KESIMPULAN DAN SARAN



KESIMPULAN

Re - desain Maharadja Restoran Barbeque dan Grill telah ditata ulang sesuai dengan permasalahan dan kebutuhan pengunjung restoran sehingga tata ruang menjadi lebih jelas dan meningkatkan kenyamanan pada pengunjung restoran tersebut. Selain itu, re-desain Maharadja Restoran Barbeque dan Grill menggunakan konsep "Kaiteki" yang berarti kenyamanan dengan tujuan membuat pengunjung menjadi lebih nyaman untuk beraktivitas dengan pengaturan jarak antar furniture yang tepat. Pengaplikasian konsep Japanese Style yang begitu kuat bertujuan agar pengunjung dapat mengenal dan mengetahui jika Maharadja Restoran Barbeque dan Grill merupakan sebuah restortan Jepang dengan makanan utama yang dijual yaitu Barbeque dan Grill. Pemilihan warna dan material yang digunakan di perancangan ini dominan menggunakan warna – warna netral dan disesuaikan dengan warna ciri khas desain Jepang untuk menciptakan suasana yang hangat dan nyaman bagi pengunjung.



SARAN

Saran Untuk Perancang Berikutnya:

Perancang yang ingin melakukan perancangan untuk Maharadja Restoran Barbeque dan Grill sebaiknya mengamati kondisi di lapangan sehingga benar - benar mengetahui apa yang menjadi kekurangan restoran tersebut. Selain itu, dapat memperhatikan sirkulasi pergerakan di dalam restoran baik pengunjung dan makanan yang keluar dan juga kenyamanan dari pengunjung agar perancangan kedepannya dapat semakin baik lagi.

Saran Untuk Maharadja Restoran Barbeque dan Grill:

Maharadja Restoran Barbeque dan Grill dapat lebih memperhatikan sirkulasi di area counter dan dining area untuk memingkatkan kenyamanan pengunjung dan membuat pengunjung ingin berkunjung kembali ke restoran tersebut. Selain itu, pihak restoran juga dapat memperhatikan sistem sirkulasi udara dan asap di dalam restoran agar penghawaan di dalam restoran tidak terasa pengap. Maharadja Restoran Barbeque dan Grill juga dapat menekan biaya operasional dengan menghemat penggunaan listrik dan lampu di dalam restoran.