

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

5.1. Kesimpulan

Penelitian yang dilakukan penulis di Jl. Lengkong Gudang Timur bertujuan untuk mengetahui potensi bangunan yang dapat mawadahi kebutuhan masyarakat sekitar. Potensi tersebut menunjukkan bahwa bangunan komersial yang bergerak di bidang kuliner dapat diterapkan pada tapak. Penulis mencari tahu bahwa sirkulasi yang mampu mengoptimalkan pengalaman kuliner pengunjung adalah parameter Peter Coleman (2006) yang diterapkan pada tapak. Parameter sirkulasi kualitatif oleh Peter Coleman (2006) menjadi landasan keberhasilan penulis dalam merancang bangunan yang memiliki konsep Creative Culinary Mall. Parameter tersebut terdiri dari identitas area sirkulasi, susunan berdasarkan kepentingan dan fungsi ruang, kenyamanan lingkungan, penghawaan, *maintenance*, dan pengalaman positif pengunjung. Penerapan parameter tersebut menghasilkan berbagai aspek yang mampu mengoptimalkan pengalaman kuliner pengunjung seperti alur tapak sebagai sirkulasi pengunjung dan kendaraan, kehadiran vegetasi sebagai transisi penghawaan, hingga berbagai fasilitas yang dapat menunjang kenyamanan dan kepuasan pengunjung.

Setiap aspek berperan besar bagi bangunan dalam menentukan alur aktivitas pengunjung dan meningkatkan *value* tapak. Hal ini yang diterapkan penulis dalam merancang Creative Culinary Mall. Bagi penulis rancangan yang mengedepankan konsep kuliner dan memanfaatkan penerangan alami sudah tepat dan dapat menjawab permasalahan. Penulis juga menerapkan parameter sirkulasi yang dapat memengaruhi pengalaman berbelanja pengunjung untuk meningkatkan *value* tapak di Jl. Lengkong Gudang Timur.

5.2. Saran

Penulis menyarankan pembaca pentingnya mengetahui potensi sebuah tapak dalam mengoptimalkan fungsi bangunan. Pendekatan dan konsep bangunan yang tepat berawal dari potensi tersebut. Bangunan yang mementingkan sirkulasi pengunjung sebagai bagian dari pengalaman berbelanja memiliki hasil yang maksimal lewat kehadiran fasilitas dan program tapak. Tapak di Jl. Lengkong Gudang Timur merupakan area yang cukup tepat jika ingin merancang bangunan komersial dengan konsep kuliner dengan tetap memperhatikan berbagai komponen agar dapat mengoptimalkan fungsi bangunan.

Jika di kemudian hari terdapat perancangan selanjutnya, penulis menyarankan untuk lebih mendalami analisis tapak, sehingga dapat memperoleh hasil yang lebih maksimal terkait fungsi bangunan dan sirkulasi. Kemudian terkait literatur, penulis juga menyarankan untuk memperbanyak studi sebagai landasan yang kuat dalam merancang.

