

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 TINJAUAN UMUM

2.1.1 Definisi *Foodcourt*

Foodcourt, atau dalam bahasa Indonesia dikenal sebagai Pusat Jajanan Serba Ada (Pujasera), adalah tempat makan kolektif yang terdiri dari berbagai gerai makanan atau kios, baik di dalam ruangan (*indoor*) maupun di luar ruangan (*outdoor*). Menurut Luthfiyya (2019), berdasarkan *The American Heritage Dictionary of the English Language* (2018), foodcourt adalah sebuah tempat makan yang terdiri dari gerai-gerai makanan yang menawarkan aneka menu yang variatif. Underhill (dalam Luthfiyya, 2019) menyebut bahwa foodcourt biasanya terdiri atas toko atau kios di satu atau dua lantai, atau stand-stand yang mengelilingi area makan.

Vidya (Yufani, Rijal, & Hidayat, 2021) menambahkan bahwa foodcourt adalah tempat makan kolektif yang memungkinkan pengunjung mendapatkan beragam makanan di satu lokasi tanpa harus berpindah tempat. Sutedja (Iqbal, Hidayat, & Susilawati) mendefinisikan pujasera sebagai berikut:

1. Akronim dari Pusat Jajanan Serba Ada.
2. Tempat yang menyediakan beragam makanan dan minuman.
3. Area makan yang terdiri dari kios-kios dalam satu bangunan atau area terkoordinasi.
4. Tempat makan dengan area bersama yang disediakan oleh gerai-gerai.

Berdasarkan definisi tersebut, foodcourt dalam perancangan ini adalah pujasera indoor yang menyediakan beragam makanan, serta fasilitas seperti supermarket, Co working Space private, dan Co working Space public. Perancangan ini akan diberi nama Seoulstice yang namanya terinspirasi dari dua gabungan kata yaitu Seoul yang berarti ibukota dari korea selatan dan Solstice yang merupakan fenomena dimana matahari sedang berada di titik puncaknya.

2.1.1.1 DEFINISI SEOULSTICE

Seoulstice merupakan sebuah foodcourt khas korea yang terinspirasi dari myeongdong night market yang menjadi salah satu pusat jajanan kaki lima korea yang merupakan salah satu destinasi turis, disini pengunjung dapat menikmati jajanan korea sambil menikmati keindahan suasana malam korea, tempat ini mayoritas dihiasi oleh signage2 neon yang sangat ramai dan beberapa pedagang kaki lima yang ada di sepanjang jalan, dengan referensi seperti ini hal yang akan diterapkan ke foodcourt “Seoulstice” ini adalah penggunaan ornamen neon, suasana malam , dan walaupun indoor food court ini akan dihiasi ornamen-ornamen outdoor seperti penggunaan pohon sebagai hiasan, menggunakan conblock dan jalan bertekstur aspal agar memperkuat kesan outdoor dari foodcourt ini.

2.1.2 Fungsi Foodcourt

Foodcourt memiliki fungsi utama sebagai wadah bagi pengunjung untuk menikmati berbagai jenis makanan dalam satu tempat. Menurut Malajah Swa Online (2005), foodcourt berusaha menarik konsumen dengan menawarkan keunikan, pelayanan memadai, dan suasana nyaman.

Adi (2017) membagi foodcourt menjadi empat area aktivitas:

1. Private Area: Dapur gerai makanan.
2. Public Area: Area makan, smoking area, dan fasilitas pendukung.
3. Semi Public Area: Zona khusus untuk karyawan atau kegiatan tertentu.
4. Service Area: Area untuk mendukung pelayanan pengunjung.

Menurut Putra (2017), foodcourt juga memberikan manfaat seperti:

- Menyediakan pilihan makanan yang beragam.
- Menciptakan pengalaman makan yang sosial.
- Memberikan kemudahan dan kenyamanan.
- Membantu pengusaha kuliner memperluas pasar.

Foodcourt dalam perancangan ini akan berfokus pada makanan khas Korea seperti *tteokbokki*, *kimbap*, dan *jajangmyeon*.

2.1.3 Klasifikasi Foodcourt

Menurut Marsum (2005), foodcourt dapat diklasifikasikan berdasarkan sistem penyajian:

- A'la Carte Foodcourt: Gerai dengan menu beragam yang dapat dipilih bebas.
- Table D'hote Foodcourt: Menawarkan menu lengkap dengan harga tetap.
- Coffee Shop/Brasserie: Menggunakan *American Service* dan buffet.
- Canteen: Untuk pekerja atau pelajar.
- Continental Foodcourt: Berfokus pada hidangan bergaya kontinental.

Foodcourt yang dirancang termasuk dalam tipe *A'la Carte Foodcourt*.

2.1.4 Foodcourt Berdasarkan Lokasi

Putra (2017) mengelompokkan foodcourt berdasarkan lokasi:

- Stand-alone Foodcourt: Terletak di gedung terpisah, cocok untuk area dengan penyewa sedikit.
- Mall Foodcourt: Berada di pusat perbelanjaan dengan banyak penyewa.
- Airport Foodcourt: Terletak di bandara dengan pilihan makanan lebih sedikit dibanding mall.

Foodcourt dalam perancangan ini termasuk *mall foodcourt* yang terletak di Villaggio, Karawang.

2.1.5 Elemen Foodcourt

Elemen penting dalam foodcourt meliputi:

- Tenant: Gerai makanan dengan menu spesifik.
- Pengelola: Pihak yang mengatur operasional dan promosi.
- Area Makan: Dilengkapi meja, kursi, wastafel, dan tempat sampah (Putra, 2017).

2.1.6 Sistem Pengelolaan Foodcourt

2.1.6.1 Sistem Pembagian Hasil

Menurut Putra (2017), terdapat dua sistem:

1. Bagi Hasil: Persentase pendapatan diserahkan kepada pengelola.
2. Kios Sendiri: Penyewa bertanggung jawab atas operasional kiosnya.

2.1.6.2 Sistem Pembayaran

1. Sistem Uang Tunai (Cash Payment)

Prosedur yang berjalan pada sistem pembayaran menggunakan uang tunai:

- a. Konsumen memesan makanan atau minuman di gerai makanan.
- b. Penjaga gerai makanan mencatat pesanan pada nota (secara manual atau digital).
- c. Konsumen membayar langsung ke kasir utama atau kasir gerai, sesuai kebijakan foodcourt.
- d. Nota pembayaran diserahkan kembali kepada konsumen sebagai bukti pembayaran.

Kelebihan:

- Sistem sederhana yang dapat diterapkan di berbagai jenis foodcourt.

Kekurangan:

- Memerlukan ketersediaan uang kembalian dan rawan kesalahan manusia.

2. Sistem Pembayaran Non-Tunai (Cashless Payment)

Sistem ini memanfaatkan teknologi pembayaran modern seperti:

a. Top-Up Card:

- Konsumen membeli kartu khusus foodcourt di kasir utama.
- Konsumen mengisi saldo kartu sesuai kebutuhan mereka.
- Saat melakukan pembelian, saldo pada kartu akan otomatis terpotong dengan cara menggesekkan kartu ke mesin pembaca (card reader).
- Saldo yang tersisa dapat dicairkan kembali (redeem) jika diinginkan.

b. E-wallet (Dompet Digital):

- Foodcourt menerima pembayaran melalui aplikasi dompet digital seperti OVO, GoPay, DANA, ShopeePay, dan lain-lain.
- Konsumen hanya perlu memindai kode QR di gerai atau kasir utama untuk menyelesaikan transaksi.

c. Kartu Debit/Kredit:

- Konsumen dapat menggunakan kartu debit atau kredit untuk membayar langsung di kasir gerai atau kasir utama.

Kelebihan:

- Mempermudah transaksi dan mengurangi risiko kehilangan uang tunai.
- Lebih cepat dan efisien untuk konsumen dan penyedia layanan.

- Kekurangan:
- Bergantung pada infrastruktur teknologi seperti internet dan perangkat pembaca kartu atau QR code.

3. Sistem Hybrid

- Menggabungkan sistem tunai dan non-tunai untuk memberikan fleksibilitas kepada konsumen.
- Misalnya, foodcourt menyediakan kasir yang menerima uang tunai dan opsi untuk top-up kartu atau menggunakan e-wallet.

4. Sistem Self-Service (Digital Kiosk)

Beberapa foodcourt modern menyediakan kios digital untuk memesan makanan, di mana konsumen:

- a. Memilih menu secara langsung di layar sentuh.
- b. Melakukan pembayaran di tempat (via kartu, e-wallet, atau uang tunai).
- c. Mendapatkan nomor antrian atau tanda terima untuk mengambil pesanan.

Kelebihan:

- Meminimalkan antrian panjang di kasir dan mempersingkat waktu transaksi.

Kekurangan:

- Membutuhkan investasi teknologi yang lebih besar.

Foodcourt dapat menggunakan pembayaran tunai atau *top-up card* untuk memudahkan transaksi dan meningkatkan efisiensi (Putra, 2017).

2.2 TINJAUAN KHUSUS

2.2.1 Pengertian Makanan Korea

Makanan Korea atau hansik adalah masakan unik yang tumbuh dari budaya, lingkungan, geografi, dan iklim negara Korea itu sendiri. Meskipun makanan Korea berbagi bahan dan aspek tertentu dengan negara tetangganya, yaitu Cina dan Jepang, makanan Korea memiliki rasa, rempah-rempah, bahan, dan teknik tersendiri. Masakan Korea adalah segalanya mengandung tentang keseimbangan. Sebuah hidangan dibuat bertujuan untuk memelihara ide harmoni di dalam pikiran dengan rasa yang sedikit manis dan asin, pedas dan ringan, panas dan dingin. Makanan tradisionalnya biasanya terdiri dari nasi, sup, kimchi dan berbagai macam makanan tambahan yang disebut banchan (Masbudi, Puwono, & Kurniawan).

Makanan Korea secara historis disajikan dengan bap (nasi), kuk (hidangan dengan kaldu), kimchi, dan banchan (lauk pauk) untuk dikonsumsi secara bersamaan. Memanggang atau menggoreng secara tradisional bukanlah metode memasak yang umum, orang Korea cenderung menggunakan fermentasi, perebusan, dan pengawetan. Di antara metode ini, metode yang paling khas adalah fermentasi. Proses fermentasi memperkaya rasa makanan dan mengawetkan makanan (Kim, 2016).

Kepopuleran masakan tersebut tidak terlepas dari peranan fermentasi. Tujuan fermentasi adalah untuk menghancurkan atau memecah makanan menjadi komponen yang lebih mudah dicerna melalui bakteri alami yang hidup di sekitar

kita. Cara ini sudah dilakukan masyarakat Korea Selatan sejak lama karena dipercaya dapat memberikan manfaat kesehatan. Untuk makanan Korea sendiri terdiri dari 3 jenis umum yaitu (Masbudi, Puwono, & Kurniawan) :

- a. *Side dish* merupakan makanan tambahan atau makanan sampingan yang terdiri dari berbagai macam jenis dan disajikan dalam piring-piring kecil.
- b. *Staple food* atau *main dish* merupakan hidangan utama biasanya yang memiliki bahan dasar nasi atau sup.
- c. *Dessert* merupakan hidangan terakhir yang disajikan berupa beberapa makanan atau terkadang minuman manis.

2.2.2 Klasifikasi penataan meja hidangan utama di Korea

Menurut Official Korea Tourism Organization, penataan meja diklasifikasikan menjadi 6 jenis menurut hidangan utamanya yaitu :

- a. *Bap-sang* atau *Ban-sang* Penataan meja ini memiliki ciri-ciri nasi sebagai hidangan utamanya. Banchan (lauk atau side dishes) disusun sesuai dengan resep, bahan, warna dan suhu makanan dengan penekanan pada keseimbangan. Ada pengaturan meja dengan 3, 5, 7, 9 dan 12 yang sesuai dengan jumlah lauk.



Gambar 2.1 : cheop ban-sang (5-dish table setting)

sumber : http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

- b. *Juk-sang* (porridge table setting) Penataan meja ini menampilkan bubur sebagai hidangan utamanya. Lauk dengan pedas sedang seperti nabak-kimchi (kimchi yang dibuat dari irisan tipis lobak putih Korea dan kubis nappa yang diasinkan), bugeo-bopuragi (serpihan ikan pollack yang dikeringkan dan diberi bumbu), dan *jeotgukjjigae* (sup dengan ikan asin) merupakan hidangan yang cocok jika disantap dengan bubur dikarenakan bubur termasuk makanan yang berair, sehingga side dish yang berasa asin dan pedas sekaligus yang memiliki tekstur yang kuat tidak cocok untuk disajikan.



Gambar 2.2 Juksang (porridge table setting)

sumber : http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

- c. *Myeon-sang* (noodle table setting) Di dalam myeon-sang, mi, tteokguk (sup kue beras) atau mandu (pangsit) merupakan hidangan utama. Penataan meja ini baik untuk makan siang atau santapan yang sederhana.



Gambar 2.3 : Myeonsang (noodle table setting)

sumber : http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

- d. *Juan-sang* (liquor table setting) Liquor table setting ini menyuguhkan minuman keras atau alkohol untuk para tamunya. Beberapa lauk seperti daging kering, irisan ikan, jeon (pancake sayuran atau daging ala Korea yang dibuat dari tepung dan telur), pyeon-yuk (irisan daging tipis yang telah direbus), jjim (daging sapi, ikan, atau ayam yang di tim atau direbus yang sebelumnya telah diasinkan di dalam saus atau sup), saeng-chae (salad Korea yang tidak dimasak yang terdiri dari campuran 5 sayur seperti lobak dan bahan lainnya seperti daging ayam atau ubur-ubur), kimchi, buah, kue beras atau kue ala Korea.



Gambar 2.4 : Juan-sang (liquor table setting)

sumber : http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

- e. *Dagwa-sang* (refreshment table setting) *Dagwa-sang* merupakan table setting untuk menikmati minuman non-alkohol. *Gaksaek-pyeon* (variasi dari kue beras manis ala Korea yang berbentuk persegi), *yu-gwa* atau *yumilgwa* (variasi dari *yak-gwa*; kue tradisional ala Korea yang terbuat dari tepung dan madu), *cha* (teh) atau *hwa-chae* (minuman campuran tradisional Korea yang terdiri dari berbagai macam buah yang direndam di dalam *omija*; buah berry *schisandra chinensis* atau jus yang dicampur madu).



Gambar 2.5 : Dagwa-sang (refreshment table setting)

sumber : http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

- f. *Gyoja-sang* (large dining table setting) Penataan meja ini menyediakan makanan untuk orang banyak dalam satu meja besar secara bersamaan

ketika pesta, perayaan, atau perjamuan tertentu. Berbagai hidangan yang disiapkan terbuat dari bahan-bahan yang berkualitas. Kualitas dari menu utama lebih penting daripada jumlah makanan yang disajikan. Hal tersebut adalah gagasan yang tepat untuk memfokuskan beberapa hidangan utama dan lauk yang cocok dalam hal warna, bahan, resep atau nutrisi.



Gambar 2.6 : Gyoja-sang (large dining table setting) sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

Berdasarkan tabel setting, foodcourt ini akan menerapkan sistem tabel setting *Bap-sang*, *Juk-sang*, *Myeon-sang*, dan *Gyoja-sang*.

2.2.3 Budaya Makan di Korea

Budaya di Korea cukup komunal, jadi kegiatan makan jarang dilakukan seorang diri. Umumnya mereka akan makan bersama kolega, keluarga, atau sahabat terdekat. berikut ini etika makan di Korea Selatan yang harus kalian ketahui dan perhatikan (Lukmana, 2021) :

- a. Hormati Orang yang Lebih Tua dan “Berpangkat”.
orang Korea terkenal benar-benar memperhatikan posisi tempat duduk dalam jamuan makan. Ini penting, apalagi dalam acara formal seperti jamuan bisnis atau dalam kelompok dan keluarga yang ada beberapa orang lebih tua dan berpangkat. Orang yang paling muda (junior) harus ambil posisi duduk di tempat yang paling dekat dengan pintu. Sedangkan yang paling tua, baik itu orangtua ataupun bos dan senior di lokasi kerja, akan duduk di tempat yang jauh lebih ke dalam.
- b. Gunakan Sumpit dan Sendok dengan Benar
Dalam kegiatan makan orang Korea, akan disediakan satu set sumpit dengan sendok khas yang bergagang panjang. Sumpit dipakai untuk menuap lauk-pauk, kimchi, dan makan mie. Sedangkan sendok untuk menuap sup, lauk berkuah, nasi, dan bubur. Ingat, jangan gunakan sendok dan sumpit bersamaan karena hal ini dianggap gak sopan.
- c. Ucapkan Salam Sebelum Menyantap
Orang Korea Selatan punya kebiasaan mengucapkan salam, termasuk saat akan menyantap makanan. Hal ini sebagai bentuk cara mereka menghargai makanan beserta orang yang sudah menyiapkannya. Sama seperti Jepang yang mengucapkan *itadakimasu* sebelum makan, maka orang Korea akan mengucapkan '*jal meokgesseumnida*' yang artinya 'saya akan makan dengan nikmat'. Setelah selesai makan, kalian bisa mengucapkan '*jal meogeosseumnida*' untuk menandakan bahwa makanannya sudah dihabiskan dengan nikmat dan bahagia.

d. Gunakan Piring Kecil yang Tersedia

Di restoran Korea umumnya akan disediakan juga beberapa piring kecil yang bisa kalian gunakan untuk menaruh lauk-pauk. Gunakan piring kecil tersebut untuk mengambil beberapa lauk yang kalian mau makan. Jangan langsung menuap lauk dari piring besarnya supaya terkesan lebih sopan.

e. Pastikan Gelas Orang Sebelahmu Terisi

Supaya lebih beretika dan sopan, dalam tradisi Korea Selatan, pastikan gelas minuman orang di sebelah kita tetap penuh. Terutama pada pertemuan formal, yang berarti teman atau rekan kerja kalian juga bertanggung jawab untuk mengisi gelas minum kalian. Jadi kalau minuman kita habis, jangan menuang sendiri karena hal itu malah membuat teman di samping merasa kurang dihargai. Saat menuangkan minuman tersebut, juga harus selalu gunakan kedua tangan kalian. Gestur ini sebagai cara menunjukkan kesopanan. Selain itu, saat diberikan minuman, kalian gak boleh menolak. Menolak pemberian minuman dianggap nggak menghargai si pemberi. Apalagi kalau minuman tersebut ditawarkan oleh seorang yang lebih senior, baik umur atau jabatannya.

Budaya makan di korea yang sudah disebutkan diatas khususnya untuk poin B, C, dan E akan diterapkan pada perancangan ini sebagai tata cara makan agar pengunjung lebih mengenal cara bermakan orang korea

2.2.4 Pusat Jajanan Korea

Pusat jajanan di korea merupakan tempat yang sangat populer, berdasarkan lokasi, pusat jajanan korea terbagi dalam beberapa kawasan antara lain adalah :

1. Gwanjang Market

Merupakan salah satu pasar tradisional yang paling besar di Seoul yang sudah buka sejak 1905, kini kawasan ini sangat terkenal sebagai pusat jajanan kaki lima atau *street food*

2. **Sindang-dong** atau pusat dari salah satu jajanan tradisional korea yaitu tteokbokki.

Di Sindang-dong mayoritas penjualnya merupakan penjual kue beras korea atau yang biasa disebut *tteokbokki* namun tempat ini juga menjual berbagai jenis makanan lainnya seperti mie khas korea sampai seafood.

3. **Namdaemun Market**

Namdaemun Market merupakan pasar tradisional tertua di seoul yang sudah ada sejak tahun 1400-an, pasar ini terkenal dengan aneka makanan enak yang menggoda selera

4. **Dongdaemun Night Market**

Lokasi Dongdaemoun Night market ada ditengah-tengah 26 pusat perbelanjaan, pasar malam ini terkenal dengan banyaknya toko pakaian, namun ada juga jajanan kaki lima yang dapat dibeli setelah puas berbelanja pakaian.

5. **Tongin Market**

Tongin Market merupakan salah satu pasar jajanan kaki lima yang lumayan bersejarah, di sini yang paling terkenal adalah Doshirak Café, di sini orang dapat memilih makanan yang nantinya akan dimasukan ke kotak bekal masing-masing untuk kemudian dikocok hingga bercampur menjadi satu.

2.2.5 Fasilitas penunjang yang dapat berdampingan dengan food court

1. Supermarket

Supermarket merupakan sebuah tempat yang menyediakan barang-barang kebutuhan sehari hari, disini pengunjung dapat membeli produk-produk seperti makanan ringan, buah, daging segar, obat-obatan, dan produk lainnya yang penting untuk kebutuhan sehari-hari.

2. Co-working Space

Co-working space merupakan sebuah tempat dimana pengunjung yang butuh tempat yang lebih tenang untuk bersantai, mengobrol, bahkan untuk mengerjakan pekerjaan pribadi, co-working space mulai menjadi tren bekerja bagi masyarakat korea yang ingin bekerja di luar kantor, Co-working space yang mempopulerkan sistem Co-working adalah wework, Wework merupakan salah satu co-working space yang ada di korea, disini pengunjung dapat memilih paket berlangganan untuk meja hot desk yang berada di tengah ruang atau dedicated desk yang lebih privat, disini juga terdapat fasilitas pantry yang bisa digunakan pengunjung untuk membuat kopi atau teh.

3. Mini Market

Mini market, merupakan fasilitas tambahan dimana pengunjung yang ingin bersantai lebih lama dapat menggunakan fasilitas ini, disini pengunjung dapat membeli frozen food yang dapat dipanaskan langsung dengan microwave yang tersedia di tempat ini, lalu ada juga fasilitas dimana pengunjung dapat memasak mie instan mereka di dalam pot seperti mini market di korea.

2.2.6 Standar Ruang

1. Supermarket

- Luas Bangunan: 500–2.000 m² (*International Council of Shopping Centers Standards, 2020*).
- Gang Jalan: 1,2–1,8 meter, untuk memungkinkan pergerakan pelanggan dan troli dengan nyaman.
- Display Produk:
 - Fresh Area: 20–30% dari total luas toko, termasuk buah, sayuran, dan bahan segar lainnya.
 - Dry Goods Area: 40–50%, untuk produk kemasan dan barang kebutuhan sehari-hari

- Freezer/Chiller Section: 10–15%, untuk produk beku dan dingin.
- Back of House: 10–15% dari total luas, mencakup ruang penyimpanan dan operasional.

2. Foodcourt

- Luas Bangunan: 300–600 m² (*Food Service Design Standard, 2018*).
- Area Duduk: 1,5–2 m² per kursi, untuk kenyamanan pelanggan.
- Jarak Antar Meja: Minimal 1,2 meter, memastikan akses mudah dan sesuai standar keselamatan.
- Tenant Foodcourt: Luas dapur dan etalase per tenant sekitar 8–10 m².

3. Tenant Foodcourt

- Luas Total: 8–10 m² per tenant.
- Ruang Dapur: Sekitar 50–60% dari total ruang tenant, mencakup peralatan dan persiapan makanan.
- Etalase dan Counter Penyajian: 3–4 m², untuk menampilkan produk dan melayani pelanggan.

4. Loading Dock

- Luas: 50–100 m², tergantung kapasitas operasi (*Warehouse Design Guidelines, 2019*).
- Akses Jalan: Lebar minimal 6 meter untuk manuver truk.
- Overhead Clearance: 4,5–5 meter untuk mengakomodasi truk besar.
- Platform Height: 1,2 meter di atas permukaan tanah, mempermudah proses bongkar muat barang.

5. Co-working Space

- Luas Bangunan: 100–500 m² (*Flexible Workspace Standards, 2021*).
- Private Office: 6–10 m² per orang, tergantung kebutuhan.

- Hot Desk/Open Space: 3–4 m² per orang, memberikan fleksibilitas untuk bekerja.
- Meeting Room: 10–15 m² untuk kapasitas 4–8 orang.
- Fasilitas Tambahan: Pantry dengan luas 20–30 m².

6. Mini Market dengan Area Makan

- Luas Bangunan: 100–200 m² (*Retail Design Institute Guidelines, 2019*).
- Ruang Produk: 60–70% dari luas total, untuk produk utama seperti makanan ringan, kebutuhan sehari-hari, dan minuman.
- Area Makan: 30–50 m², memberikan ruang yang nyaman untuk konsumen (*Convenience Store Layout Standards, NACS, 2020*).
- Gang Jalan: Minimal 1,2 meter, memungkinkan pergerakan pelanggan yang lancar dan nyaman (*Retail Store Planning Guidelines, 2018*).
- Display Produk: Dirancang dengan tata letak efisien, fokus pada akses mudah ke barang-barang populer seperti snack, minuman dingin, dan makanan siap saji.

2.2.7 Konfigurasi furniture

1. Dining area

Untuk dining area, pada perancangan ini akan menggunakan sistem konfigurasi meja untuk 4 orang dan meja untuk 2 orang, sehingga jika ada keperluan untuk duduk lebih dari 4 orang meja untuk 2 orang dapat digeser mengikuti keperluan.

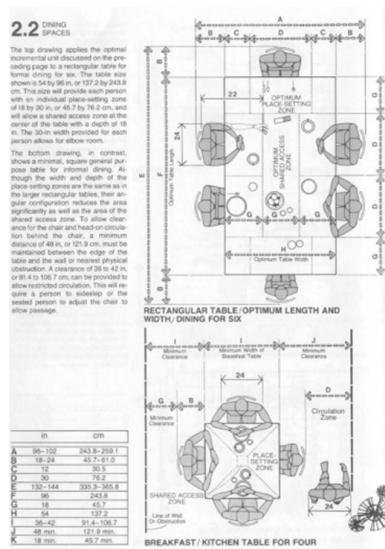
2. Kasir & Top Up

Untuk area kasir, pada perancangan ini terdapat 2 area kasir agar pengunjung dapat membeli atau mengisi kembali saldo kartu yang akan digunakan untuk pembelian produk makanan atau minuman, pada setiap area kasir terdapat 2 buah mesin kasir dan 2 buah kursi untuk duduk

3. Wastafel

Untuk wastafel terdapat 2 area yang dapat digunakan oleh pengunjung, pada setiap area terdapat 3 wastafel dan 3 cermin yang dapat dipakai dan masing-masing wastafel berukuran 40 x 60 cm.

2.2.8 Ergonomi Furniture



Gambar 2.7 Ergonomi

Sumber : Human Dimension Julius Panero

Gambar diatas merupakan ergonomi yang menunjukan dimensi meja makan yang akan ditempatkan pada area foodcourt.