

Studi Perbandingan Persepsi Konsumen Mengenai Penerapan Desain "*Open Kitchen*" dan "*Close Kitchen*" Pada Restoran Tradisional Indonesia

Oleh

Ryanty Derwentiana

Program Studi Desain Interior UNIKOM

Abstrak. Penerapan desain open kitchen pada restoran dimaksudkan sebagai promosi untuk mencitrakan hal-hal positif mengenai produk-produk yang ditawarkan. Penelitian ini bertujuan ingin mencari tahu apakah terdapat perbedaan persepsi konsumen yang signifikan mengenai restoran tradisional dengan konsep open kitchen dan closed kitchen. Hal-hal yang menjadi unit analisa penelitian ini adalah persepsi kebersihan, persepsi kesegaran, hiburan, kepercayaan, kualitas pelayanan, dan nilai kultural. Dengan menggunakan 46 orang responden yang berstatus mahasiswa, dan hasil respon diukur menggunakan metode statistika T-Test berpasangan, didapati hasil bahwa secara umum terdapat perbedaan persepsi yang signifikan akibat penerapan dapur restoran yang memiliki konsep tertutup dan konsep terbuka, dan juga memberikan respon signifikan ke arah positif untuk aspek kebersihan, kesegaran, kepercayaan, kualitas pelayanan, dan penghargaan kultural untuk konsep open kitchen dibandingkan konsep closed kitchen.

Key words: Open Kitchen, Restoran Tradisional, Persepsi