

BAB V

Kesimpulan dan Saran

5.1. Kesimpulan

Penerapan konsep *open kitchen* pada dapur masakan tradisional masih sedikit diterapkan oleh restoran / penyedia masakan tradisional yang ada, sehingga penerapannya memerlukan beberapa adaptasi desain yang disinkronkan dengan aktifitas dapur masakan tradisional pada umumnya. Potensi proses masak yang diwadahi dengan konsep *open kitchen* bila dikemas dengan tepat pada area *open kitchen* akan membuat sebuah ruang dapur lebih menarik. Konsep *open kitchen* mempunyai 2 variabel penting yang harus diperhatikan, yaitu ruang gerak aktifitas di dalam *open kitchen* dan penataan ruang tunggu yang dikaitkan dengan jarak visual konsumen terhadap *open kitchen*.

Model dapur berkonsep *open kitchen* yang diterapkan pada dapur masakan tradisional ini membuat suasana ruang makan menjadi tidak membosankan. Hal ini dikarenakan konsep *open kitchen* dapat menyajikan dapur aktif yang dapat dilihat dan dirasakan langsung oleh konsumen yang sedang menunggu pesanan. Konsep dapur aktif ini yang paling membedakan dengan dapur tradisional lainnya yang menggunakan dapur tertutup.

Pembuatan model dapur masakan tradisional khas Malang dengan konsep *open kitchen* ini memiliki beberapa tahap proses diantaranya, yaitu pengumpulan data melalui pengamatan sampel, analisis data, perancangan, dan implemmentasi hasil analisis data, serta pada tahap akhir dilakukan pengujian. Pengujian disini meliputi peletakkan zona dapur pada sebuah ruang.

Pada perancangan model dapur berkonsep *open kitchen* yang sudah dijelaskan pada beberapa tahapan proses sebelumnya didapati beberapa kesimpulan yang di temukan dari awal perancangan hingga akhir, kesimpulan tersebut sebagai berikut :

1. Menentukan proses masakan yang menarik pada sebuah jenis masakan tradisional khas Kota Malang yang akan diwadahi dengan konsep *open kitchen*.
2. Menentukan layout dapur dan jenis *open kitchen* yang sesuai dengan aktifitas memasak yang diwadahi.

3. Menentukan cara menikmati konsep open kitchen dari sudut pandang konsumen yang berarti meliputi jarak pandang dan penataan ruang tunggu.
4. Menguji hasil desain open kitchen, pada studi ini pengujian yang lebih ditekankan ialah tentang kedudukan dapur pada sebuah ruang, sehingga terdapat alternatif desain.

5.2 Saran

Beberapa model dapur yang telah dihasilkan ini memerlukan pengujian lebih lanjut berkaitan dengan letak geografis sebuah tapak. Hal ini akan merubah beberapa variabel, seperti ketinggian ruang, bahan yang digunakan, serta arah hadap sebuah dapur. Konsep *open kitchen* tidak hanya dapat digunakan pada dapur masakan tradisional khas Kota Malang saja, namun juga dapat diaplikasikan pada dapur masakan tradisional lainnya yang mempunyai potensi menarik dalam proses memasaknya.

Juga dalam perancangan model dapur berkonsep *open kitchen* sebaiknya para perancang tidak hanya memperhatikan aspek keuntungan saja, namun kenyamanan dan kewanamanan pekerja. Untuk pengunjung seharusnya terdapat konsep tentang jarak pandang dalam menikmati kemenarikan, sajian visual, dan aspek entertainment yang terdapat pada konsep open kitchen. Hal ini dapat berkaitan dengan segala hal tentang kebersihan dapur.

