

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Perancangan interior restoran *Istana Nelayan* dengan konsep *Nautical Haven* dilakukan sebagai upaya untuk mengatasi permasalahan penurunan minat pengunjung yang terjadi dalam beberapa tahun terakhir. Permasalahan tersebut meliputi lokasi yang kurang strategis, risiko banjir, serta kondisi interior yang sudah tidak lagi menarik dan fungsional. Konsep *Nautical Haven* dipilih untuk memberikan pengalaman bersantap yang tematik dan imersif, dengan menghadirkan suasana bahari yang hangat, santai, dan elegan. Penerapan konsep ini dituangkan secara menyeluruh melalui pemilihan bentuk furnitur, material, warna, serta dekorasi interior yang mendukung suasana laut namun tetap relevan dengan kebutuhan operasional restoran.

Melalui proses observasi, analisis data kuesioner, serta wawancara dengan pengguna dan staf restoran, dapat disimpulkan bahwa desain interior yang tematik, nyaman, dan fungsional sangat memengaruhi tingkat kunjungan dan kepuasan pelanggan. Perancangan yang dilakukan berhasil mengakomodasi kebutuhan ruang makan terbuka, area privat, ruang VIP, serta area resepsionis dengan mempertimbangkan aspek ergonomi, pencahayaan, sirkulasi, dan zonasi. Dengan pendekatan desain yang berorientasi pada kenyamanan pengguna serta nilai estetika yang kuat, restoran Istana Nelayan diharapkan mampu membangun kembali daya tarik visualnya dan meningkatkan pengalaman bersantap yang berkesan bagi pengunjung.

5.2 Saran

Untuk menjaga konsistensi dan keberlanjutan konsep *Nautical Haven*, pihak restoran disarankan untuk melakukan perawatan interior secara berkala, terutama pada elemen dekoratif yang berkarakter kuat seperti instalasi bertema laut, pemilihan warna, dan material kayu yang dominan. Selain itu, penting untuk memastikan bahwa penataan ruang dan furnitur tetap ergonomis dan tidak mengalami kerusakan, agar kenyamanan pengunjung tetap terjaga. Area seperti *lounge private* dan ruang VIP juga perlu dikelola dengan sistem reservasi yang baik, mengingat fungsinya sebagai ruang eksklusif yang memberikan pengalaman berbeda dari area makan utama.

Di luar aspek desain, restoran juga sebaiknya memperhatikan strategi promosi dan pelayanan. Interior yang sudah dirancang tematik dan menarik akan lebih efektif jika didukung dengan *branding* visual yang kuat di media sosial, serta pelayanan yang ramah dan profesional. Peningkatan kualitas menu makanan juga harus menjadi prioritas, agar nilai pengalaman pelanggan tidak hanya berhenti pada tampilan ruang, tetapi juga pada kualitas rasa dan pelayanan secara keseluruhan. Evaluasi berkala terhadap kepuasan pengunjung melalui survei atau review juga penting dilakukan untuk terus menyesuaikan diri dengan kebutuhan dan ekspektasi pasar.