

PERANCANGAN KONSEP LINGKUNGAN FISIK BERAROMATERAPI REMPAH PADA RESTORAN MENGGUNAKAN PENDEKATAN *KANSEI* *ENGINEERING*

INTISARI

Oleh:

Muhammad Taufiqurrahman
18/431458/TP/12314

Lingkungan fisik restoran merupakan faktor penting yang menjadi pertimbangan konsumen dalam memilih restoran selain makanan dan minuman. Sebagian besar konsumen memilih makan di luar karena ingin merasakan suasana makan yang berbeda dari di rumah. Untuk menarik minat berkunjung konsumen, pengelola restoran perlu menawarkan kondisi lingkungan fisik restoran yang berbeda dan nyaman. Seperti dengan menambahkan aromaterapi rempah pada elemen desain ruangan restoran yang dapat digunakan sebagai media relaksasi bagi konsumen. Beberapa penelitian pada industri restoran sudah dilakukan. Namun, belum terdapat penelitian tentang pengembangan konsep dan rancangan spesifikasi lingkungan fisik beraromaterapi rempah pada restoran. Oleh karenanya masih perlu dilakukan penelitian untuk mengembangkan konsep dan menyusun spesifikasi dari konsep lingkungan fisik beraromaterapi rempah yang sesuai dengan kebutuhan afektif konsumen. *Kansei engineering* digunakan sebagai pendekatan dalam merancang konsep lingkungan fisik beraromaterapi rempah pada restoran.

Dalam penelitian ini kebutuhan afektif konsumen (*kansei*) diidentifikasi dan kemudian diolah menggunakan analisis faktor untuk memperoleh kata *kansei* sebagai konsep lingkungan fisik beraromaterapi rempah pada restoran. Kemudian kata *kansei* tersebut menjadi bahan pembuatan kuesioner *semantic differential 2* (SD 2). Kuesioner SD 2 berisi penilaian desain lingkungan fisik beraromaterapi rempah terhadap setiap kata *kansei* terpilih. Hasil dari kuesioner SD 2 diolah menggunakan *quantification theory 1* (QT1) untuk mengetahui korelasi antara elemen desain dengan kata *kansei*.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh lima kata *kansei* yang digunakan sebagai konsep lingkungan fisik beraromaterapi rempah yaitu konsep “Nyaman”, konsep “Aman”, konsep “Tradisional”, konsep “Menyegarkan” dan konsep “Kreatif”. Kemudian hasil dari analisis QT1 yaitu spesifikasi berupa kombinasi elemen desain dari lima konsep yang terbentuk. Kata kunci: Lingkungan fisik beraromaterapi rempah, restoran, rekayasa *kansei*, Analisis Faktor, *Quantification Theory Type 1*.

DESIGN CONCEPT OF SPATIAL ENVIRONMENT WITH AROMATHERAPY SPICES IN RESTAURANT USING KANSEI ENGINEERING APPROACH

ABSTRACT

By:

Muhammad Taufiqurrahman

18/431458/TP/12314

The physical environment of a restaurant is an essential factor that consumers consider when choosing a restaurant, in addition to the cuisine and beverages. Most consumers choose to eat out because they want to experience a different dining atmosphere than at home. To attract consumers' interest in visiting, restaurant managers need to offer a different and comfortable physical environment in the restaurant. Such as by adding spice aromatherapy to the restaurant's interior design elements, which can be a relaxation medium for the customer. Several studies in the restaurant industry have been conducted. However, there still needs to be research on developing a concept and specifying the design of the physical environment with spice aromatherapy in restaurants. Therefore, further research is needed to develop the concept and formulate specifications of the spice aromatherapy physical environment concept that meets consumers' affective needs. Kansei engineering is used to design the concept of the physical environment with spice aromatherapy in a restaurant.

In this study, the consumers' affective needs (Kansei) were identified and processed using factor analysis to obtain Kansei words as a concept of the physical environment with spice aromatherapy in restaurants. Then, these Kansei words were used to create the semantic differential 2 (SD2) questionnaire. The SD 2 questionnaire contains assessments of the physical environment design with spice aromatherapy for each selected Kansei word. The result of the SD 2 questionnaire was analyzed using quantification theory 1 (QT1) to determine the correlation between the design elements and the Kansei words.

Based on the conducted research, five Kansei words were obtained and used as a concept of the physical environment with spice aromatherapy in restaurants, namely the concepts of "Comfortable," "Safe," "Traditional," "Refreshing," and "Creative." Then, the result of the QT1 analysis is a specification in the form of a combination of design elements from the five formed concepts.

Keywords: physical environment with spice aromatherapy, restaurant, kansei engineering, factor analysis, quantification theory type 1.