

## ADAPTASI PUSAT JAJAN SEMI TERBUKA DI MASA PANDEMI MELALUI FASILITAS PENDUKUNG

Amarena Nediari<sup>a</sup>, Dila Hendrassukma<sup>b</sup>, Reno Fanthi<sup>c</sup>

<sup>a/b/c</sup> Dosen Interior Design Dept. School of Design, Universitas Bina Nusantara  
Jl. KH. Syahdan no.9, Kemanggisan – Jakarta Barat 11470  
alamat email untuk surat menyerat : anediari@binus.edu<sup>a</sup>

**Received :** August 1st, 2022/ **Revised :** October 10th, 2022 / **Accepted :** October 13rd, 2022

**How to Cite :** Nediari, et al (2022). Adaptasi Pusat Jajan Semi Terbuka di Masa Pandemi Melalui Fasilitas Pendukung. AKSEN : Journal of Design and Creative Industry, 7 (1), halaman 45-59.  
<https://doi.org/10.37715/aksen.v7i1.3111>

### ABSTRACT

The outbreak in 2020, has unconsciously impacted the trend of food court with semi-outdoor areas. Since open spaces are considered to have lower risk of spreading the virus compared to indoor areas. There are health protocols that must be obeyed to break the chain of virus transmission. Food court as a facility to provide culinary delights have survived during the outbreak as they have easy access supported with affordable prices. It is interesting that semi-outdoor food courts have opened since 2019 but become more popular in the pandemic era. It is found that food courts have supporting facilities to match the variety of activities in urban society other than food and beverages services. Semi-outdoor food court has an open space has natural lighting and the air is well circulated. The scope of this research is a semi-outdoor food court that has additional facilities in DKI Jakarta and its surroundings. Therefore, it has a potential to expand the area for further research. Why is the supporting facilities in food court are interesting to visit in this pandemic era? Each supporting facility has its own purposes in accommodating the community in urban society. The result of this research indicates that activities held in supporting facilities determine visitors and it is also expected to reduce the crowds. This research was carried out by descriptive research conducted in four semi-outdoor food court, selected by the different supporting facilities. It is hoped the result of this research will become recommendation in designing supporting facilities at semi-outdoor food courts to meet the health protocols during covid-19 pandemic.

**Keywords:** Food court, outbreak, semi-outdoor, trend, urban society

### ABSTRAK

Masa pandemik 2020, tanpa disadari berdampak pada maraknya tren perkembangan pusat jajan dengan area semi-outdoor. Hal ini disebabkan area terbuka dianggap memiliki resiko yang lebih rendah dalam penyebaran virus jika dibandingkan dengan area *indoor*. Protokol kesehatan diterapkan untuk mencegah penyebaran virus. Pusat jajan merupakan sebuah fasilitas penyelenggara ragam kuliner yang telah bertahan di masa pandemi karena memiliki akses yang mudah dan didukung dengan harga yang terjangkau. Menariknya, pusat jajan *semi-outdoor* telah dibuka sejak tahun 2019 namun menjadi popular di era pandemi. Dijumpai bahwa fasilitas pendukung pada pusat jajan, dapat memenuhi kebutuhan berbagai aktivitas masyarakat perkotaan selain layanan makanan dan minuman. Pusat jajan *semi-outdoor* memiliki ruang terbuka dengan pencahayaan alami dan penghawaan yang dapat bersirkulasi dengan baik. Batasan penelitian adalah pusat jajan *semi-outdoor* yang memiliki fasilitas pendukung di wilayah DKI Jakarta dan sekitarnya. Hal ini memiliki potensi dalam pengembangan wilayah penelitian selanjutnya. Mengapa fasilitas pendukung pusat jajan ini menarik dikunjungi di masa pandemik? Setiap fasilitas memiliki tujuan yang berbeda dalam memenuhi kebutuhan aktivitas para komunitas di masyarakat urban. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aktivitas yang dilakukan di fasilitas pendukung turut menentukan tujuan pengunjung dan diharapkan dapat mengurangi kerumunan. Metode penelitian menggunakan penelitian deskriptif yang dilakukan di empat pusat jajan *semi-outdoor* terpilih dengan jenis fasilitas pendukung yang berbeda. Diharapkan hasil dari penelitian dapat menjadi sebuah rekomendasi terhadap fasilitas pendukung di pusat jajan dalam memenuhi protokol kesehatan di masa pandemi covid-19 ini.

**Kata kunci:** Masa pandemi, masyarakat urban, pusat jajan, semi-terbuka, tren

## PENDAHULUAN

Keberadaan pusat jajan bagi masyarakat Jakarta telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari. Fasilitas pusat jajan tersedia tidak hanya pada bangunan mal, namun berkembang di wilayah perkantoran, sekolah, bahkan perumahan. Pusat jajanan dikenal juga dengan istilah *food court* ataupun *food hall*, sebuah tempat makan yang terdiri dari beberapa konter atau kios yang menyajikan beragam makanan dan minuman, dengan sistem pelayanan yang cepat saji. Pusat jajan memberikan keleluasaan bagi sekelompok pengunjung untuk dapat memilih ragam jenis makanan berdasarkan selera dan kebutuhan dari masing-masing pengunjung. Secara umum pusat jajan memiliki beragam menu, karena terdiri dari banyak kios yang menyajikan menu makanan yang berbeda, selain itu harga yang relatif terjangkau menyebabkan pusat jajan selalu ramai dikunjungi.

Di masa pandemi Covid-19, yaitu pada periode 2020 hingga akhir 2021 pusat jajan lebih ramai oleh layanan pesan antar yang dilakukan melalui aplikasi ojek *online*. Pernyataan ini didukung oleh hasil riset yang dilakukan oleh Artanti, 2020 menyampaikan bahwa pada masa pandemi Covid-19 layanan Go Food mengalami peningkatan jumlah transaksi sebesar 20% akibat adanya PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) (Ikram, 2021). Beragam promo yang ditawarkan membuat layanan pesan antar makanan dengan jasa *ojol* ini membuat para

pengusaha kuliner ini dapat bertahan di masa pandemi Covid-19. Pada pertengahan tahun 2021, di masa penyesuaian dengan kondisi kenormalan baru sebuah buku panduan protokol kesehatan bagi industri pelayanan makanan dan minuman dirilis oleh Asosiasi Pengusaha Jasaboga Indonesia (APJI) (Thomas Mola, 2020). Peraturan ini memberikan peraturan yang wajib diikuti oleh para penyelenggara bisnis kuliner.

Dilihat dari aspek bangunan, pusat jajan terdiri atas 3 jenis yaitu: 1) Pusat jajan di dalam bangunan (*indoor*); seluruh area berada di dalam bangunan permanen, seperti pusat jajan yang berada di dalam bangunan mal, 2). Pusat jajan semi terbuka (*semi-outdoor*); memiliki bangunan permanen namun juga memiliki area yang terbuka, 3). Pusat jajan terbuka (*outdoor*) memiliki bangunan semi permanen dan berada di area terbuka. Pusat jajan seperti ini banyak dijumpai pada fasilitas publik yang berupa taman jajan (Andie A. Wicaksono, 2014). Ketiga jenis pusat jajan di atas memiliki karakter bangunan dan target pengunjung yang berbeda-beda. Selanjutnya, pembahasan akan fokus pada jenis pusat jajan dengan tipe semi terbuka yang memiliki fasilitas pendukung untuk memberikan pelayanan yang lebih baik kepada pengunjung.

Masyarakat urban kota Jakarta cenderung mencari hal yang baru, dengan mengunjungi tempat berbeda. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan pengalaman serta merasakan

suasana yang berbeda. Kecenderungan inilah yang akhirnya menciptakan sebuah tren di masyarakat. Tren diartikan sebagai memiliki gaya mutakhir (Indonesia, 2022). Dalam hal ini, penelitian adaptasi pusat jajan semi terbuka terhadap masa pandemi melalui fasilitas pendukung menjadi topik yang menarik karena memiliki unsur tren kebaruan di dalamnya, khususnya dalam hal penyelenggaraan fasilitas yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan pengunjung khususnya di masa pandemi.

Tren kegiatan masyarakat urban di masa pandemi yang berkembang diantaranya adalah *sunday morning ride* yang lebih dikenal dengan istilah *sunmori* dilakukan oleh komunitas sepeda motor, dan sepeda. Untuk komunitas lainnya seperti komunitas hobi juga memiliki beragam agenda dalam menyelenggarakan kegiatan yang sudah beradaptasi dengan era kenormalan baru. Kegiatan diselenggarakan dengan mengutamakan pelaksanaan protokol kesehatan di ruang publik. Selain itu, tren mencari *hidden gems* juga turut menjadi latar belakang semakin berkembangnya fasilitas pusat jajan yang dapat mengakomodir kebutuhan pengunjung. *Hidden gem* adalah sebuah istilah yang digunakan untuk menyebutkan hal yang luar biasa tetapi tersembunyi dan banyak dipakai dalam hal lokasi kuliner (Feastin'crew, 2021).

Dalam perkembangannya tren ini memberikan dampak pada tetap ditujunya lokasi meskipun

jarak dan pencapaian menuju lokasi tidak mudah. Bahkan untuk komunitas khusus dengan kendaraan hal ini menjadi destinasi baik sebagai titik berkumpul ataupun menjadi tujuan akhir dari perjalanan. Rutinitas ini membuat komunitas harus selalu *up to date* dan kreatif dalam mencari tempat-tempat baru sebagai destinasi kegiatan. Kreatif yang dimaksud merupakan upaya dalam mencari destinasi berbeda untuk menghindari kerumunan, serta menjadi pelopor dalam menciptakan tren yaitu menemukan lokasi yang menarik untuk kumpul dan makan bersama.



Gambar 1. (a) Komunitas pesepeda di pusat jajan *The Lapan Square*, (b). Pusat jajan sebagai titik kumpul komunitas pesepeda

Sumber : kompasiana.com dan Hendrassukma, 2022

Fasilitas pendukung yang tersedia di pusat jajan telah berkembang menjadi sebuah potensi yang menjadi keunggulan dari pusat jajan, sehingga membuat pengunjung melakukan kunjungan berulang, sehingga pusat jajan menjadi ramai. Hal ini juga didukung oleh adanya kebutuhan ruang ketiga bagi masyarakat urban. Dikutip dari Soja (1996), ruang ketiga merupakan sebuah ruang sosial dimana setiap aktivitas sehari-

hari berlangsung, merupakan ruang paduan ruang fisik dan ruang mental yang tidak resmi direncanakan tetapi secara nyata berlangsung aktivitasnya (Setiawan, 2014).

Jenis pusat jajan dengan kategori semi terbuka juga berkembang sebagai pusat jajanan yang memenuhi kebutuhan masyarakat urban, dimana terdapat ruang terbuka hijau, dan pusat jajanan tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan tapi juga sebagai tempat berkumpul/*nongkrong*. Dalam aspek program ruang, pusat jajanan terdiri dari beberapa area yaitu: 1). Area makan, 2).Area konter makanan, 3). Area kasir (tergantung dari sistem pembayaran yang diterapkan oleh pusat jajan), 4). Area duduk/santai, 5). Area parkir. Area *semi-outdoor* menggunakan penghawaan alami dimana sirkulasi udara mengalir dengan baik. Meskipun tanpa penghawaan buatan dan terasa panas, pusat jajan dengan tipe semi terbuka menjadi pilihan di masa pandemi. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Jianyun Lu pada restoran di Guangzhou-Cina, terdapat kekhawatiran bahwa ruangan tertutup dengan penggunaan penghawaan buatan berupa AC dapat mempercepat terjadinya penyebaran virus Covid-19. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penghawaan buatan seperti *air conditioner* mempercepat sirkulasi udara sehingga udara menjadi lebih kering dan dingin, namun hal ini masih dipengaruhi oleh jumlah ventilasi udara yang kurang dan jarak antara meja yang terlalu dekat. Sehingga dapat dipahami bahwa ventilasi

udara yang baik dan jarak fisik antara pengunjung tetap diupayakan agar tercipta ruang yang aman bagi pengunjung.

Bagaimana fasilitas pendukung pada pusat jajan semi terbuka dapat menarik minat pengunjung untuk datang? Studi lapangan dilakukan dengan mengunjungi empat pusat jajan di wilayah DKI Jakarta dan sekitarnya yang memiliki fasilitas pendukung yang berbeda dan menjadi keunggulan dari pusat jajan. Penelitian bertujuan untuk dapat mengetahui keragaman fasilitas pendukung di pusat jajan dengan bangunan semi terbuka di DKI Jakarta dan sekitarnya, yang telah memenuhi kebutuhan aktivitas masyarakat urban sebagai pengunjung dari pusat jajan. Sehingga dalam pengembangan arsitektur bangunan pusat jajan di kemudian hari dapat direkomendasikan penambahan fasilitas pendukung yang disesuaikan dengan aktivitas komunitas di sekitar area pusat jajan tersebut.

## METODE

Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode penelitian deskriptif yaitu pengkajian fenomena secara lebih rinci atau membedakannya dengan fenomena yang lain (Dr. Sandu Siyoto, 2015). Pengamatan di lapangan dilakukan pada fasilitas pusat jajan semi terbuka yang memiliki fasilitas pendukung sebagai penunjang aktivitas pengguna saat berkunjung ke pusat jajan. Kunjungan lapangan dilakukan untuk mendapatkan data primer dan data sekunder

didapat dengan mengumpulkan data literatur terkait pusat jajan. Terdapat keterbatasan lokasi penelitian yaitu dilakukan di DKI Jakarta dan Tangerang Selatan, yang dilatar belakangi oleh domisili penulis. Untuk waktu penelitian dilakukan dari bulan Mei 2022 sampai dengan Juli 2022.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pusat Jajan

Pusat jajanan juga umum dikenal dengan istilah *food court*. Pujasera merupakan singkatan dari Pusat Jajanan Serba Ada. *Food court* adalah tempat makan yang terdiri dari berbagai tenant atau konter yang menawarkan jenis kuliner yang bervariasi (pinhome.id, 2021).

Suteja (2016) menyampaikan bahwa: 1). pujasera merupakan tempat makan yang terdiri atas beberapa kios jajanan yang berada dalam satu bangunan maupun dalam berbagai bangunan dalam satu area yang terkoordinasi, 2) pujasera adalah tempat untuk makan dengan *sitting area* dari berbagai tingkatan tempat makan umum (*communal eating area*) yang disediakan oleh setiap kios (M. Iqbal, 2019).

Merancang sebuah pusat jajan, perlu memperhatikan beberapa aspek sebagai berikut yaitu: 1). Lokasi yang strategis dengan mobilitas yang tinggi dan aksesibilitas yang baik, 2). Tempat parkir yang luas, 3). Memiliki penataan meja kursi yang baik dan mempertimbangkan sirkulasi manusia yang beraktivitas di pusat

jajan, 4). Peletakan stan makanan yang berada di sisi dinding, sehingga area tengah menjadi pusat sirkulasi pengunjung, 5). Memiliki tempat untuk cuci tangan, 6). Ruang untuk kebutuhan kebersihan (Alfahri, 2020)

Di masa pandemi diberlakukan durasi di tempat makan yaitu maksimal 60 menit dengan kapasitas terbatas di 75% dari kapasitas keseluruhan. Hal ini dilakukan untuk mendukung protokol kesehatan yang diberikan oleh pemerintah terhadap penyelenggaraan ruang publik (M.Shollahuddin, 2022).

### Bangunan Semi Terbuka

Ruang yang terbentuk tidak dengan dinding masif tetapi gabungan antara beberapa elemen masif, transparan dan *void* (Darmawan, 2013). Sebuah pusat jajan dengan bangunan yang semi terbuka menjadi sebuah fasilitas yang dianggap aman dalam berinteraksi di masa pandemi, karena area duduk berada di ruang terbuka dimana aspek pencahayaan alami dapat dimanfaatkan secara optimal bagi fasilitas pusat jajan, serta penghawaan alami juga dapat bersirkulasi dengan baik. Selain itu, pusat jajan semi terbuka yang memiliki ruang terbuka hijau dapat dimanfaatkan sebagai area komunal masyarakat (Luthfiyya, 2019; vol. 7 No.1).

### Regulasi di Masa Pandemi

Penyebaran virus Covid-19 di dunia, dinyatakan resmi sebagai pandemi global oleh *World Health*

*Organization* pada 12 Maret 2020 (Setyvani, 2020). Dalam situs resmi covid19.go.id diketahui bahwa sebaran penderita Covid di bulan Juli tahun 2022, masih ada di 233 negara dan di Indonesia terdapat 6,178.873 orang dinyatakan positif (Admin, 2022).

Dalam upaya mendukung fasilitas pelayanan makanan minuman di Indonesia, APJI (Asosiasi Pengusaha Jasaboga Indonesia) mengeluarkan buku panduan protokol kesehatan bagi industri pelayanan makanan dan minuman di masa adaptasi dengan pandemi yang merupakan turunan dari Keputusan Menteri Kesehatan No. HK.01.07/Menkes/382/2020 tentang Protokol Kesehatan bagi masyarakat di tempat dan fasilitas umum dalam rangka pencegahan dan pengendalian Covid-19 (Admin Kemenparekraf, 2020). Buku panduan tersebut dikeluarkan untuk dapat mendorong kepercayaan dari masyarakat terhadap kebutuhan sektor layanan makanan dan minuman yang telah menurun drastis sebagai dampak dari pandemi. Simulasi, sosialisasi dan publikasi berikut uji coba protokol kesehatan yang tercantum dalam buku panduan dilakukan dengan sebaik-baiknya oleh pelaku industri yang melibatkan pemilik, pelaksana/pekerja dan pengunjung dari fasilitas.

Beberapa panduan yang diatur meliputi: a) Sistem antrian minimal 1 meter, b) Pemberian tanda untuk kepatuhan jarak fisik, c) Mengatur waktu kunjungan, jarak antara meja kerja-antar, dan tempat duduk 1 meter, d) Pemberian

tanda di pintu masuk agar tidak berkerumun, e) Penerapan jam layanan sesuai kebijakan pemerintah, f) Mengatur jarak dan posisi etalase, g) Pembatasan jumlah orang yang masuk ke lokasi usaha dan menggunakan pembatas, pelindung wajah, sarung tangan dan pelindung mata.

Dalam aspek program ruang, pusat jajanan terdiri dari beberapa area yaitu: 1) Area makan, 2) Area konter makanan, 3) Area kasir (tergantung dari sistem pembayaran yang diterapkan oleh pusat jajan). 4) Area duduk/santai, 5) Cuci tangan dan 6) Area parkir (Kementerian Kesehatan Direktorat Promosi Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat , 2020). Regulasi di atas menjadi panduan yang wajib diikuti oleh penyelenggara pusat jajan, agar dapat memenuhi kebutuhan akan protokol kesehatan.

### **Pelayanan Pusat Jajan**

Pelayanan pusat jajan umumnya menawarkan beragam jenis makanan dan minuman melayani pembelian makan di tempat, pesanan untuk dibawa/dibungkus, pesanan *online* antrian gofood/grabfood, pesanan dalam jumlah besar maupun satuan. Beberapa layanan tambahan yang dapat dijumpai pada pusat jajan diantaranya *live music*, jam operasional yang buka lebih pagi atau tutup lebih malam, tersedia area parkir sepeda, area bermain anak, area khusus bagi pengunjung dengan hewan peliharaan, ruang makan khusus keluarga besar/kumpul reuni, arena *skateboard* dan lain-lain,

Pusat jajan melangsungkan kegiatan bisnis kuliner dengan menerima pesanan dari pengunjung yang datang memesan pada setiap stan atau memesan melalui buku menu di meja makan untuk dicatat oleh pelayan. Saat ini kedua model pemesanan makanan tersebut sudah diupayakan melalui scan *barcode* melalui telepon seluler masing-masing pengunjung. Teknologi ini diterapkan bagi pemenuhan perilaku kebiasaan normal baru sebagai protokol pencegahan Covid-19, hal ini juga berlaku dalam sistem pembayaran, yang juga disediakan metode pembayaran dengan non tunai berupa uang elektronik, melalui aplikasi ataupun QR code. Hal ini untuk meminimalisir terjadinya kontak fisik dengan perangkat pembayaran yang digunakan oleh banyak orang.

Secara umum pengguna pusat jajan terdiri atas:  
1) Pengunjung, 2) Pegawai konter/kios jajan, 3) Pengelola pusat jajan, 4) Petugas kebersihan, 5) Driver layanan pesan antar, 6) Petugas parkir yang biasanya merangkap sebagai pengawas keamanan dan ketertiban di lokasi pusat jajan.

Di masa pandemi, kebutuhan untuk ruang terbuka hijau lebih diperhatikan, karena sirkulasi udara yang mengalir di ruang terbuka dianggap lebih aman dari penyebaran virus dibandingkan dengan ruang yang tertutup (Kementerian Kesehatan Direktorat Promosi Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat , 2020). Kondisi ini turut menjadi latar belakang dari bertumbuhnya jumlah pusat jajanan semi terbuka di wilayah

Jakarta dan sekitarnya. Hal ini tentu berdampak langsung terhadap tingkat persaingan yang semakin tinggi dalam mencari pelanggan untuk melakukan kunjungan berulang ke pusat jajan.

Di masa pandemi, pusat jajan dengan fasilitas pendukung bertujuan untuk mengakomodir kebutuhan dari komunitas ataupun masyarakat sekitar dalam beraktivitas di luar rumah. Penerapan protokol kesehatan dilakukan oleh penyelenggara pusat jajan dengan menyediakan : 1) Scan *barcode* untuk aplikasi Peduli Lindungi, 2) Pengukur suhu tubuh *digital*, 3) Tersedianya dispenser cairan pembersih untuk tangan di area konter/stan makanan, 4) Tempat cuci tangan yang lengkap dengan sabun cuci tangan, serta *signage* lainnya yang mendukung tata tertib penggunaan pusat jajan.



**Gambar 2.** Rambu pendukung tata tertib di pusat jajan  
Sumber : Nediasi, 2022

Tata tertib di atas memberikan arahan kepada pengunjung diantaranya untuk dapat mendukung protokol kesehatan dengan melakukan *check-*

in menggunakan aplikasi peduli lindungi, memeriksa suhu tubuh normal, mencuci tangan, menjaga jarak. Sebagai tambahan, arahan untuk membereskan meja makan secara mandiri, menggunakan sistem pembayaran non tunai, dan menjaga barang bawaan juga menjadi isi peraturan yang dijumpai di pusat jajan.

Pengamatan lapangan dilakukan dengan mengunjungi empat pusat jajan yang memiliki fasilitas pendukung yang secara spesifik mempengaruhi program ruang dalam memenuhi kebutuhan aktivitas pengunjung.

#### **Como park – Kemang, Jakarta Selatan**

Berlokasi di Jl. Kemang Timur no. 998, Bangka, Mampang Prapatan, Kemang, Jakarta Selatan. Pusat jajan terdiri atas 2 bangunan terpisah yang disatukan dengan area terbuka berupa taman yang digunakan sebagai taman bermain hewan peliharaan. Kedua bangunan bertingkat 2 ini berfungsi sebagai kedai makanan dan minuman bagi pengunjung Como Park. Pusat jajan menyediakan kedai taco, pizza, kopi dan es krim.

Como park adalah pusat jajan yang dibuka dari tahun 2019, namun fasilitas berupa taman bermain dengan hewan peliharaan ini masih terus bertahan di masa pandemi. Selain memenuhi kebutuhan komunitas pecinta hewan, ruang terbuka dianggap lebih aman dari penyebaran virus Covid-19. Aktivitas pengunjung di area pusat jajan diantaranya adalah rekreasi, mengajak jalan-jalan hewan peliharaan, makan, minum dan merokok.

Fasilitas pendukung di Como Park adalah taman hijau terbuka yang memberikan ruang untuk bermain dengan hewan peliharaan dan menjadi hiburan yang menarik bagi anak-anak pecinta hewan peliharaan.

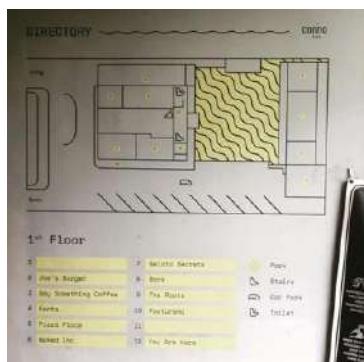
Ruang terbuka hijau ini menjadi ruang berkumpul antara manusia, dan hewan yang diharapkan dapat melepaskan kepenatan dengan bermain bersama hewan peliharaan. Area bermain dengan hewan peliharaan dibatasi dengan pagar pengaman, yang memisahkan antara pengunjung umum dengan pengunjung yang membawa hewan peliharaan, sehingga keamanan pengunjung lain dapat terjaga, juga hewan peliharaan aman berada di dalam area dalam pagar. Di bawah pengawasan pemilik, anjing dapat dilepas di area dalam pagar, dan berinteraksi dengan anjing lainnya. Kegiatan ini merupakan aktivitas rutin yang dilakukan oleh pemilik hewan peliharaan, dalam merawat dan memelihara anjing.



**Gambar 3.** (a). Suasana Como park di yang ramai di siang hari. (b). Suasana di dalam kedai taco, memiliki ruang duduk terpisah dari taman  
Sumber : Evan, 2019

Gambar 3.a. Menampilkan fasilitas pendukung berupa taman hijau, yang menjadi keunggulan dari *Como Park* dan menjadi tujuan bagi komunitas pecinta hewan, Gambar 3.b. Masyarakat umum yang ingin menikmati ragam sajian yang tersedia di kedai. Area duduk tersedia di setiap kedai dan di sekeliling taman yang ramai dikunjungi terutama sore hari di akhir pekan.

Protokol kesehatan ditaati dengan penggunaan masker dan scan aplikasi peduli lindungi saat memasuki kedai. Jika kedai penuh, pengunjung akan menunggu di luar secara bergantian. Walaupun area duduk sekitar taman tidak dilengkapi dengan meja makan, area ini masih menjadi pilihan untuk tempat berkumpul.



Gambar 4. Denah pusat jajan *Como park*  
Sumber : Nediasi, 2022

Pada gambar 4. Denah lantai 1 yang terdiri atas 2 bangunan dihubungkan dengan taman hijau terbuka (warna kuning adalah taman). Pusat jajan ini banyak dikunjungi oleh komunitas pecinta hewan peliharaan anjing, sehingga sering diselenggarakan kegiatan yang melibatkan komunitas pecinta anjing.

### 15<sup>th</sup> Park – Kemang, Jakarta Selatan

Wilayah Kemang, dikenal sebagai pusat dari hunian elit para ekspatriat dan menjadi pusat perkembangan kafe di Jakarta Selatan (Tifada, 2020). 15<sup>th</sup> Park berlokasi di Jl. Kemang Raya no. 76-79, Bangka, Jakarta Selatan. Bangunan bertingkat 2 memiliki arsitektur bangunan yang menyerupai huruf U dengan satu akses gerbang utama dari sisi depan dan akses vertikal berupa tangga di sisi kanan dan sisi kiri bangunan.

Pusat jajan resmi beroperasi di akhir tahun 2019, yaitu sebelum masa pandemi. Lokasi kedai makanan dan minuman berada di lantai 1 pada sisi pusat jajan yang berbentuk U. Area makan semi terbuka dan terbuka tersedia di tengah pusat jajan. Lantai 2 menjadi tempat makan berupa ruang terbuka *roof top* dengan suasana taman tropis dilengkapi dengan alas rumput sintetis hijau dan *bean bag* beragam warna.

Aktivitas yang menjadi keunggulan dari pusat jajan adalah menikmati pemandangan ibu kota Jakarta di saat matahari terbenam dari lantai 2 pusat jajan, dan di pagi hari ruang terbuka di lantai 2 juga digunakan untuk aktivitas yoga dan zumba bagi komunitas tertentu.

Dari gambar 5 di bawah, dapat dilihat pusat jajan memiliki area duduk terbuka yang luas di *roof top* lantai 2. Di malam hari, pusat jajan ramai dengan hiburan *live music* bagi seluruh pengunjung. 15<sup>th</sup> Park beroperasi dari jam 7.00-23.30 WIB di hari Senin sampai Minggu. Aktivitas *yoga in the park*

juga menjadi program unggulan dari pusat jajan bertujuan mengajak masyarakat umum untuk hidup sehat dengan yoga.



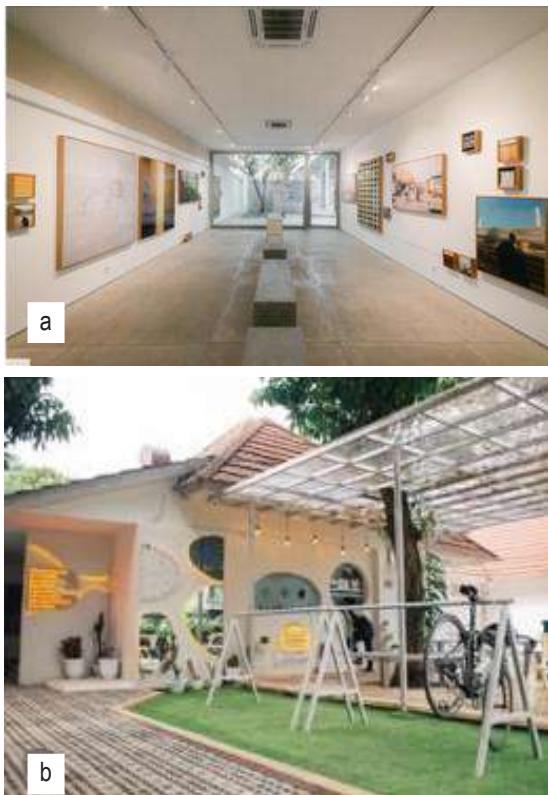
**Gambar 5.** (a) Suasana 15<sup>th</sup> park dengan area terbuka di lantai 2, (b). Aktivitas komunitas yoga di area roof top  
Sumber : @15<sup>th</sup>park.kemang, 2022

Scan barcode untuk aplikasi peduli lindungi berada di pintu utama, serta pembatasan pengunjung diawasi oleh petugas keamanan yang melakukan pengecekan suhu saat pengunjung memasuki area 15<sup>th</sup> park. Jika jumlah pengunjung sudah memenuhi kapasitas, pengunjung tidak diperkenankan masuk sampai ada pengunjung yang keluar atau pulang. Pusat jajan ini banyak digunakan komunitas yoga dimana area roof top dimanfaatkan sebagai sarana olahraga di pagi hari.

**Kala di Kalijaga – Kebayoran, Jakarta Selatan**  
Berlokasi di Jl. Sunan Kalijaga no 1-3-5,

Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. Pusat jajan ini resmi beroperasi di tengah masa pandemi tahun 2020. Pusat jajan berada di area perumahan lama di wilayah Kebayoran Baru dekat dengan terminal Blok M. Menjadi sebuah pusat keramaian baru di Jakarta Selatan, pusat jajan memanfaatkan bangunan rumah tinggal yang difungsikan sebagai bangunan utama yang berfungsi sebagai kedai makanan dan minuman. Area makan berada di pelataran bangunan dengan penutup kanopi. Kedua bangunan disatukan dengan area duduk bagi pengunjung. Tenant utama di pusat jajan Kala di Kalijaga adalah Café Twin House yang juga menyediakan area duduk di dalam.

Fasilitas pendukung di pusat jajan ini berupa ruang serba guna yang dimanfaatkan sebagai galeri untuk pameran karya temporer, ruang duduk dalam kegiatan bedah buku, seminar, dan lokakarya. Dalam penyelenggaraan kegiatan komunitas, event biasanya terbuka untuk umum, dimana pencapaian cukup mudah baik dengan kendaraan pribadi maupun transportasi umum. Pada gambar 6.a, dapat dilihat ruang serbaguna yang sedang dimanfaatkan sebagai galeri karya seni, pada gambar 6.b. Terlihat area makan di pusat jajan, yang dilengkapi dengan fasilitas penggantung untuk parkir sepeda. Hal ini juga menunjukkan upaya pemenuhan kebutuhan bagi komunitas pesepeda yang sering berkunjung ke pusat jajan. Pusat jajan semi terbuka ini banyak digunakan dalam kegiatan kreatif para penggiat seni, juga tempat berkumpul komunitas pesepeda.



**Gambar 6.** (a). Suasana galeri saat pameran lukisan  
(b). Fasilitas parkir sepeda untuk memenuhi kebutuhan komunitas pesepeda

Sumber : @kala.di.kalijaga, 2021

### **The Lapan Square – Bintaro, Tangerang Selatan**

Berlokasi di Jl. Jurang Mangu Barat no. 88, Pondok Aren, Tangerang Selatan. *The Lapan Square* pada awalnya merupakan sebuah *creative compound space* yaitu sebuah kompleks kreatif yang dibangun dan diisi oleh fasilitas publik berupa perpustakaan, dan area komersial dalam kumpulan toko berupa *plant shop*, *bicycle shop* dan kedai makanan serta minuman. Dibuka sejak tahun 2018 sebagai bagian dari program kreatif lokal pada Bintaro *Design District* (BDD),

selanjutnya secara aktif beroperasi sebagai pusat jajan akhir tahun 2020.

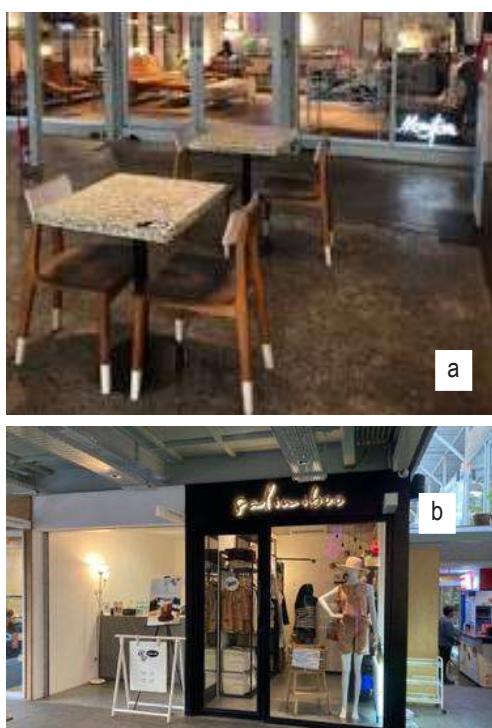
Akses menuju *The Lapan Square* ini cukup jauh dari jalan utama, namun masih ramai dikunjungi oleh masyarakat sekitar juga komunitas pesepeda yang mengetahui tersedianya ruang terbuka yang luas, dengan pusat jajan semi terbuka yang nyaman dikunjungi sambil bekerja ataupun sebagai titik kumpul komunitas pesepeda. Bangunan arsitektur bergaya industrial dengan ciri khas bangunan terbuka dan *unfinished*. Terdiri atas 1 bangunan utama bertingkat 2. Pusat jajan terdiri atas 1 bangunan utama bertingkat 2.

Area kedai makanan dan minuman tersedia di sepanjang sisi bangunan lantai 1 dan 2 sementara area makan menyebar secara berkelompok di 3 area yaitu 2 di lantai dasar dan 1 area di lantai atas. Dijumpai beberapa kelompok meja makan yang dilengkapi dengan stop kontak sehingga banyak digunakan pengunjung sambil bekerja menggunakan laptop ataupun mengisi baterai telepon seluler.

Dalam perkembangannya, pusat jajan ini menjadi wadah bagi kegiatan lokakarya, yoga, *stand-up comedy* dan *live music performance*. Keragaman aktivitas ini menunjukkan fleksibilitas dari ruang terbuka yang berada pada pusat jajan sebagai upaya memenuhi aktivitas pengunjung dan komunitas agar melakukan kunjungan berulang. Program acara yang diselenggarakan memberikan daya tarik bagi masyarakat sekitar

yang ingin mencari pusat jajan yang berbeda dengan pusat jajan yang ada di wilayah Bintaro – Tangerang Selatan.

Distro desainer lokal di pusat jajan *the Lapan Square* merupakan salah satu bentuk dukungan terhadap perkembangan industri kreatif lokal Indonesia. Bangunan permanen ini dirancang dengan konsep *green building* dengan nuansa *industrial* dan menggunakan kerikil serta lantai semen sebagai material lantainya. Pusat jajan ini banyak dikunjungi oleh komunitas pesepeda, para perintis bisnis, komunitas pecinta yoga yang ingin memanfaatkan ruang semi terbuka dalam melakukan aktivitas dan berkumpul bersama komunitas.



Gambar 7 (a). Distro desainer lokal di *the Lapan Square*, (b). posisi meja makan yang berada di depan distro  
Sumber : Hendarssukma & Fanthi, 2022.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan terhadap 4 pusat jajan semi terbuka yang dikunjungi dapat dilihat bahwa:

1. Pusat jajan semi terbuka memiliki sirkulasi udara yang baik, akses pencapaian yang mudah dari lahan parkir membuat suasana pusat jajan menjadi fasilitas umum yang terbuka untuk semua kalangan dan komunitas baik pesepeda, penggiat seni, maupun pecinta hewan peliharaan.
2. Pusat jajan semi terbuka sudah mengikuti peraturan dari protokol kesehatan dengan menyediakan *scan barcode* peduli lindungi, cairan antiseptik, serta mengatur jarak dan jumlah pengunjung.
3. Pusat jajan semi terbuka masih didukung oleh ruang *indoor* pada bangunan utama yang berfungsi sebagai kedai/konter makanan. Hal ini menjaga kebersihan proses pengolahan makanan karena memiliki tempat penyimpanan yang baik dan didukung dengan fasilitas saluran sanitasi yang baik dari pihak penyelenggara pusat jajan.
4. Fasilitas pendukung yang tersedia di pusat jajan berupa taman hewan peliharaan, ruang serbaguna untuk kegiatan komunitas, serta ruang duduk terbuka di *roof top* dan di area pusat jajan. Fasilitas ini bertujuan untuk dapat memenuhi keragaman aktivitas masyarakat saat datang ke pusat jajan. Fasilitas pendukung bisa disewakan khusus, ataupun digunakan sebagai spontanitas dari pengunjung.

## KESIMPULAN

Dari paparan di atas, dapat diketahui bahwa pusat jajan semi terbuka memiliki keragaman fasilitas pendukung yang memiliki fungsi yang berbeda. Fasilitas pendukung ini berupaya memenuhi aktivitas pengunjung yang datang secara mandiri ataupun bersama komunitasnya. Hal yang membuat pengunjung tertarik untuk memanfaatkan fasilitas pendukung di pusat jajan adalah:

1. Sirkulasi udara alami yang mengalir dengan baik pada pusat jajan semi terbuka dirasakan lebih aman terhadap penyebaran virus Covid-19 di masa pandemi. Sehingga pusat jajan dengan fasilitas pendukung menjadi pilihan untuk titik temu komunitas dalam menyelenggarakan aktivitasnya.
2. Protokol kesehatan yang diterapkan pada pusat jajan dengan fasilitas pendukung, telah menyeleksi pengunjung yang masuk. Hal ini membuat komunitas merasa lebih terlindungi dari paparan virus pada saat memanfaatkan fasilitas pendukung di pusat jajan.
3. Ruang duduk yang terpisah dari konter makanan memberikan keleluasaan bagi pengunjung untuk menentukan pilihan makanan dan minuman, maupun membeli secara berulang di pusat jajan. Dalam hal ini komunitas juga dapat beraktivitas secara mandiri di fasilitas pendukung namun dapat dengan mudah mengakses pusat jajan yang menjadi kebutuhan saat diselenggarakannya kegiatan.
4. Kesiapan pusat jajan dengan fasilitas

pendukung dalam memenuhi kebutuhan pengunjung/komunitas memberikan fleksibilitas yang memberikan keleluasaan dalam memilih fasilitas pendukung yang sesuai dengan maksud dan tujuan aktivitas yang akan diselenggarakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. (2022, Maret 10). Kuliner. Retrieved from Pegipegi: <https://www.pegipegi.com/travel/6-rekomendasi-tempat-makan-di-kemang-dengan-view-kece/>
- Admin. (2022, Juli 27). Data Sebaran . Retrieved from covid19 Indonesia : <https://covid19.go.id/>
- Admin.(2021). The Lapan. Retrieved from Manual.co.id: <https://manual.co.id/directory/the-lapan/>
- Admin Kemenparekraf. (2020, Juli 4). Siaran Pers : Menparekraf Apresiasi Terbitnya Panduan Protokol Kesehatan Pelayanan Makanan dan Minuman . Retrieved from Menparekraf: <https://pedulicovid19.kemenparekraf.go.id/siaran-pers-menparekraf-apresiasi-terbitnya-buku-panduan-protokol-kesehatan-pelayanan-makanan-minuman/>
- Admin. (2020). Keputusan Menteri Kesehatan RI. RI, K. (2020, Juli 24). Peraturan . Retrieved from Kemenkes RI : <https://promkes.kemkes.go.id/kmk-no-hk0107-menkes-382-2020-tentang-protokol-kesehatan-bagi-masyarakat->

- di-tempat-dan-fasilitas-umum-dalam-rangka-pencegahan-covid19
- Alfahri, S. (2020). Sekilas Tentang Food Court. Retrieved from Arsi Tag: <https://www.arsitag.com/article/sekilas-tentang-food-court>
- Alfilianova, S. (2022, Januari 23). Gaya Hidup. Retrieved from Kompasiana.com: [https://www.kompasiana.com/siska\\_alfilianova6362/61ed2a364b660d1ca046f382/the-lapan-square-tempat-nongkrong-estetik-dan-instagramable-di-bintaro?page=2&page\\_images=1](https://www.kompasiana.com/siska_alfilianova6362/61ed2a364b660d1ca046f382/the-lapan-square-tempat-nongkrong-estetik-dan-instagramable-di-bintaro?page=2&page_images=1)
- Andie A. Wicaksono, E. T. (2014). Teori Interior. Jakarta, Indonesia: Griya Kreasi .
- Bestari, A. (2022, Juli 8). Harpersbazaar. Retrieved from Culture: <https://harpersbazaar.co.id/articles/read/7/2022/17524/2014-2020-via-2022-ekshibisi-tunggal-pertama-fotografer-vicky-tanzil-diadakan-di-kala-karya-kalijaga-dari-tanggal-24-juni-10-juli-2022>
- Darmawan, N. (2013). Mal dengan Fasilitas Ruang Terbuka di Tanjung Bunga, Makassar . eDimensi Arsitektur Petra , 1-7.
- Dr. Sandu Siyoto, M. A. (2015). Dasar Metodologi Penelitian . Yogyakarta : Literasi Media Publishing .
- Evan, V. (2019, September 27). Manual Excursion Como Park . Retrieved from Manual: <https://manual.co.id/article/manual-excursion-como-park/>
- Feastin'crew. (2021, 11 10). Salah Kaprah Hidden Gem. Retrieved from Feastin': <https://www.feastin.id/common-table/arti-hidden-gem>
- Ikram, M. M. (2021). Penggunaan Layanan Gofood selama Masa Pandemi Covid-19. Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan, volume , 279-291.
- Indonesia, K. B. (2022). Retrieved from KBBI: <https://kbbi.web.id/tren>
- Jianyun Lu, J. G. (2020). Covid-19 Outbreak Associated with Air Conditioning in Restaurant, Guangzhou, China, 2020. Emerging Infectious Diseases , Volume 26-No.7, 1628.
- Kementrian Kesehatan Direktorat Promosi Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat . (2020, Juli 24). KMK No. HK.01.07-MENKES-382-2020 tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan COVID-19. Retrieved from Program Kesehatan Kementrian Kesehatan : <https://promkes.kemkes.go.id/kmk-no-hk0107-menkes-382-2020-tentang-protokol-kesehatan-bagi-masyarakat-di-tempat-dan-fasilitas-umum-dalam-rangka-pencegahan-covid19>
- M.Shollahuddin. (2022, Februari 9). Surabaya PPKM Level 2, Pengunjung Food Court Masih Stabil. Retrieved from JawaPos.

- com: <https://www.jawapos.com/surabaya/09/02/2022/surabaya-ppkm-level-2-pengunjung-food-court-masih-stabil/>
- Muhammad Iqbal, W. H. (2019, Volume 6). Pusat Jajanan Serba Ada (Pujasera) dengan Pendekatan Arsitektur TEpian Air. *Jom FTEKNIK*, 1-10.
- Setiawan, A. (2014). Ruang Ketiga, Konter Hegemoni dalam Pengembangan Fasilitas Ruang Publik Perkotaan . Etnografi; Jurnal Penelitian Budaya Etnik, Volumer XIV, no 2 , 2-15.
- Setyvani, G. (2020, March 12). Sains. Retrieved from Kompas.com: <https://www.kompas.com/sains/read/2020/03/12/083129823/who-resmi-sebut-virus-corona-covid-19-sebagai-pandemi-global?page=all>
- Tifada, D. A. (2020, Januari 03). Asal Usul Kemang, Daerah Resapan yang (Kini) Padat Penduduk. Retrieved from VOI: <https://voi.id/memori/1369/asal-usul-kemang-daerah-resapan-yang-kini-padat-penduduk>
- Yulisaputra, R. (2021, Oktober 21). Foodie. Retrieved from Kompasiana.com: <https://www.kompasiana.com/robbyyuli/6170ef23c01a4c2d13767ef3/15th-park-bukan-taman-bermain-melaikan-tempak-nongkrong-asik-di-kemang?page=all#section1>