

ARSITEKTUR

LAPORAN KEMAJUAN PENELITIAN

KATEGORI A



KRITERIA FASILITAS WISATA KULINER ERA NORMAL BARU

PENGUSUL:

Dr. Eng. Novi Sunu Sri Giriwati ST., MSc. (Ketua), NIDN. 0007118605

Indyah Martiningrum ST., MT. (Anggota), NIDN. 0001037203

Tito Haripradianto ST., MT. (Anggota), NIDN. 0013107603

**Jurusan Arsitektur
Fakultas Teknik**

**Universitas Brawijaya
Oktober 2022**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : KRITERIA ARSITEKTUR FASILITAS WISATA
KULINER ERA NORMAL BARU

Kategori Penelitian : A

Ketua Tim Pengusul
Nama Lengkap : Dr. Eng Novi Sunu Sri Giriwati ST., MSc
NIDN : 0007118605
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Program Studi : Arsitektur
No.HP : 081230268050
Alamat surel (email) : novie_gieriwati@yahoo.com

Anggota Peneliti (1)
Nama lengkap : Ir. Rinawati P. Handajani., MT.
NIDN : 0014086603
Perguruan Tinggi : Universitas Brawijaya

Anggota Peneliti (2)
Nama lengkap : Indyah Martiningrum, ST., MT.
NIDN : 0001037203
Perguruan Tinggi : Universitas Brawijaya

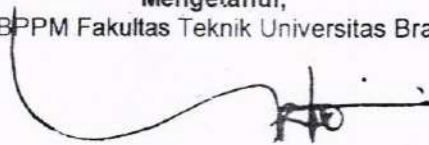
Anggota Peneliti (3)
Nama lengkap : Tito Haripradianto, ST., MT.
NIDN : 0013107603
Perguruan Tinggi : Universitas Brawijaya

Lama Penelitian Keseluruhan : 6 bulan
Biaya Penelitian Keseluruhan : Rp. 12. 500.000,-
(terbilang Dua Belas Juta Lima Ratus Ribu
rupiah)

Biaya Tahun Berjalan : -

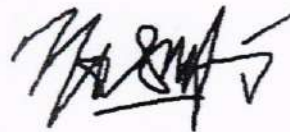
Malang, 20 Oktober 2022

Mengetahui,
Ketua BPPM Fakultas Teknik Universitas Brawijaya



Dr. Eng. Nurkholis Hamidi, ST., M. Eng.
NIP. 19740121 199903 1 001

Ketua Peneliti,



Dr. Eng. Novi Sunu S. G., ST., MSc.
NIK. 201106 861107 2 001



Menyetujui

Ketua Fakultas Teknik Universitas Brawijaya

Prof. Dr. Hadi Sunono, ST., MT., Ph.D., IPU, ASEAN. Eng
NIK. 30520 200801 1 013

IDENTITAS PENELITIAN

- Judul Usulan : **KRITERIA ARSITEKTUR FASILITAS WISATA KULINER ERA NORMAL BARU**
- Kategori Kegiatan PKM : **A**
1. **Ketua Tim Pengusul**
 - a. Nama Lengkap : Dr. Eng. Novi Sunu Sri Giriwati ST. MSc
 - b. Bidang keahlian : Arsitektur pariwisata dan Arsitektur lansekap
 - c. Jabatan Struktural : -
 - d. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
 - e. Fakultas/ Jurusan/ PS : Teknik/ Arsitektur
 - f. Alamat surat : Jl. MT. Haryono 167
 - g. Telepon/Faks : 081230268050
 - n. E-mail : novie_gieriwati@yahoo.com

 2. **Anggota tim pengusul**

Anggota Dosen :

Anggota Peneliti (1)

Nama lengkap : Ir. Rinawati P. Handajani., MT.
NIDN : 0014086603
Perguruan Tinggi : Universitas Brawijaya

Anggota Peneliti (2)

Nama lengkap : Indyah Martiningrum, ST., MT.
NIDN : 0001037203
Perguruan Tinggi : Universitas Brawijaya

Anggota Peneliti (3)

Nama lengkap : Tito Haripradianto, ST., MT.
NIDN : 0013107603
Perguruan Tinggi : Universitas Brawijaya

Anggota Mahasiswa:

 - 1) Mahasiswa 1 : Nur Anjani (195060501111038)

 3. **Objek penelitian** : Fasilitas Wisata kuliner

 4. **Masa pelaksanaan penelitian** :
 - a. Mulai : Mei 2022
 - b. Berakhir : Oktober 2022

 5. **Anggaran yang diusulkan** : **Rp 12.500.000,-**
(Terbilang: Dua Belas Juta Lima Ratus Ribu rupiah)

 6. **Lokasi penelitian** : Kota Malang

 7. **Hasil yang ditargetkan** : Jurnal Nasional terindeks

 8. **Institusi lain yang terlibat** : -

 9. **Keterangan lain yang dianggap perlu** :

RINGKASAN

Pandemi COVID-19 mendatangkan dampak bagi masyarakat berupa krisis kesehatan serta penurunan tajam dalam kegiatan ekonomi. Pada gelombang ke-3 pandemi di mana telah 2 tahun lebih sejak Covid-19 mulai menyebar di Indonesia sampai dengan diberlakukannya pembatasan sosial, banyak fasilitas wisata kuliner yang terdampak. Berbagai kafe dan restoran berupaya mencari alternatif penjualan baik dengan cara jual-beli online maupun dengan pola drive-thru. Pada era new normal di mana kegiatan pemulihan ekonomi sedang ditingkatkan, usaha kuliner kembali menggeliat dengan menerapkan protokol kesehatan yang dianjurkan oleh pemerintah. Dalam menjalankan kembali fasilitas wisata kuliner di Era New Normal, perlu beberapa penyesuaian untuk menerapkan protokol kesehatan agar tidak menyebabkan meningkatnya persebaran Covid-19. Guna mengetahui bagaimana kriteria fasilitas wisata kuliner era new normal yang baik maka penelitian ini dilakukan.

Kata Kunci : Fasilitas Wisata Kuliner, Kriteria, Arsitektur, Normal Baru

DAFTAR PUSTAKA

- Andrew b. horning, leed ap bd+c, and scott m. davis, 2020. Covid-19 and the Impact at workspace. Diakses 16 April 2021, dari <https://www.csemag.com/articles/covid-19-and-the-impacts-to-the-workplace/>
- A room a bar and a class how the coronavirus is spread-through the air, Diakses 16 April, 2021, Dari <https://english.elpais.com/society/2020-10-28/a-room-a-bar-and-a-class-how-the-coronavirus-is-spread-through-the-air.html>
- Cirrinzione, L., Plescia, Fj., Ledda, C., Rapisarda, V., Martorana, D., Moldovan, R. E., Theodoridou, K., & Cannizzaro, E. (2020). *COVID-19 Pandemic: Prevention and Protection Measures to be Adopted at the Workplace*. 1–18. <https://doi.org/10.3390/su12093603>
- Covaci, A. (2020). *Environment International*. How can airborne transmission of Covid-19 indoors be minimized. 142 (April). <https://doi.org/10.1016/j.envint.2020.105832>
- Djalante, R., Lassa, J., Setiamarga, D., Sudjatma, A., Indrawan, M., Haryanto, B., Mahfud, C., Sabaruddin, M., Djalante, S., Ra, I., Adi, L., Ayu, G., Surtiari, K., & Warsilah, H. (2020). *Progress in Disaster Science Review and analysis of current responses to COVID-19 in Indonesia: Period of January to March 2020*. 6. <https://doi.org/10.1016/j.pdisas.2020.100091>
- Hutabarat, Elvionita Agustin and Giriwati, Novi Sunu Sri. (2021) *Evaluasi Kenyamanan dan Keamanan Fasilitas Wisata Kuliner pada Era New Normal di Kota Malang (Objek Studi: Nako Cafe, Cafe Litchi, dan Kotask Kaffe)*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Jeffrey, A. (2020). How can Architecture make communities and urban environments more resilient to disease?. *Thesis. Naval Postgraduate School*.
- Li, C., & Miroso, M. (2020). *Review of Online Food Delivery Platforms and their Impacts on Sustainability*. 1, 1–17.
- Liddle, A.J. (2020), "An early look at the impact of coronavirus on restaurant sales", in News, N.S.R. (Ed.), *Nation's Restaurant News*, Nation's Restaurant News, available at: www.nrm.com/fastcasual/early-look-impact-coronavirus-restaurant-sales
- Madeira, A., Palrão, T., & Mendes, A. S. (2021). The impact of pandemic crisis on the restaurant business. *Sustainability (Switzerland)*, 13(1), 1–13. <https://doi.org/10.3390/su13010040>
- Morawska, L., & Cao, J. (2020). Airborne transmission of SARS-CoV-2: The world should face the reality. *Environment International*, 139(April), 105730. <https://doi.org/10.1016/j.envint.2020.105730>

- Olaimat, A. N., Shahbaz, H. M., Fatima, N., & Munir, S. (2020). *Food Safety During and After the Era of COVID-19 Pandemic*. 11(August). <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01854>
- Tokazhanov, G., Tleuken, A., Guney, M., & Turkyilmaz, A. (2020). *How is COVID-19 Experience Transforming Sustainability Requirements of Residential Buildings? A Review*.
- Wu, S., Wang, Y., Jin, X., Tian, J., Liu, J., & Mao, Y. (2020). *American Journal of Infection Control Environmental contamination by SARS-CoV-2 in a designated hospital for coronavirus disease 2019*. 48, 910–914. <https://doi.org/10.1016/j.ajic.2020.05.003>
- Yang, Y., Liu, H., & Chen, X. (2020). COVID-19 and restaurant demand: early effects of the pandemic and stay-at-home orders. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 13(12), 3809–3834. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-06-2020-0504>