



Pengaruh *Ambient Interior Cafe* Terhadap Pemilihan Tempat Bekerja *Remote Worker* di Era Pandemi COVID-19

Ni Made Sri Wahyuni Trisna¹ | Ni Kadek Yuni Utami¹ | Nabil Rahman Effendi¹

¹Program Studi Desain Interior, Institut Desain dan Bisnis Bali, Denpasar, Bali, Indonesia

Corresponding author: wahyunitrisna@std-bali.ac.id

ABSTRAK

Pandemi COVID-19 membuat fenomena bekerja di luar kantor semakin diminati oleh masyarakat, khususnya para *remote worker* - orang yang bekerja dari manapun. Kenyamanan sebuah café saat pandemi menjadi hal penting untuk diperhatikan, dalam hal ini *ambient interior* melalui cahaya, suara, dan suhu café. *Ambient interior* dipercaya turut mempengaruhi psikologis pengunjung sehingga dapat memberi rasa nyaman saat bekerja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *ambient interior* café di era pandemi, seperti pencahayaan, suara dan suhu sebagai preferensi pemilihan tempat bekerja oleh para *remote worker*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan melakukan kuesioner terhadap 50 *remote workers* untuk mengetahui pengaruh *ambient interior* terhadap pemilihan tempat bekerja saat pandemi. Selain itu dilakukan observasi langsung pada tiga café populer yang terdapat di daerah Ubud yaitu Ruster Cafe, Milk and Madu, dan Monsieur Spoon untuk melihat perubahan *ambient interior* yang dilakukan saat pandemi. Data hasil kuesioner dianalisis dan menunjukkan hasil bahwa pertimbangan *ambient interior* berupa cahaya, suara dan suhu yang dapat memberikan perasaan aman dan nyaman terhadap penyebaran virus COVID-19 sangat berpengaruh terhadap pemilihan tempat bekerja oleh para *remote worker* saat pandemi. Penelitian ini diharapkan memberi manfaat kepada pengelola atau pemilik café untuk mempertimbangkan pentingnya *ambient interior* pada café.

Kata Kunci: *Ambient Interior*, Café, Pandemi COVID-19, *Remote Workers*

ABSTRACT

The COVID-19 pandemic has boosted interest in working remotely, outside of an office, and the demand for these workers. During a pandemic, it is crucial to think about a café's comfort, especially the ambiance that is produced by the space's lighting, noise, and temperature. According to theory, the interior setting affects visitors' psychological well-being and can facilitate productive behavior. This study seeks to determine how the café's ambient environment—including lighting, sound, and temperature—affects remote workers' preferences for workspace. In order to determine the influence of the interior environment on deciding where to work during a pandemic, this study employed a quantitative methodology and surveyed 50 remote workers. Additionally, in-person observations at three well-known cafés in the Ubud area—Ruster Cafe, Milk and Madu, and Monsieur Spoon—were done to look at how the pandemic has affected the interior design. The study of the survey data demonstrated that the ambient interior's light, sound, and temperature, which can foster a sense of security and comfort against the transmission of the COVID-19 virus, had a substantial impact on remote employees' judgments about where to work during a pandemic. The findings of this study should assist café managers and owners in appreciating the importance of ambiance in their establishments.

Keywords: *Ambient Interior*, Café, COVID-19 Pandemic, *Remote Workers*

PENDAHULUAN

Sebelum adanya wabah COVID-19, fenomena bekerja di luar kantor sudah banyak dilakukan oleh masyarakat khususnya oleh para *remote worker*. Pandemi COVID-19 membuat *remote working* semakin diminati oleh masyarakat melalui adanya kebijakan pemerintah yang mengharuskan masyarakat untuk mengurangi mobilitas dengan melakukan WFH (*work from home*) sehingga

akhirnya menjadikan masyarakat mulai terbiasa untuk bekerja secara *remote* atau tidak berada di kantor.

Remote working menggambarkan sistem kerja seorang karyawan yang bekerja di luar kantor secara teratur dari waktu ke waktu. Bahkan para *remote worker* dapat secara bebas bekerja di manapun, tanpa adanya keterikatan dengan aturan

perusahaan. Salah satu tempat favorit para *remote worker* untuk bekerja yaitu cafe sehingga muncul istilah WFC atau *work from cafe*, sebuah istilah yang menggambarkan seseorang yang melakukan pekerjaannya di cafe dan menjadikannya sebagai rutinitas selama masa pandemi (Puji, 2022).

Ubud merupakan salah satu destinasi wisata favorit di Bali yang selalu ramai dikunjungi wisatawan. Hal ini menjadikan semakin berkembangnya jumlah sarana penunjang akomodasi di daerah Ubud, salah satunya cafe. Ubud menjadi salah satu lokasi dengan jumlah cafe yang cukup banyak. Menurut Louise (2020) dalam The Honeycombers yang dikutip dari Trisna dan Utami (2020), fenomena *remote working* berkontribusi meningkatkan perluasan jumlah cafe di Ubud dengan kebutuhan pekerja seperti makanan dan minuman yang enak dan terjangkau, koneksi internet cepat, pelayanan yang ramah dan desain interior unik serta nyaman. Kondisi lingkungan kerja yang nyaman menjadikan para *remote worker* memilih cafe sebagai tempat untuk bekerja.

Ambient interior diartikan sebagai aspek penting yang mempengaruhi sisi kognitif, emosional, dan psikologis pengunjung melalui kombinasi elemen cahaya, musik, warna dan bau (Levy dan Weitz, 2009) (Aryani, 2019). Terdapat lima aspek suasana cafe seperti musik, pencahayaan, kebersihan, *layout* ruang, dekorasi dan aksesoris yang dapat memberikan pengaruh positif terhadap keinginan konsumen untuk berkunjung ke cafe (AbuThahir, Sharmeela-Banudan Krishnaphillai, 2018). Trisna dan Utami (2020) menyimpulkan bahwa indikator yang memberi suasana nyaman dalam sebuah cafe seperti cahaya, suara dan suhu memiliki korelasi terhadap produktivitas konsumen yang bekerja di cafe. Selain *ambient* cafe tentunya penerapan dan penataan fasilitas yang berkaitan dengan protokol kesehatan COVID-19 menjadi pertimbangan penting para *remote worker* terhadap pemilihan cafe sebagai tempat bekerja yang aman dan nyaman di era pandemi.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini akan membahas pengaruh *ambient cafe* di era pandemic seperti pencahayaan, suara dan suhu sebagai preferensi pemilihan tempat bekerja oleh para *remote workers*. Dalam hal ini dipilih tiga cafe yang berlokasi di daerah Ubud sebagai objek penelitian yaitu Ruster Cafe, Milk and Madu, dan Monsieur Spoon. Ketiga cafe ini terpilih berdasarkan hasil survey Penulis secara *online* tentang cafe populer di Bali pada *website* The Honeycombers, yang merupakan sebuah *platform* menginformasikan tentang gaya hidup, tren, kesehatan, destinasi wisata di Bali, Singapura, dan

Hongkong. Melalui penelitian ini diharapkan dapat mengetahui pengaruh *ambient* interior cafe di era pandemi, seperti pencahayaan, suara, dan suhu sebagai preferensi pemilihan tempat bekerja bagi para *remote workers*.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan kuantitatif dengan menyebarkan kuesioner. Pengumpulan data melalui kedua metode ini dilakukan dari tanggal 29 Maret hingga 10 April 2022. Metode observasi dilakukan melalui survey terhadap tiga cafe populer yang terdapat di kawasan Ubud, Gianyar, Bali yaitu Ruster Cafe, Milk and Madu, dan Monsieur Spoon. Lokasi ketiga cafe ini di antaranya Ruster Cafe beralamat di Jl. Kengetan No.44, Ubud, Gianyar; Milk and Madu terletak di Jl. Suweta No.3 Ubud, Gianyar; dan Monsieur Spoon beralamat di Jl. Hanoman No.10 Ubud, Gianyar. Tujuan dilakukannya observasi ini untuk melihat perubahan *ambient* interior yang dilakukan saat pandemi pada ketiga cafe tersebut. Selain itu, Penulis juga menyebarkan kuesioner dengan total responden berjumlah 50 orang *remote workers*. 50 responden ini merupakan para pengunjung yang beraktivitas di dalam cafe menggunakan laptop. Data hasil observasi dan kuesioner selanjutnya dianalisis menggunakan teori *ambient* interior dan kriteria kondisi lingkungan dalam pemilihan tempat bekerja di era pandemi COVID-19. *Ambient* interior menjadi aspek penting yang berpengaruh terhadap sisi kognitif, emosional, dan psikologis pengunjung melalui elemen interior seperti cahaya, suara, dan suhu sehingga memiliki korelasi terhadap produktivitas konsumen selama bekerja di dalam cafe (Trisna dan Utami, 2020). Dengan menggunakan kedua teori ini nantinya akan diketahui pengaruh *ambient* interior terhadap pemilihan tempat bekerja bagi *remote workers* selama masa pandemi COVID-19.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setting Ambient Interior di Café Saat Pandemi

Pandemi COVID-19 telah mengubah cara bekerja sebagian besar masyarakat di dunia, sebagai upaya penanggulangan virus COVID-19, masyarakat bergerak dari cara bekerja konvensional di kantor menjadi bekerja di rumah atau bekerja secara *remote*. Ubud merupakan salah satu daerah di Bali yang terkenal akan kegiatan *café hopping* yaitu tren berpindah-pindah cafe untuk mencoba makanan-minuman atau mengunjungi cafe dalam waktu yang

berdekatan. Terdapat banyak café di Ubud yang menawarkan desain dan makanan yang unik. Di sisi lain, cafe di Ubud menjadi salah satu tempat pilihan para *remote worker* untuk bekerja di masa pandemi. Dari banyaknya cafe yang ada di daerah Ubud, terdapat tiga cafe yang paling diminati dan menjadi pilihan para *remote worker* untuk bekerja sambil bersantai dan menikmati makanan serta minuman yaitu Ruster Café, Milk and Madu, dan Monsieur Spoon.

a. Monsieur Spoon

Terkenal dengan roti, *pastry*, dan kopinya, Monsieur Spoon Ubud adalah café yang paling banyak dikunjungi oleh para *remote worker* di Ubud. Sebanyak 57,1% responden memilih Monsieur Spoon sebagai tempat yang nyaman untuk bekerja saat pandemi (Gbr 1). Berdasarkan observasi, Café Monsieur Spoon memiliki area dalam dengan penghawaan *air-conditioner* dan area semi-terbuka dengan atap *solar lite* yang diberikan tanaman rambat sebagai cara untuk meredam cahaya dan panas. Pernyataan tersebut didukung oleh penelitian Wibowo (2017), terdapat penurunan suhu di bawah permukaan atap transparan yang memiliki tanaman rambat di atasnya. Dengan adanya tanaman rambat ini, sinar matahari tetap dapat diteruskan namun panas dapat dikurangi.

Saat awal pandemi tahun 2020, Monsieur Spoon awalnya membatasi jumlah pengunjung di area dalam ruangan, membatasi waktu makan di tempat serta menerapkan sejumlah protokol kesehatan seperti menampilkan *barcode menu*, *hand sanitizer* di setiap meja, serta memberikan jarak dan tanda silang pada beberapa kursi dan lantai. Pada tahun 2021 hingga sekarang, saat pandemi di Bali telah melandai, Monsieur Spoon kembali dibuka normal, penataan dan susunan furnitur kembali ke awal sebelum pandemi, protokol kesehatan yang tetap diterapkan adalah *barcode menu* dan *hand sanitizer* di meja makan. Pada area interior dalam café terasa sedikit gelap dan menggunakan pencahayaan buatan berupa lampu gantung yang selalu dihidupkan pada jam operasional café. Musik yang diputar adalah musik *soft jazz* yang dipadupadankan dengan musik jenis *lounge* lembut. *Air conditioner* dihidupkan sekitar dengan suhu 20-22° Celcius rata-rata dalam ruangan.



Gambar 1. Suasana Monsieur Spoon Ubud (2022)

b. Milk and Madu

Sebanyak 35,7% memilih Milk and Madu (Gbr 2) untuk tempat bekerja di saat pandemi. Berdasarkan observasi Milk and Madu memiliki area dalam yang cukup luas dan semi-*outdoor* dengan atap *solar lite* di bagian dalam yang menggunakan *air conditioner*. Bentuk fasad pentagon yang besar hingga ke plafon membuat pencahayaan masuk ke dalam ruang dengan cukup baik. Pandemi membuat beberapa pembatasan jumlah pengunjung dan memberikan tanda silang pada beberapa meja untuk tetap menerapkan *social* dan *physical distancing*.

Pencahayaan buatan pada siang hari tidak dihidupkan karena cahaya alami sudah cukup banyak memasuki ruang, penghawaan sendiri secara keseluruhan menggunakan AC dengan suhu sekitar 22-25° Celcius. Musik yang diputar dalam café adalah musik *lounge* lembut. Protokol kesehatan seperti *barcode menu*, *cashless payment*, serta *hand sanitizer* di atas meja tetap diterapkan hingga saat ini. Dibandingkan tingkat suara interior pada kedua café lainnya, tingkat kebisingan yang disebabkan oleh percakapan pengunjung paling terasa di Milk and Madu akibat desain plafon yang tinggi sehingga kurang mampu meredam suara.



Gambar 2. Suasana Milk and Madu Ubud (2022)

c. Ruster Coffee

Ruster Coffee adalah café baru yang muncul pada tahun 2019 di Ubud berdampingan dengan *workshop* serta interior *shop* membuat café ini menjadi terkenal di kalangan *remote worker* di Ubud. Sebanyak 28,6% responden memilih Ruster sebagai tempat bekerja mereka. Berdasarkan observasi di lapangan, Ruster Coffee memiliki tiga area yakni area dalam tertutup menggunakan *air conditioner* dengan jendela kaca besar, area *semi-outdoor* dengan desain rumah kayu bukaan menghadap ke arah persawahan menggunakan penghawaan alami (Gbr 3). Area *outdoor* di antara dua area beratap yang menyediakan area-area kecil dengan atap alang-alang dan payung taman (Gbr 4). Area *outdoor* ternaungi dengan pohon ketapang dan kelapa untuk membuat area tetap teduh. Musik yang diputar di Ruster Ubud musik *jazz* dan *lounge* lembut dan suhu *air conditioner* berkisar antara 20-24° Celcius.



Gambar 3. Area semi-outdoor dengan view persawahan (2022)



Gambar 4. Area outdoor dengan payung dan pohon ketapang (2022)

Tabel 1. Hasil Observasi *Setting Ambient Interior* pada 3 Cafe di Ubud saat Pandemi (2020-2022)

Cafe	Cahaya	Suara	Udara/ Suhu	Keterangan
Monsieur Spoon	√	-	√	Saat awal pandemi, hanya memperbolehkan pengunjung makan minum dan bekerja di area semi terbuka untuk mencegah penyebaran virus dalam ruangan tertutup.

Milk & Madu	-	-	-	Membuka lebar-lebar pintu dan jendela, membiarkan cahaya dan udara alami memasuki ruangan. <i>Remote Workers</i> lebih memilih berada di ruang semi terbuka untuk melakukan aktivitas di Monsieur Spoon saat pandemi. Tidak ada <i>ambient interior</i> yang diubah saat pandemi <i>Remote Workers</i> tersebar di area dalam dan luar ruangan.
Ruster Ubud	-	-	√	<i>Remote workers</i> lebih memilih berada di ruang semi terbuka untuk bekerja di Ruster Ubud saat pandemi untuk mendapatkan udara segar yang mengalir ke dalam ruangan.

Sumber: Penulis, 2022

Berdasarkan observasi *ambient interior* di atas terhadap 3 café, hanya terdapat perubahan *setting* udara (suhu) yang dilakukan oleh pengelola café saat pandemi. Perubahan *setting* udara (suhu) ini meliputi pembatasan pengunjung menggunakan ruang dalam yang sepenuhnya tertutup dan lebih merekomendasikan pengunjung untuk melakukan aktivitasnya di area *outdoor* atau *semi-outdoor* untuk memberikan penghawaan yang lebih baik saat pandemi. Perubahan ini diikuti dengan membuka lebar-lebar seluruh jendela dan pintu, tidak menghidupkan AC dan mengimbau pengunjung untuk tidak berlama-lama beraktivitas dalam ruangan. Berdasarkan observasi yang dilakukan, terdapat kecenderungan pengunjung memilih beraktivitas di ruang luar lebih baik daripada di ruang dalam dengan ventilasi tertutup. Hasil observasi ini sejalan dengan penelitian Yenerral, dkk (2022) yang menyatakan bahwa persepsi risiko terpapar COVID-19 di restoran akan mudah didapat saat berada di dalam ruangan. Namun, semenjak akhir 2021, pengunjung lebih merasa nyaman saat berada dalam ruangan dan ini membuat perubahan *setting* udara atau suhu tidak 100% diterapkan kembali.

Hubungan *Ambient Interior* Terhadap Kenyamanan Bekerja di Café Saat Pandemi

Karakter responden *remote workers* di Ubud berkisar antara berusia 20-30 tahun dengan persentase sebesar 70.6%. Sebanyak 54.9% responden dengan intensitas kunjungan satu kali seminggu ke café untuk bekerja saat pandemi.

Monsieur Spoon menjadi tempat bekerja yang paling favorit para *remote worker* yaitu sebesar 57.1%, diikuti oleh Milk and Madu (35.7%), dan Ruster Coffe (28.6%). Sebagian besar responden (82%) menyebutkan bahwa alasan terbesar mereka bekerja di café adalah rasa jenuh akibat pekerjaan yang harus dikerjakan di rumah dan membutuhkan suasana yang berbeda saat bekerja. Sebanyak 88,3% responden melakukan aktivitas seperti *meeting* dengan klien di café dan 94,1% merasa *ambient café* seperti cahaya, musik dan suhu yang nyaman membuat responden merasa lebih betah untuk bekerja di café saat pandemi.

Tabel 2. Hubungan Antara *Ambient Interior* Terhadap Kenyamanan Bekerja di Cafe Saat Pandemi

Kode	Pernyataan	Setuju	Tidak Setuju
Pencahayaan			
L1	Tingkat pencahayaan yang terang memberikan saya kenyamanan dalam bekerja saat pandemi	94,1 %	5,9%
L2	Tingkat keredupan cahaya dalam cafe memberikan saya perasaan rileks ketika bekerja di cafe saat pandemi	90,2 %	9,8%
L3	Ketersediaan cahaya alami yang masuk ke dalam ruang memberikan kenyamanan ketika bekerja di cafe saat pandemi	98%	2%
L4	Keunikan desain lampu baik bentuk dan warna meningkatkan performa bekerja saya saat pandemi.	90,2 %	9,8%
Suara			
N1	Pemilihan jenis musik yang lembut dan tenang meningkatkan mood saya bekerja di masa pandemi	94,1 %	5,9%
N2	Volume musik yang benar akan meningkatkan performa saya dalam bekerja saat pandemi	98%	2%
N3	Suara percakapan antar pengunjung di cafe mengganggu kenyamanan saya bekerja saat pandemi	78,5 %	21,5%
N4	Suara percakapan antar karyawan di cafe mengganggu kenyamanan saya bekerja saat pandemi	41,2 %	58,8%
Suhu			
T1	Suhu ruangan yang benar akan memberikan kenyamanan bekerja di cafe saat pandemi	100 %	0%
T2	Ketersediaan udara yang natural dan alami akan meningkatkan kenyamanan saya bekerja	98%	2%
T3	Bekerja di ruang luar membuat saya merasa lebih aman dari penyebaran virus	60%	40%

Sumber : Penulis, 2022

Dari tabel hasil kuesioner di atas, terlihat bahwa dalam pemilihan tempat bekerja, *ambient interior* memberikan pengaruh terhadap kenyamanan *remote workers* saat bekerja di café, hipotesis ini sejalan dengan penelitian dari Suwatno & Priansa (2011) yang menyebutkan pemilihan tempat bekerja dipengaruhi oleh faktor kondisi lingkungan kerja seperti penerangan, kebisingan, sirkulasi udara dan suhu ruang sangat berhubungan dengan kenyamanan pekerja saat bekerja.

Pengaruh *Ambient Interior* Café Terhadap Pemilihan Tempat Bekerja Saat Pandemi

a. Cahaya

Menurut Arvian & Surya (2020) dalam Trisna & Utami (2020), pencahayaan sangat mempengaruhi perilaku konsumen dalam sebuah café atau restoran. Disebutkan pula bahwa pencahayaan mempengaruhi tingkat kenyamanan, emosi dan psikologi pengunjung. Berdasarkan hasil kuesioner terhadap *remote workers* yang bekerja di café saat pandemi, 94,1% dari responden mengungkapkan bahwa tingkat pencahayaan yang terang memberikan rasa nyaman ketika bekerja saat pandemi. 98% responden menginginkan cahaya alami memasuki tempat bekerja. Hal ini sejalan dengan pemikiran Wicaksono & Trisnawati (2014) yang menyebutkan bahwa desain interior tempat bekerja yang sehat saat pandemi harus menyediakan sistem pencahayaan baik itu pencahayaan alami dan buatan.

Karakteristik pencahayaan alami dalam ruangan dapat diterapkan melalui bukaan dalam ruang, seperti ventilasi, jendela dan pintu. Pencahayaan alami terutama masuknya sinar matahari langsung dianggap mampu untuk menghindari penyebaran virus dalam ruang. Dari kondisi ketiga café yang diobservasi, ketersediaan area *indoor* dan *outdoor* memberikan pilihan bagi *remote workers* untuk menentukan tempat bekerja mereka. Di sisi lain, 90,2% menyatakan bahwa tingkat keredupan cahaya dalam café dapat memberikan rasa rileks dan tenang saat bekerja. Hal ini dapat berarti bahwa di saat pandemi, *remote workers* tetap ingin merasakan rileks saat mengunjungi café. Data lainnya menyebutkan 49% memilih untuk duduk di dalam ruangan ber-AC namun tetap dekat dengan jendela. Hal ini menunjukkan bahwa standar pencahayaan untuk bekerja tidak berlaku bagi *remote workers* yang bekerja di café. *Remote workers* memilih tempat bekerja dengan pencahayaan yang cukup untuk dapat bekerja dengan layar, membaca menu dan tetap merasakan keintiman yang didapat dari tingkat keredupan cahaya.

Berdasarkan pembahasan di atas dapat ditarik hipotesis bahwa café dengan ketersediaan cahaya

alami menjadi pilihan bagi *remote workers* untuk bekerja, namun tidak menghilangkan kesan *café*. *Remote workers* memilih area yang mendapat ketersediaan penerangan dan cahaya matahari yang dipercaya mampu mengurangi penyebaran virus, selain itu *café* menjadi pilihan tempat bekerja karena mampu menjadi tempat multifungsi. Hal ini sejalan dengan teori dari Oldenburg (1989), bahwa *Café* dikategorikan sebagai *third place* yang diartikan sebagai sebuah ruang publik untuk menenangkan diri dan juga bersosialisasi (Aryani, 2019) di antara rumah dan tempat bekerja. Pada saat pandemi, *third place* ini kemudian menjadi tempat *multipurpose* yang mengkombinasikan antara kesenangan, interaksi, produktivitas bekerja dan juga *virtual socialization*.

b. Suara

Dalam penelitian Droumeva (2017) yang berjudul *The Coffe-Office: Urban Soundscape of Creativity Productivity*, disebutkan bahwa tingkat *ambient* suara yang baik pada sebuah *cafe* yang digunakan untuk bekerja berada antara 65-75db yang bersumber dari aktivitas di dalam *cafe* tersebut, misalnya suara mesin kopi dan percakapan dari pengunjung lain serta staf. Selain itu, lokasi *cafe* yang terletak di ruang semi-publik atau publik pada lingkungan perkotaan dengan aktivitas dan lalu lintas yang padat menjadi sumber suara yang mempengaruhi *ambient* suara dalam interior *cafe*. Selanjutnya menurut Faridz (2020) serta Hariandini & Maharani (2021), menyebutkan bahwa suara pada sebuah ruang kerja berada pada tingkat *ambient* sedang yaitu 70db. Penelitian lain juga menyebutkan, bahwa tingkat suara dalam sebuah ruang yang digunakan untuk berkeaktivitas dan bekerja berada pada tingkat *ambient* sedang agar dapat meningkatkan kinerja dibandingkan dengan lingkungan kerja yang relatif tenang (50db) atau tingkat *ambient* suara yang tinggi (85db) yang dapat mengganggu kenyamanan bekerja. Samsiyah & Sentagi (2015) menjelaskan bahwa *Soundscape* juga memberi peran dalam membentuk kenyamanan ruang. Istilah *soundscape* merujuk pada kombinasi suara-suara yang membentuk sebuah persepsi kenyamanan kawasan atau kondisi sebuah ruangan. *Soundscape* dapat terbentuk dari suara bising lingkungan seperti, suara peralatan makan, suara orang bercakap-cakap, suara angin, kendaraan di jalan, atau suara daun bergesekan.

Berdasarkan hasil observasi pada ketiga *cafe*, tingkat *ambient* suara berada pada kisaran 70-75db. Di antara ketiga *cafe*, Monsieur Spoon memiliki tingkat suara yang paling tinggi yaitu sekitar 70-75db. Hal ini disebabkan oleh ukuran *cafe* yang tergolong kecil atau sempit dengan pengunjung

yang tergolong ramai. Sedangkan *soundscape* ketiga *cafe* rata-rata sebesar 35-50db. Milk and Madu memiliki tingkat *soundscape* yang paling tinggi yaitu sebesar 50db disebabkan oleh kondisi *cafe* yang cukup ramai namun tidak didukung oleh elemen interior yang dapat menyerap suara dengan maksimal, seperti material interior tidak kedap suara dan ukuran plafon cukup tinggi. Monsieur Spoon memiliki *soundscape* yang tergolong rendah yaitu 35db, sedangkan Ruster Coffe pada area *indoornya* dengan tingkat *soundscape* tergolong sepi yaitu 35db dan semi-*outdoornya* sekitar 40db yang bersumber dari lalu lintas, mengingat *cafe* ini terletak di tepi jalan utama. Selain itu, suara dari ketiga *cafe* ini bersumber dari latar belakang musik yang lembut dan bertempo lambat. Berdasarkan hasil kuesioner, sebanyak 94% responden setuju bahwa pemilihan *genre* musik yang tergolong tenang dapat mempengaruhi *mood* mereka dalam bekerja di *cafe* saat pandemi. Sejalan dengan artikel yang ditulis Andaryani (2019), musik dapat menjadi sebuah penambah suasana hati bagi seseorang sehingga dapat memberikan kekuatan mental, emosi yang tenang, nyaman, santai, dan memunculkan semangat untuk melakukan kegiatan.

Sentop & Saher (2020) menyebutkan bahwa terdapat adaptasi masyarakat akan level kebisingan suara saat masa pandemi. Pekerja yang umumnya bekerja di kantor dalam ruangan yang tidak bising, harus beradaptasi dengan kondisi tempat bekerja di rumah ataupun di *café* yang memiliki suara-suara yang mungkin membuat pengalaman berbeda saat bekerja, seperti suara percakapan tetangga, suara binatang peliharaan, atau musik yang keras. Pernyataan dalam penelitian tersebut menguatkan pernyataan responden bahwa keinginan *remote workers* untuk bekerja di *café* yang tenang sekaligus untuk menghindari kebisingan yang muncul ketika bekerja di rumah. *Café* dengan suara lembut, tenang dan tidak memiliki kebisingan yang mengganggu aktivitas bekerja kemudian menjadi tempat dominan dipilih sebagai tempat bekerja *remote workers*.

Hipotesis yang dapat ditarik berdasarkan pembahasan di atas bahwa tingkat *ambient* suara yang baik pada sebuah *cafe* yang digunakan untuk bekerja berada antara 65-75db. Ketiga *cafe* yang menjadi objek dalam penelitian ini memiliki tingkat *ambient* suara antara 70-75db dengan *soundscape* sekitar 35-50db yang bersumber dari aktivitas pada *cafe* tersebut tergolong baik dan di tingkat sedang. Dengan tingkat *ambient* suara tersebut, *remote workers* dapat tetap bekerja dengan nyaman, tanpa terpengaruh dengan *soundscape* yang bersumber dari dalam ataupun luar *cafe*.

c. Suhu

Menurut Kriteria Kesehatan dan Keselamatan Kerja dalam Trisna & Utami (2020), disebutkan bahwa suhu yang paling baik bagi orang bekerja antara 16-24°C. Selanjutnya Seppanen (2006) berpendapat bahwa suhu ruang dengan besaran antara 22-25°C dapat berdampak signifikan terhadap produktivitas dan memberi rasa nyaman dalam bekerja. Pada cafe atau restoran, suhu yang nyaman harus berada pada kisaran 20°C dan 22 °C. Dapat disimpulkan bahwa, suhu cafe yang tepat apabila digunakan untuk bekerja berada di sekitar standar suhu lingkungan kerja, yaitu antara 22-25 °C.

Berdasarkan kondisi ketiga cafe, suhu di dalam ruangan berada pada kisaran 22-26°C, bersumber dari penghawaan buatan dengan menggunakan AC yang rata-rata berjumlah 1-4 AC tiap satu ruangan. Kondisi ketiga cafe yang menyediakan area *outdoor* dan *indoor* memberi pilihan bagi *remote workers* untuk bekerja. Dari kuesioner yang disebar, didapat hasil bahwa sebesar 51% responden memilih bekerja di dalam ruangan dan 49% di luar ruangan. Responden 60% turut menyebutkan bahwa mereka merasa aman dari penyebaran virus saat berada di ruang luar. Hal ini menunjukkan bahwa, di tengah situasi pandemi COVID-19 terdapat peningkatan pemilihan area *outdoor* dibandingkan penelitian dalam Trisna & Utami (2020) sebelum pandemi yang menyebutkan bahwa *remote workers* cenderung memilih area *indoor* namun dekat dengan jendela, walaupun pemilihan *indoor* masih melebihi dari pemilihan tempat bekerja di luar ruangan. Meningkatnya pemilihan area *outdoor* saat pandemi disebutkan dapat menjadi alternatif sebagai tempat bekerja yang aman untuk mengantisipasi penyebaran virus. Setelah pandemi, suhu udara yang lebih baik, natural, dan segar menjadi pertimbangan dominan agar dapat bekerja dengan aman dari penyebaran virus namun tetap merasa nyaman pada sebuah cafe.

Berdasarkan pembahasan di atas, dapat ditarik hipotesis bahwa suhu udara di ketiga cafe memenuhi standar suhu lingkungan kerja. Suhu yang baik untuk melakukan aktivitas bekerja berada antara 22-25°C dengan ketersediaan udara yang natural menjadi aspek penting bagi *remote workers* sehingga dapat meningkatkan kinerja selama berada di cafe tersebut. Dalam situasi pandemi, *remote workers* tetap dapat memilih area *outdoor* maupun *indoor* sebagai tempat untuk bekerja pada ketiga cafe, dengan pertimbangan kualitas udara yang baik dan dapat memberi rasa nyaman. Hipotesis ini sejalan dengan artikel yang dikutip dari *website Forbes.com* yang ditulis Allan Kohll (2019), bahwa faktor terpenting yang mendukung peningkatan kualitas kerja adalah kualitas udara segar dan

pencahayaan alami. Selain itu pengelola dapat mempertimbangkan untuk menyediakan ruang luar yang teduh sebagai pilihan bagi *remote workers* untuk tetap merasa aman dari penyebaran virus saat bekerja.

SIMPULAN

Café menjadi pilihan tempat bekerja saat pandemi karena mampu menjadi tempat multifungsi yang mengkombinasikan antara kesenangan, interaksi, produktivitas bekerja dan juga *virtual socialization*. Di saat pandemi, pemilihan café sebagai tempat bekerja dengan pertimbangan pengaplikasian protokol COVID-19 akan memberikan perasaan aman dan nyaman bagi konsumen. Motivasi perilaku ini turut mempengaruhi pertimbangan dalam hal *ambient interior* seperti cahaya, suara dan suhu yang dapat memberikan perasaan aman dan nyaman terhadap penyebaran virus COVID-19.

Penelitian ini mendapatkan simpulan bahwa pengaruh *ambient interior* cafe di era pandemi, seperti pencahayaan, suara dan suhu cukup signifikan untuk turut menjadi sebuah pertimbangan pemilihan tempat bekerja oleh *remote workers* saat pandemi. Peneliti merumuskan faktor *ambient interior* yang dapat digunakan sebagai panduan café sebagai tempat bekerja saat pandemi, di antaranya :

- a. Café dengan ketersediaan cahaya alami menjadi pilihan bagi *remote workers* untuk bekerja saat pandemi, namun tidak menghilangkan kesan café itu sendiri, dalam artian cahaya dalam café tidak seterang pencahayaan di kantor. Selain itu, *remote workers* memilih area yang mendapat ketersediaan penerangan dan cahaya matahari yang dipercaya mampu mengurangi penyebaran virus. Dalam merancang desain café saat pandemi, desainer dapat mempertimbangkan desain bukaan baik pintu dan jendela atau teras yang dapat mengoptimalkan sinar matahari, namun tetap menjaga agar suasana tetap rileks dan tenang. Hal ini dapat diwujudkan dengan memberikan kaca dengan laminasi yang mampu meredam panas, sehingga ruangan mendapatkan cahaya yang cukup, namun ruangan tidak panas.
- b. Café dengan suara lembut, tenang dan tidak memiliki kebisingan yang mengganggu aktivitas bekerja menjadi tempat yang dominan dipilih oleh *remote workers* saat pandemi. Café yang memiliki tingkat *ambient* suara antara 70-75db dengan *soundscape* sekitar 35-50db yang bersumber dari aktivitas pada cafe tersebut menjadi pertimbangan *remote workers*

untuk dapat tetap bekerja dengan nyaman tanpa merasa terganggu oleh bising pandemi seperti suara tetangga, binatang peliharaan, atau kebisingan yang tidak dapat diprediksi yang dihadapi pekerja saat harus bekerja di rumah. Pengelola café dapat memutar musik dengan tempo lembut saat pandemi seperti *bossa*, *lounge* atau *jazz* yang sekaligus membuat perasaan menjadi lebih tenang dan nyaman.

- c. Suhu yang baik untuk melakukan aktivitas bekerja berada antara 22-25°C dengan ketersediaan udara yang natural dan *fresh* menjadi aspek penting bagi *remote workers* sehingga dapat meningkatkan kinerja selama berada di *cafe*. Dalam situasi pandemi, *remote workers* tetap dapat memilih area *outdoor* maupun *indoor* sebagai tempat untuk bekerja di *cafe*, namun pengelola dapat mempertimbangkan untuk menyediakan ruang luar yang teduh sebagai pilihan bagi *remote workers* untuk tetap merasa aman dari penyebaran virus saat bekerja. Ruang luar dengan tanaman perindang atau ruang semi-terbuka yang diletakkan pada area aliran angin akan membuat *remote workers* merasa betah saat bekerja di *cafe*.

Penelitian ini menjabarkan cahaya, suara dan suhu yang diharapkan oleh *remote workers* pada sebuah café saat pandemi, sehingga penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengkaji elemen desain yang dapat mendukung kehadiran *ambient interior* tersebut dalam sebuah café.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Thahir, Sharmeela-Banu & Krishnapillai, Gangeswari. (2018). 'How does the Ambience of Cafe Affect the Revisit Intention Among its Patrons? A S on the Cafes in Ipoh, Perak' [pdf], MATEC Web of Conference MUCET 2017, p.2. <https://doi.org/10.1051/mateconf/201815005074>.
- Allan Kohll. (2019). *New Study: Air Quality And Natural Light Have The Biggest Impact On Employee Well-Being*. <https://www.forbes.com/sites/alankohll/2019/08/13/new-study-air-quality-and-natural-light-have-the-biggest-impact-on-employee-well-being/?sh=5832f0c21fe5> (diakses 13 Mei 2022).
- Andaryani, Eka Titi. (2019). Pengaruh Musik dalam Meningkatkan Mood Booster Mahasiswa. *Jurnal Musikolastika, Jurnal Pertunjukan dan Pendidikan Musik*, 109-115. <https://doi.org/10.7592/musikolastika.v1i2.31>.
- Arvian, A., & Surya, R. (2020). Tempat Bekerja Dan Tinggal Untuk Kaum Milenial. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 1(2), 1413. <https://doi.org/10.24912/stupa.v1i2.4449>
- Aryani, D.I. (2019). Tinjauan Sensory Branding dan Psikologi Desain Kedai Kopi Kekinian Terhadap Perilaku Konsumen (Studi Kasus: Mojo Coffee). *Waca Cipta Ruang* 5(1), 330-336.
- Droumeva, M. (2017). The Coffee-Office: Urban Soundscapes for Creative Productivity, 195, 119–127. <https://doi.org/10.14288/bcs.v0i195.189054>
- Faridz, M. (2020). *Pengaruh Emotional Stability dan Self Regulation Terhadap Cyberloafing pada Remote Worker*. Fakultas Psikologi Universitas Airlangga.
- Hariandini, T.B. Maharani, Yuni. (2021). Korelasi antara Desain Coffee Shop dan Perilaku Konsumen di Era Pandemi Covid-19. Snades, P., Desain, K., Media, N., Indonesia, M., & Pandemi, E. (2021). *Prosiding SNADES 2021 - Kebangkitan Desain & New Media: Membangun Indonesia di Era Pandemi*. 2(detikTravel), 26–33.
- Ratna Puji. (2022). *Antusiasme Work From Café di Tengah Geliat Perkembangan Coffee Shop*. Diakses dari: <https://www.kompasiana.com/ratnapujiaa/62a724baf5f329500431a0f3/antusiasme-work-from-cafe-di-tengah-geliat-perkembangan-coffee-shop#:~:text=Work%20from%20cafe%20merupakan%20istilah,antusiasme%20yang%20besar%20hingga%20sekarang>.
- Levy, M., & Weitz, B. A. (2009). *Retailing Management: seventh edition*. New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Louise. (2020). *Coworking Spaces Bali Work Remotely*. <https://thehoneycombers.com/bali/coworking-spaces-bali-work-remotely/>(diakses 12 Desember 2021).
- Nur Rahmawati Syamsiyah, Sentagi Sosetya Utami, A. D. (2015). Rancangan arsitektur berkelanjutan melalui metode. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi 2015, November*, 1–11. <http://ojs.itb-ad.ac.id/index.php/IK/article/view/242/170>
- Oldenburg, R. (1989). *The Great Good Place: Cafés, Coffee Shops, Community Centers, Beauty Parlors, General Stores, Bars, Hangouts, and how They Get You Through the Day*. Paragon House.

<https://books.google.co.id/books?id=fmPaAA AAMAAJ>

- Şentop Dümen, A., & Şaher, K. (2020). Noise annoyance during COVID-19 lockdown: A research of public opinion before and during the pandemic. *The Journal of the Acoustical Society of America*, 148(6), 3489. <https://doi.org/10.1121/10.0002667>
- Seppänen, O., Fisk, W., & Lei, Q. (2006). Effect of Temperature on Task Performance in Office Environment. *Lawrence Berkeley National Laboratory*, 11. <https://eta-publications.lbl.gov/sites/default/files/lbnl-60946.pdf> (diakses 2 Juni 2022)
- Suwatno & Priansa, D. (2011). *Manajemen SDM dalam organisasi Publik dan Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Trisna, NMSW, Utami, NKY. (2020). *Remote Working Phenomenone in Cafe: An Ambient Environment Study*. IDB Bali: Prosiding Seminar Internasional "IMade" <https://eprosiding.idbbali.ac.id/index.php/ima de/article/view/410/266> (diakses 13 Desember 2021).
- Wibowo, A. P. (2017). Pengaruh Tanaman Rambat Terhadap Suhu Ruang Bawah Atap Transparan Polikarbonat. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Sipil 2 (SeNaTS 2) Tahun 2017, November*, LK-9-13.
- Wicaksono, Andi A., Trisnawati, Endah. (2014). *Teori Interior*. Jakarta: GriyaKreasi (Penebar Swadaya Grup).
- Yenerall, J., Jensen, K., Chen, X., & Edward Yu, T. (2022). COVID-19 risk perception and restaurant utilization after easing in-person restrictions. *Food policy*, 107, 102206. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2021.102206>