

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Banyaknya restoran dengan pengemasan suasana ruang yang menarik tanpa upaya mengajak masyarakat belajar budaya menyebabkan masyarakat terbiasa dengan menyantap makanan seraya menikmati suasana yang menyenangkan tanpa memiliki rasa keingintahuan tentang latar belakang dan budaya makanan yang mereka makan. Perancangan Restoran Jepang Osechi diharapkan mampu meningkatkan rasa keingintahuan masyarakat dan semangat positif untuk menikmati makanan seraya mempelajari budayanya. Pengaplikasikan tema harmonisasi alam Jepang dan konsep *four season* ke dalam berbagai elemen interior pada restoran Jepang ini diharapkan dapat membangkitkan rasa penasaran pengunjung terhadap

negara yang mereka nikmati makanannya sehingga menambah wawasan mereka.

Perancangan restoran Jepang ini mengadaptasi suasana empat musim dan budaya khas Jepang yang hampir mendekati keadaan asli, diharapkan dapat menambah wawasan baru tentang standar pendesainan restoran dan elemen interior yang menarik dan memberikan kesempatan kepada setiap orang untuk menikmati suasana tradisional Jepang dalam nuansa empat musim yang ditampilkan tetapi tetap harmonis dengan alam. Perubahan yang disesuaikan dengan musim yang sesungguhnya juga bertujuan untuk memperkenalkan berapa jangka waktu setiap musim di Jepang (umumnya setiap tiga bulan) dan kapan musim itu mulai berubah.

Dalam perancangan ini, untuk memperkenalkan budaya Jepang selain melalui pencitraan suasana alam Jepang (musim dingin, musim semi, musim panas, musim gugur), juga melalui jenis makanan khas setiap musim yang disajikan sebagai menu khusus. Masyarakat juga diajak mempelajari budaya Jepang melalui cara makan khas Jepang yang mengharuskan penggunaan sumpit sebagai alat makan dan menyeruput sup langsung dari mangkuk dengan mengeluarkan bunyi serta cara duduk pada area makan dengan meja pendek khas Jepang yang mengharuskan seseorang duduk di lantai dengan posisi bersila. Sebagai elemen pelengkap, pada perancangan restoran Jepang ini juga ditampilkan elemen yang khas dengan setiap musim di Jepang pada bagian interior dan furnitur, misalnya pada meja dan kursi ditampilkan bentuk dan stilasi bunga sakura untuk musim semi. Pengunjung juga diberitahu tentang hal-hal unik yang khas pada setiap musim di Jepang melalui partisi lipat di area makan standar.

Selain aplikasi konsep empat musim, pada perancangan ini juga diletakkan dekorasi khas Jepang sebagai bagian dari “mengajak pengunjung mempelajari budaya Jepang”, diantaranya peletakkan rangkaian bunga (seni *ikebana*) yang disesuaikan dengan musimnya dan lukisan khas atau nama keluarga pada *tokonoma*, tetapi dalam perancangan ini gulungan lukisan akan diganti dengan huruf kanji setiap musim di area makan ruang VIP. Dekorasi jenis lain berupa *noren* yaitu gorden kecil yang menampilkan

simbol restoran atau untuk promosi, yang diletakkan pada bagian kedai di area kios. Sebagai bagian dari pelayanan, seperti kebiasaan khas Jepang, pada musim panas pengunjung diberikan handuk basah dingin sedangkan pada musim dingin pengunjung diberikan handuk basah panas.

## **5.2 Saran**

- Bagi Fakultas Seni Rupa dan Desain Maranatha: akan lebih baik untuk dapat menyediakan lebih banyak referensi desain restoran mencakup standar dan referensi desain restoran di perpustakaan.
- Bagi mahasiswa lain: sebaiknya melakukan studi pustaka yang mendalam, studi referensi desain yang menarik, dan melakukan pengamatan langsung terhadap objek yang akan didesain secara saksama, sehingga dapat menghasilkan sebuah desain yang unik.