

Konfigurasi Spasial Pada Rumah Makan Berkonsep Lesehan di Garut Berdasarkan Persepsi Pengunjung

Arfiadjie Rayina¹ dan Indyah Martiningrum²

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

² Dosen Departemen Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Brawijaya

Alamat E-mail penulis: Arfiadjie@gmail.com

ABSTRAK

Restoran sebagai salah satu bangunan komersil yang dapat memenuhi kebutuhan primer masyarakat. Pada kawasan wisata, restoran tidak hanya menjadi tempat untuk makan namun juga sebagai tempat beristirahat dan berekreasi. Garut sebagai salah satu kabupaten yang menjadi destinasi wisata di Jawa Barat memiliki perkembangan restoran yang cukup tinggi. Restoran yang akan di fokuskan pada penelitian ini adalah restoran berkonsep lesehan yang biasanya memiliki area yang luas. Sehingga restoran dengan konsep ini memiliki tata ruang yang beragam. Pengunjung sebagai pihak yang menjadi kunci kesuksesan sebuah restoran memiliki persepsi masing masing terhadap rumah makan yang mereka minati. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi pengunjung terhadap konfigurasi spasial rumah makan berkonsep lesehan yang ada di Garut. Metode kuantitatif digunakan melalui pendekatan persepsi publik dimana responden diminta untuk menilai tujuh variabel yang berkaitan dengan konfigurasi spasial mikro (zonasi, sirkulasi, pola ruang, perletakan dan konfigurasi perabot, fasilitas penunjang yang berupa toilet; mushola; dan parkir). Hasil penelitian menunjukkan nilai positif dari seluruh penilaian, dimana zonasi memiliki nilai tertinggi dan fasilitas penunjang toilet memiliki nilai terendah. Selanjutnya hasil dapat dijadikan acuan pengelola restoran dalam membangun restoran berkonsep lesehan.

Kata kunci: Restoran, Lesehan, Konfigurasi spasial, Persepsi pengunjung

ABSTRACT

Restaurant as one of the commercial buildings that can meet the primary needs of society. In tourist areas, restaurants are not only a place to eat but also a place to rest and recreation. Garut as one of the districts which is a tourist destination in West Java has a fairly high development of restaurants. The restaurant that will be focused on in this research is a restaurant with a cross-legged concept which usually has a large area. So that restaurants with this concept have a variety of layouts. Visitors as parties who are the key to the success of a restaurant have their own perceptions of the restaurant, they are interested in. This study aims to determine visitor perceptions of the spatial configuration of restaurants with the Lesehan concept in Garut. The quantitative method is used through a public perception approach where respondents are asked to assess seven variables related to micro-spatial configuration (zoning, circulation, spatial pattern, arrangement and configuration of furniture, supporting facilities such as toilets; prayer rooms; and parking). The results showed a positive score for all assessments, where zoning had the highest score and toilet support facilities had

the lowest score. Furthermore, the results can be used as a reference for restaurant managers in building a restaurant with a cross-legged concept.

Keyword: Restaurant, Lesehan, Spatial Configuration, Visitors' Perception