

SKRIPSI PENELITIAN
PENGARUH PENATAAN PERABOT RESTORAN CEPAT SAJI TERHADAP
TINGKAT KENYAMANAN PENGUNJUNG
(Studi Kasus : McDonald's di Kota Makassar)



OLEH :

ANDI ARMUNIATI MAMARA

D51115309

UNIVERSITAS HASANUDDIN
DEPARTEMEN ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK

GOWA

2020



Optimization Software:
www.balesio.com

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH PENATAAN PERABOT RESTORAN CEPAT SAJI
TERHADAP TINGKAT KENYAMANAN PENGUNJUNG (Studi Kasus:
McDonald's di Kota Makassar),**

Diajukan untuk memenuhi syarat kurikulum tingkat sarjana
pada Program Studi SI Arsitektur Departemen Arsitektur
Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin

Penyusun

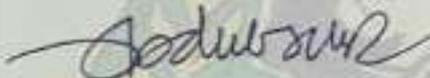
Andi Armuniati Mamara
D511 15 309

Gowa, 26 Agustus 2020

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II



Abdul Mufti Radja, ST., MT., Ph.D
NIP. 19690304 199903 1 004



Ir. Ria Wikantari R, M.Arch., Ph.D
NIP. 19610915 198811 2 001

Mengetahui

Ketua Program Studi Arsitektur



Dr. Ir. H. Edward Syarif, MT.
NIP. 19690612 199802 1 001



PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Andi Armuniati Mamara

NIM : D511 15 309

Departemen : S1 Teknik Arsitektur

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi tugas akhir yang saya tulis ini benar-benar hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambil alihan tulisan atau pemikiran orang lain. Apabila dikemudian hari saya terbukti atau tidak dapat dibuktikan bahwa atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, Agustus 2020



Penulis,

Andi Armuniati Mamara

D511 15 309



ABSTRAK

Pemilihan perabot dan penataan perabot dalam sebuah ruang harus memberikan kenyamanan bagi penggunanya, termasuk ruang pada area makan restoran. Kenyamanan tersebut dapat dicapai dengan pemilihan dan penataan perabot yang baik. *McDonald's* merupakan waralaba rumah makan siap saji terbesar di dunia..Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kenyamanan pengunjung terhadap penataan perabot *McDonald's* dan mengidentifikasi pengaruh elemen perabot dan penataan perabot terhadap tingkat kenyamanan pengunjung. Pengambilan data dilakukan melalui media observasi, kuesioner dan wawancara peneliti. Setiap pertanyaan dalam kuesioner telah diuji kualitasnya melalui uji validitas, reliabilitas dan normalitas. Adapun untuk mengetahui persentase pengaruh/keterkaitan variabel, metode yang digunakan adalah regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata tingkat kenyamanan pengunjung berada pada kategori nyaman. Elemen perabot dan penataan perabot mempengaruhi tingkat kenyamanan pengunjung *McDonald's*.

Kata kunci: (*Kenyamanan, Penataan Perabot, Restoran Cepat Saji*)



ABSTRACT

The choice of furniture and the arrangement of furniture in a room must provide comfort for its users, including space in the restaurant's dining area. This comfort can be achieved by choosing and arranging good furniture. McDonald's is the largest fast food restaurant franchise in the world. This study aims to analyze the level of comfort of visitors to the arrangement of McDonald's furniture and identify the influence of furniture elements and the arrangement of furniture on the level of visitor comfort. Data is collected through observation media, questionnaires and interview researchers. Every question in the questionnaire was tested for quality through tests of validity, reliability and normality. As for knowing the percentage of influence / interrelationship of variables, the method used is multiple linear regression. The results showed the average level of visitor comfort was in the comfortable category. The elements of the furniture and the arrangement of the furniture affect the comfort level of McDonald's visitors.

Keywords: (*Comfort, Furniture Arrangement, Fast Food Restaurant*)



KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim..

Assalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan limpahan rahmat-Nyalah maka penulis dapat menyelesaikan Skripsi Penelitian Tugas Akhir ini dengan judul “**Pengaruh Penataan Perabot Restoran Cepat Saji terhadap Tingkat Kenyamanan Pengunjung (Studi Kasus : McDonald’s di Kota Makassar)**”. Shalawat dan Salam tak lupa penulis kirimkan kepada baginda Rasulullah SAW yang menjadi Suri Tauladan untuk kita umat manusia.

Melalui kata pengantar, penulis terlebih dahulu meminta maaf menyadari bahwa Skripsi Penelitian Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, baik dari segi isi, kalimat, tata letak dan desain. Oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membantu penulis sebagai bahan perbaikan dan dapat menjadi bekal dimasa yang akan datang.

Skripsi Penelitian ini disusun sebagai langkah penulis untuk menyelesaikan pendidikan di Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin Makassar.

Pada kesempatan ini, dengan rasa penuh hormat penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih dan penghargaan kepada :

1. Bapak **Dr. H. Erdward Syarif, ST., MT.** selaku ketua Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin.
2. Bapak **Abdul Mufti Radja, ST., MT., Ph.D.** selaku pembimbing I dan Ibu **Dr. Ir. Ria Wikantari Rosalia, M. Arch., Ph.D.**, selaku pembimbing II sekaligus Kepala Laboratorium Teori dan Sejarah Arsitektur Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin yang senantiasa memberikan masukan.

Ibu **Afifah Harisah, ST., MT., Ph.D;** Ibu **Syahriana Syam, ST., MT.;** selaku dosen penguji dan dosen Laboratorium Teori dan Sejarah



Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin atas bimbingan dan ilmu yang diberikan selama di bangku perkuliahan.

4. Ibu **Dr. Eng. Asniawaty, ST., MT.** selaku pembimbing akademik selama masa studi di Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin.
5. Semua dosen, staf, dan karyawan Departemen Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin
6. Kedua orangtua saya Ayahanda **Andi Mamara** dan Ibunda **Rosmah Manfalutie** dan adik saya **Andi Rahmatullah** dan **Andi Humaerah** serta keluarga yang telah memberikan dukungan serta do'a yang tiada henti.
7. Kepada **Muh. Teguh Affandi Ramli** terima kasih atas dorongan, semangat serta energi positif yang telah diberikan kepada penulis untuk legih giat dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Kepada **Ova Yuniar** terima kasih telah menemani dan atas bantuan yang selama ini telah diberikan kepada penulis.
9. Kepada **Cahaya Bintang Permatasari, Rachmat Rifky, Laode Muhammad Zein, Badri, S. Ars, Shelin Meiliana Chuwiarco** dan **Windryadewi Asys, S. Ars** selaku teman yang selalu menemani dan memberikan bantuan serta saran-saran yang membangun dalam penyusunan Skripsi Tugas Akhir ini.
10. Serta teman – teman **PRESISI 2015** dan Teknik Arsitektur Angkatan 2015, yang selalu memberi dukungan.

Gowa, September 2019
Penulis

ANDI ARMUNIATI MAMARA
D511 15 309



DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR SKEMA.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
F. Alur Pikir Penelitian.....	6
G. Sistematika Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Desain Interior.....	8
1. Definisi Desain Interior.....	8
2. Elemen Perabot	8

v



3.	Penataan Perabot	14
4.	Pola Organisasi Ruang	20
B.	Kenyamanan.....	24
1.	Pengertian Kenyamanan.....	24
2.	Kenyamanan Fisik dan Kenyamanan Psikis	25
3.	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kenyamanan	25
C.	Ergonomi.....	27
1.	Pengertian Ergonomi.....	27
2.	Tujuan Ergonomi	30
3.	Penerapan Ergonomi	30
4.	Prinsip Ergonomi	31
D.	Kajian Antropometri	32
1.	Pengertian Antropometri.....	32
2.	Jenis-Jenis Antropometri.....	33
E.	Restoran.....	44
1.	Pengertian Restoran	44
2.	Klasifikasi Restoran	44
3.	Restoran Cepat Saji.....	47
F.	McDonald's.....	49
1.	Sejarah Perusahaan McDonald's.....	49
2.	McDonald's Indonesia	51
3.	Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan	51
4.	Tujuan Perusahaan	52
G.	Penelitian Terdahulu	53
H.	Kerangka Konseptual	57
BAB III METODE PENELITIAN.....		58
A.	Paradigma Penelitian.....	58
B.	Metode Penelitian.....	58



C.	Lokasi dan Waktu Penelitian	58
1.	Lokasi.....	58
2.	Waktu Penelitian.....	60
D.	Populasi dan Sampel Penelitian	60
1.	Populasi.....	60
2.	Sampel dan Teknik Sampling	60
E.	Data dan Jenis Data.....	61
F.	Variabel Penelitian.....	61
G.	Definisi Operasional Variabel Penelitian dan Skala Pengukuran	63
H.	Teknik Pengumpulan Data.....	65
1.	Metode Observasi.....	65
2.	Metode Angket (kuisisioner) dan Wawancara.....	65
I.	Instrumen Penelitian.....	66
J.	Teknik Analisis dan Interpretasi Data.....	67
1.	Analisis Uji Persyaratan.....	67
2.	Analisis Deskriptif	68
3.	Analisis Regresi Linear Berganda.....	69
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		72
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	72
1.	Denah	73
2.	Potongan.....	74
3.	Perspektif.....	76
4.	Perabot yang digunakan	77
B.	Karakteristik Responden	88
C.	Hasil Pengamatan.....	90
4.	Pemilihan Tempat Pengunjung pada McDonald's Alauddin.....	93
	Tingkat Kenyamanan	96



D. Pengujian Kualitas Data.....	104
E. Pengujian Hipotesis.....	106
1. Pengujian Hipotesis H1 dan H2 dengan Uji t	106
2. Pengujian Hipotesis H3 dengan Uji F.....	107
3. Koefisien Determinasi.....	108
F. Pengaruh Elemen Perabot dan Penataan Perabot terhadap Tingkat Kenyamanan Pengunjung McDonal'd Alauddin.	108
G. Resume Hasil Pembahasan	110
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	114
DAFTAR PUSTAKA	116



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Side Chair.....	9
Gambar 2 Arm Chair.....	10
Gambar 3 Sofa.....	10
Gambar 4 Bar Stool.....	11
Gambar 5 Ottomen.....	11
Gambar 6. Meja Bulat.....	12
Gambar 7.Meja Elips atau Lonjong Telur.....	12
Gambar 8. Meja Persegi Panjang.....	13
Gambar 9 Sidestand.....	13
Gambar 10 Trash bin cabinet.....	14
Gambar 11. Denah Meja Persegi/Persegi Panjang dan Kursi.....	15
Gambar 12. Denah Meja Bulat dan Kursi.....	16
Gambar 13. Pengaturan Meja secara Paralel.....	16
Gambar 14. Pengaturan Meja secara Diagonal.....	17
Gambar 15. Pengaturan Meja secara Kombinasi.....	17
Gambar 16. Area yang dibutuhkan untuk Operasional dan Pengunjung.....	18
Gambar 17. Area yang dibutuhkan untuk Operasional dan Pengunjung.....	18
Gambar 18 Tempat duduk tipe 1.....	19
Gambar 19 Tempat duduk tipe 2.....	19
Gambar 20 Tempat duduk tipe 3.....	20
Gambar 21 Tempat duduk tipe 4.....	20
Gambar 22. Organisasi Terpusat.....	21
Gambar 23. Organisasi Linear.....	21
Gambar 24. Organisasi Radial.....	22
Gambar 25. Organisasi Cluster.....	23
Gambar 26. Organisasi Grid.....	23
Gambar 27 Zona Makan Optimal dan Minimal.....	36
Gambar 28 Zona Optimal dan Minimal untuk 3 orang.....	37
Gambar 29 Zona Optimal dan Minimal Lebar Meja.....	37
Gambar 30 Panjang dan Lebar Minimal Meja Untuk 6 Orang.....	38
Gambar 31 Panjang dan Lebar Optimal Meja Untuk 6 Orang.....	39
Gambar 32 Diameter 36 inci Meja Bundar Minimal Untuk 4 orang.....	40
Gambar 33 Diameter 48 inci Meja Bundar Minimal Untuk 4 orang.....	41
Gambar 34 Jarak Bersih Minimal Belakang Kursi/ Tanpa Sirkulasi.....	42



Gambar 35 Jarak Bersih Minimal Belakang Kursi	43
Gambar 36. Lokasi Penelitian	59
Gambar 37. Segnometer.....	66
Gambar 38. Alat tulis	66
Gambar 39. Kamera Handphone.....	67
Gambar 40 McDonald's Alauddin Makassar	72
Gambar 41. Denah McDonald's Alauddin	74
Gambar 42. Potongan A-A McDonald's Alauddin	74
Gambar 43. Potongan B-B McDonald's Alauddin.....	74
Gambar 44. Potongan C-C McDonald's Alauddin.....	74
Gambar 45. Potongan D-D McDonald's Alauddin	75
Gambar 46. Perspektif Interior McDonald's Alauddin	77
Gambar 47 Perabot McDonald's Alauddin	77
Gambar 48. Perabot McDonald's Alauddin	78
Gambar 49. Perabot McDonald's Alauddin	78
Gambar 50. Perabot McDonald's Alauddin	79
Gambar 51. Perabot McDonald's Alauddin	79
Gambar 52. Perabot McDonald's Alauddin	80
Gambar 53. Perabot McDonald's Alauddin	80
Gambar 54. Perabot McDonald's Alauddin	81
Gambar 55. Perabot McDonald's Alauddin	81
Gambar 56. Perabot McDonald's Alauddin	82
Gambar 57. Perabot McDonald's Alauddin	82
Gambar 58. Pola Penataan Perabot	83
Gambar 59. Pola Penataan Perabot	83
Gambar 60. Pola Penataan Perabot	84
Gambar 61. Pola Penataan Perabot	84
Gambar 62. Pola Penataan Perabot	84
Gambar 63. Pola Penataan Perabot	85
Gambar 64. Pola Penataan Perabot	85
Gambar 65. Pola Penataan Perabot	85
Gambar 66. Pola Penataan Perabot	86
Gambar 67. Pola Penataan Perabot	86
Gambar 68. Pola Penataan Perabot	87
Gambar 69. Pola Penataan Perabot	87
Gambar 70. Pola Penataan Perabot	88
Gambar 71. Klasifikasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	89
Gambar 72. Klasifikasi Responden Berdasarkan Usia	89
73. Klasifikasi Responden Berdasarkan Pekerjaan	90
74. Alasan Pengunjung Datang ke McdDonald's Alauddin	91



Gambar 75. Tujuan Pengunjung Datang ke McdDonald's Alauddin.....	91
Gambar 76. Tujuan Pengunjung Datang ke McdDonald's Alauddin.....	92
Gambar 77. Lama Pengunjung Berada di McdDonald's Alauddin	92
Gambar 78. Denah McDonal's Alauddin	93
Gambar 79. Pemilihan Tempat Pengunjung pada McDonald's Alauddin.....	94
Gambar 80. Pemilihan Kursi pada McDonald's Alauddin	95
Gambar 81. Pemilihan Meja Pengunjung pada McDonald's Alauddin	96
Gambar 82. Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Bentuk Perabot McDonald's Alauddin.....	97
Gambar 83. Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Dimensi Perabot McDonald's Alauddin.....	98
Gambar 84. Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Dimensi Perabot McDonald's Alauddin.....	100
Gambar 85. Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Kombinasi Jumlah Perabot McDonald's Alauddin.....	101
Gambar 86. Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Dimensi Penataan Perabot McDonald's Alauddin.	102
Gambar 87. Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Pola Penataan Perabot McDonald's Alauddin.....	104



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Antropometri Orang Indonesia yang dibutuhkan dalam posisi duduk	35
Tabel 2. Penelitian Terdahulu	53
Tabel 3 Definisi Operasional Variabel.....	63
Tabel 4. Kategori Penilaian Indikator	69
Tabel 5. Distribusi Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Bentuk Perabot McDonald's Alauddin.....	96
Tabel 6. Distribusi Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Dimensi Perabot McDonald's Alauddin.....	98
Tabel 7. Distribusi Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Material Perabot McDonald's Alauddin.....	99
Tabel 8. Distribusi Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Kombinasi Jumlah Perabot McDonald's Alauddin.....	100
Tabel 9. Distribusi Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Dimensi Penataan Perabot McDonald's Alauddin.....	102
Tabel 10. Distribusi Tingkat Kenyamanan Pengunjung Terhadap Pola Penataan Perabot McDonald's Alauddin.....	103
Tabel 11. Hasil Uji Validitas.....	104
Tabel 12. Hasil Uji Reliabilitas.....	106
Tabel 13. Hasil Uji Normalitas	106
Tabel 14 Pengaruh variabel berdasarkan nilai signifikansi.....	109
Tabel 15. Pengaruh variabel berdasarkan nilai t_{hitung}	109
Tabel 16. Pengaruh variabel berdasarkan r dan r square	110



DAFTAR SKEMA

Skema 1. Alur Pikir Penelitian.....	6
Skema 2. Kerangka Konseptual	57



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada zaman modern ini pilihan akan makanan sudah beragam. Kebutuhan masyarakat yang semakin banyak mengakibatkan produk pengolahan makanan menjadi lebih berkembang. Perkembangan zaman telah membuat masyarakat pada saat ini lebih memilih untuk bersikap hidup praktis dengan memilih makanan yang mudah disajikan tetapi tetap terjaga cita rasanya. Salah satu alternatif yaitu memilih untuk makan makanan cepat saji (*fast food*) yang sekarang sudah menjadi fenomena makanan yang cukup potensial dan diakui keberadaannya oleh masyarakat. (Daulany, 2014). Meski kebanyakan makanan *fast food* bukan masakan asli Indonesia, jenis makanan ini sudah populer dan diterima baik sejak diperkenalkan di Indonesia pada tahun 1980-an.

Berbagai restoran cepat saji muncul dengan menawarkan berbagai kemudahan baik dari segi penyajian, harga dan tampilan restoran yang desain sedemikian rupa agar pengunjung merasa nyaman. Tampilan restoran memiliki pengaruh yang besar terhadap kesan sebuah restoran dan dapat berupa kesan yang positif atau negative pada persepsi pengunjung. Tampilan harus dirawat sepanjang waktu dan berganti atau ditingkatkan sesuai dengan kebutuhan pengunjung dan kesan restoran untuk tetap sesuai dengan tren (Ryu, Kim, & Han, 2010).

Ekterior dan interior merupakan aspek yang paling penting, namun pengunjung akan lebih banyak menghabiskan waktunya di dalam restoran, maka pertimbangan akan desain interior menjadi lebih penting (Ancills, 2008). Ancills (2008) mengatakan bahwa dinding, perabot, tekstur dan warna, cat, pencahayaan, dan penutup lantai semuanya menggambarkan restoran tersebut. Elemen-elemen ini akan memberikan pengaruh visual dari restoran. Pengaruh visual merupakan penampilan yang pertama dari pelayanan kepada pengunjung. Tema dan desain

akan menentukan suasana hati pengunjung yang mana suasana hatinya akan menentukan pilihan mereka dari masakan yang ada di menu (Nigel, 2011).



Bulan Juni 2018 lalu, lembaga penelitian asal Australia, Roy Morgan merilis daftar 'restoran cepat saji yang paling diminati di Indonesia'. Dalam penelitian tersebut diketahui 34 persen dari sekitar 55 juta orang Indonesia berusia 14 tahun ke atas memiliki kecenderungan untuk makan di restoran cepat saji. Data ini dihimpun dari 2.000 wawancara yang dilakukan setiap bulannya di seluruh pelosok Indonesia dan disusun dalam rentang 12 bulan sejak Maret 2017 hingga Maret 2018. Restoran cepat saji yang paling diminati di Indonesia adalah McDonald's. Roy Morgan mencatat McDonald's memiliki 7,7 juta pelanggan.

Restoran cepat saji McDonald's pertama didirikan pada tahun 1940 oleh dua bersaudara Dick dan Mac McDonald, namun kemudian dibeli oleh Ray Kroc dan diperluas ke seluruh dunia. Sampai pada tahun 2004, McDonald's memiliki 30.000 rumah makan di seluruh dunia dengan jumlah pengunjung rata-rata 50.000.000 orang. Lambang McDonald's adalah dua busur berwarna kuning yang biasanya dipajang di luar rumah-rumah makan mereka dan dapat segera dikenali oleh masyarakat luas. Restoran McDonald's pertama di Indonesia terletak di Sarinah, Jakarta dan dibuka pada 23 Februari 1991. Berbeda dari kebanyakan restoran McDonald's di luar negeri, McDonald's juga menjual ayam goreng dan nasi di restoran-restorannya di Indonesia. Tata letak tempat didalam Mc Donald tersebut juga diatur sedemikian rupa sehingga nyaman digunakan untuk anak muda yang mengerjakan tugas atau hanya sekedar mengobrol dan area bermain kecil untuk anak – anak.

Usia 15-34 tahun adalah konsumen terbanyak yang memilih menu *fast food*. (Sempati, 2017). Rentang usia tersebut adalah golongan pelajar dan golongan muda yang mana masih memiliki banyak aktivitas fisik yang dilakukan. Fenomena di lapangan menunjukkan banyak kalangan muda seperti pelajar ataupun mahasiswa yang lebih memilih McDonald's sebagai tempat makan. McDonald's tidak hanya ditempati untuk makan ataupun minum tetapi juga banyak digunakan dalam melakukan aktivitas lain seperti berkumpul, mengerjakan tugas, rapat, bersantai dan sebagainya. Bahkan ada yang menghabiskan waktunya hingga berjam-jam di dalam McDonald's. Letak restoran cepat saji di tempat pusat keramaian juga menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung. Restoran cepat saji McDonald's berada di pusat



keramaian baik di tempat perbelanjaan, pusat perkantoran ataupun dekat dengan area kampus, seperti McDonald's yang berada di jalan Sultan Alauddin berada di tengah pusat pertokoan Town House Alauddin dan juga berada dekat dengan kampus-kampus seperti STIE Nobel, LP3I dan Kampus Unismuh menjadikan McDonald's alauddin sebagai pilihan kalangan muda baik dari pegawai perkantoran ataupun mahasiswa.

Melalui wawancara dari beberapa orang yang telah dilakukan dilakukan sebelumnya, menurut salah satu pengunjung McDonald's bernama Asmin mengatakan ia memilih McDonald's karena melihat banyak kalangan muda memilih menghabiskan waktunya baik untuk makan dan minum hingga bersosialisasi bersama temannya di McDonald's, Asmin sendiri biasa menghabiskan waktu di Mcdonalds hingga 2-3 jam. Begitu pula dengan salah satu pengunjung yang bernama Aliban mengatakan ia senang ke McDonald karena suasananya yang akrab dan tempatnya yang nyaman, selain itu Fadel juga merasa nyaman duduk mengerjakan tugas sambil menikmati makanan karena sofa yang empuk ditambah banyak stopkontak yang tersedia. Namun lain halnya dengan Fira yang merasa kurang nyaman karena jarak antara meja yang terlalu dekat hingga mengurangi privasi pengunjung. Begitu pula dengan Firman, ia merasa kurang nyaman karena jarak antara meja yang dekat. (Wawancara, 2018)

Dari fenomena-fenomena tersebut, memunculkan pertanyaan bagi peneliti bagaimana desain interior restoran cepat saji. Apakah ada pengaruh antara desain interior restoran cepat saji khususnya dari elemen perabot restoran dengan kenyamanan pengunjung. Dari hal tersebut maka peneliti akan melakukan penelitian di McDonald Jl. Sultan Alauddin Makassar dengan judul "Pengaruh Penataan Perabot Restoran Cepat Saji Terhadap Tingkat Kenyamanan Pengunjung (Studi Kasus : McDonald's di Kota Makassar)".

B. Rumusan Masalah



dalam restoran McDonald's sering kita jumpai berbagai macam desain baik dinding, perabot, tekstur dan warna, cat, pencahayaan, plafon dan

penutup lantai sebagai elemen perancangan. Hal ini menyebabkan adanya pengaruh desain interior restoran khususnya penataan perabot terhadap tingkat kenyamanan dalam beraktifitas di dalam restoran seperti makan dan minum, bersantai, bersosialisasi, serta sekedar menghabiskan waktu luang. Dari kasus tersebut menimbulkan pertanyaan yakni :

1. Bagaimana karakteristik perabot McDonald's?
2. Bagaimana tingkat kenyamanan pengunjung terhadap penataan perabot McDonald's?
3. Bagaimana pengaruh elemen perabot dan penataan perabot terhadap tingkat kenyamanan pengunjung McDonald's?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini yaitu:

1. Mendeskripsikan karakteristik perabot McDonald's.
2. Menganalisis tingkat kenyamanan pengunjung terhadap penataan perabot McDonald's.
3. Mengidentifikasi pengaruh elemen perabot dan penataan perabot terhadap tingkat kenyamanan pengunjung McDonald's.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang di harapkan penulis dalam hasil penelitian ini dapat bermanfaat:

1. Bagi Ranah Ilmu Arsitektur.

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang desain interior khususnya penataan perabot restoran cepat saji.

2. Bagi Praktisi Desain Interior

Dapat menambah pengetahuan dan dapat digunakan sebagai referensi tentang desain interior khususnya desain interior restoran cepat

ji.

Bagi Peneliti Selanjutnya



Dengan penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi tentang desain interior khususnya penataan restoran cepat saji untuk penelitian-penelitian selanjutnya.

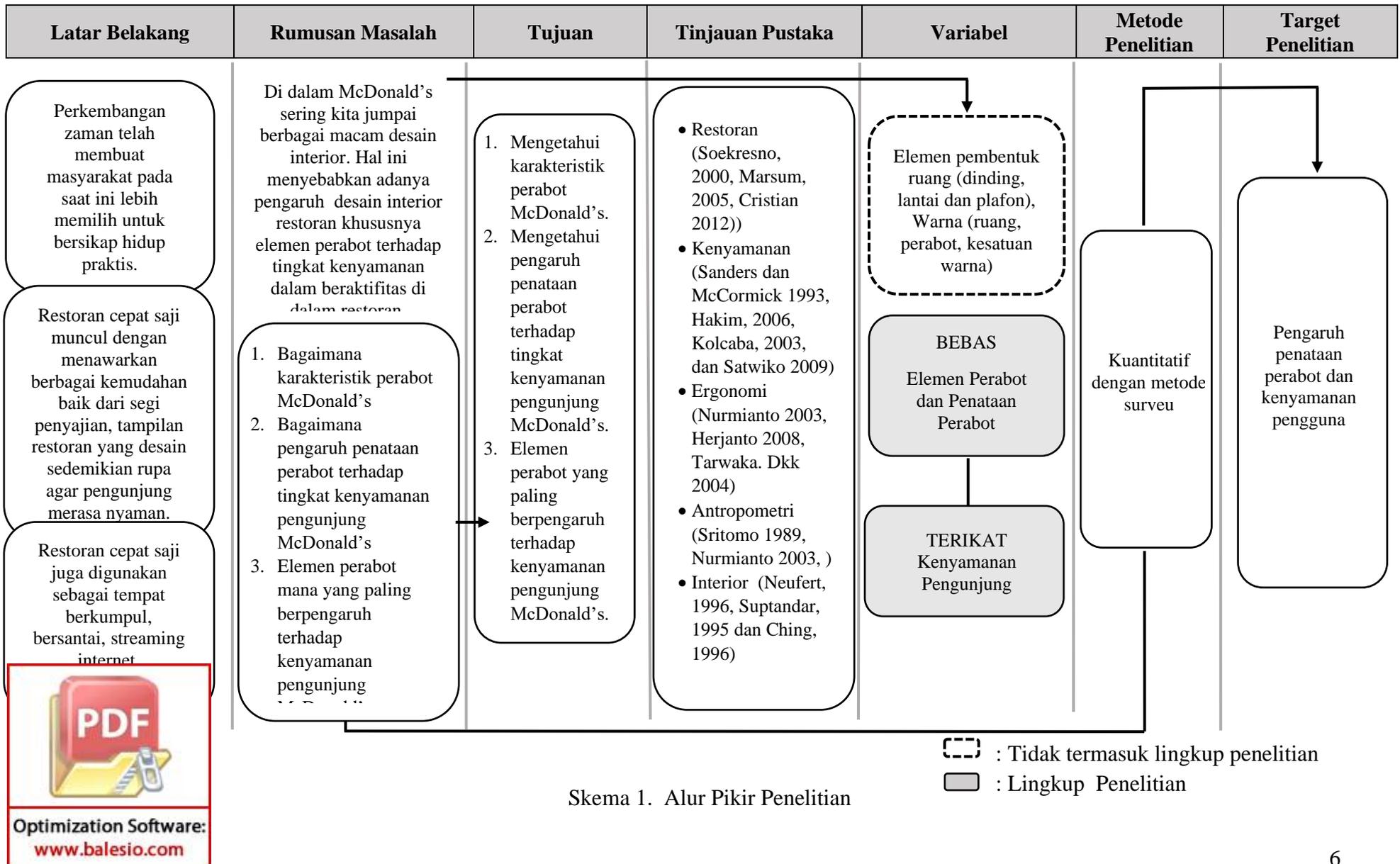
E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini merupakan batasan penelitian yang terfokus pada desain interior restoran cepat saji McDonald's khususnya ruang publik (ruang makan) restoran tersebut yang berkaitan dengan kenyamanan pengunjung, meliputi:

- Elemen Perabot (Bentuk, Dimensi dan Material)
- Penataan Perabot (Kombinasi Jumlah Perabot, Dimensi Penataan Perabot, Pola Penamaan Perabot)



F. Alur Pikir Penelitian



Skema 1. Alur Pikir Penelitian

G. Sistematika Penelitian

Penulisan ini dilakukan dengan menggunakan metode pengkajian teori-teori pada studi kepustakaan. Kajian tersebut lalu dihubungkan dengan pengamatan dan studi kasus menurut kajian teori, dan selanjutnya akan dianalisis sehingga dapat menghasilkan kesimpulan.

- Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi penjelasan mengenai latar belakang penulisan, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian dan sistematika penelitian.

- Bab II Studi Literatur

Bab ini berisi tentang teori desain interior, teori kenyamanan, teori ergonomi, teori antropometri, teori restoran, penelitian terdahulu dan kerangka konseptual.

- Bab III Metode Penelitian

Bab ini berisi tentang penjelasan studi kasus yang berupa tinjauan pengamatan secara umum. Pembahasannya yakni mengenai paradigma penelitian, jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, populasi dan sampel, data dan jenis data, variabel penelitian, definisi operasional variabel, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, teknik analisis.

- Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab ini berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian berupa gambaran umum lokasi, karakteristik responden, pengujian kualitas data dan hasil penelitian dan pembahasan.

- Bab V Kesimpulan

Bab ini berisi kesimpulan serta saran penelitian yang telah dilaksanakan.



BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Desain Interior

1. Definisi Desain Interior

Menurut Suptandar (1995: 11) desain interior berarti suatu sistem atau cara pengaturan ruang dalam yang mampu memenuhi persyaratan kenyamanan, keamanan, kepuasan kebutuhan fisik dan spiritual bagi penggunanya tanpa mengabaikan faktor estetika.

Menurut Francis D. K. Ching (2000) desain interior adalah merencanakan, menata, dan merancang ruang – ruang interior dalam bangunan, yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan dasar akan sarana untuk bernaung dan berlindung, menentukan sekaligus mengatur aktivitas, memelihara aspirasi dan mengekspresikan ide, tindakan serta penampilan, perasaan, dan kepribadian.

2. Elemen Perabot

Perabot dapat digunakan sebagai media untuk pemersatu antara arsitektur dan interiornya. Perabot merupakan perlengkapan untuk bangunan tempat tinggal, bisnis maupun umum, yaitu perabot yang dapat dipindahkan, yang dapat ditempatkan di dalam ruang misalnya berbagai bentuk kursi, meja, dan lain-lain (Ching, 1996).

a. Kursi

Kursi-kursi dalam ruang makan disusun dan diatur sedemikian rupa sehingga selalu nampak rapi dalam jajarannya model dan warnanya manis serta menarik setiap saat. Karena kursi-kursi itu bervariasi, bentuk dan ukurannya, tinggi dan lebarnya, maka agar ruang makan itu bisa menampung sesuai dengan kebutuhan, ruangan itu perlu diatur dengan standar sebuah kursi restoran.

- 1) Tinggi kursi keseluruhan sampai dengan sandaran 90 cm

Tinggi kursi sampai bagian yang diduduki 45-50 cm

Panjang dan lebar kaki kursi 45 x 45 cm



Ada berbagai jenis kursi yang dapat digunakan di ruang atau area makan, contohnya sebagai berikut :

1) *Side Chair*

Kursi ini adalah jenis kursi tunggal yang memiliki sandaran belakang namun tanpa sandaran tangan (arm). Side chair biasa digunakan untuk beragam ruangan dan aktifitas karena bentuknya yang standar dan cenderung kasual. Kursi ini dapat kamu letakkan di ruang kerja, teras, dapur hingga ruang makan sebagai pendamping meja makan. Sifatnya yang fleksibel membuat rata-rata bobot side chair ini tidak terlalu berat, jenis kursi ini biasanya diciptakan dengan bobot ringan sehingga mudah diangkat untuk dipindah-pindahkan dari satu tempat ke tempat lain.



Gambar 1 Side Chair

Sumber : pnwing.com (3 Oktober 2019)

2) *Arm Chair*

Kursi ini juga termasuk ke dalam kategori kursi tunggal. Arm chair memiliki sandaran tangan di kiri dan kanan. Kursi jenis ini memiliki fungsi yang beragam dan dapat digunakan sebagai kursi kerja, kursi makan, kursi santai, kursi tamu, hingga kursi untuk membaca buku. Sandaran tangan pada kursi ini membuat seseorang dapat duduk nyaman sendirian atau mengobrol.





Gambar 2 Arm Chair

Sumber : hermanmiller.com (3 Oktober 2019)

3) Sofa

Sofa adalah tempat duduk panjang yang biasanya memiliki sandaran belakang dan sandaran tangan di ujung kanan dan kiri. Namun, ada pula jenis sofa yang tidak memiliki sandaran seperti itu. Rata-rata sofa memiliki lapisan busa lembut yang tebal. Lapisan busa lembut tersebut dapat langsung menjadi satu dengan rangka konstruksinya, ada juga yang terpisah, seperti misalnya sofa dengan tampilan kayu atau besi yang diekspos.



Gambar 3 Sofa

Sumber : ruparupa.com (3 Oktober 2019)



4) *Bar stool* atau kursi bar

Sesuai namanya, kursi ini digunakan di bar, bentuknya yang tinggi memudahkan seseorang untuk meraih minuman atau makanan yang ada di bar. Dudukan kursi ini biasanya memiliki tinggi 80—90cm, serta memiliki pijakan kaki pada bagian bawahnya.



Gambar 4 Bar Stool
Sumber : dunkarnbright.com (3 Oktober 2019)

5) Ottoman

Ottoman adalah jenis kursi yang tidak memiliki sandaran belakang dan tangan. Tingginya lebih rendah dibandingkan tinggi rata-rata kursi. Biasanya memiliki bentuk kotak atau bulat. Fungsi utamanya memang untuk meletakkan kaki saat duduk di kursi. Ketika duduk di sofa atau arm chair misalnya, dapat meluruskan kaki dengan meletakkan kaki di atas footstool. Meskipun begitu ada pula jenis kursi ottoman yang digunakan sebagai tempat duduk utama.



Gambar 5 Ottomen

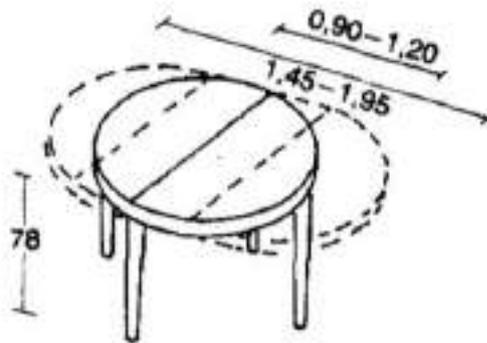


Sumber : darcyandduke (3 Oktober 2019)

b. Meja

Sebuah restoran dapat menggunakan meja dengan bentuk campuran, ada berbagai pilihan untuk memberikan variasi asalkan bentuk ruang memungkinkan. Untuk dapat makan dengan nyaman, seseorang membutuhkan meja dengan lebar rata-rata 60 cm dan ketinggian 40 cm. (Neufert, 2002). Ada beberapa macam bentuk meja makan . Bahan meja makan yang harus dipilih tergantung pada pemakaian penyesuaian bentuk ruang serta di bagian mana meja itu akan diletakan. Bentuk – bentuk yang paling umum adalah:

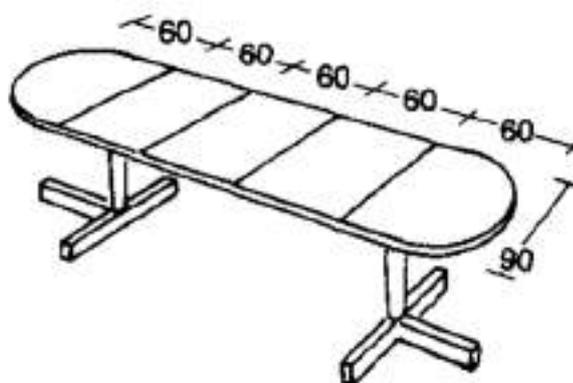
- 1) Bentuk bulat dengan berbagai macam ukuran sesuai kebutuhan.



Gambar 6. Meja Bulat

Sumber: Data Arsitek Jilid 1:216 (1996)

- 2) Bentuk elips atau lonjong telur.

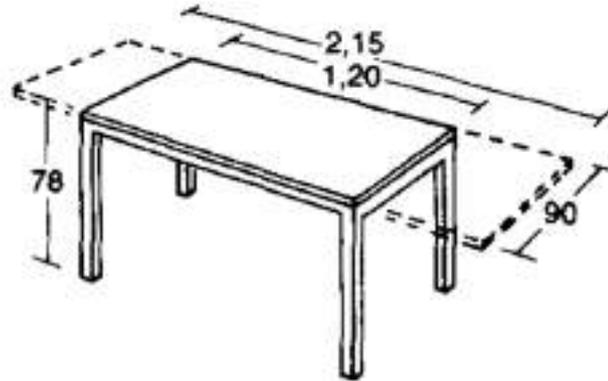


Gambar 7.Meja Elips atau Lonjong Telur



Sumber: Data Arsitek Jilid 1:216 (1996)

3) Bentuk kotak atau persegi panjang.



Gambar 8. Meja Persegi Panjang

Sumber: Data Arsitek Jilid 1:216 (1996)

c. *Sidestand* atau *sideboard*

Sidestand atau sideboard merupakan suatu bentuk meja yang mempunyai sejumlah laci dan rak yang telah disesuaikan dengan keperluannya, yaitu untuk menyimpan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan dalam menunjang kelancaran operasi pelayanan di restoran.



Gambar 9 Sidestand



Sumber : countrydoor.com (3 Oktober 2019)

d. *Trash bin cabinet*

Trash bin cabinet adalah tempat sampah yang berbentuk cabinet atau lemari dengan rak yang disesuaikan dengan keperluannya. Tempat sampah ini digunakan agar tempat sampah di dalam restoran terlihat bersih dan rapi. Tempat sampah ini banyak digunakan di restoran cepat saji yang menggunakan system self service dimana pelanggan akan membersihkan dan membuang sendiri sampah sisa makanannya.



Gambar 10 Trash bin cabinet

Sumber : countrydoor.com (3 Oktober 2019)

3. Penataan Perabot

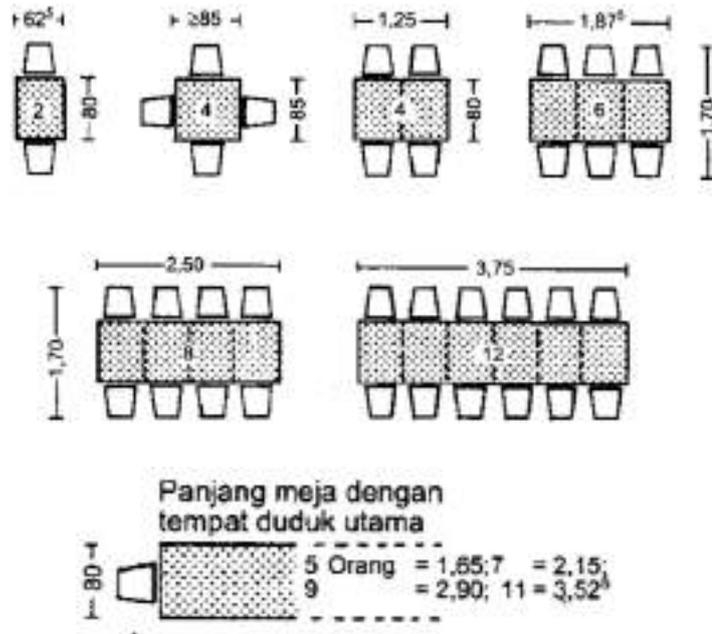
Pada restoran juga dapat dipergunakan bentuk campuran dengan beberapa jenis yang telah dijelaskan di atas.

a. Susunan Meja Persegi/Persegi Panjang

Menurut Soekresno (2000: 38) 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 empat sisi. Pedoman ukuran meja empat sisi antara lain:



- 1) Panjang 800 mm, Lebar 625 mm untuk 2 orang
- 2) Panjang 850 mm, Lebar 850 mm untuk 4 orang
- 3) Panjang 1250 mm, Lebar 800 mm untuk 4 orang
- 4) Panjang 2500 mm, Lebar 800 mm untuk 6 orang
- 5) Panjang 3750 mm, Lebar 800 mm untuk 12 orang



Gambar 11. Denah Meja Persegi/Persegi Panjang dan Kursi

Sumber: Data Arsitek Jilid 2:119 (2002)

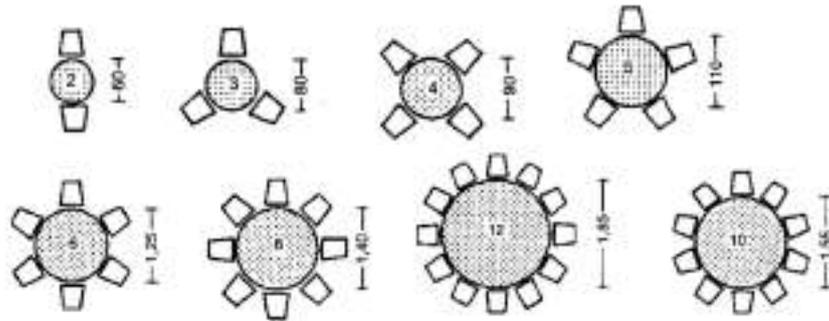
b. Susunan Meja Bulat

Menurut Soekresno (2000: 37-40) 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. Pedoman ukuran meja bundar antara lain:

- 1) Diameter 600 mm untuk 2 orang
- 2) Diameter 800 mm untuk 3 orang
- 3) Diameter 900 mm untuk 4 orang
- 4) Diameter 1100 mm untuk 5 orang



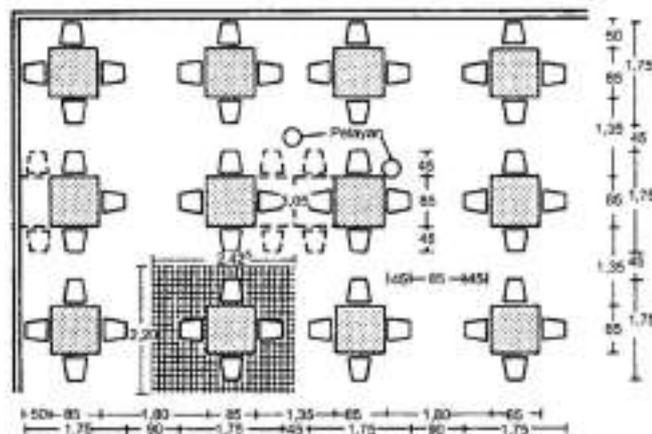
- 5) Diameter 1250 mm untuk 6 orang
- 6) Diameter 1400 mm untuk 8 orang
- 7) Diameter 1550 mm untuk 10 orang



Gambar 12. Denah Meja Bulat dan Kursi

Sumber: Data Arsitek Jilid 2:119 (2002)

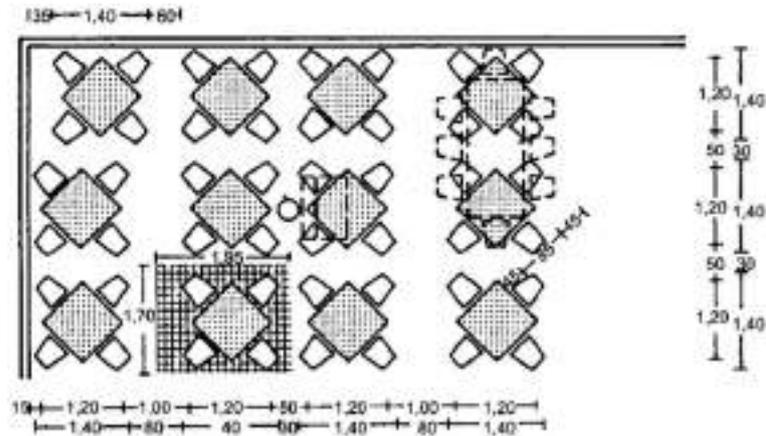
Ada berbagai pilihan untuk memberikan variasi asalkan bentuk ruang makan tersebut mampu menunjang. Penyusunan meja juga terkadang disesuaikan dengan bentuk ruang, pelayanan, ataupun gaya yang ingin ditampilkan pada restoran.



Gambar 13. Pengaturan Meja secara Paralel

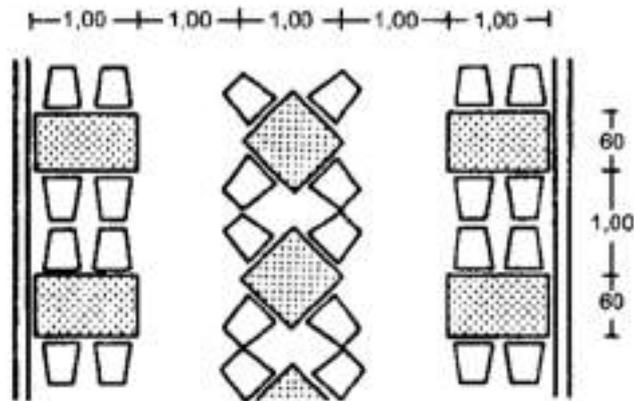
Sumber: Data Arsitek Jilid 2:120 (2002)





Gambar 14. Pengaturan Meja secara Diagonal

Sumber: Data Arsitek Jilid 2:120 (2002)

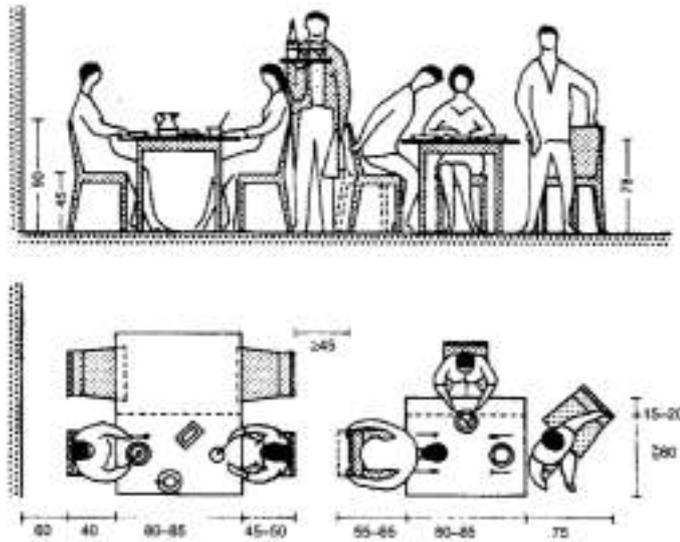


Gambar 15. Pengaturan Meja secara Kombinasi

Sumber: Data Arsitek Jilid 2:120 (2002)

Agar cukup jaraknya bagi meja disebelahnya, ditengah-tengah meja dibutuhkan sebuah alas yang lebarnya 20 cm untuk mangkuk, piringan, dan mangkuk besar, oleh karena itu lebar keseluruhan untuk sebuah meja idealnya 111-85 cm.

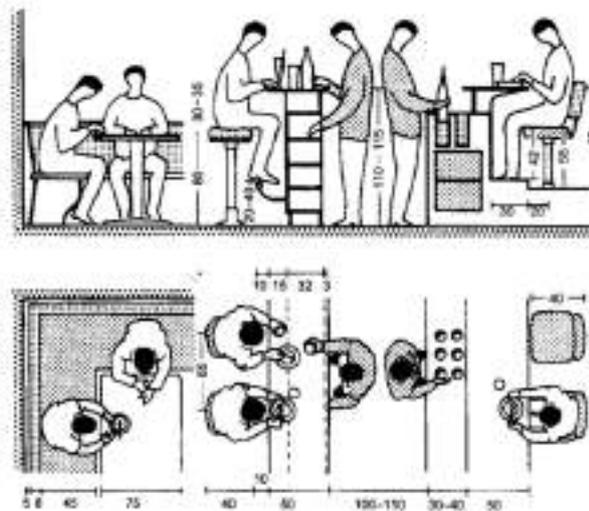




Gambar 16. Area yang dibutuhkan untuk Operasional dan Pengunjung

Sumber: Data Arsitek Jilid 2:120 (2002)

Jarak antara meja dan dinding kurang lebih 75 cm, karena satu kursi saja membutuhkan 50 cm ruang gerak, pengaturan ruangan antara meja dan dinding dijaga sebagai jalan kecil, jarak ini seharusnya sebesar kurang lebih 100 cm. (Neufert, 2002)



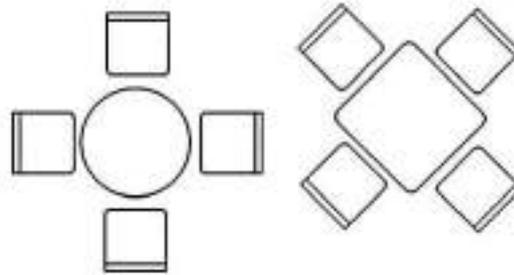
Gambar 17. Area yang dibutuhkan untuk Operasional dan Pengunjung

Sumber: Data Arsitek Jilid 2:120 (2002)



Tempat duduk terdiri dari beberapa tipe, yaitu:

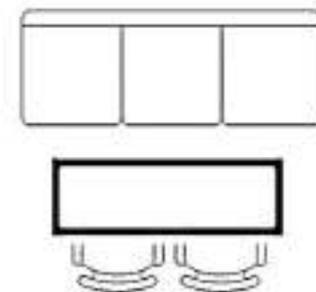
- a. Tipe 1 Tempat duduk tipe 1 yaitu terdiri dari 4 buah kursi dan 1 buah meja (ada yang berbentuk bulat dan kotak). Penempatannya yaitu kursi mengelilingi meja.



Gambar 18 Tempat duduk tipe 1

Sumber: Ramadhan, Agashi, Dwinastiti, Lestari (2015)

- b. Tipe 2 Tempat duduk tipe 2 terdiri dari 1 sofa panjang yang bisa digunakan oleh 2 sampai 3 orang, 2 kursi, dan 1 meja panjang. Penempatannya yaitu sofa dan 2 kursi yaitu saling berhadapan dan meja berada di antara sofa dan 2 kursi.



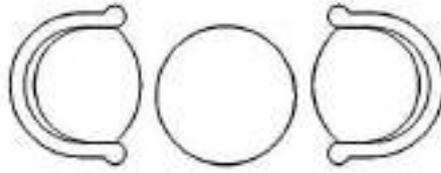
Gambar 19 Tempat duduk tipe 2

Sumber: Ramadhan, Agashi, Dwinastiti, Lestari (2015)

- c. Tipe 3 Tempat duduk tipe 3 terdiri dari 2 kursi bar dan 1 meja bar. Penempatannya yaitu kursi dibuat berhadapan dan ditengahnya terdapat meja.



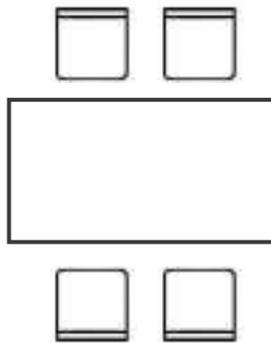
Tempat duduk tipe 3 ini paling sedikit jumlahnya dan paling jarang digunakan pengunjung.



Gambar 20 Tempat duduk tipe 3

Sumber: Ramadhan, Agashi, Dwinastiti, Lestari (2015)

- d. Tipe 4 Tempat duduk tipe 4 yaitu terdiri dari 4 buah kursi dan 1 buah meja (ada yang berbentuk bulat dan kotak). Penempatannya yaitu 2 pasang kursi saling berhadapan.



Gambar 21 Tempat duduk tipe 4

Sumber: Ramadhan, Agashi, Dwinastiti, Lestari (2015)

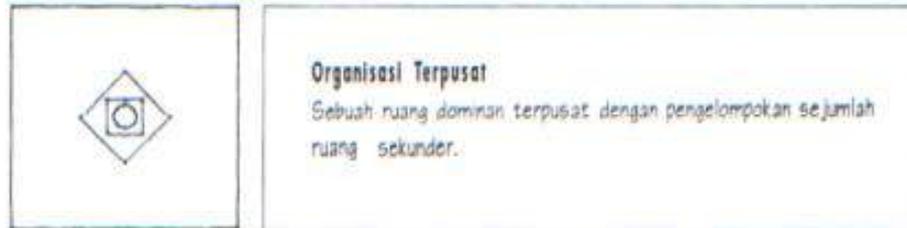
4. Pola Organisasi Ruang

D.K. Ching (1996) menyebutkan bahwa organisasi ruang dapat dibagi menjadi 5 bagian, yaitu :

- a. Organisasi terpusat. Sebuah ruang dominan yang terpusat dengan pengelompokan sejumlah ruang sekunder. Organisasi terpusat dengan bentuk yang relatif padat dan secara geometri teratur dapat digunakan untuk: Menetapkan titik-titik yang menjadi point of interest dari suatu ruang.



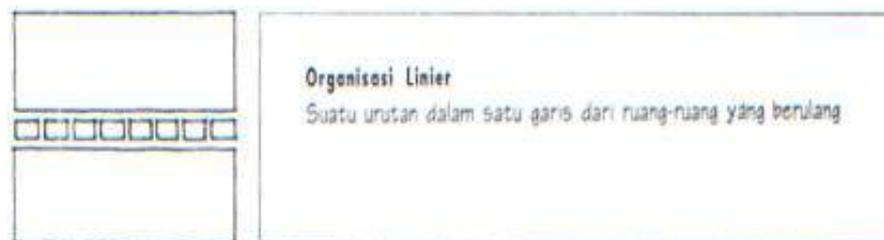
- 2) Menghentikan kondisi-kondisi aksial.
- 3) Berfungsi sebagai suatu bentuk obyek di dalam daerah atau volume ruang yang tetap.



Gambar 22. Organisasi Terpusat

Sumber : Francis D.K. Ching. *Arsitektur Bentuk, Ruang dan Tatanan*, 1996

- b. Organisasi linear. Suatu urutan dalam satu garis dari ruang-ruang yang berulang. Bentuk organisasi linear bersifat fleksibel dan dapat menanggapi terhadap bermacam-macam kondisi tapak. Bentuk ini dapat disesuaikan dengan adanya perubahan-perubahan topografi, mengitari suatu badan air atau sebatang pohon, atau mengarahkan ruang-ruangnya untuk memperoleh sinar matahari dan pemandangan. Dapat berbentuk lurus, bersegmen, atau melengkung. Konfigurasinya dapat berbentuk horizontal sepanjang tapaknya, diagonal menaiki suatu kemiringan atau berdiri tegak seperti sebuah menara. Bentuk organisasi linear dapat digunakan untuk :
 - 1) Menghubungkan ruang-ruang yang memiliki ukuran, bentuk dan fungsi yang sama atau berbeda-beda.
 - 2) Mengarahkan orang untuk menuju ke ruang-ruang tertentu.



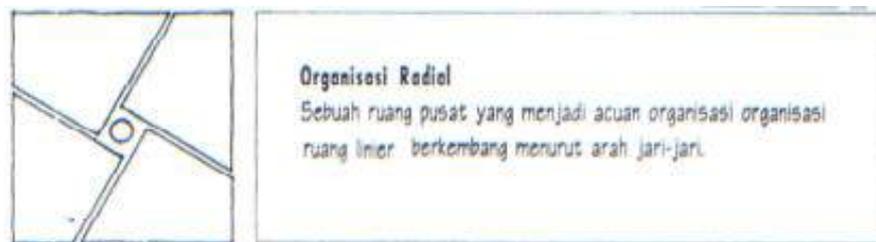
Gambar 23. Organisasi Linear

Sumber : Francis D.K. Ching. *Arsitektur Bentuk, Ruang dan Tatanan*, 1996



c. Organisasi radial. Organisasi radial adalah sebuah bentuk yang ekstrovert yang mengembangkan keluar lingkungnya serta memadukan unsurunsur baik organisasi terpusat maupun linear. Variasi tertentu dari organisai radial adalah pola baling-baling di mana lenganlengan linearnya berkembang dari sisi sebuah ruang pusat berbentuk segi empat atau bujur sangkar. Susunan ini menghasilkan suatu pola dinamis yang secara visual mengarah kepada gerak berputar mengelilingi pusatnya. Bentuk organisasi radial dapat digunakan untuk :

- 1) Membagi ruang yang dapat dipilih melalui entrance.
- 2) Memberi pilihan bagi orang untuk menuju ke ruang-ruang yang diinginkannya.



Gambar 24. Organisasi Radial

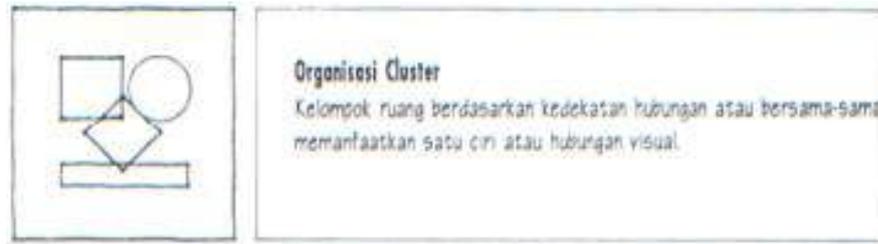
Sumber : Francis D.K. Ching. Arsitektur Bentuk, Ruang dan Tatanan, 1996

d. Organisasi cluster. Kelompok ruang berdasarkan kedekatan hubungan atau bersama-sama memanfaatkan satu ciri hubungan visual. Tidak adanya tempat utama di dalam pola organisasi berbentuk kelompok, maka tingkat kepentingan sebuah ruang harus ditegaskan lagi melalui ukuran, bentuk atau orientasi di dalam polanya. Bentuk organisasi cluster dapat digunakan untuk:

- 1) Membentuk ruang dengan kontur yang berbeda-beda. 2
- 2) Mendapatkan view dari tapak dengan kualitas yang sama bagi masing-masing ruang.



- 3) Membentuk tatanan ruang yang memiliki bentuk, fungsi dan ukuran yang berbeda-beda.

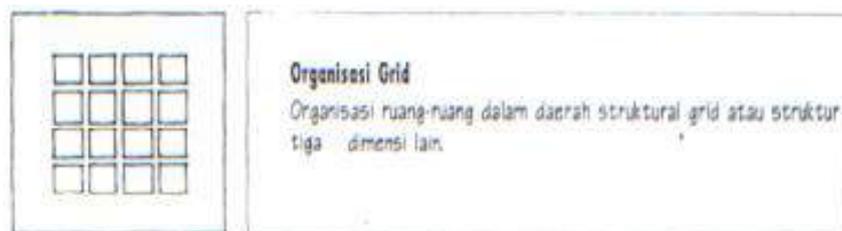


Gambar 25. Organisasi Cluster

Sumber : Francis D.K. Ching. Arsitektur Bentuk, Ruang dan Tatanan, 1996

- e. Organisasi Grid. Organisasi grid Kekuatan yang mengorganisir suatu grid dihasilkan dari keteraturan dan kontinuitas pola-polanya yang meliputi unsur-unsur yang diorganisir. Sebuah grid dapat mengalami perubahan-perubahan bentuk yang lain. Pola grid dapat diputus untuk membentuk ruang utama atau menampung bentuk-bentuk alami tapaknya. Sebagian grid dapat dipisahkan dan diputar terhadap sebuah titik dalam pola dasarnya. Lewat dari daerahnya, grid dapat mengubah kesannya dari suatu pola titik ke garis, ke bidang dan akhirnya ke ruang. Bentuk organisasi grid dapat digunakan untuk :

- 1). Mendapatkan kejelasan orientasi dalam sirkulasi.
- 2). Memberi kemudahan dalam penyusunan struktur dan konstruksi bangunan.



Gambar 26. Organisasi Grid

Sumber : Francis D.K. Ching. Arsitektur Bentuk, Ruang dan Tatanan, 1996



B. Kenyamanan

1. Pengertian Kenyamanan

Konsep tentang kenyamanan (*comfort*) sangat sulit untuk didefinisikan karena lebih merupakan penilaian responsif individu (Oborne, 1995). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, nyaman adalah segar; sehat sedangkan kenyamanan adalah keadaan nyaman; kesegaran; kesejukan. Kolcaba (2003) menjelaskan bahwa kenyamanan sebagai suatu keadaan telah terpenuhinya kebutuhan dasar manusia yang bersifat individual dan holistik. Dengan terpenuhinya kenyamanan dapat menyebabkan perasaan sejahtera pada diri individu tersebut.

Kenyamanan dan perasaan nyaman adalah penilaian komprehensif seseorang terhadap lingkungannya. Manusia menilai kondisi lingkungan berdasarkan rangsangan yang masuk ke dalam dirinya. Dalam hal ini yang terlibat tidak hanya masalah fisik biologis, namun juga perasaan. Suara, cahaya, bau, suhu dan lain-lain rangsangan ditangkap sekaligus, lalu diolah oleh otak, kemudian otak akan memberikan penilaian relatif apakah kondisi itu nyaman atau tidak. (Satwiko, 2009).

Mc Cormick (Cormick & Ernest, 1993) dengan latar belakang ergonomisnya menggambarkan konsep kenyamanan bahwa kenyamanan merupakan suatu kondisi perasaan, dan kondisi perasaan itu sangat tergantung pada orang yang mengalami situasi tersebut. Kita tidak dapat mengetahui tingkat kenyamanan yang dirasakan orang lain secara langsung maupun dengan melakukan pengamatan luar terhadap orang tersebut, tetapi untuk mengetahuinya harus menanyakan langsung kepada orang tersebut mengenai seberapa nyaman diri mereka, dan biasanya menggunakan istilah-istilah yang kontinu, seperti agak tidak nyaman, mengganggu, sangat tidak nyaman hingga mengkhawatirkan.

kenyamanan seseorang dalam menggunakan sebuah produk atau rancangan berbeda satu sama lain. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu



fungsi fisik maupun persepsi masing-masing orang. Mc Cormick (Cormick & Ernest, 1993) menegaskan dalam membentuk kenyamanan sebuah produk atau rancangan, perhatian pada faktor manusia (human factor) berperan penting dalam mencipta desain yang memiliki ergonomi yang baik, yang nantinya menciptakan kenyamanan bagi penggunanya.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa kenyamanan adalah perasaan paling nyaman yang dirasakan setiap individu berdasarkan persepsi masing-masing individu. Dimana nyaman bagi individu satu berbeda dengan individu lainnya.

2. Kenyamanan Fisik dan Kenyamanan Psikis

Kenyamanan dalam arsitektur dapat dibagi menjadi dua, yaitu: kenyamanan fisik dan kenyamanan psikis.

- a. Kenyamanan fisik adalah kenyamanan yang dapat dirasakan oleh tubuh atau fisik dari individu itu sendiri. Contohnya : Dimensi ruang dan furniture yang sesuai dengan proporsi tubuh individu yang menggunakan ruangan tersebut.
- b. Kenyamanan psikis adalah kenyamanan yang menyangkut dengan kejiwaan, menyangkut rasa bahagia, tenang, makna kehidupan, dsb. Kenyamanan ini bersifat subyektif dan tidak dapat diukur secara kuantitatif. Contohnya : jika individu tersebut mencintai keluarganya, ia akan sangat nyaman berada dalam ruangan yang dipenuhi oleh keluarganya. Jika Individu tersebut seorang yang beriman ia akan merasa nyaman dan tenang pada saat ia mengunjungi tempat ibadahnya.

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kenyamanan

Menurut Hakim (2006) ada beberapa faktor yang mempengaruhi kenyamanan antara lain:

- a. Sirkulasi

Kenyamanan dapat berkurang karena sirkulasi yang kurang baik, serta tidak adanya pembagian ruang yang jelas untuk sirkulasi manusia dan



kendaraan bermotor, atau tidak ada pembagian sirkulasi antara ruang satu dengan lainnya.

b. Daya alam atau iklim

1. Radiasi matahari

Dapat mengurangi kenyamanan terutama pada siang hari, sehingga perlu adanya peneduh.

2. Angin

Perlu memperhatikan arah angin dalam menata ruang sehingga tercipta pergerakan angin mikro yang sejuk dan memberikan kenyamanan.

3. Curah hujan

Curah hujan sering menimbulkan gangguan pada aktivitas manusia di ruang luar sehingga perlu di sediakan tempat berteduh apabila terjadi hujan (shelter, gazebo).

4. Temperatur

Jika temperatur ruang sangat rendah maka temperatur permukaan kulit akan menurun dan sebaliknya. Pengaruh bagi aktivitas kerja adalah bahwa temperatur yang terlalu dingin akan menurunkan gairah kerja dan temperatur yang terlampau panas dapat membuat kelelahan dalam bekerja dan cenderung mengganggu pekerjaan.

c. Kebisingan

Pada daerah yang padat seperti perkantoran atau industri, kebisingan adalah salah satu masalah pokok yang bisa mengganggu kenyamanan para pekerja yang berada di sekitarnya. Salah satu cara untuk mengurangi kebisingan adalah dengan menggunakan alat pelindung diri (ear muff, ear plug).

d. Aroma atau bau-bauan

Jika ruang kerja dekat dengan tempat pembuangan sampah maka bau yang tidak sedap akan tercium oleh orang yang melaluinya. Hal tersebut dapat diatasi dengan memindahkan sumber bau tersebut dan ditempatkan pada area

tertutup dari pandangan visual serta dihalangi oleh tanaman pepohonan semak ataupun dengan peninggian muka tanah.



e. Bentuk

Bentuk dari rencana konstruksi harus disesuaikan dengan ukuran standar manusia agar dapat menimbulkan rasa nyaman.

f. Keamanan

Keamanan merupakan masalah terpenting, karena ini dapat mengganggu dan menghambat aktivitas yang akan dilakukan. Keamanan bukan saja berarti dari segi kejahatan (kriminal), tapi juga termasuk kekuatan konstruksi, bentuk ruang, dan kejelasan fungsi.

g. Kebersihan

Sesuatu yang bersih selain menambah daya tarik lokasi, juga menambah rasa nyaman karena bebas dari kotoran sampah ataupun bau-bauan yang tidak sedap. Pada daerah tertentu yang menuntut kebersihan tinggi, pemilihan jenis pohon dan semak harus memperhatikan kekuatan daya rontok daun dan buah.

h. Keindahan

Keindahan merupakan hal yang perlu diperhatikan untuk memperoleh kenyamanan karena mencakup masalah kepuasan batin dan panca indera. Untuk menilai keindahan cukup sulit karena setiap orang memiliki persepsi yang berbeda untuk menyatakan sesuatu itu adalah indah. Dalam hal kenyamanan, keindahan dapat diperoleh dari segi bentuk ataupun warna.

i. Penerangan

Untuk mendapatkan penerangan yang baik dalam ruang perlu memperhatikan beberapa hal yaitu cahaya alami, kuat penerangan, kualitas cahaya, daya penerangan, pemilihan dan perletakan lampu. Pencahayaan alami di sini dapat membantu penerangan buatan dalam batas-batas tertentu, baik dan kualitasnya maupun jarak jangkauannya dalam ruangan.



Ergonomi

Definisi Ergonomi

Ergonomi berasal dari kata Yunani *ergon* (kerja) dan *nomos* (aturan), secara keseluruhan ergonomi berarti aturan yang berkaitan dengan kerja. Ergonomi merupakan ilmu yang menitikberatkan pada pembahasan mengenai manusia sebagai elemen utama dalam suatu sistem kerja. Banyak definisi tentang ergonomi yang dikeluarkan oleh para pakar di bidangnya, antara lain sebagai berikut:

a. International Ergonomics Association

Istilah ergonomi berasal dari bahasa Latin, yaitu *ERGON* (kerja) dan *NOMOS* (hukum alam), jadi ergonomi dapat diartikan sebagai studi tentang aspek- aspek manusia dalam lingkungan kerjanya yang ditinjau secara anatomi, fisiologi, psikologi, engineering, manajemen dan desain/perancangan untuk mendapatkan suasana kerja yang sesuai dengan manusianya (Nurmianto, 2003).

b. Iftikar Z. Sitalaksana

Dalam bukunya yang berjudul “Teknik Tata Cara Kerja” menuliskan bahwa ergonomi adalah suatu cabang ilmu yang sistematis untuk memanfaatkan informasi-informasi mengenai sifat, kemampuan, dan keterbatasan manusia untuk merancang suatu sistem kerja sehingga orang dapat hidup dan bekerja pada sistem itu dengan baik, yaitu mencapai tujuan yang diinginkan melalui pekerjaan itu dengan efektif, aman, dan nyaman (Sitalaksana, 1979).

c. OSHA (Occupational Safety and Health Act)

Ergonomi adalah praktek dalam mendesain peralatan dan rincian pekerjaan sesuai dengan kapabilitas pekerja dengan tujuan untuk mencegah cedera pada pekerja. (OSHA, 2000).

d. Manuaba A.

Ergonomi adalah ”Ilmu” atau pendekatan multidisipliner yang bertujuan mengoptimalkan sistem manusia-pekerjaannya, sehingga tercapai alat, cara dan lingkungan kerja yang sehat, aman, nyaman, dan efisien (Manuaba, A, 1981).

e. Tarwaka, dkk

Ergonomi adalah ilmu, seni, dan penerapan teknologi untuk menyasikan atau menyeimbangkan antara segala fasilitas yang digunakan baik beraktifitas maupun istirahat dengan kemampuan dan keterbatasan



manusia baik fisik maupun mental sehingga kualitas hidup secara keseluruhan menjadi lebih baik (Tarwaka. dkk, 2004).

f. Suma'mur

Ergonomi adalah ilmu serta penerapannya yang berusaha untuk menyasikan pekerjaan dan lingkungan terhadap orang atau sebaliknya dengan tujuan tercapainya produktifitas dan efisiensi yang setinggi-tingginya melalui pemanfaatan manusia seoptimal-optimalnya (Suma'mur, 1987).

Dari berbagai pengertian di atas, dapat diinterpretasikan bahwa pusat dari ergonomi adalah manusia. Konsep ergonomi adalah berdasarkan kesadaran, keterbatasan kemampuan, dan kapabilitas manusia. Sehingga dalam usaha untuk mencegah cedera, meningkatkan produktivitas, efisiensi dan kenyamanan dibutuhkan penyasian antara lingkungan kerja, pekerjaan dan manusia yang terlibat dengan pekerjaan tersebut.

Definisi ergonomi juga dapat dilakukan dengan cara menjabarkannya dalam fokus, tujuan dan pendekatan mengenai ergonomi (Mc Coinick, 1993) dimana dalam penjelasannya disebutkan sebagai berikut:

a. Secara fokus

Ergonomi menfokuskan diri pada manusia dan interaksinya dengan produk, peralatan, fasilitas, prosedur dan lingkungan dimana sehari-hari manusia hidup dan bekerja.

b. Secara tujuan

Tujuan ergonomi ada dua hal, yaitu peningkatan efektifitas dan efisiensi kerja serta peningkatan nilai-nilai kemanusiaan, seperti peningkatan keselamatan kerja, pengurangan rasa lelah dan sebagainya.

c. Secara pendekatan

Pendekatan ergonomi adalah aplikasi informasi mengenai keterbatasan-keterbatasan manusia, kemampuan, karakteristik tingkah laku dan motivasi untuk merancang prosedur dan lingkungan tempat aktivitas manusia tersebut

hari.



Berdasarkan ketiga pendekatan tersebut diatas, definisi ergonomi dapat terangkumkan dalam definisi yang dikemukakan bahwa ergonomi adalah ilmu untuk menggali dan mengaplikasikan informasi-informasi mengenai perilaku manusia, kemampuan, keterbatasan dan karakteristik manusia lainnya untuk merancang peralatan, mesin, sistem, pekerjaan dan lingkungan untuk meningkatkan produktivitas, keselamatan, kenyamanan dan efektifitas pekerjaan manusia.

2. Tujuan Ergonomi

Secara umum tujuan dari penerapan ergonomi, antara lain:

- a. Meningkatkan kesejahteraan fisik dan mental melalui upaya pencegahan cedera dan penyakit akibat kerja, menurunkan beban kerja fisik dan mental, mengupayakan promosi dan kepuasan kerja;
- b. Meningkatkan kesejahteraan sosial melalui peningkatan kualitas kontak sosial dan mengkoordinasi kerja secara tepat, guna meningkatkan jaminan sosial baik selama kurun waktu usia produktif maupun setelah tidak produktif;
- c. Menciptakan keseimbangan rasional antara aspek teknis, ekonomis, dan antropologis dari setiap sistem kerja yang dilakukan sehingga tercipta kualitas kerja dan kualitas hidup yang tinggi. (Tarwaka. dkk, 2004).

3. Penerapan Ergonomi

Terdapat beberapa aplikasi / penerapan dalam pelaksanaan ilmu ergonomi. Aplikasi / penerapan tersebut antara lain:

a. Posisi Kerja

Terdiri dari posisi duduk dan posisi berdiri, posisi duduk dimana kaki tidak terbebani dengan berat tubuh dan posisi stabil selama bekerja. Sedangkan posisi berdiri dimana posisi tulang belakang vertikal dan berat badan tertumpu secara seimbang pada dua kaki.

b. Proses Kerja

Para pekerja dapat menjangkau peralatan kerja sesuai dengan posisi
u bekerja dan sesuai dengan ukuran anthropometrinya. Harus dibedakan
an anthropometri barat dan timur.



c. Tata letak tempat kerja

Display harus jelas terlihat pada waktu melakukan aktivitas kerja. Sedangkan simbol yang berlaku secara internasional lebih banyak digunakan daripada kata-kata.

d. Mengangkat beban

Berbagai macam cara dalam mengangkat beban yakni, dengan kepala, bahu, tangan, punggung dsbnya. Beban yang terlalu berat dapat menimbulkan cedera tulang punggung, jaringan otot dan persendian akibat gerakan yang berlebihan.

4. Prinsip Ergonomi

Memahami prinsip ergonomi akan mempermudah evaluasi setiap tugas atau pekerjaan meskipun ilmu pengetahuan dalam ergonomi terus mengalami kemajuan dan teknologi yang digunakan dalam pekerjaan tersebut terus berubah. Prinsip ergonomi adalah pedoman dalam menerapkan ergonomi di tempat kerja, menurut Baiduri dalam diktat kuliah ergonomi terdapat 12 prinsip ergonomi yaitu:

- a. Bergerak dalam posisi atau postur normal
- b. Mengurangi beban berlebihan
- c. Menempatkan peralatan agar selalu berada dalam jangkauan
- d. Beraktifitas sesuai dengan ketinggian dimensi tubuh
- e. Mengurangi gerakan berulang dan berlebihan
- f. Minimalisasi gerakan statis
- g. Minimalisasikan titik beban
- h. Mencakup jarak ruang
- i. Menciptakan lingkungan kerja yang nyaman
- j. Melakukan gerakan, olah raga, dan peregangan saat bekerja
- k. Membuat agar *display* dan contoh mudah dimengerti
- l. Mengurangi stress



ajian ergonomi yang berhubungan dengan aspek ukuran fisik manusia dan untuk mendapatkan rancangan peralatan, produk atau tempat kerja yang

ergonomis dengan memperhatikan dimensi tubuh target pengguna dikenal dengan antropometri. Dalam antropometri terdapat dua jenis dimensi ukuran yaitu struktural (statis) dan fungsional (dinamis) Herjanto (2008). Dimensi struktural untuk mengukur dimensi tubuh manusia pada kondisi tetap (statis) sedangkan dimensi fungsional adalah untuk mengukur dimensi tubuh ketika sedang mengadakan kegiatan.

Bagian ergonomi yang secara khusus mempelajari ukuran tubuh yaitu antropometri yang meliputi dimensi linear, berat, isi, meliputi juga daerah ukuran, kekuatan, kecepatan dan aspek lain dari gerakan tubuh.

D. Kajian Antropometri

1. Pengertian Antropometri

Disiplin ilmu ergonomi yang berhubungan dengan pengukuran dimensi tubuh manusia disebut dengan antropometri. Anthropometri berhubungan dengan karakteristik fisik tubuh manusia. Menurut Nurmianto (2003), istilah anthropometri berasal dari Bahasa Yunani yaitu Anthropos yang berasal manusia dan metricos yang berarti pengukuran.

Menurut Sritomo (1989), salah satu bidang keilmuan ergonomis adalah istilah anthropometri yang berasal dari “anthro” yang berarti manusia dan “metron” yang berarti ukuran. Data antropometri diperlukan untuk perancangan sistem kerja yang baik. Lingkungan fisik juga dapat mempengaruhi para pekerja baik secara langsung maupun tidak langsung. Lingkungan fisik adalah semua keadaan yang terdapat di sekitar tempat kerja.

Secara umum lingkungan fisik terbagi dalam dua kategori, yaitu :

- a. Lingkungan yang langsung berhubungan dengan pekerja tersebut. Contoh: stasiun kerja, kursi, meja dan sebagainya.
- b. Lingkungan perantara atau lingkungan umum. Contoh: temperatur, kelembaban, sirkulasi udara, pencahayaan, kebisingan, getaran mekanis, bau, n, warna, dan lain-lain.



Untuk bisa meminimumkan pengaruh lingkungan fisik terhadap para pekerja, maka yang harus kita lakukan adalah mempelajari manusia baik mengenai sifat dan tingkah lakunya serta keadaan fisiknya.

Antropometri merupakan kumpulan data numerik yang berhubungan dengan karakteristik fisik tubuh manusia (ukuran, volume, dan berat) serta penerapan dari data tersebut untuk perancangan fasilitas atau produk.

2. Jenis-Jenis Antropometri

Antropometri terbagi atas dua cara pengukuran yaitu antropometri statis dan anthropometri dinamis.

a. Antropometri Statis

Antropometri statis disebut juga dengan pengukuran dimensi struktur tubuh. Anthropometri statis berhubungan dengan pengukuran dengan keadaan dan ciri-ciri fisik manusia dalam keadaan diam atau dalam posisi standar. Dimensi tubuh yang diukur dengan posisi tetap antara lain berat badan, tinggi tubuh, ukuran kepala, panjang lengan dan sebagainya.

Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi dimensi tubuh manusia, sehingga sudah semestinya seorang perancang produk harus memperhatikan faktor-faktor tersebut itu antara lain:

1) Umur.

Secara umum dimensi tubuh manusia akan tumbuh dan bertambah besar seiring dengan bertambahnya umur yaitu sejak awal kelahirannya sampai dengan umur sekitar 20 tahun. Setelah itu, tidak akan terjadi pertumbuhan bahkan justru akan cenderung berubah penurunan ataupun penyusutan yang dimulai sekitar umur 40 tahunan.

2) Jenis kelamin (sex).

Dimensi tubuh ukuran laki-laki pada umumnya akan lebih besar dibandingkan dengan wanita, terkecuali untuk beberapa bagian tubuh, seperti pinggul dan sebagainya.

Suku bangsa (ethnic).



Setiap suku bangsa maupun kelompok ethnic akan memiliki karakteristik fisik yang akan berbeda satu dengan yang lainnya.

4) Posisi tubuh (posture).

Sikap posture ataupun sikap tubuh akan berpengaruh terhadap ukuran tubuh oleh sebab itu, posisi tubuh standar harus diterapkan untuk survei pengukuran.

5) Pakaian

Pakaian seperti model, jenis bahan, jumlah rangkapan, dan lain-lain yang melekat di tubuh akan menambah dimensi ukuran tubuh manusia.

6) Jenis Pekerjaan

Jenis pekerjaan mewajibkan adanya persyaratan dalam menyeleksi dimensi tubuh manusia seperti tinggi, berat badan, lingkar perut, dan lain-lain. Seperti untuk buruh dermaga atau pelabuhan harus mempunyai postur tubuh yang relatif besar dibandingkan dengan pegawai kantoran atau mahasiswa.

7) Cacat Tubuh Secara Fisik

Cacat tubuh secara fisik merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi variabilitas data antropometri. Seperti, orang normal dan orang yang memiliki keterbatasan fisik tidak mempunyai lengan. Untuk dimensi tinggi siku, tinggi pinggul, tinggi tulang ruas, tinggi ujung jari, dan lain-lain sangatlah berbeda antara orang normal dengan orang yang memiliki keterbatasan fisik. Sehingga, data antropometri yang digunakan dalam merancang produk dan stasiun kerja untuk orang yang cacat tubuh secara fisik berbeda dengan orang normal.

8) Faktor Kehamilan Wanita

Faktor kehamilan pada wanita merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi variabilitas data antropometri yaitu terutama pada tebal perut dan tebal dada. Sehingga, data antropometri yang digunakan dalam merancang produk dan stasiun kerja untuk wanita hamil berbeda dengan data antropometri wanita lainnya.



b. Antropometri dinamis

Antropometri dinamis berhubungan dengan pengukuran keadaan dan ciri-ciri fisik manusia dalam keadaan bergerak atau memperhatikan gerakan-gerakan yang mungkin terjadi saat pekerjaan tersebut melaksanakan kegiataannya.

Terdapat tiga kelas pengukuran dinamis yaitu:

- 1) Pengukuran tingkat keterampilan sebagai pendekatan untuk mengerti keadaan mekanis dari suatu aktivitas
- 2) Pengukuran jangkauan ruangan yang dibutuhkan saat kerja
- 3) Pengukuran variabilitas kerja

Pengukuran Anthropometri bertujuan untuk mengetahui bentuk dimensi tubuh manusia, agar peralatan yang dirancang lebih sesuai dan dapat memberikan rasa nyaman serta menyenangkan.

Tabel 1. Data Antropometri Orang Indonesia yang dibutuhkan dalam posisi duduk

Keterangan	Pria				Wanita			
	5th	50th	95th	SD	5th	50th	95th	SD
Tinggi tubuh	160.11	169.25	178.38	5.55	147.69	155.6	163.52	4.81
Tinggi dalam posisi duduk	82.38	89.51	96.63	4.33	68.48	82.89	97.31	8.76
Tinggi bahu dalam posisi duduk	53.12	60.96	68.79	4.76	44.51	56.72	68.92	7.42
Tinggi siku dalam posisi duduk	17.09	22.79	28.5	3.47	15.54	23.02	30.51	4.55
Panjang lutut	50.54	56.46	62.37	3.59	44.51	52.58	60.65	4.91
Panjang popliteal	38.12	45.49	52.86	4.48	36.39	43.01	49.63	4.02
Tinggi lutut	47.67	52.12	56.56	2.7	39.58	47.74	55.9	4.96
Tinggi popliteal	37.67	42.18	46.68	2.74	32.15	38.93	45.71	4.12
Lebar sisi bahu	37.22	41.87	46.52	2.83	27.99	36.64	45.29	5.26
Lebar pinggul	27.02	33.07	39.13	3.68	24.29	32.74	41.19	5.14
Panjang rentang tangan ke depan	68.24	74.21	80.18	3.63	62.49	70.66	78.83	4.96

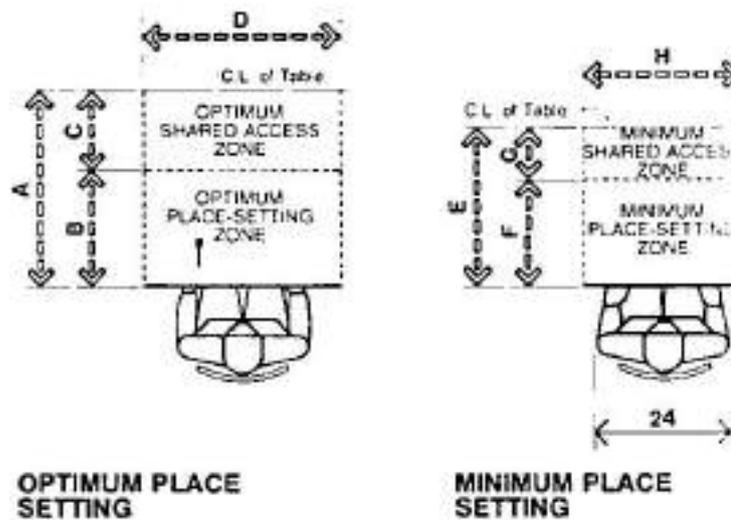
Sumber : Antropometri Indonesia

Untuk menentukan standar ukuran meja, akan sangat membantu bila meja ~~dipendeng~~ dari dua zona. Zona alat makan menggambarkan ruang aktivitas pribadi ~~letak~~ langsung didepan tempat makan perorangan. Idealnya, luas memadai



untuk mengakomodasi peralatan makan yang diperlukan. Lebar zona ini harus dapat mengakomodasi dimensi manusia dan posisi-posisi tubuh yang diasumsikan sepanjang proses kegiatan makan.

Secara antropometrik, pengukuran rentang tubuh maksimal orang bertubuh lebih besar yang harus dipertimbangkan. Sehubungan dengan hal itu, lebar optimal yang diusulkan bagi zona ini, yang memungkinkan peletakan siku, adalah sekitar 30 inci atau 76,2 cm dan lebar minimal sekitar 24 inci atau 61 cm. Untuk memungkinkan penempatan elemen-elemen dari pengaturan itu sendiri, lebar optimal yang diusulkan bagi zona ini adalah 18 dan 16 inci atau 45,7 dan 40,6 cm.



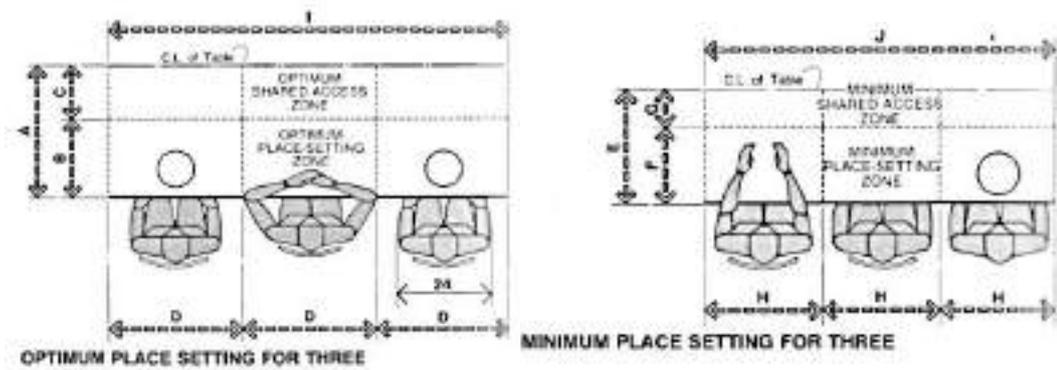
Gambar 27 Zona Makan Optimal dan Minimal

Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior

Zona alat makan optimal dapat berupa segiempat berukuran 30 x 18 inci atau 76,2 x 45,7 cm dan zona minimalnya berukuran 24 x 16 inci atau 61 x 40,6 cm. Zona pencapaian menggambarkan bagian meja diseberang zona alat makan yang diperlukan untuk mengakomodasi proses kegiatan makan. Luas zona ini sangat bervariasi dan merupakan cerminan dari gaya hidup, jenis makanan, tingkat kompleksitas dan kerumitan penyajian yang dimungkinkan, sifat dasar penyajian yang diinginkan, kesempatan serta jumlah orang.

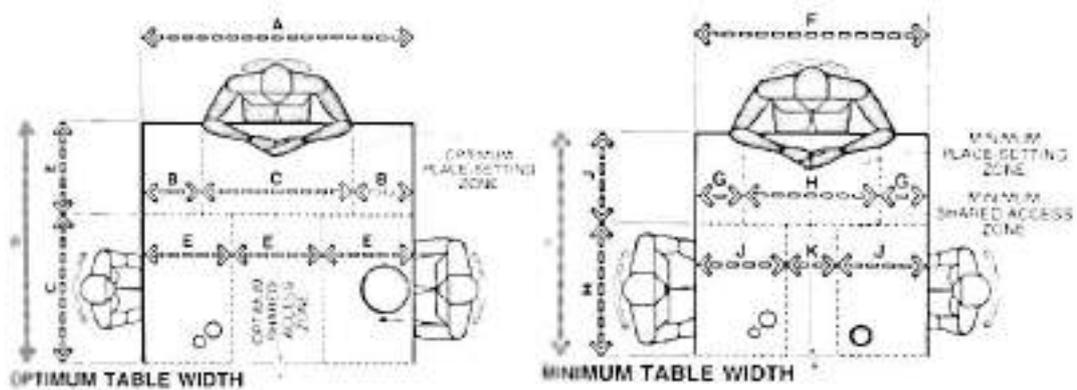


Lebar optimal yang disarankan dalam suatu kegiatan makan yang formal dan sering adalah 18 inci atau 45,7 cm. Lebar minimal adalah sekitar 10 inci atau 25,4 cm. jika setengah dari lebar zona ini digunakan untuk zona alat makan perorangan, dimungkinkan untuk mencapai penambahan optimal dan minimal dari daerah per orang yang dapat diterapkan dalam penentuan besar meja.



Gambar 28 Zona Optimal dan Minimal untuk 3 orang

Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior



Gambar 29 Zona Optimal dan Minimal Lebar Meja

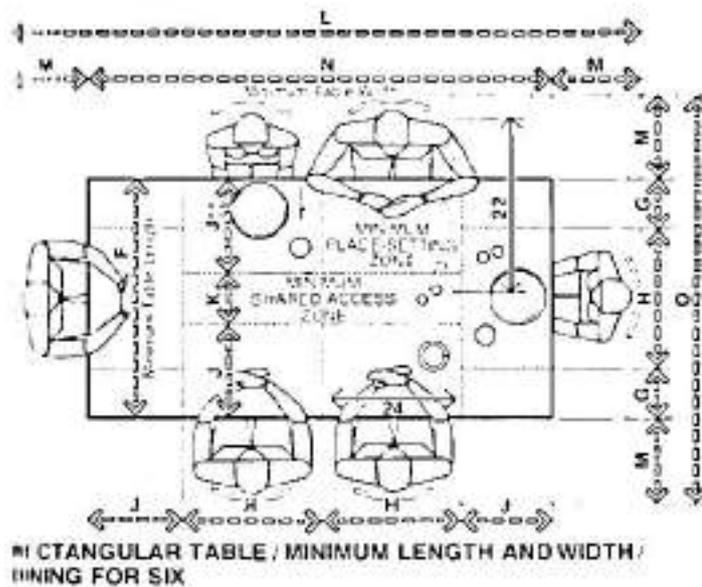
Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior

Gambar di atas menunjukkan ukuran meja dalam pengertian unit tambahan optimal dan minimalnya. Gambar disebelah atas mengilustrasikan unit-unit optimal dan minimal dasar.

Gambar dibagian bawahnya mengilustrasikan masing-masing unit yang akan satu baris yang terdiri dari tiga orang. Gambar di bagian atas halaman

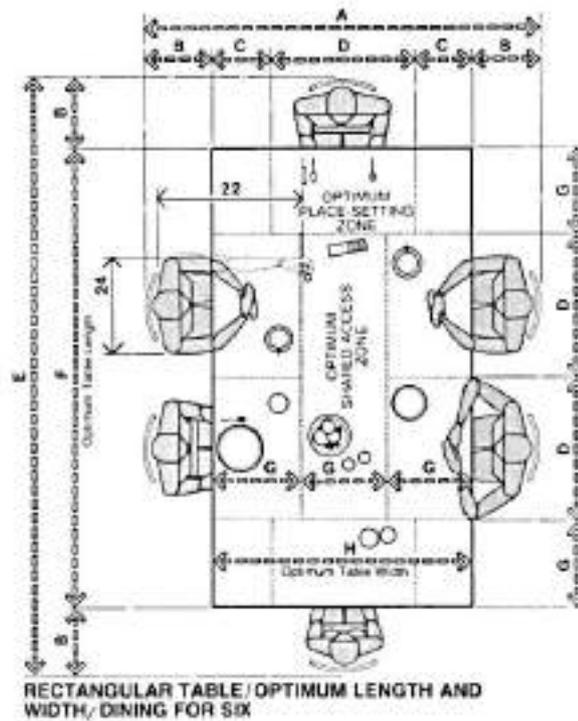


ini mengilustrasikan unit-unit yang diatur di sekeliling tepian meja, sedangkan gambar dibagian bawah mengilustrasikan sebuah meja untuk enam orang berdasarkan pada penambahan minimal. Harus diperhatikan bahwa ukuran ruang turut menentukan ukuran meja. Juga kemungkinan digunakannya meja yang lebih kecil atau lebih besar.



Gambar 30 Panjang dan Lebar Minimal Meja Untuk 6 Orang

Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior



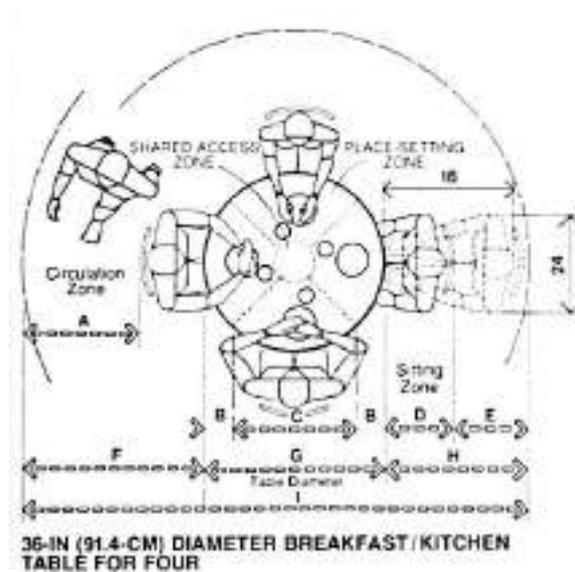
Gambar 31 Panjang dan Lebar Optimal Meja Untuk 6 Orang

Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior

Gambar menunjukkan unit tambahan optimal yang telah dibicarakan terdahulu dalam bentuk meja persegi yang terdiri dari enam orang. Ukuran meja yang ditunjukkan adalah 58 x 96 inci atau 137,2 x 243,8 cm. hal ini akan memungkinkan zona pemakaian bersama pada bagian tengah meja selebar 18 inci. Ukuran selebar 30 inci diperlukan bagi setiap orang sebagai ruangan untuk sikunya.



Gambar menunjukkan meja berbentuk bujur sangkar yang umumnya digunakan untuk kegiatan makan. Walaupun panjang dan lebar zona alat makannya sama besar dengan meja persegi yang lebih besar, konfigurasi yang bersudut-sudut mengurangi area tersebut seperti juga mengurangi area penggunaan bersamanya. Untuk mendapatkan jarak bersih bagi kursi dan sirkulasi pada posisi berhadapan dibelakang kursi, jarak minimal sebesar 48 inci atau 121,9 cm harus dijaga antara tepian meja dan dinding atau penghalang fisik di dekatnya. Jarak bersih sebesar 36 hingga 42 inci atau 91,4 hingga 106,7 cm, dapat dipakai untuk menciptakan sirkulasi terbatas. Dengan ukuran ini orang harus melangkah menyamping atau orang yang sedang duduk harus mengatur kursinya agar orang dapat lewat di belakangnya.

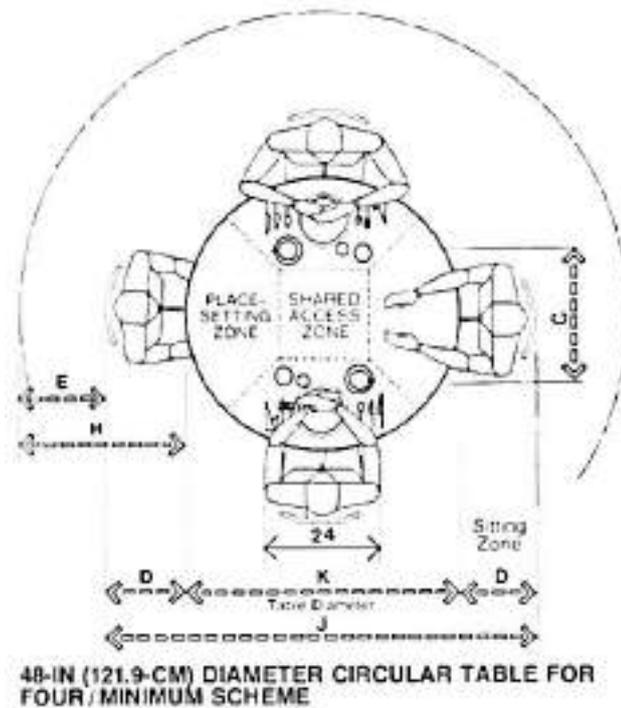


Gambar 32 Diameter 36 inci Meja Bundar Minimal Untuk 4 orang

Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior



Gambar mengilustrasikan meja berbentuk bundar dengan diameter 36 inci atau 91,4 cm yang memuat empat orang yang menunjukkan jarak bersih yang diperlukan seputar batas-batasnya. Empat orang dalam meja sekecil itu tidak dapat melakukan kegiatan makannya dengan nyaman kecuali jika hanya makanan ringan. Zona alat makan perorangannya sangat terbatas dan zona pemakaian bersama yang terletak ditengah-tengah, juga terlalu kecil untuk dapat mengakomodasi piring-piring saji ataupun elemen-elemen dekorasi.



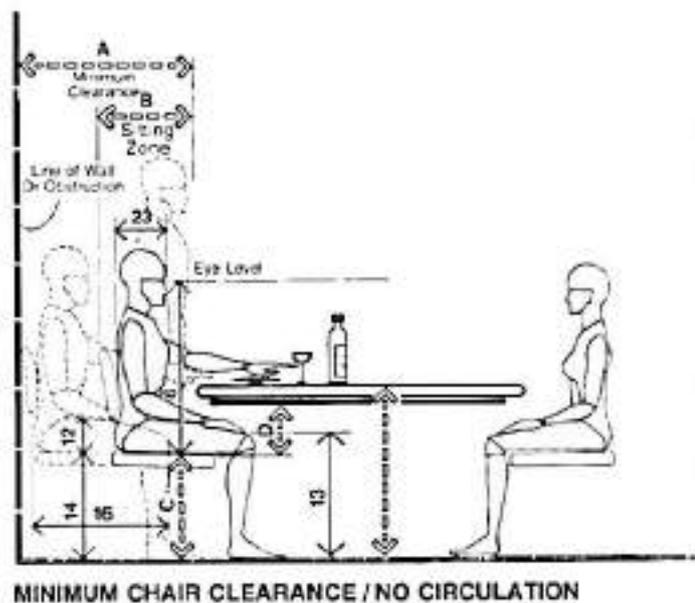
Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior

Gambar 33 Diameter 48 inci Meja Bundar Minimal Untuk 4 orang

Jarak bersih minimal antara batas meja dan dinding atau penghalang fisik terdekat sebesar 48 inci atau 121,9 cm diperlukan untuk memungkinkan sirkulasi dibelakang orang yang sedang duduk. Jarak sebesar 30 sampai 36 inci atau 76,2 sampai 91,4 cm, antara batas meja dan dinding merupakan jarak bersih minimal yang dibutuhkan untuk pencapaian dan pengaturan kursi tersebut. Sebenarnya diameter meja sebesar 48 inci atau 121,9 cm seperti yang ditunjukkan pada gambar

di bawah dari halaman inilah yang lebih sesuai untuk empat orang.





Gambar 34 Jarak Bersih Minimal Belakang Kursi/ Tanpa Sirkulasi

Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior

Hubungan antara kursi dengan meja makan merupakan pertimbangan yang penting. Gambar di sebelah atas menunjukkan dua aspek dasar dari hubungan ini. Aspek pertama adalah berbagai variasi lokasi kursi dalam hubungannya dengan meja panjang sejak berlangsungnya dengan kegiatan makan dan jarak bersih yang menyertainya; kursi mungkin dipindahkan sebanyak empat kali selama jangka waktu tersebut, mungkin saat orang menghirup kopinya, dan berusaha untuk bersantai dengan mengubah posisi tubuhnya, kursi mungkin dijauhkan dari meja sekitar 24 inci atau 61 cm.

Percakapan yang akrab dapat menyebabkan posisi kursi dimajukan mendekati posisi meja pada posisi yang lebih dekat dibandingkan saat permulaan. Akhirnya, saat orang bangkit dari kursi di penghujung kegiatan makan tersebut, posisi kursi mungkin sejauh 36 inci atau 91,4 cm.

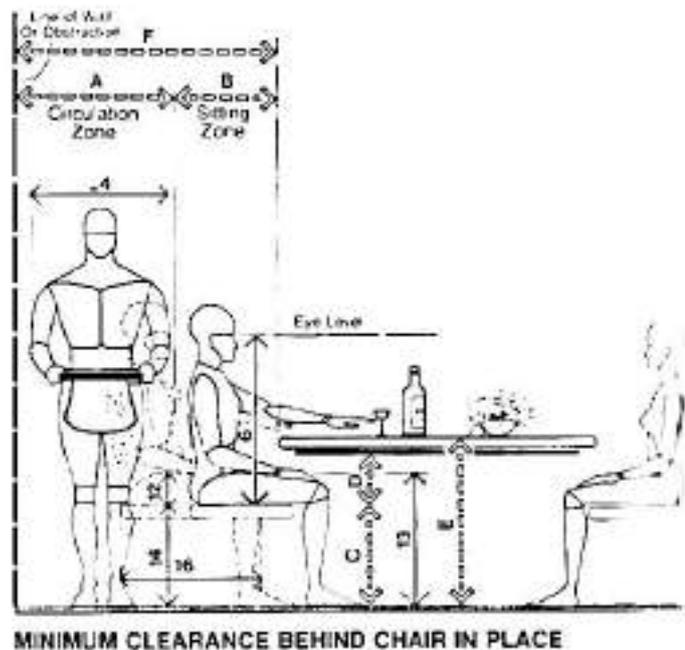
Gambar tersebut menunjukkan bahwa tepian meja haruslah paling sedikit 36 inci atau 91,4cm dari dinding atau penghalang terdekat untuk mengakomodasi



semua pergerakan ini. Tinggi tempat duduk dari permukaan lantai harus memungkinkan kaki untuk dapat menapak dengan baik di atas permukaan. Jika letak tempat duduk terlalu tinggi, kaki akan menggantung dan daerah di sekitar paha tepat dibelakang lutut akan tertekan atau terganggu.

Tinggi tempat duduk sekitar 16 sampai 17 inci atau 40,6 sampai 41,3 cm seharusnya cukup untuk mengakomodasi sebagian besar orang. Jarak yang bersih untuk paha harus juga disediakan antara bagian atas tempat duduk dengan bagian bawah meja. Seperti yang ditunjukkan pada gambar, kebutuhan jarak minimum adalah 7,5 inci atau 19,1 cm.

Sandaran punggung pada kursi harus ditempatkan pada tempat yang sebagai penopangan daerah lumbar punggung. Tinggi permukaan meja atas meja haruslah antara 29 dan 30 inci atau 73,7 sampai 76,2 cm diukur dari permukaan lantai.



Gambar 35 Jarak Bersih Minimal Belakang Kursi

Sumber : Dimensi Manusia dan Ruang Interior



E. Restoran

1. Pengertian Restoran

Menurut Marsum (2005) restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Selain bertujuan bisnis atau mencari keuntungan, membuat puas para konsumennya pun merupakan tujuan operasional restoran yang utama.

Pengertian restoran atau rumah makan menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan adalah : “Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial”. Sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan maka yang dimaksud rumah makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

2. Klasifikasi Restoran

Menurut Soekresno (2000), dilihat dari sistem pengelolaan dan system penyajiannya, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu :

1. Formal restaurant (restoran formal), adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif.

Ciri-ciri restoran formal:

- a. Menerimaan pelanggan dengan system pesan tempat terlebih dahulu.



- b. Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
- c. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik / menu eropa populer.
- d. Sistem penyajian yang dipakai adalah Russian Service / French Service atau modifikasi dari kedua table service tersebut.
- e. Disediakan ruang cocktail selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan.
- f. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang, tetapi tidak menyediakan makan pagi.
- g. Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya wine dan champagne dari berbagai Negara penghasil wine di dunia.
- h. Menyediakan hiburan musik hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantic dan eksklusif.
- i. Harga makanan dan minuman relative tinggi disbanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
- j. Penataan bangku dan kursi memiliki area service yang lebih luas untuk dapat dilewati gueridon.
- k. Tenaga relative banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan.

Contoh: Members Restaurant, Super Club, Gourmet, Main Dining Room, Grilled Restaurant, Executive Restaurant

2. Informal restaurant (restoran informal) adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti.

Ciri-ciri restoran informal:

- a. Harga makanan dan minuman relative murah.
- b. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.



- c. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- d. Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai adalah American Service / ready plate bahkan self-service ataupun counter-service.
- e. Tidak menyediakan hiburan music hidup.
- f. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
- g. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu / pelanggan namun dipampang di counter / langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- h. Menu yang disajikan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relative cepat selesai dimasak.
- i. Jumlah tenaga servis relative sedikit dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan.

Contoh: Café, Cafeteria, *Fast Food* Restaurant, Coffe shop, Bistro.

3. Specialties restaurant adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan professional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu.

Ciri-ciri specialties restaurant:

- a. Menyediakan sistem pemesanan tempat.
- b. Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- c. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- d. Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang atau makan malam.
- e. Menu ala-carte dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
- f. Biasanya menghadirkan musik / hiburan khas negara asal.
- g. Harga makanan relatif tinggi dibanding informal restaurant dan lebih rendah dibaning formal restaurant.



- h. Jumlah tenaga service sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.

Contoh: Indonesian food restaurant, Italian food restaurant, Thai food restaurant, Japanese food restaurant, Korean food restaurant.

3. Restoran Cepat Saji

Suatu makanan cepat saji ditandai dengan biaya rendah, ukuran porsi yang besar dan makanan padat energi yang mengandung tinggi kalori dan tinggi lemak (Sharkey dkk., 2011). Secara umum produk *fast food* dapat dibedakan menjadi dua, yaitu produk *fast food* yang berasal dari barat dan lokal. *Fast food* yang berasal dari barat sering juga disebut *fast food* modern. Makanan yang disajikan pada umumnya berupa hamburger, pizza dan sejenisnya. Sedangkan *fast food* lokal sering juga disebut dengan istilah *fast food* tradisional seperti warung tegal, restoran padang, warung sunda (Hayati, 2000). Kehadiran makanan cepat saji dalam industri makanan di Indonesia juga bisa mempengaruhi pola makan kaum remaja di kota. Khususnya bagi remaja tingkat menengah ke atas, restoran makanan cepat saji merupakan tempat yang tepat untuk bersantai. Makanan di restoran *fast food* ditawarkan dengan harga terjangkau dengan kantong mereka, servisnya cepat dan jenis makanannya memenuhi selera (Khomsan, 2004).

Dengan manajemen yang handal dan juga dilakukannya terobosan misalnya pelayanan yang praktis, desain interior restoran dibuat rapi, menarik dan bersih tanpa meninggalkan unsur kenyamanan, serta rasanya yang lezat membuat mereka yang sibuk dalam pekerjaannya memilih alternatif untuk mengkonsumsi jenis *fast food* karena lebih cepat dan juga mengandung gensi bagi sebagian golongan masyarakat. Keberadaan restoran-restoran *fast food* yang semakin menjamur di kota-kota besar di Indonesia, yang menyajikan berbagai macam *fast food* yang dapat berupa makanan tradisional Indonesia dan makanan barat yang terkenal dengan ayam gorengnya, disamping jenis makanan yang tidak kalah populer seperti hamburger, pizza, sandwich, dan sebagainya (Khomsan, 2004).

Makanan *fast food* modern adalah jenis makanan yang mudah disajikan, dan umumnya diproduksi oleh industri pengolahan pangan dengan teknologi



tinggi dan memberikan berbagai zat aditif untuk mengawetkan dan memberikan cita rasa bagi produk tersebut 8 (Almatsier, 2011).

Berikut ini adalah makanan *fast food* modern yang paling populer di seluruh dunia yang berasal dari beberapa negara, diantaranya adalah sebagai berikut (Khomsan 2004):

a. Hamburger

Hamburger (atau seringkali disebut dengan burger) adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan ditengahnya diisi dengan patty yang biasanya diambil dari daging, kemudian sayur-sayuran berupa selada, tomat dan bawang bombay. Hamburger berasal dari negara Jerman. Saus burger diberi berbagai jenis saus seperti mayones, saus tomat dan sambal. Beberapa varian burger juga dilengkapi dengan keju, asinan, serta bahan pelengkap lain seperti sosis.

b. Pizza

Pizza adalah adonan roti yang umumnya berisi tomat, keju, saus dan bahan lain sesuai selera. Pizza pertama kali populer di negara Italia.

c. French fries (kentang goreng)

French fries adalah hidangan yang dibuat dari potongan-potongan kentang yang digoreng dalam minyak goreng panas. French fries dari negara Belgia. Kentang goreng bisa dimakan begitu saja sebagai makanan ringan, atau sebagai makanan pelengkap hidangan utama. Kentang goreng memiliki kandungan glukosa dan lemak yang cukup tinggi.

d. Fried Chicken (ayam goreng)

Fried Chicken atau ayam goreng pada umumnya jenis makanan *fast food* yang umum dijual di restoran makanan *fast food*. Fried chicken umumnya memiliki protein, kolesterol dan lemak.

e. Spaghetti



Spaghetti berasal dari Italia, namun sudah populer di Indonesia. Spaghetti adalah mie Italia yang berbentuk panjang seperti lidi, yang umumnya di masak 9-12 menit di dalam air mendidih dengan tambahan daging di atasnya.

f. Fish and Chips

Fish and chips adalah sebuah nama makanan barat yang terdiri dari kombinasi antara ikan dan kentang goreng. Rakyat Inggris dan Irlandia menyebutnya dengan istilah 'chippies' atau 'chipper', dan merupakan menu makan siang murah meriah di kalangan pekerja.

g. Sushi

Sushi adalah makanan Jepang yang terdiri dari nasi yang dibentuk bersama lauk berupa makanan laut, daging, sayuran mentah atau sudah dimasak. Sushi juga sudah populer di masyarakat Indonesia.

h. Croissant

Croissant adalah salah satu jenis roti berbentuk bulan sabit adonannya berbeda dengan adonan roti biasa karena diberi tambahan kersvert sejenis lemak dengan pengolahan teknik lipat, sehingga teksturnya terdiri dari lipatan-lipatan kulit roti yang terasa empuk tetapi renyah, saat kita memakannya. Croissant pertama sekali populer di Prancis.

i. Hot Dog

Hot dog merupakan makanan *fast food* berupa sosis yang diselipkan dalam roti. Mustard, saus tomat, bawang dan mayonaise dapat melengkapi isiannya.

F. McDonald's

1. Sejarah Perusahaan McDonald's

Restoran ini didirikan oleh Richard & Maurice McDonald's pada tahun 1937 di sebelah timur kota Pasadena. Saat itu McDonald's hanya merupakan restoran

Bangunan restorannya berbentuk persegi delapan, dengan mengekspose lapurnya dan tidak memiliki tempat duduk di bagian dalam restorannya.



Kemudian melakukan pengembangan dengan fokus pada kecepatan pelayanan yang diharapkan akan meningkatkan volume pembelian konsumen. Konsep utama yang diterapkan adalah kecepatan, harga terjangkau dan volume.

Restoran ini telah memiliki logo sendiri yaitu The Golden Arch. Logo ini dirancang oleh George Dexter yang merupakan seorang perancang neonsign. Logo ini memiliki warna kuning terang dan berbentuk simple, mudah diingat dan juga secara tidak langsung mencerminkan huruf “M” dari McDonald's.

Pada saat itu, terjadi persaingan ketat pada bisnis Drive In dan McDonald's bersaudara ini mengalami kesulitan dalam berorganisasi dan menggerakkan yang dibutuhkan untuk mengembangkan usaha mereka. Saat itu mereka bertemu dengan seseorang yang bernama Ray Kroc. Ray Kroc lah yang membantu McDonald's bersaudara untuk mengembangkan usaha tersebut. Ray Kroc melakukan pengembangan restoran melalui konsep *fast food*.

Pada sekitar tahun 1955 Ray Kroc mulai menjual waralaba McDonald's dan untuk pertama kalinya perusahaan *fast food* (siap saji) di San Bernardino, California menggunakan sistem franchise (waralaba).

Selama tahun 1950-an hingga tahun 1960-an, produk-produk burger McDonald's yang merupakan produk-produk *fast food*, didistribusikan dengan cara penjualan langsung. Bisnis waralaba McDonald's ini mulai menyebar ke berbagai daerah dan negara bagian.

Untuk itu Kroc menerapkan prosedur operasi standar (Standart Observation Checklist) untuk pembuatan hamburger dengan spesifikasi yang diduga sangat ketat, yaitu lemak dibawah 19%, berat 1,6 ounce, diameter 3,873 inch, dan onion 0,23 ounce. Selain memperlakukan pewaralaba secara strategis, Kroc juga memberikan suatu sistem operasi kepada partner-partner barunya. Sistem inilah yang memberikan kepastian semua produk yang disajikan adalah sama.

Maka pada tahun 1961, Kroc meluncurkan program pelatihan yang dinamakan sebagai Hamburger University di restoran yang baru yaitu di Elk Village, Illinois. Di sana para pewaralaba dan operator dididik dalam cara-cara dalam menjalankan restoran yang sukses dan dilatih dalam aspek-aspek



operasi McDonald's berupa mutu, pelayanan, kebersihan dan nilai (Quality, Service, Cleanliness, and Value).

Saat ini McDonald's Corporation bersama dengan franchise dan cabang-cabangnya telah berjumlah lebih dari 14.000 restoran. McDonald's melayani lebih dari 22 juta orang setiap harinya atau sekitar 14.000 tamu setiap menitnya. Tidak diragukan lagi kalau hal ini menjadikan McDonald's sebagai organisasi bergerak di bidang makanan yang terbesar di dunia.

2. McDonald's Indonesia

Restoran McDonald's hadir di Indonesia pada tahun 22 Februari 1991 yang didirikan oleh H. Bambang N. Rahcmadi Msc MBA. Beliau adalah warga negara Indonesia pertama yang berhasil mendapatkan hak master franchise dari McDonald's Corporation. Sampai sekarang beliau bertindak sebagai Presiden Direktur McDonald's Indonesia. Sebelum membuka restorannya yang pertama di Sarinah-Jakarta, H. Bambang Rahcmadi Msc MBA diwajibkan mengikuti training selama 1 tahun di Australia, Amerika Serikat, Malaysia dan Singapura.

3. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan

Restoran cepat saji McDonald's mempunyai visi menjadi restoran cepat saji dengan pelayanan terbaik di dunia. Untuk mencapai visi ini, McDonald's selalu menjamin mutu produk-produknya, memberikan pelayanan yang memuaskan, menawarkan kebersihan dan keamanan produk pangan serta nilai-nilai tambah lainnya. Senyum konsumen adalah hal penting untuk McDonald's.

Sedangkan misi McDonald's, yaitu:

- a. Menjadi perusahaan terbaik bagi semua karyawan kami di setiap komunitas di seluruh dunia.
- b. Menghadirkan pelayanan dengan sistem operasional yang unggul bagi setiap konsumen kami di setiap restoran cabang McDonald's.
- c. Terus mengalami perkembangan ke arah yang menguntungkan sebagai sebuah perusahaan, serta terus mengembangkan sistem operasional McDonald's ke arah yang lebih baik lagi lewat inovasi dan teknologi.



4. Tujuan Perusahaan

Tujuan Perusahaan McDonald's, yaitu:

- a. Suatu sistem yang mampu menyediakan jasa makanan di dunia dengan lebih dari 50.000 restoran.
- b. Brand McDonald's menyentuh siapa saja, kapan saja, dan di mana saja saat kita melakukan bisnis
- c. McDonald's sebagai tempat bekerja yang terbaik untuk setiap orang yang ada di seluruh dunia.
- d. Restoran dimana setiap pelanggan tersenyum dan merasa special
- e. Organisasi yang memiliki hubungan kerja yang baik dan kuat antara pemilik, pemasok barang, dan perusahaan.
- f. Brand yang sukses dan memberikan kontribusi pada pemilik, pemasok barang dan perusahaan.



G. Penelitian Terdahulu

Tabel 2. Penelitian Terdahulu

Nama	Judul	Fokus dan Hasil Penelitian	Keterkaitan Penelitian	Metode Penelitian
R. Onny Pradiko, Universitas Surabaya, 2013	Analisis Kebutuhan Kenyamanan Setting Meja dan Kursi Outdoor Coffee Corner Surabaya Ditinjau dari Aspek Fisik, Fisiologis dan Psikologis Konsumen.	Sebagian pengunjung merasakan kenyamanan aspek fisik dari produk dan pelayanan, sedangkan pada aspek fisiologis, sebagian pengunjung merasakan kenyamanan dari peralatan setting outdoor Coffe corner, sedangkan aspek psikologis, sebagian pengunjung nyaman dengan suasana yang menurut mereka enak. Selain hal-hal kenyamanan diatas, peneliti juga menemukan beberapa ketidaknyamanan, seperti rasa sakit pada tubuh, rasa bosan, stress, keterbatasan privasi.	Elemen perabot, kenyamanan, persepsi pengunjung	Kuantitatif, distribusi frekuensi, deskriptif

Perbedaan : Penelitian yang dilakukan oleh R.Onny Pradiko pada tahun 2013. Meneliti kenyamanan setting meja dan kursi outdoor kafe ditinjau dari aspek fisik, fisiologis dan psikologis konsumen. Sedangkan penulis juga membahas perabot dalam ditinjau dari kenyamanan ergonomi terkhusus antropometri.



Marija Pecotic Vanda Basdan, Jasminka, Samardzija, Rochester Institute of Technology, 2014	Interior Design in Restaurants as a Factor Influencing.	Pencahayaan, warna, musik, kebisingan, ruang dan tata letak, estetika, peralatan makan (tableware). Penelitian ini dibuat untuk menjawab seberapa penting elemen-elemen fisik lingkungan dan yang menjadi hal terpenting dalam membangun image restoran. (Ryu, Lee & Kim, 2010)	Interior, kenyamanan, persepsi pengunjung	Kuantitatif dan kualitatif
---	---	---	---	----------------------------

Perbedaan : Penelitian yang dilakukan oleh Marija Pecotic Vanda Basdan, Jasminka, Samardzija, Rochester. Meneliti kenyamanan pencahayaan, warna, musik, kebisingan, ruang dan tata letak, estetika, peralatan makan (tableware).. Sedangkan penulis hanya membahas kenyamanan elemen perabot dan penataan perabot.

Albertus Adi Putra, Adi Santosa, Poppy Firtatwentyna Nilasari, Universitas Kristen Petra 2019	Kajian Perbandingan Kenyamanan Ruang Desain Interior Kafe yang Instagramable di Surabaya (Studi Kasus: Carpentier Kitchen dan Threelogy Coffee)	Memenuhi standar dikarenakan yang sesuai standar lebih mendominasi daripada yang kurang memenuhi standar. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa threelogy coffee dan carpentier kitchen adalah kafe yang selain instagramable, ruangnya juga cukup nyaman sehingga membuat banyak pengunjung tidak segan-segan untuk kembali pengunjung kafe-kafe tersebut.	Kenyamanan, desain interior.	kualitatif deskriptif
--	---	---	------------------------------	-----------------------



Perbedaan : Penelitian yang dilakukan oleh Albertus Adi Putra, Adi Santosa, Poppy Firtatwentyna Nilasari pada tahun 2019. Meneliti kenyamanan ruang desain interior dengan metode penelitian kualitatif deskriptif. Sedangkan penulis hanya membahas kenyamanan elemen perabot dan penataan perabot dengan metode penelitian kuantitatif deskriptif.

Vippy Dharmawan, Fibria Conyтин, Nanik Rachmaniyah, Universitas Muhammadiyah Surabaya, 2018	Kajian Perilaku dan Interior Restoran Cepat Saji di Pusat Perbelanjaan	aspek interior yang dominan dalam membentuk perilaku pengunjung adalah jenis dan penempatan perabot serta elemen pembentuk dinding. Adapun aspek lain yang juga mempengaruhi perilaku adalah density atau kepadatan pengunjung yang berbeda-beda tergantung waktu berkunjung.	Interior, Restoran cepat saji.	deskriptif analitis
--	--	---	--------------------------------	---------------------

Perbedaan : Penelitian yang dilakukan oleh Vippy Dharmawan, Fibria Conyтин, Nanik Rachmaniyah pada tahun 2018. Meneliti interior restoran cepat saji. Sedangkan penulis membahas interior tapi mengkhusus hanya elemen perabot dan penataan perabot restoran cepat saji.

M. Hudiaman, Bambang Arief, Akbar Pangestu Wicaksana, Listiyani, Teknologi	Kajian Bentuk Kursi Pada Food Court Di Kota Bandung	Banyaknya ragam variasi furniture kursi turut menunjang kenyamanan pengunjung pada Food Court terkait pengunjung yang beragam. Ergonomi yang baik dan benar untuk fasilitas duduk sebaiknya memiliki kemiringan 15° sesuai dengan standar Dimensi Manusia.	Interior	Kualitatif
---	---	--	----------	------------



Nasional**Bandung, 2013.**

Perbedaan : Penelitian yang dilakukan oleh M. Hudiaman, Bambang Arief, Akbar Pangestu Wicaksana, Ninies Listiyani pada tahun 2013. Meneliti hanya bentuk kursi makan. Sedangkan penulis membahas tidak hanya kursi tetapi elemen perabot lainnya dan juga penataan perabot makan.

Okky Tanudireja, dan Muhammad Solahuddin, Universitas Kristen Petra, 2013.	Ergonomi Ditinjau dari Antropometri pada Interior Restoran Pizza-Hut di Surabaya Timur	Mebel pada interior restoran Pizza Hut Surabaya Timur belum terlalu sesuai standar. Namun kekurangan-kekurangan tersebut sudah dapat diadaptasi oleh sebagian besar penggunanya dan pengunjung sudah cukup merasa nyaman, karena masih terdapat beberapa ketidak sesuaian dimensi dengan standar namun tidak sampai dirasakan tidak nyaman oleh pengguna.	Interior, Restoran Cepat Saji.	deskriptif analisis kuantitatif
---	--	---	--------------------------------	---------------------------------

Perbedaan : Penelitian yang dilakukan oleh Okky Tanudireja, dan Muhammad Solahuddin pada tahun 2013. Meneliti perabot pada interior ditinjau dari antropometri. Sedangkan penulis membahas tidak hanya antropometri perabot tetapi juga penataan perabot restoran cepat saji.

