

Perancangan Kafe di Era New Normal

Theresia Regina Pujiyanto^{1*}, Valentine Vallery², dan Angeline Christie Soetanto³

^{1,2,3}Desain Interior, Universitas Kristen Petra, Surabaya

*Penulis Koresponden : Theresia Regina Pujiyanto. Email : theresiareginapoe1999@gmail.com

Abstrak

Sejak pandemi COVID-19 terjadi pada awal tahun 2020, konsep *new normal* sudah tidak lagi asing bagi masyarakat. Untuk menyikapi protokol ini, berbagai industri dianjurkan untuk mematuhi protokol yang diterapkan untuk pemerintah, tak terkecuali industri jasa boga. Seiring bangkitnya industri jasa boga seperti kafe dan restoran dari Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB), pihak pengelola usaha serta pengunjung tetap harus waspada dan mematuhi aturan kesehatan demi mencegah penularan virus COVID-19. Protokol kesehatan yang dikeluarkan oleh pemerintah menuntut adanya perubahan dan penyesuaian pada area interior maupun arsitektur bangunan. Tujuan perancangan ini adalah untuk memberikan gagasan serta inspirasi terhadap penerapan konsep *new normal* pada industri kafe. Metode perancangan yang digunakan adalah *design thinking*. Metode ini terdiri atas 5 tahap yang diawali dengan observasi hingga tahap uji coba. Industri kafe merupakan salah satu industri makanan yang paling diminati oleh pasar anak muda untuk berbagai keperluan seperti bersosialisasi, *meeting*, hingga mengerjakan tugas. Kafe merupakan salah satu tujuan untuk bersantai dan melepaskan penat terutama di masa pandemi dimana kehidupan sosial sangat terbatas. Penerapan *new normal* pada kafe memungkinkan masyarakat untuk tetap dapat berkegiatan dan bersosialisasi dengan aman di tengah pandemi.

Kata Kunci : covid-19, new normal, interior, kafe

1. Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu kontributor terbesar pada sektor manufaktur terhadap pertumbuhan ekonomi negara. Pencapaian ini berlangsung secara konsisten mulai dari peningkatan tenaga kerja, ekspor hingga investasi. Bisnis di bidang kuliner terus berkembang seiring dengan bertambahnya jumlah kebutuhan masyarakat. Salah satu sektor yang kian digemari masyarakat adalah *coffee shop / cafe*. Bisnis *cafe* sangat melekat dengan gaya hidup kalangan pelajar hingga eksekutif muda di mana minuman kopi tidak hanya dinikmati sebatas minuman melainkan bagian dari gaya hidup. Namun sejak terjadinya pandemi industri ini mengalami perubahan sejak pemerintah menetapkan kebijakan PSBB pada pertengahan bulan Maret tahun 2020. Seiring dengan berjalannya waktu, industri makanan dan minuman di Indonesia tetap dapat bertahan dan masih berjalan walaupun sempat mengalami penurunan permintaan. Pada 27 Mei 2020 Satuan Tugas Covid-19 Dewan Perwakilan Rakyat bersama dengan Kementerian Kesehatan melakukan koordinasi terkait dengan penanganan Covid-19. Koordinasi tersebut menekankan pentingnya untuk menegakkan protokol demi mencegah meningkatnya penyebaran virus Covid-19. Tidak hanya faktor bisnis saja yang terdampak oleh COVID-19, Perhimpunan Dokter Spesialis Kedokteran Jiwa Indonesia (PDSKJI) melakukan survei terhadap 1.552 responden dan hasil survei membuktikan bahwa 63% responden mengalami cemas sedangkan 66 % responden mengalami gejala depresi. dengan tiga masalah Untuk lebih meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap panduan *new normal* yang dikeluarkan oleh

pemerintah dan memeriahkan Dies Natalis ke-27, Fakultas Desain dan Industri Kreatif Universitas Esa Unggul mengadakan kompetisi desain interior mahasiswa berskala nasional dengan tema “*New Normal*” cafe. Peserta lomba ini merupakan tim yang terdiri atas 3 orang mahasiswa aktif Program Studi Desain Interior di Indonesia yang terdiri atas penulis naskah Theresia Regina Pujiyanto, Valentine Vallery Haryanto dan Angeline Christie Soetanto yang merupakan mahasiswa Program studi desain interior Universitas Kristen Petra angkatan 2018. Makalah ini merupakan penjelasan mendalam terhadap hasil lomba kami yang mendapatkan peringkat 10 besar.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. Definisi kafe

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) *Coffee shop* atau kedai kopi merupakan suatu tempat yang menyajikan olahan kopi dan kudapan kecil. Seiring perkembangan, kini *coffee shop* tidak lagi hanya menjual minuman olahan kopi saja namun juga makanan. Kini, *coffee shop* lebih akrab disebut dengan istilah *café* yang merupakan kata dari bahasa Perancis yang memiliki arti kopi (Oldenburg, 1989: 126). Kata *café* kemudian diadaptasi oleh orang Indonesia menjadi kafe (Herlyana, 2012). Kafe menurut *Building Planning & Desain* adalah tempat yang menyajikan berbagai macam makanan dan minuman yang menyerupai *restaurant* dari segi pelayanan yang juga menghadirkan hiburan berupa *live music*, sehingga membangun suasana yang santai dan cocok untuk membangun kehidupan sosial

1.2.2. Protokol kesehatan pada industri makanan

Direktur Jenderal Industri Agro Kementerian Perindustrian, Abdul Rochim menyatakan sektor makanan dan minuman merupakan salah satu industri yang menjadi kontributor yang paling berpengaruh dalam pertumbuhan manufaktur dan ekonomi nasional di tahun 2021. Hal ini dapat dilihat dari kontribusi yang signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) industri non-migas. Di samping itu pada Januari - September 2020 industri makanan telah menyumbangkan investasi sejumlah Rp 40,53 triliun.

Protokol Kesehatan di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri diterbitkan dalam Keputusan Menteri Kesehatan nomor HK.01.07/MENKES/328/2020 tentang Panduan Pencegahan dan Pengendalian Covid-19 di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha pada Situasi Pandemi. Ketua Tim Pakar gugus Tugas Percepatan Penanganan Covid-19 Wiku Adisasmita mengungkapkan bahwa *new normal* adalah penyesuaian perilaku atau pola hidup untuk tetap melaksanakan kegiatan normal terhadap protokol kesehatan yang dikeluarkan oleh pemerintah untuk menghambat penularan COVID-19. Perubahan ini bertujuan untuk menata dan menyesuaikan perilaku yang baru pada saat pandemi sehingga akan terbawa terus hingga berakhirnya COVID-19. Selain hal itu, Peraturan Pemerintah Nomor 21 Tahun 2020 tentang Pembatasan sosial Berskala Besar (PSBB) tentang peningkatan penanganan virus COVID-19 mengungkapkan bahwa salah satu bentuk pemberlakuan adalah meliburkan tempat kerja tak terkecuali industri pangan.

1.2.3. Produktivitas

Dalam psikologi sosial, upaya untuk meningkatkan produktivitas dapat dilakukan dengan menyediakan fasilitas sosial atau *social facilitation*. *Social facilitation* adalah keadaan dimana seseorang cenderung lebih produktif dalam pengaturan sosial dibanding dengan bekerja sendiri. (Forsyth, 2010; Zajonc, 1965). Bekerja dalam area publik dapat membangkitkan motivasi individu karena kecenderungan untuk khawatir akan penilaian dan evaluasi orang lain, sehingga individu akan berusaha melakukan pekerjaan dengan lebih baik (Cottrell, 1972). Proses kognitif beranggapan bahwa ketika individu bekerja di hadapan orang lain, ia akan membagi waktu antara bekerja dengan memperhatikan orang lain (Forsyth, 2010). Sehingga, individu akan menyadari untuk lebih fokus melakukan pekerjaan daripada memperhatikan orang lain (Baron, 1986).

1.3. Tujuan penelitian

1. Penerapan protokol *New Normal* terhadap kafe dapat menghidupkan kembali perkembangan industri makanan dan minuman yang sempat menurun akibat pandemi
2. Memberikan wawasan terhadap perancangan interior kafe yang sesuai dengan protokol pencegahan COVID-19 oleh pemerintah
3. Menciptakan suasana dan lingkungan yang ideal untuk bersosialisasi dengan tetap mematuhi protokol kesehatan

1.4 Batasan penelitian

Beberapa batasan masalah dalam penelitian ini antara lain sebagai berikut :

a. Variabel Terikat

Variabel terikat dalam penelitian meliputi kafe di suatu daerah di Indonesia dengan luas area 30-40 m²

b. Variabel Bebas

Variabel bebas dalam penelitian adalah pengaplikasian protokol kesehatan dari pemerintah terhadap perancangan interior cafe

2. Kajian Literatur

2.1 Perancangan dan persyaratan kafe

Beberapa hal yang perlu dilakukan dalam merancang sebuah kafe adalah pengelompokan ruang, tata susun ruang, kebutuhan pencapaian, pencahayaan, dan arah pandangan. Suasana dan tema dari kafe menentukan penataan layout dan sirkulasi. (Neufert, 2002). Persyaratan ruang pada kafe harus dilihat dari aspek keamanan, kenyamanan, keselamatan serta kesehatan. Kenyamanan pada sebuah kafe ditentukan oleh salah satunya yaitu kebutuhan ruang gerak individu yaitu 1,4 - 1,7 m². (Hugeng, 2016)

Sebuah kafe tidak hanya sebatas tempat untuk minum dan makan saja, kafe merupakan tempat di mana orang berkumpul untuk melakukan berbagai kegiatan seperti belajar, mengerjakan tugas, hingga rapat. Sejalan dengan hal ini, Mulyasa (2009) menyatakan bahwa lingkungan yang kondusif merupakan tulang punggung dan faktor pendorong yang dapat memberikan daya tarik terhadap proses belajar, sebaliknya lingkungan yang kurang menyenangkan akan menimbulkan kejenuhan dan rasa bosan.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Farasa (2015) rasa nyaman seseorang terhadap sebuah kafe merupakan kondisi psikologis seseorang karena merasa nyaman, senang, dan puas dengan segala suasana dan fasilitas yang ada sehingga seseorang tanpa sadar telah menghabiskan waktu yang lama dalam kafe tersebut.

2.1.1 Pencahayaan dan sirkulasi pada kafe

Sirkulasi tata ruang kafe dirancang atas pertimbangan siklus kegiatan pada kafe sebagai tempat melakukan aktivitas. Beberapa ketentuan sirkulasi dalam kafe antara lain :

- a. Sirkulasi dalam sebuah kafe harus sebaiknya terjadi secara lancar dan tidak bersilangan antar satu orang dengan yang lain. Persilangan terjadi jika dua orang berpapasan dan tidak terdapat jalur sirkulasi alternatif. Hal ini dapat dicegah dengan menciptakan alur sirkulasi tersendiri bagi karyawan kafe dan pengunjung sehingga karyawan dapat melayani beberapa tempat sekaligus

e. *Drive thru*

Sistem pelayanan tanpa turun dari kendaraan pengunjung. Sistem yang biasa diterapkan pada industri makanan cepat saji, yang berguna untuk mempersingkat waktu sehingga pengunjung tidak makan di tempat

f. *Delivery service*

Sistem pelayanan yang dilakukan dari rumah pembeli. Pembeli akan menelepon restoran kemudian masakan akan dikirimkan oleh staf restoran sampai ke rumah pembeli. Sistem pelayanan ini memungkinkan pengunjung untuk menikmati makanan dari rumah mereka masing masing

2.1.3 *Psikologi warna pada kafe*

Pemilihan warna dalam industri makanan memiliki dampak psikologis yang berguna untuk meningkatkan penjualan dan menarik pembeli. Warna hitam, putih dan merah dapat meningkatkan nafsu makan seseorang. Sedangkan warna hangat dan netral lebih cocok untuk tujuan periklanan makanan maupun digunakan dalam pengemasan. Warna coklat dan *beige* cocok diaplikasikan untuk toko permen, sedangkan warna *orange*, merah, atau hijau lebih sesuai untuk makanan yang bersifat asin karena dapat memperkuat warna natural dari makanan tersebut. (Citrabolini, 2003). Warna bernuansa dingin seperti biru dan hijau memberikan suasana tenang dan damai (Pile, 1995 & Birren, 1961). Sedangkan warna yang bernuansa hangat seperti merah dan kuning memberikan kesan kehangatan, menggairahkan, dan bersemangat. (Frechmann, 2014)

2.2 *Social distancing*

Dalam menangani kasus pandemi COVID-19, sebagian besar negara di dunia memberlakukan pendekatan *social distancing*. *Social distancing* merupakan kata dalam bahasa Inggris yang memiliki arti jarak sosial. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, *social distancing* merupakan beberapa tindakan sangat penting yang diambil pemimpin formal untuk menghentikan dan memperlambat penyebaran penyakit yang sangat menular. Tindakan ini bertujuan untuk menghindari kontak antara orang sakit dan orang sehat. Kemenkes menghimbau agar *social distancing* dilakukan dengan menjaga jarak minimal 1 meter dari orang lain.

Bersosialisasi dan berinteraksi dengan orang lain dalam masa pandemi merupakan hal yang dapat meningkatkan emosi positif individu. Seseorang dengan emosi positif akan dapat beradaptasi dengan lebih mudah dalam kondisi traumatis yang tak jarang dialami oleh sebagian besar orang sejak terjadinya wabah virus COVID-19. Aktivitas ini tidak hanya meningkatkan emosi seseorang menjadi lebih positif, namun juga dapat membantu mengalihkan pikiran dari informasi negatif seputar pandemi. (Buana, 2020)

Kementerian Koordinator Bidang Pembangunan Manusia dan Kebudayaan Republik Indonesia menyatakan bahwa bentuk *social distancing* yang berupa membatasi kegiatan di luar rumah juga harus mempertimbangkan produktivitas kerja serta pemenuhan kebutuhan dasar penduduk.

2.3 *Indoor air quality*

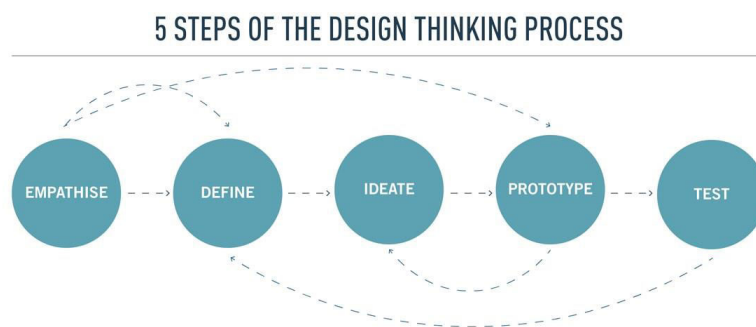
Kualitas udara dalam ruangan mengambil peranan terhadap kondisi kesehatan pengguna ruang. Hal ini tergantung dari sistem ventilasi yang digunakan serta polutan-polutan yang terdapat di udara. Sistem ventilasi yang kurang baik dapat menghasilkan akumulasi polutan dalam ruangan. (Camelia, 2011)

Studi yang dikeluarkan oleh *The National Institute for Occupational Safety and Health* (NIOSH) tentang kualitas udara dalam ruangan dan menyimpulkan bahwa sumber polusi udara dalam ruangan disebabkan oleh kurangnya ventilasi (52%), kontaminasi dari dalam gedung(16%), kontaminasi dari luar gedung (10%), kontaminasi mikrobiologis (5%), kontaminasi dari material dan produk dalam gedung (4%) serta sumber yang tidak diketahui (13%).

Tanaman hias diketahui dapat membantu menyerap gas CO₂ melalui stomata dalam hubungannya dengan proses fotosintesis. Mekanisme penyerapan gas ini digunakan sebagai dasar fitoremediasi udara sehingga dapat dikatakan bahwa semua tanaman dapat menyerap polutan udara meskipun efisiensinya sangat tergantung pada jenis zat pencemar dan spesies tanaman hias tersebut (Siswanto, 2016)

3. Metode

Metode penelitian yang digunakan dalam perancangan ini adalah *design thinking*. Tahap pertama adalah tahap *empathize* yang bertujuan untuk merasakan kebutuhan pengguna yang dilakukan dengan observasi. Selain observasi lapangan, metode eksplorasi literatur dan pengambilan data lapangan juga dilakukan. Tahap kedua adalah *define* yang dilakukan dengan melakukan *programming* atau menginterpretasi permasalahan yang ada agar dapat diselesaikan dengan berbagai alternatif desain. Tahap ketiga adalah tahap dimana proses *brainstorming* atau pengumpulan ide-ide dilakukan berdasarkan hasil dari tahap pertama dan kedua. Tahap *ideate* bertujuan untuk mendapat gambaran mengenai desain yang akan diterapkan. *Prototype* adalah tahap untuk mengimplementasikan ide ke dalam sebuah aplikasi dengan tujuan untuk merealisasikan ide yang kemudian akan diuji untuk melihat keberhasilan produk.



Gambar 2: *Design Thinking* menurut Stanford.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Konsep

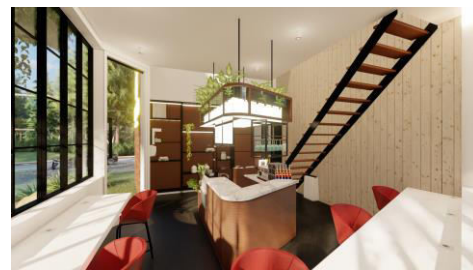
Kafe terletak pada sebuah lahan di Jalan Bukit Sari Raya, Semarang, Jawa Timur. Lokasi ini dipilih karena terletak pada kawasan yang strategis yaitu pada kawasan pendidikan serta apartemen sehingga bangsa pasar yang dituju adalah kalangan pelajar dan anak muda. Tingginya mobilitas dan minat terhadap tempat sosialisasi merupakan inspirasi terhadap konsep dari kafe yaitu *'The Grind'*. *The Grind* merupakan kata dalam bahasa Inggris yang berarti kesibukan, sehingga kafe ini dirancang untuk pengunjung yang ingin berkegiatan maupun bersosialisasi.



**Gambar 3 : Bentuk Bangunan Kafe.
Sumber : Penulis 2021**

Dengan penggunaan konsep *The Grind* diharapkan bahwa kafe ini dapat menjadi tempat untuk melakukan berbagai macam kesibukan, salah satunya adalah bekerja ataupun menjadi tempat *co-working space* hingga rapat. Suasana *study cafe* yang diharapkan adalah mampu menstimulasi pengunjung dan meningkatkan produktivitas. Suasana ini dapat dicapai dengan pemilihan warna warna dalam kafe, pencahayaan, penghawaan hingga pelayanan yang tersedia. Variabel- variabel ini berfungsi untuk memfasilitasi gaya belajar / bekerja sebagian besar orang. Beberapa individu lebih memilih untuk bekerja di lingkungan yang lebih formal, sedangkan ada pula individu yang lebih suka lingkungan bekerja yang lebih nyaman dan leluasa

Kafe terdiri atas area utama serta *mezzanine*. Area utama kafe terdiri atas kasir, *service area*, kasir, dapur, toilet, serta area duduk individu menghadap ke luar kafe. Area utama kafe dirancang agar penduduk dapat bekerja secara individu dan mendapatkan privasi. sedangkan area *mezzanine* berfungsi sebagai area kerja sama atau *co-working space*. Tujuan pembagian area adalah agar rasa nyaman serta produktivitas kafe tetap terjaga.



**Gambar 4 : Area Utama Kafe.
(Desain dibuat oleh Penulis 2021)**

Area *mezzanine* atau *co-working space* merupakan area lesehan tanpa kursi yang memiliki meja modular sehingga dapat disusun sesuai dengan kapasitas dan kebutuhan pengunjung. Area ini juga dilengkapi dengan sistem penghawaan dan pencahayaan alami yang mampu memberikan dampak psikologi positif kepada pengunjung sehingga dapat meningkatkan produktivitas.



**Gambar 5 : Co-working space dan area mezzanine.
(Desain dibuat oleh Penulis 2021)**

Furniture yang terletak pada mezzanine menggunakan konsep modular, sehingga mudah untuk disesuaikan dengan kebutuhan pengunjung. Konsep modular ini berfungsi agar dapat menyesuaikan dengan jumlah pengunjung karena meja akan lebih mudah untuk disusun sesuai kebutuhan.

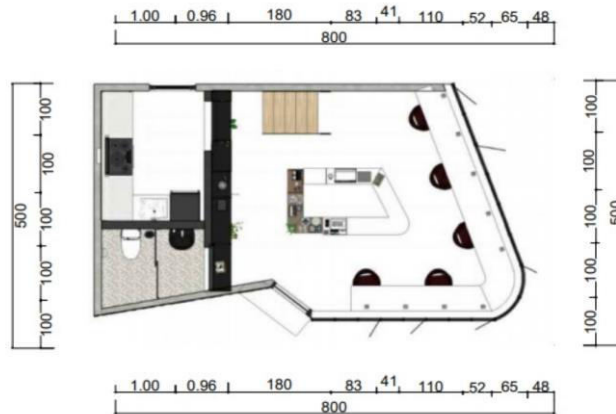


**Gambar 6 : Meja modular pada mezzanine.
(Desain dibuat oleh Penulis 2021)**

4.2 Penerapan *new normal*

4.2.1 *Social Distancing*

Berdasarkan kebijakan yang dikeluarkan pemerintah terhadap jaga jarak sosial, maka area tempat duduk dan area *service* diberi jarak 1 meter. Hal ini bertujuan agar tidak terjadi kontak fisik dan penyebaran droplet (percikan yang terjadi saat batuk dan bersin). Selain memberi jarak antar pengunjung, pengurangan kapasitas pengunjung serta jam kerja kafe juga dilakukan. Kapasitas area utama kafe adalah 5 orang, sedangkan area *mezzanine* adalah 8 orang.



Gambar 7 : Layout Kafe.
(Desain dibuat oleh Penulis 2021)

Selain memberikan jarak sejauh 1 meter anat pengunjung, sirkulasi pada kafe merupakan hal yang tidak boleh disepelekan. Jalur sirkulasi yang melingkar memungkinkan jalur antar pengunjung maupun pelayan kafe lebih lancar dan tidak terjadi persilangan. Hal ini bertujuan untuk menghindari kontak fisik dan penyebaran droplet kepada pengunjung lain di dalam kafe

4.2.2 Kualitas Udara

Kualitas udara dalam ruangan tertutup perlu dipertimbangkan. Pada perancangan ini, upaya yang dilakukan adalah memberi bukaan berupa jendela pada bagian dinding bangunan agar terjadi ventilasi silang. Ventilasi silang dalam ruangan membuat udara segar masuk ke dalam ruangan sehingga terjadi perputaran udara terus menerus. Sirkulasi udara yang baik akan mencegah terjadinya penyebaran polutan di udara.



Gambar 8 : Ventilasi silang.
(Desain dibuat oleh Penulis 2021)



**Gambar 9 : Tampak Potongan.
(Desain dibuat oleh Penulis 2021)**

Kualitas udara dalam ruangan juga dapat diupayakan dengan meletakkan tanaman pembersih udara di sekitar ruangan. Pada perancangan ini tanaman pembersih udara diletakkan pada bagian atas *service area* dan kasir. Tanaman pembersih udara juga dapat diletakkan pada bagian kanopi kafe berupa tanaman jumbai. Tanaman yang terletak pada bagian luar gedung akan membantu menyerap sinar matahari dan cahaya matahari berlebih sehingga udara yang masuk ke dalam ruangan adalah udara sejuk.

4.3 Pencahayaan

Suasana yang tercipta pada kafe memiliki hubungan yang erat dengan kepuasan pengunjung. Selain menjual makanan dan minuman tujuan lain dari kafe adalah untuk bekerja dan bersosialisasi. Dengan demikian, penciptaan suasana yang mendukung produktivitas dalam kafe memiliki peran penting. Aspek terbesar dalam penciptaan suasana adalah pencahayaan. Pencahayaan yang digunakan pada kafe adalah cahaya alami dan buatan. Cahaya alami yang berasal dari matahari memiliki berbagai macam manfaat terhadap tampilan ruang, kesehatan



**Gambar 10 : Pencahayaan di malam hari.
(Desain dibuat oleh Penulis 2021)**

dan psikologis. Studi menyatakan bahwa orang yang bekerja dengan cahaya alami akan lebih rileks dan tidak mudah stres. Hal ini disebabkan cahaya matahari dapat meningkatkan hormon serotonin pada tubuh manusia, yaitu hormon yang berfungsi untuk memberi rasa nyaman dan senang. Kafe ini dirancang agar saat siang hari, pencahayaan hanya berasal dari cahaya matahari yang masuk melalui jendela kaca yang terletak di sekeliling bangunan.

Pencahayaan buatan pada kafe dirancang dengan menggunakan warna *warm*. Warna hangat atau kekuningan. Lampu dengan tipe warna ini memancarkan cahaya yang menimbulkan suasana hangat, nyaman serta lembut sehingga cocok untuk keperluan bersosialisasi dan bekerja pada kafe.

4.4 Kesimpulan

Berdasarkan perancangan kafe di era new normal, dapat disimpulkan bahwa penerapan protokol kesehatan di ruang publik tidak harus menjadi penghalang aktivitas terutama dalam industri kuliner. Dengan adanya perancangan ini, kualitas industri jasa boga akan mendapat manfaat dari segi bisnis maupun kesehatan. Penerapan protokol kesehatan di era new normal pada kafe diharapkan dapat memberikan wawasan serta panduan solutif dalam merancang interior kafe di masa yang akan datang. Perancangan ini diyakini dapat mengedukasi dan memberikan jawaban terhadap kebutuhan masyarakat untuk berinteraksi dan bekerja secara produktif dalam lingkungan kafe. Setelah melakukan proses perancang, harapan perancang bagi penulis maupun perancang interior berikutnya adalah agar jurnal ini dapat menjadi panduan untuk memahami kafe tidak hanya sebagai industri kuliner untuk melakukan aktivitas makan dan minum saja, namun sebagai bagian dan wadah dari gaya hidup masyarakat untuk bersosialisasi dan bekerja.

Ucapan Terima Kasih

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih atas bimbingan dan dorongan dari Dr. Laksmi Kusuma Wardani, S.Sn., M. Ds. selaku dosen mata kuliah seminar yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam penulisan ini.

Rujukan

- Baron, R. S. (1986). *Distraction-Conflict Theory: Progress and Problems*. Advances in Experimental Social Psychology, 19, 1–40. [https://doi.org/10.1016/S0065-2601\(08\)60211-7](https://doi.org/10.1016/S0065-2601(08)60211-7)
- Birren, F. (1961). *Colour Psychology and Colour Therapy*. New York : University Book Inc.
- Buana, D. R. (2020). Analisis Perilaku Masyarakat Indonesia dalam Menghadapi Pandemi Virus Corona (Covid-19) dan Kiat Menjaga Kesejahteraan Jiwa. *Jurnal Sosial dan Budaya Syar'i*. 7(3), 12. <https://doi.org/10.15408/sjsbs.v7i3.15082>
- Camelia, Anita. (2011). Sick Building Syndrome and Indoor Air Quality. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 2(2).
- Cirabolini, Silvia. (2003). *Food Shop Interior*. Hong Kong : Design Media Publishing.
- Cottrell, N. B. (1972). *Social Facilitation*. In C. G. McClintock (Ed.), *Experimental Social Psychology* (pp. 185–236). New York: Holt, Rinehart & Winston.
- Darmasetiawan, Christian, dan Puspakesuma, Lestari. (1991). *Teknik Pencahayaan dan Tata Letak Lampu, Jilid 1*. Jakarta: Gramedia Widiasarana
- Farasa, Nira & Kusuma, Hanson. (2015). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kebetahan di Kafe: Perbedaan Preferensi Gender dan Motivasi. *Temu Ilmiah IPLBI 2015*.
- Forsyth, D. R. (2010). *Group Dynamics (5th Ed)*. Wadsworth: Cengage Learning.
- Frechmann. (2014). 500 trick : Color.
- Herlyana, Elly. (2012). Fenomena Coffee Shop Sebagai Gejala Gaya Hidup Baru Kaum Muda. *Jurnal THAQĀFIYYĀT*, 13(1)
- Hugeng, Vaniasari & Indriani, H.C. (2016). Perancangan Interior Study Lounge Cafe di Surabaya. *JURNAL INTRA*. 4(2). 38
- Mulyasa, E. (2009). *Implementasi KTSP Kemandirian Guru dan Kepala Sekolah*. Jakarta : Bumi aksara
- Munadi, Yudhi. *Media Pembelajaran : Sebuah Pendekatan Baru*. Ciputat : Gaung Persada Press, 2008
- Neufert, Ernst. *Data Arsitek Jilid 2*. (2002) Jakarta : Erlangga.
- Oldenburg, Ray. (1989). *The Great Good Place: Cafes, Coffee Shops, Bookstores, Bars, Hair Salons, and other Hangouts at The Heart of a Community*. London: Da Capo Press

- Panero, Julius dan Martin Zelnik. (1979) *Human Dimension And Interior Space*. Jakarta: Erlangga.
- Rachman, R.A. & Kusuma, H.E. (2014). Definisi Kebetahan dalam Ranah Arsitektur dan Lingkungan Perilaku. *Prosiding Temu Ilmiah IPLBI 2014, Program Studi Teknik Arsitektur, Universitas Sriwi-jaya*.
- Siswanto D, Chhon Y, & Thiravetyan P (2016) *Uptake and degradation of thirethylamine by E. milii*. *Environmental Science and Pollution Research*. 23:17067–17076.
- Zajonc, R. B. (1965). Social Facilitation. *Science, New Series*, 149(3681), 269–274. <https://doi.org/10.1126/science.149.3681.269>