

Perancangan Area Restoran di Arung Rinjani berbasis Nilai Lokal dan Tanggap Covid-19

Jasmine C. U. Bachtiar*, N.K.A. Intan P. M. Indriani¹, Rini S. Saptaningtyas¹, Teti Handayani¹

¹Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 56, Mataram NTB

*Email: jcubachtiar@unram.ac.id

Abstrak

Kabupaten Lombok Utara memiliki potensi wisata yang sangat menarik dan beragam. Akan tetapi, selama dua tahun terakhir sektor pariwisata banyak mengalami penurunan pemasukan akibat adanya pandemik Covid-19. Untuk membangkitkan pariwisata, maka diperlukan strategi untuk mengembangkan desain yang memiliki daya tarik dan adanya jaminan kesehatan dari penularan Covid-19. Daya tarik bangunan akan dikaji dari pengangkatan nilai lokalitas dan jaminan kesehatan dikaji dari penelitian terdahulu. Kajian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana kriteria desain area restoran yang tepat untuk mendukung kebangkitan pariwisata baru di Arung Rinjani. Arung Rinjani berada di jalur kawasan menuju Desa Adat Senaru. Area ini diprediksi akan memiliki potensi yang kuat setelah pandemik berakhir karena adanya nilai lokal dan lokasi yang strategis. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi lapangan dan mencari literatur data pendukung. Data kemudian diolah dengan metode deskriptif kualitatif dan metode perancangan untuk menghasilkan kriteria perancangan desain restoran yang adaptif. Hasil akhir menunjukkan bahwa area restoran dapat didesain dengan cara mengambil salah satu kebudayaan setempat yang dikembangkan dalam bentuk fisik desain bangunan untuk mengangkat nilai lokal. Desain area restoran yang tanggap Covid-19 dapat dilakukan dengan memilih perabot ruang, mengubah peletakan perabot ruang, menjaga jarak antar tempat makan, memperbanyak bukaan jendela untuk penghawaan alami yang baik, dan edukasi pengunjung untuk mematuhi protokol kesehatan. Hasil kajian ini diharapkan dapat menjadi ide gagasan dalam perancangan bangunan restoran. Pemerintah juga dapat membuat kebijakan untuk area restoran serupa agar wisatawan merasa aman saat berwisata.

Kata kunci: adaptif; Covid-19; nilai lokal; pariwisata; restoran

Abstract

The North Lombok District has many fascinating and diverse tourist destination potentials. However, over the past two years, the tourism sector has experienced a decline in income due to the Covid-19 pandemic. Some tourism sectors have started to bounce back this year by designing new projects that can attract and ensure tourists from Covid-19 transmission. To develop that project, the new building attraction will be developed from local value and Covid-19 risk transmission. This research was conducted to find out how the criteria of restaurant area can be designed to support the bounce back of tourism in Arung Rinjani. This area is on the regional route of the Senaru Traditional Village. This region is predicted will be popular after the Covid-19 pandemic due to its traditional values and strategic location. Data were collected through field observations and data literature. All data will be analyzed by qualitative descriptive method to design an adaptive restaurant building criteria. The results show that the restaurant area can be designed by transforming local value and attributes to the physical form of buildings to elevate the value of locality. Meanwhile, responsive design for Covid-19 can be achieved by choosing the right furniture, changing the room layout, maintaining the adequate distance between dining areas, maximizing window openings for passive design, and educating visitors to follow health protocols during traveling. These results are expected to be design ideas and programs to design a restaurant area in Arung Rinjani.

Keywords: adaptive, Covid-19, local value, tourism, restaurant

Pendahuluan

Pulau Lombok memiliki potensi pariwisata yang sangat banyak dan menarik. Kabupaten Lombok Utara adalah salah satu daerah di Pulau Lombok yang menjadikan pariwisata sebagai pondasi perekonomian masyarakatnya. Pariwisata adalah kegiatan perjalanan ke tempat lain yang bertujuan untuk berlibur (tidak untuk menetap atau mencari penghasilan) dalam waktu yang relatif sebentar (Meyers, 2009). Pariwisata menyebabkan mobilisasi manusia yang tinggi di dalam destinasi wisata. Destinasi wisata

adalah suatu tempat yang memiliki atraksi, fasilitas, dan layanan (Kim & Brown, 2012) yang akan diberikan kepada wisatawan sebagai bentuk produk wisata (Tuohino & Konu, 2014).

Akan tetapi, selama dua tahun terakhir, sektor pariwisata di Indonesia mengalami kemunduran yang sangat tajam karena adanya pandemik Covid-19. Covid-19 adalah virus yang mudah menyebar sehingga pemerintah mengeluarkan anjuran untuk tetap berada di rumah saja. Dampak pandemi Covid-19 terhadap sektor pariwisata di Kabupaten Lombok

Utara dapat dilihat dari menurunnya jumlah kunjungan wisatawan selama satu tahun terakhir. Berdasarkan jumlah wisatawan menginap, angka wisatawan mengalami penurunan yang sangat signifikan dari 2019 yang berjumlah sekitar 600.000 wisatawan menjadi 100.000 wisatawan di tahun 2020 (BPS Kabupaten Lombok Utara, 2022). Pandemi Covid-19 menyebabkan berbagai objek pariwisata ditutup sampai waktu yang tidak dapat ditentukan, jumlah wisatawan yang semakin menurun bahkan tidak ada, tutupnya berbagai sektor pelayanan dan jasa di bidang pariwisata, dan pemecatan beberapa pegawai yang sudah lama berada di sektor pariwisata. Hal ini menunjukkan pandemi Covid-19 membawa perubahan yang signifikan terhadap perekonomian masyarakat yang bergantung pada industri pariwisata.

Selama dua tahun terakhir, perubahan perjalanan wisata sedikit demi sedikit mengalami perubahan. Dari yang awalnya tidak diperbolehkan untuk bepergian ke luar rumah menjadi diperbolehkan untuk pergi ke area terdekat (perjalanan domestik), hingga terbukanya batas-batas penerbangan internasional (perjalanan internasional) (Baum & Hai, 2020). Kebijakan ini dilakukan untuk memulihkan kembali perekonomian daerah setempat karena perpindahan manusia antar negara, kota, atau daerah melalui jalur lalu lintas (Schulard 1901 dalam Yoeti, 1993) dapat memutar perekonomian setempat. Oleh karena itu, beberapa komponen produk wisata kembali dibuka dan dibangun untuk menyambut era *new normal* yang dianggap sebagai upaya penyesuaian manusia dengan keberadaan Covid-19. Produk wisata yang akan dibangun berupa akomodasi, restoran, tempat atraksi, dan lainnya.

Restoran, salah satu produk pariwisata yang penting, dibangun sebagai salah satu upaya membangkitkan pariwisata, terutama di Arung Rinjani, Kabupaten Lombok Utara. Lokasi yang akan dibangun restoran berada di sekitar lokasi wisata seperti Desa Tradisional Adat Senaru, Air Terjun Sendang Gila, dan Geopark Rinjani. Lokasi yang strategis tersebut menuntut desain restoran yang mampu mencerminkan nilai-nilai lokal setempat agar dapat menyesuaikan dengan konteks sekitar. Konteks lokal yang akan diambil sebagai dasar perancangan adalah langgam dan filosofi dari Desa Tradisional Adat Senaru. Penerapan nilai lokal ini diharapkan dapat mendukung pariwisata berkelanjutan di desa tersebut (Arief, 2016). Wacana ini diharapkan dapat membangkitkan kembali pariwisata setempat.

Selain konteks lokal, jaminan kesehatan wisatawan selama berwisata juga perlu dipertimbangkan. Beberapa penelitian terdahulu telah mengungkap tentang kriteria tanggap Covid-19 di ruang dalam (Agustin & Djuni, 2021; Cita Sari & Tiyas Budiyantri, 2020; Fauziyyah & Saphiranti, 2022; Putri & Penerapan, 2022; Rajendra Putri & Wilianto, 2022), namun tidak spesifik ke bangunan restoran. Di sisi lain, restoran adalah bangunan yang penting untuk

menunjang kebutuhan makan dan minum wisatawan ketika berwisata. Secara umum, Kementerian Kesehatan telah mengeluarkan indikator bangunan rumah sehat berdasarkan Keputusan Menkes RI No: 829/Menkes/SK/VII/1999, yaitu beberapa bagian di dalam rumah harus bisa dibersihkan, yang menunjukkan ruang dalam harus ditata dengan baik dan rapi. Selain itu, di dalam Manual Desain Bangunan Sehat, salah satu indikatornya adalah pemilihan material dan akses ke ruang hijau.

Sementara itu, berdasarkan Keputusan Menkes RI No. HK.01.07/Menkes/382/2020 tentang protokol kesehatan bagi masyarakat di fasilitas umum, untuk melindungi kesehatan individu, ada beberapa hal yang harus dilakukan seperti menggunakan masker, mencuci tangan, menjaga jarak minimal 1 meter, dan menjaga imun tubuh. Dalam kaitannya dengan fasilitas umum, penyediaan sarana cuci tangan dan jarak antar individu harus menjadi perhatian khusus. Ada juga beberapa kelompok rentan terpapar Covid-19, seperti ibu hamil, balita, anak-anak, lansia, penderita komorbid, atau difabel yang memerlukan desain khusus. Selain itu, kriteria rumah makan tanggap Covid-19 dipengaruhi oleh perilaku pelaku usaha dan pengunjung. Apabila diterjemahkan ke dalam kriteria desain, beberapa di antaranya adalah adanya penyediaan tempat cuci tangan dan pengecekan suhu tubuh, adanya sirkulasi udara yang baik di dalam ruangan, adanya penyemprotan disinfektan, tidak ada sistem prasmanan, adanya jarak 1 meter dalam sistem antrian dan jarak antar kursi, dan sistem pemesanan dengan tidak kontak langsung.

Kajian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana kriteria area restoran yang dapat diaplikasikan untuk membangkitkan pariwisata lokal di masa pandemi. Kriteria desain yang akan diangkat adalah kriteria lokal dan tanggap Covid-19. Kajian ini belum dilakukan sebelumnya sehingga memerlukan penelitian lanjutan untuk menyempurnakan penelitian ini. Kajian ini akan menggunakan lokasi di Arung Rinjani, Kabupaten Lombok Utara sebagai studi kasus. Hasil kajian akan terbatas di lingkup Arung Rinjani saja karena adanya nilai lokalitas yang diangkat, namun tidak menutup kemungkinan lain apabila hasil kajian dapat diterapkan di tempat lain dengan ciri lokal yang sama atau berbeda. Harapan ke depannya, kajian ini dapat menjawab penyelesaian desain objek wisata yang sesuai dengan kondisi saat ini atau ke depannya.

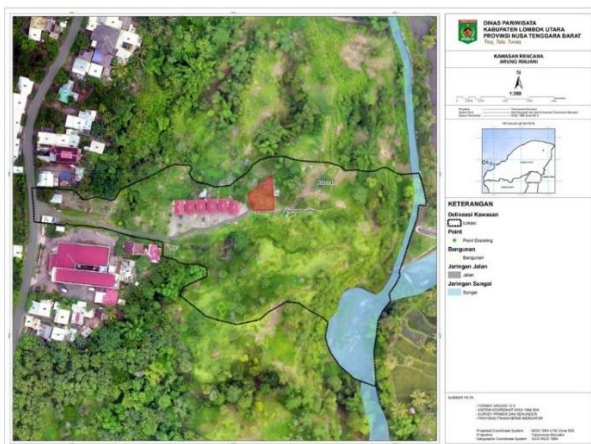
Metode Penelitian

Gambaran Umum Studi

Kajian perancangan restoran berada di Kabupaten Lombok Utara, tepatnya di Arung Rinjani Kecamatan Bayan yang merupakan salah satu area yang difokuskan untuk pengembangan pariwisata di

Geopark Rinjani. Berdasarkan Rencana Induk pariwisata Daerah, wilayah tersebut termasuk dalam pengembangan wisata dengan tema 'megah dan petualang'. Selain itu, berdasarkan peraturan Presiden, area Arung Rinjani berada di sekitar KEK (Kawasan Ekonomi Kronik) yang berada di Kabupaten Lombok Utara sehingga pengembangan area diprioritaskan untuk peningkatan ekonomi masyarakat (Peraturan Presiden Republik Indonesia No.84 Tahun 2021 Tentang Rencana Induk Destinasi Pariwisata Nasional Lombok-Gili Tramenra Tahun 2020-2044, 2021). Rencana ini diharapkan perencanaan restoran dapat dilakukan dengan baik.

Akan tetapi, kajian ini hanya akan mengambil sebagian kecil dari pengembangan desain objek wisata baru yang direncanakan. Kajian ini akan berfokus pada area restoran yang areanya ditandai dengan warna merah pada Gambar 1. Area ini sangat unik karena berada di ujung kontur tertinggi sehingga wisatawan dapat melihat ke arah sekitarnya dengan jelas. Bukit-bukit Gunung Rinjani dapat dilihat di sisi selatan dan pemandangan sawah dilihat di sisi timur. Apabila melihat pada Gambar 1, di sisi barat area restoran ada area homestay yang telah terbangun dan direncanakan untuk area penginapan oleh Pemerintah untuk wisatawan menginap ketika berwisata. Sementara itu, di sebelah utara ada area hijau perkebunan yang belum diolah dan dapat dikembangkan untuk menunjang kegiatan wisata di Arung Rinjani.



Gambar 1: Luas area perencanaan restoran (merah)

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Metode Pengambilan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan observasi langsung ke dalam tapak untuk mendapatkan data-data primer kondisi eksisting tapak. Dokumentasi yang telah dikumpulkan berupa dokumen foto sekitar, foto ortogonal, dan hasil pengamatan. Foto-foto tersebut digunakan untuk menggambarkan keadaan tapak (topografi dan area sekitar) dan menentukan orientasi bangunan. Sementara itu, pengumpulan data sekunder berupa peraturan dan kebijakan setempat yang berlaku

dikumpulkan dari dokumen pemerintah. Data sekunder berupa kajian literatur didapatkan dari sumber internet dan publikasi ilmiah.

Metode Pengolahan Data dan Perancangan

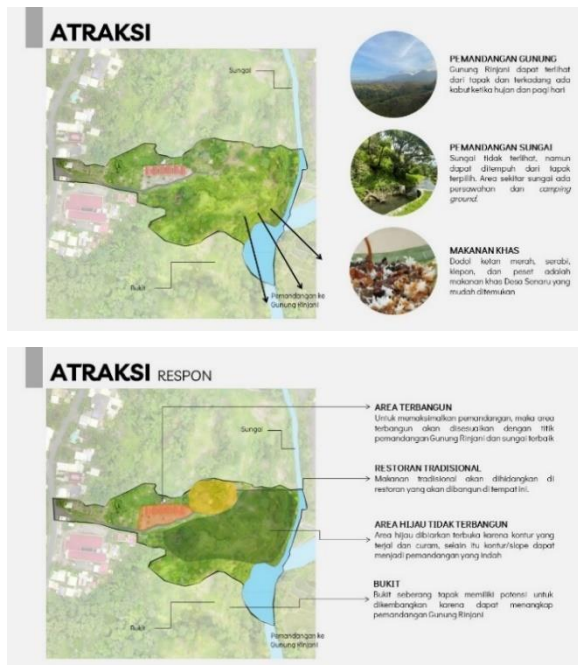
Untuk menjawab rumusan masalah, maka data-data yang diambil berupa data tapak, data literatur, dan data lainnya akan diolah untuk mengetahui potensi kelayakan tapak dan perancangan bangunan yang sesuai untuk menanggapi konteks lokal dan tanggap Covid-19. Potensi kelayakan tapak akan dijabarkan secara deskriptif kualitatif dengan melihat keadaan tapak dengan area sekitarnya berdasarkan kajian potensi wisata dari sisi atraksi dan amenitas. Selain itu, untuk menjawab tentang aspek lokalitas dan tanggap Covid-19 yang akan diangkat, maka analisis terkait data-data survey lapangan dan data literatur dilakukan untuk menghasilkan beberapa konsep dan alternatif desain yang akan menjadi produk akhir kajian ini. Sintesis berupa hasil akhir perancangan akan dipaparkan.

Hasil dan Pembahasan

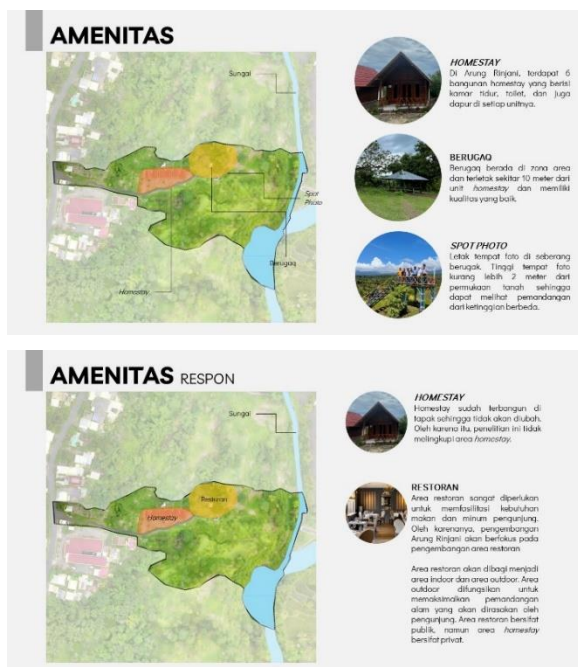
Potensi Wisata di Arung Rinjani

Potensi wisata dapat ditemukan dengan mengidentifikasi komponen produk wisata yang dapat diidentifikasi dari *attraction*, *accessibility*, *amenity*, dan *ancillary* (Andrianto & Sugiama, 2016; Cooper, 2008), akan tetapi *attraction* dan *amenity* akan diutamakan dalam analisis perancangan area restoran. *Attraction* yang terlihat adalah adanya pemandangan alam yang indah di sekitar tapak berupa pemandangan gunung, persawahan, dan sungai yang dapat dilihat maksimal di area restoran (Gambar 2).

Sementara itu, *amenity*, fasilitas yang telah terbangun di tapak, berupa enam *homestay*, *berugaq*, dan tempat foto (Gambar 3). *Homestay* ini ke depannya akan difungsikan sebagai tempat menginap wisatawan, sehingga pembangunan area restoran sangat dibutuhkan. Tempat foto memiliki tangga untuk mencapai ketinggian 2 meter dari atas tanah. *Berugaq* difungsikan sebagai tempat berkumpul. Apabila di area ini akan dibangun restoran, maka *amenity* berupa tempat foto dan *berugaq* terbangun akan digantikan dengan *amenity* lain yang lebih mendukung fungsi area restoran.



Gambar 2: Identifikasi atraksi dan respon zoning untuk penataan area wisata
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)



Gambar 3: Identifikasi amenities dan respon zoning untuk penataan area wisata
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan identifikasi potensi tersebut, maka perancangan area restoran akan dilakukan di area yang berwarna kuning akan memiliki potensi atraksi yang sangat kuat. Selain itu, komponen lainnya juga harus dikembangkan dan ditata kembali untuk mendukung fungsi area restoran.

Untuk melengkapi fungsi kawasan, maka area restoran yang akan dirancang terdiri atas bangunan restoran, area makan, musholla, ruang pengelola, dan toilet umum. Fungsi-fungsi ruang ini akan mendukung fungsi area wisata di sekitarnya sehingga pembangunan area akan terintegrasi bukan hanya fokus pada fungsi tertentu saja. Di dalam kajian ini, bangunan restoran akan menjadi sebuah studi yang difokuskan pada pengembangan konsep nilai tradisional dan pencegahan penyebaran virus melalui desain fasad dan penataan *layout* tempat makan. Besaran ruang di restoran juga menyesuaikan dengan kebutuhan dengan asumsi area tempat makan di dalam bangunan lebih sedikit dibandingkan dengan area tempat makan di luar.

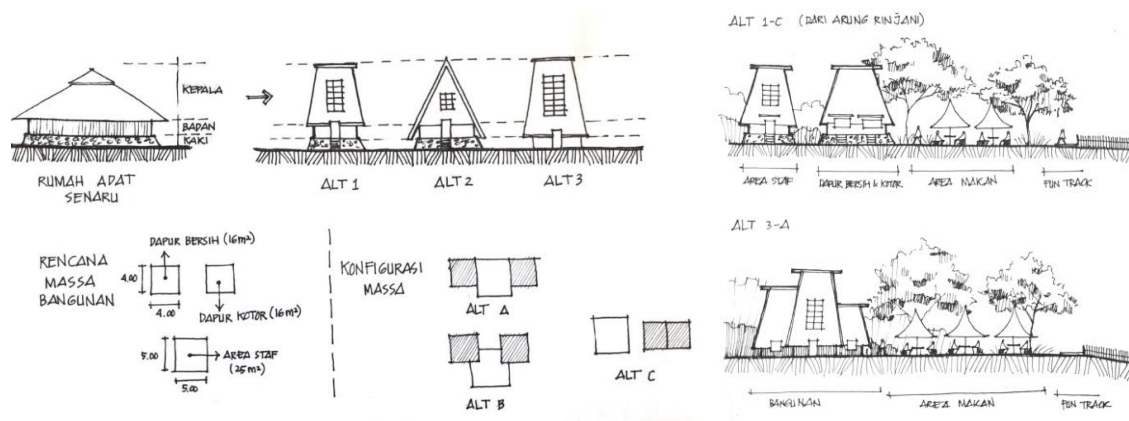
Konsep Nilai Lokalitas

Arsitektur tradisional di Kabupaten Lombok Utara sangat beraneka ragam, sehingga kajian arsitektur yang akan diangkat adalah nilai lokalitas di Desa Senaru. Secara pola penataan permukiman adat di Dusun Senaru, permukiman disusun atas dasar senioritas dalam sistem kekerabatan dan berorientasi ke arah Gunung Rinjani (Auliya et al., 2009). Gunung Rinjani dipercaya dapat memberikan kekuatan gaib dan membawa berkah bagi masyarakat Sasak (Ersina et al., 2014). Tetua adat yang dihormati memiliki kedudukan lebih tinggi dan memiliki orientasi lebih dekat dengan Gunung Rinjani dibandingkan dengan golongan lainnya.

Selain itu, karakteristik Desa adat Senaru dibangun di lereng Gunung Rinjani dengan kondisi kontur tapak yang datar. Dari beberapa jenis massa bangunan yang berada di desa adat Senaru, keberadaan *beruqaq* begitu penting karena berfungsi sebagai pengikat antara dua *bale mengina* (Susilo et al., 2019). Terdapat pembagian dua zona yang jelas antara dua saudara (Gambar 4). Lalu, untuk *beruqaq* dan *bale mengina* terikat dalam satu zona. Sedangkan massa bangunan penunjang, seperti *sambi*, *geleng*, dan *bale kayu* dibangun mengelilingi masing-masing zona.



Gambar 4: Orientasi pola permukiman di Desa Senaru
(Sumber: <http://eprints.itn.ac.id/id/eprint/5464>)



Gambar 5: Penerjemahan konsep ke dalam desain

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Dalam sosial masyarakat, masyarakat Suku Sasak Desa Senaru mayoritas beragama Islam, namun Islam yang dianut terbagi menjadi dua golongan. Golongan pertama, yaitu penganut *wetu lima* yang ditandai dengan ketaatan dalam melaksanakan shalat lima waktu sesuai dengan ajaran Islam. Sedangkan, golongan kedua, yaitu penganut *wetu telu* yang ditandai dengan pelaksanaan shalat dalam waktu tiga kali dalam seminggu, yaitu Senin, Jumat, dan Sabtu (Ersina et al., 2014). Di samping itu, terdapat beberapa pemahaman lain terkait *wetu telu* adalah ibadah shalat dilakukan tiga kali dalam sehari, yaitu pada waktu subuh, magrib, dan isya. Selain itu, ada juga pemahaman bahwa ibadah shalat dilaksanakan ketika tarawih pada bulan Ramadhan, lebaran Idul Fitri, dan Idul Adha (Purwana, 2018). Penganut golongan ini memadukan ajaran Islam dengan nilai-nilai adat leluhur, yang ritual pelaksanaannya kental dengan pemujaan terhadap para leluhur (animisme), sehingga beberapa orang menganggap *wetu telu* bertentangan dengan agama Islam.

Dari berbagai sumber tersebut, maka nilai lokal yang diangkat adalah bentuk Rumah Adat Desa Senaru dan konsep *wetu telu* yang merupakan ciri khas lokal yang masih digunakan saat ini. Bentuk rumah adat memiliki proporsi dengan bagian kaki (pondasi), badan (bangunan), dan kepala (atap) (Tim Peneliti Arsitektur UGM, 2019). Proporsi ini digunakan kembali ke dalam penerjemahan transformasi bentuk bangunan dengan beberapa alternatif. Rencana massa bangunan juga dibagi menjadi tiga bagian dengan pembagian rencana awal berupa dapur bersih, dapur kotor, dan area staf. Dalam proses perancangan, tiga massa bangunan tersebut diubah menjadi dapur bersih dan kotor, area pemesanan dan sirkulasi, dan area tempat makan. Hal ini dilakukan untuk menanggapi pencegahan Covid-19.

Penerjemahan nilai lokal secara penataan kawasan yaitu pada orientasi bangunan restoran yang menghadap ke arah Gunung Rinjani karena dianggap sebagai pembawa keberkahan bagi masyarakat Sasak

(Ersina et al., 2014). Selain itu, orientasi ke arah selatan dilakukan dengan harapan adanya keberkahan pada hasil bumi yang melimpah.

Penerjemahan konsep *wetu telu* atau tiga waktu juga diambil untuk diterapkan pada bangunan restoran (Gambar 5). Tiga waktu shalat yang dilakukan dalam seminggu (Ersina et al., 2014), tiga waktu kehidupan, dan tiga kategori hidup (Tim Peneliti Arsitektur UGM, 2019) memiliki persepsi yang berbeda. Di dalam desain restoran, pembagian dilakukan dengan mengadopsi tiga waktu kehidupan yaitu lahir, hidup, dan mati. Proses hidup lebih panjang sehingga bagian utama (hidup) diletakkan di tengah dan akan menjadi *focal point* dari bangunan sekitarnya.

Penerjemahan lainnya yaitu pada penggunaan material bangunan yang dapat ditemukan di sekitar (Wirata & Sueca, 2014). Material lokal dipersepsikan sebagai salah satu bentuk keberlanjutan sehingga keberlanjutan pariwisata akan dapat berjalan dan lebih diminati wisatawan (Arief, 2016), akan tetapi aspek perawatan dan ketahanan perlu diperhatikan. Material yang akan digunakan adalah material atap sirip pada atap dan tidak menggunakan alang-alang dengan pertimbangan perawatan, material anyaman bambu untuk lapisan plafon bangunan, dan material bata untuk dinding bangunan. Material kayu digunakan untuk lantai dan tempat makan.

Konsep Desain Tanggap Covid-19

Beberapa wisatawan masih mencemaskan dirinya akan terpapar Covid-19 selama berwisata (Suprihatin et al., 2020) sehingga mereka akan memilih perjalanan atau tempat wisata yang mengutamakan kebersihan dan kesehatan yang tinggi (Chebli & Said, 2020; Suprihatin et al., 2020). Beberapa cara untuk menjaga tingkat kesehatan yang tinggi adalah dengan menjaga jarak antar wisatawan, menggunakan pembatas ruang, lingkungan yang bersih, tempat wisata yang tidak ramai, dan akses menuju ruang terbuka yang mudah.



Gambar 6: Desain masterplan area wisata Arung Rinjani

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Sementara itu, pencegahan Covid-19 di ruang tertutup untuk bekerja juga telah dilakukan yaitu dengan himbauan menggunakan masker, mencuci tangan, membersihkan ruang setelah digunakan, membatasi ruang, menempelkan stiker informasi, mengurangi kapasitas manusia, mengubah *layout* ruang dengan susunan tertentu dan lainnya untuk mencegah Covid-19 (Putri & Penerapan, 2022). Akan tetapi, beberapa kebijakan tersebut ada yang perlu dan tidak perlu dilakukan jika dikaitkan pada ruang-ruang berisiko tinggi dan rendah (Putri & Penerapan, 2022).

Selain itu, Covid-19 juga telah membawa perubahan dan inovasi di bidang teknologi sehingga beberapa desain ruang tertutup dituntut untuk memanfaatkan teknologi yang *touchless* atau tidak disentuh. Kondisi pandemik di 2022 dan 2023 menunjukkan era baru di mana manusia harus mampu beradaptasi dengan Covid-19 dan teknologi baru. Seperti halnya dengan ruang untuk bekerja (Fauziyyah & Saphiranti, 2022) yang didesain serba otomatis dari segi membuka pintu, interaksi melalui *video conference* untuk memaksimalkan *social distancing*, perangkat seluler untuk memesan makanan, dan lainnya. Tata letak juga dirasa sangat penting untuk memaksimalkan *social distancing* sebesar 1.5 meter antar individu dan tuntutan untuk mengurangi jumlah manusia di dalam ruang untuk memaksimalkan jalur sirkulasi. Beberapa perabotan juga dikurangi atau dibagi untuk melebarkan jarak antar individu (Rajendra Putri & Wilianto, 2022). Partisi yang fleksibel juga dapat digunakan untuk membagi ruang-ruang dan dapat diatur lagi ketika tidak digunakan (Cita Sari & Tiyas Budiyaniti, 2020).

Banyak sekali kriteria desain yang dapat diambil untuk menyempurnakan desain tanggap Covid-19. Untuk

perancangan area restoran, maka ruang luar akan berperan sangat penting sekali untuk mengurangi jumlah kapasitas wisatawan di tempat makan. Selain itu, sirkulasi udara juga sangat penting untuk menggantikan udara di dalam bangunan. Penataan skenario *layout* ruang akan dibuat beberapa alternatif yang dapat dilakukan untuk mengurangi kontak antar wisatawan di ruang yang sempit.

Perancangan Desain Area Restoran

Desain perancangan area restoran adalah bagian kecil dari desain kawasan pariwisata Arung Rinjani secara keseluruhan. Desain area *homestay* telah ada sebelumnya dan memerlukan desain area restoran untuk menunjang aktivitas yang akan diwadahi. Area restoran yang terdiri atas beberapa massa dan ruang-ruang kecil di sekitarnya dirancang dengan mempertimbangkan nilai lokalitas yang akan diangkat dan juga kriteria desain tanggap Covid-19. Pengangkatan nilai lokalitas dilakukan dengan mengangkat kebudayaan setempat dan penggunaan material alam sebagai wujud dari penggunaan material lokal. Pencegahan penyebaran virus juga dilakukan dengan menggunakan beberapa alternatif desain yang mungkin dapat diterapkan ketika desain restoran telah terbangun.

Area tempat makan *outdoor* memiliki dek khusus yang dapat digunakan untuk melihat pemandangan sekitar. Antar meja makan dibuat terpisah sekitar 2 meter untuk menjaga jarak antar wisatawan. Setiap meja makan memiliki area peneduh agar wisatawan terlindungi dari iklim setempat. Selain itu, dari tempat makan *outdoor*, desain bangunan restoran dan sekitarnya terlihat dengan jelas.



Gambar 8: Pembagian zonasi dengan mempertimbangkan pencegahan penyebaran virus
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Tempat makan *outdoor* ini berfungsi sebagai penghubung antar massa bangunan, yang juga memiliki peran sebagai *beruqaq* (tempat berkumpul) di antara *bale mengina* pada penataan bangunan di Desa Adat Senaru.



Gambar 7: Perspektif area restoran
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)



Area tempat makan dibagi menjadi dua, yaitu tempat makan *indoor* (di dalam) dan *outdoor* (di luar).

Tempat makan *indoor* hanya beberapa meja dan kursi makan karena resiko penularan Covid-19 akan lebih besar di dalam ruangan. Oleh karenanya, tempat makan *indoor* harus memiliki beberapa skenario penataan layout yang disesuaikan dengan kriteria desain Covid-19. Tempat makan *outdoor* juga didesain di bagian atas bangunan untuk memudahkan akses ke ruang luar dan di sekitar bangunan restoran. Tempat makan *outdoor* juga ada yang dibuat menjorok ke arah tebing karena menggantikan *spot* foto sebelumnya. Penataan ini diharapkan dapat mencegah penularan virus karena lebih banyak menggunakan area terbuka untuk kegiatan makan dan minum.



Skenario Layout Tempat Makan di Restoran

Kriteria desain tempat makan yang tanggap Covid-19 adalah tempat yang memiliki pembatas fisik, lingkungan yang bersih, tempat wisata jauh dari keramaian, akses menuju area terbuka mudah, dan adanya jarak untuk mencegah keramaian. Kriteria ini dituangkan di beberapa skenario desain penataan *layout* tempat makan *indoor*. Untuk mengetahui pertimbangan dari masing-masing alternatif desain, maka gambar skenario dengan keterangannya akan dibuat di dalam tabel (Tabel 1, 2, dan 3). Satu bangunan terdiri atas tiga massa utama yang digabungkan menjadi satu massa bangunan. Bagian kiri adalah area untuk memasak atau dapur, bagian tengah adalah area untuk sirkulasi pengunjung dan pemesanan, dan bagian kanan adalah area untuk makan. Bangunan terdiri dari dua lantai, dengan lantai kedua adalah area makan di dalam dan di luar ruangan.



Tabel 1. Skenario 1 Penataan *Layout* Tempat Makan di Restoran

SKENARIO 1		
Penataan:		
		
Keterangan	Kelebihan	Kekurangan
Skenario 1 memiliki 12 kursi yang berdekatan. Penataan dua meja yang dijadikan satu kelompok. Skenario ini dilakukan untuk kondisi awal yang memerlukan area yang luas untuk berkumpul dan makan bersama.	<ul style="list-style-type: none"> - Area sirkulasi luas - Bisa berinteraksi dengan leluasa 	<ul style="list-style-type: none"> - Tidak ada batas jarak antar kursi - Tidak ada sekat untuk mencegah penyebaran Covid-19

Tabel 2. Skenario 2 Penataan *Layout* Tempat Makan di Restoran

SKENARIO 2		
Penataan:		
		
Keterangan	Kelebihan	Kekurangan
Skenario 2 memiliki ruang dan jumlah perabot yang hampir sama dengan desain awal. Akan tetapi, 2 meja dikurangi untuk efisiensi tempat sehingga ada 1 meja yang dapat diisi oleh 4 orang. Skenario ini juga menggunakan penyekat antar meja.	<ul style="list-style-type: none"> - Ada area makan yang didesain untuk 4 orang dan 2 orang - Ada sekat yang membatasi dan dapat mengurangi penyebaran virus - Area sirkulasi rapi dan jelas 	<ul style="list-style-type: none"> - Hanya menggunakan 1 meja untuk meja yang diisi 4 orang - Risiko penyebaran Covid-19 lebih besar di meja dengan 4 kursi karena jarak yang berdekatan dan hanya menggunakan 1 meja saja

Tabel 3. Skenario 3 Penataan *Layout* Tempat Makan di Restoran

SKENARIO 3		
Penataan:		
		

Keterangan	Kelebihan	Kekurangan
Skenario 3 menggunakan ruang dan perabot yang sama dengan desain awal. Akan tetapi, ada penambahan beberapa sekat dan pemisahan meja dan kursi dari sebelumnya. Setiap area makan didesain untuk makan sendiri atau berdua saja.	- Risiko penyebaran virus lebih rendah - Pengelompokan dibuat kecil sehingga dapat mengurangi potensi kerumunan	- Area sirkulasi menjadi lebih sempit dari sebelumnya - Ruangan terasa lebih penuh karena pemisahan meja dan kursi serta adanya penyekat ruang

Dalam gagasan ini, terdapat skenario 1, skenario 2 dan skenario 3. Skenario 1 (Tabel 1) adalah gagasan desain penataan *layout* area makan ketika tidak ada risiko penyebaran Covid-19. Penataan meja makan dibuat berkelompok dengan asumsi wisatawan yang datang terdiri atas lebih dari dua orang. Satu meja terdiri atas dua kursi yang sengaja digabung untuk dapat memuat empat orang. Penataan dilakukan dengan mempertimbangkan sirkulasi manusia. Skenario 2 (Tabel 2) adalah gagasan desain yang lebih mengutamakan adanya ruang bersama (4 orang) dan ruang yang lebih intim (2 orang). Pemisahan ini dirancang untuk fleksibilitas ruang ketika pengunjung ingin berkumpul dan menyendiri untuk keamanan pribadi. Sementara itu, skenario 3 (Tabel 3) adalah gagasan desain yang lebih intim (2 orang) sehingga sirkulasi ruang akan memakan banyak ruang namun dianggap lebih aman karena menjaga jarak antar pengunjung di dalam satu ruang. Sirkulasi udara di dalam ruang juga harus diperhatikan untuk semua skenario yang akan dijalankan.

Di antara beberapa skenario tersebut, skenario 3 adalah penataan tempat makan yang tidak memerlukan banyak kontak dengan meja makan lainnya karena 1 meja makan dikhususkan untuk 2 orang saja. Akan tetapi, sirkulasi di dalam ruangan menjadi lebih sempit dibandingkan dengan skenario sebelumnya. Gagasan skenario 1, 2, dan 3 dapat dilakukan melihat kondisi pandemik yang masih berlangsung hingga saat ini.

Berbagai skenario yang telah dirancang pada Tabel 1, 2, dan 3 dibuat untuk penyesuaian area restoran di saat pandemik. Saat ini, penyesuaian restoran biasanya menggunakan tanda silang (X) pada beberapa bagian kursi sehingga tidak saling kontak secara langsung. Selain itu, pemberian tanda silang juga dilakukan pada kursi dan meja makan yang tak dapat dipindahkan. Apabila dilihat lebih jauh lagi, ternyata penataan *layout* area makan juga bisa menjadi salah satu solusi dibandingkan menggunakan tanda silang pada kursi atau meja restoran. Penataan *layout* ruang dapat berbeda-beda karena menyesuaikan dengan banyaknya perabot dan juga luasnya ruang yang dapat dimodifikasi sehingga apabila ruang luas maka semakin mudah untuk menata perabot di dalam ruang (Agustin & Djuni, 2021).

Gagasan skenario tersebut dapat digunakan ketika ada pandemik atau ketika pandemik telah berakhir. Di akhir tahun 2022, pandemik Covid-19 sudah mereda.

Gagasan skenario ini dapat menjadi rekomendasi penataan apabila pandemik muncul kembali atau ketika pemilik ingin menata kembali area tempat makan dengan beberapa konsep untuk menjaga kebersihan area makan. Akan tetapi, diperlukan kajian ulang apabila tujuan desain untuk mengubah bentuk tampilan ruang dalam karena penataan akan mempengaruhi psikologis manusia. Kajian ini hanya sebatas memberikan rekomendasi skenario penataan area makan ketika pandemik Covid-19 merembak.

Nilai Lokal dan Tanggap Covid-19 di Desain Perancangan

Berdasarkan hasil kajian dan perancangan yang telah dilakukan, upaya untuk meningkatkan pariwisata lokal di masa pandemik Covid-19 dapat dilakukan dengan cara merancang desain yang mengangkat nilai lokal dan merancang desain yang tanggap penyebaran Covid-19. Pengangkatan nilai lokal pada desain bangunan ini dilakukan melalui transformasi bentuk bangunan dengan pembagian proporsi kepala (atap) lebih besar dari badan (dinding) dan kaki (pondasi). Selain itu, penerjemahan konsep *wetu telu* ke dalam desain juga dilakukan melalui desain bangunan tengah yang lebih tinggi dibandingkan bangunan sekitarnya dengan menggabungkan tiga massa terpisah menjadi satu massa utama. Penggunaan material lokal juga diharapkan dapat mengundang wisatawan untuk pariwisata berkelanjutan.

Sementara itu, pandemik Covid-19 juga semakin mereda dalam perkembangan 1 tahun terakhir. Akan tetapi, adanya mutasi virus dan munculnya varian baru dalam 2 bulan terakhir menyebabkan perlunya kewaspadaan tinggi ketika berwisata ke luar rumah. Menjaga protokol kesehatan merupakan hal wajib yang harus disadari oleh masyarakat untuk menjaga diri sendiri dan orang di sekitar. Penerjemahan desain tanggap Covid-19 dilakukan melalui pemilihan meja makan yang dapat dipisah untuk skenario tata ruang (*layout*) yang berbeda, memiliki beberapa alternatif *layout* ruang untuk kenyamanan pengunjung dengan pertimbangan peletakan perabot, memiliki banyak bukaan untuk memudahkan sirkulasi udara pasif bekerja dan dapat mengurangi penggunaan pendingin ruangan, dan adanya program edukasi bagi wisatawan untuk menjaga diri dan orang lain dalam rangka pencegahan penyebaran virus yang lebih besar.

Kesimpulan

Kriteria area restoran yang dapat diaplikasikan untuk membangkitkan pariwisata lokal kembali adalah dengan cara mengangkat nilai lokal yang dapat diterapkan pada bangunan. Nilai lokal yang diangkat adalah nilai *wetu telu* yang diterjemahkan ke dalam gubahan massa bangunan dan juga penggunaan material lokal untuk bangunan. Selain itu, dalam rangka membangkitkan pariwisata lokal juga harus memperhatikan kesiapan pengelola untuk mencegah penularan Covid-19 agar tidak menyebar. Salah satu caranya adalah dengan penataan desain perabot dan *layout* ruang. Beberapa bentuk pencegahan juga dapat dilakukan dengan memperhatikan jarak antar individu, menyediakan protokol kesehatan, memfasilitasi area terbuka, dan menjaga agar sirkulasi udara di dalam ruangan tetap terkontrol dengan baik.

Kajian perancangan area restoran ini memiliki banyak sekali kekurangan dan membutuhkan kajian lebih lanjut penelitian-penelitian tentang pariwisata dan Covid-19. Penelitian di bidang ini masih banyak belum dilakukan sehingga pencegahan Covid-19 dilakukan secara umum saja yaitu dengan menerapkan protokol kesehatan. Di sisi lain, pariwisata melibatkan mobilitas wisatawan antar daerah yang menjadikan penularan Covid-19 semakin mudah.

Daftar Pustaka

- Agustin, D., & Djuni, E. (2021). Kajian Penataan Ruang Studio Gambar Program Studi Arsitektur di Era Pandemi. *Jurnal Arsitektur NALARs*, 20(1), 42–52.
- Andrianto, T., & Sugiyama, G. A. (2016). The Analysis of Potential 4A's Tourism Component in the Selasari Rural Tourism, Pangandaran, West Java. *The 12th Biennial Conference of Hospitality and Tourism Industry in Asia*, 138–144. <https://doi.org/10.2991/atf-16.2016.21>
- Arief, A. Z. (2016). IMPLEMENTASI KONSEP ECOHOUSE DAN ECOLIVING PADA ARSITEKTUR-PERMUKIMAN TRADISIONAL SASAK. *Spectra*, XIV(1), 1–14.
- Auliya, T., Surjono, & Antarksa. (2009). PERMUKIMAN TRADISIONAL SUKU SASAK DI DUSUN SENARU. *Arsitektur E-Journal*, 2(2), 120–129. <https://www.researchgate.net/publication/315531951>
- Baum, T., & Hai, N. T. T. (2020). Hospitality, tourism, human rights and the impact of COVID-19. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(7), 2397–2407. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2020-0242>
- BPS Kabupaten Lombok Utara. (2022). *Kabupaten Lombok Utara dalam Angka 2021*.
- Chebli, A., & Said, F. ben. (2020). The Impact of Covid-19 on Tourist Consumption Behaviour: A Perspective Article. *Journal of Tourism Management Research*, 7(2), 196–207. <https://doi.org/10.18488/journal.31.2020.72.196.207>
- Cita Sari, U., & Tiyas Budiyanti, R. (2020). Workplace Requirements in New Normal Era due to COVID-19 Pandemic: Design Criteria and Health Environment Perspectives. *Journal of Public Health for Tropical and Coastal Region*, 3(2), 8–14.
- Cooper, C. (2008). *Tourism: Principles and practice*. Pearson education.
- Ersina, S., Amalia, A., & Sutriani. (2014). GENIUS LOCI PADA PERKAMPUNGAN TRADISIONAL SENARU SUKU SASAK KABUPATEN LOMBOK BARAT. *Nature: National Academic Journal of Architecture*, 1(2), 194–200.
- Fauziyyah, A., & Saphiranti, D. (2022). Analisa Pengaruh Pandemi Covid-19 terhadap Ruang Kerja Perkantoran. *Jurnal Arsitektur Zonasi*, 5(2), 422–429. <https://doi.org/10.17509/jaz.v5i2.40321>
- Kim, A. K., & Brown, G. (2012). Understanding the relationships between perceived travel experiences, overall satisfaction, and destination loyalty. *Anatolia*, 23(3), 328–347.
- Meyers, K. (2009). Pengertian Pariwisata. *Jakarta: Unesco Office*.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia No.84 Tahun 2021 tentang Rencana Induk Destinasi Pariwisata Nasional Lombok-Gili Tramenra Tahun 2020-2044, (2021).
- Putri, M. S., & Penerapan, I. (2022). Identifikasi Penerapan Protokol Kesehatan berdasarkan Karakteristik Ruang pada Co-Working Space. *Jurnal Arsitektur Zonasi*, 5(2), 241–251. <https://doi.org/10.17509/jaz.v5i2.4563>
- Rajendra Putri, M., & Wilianto, H. (2022). Adaptasi Desain Coworking Space terhadap Perilaku Pengguna Volume 5-Nomor 1-Februari. *Jurnal Arsitektur Zonasi*, 5(1), 40–50. <https://doi.org/10.17509/jaz.v5i1.41852>
- Suprihatin, W., Pengembangan, B., Daya, S., Daerah, M., Nusa, P., & Barat, T. (2020). Analisis Perilaku Konsumen Wisatawan Era Pandemi Covid-19 (Studi Kasus Pariwisata di Nusa Tenggara Barat). *Jurnal Bestari*, 1(01), 56–66.
- Susilo, G. A., Umniati, B. S., & Herlia, P. (2019). *Tipe dan Tata Masa Arsitektur Sasak di Pulau Lombok*. Pena Gemilang.
- Tim Peneliti Arsitektur UGM. (2019). *Wetu Telu sebagai Falsafah dan Landasan Tata Ruang Permukiman Masyarakat Wet Bayan Senaru*.
- Tuohino, A., & Konu, H. (2014). Local stakeholders' views about destination management: who are leading tourism development? *Tourism Review*, 69(3), 202–215. <https://doi.org/10.1108/TR-06-2013-0033>
- Wirata, I. M., & Sueca, N. P. (2014). Konsep Arsitektur Rumah Adat Suku Sasak di Dusun Segenter, Kecamatan Bayan, Lombok Utara - NTB. *Ruang Space*, 1(1), 41–50.
- Yoeti, O. A. (1993). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Angkasa Raya.