

ANALISIS PERKEMBANGAN DESAIN INTERIOR *FOOD COURT* PASCA PANDEMI DI *FOOD EMPIRE* JAKARTA UTARA

Adi Ismanto¹ & Fivanda²

¹Fakultas Desain Interior, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email: adii@fsrd.untar.ac.id

²Fakultas Desain Interior, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email: fivanda@fsrd.untar.ac.id

ABSTRACT

The revocation of PPKM by the government provides flexibility in community activities and mobilization which affects several economic sectors, including the food and beverage supply industry. Various efforts are made to improve the quality and quantity of the culinary industry, strategies by innovating food and beverages, services, building facilities and spaces that are comfortable, unique and also attractive, can be an attraction for consumers. The influence of interior design is closely related to the increase in the number of consumers, so industry players are trying to create attractive facilities, even carry out renovations, especially in cities and malls. This study aims to analyze the growing interior design trend of the culinary industry with a case study of a newly renovated food court before the pandemic. This research uses qualitative and quantitative analysis methods with a case study of a renovated food court public facility in one of the malls in North Jakarta. The analysis is related to how the development of interior design of food court public facilities and their relation to the implementation of CHSE health protocols, what are the criteria that affect user confidence to come to the food court facility. Based on the results of the Food Empire research object, it can be concluded that the resulting interior design has not played a role in the consideration of reducing the risk of exposure to Covid-19 with a percentage of criteria implementation of 75.5% (smaller than the minimum achievement of 85%). It should be noted that the resulting design has not considered the pandemic conditions that occurred in late 2019, although the concept and adjustment of more contemporary food court design needs have been achieved by the many roles of the owner (client), manager and design team. With 100% of respondents answering can feel the latest design developments from interior elements in the form of layout changes, furniture variations and lighting. Followed by ceiling composition (70% of respondents) and other elements (50% of respondents) answered from wall composition, signage, plants and supporting facilities in the food court.

Keywords: Interior design, public facilities, food court, North Jakarta

ABSTRAK

Pencabutan PPKM oleh pemerintah memberikan keleluasaan aktivitas dan mobilisasi masyarakat yang berimbas pada beberapa sektor perekonomian, termasuk industri penyedia makanan dan minuman. Berbagai usaha dilakukan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas industri kuliner, strategi dengan melakukan inovasi makanan minuman, pelayanan, fasilitas bangunan dan ruang yang nyaman, unik dan juga menarik, dapat menjadi daya tarik konsumen. Pengaruh desain interior sangat erat kaitannya dengan peningkatan jumlah konsumen, sehingga pelaku industri berusaha menciptakan fasilitas yang menarik, bahkan melakukan renovasi, terutama di perkotaan dan mal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tren desain interior industri kuliner yang berkembang dengan studi kasus food court yang baru direnovasi sebelum pandemi. Penelitian ini menggunakan metode analisis kualitatif dan kuantitatif dengan studi kasus fasilitas publik food court yang direnovasi di salah satu mal di Jakarta Utara. Analisis terkait dengan bagaimana perkembangan desain interior fasilitas publik food court dan kaitannya dengan penerapan protokol kesehatan CHSE, apa saja kriteria yang mempengaruhi kepercayaan pengguna untuk datang ke fasilitas food court tersebut. Berdasarkan hasil pada objek penelitian Food Empire ini dapat disimpulkan bahwa desain interior yang dihasilkan belum berperan dalam pertimbangan mengurangi resiko paparan Covid-19 dengan persentase implementasi kriteria sebesar 75,5% (lebih kecil dari minimal capaian 85%). Perlu dijadikan perhatian bahwa desain yang dihasilkan belum mempertimbangkan kondisi pandemi yang terjadi pada tahun 2019 akhir, walaupun secara konsep dan penyesuaian kebutuhan desain *food court* yang lebih kontemporer telah tercapai oleh dengan adanya banyak peran dari pihak pemilik (klien), pengelola dan tim desain. Dengan 100% responden menjawab dapat merasakan perkembangan desain terkini dari elemen interior berupa perubahan layout, variasi furniture dan pencahayaan. Dilanjutkan dengan gubahan ceiling (70% responden) serta elemen lain (50% responden) menjawab dari gubahan dinding, signage, tanaman serta fasilitas penunjang pada food court.

Kata Kunci: Desain interior, fasilitas publik, food court, Jakarta Utara

1. PENDAHULUAN

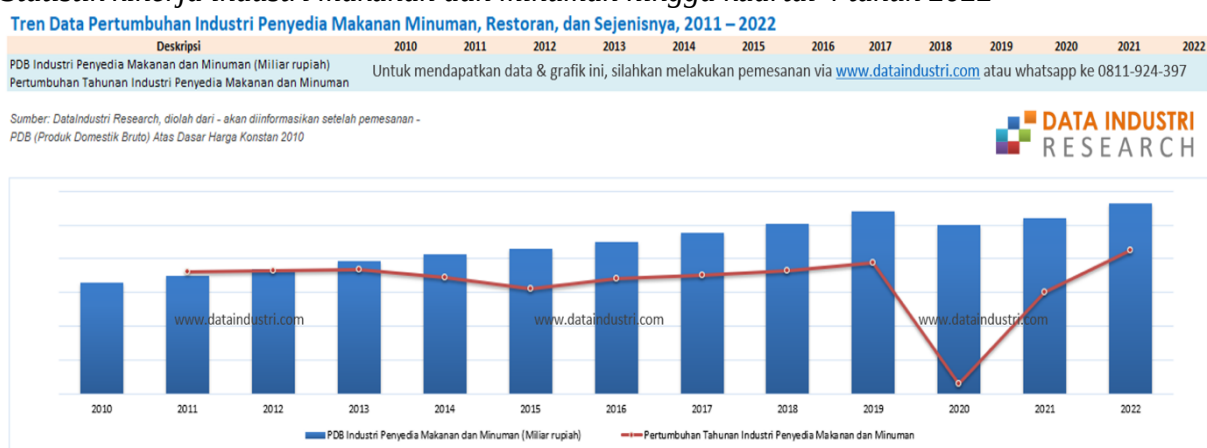
Pesatnya pertumbuhan perekonomian Indonesia baru-baru ini, banyak dipengaruhi oleh munculnya populasi kelas menengah dan konsumen makmur atau biasa disebut MAC (*middle-class and affluent consumer*). Berdasarkan data dari laporan Boston Consulting Group, terdapat 74 juta MAC di Indonesia dan mengalami peningkatan yang drastis pada tahun 2020 menjadi 141 juta orang. Gaya hidup di perkotaan yang sibuk menjadi salah satu faktor untuk konsumsi yang tinggi, generasi milenial yang mendominasi MAC dengan waktu yang sedikit untuk melakukan pekerjaan rumah tangga, termasuk memasak yang mengakibatkan sebagian besar orang memilih memenuhi kebutuhan makanan dan minuman melalui layanan restoran atau melalui aplikasi pengiriman. Makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh manusia, sehingga industri kuliner akan terus bertumbuh.

Pencabutan kebijakan PPKM oleh Presiden Jokowi pada 30 Desember 2022, memberikan dampak yang positif ke berbagai sektor industri perekonomian, karena dianggap bisa mempermudah mobilitas dan aktivitas kerja masyarakat. Hal ini memberikan optimism pelaku industri makanan dan minuman. Salah satu jenis restoran yang berkembang adalah restoran cepat saji. Restoran cepat saji merupakan restoran yang menyajikan makanan dalam waktu yang relatif singkat. Penyajian makanan cepat saji menjadi keunggulan restoran cepat saji sehingga pelanggan tidak perlu menunggu lama untuk menikmati makanannya. Makanan cepat saji semakin digemari karena diyakini dapat memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat yang memiliki waktu terbatas akibat jadwal kerja yang padat. (Mufidah, 2012).

Kebanyakan masyarakat Indonesia lebih memilih pergi ke restoran cepat saji dibandingkan restoran lain ketika mencari makanan di luar rumah. Berdasarkan survei MasterCard mengenai prioritas belanja konsumen, 80% masyarakat Indonesia memilih untuk makan di restoran cepat saji, diikuti oleh mal/restoran (61%) dan kemudian kafe kelas menengah (22). % dan hanya sekitar 1% masyarakat Indonesia yang memilih pergi ke restoran mewah untuk makan malam formal atau fine dining.

Gambar 1

Statistik kinerja industri makanan dan minuman hingga kuartal 4 tahun 2022



Berdasarkan data BPS, pengembangan perusahaan pesan antar makanan dan minuman di DKI Jakarta mengalami peningkatan keuntungan pada tahun 2018. Total pendapatan industri makanan dan minuman sebesar 22,82 triliun rupiah pada tahun 2017 dan 23,55 triliun rupiah pada tahun 2018. Indikator ini tumbuh sebesar 3,11% pada tahun 2018. dan akan tumbuh sebesar 1,58%

hingga tahun 2020. Hal ini menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman semakin berkembang setiap tahunnya. Pertumbuhan serupa juga terjadi pada makanan cepat saji. Persentase CAGR (Compound Annual Growth Rate) menggambarkan pertumbuhan penjualan dan pertumbuhan restoran cepat saji di Indonesia.

Selain lokasi dan fasilitas yang menarik, pengaruh desain interior dari fasilitas publik seperti restoran atau food court sangat besar terhadap keinginan konsumen untuk datang dan menikmati makanan di lokasi tersebut. Berdasarkan yang kesimpulan Juliana, 2020, mengenai “Pengaruh Desain Interior Terhadap Minat Pengunjung pada Garden Restaurant Pantai Indah Kapuk” menyimpulkan bahwa semakin baik desain interior di mata konsumen maka semakin besar pula minat pengunjung terhadap restoran tersebut. Salah satu kriteria yang efektif adalah bagaimana komposisi ruangan (elemen lantai, dinding, dan langit-langit) dihadirkan secara lebih modern, bersih, dan menarik. Faktor penting lainnya adalah pencahayaan, yang memberikan nuansa nyaman dan informal pada restoran atau ruang makan. Pasca pandemi, perhatian pengguna fasilitas restoran masih mengacu kepada higienis tempat dan makanan yang disajikan, hal ini sejalan dengan program pemerintah melalui kemenparekraf yang masih memberlakukan protokol sertifikasi CHSE (*Cleanliness, Healthy, Safety and Enviroment Sustainability*). Maka dari itu, banyak pelaku industri yang kemudian membuka atau memperbaiki fasilitas ruangan restoran yang sesuai dengan perkembangan global atau trend gaya hidup masyarakat saat ini.

Pada penelitian sebelumnya mengenai “Peran Desain Interior untuk Mengurangi Resiko Paparan Covid19” dengan studi kasus lobby hotel bintang 5, oleh Adi Ismanto dan Fivanda tahun 2022. Disebutkan bahwa desain interior memiliki peran yang tinggi dalam menerapkan standar desain yang mampu mengurangi resiko paparan covid-19 terutama dengan mengaplikasikan desain higienis dari pemilihan material yang mudah dibersihkan. hal ini juga dapat diterapkan pada fasilitas publik lainnya seperti restoran atau food court. penelitian lanjutan mengenai penerapan CHSE juga dilakukan pada hotel resort di Bogor oleh Adi Ismanto dan Fivanda tahun 2022, yang secara umum menggunakan desain yang higienis dan mudah dibersihkan dengan kelebihan tambahan dari bukaan untuk cahaya alami dan penghawaan sesuai dengan lokasi hotel berada. Penelitian tersebut dapat menjadi acuan untuk menganalisis perkembangan desain fasilitas publik lainnya seperti restoran atau food court yang juga terkait dengan penerapan CHSE pasca pandemi sehingga mampu meningkatkan kepercayaan masyarakat sebagai konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengumpulkan data renovasi food court mal di Jakarta Utara yang mengikuti dan menyesuaikan dengan perkembangan desain restoran atau F&B, data tersebut dijadikan sebagai acuan analisis perkembangan desain fasilitas publik food court dan bagaimana kaitannya dengan penerapan CHSE pasca pandemi yang diharapkan mampu mengurangi resiko paparan Covid-19. Penelitian ini juga akan memaparkan mengenai kriteria dan parameter peran desainer interior dan desainer tata cahaya dalam menghasilkan perancangan food court yang menarik dengan pemilihan material serta solusi pintar sebagai pemecahan solusi permasalahan resiko penyebaran Covid-19. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi sebuah konsep perancangan fasilitas publik food court atau restoran sebagai acuan parameter sehingga mampu mengurangi resiko Covid-19 pasca pandemi sesuai dengan perkembangan desain saat ini.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengambil objek penelitian Food Empire. Sebuah food court di mal Emporium Jakarta Utara yang baru direnovasi pada akhir tahun 2019 dengan penyesuaian perkembangan desain F&B. Bagaimana hasil renovasi desain Food empire kaitannya dengan penerapan protokol kesehatan CHSE sebagai solusi sektor pariwisata di era pasca pandemi. Data fisis, dokumentasi

dan wawancara dilakukan untuk mendapatkan acuan perkembangan desain dan penerapan protokol kesehatan CHSE pada interior fasilitas publik food court.

Metode analisis kuantitatif dan kualitatif dilakukan untuk menguraikan komponen permasalahan dengan menggunakan instrumen analisis dari pengolahan ruang, fasilitas dan sirkulasi pada *food and beverage*, baik untuk studi kasus Food Empire yang baru direnovasi tahun 2019 dan juga untuk acuan penerapan sertifikasi CHSE sebagai solusi sektor pariwisata untuk restoran pasca pandemi. Output hasil analisis tersebut kemudian dibuat menjadi sebuah acuan desain yang dapat dijadikan proses sintesis berupa studi implementasi pada gubahan ruang dengan pertimbangan fungsi dan estetika yang diharapkan dengan penilaian dari pengguna terkait dengan hasil desain yang sudah ada (Botti, Salitsky, 2017), (Kilmer, Rosemary, 2016).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Objek penelitian Food Empire yang berlokasi di lantai 4 telah direnovasi pada akhir tahun 2018 bertepatan dengan usia ke 10 tahun Emporium Pluit Mall. Obsevasi pada objek penelitian dilakukan untuk mengetahui perkembangan desain *food court* dan kaitannya dengan penerapan CHSE pasca pandemi. Selain itu wawancara dilakukan oleh tim peneliti dengan narasumber salah satu tim konsultan desain pencahayaan serta sampel pengguna Food Empire. Hasil dan pembahasan mengenai perkembangan desain food court akan dianalisis dari elemen ruang, fasilitas furniture dan pengkondisian ruang. Apa yang paling signifikan dirasakan oleh pengguna. Penilaian penerapan CHSE pasca pandemi akan dilakukan menggunakan tabel kriteria dan parameter menggunakan acuan dari penelitian sebelumnya mengenai peran desain interior dalam mengurangi resiko paparan covid-19 serta penerapan pedoman CHSE pada perancangan Food Empire di Emporium Pluit Mal Jakarta Utara. Data objek penelitian dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini.

Gambar 2

Logo Food Empire



Gambar 3

Data Objek Penelitian Food Empire

Nama Proyek	Food Empire
Sasaran	Seluruh pengguna fasilitas tidak dibatasi usia
Status proyek	Nyata – interior
Pemilik/Pengembang	Luhur Podomoro Land
Lokasi	Lantai 4 Emporium Pluit Mall Jl. Pluit Selatan Raya, Penjaringan, Jakarta Utara
Luas Area Food Court	3.700 sqm
Stall Tenant	32 Tenant
Konsultan Interior	Metaphor Interior Architecture
Konsultan Lighting	Alta Integra

Gambar 4

Fasad Emporium Pluit Mall



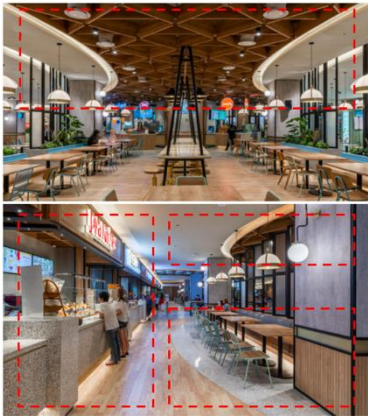
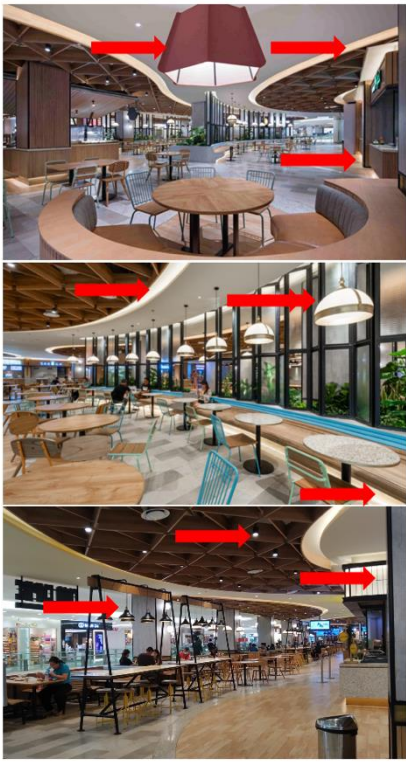
Objek penelitian berupa fasilitas *food court* yang dibuka kembali pada tanggal 12 Desember 2018 setelah direnovasi sebagai bagian dari prioritas manajemen untuk memberikan wajah baru pada usia ke 10 Emporium Pluit Mall di tahun 2019. Gambar 2 menampilkan fasad bangunan bergaya modern dilengkapi dengan pencahayaan atraktif untuk mempertegas karakter dan posisi bangunan di persimpangan jalan yang padat lalu lintas. Akses masuk dan keluar kendaraan terdapat di jalan Jembatan 3 Raya dan jalan Pluit Selatan Raya. Area parkir terdapat di basement serta di lantai 5 dan 6. Akses menuju Food Empire dapat menggunakan *elevator* dan *escalator*, dari arah basement harus memasuki area dan menuju ke lantai 1 sebelum dapat menggunakan *escalator*, sedangkan dari lantai 5 dan 6 hanya bisa diakses menggunakan *elevator* menuju ke Food Empire.

Area Food Empire dengan luas 3.700 sqm yang terdiri dari 37 tenant memulai proses renovasi berlangsung selama tahun 2018 dengan konsultan desain interior Metaphor Interior Architecture dan konsultan pencahayaan Alta Integra. Tampilan terbaru Food Empire memberikan kesan “*fresh*” dan “*comfortable*” untuk mendapatkan pengalaman ruang makan bersama bagi para pengunjung. Permasalahan dari kondisi sebelumnya adalah suasana keseluruhan area yang gelap dan menjadi masalah bagi vendor atau tenant dan operator mall. Ide gagasan umum untuk renovasi menggunakan pengaturan atau tata letak menyerupai plaza atau alun-alun tempat makan. Tim desain menemukan tantangan tersendiri untuk menggabungkan beberapa tenant di ruang publik seperti food court, dan berlawanan dengan desain sebelumnya dimana tidak ada batasan yang jelas antara masing-masing vendor atau tenant. Tim desain mengatasi isu ini dengan merepresentasikan sebuah ruangan yang modern dan hidup (*a vibrant and modern space*).

Hasil dan pembahasan penelitian mengenai trend desain *food court* dari renovasi Food empire di Emporium Pluit Mall didapatkan melalui observasi di lapangan, serta menikmati langsung dan mendapatkan pengalaman suasana makan di lokasi objek penelitian. Observasi dilakukan oleh tim peneliti, salah satu tim desain konsultan pencahayaan Alta Integra dan responden pengguna lainnya. Analisis desain interior Food Empire serta trend desain *food court* pasca renovasi akan dibahas berdasarkan beberapa kriteria yang menjadi isu dalam pertimbangan perancangan arsitektur dan interior adalah isu global (G), *universal design* (UD) dan *sustainable* (S) (Kilmer, Rosemary). Hasil perancangan renovasi Food Empire akan dianalisis mulai dari konsep perancangan, organisasi ruang yang dibahas melalui layout / tata letak furnitur, fasilitas furnitur, pengolahan elemen pembentuk ruang, pemilihan material dan warna, pengkondisian ruang serta keamanan/keselamatan dan utilitas. Hasil dan pembahasan analisis desain interior Food Empire serta trend desain pasca renovasi disimpulkan pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2
Hasil Analisis Desain Interior Food Empire

No	Pembahasan	Data Objek Penelitian	Isu Desain		
			G	UD	S
1	Tema dan Gaya Desain: Renovasi desain Food Empire menggunakan gaya desain modern sesuai perkembangan isu desain dengan tema <i>"The exemplar of modern and vibrant food court"</i> dengan kesan ruang yang cerah, hangat, terbuka dan dinamis, berbeda dengan desain <i>food court</i> yang konvensional.		V	V	V
2	Organisasi Ruang (Layout dan Variasi Furnitur): Organisasi ruang dibuat lebih fleksibel dinamis dengan batasan area vendor / tenant food court yang jelas dan tertata rapih per unit areanya Tata letak furnitur didominasi dengan pembatas area duduk yang dinamis mempertegas area sirkulasi, area makan dan area counter unit tenant. Tata letak furnitur menjadi acuan paling mendasar dari keseluruhan renovasi Food Empire. Variasi tata letak furnitur pada area makan yang cukup beragam memberikan kemungkinan kebutuhan dan preferensi yang berbeda dari masing-masing pengguna. sebagian besar tata letak furnitur terbagi menjadi: - Pola banquet chair lurus - Pola banquet chair melengkung - Pola banquet chair lingkaran - pola meja persegi 2 kursi - pola meja persegi 4 kursi - pola meja persegi 6 kursi - pola meja bulat 2 kursi - pola meja bulat 4 kursi - pola meja bar stool - pola tat letak meja/kursi lurus dan diagonal		V	V	-

3 Pengolahan Elemen Pembentuk Ruang: Elemen pembentuk ruang diolah menyesuaikan dengan konsep desain yang bergaya modern, bentuk garis yang dinamis dan melengkung memperkuat kesan "vibrant" atau hidup/terbuka/dinamis sesuai tema yang diangkat. Pola bentuk tersebut dapat dilihat pada bidang lantai dan ceiling mengikuti organisasi ruang dan tata letak furnitur Selain itu garis dan pengolahan bentuk pada elemen counter mempertegas area tenant yang berkesan kubikal dengan area makan yang lebih dinamis.		V - -
4 Pengkondisian Ruang: Pengkondisian ruang yang paling terlihat adalah aspek pencahayaan dengan CT 3300K, yang memberikan kesan ruang yang hangat dan lebih intim (berbeda dengan <i>food court</i> konvensional yang terang merata dengan CT 5600K). Pencahayaan dengan tipe indirect (pada ceiling dan furnitur), spotlight, serta penggunaan lampu gantung dan dinding yang modern memperkuat karakter ruang yang dinamis, nyaman, hangat, terbuka dan mewah. Aspek penghawaan dan akustik menggunakan standar yang umum dengan AC Central serta material absorben dan Sound System.		V V V
5 Kemanan/Keselamatan dan Utilitas: Aspek keamanan, keselamatan dan utilitas Food Court memnuhi standar yang diperlukan untuk fasilitas publik. Sign system yang jelas, APAR, plumbing yang tersistem dengan baik. Sebagai catatan jalur evakuasi masih menggunakan denah lama.		V V V

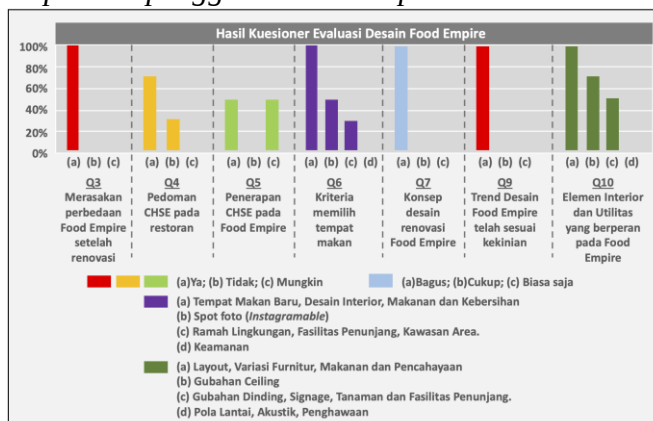
Berdasarkan hasil analisis desain interior Food Empire serta trend desain pasca renovasi, didapatkan beberapa kriteria desain yang paling berpengaruh terhadap trend desain yang kekinian,

yaitu: Konsep desain dengan gaya yang modern, variasi keberagam dari tata letak furnitur, serta pengkondisian pencahayaan pada ruangan. Selanjutnya hasil analisis ini akan dibuat parameter dari sudut pandang responden pengguna fasilitas Food Empire. Analisis desain interior ini juga menjelaskan trend desain *food court* dapat memberikan pengalaman makan dengan suasana yang premium dan berbeda, terutama dari pengolahan tata letak dan pernggunaan tata cahaya yang hangat, dinamis dan menarik. Isu desain dalam pertimbangan perancangan arsitektur dan interior adalah isu global (G), *universal design* (UD) dan *sustainable* (S) (Kilmer, Rosemary) yang diterapkan dan mampu memenuhi pemecahan masalah secara keseluruhan telah terjawab dengan isu global trend desain modern yang instaragamable untuk setiap spot area *food court* dai Food Empire.

Hasil penelitian dilanjutkan dengan wawancara dan kuesioner penerapan CHSE dari objek penelitian pada 10 responden dengan rentang usia 25-45 tahun dengan mengevaluasi fasilitas Food Empire mulai dari area masuk, area pelayanan makan/minum, serta area pembayaran dan keluar yang sudah digunakan (pasca huni) untuk memenuhi standar panduan CHSE di masa pandemi covid-19 dan juga mengetahui persepsi dan preferensi pengguna terhadap fasilitas yang diharapkan dan perkembangannya dalam desain di masa dan akhir pandemi. Asumsi dasar penelitian ini adalah semua responden tidak buta warna, sehingga memiliki preferensi warna atau aspek visual yang sama. Gambar 3 menunjukkan hasil wawancara dan kuesioner untuk menilai hasil desain dan pelaksanaan CHSE berdasarkan responden yang menggunakan Food Empire.

Gambar 5

Hasil wawancara dan kuesioner Evaluasi Hasil Desain dan penerapan CHSE berdasarkan responden pengguna Food Empire



Berdasarkan hasil kuesioner terhadap pengguna fasilitas Food Empire Emporium Pluit Mal, beberapa hal yang dapat disimpulkan diantaranya adalah mengenai alasan atau kriteria memilih fasilitas restoran baru dengan makanan serta interior yang sesuai yang memiliki kebersihan dan ramah lingkungan yang baik pada masa dan akhir pandemi ini. Mengenai sertifikasi CHSE dianggap sudah terpenuhi dengan kriteria tersebut tanpa mengetahui bahwa restoran ini belum terdaftar atau memiliki sertifikasi CHSE dari Kemenparekraf. Selain itu, desain interior dari Food Empire dianggap telah memenuhi trend perkembangan desain fasilitas restoran yang kekinian dengan elemen interior yang paling menonjol dan dapat dilihat atau dirasakan terutama dari layout, variasi furnitur serta pencahayaannya. Dilanjutkan dengan gubahan ceiling serta elemen lain seperti gubahan dinding, signage, tanaman serta fasilitas penunjang pada food court.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Pandemi Covid-19 yang tidak disadari merubah kebiasaan, perilaku, dan gaya hidup masyarakat, berdampak pada perubahan sistem fasilitas publik, salah satunya restoran atau tempat makan/minum. Beberapa pertimbangan dan kriteria harus diperhatikan dalam perancangan untuk mengurangi paparan Covid-19 pada fasilitas arsitektur dan interior. Beberapa pertimbangan tersebut membuat pola desain mengarah ke acuan desain higienis seperti fasilitas kesehatan dengan mempertimbangkan ventilasi, pencahayaan alami, teknologi dari fisik bangunan arsitektur interior serta pemilihan material interior atau solusi pintar yang mengedepankan desain yang higienis. Food Empire di Emporium Pluit Mal secara umum telah memenuhi pertimbangan desain tersebut, walaupun renovasi dan desain dilakukan sebelum masa pandemi (kriteria dan pertimbangan desain higienis dapat ditambahkan pada desain yang sudah dibuat).

Beberapa hal dapat disimpulkan dari hasil kuesioner terhadap pengguna Food Empire di Emporium Pluit Mal, diantaranya adalah mengenai alasan atau kriteria memilih fasilitas restoran baru dengan makanan serta interior yang sesuai yang memiliki kebersihan dan ramah lingkungan yang baik pada masa dan akhir pandemi ini. Mengenai sertifikasi CHSE dianggap sudah terpenuhi dengan kriteria tersebut tanpa mengetahui bahwa restoran ini belum terdaftar atau memiliki sertifikasi CHSE dari Kemenparekraf. Selain itu, desain interior dari Food Empire dianggap telah memenuhi trend perkembangan desain fasilitas restoran yang kekinian dengan elemen interior yang paling menonjol dan dapat dilihat atau dirasakan terutama dari layout, variasi furnitur serta pencahayaannya. Dilanjutkan dengan gubahan ceiling serta elemen lain seperti gubahan dinding, signage, tanaman serta fasilitas penunjang pada food court.

Hasil observasi desain interior dan penerapan CHSE yang didapatkan pada objek penelitian fasilitas restoran food court Food Empire di Emporium Pluit Mal dapat dijadikan referensi untuk perancangan fasilitas sejenis dan fasilitas publik lainnya sesuai dengan fungsi serta estetika dari karakter, citra dan suasana yang ingin dicapai dari fasilitas tersebut, baik untuk studi perancangan maupun untuk proyek nyata.

Ucapan Terima Kasih (Acknowledgement)

Ucapan terimakasih disampaikan kepada pihak-pihak yang telah membantu pelaksanaan penelitian ini, diantaranya Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Tarumanagara dan pengelola Food Empire, Tim Desain Interior Metaphor, Tim Desain Pencahayaan Alta Integra serta narasumber yang berkontribusi dalam penelitian ini.

REFERENSI

- Aprilia, R. L., Marini, S., & Yahya, A. I. (2021). Implementasi protokol kesehatan chse dalam meningkatkan kepercayaan tamu di hotel. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas dan Perjalanan*, 5(2), 1-15. <https://doi.org/10.34013/jk.v5i2.454>.
- Botti, R. M., & Salitsky. (2017). *Programming & research 'skills and techniques for interior designers (2nd ed.)*. Bloomsbury Inc.
- Fivanda, F. (2017). Evaluasi terhadap konsep desain interior ramah lingkungan pada lobby lounge boutique hotel studi kasus: Greenhost boutique hotel Yogyakarta. *Jurnal Visual*, 12(2), 10-18. <https://doi.org/10.24912/jurnal.v12i2.2123>.
- Herwanto. (2020, April 15). *Ternyata material tembaga membunuh bakteri dan virus termasuk covid-19*. Kompas. <https://www.kompas.tv/article/76239/ternyata-material-tembaga-membunuh-bakteri-dan-virus-termasuk-covid-19>.

- Ismanto, A., Fivanda, F., & Indrawan, H. (2020). The implementation of javanese culture with urban style design in the interior lobby of alila Solo Hotel. *2nd Tarumanagara International Conference on the Applications of Social Sciences and Humanities*.
- Jason, M. R. (2020). *How Architecture and Interior Design reduce the Risk of Covid-19*. Comelite Architecture, Structure and Interior Design. CAS design London, Inggris.
- Kemenparekraf (2021, Agustus 18). *Tren pariwisata Indonesia di tengah pandemi*. Kemenparekraf. <https://www.kemenparekraf.go.id/ragam-pariwisata/Tren-Pariwisata-Indonesia-di-Tengah-Pandemi>.
- Kemenparekraf (2022). *Tingkat penghunian kamar hotel bintang tahun 2021*. Kemenparekraf. <https://www.kemenparekraf.go.id/statistik-akomodasi/Tingkat-Penghunian-Kamar-Hotel-Bintang-Tahun-2021>.
- Kilmer, R. & Kilmer, W. O. (2014). *Designing interiors: Second edition*. John Wiley Sons, Inc.
- Medina, M. A., & Rostika, E. (2014). Pemilihan material pada interior brussels spring resto & cafe jalan setiabudhi Bandung. *Rekajiva Jurnal Desain Interior ITENAS Bandung*, 2(1)
- Permatasari, A. (2021, Januari 27). *Kandungan cat dinding ampuh tangkal virus corona di rumah*. MSN. <https://www.msn.com/id-id/berita/other/kandungan-cat-dinding-ampuh-tangkal-virus-corona-di-rumah/ar-BB1d8tIV>.
- Silfia, I. (2021). *Tahun 2022 diprediksi jadi kebangkitan industri perhotelan Indonesia*. Wartaekonomi. <https://wartaekonomi.co.id/read367380/tahun-2022-diprediksi-jadi-kebangkitan-industri-perhotelan-indonesia>.