

PERANCANGAN TATA LETAK TITIK KOMA SAMARINDA

DESIGN LAYOUT OF TITIK KOMA SAMARINDA

Hidayani¹, Andi Afifah², Elga Arjuna³, Azaria Alifah Chiaradeuis⁴, Muhammad Aldi Gunawan⁵,
Fatryan Ibra Al Buchori⁶, Ardani⁷

¹²³⁴⁵⁶⁷ Universitas Mulawarman Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Samarinda, Indonesia

hidayani.ak@gmail.com

Article History:

Received: August 28th, 2025

Revised: October 10th, 2025

Published: October 15th, 2025

Keywords: *Cafe Layout, Cafe Interior Design, Service Layout.*

Abstract: *This study aims to analyze layout and spatial arrangement at the Titik Koma Samarinda cafe. Through field observations, information was obtained regarding the reasons behind the design decisions taken. The results of the interviews showed that Titik Koma Samarinda actively adjusts the layout to improve customer comfort and operational efficiency. The changes made, such as the placement of special zones for work or relaxation, are based on customer feedback and emerging trends. This study highlights the importance of flexibility in layout and cafe interior design to be able to continue to adapt to dynamic need.*

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk melakukan pendampingan dalam perancangan tata letak dan penataan ruang di cafe Titik Koma Samarinda. Melalui observasi di lapangan, diperoleh informasi mengenai alasan dibalik keputusan-keputusan tata letak dan desain yang diambil. Hasil observasi menunjukkan bahwa Titik Koma Samarinda secara aktif melakukan penyesuaian tata letak untuk meningkatkan kenyamanan pelanggan dan efisiensi operasional. Perubahan-perubahan yang dilakukan seperti penempatan zona khusus untuk bekerja atau bersantai, didasarkan pada umpan balik pelanggan dan tren yang berkembang. Kegiatan ini menyoroti pentingnya fleksibilitas dalam tata letak dan desain interior cafe untuk dapat terus beradaptasi dengan kebutuhan yang dinamis.

Kata Kunci: *Tata letak cafe, Desain Interior, Service Layout.*

PENDAHULUAN

Perancangan tata letak (*layout*) merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh pada kinerja suatu organisasi. Hal ini dikarenakan tata letak berhubungan dengan aliran bahan dan perpindahan produk, informasi, kenyamanan tenaga kerja dan respons pelanggan. Efisiensi dan efektifitas tata letak akan membantu perusahaan untuk mencapai tujuan dan beradaptasi dengan berbagai perubahan (Sarihati & Lazaref, 2021).

Menurut istilah, tata letak (*layout*) merupakan sebuah usaha untuk menyusun, menata, atau memadukan elemen-elemen atau unsur-unsur komunikasi grafis (teks, gambar, tabel). Hal itu menjadikan komunikasi visual yang komunikatif, estetik dan menarik. Tata letak (*layout*) adalah cara penempatan fasilitas-fasilitas produksi untuk memperlancar proses produksi yang efektif

dan efisien, yaitu berupa mesin-mesin, alat-alat produksi, alat pengangkutan bahan, dan peralatan pabrik, serta peralatan yang diperlukan dalam pengawasan.

Tata letak (*layout*) dirancang untuk memungkinkan pemindahan yang ekonomis dari orang dan bahan dalam berbagai proses dan operasi. Tata letak (*layout*) memiliki berbagai implikasi strategis karena tata letak dapat menentukan daya saing perusahaan dalam hal kapasitas, proses, fleksibilitas dan biaya serta mutu kehidupan kerja. Menurut Render dan Heizer (2015) tata letak (*layout*) yang baik adalah yang dapat membantu perusahaan mencapai pemanfaatan yang lebih luas atas ruangan, peralatan dan manusia. Selain itu membuat arus informasi, bahan baku, dan manusia yang lebih baik. Keuntungan lainnya dapat memudahkan konsumen dan meningkatkan moral karyawan serta kondisi kerja yang lebih nyaman.

Untuk usaha jasa yang mengutamakan pelayanan seperti *coffe shop*, tata letak (*layout*) tidak hanya memperlancar kinerja operasional perusahaan, tetapi juga berdampak terhadap kepuasan dan loyalitas pelanggan (Ibrahim dkk., 2018). Oleh karena itu, penempatan mesin serta perlengkapan produksi, ruang untuk penempatan material handling, ruangan penyimpanan bahan serta komponen rakitan, ruang tenaga kerja manusia, serta ruang lain dapat mendukung proses pelayanan harus dirancang dengan baik dari awal dimulainya usaha (Pérez-Gosende dkk., 2021). Hal ini untuk mengantisipasi bongkar pasang peralatan dan perlengkapan produksi, efisiensi biaya serta selera pelanggan yang terus berubah-ubah.

Titik Koma merupakan *cafe franchise* (waralaba) dari Surabaya. Salah satunya terletak di Kota Samarinda. Titik Koma Samarinda telah berhasil menciptakan suasana yang unik dan menarik bagi para pengunjungnya. Melalui perancangan tata letak dan desain yang cermat, *cafe* ini tidak hanya menyajikan minuman dan makanan yang enak, tetapi juga pengalaman bersantai yang menarik. Dalam kegiatan ini, kami akan melakukan observasi bagaimana *cafe* ini merencanakan, merancang, dan terus menyempurnakan tata letak serta desainnya untuk menarik perhatian dan menciptakan suasana yang unik bagi pengunjung. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk melakukan pendampingan bagaimana Titik Koma Samarinda membuat strategi penataan tata letak, pemilihan *furniture* dan cahaya agar dapat menarik perhatian pengunjung serta dapat bersaing dengan *cafe* lain. Dengan semakin memahami struktur dan strategi dari *cafe* titik koma ini dapat memberikan gambaran dan pemahaman yang berguna bagi para pengusaha yang memiliki usaha sejenis dan peneliti dibidang manajemen bisnis, serta pihak-pihak lain yang berkepentingan.

METODE

Sasaran kegiatan dalam program pengabdian ini adalah pihak manajemen *cafe* Titik Koma Samarinda. Adapun kegiatannya dilakukan dalam beberapa tahapan, yaitu sebagai berikut:

1. Tahap persiapan (*need assesment*)

Tim pengabdian masyarakat melakukan analisis kebutuhan dengan observasi langsung ke lokasi usaha yang beralamat di Jalan Pangeran Antasari No. 20 B, Kelurahan Air Putih, Kecamatan Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur. Tim mengumpulkan data atau informasi dengan mengambil dokumentasi berupa foto dan rekaman audio. Objek yang diamati adalah tata letak *cafe* yang ada saat ini serta berusaha menggali apa saja yang menjadi kendala dan tantangan pihak manajemen dalam memutuskan tata letak. Tahapan ini dilakukan selama dua hari dimana pada hari pertama menggali dari sisi pengelola *cafe* (pihak manajemen). Adapun pada hari kedua berusaha melakukan pendekatan kepada pelanggan *cafe*

untuk mengetahui ekspektasi mereka terhadap pelayanan cafe.

2. Diskusi dan Kajian

Setelah melakukan inventarisir data dan mendapatkan informasi yang lengkap, dilakukan diskusi dan kajian oleh tim pengabdian untuk menganalisis sistem perancangan tata letak yang dibutuhkan oleh cafe dengan berlandaskan pada teori tata letak usaha atau bisnis. Pada akhir kegiatan ini kami memberikan beberapa rekomendasi dengan harapan dapat meningkatkan efektivitas tata letak usaha cafe Titik Koma Samarinda, sehingga semakin diminati pelanggan dan memiliki keunggulan serta daya saing. Selanjutnya rekomendasi ini kami bawa dalam forum diskusi bersama pihak manajemen cafe untuk mendapatkan *feedback* sejauhmana rekomendasi ini dapat diimplementasikan.

3. Implementasi Hasil Kajian

Hasil diskusi dan kajian bersama tim manajemen cafe menghasilkan sebuah rancangan tata letak guna meningkatkan kualitas dan kepuasan pelanggan. Desain tata letak juga disesuaikan dengan selera dan harapan para pelanggan. Tidak hanya tata letak ruang, tetapi juga penempatan meja kursi, perlengkapan, properti, sampai pada pencahayaan lampu dirancang sedemikian rupa untuk efektivitas *customer flow*.

4. Supervisi ke Pihak Manajemen

Sebuah inovasi dan pengembangan sistem tentunya perlu pendampingan intens dalam pelaksanaannya. Dalam hal ini tim pengabdian selanjutnya melakukan supervisi sekaligus pemantauan untuk mengamati progres di lapangan pasca melakukan perancangan tata letak yang baru. Hal ini dilakukan selama kurang lebih 2 minggu.

5. Evaluasi pasca Program Pengabdian

Untuk menilai keberhasilan program pengabdian masyarakat, maka tim pengabdian melakukan evaluasi efektivitas tata letak cafe. Apakah terjadi peningkatan kualitas layanan dan bagaimana respon pelanggan? Apakah terjadi penambahan jumlah kunjungan pelanggan? Ini semua akan dievaluasi kurang lebih 1 bulan pasca pelaksanaan pengabdian.



Gambar 1. Observasi Lokasi Usaha



Gambar 2. Analisis Kebutuhan

HASIL

Hasil dari observasi menunjukkan bahwa Titik Koma Samarinda memiliki tata letak *indoor* dan *outdoor* untuk kebutuhan dan kenyamanan pelanggan. Selain itu, Titik Koma Samarinda juga memperhatikan terkait tata letak meja, desain, dan lampu untuk para pelanggan.

Hasil observasi juga menunjukkan bahwa titik koma yang awalnya memakai *layout* bank lalu dengan ide ide kreatif diubah untuk menjadikan titik koma ini lebih menarik, efisien dan juga efektif. Pihak cafe titik koma memilih *furniture* yang menyesuaikan dengan kenyamanan, estetika, dan kesesuaian tema. Desain yang dipilih oleh pihak cafe titik koma adalah desain yang cocok untuk semua kalangan, terutama kalangan anak muda. Titik koma juga merupakan cafe yang buka cukup awal karena pihak cafe melihat pangsa pasar cafe di Samarinda ini unik, melihat dari jam-jam tertentu. Dari jam 08.00 sampai 11.00 rata rata pelanggannya adalah dosen dan pegawai karena suasananya lebih *calm* dan hening. Pada jam 11.00 sampai 13.00 lebih banyak anak muda untuk mengerjakan tugas atau sekedar hanya bersantai. Lalu pada jam 13.00 sampai 16.00 lebih banyak kalangan ibu ibu bersama dengan anaknya. Pencahayaan pada cafe titik koma menggunakan macam macam warna lampu yang dipadukan untuk menciptakan suasana yang cozy (nyaman). Titik koma menyediakan tempat yang fleksibilitas untuk acara atau kegiatan khusus, dengan syarat minimum *payment* yang ditentukan.

Berdasarkan dari hasil diskusi kami dengan manajemen cafe, pihak Titik Koma sangat ingin membuat *layout* sesuai dengan perkembangan selera pelanggan. Titik koma banyak mempertimbangkan hal untuk menunjang cafe kedepannya, seperti dari kebutuhan dan kenyamanan pelanggan, nilai estetika, *furniture* yang digunakan, pencahayaan yang sesuai, dan sirkulasi udara yang cukup.

PEMBAHASAN

Secara teori, langkah-langkah dalam perencanaan tata letak, yaitu sebagai berikut:

- a) **Analisis produk.** Menganalisis macam dan jumlah produk yang harus dibuat menggunakan pertimbangan kelayakan teknis dan ekonomis.
- b) **Analisis proses.** Menganalisis macam dan urutan proses pengerjaan produksi yang telah ditetapkan untuk dibuat.
- c) **Analisis pasar.** Mengidentifikasi macam dan jumlah produk yang dibutuhkan oleh konsumen. Informasi ini digunakan untuk menentukan kapasitas produksi yang berikutnya dapat memberi keputusan tentang banyaknya mesin dan fasilitas produksi yang disiapkan.
- d) **Analisis macam dan jumlah mesin/ *equipment* dan luas area yang dibutuhkan.** Dengan memperhatikan volume produk yang akan dibuat, waktu standar, jam kerja, dan efisiensi mesin maka jumlah mesin dan fasilitas yang diperlukan (juga operator) dapat dihitung. Untuk selanjutnya luas area, stasiun kerja, kebutuhan area, jalan lintasan dapat ditentukan agar proses berlangsung dengan lancar.
- e) **Pengembangan alternatif tata letak.** Sebelum menentukan tata letak terbaik yang harus dipilih, terlebih dahulu dilakukan pengembangan alternatif dengan mempertimbangkan:
 1. analisis ekonomi didasarkan macam tipe *layout* yang dipilih;
 2. perancangan pola aliran material yang harus dipindah dari satu proses ke proses berikutnya;
 3. pertimbangan yang terkait dengan luas area, kolom bangunan, struktur organisasi, dan lain-lain;
 4. analisis aliran material dengan memperhatikan volume, frekuensi dan jarak perpindahan material sehingga diperoleh total biaya yang paling minimum;
 5. perancangan tata letak mesin. Hasil analisis terhadap layout dipakai dasar pengaturan fasilitas fisik dan pengaturan departemen penunjang

Berdasarkan analisa kebutuhan, cafe Titik Koma Samarinda sangat tepat jika menggunakan jenis tata letak *service layout*, yaitu penataan letak peralatan pelayanan yang bertujuan untuk memaksimalkan penghasilan tiap meter persegi dari lantai (ruangan). Cocok untuk tata letak super market, restoran, dan lain-lain. Cafe Titik Koma dapat memanfaatkan semua area ruangan untuk memaksimalkan pelayanan kepada pelanggan.

Cafe Titik koma dapat menentukan *layout* dengan mempertimbangkan tema dan biaya yang dikeluarkan. Pihak titik koma dapat mencari inspirasi untuk dapat bersaing dengan cafe-cafe lainnya. Pihak cafe memilih untuk memiliki area *outdoor* dan *indoor* untuk memenuhi kebutuhan dan kenyamanan pelanggan karena cafe adalah tempat umum dimana tidak semua pelanggan ingin di ruangan ber- AC. Ada juga pelanggan yang ingin di luar ruangan karena tidak tahan di ruangan ber AC. Efisiensi dan keefektifan tempat menjadi pertimbangan untuk memutuskan *layout* tersebut. *Furniture* yang menunjang nilai estetika café dan desain yang tidak gelap tetapi remang-remang menciptakan suasana yang hangat hingga semua kalangan bisa masuk terutama kalangan anak muda. Titik koma juga dapat menyediakan area khusus untuk pelanggan yang merokok dan penyewaan tempat untuk acara ulang tahun, syukuran, rapat, dan lain-lain.

Dampak yang dapat dirasakan dari kegiatan ini antara lain :

1. Mahasiswa

- a) Mendapatkan wawasan tentang bagaimana penataan dan pemilihan tata letak yang baik guna terciptanya kenyamanan untuk pelanggan, efisiensi, keefektifan dan sesuai kebutuhan.
- b) Dapat mengetahui hal apa saja yang menjadi pertimbangan sebelum membuat tata letak yang kompetitif.

2. Manajemen Titik Koma

- a) Pihak manajemen titik koma mendapat pemahaman mengenai urgensi tata letak.
- b) Pihak manajemen titik koma dapat memahami akan efektivitas dan efisien tata letak untuk kenyamanan dan kebutuhan pelanggan serta meningkatkan laba.

3. Pelanggan

- a) Ruang yang fleksibel memungkinkan pelanggan untuk memilih area yang sesuai dengan kebutuhan mereka, baik untuk bekerja, bersantai, atau mengadakan acara.
- b) Desain interior yang menarik memberikan pengalaman visual yang menyenangkan bagi pelanggan.
- c) Teknik pencahayaan yang baik membuat setiap ruang sangat nyaman bagi konsumen.
- d) Pelanggan yang merasa nyaman dan puas cenderung menjadi pelanggan setia dan merekomendasikan tempat ini kepada orang lain.



Gambar 3. Area *Indoor* Cafe



Gambar 4. Area *Outdoor* Cafe



Gambar 5. Tim Pengabdian

KESIMPULAN

Melalui kegiatan ini dapat dilihat bagaimana pentingnya tata letak yang baik untuk menarik pelanggan dan memiliki daya saing. Kenyamanan dan umpan balik dari pelanggan berperan penting dalam membuat perubahan tata letak yang dinamis. Selain itu dapat diketahui pula bahwa banyak hal pertimbangan yang perlu didiskusikan untuk menentukan tata letak sebuah bisnis agar dapat menciptakan suasana yang nyaman untuk pelanggan. Pemilihan *outdoor* dan *indoor* menyesuaikan dengan kebutuhan. Strategi membuka cafe pada pagi hari juga menjadi keunggulan dari cafe titik koma ini karena pangsa pasar disamarinda yang unik, setiap jam berbeda usia pelanggan yang datang.

Rekomendasi yang dapat diberikan diantaranya tata letak meja dan kursi yang berada di

depan kasir sebaiknya dikurangi atau diatur kembali sedemikian rupa agar memudahkan pergerakan pelanggan (*customer flow*) yang mengantri, sehingga tidak menimbulkan kepadatan hingga ke pintu keluar. Disarankan juga untuk memperluas area parkir, agar kendaraan dapat terakomodasi dengan nyaman. Sebagai tambahan diperlukan pula variasi dalam menu minuman yang ditawarkan karena tidak semua pelanggan dapat atau suka mengonsumsi kopi. Jadi sebaiknya dalam menu minuman terdapat menu *non coffee* sebagai alternatif. Penggunaan bel untuk mengambil pesanan dibuatkan jalur khusus atau mengubah konsep pengambilan pesanan tersebut, agar lebih efektif dan menghindari kemacetan di area sempit.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terselenggaranya kegiatan ini tidak lepas dari dukungan beberapa pihak diantaranya Bapak Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman yang telah memberikan izin kepada mahasiswa untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terimakasih juga kepada pemilik dan pihak manajemen cafe Titik Koma Samarinda atas kesediaan, waktu, sarana, dan kerjasama yang baik sehingga kegiatan ini berjalan lancar.

DAFTAR REFERENSI

- Heizer, J., Render, B. (2015). *Operations management: sustainability and supply chain management*, 12/e. Harlow: Pearson Education.
- Perez Pablo-Gosende, dkk. (2021). *Facility layout Planning. An Extended Literature Review*, International Journal of Production Research
- Permana, Sudaryat. (2012). *Bikin Perusahaan Itu Gampang*. Yogyakarta: MedPressDigital
- Raharjo, Handri. (2012). *Hukum Perusahaan*. Yogyakarta: MedPress Digital
- Rusdiana, H. A. (2014). *Manajemen Operasi*. Jawa Barat: CV Pustaka Setia
- Sarihati & Lazaref. (2021). *Kajian Tata Letak Interior Kafe di Jalan Braga Sebelum dan Sesudah Masa Adaptasi Kebiasaan Baru*. Jurnal Arsitektur Zonasi 4 (1), 34-45.
<http://doi.org/doi.org/10.17509/jaz.v4i1.27412>
- Serang, Serlin. (2023). *Manajemen Operasional*. Jawa Tengah: Eureka Mediaaksara
- Thian, Alexander. (2024). *Hukum Perusahaan*. Yogyakarta: Cahaya Harapan