

BAB V

SIMPULAN

5.1 Simpulan

Perancangan interior restoran vegetarian di Bandung ini mengangkat konsep dari lima jenis vegetarian yang ada, yaitu vegan, ovovegetarian, lacto vegetarian, lacto-ovo vegetarian, dan pesco vegetarian. Konsep vegetarian tersebut dikaitkan dengan langgam Scandinavian yang memiliki beberapa kesamaan karakteristik dan menciptakan interior yang sehat. Kelima jenis vegetarian tersebut akan diaplikasikan pada lima ruangan utama yang berada di dalam restoran, yaitu: *Minimarket*, *Cooking Class*, Dapur, Ruang Serba Guna, dan Restoran. Perancangan interior restoran vegetarian di Bandung ini bertujuan untuk

- a. Membuat pengunjung dapat melihat dan memastikan secara langsung kualitas dan kebersihan makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, proses pembuatan makanan, hingga penyajian makanan ditinjau dari desain interior restoran yang memiliki sifat ruang semi terbuka dengan penggunaan material kaca sebagai pemisah dari setiap ruang.
- b. Menciptakan suasana interior restoran yang dapat mendukung proses edukasi pengunjung mengenai makanan vegetarian dengan menggabungkan konsep vegetarian dan langgam Scandinavian.

5.2 Saran

Di bawah ini merupakan saran dari hasil perancangan interior restoran vegetarian di Bandung.

1. Hasil dari perancangan interior restoran vegetarian di Bandung ini diharapkan dapat memperbaiki gaya hidup masyarakat ke arah yang baik agar meningkatkan kondisi kesehatan masyarakat.

2. Hasil dari perancangan interior restoran vegetarian di Bandung ini diharapkan dapat menambah fasilitas yang mendukung masyarakat mengenai makanan sehat vegetarian agar meningkatkan kesadaran akan kesehatan.

