

REKOMENDASI SISTEM STERILISASI PADA FURNITUR DI AREA MAKAN KAFE SEBAGAI UPAYA PROTEKSI DI ERA PANDEMI

THE RECOMMENDATION OF STERILIZATION SYSTEM OF FURNITURE AS A PROTECTION DURING PANDEMIC ERA IN CAFE DINING AREA

¹ Nurul Audrey, ²Zalfa Sahira Aristawidya, ³Rininta Flora Ramadhianti, ⁴Vika Harisiantti

¹²³⁴Program Studi Desain Interior, Fakultas Industri Kreatif, Telkom University
¹nurulaudrey@student.telkomuniversity.ac.id

Abstrak : Penelitian ini bertujuan untuk memberikan rekomendasi sistem sterilisasi pada furnitur di area makan kafe sebagai upaya proteksi di era pandemi. Memasuki era *new normal*, peraturan protokol kesehatan berkurang, khususnya pada area publik, misalnya kafe. Karena tingkat kelonggaran peraturan pada kafe, ditakutkan akan meningkatnya penyebaran Virus Covid-19 pada area kafe. Sistem sterilisasi ini dimaksudkan untuk mengatasi para pengunjung dan pemilik kafe yang lalai dan acuh terhadap peraturan protokol kesehatan, tanpa harus membebankan pihak manapun dengan cara memanfaatkan furnitur-furnitur yang berada pada kafe karena benda-benda tersebut yang sangat memungkinkan adanya kontak langsung dengan manusia. Pemilihan sistem sterilisasi yang digunakan juga menyesuaikan dengan material yang digunakan pada furnitur tersebut dan aman jika manusia berkontak langsung. Penelitian ini bersifat penelitian empiris. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Human Centered Design* (HCD) dengan tiga tahapan desainnya yaitu, *inspiration*, *ideation*, dan *implementation*, dimana metode memfokuskan desain dengan kebutuhan manusia di sekitarnya. Sejauh ini, penelitian ini masih di tahap *ideation*, yaitu pengembangan ide dan konsep. Adapun studi kasus berupa kafe dan restoran di kawasan Jl.Yos Sudarso no.3A Tanjung Pinang, Kepulauan Riau, yaitu Rumah Donut's. Hasil penelitian yang didapat berupa furnitur yang mampu mensterilkan areanya dan sebuah rekomendasi *layout* yang sesuai dengan peraturan protokol kesehatan.

Kata kunci : *New Normal*, Sterilisasi, Proteksi, Kafe

Abstract : This research proposes to recommend the sterilization system for furniture in cafe dining area as a protection in the pandemic era. Entering the new normal era where Health protocol regulations are violated, especially in public areas, such as coffee shops. Because the level of looseness of regulations in cafes is frightened by the increasing spread of the Covid-19 Virus in the cafe area, this sterilization system is intended to overcome visitors and cafe owners who are lacking and indifferent to the rules of Health protocols, without having to distress anyone. By utilizing the furniture in the cafe because these objects allow direct contact with humans. The selection of the sterilization system used also adjusts to the material used in the furniture and is safe if humans come into direct contact. This research is empirical research. The research method used in this study uses *Human Centered Design* (HCD) with three design stages that's are, *inspiration*, *ideation* and *implementation*, where the method focuses on design with the needs of the surrounding human, so far this research is still in the *ideation*, still in the development of concept ideas. The case studies are cafes and restaurants in the area of Jl. Yos Sudarso no. 3A Tanjung Pinang, Riau Islands, namely Donut's House. The results obtained in the form of furniture that is able to sterilize the area and a layout recommendation that is in accordance with health protocol regulations.

Keywords : *New Normal*, Sterilization, Protection, Cafe

1. PENDAHULUAN

Presiden Republik Indonesia Joko Widodo mengumumkan bahwa penyebaran Virus Covid-19 pertama kali terdeteksi di Indonesia pada 2 Maret 2020 (Ansori, 2020). Selama dua tahun terjadinya pandemi menurut data statistik dari covid19.go.id, puncak kasus Virus Covid-19 per harinya, terjadi pada bulan pertengahan bulan Juli 2021 hingga akhir Agustus 2021 dengan tercatat angka tertinggi kasus terkonfirmasi sebesar 56.757 kasus, sembuh 39.726 kasus, meninggal 2.048 kasus. Menurut Gössling (2020) menyatakan bahwa gelombang global krisis Covid-19 telah membawa dampak besar pada kesehatan dan ekonomi dalam hal investasi, perdagangan dan pariwisata. Penerapan *social distancing* telah membuat orang sangat berhati-hati dalam melakukan aktivitas terbatas di luar rumah mereka. Pada tahun 2020, pemerintah mengeluarkan kebijakan *New Normal* dan diharapkan masyarakat dapat kembali beraktivitas secara produktif dan memperbaiki keadaan ekonomi di Indonesia. Namun, kebijakan dari *New Normal* tersebut tidak memberikan hasil yang diinginkan.

Tahun 2021 pemerintah mengeluarkan kebijakan pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat (PPKM) yang dimulai pada 11 Januari 2021 - 25 Januari 2021, mencakup daerah DKI Jakarta dan 23 kabupaten/kota di 6 provinsi yang memiliki resiko Covid-19 yang tinggi (Muhammad Rizal et al, 2021). Di tahun 2021 juga dilakukan vaksinasi di Indonesia. Pada tanggal 29 November 2021 data terbaru berdasarkan covid19.go.id, total masyarakat Indonesia yang sudah divaksin adalah, vaksinasi pertama 138.908.862 orang, vaksinasi kedua 98.755.660 orang, dan vaksinasi ketiga 1.223.805 orang. Melihat dari angka jumlah masyarakat yang telah melakukan vaksinasi mencapai 200 juta sehingga pemerintah menurunkan level PPKM di beberapa provinsi di Indonesia dengan rata-rata level 2 dan 1. Kembalinya dibuka area publik contohnya mall, bioskop, restoran / kafe, bandara, pelabuhan, masyarakat dapat keluar dengan syarat wajib menggunakan aplikasi Peduli Lindungi untuk semua pengunjung sebagai bukti telah melakukan vaksinasi.

Area publik yang penulis pilih sebagai studi kasus yaitu kafe karena kafe merupakan tempat berkumpul dari berbagai usia dan peraturannya yang dianggap paling fleksibel dibanding area publik lainnya. Penulis melakukan survei ke tiga kafe yang ada di beberapa daerah di Indonesia, dari ketiga kafe tersebut penulis memilih salah satu kafe yang dijadikan sebagai tempat studi kasus, yaitu Rumah Donut's yang terletak di Tanjung Pinang, Kepulauan Riau. Pemberlakuan PPKM pada Tanjung Pinang yaitu PPKM level 1. Alasan penulis memilih kafe tersebut adalah karena kafe ini yang memiliki luasan ruang *indoor* yang paling luas diantara ketiga kafe yang telah disurvei.

Rumah Donut's merupakan sebuah kafe yang terletak di Jl.Yos Sudarso no.3A Tanjung Pinang, Kepulauan Riau. sesuai namanya kafe ini menyajikan berbagai macam varian donat, tidak hanya itu terdapat juga jenis makanan berat dan minuman. Kafe ini memiliki 4 bagian ruang 1 *outdoor*, 2 *indoor* lantai 1 dan 1 *indoor* lantai 2. Kafe ini memiliki jumlah pengunjung yang terbilang ramai terutama di akhir pekan, mulai dari remaja hingga orang dewasa pun biasanya memilih kafe ini sebagai tempat

untuk makan, mengerjakan tugas atau sekedar nongkrong. Pemilik kafe juga telah menerapkan protokol kesehatan seperti menyediakan temperatur suhu tubuh dan *handsanitizer* di bagian pintu masuk, memberi simbol x pada kursi sebagai tanda tidak boleh diduduki. Namun, berdasarkan hasil kuesioner yang disebar oleh penulis, kafe tersebut belum menerapkan protokol kesehatan yang baik dan masih terkesan longgar serta belum menerapkan peraturan yang ditetapkan sesuai dengan peraturan PPKM level 1 dan 2.

Setelah disimpulkan permasalahan apa saja yang ditemukan pada kafe tersebut, diambil dua permasalahan utama dan dianggap urgen untuk diselesaikan dan diberikan solusi. Salah satu caranya adalah dengan mengimplementasikan proteksi pada kafe dengan menerapkan sistem sterilisasi pada ruang dengan memanfaatkan elemen interior yang terdapat pada kafe. Kembali dibukanya ruang publik secara umum dan kafe dianggap sebagai yang sangat fleksibel terhadap peraturan yang berlaku, adanya beberapa isu yang muncul dan harus dipersiapkan ketika ruang publik dibuka kembali dengan melonggarnya peraturan, yaitu :

Isu Sistem Sterilisasi

Menurut Azhra dkk, 2021 untuk meminimalisir terjadinya interaksi antar manusia yang penyebaran Virus Covid-19, harus dilakukan dengan teknologi yang mendukung, karena jika dilakukan dengan manual kurang efektif. Selain itu, menurut hasil penelitiannya pada jurnal yang berjudul Perancangan Inovasi *Drone* Pencegah Penyebaran Covid-19 Menggunakan Integrasi Model Kano dan HOQ, responden dari kuisisionernya paling banyak mengatakan bahwa sterilisasi merupakan aspek kebutuhan paling penting yang harus ada pada alat pencegahan penyebaran Virus Covid-19.

Isu tentang seterilisasi menjadi penting dibahas karena untuk mengetahui alat yang dapat diimplementasikan ke dalam interior dianggap efektif sebagai sterilisasi upaya melengkapi kurangnya penerapan protokol kesehatan dan memberi proteksi terhadap pengunjung kafe yang mengabaikan protokol kesehatan.

Isu Perkembangan Sistem Proteksi Pada Kafe di Masa Pandemi

Isu ini untuk mengetahui sejauh mana perkembangan sistem proteksi pada kafe yang sudah diterapkan diberbagai tempat, baik didunia maupun Indonesia. Sistem proteksi yang seperti apa yang dianggap siap atau mampu untuk menghadapi *new normal*. CNN Indonesia (2020) menyatakan Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) meluncurkan panduan pelayanan bidang makanan dan minuman selama *new normal* demi membangkitkan kembali usaha ini, panduan ini berisi ketentuan khusus yang wajib ditaati. Adaptasi terhadap kebiasaan baru di era pandemi Covid-19 saat ini yang mengharuskan para pelaku bisnis untuk melakukan perubahan dengan menerapkan protokol kesehatan agar dapat menjamin dan menghindari adanya penyebaran Virus Covid-19 di tempat usahanya (Rizkia & Madiawati, 2021).

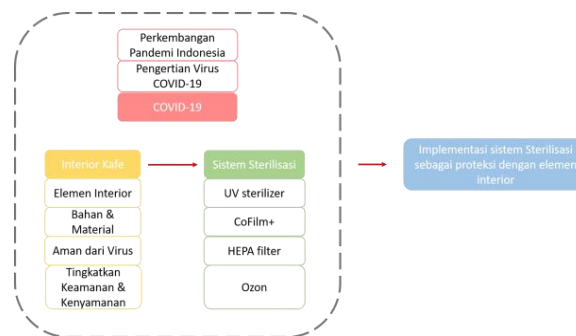


Diagram 1. Kerangka Penelitian

Sumber: Data Penulis

Diagram diatas menjelaskan bahwa penelitian ini terdapat acuan-acuan yang menjadi tulisan ini dapat memberikan maksud dan tujuan dari topik yang dipilih pada penulisan ini, dimana acuan-acuan tersebut adalah Covid-19 yang merupakan isu hangat yang terjadi di dunia maupun Indonesia, bagaimana perkembangannya di Indonesia dan bagaimana desain interior pada kafe yang dapat menyesuaikan dengan keadaan Covid-19 pada saat ini. Berdasarkan pernyataan isu-isu yang ada, penelitian ini bertujuan untuk memberikan rekomendasi sistem sterilisasi yang dapat diterapkan pada kafe ketika memasuki era *new normal*, dengan mengacu kepada penelitian terdahulu mengenai sistem sterilisasi yang dapat diterapkan pada *layout* dan furnitur kafe.

2. KASUS STUDI DAN METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian awal yang bertujuan untuk mengetahui sudah sejauh mana penerapan dan perkembangan sistem proteksi yang diterapkan di kafe-kafe di masa pandemi.

Lokasi kafe yang dijadikan studi kasus penelitian adalah Rumah Donut's yang berlokasi di Tanjung Pinang, Kepulauan Riau. Sebelumnya, penulis telah survei ke 3 kafe yang tersebar di beberapa daerah di Indonesia, namun akhirnya kami memilih Rumah Donut's ini karena kafe ini memiliki luasan ruang *indoor* yang paling luas dibanding kafe lain yang telah kami survei dan ramai dikunjungi setiap harinya. Rumah Donut's tersebut terdiri dari 2 lantai dengan kapasitas pengunjung berjumlah 80 orang. Pada lantai 1 terdapat area *indoor* dan *outdoor*, sedangkan pada lantai 2 hanya ada area *indoor*. Jam operasional kafe ini dari jam 9 pagi – 9 malam setiap hari. Waktu yang paling ramai dikunjungi adalah pukul 5 sore – 9 malam, terutama ketika *weekend*. Penerapan protokol kesehatan pada Rumah Donuts saat ini jauh lebih longgar dibanding pada saat awal pandemi. Pada kafe ini sudah tidak ada lagi penerapan cek suhu di pintu masuk dan tidak ada pembatas atau tanda silang di meja makan. Selain itu, sistem sterilisasi yang diterapkan pada meja di kafe ini adalah dengan menyemprotkan cairan desinfektan dan dilap dengan kain oleh pelayan setelah pengunjung meninggalkan area makan.



Area Indoor Lt.1



Area Kasir



Fasad



Area Indoor Lt.1

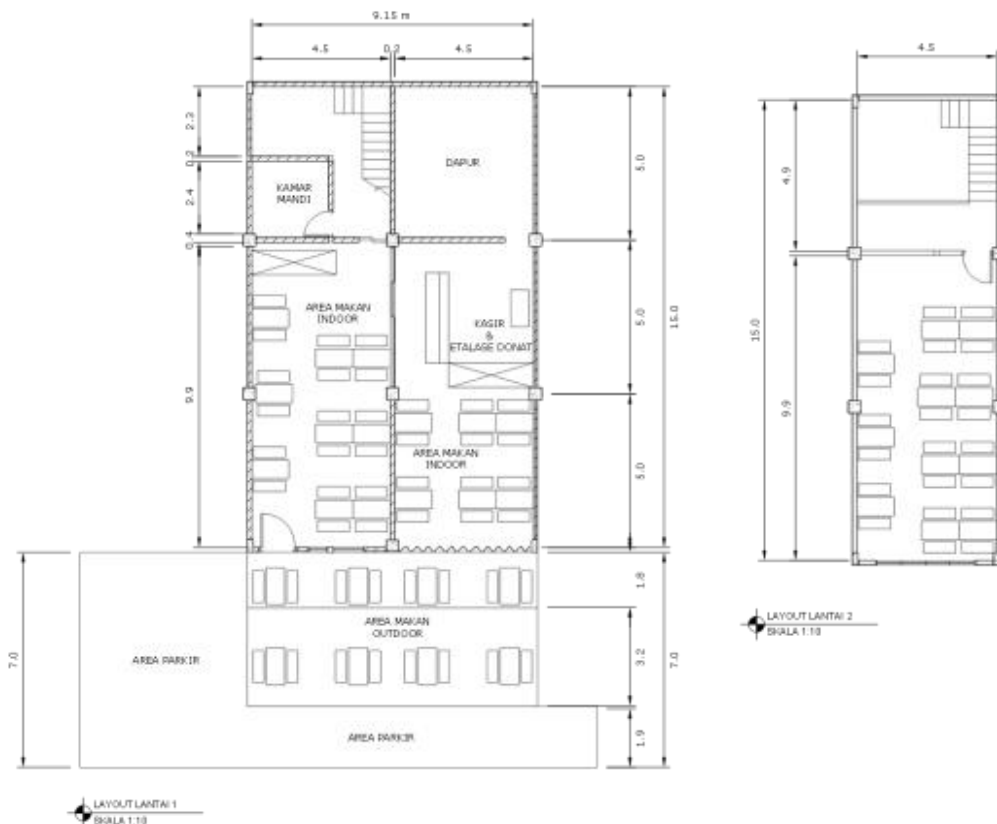


Area Outdoor



Area Indoor Lt.2

Gambar 1. Ruang pada Rumah Donut`s
Sumber: Data Pribadi



Gambar 2. Denah Eksisting Rumah Donut`s
Sumber : Data Pribadi

Penelitian ini merupakan penelitian awal yang bertujuan untuk mengetahui sudah sejauh mana penerapan dan perkembangan sistem proteksi yang diterapkan di kafe-kafe di masa pandemi. Penelitian ini menggunakan pendekatan *Human Centered Design* (HCD). Human Centered Design (HCD) adalah sebuah proses dan sekian set dari teknik-teknik yang digunakan untuk menciptakan solusi baru. Solusi-solusi yang mampu ditangani oleh HCD ini hampir di semua bidang, dari mulai persoalan produk, *engineering*, sektor jasa, lingkungan, sektor publik, pengembangan wilayah, organisasi, inovasi pendidikan, model-model interaksi manusia, dan bahkan pemberdayaan masyarakat (Brown, 2008). Menurut buku “Field Guide To Human Centered Design” dari desain kit, tahapan pada HCD yaitu *Inspiration, Ideation, dan Implementation*.

A. *Inspiration*

Pada tahap awal penelitian, yaitu tahap *inspiration*, penulis mengumpulkan data dengan melakukan observasi ke tiga kafe yang ada di daerah berbeda yaitu Kafe Titik Kumpul (Batam), Kopi Nako (Bogor), dan Rumah Donuts (Tanjung Pinang) serta menyebarkan kuesioner kepada pengunjung dan melakukan wawancara kepada pemilik kafe tentang kenyamanan dan keamanan pada kafe tersebut. Tujuannya adalah untuk mencari permasalahan (*problem defining*) dan mengumpulkan data. Saat melakukan observasi, penulis memperhatikan keadaan di kafe, seperti tersedianya protokol kesehatan pada kafe serta aktivitas dan interaksi antara pengunjung dan pegawai kafe. Lalu, pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuisisioner kepada pengunjung kafe. Pertanyaan-pertanyaan yang diajukan seputar kenyamanan, keamanan, dan keefektifan persediaan alat protokol kesehatan pada kafe.

B. *Ideation*

Pada tahap ini penulis membuat ide-ide mengenai sistem proteksi yang dapat diterapkan pada kafe. Ide yang dibuat oleh penulis berupa furnitur dengan sistem sterilisasi mandiri dan rekomendasi *layout* kafe. Dalam mewujudkan ide untuk mengatasi topik permasalahan yang ada. Penggunaan *tools* NABC sebagai *tools* yang digunakan untuk menganalisis temuan yang ada di lapangan. Nessler (2018) dalam artikelnya di www.marvelapp.com, NABC merupakan metode yang dapat digunakan sebagai alat yang memandu hampir keseluruhan proses dalam mendesain. Pengembangan metode NABC dilakukan di Amerika Serikat oleh *Stanford Research Institute*.

C. *Implementation*

Penulis belum melakukan tahap ini karena penelitian yang dilakukan oleh penulis merupakan penelitian berkelanjutan. Tahap *implementation* akan dilakukan oleh penulis di penelitian selanjutnya yaitu berupa mewujudkan ide (penerapan meja dan *layout* kafe) dan memastikan desain yang telah dirancang dapat sukses diterapkan di masyarakat.

3. HASIL DAN TEMUAN

Presiden Republik Indonesia Joko Widodo memuat ketetapan Keppres Nomor 24 Tahun 2021 yang ditekan Jokowi pada 31 Desember 2021, menyatakan bahwa status pandemi di Indonesia belum berakhir, dan untuk status PPKM di Indonesia sendiri sudah mulai turun. Menteri Koordinator Bidang Perekonomian, Airlangga Hartarto mengatakan daerah-daerah dengan PPKM level 2 dan level 3 umumnya sudah berada pada level 1 dalam penanganan Covid-19, meski begitu masih banyak daerah di Indonesia yang tingkat vaksinasinya belum mencapai 70 persen (Kompas.com).

Dalam proses dibukanya ruang publik dengan peraturan pemerintah yang mulai melonggar, karena telah lama tidak dapat berkumpul bersama teman atau kerabat di luar rumah, masyarakat mulai merasa bebas dan mengabaikan peraturan tersebut. Ketidakpatuhan tersebut mungkin dapat penyebaran Virus *Covid-19* kembali berkembang jika tidak adanya antisipasi dan upaya untuk mengatasi hal tersebut.

Inti dari penulisan ini akan membahas aspek yang dinilai dapat memberikan antisipasi terhadap dibukanya kembali ruang publik dan masyarakat yang mulai acuh terhadap peraturan protokol kesehatan. aspek tersebut berkaitan dengan sistem sterilisasi yang dapat diimplementasikan ke interior, dan perkembangan sistem proteksi pada kafe di era pandemi yang telah ada. Berikut hasil data yang telah penulis kumpulkan, seperti wawancara dan studi literasi di bawah ini.

Dari hasil kuesioner yang disebar pada ketiga kafe menghasilkan bahwa, beberapa kafe masih kurang menaati peraturan protokol kesehatan, seperti [1] belum ada penanda/pemisah jarak antar meja, [2] alat protokol kesehatan yang hanya ada di beberapa titik, [3] peraturan tentang protokol kesehatan kurang ketat, [4] belum ada pengurangan kapasitas pengunjung, dan peraturan tentang protokol kesehatan (pengecekan suhu) kurang ketat.

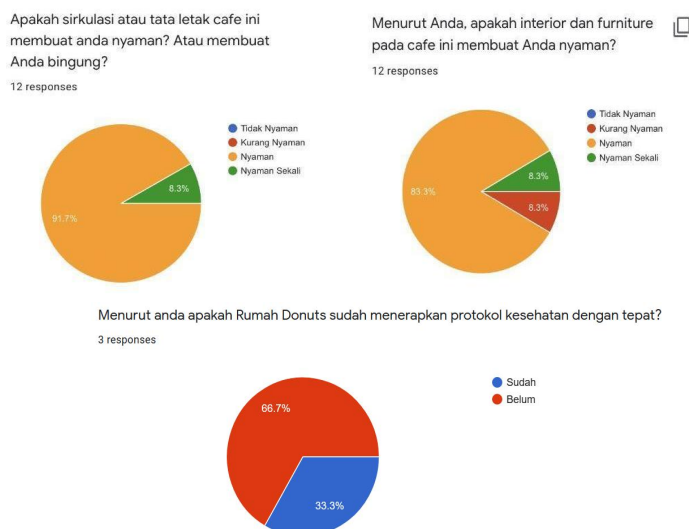


Diagram 2. Diagram Hasil Penyebaran Kuesioner
Sumber : Data penulis

Diagram di atas merupakan hasil dari kuisioner yang telah disebarakan ke Rumah Donut's. Dari diagram tersebut terlihat bahwa lebih dari 50% responden merasa kafe tersebut belum menerapkan sistem protokol kesehatan dengan baik namun mereka masih nyaman berada di kafe tersebut.

A. Sistem Sterilisasi

Setelah melakukan penyebaran kuesioner untuk menentukan permasalahan yang paling urgensi dibahas, ditemukan dua permasalahan yang paling banyak ditemukan, yaitu alat protokol kesehatan yang hanya ada di beberapa titik dan belum ada penanda/pemisah jarak antar meja. Kemudian untuk mengatasi permasalahan tersebut kami mengemukakan beberapa ide abstrak dan melakukan dot voting untuk menentukan ide abstrak tersebut, dengan cara menyebarkan kuesioner kepada pengunjung kafe dengan responden berjumlah 17 responden, ditemukan bahwa sebanyak 2 responden (11.8%) memilih adanya sekat transparan dengan material yang membuat virus tidak bertahan lama, 3 responden (17.6%) memilih pintu dengan sistem cek suhu dan sterilisasi otomatis, 3 responden (17.6%) memilih penyemprotan disinfektan otomatis per 20 menit melalui sela-sela lantai, 9 responden (52.9%) memilih kursi atau meja dengan sistem sterilisasi otomatis dan material yang membuat virus tidak dapat bertahan lama.

17 responses

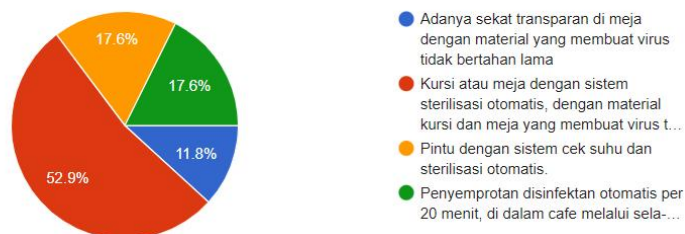


Diagram 3. Diagram hasil dot voting ide abstrak

Sumber : Data penulis

Dari diagram di atas dapat dilihat mayoritas responden memilih opsi yang keempat yaitu, kursi atau meja dengan sistem sterilisasi otomatis dan material yang membuat virus tidak dapat bertahan lama. Sterilisasi adalah kegiatan pembersihan, pemusnahan suatu bidang atau ruang dari berbagai macam mikroorganisme yang berbahaya bagi makhluk hidup dan lingkungan sekitar. Menurut Pelczar (2008) dalam Rakhmatullah, dkk (2015) sterilisasi adalah proses penghancuran segala bentuk-bentuk kehidupan. Maka dari itu sistem sterilisasi ini sangat penting untuk diperhatikan dalam keadaan yang seperti yang sekarang ini. Dimana peraturan mulai longgar, kafe-kafe juga banyak yang mulai mengabaikan protokol kesehatan, keefektifan cara pembasmian virus, bakteri harus lebih maksimal, agar tidak terjadi kenaikan angka penyebaran Virus Covid-19.

Dengan itu dilakukan studi literatur mengenai sistem sterilisasi yang dapat diterapkan pada furnitur dan efektif dalam menghambat penyebaran Virus Covid-19. Ditemukan beberapa penelitian yang berkaitan dengan kajian sistem sterilisasi, salah satu

penelitian yang ditemukan dan dijadikan acuan terhadap perancangan implementasi sistem sterilisasi pada furnitur adalah CoFilm+.

Deskripsi CoFilm+

CoFilm+ merupakan penyedia layanan sterilisasi dan pelapis antivirus permanen berbentuk cat pelapis dan tape, CoFilm+ diklaim dapat membunuh 99% virus dan bakteri dengan teknologi nano copper dan silver sebagai bahan aktif utama. Dalam penggunaannya CoFilm+ dapat digunakan dengan jenis material apapun dan dapat menyesuaikan dengan kebutuhan dan keadaan material yang diaplikasikan, untuk masalah keamanan tidak ada efek samping yang dihasilkan kare. CoFilm+ meyakini daya ketahanan yang mereka miliki cukup lama, kurang lebih dua tahun jika digunakan dalam ruangan *outdoor* maupun *indoor*. Jika penggunaan CoFilm+ ini digunakan pada furnitur kafe, hal tersebut sangat membantu pihak kafe dalam hal kebersihan, karena ketika pengunjung meninggalkan area makan, permukaan pada area makan yang terpapar langsung dengan pengunjung membuat bahan aktif yang terkandung dalam CoFilm+ tersebut akan mulai bekerja untuk mensterilkan area tersebut. Selain itu tidak perlu khawatir mengenai akan tercemarnya makanan pada meja dengan bahan kimia aktif yang terkandung dari CoFilm+ tersebut.



Gambar 3. Penerapan CoFilm+ dalam bentuk cair

Sumber : <https://cofilmindonesia.com/#>

CoFilm+ merupakan hasil penelitian mahasiswa ITS bersama ITS Nano Research Center yang mulai dikembangkan sejak pertengahan 2020 dan mulai dipasarkan secara umum melalui *e-commerce* yang ada di Indonesia mulai akhir 2021 ini. Dalam segi ekonomi harga yang ditawarkan cukup bervariasi mulai dari Rp 150.000,- sampai dengan Rp 900.000,- tergantung dari ukuran dan jenis yang digunakan antara jenis tape atau cairan, selain itu mereka juga menawarkan jasa pengaplikasian langsung ke benda-benda yang mau dilapisi dengan CoFilm+ ini.

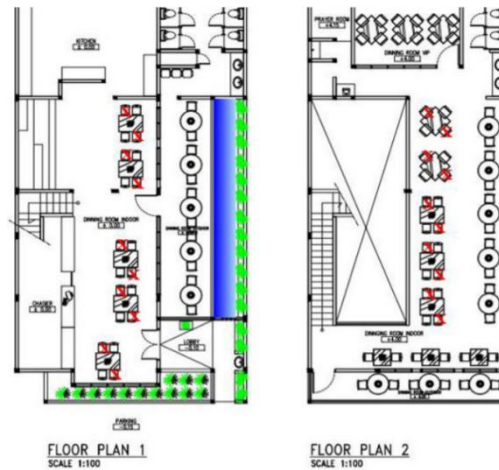
B. Perkembangan Sistem Proteksi Pada Kafe di Masa Pandemi

Dari hasil pencarian preseden-preseden perkembangan sistem proteksi di Indonesia dan di beberapa negara di dunia ditemukan beberapa kafe-kafe yang dapat dijadikan referensi dalam penataan *layout* dan penerapan sistem proteksi, diantaranya :

1. Olifant Cafe, Semarang, Indonesia (Hidayati dkk, 2021)

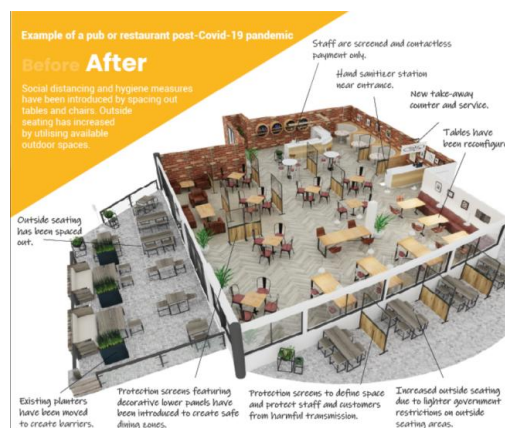
Pada Olifant Cafe terdapat perubahan *layout* berupa merubah arah meja agar tercipta sirkulasi satu arah dan memberi jarak antar meja. Kafe tersebut juga memberi tanda silang pada kursi sebagai larangan untuk pengunjung duduk di kursi tersebut sehingga

kapasitas pengunjung yang duduk pada satu meja berkurang. Selain itu, kafe tersebut juga menerapkan *free touch menu* dengan menggunakan *barcode* di setiap meja.



Gambar 4. *Layout* Olifant Cafe’
Sumber : www.e3s-conferences.org

2. Pub / Restaurant di UK (cafereality.co.uk)
Berdasarkan artikel cafereality.co.uk, Cafe Reality memiliki rekomendasi *layout* yang dapat diterapkan pada pub/ restaurant, yaitu penerapan sistem proteksi dan kebersihan. Sistem proteksi dapat berupa menambahkan pembatas antara meja di area makan. Selain itu, meletakkan *handsanitizer* di area kasir dan tempat lain yang mudah diakses pengunjung. Lalu, *layout* meja dan kasir juga diubah agar sirkulasi dalam restaurant teratur dan memberi jarak antar meja, serta perbanyak area *outdoor*. Kafe tersebut juga menerapkan *free touch* menu dengan menggunakan *barcode* di setiap meja dan pembayaran tanpa tunai.



Gambar 5. *Layout* Pub/Restaurant di UK
Sumber : www.cafereality.co.uk

C. Konsep Desain

Berdasarkan data-data yang telah ditemukan, penulis melakukan analisis menggunakan *tools* NABC, yaitu *Need* (Kebutuhan), *Approach* (Pendekatan), *Benefit*

(Keuntungan), dan *Competition* (Kompetisi) yang bertujuan untuk mengetahui apa kebutuhan dari Kafe Rumah Donut's. Nessler (2018) Pengembangan metode NABC dilakukan di Amerika Serikat oleh *Stanford Research Institute*. Penjabaran dari *tools* NABC tersebut adalah sebagai berikut:

NABC

Needs,
Approach,
Benefit,
Competition

NAME AND DESCRIPTION OF IDEA	
NEED	APPROACH
<ul style="list-style-type: none"> - Pengunjung dapat duduk dan bersantai di cafe tanpa khawatir akan covid-19 - Furniture sustainable - Menghindari adanya bentrok di area servis 	<ul style="list-style-type: none"> - Mengaplikasikan sistem sterilisasi pada furniture, misalnya dalam bentuk material (CoFilm+) - Transform meja dan kursi - Mengatur jarak pada meja - Mmbagi area cafe menjadi area dine in dan area take away
BENEFIT	COMPETITION
<ul style="list-style-type: none"> - Sistem sterilisasi otomatis dapat membantu pengunjung yang lalai akan protokol kesehatan - Furniture masih dapat digunakan setelah pandemi berakhir - Sirkulasi pada ruang tidak membuat pengguna bertabrakan/menumpuk di suatu ruang 	<ul style="list-style-type: none"> - Penataan layout dan pengurangan kapasitas pengunjung dengan pengurangan furniture sudah umum diterapkan di cafe-cafe tetapi belum cukup variasi

Gambar 6. Toolkit NABC
Sumber : Data Penulis

Dari penjabaran *toolkit* NABC didapatkan hasil berupa ide desain yang dapat diterapkan sebagai solusi dari topik permasalahan yang dibahas. Ide desain tersebut berupa sebuah furnitur dengan sistem sterilisasi mandiri yang dapat ditransformasi bentuknya dan rekomendasi *layout*.

4. PEMBAHASAN

A. Transformasi Bentuk Meja

Menurut Dendy et al., (2017) dalam jurnalnya lebih memperhatikan dari segi kemudahan dan keamanan dalam pengaplikasian furnitur kafe yang dirancang dapat mawadahi dan memenuhi kebutuhan, kebiasaan, dan keamanan pengguna.

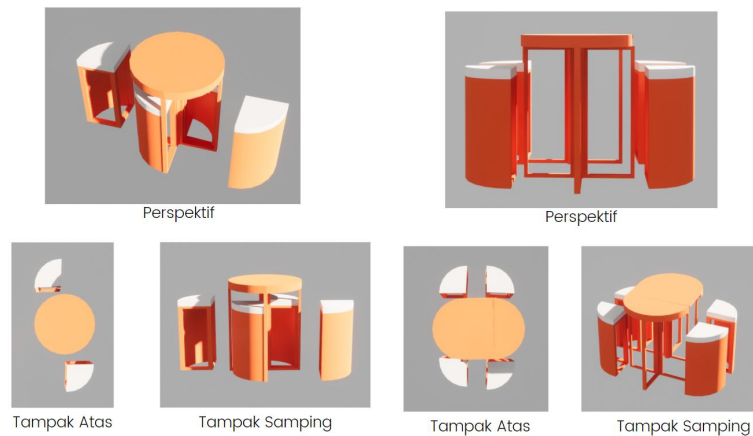
Perancangan meja yang dapat ditransformasi dapat mengurangi kapasitas penggunaan furnitur pada ruang, sehingga dapat menciptakan jarak antar meja pengunjung, dan ketika menyesuaikan kebutuhan para pengunjung. Hal tersebut merupakan salah satu solusi terhadap permasalahan protokol kesehatan pada kafe.

1. Bentuk dan Material

Meja dan kursi yang digunakan oleh pengunjung terbuat dari material *plywood* dan dilapisi cat CoFilm+. *Top table* meja ini berbentuk lingkaran berdiameter 60 cm memiliki kapasitas untuk 2 orang dan dapat ditransformasi bentuk menjadi lebih lebar dengan ukuran panjang 90 cm dan lebar 60 cm untuk kapasitas 4 orang. Sedangkan tingginya 75 cm, baik sebelum ditransformasi maupun sesudah ditransformasi.

2. Cara Kerja Transform Bentuk

Meja ini dapat ditransformasi bentuk untuk kebutuhan pengunjung yang datang dengan kapasitas lebih dari 2 orang dengan syarat tertentu. *Top table* meja yang awalnya berbentuk lingkaran dapat diperpanjang menjadi bentuk oval dan dapat digunakan untuk maksimal kapasitas 4 orang.



Gambar 7. Transformasi Bentuk pada Meja
Sumber : Data Penulis

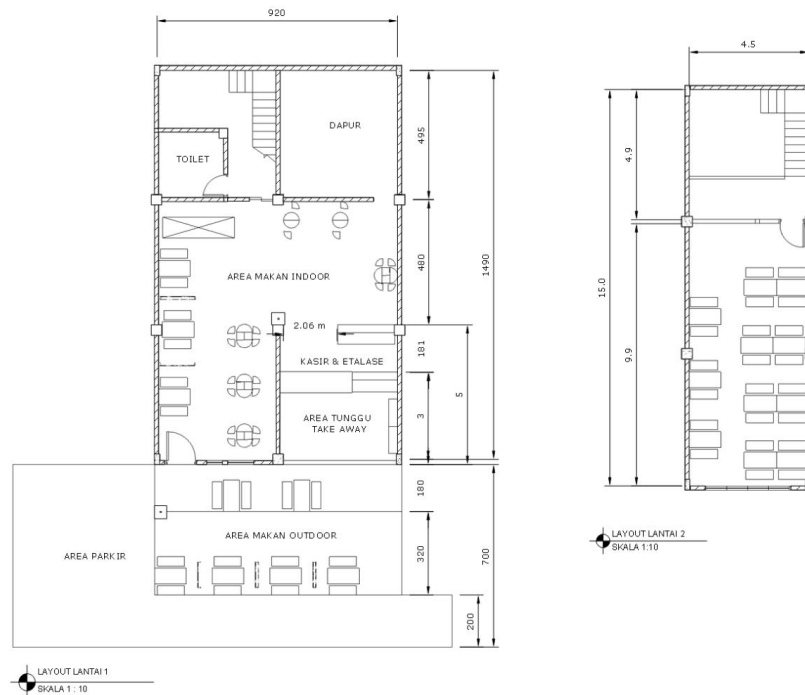
3. Cara Kerja Sterilisasi

Sterilisasi pada meja menggunakan cat CoFilm+. Cat ini digunakan untuk melapisi seluruh permukaan meja, baik di *top table* maupun di kaki-kaki meja. Cat ini diklaim dapat membunuh 99% bakteri dan virus sehingga bakteri dan virus yang menempel pada permukaan meja dapat langsung mati.

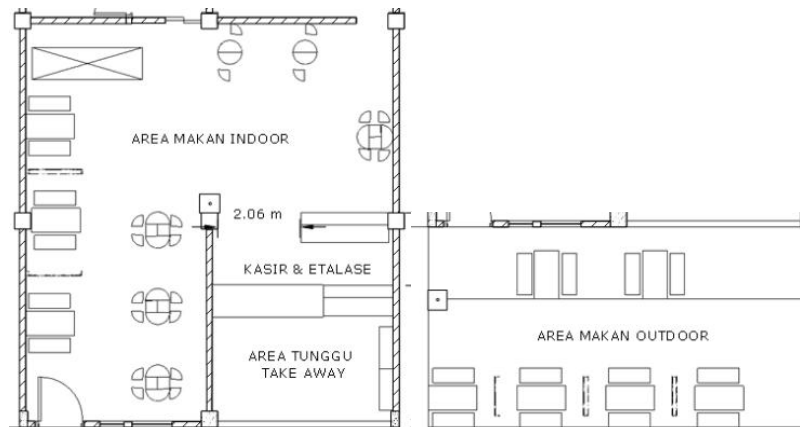
B. Layout Kafe

Salah satu solusi untuk permasalahan dalam kafe adalah mengubah *layout* yang sudah diterapkan dengan lebih memperhatikan penyusunan meja dan kursi pada area makan dengan tetap memperhatikan peraturan protokol kesehatan. Dari artikel yang berjudul *The Adapted Covid-19 Pub / Restaurant* di website www.cafereality.co.uk untuk menerapkan *social distancing* disarankan *layout* kafe diubah yaitu dengan cara memperbanyak *space* kosong dan mengurangi jumlah meja dan kursi. Selain itu, berdasarkan rekomendasi WHO, jarak antar meja dibuat minimal satu meter.

Rekomendasi *layout* baru ruangan kafe pada lantai satu terbagi menjadi area *outdoor*, *semi outdoor* dan *indoor*. Pada area *indoor* dan *outdoor* berfungsi sebagai tempat makan pengunjung *dine in*, sedangkan pada area *semi outdoor* digunakan sebagai tempat menunggu pesanan *take away* dan ojek *online*.



Gambar 8. Rekomendasi *Layout*
Sumber : Data penulis



Gambar 9. Pembagian Ruang Area *Outdoor* dan *Indoor*
Sumber : Data penulis

Pada area etalase dan kasir diletakkan di antara area *indoor* dan *semi outdoor*, sehingga dapat diakses oleh pengunjung yang *dine in* maupun *take away*. Hal ini juga bertujuan agar pengunjung yang ingin memesan *take away* tidak perlu masuk ke dalam kafe sehingga tidak memenuhi kafe dan tidak menyebabkan kerumunan di dalam kafe.

5. KESIMPULAN

Level PPKM tiap daerah di Indonesia sudah menurun. Ruang publik seperti restoran, taman hiburan, kafe, dll sudah mulai dibuka kembali. Penurunan level PPKM ini tidak sama dengan PPKM ini telah berakhir. Namun, hal tersebut membuat kerancuan masyarakat dan pemilik tempat atau pengguna fasilitas, sehingga ketentuan mengenai standar protokol kesehatan perlahan mulai teracuhkan. Kafe merupakan salah satu ruang publik yang paling ramai dikunjungi oleh orang-orang, ditambah semakin banyak berbagai jenis kafe yang dapat dinikmati oleh setiap usia, kafe dianggap sebagai tempat yang paling fleksibel dalam adanya pelanggaran terhadap peraturan protokol kesehatan dan memungkinkan adanya penyebaran Virus Covid-19 lagi.

Untuk mencegah penyebaran Covid-19 dapat diterapkan sistem sterilisasi otomatis. Dengan adanya sistem sterilisasi otomatis ini, rasa khawatir masyarakat mengenai Covid-19 akan berkurang dengan tujuan akan memberi rasa aman dan nyaman apabila berada di area publik, khususnya di kafe. Terdapat rekomendasi mengenai sistem sterilisasi otomatis dan sistem *layout* pada café yang sudah disesuaikan dengan aturan protokol kesehatan dan referensi dari beberapa kafe yang sudah menerapkannya. Hal ini bertujuan agar dapat menjadi bahan evaluasi terhadap kafe yang belum menerapkan protokol kesehatan dengan baik

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ansori, M. H. (2020, April 06). THC INSIGHT. *Wabah COVID-19 dan Kelas Sosial di Indonesia*, (14). www.habibiecenter.or.id
- Azhra, F. H., Jati, N. P., & Kalijaga, M. A. (2021, Agustus). *Perancangan Inovasi Drone Pencegah Penyebaran Covid-19 Menggunakan Integrasi Model Kano dan HOQ*, 2(2). <https://doi.org/10.24123/saintek.v2i2.4546>
- Brown (2008). *Field Guide To Human Centered Design*, (1st ed.).
- Cafe Reality. (2021). The Adapted Covid-19 Pub/Restaurant. Retrieved Desember 26, 2021, from www.cafereality.co.uk
- CoFilm+. (2021). *Apa Itu CoFilm+? Disinfektan Permanen*. Retrieved Desember 1, 2021, from <https://cofilmindonesia.com>
- Covid19. (2021). *Peta Sebaran Kasus Covid-19*. Retrieved November 29, 2021, from <https://covid19.go.id/>
- Dendy, M., Suprobo, F. P., & Nilasari, P. F. (2017). *Perancangan Perabot Multifungsi Pada Zybrick Coffee Di Surabaya*, 5(2), 262.
- Hidayati, E., Pandelaki, E. E., & Haristanto, B. I.R. (2021). ICENIS 2021. *Design Innovation of Café During Pandemic (Case Study: Olifant Café)*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). Retrieved Desember 1, 2021, from <https://www.kemkes.go.id/index.php>
- Kompas.com. (2022, januari 6). Daftar Lengkap Daerah PPKM Level 1-3 Berlaku 4-17 Januari 2022. Retrieved Januari 10, 2022, from <https://www.kompas.com/tren/read/2022/01/06/093000565/daftar-lengkap-daerah-ppkm-level-1-3-berlaku-4-17-januari-2022?page=all>

- Nessler, D. (2018). *Ideate, Prototype & Pitch In No Time Applying this 3-in-1 Method*. Marvel App. Retrieved July 28, 2022, from <https://marvelapp.com/blog/ideate-prototype-pitch-no-time-applying-3-1-method/>
- Protokol Kesehatan di Restoran dan Kafe untuk Cegah Covid-19*. (2020, July 16). CNN Indonesia. Retrieved July 28, 2022, from <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20200715112832-255-524881/protokol-kesehatan-di-restoran-dan-kafe-untuk-cegah-covid-19>
- Rakhmatullah, M. Y., Kawitana, W. R., & Rakhmatillah, A. (2015). *Rancang Bangun Sistem Sterilisasi Alat-alat Kedokteran secara Otomatis*.
- Rizal, M., Afrianti, R., & Abdurahman, I. (2021). Dampak kebijakan pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat (PPKM) bagi pelaku bisnis coffe shop pada masa pandemi terdampak COVID-19 di Kabupaten Purwakarta. *Jurnal Inspirasi*, 12(1), 96-105.
- Rizkia, D., & Madiawati, P. N. (2021). *PENGARUH PERILAKU KONSUMEN, STORE ATMOSPHERE DAN HARGA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PADA ADITI COFFEE HOUSE & SPACE DI ERA PANDEMI COVID-19*, 18(1), 74.
- WHO. (2021). Retrieved November 29, 2021, from <https://www.who.int/>