

KRITERIA DESAIN RUANG TERBUKA UNTUK OPTIMALISASI INTERAKSI SOSIAL DAN PERFORMA BISNIS DI PUSAT KULINER

*Aliviana Demami¹, Nindya Alun Caesania²

^{1,2}Program Studi Arsitektur, Institut Teknologi Indonesia, Tangerang

*Email: alivianademami@gmail.com

ABSTRACT

Open spaces play a crucial role in creating culinary centers that are not only visually appealing but also support social interaction and optimal business performance. This research aims to identify effective open space design criteria for enhancing social interaction and business performance in culinary centers. The research method employs a qualitative descriptive approach with a comparative case study method. Data collection was conducted through field observations, visual documentation, and literature and online media reviews. The main findings of this research reveal that an ideal open space design must consider elements such as flexible layouts, comfortable and interaction-supportive furniture, lighting that creates a warm atmosphere, and cleanliness. These design criteria have proven to have a significant impact on increasing social interaction among visitors and enhancing the attractiveness of culinary centers for business actors. The implications of this research provide valuable insights for developers and managers of culinary centers in creating open spaces that are not only functional but also capable of improving the visitor experience and supporting business growth.

Keyword: Open space, Culinary center, Social interaction, Business performance

ABSTRAK

Ruang terbuka memiliki peran krusial dalam menciptakan pusat kuliner yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga mendukung interaksi sosial dan kinerja bisnis yang optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kriteria desain ruang terbuka yang efektif dalam meningkatkan interaksi sosial dan performa bisnis di pusat kuliner. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus komparatif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapangan, dokumentasi visual, serta kajian literatur dan media daring. Temuan utama penelitian ini mengungkapkan bahwa desain ruang terbuka yang ideal harus mempertimbangkan elemen-elemen seperti tata letak yang fleksibel, furnitur yang nyaman dan mendukung interaksi, pencahayaan yang menciptakan atmosfer hangat, serta kebersihan. Kriteria desain ini terbukti memiliki dampak signifikan terhadap peningkatan interaksi sosial antar pengunjung dan peningkatan daya tarik pusat kuliner bagi pelaku bisnis. Implikasi dari penelitian ini memberikan wawasan berharga bagi pengembang dan pengelola pusat kuliner dalam menciptakan ruang terbuka yang tidak hanya fungsional, tetapi juga mampu meningkatkan pengalaman pengunjung dan mendukung pertumbuhan bisnis.

Kata kunci: Ruang terbuka, Pusat kuliner, Interaksi sosial, Performa bisnis

1. PENDAHULUAN

Pusat kuliner telah berkembang lebih dari sekadar tempat untuk menikmati makanan dan minuman [1]. Pada masa kini, pusat kuliner telah berubah menjadi ruang publik yang berfungsi sebagai tempat bersosialisasi dan juga menjadi wadah mengekspresikan suatu budaya serta sebagai alat penggerak ekonomi daerah [2]. Pusat kuliner tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan dasar pangan, tetapi juga menawarkan pengalaman interaksi, rekreasi, dan identitas komunitas. Pusat kuliner sebagai area komersial menjadi tempat berbagai pelaku usaha. Mulai dari pedagang kaki lima hingga restoran mewah sehingga dapat menciptakan ekosistem bisnis yang dinamis dan berkontribusi signifikan terhadap pendapatan daerah serta penciptaan lapangan kerja.

Ketersediaan ruang terbuka pada pusat kuliner memainkan peranan penting dalam meningkatkan daya tarik dan keberhasilannya. Ruang terbuka seperti area tempat duduk outdoor, taman, atau jalur pejalan kaki, tidak hanya memberikan estetika visual dan kenyamanan fisik tetapi juga memfasilitasi interaksi sosial antar pengunjung. Ruang terbuka yang dirancang dengan seksama dapat menarik orang untuk berkumpul, bersantai, serta berinteraksi sehingga memperkuat rasa kebersamaan dan menciptakan atmosfer yang lebih hidup. [3]

Ruang terbuka yang menarik dan nyaman serta memberikan lebih banyak kapasitas tempat duduk restoran dan kafe, dapat menarik lebih banyak pelanggan dan mendorong mereka untuk menghabiskan lebih banyak waktu dan uang. Sehingga perancangan ruang terbuka yang efektif di pusat kuliner dapat meningkatkan interaksi sosial dan juga performa bisnis secara signifikan. [2], [4]

Walaupun demikian, terdapat kesenjangan dalam pemahaman mengenai kriteria desain ruang terbuka yang optimal untuk mencapai tujuan interaksi sosial dan performa bisnis. Penelitian yang ada seringkali berfokus pada aspek-aspek tertentu seperti kenyamanan termal atau pengaruh kenyamanan visual. Sehingga penelitian yang secara spesifik membahas bagaimana kriteria desain ruang terbuka di pusat kuliner yang dapat mengoptimalkan interaksi sosial sekaligus meningkatkan performa bisnis masih terbatas.

Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut yang secara komprehensif menganalisis kriteria desain ruang terbuka yang efektif di pusat kuliner sehingga dapat mengoptimalkan interaksi sosial dan performa bisnisnya. Pemahaman yang lebih mendalam tentang hal ini akan memberikan panduan yang berharga bagi industri, khususnya arsitek, pengembang, dan pengelola pusat kuliner dalam merancang ruang terbuka yang bukan hanya menarik secara visual tetapi juga fungsional, inklusif, dan berkelanjutan.

2. KAJIAN PUSTAKA

Definisi dan Karakteristik Pusat Kuliner

Pusat kuliner merupakan area yang terorganisir yang dirancang untuk menjadi tempat berkumpulnya berbagai penjaja makanan dan minuman, dengan tujuan utama menyediakan pengalaman kuliner yang beragam bagi konsumen [5]. Pusat wisata kuliner dapat didefinisikan sebagai tempat terjadinya aktivitas jual beli yang berkaitan dengan makanan atau masakan dalam suatu lokasi atau wilayah tertentu [6]. Keragaman menu dari hidangan lokal, nasional, hingga internasional, menciptakan atmosfer sosial yang mendukung interaksi antar pengunjung. Kemudahan akses terhadap lokasi serta ketersediaan fasilitas pendukung yang memadai menjadi faktor penting dalam menunjang kenyamanan dan keterjangkauan tempat tersebut. Penyajian menu yang mengusung kekhasan daerah atau budaya tertentu berperan dalam memperkuat representasi identitas budaya, sekaligus memperkaya nilai-nilai kultural dalam pengalaman menikmati makanan [7].

Tipologi Pusat Kuliner

Pusat kuliner dapat diklasifikasikan berdasarkan beberapa tipologi. Berdasarkan skala, pusat kuliner dapat dibagi menjadi skala kecil (misalnya, warung makan lokal atau food court kecil), skala menengah (pusat kuliner di pusat kota atau area wisata), dan skala besar (kompleks kuliner terintegrasi di pusat perbelanjaan atau destinasi wisata) [7]. Berdasarkan lokasi, pusat kuliner dapat ditemui di pusat kota, daerah wisata, pusat perbelanjaan, atau bahkan di sepanjang jalanan (pusat jajanan kaki lima) [8]. Sementara itu, berdasarkan konsep, pusat kuliner dapat mengusung tema tradisional (menekankan hidangan warisan budaya), modern (mengutamakan inovasi dan tren kuliner terkini), atau tematik (berfokus pada jenis kuliner tertentu, seperti seafood atau vegetarian).

Peran Pusat Kuliner sebagai Ruang Sosial dan Ekonomi

Pusat kuliner berfungsi sebagai peran ganda sebagai ruang sosial dan ekonomi [9]. Sebagai ruang sosial, pusat kuliner berfungsi sebagai titik temu bagi berbagai lapisan masyarakat dan memfasilitasi interaksi sosial serta pertukaran budaya melalui makanan dan minuman [7]. Pusat kuliner menciptakan ruang publik terintegrasi di mana orang dapat bertukar dan membangun kontak dari berbagai latar belakang berbeda [10]. Dalam hal ekonomi, pusat kuliner berperan sebagai pendorong terciptanya lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan pelaku usaha kuliner serta menjadi daya tarik wisata yang signifikan [11]. Selain itu, pusat kuliner juga menjadi wadah bagi perkembangan UMKM di sektor kuliner. [12]

Definisi dan Elemen-elemen Desain Ruang Terbuka

Ruang terbuka adalah area yang tidak sepenuhnya tertutup bangunan dan dirancang untuk berbagai aktivitas publik. Desain ruang terbuka mencakup elemen-elemen yang menciptakan pengalaman yang nyaman dan menarik bagi pengguna. Tata letak yang baik mengatur ruang dan sirkulasi, memudahkan pergerakan serta memperhatikan aksesibilitas, kenyamanan, dan keamanan. Pemilihan material yang tahan lama, mudah dirawat, dan ramah lingkungan penting untuk mendukung estetika dan kenyamanan. Vegetasi seperti tanaman memberikan suasana sejuk, teduh, dan alami, sekaligus berfungsi menyaring udara dan mengurangi kebisingan. Pencahayaan yang tepat menciptakan atmosfer aman dan menarik serta dapat menonjolkan elemen desain tertentu. Furnitur yang nyaman dan ergonomis membuat pengunjung untuk lebih lama berada di ruang terbuka dan berinteraksi dengan lingkungan sekitar. [13], [14]

Prinsip-prinsip Desain Ruang Publik

Desain ruang publik yang baik tidak hanya menciptakan area terbuka, tetapi juga ruang yang hidup, inklusif, dan berkelanjutan. Prinsip desain yang penting meliputi:

- **Aksesibilitas:** ruang publik harus mudah dijangkau oleh semua kalangan, termasuk penyandang disabilitas, lansia, dan anak-anak.
- **Kenyamanan:** ruang harus nyaman digunakan dalam berbagai cuaca dengan tempat teduh, perlindungan dari hujan, dan fasilitas pendukung lainnya.
- **Fleksibilitas:** ruang harus mampu mengakomodasi berbagai aktivitas, baik yang terencana maupun spontan, dengan fasilitas yang dapat disesuaikan.

- Keamanan: ruang publik harus aman, dengan pencahayaan yang memadai, visibilitas yang baik, dan pengawasan efektif.
- Estetika: ruang harus menarik secara visual dengan material berkualitas, penataan vegetasi, dan seni publik.
- Inklusivitas: ruang publik harus ramah bagi semua orang, tanpa membedakan latar belakang.
- Keberlanjutan: penggunaan material ramah lingkungan dan pengelolaan sumber daya yang efisien penting untuk keberlanjutan.

Dengan menerapkan prinsip-prinsip ini, ruang publik dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat dan mendukung pembangunan berkelanjutan. [14], [15]

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Interaksi Sosial di Ruang Publik

Desain ruang mempengaruhi frekuensi dan kualitas interaksi sosial. Ruang sosiopetal mendorong interaksi melalui penataan yang saling berhadapan, sedangkan ruang sosiofugal membatasi interaksi dengan penataan yang berjauhan. Interaksi juga dipengaruhi oleh faktor demografis, psikologis, dan kondisi sosial ekonomi. [16]

Peran Desain Fisik Ruang Publik dalam Memfasilitasi atau Menghambat Interaksi Sosial

Desain fisik ruang publik mempengaruhi tingkat interaksi sosial. Hal ini menjadi sangat penting menciptakan ruang yang mendukung kebutuhan manusia untuk berinteraksi [17]. Tata letak yang terbuka dan mudah dijangkau mendorong pertemuan antar pengguna. Penataan furnitur seperti bangku yang saling berhadapan memfasilitasi percakapan. Elemen visual seperti pencahayaan yang baik, warna yang hangat, dan dekorasi yang menarik menciptakan suasana nyaman. Selain itu, aksesibilitas bagi semua orang, termasuk penyandang disabilitas, membuat ruang publik lebih inklusif dan mendukung keterlibatan sosial. [14], [15]

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Performa Bisnis Pusat Kuliner

Performa pusat kuliner dipengaruhi oleh sejumlah faktor penting. Lokasi yang strategis, mudah diakses, dan dekat dengan target pasar meningkatkan potensi kunjungan. Konsep yang menarik, seperti tema unik, variasi menu, dan kualitas makanan yang tinggi, menjadi daya tarik utama bagi pengunjung. Manajemen yang baik mencakup efisiensi operasional, pelayanan yang ramah dan cepat, serta pengelolaan keuangan yang sehat untuk menjaga kelangsungan bisnis. Selain itu, strategi pemasaran yang tepat seperti promosi digital, diskon, atau kerja sama dengan influencer dapat meningkatkan visibilitas dan menarik lebih banyak pelanggan. [18]

Potensi Pengaruh Desain Fisik terhadap Performa Bisnis

Desain fisik pusat kuliner sangat mempengaruhi performa bisnis. Tata letak yang nyaman dan efisien memudahkan pengunjung dan meningkatkan pengalaman mereka. Atmosfer, termasuk desain interior, pencahayaan, dan musik, menciptakan suasana yang menarik. Kapasitas tempat duduk yang memadai dan nyaman dapat memperpanjang lama tinggal dan meningkatkan pengeluaran pengunjung. Kebersihan dan sanitasi yang terjaga membangun kepercayaan pelanggan. Aksesibilitas yang baik memastikan kenyamanan bagi semua pengunjung, termasuk penyandang disabilitas. Desain yang baik akan meningkatkan pengalaman pelanggan, yang pada gilirannya meningkatkan kunjungan, durasi tinggal, dan pengeluaran rata-rata. [2], [4]

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus komparatif untuk mengeksplorasi pengaruh desain ruang terbuka terhadap interaksi sosial dan performa bisnis di pusat kuliner. Tiga lokasi dipilih sebagai studi kasus, yaitu The Flavor Bliss di Alam Sutera, Chillax di Sudirman Jakarta, dan Taman Kuliner Siliwangi di Pamulang, Tangerang Selatan. Pemilihan studi kasus dilakukan secara purposive, berdasarkan keberagaman konsep desain, karakteristik pengunjung, dan konteks geografis, guna memberikan gambaran menyeluruh terhadap implementasi desain ruang terbuka di berbagai jenis pusat kuliner.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapangan, dokumentasi visual, serta kajian literatur dan publikasi arsitektur. Fokus observasi diarahkan pada tujuh elemen utama desain ruang terbuka, yaitu tata letak (layout), furnitur, elemen visual, aksesibilitas, atmosfer, kapasitas tempat duduk, dan kebersihan. Masing-masing elemen dianalisis kaitannya dengan intensitas interaksi sosial yang terjadi dan dampaknya terhadap daya tarik serta performa bisnis secara umum. Data yang diperoleh dianalisis secara kualitatif dengan metode komparasi antar studi kasus, untuk mengidentifikasi pola, perbedaan, dan kesamaan dalam penerapan desain ruang terbuka. Hasil analisis kemudian digunakan untuk merumuskan kriteria desain yang efektif dalam menciptakan ruang kuliner yang sukses secara sosial dan ekonomi.

Dalam proses analisis, masing-masing elemen desain dibandingkan secara sistematis untuk melihat pengaruhnya terhadap dua variabel utama: interaksi sosial dan performa bisnis. Interaksi sosial diamati melalui indikator seperti pola berkumpul pengunjung, durasi kunjungan, serta bentuk aktivitas sosial yang muncul di ruang terbuka. Sementara itu, performa bisnis dianalisis berdasarkan daya tarik visual ruang, intensitas kunjungan berdasarkan

waktu, serta keberagaman dan keterisian tenant sebagai representasi keberhasilan komersial. Meski tidak menggunakan pendekatan kuantitatif, validitas data diperkuat dengan triangulasi melalui perbandingan antar lokasi, dokumentasi visual, dan analisis konten media daring yang mencerminkan persepsi publik terhadap ruang. Metode ini dipilih karena dianggap paling sesuai untuk memahami hubungan antara elemen fisik desain dan dampaknya terhadap perilaku sosial dan ekonomi dalam konteks ruang kuliner terbuka yang bersifat dinamis.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan hasil analisis mengenai hubungan antara elemen-elemen desain ruang terbuka dengan interaksi sosial serta performa bisnis pada tiga pusat kuliner yang menjadi studi kasus: The Flavor Bliss, Chillax, dan Taman Kuliner Siliwangi. Tujuan utama dari analisis ini adalah untuk mengidentifikasi aspek-aspek desain ruang terbuka yang paling berpengaruh dalam menciptakan suasana interaktif serta mendukung performa bisnis.

Analisis Aspek Variable Desain Ruang Terbuka dengan Interaksi Sosial dan Performa Bisnis di Pusat Kuliner

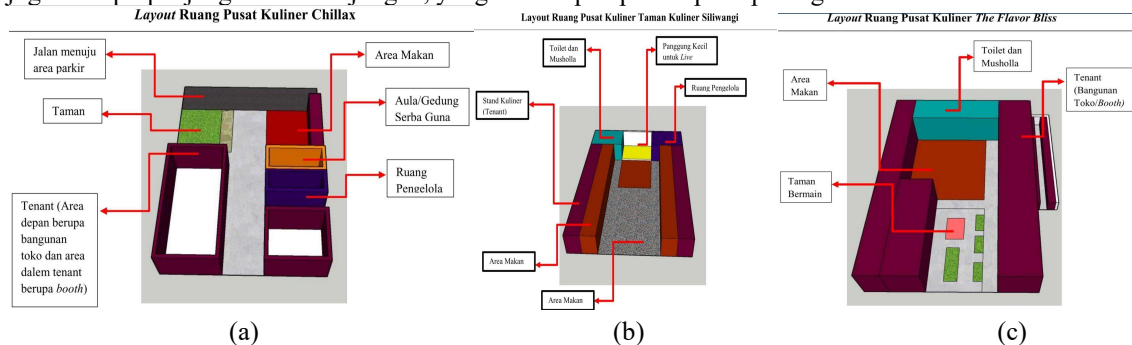
Berdasarkan hasil analisis dapat ditarik kesimpulan bahwa ada tujuh elemen yang desain fisik ruang terbuka yang dapat meningkatkan interaksi sosial dan performa bisnis pusat kuliner. Elemen yang akan menjadi variabel dalam analisis studi kasus yaitu tata letak ruang (layout), furnitur (furniture), elemen visual (visual elements), aksesibilitas (accessibility), atmosfer (atmosphere), kapasitas tempat duduk (seating capacity) dan kebersihan (cleanliness).

Analisis Kriteria Desain Ruang Terbuka untuk Optimalisasi Interaksi Sosial dan Performa Bisnis di Pusat Kuliner

Hasil analisis menunjukkan bahwa elemen-elemen desain ruang terbuka memiliki kontribusi yang nyata dalam mendorong interaksi sosial dan mendukung performa bisnis di pusat kuliner. Perbandingan ketiga studi kasus menunjukkan bahwa meskipun konsep dan target pengunjung berbeda, terdapat pola umum yang dapat diidentifikasi terkait desain ruang yang efektif. Pembahasan berikut merinci kontribusi masing-masing elemen desain dalam konteks tersebut.

Tata Letak

Tata letak terbukti menjadi faktor fundamental dalam mengatur alur gerak dan pola interaksi pengunjung. Chillax menerapkan desain tata letak yang ringkas dengan sirkulasi yang teratur, memudahkan pengunjung untuk menjelajahi seluruh area. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan kemungkinan interaksi antar pengunjung, tetapi juga memperpanjang durasi kunjungan, yang berdampak positif pada peningkatan transaksi bisnis.



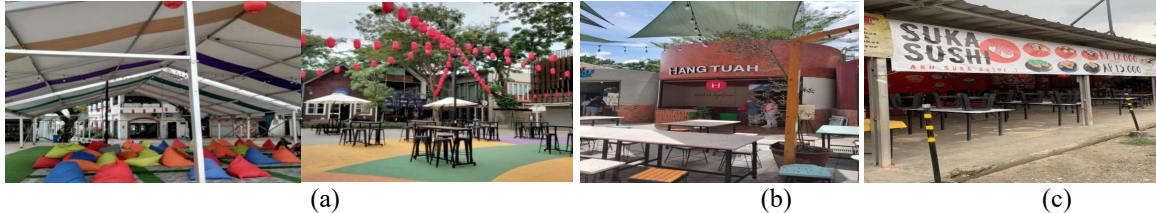
Gambar 1. Tata Letak Ruang Chillax (a) Taman Kuliner Siliwangi (b) dan The Flavor Bliss (c)

Sebaliknya, Taman Kuliner Siliwangi menerapkan desain tata letak linear yang memusatkan sirkulasi pengunjung pada satu jalur utama yang memanjang. Pendekatan ini cenderung sederhana namun efektif dalam mengelola arus pengunjung dalam skala besar. Akan tetapi, hal ini juga dapat membuat peluang interaksi yang lebih terbatas karena kurangnya variasi ruang berkumpul. Sehingga dapat mengurangi kenyamanan dan durasi kunjungan. Sementara itu, The Flavor Bliss menerapkan pendekatan *cluster* sehingga menciptakan variasi ruang dengan suasana yang lebih personal dan privat. Pendekatan ini mendukung interaksi dalam kelompok kecil dan menciptakan pengalaman yang lebih berkesan. Hal ini berdampak pada meningkatnya durasi kunjungan serta transaksi bisnis. Hal ini menunjukkan bahwa tata letak yang terencana secara strategis mampu memperkuat konektivitas antar zona sekaligus mempertahankan pengunjung untuk tinggal lebih lama.

Furnitur

Jenis dan penataan furnitur memiliki peranan penting dalam menentukan intensitas dan kenyamanan interaksi sosial. Chillax dan The Flavor Bliss menampilkan penggunaan furnitur fleksibel yang dapat mengakomodasi

berbagai kebutuhan. Dari interaksi kelompok besar hingga penggunaan individu. Sifat fleksibel ini memberikan kebebasan kepada pengunjung untuk menciptakan ruang interaksi mereka sendiri. Berbeda dengan keduanya, Taman Kuliner Siliwangi menggunakan furnitur tetap yang sederhana dan fungsional. Akan tetapi, hal ini cenderung kurang mendukung kenyamanan untuk interaksi sosial jangka panjang. Temuan ini menunjukkan bahwa desain furnitur yang memperhatikan fleksibilitas dan kenyamanan pengguna memiliki pengaruh langsung terhadap kualitas pengalaman sosial pengunjung. Sehingga mendorong pengunjung untuk tinggal lebih lama.



Gambar 2. Furnitur yang ada di The Flavor Bliss (a) Chillax (b) dan Taman Kuliner Siliwangi (c)

Elemen Visual

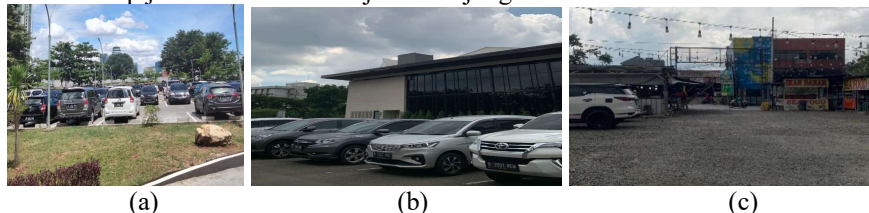
Daya tarik visual merupakan aspek penting dalam menciptakan kesan pertama dan memperkuat identitas visual sebuah ruang. Chillax menonjolkan elemen visual yang kuat seperti mural, pencahayaan artistik, dan *signage* yang estetik. Hal tersebut menjadi faktor yang sangat menarik bagi kalangan muda dan pengguna media sosial. Sedangkan The Flavor Bliss menghadirkan elemen visual yang hangat melalui penggunaan material alami seperti kayu, batu, dan vegetasi, yang memberikan nuansa alami dan menenangkan. Sebaliknya, Taman Kuliner Siliwangi minim dalam penggunaan elemen visual estetik. Terlihat desain yang digunakan lebih kearah fungsional. Perbedaan ini menunjukkan bahwa elemen visual tidak hanya menarik perhatian tetapi juga menjadi salah satu aspek dalam membangun identitas tempat dan meningkatkan daya saing pusat kuliner.



Gambar 3. Elemen Visual di Chillax (a) The Flavor Bliss (b) dan Taman Kuliner Siliwangi (c)

Aksesibilitas

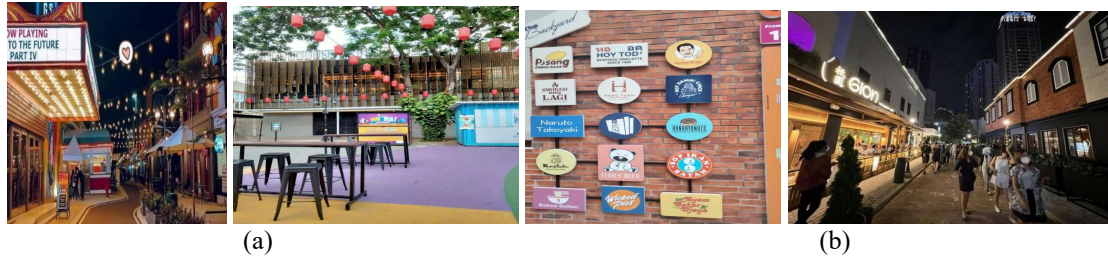
Kemudahan akses menjadi salah satu aspek utama dalam menarik dan mempertahankan jumlah pengunjung. Ketiga studi kasus menunjukkan aksesibilitas yang baik namun dengan pendekatan berbeda. Chillax yang berada di pusat kota lebih unggul dalam konektivitas terhadap kendaraan umum dan ramah pejalan kaki. Hal ini menjadikannya mudah dijangkau oleh berbagai kalangan. Sedangkan The Flavor Bliss lebih mengandalkan akses kendaraan pribadi dan menyediakan fasilitas parkir yang memadai. Pendekatan ini cocok untuk pengunjung dari kalangan menengah ke atas. Sementara Taman Kuliner Siliwangi terletak di lokasi strategis yang mudah dijangkau oleh masyarakat lokal dari berbagai lapisan. Temuan ini menunjukkan bahwa lokasi strategis dan kemudahan akses berkontribusi besar terhadap jumlah dan keberlanjutan kunjungan.



Gambar 4. Aksesibilitas yang ada di Chillax (a) The Flavor Bliss (b) dan Taman Kuliner Siliwangi (c)

Atmosfer

Atmosfer ruang terbuka sangat mempengaruhi suasana dan kecenderungan pengunjung untuk berinteraksi. The Flavor Bliss menyajikan suasana yang tenang, nyaman, dan ramah untuk pengunjung keluarga atau mereka yang mencari ketenangan. Sebaliknya, Chillax menawarkan atmosfer yang energik dan modern. Penggunaan elemen yang *Instagramable* cocok untuk komunitas muda dan pekerja urban. Sedangkan Taman Kuliner Siliwangi mengusung suasana merakyat dan lebih informal yang cocok untuk segmen lokal yang lebih luas. Temuan ini menunjukkan bahwa atmosfer suatu ruang terbuka dengan karakteristik target pengunjung tertentu menjadi kunci dalam menciptakan pengalaman emosional yang sejalan. Sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan minat pengunjung.



Gambar 5. Atmosfer Familier-Ideal di The Flavor Bliss (a) dan Chillax (b)



Gambar 6. Atmosfer Informal dan Merakyat di Taman Kuliner Siliwangi

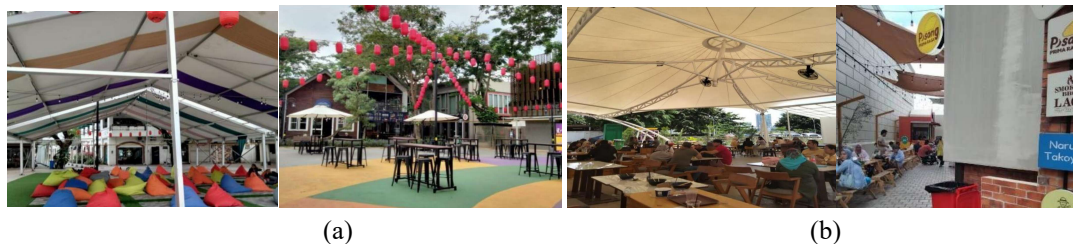
Kapasitas Tempat Duduk

Kapasitas tempat duduk yang sesuai dan proporsional menjadi salah satu aspek yang mempengaruhi interaksi sosial dan kenyamanan. Taman Kuliner Siliwangi memiliki kapasitas besar sehingga memungkinkan akomodasi pengunjung dalam jumlah banyak. Namun, karena adanya keterbatasan dalam fleksibilitas tata letak, sehingga menghambat terciptanya interaksi sosial yang intim.



Gambar 7. Kapasitas Tempat Duduk di Taman Kuliner Siliwangi

Sebaliknya, Chillax dan The Flavor Bliss menampilkan penataan tempat duduk dengan kapasitas sedang yang ditata secara strategis sesuai pola ruang. Sehingga menciptakan keseimbangan antara area privat dan area komunal.



Gambar 8. Kapasitas Tempat Duduk di The Flavor Bliss (a) dan Chillax (b)

Kebersihan

Kebersihan menjadi elemen yang sangat mempengaruhi persepsi dan kenyamanan pengunjung. Chillax dan The Flavor Bliss menunjukkan pengelolaan kebersihan yang baik dan terintegrasi dalam desain, seperti tempat sampah yang tersembunyi dan sirkulasi pembersihan yang aktif. Sedangkan, Taman Kuliner Siliwangi memiliki kecenderungan kesulitan mengatur kebersihan secara optimal saat tingginya volume pengunjung. Hal ini menunjukkan bahwa pentingnya sistem pengelolaan kebersihan yang tanggap terhadap intensitas penggunaan ruang.

Dari hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa desain ruang terbuka yang optimal tidak hanya ditentukan oleh estetika atau fungsi dasar saja. Akan tetapi hal tersebut juga dipengaruhi oleh keseluruhan pengalaman ruang yang mendukung interaksi sosial dan kenyamanan pengunjung. Kombinasi antara tata letak yang efisien, atmosfer yang sesuai, elemen visual yang kuat, dan kapasitas tempat duduk yang memadai serta kebersihan yang baik menjadi kunci keberhasilan pusat kuliner. Selain itu, performa bisnis sangat dipengaruhi oleh bagaimana desain mendukung lama tinggal, frekuensi kunjungan, dan kepuasan pengguna.

5. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa desain ruang terbuka sangat berpengaruh terhadap interaksi sosial dan performa bisnis di pusat kuliner. Dari perbandingan tiga studi kasus, ditemukan bahwa tata letak ringkas seperti di Chillax meningkatkan konektivitas antar zona. Sementara furnitur yang fleksibel mendukung dalam pembentukan interaksi sosial yang optimal. Elemen visual yang kuat dan atmosfer yang baik memperkaya pengalaman pengunjung. Aksesibilitas dan kebersihan yang terjaga memberikan kenyamanan bagi pengunjung. Kapasitas tempat duduk yang proporsional dan beragam memudahkan dalam interaksi sosial yang optimal.

Hal ini menunjukkan bahwa desain ruang terbuka yang optimal berperan strategis dalam kesuksesan pusat kuliner, baik dari segi sosial maupun ekonomi. Perancangan yang memperhatikan aksesibilitas, konektivitas, kenyamanan, daya tarik visual, dan fleksibilitas dapat meningkatkan interaksi pengunjung, memperpanjang durasi kunjungan, dan mendorong peningkatan transaksi serta loyalitas pelanggan. Desain ruang terbuka perlu menjadi bagian tak terpisahkan dari strategi bisnis dan pengembangan ruang publik, terutama dalam sektor kuliner.

Penelitian ini terbatas pada observasi visual dan kajian media daring tanpa survei langsung kepada pengunjung atau pengelola. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan pendekatan metode campuran termasuk wawancara dan survei kuantitatif serta memperluas penelitian ke pusat kuliner di kota lain untuk melihat variasi desain ruang terbuka.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Fajarni, "EATING OUT SEBAGAI GAYA HIDUP (Studi Kasus Fenomena Remaja Kota Banda Aceh di Restoran Canai Mamak KL)," *Aceh Anthropol. J.*, vol. 3, no. 1, p. 21, Apr. 2019, doi: 10.29103/aaj.v3i1.2784.
- [2] D. P. Mau, Y. P. Mau, O. H. Wibowo, R. Kurniansah, I. W. A. Artana, and I. W. A. P. Ariawan, "Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local Communities in Surabaya," *GREENOMIKA*, vol. 6, no. 2, pp. 123–134, Dec. 2024, doi: 10.55732/unu.gnk.2024.06.2.3.
- [3] F. R. Zita, "Implementation of Urban Open Space as an Active Recreational Area on West Java Art and Cultural Center," *AGORA Jurnal Penelit. Dan Karya Ilm. Arsit. Usakti*, vol. 17, no. 1, pp. 37–43, Jan. 2021, doi: 10.25105/agora.v17i01.7508.
- [4] S. R. Hayuningtyas and S. Setyowati, "Peran communal space dalam mendukung interaksi sosial pada taman cerdas soekarno-hatta surakarta," *Pros. SIAR Semin. Ilm. Arsit.*, pp. 395–403, Aug. 2022.
- [5] H. A. Williams, R. L. W. <suffix>Jr.</suffix>, and M. Omar, "Gastro-tourism as destination branding in emerging markets," *Int. J. Leis. Tour. Mark.*, vol. 4, no. 1, p. 1, 2014, doi: 10.1504/IJLTM.2014.059257.
- [6] V. M. N. Karwur, F. O. P. Siregar, and A. E. Tungka, "Pusat wisata kuliner di tondano: implementasi waterfront architecture," *J. Arsit. DASENG*, vol. 11, no. 2, pp. 50–61, Nov. 2022.
- [7] J. E. Nussy, D. M. Rondonuwu, and R. C. Tarore, "Pusat wisata kuliner di manado. Lokalitas arsitektur," *J. Arsit. DASENG*, vol. 8, no. 1, pp. 62–72, Jul. 2019.
- [8] M. P. Maharani, D. B. Susanti, and B. Maringka, "Pusat kuliner dan oleh – oleh di kabupaten jember tema: Arsitektur modern," *Pengilon J. Arsit.*, vol. 7, no. 02, pp. 417–432.
- [9] N. Fitriyani, "Peran Wisata Kuliner Dalam Pertumbuhan Ekonomi Di Destinasi Pariwisata Demak," *J. Ilm. Ekon. DAN Manaj.*, vol. 3, no. 1, pp. 484–493, 2025, doi: <https://doi.org/10.61722/jiem.v3i1.3739>.
- [10] K. Khurniawan, "Perancangan pusat kuliner sebagai ruang interaksi masyarakat kampung rumpak sinang," bachelor_thesis, Universitas Multimedia Nusantara, 2022. [Online]. Available: <https://kc.umn.ac.id/id/eprint/22223/>
- [11] A. Putra and S. Pradikto, "Pengaruh UMKM Kuliner dan Wisata Lokal terhadap Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi di Desa Ranggeh Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan," *Stud. Res. J.*, vol. 3, no. 1, pp. 97–106, Jan. 2025, doi: 10.55606/srj-yappi.v3i1.1693.
- [12] N. Nurmala *et al.*, "Usaha Kuliner Sebagai Penggerak Umkm Pada Masa Pandemi Covid 19," *AKM Aksi Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 65–74, Jul. 2022, doi: 10.36908/akm.v3i1.458.
- [13] A. W. Purwantiangning, "Konsep ruang terbuka sebagai elemen arsitektur kota," *NALARs*, vol. 9, no. 1, Jan. 2010, [Online]. Available: <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/nalars/article/view/607>
- [14] F. Fasikhi, S. P. Eni, and M. M. Sudarwani, "KUALITAS RUANG TERBUKA PUBLIK MENGGUNAKAN GOOD PUBLIC SPACE INDEX, STUDI KASUS: COMMUNITY CENTRE PAMULANG," *J. Archit. Des. Dev.*, vol. 4, no. 2, pp. 120–132, Dec. 2023, doi: 10.37253/jad.v4i2.8578.
- [15] A. N. BACHTIAR, "TA: IDENTIFIKASI DESAIN RUANG PUBLIK YANG Mendukung Aktivitas Lansia (STUDI KASUS: TAMAN LANSIA, KECAMATAN BANDUNG WETAN, BANDUNG)," Skripsi, Institut Teknologi Nasional Bandung, 2020. [Online]. Available: <https://eprints.itenas.ac.id/1416/>

- [16] R. Sommer, *Personal space: the behavioral basis of design*, Updated. Bristol, England, UK: Bosko Books, 2007.
- [17] J. Gehl, *Life between buildings: using public space*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1987.
- [18] T. MyRobin, "Kpi restoran yang perlu diketahui untuk memaksimalkan bisnis anda! | myrobin." [Online]. Available: <https://myrobin.id/pojok-hrd/kpi-restoran/>