

**BEST WORKING CONDITION DAN FAKTOR UNTUK MENINGKATKAN  
PRODUKTIVITAS DI KAFE****Angelus Jason Tan<sup>1</sup>**Desain Manajemen Produk, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Surabaya  
e-mail: [1angelusjasontan@gmail.com](mailto:1angelusjasontan@gmail.com)**ABSTRAK**

Dalam beberapa tahun terakhir, kafe tidak hanya menjadi tempat untuk berkumpul dan minum kopi, tetapi juga telah berkembang menjadi area kerja informal yang dapat berfungsi sebagai alternatif untuk bekerja secara jarak jauh atau nomaden, terutama selama pandemi ketika orang merasa lelah bekerja di rumah karena banyaknya gangguan. Fenomena ini mencetuskan istilah baru yaitu *work from café (WFC)*. Banyak sekali pengunjung yang melakukan kegiatan kerja atau berproduktivitas di kafe dimulai dari anak muda yang sedang masa studi hingga orang yang sudah dalam dunia kerja. Para pengunjung tersebut harus bisa memaksimalkan produktivitas mereka agar dapat bekerja dengan baik dan lancar dengan dukungan dari lingkungan dan fasilitas kafe yang mereka kunjungi. Metode penulisan ini adalah kualitatif dimana pengambilan data dan teori dilakukan dari internet dari jurnal yang telah dipublikasi untuk memperkuat teori permasalahan yang ada dan solusi untuk permasalahan tersebut. Penulisan ini dapat dikembangkan lebih lanjut agar dapat diimplementasikan pada kafe eksisting agar lebih optimal bagi pengunjung yang berproduktivitas.

**Kata kunci:** *Work from café (WFC)*, Kafe, Produktivitas, Nomaden, Optimal**ABSTRACT**

*In the last few years, café or coffee shops has expanded its functionality from only drinking coffee and as a place for gatherings to an informal work area that could be an alternative for people to work remotely, especially during the pandemic when people felt tired working from their home because there are many distractions. This phenomenon has created a new term which is work from café (WFC). Many coffee shop visitors want to do work there and be productive starting from students of school or university until adults who already work. Those visitors needs to maximalize their productivity so their work would be good and efficient with the support of the environment and facilities of the coffee shop they're visiting. This writing method is qualitative where data and theory are taken from the internet from published journals to strengthen the theory of existing problems and solutions to these problems. This writing can be developed further to be implemented to existing coffee shops so that more optimalization could be done for visitors that are working there.*

**Keywords:** *Work from café (WFC)*, Coffee shop, Productivity, Nomaden, Optimalization

---

Diterima pada 13 Desember 2024	Direvisi pada 7 Maret 2025	Disetujui pada 18 Juni 2025
--------------------------------	----------------------------	-----------------------------



## PENDAHULUAN

Setiap orang memiliki aktivitas atau pekerjaan yang perlu dilaksanakan, baik itu berurusan dengan studi mereka seperti sekolah dan kuliah maupun pekerjaan mereka. Sebagian besar dari berbagai aktivitas tersebut adalah hal yang sederhana seperti belajar dan mengerjakan tugas melalui sarana kertas dan *gadget*. Hal tersebut dapat dikerjakan pada berbagai tempat yang memiliki lingkungan yang mendukung. Pada zaman sekarang banyak orang yang gemar dan ingin melakukan tugas mereka di suasana yang enak seperti di kafe.

Awal mula *shift phenomenon* berproduktivitas di kafe pencetusnya adalah pandemi Covid-19. Dalam beberapa tahun terakhir, kafe tidak hanya menjadi tempat untuk berkumpul dan minum kopi, tetapi juga telah berkembang menjadi area kerja informal yang dapat berfungsi sebagai alternatif untuk bekerja secara jarak jauh atau nomaden, terutama selama pandemi ketika orang merasa lelah bekerja di rumah karena banyaknya gangguan. (Surya et al., 2022). Mayoritas kafe memberikan suasana yang nyaman dan estetik dimulai dari tata letak duduknya hingga desain interior kafe tersebut agar pengunjung dapat merasakan kenyamanan berada di sana (Purwadi & Manurung, 2020). Seiring makin melonjaknya kafe pada zaman sekarang, banyak individu yang ingin mengerjakan tugas atau kerjaan mereka di kafe. Fungsionalitas kafe telah bergeser menjadi tempat kerja dan *informal learning space* (Adityawirawan & Kusuma, 2021).

Agar pengunjung yang berproduktivitas dapat bekerja dengan maksimal, pengunjung tersebut harus berada di lingkungan yang mendukung seperti contohnya dari aspek ergonomis dan pencahayaan. Terdapat beberapa faktor lainnya juga ya perlu diperhatikan agar pengunjung kafe dapat bekerja dengan maksimal dan tentunya nyaman.

## METODE

Penulisan ini menggunakan metode kualitatif, dimana metode bersifat deskriptif, menggunakan data dan analisis untuk mendukung teori. Teknik yang digunakan dengan mengumpulkan jurnal dan artikel dari internet yang berguna sebagai pendukung teori dalam penulisan ini. Tujuan dari metode ini adalah untuk memahami dan mendalami permasalahan yang dikaji, serta metode ini data yang didapat yaitu kata dan gambar.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Aktivitas Dominan Pengunjung

Berdasarkan sebuah kuesioner oleh Rika Savitri dan Annisa mengenai aktivitas ketika di kafe, dari 170 responden diperoleh data sebagai berikut. Kategori kegiatan selama kunjungan yang paling dominan yaitu sosial dengan jumlah frekuensi jawaban sebesar 142 (41%). Selain itu, terdapat pula kategori kegiatan yang memiliki jumlah jawaban yang cukup besar, yaitu bersantai dengan frekuensi jawaban sebesar 87 (24 %), bekerja dengan jumlah frekuensi jawaban sebesar 49 (16%), dan bermain dengan frekuensi jawaban sebesar 43 (15%). Kegiatan membeli, belajar, dan bisnis merupakan alasan paling kecil dengan jumlah frekuensi jawaban masing-masing secara berurutan adalah sebesar 7 (2%), 3 (1%), dan 2 (1%).

Mayoritas pengunjung yang berkunjung ke kafe lebih dominan untuk berinteraksi sosial dengan sesama, namun tetap ada sebagian pengunjung yang ingin bekerja. Bekerja merupakan kegiatan yang dilakukan oleh beberapa individu selama berkunjung ke toko kopi. Kegiatan bekerja meliputi kegiatan mengerjakan tugas, memotret, dan menggambar. Banyak individu yang berkunjung ke toko kopi untuk melakukan kegiatan bekerja, beberapa alasannya dikarenakan toko kopi memiliki fasilitas yang dapat menunjang kegiatan bekerja, seperti adanya internet, soket listrik, dan lain sebagainya.

Namun, fenomena gaya hidup kunjungan ke toko kopi, juga dapat menjadi dorongan untuk melakukan kegiatan bekerja di toko kopi (Savitri & Riska, 2021). Berinteraksi sosial dengan sesama di kafe tidak memerlukan unsur fasilitas pendukung yang lebih, perabot kursi dan meja sudah sangat cukup. Maka dari itu untuk pengunjung yang bekerja harus lebih diperhatikan oleh kafe dengan menyediakan sarana kerja dan fasilitas pendukung yang nyaman bagi pengunjung tersebut.

### Motivasi Kunjungan Kafe

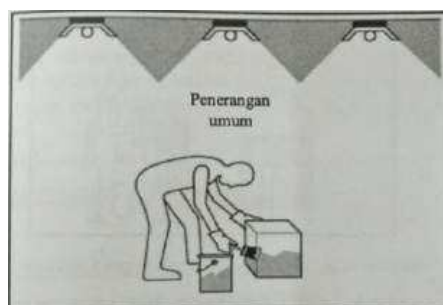
Berikut adalah beberapa hal yang memotivasi pengunjung untuk mengunjungi sebuah kafe menurut (Savitri & Riska, 2021):

1. Kenyamanan  
Kenyamanan menjadi alasan kunjungan ke toko kopi dengan melihat aspek kenyamanan suasana, kenyamanan tempat, dan privasi. Aspek kenyamanan suasana yang diinginkan pengunjung toko kopi beraneka ragam dan sangat subjektif. Volume pengunjung yang rendah menjadi salah satu faktor alasan kenyamanan suasana di toko kopi.
2. Menu  
Menu yang menjadi alasan dominan kunjungan ke toko kopi dilihat dari kualitas menu toko kopi tersebut. Berdasarkan uraian analisis distribusi frekuensi, terdapat 3 aspek dasar atas pemilihan menu sebagai alasan berkunjung ke toko kopi, yaitu cita rasa kopi, kualitas rasa, dan variasi menu.
3. Berkegiatan  
Alasan kunjungan lainnya adalah untuk melakukan kegiatan. Kegiatan yang dilakukan terbagi menjadi dua sub-kategori, yaitu kegiatan serius dan kegiatan santai. Kegiatan serius meliputi berdiskusi dan mengerjakan tugas. Sedangkan kegiatan santai meliputi kegiatan bermain *gadget*, bersantai, menikmati, *ngopi*, mencari pengalaman.

### Pencahayaan

Secara umum pencahayaan dibagi menjadi dua:

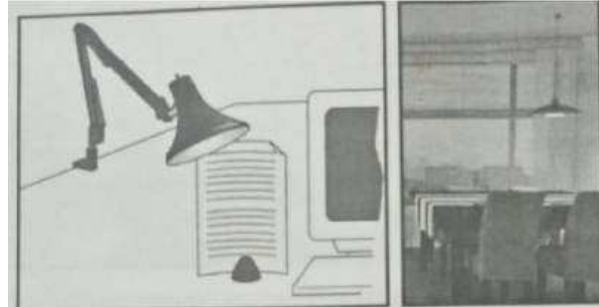
1. Pencahayaan alami  
Sumber pencahayaan alami hanya berasal dari sinar matahari (Tarwaka, 2010). Pencahayaan alami muncul umumnya pada pagi dan siang hari. Berapa banyak cahaya sinar matahari dalam sebuah ruangan tergantung pada jumlah dan arah matahari, posisi awan yang memungkinkan cahaya untuk tertutup, dan lokasi bangunan kafe serta lingkungan sekitarnya.
2. Pencahayaan buatan  
Sumber pencahayaan buatan berasal dari objek yang memiliki energi listrik. Jumlah dan warna cahaya bervariasi tergantung jenis sumber cahaya listrik yang dipakai. Menurut (Tarwaka, 2010) pencahayaan buatan terdiri dari tiga jenis:
  - a. Pencahayaan umum  
Pencahayaan umum merupakan pencahayaan yang didesain untuk seluruh area.



Pencahayaan umum  
(Sumber: Buku Ergonomi Industri Tarwaka)

b. Pencahayaan lokal

Pencahayaan lokal sangat diperlukan untuk meningkatkan intensitas pencahayaan pada pekerjaan dan area tertentu untuk meningkatkan fokus. Pencahayaan lokal harus memungkinkan pengguna dapat dengan mudah mengatur dan mengendalikan pencahayaan sesuai dengan kebutuhannya.

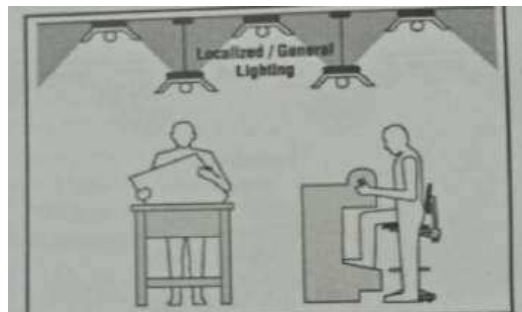


Pencahayaan lokal

(Sumber: Buku Ergonomi Industri Tarwaka)

c. Pencahayaan kombinasi

Pencahayaan kombinasi adalah pencahayaan kombinasi antara pencahayaan umum dan lokal. Pencahayaan ini diperlukan jika pencahayaan umum tidak memberikan kecukupan intensitas terhadap pekerjaan tertentu sehingga harus ditambah dengan pencahayaan lokal. Pencahayaan lokal dan pencahayaan umum dipasang di atas kepala secara permanen untuk meningkatkan intensitas cahaya sesuai dengan jenis pekerjaan yang dilakukan.



Pencahayaan kombinasi

(Sumber: Buku Ergonomi Industri Tarwaka)

**Suhu**

Menurut Kriteria Kesehatan dan Keselamatan Kerja dalam Trisna & Utami (2020), disebutkan bahwa suhu yang paling baik bagi orang bekerja antara 16- 24°C. Selanjutnya Seppanen (2006) berpendapat bahwa suhu ruang dengan besaran antara 22-25°C dapat berdampak signifikan terhadap produktivitas dan memberi rasa nyaman dalam bekerja. Pada café atau restoran, suhu yang nyaman harus berada pada kisaran 20°C dan 22 °C. Dapat disimpulkan bahwa, suhu cafe yang tepat apabila digunakan untuk bekerja berada di sekitar standar suhu lingkungan kerja, yaitu antara 22-25 °C (Sri Wahyuni Trisna et al., 2022).

**Suara**

Dalam penelitian Droumeva (2017) yang berjudul *The Coffe-Office: Urban Soundscape of Creativity Productivity*, disebutkan bahwa tingkat ambient suara yang baik pada sebuah cafe yang digunakan untuk bekerja berada antara 65-75db yang bersumber dari aktivitas di dalam cafe tersebut, misalnya suara mesin kopi dan percakapan dari pengunjung lain

serta staf. Selain itu, lokasi café yang terletak di ruang semi-publik atau publik pada lingkungan perkotaan dengan aktivitas dan lalu lintas yang padat menjadi sumber suara yang mempengaruhi ambient suara dalam interior café (Sri Wahyuni Trisna et al., 2022).

### **Ergonomi**

Berdasarkan *website* nytimes.com berikut adalah faktor dalam *workstation* yang ergonomis:

1. Kursi nyaman yang mendukung tulang belakang  
Kursi kantor terbaik mendukung kurva alami "S" pada punggung. Ketika duduk di kursi yang dirancang dengan buruk, akan terasa seperti duduk di atas batang kayu yang bersandar pada dinding keras. Profesor ergonomi dari Universitas Cornell, Alan Hedge, mengatakan bahwa jika punggung bawah tidak didukung oleh kursi, diperlukan dukungan lumbar.
2. Meja dengan tinggi yang sesuai  
Ketika mengetik di keyboard, seharusnya tangan berada di posisi normal dan santai. Meja dengan ketinggian yang salah dapat mengganggu pergelangan tangan.
3. Pencahayaan  
Para ahli ergonomi merekomendasikan memiliki pencahayaan yang baik untuk mengurangi ketegangan mata dan membantu Anda menghindari posisi leher yang tidak alami. Ketersediaan cahaya alami yang melimpah di tempat kerja adalah yang terbaik karena dapat meningkatkan energi dan rasa kesejahteraan Anda sambil mengurangi ketegangan mata. Cahaya siang dan akses ke pemandangan luar memberikan kesempatan bagi mata untuk bersantai dan pulih dari ketegangan setelah bekerja dan menatap monitor sepanjang hari.

### **Cluttered desk**

*Cluttered desk* mengacu pada meja kerja atau permukaan meja yang penuh dengan berbagai benda seperti kertas, alat tulis, *gadget*, dokumen, buku, dan barang-barang lain yang tertumpuk atau tersebar. Hal ini sering kali membuat meja terlihat berantakan dan kurang terorganisir. Meja yang penuh sesak atau berantakan dapat membuat sulit menemukan barang yang dibutuhkan dengan cepat dan bisa memengaruhi produktivitas serta konsentrasi.



*Cluttered desk*

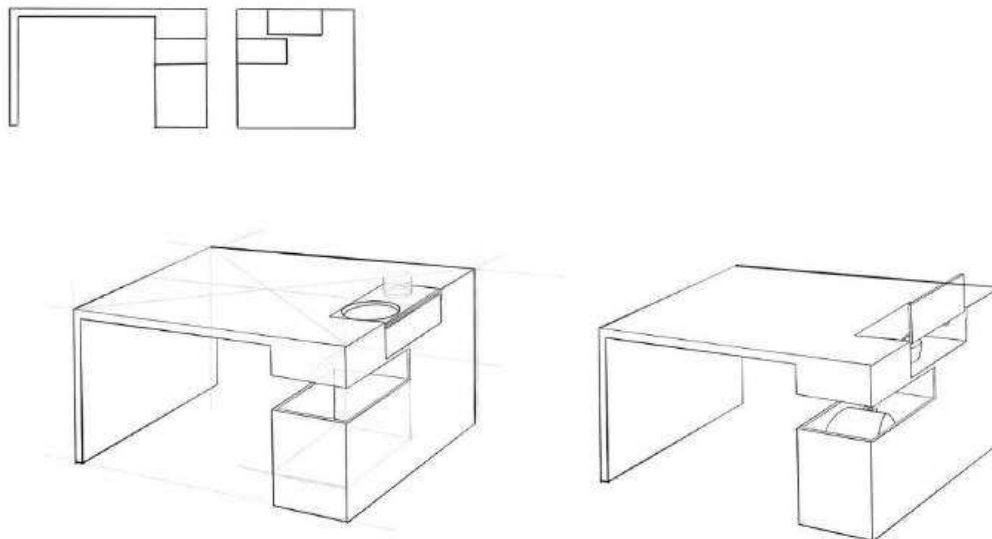
(Sumber: <https://www.msnbc.com/know-your-value/why-cluttered-desk-kills-your-productivity-how-fix-it-n956316>)

Para ilmuwan di Princeton University Neuroscience Institute telah menggunakan fMRI dan pendekatan lainnya untuk menunjukkan bahwa otak kita menyukai keteraturan, dan bahwa pengingat visual yang terus-menerus tentang ketidakteraturan dapat menguras

sumber daya kognitif kita serta mengurangi kemampuan kita untuk fokus. Mereka juga menemukan bahwa ketika para peserta membersihkan kekacauan dari lingkungan kerja mereka, mereka menjadi lebih mampu untuk fokus, memproses informasi dengan lebih baik, dan produktivitas mereka meningkat. Cara untuk mencegah terjadinya kekacauan barang atau *cluttered desk* ketika diimplementasikan pada kafe adalah dengan menambah tempat penyimpanan untuk barang. Mayoritas kafe sekarang hanya menyediakan perabotan berupa meja dan kursi. Bahkan pengunjung ketika sampai ke tempat duduk mereka terkadang harus meletakkan tas di lantai karena tidak ada tempat penyimpanan. Dengan tempat penyimpanan pada perabot kafe tentunya *cluttered desk* dengan mudah dapat dicegah dan produktivitas para pengunjung bisa makin maksimal.

### Sketsa Awal Desain

Pada gambar berikut adalah sketsa awal desain untuk workstation bagi pengunjung di kafe. Terdapat penyimpanan untuk tas sehingga pengunjung tidak perlu menaruh tas di lantai. Lalu juga terdapat penyimpanan untuk makanan dan minuman pesanan agar tidak mengganggu meja.



### SIMPULAN

Pengunjung kafe banyak sekali yang berkunjung untuk bekerja dan berproduktivitas. Kafe dapat disediakan dengan fasilitas yang memadai agar terbentuk lingkungan berproduktivitas yang bagus dan mendukung bagi para pengguna. Solusi yang ditemukan adalah dengan memodifikasi perabotan eksisting pada kafe tersebut untuk melengkapi kebutuhan dan kenyamanan pengguna. Faktor-faktor penting yang perlu diperhatikan adalah pencahayaan, suhu, suara, dan ergonomi.

### REFERENSI

- Adityawirawan, S. S. K., & Kusuma, H. E. (2021). CAFÉ AS STUDENT'S INFORMAL LEARNING SPACE: A CASE STUDY IN BANDUNG, INDONESIA. *DIMENSI (Journal of Architecture and Built Environment)*, 48(2), 109–120. <https://doi.org/10.9744/dimensi.48.2.109-120>
- Tarwaka. (2010). *Perpustakaan Nasional: Katalog dalam terbitan (KDT) Tarwaka* (Vol. 323).
- Purwadi, Y. S., & Manurung, E. M. (2020). Cafes: New Learning and Knowledge Production Space for Millennial Students. *Journal of Economics and Business*, 3(1). <https://doi.org/10.31014/aior.1992.03.01.194>
- Savitri, R., & Riska, A. S. (2021). Fenomena Gaya Hidup Kunjungan ke Toko Kopi: Entertainment versus Task

Switching. *Jurnal Lingkungan Binaan Indonesia*, 10(2), 71–83.  
<https://doi.org/10.32315/jlbi.v10i02.37>

Sri Wahyuni Trisna, N. M., Utami, N. K. Y., & Effendi, N. R. (2022). Pengaruh Ambient Interior Cafe Terhadap Pemilihan Tempat Bekerja Remote Worker di Era Pandemi COVID-19. *Waca Cipta Ruang*, 8(2), 68–76.  
<https://doi.org/10.34010/wcr.v8i2.7351>

Surya, P., Dewi, T., Susanti, A., Yogik, W., & Putra, A. (2022). *The Transformation of Coffee Shops into Coworking Spaces During the Pandemic*.