

## BAB V

### KESIMPULAN & SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Perancangan Restoran Italia A'la LaRisso ini akan menjadi restoran pertama bagi PT Larisso Rasa Nusantara. Restoran ini merupakan bentuk pengembangan bisnis dari yang sebelumnya merupakan bisnis yang menjual saos pasta siap saji hingga menjadi sebuah restoran baru dengan ciri khas tersendiri. Dengan adanya perancangan ini akan menciptakan sebuah citra yang baru bagi restoran LaRisso.

LaRisso mengadaptasi sebuah konsep makanan Italia yang diolah menjadi Artisan Indonesia Pasta Sauce, sehingga produk yang disajikan juga sudah diadaptasi sesuai dengan selera makan orang Indonesia. Begitu juga dengan konsep yang diterapkan pada perancangan restoran LaRisso ini. Mengadaptasi suasana serta elemen Italia dan menerapkannya pada sisi interior ruang. Brand LaRisso pada saat ini belum memiliki sebuah bangunan publik, hanya terdapat rumah produksi yang digunakan khusus untuk memproduksi saus pasta, sehingga dalam perancangan ini akan didapatkan sebuah brand image baru yang ada pada elemen interior yang menggambarkan LaRisso.

Seperti citra brand LaRisso yang merupakan “*Artisan Indonesian Pasta Sauce*” yang mana sebagai makanan fusion atau bentuk adaptasi dari makanan Italia yang sudah disesuaikan dengan cita rasa lidah masyarakat Indonesia, penggunaan warna-warna dan furniture yang diterapkan pada perancangan ini juga merupakan bentuk adaptasi dari konsep Italia khususnya wilayah Tuscany.

Tuscany merupakan sebuah desa yang memiliki banyak Perkebunan di Italia, gaya *tuscan* ini digunakan untuk merepresentasikan brand LaRisso yang berasal dari brand yang hanya menjual saus pasta dengan bahan baku dari Perkebunan asli Indonesia. Lokasi yang digunakan untuk perancangan ini juga terletak di daerah Tawangmangu, lebih tepatnya di 2020mdpl Highest Café, Sakura Hills, Jalan Raya Matesih-Tawangmangu, Gondosuli Kidul, Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Lokasi ini merupakan daerah pegunungan yang terletak dekat dengan rumah produksi saus pasta LaRisso, lokasi ini terdapat banyak perkebunan dan bersuhu dingin.

Perancangan restoran a'la Italia LaRisso ini memiliki konsep utama restoran “*The Beginning of Kinship Hometown*”. Konsep ini menggambarkan sebuah bangunan baru yang dibuat oleh owner brand dengan berbagai macam harapan dan impian didalamnya. Menggambarkan perjalanan pemilik yang memulai bisnis dikampung halamannya dari awal merintis dan terus berkembang hingga saat ini yang mana sudah terjual produknya ke berbagai daerah bahkan luar negeri setelah melalui berbagai hal selama bertahun-tahun lamanya.

Perancangan Restoran A la Italia LaRisso ini, memiliki judul perancangan “*The Idyllic of LaRisso*”. Dalam Bahasa Indonesia “*Idyllic*” berarti sebuah syair yang menggambarkan keindahan alam (*nature*). Kata “*Idyllic*” juga menggambarkan suasana *homey* (kesederhanaan dan kedamaian pada perdesaan). Hal ini merepresentasikan brand image LaRisso yang dibuat dengan kehangatan dan keindahan.

Beberapa area yang dibuat pada perancangan ini meliputi *open kitchen*, *store tomato sauce*, dan area *dine-in* restoran. Area *dine-in* restoran terbagi menjadi tiga, terdapat *montepulciano dining area*, *pisa dining area*, dan *sovana dining area*. Ketiga area ini memiliki karakteristik masing-masing.

## **5.2 Saran**

Penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Berikut merupakan beberapa saran untuk perancangan selanjutnya pada restoran ala Italia LaRisso. Dikarenakan restoran ini diperuntukan sebagai restoran keluarga, pemilik dapat mempertimbangkan untuk menambah area bermain anak yang aman, menyediakan ruang untuk event tertentu seperti workshop, meeting, acara ulang tahun, atau acara keluarga lainnya. Juga dapat menambahkan teknologi yang lebih maju juga efisien untuk memberikan informasi mengenai restoran seperti terdapat galeri atau pabrik untuk ruang interaktif antara pengunjung dan restoran.