



Preferensi Mahasiswa terhadap Desain Kantin yang Ideal Pascapandemi Covid-19

Student Preferences on the Ideal Canteen Design Post Covid-19 Pandemic

Sidhi Pramudito*, Rachmat Budihardjo

Architecture Department, Engineering Faculty, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta

*Corresponding author sidhi.pramudito@uajy.ac.id

Article history

Received: 17 January 2022

Accepted: 24 September 2022

Published: 30 October 2022

Abstract

This reserach was conducted to explore student preferences to formulate the ideal canteen design criteria in this post-pandemic period. The analytical method used in this study is a content analysis method with the stages of open coding, axial coding, and selective coding through the data obtained using an online questionnaire. Based on the analysis, it was found that the dominant factors that became student preferences for the ideal post-pandemic canteen design criteria were "cleanliness and health" and "spacious room". Several things that can be considered to support these criteria are the availability of hygiene and health facilities, smoke-free rooms (cooking and smoking), additional signage, distance between furniture and visitors, additional barriers, consideration of space capacity, good air circulation, and open design.

Keywords: *post-pandemic; canteen; design criteria; student preferences*

Abstrak

Penelitian ini dilakukan untuk menggali preferensi mahasiswa untuk merumuskan kriteria desain kantin yang ideal di masa pascapandemi ini. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis isi dengan tahapan open coding, axial coding, dan selective coding melalui data yang diperoleh dengan menggunakan kuesioner online. Berdasarkan analisis ditemukan bahwa faktor dominan yang menjadi preferensi mahasiswa untuk kriteria desain kantin ideal pascapandemi adalah "kebersihan dan kesehatan" dan "ruangan yang luas". Beberapa hal yang dapat dipertimbangkan untuk mendukung kriteria tersebut adalah ketersediaan fasilitas kebersihan dan kesehatan, ruangan bebas asap rokok (memasak dan merokok), signage tambahan, jarak antara furnitur dengan pengunjung, tambahan pembatas, pertimbangan kapasitas ruang, sirkulasi udara yang baik, dan desain terbuka.

Kata kunci: pascapandem; kantin; kriteria desain; preferensi mahasiswa

1. PENDAHULUAN

Hampir kurang lebih dua tahun Indonesia dilanda pandemi covid-19. Selain berdampak pada sektor Kesehatan, keadaan ini juga berdampak pada terpuruknya kondisi perekonomian (Fitriyah & Hastuti, 2021). Pandemi covid-19 ini secara tidak langsung mengubah kebiasaan manusia dan menciptakan tata kehidupan sosial yang baru (Purwono, 2020). Beberapa arahan ditetapkan untuk mendukung berjalannya tata kehidupan sosial yang baru ini seperti: (1) mencuci tangan; (2) memakai masker jika ke luar rumah; (3) menjaga jarak; (4) menjauhi kerumunan; dan (5) mengurangi mobilitas. Kelima arahan ini kemudian kerap kali disebut 5M. Sebagai tindak lanjut dari arahan 5M tersebut, beberapa perubahan dan penyesuaian kebiasaan kemudian dilakukan, misalnya dengan melakukan pembatasan wilayah, isolasi mandiri, bekerja dari rumah, mengurangi kontak fisik, menjaga kebersihan pribadi hingga lebih banyak menghabiskan waktu di ruangan terbuka. Hal ini tentu saja akan memengaruhi sebagian besar konsep arsitektur dan hunian pada masa depan. Tak hanya hunian, bangunan kantor, industri hotel, pusat perbelanjaan, sekolah hingga rumah-rumah ibadah ke depannya pasti akan menyesuaikan dengan standar kesehatan yang berbeda (Ruhlessin & Alexander, 2021).

Arsitektur sebagai bidang ilmu di mana salah satu hasilnya adalah sebuah rancangan, diharapkan juga turut melakukan penyesuaian sesuai dengan arahan yang telah ditetapkan. Penyesuaian rancangan ini khususnya dalam perancangan bangunan publik, di mana orang-orang lebih sering berkerumun dalam jumlah yang besar. Situasi ini menjadi tantangan dan juga potensi bagi arsitek dan karyanya, di mana melalui pemikiran dan karya arsitekturalnya diharapkan dapat berkontribusi untuk mengendalikan penyebaran virus korona ini. Merespon arahan 5M yang ditetapkan, beberapa model penataan fasilitas publik yang akhir-akhir ini telah banyak dilakukan di antaranya dengan mengatur kontak jarak, mengatur jalur pergerakan manusia, merekomendasikan untuk memaksimalkan pemilihan material yang mendukung kesehatan (Wymelenberg, dkk., 2020) (Gerfen, 2020)

(Hardiana, dkk., 2021). Selain itu, beberapa panduan merancang yang selama ini sering digunakan sepertinya perlu ditinjau kembali agar relevan dengan situasi pandemi covid-19 ini.

Dalam penelitian ini, kami melakukan kajian terhadap salah satu fasilitas publik yang cukup familier dan penting baik secara tipologi maupun fungsinya bagi mahasiswa, yaitu kantin. Pada saat sebelum pandemi covid-19, kantin merupakan salah satu area yang cukup vital di lingkungan kampus. Keberadaan kantin menjadi penting untuk mahasiswa dalam sebuah lingkungan kampus karena mahasiswa dapat berkumpul, bersosialisasi, berinteraksi, berdiskusi, bahkan mengerjakan tugas di samping memenuhi kebutuhan pokoknya (makan dan minum). Selain untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum, kantin juga dapat menjadi ruang kreasi bagi mahasiswa. Oleh karena itu, desain kantin yang ideal sangat diperlukan.

Kantin sebagai ruang interaksi mahasiswa pada hakikatnya merupakan wujud dari kebutuhan dasar manusia sebagai makhluk sosial. Manusia sebagai makhluk sosial memiliki kecenderungan untuk selalu melakukan interaksi. Ketika berinteraksi, terjadi dialog antarindividu untuk saling menyesuaikan satu sama lain. Tidak hanya antarindividu, tetapi penyesuaian juga terjadi terhadap lingkungan fisiknya. Di dalam proses interaksi terjadi proses penyesuaian diri baik antarindividu maupun dengan *setting* lingkungannya. Berkaitan dengan kondisi pandemi, diperlukan sebuah tinjauan agar hakikat kantin dapat tetap tercapai di tengah tata kehidupan pascapandemi covid-19 ini.

Merespon kondisi tersebut, beberapa literatur telah merumuskan kriteria terkait desain pascapandemi covid-19 khususnya untuk fungsi restoran/tempat makan, antara lain: (1) penyediaan fasilitas kebersihan; (2) mengurangi penggunaan aksesoris pada restoran; (3) penggunaan material tertentu yang mudah dibersihkan; (4) fleksibilitas ruang; (5) pemanfaatan ruang dalam dan luar semaksimal mungkin, membawa area *outdoor* ke dalam ruangan, memasukkan banyak cahaya alami ke dalam ruangan; (6) penggunaan elemen pembatas; dan (7) inovasi dalam pendekatan

(penggunaan jendela *walk-up* sebagai sarana *takeout* makanan, *counter pass-through* untuk membatasi waktu perjalanan dari dapur ke meja, dan layanan menu digital, pemisahan pintu masuk dan keluar, mengonfigurasi ulang cara konsumen mengantre dan menunggu pesanan) (Nurbaya, dkk., 2020) (Doherty, 2021) (Fitzpatrick, 2020) (Itzkowitz, 2020) (Adlakha, 2020) (Yunelia, 2020).

Seiring dengan terbentuknya kebiasaan baru pascapandemi ini, konsumen cenderung memiliki preferensi untuk memilih makanan yang sehat, higienis, dan aman bagi tubuh. Selain itu, faktor keamanan dan kesehatan menjadi hal yang multak harus dipenuhi sebagai bentuk pelayanan kepada konsumen (Prakoso, 2020). Kondisi ini juga kemudian membentuk pola pikir konsumen yang kemudian menciptakan minat atau preferensi terkait pilihan-pilihan area makan publik yang aman dan nyaman di pascapandemi covid-19.

Preferensi merupakan sebuah kata yang berarti minat terhadap sesuatu untuk memilih mana yang lebih disukai. Di dalam preferensi, terdapat aspek yang berperan untuk mengambil keputusan yaitu persepsi, sikap, nilai dan kecenderungan. (Nursusandhari, 2009). Desainer dapat menggunakan studi tentang preferensi, untuk menilai minat pengguna terhadap suatu yang akan dirancang (Porteous, 1977).

Dalam penelitian ini, peneliti mencoba untuk mengaitkan beberapa hal yaitu kantin sebagai ruang aktivitas mahasiswa, preferensi desain, dan situasi pascapandemi covid-19. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi preferensi mahasiswa untuk merumuskan kriteria desain kantin yang menjadi impian mahasiswa pada masa pascapandemi ini. Dengan melihat preferensi, diharapkan dapat memberi masukan untuk proses perancangan yang berbasis partisipasi masyarakat dalam hal ini mahasiswa. Selain itu, saat sekarang kegiatan perkuliahan sudah mulai dilakukan dengan tatap muka, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu pertimbangan dalam mengambil keputusan desain.

2. METODE

Penelitian dilakukan dengan metode kualitatif yang bersifat eksploratif. Metode penelitian kualitatif ini bertujuan untuk menghasilkan penjelasan umum berdasarkan jawaban responden. Jawaban tersebut disusun menjadi data dan diolah untuk menghasilkan sebuah model hipotesis. Pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner daring yang bersifat terbuka (*open-ended*). Responden diminta untuk menjawab kuesioner secara bebas tentang pertanyaan yang diajukan untuk dapat diketahui preferensi mahasiswa tentang desain kantin ideal pascapandemi covid-19.

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis isi. Tahapan analisis meliputi tahap *open coding* berupa tahap penelusuran kata kunci dari jawaban responden tentang desain kantin yang ideal pascapandemi.

Selanjutnya dilakukan tahap *axial coding*, yakni penyusunan kategori dari kata kunci yang diperoleh pada tahap *open coding*. Tahap *selective coding* merupakan tahap penyusunan model hipotesis berdasarkan hasil kategori pada tahap *axial coding*. Penarikan kesimpulan dari penelitian ini dilakukan dengan mencocokkan temuan hipotesis dengan kajian literatur sehingga akan ditemukan hubungan yang bersifat umum antarkeduanya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan dengan mengambil studi kasus pada kantin kampus 2, 3, dan 4 Universitas Atma Jaya Yogyakarta (UAJY). Pemilihan studi kasus ini dilatarbelakangi oleh ketiga kampus yang terletak di lingkungan yang sama, yakni di Jalan Babarsari Yogyakarta, sehingga memungkinkan terjadinya mobilitas mahasiswa yang tinggi dalam pemanfaatan area publik di lingkungan kampus.

3.1 Analisis Preferensi Mahasiswa

Kantin ini terletak di Kampus 2 UAJY Gedung Thomas Aquinas (Jalan Babarsari No. 44 Yogyakarta). Kantin kampus 2 terpisah dari Gedung Thomas Aquinas dan berada di bagian belakang gedung. Desain kantin ini adalah semi terbuka dengan kios makanan yang permanen berupa bilik-bilik yang dipisahkan oleh dinding bata.



Gambar 1. Kondisi Eksisting Kantin Kampus 2

Pada bagian ini, peneliti mencoba menggali preferensi mahasiswa terkait gambaran desain Kantin Kampus 2 UAJY yang ideal pascapandemi covid-19. Pertanyaan ini diajukan untuk mengonfirmasi hubungan jawaban responden berdasarkan kondisi pascapandemi saat ini. Peneliti mencoba menggali hal tersebut dengan pertanyaan pada kuesioner tentang: “Menurut responden, usulan apa yang diperlukan untuk desain kantin yang ideal pascapandemi covid-19 ini?”. Contoh jawaban responden pada tahap (*open coding*) sebagai berikut

Tabel 1. Kutipan Beberapa Jawaban Responden Kampus 2

Responden	Jawaban
Mahasiswa 3	Kantin yang ideal adalah kantin yang luas. Bersirkulasi baik sehingga nyaman dan mampu melayani banyak pengunjung tanpa mengabaikan protokol pencegahan covid-19.
Mahasiswa 8	Kantin dengan ruang terbuka sehingga sirkulasi udara berjalan dengan baik. Mengatur kapasitas dan jarak antar meja & kursi. Menyediakan <i>hand sanitizer</i> , tempat cuci tangan dengan sabun dan air mengalir.
Mahasiswa 13	Dengan alasan kebersihan, dibutuhkan adanya sekat antara pedagang kantin dan pelaku saat melakukan pemesanan. Sebaiknya makanan dan minuman tidak diambil oleh pelanggan langsung (prasmaan) melainkan oleh pedagang.

Berdasarkan beberapa kutipan tersebut, maka didapatkan beberapa kata kunci yang dapat mewakili jawaban tersebut yakni “jarak perabot & pengunjung”, “sirkulasi baik”, “fasilitas kebersihan”, “penghawaan alami”, dan lain-lain. Kata kunci yang ditemukan

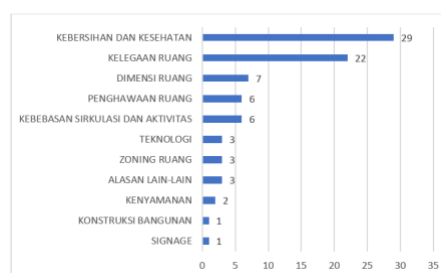
kemudian dikelompokkan menjadi sub-kategori dan kategori (*axial coding*). Berdasarkan hasil analisis terhadap data teks ditemukan 11 (sebelas) kategori terkait aspek-aspek desain kantin kampus 2 yang ideal pascapandemi sebagai berikut.

Tabel 2. Kutipan Beberapa Jawaban Responden Kampus 2

Kunci (<i>Open Coding</i>)	Sub Kategori	Jml	Kategori (<i>Axial Coding</i>)
Memerhatikan jarak aman antar meja dan kursi.	Jarak perabot & pengunjung	18	Kelegaan ruang (22)
Memperluas ruang gerak agar pengunjung dapat menerapkan <i>social distancing</i> .	Jarak perabot & pengunjung	3	
Membatasi jumlah pengunjung dan mematuhi protokol kesehatan.	Kapasitas ruang	1	
Ada area antre makanan yang ideal.	Aktivitas khusus	3	Kebebasan sirkulasi dan aktivitas (6)
Ada area <i>take away</i> yang terpisah dari area antre makanan.	Aktivitas khusus	1	
Bersirkulasi baik sehingga nyaman dan mampu melayani banyak pengunjung tanpa mengabaikan protokol pencegahan covid-19.	Sirkulasi baik	2	
Menyediakan fasilitas cuci tangan, <i>hand sanitizer</i> dan sabun cuci tangan.	Fasilitas kebersihan	20	Kebersihan dan Kesehatan (29)
Menambahkan sekat baik pada meja dan kursi pengunjung maupun pada stand-stand penjual.	Fasilitas kesehatan	6	
Adanya lokasi terpisah untuk bagian toilet.	Fasilitas kebersihan	1	
Menyediakan tempat piring kotor untuk mempermudah kerja <i>staff</i> kebersihan.	Fasilitas kebersihan	1	
Sewadah air panas untuk mensterilkan alat makan.	Fasilitas kesehatan	1	

Kunci (<i>Open Coding</i>)	Sub Kategori	Jml	Kategori (<i>Axial Coding</i>)
Kantin memiliki sirkulasi udara yang baik.	Sirkulasi udara baik	5	Penghawaan ruang (6)
Penghawaan alami	Penghawaan alami	1	
<i>Signage</i> dilarang merokok.	Tata tanda	1	Rambu (1)
Kantin yang luas.	Luas	7	Dimensi ruang (7)
Yang sesuai dengan kebutuhan mahasiswa.	Sesuai kebutuhan	1	Alasan lain-lain (3)
Menurut saya mengikuti <i>stereotype</i> kantin pada umumnya sudah cukup.	Desain sudah cukup	1	
Membangun ulang kantin dengan standar yang lebih baik.	Membangun ulang	1	Zoning Ruang (3)
Menyediakan <i>area smoking</i> dan <i>no smoking</i> .	Zonasi	3	
Pembayaran <i>cashless</i> .	Metode pesan dan bayar	1	Teknologi (3)
Wastafel dengan sensor di beberapa titik.	Sensor aktivitas	1	
Pemesanan dan pembayaran <i>online</i> .	Metode pesan dan bayar	1	
Seperti yang di atas, terima kasih atas perhatiannya.	-	1	Tidak menjawab (2)
-	-	1	
Kantin bisa jadi tempat yang nyaman untuk makan.	Nyaman	2	Kenyamanan (2)
Ruang kantin yang aksesibel terhadap cahaya matahari namun tanggap cuaca hujan.	Ketahanan cuaca	1	Konstruksi bangunan (1)

Perolehan kategori memiliki frekuensi yang dianalisis menggunakan analisis distribusi. Hasil analisis distribusi menunjukkan bahwa preferensi mahasiswa tentang gambaran desain kantin Kampus 2 Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang ideal pascapandemi covid-19 cenderung dipengaruhi oleh faktor kebersihan dan kesehatan, kelegaan ruang, dimensi ruang, penghawaan ruang, kebebasan sirkulasi dan aktivitas, teknologi, *zoning* ruang, kenyamanan, konstruksi bangunan, rambu, serta alasan lain-lain. Kategori faktor yang paling dominan muncul yaitu faktor kebersihan dan kesehatan sebesar 29 (35%), disusul oleh faktor kelegaan ruang sebesar 22 (27%), faktor dimensi ruang sebesar 7 (8%), dan faktor penghawaan ruang, kebebasan sirkulasi dan aktivitas sebesar 6 (7%), faktor teknologi, *zoning* ruang, alasan lain-lain semuanya sebesar 3 (4%), faktor kenyamanan sebesar 2 (2%). Faktor dengan jumlah paling kecil adalah faktor konstruksi bangunan, rambu masing-masing sebesar 1 (1%). Hasil analisis distribusi kategori preferensi gambaran kantin kampus 2 Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang ideal pascapandemi covid-19 dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Analisis Distribusi Frekuensi Kategori Preferensi Gambaran Desain Kantin Ideal Pascapandemi Covid-19, Kampus 2 UAJY

Dari hasil analisis di atas, diperoleh 5 (lima) faktor dominan yang menjadi preferensi mahasiswa terhadap desain kantin Kampus 2 UAJY yang ideal pascapandemi covid-19 yaitu Kebersihan dan Kesehatan (F:29), Kelagaan Ruang (F:22), Dimensi Ruang (F:7), Pencahayaan, Kebebasan Sirkulasi dan Aktivitas (F:6). Faktor dominan tersebut apabila disusun dalam diagram model hipotesis gambar 3, akan terlihat perbandingan satu dengan yang lain (*selective coding*) sebagai berikut.



Gambar 3. Model Hipotesis Preferensi Mahasiswa terhadap Desain Kantin Ideal Pascapandemi Covid-19 Kampus 2 UAJY

3.2 Analisis Preferensi Mahasiswa tentang Desain Kantin Kampus 3 yang Ideal Pascapandemi

Kantin ini terletak di Kampus 3 UAJY Gedung Bonaventura (Jalan Babarsari No.4). Kantin kampus 3 terpisah dari Gedung Bonaventura. Bangunan kantin ini terdiri dari dua lantai, lantai 1 berfungsi sebagai area sepeda dan sepeda motor, sedangkan lantai 2 berfungsi sebagai stan makanan dan area makan. Kios makanan yang berada di kantin ini merupakan kios temporer yang bisa dipindah dan mudah untuk dibongkar, pada gambar 4.



Gambar 4. Kondisi Eksisting Kantin Kampus 3

Peneliti mengajukan pertanyaan yang sama melalui kuesioner daring untuk menggali usulan mahasiswa untuk desain kantin yang ideal pascapandemi covid-19 ini. Contoh jawaban responden pada tahap (*open coding*) seperti pada tabel 3 dan tabel 4.

Tabel 3. Kutipan Beberapa Jawaban Responden Kampus 3

Responden	Jawaban
Mahasiswa 6	Hanya ada 1 pintu masuk dan 1 pintu keluar, di depan pintu masuk dan keluar disediakan <i>hand sanitizer</i> / tempat cuci tangan.
Mahasiswa 13	Meningkatkan sirkulasi udara pada kantin agar tidak terlalu panas di siang hari.
Mahasiswa 27	Menyediakan tempat cuci tangan lebih dari satu. Adanya ruangan yang luas supaya ada jaga jarak antara 1 meja dengan meja lainnya.

Berdasarkan jawaban responden secara keseluruhan, didapatkan beberapa kata kunci yang dapat mewakili jawaban tersebut seperti “kebersihan dan kesehatan”, “sirkulasi udara”, “kelegaan ruang”, “*zoning* ruang”, dan lain-lain. Kata kunci yang ditemukan kemudian

dikelompokkan menjadi sub-kategori dan kategori (*axial coding*). Berdasarkan hasil analisis terhadap data teks ditemukan 14 (empat belas) kategori terkait aspek-aspek desain kantin kampus 3 yang ideal pascapandemi covid-19 sebagai berikut.

Tabel 4. Kutipan Beberapa Jawaban Responden Kampus 3

Kata Kunci (<i>Open Coding</i>)	Sub Kategori	Jml	Kategori (<i>Axial Coding</i>)
Adanya nomor antrean dalam memesan karena sangat menumpuk antrean di depan rukonya jika di luar covid.	Sirkulasi cukup	1	Kebebasan sirkulasi dan aktivitas (3)
Perlu dibenahi tata letak meja kursi sehingga tidak berantakan dan menutupi jalan.	Keleluasaan gerak	1	
Sirkulasi yang cukup (untuk mendukung aturan <i>social distancing</i>).	Sirkulasi cukup	1	
Hanya ada 1 pintu masuk dan 1 pintu keluar, di depan pintu masuk dan keluar disediakan <i>hand sanitizer</i> / tempat cuci tangan.	Sistem aktivitas	1	Kebersihan dan Kesehatan (38)
Untuk pasca covid sudah pasti kantinnya harus ada tempat cuci tangan, <i>tissue</i> , <i>hand sanitizer</i> , terus bangkunya disemprot desinfektan rutin. Kemudian alat makannya juga dibersihkan dengan benar. Yang pasti tetap higienis dan bersih.	Fasilitas kebersihan	27	
Seimbangkan jumlah kursi dan wastafel supaya sesuai protokol.	Kuantitas fasilitas kebersihan	1	
Bebas asap rokok.	Bebas asap	1	
Higienis.	Bersih	6	
Dibuat sekat/pembatas antar penjual dan pembeli (seperti saat mengantre di bank).	Fasilitas Kesehatan	2	
Desainnya yang lebih keliatan matahari.	Terbuka	1	

Kata Kunci (<i>Open Coding</i>)	Sub Kategori	Jml	Kategori (<i>Axial Coding</i>)
Konsep <i>green</i> .	Gaya desain	1	Desain bangunan (6)
Jika bisa tema desain interior di dinding atau area kantin dapat dibuat lebih menarik lagi (<i>instragmable</i>), sehingga tidak hanya nyaman, mahasiswa juga dapat mengenalkan kantin UAJY yang menarik kepada orang di luar betapa menariknya kuliah di UAJY.	Gaya desain	1	
Berkaitan dengan bangunan kantin.	Keselarasn gaya desain	1	
Industrial.	Gaya desain	1	
Pemoderan kantin, di mana ada kesan sejuk.	Gaya desain	1	
Kursi dan meja dikurangi dan dibuat lebih berjarak.	Jarak perabot	6	
Adanya ruangan yang luas supaya ada jaga jarak antara 1 meja dengan meja lainnya.	Luas ruang	3	
Jaga jarak/pembatasan kapasitas supaya lebih aman dan nyaman.	Pembatasan kapasitas	2	
Agar tidak berdempetan, lalu antara penjual ada jarak satu sama lain.	Jarak antarpenjual	2	
Perbaiki tata letak tempat penjualan makanan dan area untuk makan sehingga memiliki kelonggaran dalam hal ruang gerak.	Jarak antarfasilitas	1	
Di setiap meja diberi tanda untuk yang tidak boleh ditempati guna menghindari kerumunan.	Penambahan tanda	1	Kenyamanan (6)
Ada sekat sekatnya.	Penambahan pembatas	4	
Nyaman serta sejuk.	Nyaman	1	
Luas.	Luas	8	Dimensi ruang (11)
Menambah kapasitas.	Penambahan kapasitas	2	
Perluasan area kantin untuk menambah kursi dan meja dalam rangka penerapan protokol kesehatan.	Penambahan kapasitas	1	
Ruangan untuk perokok dan yang tidak merokok dipisah. Jadi ada satu ruang khusus untuk yang tidak merokok.	Zonasi	4	Zoning Ruang (4)
Mudah diakses dari kelas.	Mudah diakses	1	Lokasi dan Aksesibilitas (1)
Meja kursi banyak.	Kuantitas sarana prasarana	3	Sarana dan Prasarana.(3)
Meningkatkan sirkulasi udara pada kantin agar tidak terlalu panas di siang hari.	Memaksimalkan sirkulasi	1	Sirkulasi udara (3)
Sirkulasi udara lancar.	Sirkulasi lancar	1	
Terbuka, supaya sirkulasi udara lebih banyak.	Terbuka	1	
Transaksi makanan menjadi <i>online</i> .	Metode pesan dan bayar	1	Teknologi (1)
Tidak ada.	-	1	Tidak menjawab (3)
Tidak ada.	-	1	
Tidak ada.	-	1	
Sistem pembelian diantar.	Sistem pembelian	1	Alasan lain-lain (5)
Perbanyak menu yang sehat untuk ketahanan imun.	Ragam menu	1	
Tempat makan dan alat makan yang sekali pakai.	Pemilihan alat makan	2	
Tidak boleh makan di kantin (<i>take away</i>).	Sistem pembelian	1	
Pascapandemi, setidaknya ada kipas angin.	Penghawaan buatan	2	Penghawaan (2)

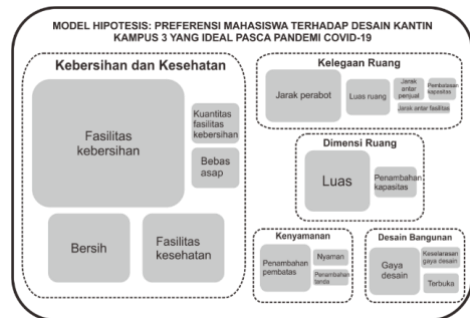
Perolehan kategori memiliki frekuensi yang dianalisis menggunakan analisis distribusi. Hasil analisis distribusi menunjukkan bahwa preferensi mahasiswa tentang gambaran desain kantin Kampus 3 yang ideal pascapandemi covid-19 cenderung dipengaruhi oleh faktor kebebasan sirkulasi dan aktivitas, kebersihan dan kesehatan, desain bangunan, kelegaan ruang, kenyamanan, dimensi ruang, zoning ruang, lokasi dan aksesibilitas, sarana dan prasarana, sirkulasi udara, teknologi, penghawaan, alasan lain-lain, serta ada yang tidak menjawab. Kategori faktor yang paling dominan muncul yaitu faktor kebersihan dan kesehatan sebesar 38 (38%), disusul oleh faktor kelegaan ruang sebesar 14 (14%), faktor dimensi ruang sebesar 11 (11%), faktor kenyamanan dan desain bangunan yang masing- masing sebesar 6 (6%), dan faktor alasan lain- lain sebesar 5 (5%). Faktor zoning ruang sebesar 4 (4%), faktor sirkulasi udara, sarana dan prasarana, kebebasan sirkulasi dan aktivitas, dan tidak menjawab yang masing-masing sebesar 3 (3%). Faktor dengan jumlah paling kecil adalah faktor penghawaan sebesar 2 (2%), faktor teknologi, serta faktor lokasi dan aksesibilitas yang masing-masing sebesar 1 (1%). Hasil analisis distribusi kategori preferensi gambaran kantin kampus 3 yang ideal pascapandemi covid-19 dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Analisis Distribusi Frekuensi Kategori Preferensi Gambaran Desain Kantin Ideal Pascapandemi Covid-19, Kampus 3 UAJY

Dari hasil analisis di atas, diperoleh 5 (lima) faktor dominan yang menjadi preferensi mahasiswa terhadap desain kantin Kampus 3 UAJY yang ideal pascapandemi covid-19 yaitu Kebersihan dan Kesehatan (F:38), Kelegaan Ruang (F:14), Dimensi Ruang (F:11), Kenyamanan (F:6), dan Desain Bangunan (F:6). Faktor dominan tersebut apabila disusun dalam diagram model hipotesis akan terlihat

perbandingan satu dengan yang lain (*selective coding*) sebagai berikut pada gambar 6.



Gambar 6. Model Hipotesis Preferensi Mahasiswa terhadap Desain Kantin Ideal Pascapandemi Covid-19 Kampus 3 UAJY

3.3 Analisis Preferensi Mahasiswa tentang Desain Kantin Kampus 4 yang Ideal Pascapandemi

Kantin kampus 4 terletak di kompleks UAJY Kampus 4, Jalan Babarsari No.3. sama halnya dengan kedua kantin sebelumnya, kantin kampus 4 ini berada terpisah dari bangunan kampus 4 dengan posisi semi-basement. Kios makanan merupakan kios temporer dengan bahan yang mudah dibongkar pasang, pada gambar 7.

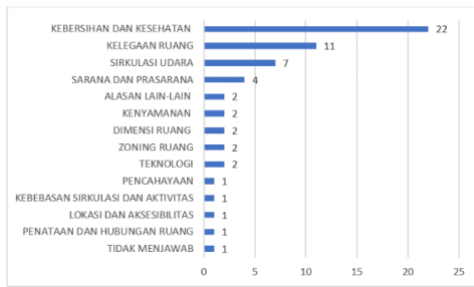


Gambar 7. Kondisi Eksisting Kantin Kampus 4

Sama halnya dengan tahapan sebelumnya, pertanyaan yang sama juga diajukan kepada responden, khususnya mahasiswa kampus 4 UAJY, untuk menggali kriteria desain kantin yang ideal berdasarkan usulan mahasiswa. Contoh jawaban responden pada tahap (*open coding*) seperti pada tabe

Tabel 5. Kutipan Beberapa Jawaban Responden Kampus 4

Kata Kunci (<i>Open Coding</i>)	Sub Kategori	Jml	Kategori (<i>Axial Coding</i>)
Memberlakukan aturan untuk jaga jarak dan aturan lain yang dapat meminimalisir penyebaran covid.	Jarak perabot & pengunjung	10	Kelegaannya ruang (11)
Jika tempatnya tidak sempit, maka akan menghindari kontak fisik dengan orang lain sehingga akan lebih aman.	Jarak pengunjung	1	
Kantin yang bersih.	Bersih	5	Kebersihan dan Kesehatan (22)
Tersedia tempat cuci tangan dan <i>hand sanitizer</i> di beberapa area.	Fasilitas kebersihan	10	
Sesuai protokol kesehatan.	Penerapan protokol	2	
Tempat cuci tangan dan tempat untuk meletakkan piring kotor.	Fasilitas kebersihan	1	
Protokol kesehatan dengan penataan <i>furniture</i> (terlihat rapi dan jaga jarak) serta ada tempat untuk wastafel (di beberapa titik).	Fasilitas kebersihan	1	
Untuk <i>counter</i> perlu diberi pemisah seperti di <i>counter</i> tiket agar dapat mengurangi kontak antara mahasiswa dan penjual, juga perlu di tes temperatur sebelum masuk ke kantin.	Fasilitas kesehatan	2	
Membatasi jumlah orang yang masuk dan makan di kantin, satu orang per meja, di sekitar kantin diberikan <i>hand sanitizer</i> dan pengingat protokol COVID.	Fasilitas kebersihan dan rambu	1	
Fasilitas memadai, sarana prasana.	Kualitas sarana prasana	1	Sarana dan Prasarana (4)
Kapasitas meja dan kursi ditambahkan, kalau bisa buat meja dan kursi yang tersusun panjang khusus untuk mahasiswa penyendiri yang tidak suka duduk berkumpul. Kasihan yang mau makan dan duduk di kantin tetapi kursi dan meja di jarak mahasiswa nongkrong lama sekali.	Kuantitas sarana prasana	2	
Meja yang mudah dibersihkan dan tampak bersih selalu.	Kualitas sarana prasana	1	
Diposisikan kembali tempatnya yang baik, yang sesuai.	Kesesuaian tata ruang	1	Penataan dan Hubungan Ruang (1)
Sejuk.	Sejuk	1	Sirkulasi udara (7)
Sirkulasi udara dibuat lebih baik.	Sirkulasi udara baik	5	
Kantin yang terbuka; sirkulasi udara baik.	Terbuka	1	Lokasi dan Aksesibilitas (1)
Tidak dekat dengan lintas kendaraan.	Tata letak	1	
<i>Cashless</i> .	Metode pesan dan bayar	2	Teknologi (2)
Ada tempat.	-	1	Alasan lain-lain (2)
Yang terbaiknya saja.	-	1	
Buat area sendiri untuk mahasiswa perokok. Sangat tidak menyenangkan ketika lapar dan ingin menyuap makanan harus sambil menelan asap rokok.	Zonasi	2	Zoning Ruang (2)
Diperluas desain kantinnya.	Memperluas	1	Dimensi ruang (2)
Besar.	Besar	1	
Tidak menjawab.	-	1	Tidak menjawab (1)
Tempat yang nyaman.	Nyaman	2	Kenyamanan (2)
Dibuat lebih rapi karena saat ramai antrean tidak beraturan.	Sirkulasi teratur	1	Kebebasan sirkulasi dan aktivitas (1)
Pencahayaan optimal.	Cahaya optimal	1	Pencahayaan (1)



Gambar 8. Analisis Distribusi Frekuensi Kategori Preferensi Gambaran Desain Kantin Ideal Pascapandemi Covid-19, Kampus 4 UAJY

Hasil analisis distribusi menunjukkan bahwa preferensi mahasiswa tentang gambaran desain kantin Kampus 4 yang ideal pascapandemi covid-19 cenderung dipengaruhi oleh faktor kebersihan dan kesehatan, kelegaan ruang, sirkulasi udara, sarana dan prasarana, kenyamanan, dimensi ruang, zoning ruang, teknologi, pencahayaan, kebebasan sirkulasi dan aktivitas, lokasi dan aksesibilitas, penataan hubungan ruang, alasan lain-lain, serta ada yang tidak menjawab. Kategori faktor yang paling dominan muncul yaitu faktor kebersihan dan kesehatan sebesar 22 (37%), disusul oleh faktor kelegaan ruang sebesar 11 (19%), faktor sirkulasi udara sebesar 7 (12%), dan faktor sarana prasarana sebesar 4 (7%), faktor kenyamanan, dimensi ruang, zoning ruang, teknologi, dan alasan lain-lain semuanya sebesar 2 (3%). Faktor dengan jumlah paling kecil adalah faktor pencahayaan, kebebasan sirkulasi dan aktivitas, lokasi dan aksesibilitas, penataan dan hubungan ruang, serta tidak menjawab masing-masing sebesar 1 (2%).

Hasil analisis distribusi kategori preferensi gambaran kantin kampus 4 Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang ideal pascapandemi covid-19 dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 9. Model Hipotesis Preferensi Mahasiswa terhadap Desain Kantin Ideal Pascapandemi Covid-19 Kampus 4 UAJY

Dari hasil analisis di atas, diperoleh 3 (tiga) faktor dominan yang menjadi preferensi mahasiswa terhadap desain kantin Kampus 4 UAJY yang ideal pascapandemi covid-19 yaitu Kebersihan dan Kesehatan (F:22), Kelegaan Ruang (F:11), dan Sirkulasi Udara (F:7). Faktor dominan tersebut apabila disusun dalam diagram model hipotesis akan terlihat perbandingan satu dengan yang lain (*selective coding*) pada gambar 9.

3.4 Analisis Kriteria Desain Kantin yang Ideal Pascapandemi Covid-19

Berdasarkan jawaban responden berikut merupakan analisis kecenderungan dari preferensi mahasiswa tentang gambaran desain kantin yang ideal di UAJY pascapandemi covid-19 seperti pada tabel 6.

Tabel 6. Perbandingan Faktor Dominan Gambaran Desain Kantin UAJY yang Ideal Pascapandemi Covid-19

Gambaran desain kantin uajy yang ideal			
Faktor dominan	Kantin kampus 2	Kantin kampus 3	Kantin kampus 4
Kebersihan dan kesehatan	Kebersihan dan kesehatan	Kebersihan dan kesehatan	Kebersihan dan kesehatan
<i>Fasilitas kebersihan, fasilitas kesehatan</i>	<i>Fasilitas kebersihan, bersih, fasilitas kesehatan, kuantitas fasilitas kebersihan, bebas asap</i>	<i>Fasilitas kebersihan, bersih, fasilitas kesehatan, kuantitas fasilitas kebersihan, bebas asap</i>	<i>Fasilitas kebersihan, bersih, fasilitas kesehatan, rambu, penerapan protokol</i>
Kelegaan ruang	Kelegaan ruang	Kelegaan ruang	Kelegaan ruang
<i>Jarak perabot dan pengunjung, kapasitas ruang</i>	<i>Jarak perabot, luas ruang, jarak antarpengunjung, pembatasan kapasitas</i>	<i>Jarak perabot, luas ruang, jarak antarpengunjung, pembatasan kapasitas</i>	<i>Jarak perabot & pengunjung, jarak pengunjung</i>
Dimensi ruang	Dimensi ruang	Dimensi ruang	Sirkulasi udara
<i>Luas</i>	<i>Luas, penambahan kapasitas</i>	<i>Luas, penambahan kapasitas</i>	<i>Sirkulasi udara baik, sejuk, terbuka</i>
Penghawaan ruang	Kenyamanan	Kenyamanan	-
<i>Sirkulasi udara baik, penghawaan alami</i>	<i>Penambahan pembatas, nyaman, penambahan tanda</i>	<i>Penambahan pembatas, nyaman, penambahan tanda</i>	-
Kebebasan sirkulasi dan aktivitas	Desain bangunan	Desain bangunan	-

	<i>Aktivitas khusus, sirkulasi baik</i>	<i>Gaya desain, keselarasan gaya desain, terbuka</i>	-
Kesimpulan	Kriteria desain kantin uajy yang ideal pascapandemi covid-19: Kebersihan dan kesehatan; kelegaan ruang		

Berdasarkan hasil komparasi pada Tabel 6, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat 2 (dua) faktor dominan yang menjadi preferensi mahasiswa terkait kriteria desain kantin yang ideal di UAJY pascapandemi. Faktor dominan “kebersihan dan kesehatan” merupakan salah satu faktor yang menjadi harapan mahasiswa untuk sebuah desai kantin yang ideal di UAJY pascapandemi covid-19. Mahasiswa mengharapkan bahwa desain kantin pada masa yang akan datang dilengkapi oleh fasilitas kebersihan (fasilitas cuci tangan dan sabun, *hand sanitizer*, pemberian pembatas antarpengguna). Selain itu, untuk mendukung kebersihan dan kesehatan, diperlukan adanya sistem aktivitas yang baru, yaitu adanya pemisahan area kerja/aktivitas, area sterilisasi

peralatan, pengaturan area masuk dan keluar). Mahasiswa juga mengharapkan kantin memiliki kelegaan ruang yang ditunjang dengan mengatur jarak dan jumlah pengunjung, mengatur jarak perabot sehingga ruang gerak menjadi lebih leluasa. Beberapa faktor lain yang terdapat pada Tabel 7 merupakan kriteria desain spesifik terkait kantin yang ideal pascapandemi yang dirasakan dan diminati mahasiswa pada masing-masing kantin di UAJY. Kriteria spesifik ini diharapkan dapat dijadikan kriteria desain kantin yang sesuai dengan konteksnya. Faktor dominan berdasarkan preferensi mahasiswa ini sebagian besar hampir sejalan dengan beberapa *design guidelines* yang telah dirumuskan dari berbagai sumber, seperti pada tabel 7.

Tabel 7. Perbandingan antara *Restaurant Post Pandemic Design Guidelines* dengan Faktor Dominan Desain Kantin UAJY

No.	<i>Restaurant Post Pandemic Design Guidelines</i>	Faktor Dominan Berdasarkan Preferensi Mahasiswa
1	Penyediaan fasilitas kebersihan	Kebersihan dan Kesehatan
2	Mengurangi penggunaan aksesoris pada restoran	Kelegaan ruang
3	Penggunaan material tertentu yang mudah dibersihkan	Desain bangunan
4	Fleksibilitas ruang	Dimensi ruang; kebebasan sirkulasi dan aktivitas
5	Pemanfaatan ruang dalam dan luar semaksimal mungkin; membawa area outdoor ke dalam ruangan, memasukkan banyak cahaya alami ke dalam ruangan	Sirkulasi udara
6	Penggunaan elemen pembatas	Desain bangunan; Kenyamanan
7	Inovasi dalam pendekatan (penggunaan jendela <i>walk-up</i> sebagai sarana <i>takeout</i> makanan, <i>counter pass-through</i> untuk membatasi waktu perjalanan dari dapur ke meja, dan layanan menu digital, pemisahan pintu masuk dan keluar, mengkonfigurasi ulang cara konsumen mengantre dan menunggu pesanan)	Kelegaan ruang; dimensi ruang; kenyamanan

4. KESIMPULAN

Kriteria desain kantin yang ideal berdasarkan preferensi mahasiswa ini dilakukan untuk menyusun pertimbangan awal sebagai bentuk adaptasi dalam pengendalian penyebaran virus korona pada fasilitas publik. Berdasarkan analisis dan pembahasan preferensi mahasiswa yang telah dilakukan, serta kaitannya dengan *restaurant post pandemic design guidelines*. terungkap bahwa faktor dominan yang dapat menjadi kriteria desain kantin yang ideal pascapandemi “kebersihan dan kesehatan” dan “kelegaan ruang”. Hal yang perlu diperhatikan

dalam merancang kantin pada masa pascapandemi covid-19 ini adalah ketersediaan fasilitas kebersihan dan kesehatan, ruangan bebas asap (masakan dan rokok), penambahan tata tanda (rambu), jarak antarperabot dan pengunjung, penambahan pematas, pertimbangan kapasitas ruang, sirkulasi udara yang baik, dan desain yang terbuka.

KONTRIBUSI PENULIS

Penulis pertama (SP) menggagas ide penelitian, mengumpulkan data, menganalisis, menarik kesimpulan. Penulis kedua (RB) melakukan validasi dan verifikasi data.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada LPPM UAJY atas dukungan dana pada penelitian ini, juga kepada mahasiswa Kerja Praktik (Mutiarra, Jonatan, Agrita), dan asisten penyusunan laporan (Apolinaris Crisa, Sharon Laurensia).

REFERENSI

- Adlakha, N. (2020). *The post-Covid design brief for restaurants and offices*. Homes and Gardens. <https://www.thehindu.com/life-and-style/homes-and-gardens/post-covid-design-changes-in-restaurants-and-offices/article32001309.ece>
- Doherty, P. (2021). *How COVID-19 Has Changed Hotel and Restaurant Design, According to Experts*. Travel+Leisure. <https://www.travelandleisure.com/hotels-resorts/hotel-interior-design-covid-guidelines>
- Fitriyah, I., & Hastuti, D. (2021). *Bahas Potensi Dampak Covid-19 terhadap Arsitektur, Prodi S-2 Arsitektur UNS Undang Sosiolog UI*. <https://uns.ac.id/id/covid-19/bahas-potensi-dampak-covid-19-terhadap-arsitektur-prodi-s-2-arsitektur-uns-undang-sosiolog-ui.html>
- Fitzpatrick, T. (2020). *Coronavirus forces a rethink of restaurant design*. Restaurant Hospitality. <https://www.restaurant-hospitality.com/restaurants-ready/coronavirus-forces-rethink-restaurant-design>
- Gerfen, K. (2020). *MASS Design Group Asks: "What is the Role of Architecture in Fighting a Pandemic?"* https://www.architectmagazine.com/design/mass-design-group-asks-what-is-the-role-of-architecture-in-fighting-a-pandemic_o
- Hardiana, A., Purwani, O., & Febriyani, A. (2021). *Standar Arsitektur Pasar Tradisional Pasca Pandemi*. *Arsitektura*, 19(2), 289. <https://doi.org/10.20961/arst.v19i2.52505>
- Itzkowitz, L. (2020). *How Restaurant Design Is Changing As a Result of COVID-19*. *Architecture+Design*. <https://www.architecturaldigest.com/story/restaurant-design-covid-19>
- Nurbaya, N., Chandra, W., & Ansar, A. (2020). *Perubahan Sistem Pelayanan Makanan pada Usaha Kuliner Selama Masa Pandemi COVID-19 dan Era Kebiasaan Baru di Kota Makassar*. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(Khusus), 61. <https://doi.org/10.33490/jkm.v6ikhusus.335>
- Nursusandhari, E. (2009). *Persepsi, Preferensi, dan Willingness To Pay Masyarakat Terhadap Lingkungan Pemukiman Sekitar Kawasan Industri (Kasus Kawasan Industri di Kelurahan Utama, Cimahi, Jawa Barat)* [IPB]. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/12039>
- Porteous, J. D. (1977). *Environment & Behavior: Planning and Everyday Urban Life*. Addison-Wesley Publishing Company.
- Prakoso, F. A. (2020). *Dampak coronavirus disease (covid-19) terhadap industri food & beverages*. *Jurnal Manajemen Bisnis (JMB)*, 33(1), 1–6.
- Purwono, R. (2020). *Kajian Adaptasi Disain Arsitektur Dan Arsitektur Lanskap Dengan Adanya Kehidupan Sosial Baru Setelah Pandemi Covid-19*. *Institut Sains Dan Teknologi Nasional*. http://repository.istn.ac.id/352/1/ADAPTASI_DISAIN_ARSITEKTUR_DAN_ARSITEKTUR_LANSKAP_DENGAN_ADANYA_KEHIDUPAN_SOSIAL_BARU_SETELAH_PANDEMI_COVID.pdf
- Ruhullessin, M. F., & Alexander, H. B. (2021). *Perkembangan dan Perubahan Arsitektur Pasca-pandemi*. <https://www.kompas.com/properti/read/2021/08/05/120000021/perkembangan-dan-perubahan-arsitektur-pasca-pandemi?page=all>
- Wymelenberg, K. Van Den, Dietz, L., & Fretz, M. (2020). *How architects can stop COVID-19 from spreading indoors*. <https://www.fastcompany.com/90493034/how-architects-can-stop-covid-19-from-being-transmitted-indoors>
- Yunelia, I. (2020). *4 Jenis Perubahan Desain Restoran Akibat Covid-19*. *Interior*. <https://m.gaya.id/read/7rdEVA-4-jenis-perubahan-desain-restoran-akibat-covid-19>