

BAB 5

KESIMPULAN DAN SOLUSI

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan perancangan museum soto jawa “*Embrancing Authentic Diversity*” di Jakarta utara diperoleh beberapa kesimpulan diantaranya :

1. Perancangan Museum Soto Jawa merupakan museum soto jawa pertama di Indonesia khususnya di pulau jawa yang mengangkat tema kuliner asli indonesia.
2. Tujuan dari Museum Soto Jawa di Jakarta Utara menjadi pusat edukasi yang mengakomodir informasi kuliner soto jawa, serta menjadi sarana rekreasi yang menyenangkan.
3. Menerapkan konsep “*Embracing Authentic Diversity*” yang artinya bagaimana sebuah keberagaman dapat bersatu dalam satu wadah. Hal ini menggambarkan perjalanan rempah-rempah yang tersebar sehingga menghasilkan satu hidangan soto di masing-masing daerah. Dengan konsep ini diharapkan pengunjung dapat merasakan perjalanan proses rempah-rempah menjadi hidangan soto.
4. Perancangan Desain Interior Museum Soto Jawa di Jakarta Utara memiliki beberapa ruangan seperti area *entrance*, *lobby*, area *seating group*, area *ticketing*, area museum, area *merchandise*, restoran, kantor, dan *toilet*.

5. Perancangan Museum Soto Jawa di Jakarta Utara memilih tiga ruang khusus, diantaranya adalah *lobby*, restoran, dan museum.
6. Mengangkat tema “*Tropic of Java*” sebagai tema desain perancangan Museum Soto Jawa yang artinya Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki SDA yang berlimpah karena letak wilayah beriklim tropis dan mempunyai curah hujan yang tinggi. Pada tema perancangan ini, fokus kepada kondisi iklim di Indonesia yang menjadi benang merah dari tema perancangan ini.
7. Desain Perancangan Museum Soto Jawa diperkuat dengan adanya warung-warung soto legendaris yang masih bertahan hingga saat ini, yaitu soto gading, soto triwindu, soto ahri, dan soto ayam ambengan pak sadi.

5.2 Saran

Dari kesimpulan yang diperoleh mengenai perancangan Museum Soto Jawa di Jakarta Utara didapatkan beberapa saran yaitu:

1. Diharapkan penulis dapat memperoleh data mengenai kuliner soto di Jawa yang lebih banyak agar hasil penulisan laporan tugas akhir lebih baik.
2. Tidak fokus memikirkan pada estetika dan visual dalam perancangan saja, namun harus tetap memikirkan konsep perancangan dapat menyatu dengan tema.
3. Perlunya studi lebih dalam lagi mengenai perancangan museum kuliner dari skala kecil hingga nasional, karena kuliner Indonesia sangat beragam sekali sehingga diperlukan kuliner Indonesia dapat terus lahir baru.