

Organisasi Ruang Dan Konfigurasi Sirkulasi Restoran Cepat Saji Mcdonald's Simpang Dago Bandung

Desthyo Putra Pangestu

Program Studi Desain Interior, Fakultas Industri Kreatif, Telkom University
desthyodesthyo@telkomuniversity.ac.id

Cecilia Irene

Program Studi Desain Interior, Fakultas Industri Kreatif, Telkom University
ceciliairene253@gmail.com

Abstrak

Restoran cepat saji menjadi tempat dilakukan ragam kegiatan penunjang ketika makan dan minum, dilakukan secara berkelompok atau sendiri, salah satu contohnya adalah pada McDonald's, secara umum dengan bentuk arsitektur kubus, maka keoptimalan kebutuhan ruang secara organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi dapat optimal untuk dilakukan ragam aktivitas oleh pelanggan dan pegawai. Namun berbeda dengan McDonald's Simpang Dago Bandung yang memiliki bentuk silinder pada fasad bangunan, sehingga diasumsikan bahwa organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi tidak akan optimal. Dilakukan secara kualitatif menggunakan tahapan *Design Thinking* (*empathise, define, ideate*). Diketahui bahwa fasad berbentuk silinder tidak berpengaruh signifikan pada organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi restoran ini, disebabkan bahwa pada area tersebut telah ditentukan fungsi ruang sebagai area makan restoran secara utuh, menyebabkan kebutuhan aktivitas pengguna ruang menjadi seragam, serta ditunjang dengan pengunjung kategorisasi remaja dan dewasa memiliki kecenderungan aktivitas yang mirip (*remote working* dan mengerjakan tugas kuliah/sekolah), sehingga kebutuhan ruang terhadap perilaku aktivitas pengguna ruang telah terpenuhi. Namun proses penelitian menghasilkan temuan permasalahan pada aspek interior lain yang dikelompokkan menjadi permasalahan dapat ditoleransi dan segera renovasi. Usulan alternatif rekomendasi solusi desain telah dihasilkan melalui korelasi antara literasi standarisasi bangunan dengan kontekstual permasalahan eksisting, agar ketercapaian efektivitas dan ergonomi pengguna ruang dapat tercapai secara optimal.

Kata Kunci: organisasi ruang, konfigurasi sirkulasi, restoran cepat saji, McDonald's, design thinking

Abstract

Fast food restaurants are places where various supporting activities are carried out when eating and drinking, done in groups or alone; one example is at McDonald's, in general with a cube architectural form, the optimization of space requirements in terms of space organization and circulation configuration can be optimal for various activities by customers and employees. However, it is different from McDonald's Simpang Dago Bandung, which has a cylindrical shape on the building facade, so it is assumed that the organization of space and circulation configuration will not be optimal. It was carried out qualitatively using the Design Thinking stages (*empathize, define, ideate*). It is known that the cylindrical facade does not have a significant effect on the organization of space and circulation configuration of this restaurant because, in that area, the function of the space has been determined as a whole restaurant dining area, causing the need for space user activities to be uniform, and supported by visitors categorized as teenagers and adults who tend to similar activities (*remote working* and doing college/school assignments), so that the need for space for the behavior of space user activities has been met. However, the research process resulted in findings of problems in other interior aspects, which were grouped into problems that could be tolerated and immediately renovated. Alternative proposals for design solution recommendations have been generated through the correlation between building standardization literacy and existing contextual problems so that the effectiveness and ergonomics of space users can be achieved optimally.

Keywords: space organization, circulation configuration, fast food restaurants, McDonald's, design thinking

1. PENDAHULUAN

(Marsum WA, 2005) pada (Tambunan, 2020) menyatakan bahwa restoran merupakan bangunan dengan sifat komersial penjualan makanan dan minuman dengan terdapat proses pelayanan oleh pelayan kepada pelanggan secara sesuai, baik dan benar, untuk tujuan memperoleh keuntungan bisnis dan menghasilkan kepuasan pelanggan (Mertayasa, 2012) pada (Williandani et al., 2022). Kondisi suasana pada restoran secara umum memiliki ciri khas susunan meja makan, aroma masakan, pelayan dengan pakaian seragam, obrolan para pelanggan serta suara peralatan makan dan peralatan dapur (Sugiarto & Sulartiningrum, 2003). Restoran memiliki ragam tipe, diantaranya *coffee shop/cafe, canteen, family restaurant, dan fast food restaurant* (Narim, 2011).

Kecenderungan saat ini kondisi bisnis *FnB (food and Beverage)*, peminat makanan *junk food* atau pada pemahaman lain ialah makanan yang sedikit atau bahkan tidak memiliki nutrisi bagi tubuh dan berdampak buruk untuk kesehatan dalam jangka panjang, justru diminati oleh sebagian kalangan masyarakat yang didominasi kalangan remaja. Beberapa penyebabnya antara lain bahwa *junk food* keberadaannya mudah dijangkau, rasa yang familier, harga cenderung terjangkau, pengaruh lingkungan pertemanan, kondisi interior restoran yang memiliki ciri khas, juga nyaman untuk digunakan sebagai tempat berkumpul dan mengerjakan tugas dengan teman (Pamelia, 2018).

Dari hal tersebut diketahui bahwa salah satu faktor kondisi yang menyebabkan ketertarikan remaja untuk mengunjungi adalah ruang interiornya dengan tata letak kondisi ruangan, warna ruangan, ketersediaan ragam bentuk furnitur, hingga elemen interior dengan ciri khas *brand* restoran cepat saji, zonasi privasi pengunjung, suasana ramai atau sepi, penggunaan dinding material kaca yang didominasi pada interior restoran yang dimaksudkan untuk akses pemandangan perkotaan atau menghasilkan kesan luas juga pencahayaan alami yang optimal pada ruangan (Dharmawan et al., 2018).

Beberapa hal tersebut diterapkan pada salah satu restoran cepat saji, yaitu McDonald's di Indonesia. McDonald's merupakan restoran cepat saji yang paling laku di Indonesia (Puspadini, 2024), hal tersebut menjadi salah satu pertimbangan penentuan objek penelitian. Mulai beroperasi di Indonesia pada Sarinah Tamrin tanggal 14 Februari 1991, kini sudah tutup tanggal 10 Mei 2020. Meskipun cabang utama telah tutup, namun dari hasil perolehan data terakhir diketahui terdapat lebih dari 200 cabang yang berada di Indonesia per tahun 2023, tentu akan tetap terus bertambah jumlahnya (Putri, 2023).



Gambar 1. Arsitektur McDonald's pertama (Sarinah, Jakarta Pusat) dan McDonald's terbaru (Pangkalan Bun, Kalimantan Tengah)

Sumber: <https://travel.kompas.com/read/2020/05/08/012832727/restoran-pertama-mcdonalds-indonesia-di-sarinah-thamrin-resmi-tutup-pada-10> dan <https://www.mcdonalds.co.id/whats-on/new-store-opening-mcdonalds-pangkalan-bun>

Melalui penelusuran secara luring dan daring, kecenderungan kondisi bentuk bangunan dan desain interior McDonald's menerapkan arsitektur dan desain interior dari ketentuan desain McDonald's yaitu didominasi bentuk kubus dengan bidang persegi, sebagai upaya untuk mengoptimalkan luasan ruang, organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi, sehingga efisiensi pembagian zonasi ruang, aktivitas, interaksi dan sirkulasi pengguna ruang dengan kondisi hanya satu lantai atau lebih dari satu lantai dapat tercapai.

Sebelum membahas mengenai kondisi organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi pada interior McDonald's Simpang Dago, terlebih dahulu membahas mengenai kondisi fasad bangunan tersebut yang menggunakan bentuk silinder. (Savitri, 2013) Diketahui bahwa terdapat ragam gaya fasad bangunan arsitektur antara lain minimalis, klasik, industrial, tropis, kinetik, *rustic*, *mid-century*, dan kolonial (*indisch style*), penentuan jenis fasad dapat disesuaikan dengan identitas visual atau fungsi bangunan karena fasad merupakan wajah dari sebuah bangunan yang mencakup elemen desain dan material yang digunakan untuk keoptimalan fungsi perlindungan serta elemen estetika (Sastra, 2013). (Nurfadhilah et al., 2021) Penggunaan material pada fasad juga beragam, diantaranya adalah material kaca yang memberikan kesan ramah untuk dikunjungi juga berfungsi meneruskan cahaya alami ke dalam ruangan seperti yang diterapkan pada McDonald's Simpang Dago Bandung.

Jika mencoba dikorelasikan dengan kondisi fasad McDonald's Simpang Dago berbentuk silinder, diketahui bahwa kota Bandung sempat menjadi pusat pemerintahan Hindia Belanda dimulai pada tahun 1810 dengan ragam infrastruktur dengan gaya arsitektur *art deco* dengan ciri khas memiliki bentuk melengkung pada beberapa sisi bangunan, penerapan motif *ziggurat* pada fasad, keseimbangan simetris, dan dipengaruhi modernisme (bentuk sederhana atau penggunaan material tertentu), lalu dipadukan dengan gaya arsitektur tradisional Indonesia sebagai penyesuaian terhadap iklim tropis Indonesia dengan penekanan pada aspek fungsionalitas, kenyamanan termal dengan ventilasi udara, penggunaan material lokal, pengoptimalan pencahayaan alami pada ruang, beberapa implementasinya pada ragam bangunan arsitektur karya A.F. Aalbers yang berada di Kota Bandung yaitu Hotel Savoy Homann, BJB Braga, Villa Isola, dan De Driekleur (Hardianto et al., 2023). McDonald's Simpang Dago mengadopsi beberapa hal tersebut pada kondisi bentuk fasadnya.



Gambar 2. Fasad McDonald's Simpang Dago Bandung
Sumber: oleh Winarto. W, Januari 2023, dan Ikhbar. R, April 2023 (via Google Maps Photos)

Pembahasan mengenai organisasi ruang dapat dipahami sebagai keterhubungan antara ruang di dalam bangunan yang membentuk struktur ruang dan sirkulasi pergerakan aktivitas dan interaksi pengguna ruang, sehingga organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi menjadi aspek penting untuk menunjang interaksi dan efisiensi pergerakan aktivitas pengguna ruang dan aspek ergonomis (kesehatan/kehidigienisan, keamanan, kenyamanan dan efisiensi secara waktu, tenaga, biaya, jarak) (Amalia et al., 2022).

Pemahaman berikutnya mengenai organisasi ruang atau bentuk ruang diperlukan untuk menciptakan pengaruh sirkulasi dan aksesibilitas pengguna ruang (Amalia et al., 2022), terdapat ragam organisasi ruang yang dapat digunakan pada bangunan diantaranya; terpusat, *linier*, *radial*, *cluster*, *grid*, dan kombinasi antaranya. Setiap jenis organisasi ruang dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan dan capaian pada rancangan ruang (D.K. Ching, 2007). Maka dapat dihasilkan simpulan awal dari pemahaman mengenai organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi yang dikorelasikan dengan arsitektur McDonald's secara umum bahwa arsitektur berbentuk kubus dapat sesuai kebutuhan, serta mampu menunjang efektivitas dan ergonomi pengguna ruang dapat tercapai.

Namun pemahaman mengenai ulasan arsitektur dan kondisi organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi secara umum pada McDonald's, belum tentu dapat tercapai pada McDonald's Simpang Dago, karena pada fasad menerapkan bentuk arsitektur berbentuk silinder, maka perlu dilakukan analisis mengenai kondisi organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi terkait pengaruh terhadap aspek efektivitas sirkulasi dan ergonomi aktivitas pengguna ruang pada ruang dengan bentuk silinder.

Kajian penelitian terdahulu terhadap kondisi ruang eksisting restoran cepat saji dengan pengunjung restoran cepat saji oleh (Dharmawan & Rachmaniyah, 2020) bahwa setelah pasca pandemi COVID-19, pengunjung restoran cepat saji cenderung memperhatikan kebersihan dan kontak fisik, sehingga disediakan beberapa fasilitas penunjang kebersihan dan perilaku menjaga kebersihan. Berikutnya penelitian oleh (Dharmawan et al., 2018) menghasilkan bahwa kondisi elemen ruang seperti tata letak furnitur dan penggunaan dinding kaca dapat mempengaruhi perilaku dan kenyamanan pengunjung. Terakhir penelitian oleh (Fajriah Ramadhani, 2023) bahwa kondisi tata letak furnitur dan desain furnitur sangat berpengaruh terhadap kenyamanan dan privasi aktivitas pengunjung.

Maka dapat dipahami melalui beberapa ulasan mengenai kondisi ruang pada restoran cepat saji, bahwa perilaku pengunjung restoran cenderung akan mengondisikan privasi untuk beraktivitas maka akan memilih area-area yang dianggap nyaman serta higienis, hal tersebut dapat ditunjang dengan menitikberatkan kondisi organisasi dan konfigurasi sirkulasi dengan upaya menentukan jarak tertentu antara setiap area hingga jarak antar furnitur, penggunaan material furnitur yang nyaman dan mudah dibersihkan, elemen ruang yang dapat meningkatkan kenyamanan seperti penggunaan dinding kaca yang ditunjang dengan kondisi penghawaan ruang yang layak.

Maka dari beberapa pemahaman secara umum terkait organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi secara umum, lalu pengetahuan bentuk fasad arsitektur dan desain interior restoran McDonald's secara umum, hingga ragam penelitian terdahulu yang telah dilakukan dapat digunakan sebagai acuan untuk proses analisis restoran McDonald's Simpang Dago. Sehingga penelitian yang dilakukan memiliki peluang untuk dilakukan karena belum ada penelitian yang dilakukan untuk menganalisis kondisi organisasi dan konfigurasi sirkulasi McDonald's Simpang Dago.

2. METODE

Metode penelitian kualitatif studi kasus secara deskriptif dan interpretatif, didasari pada proses penelitian dilakukan secara mendalam, detail, dalam konteks dan holistik. Bertujuan untuk mengidentifikasi kasus dengan banyak memperoleh data, hingga dipahami dan dijelaskan kondisi permasalahan objek penelitian, dan mampu menjawab pertanyaan

permasalahan penelitian berdasarkan hasil interpretasi perolehan data dan analisis data penelitian (Creswell, 2007).

Metode kualitatif studi kasus pada penelitian digunakan untuk memperoleh informasi secara langsung pada objek penelitian, terkait apakah kondisi fasad silinder restoran berpengaruh signifikan pada organisasi ruang, konfigurasi sirkulasi, serta aktivitas pengunjung restoran cepat saji McDonald's Simpang Dago Bandung. Proses penelitian fokus pada 2 tahap, yang pertama *empathise* (proses perolehan data secara objektif) & *define* (penentuan permasalahan penelitian), lalu yang kedua tahap *ideate* (usulan alternatif ide solusi permasalahan penelitian). Penggunaan metode ini untuk menyajikan data empiris secara mendalam serta penggunaan pemahaman organisasi dan konfigurasi sirkulasi yang dikorelasikan dengan kondisi eksisting objek penelitian (Susanto, 2020).

Proses perolehan data penelitian dapat diperoleh dari 2 sumber yaitu observasi secara daring dan luring pada objek penelitian, serta dilakukan wawancara pada pihak terkait objek penelitian, serta dapat ditunjang dengan data sekunder yang diperoleh melalui perolehan studi literatur terkait arsitektur fasad, organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi (Soewardikoen, 2019). Pada penelitian yang dilakukan menerapkan proses perolehan data secara observasi melalui laman website McDonald's Indonesia dan observasi pada objek penelitian secara berkala untuk mengetahui kondisi ruang saat ramai dan saat sepi, serta menentukan *sampling* narasumber untuk perolehan data wawancara dengan pengunjung McDonald's Simpang Dago Bandung kepada laki-laki serta perempuan dewasa yang menjadi pengunjung signifikan McDonald's Simpang Dago Bandung.

Pada penelitian ini analisis perolehan data metode observasi partisipatif digunakan analisis hubungan antara kondisi organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi eksisting objek penelitian dengan aktivitas sirkulasi pengunjung McDonald's Simpang Dago Bandung terhadap kondisi ruang yang berbentuk silinder yang diasumsikan menjadi tidak tercapainya efektivitas dan ergonomi aktivitas sirkulasi pengguna ruang, disajikan dalam bentuk tabel deskriptif. Perolehan data dari wawancara dengan *sampling* pengunjung yang telah ditentukan berdasarkan jumlah intensitas kategori tersebut sebagai pengunjung, yaitu laki-laki dan perempuan (dewasa dan remaja), disajikan dalam bentuk deskriptif simpulan konsep pemikiran terkait pengalaman dari sudut pandang pengunjung.

Setelah diperoleh seluruh data penelitian, dilakukan proses olah data secara interpretatif yang dikorelasikan dengan pemahaman organisasi dan konfigurasi sirkulasi, disajikan menggunakan tabel matriks penarikan kesimpulan untuk menjawab pertanyaan penelitian mengenai asumsi tidak tercapainya efektivitas dan ergonomi organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi dari kondisi ruang berbentuk silinder objek penelitian dan menghasilkan alternatif rekomendasi desain pengkondisian ruang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Tahap Empathise

Observasi daring:

Dilakukan proses identifikasi awal dengan cara observasi secara daring melalui laman website McDonald's Indonesia untuk mengetahui ragam bentuk arsitektur bangunan McDonalds terbaru (Mei – September 2024) secara umum di beberapa kota di Indonesia (A: Kota Batu, B: Kota Singkawang, C: Jakarta Selatan, D dan E: Kota Batam, F: Jombang).



Gambar 3. Arsitektur McDonald's di Indonesia secara umum
 Sumber: <https://www.mcdonalds.co.id/location>

Dilakukan juga pada beberapa McDonalds di Kota Bandung (A: McDonalds Pasir Koja, B: McDonalds Kota Baru Parahyangan, C: McDonalds Kiara Artha, D: McDonalds Summarecon Bandung, E: McDonalds Buah Batu, F: McDonalds Setiabudi Bandung).



Gambar 4. Arsitektur McDonald's di Bandung secara umum
 Sumber: <https://www.mcdonalds.co.id/location>

Melalui proses tersebut diketahui secara signifikan bahwa bentuk arsitektur McDonalds memiliki bentuk kubus dengan bidang dasar persegi, juga telah dilakukan observasi secara langsung pada beberapa McDonalds tersebut sebagai *sampling* untuk analisis organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi, kecenderungan menggunakan sirkulasi kombinasi *linear* dan *radial* dengan luasan sirkulasi cukup untuk dilalui 2 pengguna sirkulasi berpapasan, titik sirkulasi dimulai pada pintu masuk restoran menuju meja pemesanan atau layar interaksi *self-service* lalu menyebar ke beberapa area makan restoran, juga memungkinkan sirkulasi ke area ruang *service public* seperti musholla dan toilet pria atau wanita. Penerapan bentuk arsitektur kubus tersebut dapat memaksimalkan luasan ruang, khususnya cakupan kapasitas area publik karena dapat memuat set meja makan dengan optimal hingga ke pojok ruang, serta secara natural susunan set meja makan membentuk jalur sirkulasi diantara setiap set meja makan.

Proses organisasi ruang memiliki perbedaan antara McDonalds 1 lantai dan 2 lantai, perbedaan signifikan yaitu pada restoran dengan 2 lantai dilakukan pembagian *private area* dan *private service* (dapur, kantor dan area pegawai, janitor, dan *drive-thru area*)

dimaksimalkan pada lantai 1, sehingga *public area* dan *public service* dimaksimalkan pada lantai 2 (*selfservice area*, area makan *indoor* atau *semi outdoor*, musholla, toilet). Jika hanya terdapat 1 lantai maka persentasi pembagian zonasi ruangnya dibagi rata atau lebih besar sedikit untuk area privat atau publiknya, dengan pembagian area belakang bangunan untuk *private area*, lalu area depan bangunan untuk *public area*.

Kecenderungan penggunaan material pada elemen interior restoran (lantai, dinding, plafon dan furniture) memiliki keseragaman pada setiap McDonalds, yaitu (a) lantai *vinyl* motif kayu kombinasi keramik warna gelap, (b) dinding finishing wallpaper khas McDonald's, keramik pada beberapa area basah, cat tembok dan kaca serta cermin, (c) plafon panel modular gypsum dan triplek finishing cat gelap, (d) furniture berbahan kayu olahan, besi hollow, busa dan plastic dengan finishing *HPL (high pressure laminate)* motif kayu dan cat besi gelap. Hal tersebut telah menjadi acuan desain restoran untuk menunjang kemudahan perawatan area makan restoran, serta kenyamanan aktivitas pengguna ruang restoran.

Secara sederhana pada McDonalds dengan arsitektur bertentuk kubus dapat tercapai proses interaksi, efisiensi aktivitas dari penerapan organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi, serta aspek ergonomis secara kesehatan/kehigienisan, keamanan, kenyamanan dan efisiensi melalui kemudahan ketercapaian area pada bangunan, luasan dan jumlah jalur sirkulasi yang memadai, penerapan material pada elemen interior yang mudah dibersihkan, ringan, berbentuk lengkung disetiap sudut furniture, dan penggunaan furniture *bench sofa* pada beberapa area makan.

Observasi luring:

Observasi luring dilakukan secara langsung mendatangi McDonalds Simpang Dago secara berkala dan melakukan dokumentasi pada bulan Desember 2024 pada beberapa hari kerja dan akhir pekan untuk mengetahui intensitas keramaian pengunjung restoran serta dominasi kecenderungan segmentasi pengunjung, hingga pengaruh terhadap kondisi organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi dari aktivitas pengguna ruang.





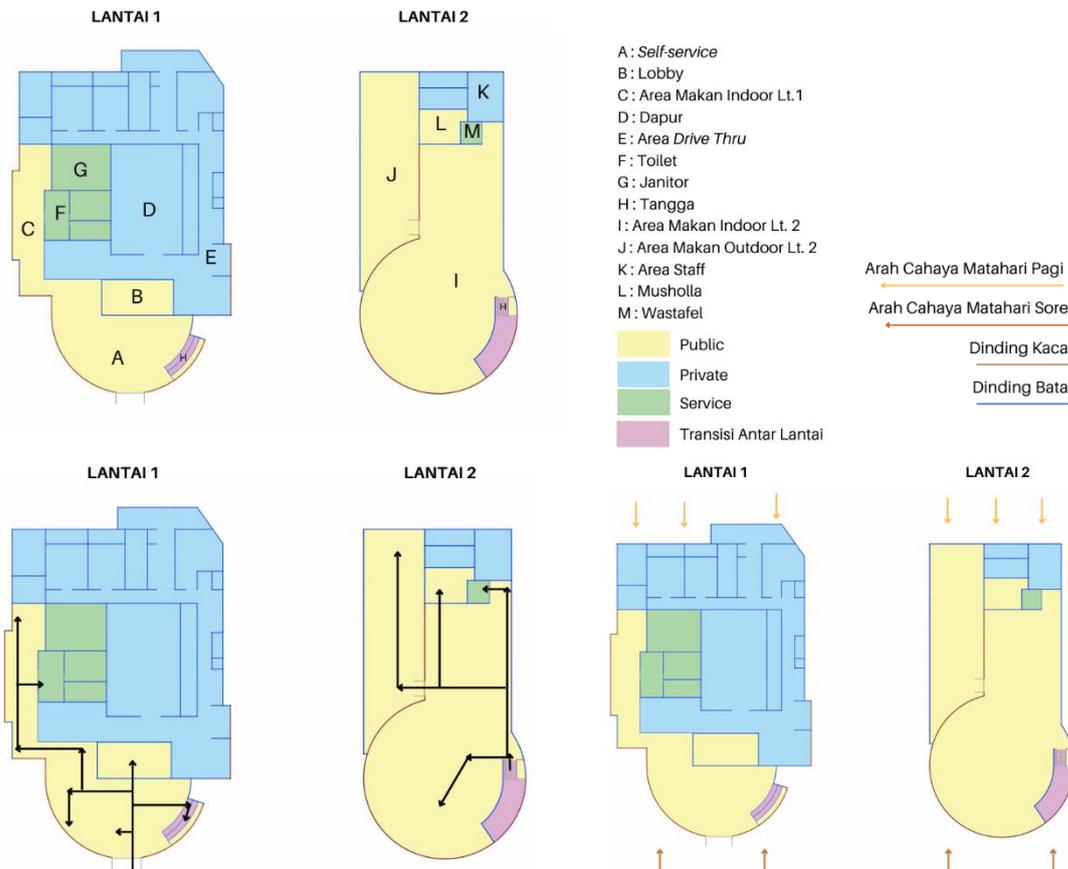
Gambar 5. Kondisi interior eksisting McDonald's Simpang Dago Bandung
Sumber: Perolehan data observasi luring

Melalui observasi luring setelah mengetahui bentuk fasad bangunan berbentuk silinder diketahui bahwa area pada bentuk silinder tersebut merupakan masih bagian dari area makan lantai 2 yang berbeda secara bentuk ruang saja (silinder pada bagian depan ruang bangunan dan kubus pada bagian tengah hingga belakang ruang bangunan), secara umum bahwa organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi cenderung menyerupai pada restoran McDonald's pada umumnya, karena pada lantai 2 dikhususkan sebagai *public area* dengan didominasi fungsi ruang sebagai area makan, meskipun cenderung seimbang antara bentuk kubus dan silinder pada area ini, namun kondisi konfigurasi sirkulasi tidak terdapat perbedaan signifikan tetap menerapkan kombinasi jenis *radial* dan *linear* dari titik awal sirkulasi dari area tangga yang terhubung dengan lantai 1. Kondisi luasan sirkulasi memadai karena cukup untuk 1 hingga 2 orang berpapasan. Secara umum pengunjung didominasi oleh kategori remaja dan dewasa untuk aktivitas mengerjakan tugas dan bekerja secara *remote* dengan rentang waktu 2 sampai 3 jam per-hari, dengan intensitas mobilisasi oleh pengguna ruang yang pasif/minim, juga tersedia ragam jenis area makan, dan sangat jarang pengunjung anak kecil dan lansia, maka organisasi ruang telah optimal dengan menempatkan area makan secara signifikan pada lantai 2, serta konfigurasi sirkulasi tetap tercapai meskipun kondisi eksisting bangunan menggabungkan bentuk kubus dan silinder.

Selama proses pengamatan disimpulkan tidak terjadi permasalahan signifikan terhadap konfigurasi sirkulasi ruang saat kondisi restoran sepi, saat kondisi restoran ramai tetap kondusif untuk kondisi sirkulasi dan kapasitas ruang, karena tersedia banyak area makan dengan kapasitas yang cukup terbagi menjadi 2 jenis (*smoking/outdoor* dan *non smoking/indoor*). Namun terdapat kendala pada bagian fasilitas transisi area lantai 1 dan lantai 2 berupa tangga, tangga yang tersedia hanya berjumlah 1 dengan ukuran luasan sirkulasi terbatas, sehingga akan terjadi permasalahan sirkulasi saat kondisi restoran ramai, pengguna tangga menjadi bergantian (antri) saat menggunakan karena sulit untuk dilalui

secara bersamaan (sirkulasi naik dan turun) juga bila ditambah dengan pengguna tangga membawa nampan berisi makanan-minuman, dalam proses berkelanjutan akan menyebabkan keterhambatan kelancaran sirkulasi, maka peran tangga ruangan menjadi krusial karena ketersediaan area makan pada lantai 2 lebih banyak secara kuantitas dan kapasitas bila dibandingkan dengan area makan pada lantai 1, sehingga pengunjung restoran cenderung memilih area makan lantai 2 untuk beraktivitas.

Hasil observasi luring dilakukan penggambaran *layout* organisasi ruang, konfigurasi sirkulasi dan arah cahaya matahari masuk ke restoran McDonalds Simpang Dago lantai 1 dan 2 untuk mengetahui keoptimalan pencahayaan alami dari fasad bentuk silinder:



Gambar 6. Layout *zoning-blocking*, sirkulasi dan arah pencahayaan alami (matahari) eksisting McDonald's Simpang Dago Bandung
Sumber: Perolehan data observasi luring

Berdasarkan gambar tersebut dapat diringkas informasi yang diperoleh mengenai aspek aktivitas interaksi pengunjung restoran, alur sirkulasi pengunjung restoran, efektifitas ruang, pengkondisian pencahayaan ruang, penghawaan ruanng hingga perilaku pengunjung restoran pada lantai 1 dan lantai 2.

Lantai 1:

Tabel 1. Hasil analisis interior lantai 1 McDonald's Simpang Dago Bandung
 Sumber: Pengolahan data observasi luring

Perilaku aktivitas	Alur sirkulasi	Efektifitas ruang	Pencahayaan ruang	Penghawaan ruang	Furniture ruang
Sudah baik disebabkan luasan sirkulasi sangat memadai (lobby, area self-service, dan area makan indoor lantai 1)	Luasan sirkulasi sangat memadai, sehingga leluasa untuk mengakses ragam fasilitas public area pada lantai 1	Penempatan fasilitas sesuai hirarki aktivitas pengunjung (pintu masuk, area pemesanan dan lobby, area makan)	Persentasi dinding kaca pada fasad silinder dengan dinding solid (80:20), sangat optimal pencahayaan alami pada waktu pagi hari hingga menjelang sore hari, meskipun menyebabkan kesilauan namun sudah disiasati dengan ketersediaan tirai jendela.	Sistem penghawaan AC ducting tersebar pada seluruh public area, sehingga sudah cukup meskipun cuaca panas terik dan penggunaan dinding kaca yang dominan.	Memaksimalkan sisi dinding kaca (kapasitas 2 seat), juga tersedia jenis set meja makan dengan dudukan (single, double, dan bench) untuk penyesuaian kebutuhan kapasitas
Ketersediaan fasilitas sesuai dengan kebutuhan aktivitas (bekerja secara individu dan berbincang bersama rekan-rekan)	Permasalahan pada jumlah dan luasan tangga yang belum sesuai standar kebutuhan untuk menuju lantai 2	<p>Fokus pengoptimalan luasan ruang untuk private area (dapur)</p> <p>Kondisi ruangan bersih dan tersedia fasilitas kebersihan (washtafel, dan toilet)</p> <p>Belum tersedia fasilitas ruang untuk penunjang aktivitas pengunjung disabilitas</p>	Keoptimalan pencahayaan alami tetap ditunjang dengan pencahayaan buatan dalam ruang, terutama pada waktu sore hingga malam hari		Kondisi meja makan tertanam (tidak dapat dipindahkan) agar tata letak furniture tidak berubah,

Lantai 2:

Tabel 2. Hasil analisis interior lantai 2 McDonald's Simpang Dago Bandung
 Sumber: Pengolahan data observasi luring

Perilaku aktivitas	Alur sirkulasi	Efektifitas ruang	Pencahayaan ruang	Penghawaan ruang	Furniture ruang
Pengoptimalan untuk public area (area makan), tersedia 2 jenis (non-smoking area dan smoking area)	Ketersediaan dan peletakan beberapa set meja makan yang banyak, mengorbankan luasan dan jumlah sirkulasi menjadi terbatas, saat kondisi ramai pengunjung alur	Pada sisi dinding kaca di waktu siang hari tidak optimal secara pemanfaatan ruang dan fungsi ruang, karena temperatur pada area tersebut panas, sehingga cenderung	Persentasi dinding kaca pada fasad silinder dengan dinding solid (60:40), sangat optimal pencahayaan alami pada waktu pagi hingga menjelang sore pada bagian area dinding kaca,	Sistem penghawaan AC ducting tersebar pada seluruh public area, sehingga sudah cukup memadai meskipun pada area makan dekat dinding kaca saat cuaca panas terik temperatur	Kuantitas set meja makan sangat mencukupi, namun menyebabkan luasan jalur sirkulasi serta jarak antar set meja makan menjadi terbatas dan pengaruh terhadap privasi sesama pengguna ruang,

	sirkulasi menjadi kurang efisien.	dihindari pada waktu siang hari	dampak kesilauan diinisiasi dengan tirai jendela, pada waktu sore hingga malam tetap ditunjang dengan pencahayaan buatan dalam ruang,	ruangan cenderung tetap panas karena langsung terpapar arah sinar matahari.	
Aktivitas kecenderungan makan dan bekerja atau mengerjakan tugas, serta makan dan diskusi dengan bermain game mobile.		Saat kondisi ramai tetap mampu memenuhi kebutuhan kapasitas pengunjung, meskipun aspek privasi menjadi berkurang			Peletakan set meja makan sisi dinding kaca cenderung dihindari pada waktu siang hari karena silau serta suhu yang panas, meskipun tersedia tirai jendela, namun tetap dihindari oleh pengguna ruang.
Ketersediaan stopkontak listrik untuk pengguna ruang hanya pada beberapa set meja makan, menyebabkan perilaku pengguna ruang 'berebut' area tersebut, serta set meja makan tanpa stopkontak cenderung tidak optimal untuk ditempati.		Belum tersedia fasilitas ruang untuk penunjang aktivitas pengunjung disabilitas			

*Kalimat diberi *highlight* kuning sebagai temuan permasalahan penelitian.

Wawancara:

Proses wawancara dilakukan untuk memvalidasi temuan permasalahan dari proses observasi secara luring dan daring kepada pengguna ruang restoran McDonald's yaitu kepada kategori remaja hingga dewasa jenis kelamin pria dan wanita secara acak dengan latar belakang pelajar serta pekerja kantor. Proses wawancara dilakukan secara singkat dan sederhana untuk memvalidasi hasil permasalahan ruang yang telah ditentukan melalui proses observasi luring dan daring, serta mencoba mengetahui saran alternatif rekomendasi solusi dari permasalahan yang ditemukan.

Secara sederhana hasil proses wawancara tervalidasi bahwa temuan permasalahan observasi luring dan daring terjadi kepada mereka, meskipun dengan catatan dapat dikategorisasikan tingkatan permasalahan yang masih wajar atau dapat ditoleransi hingga perlu dilakukan penanganan solutif segera utamanya untuk keoptimalan kenyamanan aktivitas. Pemetaan permasalahan penelitian dipetakan pada tahap *define*.

b) Tahap Define

Dapat disimpulkan dari hasil proses perolehan data secara daring, luring, dan wawancara pada McDonalds Simpang Dago terkait organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi interior terhadap bentuk arsitektur silinder pada bagian fasad bangunan ditemukan beberapa masalah secara spesifik terkait hal organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi hingga dampak dari hal tersebut. Permasalahan dibagi menjadi dua kategori (permasalahan dapat ditoleransi dan permasalahan segera direnovasi).

Tabel 3. Penentuan permasalahan interior McDonald's Simpang Dago Bandung
 Sumber: Pengolahan data observasi luring

Permasalahan dapat ditoleransi
<ul style="list-style-type: none"> Pengoptimalan kemudahan pengaturan dan jumlah tirai jendela agar dapat lebih diperhatikan agar dapat meredam pencahayaan alami pada ruang yang menyebabkan kesilauan dan temperatur yang panas. Pengaturan batas jarak antar set meja makan agar dapat dikondisikan secara mandiri (penggunaan furniture tidak tertanam diperbanyak), agar dapat tetap tercapai kenyamanan privasi pengguna ruang saat beraktivitas.
Permasalahan segera direnovasi
<ul style="list-style-type: none"> Penyediaan fasilitas perpindahan ruang antar lantai berupa tangga yang sesuai dengan standar bangunan umum (jumlah tangga, bentuk tangga, dan ukuran ketinggian serta luasan sirkulasi). Penyediaan fasilitas penunjang aktivitas untuk pengunjung disabilitas sesuai dengan standar bangunan umum (luasan sirkulasi pengguna kursi roda atau alat bantu berjalan, fasilitas <i>ramp</i> sesuai standar, toilet khusus disabilitas). Penyediaan fitur stopkontak listrik pada setiap model set meja makan. Penyesuaian peletakan dan jumlah set meja makan agar tidak mengorbankan sistem sirkulasi ruangan dan keoptimalan luasan dari bentuk eksisting ruang saat set meja makan melebihi kapasitas penggunanya.

c) Tahap Ideate

Pada tahap ini berupaya memberikan solusi praktis berupa rekomendasi alternatif penyelesaian permasalahan yang telah ditemukan dan ditentukan, sehingga sebagai upaya penyelesaian permasalahan penelitian yang dilakukan juga sebagai usulan rekomendasi kepada restoran McDonalds Simpang Dago:

Tabel 4. Alternatif solusi desain interior McDonald's Simpang Dago Bandung
 Sumber: Pengolahan data observasi luring

Permasalahan dapat ditoleransi	Alternatif solusi desain
<ul style="list-style-type: none"> Pengoptimalan tirai jendela agar dapat lebih efektif untuk meredam pencahayaan alami pada ruang yang menyebabkan kesilauan dan temperatur yang panas. Pengaturan batas jarak antar set meja makan, agar dapat tetap tercapai kenyamanan privasi pengguna ruang saat beraktivitas. 	<ul style="list-style-type: none"> Diusulkan menggunakan material dinding kaca jenis <i>heat reflective glass</i> untuk meredam suhu panas Cahaya matahari yang masuk kedalam ruangan dan atau <i>photochromic glass</i> untuk mengatur intensitas cahaya matahari yang masih kedalam ruangan. Dapat diusulkan mengimplementasikan partisi pembatas sederhana antar set meja makan.
Referensi gambar solusi desain	
	
Permasalahan segera direnovasi	Alternatif solusi desain
<ul style="list-style-type: none"> Penyediaan fasilitas perpindahan ruang antar lantai berupa tangga yang sesuai dengan standar bangunan umum (jumlah tangga, bentuk tangga, dan ukuran ketinggian serta luasan sirkulasi). Penyediaan fasilitas penunjang aktivitas untuk pengunjung disabilitas sesuai dengan standar bangunan umum (luasan sirkulasi pengguna kursi roda atau alat bantu berjalan, ketinggian meja makan, fasilitas <i>ramp</i> sesuai standar, toilet khusus disabilitas). Penyediaan fitur stopkontak listrik pada setiap model set meja makan. 	<ul style="list-style-type: none"> Diusulkan penambahan jumlah fasilitas tangga dengan bentuk, ukuran, dan luasan sirkulasi minimal dapat memuat dua pengguna tangga secara berpapasan. Diusulkan penyediaan ragam fasilitas untuk kebutuhan aktivitas pengguna ruang disabilitas sesuai standar desain Diusulkan penyediaan stopkontak pada bagian lantai (tertanam), atau pada bagian bawah set meja makan Diusulkan penerapan konsep <i>mobile</i> pada set meja makan, agar dapat lebih fleksibel dengan menyesuaikan kondisi keramaian restoran (saat sepi furniture dapat dilipat dan disimpan, saat ramai furniture dapat dipindah secara ringan menyesuaikan kebutuhan kuantitas kapasitas per-set meja makan).

- Penyesuaian peletakan dan jumlah set meja makan agar tidak mengorbankan sistem sirkulasi ruangan dan keoptimalan luasan dari bentuk eksisting ruang.

Referensi gambar solusi desain



Potensi penelitian lanjutan

Dari proses penelitian yang telah dilakukan memiliki potensi untuk dilakukan penelitian lanjutan dengan topik serupa pada bangunan restoran McDonald's yang memiliki kemiripan bentuk arsitekturnya dengan restoran McDonalds Simpang Dago, yaitu pada restoran McDonald Diponegoro Citarum Bandung, memiliki kesamaan terdapat bentuk silinder pada bagian fasad bangunan.

Peluang penelitian berikutnya dilakukan proses analisis yang sama dengan restoran McDonalds Simpang Dago dengan metode dan topik permasalahan organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi terhadap bentuk fasad silinder, apakah memiliki kesamaan permasalahan atau terdapat permasalahan yang berbeda dengan restoran McDonalds Simpang Dago atau justru McDonald's Diponegoro Citarum Bandung telah menyesuaikan antara organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi dengan fasad berbentuk silinder, terutama terhadap beberapa permasalahan yang terjadi pada McDonald's Simpang Dago utamanya seperti penyediaan fasilitas tangga dan fasilitas disabilitas sesuai dengan ketentuan standar, serta penyesuaian konsep furniture sesuai dengan kebutuhan dan perilaku pengguna ruang.

Berikutnya pada penelitian yang akan datang dapat dilakukan proses komparasi antara restoran McDonalds Simpang Dago dan McDonalds Diponegoro Citarum untuk mengidentifikasi permasalahan secara umum hingga menghasilkan penyikapan desain interior terhadap arsitektur fasad silinder untuk ketercapaian dan atau peningkatan efektivitas ruang untuk keoptimalan aktivitas pengguna ruang secara efisien dan ergonomis.



Gambar 7. Arsitektur McDonald's Dipenegoro Citarum Bandung
Sumber: <https://www.mcdonalds.co.id/location>

4. KESIMPULAN

Restoran cepat saji merupakan bangunan umum yang dapat diakses oleh masyarakat bersama keluarga atau saudara, teman, rekan kerja, secara bersama atau sendiri, utamanya untuk melakukan aktivitas makan dan minum, namun juga dapat dilakukan aktivitas penunjang lainnya. Sehingga perlu memperhatikan ragam elemen interior, diantaranya adalah organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi agar keoptimalan kebutuhan aktivitas pengguna ruang dapat tercapai.

Salah satu restoran cepat saji dan dijadikan objek penelitian adalah McDonald's Simpang Dago Bandung, penentuan restoran tersebut dikarenakan terdapat perbedaan bentuk bangunan bila dibandingkan dengan restoran McDonald's lainnya yang secara umum menggunakan bentuk kubus untuk keoptimalan luasan ruang untuk ketercapaian kebutuhan aktivitas ruang secara organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi. Pada McDonald's Simpang Dago Bandung terdapat bentuk silinder pada bagian fasad bangunan, sehingga dilakukan proses penelitian pada aspek organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi pada ruangan bangunan restoran dengan menggunakan tahapan *design thinking* (*empathise, define, ideate*), menghasilkan bahwa bentuk fasad silinder tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasi, karena pada area tersebut (lantai 2) telah ditentukan fungsi ruang secara signifikan yaitu area makan restoran, sehingga kebutuhan aktivitas pengguna ruang tetap seragam, serta ditunjang dengan pengunjung kategorisasi remaja dan dewasa memiliki kecenderungan aktivitas yang mirip (*remote working* dan mengerjakan tugas kuliah/sekolah), sehingga kebutuhan ruang terhadap perilaku aktivitas pengguna ruang telah terpenuhi. Namun permasalahan signifikan terdapat ketersediaan standar fasilitas tangga, fasilitas disabilitas, dan konsep penyesuaian furniture area makan. Melalui proses korelasi dengan ragam literatur penunjang, sebagai penyikapan terhadap temuan permasalahan, diperoleh ragam rekomendasi alternatif solusi untuk temuan permasalahan.

Pada tahap berkelanjutan, penelitian yang telah dilakukan memiliki peluang untuk dilakukan penelitian lanjutan terhadap restoran atau bangunan lainnya yang memiliki kecenderungan bentuk unik agar dapat dikaji organisasi ruang dan konfigurasi sirkulasinya, untuk mengetahui ketercapaian kebutuhan aktivitas pengguna ruang, namun tetap perlu dikontekstualkan terlebih dahulu untuk ragam pengguna ruang, ragam aktivitas pengguna ruang, ragam fasilitas eksisting ruang, dan kebutuhan ketercapaian ruang, agar ketercapaian efektivitas aktivitas ruang dapat tercapai.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, U. N., Gultom, B. J. B., & Affrilyno, A. (2022). KONFIGURASI RUANG KAWASAN PASAR HONGKONG DENGAN METODE SPACE SYNTAX. *JMARS: Jurnal Mosaik Arsitektur*, 10(2), 422. <https://doi.org/10.26418/jmars.v10i2.57037>
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative Inquiry & Research Design Choosing Among Five Approaches Second Edition* (L. C. Shaw, K. Greene, D. Santoyo, & J. Robinson, Eds.; 2nd ed.). Sage Publications, Inc.
- Dharmawan, V., Conyтин, F., & Rachmaniyah, N. (2018). *Kajian Perilaku dan Interior Restoran Cepat Saji di Pusat Perbelanjaan*. 3(2), 2549–2985. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.12962/j12345678.v3i2.4597>
- Dharmawan, V., & Rachmaniyah, N. (2020). *Kajian Perilaku Sehat Pelanggan Restoran di saat Pandemi Studi Kasus: Restoran Cepat Saji di Surabaya* (Vol. 5, Issue 2).
- D.K. Ching, F. (2007). *Architecture Form, Space, And Order 3rd Edition* (Third). John Wiley & Sons, Inc. <https://archive.org/details/FrancisD.K.ChingArchitectureFormSpaceAndOrder3rdEdition>
- Fajriah Ramadhani, R. (2023). *PENGARUH SETTING RUANGAN TERHADAP KENYAMANAN DAN PRIVASI PENGUNJUNG PADA CW COFFEE & EATERY KOTA BANDUNG*. <http://siar.ums.ac.id/>
- Hardianto, A., Mulyadi, R. H., Fauzi, M. M., Syarif, T. A., & Soewarno, N. (2023). Adaptasi Arsitektur Kolonial Terhadap Iklim Tropis Indonesia Kasus Studi: Bank Bjb Braga Kota Bandung. *Prosiding SenADa: Seminar Nasional Arsitektur dan Desain*, 1. <https://books.google.co.id/>
- Marsum WA. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya* (P. A. C. Ardhian, Ed.; 4th ed.). CV Andi Offset. <https://elibrary.bsi.ac.id/readbook/206164/restoran-dan-segala-permasalahannya>
- Mertayasa, I. G. A. (2012). *Food and Beverage Service Operational : Job Preparation* (1st ed.). CV Andi Offset. <https://elibrary.nusamandiri.ac.id/readbook/230013/food-beverage-service-operational-job-preparation.html>
- Narim, A. P. S. (2011). *Restoran*. <https://repo.isi-dps.ac.id/1209/>
- Nurfadhilah, H., Ischak, M., Walaretina, R., Arsitektur, J., Teknik Sipil dan Perencanaan, F., & Trisakti, U. (2021). *IDENTIFIKASI ESTETIKA FASAD BANGUNAN BUSINESS LOFT DI BSD SEBAGAI KRITERIA DESAIN DALAM PENDEKATAN ARSITEKTUR KONTEKSTUAL AESTHETIC IDENTIFICATION OF BUSINESS LOFT BUILDING FAÇADE IN BSD AS DESIGN CRITERIA OF CONTEXTUAL ARCHITECTURE (Case Study: Foresta Business Loft 3, 6, and 7)* (Vol. 6). Prosiding Seminar Intelktual Muda.
- Pamelia, I. (2018). PERILAKU KONSUMSI MAKANAN CEPAT SAJI PADA REMAJA DAN DAMPAKNYA BAGI KESEHATAN. *IKESMA*, 14(2), 144. <https://doi.org/10.19184/ikesma.v14i2.10459>

- Puspadini, M. (2024, January 18). *Daftar 10 Restoran Paling Laris di RI, Ada Starbucks & Kopi Kenangan*. CNBC Indonesia.
- Putri, A. M. H. (2023, May 2). *McD Punya 200 Gerai di RI, Terbanyak di Negara Mana?* CNBC Indonesia.
- Sastra, M. (2013). *Inspirasi Fasade Rumah Tinggal*. In *Inspirasi Fasade Rumah Tinggal*. CV. Andi Offset. <https://e-journal.uajy.ac.id/10826/4/3TA14209.pdf>
- Savitri. (2013). *Estetika Fasad Pada Bangunan Kolonial 1920-1940*. *ATRAT: Jurnal Seni Rupa*, 1(1).
- Soewardikoen, D. W. (2019). *Metodologi Penelitian Desain Komunikasi Visual* (B. Anangga & F. Maharani, Eds.; First). PT Kanisius.
- Sugiarto, E., & Sulartiningrum, S. (2003). *Pengantara Akomodasi dan Restoran*. PT Gramedia Pustaka Utama. <https://elibrary.bsi.ac.id/readbook/206227/pengantar-akomodasi-dan-restoran>
- Susanto, T. D. (2020, August 30). *Metode Penelitian STUDI KASUS (Case Study)*.
- Tambunan, I. B. (2020). PENANGANAN PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN DI RESTORAN SPOON DINNING PADA HOTEL GRAND ASTON CITY HALL MEDAN. *Jurnal Akomodasi Agung*, 7(1), 9–17. https://www.researchgate.net/publication/349219741_PENANGANAN_PERALATAN_MAKANAN_DAN_MINUMAN_DI_RESTORAN_SPOON_DINING_PADA_HOTEL_GRAND_ASTON_CITY_HALL_MEDAN
- Williandani, M., Tambunan, I. B., & Gaol, R. N. L. (2022). Tinjauan Tentang Tugas dan Tanggung Jawab Greeter Pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, 9(2), 81–91. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/104693749/document-libre.pdf?1690945583=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTINJAUAN_TENTANG_TUGAS_DAN_TANGGUNG_JAWA.pdf&Expires=1726989485&Signature=G2imCGr4pwQhnQAwi7mSCHTOOiF87CBkolawhl3QOcmFi45YVbH9MZOVc5qhkI80Ibl5bcq86r4Cw6GDioW2MwccG4fJZNSu22ALMfnGaAOvWLzkEDF7Vviar6toqs4JVFcO6Ik-S8YGrPsvU5dYVqhsQ7jyolvq5uuY5iQel9SKG8LBRTfXC8Zn4zKMaZ8NFM-NjsCPRbQaXSRcx41136FU-gGbwe6LiWKst0jsNHtko0oVupTPbrOFNrBb7RJbd4mDnGLHsO4Kp5ebrVQWHICbcOnAb71OLI-rN11qKNNrCsFr46OeTFMPAo7lmlmOFIvV7I~JjF4OARmTa2M1A__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA