persen Pekerja di Indonesia dalam <http://lifestyle.okezone.com> / diunduh September 2001
Organizations and Inspires Innovation Introduction, 2009
- Panero, Julius. 2003 *Dimensi manusia dan ruang interior*. Erlangga, Jakarta.
- Soekrosno. 2001. *Manajemen Food and Beverage service Hotel*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suparto, Joko. 1979. *Mengembangkan Konsep Perencanaan*. Jakarta: Pustaka Firdaus.
- Tim Brown, Change by Design: *How Design Thinking Transforms*.