

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan analisis hasil pembahasan di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Sistem organisasi ruang di Restoran Omah Dhuwur yakni kombinasi antara organisasi linier dan organisasi radial bertujuan untuk memudahkan pengunjung untuk menempati atau pencapaian setiap ruang yang tersedia disesuaikan dengan kepentingan konsumen serta mengutamakan kepuasan pengunjung dengan memperhatikan tingkat kepentingannya sebagai fungsi pokok dalam masing-masing ruang restoran tersebut, artinya pihak restoran mengedepankan fungsi ruang yang berbeda-beda disesuaikan dengan tingkat kepentingan konsumen.
2. Restoran Omah Dhuwur ini menurut peneliti menggunakan sistem sirkulasi yang sangat baik yakni menganut sistem sirkulasi restoran ruang mikro dengan cara pencapaian langsung dan menggunakan jalan pencapaian melewati ruang serta menggunakan sistem sirkulasi dengan jalur langsung yakni sirkulasi bebas tanpa hambatan. Tujuan utamanya adalah kepuasan pengunjung guna memperoleh kemudahan dalam pencapaian tempat tujuan (ruang). Kaitannya dengan pemakai ruang serta faktor ergonomi Restoran Omah Dhuwur memperhatikan resiko

kepadatan , lebar jalur sirkulasi, jarak kursi dengan manusia, serta jarak dinding dengan meja yang memenuhi standar ideal menurut perhitungan antropometri manusia.

## B. SARAN

1. Dari hasil penelitian ini diharapkan untuk mempertahankan konsep mengutamakan kenyamanan pengunjung dalam hal pengelompokan ruang yang sesuai dengan fungsinya sehingga kenyamanan kepentingan pengunjung menjadi prioritas utama. Di samping itu juga tetap memperhatikan keleluasaan jalur sirkulasi yang konsisten dengan memperhatikan faktor ergonomi.
2. Dari hasil penelitian ini diharapkan kepada pembaca dapat menerapkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan guna menambah wawasan bidang ilmu design interior sehingga dapat menciptakan lapangan kerja mandiri di bidang restoran.
3. Diharapkan untuk pemilik restoran Omah Dhuwur khususnya untuk tetap mempertahankan konsep serta ciri khasnya yang sesuai dengan aturan dasar perencanaan bangunan yang baik dan ideal. Agar lebih menarik banyak pengunjung perlu memperkuat nuansa etnik yang sudah dimiliki dengan menampilkan hiburan atau sajian musik jawa (*live conser*) yang sederhana bukan hanya sajian musik dari alat

elektronik saja sehingga dapat menambah rasa nyaman bagi pengunjung.

4. Diharapkan kepada konseptor atau pengembang khususnya restoran dalam merancang sebuah bangunan restoran hendaknya mempertimbangkan faktor design interior yang ideal.
5. Diharapkan kepada pemilik restoran untuk merancang dan mengembangkan bisnis komersial tidak hanya mencapai target *profit* jangka pendek namun justru merancang konsep restoran yang meraup keuntungan yang lebih besar dengan mengutamakan kepuasan pengunjung dengan kenyamanan yang maksimal sehingga pengunjung menunjukkan *positif opinion*.