

EVALUASI RESPON PENGGUNA TERHADAP SETTING FISIK RESTORAN PADA MASA PANDEMI COVID 19 DI KABUPATEN SIKKA, NUSA TENGGERA TIMUR

Cornelia Hildegardis¹, Maria Carolin Tandafatu² Yoseph Thobias Pareira³

^{1,2,3}Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas

Nusa Nipa e-mail: ¹childegardis4@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon pengguna terhadap setting fisik restoran di masa pandemi Covid sehingga dapat dijadikan acuan tambahan dalam Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan Kelestarian Lingkungan pada restoran-restoran secara umum di Indonesia dan secara khusus di Kabupaten Sikka. Penelitian dilakukan dengan menyebarkan kuisioner secara online kepada pengunjung restoran untuk menilai setting fisik yang diharapkan berada pada sebuah restoran semasa pandemi. Setting fisik ditekankan pada penempatan wastafel, jenis pintu yang digunakan, perbedaan sirkulasi masuk dan keluar restoran, pola dan jarak penataan kursi dan meja, jenis penghawaan yang digunakan, hingga pada jenis pelayanan yang diberikan. Hasil menunjukkan bahwa 82,6% pengunjung, merasa aman dan nyaman dengan pola penempatan tempat duduk zig zag yang ideal untuk menghindari kontak fisik antar pengunjung bila dibandingkan dengan pola penempatan tempat duduk linear dan pola penempatan tempat duduk meja panjang-duduk berderet berhadapan.

Kata Kunci: Setting fisik, Restoran, dan Pandemi Covid 19

1. PENDAHULUAN

Hingga 1 Juni 2021, COVID-19 telah menginfeksi 1,8 juta orang di Indonesia dan menyebabkan kematian 50,7 ribu orang. Dengan lonjakan kasus yang cukup tinggi di sejumlah daerah sejak pertengahan Juni 2021, pemerintah memperkuat kebijakan untuk mengurangi penyebaran COVID-19 yang satu diantaranya melalui pengurangan mobilitas dan interaksi masyarakat, khususnya di daerah-daerah dengan tingkat penularan yang tinggi [1]. Menurut Darmawan [2], enam provinsi di Indonesia mencatatkan rekor data harian penambahan kasus terkonfirmasi kasus covid-19. Wilayah tersebut yakni Nusa Tenggara Timur, Riau, Sumatera Utara, Sulawesi Tengah, Kep. Bangka Belitung dan Aceh. Semua wilayah memecahkan rekor data harian dan sekaligus data tahunan untuk tahun ini. Tertinggi adalah rekor penambahan di Nusa Tenggara Timur yang mencatatkan penambahan hingga tiga kali lipat dari sebelumnya 1136 kasus dan hari ini sebanyak 3598 kasus. Salah satunya di Kabupaten Sikka (gambar 1).



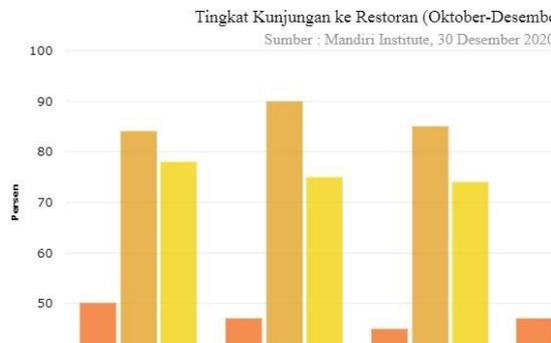
Gambar 1. Angka Penambahan Kasus Terkonfirmasi Harian Sumber : Kementerian Kesehatan (Kemenkes), 06 Agustus 2021

Daerah yang terdampak dalam jangka waktu singkat ini mampu memicu kekhawatiran krisis ekonomi dan resesi yang akan datang, karena adanya "pemberlakuan jarak sosial (*social distancing*), isolasi diri, dan pembatasan perjalanan yang mengakibatkan pengurangan tenaga kerja di semua sektor ekonomi [3]. Selama Pandemi Covid di tahun 2020, industri perekonomian di Indonesia memiliki dampak yang buruk salah satunya pada industri restoran.

Pemilik restoran dihadapkan dengan beberapa perubahan peraturan seperti *social distancing* yang diharapkan mampu menurunkan angka penyebaran dari wabah tersebut. Berdasarkan dari persentase penurunan pendapatan dapat diketahui bahwa sektor akomodasi makanan dan minuman menjadi salah satu sektor yang sangat terdampak akibat COVID-19 hingga 92,47% untuk seluruh wilayah Indonesia pada bulan

Juli 2020 [4].

Namun, selama November-Desember 2020 angka kunjungan ke restoran meningkat hingga di atas 50%. Kunjungan ke restoran cepat saji cenderung mendominasi, dibandingkan jenis tempat makan lainnya. Hingga Desember 2020, tingkat kunjungan mencapai 78% (gambar 2). Restoran yang menyajikan makanan lokal menyusul dengan angka kunjungan sebesar 75% [5]. Meningkatnya angka kunjungan ke restoran pun, maka semakin giat pemerintah untuk menggaungkan gerakan 3M, agar masyarakat selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, memakai masker, serta menjaga jarak.



Gambar 2. Tingkat kunjungan ke Restoran (Oktober-Desember 2020) Sumber : Mandiri Institute, 30 Desember 2020

Dukungan pemerintah tidak hanya tertuang pada gerakan 3M namun juga terdapat Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, keselamatan dan Kelestarian Lingkungan di Restoran yang diterapkan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif pada tahun 2020. Panduan ini diharapkan dapat diterapkan pada restoran-restoran yang ada di Indonesia. Dalam Panduan ini belum adanya panduan akan setting fisik yang diharapkan dapat diterapkan di restoran sehingga dapat memberikan kenyamanan bagi pengunjung dan pengelola yang berada di restoran. Hal ini kemudian dijadikan sebagai latar belakang, dilakukannya penelitian respon pengguna/pengunjung restoran terhadap setting fisik yang dianggap mampu memberikan kenyamanan selama pandemi berlangsung, secara khusus di wilayah kabupaten Sikka.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Setiap pelaku kegiatan akan menempati *setting* yang berbeda, sesuai dengan karakter kegiatannya. Batas *behavior setting* dapat berupa batas fisik, batas administrasi atau batas simbolik. Penentuan jenis batas ini tergantung dari pemisahan yang dibutuhkan antara beberapa *behavior setting* [6]. Setting fisik adalah salah satu elemen penting yang dapat mempengaruhi bagaimana seseorang berperilaku ataupun berkegiatan di dalam suatu ruang [7]. Menurut Setiawan [8] setting fisik pada ruang diartikan sebagai interaksi antara suatu kegiatan dengan tempat yang spesifik dimana setiap kelompok manusia dapat membentuk suatu *behavior setting* yang berbeda, tergantung nilai-nilai, kesempatan, dan keputusannya. Setting fisik tidak terjadi pada sebuah kawasan namun juga pada ruang dalam sebuah bangunan. contohnya pada sebuah restoran.

Terdapat enam faktor yang menjadi pertimbangan pelanggan dalam memilih restoran, yaitu : servis dari pelayan, keindahan ruangan, penataan lay out ruangan, lingkungan ambience, tata letak meja kursi, dan pencahayaan [9]. Menurut Puspo [10], dalam perencanaan ruang restoran terdapat panduan dalam menata area makan, panduan tersebut memuat beberapa hal, yakni :

- a. Makan dengan nyaman : Keadaan yang membuat makan menjadi nyaman ditentukan oleh postur duduk yang tepat, bentuk dan dimensi meja dan kursi itu.

Menurut Soekresno [11] untuk memudahkan pengaturan meja dengan jumlah tempat duduk sesuai dengan pesanan dalam satu meja, restoran perlu memiliki fasilitas meja dengan berbagai ukuran dan bentuk yaitu meja bundar dan meja empat sisi. Selain itu juga untuk memudahkan pengaturan meja dengan jumlah tempat duduk sesuai dengan pesanan dalam satu meja, restoran perlu memiliki fasilitas meja dengan berbagai ukuran dan bentuk yaitu meja bundar dan meja empat sisi.

- b. Meja dan Kursi : Bentuk dan ukuran meja ditentukan oleh kebutuhan permukaan yang diperlukan untuk makan. Meja atau kursi sengaja dibuat tidak fleksibel dan kompak agar dapat diletakkan pada posisi yang tepat dan meminimalkan pemeliharaan

Menurut Pile [12] sarana duduk merupakan sebuah bentuk perencanaan detail tentang penempatan furnitur didalam ruang dan harus mengikuti pola perencanaan ruang tersebut. Penyusunan sarana duduk yang tidak beraturan dan tidak sesuai dengan pola perencanaan ruang dapat menyebabkan kemacetan sirkulasi dan mengganggu kenyamanan pengunjung kafe [13].

- c. Booth dan bangku : Booth pada dasarnya memberikan area privasi dan menyiratkan kenyamanan serta keintiman. Sedangkan bangku dinding menawarkan kenyamanan yang sama namun sisi privasi menjadi berkurang. Edward Hall [14], menyatakan bahwa ruang personal merupakan suatu jarak untuk

berkomunikasi, dimana jarak antar individu juga merupakan jarak berkomunikasi. Setiap individu memiliki cara untuk mengatur jarak personalnya dengan orang lain. Hal ini juga yang dapat terjadi antar pengunjung restoran/kafe. Adapun jenis-jenis jarak dibagi menjadi empat, yaitu:

- Jarak intim: fase dekat (0-0,15m) dan fase jauh (0,15-0,45m). Jarak untuk merangkul kekasih, sahabat, atau anggota keluarga untuk melakukan kontak fisik secara langsung.
 - Jarak personal: fase dekat (0,45-0,75m) dan fase jauh (0,75-1,2m). Jarak untuk percakapan antara dua sahabat atau orang yang sudah saling akrab.
 - Jarak sosial: fase dekat (1,2-2,1m) dan fase jauh (2,1-3,6m). Batas normal bagi individu dengan kegiatan bersamaan atau kelompok sosial yang sama. Pada jarak sosial ini cara berkomunikasi dapat dilakukan dengan suara agak keras dan bantuan anggota tubuh untuk berkomunikasi.
 - Jarak publik: fase dekat (3,6-7,6m) dan fase jauh (lebih dari 7,6m). Suatu jarak yang dilakukan pada pembicaraan antara satu orang dan tiga puluh orang lebih seperti pembicara dalam suatu forum atau depan kelas.
- d. Counter dan stool : Terdapat banyak jenis – jenis stool dan counter yang dapat diterapkan
- e. Modul dan perencanaan : Berbagai bentuk modul meja dapat ditata menjadi banyak bentuk
- f. Situasi : mengikuti tradisi yang berada pada lingkungan setempat.

Menurut Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan Kelestarian Lingkungan di Restoran yang diterapkan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif di tahun 2020, terdapat panduan umum dan panduan khusus yang diterapkan di restoran /Rumah makan selama pandemi Covid 19. Panduan ini dilakukan dalam rangka melaksanakan protokol kesehatan bagi masyarakat produktif untuk pencegahan dan pengendalian corona virus Disease 2019. Panduan tersebut memuat beberapa hal, yakni :

1. Panduan umum
2. Panduan khusus yang berisi panduan pada area pintu masuk, pelayanan makan dan minum, pembayaran dan pintu keluar, layanan antar makanan dan minuman, dapur, ruang administrasi dan ruang karyawan

3. METODOLOGI

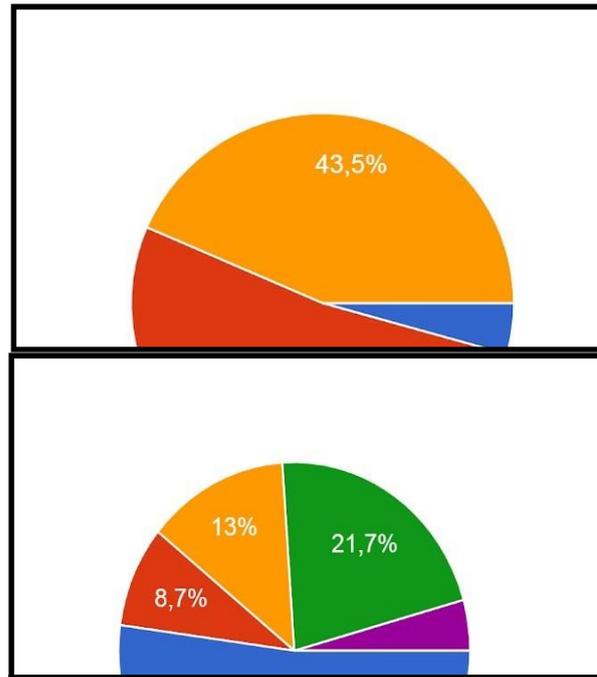
Penelitian ini menggunakan instrumen penelitian berupa kuisioner dengan jumlah responden sebesar 125 orang. Proses penyebaran kuisioner dilakukan dengan memberikan kuisioner terhadap responden secara online menggunakan google form. Pertanyaan yang diajukan terbagi atas dua bagian yakni.

- a. Bagian Pertama : memuat identitas personal yang terdiri dari : jenis kelamin, usia, status pekerjaan, dan waktu yang digunakan untuk mengunjungi restoran dalam waktu sebulan
- b. Bagian kedua : Pemilihan sampel berdasarkan pertimbangan segmen pelanggan dan kelengkapan fasilitas pendukung protokol kesehatan. Fasilitas tersebut antara lain berupa fasilitas atau peralatan cuci tangan, dan setting perabot sesuai jarak sosial, dan posisi entrance serta exit.

Hasil temuan kemudian dibandingkan dengan temuan-temuan sebelumnya yang membahas tentang kondisi bangunan yang baik dimasa pandemi, agar dapat diterapkan dalam perancangan bangunan.

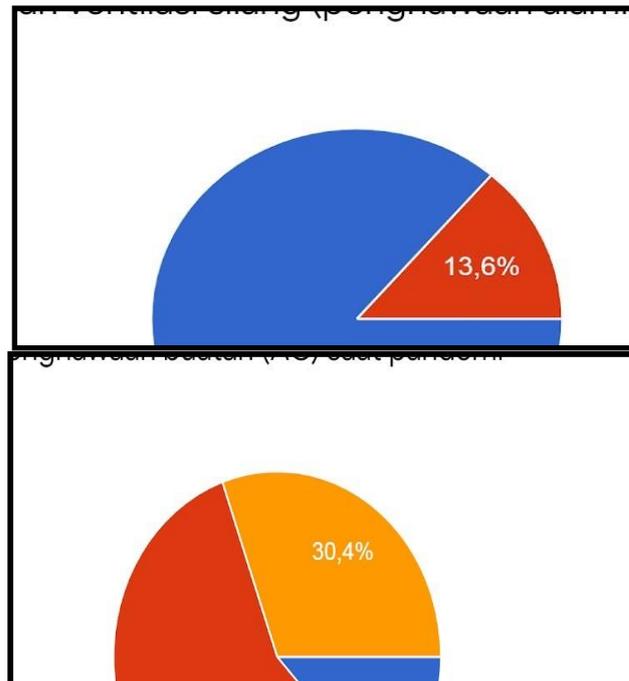
4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pembagian kuisioner diketahui bahwa usia pengunjung yang berkunjung ke restoran yang berada di Kabupaten Sikka berkisar antara 17-35 tahun dan umumnya merupakan pegawai swasta (lihat gambar 3).



Gambar 3. Identitas Personal responden berdasarkan usia (atas) dan jenis pekerjaan (bawah)

Hasil penyebaran kuisioner menunjukkan bahwa pengunjung lebih nyaman berada di restoran yang memiliki fasilitas outdoor ataupun yang memiliki banyak bukaan dan berpenghawaan alami (lihat gambar 4)



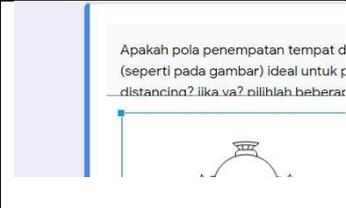
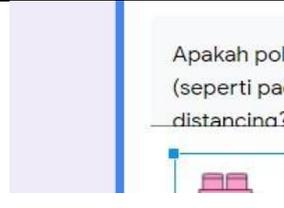
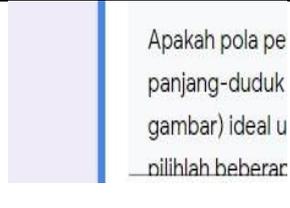
Gambar 4. Prosentase pengunjung yang merasa nyaman beraktivitas di luar (atas) dan kenyamanan ketika menggunakan restoran berpenghawaan alami (bawah)

Terdapat beberapa faktor yang mendukung pilihan pengunjung yang lebih memilih berada di ruang luar ataupun berada di ruang berpenghawaan alami antara lain, lebih merasa nyaman dan aman serta didukung oleh informasi perihal ruang yang baik yang dapat mengurangi resiko terjadinya penyebaran wabah covid 19. Tidak jauh

berbeda dengan penempatan wastafel sebagai tempat mencuci tangan sebelum memasuki lokasi restoran dan juga penempatan lokasi bagi pengecekan suhu tubuh sebelum memasuki restoran. Hal ini didukung oleh hasil temuan Takewaki [15], yang mengatakan bahwa tempat yang rawan terinfeksi virus pada dasarnya terjadi dalam bangunan dan transportasi. Di dalam bangunan dengan ventilasi dan kualitas udara yang buruk mampu mempengaruhi aktivitas virus terutama covid 19 [16].

Sedangkan dalam pola pengaturan meja dan kursi, diberikan empat pilihan untuk dipilih oleh responden (lihat tabel 1). Hasil yang diberikan sebagai berikut.

Tabel 1. Perbedaan pola pengaturan meja dan kursi pada restoran

Pola duduk Zig Zag	Pola duduk Linier	Meja panjang duduk berhadapan	Meja panjang duduk berderet
			
<ul style="list-style-type: none"> - 82,6% menghindari kontak fisik antar pengunjung - 17,4% Penataan jarak antar kursi/meja lebih mudah 	<ul style="list-style-type: none"> - 38,9% Efisien penataan perabot pada ruangan - 33,28% Penataan jarak antar kursi lebih mudah - 22,22% menghindari kontak fisik pengunjung - 5,6% Alur sirkulasi jelas 	<ul style="list-style-type: none"> - 58,8% Penataan jarak antar kursi lebih mudah - 23,5% Efisien penataan perabot pada ruangan - 11,8% menghindari kontak fisik pengunjung - 5,9% Alur sirkulasi jelas 	<ul style="list-style-type: none"> - 42,1% Menghindari kontak fisik antar pengunjung - 15,8% Alur sirkulasi jelas - 10,5% Ruang sirkulasi lebih luas - 10,5 % Tidak ideal - 15,8% Penataan jarak antar kursi lebih mudah - 5,3% Tidak efektif

Dari tabel 1, diketahui bahwa 82,6% responden beranggapan bahwa pola pengaturan meja dan kursi zig zag pada restoran baik dimasa pandemi, karena mampu menghindari kontak fisik antar pengunjung bila dibandingkan dengan pola meja panjang duduk berderet. Sedangkan pada pola duduk linier dan meja panjang duduk berhadapan lebih dianggap efisien dalam penataan dan pengaturan jarak antar kursi di dalam ruangan.

Selain pola duduk, pintu pun menjadi perhatian utama dalam sebuah rancang bangunan di masa pandemi ini. Dimana ada dua jenis pintu yang dijadikan pilihan, yakni pintu konvensional (tarik dorong) dan pintu otomatis (menggunakan sensor). Dari penyebaran kuisioner diketahui bahwa 87% responden menganggap bahwa pintu otomatis/menggunakan sensor sebagai solusi untuk menghindari penularan virus melalui gagang pintu. Selain itu juga memberikan akses yang berbeda bagi pintu masuk dan pintu keluar dianggap mampu menghindari kontak fisik antar satu pengunjung ke pengunjung lainnya.

5. KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa umumnya di masa pandemi, penghuni responden merasa aman dan nyaman berkunjung ke sebuah restoran yang memiliki banyak bukaan, outdoor dan juga berpenghawaan alami. Secara spesifik dalam pola penataan meja dan kursi, pola zig zag merupakan pola yang baik dalam menghindari kontak fisik antar pengunjung bila dibandingkan dengan pola lainnya. Hal ini dapat dijadikan sebagai acuan dalam membuat sebuah panduan atau peraturan yang dapat diterapkan pada restoran-restoran dimasa pandemi covid 19.

6. DAFTAR PUSTAKA

- [1] STATISTIK, B. P. 2021. Perilaku Masyarakat Pada Masa PPKM Darurat In: RI, B. (ed.). BPS RI
- [2] Darmawan, A. D. 2021. Rekor Tertinggi, Penambahan Kasus Covid-19 di NTT Naik Tiga Kali Lipat. *Databoks*.
- [3] Nicola, M., Alsafi, Z., Sohrabi, C., Kerwan, A., Al-Jabir, A., Iosifidis, C., Agha, M. & Agha, R. 2020. The socio- economic implications of the coronavirus pandemic (COVID-19): A review. *International journal of surgery*, 78, 185-193.
- [4] Novia, J. 2021. *Karya Kompetensi Profesi Pengaruh kualitas makanan dan kewajaran harga terhadap kepuasan pelanggan generasi milenial di Restoran Ikkudo Ichi Alam Sutera selama masa pandemi COVID-19*. Universitas Pelita Harapan.
- [5] Pusparisa, Y. 2021. Mandiri Institute: Kunjungan Restoran Mendekati Masa Sebelum Pandemi Covid-19. Available: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/01/04/mandiri-institute-kunjungan-restoran-mendekati-pemulihan-sebelum-pandemi-covid-19>.
- [6] Barker, R. G. 1968. Ecological psychology.
- [7] Haryadi & Setiawan, B. 1995. *Arsitektur Lingkungan dan Perilaku*. Jakarta: P3SL Dirjen Dikti, Depdikbud.
- [8] Setiawan, H. & Arsitektur, L. 2010. *Perilaku: Pengantar ke Teori, Metodologi, dan Aplikasi*. Gadjah Mada University Press
- [9] Ryu, K. & Han, H. 2011. New or repeat customers: How does physical environment influence their restaurant experience? *International Journal of Hospitality Management*, 30, 599-611
- [10] Puspooyo, A. C. & Setiawan, A. P. 2015. Perancangan Interior Kafe Dan Resto The Historic Of Blitar. *Intra*, 3, 80-91.
- [11] Soekresno, M. F. 2000. *Beverages Service Hotel: Buku Panduan*. Jakarta
- [12] Pile, J. F. 1988. *Interior design*, HN Abrams.
- [13] Lawson, F. 1973. *Restaurant Planning & Design*. New York: A Division of Litton Educational Publishing, Inc
- [14] Hall, E. T. 1982. *The Hidden Dimension*. 1966. Reprint, New York: Anchor. Doubleday
- [15] Takewaki, I. 2020. New architectural viewpoint for enhancing society's resilience for multiple risks including emerging COVID-19. *Frontiers in Built Environment*, 6
- [16] Dietz, L., Horve, P. F., Coil, D. A., Fretz, M., Eisen, J. A. & Van Den Wymelenberg, K. 2020. 2019 novel coronavirus (COVID-19) pandemic: built environment considerations to reduce transmission. *Msystems*, 5, e00245-20