



Jurnal Arsitektur Zonasi

Journal homepage:
<https://ejournal.upi.edu/index.php/jaz>



Analisis Pengaruh Desain Kafe Terhadap Keberhasilan Bisnis Pada Kopi Nako Bandung

Muhammad Fadhil Ansari^{1*}, Dewi Rachmaniatus Syahriyah²

^{1,2}Universitas Langlangbuana, Bandung, Indonesia

*Correspondence: E-mail: m.fadhilansari07@gmail.com

ABSTRACT

Over the past 10 years, various festivals and culinary venues such as cafes, coffee shops, bars, lounges and restaurants have continued to emerge with various new concepts. This phenomenon is part of café soecity, which is a popular urban lifestyle that boils down to the desire to seek public entertainment. Cafes are considered to play an important role in describing an urban, urban element. In Indonesia itself, the phenomenon of café soecity is growing and developing, one of which can be found in Bandung, the capital of West Java province. Kopi Nako was originally founded in 2016 in Bogor City, when it was inaugurated, it was visited by many people because of its attractive building design and cafe atmosphere. From there, Kopi Nako began to expand to various cities with up to 40 branches in Indonesia, one of which is in Bandung. From this description, the authors are interested in conducting a study on the effect of cafe design on business success. The method used by researchers was observation and interviews with one of the parties in charge of Kopi Nako Bandung. The results of the study show that for 11 criteria for an attractive cafe design at Kopi Nako Bandung, it almost fulfills these criteria and for indicators of business success, one of the branches fulfills them.

ABSTRAK

Selama 10 tahun terakhir, berbagai festival dan tempat kuliner seperti kafe, kedai kopi, bar, lounge dan restoran terus bermunculan dengan berbagai konsep baru. Fenomena ini sebagai bagian dari café soecity, ini adalah gaya hidup masyarakat perkotaan yang populer yang bermuara pada hasrat untuk mencari hiburan publik. Kafe dinilai berperan penting dalam menggambarkan suatu perkotaan, elemen perkotaan. Di Indonesia sendiri fenomena café soecity semakin tumbuh dan berkembang, salah satunya dapat kita jumpai di Bandung, ibu kota

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted/Received 29 July 2023

First Revised 20 August 2023

Accepted 21 September 2023

First Available online 1 Oct 2023

Publication Date 1 October 2023

Keyword:

Café Design;
Business Success;
Nako Coffee;

Kata Kunci:

Desain Kafe;
Keberhasilan Bisnis;
Kopi Nako;

provinsi Jawa Barat. Kopi Nako awal didirikan tahun 2016 di Kota Bogor, pada saat awal di resmikan ramai dikunjungi orang karena desain bangunannya yang menarik dan atmosfer kafanya. Dari sanalah awal Kopi Nako mulai merambah ke berbagai kota sampai dengan 40 cabang di Indonesia salah satunya di Kota Bandung. Dari uraian tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian mengenai pengaruh desain kafe terhadap keberhasilan bisnis. Metode yang dilakukan oleh peneliti menggunakan metode observasi dan wawancara dengan salah satu pihak penanggung jawab Kopi Nako Bandung. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa untuk 11 kriteria desain kafe yang menarik di Kopi Nako Bandung hampir memenuhi kriteria tersebut dan untuk indikator keberhasilan bisnisnya salah satu cabang memenuhinya.

Copyright © 2023 Universitas Pendidikan Indonesia

1. PENDAHULUAN

Hingga saat ini tersebar nya usaha kuliner di berbagai daerah menjadi fenomena terbentuk nya gaya hidup masyarakat perkotaan. Selama 10 tahun terakhir, berbagai festival dan tempat kuliner seperti kafe, kedai kopi, bar, lounge dan restoran terus bermunculan dengan berbagai konsep baru. Fenomena ini sebagai bagian dari *café soecity*, ini adalah gaya hidup masyarakat perkotaan yang populer yang bermuara pada hasrat untuk mencari hiburan publik. Kafe dinilai berperan penting dalam menggambarkan suatu perkotaan, elemen perkotaan, bahkan identitas dan tingkat kelas dalam masyarakat. Di Indonesia sendiri fenomena *café soecity* semakin tumbuh dan berkembang, salah satunya dapat kita jumpai di Bandung, ibu kota provinsi Jawa Barat (Haristianti, 2021). Berdasarkan data statistik Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung tahun 2022, jumlah usaha kuliner yang terdaftar mencapai 648 usaha (open data jabarprov, 2021). Pertumbuhan ini disebabkan oleh berkembang nya fenomena *café soecity* di atas, yang secara khusus juga disebabkan oleh pesatnya perkembangan budaya ngopi di Bandung (Haristianti, 2021).

Kopi Nako awal didirikan tahun 2016 di Kota Bogor oleh Kanma Group, pada saat awal di resmikan ramai dikunjungi orang karena desain bangunannya yang menarik dan atmosfer kafe nya yang membuat orang betah berlama-lama disana. Dari sanalah awal Kopi Nako mulai merambah ke berbagai kota sampai dengan 40 cabang di Indonesia salah satunya di Kota Bandung dengan dua cabang yaitu di jalan Pahlawan No.76, Neglasari, Kec. Cibeunying Kaler, Kota Bandung dan di jalan Parahyangan Raya No. 1C, Kota Baru Parahyangan, Bandung, Jawa Barat. Dengan bahasa desain yang sama dan produk yang sama membuat Kopi Nako menjadi salah satu tempat ngopi yang tak pernah sepi pengunjung.

Dari uraian tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian mengenai pengaruh desain kafe terhadap keberhasilan bisnis. Penelitian ini mengambil judul: "Analisis Pengaruh Desain Kafe Terhadap Keberhasilan Bisnis Pada Kopi Nako Bandung". Menurut (Monica et al., 2022) desain kafe menjadi daya tarik tersendiri ketika konsumen ingin mengunjunginya karena pengunjung melihatnya secara desain fasad dan area *landscaping* nya terlebih dahulu. Setelah pengunjung tertarik, hal berikutnya yang perlu diperhatikan yaitu kenyamanan tempat yang digunakan pengunjung agar dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama, seperti kenyamanan tempat duduk, suasananya yang pengunjung rasakan, yang dapat meningkatkan minat pengunjung untuk kembali ke kafe. Berikut beberapa kriteria desain kafe yang menarik menurut (Monica et al., 2022):

1. Suasana kafe dan produktivitas pengunjung ditingkatkan dengan mendukung suasana kafe melalui aroma dan musik.
2. Penghawaan tetap sejuk dan hangat meski berada di luar ruangan berkat sirkulasi udara yang mengalir dengan lancar.
3. Desain yang menjadi daya tarik, dengan desain bangunan yang tidak masif dengan banyaknya kaca dibandingkan dinding yang masif serta penataan ruang yang mudah diakses pengunjung.
4. Mempunyai area *indoor* dan *outdoor*, pada area *outdoor* nya mempunyai desain *landscaping* yang menarik. Pada area *indoor* dapat digunakan dalam suasana formal seperti rapat dan mengerjakan tugas.
5. Akses sirkulasi yang nyaman dan luas, kafe tidak terlihat padat dengan pemilihan dan penataan perabot yang memadai walaupun ukuran kafe tidak terlalu besar.
6. Desain tempat duduk yang berukuran sesuai dengan bentuk tubuh manusia dan nyaman digunakan meski dalam jangka waktu lama serta mempunyai kekuatan.

7. Pencahayaan yang cukup pada kafe, tidak terang dan tidak gelap yang membuat pengunjung merasa nyaman.
8. Penghawaan buatan sesuai dengan kebutuhan apabila jika terasa panas, jika sirkulasi udara pada area *semi outdoor* kurang, ditambahkan dengan kipas angin.
9. Adanya Petunjuk ruang yang informatif untuk memudahkan mencari ruangan tertentu (seperti toilet dan mushalla).
10. Penempatan stop kontak yang berada di setiap area tempat duduk untuk mempermudah pengunjung yang ingin mengisi daya hp atau laptop saat mengerjakan tugas ataupun bekerja.
11. Adanya *roller blind* di area *semi outdoor* untuk meminimalisir panas dan hujan yang masuk berlebih.

Menurut (Tupamahu et al., 2021) keberhasilan bisnis adalah salah satu indikatornya perusahaan mencapai tujuannya. Pengusaha mendapatkan keuntungan dari peningkatan laba bersih mengukur keberhasilan perusahaan dalam hal keuntungan penjualan (peningkatan pendapatan penjualan), keuntungan setelah pajak penghasilan (*return on investment*) dan pangsa pasar (*market share*). Keberhasilan bisnis dapat diartikan sebagai suatu tingkatan keberhasilan dalam mencapai tujuan atau tujuan yang diharapkan, ukuran keberhasilan bisnis dapat dilihat dari sudut pandang yang berbeda, seperti kinerja keuangan dan reputasi perusahaan.

Ukuran keberhasilan bisnis relatif bermacam-macam, keberhasilan bisnis sebagai ukuran modal yang terpenuhi, penyaluran yang produktif dan mencapai tujuan organisasi. Laba / profitabilitas, produktivitas dan efisiensi, daya saing, kompetensi dan etika bisnis serta pengembangannya reputasi yang baik (kepercayaan internal dan kepercayaan eksternal). Indikatornya keberhasilan bisnis terlihat mendapatkan keuntungan nyata seperti pada literatur lainnya yang menjelaskan bahwa indikator keberhasilan bisnis secara umum pada industri bisnis pariwisata adalah ukuran peningkatan modal, skala bisnis, keuntungan dan pertumbuhan kunjungan wisatawan. Berikut beberapa indikator keberhasilan bisnis dapat diukur dari, (1) pertumbuhan akumulasi modal atau peningkatan modal, (2) peningkatan jumlah produksi, (3) peningkatan jumlah pelanggan, (4) perluasan usaha, (5) peningkatan fasilitas infrastruktur operasional (6) pendapatan bisnis menurut (Tupamahu et al., 2021).

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan mengambil penelitian pada Kopi Nako Bandung yang berada di dua lokasi yang pertama dikenal dengan Kopi Nako Cikutra dengan luas lahannya $\pm 900 \text{ m}^2$ yang berada di jalan Pahlawan No.76, Neglasari, Kec. Cibeunying Kaler, dan yang kedua dikenal dengan Kopi Nako Kota Baru Parahyangan dengan luas lahannya $\pm 540 \text{ m}^2$ yang berada di jalan Parahyangan Raya No. 1C, Kota Baru Parahyangan, Bandung, Jawa Barat. Pengambilan data lapangan dilakukan dengan cara observasi lapangan, observasi lapangan menghasilkan data berupa dokumentasi kejadian-kejadian yang dianggap terkait dengan tujuan penelitian berupa foto. Metode yang dilakukan oleh peneliti menggunakan metode observasi dan wawancara dengan salah satu pihak penanggung jawabnya sekaligus sebagai barista di cabang Kota Baru Parahyangan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Kriteria Desain Kafe Yang Menarik

Hasil dan pembahasan terbagi menjadi dua, yang pertama kriteria desain kafe yang menarik dan yang kedua indikator keberhasilan bisnis. Pada pembahasan ini terbagi menjadi

11 bagian kriteria desain kafe yang menarik menurut (Monica et al., 2022) dan pembahasan desain kafe yang menarik akan membandingkan kedua kafe, yaitu diantaranya :

1. Suasana kafe dan produktivitas pengunjung ditingkatkan dengan mendukung suasana kafe melalui aroma dan musik. Pada cabang Cikutra, Faktor suasana kafe yang mendukung lewat adanya musik dari speaker. Speaker ditempatkan di area *indoor* pada bangunan utama yang biasanya menjadi tempat pemesanan produk serta penempatan speaker di bangunan lainnya. Di area *semi outdoor* juga ditempatkan speaker untuk membuat area *outdoor* masih dapat mendengarkan musik.

Selanjutnya di Kota Baru Parahyangan, Suasana kafe yang mendukung lewat adanya musik dari speaker. Speaker ditempatkan di area *indoor* pada bangunan utama yang biasanya menjadi tempat pemesanan produk serta penempatan speaker di bagian area *indoor* yang berada dibawah dari bangunan utama. Di area *semi outdoor* juga ditempatkan speaker untuk membuat area *outdoor* masih dapat mendengarkan musik.



Gambar 1. Suasana kafe di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

2. Penghawaan tetap sejuk dan hangat meski berada di luar ruangan berkat sirkulasi udara yang mengalir dengan lancar.

Pada cabang Cikutra, Penghawaan pada Kopi Nako Cikutra terasa sejuk pada saat berada di area *outdoor* dari waktu pagi hari menjelang siang hari. Banyaknya penanaman pohon parahybum yang cukup tinggi membuat area tempat duduk menjadi teduh. Dan di area *semi outdoor* pun penghawaan tidak terlalu panas karena jarak antara kepala dan atap cukup jauh. Sedangkan di Kota Baru Parahyangan, Bangunan di cabang ini berada di hoek jalan raya dan dibuat lebih tinggi beberapa meter dari jalan raya sehingga membuat penghawaan terasa kencang saat berada di area amphitheater maupun *semi outdoor* nya. Pada area *outdoor* ada salah satu spot tempat duduk yang terasa hangat dan angin berhembus lumayan kencang saat siang hari yang berada didekat bangunan utama atau bar. Untuk di area *semi outdoor* pun penghawaan sama terasa seperti di area *outdoor* dengan angin yang berhembus kencang namun tidak terasa panasnya.



Gambar 2. Outdoor Area di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

3. Desain yang menjadi daya tarik, dengan desain bangunan yang tidak masif dengan banyaknya kaca dibandingkan dinding yang masif serta penataan ruang yang mudah diakses pengunjung.

Pada cabang Cikutra, Dari jalan raya bangunan dicabang ini tidak terlihat jelas karena berada di antara bangunan lain dan terhalang oleh pohon-pohon besar didepannya. Untuk desainnya mempunyai bahasa desain yang sama dengan cabang lainnya, yaitu dengan bentuk bangunan gaya skandinavian dan penggunaan kaca nako sebagai identitasnya. Dicabang ini terdapat dua bangunan yang terpisah ada yang berada di belakang dan ada yang berada didepan yang dibuat miring mengarah ke akses masuk Kopi Nako. Sedangkan di Kota Baru Parahyangan, kopi nako berada di hoek jalan raya kota baru parahyangan, yang sangat mudah untuk ditemukan dari arah mana saja. Dari jalan raya bangunan terlihat tertutupi pohon- pohon parahybum yang ditempatkan pada area outdoornya atau amphitheater. Bangunan dibuat lebih tinggi beberapa meter dari jalan raya untuk memudahkan pengunjung melihatnya, dari segi bahasa desainnya pun masih sama dengan menggunakan gaya skandinavian dengan dua bangunan yang disambungkan oleh atap lainnya yang berfungsi sebagai tempat duduk *semi outdoor* nya.



Gambar 3. Gaya Desain di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

4. Mempunyai area indoor dan outdoor, pada area outdoor nya mempunyai desain landscaping yang menarik. Pada area indoor dapat digunakan dalam suasana formal seperti rapat dan mengerjakan tugas. Pada cabang Cikutra, area indoor sebesar 40% dan area outdoor sebesar 60%. Pada area indoor dan semi outdoor cukup untuk digunakan mengerjakan tugas namun tidak dapat menampung orang yang banyak didalamnya. Dan pada area outdoor desain dari landscapingnya tidak terlalu menarik perhatian dikarenakan lahan yang cukup kecil dan penataan amphitheater yang mengikuti dinding pembatas. Sedangkan di Kota Baru Parahyangan, area indoor dan outdoor sama seperti di cikutra yaitu indoor sebesar 40% dan area outdoor sebesar 60%. Pada area indoor dapat digunakan untuk mengerjakan tugas yang terletak di bawah bangunan utamanya. Dan area outdoor dari cabang KBP ini mempunyai desain landscape yang menarik dengan desain amphitheaternya dibuat melengkung-lengkung agar semakin menarik perhatian pengunjung yang datang.



Gambar 4. Ruang Luar & Ruang Dalam di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

5. Akses sirkulasi yang nyaman dan luas, kafe tidak terlihat padat dengan pemilihan dan penataan perabot yang memadai walaupun ukuran kafe tidak terlalu besar. Pada cabang Cikutra, akses sirkulasi menggunakan tangga dan juga terdapat ramp sebagai aksesnya. Akses sirkulasinya tidak terlalu luas tetapi nyaman untuk dilalui pengunjung dengan penggunaan material conblock yang tidak membuat pengunjung kesusahan ketika mengaksesnya. Dari segi penataan perabot tertata rapi dengan material yang tidak masif sehingga tidak membuat pengunjung bingung ketika ingin memesan produk. Selanjutnya di Kota Baru Parahyangan, akses sirkulasi menggunakan tangga yang dimenyatu dengan *amphitheater* dengan warna yang dibuat lebih gelap agar memudahkan pengunjung mengaksesnya. Untuk material dari tangganya dibuat lebih kasar agar tidak terpeleket saat mengaksesnya, dikarenakan jarak yang ditempuh cukup jauh dan tinggi. Dari segi penataan perabot tertata rapi dengan material yang tidak masif sehingga tidak membuat pengunjung bingung ketika ingin memesan produk.



Gambar 5. Akses Sirkulasi di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

6. Desain tempat duduk yang berukuran sesuai dengan bentuk tubuh manusia dan nyaman digunakan meski dalam jangka waktu lama serta mempunyai kekuatan. Pada cabang Cikutra, tempat duduk pada cabang ini ada dua macam, ada yang tempat duduk biasa dari rangka-rangka besi dan *amphitheater* dari beton. Karena area *outdoor* lebih banyak dibandingkan area *indoor* maka material yang digunakan untuk tempat duduk dibuat kokoh yang tahan cuaca panas dan hujan. Namun tempat duduknya tidak dapat dipakai untuk berlama-lama karena materialnya yang keras, dan orang mampu duduk paling lama sekitar 2 jam saja. Selanjutnya di Kota Baru Parahyangan, tempat duduk pada cabang ini ada tiga macam, ada yang tempat duduk biasa dari rangka-rangka besi, *amphitheater* dari beton dan tempat duduk dari kayu yang berbentuk batang pohon. Karena area *outdoor* lebih banyak dibandingkan area *indoor* maka material yang digunakan untuk tempat duduk dibuat kokoh yang tahan cuaca panas dan hujan. Namun tempat duduknya tidak dapat dipakai untuk berlama-lama karena materialnya yang keras, dan orang mampu duduk paling lama sekitar 2 jam saja.



Gambar 6. Tempat Duduk di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

7. Pencahayaan yang cukup pada kafe, tidak terang dan tidak gelap yang membuat pengunjung merasa nyaman.

Pada cabang Cikutra, dari segi pencahayaan banyak memanfaatkan pencahayaan alami pada siang hari dikarenakan dinding bangunan didominasi kaca sehingga cahaya dapat masuk maksimal. Di siang hari pada area *indoor* ada beberapa ruangan yang menggunakan pencahayaan buatan dengan warna *warm white* untuk memberikan kesan hangat namun tidak terlalu remang. Saat malam hari pencahayaan di area *indoor* menggunakan lampu warna *warm white*, dan juga pada akses tangga menggunakan *led strip* warna *warm white* sehingga masih memberikan kesan hangat walau di *outdoor*.

Selanjutnya di Kota Baru Parahyangan, pencahayaan juga banyak memanfaatkan pencahayaan alami pada siang hari dikarenakan dinding bangunan didominasi kaca sehingga cahaya dapat masuk maksimal. Di siang hari pada area *indoor* ada beberapa ruangan yang menggunakan pencahayaan buatan dengan warna *warm white* untuk memberikan kesan hangat namun tidak terlalu remang. Saat malam hari pencahayaan di area *indoor* menggunakan lampu warna *warm white*, dan juga pada area *outdoor* akses tangga menggunakan lampu kecil yang menyorot akses tangga dan pada *amphitheater* nya menggunakan *led strip* dengan warna *warm white* sehingga masih memberikan kesan hangat walau di *outdoor*.



Gambar 7. Pencahayaan di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

8. Penghawaan buatan sesuai dengan kebutuhan apabila jika terasa panas, jika sirkulasi udara pada area *semi outdoor* kurang, ditambahkan dengan kipas angin.

Pada cabang Cikutra, penghawaan buatan hanya digunakan untuk beberapa tempat, untuk penggunaan *Air Conditioner (AC)* ditempatkan di dalam ruangan tertutup seperti bar sedangkan untuk kipas angin ditempatkan di area *semi outdoor* dinyalakan apabila terasa panas. Dikarenakan pada cabang ini penghawaan tidak terlalu panas sehingga sangat jarang menggunakan penghawaan buatan pada area *semi outdoor*. Untuk peletakan kipas angin pada area *semi outdoor* ditempatkan di setiap sudut-sudut bangunan. Sedangkan di Kota Baru Parahyangan, penghawaan buatan hanya untuk beberapa tempat, untuk penggunaan *Air Conditioner (AC)* ditempatkan di dalam ruangan tertutup seperti bar dan area *indoor* yang berada di bawah bangunan utama, sedangkan untuk kipas angin ditempatkan di area *semi outdoor* dinyalakan apabila terasa panas. Dikarenakan pada cabang ini anginnya berhembus cukup kencang jadi penghawaan terasa sejuk, sehingga sangat jarang menggunakan penghawaan buatan pada area *semi outdoor*. Untuk peletakan kipas angin pada area *semi outdoor* ditempatkan di setiap sudut-sudut bangunan.



Gambar 8. Penghawaan Buatan di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

9. Adanya Petunjuk ruang yang informatif untuk memudahkan mencari ruangan tertentu (seperti toilet dan mushalla).

Pada cabang Cikutra, untuk mencari ruangan mudah, karena areanya yang tidak terlalu besar. Untuk petunjuk ruangnya sangat informatif, namun untuk yang pertama kali datang banyak yang belum tahu dimana saja peletakkannya petunjuk ruangnya. Petunjuk ruangnya ditempatkan di bak sampah dan di tembok dekat dengan ruangan-ruangan seperti toilet dan mushalla. Untuk isi dari petunjuk ruangnya berbagai macam, ada yang berisi mengenai petunjuk ke bar, toilet dan mushalla yang diarahkan dengan tanda panah dan berisi mengenai zona tiap bangunannya.

Selanjutnya di Kota Baru Parahyangan, untuk mencari ruangan-ruangan tertentu lumayan sedikit kebingungan dikarena areanya yang cukup besar. Untuk petunjuk ruangnya sangat informatif, namun untuk yang pertama kali datang banyak yang belum tahu dimana saja peletakkannya petunjuk ruangnya. Petunjuk ruangnya ditempatkan di bak sampah dan di tembok dekat dengan ruangan-ruangan seperti toilet dan mushalla. Untuk isi dari petunjuk ruangnya berbagai macam, ada yang berisi mengenai petunjuk ke bar, toilet dan mushalla yang diarahkan dengan tanda panah dan berisi mengenai zona tiap bangunannya.



Gambar 9. Petunjuk Ruang di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

10. Penempatan stop kontak yang berada di setiap area tempat duduk untuk mempermudah pengunjung yang ingin mengisi daya hp atau laptop saat mengerjakan tugas ataupun bekerja.

Pada cabang Cikutra, jumlah stop kontak yang cukup untuk memenuhi kebutuhan pengunjungnya yang ingin mengisi daya baterai hp ataupun laptop. Stop kontak berada di area-area yang ada perkerasan, seperti pada *amphitheater* dan pada area *indoor* maupun *semi outdoor*. Stop kontaknya sangat mudah ditemukan karena terlihat menonjol dari bidang yang diaplikasikan untuk stop kontak.

Sedangkan di Kota Baru Parahyangan, stop kontak yang cukup untuk memenuhi kebutuhan pengunjungnya yang ingin mengisi daya baterai hp ataupun laptop. Stop kontak berada di area-area yang ada perkerasan, seperti pada *amphitheater*, meja

outdoor, pada area *indoor* maupun *semi outdoor*. Stop kontaknya sangat mudah ditemukan karena terlihat menonjol dari bidang yang diaplikasikan untuk stop kontak.



Gambar 10. Stop Kontak di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

11. Adanya *roller blind* di area *semi outdoor* untuk meminimalisir panas dan hujan yang masuk berlebihan. Pada cabang Cikutra, desain bangunannya dibuat lebih menjorok keluar dari struktur utamanya jadi tampias dari hujan dan panas tidak masuk berlebihan kedalam bangunan. Untuk pengaplikasian *roller blind* tidak disemua area hanya diarea tertentu, seperti di area *semi outdoor* yang berada di atas bar dan tidak ada *roller blind* pada bangunan yang satunya. Warna dari *roller blind* berwarna putih jadi senada dengan fasad bangunan Kopi Nako yang berwarna putih.

Selanjutnya di Kota Baru Parahyangan, dengan desain bangunannya dibuat lebih menjorok keluar dari struktur utamanya jadi tampias dari hujan dan panas tidak masuk berlebihan kedalam bangunan. Untuk pengaplikasian *roller blind* tidak disemua area hanya diarea tertentu, seperti di area *semi outdoor* yang berada di atas bar dan tidak ada *roller blind* pada bangunan yang satunya. Warna dari *roller blind* berwarna putih jadi senada dengan fasad bangunan Kopi Nako yang berwarna putih.



Gambar 11. *Roller Blind* di Kopi Nako Cikutra (kiri) & Kota Baru Parahyangan (kanan)
(Sumber: analisis, 2024)

Setelah mendapatkan pembahasan untuk kriteria desain kafe yang menarik menurut (Monica et al., 2022) pada Kopi Nako Bandung, berikut adalah hasil dari 11 kriterianya:

1. Suasana kafe yang mendukung, terpenuhi di Kopi Nako Cikutra & Kota Baru Parahyangan.
2. Penghawaan yang nyaman, terpenuhi di Kopi Nako Cikutra & Kota Baru Parahyangan.
3. Gaya desain yang menarik perhatian, terpenuhi di Kopi Nako Cikutra & Kota Baru Parahyangan.
4. Mempunyai 2 area terpisah, terpenuhi di Kopi Nako Cikutra & Kota Baru Parahyangan.
5. Akses sirkulasi yang nyaman dan luas, terpenuhi di Kopi Nako Cikutra & Kota Baru Parahyangan.
6. Tempat duduk yang nyaman, tidak terpenuhi di Kopi Nako Cikutra & Kota Baru Parahyangan.
7. Pencahayaan yang cukup, terpenuhi di Kopi Nako Cikutra dan Kota Baru Parahyangan.
8. Penghawaan buatan yang sesuai dengan kebutuhan, terpenuhi di Kopi Nako Cikutra dan Kota Baru Parahyangan.
9. Petunjuk ruangan yang jelas, terpenuhi di Kopi Nako Cikutra dan Kota Baru Parahyangan.

10. Peletakan stopkontak yang cukup, terpenuhi di Kopi Nako Cikutra dan Kota Baru Parahyangan.
11. Ruangan dilengkapi *Roller Blind*, tidak terpenuhi di Kopi Nako Cikutra dan Kota Baru Parahyangan.

3.2 Indikator Keberhasilan Bisnis

Pada hasil dan pembahasan selanjutnya mengenai keberhasilan suatu bisnis dengan beberapa indikator keberhasilannya, berikut beberapa indikator keberhasilan bisnis dapat diukur dari, (1) pertumbuhan akumulasi modal atau peningkatan modal, (2) peningkatan jumlah produksi, (3) peningkatan jumlah pelanggan, (4) perluasan usaha, (5) peningkatan fasilitas infrastruktur operasional (6) pendapatan bisnis (Tupamahu et al., 2021). Penulis mengambil salah satu indikator dari keberhasilan bisnis yang memungkinkan untuk dibahas yaitu peningkatan jumlah pelanggan.

Peningkatan jumlah pelanggan pada cabang Kopi Nako Cikutra dan Kota Baru Parahyangan dilihat dari banyaknya penjualan cup kopi perbulannya. Untuk di cabang Kopi Nako Cikutra penjualan perbulannya paling sedikit ± 5.000 cup/bulan dan untuk penjualan terbanyak bisa mencapai ± 12.000 cup/bulan, dengan omset ± 500 Juta perbulannya. Sedangkan untuk di cabang Kopi Nako Kota Baru Parahyangan penjualan perbulannya paling sedikit ± 12.000 cup/bulan dan untuk penjualan terbanyak bisa mencapai ± 20.000 cup/bulan, dengan omset ± 1 Miliar perbulannya.

Jika dilihat dari kedua omset kedua cabang tersebut, maka cabang Kota Baru Parahyangan lebih unggul dari peningkatan jumlah pengunjung dibandingkan cabang Cikutra. Walaupun desain dari bentuk bangunannya sama namun luasan area di cabang Cikutra lebih besar ± 900 m² dibandingkan Kota Baru Parahyangan yang hanya ± 540 m², luasan area cabang Cikutra tersebut sudah termasuk area parkir jadi untuk area *landscaping* nya lebih sedikit. Berbeda dengan cabang Kota Baru Parahyangan yang memiliki luas area lebih kecil tetapi luasan area tersebut dipenuhi oleh *landscaping* yang menarik.

Jadi peningkatan jumlah pengunjung serta omset pun dipengaruhi oleh di mana lokasi kafe itu berada. Seperti cabang Cikutra yang lokasinya berada diantara bangunan sekitar dari segi penglihatan pengunjung yang ingin berkunjung tidak terlalu kelihatan, berbanding dengan cabang Kota Baru Parahyangan yang lokasinya berada di hoek, yang sangat mudah ditemukan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai Analisis Pengaruh Desain Kafe Terhadap Keberhasilan Bisnis Pada Kopi Nako Bandung, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Kriteria desain kafe yang menarik, ada 9 poin dari 11 poin kriteria yang terpenuhi seperti suasana kafe yang mendukung, penghawaan yang nyaman, gaya desain, akses sirkulasi yang nyaman, pencahayaan yang cukup, penghawaan buatan, petunjuk ruangan yang jelas dan peletakan stop kontak. Dan dua poin yang tidak terpenuhi seperti, tempat duduk yang tidak nyaman untuk dipakai berlama-lama serta minimnya *roller blind* pada kedua cabang tersebut, karena berguna untuk meminimalisir hujan yang masuk dan panas matahari berlebih.
2. Pada indikator keberhasilan bisnis, cabang Kopi Nako Kota Baru Parahyangan lebih unggul dibandingkan cabang Cikutra. Dilihat dari segi omset, peningkatan jumlah pengunjung, desain *landscaping* nya yang menarik serta lebih luas dan lokasinya berada di hoek yang mudah untuk ditemukan pengunjung jadi hal tersebut sangat berpengaruh terhadap keberhasilan bisnis.

REFERENSI

- Haristianti, V. (2021). Analisis Faktor Kebetahan Pengunjung Coffee Shop Melalui Penilaian Kinerja Elemen Interior. Studi Kasus: Kafe dan Coffee Shop di Kawasan L.R.E Martadinata, Bandung. *Jurnal Arsitektur ZONASI*, 4(2), 196–209. <https://doi.org/10.17509/jaz.v4i2.31609>
- Monica, F., Tulistyantoro, L., & Mulyono, H. (2022). Analisa Peran Desain Interior Dalam Menunjang Minat Pengunjung Untuk Revisit Kafe Redback dan Common Grounds Surabaya. *Jurnal Pengetahuan & Perancangan Desain Interior* |, 10(2), 106–118.
- open data jabarprov. (2021). Jumlah Usaha Restoran, Rumah Makan, dan Cafe Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat. *Dinas Pariwisata dan Kebudayaan*. <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/jumlah-usaha-restoran-rumah-makan-dan-cafe-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat>
- Tupamahu, F. A. S., Balik, D., & Tamaela, E. Y. (2021). Karakteristik Wirausaha, Tingkat Pendidikan dan Karakteristik Usaha Sebagai Penentu Keberhasilan Bisnis Pariwisata di Wilayah Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil. *Jurnal Maneksi*, 10(1), 1–16. <https://doi.org/10.31959/jm.v10i1.636>