

KAJIAN KEBUTUHAN RUANG TERBUKA KOMUNAL BERUPA FOOD COURT SEBAGAI FASILITAS PENUNJANG PADA KAWASAN INDUSTRI: STUDI KASUS PADA SEBUAH KAWASAN INDUSTRI TERINTEGRASI DI WILAYAH JABODETABEK

Ary Fitriyanto¹, Siti Sujatini², Siti Wardiningsih³

aryfitriyanto97@gmail.com¹, siti_sudjatini1@yahoo.com², siti.wardiningsih2810@gmail.com³

Universitas Mpu Tantular

ABSTRAK

Kawasan industri modern dituntut tidak hanya menyediakan infrastruktur produksi, tetapi juga fasilitas penunjang yang mendukung kesejahteraan pekerja di dalamnya. Salah satu fasilitas yang mulai banyak diadopsi pengelola kawasan industri adalah food court, namun keberadaannya umumnya tumbuh dari kebutuhan komersial organik tanpa didasari perencanaan arsitektural yang mempertimbangkan kenyamanan dan fungsi sosialnya secara terukur. Penelitian ini mengkaji kebutuhan ruang terbuka komunal berupa food court sebagai fasilitas penunjang pada sebuah kawasan industri terintegrasi berskala besar di wilayah Jabodetabek, ditinjau dari perspektif arsitektur dan perencanaan kawasan. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui observasi lapangan langsung dan analisis fisik-spasial, mengkaji kondisi eksisting food court terhadap kriteria teoritis dan standar teknis perencanaan. Data dianalisis secara deskriptif-komparatif berdasarkan lima konstruk: kebutuhan ruang, fungsi interaksi sosial (third place), kenyamanan fisik, kedekatan arsitektural terhadap area produksi sebagai proksi produktivitas, dan kesesuaian dengan konsep human-centered industrial estate serta sustainable industrial development.

Kata Kunci: Ruang Terbuka Komunal, Food Court, Kawasan Industri, Human-Centered Design, Kenyamanan Pekerja.

ABSTRACT

Modern industrial estates are increasingly required to provide not only production infrastructure but also supporting facilities that promote worker well-being. One facility increasingly adopted by industrial estate management is the food court, yet its provision generally emerges from organic commercial demand rather than deliberate architectural planning that considers user comfort and social function. This study examines the need for communal open space in the form of a food court as a supporting facility at a large integrated industrial estate in the Jabodetabek area, viewed from an architectural and area-planning perspective. The research employs a qualitative descriptive approach through direct field observation and physical-spatial analysis, examining the existing condition of the food court against theoretical criteria and technical design standards. Data are analyzed descriptively-comparatively based on five constructs: spatial need, social interaction function (third place), physical comfort, architectural proximity to production areas as a productivity proxy, and alignment with the concepts of human-centered industrial estate and sustainable industrial development.

Keywords: Communal Open Space, Food Court, Industrial Estate, Human-Centered Design, Worker Comfort.

PENDAHULUAN

Kawasan Industri X merupakan salah satu kawasan industri terintegrasi berskala besar di wilayah Jabodetabek yang telah beroperasi lebih dari tiga dekade. Kawasan ini menaungi ratusan perusahaan nasional dan multinasional dari berbagai sektor manufaktur, meliputi otomotif, elektronik, logistik, dan pergudangan, dengan komposisi investor yang beragam baik domestik maupun asing.

Sebagai kawasan industri yang telah berkembang melalui beberapa fase pembangunan, Kawasan Industri X tidak hanya menyediakan infrastruktur produksi

(jaringan listrik, air bersih, pengolahan limbah, gas industri), tetapi juga fasilitas penunjang non-produksi yang cukup lengkap: apartemen servis, restoran, fasilitas kesehatan, sarana ibadah, keamanan, pemadam kebakaran, SPBU, hotel, hingga food court yang tersebar di beberapa titik kawasan. Keberadaan food court ini secara empiris telah menjadi bagian dari keseharian pekerja — pengamatan awal menunjukkan food court di beberapa titik kawasan dipenuhi karyawan pada jam istirahat (sekitar pukul 12.00–13.00 WIB), namun relatif sepi di luar jam tersebut. Pola ini mengindikasikan bahwa food court di kawasan ini berfungsi sebagai titik konsentrasi aktivitas sosial pekerja yang sangat bergantung pada ritme kerja kawasan, namun ketersediaannya tampak lebih merupakan hasil pertumbuhan organik kebutuhan komersial dibanding hasil perencanaan arsitektural yang mempertimbangkan kapasitas, kenyamanan, dan fungsi sosialnya secara terukur.

Fenomena ini memunculkan pertanyaan mendasar: apakah ruang terbuka komunal berupa food court yang ada saat ini di Kawasan Industri X sudah memadai sebagai fasilitas penunjang yang mendukung kenyamanan, interaksi sosial, dan produktivitas pekerja — sejalan dengan prinsip human-centered industrial estate dan sustainable industrial development yang semestinya menjadi acuan kawasan industri berskala besar? Kajian akademik mengenai hal ini masih minim, mengingat literatur food court selama ini lebih banyak mengkaji konteks perkotaan-komersial, sementara literatur kawasan industri lebih banyak menyoroti aspek lingkungan (RTH, limbah) dan sosial-ekonomi makro, bukan kualitas arsitektural ruang komunal bagi penggunaannya sehari-hari.

Berdasarkan uraian tersebut, rumusan masalah penelitian ini meliputi: (1) bagaimana urgensi keberadaan ruang terbuka komunal berupa food court sebagai fasilitas penunjang di Kawasan Industri X ditinjau dari kebutuhan pekerja; (2) bagaimana food court berfungsi sebagai ruang interaksi sosial bagi pekerja di kawasan ini; (3) bagaimana dampak keberadaannya terhadap kenyamanan, produktivitas, dan kualitas lingkungan kerja; dan (4) bagaimana kesesuaian konsep food court di kawasan ini dengan prinsip human-centered industrial estate dan sustainable industrial development.

Penelitian ini bertujuan menjawab keempat rumusan masalah tersebut, dengan manfaat teoritis memperkaya literatur arsitektur dan perencanaan kawasan mengenai fasilitas ruang komunal pada tipologi kawasan industri, serta manfaat praktis sebagai rujukan bagi pengelola kawasan industri dan instansi terkait dalam merencanakan fasilitas food court yang berbasis kebutuhan riil pekerja.

TINJAUAN PUSTAKA

Konsep Ruang Terbuka Komunal

Ruang terbuka komunal dapat dipahami sebagai ruang yang penggunaannya bersifat terbuka dan diperuntukkan bagi aktivitas bersama suatu komunitas, berbeda dari ruang terbuka hijau (RTH) yang lebih menekankan fungsi ekologis. Dalam konteks institusi (kampus, perkantoran, kawasan industri), ruang terbuka komunal berfungsi sebagai media komunikasi informal dan penunjang aktivitas non-formal. Studi pada lingkungan kampus menunjukkan bahwa intensitas penggunaan ruang terbuka komunal berkorelasi dengan ketersediaan fasilitas kenyamanan fisik (tempat duduk, peneduh), kualitas visual, kenyamanan sensorik, dan aksesibilitas — empat faktor yang relevan diadaptasi untuk menilai kelayakan food court sebagai ruang komunal di kawasan industri (Amal, n.d.).

Food Court sebagai Ruang Publik dan Ruang Ketiga (Third Place)

Konsep third place dari Oldenburg (1989) menempatkan ruang ketiga sebagai ruang interaksi sosial yang berada di antara ruang pertama (rumah) dan ruang kedua (tempat kerja), dengan karakter tidak terstruktur dan menyesuaikan kebutuhan interaksi sosial penggunaannya. Prinsip ruang ketiga meliputi kesetaraan status semua pengunjung, akses

tanpa sistem keanggotaan, fungsi sebagai wadah interaksi sosial, kemudahan akses, keamanan-kenyamanan, sifat inklusif, dan karakter rekreatif (Bachtiar et al., n.d.; Susanti and Ida Ayu 2025). Beberapa kajian arsitektur telah menerapkan prinsip ini pada perancangan ruang publik perkotaan dan taman, namun penerapannya pada food court di lingkungan kerja/industri belum banyak dieksplorasi. Pada konteks food court secara umum, fungsi ruang tidak lagi terbatas pada aktivitas komersial kuliner, tetapi juga fungsi rekreasi dan ruang komunal untuk bersosialisasi antarpengunjung (Ramadhan et al. 2022).

Kawasan Industri Modern: Human-Centered Industrial Estate

Kawasan industri secara ideal dirancang terintegrasi dengan kawasan lain seperti permukiman, perkantoran, dan fasilitas pendukung lainnya, dilengkapi infrastruktur yang melayani proses hulu ke hilir (Sutanto, n.d.). Pergeseran paradigma dari kawasan industri berorientasi produksi semata menuju kawasan yang berorientasi pada kesejahteraan penggunaannya tercermin dari semakin banyaknya pengelola kawasan yang menyediakan fasilitas non-produksi.

Sustainable Industrial Development

Pembangunan berkelanjutan pada kawasan industri tidak hanya menyangkut aspek lingkungan fisik, tetapi juga aspek sosial-ekonomi masyarakat sekitar kawasan, termasuk pekerja yang beraktivitas di dalamnya. Ketimpangan pengelolaan dampak sosial kawasan industri — yang sering kali lebih banyak ditangani sektor swasta melalui program CSR dibanding peran aktif pemerintah daerah — menegaskan perlunya pendekatan perencanaan kawasan yang lebih holistik (Jurnal Dinamika Pemerintahan 2026).

Kenyamanan, Produktivitas, dan Kualitas Lingkungan Kerja

Kenyamanan lingkungan kerja terbukti berkorelasi dengan produktivitas: ketidaknyamanan termal pada ruang kerja dapat mengalihkan konsentrasi pekerja bahkan mendorong mereka keluar ruangan, yang pada akhirnya menurunkan produktivitas (Mandey and Kindangen 2017). Studi lain menegaskan bahwa kenyamanan lingkungan kerja meningkatkan kinerja, kreativitas, dan loyalitas karyawan (Neraca, n.d.; Kharis et al. 2021; Lestary and Chaniago 2018).

Posisi Penelitian dan Kerangka Berpikir

Berdasarkan tinjauan di atas, teridentifikasi bahwa kajian food court sebagai ruang komunal masih dominan berlokus di kawasan komersial-perkotaan atau kampus, sementara kajian ruang terbuka di kawasan industri lebih banyak membahas aspek regulasi/lingkungan (RTH) dibanding fungsi sosial-arsitekturalnya. Penelitian ini mengisi celah tersebut dengan memposisikan food court di kawasan industri sebagai objek kajian arsitektural yang terintegrasi dengan konsep human-centered industrial estate dan sustainable industrial development. Kerangka berpikir penelitian ini diawali dari fenomena pertumbuhan kawasan industri modern dan kebutuhan fasilitas penunjang, mengarah pada permasalahan minimnya perencanaan arsitektural ruang komunal bagi pekerja, dianalisis melalui landasan teori third place, human-centered industrial estate, dan sustainable industrial development, menggunakan metode studi dokumen dan wawancara pengelola, untuk menghasilkan pemahaman mengenai kebutuhan ruang, fungsi sosial, dampak kenyamanan-produktivitas, dan kesesuaian konsep, yang pada akhirnya berkontribusi pada rekomendasi arsitektural food court sebagai elemen human-centered industrial estate.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui analisis fisik-spasial (physical and spatial analysis) pada food court eksisting di Kawasan Industri X, sebuah kawasan industri terintegrasi berskala besar di wilayah Jabodetabek. Pendekatan ini dipilih karena tujuan penelitian bersifat menilai kondisi objektif ruang secara arsitektural,

tanpa menjangkau data subjektif dari wawancara pekerja maupun pengelola.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui tiga teknik. Pertama, observasi lapangan langsung terhadap kondisi fisik food court, meliputi tata letak dan sirkulasi ruang, luasan dan kapasitas duduk, elemen peneduh dan naungan, kondisi ventilasi serta pencahayaan alami, jenis dan kondisi furnitur, serta aksesibilitas dari area produksi/bangunan pabrik terdekat. Kedua, pengukuran fisik sederhana, mencakup luas area food court (m^2), estimasi rasio kapasitas duduk terhadap jumlah pekerja (bila data jumlah pekerja tersedia dari dokumen publik kawasan), serta jarak dan estimasi waktu tempuh dari titik food court ke beberapa titik produksi terdekat. Ketiga, dokumentasi visual berupa foto dan sketsa kondisi eksisting sebagai bahan analisis dan ilustrasi pada bagian hasil.

Instrumen Observasi

Instrumen berupa lembar observasi (checklist) yang disusun berdasarkan dua acuan. Pertama, delapan prinsip third place dari Oldenburg (1989) yang diadaptasi menjadi indikator terukur secara arsitektural: kesetaraan akses (tidak ada pembatas formal antartenant), sifat informal tata ruang, kapasitas menampung interaksi lintas-perusahaan, serta kenyamanan fisik dan psikologis ruang. Kedua, pedoman teknis penyediaan ruang terbuka non-hijau dan ruang terbuka hijau — Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Nomor 05/PRT/M/2008 dan Nomor 12/PRT/M/2009 — sebagai acuan standar kuantitatif rasio luas ruang terhadap jumlah pengguna.

Teknik Analisis Data

Data hasil observasi dan pengukuran dianalisis secara deskriptif-komparatif: kondisi eksisting food court dipetakan per indikator, kemudian dibandingkan terhadap kriteria teoritis (third place) dan standar teknis (pedoman RTH/ruang terbuka non-hijau) untuk menilai tingkat kesesuaian serta mengidentifikasi kesenjangan (gap) antara kondisi aktual dan kebutuhan ideal. Hasil pemetaan disajikan dalam bentuk uraian naratif, tabel checklist, dan/atau sketsa/diagram tata letak untuk memperjelas temuan.

Batasan dan Validitas Data

Karena metode ini murni berbasis analisis fisik tanpa data primer dari wawancara pekerja maupun pengelola, temuan penelitian mencerminkan penilaian arsitektural terhadap kondisi objektif ruang — bukan persepsi atau pengalaman subjektif pengguna terhadap kenyamanan dan produktivitas. Keterbatasan ini dinyatakan secara eksplisit dan menjadi celah bagi penelitian lanjutan yang menjangkau data persepsi pengguna melalui wawancara atau survei.

Definisi Operasional Konstruk

Konstruk	Indikator Terukur	Teknik Pengumpulan Data
Kebutuhan ruang terbuka komunal	Rasio luas food court terhadap estimasi jumlah pekerja; jumlah titik food court per luas kawasan	Teridentifikasi 4 titik food court dalam radius observasi, dengan total luas $\pm 8.600 m^2$. Estimasi jumlah pekerja yang terlayani (berdasarkan jumlah tenant sekitar) ± 350.000 orang, sehingga rasio $\pm 0,02457 m^2/pekerja$ — berada di bawah ambang kenyamanan ruang terbuka non-hijau yang lazim direkomendasikan ($\pm 0,3 m^2/pengguna$).
Food court sbg ruang interaksi sosial (third place)	Kesesuaian tata letak dengan prinsip third place: akses netral, informalitas, kapasitas interaksi lintas-perusahaan	Dari 8 prinsip, 5 terpenuhi (akses tanpa keanggotaan, netral status, gratis masuk, buka pada jam kerja, suasana informal); 3 tidak terpenuhi (minim elemen "penanda" yang mengundang

Konstruk	Indikator Terukur	Teknik Pengumpulan Data
		duduk lama, tidak ada zona percakapan santai/gazebo terpisah dari zona makan, jam operasional sangat bergantung jam istirahat pabrik sehingga sepi di luar jam tersebut).
Kenyamanan lingkungan	Ketersediaan naungan, ventilasi alami, pencahayaan, kondisi furnitur	3 dari 4 titik memiliki atap peneduh permanen; 1 titik hanya kanopi sebagian. Ventilasi silang alami cukup baik di area terbuka, namun terasa panas pada siang hari (tidak ada tanaman peneduh tambahan). Furnitur berupa meja-kursi beton permanen, kondisi cukup baik namun sebagian mengalami keretakan.
Produktivitas (proksi arsitektural)	Jarak/waktu tempuh dari area produksi; kesesuaian kapasitas dengan durasi jam istirahat	Jarak rata-rata dari bangunan pabrik ke food court terdekat $\pm 1,5-3,5$ Km (setara 40–45 menit jalan kaki). Durasi istirahat resmi 60 menit; food court terisi penuh dalam 10–15 menit pertama, mengindikasikan kapasitas duduk tidak mencukupi untuk puncak jam istirahat serentak
Kesesuaian human-centered & sustainable industrial estate	Kesesuaian kondisi eksisting dengan pedoman RTH/ruang terbuka non-hijau & prinsip keberlanjutan	Elemen vegetasi peneduh minim (di bawah standar RTH kawasan komersial dalam Permen PU 05/2008). Belum ditemukan sistem pengelolaan sampah organik terpisah atau elemen desain pasif (mis. atap hijau, sumur resapan) di sekitar titik food court.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Fasilitas Food Court di Kawasan Industri X

Berdasarkan hasil observasi lapangan, teridentifikasi 4 (empat) titik food court yang tersebar di dalam Kawasan Industri X, dengan estimasi total luas ± 8.600 m². Estimasi jumlah pekerja yang terlayani oleh kawasan ini, berdasarkan jumlah tenant yang beroperasi di sekitarnya, mencapai ± 350.000 orang.

Dari perbandingan luas total food court terhadap estimasi jumlah pekerja tersebut, diperoleh rasio $\pm 0,02457$ m² per pekerja — jauh di bawah ambang kenyamanan ruang terbuka non-hijau yang lazim direkomendasikan dalam pedoman teknis ($\pm 0,3$ m²/pengguna, mengacu Permen PU No. 12/PRT/M/2009). Kesenjangan ini mengindikasikan bahwa kapasitas food court eksisting secara kuantitatif jauh dari memadai untuk melayani skala populasi pekerja di kawasan seluas ini.

Dari sisi kondisi fisik, 3 dari 4 titik food court memiliki atap peneduh permanen, sementara 1 titik hanya dilengkapi kanopi sebagian — menunjukkan variasi kualitas infrastruktur antar-titik yang cukup signifikan. Dari sisi aksesibilitas, jarak rata-rata dari bangunan pabrik ke food court terdekat berkisar antara 1,5–3,5 km, setara dengan waktu tempuh jalan kaki sekitar 40–45 menit. Durasi tempuh ini tergolong signifikan dibanding total waktu istirahat resmi 60 menit — mengindikasikan bahwa bagi pekerja di kluster tenant terjauh, sebagian besar waktu istirahat habis terpakai untuk perjalanan menuju dan dari food court, sehingga waktu efektif untuk makan dan beristirahat menjadi sangat terbatas.

Kebutuhan Ruang Terbuka Komunal

Hasil pengukuran fisik menunjukkan bahwa rasio luas food court terhadap estimasi jumlah pekerja di Kawasan Industri X adalah $\pm 0,02457 \text{ m}^2$ per pekerja (total luas $\pm 8.600 \text{ m}^2$ dibagi estimasi ± 350.000 pekerja). Angka ini jauh berada di bawah ambang standar kuantitatif yang direkomendasikan dalam Peraturan Menteri Pekerjaan Umum No. 05/PRT/M/2008 dan No. 12/PRT/M/2009 tentang penyediaan ruang terbuka non-hijau, yang menetapkan acuan sekitar $0,3 \text{ m}^2$ per pengguna. Dengan kata lain, kapasitas ruang food court eksisting hanya memenuhi sekitar 8% dari standar minimal yang seharusnya disediakan — sebuah kesenjangan (gap) yang signifikan antara kondisi aktual dan kebutuhan ideal.

Kesenjangan kuantitatif ini turut tercermin dalam pola waktu penggunaan yang teramati di lapangan. Keempat titik food court menunjukkan pola penggunaan yang sangat terkonsentrasi: ruang terisi penuh hanya dalam 10–15 menit pertama begitu jam istirahat dimulai, mengindikasikan bahwa kapasitas duduk yang tersedia tidak mampu menampung lonjakan kebutuhan pada puncak jam istirahat yang terjadi serentak di seluruh kawasan. Di luar jam istirahat resmi, keempat titik ini relatif sepi — menegaskan bahwa food court belum berfungsi sebagai ruang komunal yang dapat diakses secara fleksibel sepanjang jam kerja, melainkan hanya sebagai fasilitas darurat pada jendela waktu yang sangat sempit.

Kondisi ini memperkuat argumen bahwa penyediaan food court di Kawasan Industri X saat ini bersifat reaktif terhadap kebutuhan komersial jangka pendek, bukan hasil perencanaan arsitektural yang memperhitungkan rasio ideal luas-pengguna maupun distribusi waktu penggunaan sepanjang hari kerja.

Food Court sebagai Ruang Interaksi Sosial

Hasil checklist observasi terhadap delapan prinsip third place (Oldenburg, 1989) menunjukkan bahwa dari kedelapan prinsip tersebut, 5 prinsip terpenuhi dan 3 prinsip tidak terpenuhi pada kondisi eksisting food court di Kawasan Industri X.

Prinsip yang terpenuhi meliputi: (1) akses tanpa sistem keanggotaan — food court dapat digunakan bebas oleh pekerja dari perusahaan tenant mana pun tanpa pembatas formal; (2) kesetaraan status pengunjung — tidak ditemukan zonasi atau fasilitas eksklusif yang membedakan pekerja berdasarkan level jabatan atau perusahaan asal; (3) akses gratis untuk memasuki ruang (tanpa biaya masuk terpisah dari biaya konsumsi); (4) ketersediaan pada jam kerja yang konsisten dengan ritme aktivitas kawasan; dan (5) suasana informal dalam interaksi antarpengunjung selama observasi.

Sebaliknya, tiga prinsip yang belum terpenuhi mengindikasikan bahwa fungsi sosial ruang ini masih terbatas. Pertama, minimnya elemen "penanda" atau daya tarik spasial yang mengundang pengunjung untuk berlama-lama (lingering) — tata letak saat ini didesain untuk perputaran cepat (makan-selesai-pergi), bukan untuk mendorong percakapan santai berkepanjangan. Kedua, tidak ditemukannya zona percakapan yang terpisah dari zona makan (misalnya gazebo, area duduk santai, atau sudut istirahat), sehingga interaksi sosial informal — yang menjadi inti dari konsep third place — tidak memiliki wadah spasial khusus di luar aktivitas makan itu sendiri. Ketiga, jam operasional yang sangat bergantung pada jam istirahat pabrik membuat food court kehilangan salah satu ciri utama third place, yaitu sebagai ruang yang dapat diakses secara fleksibel di luar rutinitas kerja formal.

Dampak terhadap Kenyamanan dan Kualitas Lingkungan Kerja

Hasil observasi kondisi fisik menunjukkan bahwa dari empat titik food court, tiga titik memiliki atap peneduh permanen, sementara satu titik lainnya hanya dilengkapi kanopi sebagian. Kondisi ini berarti sekitar seperempat dari total kapasitas food court eksisting memberikan perlindungan yang kurang optimal terhadap paparan panas dan hujan, sehingga

berpotensi mengurangi kenyamanan termal pekerja yang menggunakan titik tersebut, terutama pada siang hari saat intensitas panas matahari tinggi.

Dari sisi ventilasi, sirkulasi udara silang alami di area terbuka tergolong cukup baik, namun kondisi tetap terasa panas pada siang hari akibat minimnya elemen peneduh tambahan seperti vegetasi. Ketiadaan naungan vegetatif ini menjadi salah satu kelemahan yang mengurangi efektivitas kenyamanan termal, sekalipun desain ruang telah memungkinkan pergerakan udara yang memadai. Dari sisi furnitur, kondisi meja-kursi beton permanen di seluruh titik food court tergolong cukup baik, meskipun sebagian mengalami keretakan yang dapat menjadi indikasi kurangnya pemeliharaan berkala.

Kesesuaian dengan Human-Centered Industrial Estate dan Sustainable Industrial Development

Hasil perbandingan kondisi eksisting terhadap pedoman teknis ruang terbuka menunjukkan bahwa elemen vegetasi peneduh di sekitar titik food court tergolong minim, berada di bawah standar RTH kawasan komersial yang diatur dalam Permen PU No. 05/PRT/M/2008. Ketiadaan elemen hijau ini tidak hanya berdampak pada kenyamanan termal (sebagaimana diuraikan pada sub-bab sebelumnya), tetapi juga menunjukkan bahwa penyediaan food court belum diposisikan sebagai bagian dari strategi ruang terbuka hijau kawasan secara terintegrasi.

Dari sisi keberlanjutan pengelolaan, hasil analisis dokumen publik yang tersedia tidak menemukan indikasi adanya sistem pengelolaan sampah organik yang terpisah di sekitar titik food court, maupun elemen desain pasif seperti atap hijau atau sumur resapan yang lazim menjadi ciri kawasan industri berorientasi keberlanjutan. Ketiadaan elemen-elemen ini mengindikasikan bahwa food court di Kawasan Industri X, meskipun telah berfungsi sebagai fasilitas penunjang harian, belum dirancang sebagai komponen yang terintegrasi dengan prinsip sustainable industrial development.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis fisik-spasial yang telah diuraikan, penelitian ini menyimpulkan empat hal yang menjawab langsung rumusan masalah penelitian.

Pertama, urgensi keberadaan ruang terbuka komunal berupa food court di Kawasan Industri X tergolong tinggi namun belum terpenuhi secara memadai. Rasio luas food court terhadap estimasi jumlah pekerja hanya sekitar 0,02457 m² per pekerja — sekitar 8% dari standar minimal yang direkomendasikan Permen PU No. 12/PRT/M/2009 (0,3 m²/pengguna) — menunjukkan kesenjangan kuantitatif yang signifikan antara kebutuhan riil dan kapasitas eksisting.

Kedua, food court di kawasan ini baru menjalankan fungsi sebagai ruang interaksi sosial (third place) secara parsial. Dari delapan prinsip third place Oldenburg, hanya lima yang terpenuhi; tiga prinsip yang belum terpenuhi — minimnya elemen pengundang untuk berlama-lama, tidak adanya zona percakapan terpisah dari zona makan, dan jam operasional yang sepenuhnya bergantung pada ritme pabrik — menunjukkan bahwa ruang ini masih berorientasi pada perputaran cepat berbasis kebutuhan makan, bukan pada keterikatan sosial berkelanjutan.

Ketiga, dampak terhadap kenyamanan dan kualitas lingkungan kerja bersifat campuran. Kondisi furnitur dan ventilasi tergolong cukup memadai, namun keterbatasan elemen peneduh vegetatif serta jarak tempuh yang jauh (1,5–3,5 km, setara 40–45 menit berjalan kaki) terhadap durasi istirahat 60 menit mengindikasikan bahwa aksesibilitas food court secara arsitektural berpotensi mengurangi efektivitas waktu pemulihan pekerja selama jam istirahat.

Keempat, penyediaan food court di Kawasan Industri X saat ini belum sesuai dengan prinsip human-centered industrial estate maupun sustainable industrial development. Minimnya elemen RTH pendukung dan tidak ditemukannya sistem pengelolaan lingkungan yang terintegrasi (pengelolaan sampah organik, elemen desain pasif) menunjukkan bahwa fasilitas ini berkembang dari kebutuhan komersial jangka pendek, bukan dari perencanaan arsitektural yang mempertimbangkan kesejahteraan pekerja dan keberlanjutan kawasan secara terukur.

Secara keseluruhan, penelitian ini menyimpulkan bahwa food court sebagai ruang terbuka komunal di kawasan industri berskala besar memerlukan perencanaan ulang yang lebih terukur — baik dari sisi kapasitas, distribusi lokasi, kelengkapan elemen kenyamanan, maupun integrasi dengan prinsip keberlanjutan — agar dapat berfungsi optimal sebagai fasilitas penunjang yang benar-benar human-centered.

Saran dan Ucapan Terima Kasih

Penelitian lanjutan disarankan menjangkau data persepsi pengguna melalui wawancara atau survei terhadap pekerja dan pengelola kawasan, guna melengkapi temuan analisis fisik-spasial dalam penelitian ini. Studi komparatif dengan kawasan industri lain juga dapat memperkaya pemahaman mengenai variasi kebutuhan ruang komunal pada tipologi kawasan industri yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Amal, C.A., A.A. Amalia, and S.F.A. Amin. 2019. "Intensitas Penggunaan Ruang Terbuka Komunal di Lingkungan Kampus Kota Makassar." *Jurnal LINEARS* 2 (2): 55–65. <https://doi.org/10.26618/j-linears.v2i2.3122>.
- Az-Zahra, Kamila Nisa, and Soraya Kautsar. 2024. "Analisis Pengaruh Layout Kantor yang Cerdas untuk Meningkatkan Produktivitas Karyawan: Studi pada PT. Chunsan Group Indonesia." *Jurnal Inovasi Manajemen, Kewirausahaan, Bisnis dan Digital* 1 (2).
- Bachtiar, Firmansyah, and Robert Rianto Widjaja. 2023. "Persandingan Penelitian Studi Kasus terkait Perubahan Third Place di Era Digital." *MINTAKAT: Jurnal Arsitektur* 24 (2): 32–43.
- Bachtiar, Firmansyah, V.G. Sri Rejeki, Riandy Tarigan, Antonius Ardiyanto, and Albertus Sidharta Muljadinata. n.d. "Kesesuaian Ruang Publik di DKI Jakarta sebagai Ruang Ketiga di Era Digital." *Vitruvian: Jurnal Arsitektur, Bangunan dan Lingkungan*.
- Jurnal Dinamika Pemerintahan. 2026. "Dampak Sosial Kawasan Industri di Kabupaten Bekasi." *Jurnal Dinamika Pemerintahan* 9 (1): 1001–1015.
- Khaerunnisa, Aesta, and Rintan Nurhayati Putri. 2024. "Kantor Bebas Stres: Memanfaatkan Desain Interior Ergonomis untuk Mendukung Kesehatan dan Kebahagiaan Pekerja." *Jurnal Manajemen Bisnis Digital Terkini* 1 (3): 119–135. <https://doi.org/10.61132/jumbidter.v1i3.151>.
- Kharis, A.J., A.D. Anjarini, A. Mulyapradana, and A. Elshifa. 2021. "Penataan Ruang Kantor dan Kinerja Karyawan terhadap Produktivitas Kerja Karyawan di CV Andromeda Multi Sarana." *Public Service and Governance Journal* 2 (1). <https://doi.org/10.56444/psgj.v2i01.1965>.
- Lestary, L., and H. Chaniago. 2018. "Pengaruh Lingkungan Kerja terhadap Kinerja Karyawan." *Jurnal Riset Bisnis dan Investasi* 3 (2). <https://doi.org/10.35313/jrbi.v3i2.937>.
- Mandey, Johansen C., and Jefrey I. Kindangen. 2017. "Studi Kenyamanan Panas dan Hubungannya dengan Tingkat Produktivitas di Ruang Kantor." *Jurnal Lingkungan Binaan Indonesia* 6 (3): 188–194.
- Oldenburg, Ray. 1989. *The Great Good Place: Cafes, Coffee Shops, Community Centers, Beauty Parlors, General Stores, Bars, Hangouts, and How They Get You Through the Day*. New York: Paragon House.
- Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Nomor 05/PRT/M/2008 tentang Pedoman Penyediaan Ruang Terbuka Hijau di Kawasan Perkotaan.
- Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Nomor 12/PRT/M/2009 tentang Pedoman Penyediaan dan Pemanfaatan Ruang Terbuka Non Hijau di Wilayah Kota/Kawasan Perkotaan.

- Radhwa T., D.A., and M. Danish Al-G. 2024. "Meningkatkan Kenyamanan dan Kesejahteraan di Tempat Kerja: Peran Ergonomi dalam Meningkatkan Produktivitas Karyawan." *Neraca: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi* 2 (5): 671–680.
- Ramadhan, et al. 2022. "Perancangan Food Court di Kota Pontianak." *JMARS: Jurnal Mosaik Arsitektur* 10 (2).
- Susanti, Ardina, and S.P.P. Ida Ayu. 2025. "Korelasi Faktor Fisik Ruang Publik dengan Persepsi Tempat Ketiga (Third Place) bagi Generasi Y dan Z: Studi Kasus Generasi Y dan Z di Wilayah Denpasar-Badung." *Jurnal Arsitektur ARCADE* 9 (1): 45–57. <https://doi.org/10.31848/arcade.v9i1.3993>.
- Sutanto, Sutanto. 2012. "Menggagas Suatu Kawasan Industri." *Gema Teknologi* 16 (4): 186–187. <https://doi.org/10.14710/gt.v16i4.4788>.
- Umarudin, Yusup, and Rani Apriani. 2022. "Penerapan Ruang Terbuka Hijau bagi Perusahaan yang Berada di Kawasan Zona Industri Padat Penduduk." *Jurnal Justitia: Jurnal Ilmu Hukum dan Humaniora* 9 (2).