

BAB II

MELIHAT RUANG MATERIAL MATERA CAFE SEBAGAI LANDASAN RUANG SOSIAL

Pada bagian ini penulis akan berusaha mendeskripsikan lokasi penelitian Matera Cafe dalam lingkup ruang materialnya, dengan tujuan untuk memberikan gambaran kepada para pembaca jikalau setiap ruang sosial yang tercipta tetap memiliki keterkaitan ruang secara fisik sebagai wadahnya. Berdasarkan hal tersebut, pembahasan dalam bab ini akan dibagi kedalam beberapa sub bab, diantaranya: Konteks umum lokasi penelitian, lanskap kedai kopi Matera Cafe, dan area kerja karyawan Matera Cafe. Dengan adanya poin-poin di atas, diharapkan dapat menunjang penjelasan akan pola interaksi sosial para karyawan serta makna ruang dan *sense of place* yang hadir dari praktik rutinitas yang dilakukan karyawan sehari-hari.

2.1 Konteks Umum Lokasi Penelitian

Sesuai dengan bocoran pada awal penulisan bab ini dan juga sesuai dengan poin-poin pada metode penelitian, penulis memilih untuk melakukan penelitian pada kedai kopi Matera Cafe. Matera Cafe sendiri adalah sebuah usaha kedai kopi lokal yang berdiri secara independen sejak Maret 2021 di jl. Banjarsari Selatan, No.88, Pedalangan, Banyumanik, Kota Semarang., mengusung konsep klasik minimalis yang terinspirasi dari kota Matera di Italia hingga tak ayal warna putih gading serta lantai yang menyerupai pualam menjadi kesan utama yang didapatkan oleh tiap individu yang datang ke kedai kopi tersebut. Secara lokasi kedai kopi Matera Cafe berada di salah satu jalan yang cukup ramai dilewati oleh mahasiswa ataupun para pekerja di kawasan Tembalang dan sekitarnya, sehingga kedai kopi ini seringkali menjadi tempat yang digunakan untuk para mahasiswa untuk rapat atau sekedar berkumpul di sana.

Gambar 2.1 Bentuk Suasana Lantai 1 Kedai Kopi Matera Cafe



Sumber: Dokumentasi Pribadi Penulis

Karena hal tersebut, secara operasional kedai kopi Matera Cafe sebagai bisnis F&B berusaha untuk mengakomodasi '*peak hours*'¹ di tiap harinya, sehingga waktu operasionalnya dimulai dari pukul 10.00 AM hingga pukul 01.00 PM. Rentang waktu operasional tersebut umum digunakan dalam bisnis F&B untuk mendapatkan profit maksimal dengan mencakup jam-jam ramai dalam waktu operasionalnya, khususnya bagi bisnis F&B yang menggunakan sistem *shift* dalam operasional mereka. Untuk kedai kopi Matera Cafe sendiri operasionalnya dijalankan oleh karyawan yang dibagi menjadi karyawan *full-time* dan *part-time* dengan masing-masing memiliki 25 *shift* untuk karyawan *full-time* dan 15-18 untuk karyawan *part-time* dalam sebulan, dari waktu operasional Matera Cafe waktu *shift* para karyawan dibagi menjadi 3 sesi dengan masing-masing sesinya mendapatkan 8 jam kerja, dimana *shift* pagi akan dimulai 1 jam sebelum kedai kopi buka yakni pada pukul 09.00 AM hingga 17.00 PM, kemudian sesi *shift middle* akan dimulai pada pukul 13.00 PM hingga 21.00 PM,

¹ Dilansir melalui [How to Calculate Restaurant Staffing Needs for Peak Hours \(5out.io\)](https://5out.io) pada 31 Januari 2026. Menurut Michael Jones selaku penulis blog tersebut, peak hours merupakan waktu ketika suatu restoran memasuki jam sibuk saat banyaknya customer yang datang, Periode ini biasanya terjadi saat makan siang (11:30 hingga 13:30) dan makan malam (18:00 hingga 20:00).

dan terakhir untuk *shift* sore akan dimulai pada 17.00 PM hingga 01.00 AM. Pembagian jadwal operasional tersebut telah sesuai dengan UU Ketenagakerjaan Pasal 77, disebutkan bahwa jam kerja karyawan terbagi menjadi dua. (1) 7 jam per hari untuk 6 hari kerja, dan (2) 8 jam per hari untuk 5 hari kerja².

Dalam rangka memenuhi kebutuhan operasionalnya Matera cafe memiliki 13 staf yang mana terdiri dari 7 barista dan 6 staf *kitchen*, dengan setiap harinya memerlukan 4 staf untuk barista dan 3 staf untuk *kitchen*. Ketika penelitian ini dilakukan penyerapan tenaga kerja di kedai kopi Matera Cafe terdiri dari 1 orang *full-time* di tiap bagian staf barista dan *kitchen* staf sedangkan sisanya merupakan karyawan *part-time* yang mayoritas merupakan mahasiswa aktif dari universitas di Kota Semarang, karena mayoritas karyawan merupakan mahasiswa yang masih aktif maka dalam penentuan jadwal *shift* disediakan secara fleksibel bagi karyawan *part-time* sehingga biasanya pada akhir bulan para karyawan *part-time* akan memberikan daftar hari yang sekiranya memiliki waktu yang bertabrakan dengan jadwal perkuliahan di bulan berikutnya.

Pembagian jadwal yang fleksibel bagi pekerja *part-time* ini berimplikasi pada variabel pola kehadiran karyawan sepanjang jam operasional, dimana anggota *shift* pada 1 hari operasional akan selalu bergantian dari hari ke hari yang membuat kecil kemungkinannya untuk anggota *shift* bertemu dengan orang yang sama dalam beberapa hari kerja. Dengan demikian dapat dipahami pertemuan yang dialami oleh para karyawan merupakan pertemuan temporal karena adanya ketidakpastian siapa pelaku *shift* dalam waktu operasional, meskipun pertemuan yang dialami oleh para karyawan merupakan pertemuan temporer, interaksi sosial tetap dapat terbentuk akan tetapi dipengaruhi oleh *flow* kedatangan *customer* ke kedai kopi. Berdasarkan pengamatan penulis melihat, *flow* kedatangan *customer* berpengaruh pada aktivitas yang dilakukan oleh karyawan, ketika *flow customer* sedang rendah aktivitas pekerjaan karyawan akan lebih longgar dari yang seharusnya sehingga memungkinkan untuk melakukan interaksi sosial dengan merokok di bagian luar ataupun sekedar mengobrol di area bar atau *kitchen*, sedangkan ketika *flow customer* tinggi para karyawan akan disibukan dengan

² Dilansir melalui [Begini Cara Mengatur Shift Kerja Karyawan Restoran yang Tepat \(www.runchise.com\)](http://www.runchise.com) pada tanggal 31 januari 2026

aktivitas kerja yang berlangsung dengan intensitas lebih padat sehingga interaksi sosial yang dapat karyawan lakukan terbatas dalam bentuk koordinasi kerja ataupun candaan ringan seputar aktivitas pekerjaan mereka itu sendiri.

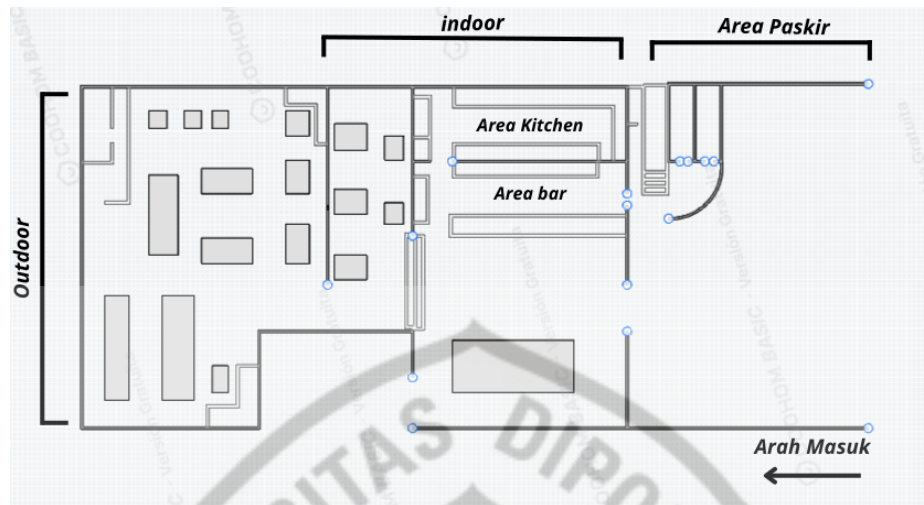
Berkaitan dengan hal tersebut, dalam penelitiannya Schneider dan Ettl (2012) berpendapat bahwa aliran desain ruang material secara langsung berpengaruh pada bagaimana sistem produksi berlangsung. Jika dilihat dalam konteks kedai kopi, aktivitas yang dilakukan oleh karyawan di kedai kopi tidak luput dari ruang material sebagai wadahnya, namun dalam hal ini wadah ruang secara material bersifat aktif karena berperan menentukan bentuk aktivitas dan bentuk interaksi sosial yang terjadi. Oleh karenanya, melihat bentuk lokasi secara material menjadi penting dalam penelitian ini, sehingga dalam pemaparan sub bab selanjutnya penulis akan membahas lanskap dan ruang kerja para karyawan, sebagai ruang yang menjadi sarana aktivitas dan terbentuknya interaksi sosial diantara para karyawan.

2.2. Bentuk Interior Ruangan Matera Cafe

Matera Cafe dapat dikategorikan sebagai kedai kopi independen lantaran untuk saat ini kedai kopi ini masih berdiri tunggal, mengingat usianya pun yang masih relatif muda karena baru berdiri pada bulan Maret 2021 lalu. Meski masih tergolong usaha yang berusia muda Matera Cafe memiliki sajian menu yang cukup lengkap mulai dari perkopian, *dessert*, hingga makanan berat tersedia di kedai kopi tersebut, hal ini didukung dengan fasilitas yang cukup mumpuni untuk menampung kurang lebih *up to* 130 pengunjung dibagi dalam beberapa ruangan *ac*, *outdoor*, dan *indoor smoking room*.

Sebagai kedai kopi yang berada di lokasi yang cukup strategis untuk dapat dikunjungi oleh banyak pengunjung, Matera Cafe memberikan model interior yang mencoba mengakomodasi akan kebutuhan tersebut. Di sekitar kedai kopinya Matera Cafe menyediakan lahan parkir yang tidak terlalu luas, namun cukup untuk menampung pengunjungnya meskipun seringkali terlihat sangat padat.

Gambar 2. 2 Layout Keseluruhan Area Lantai 1 Matera Cafe



Sumber: Ilustrasi Penulis Menggunakan [Cooohom.com](https://www.cooohom.com) (2025)

Dalam bagian bangunan yang digunakan untuk operasional kedai kopinya Matera Cafe menyediakan 2 lantai, dimana saat sebelum masuk ke kedai kopi akan disambut dengan *double door* yang terbuat dari material kayu dan kaca di bagian atasnya, sehingga memungkinkan untuk melihat kondisi kedai kopi dari luar. Setelah terbuka pemandangan yang akan dilihat pertama kali adalah meja beton panjang yang berfungsi sebagai meja kasir dan juga operasional bagian barista, lengkap dengan sebuah mesin kopi besar berwarna merah serta jajaran bahan dan peralatan untuk membuat kopi. Aroma yang khas kopi bercampur floral dari pengharum ruangan pun dapat tercium cukup kental di ruangan indoor ini, rasanya berkesinambungan dengan nuansa yang coba dibangun oleh pemilik cafe, dengan pencahayaan yang cukup terang dengan nuansa hangat dari lampu-lampu yang memancarkan warna putih ke kuning-kuningan. Dipadukan dengan lantunan musik dengan berbagai genre mulai dari pop, indie, hingga alternative rock melantun di kedai kopi ini, membawa kesan *culture* khas kedai kopi independen namun masih nyaman dengan paduan interior yang dominan putih gading dengan sentuhan penggunaan motif-motif kayu di beberapa perabotannya. Terdapat sebuah meja kayu panjang yang bisa digunakan oleh 8-10 orang tepat di depan bagian meja beton barista, terlihat cukup sepi pada saat penulis datang untuk mendeskripsikannya dalam tulisan ini. Beberapa *customer* lebih memilih untuk

mengisi 3 meja di bagian indoor, yang tepat bersebelahan dengan jendela dan tembok pembatas area indoor dan outdoor.

Penulis menilik sepertinya *customer* yang dominan datang ke kedai kopi ini merupakan para mahasiswa/wi dari universitas di daerah Tembalang, dapat dilihat dari beberapa *customer* yang mengenakan jaket himpunan dan juga menggunakan laptop dengan beberapa temannya. Beralih ke area outdoor di lantai 1, dimana area ini memiliki susunan yang lebih kompleks daripada bagian indoor dan *basement*, di bagian ini ruangan lebih banyak memiliki kursi dan meja dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan banyaknya *customer* yang datang. Pada saat penulis mendeskripsikan melalui tulisan ini, area tersebut cukup ramai pada saat sore menjelang malam, mungkin dapat diingat area outdoor ini memiliki akses pada cahaya matahari dan udara segar secara langsung, yang hanya dibatasi oleh pagar dengan tanaman yang hanya setinggi dada orang dewasa, sehingga jika siang hari suasana disana mungkin kurang nyaman karena wilayah Kota Semarang yang cukup terik dan panas di siang hari, meskipun area outdoor ini memiliki 3 kipas besar yang membantu untuk sirkulasi udara, namun tampaknya tidak terlalu membantu untuk mengusir hawa panas Kota Semarang di siang hari yang bisa mencapai 33-36 derajat celcius³.

Meskipun penulis mengatakan pada awal bagian sub bab ini jika ruangan yang terdapat di Matera Cafe dibuat sedemikian rupa untuk mengakomodasi kebutuhan atas kedatangan *customer* yang cukup tinggi, namun bukan berarti susunan interior mereka terasa sumpek atau berdesakan. Sebut saja kedua ruangan di lantai 1 area kedai kopi ini yang terasa sangat leluasa secara visibilitas dengan dominasi kaca dengan lebar sekitar 2-3 meter yang membentang di setiap sekat antara ruang di lantai 1 kedai kopi, mulai dari kaca di area pintu masuk, kaca di dinding samping area barista, dan juga dinding pembatas antara ruangan indoor dengan ruangan outdoor. Model ruangan dengan visibilitas yang leluasa memang umum digunakan di ruang-ruang publik pasalnya, sebuah ruang yang “terlihat” akan menarik orang untuk mendatangi sehingga sebuah space akan berubah

3

Dilansir

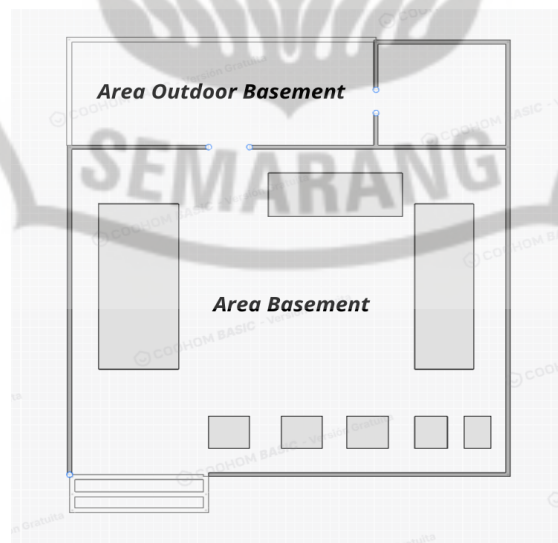
melalui

<https://semarangkota.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTM1IzE=/suhu-udara-menurut-bulan-di-stasiun-klimatologi-semarang-2020.html>, pada tanggal 7 Juli 2026

menjadi place karena aktivitas di dalamnya (Yudhanta, 2018), oleh karena itu ruang dengan banyak kaca mudah dijumpai di tempat-tempat yang mengakomodasi pertemuan individu, salah satunya adalah kedai kopi. Dengan demikian, adanya sekat yang dilengkapi oleh kaca di bagian lantai 1 ini membangun keterhubungan visual dari setiap ruang yang ada, hal tersebut dapat memudahkan sirkulasi individu dalam ruangan kedai kopi karena dengan visibilitas yang semakin luas memberikan kemudahan kepada para *customer* untuk menentukan meja-meja yang masih kosong untuk mereka tempati, dan juga dapat memudahkan para karyawan untuk menemukan *customer* yang menunya perlu di antar.

Selain area di lantai 1, Matera Cafe memiliki area *basement* yang difungsikan sebagai indoor smoking room. Akses bagian *basement* terletak di sebelah anak tangga yang terletak sebelum akses menuju outdoor lantai 1, pada ruangan *basement* terdapat meja dengan kapasitas 6 orang, kemudian 5 meja kecil dengan masing-masing mejanya berkapasitas 2 orang, yang disebelahnya tersedia 2 meja yang digabung sehingga dapat menampung setidaknya 4-5 orang, dan terakhir terdapat meja besar dengan kapasitas 8 orang yang terletak di samping akses untuk menuju bagian outdoor bagian bawah, sekaligus dengan lokasi kamar mandi.

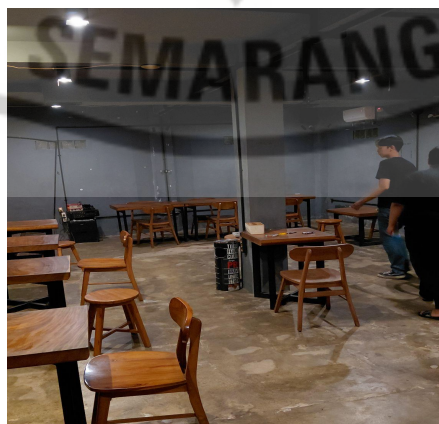
Gambar 2. 3 Layout Keseluruhan Area Lantai 2 Matera Cafe



Sumber: Ilustrasi Penulis Menggunakan [Coohom.com](https://www.coohom.com) (2025)

Berbeda dengan area di lantai 1, area *basement* ini khas dengan nuansa konsep industrial lengkap dengan lantai yang dilapisi oleh cor semen dan juga dinding-dinding yang didominasi oleh motif bata merah serta tembok dengan cat abu-abu. Begitupun dengan penerangan di area ini yang cukup berbanding terbalik dengan area yang terletak di lantai 1, di area *basement* ini sistem pencahayaannya lebih redup dengan dilengkapi beberapa lampu kecil dengan warna orange ke kuning-kuningan yang memberikan kesan hangat di tengah nuansa ruangan yang dingin dan gelap. Di ruangan ini penulis tidak dapat mendengarkan lantunan musik yang berada di lantai 1, digantikan dengan suara derungan *blower* dan AC serta obrolan yang dari para *customer* yang cukup memenuhi ruangan ini, khas suara gema di ruangan yang tertutup. Nuansa industrial terasa kental pada ruangan ini, terlebih dengan aroma tembakau yang terbakar dari kepulan asap rokok dari para *customer* yang ada, sesekali juga tercium aroma buah dari perangkat rokok elektrik yang juga digunakan oleh beberapa *customer*, memberikan sentuhan nuansa yang khas pada ruangan ini. Pada sisi barat ruangan ini terdapat satu pintu besi yang hanya sesekali terbuka, dimana pintu itu menghubungkan langsung ruangan *basement* dengan area outdoor *basement* yang saat penulis deskripsikan bagian ruangan di Matera Cafe, bagian outdoor *basement* sepertinya sudah tidak digunakan untuk *customer* karena sudah tidak ada kursi dan meja-meja di area tersebut, sehingga saat ini yang masih berfungsi dari area outdoor *basement* adalah kamar mandinya.

Gambar 2.4 Suasana Basement kedai Kopi Matera Cafe



Sumber: Dokumentasi Pribadi Penulis

Dari apa yang penulis lihat, letak bagian *basement* ini terasa terpisah dengan bagian lantai 1, pasalnya melihat desain ruangan pada lantai 1 yang dominan memiliki warna putih gading dan nuansa yang hangat, berbanding terbalik dengan suasana dingin dari konsep underground industrial di area *basement*. Meskipun secara fisik ruangan *basement* terpisah secara batas bangunan dengan rangkaian ruangan utama di lantai 1, namun dalam konteks operasional area *basement* secara keseluruhan tetap merupakan bagian dari aktivitas operasional karyawan ketika jam kerja dimulai. Berdasarkan hal tersebut dapat menunjukkan bahwa penggunaan ruang di kedai kopi tidak hanya dipandang sebagai pembagian secara material, tapi juga dilihat dari bagaimana ruang tersebut digunakan melalui aktivitas karyawan, baik itu dalam konteks operasional ataupun tidak.

2.3. Mengenal Bentuk Area Kerja Karyawan Kedai Kopi Matera Cafe

Setelah melihat bentuk ruang secara keseluruhan yang ada di Matera Cafe, dalam sub bab ini penulis akan menjelaskan area yang digunakan oleh para karyawan yang ada ketika melakukan aktivitas kerja pada saat waktu operasional berlangsung. Secara umum area kerja karyawan di kedai kopi Matera Cafe mencakup keseluruhan lanskap area kedai kopi, namun ketika dalam waktu operasional aktivitas kerja karyawan cenderung terpusat pada area barista atau yang sering karyawan sebut sebagai area “bar” dan juga area untuk memasak yang biasa disebut sebagai area *kitchen*, karena di kedua tempat tersebut lah proses produksi dan pelayanan kedai kopi berlangsung.

Ketika berbicara tentang area kerja tidak lengkap rasanya jika tidak membahas tata letaknya terlebih dahulu. Jika dilihat dari tata letak, kedua area kerja tersebut berada tepat di sebelah pintu masuk kedai kopi yang letaknya membentang ke arah masuk area indoor kedai kopi, sehingga memudahkan para karyawan pada saat jam operasional untuk memberikan *greetings* kepada setiap *customer* yang masuk, hal ini dapat dilakukan karena area kerja barista yang secara visibilitas sangat terbuka dimana pembatas area bar dengan *customer* hanya dibatasi oleh meja beton yang hanya setinggi pinggang orang dewasa, oleh karena itu setiap kegiatan yang dilakukan oleh para karyawan di area bar dapat terlihat

jas dari bagian ruang publik yang digunakan oleh para *customer*. Berbeda dengan area bar yang sangat terbuka, area *kitchen* hanya memiliki 1 akses dari satu pintu geser yang digunakan sebagai tempat keluar masuknya karyawan dari area bar ke area *kitchen* dan juga digunakan sebagai tempat keluar masuknya makanan dari area *kitchen*.

Dapat dilihat dari hal tersebut kedua area kerja memiliki karakternya dan fungsinya masing-masing, karenanya penulis rasa akan lebih terstruktur dan lebih dipahami jika penulis membaginya ke dalam 2 poin untuk menjelaskan masing-masing detail baik secara layout dan fungsi yang digunakan pada setiap area kerja, diantaranya.

2.3.1 Area Bar

Jika kita menilik dengan seksama di kedai kopi manapun area bar menjadi area yang sangat penting dalam proses operasional, pasalnya di area ini segala kegiatan yang berhubungan langsung dengan pelayanan dan proses produksi dapat berlangsung. Dalam proses pelayanan, area bar di kedai kopi Matera Cafe menyatu dengan area yang digunakan dalam tahap produksi, dapat dilihat dari bentuk paralel area bar yang membentuk lorong dengan area yang mengakomodasi sirkulasi keluar masuknya karyawan. Pada tahap pelayanan ada area jalan yang menghubungkan wilayah bar dengan area publik kedai kopi yang digunakan oleh *customer*, dimana tepat di sampingnya terdapat mesin kasir dan lemari pendingin untuk pastry yang disediakan di kedai kopi. Peletakan mesin kasir yang berada tepat di sebelah jalan tersebut memiliki tujuan efisiensi dalam alur kerja, dengan peletakannya yang sedemikian rupa dapat dimanfaatkan dalam proses pelayanan. Ketika *customer* yang datang telah melihat menu dan memesan produk yang ada di kedai kopi tidak jarang *customer* akan bertanya perihal meja yang masih kosong untuk dapat digunakan, sehingga karyawan yang sebelumnya berada di mesin kasir dapat dengan mudah keluar sejenak dari area bar untuk sekedar menunjukan meja-meja yang dapat ditempati.

Selayaknya tempat yang beroperasi untuk menjual sebuah produk, proses pelayanan menjadi hal yang diperlukan sebagai bagian yang menjembatani antara aktivitas produksi dengan *customer*. Dengannya, proses pelayanan pada kedai

kopi menjadi wajah yang mencerminkan bagaimana sebuah kedai kopi menjalankan operasionalnya, sehingga produk yang disajikan tidak hanya berbentuk secara fisik tapi juga hadir dalam bentuk interaksi antara karyawan dengan *customer*.

Gambar 2.5 Area Bar



Sumber: Dokumentasi Penulis

Oleh karena itu, selain fungsinya sebagai ruang yang memberikan pelayanan kepada *customer* yang datang ke kedai kopi, area bar juga menjadi salah satu area yang turut menjalankan proses produksi di kedai kopi. Dalam ruang yang memiliki bentuk paralel tersebut, fungsi pelayanan dan aktivitas produksi kedai kopi berlangsung secara beriringan. Pasalnya setelah proses pelayanan usai, yang ditandai oleh keluarnya secarik kertas dari mesin *thermal printer* yang menunjukkan nama produk yang dipesan oleh *customer*, tahapan selanjutnya adalah aktivitas produksi. Dalam tahapan produksi bentuk ruang memiliki peran yang cukup penting, jika memiliki ruang yang berbentuk paralel di area bar kedai kopi Matera Cafe, bentuk tersebut ditujukan untuk membentuk

sistem '*kitchen Work Triangle*'⁴ yang secara umum memang digunakan untuk membentuk sistem dan alur kerja yang efisien, sehingga dapat meminimalisir gerakan bolak-balik saat aktivitas produksi berlangsung.

Dapat dilihat dari gambar di atas secara paralel bentuk area bar menghubungkan 3 area yang krusial pada proses produksi di kedai kopi, dimana pada bagian yang ditunjukkan 1.B menjadi bagian produksi, dapat dilihat dari peralatan yang tersedia seperti adanya mesin kopi *espresso*, grinder yang digunakan untuk menghaluskan biji kopi, dan ada pula teko listrik untuk digunakan ketika ada pesanan yang memerlukan air panas untuk melarutkan *ingredients* nya. Beralih dari bagian produksi, bagian yang ditunjukkan 1.C berfungsi sebagai tempat penyimpanan, terdapat lemari pendingin dan beberapa galon yang disimpan untuk digunakan, baik untuk mesin kopi ataupun digunakan untuk produk yang perlu di seduh. Biasanya bagian penyimpanan ini digunakan setelah *espresso* telah siap dari mesin kopi, kemudian barista akan mengambil susu atau *ingredients* lain dari dalam lemari pendingin yang digunakan untuk membuat berbagai jenis minuman, namun tak jarang bagian penyimpanan langsung digunakan untuk mengambil jenis minuman siap saji yang memang disimpan di bagian lemari pendingin.

Bagian yang melengkapi terbentuknya sistem *kitchen Work Triangle*, yaitu bagian dengan peran untuk menyiapkan menu yang dipesan oleh *customer* yang ditunjukkan 1.A. Pada bagian ini dapat dipastikan akan selalu digunakan oleh para barista dalam tahap produksi, pasalnya setiap produk baik dari yang dihasilkan dengan mesin kopi, minuman siap saji dari lemari pendingin, atau minuman yang harus dibuat terlebih dahulu dengan mencampurkan beberapa *ingredients* akan dilakukan pada bagian ini. Di dalamnya bagian yang difungsikan untuk menyiapkan produk ini, terdapat rak berbentuk setengah lingkaran dengan bingkai besi yang dipadukan dengan kaca untuk alasnya, yang digunakan sebagai tempat untuk menyimpan toples yang berisi perisa bubuk sebagai pelengkap dari

⁴ “Sistem *Kitchen Work Triangle* ini menghubungkan tiga area utama yang paling sering digunakan dalam proses memasak, yaitu penyimpanan bahan makanan, area persiapan, dan area memasak”. Dilansir melalui <https://binus.ac.id/malang/interior/2026/06/12/segitiga-kerja-dalam-kitchen-set-ku-nci-dapur-yang-fungsional-dan-nyaman/>, pada tanggal 7 Juli 2026

minuman yang ada di kedai kopi, selain itu terdapat pula *bag* yang berisi biji kopi yang digunakan untuk operasional di kedai kopi. Bagian ini akan selalu digunakan ketika membuat produk karena tepat di bawah meja beton yang ada, terdapat lemari penyimpanan untuk gelas-gelas yang digunakan untuk menyajikan produk, ditambah terdapat wadah yang berisi berbagai sirup perisa yang hampir diperlukan untuk semua jenis produk yang dibuat di area bar.

Berdasarkan bentuk dan susunannya, area bar memang ditujukan untuk memaksimalkan produksi produk agar lebih efisien baik dari tenaga tenaga ataupun waktu. Dengan bentuknya yang paralel serta menggunakan sistem *kitchen Work Triangle* dapat memudahkan alur kerja para karyawan di area bar, mulai dari proses pelayanan hingga produksi. Selain bentuk paralelnya, area bar diuntungkan sebagai tujuan produksi karena areanya yang tidak terlalu lebar, hanya cukup untuk 2 orang dalam posisi saling memunggungi, sehingga memudahkan untuk karyawan berkoordinasi, ataupun jika hanya terdapat 1 karyawan di area bar aktivitas kerja dapat berlangsung secara efisien karena bentuk area yang sedemikian rupa agar memaksimalkan jangkauan setiap bagian di area bar.

2.3.2 Area *kitchen*

Tentu kedai kopi identik dengan produk yang berbahan dasar kopi, namun di kedai kopi Matera Cafe juga memiliki area *kitchen* yang mendukung proses aktivitas operasional. Namun berbeda dengan area bar yang salah satu fungsinya menjadi pusat interaksi antara karyawan dan *customer*, area *kitchen* cenderung lebih tertutup dengan area yang hanya memiliki satu akses masuk dan terbatas secara visibilitas, sehingga dalam berjalannya operasional area *kitchen* hanya menjalankan fungsi produksi tanpa memiliki alur pelayanan sebelumnya. Dengan karakter ruangnya yang tertutup dan terfokus pada fungsi produksi saat operasional, area *kitchen* dibentuk sedemikian lebih efisien tanpa terlalu memusingkan bentuk ruang yang estetik atau sesuai dengan tema yang dibawa oleh kedai kopi.

Gambar 2.6 Area *kitchen*

Sumber: Dokumentasi Penulis

Area *kitchen* secara layout memiliki bentuk ruang yang lebih besar daripada area bar, hal tersebut dapat dipahami karena area *kitchen* yang memiliki fungsi tunggal secara operasional yakni fungsi produksi, sehingga dengan ruangnya yang besar dan tertutup secara visibilitas dapat menampung segala peralatan penunjang operasional yang tidak mungkin diletakan area bar. Bentuk ruangnya yang besar, didukung dengan layout berbentuk G-Shaped yang memiliki tujuan serupa dengan area bar akan penerapan sistem '*kitchen Work Triangle*' yang menghubungkan bagian-bagian yang memiliki dampak krusial pada efisiensi waktu dan alur aktivitas operasional. Apabila menilik dari gambar yang penulis sematkan di atas area *kitchen* memang didominasi oleh bagian penyimpanan ingredients dan juga peralatan memasak, pada 2.B menunjukkan bagian penyimpanan yang mengambil sekitar 50% dari bentuk G-Shaped area *kitchen*, bagian 2.C merupakan bagian penyimpanan yang berisi mesin pendingin seperti

freezer box dan 2 lemari pendingin yang salah satu diantaranya telah rusak, sehingga hanya digunakan sebagai tempat penyimpanan ingredients yang aman untuk disimpan pada suhu ruang, di atas lemari pendingin yang rusak dimanfaatkan sebagai tempat *sound amplifier* dan router wifi yang tidak mungkin diletakan di area bar dengan visibilitas yang terbuka karena akan mengganggu estetika kedai kopi, dan untuk lemari pendingin serta *freezer box* yang masih berfungsi digunakan untuk menyimpan ingredients yang mudah rusak jika disimpan di suhu ruang, seperti ayam, sayur-sayuran, dan beberapa *frozen food*. Beralih ke sebelahnya pada bagian 2.A terdapat bagian penyimpanan yang terdapat di atas meja beton dengan rak-rak kayu yang digunakan sebagai tempat penyimpanan alat alat memasak seperti pan, panci, dan lain lain, sedangkan untuk meja beton nya sendiri digunakan sebagai tempat untuk menyimpan ingredients yang akan digunakan ketika memasak sekaligus menjadi tempat untuk memotong ingredients tersebut, serta di ujung yang berseberangan dengan kompor terdapat sink yang digunakan sebagai tempat menaruh dan mencuci peralatan yang kotor selama proses produksi.

Kemudian untuk bagian produksi area *kitchen* hanya mengandalkan 2 kompor yang masing-masing memiliki fungsi yang berbeda dalam proses produksi, kompor dengan ukuran yang lebih besar digunakan sebagai tempat untuk menggoreng menu-menu yang memerlukan proses *deep fried* dan sedangkan kompor yang lebih kecil digunakan sebagai tempat untuk mengolah menu yang perlu di *stir-fry*. Tepat di atas bagian produksi ini, terdapat satu-satunya sirkulasi udara selain dari area pintu masuk karyawan *kitchen*, sirkulasi ini berbentuk jendela persegi panjang dengan ukuran panjang kurang lebih 1 X 1/2 meter, yang di atas jendela terdapat 2 kipas *exhaust* dimana fungsinya untuk mengeluarkan aroma atau asap yang dihasilkan selama proses produksi dari area *kitchen*, sehingga tidak mengganggu area bar dan area publik untuk *customer*.

Sama halnya seperti area bar, bagian terakhir dari rangkaian produksi di area *kitchen* merupakan bagian yang menyiapkan produk. Pada bagian penyiapan produk di area *kitchen* mengarah pada kegiatan menata makanan di piring saji atau yang umum disebut *plating* dengan tujuan menambah estetika dalam

penyajian produk, secara layout dapat dilihat pada gap antara 2.B dan 2.C bagian penyiapan terletak pada meja beton yang bersebelahan dengan pintu yang menghubungkan area *kitchen* dan area bar, di meja beton tersebut terdapat beberapa alat operasional yang mendukung ketika proses penyiapan berlangsung, seperti adanya rice cooker, air fryer, dan beberapa botol saus yang digunakan untuk keperluan plating. Seperti bagian penyimpanan, di atas bagian penyiapan pun memiliki rak kayu yang digunakan sebagai penyimpanan untuk saus, torch, dan buku serta nota, dimana barang-barang yang disimpan di bagian penyiapan berhubungan akan berlangsungnya tahapan plating produk. Tepat di samping rak kayu pada bagian penyiapan terdapat *bill holder* yang berperan sebagai patokan data masuknya produk yang di pesan, *bill holder* ini akan digunakan oleh barista pasca proses pelayan di area bar terjadi, sehingga ketika ada produk yang harus dibuat di area *kitchen*, karyawan barista akan memberikan kertas atau yang biasa disebut *checker* ke *bill holder* tersebut sebagai pengingat pesanan produk yang harus dibuat oleh para karyawan *kitchen* staf.

Dengan demikian, layout yang ada di area *kitchen* membantu para karyawan yang berada disana untuk bergerak lebih sistematis, sehingga karyawan di dalamnya tidak perlu melakukan perpindahan yang terlampau jauh karena adanya pembagian titik kerja yang sudah dijelaskan di atas. Mengingat susunan kegiatan yang berada di area *kitchen* merupakan kegiatan produksi sepenuhnya, aktivitas kerja lebih terarah yang secara umum hanya memiliki satu arah pergerakan dari titik-titik kerja, mulai dari bagian penyimpanan, proses produksi, sampai pada tahap terakhir yaitu bagian persiapan. Namun bukan berarti pergerakan karyawan akan selalu pada garis yang sama, dengan adanya beberapa karyawan yang hadir dalam satu waktu *shift* menghadirkan berbagai pola yang saling mengisi dalam aktivitas kerja, sehingga pergerakan dan perpindahan baik objek ataupun individunya terjadi di setiap sisi ruang. Mobilitas yang terjadi di segala sisi ruang, membuat interaksi merupakan hal yang sangat lumrah terjadi dalam berbagai situasi, bahkan interaksi dalam bentuk koordinasi menjadi sebuah keharusan serta bagian dalam aktivitas kerja yang terjadi. Pasalnya dalam proses produksi di kedai kopi, karyawan dituntut untuk menyiapkan produk secepat dan se-konsisten mungkin berdasarkan resep yang ada, hal tersebut bertujuan untuk

memaksimalkan pelayanan agar waktu tunggu *customer* tidak terlalu lama. Oleh karena itu diperlukannya koordinasi agar alur kerja yang telah dibentuk secara spasial melalui pembagian ruang secara material tetap terjaga keteraturannya dan meminimalisir adanya penumpukan di pembagian titik-titik kerja, sehingga setiap tahapan produksi dapat berjalan teratur, efisien, dan berkesinambungan.

Meski kedua area kerja karyawan kedai kopi Matera Cafe memiliki karakteristik dan perannya masing-masing, namun secara operasional keduanya memiliki keterhubungan melalui distribusi keluar masuknya produk, seperti dari proses pelayanan yang ada di area bar, kemudian dilanjutkan pembuatan produk baik dalam bentuk minuman atau makanan di area bar dan *kitchen*, hingga keluarnya produk untuk disajikan kepada *customer*. Tahapan-tahapan tersebut terbangun akan keterhubungan antara kedua area, yang meski terpisah secara akses, fungsi, dan visibilitas namun tetap dalam satu kesatuan sistem operasional. Seperti halnya dalam penelitian yang dilakukan oleh Shamy (2020), menjelaskan dari salah satu narasumbernya bahwa penataan objek secara material memiliki pengaruh dalam cara berfikir hingga dalam menjalankan pekerjaan, serta di paragraf selanjutnya peneliti menjelaskan jika sebuah ruang dapat memiliki pemaknaan dengan adanya obrolan-obrolan informal di sela-sela pekerjaan pada ruang tersebut.

Dalam konteks yang penulis bahas dalam tulisan ini, dapat dipahami bahwa sebuah ruang yang secara material terbentuk memiliki peran dalam cara kerja karyawan di kedai kopi, yang turut membentuk pola interaksi sosial yang ada di antara karyawan. Sehingga bentuk ruang, pembagian area, dan visibilitas ruang tidak hanya dibentuk sebagai pengatur aktivitas kerja, tapi turut membentuk pola interaksi sosial diantara karyawan. Untuk selanjutnya pemaparan dan analisis mengenai bagaimana pola interaksi terbentuk dan bagaimana bentuk pola interaksi tersebut akan penulis jabarkan di bab selanjutnya.