

PERSEPSI TERHADAP *SETTING* FISIK PADA RESTORAN SEBAGAI RESPON TERHADAP SITUASI PASCA PANDEMI DI KABUPATEN SIKKA

Maria Carolin Tandafatu¹, Cornelia Hildegardis², Yoseph Thobias Pareira³

Program Studi Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Nusa Nipa,

Jl. Kesehatan No.3, Beru, Kec.Alok, Kabupaten Sikka - NTT

Email: ²childegardis4@gmail.com

.Abstrak

Kebijakan pemerintah mengenai *social distancing* di area publik pada masa pandemi mengharuskan adanya *setting* fisik ruang yang mendukung aktivitas. Akibat kebijakan ini, terdapat pergeseran dalam hal pola *setting* fisik yang baru dan sesuai dengan Panduan Pelaksanaan kebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan Kelestarian Lingkungan pada restoran dan café di beberapa daerah salah satunya Kabupaten Sikka. Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya pada tahun 2021, diketahui 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 tempat duduk linear dan pola tempat duduk meja panjang-duduk berderet pada masa pandemi covid. Hal ini menjadi tujuan untuk dilakukan penelitian lanjutan perihal respon pengguna terhadap pola *setting* fisik di masa pasca pandemi covid. Metode yang digunakan yaitu metode kuantitatif, dengan menyebar kuesioner secara *online* kepada masyarakat Kabupaten Sikka, isi kuesioner menekankan *setting* fisik pada pola sirkulasi, pola dan jarak penempatan meja dan kursi, jenis penghawaan, jenis pintu, penempatan wastafel dan jenis pelayanan yang ditawarkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan pola penempatan tempat duduk zig zag pada restoran tetap menjadi pilihan dengan pemberian jarak 1-2 meter. Sedangkan penghilangan sekat dianggap perlu dilakukan selain karena telah memasuki masa pasca pandemi namun juga memiliki tujuan agar pengunjung tetap dapat bersosialisasi di restoran khususnya di wilayah Kabupaten Sikka.

Kata kunci: *Setting* fisik, Restoran, Pasca Pandemi

Abstract

The government's policy regarding social distancing in public areas during the pandemic requires a physical setting of space that supports activities. As a result of this policy, there has been a shift in the pattern of new physical settings and in accordance with the Guidelines for the Implementation of Hygiene, Health, Safety, and Environmental Sustainability in restaurants and cafes in several areas, including in Sikka Regency. Based on the results of previous research in 2021, it is known that 82.6% of visitors feel safe and comfortable with the ideal zig-zag seating pattern to avoid physical contact between visitors when compared to linear seating patterns and long table seating patterns - sitting in a row during the Covid pandemic. This is the goal for further research on user responses to physical setting patterns in the post-covid pandemic. The method used is a quantitative method, by distributing online questionnaires to the people of Sikka Regency. The contents of the questionnaire emphasize the physical setting on circulation patterns, patterns and distances for placing tables and chairs, types of ventilation, types of doors, placement of sinks, and types of services offered. The results show that the selection of a zig-zag seating pattern at the restaurant remained an option with a distance of 1-2 meters. Moreover, the removal of partitions is considered necessary, based on the fact that it is the post-pandemic period right now, and also visitors can still socialize in restaurants, especially in the Sikka Regency area.

Keywords: Physical setting, Restaurant, Post Pandemic.

Pendahuluan

Kehidupan pasca pandemi yang telah dijalani di Indonesia saat ini, telah dihadapkan dengan dampak multidimensi yang mempengaruhi kehidupan namun juga telah menghambat upaya dan membatalkan banyak hal yang telah dicapai dalam pembangunan berkelanjutan (Nunu, 2022). Dampak ini dapat terlihat nyata pada beberapa sektor usaha, antara lain usaha restoran/ café. Diketahui bahwa pada bulan Juli 2020, sektor ini mengalami penurunan sebesar 92,47% di seluruh Indonesia. (Novia, 2021). Seiring berjalannya waktu, terhitung bulan November - Desember 2020, dengan digaungkannya gerakan 3M, kunjungan masyarakat ke restoran pun meningkat sebesar 75% (Pusparisa, 2021). Hal ini pun tidak jauh berbeda dengan keadaan yang terjadi pada beberapa restoran di Kabupaten Sikka. Diketahui secara umum, restoran-restoran yang berada di Kabupaten Sikka, memberikan penerapan pada restoran sesuai dengan Panduan dalam melaksanakan kebersihan maupun kesehatan di Restoran yang diberlakukan Kementerian Pariwisata dan juga memberikan perhatian terhadap *setting* fisik yang ada pada restoran selama masa pandemi. Penelitian yang dilakukan sebelumnya oleh Hildegardis, Tandafatu, and Pareira (2021), perihal respon terhadap *setting* fisik restoran pada masa pandemi di Kabupaten Sikka, diketahui bahwa pola penataan meja dan kursi yang zig zag merupakan pola yang dapat memberikan kenyamanan terhadap pengunjung, karena dapat menghindari kontak fisik yang terjadi antar pengunjung dibandingkan pola lainnya. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui respon dari pengunjung restoran terhadap kenyamanan dari pengaruh *setting* fisik restoran pada masa pasca pandemi. Pola sirkulasi, pola penempatan meja dan kursi, penempatan wastafel, pintu konvensional, dan aturan lainnya pada tata letak ruang dalam restoran yang telah ditetapkan pada masa pandemi dengan pola yang mengatur aktivitas agar dibatasi dengan jarak, apakah masih berlaku setelah pandemi.

Berdasarkan pemaparan di atas, maka dilakukanlah penelitian lanjutan perihal *setting* fisik pada restoran/ café yang mampu memberikan kenyamanan, sebagai respon terhadap situasi pasca pandemi khususnya di wilayah Kabupaten Sikka.

Tinjauan Pustaka

Menurut Haryadi and Setiawan (1995), *setting* fisik merupakan elemen penting yang memberikan pengaruh terhadap perilaku maupun kegiatan seseorang ketika berada di dalam suatu ruang. Dikatakan Setiawan (2010), *setting* fisik juga merupakan interaksi pada sebuah tempat/ lokasi yang dapat mengatur perilaku berdasarkan kesempatan, nilai yang ada hingga pada keputusan.

Pada perencanaan ruang restoran, terdapat beberapa faktor yang dijadikan sebagai acuan maupun pertimbangan agar dapat dikunjungi pelanggan antara lain keindahan *setting* fisik di dalam restoran hingga pada pencahayaan (Ryu & Han, 2011). Sedangkan pada penataan area makan terdapat beberapa hal yang dijadikan acuan antara lain ukuran dan bentuk meja dan kursi, penyusunan sirkulasi yang tepat dan pemberian area privasi agar dapat memberikan rasa nyaman terhadap

pengunjung. Pemberian jarak ini dapat menentukan jarak intim, jarak personal, jarak sosial maupun jarak publik (Hall, 1982).

Metode

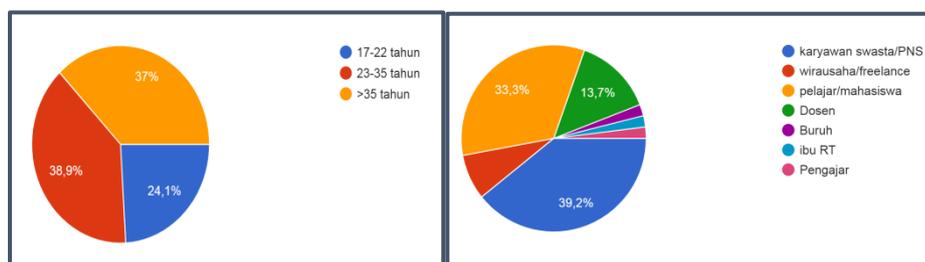
Penelitian dilakukan dengan melakukan penyebaran kuesioner secara *online* menggunakan *Google Form*. *Google Form* dipilih karena dapat disesuaikan dengan keperluan dalam penelitian, dapat dilakukan di mana pun responden berada, responsif dengan hasil yang dapat dianalisis secara otomatis. Penelitian merupakan penelitian kuantitatif untuk memperoleh data secara statistik. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dengan menyebarkan survei pada para responden yang merupakan pengunjung restoran yang berada di Kabupaten Sikka. Penyebaran dilakukan pada Bulan Juni 2022, dengan harapan agar cukup mendapatkan responden yang dapat berpartisipasi dalam penelitian ini. Diketahui bahwa 54 responden yang berpartisipasi dalam penelitian ini.

Terdapat beberapa aspek yang dijadikan sebagai bahan pertanyaan, yakni: 1) informasi responden, 2) perihal penataan area makan hingga pada jarak duduk, 3) Panduan khusus pada Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan Kelestarian Lingkungan di Restoran, yang berisi perihal area pintu masuk dan pintu keluar, dan 4) perihal *setting* fisik yang dijadikan pilihan untuk memberikan rasa nyaman di masa pasca pandemi. Beberapa aspek pertanyaan di atas, disesuaikan dengan teori yang berada pada tinjauan pustaka. Data dianalisis dengan mengelompokkan jawaban dari responden kemudian diinterpretasikan berdasarkan hasil persentase.

Hasil dan Pembahasan

Informasi Responden

Berdasarkan hasil penyebaran *Google Form* yang telah dilakukan, diketahui bahwa terdapat responden berjumlah 54 orang dengan kisaran usia 25-35 tahun (38,9%) dan berprofesi sebagai karyawan swasta (gambar 1).



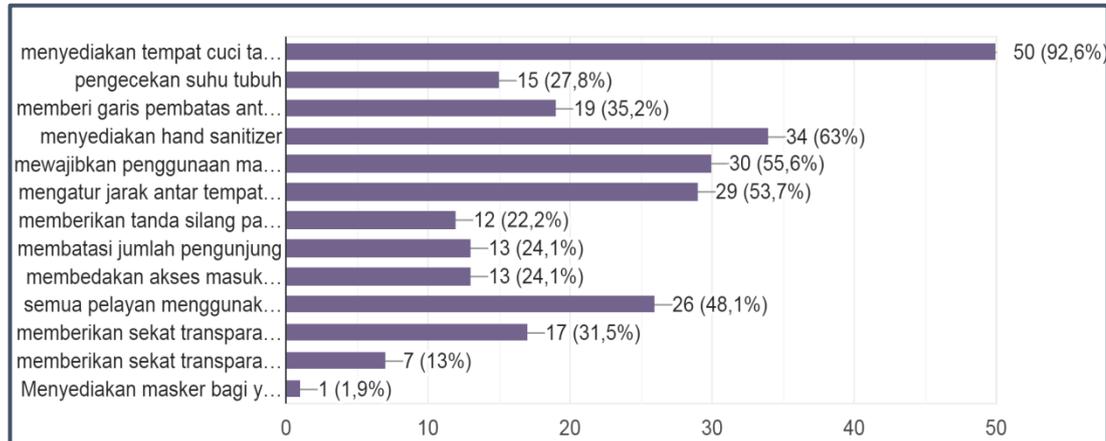
Gambar 1. Diagram persentase responden berdasarkan usia (kiri) dan profesi (kanan)

Sumber: Analisis penulis, 2022

Acuan Responden Terhadap Restoran yang dikunjungi

Hasil penyebaran kuesioner berdasarkan acuan responden terhadap restoran yang dikunjungi menunjukkan bahwa, responden tetap memilih restoran berdasarkan

protokol kesehatan yang telah diterapkan, sehingga mampu memberikan rasa nyaman walaupun telah memasuki masa pasca pandemi. Penyediaan tempat cuci tangan (92,6%) dan penyediaan *hand sanitizer* (63%) merupakan fasilitas tambahan dari restoran/ cafe yang dijadikan sebagai acuan responden sebelum memasuki restoran (gambar 2).



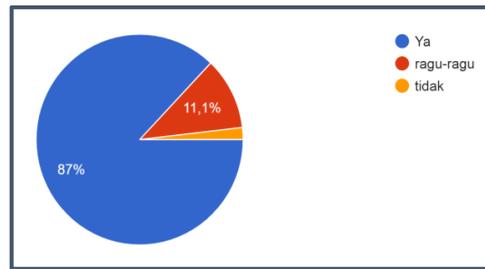
Gambar 2. Prosentase acuan responden terhadap restoran yang dikunjungi

Sumber: Analisis penulis, 2022

Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan Kelestarian Lingkungan di Restoran

Pada Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan Kelestarian Lingkungan di Restoran, terdapat panduan yang bersifat umum dan panduan khusus. Panduan umum lebih menekankan pada protokol kesehatan yang sebaiknya diterapkan pada sebuah restoran sedangkan panduan khusus lebih ditekankan pada peletakan fasilitas ataupun sarana prasarana pada sebuah restoran yang dapat menjamin kebersihan, kesehatan dan kelestarian lingkungan restoran dari sisi perancangan ruang dalam. Beberapa aspek yang diambil, yakni :

- Penempatan wastafel di area depan restoran. Sebanyak 94,3% responden, menganggap bahwa perlu diletakkannya wastafel di area depan restoran di masa pasca pandemi. Hal ini dianggap efektif dari sisi kebersihan, kesehatan dan juga keselamatan pengunjung.
- Penerapan pintu konvensional (tarik dorong). Berdasarkan hasil penyebaran angket diketahui bahwa sebesar 37% responden tidak setuju apabila diterapkan penggunaan jenis pintu tarik dorong bila dipandang dari sisi kesehatan terutama pasca pandemi. 87% responden lebih memilih penggunaan pintu otomatis sebagai salah satu alternatif guna menghindari penularan virus melalui gagang pintu (gambar 3).



Gambar 3. Prosentase pemilihan model pintu di masa pasca pandemi

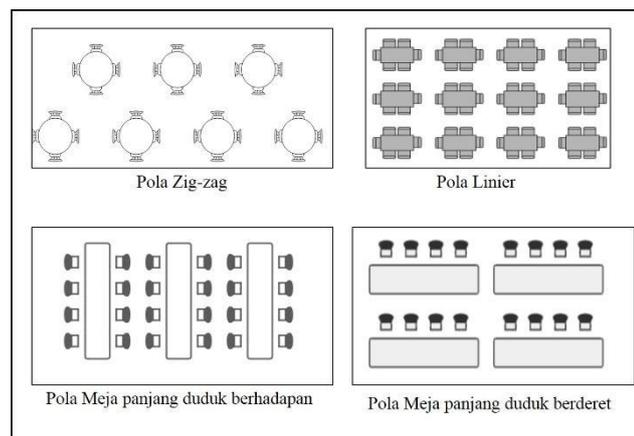
Sumber: Analisis penulis, 2022

- Perbedaan pintu masuk dan pintu keluar. Pemisahan pintu masuk dan pintu keluar merupakan pilihan responden terbanyak sebesar 73,1% sebagai upaya *physical distancing* pasca pandemi.

Setting Fisik Restoran

Beberapa aspek yang ditekankan pada setting fisik restoran, yakni :

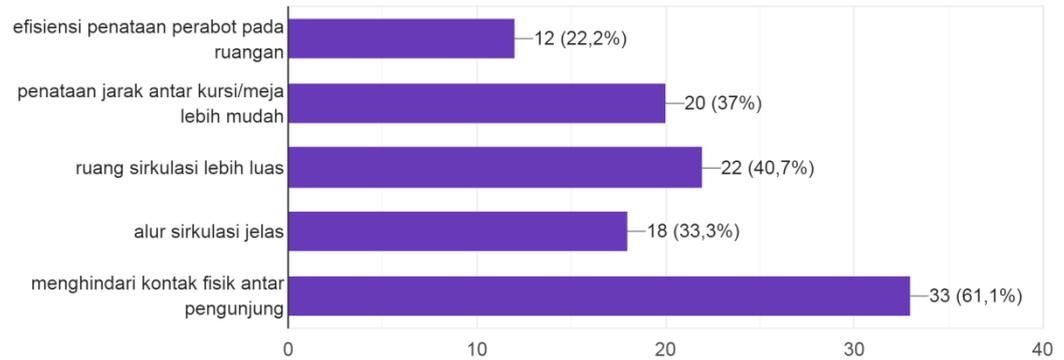
- Pola penempatan meja dan kursi
Terdapat 4 (empat) pilihan yang diberikan kepada responden untuk pola penempatan meja dan kursi di restoran. Pola penempatan tersebut adalah pola penempatan zig zag, pola linier, pola meja panjang duduk berhadapan dan meja panjang duduk berderet



Gambar 4. Deskripsi Bentuk Penataan Kursi dan Meja

Sumber: Hildegardis, C., Tandafatu, M. C., & Pareira, Y. T., 2021

Dari keempat pola yang diberikan, diketahui bahwa pola zig zag mendapatkan respon sebesar 61,1% karena mampu memberikan rasa aman dan nyaman dari sisi kesehatan karena dapat terhindar dari kontak fisik antar pengunjung di restoran bila dibandingkan dengan pola linier, pola meja panjang duduk berhadapan dan meja panjang duduk berderet walaupun telah memasuki masa pasca pandemi (gambar 4). Hasil ini tidak berbeda dengan hasil yang didapatkan ketika penelitian yang sama dilakukan di masa pandemi (82,6%).



Gambar 5. Persentase acuan dalam pemilihan pola zig zag di dalam restoran

Sumber: Analisis penulis, 2022

- Jarak antar tempat duduk

Berdasarkan pemilihan jarak, responden memilih jarak kursi meja sejauh 1-2 meter sebagai pengaturan jarak antar pengunjung yang tetap memberikan rasa aman dan nyaman (87%) di mana pemberian sekat dihilangkan dipandang dari sisi sosial dan budaya di Kabupaten Sikka, di mana memiliki tujuan agar pengunjung tetap dapat bersosialisasi dengan baik.

Pengaturan jarak yang dipilih ini masuk dalam kategori jarak sosial, di mana pada jarak ini cara berkomunikasi tetap dapat dilakukan dengan suara agak keras dan bantuan anggota tubuh untuk berkomunikasi (Hall, 1982).

Kesimpulan

- Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan respon pengunjung terhadap *setting* fisik yang terdapat di restoran-restoran yang berada di Kabupaten Sikka baik di masa pandemi maupun di masa pasca pandemi. Persamaan ini dapat dilihat dari acuan terhadap pemilihan restoran yang dikunjungi, pemilihan terhadap pelaksanaan kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan di restoran maupun setting fisiknya.
- Diketahui pula bahwa pemilihan pola penempatan tempat duduk zig zag pada restoran tetap menjadi pilihan dengan pemberian jarak 1-2 meter, dengan hasil 61,1%.
- Diketahui sebanyak 94,3% responden menganggap bahwa perlu diletakkannya wastafel di area depan restoran di masa pasca pandemi. Hal ini dianggap efektif dari sisi kebersihan, kesehatan dan juga keselamatan pengunjung.
- Dari penyebaran kuesioner diketahui bahwa sebesar 73,1% responden memilih pemisahan pintu masuk dan pintu keluar sebagai upaya *physical distancing* pasca pandemi.
- Penghilangan sekat menurut 87% dari respon pengunjung masih dianggap perlu karena setelah masa pandemi, pengunjung memerlukan kenyamanan dalam bersosialisasi tanpa adanya penyekat.
- Setelah memasuki masa pasca pandemi, penyediaan tempat cuci tangan (92,6%) dan penyediaan *hand sanitizer* (63%) merupakan fasilitas

tambahan dari restoran/ cafe yang dijadikan sebagai acuan responden sebelum memasuki restoran.

Daftar Pustaka/ Referensi

- Hall, E. T. (1982). *The Hidden Dimension*. 1966. Reprint, New York: Anchor: Doubleday.
- Haryadi, & Setiawan, B. (1995). *Arsitektur Lingkungan dan Perilaku*. Jakarta: P3SL Dirjen Dikti, Depdikbud.
- Hildegardis, C., Tandafatu, M. C., & Pareira, Y. T. (2021). *Evaluasi Respon Pengguna Terhadap Setting Fisik Restoran Pada Masa Pandemi Covid 19 Di Kabupaten Sikka, Nusa Tenggara Timur*. Paper presented at the Seminar Nasional Teknologi dan Multidisiplin Ilmu (SEMNASTEKMU).
- 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.
- Nunu, A. (2022). Indonesia Ajak Dunia Tunjukkan Aksi Nyata Pemulihan Lingkungan di Era Pasca Pandemi. *Siaran Pers*.
- Pusparisa, Y. (2021). Mandiri Institute: Kunjungan Restoran Mendekati Masa Sebelum Pandemi Covid-19. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/01/04/mandiri-institute-kunjungan-restoran-mendekati-pemulihan-sebelum-pandemi-covid-19>
- Ryu, K., & Han, H. (2011). New or repeat customers: How does physical environment influence their restaurant experience? *International Journal of Hospitality Management*, 30(3), 599-611.
- Setiawan, H. (2010). *Perilaku: Pengantar ke Teori, Metodologi, dan Aplikasi*: Gadjah Mada University Press.

