

ANALISIS PENATAAN RUANG AREA BAR PADA KEDAI KOPI DI JAKARTA BERDASARKAN PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN KOPI

Muhammad Abi Ramadhan¹ dan Rinawati Puji Handajani²

¹ Mahasiswa Program Sarjana Arsitektur, Departemen Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Brawijaya

² Dosen Departemen Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Brawijaya

Alamat Email penulis: bimbimrmdhn@gmail.com

ABSTRAK

Kedai kopi menjadi salah satu tempat publik yang paling sering dikunjungi masyarakat dalam beberapa tahun terakhir, terutama di Jakarta. Hingga kini perkembangan kedai kopi dapat dibagi menjadi 3 (tiga) gelombang dan kedai kopi gelombang ketiga yang menjadi objek penelitian ini merupakan kedai kopi *Specialty* yang pada umumnya dikelola secara independen serta mengedepankan kualitas kopi dengan berbagai metode penyajian dan prosedur yang spesifik yang dilakukan oleh *Barista* di area *Bar*. Maka dari itu, penataan ruang dari area *Bar* dapat berkontribusi dalam efektivitas dan efisiensi kerja dari pelakunya. Penataan ruang dalam hal ini dapat dirincikan sebagai penataan yang ideal dari furnitur, peralatan, dan jumlah pelaku di dalam luas ruang yang disediakan dengan tujuan untuk mengoptimalkan kinerja. Melalui analisis secara kualitatif-deskriptif yang dilakukan pada 3 (tiga) kedai terpilih, ditemukan bahwa penataan ruang memiliki pengaruh terhadap keefektifan dan keefisienan kerja dari *Barista* dalam menjalankan prosedur-prosedur pembuatan minuman kopi, terutama dalam hal jumlah perpindahan tempat yang dilakukan yang disebabkan oleh zonasi, pembagian ruang, serta dimensi dari area *Bar* itu sendiri.

Kata kunci: kedai kopi, penataan ruang, prosedur pembuatan minuman kopi.

ABSTRACT

Coffee shops have become one of the most visited public places in recent years, especially in Jakarta. Until now the development of coffee shops can be divided into 3 (three) waves and the third wave of coffee shops which are the object of this research are Specialty coffee shops which are generally managed independently and prioritize coffee quality with various serving methods and specific procedures carried out by Baristas in the Bar area. Therefore, the spatial arrangement of the Bar area can contribute to the effectiveness and efficiency of the perpetrators. Spatial planning in this case can be described as the ideal arrangement of furniture, equipment, and the number of Barista in the space provided with the aim of optimizing performance. Through a qualitative-descriptive analysis conducted at 3 (three) selected shops, it was found that spatial planning has an influence on the effectiveness and efficiency of the Barista's work in carrying out procedures for making coffee drinks, especially in terms of the number of

places moved due to zoning , the division of space, as well as the dimensions of the Bar area itself.

Keywords: coffee shop, spatial arrangements, coffee brewing procedure.