
PERGESERAN TIPOLOGI FUNGSI BANGUNAN STUDI KASUS : *COWORKING SPACE* EDUPLEX DAN RESTORAN UPNORMAL

Tymar Nurhasanah
Institut Teknologi Bandung
tymararc@gmail.com

ABSTRAK

Bandung merupakan salah satu kota besar yang ada di Indonesia. Di kota ini banyak bermunculan *cafe-café* dan restoran baru sebagai gaya hidup untuk kongko-kongko masyarakat urban. *Café* atau restoran yang lamapun tidak ingin kalah bersaing, yaitu dengan memperbaiki tampilan dan pelayanan yang lebih baik. Selain *café* dan restoran di Bandung juga bermunculan *coworking space*, yang seiring banyaknya *freenlancer*, *startup* atau *pebisnis* yang memerlukan tempat kerja yang fleksibel. Beberapa *café* dan restoran yang berada di dekat daerah perkantoran maupun pendidikan selain digunakan untuk tempat kongko-kongko, juga banyak digunakan sebagai tempat untuk bekerja atau mengerjakan tugas. Pada *coworking space*-pun selain digunakan sebagai tempat untuk bekerja, juga ditemukan sebagai tempat untuk kongko-kongko. Kedua tempat ini menjadikan memiliki tipologi atau karakteristik ruang yang sama. Sebagai kasus *Edu Plex* dan *Upnormal* di Bandung. *Edu Plex* merupakan *coworking space* yang ada di Jalan Ir. H. Djuanda Bandung yang memiliki restoran di dalamnya, sedangkan *Upnormal* merupakan restoran yang mempunyai tempat makan yang fleksibel untuk digunakan sebagai tempat kerja. Di *Edu Plex* ditemui aktivitas makan sambil bekerja, maupun di *Upnormal* sering ditemui aktivitas dengan intensitas bekerja yang lebih lama. Hal ini menjadikan kedua tempat ini mengalami pergeseran tipologi, yaitu tempat yang seharusnya mempunyai karakter untuk makan digunakan juga sebagai tempat untuk bekerja atau sebaliknya. Dalam penulisan ini ingin melihat apa yang menyebabkan pergeseran tipologi tersebut dan kondisi fisik apa yang bergeser. Dalam penelitian ini menggunakan teori *Spinuzzi* (2012), yang mana berusaha mencari makna *coworking space* dengan membaginya dalam dua sudut aktor yang terlibat dalam *coworking space* yaitu pemilik *coworking space* dan anggota dari *coworking space*.

KATA KUNCI : *coworking space*, pergeseran tipologi, restoran

1. PENDAHULUAN

Tipologi dapat juga diartikan sebagai sebuah konsep yang memilah sebuah kelompok objek berdasarkan kesamaan sifat-sifat dasar, seperti yang diungkapkan oleh *Ching, FDK* (1979), bahwa ada kecenderungan untuk mengelompokkan unsur-unsur dalam suatu posisi yang random, baik berdasarkan kepada kekompakkan perletakkan, maupun karakteristik visual yang dimiliki. Dengan adanya tipologi maka akan memudahkan untuk mengenali suatu bangunan atau sejenisnya. Di Kota Bandung ditemukan pergeseran tipologi seperti *coworking space* dan restoran. Pada *coworking space* sebagai kasus *Edu Plex*, selain digunakan untuk bekerja, juga ditemukan aktivitas makan dan minum, sedangkan di restoran *Upnormal* selain digunakan untuk makan minum juga ditemukan aktivitas bekerja. Untuk itu sangat penting mengetahui faktor apa yang mempengaruhi pergeseran tersebut.

Tulisan ini sebagian kecil untuk mengetahui beberapa hal tentang pergeseran tipologi dan sebagai upaya untuk melakukan penelitian yang lebih lanjut :

- Apakah faktor yang mempengaruhi pergeseran tersebut?
- Bagaimanakah pergeseran fisik terdapat?

2. ISI PENELITIAN

2.1 *Coworking Space*

Coworking space adalah ruang kerja dengan struktur fleksibel yang dirancang secara tipikal untuk memenuhi kebutuhan cara bekerja saat ini namun tidak bersifat eksklusif hanya untuk satu pekerjaan ataupun satu perusahaan melainkan berbagi pakai (shared) untuk sesama (komunitas). Pada awalnya *coworking* di kenal tahun 2005. Brad Neuberg memulai gerakan *coworking* di San Francisco dengan gagasan untuk menggabungkan freelancer dengan struktur dan komunitas dalam satu ruang kantor. Untuk melakukan ini, Brad Neuberg menemukan kata "coworking". Spinuzzi (2012) berusaha mencari makna *coworking space* dengan membaginya dalam dua sudut aktor yang terlibat dalam *coworking space* yaitu pemilik *coworking space* dan anggota dari *coworking space*. Di Indonesia *coworking space* masih tergolong baru dan hanya dapat ditemukan di kota besar seperti Jakarta, Bandung, Surabaya, Yogyakarta, Semarang, Bali dan Papua. Di Ibukota, perkembangan pertumbuhan *coworking space* juga semakin meningkat ditandai penambahan jumlah *coworking space* hingga tahun 2017. Menurut Yansen Kamto CEO Kibar dan Advisor Coworking Indonesia, di Indonesia terdapat 75 *coworking space* di 15 kota di Indonesia yang terdaftar di Asosiasi Coworking Indonesia. Jayapura di Papua juga sudah mempunyai *coworking space* bernama Creative Digital Papua. Pertumbuhan *coworking space* juga didukung oleh perkembangan ekosistem startup teknologi. Jakarta merupakan tempat lahirnya berbagai startup besar di Indonesia. Dalam *coworking space* memiliki karakteristik ruang-ruang yang terdiri dari ruang kerja, ruang rapat dan ruang penunjang. Pada ruang kerja terdapat :

Tabel 1. Ruang Kerja *coworking space*

Ruang Kerja	Karakter
<i>Open Office</i>	Terbuka, digunakan oleh 10 orang/lebih, diperuntukan untuk jenis pekerjaan yang membutuhkan interaksi dan komunikasi secara rutin dengan sedikit konsentrasi.
<i>Team Space</i>	Semi terbuka, digunakan oleh 2-8 orang, diperuntukan untuk bekerja secara tim yang membutuhkan konsentrasi dan interaksi dalam tingkat menengah
<i>Cubicle</i>	Semi terbuka, untuk satu orang yang membutuhkan konsentrasi dan interaksi dalam tingkat menengah
<i>Private Office</i>	Tertutup, untuk satu orang yang membutuhkan konsentrasi sangat tinggi.
<i>Shared Office</i>	Digunakan untuk 2-3 orang yang bekerja sama dalam satu tim untuk mengerjakan satu hal yang sama atau saling terkait.
<i>Team Room</i>	Ruang kerja bersama, digunakan oleh 4 hingga 10 orang yang membutuhkan interaksi dan komunikasi terus menerus dan bersifat rahasia.
<i>Study Booth</i>	Tertutup, diperuntukan bagi orang yang membutuhkan konsentrasi sangat tinggi.
<i>Work Lounge</i>	Untuk aktivitas jangka pendek, membutuhkan kerja sama, untuk menyelesaikan pekerjaan meskipun interaksi yang terjadi tidak direncanakan sebelumnya.
<i>Touch Down</i>	Terbuka, digunakan oleh satu orang secara bergantian, diperuntukan untuk aktivitas jangka pendek dengan sedikit konsentrasi dan interaksi seperti mengecek email.

Ruang rapat pada *coworking space* bervariasi, antara lain ada yang mempunyai small meeting room, large meeting room, small meeting space, large meeting space, brainstorming, dan meeting point. Untuk ruang penunjang terdapat seperti tempat penyimpanan arsip, penyimpanan alat tulis kantor, tempat scan, print, fotocopy, tempat menerima dan mengirim surat, pantry, ruang istirahat, loker, tempat merokok, ruang bermain dan sirkulasi penghubung ruang.

2.2 *Restoran*

Menurut Marsum (1994), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan dan minum. Restoran memiliki klasifikasi, terdapat berbagai macam jenis dan sebutan untuk restoran, namun untuk lebih jelasnya berikut adalah klasifikasi restoran menurut para ahli. Menurut Marsum (2000), ada tujuh tipe klasifikasi restoran :

- a. A La Carte Restaurant Restoran yang telah mendapatkan ijin penuh untuk menjual makanan, lengkap dengan banyak variasi, konsumen bebas memilih sendiri makanan yang dikehendaki.
- b. Table D'hote Restaurant Restoran yang khusus menjual menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup), dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.

- c. Cafetari atau Café Restoran kecil yang mengutamakan penjualan kue, roti isi, kopi dan teh. Pilihan makanan terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.
- d. Inn Tavern Restoran dengan harga yang relatif cukup terjangkau, yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasana dibuat sangat dekat dan ramah dengan konsumennya serta menyediakan hidangan yang lezat.
- e. Snack Bar atau Milk Bar Restoran dengan tempat yang tidak terlalu luas yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan yang cepat, dimana konsumen mengumpulkan makanan mereka diatas baki yang diambil dari atas counter (meja panjang yang membatasi dua ruangan) kemudian membawanya sendiri ke meja makan. Konsumen bebas memilih makanan yang disukai, disini lebih dikenal dengan nama restoran cepat saji. Makanan yang tersedia umumnya hamburger, roti isi, kentang goreng, ayam goreng, nasi, dan mie.
- f. Specialty Restaurant Restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran-restoran semacam ini menyediakan masakan Eropa, China, Jepang, India dan sebagainya. Pelayanan sedikit banyak berdasarkan tata cara negara asal makanan spesial tersebut.
- g. Family Type Restaurant Restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga yang relatif murah dan terjangkau. Terutama disediakan untuk tamu - tamu keluarga maupun rombongan.

Menurut Soekresno (2000), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu :

- a) Restoran Formal Industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Ciri-ciri restoran ini yaitu penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat, pelanggan menggunakan pakaian resmi, menu yang disediakan menu klasik atau menu eropa, sistem penyajiannya Russian Service atau French Service atau modifikasi keduanya, adanya ruangan cocktail, dibuka untuk makan malam atau siang, menyediakan berbagai merek minuman bar, menyediakan hiburan musik, harga makanan relatif tinggi dibandingkan dengan restoran informal, penataan meja dan bangku memiliki area service yang lebih luas, dan tenaga relatif banyak.
- b) Restoran Informal Industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Ciri-ciri restoran ini yaitu penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat, para pelanggan tidak terikat dengan pakaian resmi, menu pilihan yang disediakan sangat terbatas, sistem penyajian yang dipakai adalah American Service atau Ready Plate bahkan Self Service ataupun Counter service, dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang, tidak menyediakan hiburan musik, daftar menu dipasang di Counter langsung setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan, penataan meja atau bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain dan tenaga relatif sedikit. Adapun yang termasuk dalam klasifikasi restoran informal antara lain : cafe, cafetaria, fast food, coffe shop, bistro, canteen, taverns, family restaurant, pub, sandwich corner, burger corner, snack bar.
- c) Restoran Khusus Industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas yang diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Ciri – ciri restoran ini yaitu menyediakan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu, menu yang disediakan adalah menu khas suatu negara tertentu, populer, dan disenangi banyak pelanggan secara umum, sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional, dibuka untuk pelayanan makan malam dan makan siang, menu dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan, biasanya menghadirkan musik / hiburan khas negara asal, tenaga service relatif sedang dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 8 - 12 pelanggan dan harga makanan relative tinggi dibandingkan restoran informal. Adapun yang termasuk dalam klasifikasi restoran khusus antara lain : indonesian food restaurant, italian food restaurant, Thai food restaurant, Japanese food restaurant.

Menurut Soekresno (2000) ruang dalam restoran dibagi menjadi 2 yaitu :

1. Ruang Depan (Front Area) yaitu ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan. Persyaratan ruangnya yaitu luas area memenuhi standar, penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api, selalu terpasang alat deteksi kebakaran, sirkulasi udara memadai dan tersedia pengatur suhu udara, bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan) dan mudah untuk dibersihkan dan dirawat.
2. Ruang Belakang (Back Area) yaitu ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktifitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya, seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, steward area dan lain sebagainya. Syarat-syarat back area ini adalah cukup penerangan, gudang penyimpan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya, lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar, terpasang alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur, saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi.

2.3 Data Pembahasan

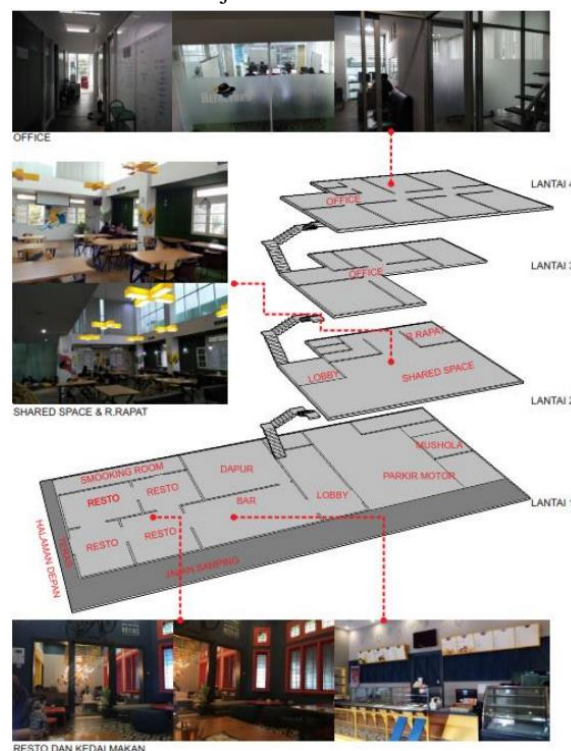
2.3.1. Coworking space Edu Plex

Edu Plex merupakan *coworking space* yang berada di Jalan Ir. H.Djuanda Bandung. Lokasi ini sangat strategis yaitu dekat dengan kampus, sekolah dan perkantoran. Edu Plex selain mempunyai *coworking space*, juga mempunyai tempat seperti kegiatan di restoran. 5 Pengunjung/pengguna Edu Plex dari berbagai kalangan, dari pelajar, mahasiswa, pegawai kantor, freelancer maupun startup. Pada bagian restoran atau tempat makan banyak dijumpai dari kalangan mahasiswa dengan aktivitas belajar atau mengerjakan tugas. Kalangan freelancer dan pegawai kantor juga ditemui di ruang ini, baik mengerjakan sesuatu atau untuk bertemu dengan partner. Diruang restoran inilah juga ditemukan sebagai tempat untuk tugas pelatihan yang dilakukan oleh perusahaan. Di ruang restoran terdapat ruang merokok yang berada diluar dengan layout memanjang.



Gambar 1. *coworking space* Edu Plex Dago, Kota Bandung
(Sumber :<https://b.zmtcdn.com/data/pictures/1/>)

Pada bagian ruang shared space banyak ditemui dari kalangan mahasiswa. Aktivitas yang dilakukan yaitu belajar atau mengerjakan tugas. Beberapa ditemukan, ditempat ini digunakan untuk tempat menginap atau istirahat, karena harga relatif lebih murah ditimbang dengan penginapan yang lain. Tempat ini juga ditemui digunakan untuk kegiatan les privat atau bimbel. Di ruang inilah freelancer banyak ditemukan, karena ruang ini lebih tenang daripada ruang di restoran untuk bekerja.



Gambar 2. Konfigurasi Ruang dan Interior Edu Plex
(Sumber : Pribadi dan Google Image, 2023)

Pada area office ditemukan penyewanya berasal dari kalangan startup atau dari suatu perusahaan untuk melakukan pelatihan kepada anggotanya. Startup ini menyewa minimal 1 bulan atau sampai 3 bulan, kemudian berpindah ke tempat yang lain. Startup inilah yang sebelumnya menjadi freelancer yang menyewa tempat-tempat di shared space coworking. Mereka menggunakan tempat ini yaitu karena tidak adanya ruang bersama dalam kost, ingin mencari suasana, tempat wifi, dan ruang ini lebih fleksibel.

Data yang didapat dari Client Assistant Eduplex Nuning Julia, pada awalnya yaitu mendirikan edulab, bimbel yang berkonsep homie dan buka 24 jam. Kemudian Edu Plex sendiri melihat potensi dari keresahan anak kost yang bingung untuk mencari tempat belajar dan untuk mencari wifi. Dari melihat masalah tersebut kemudian Edu Plex membuat konsep coworking ditambah dengan tempat makan atau restoran dengan menyediakan area belajar atau tempat untuk kongko-kongko. Dari penataan layout juga dibuat dengan jarak yang cukup jauh dan tidak berdekatan, diharapkan tidak terganggu atau mengganggu meja sebelah. Tidak hanya itu, Edu Plex membuat ruang-ruang yang istagramable, yang melihat generasi sekarang membutuhkan tempat untuk berfoto ria dan kemudian di unggah di media sosial. Dari kondisi fisik, coworking ini mempunyai sirkulasi yang berbeda.

Sirkulasi untuk masuk ke ruang shared space dan office dengan restoran di pisahkan oleh tangga atau lobi, sehingga salah satu ruang tutup, ruang yang satu masih bisa diakses tanpa mengganggu fungsi ruang yang satunya. Pada ruang restoran dibuat dengan jarak yang jauh seperti pada karakter restoran, tetapi pemilihan tempat duduk lebih homie yaitu menggunakan sofa.

2.3.2. Restoran Upnormal

Upnormal merupakan restoran informal yang telah membuka cabang di berbagai kota besar di Indonesia. Pada penulisan ini yaitu mengambil kasus Upnormal yang berada di Jalan Dipati Ukur Bandung. Pada awalnya, Upnormal sama seperti warung kopi dan indomie pada umumnya, akan tetapi warung Upnormal ini, ingin membuat pengunjung yang datang untuk kongko-kongko bisa 7 menikmati makanan dengan nyaman dan tidak terburu-buru kemudian pulang. Untuk itu, di Upnormal menyediakan fasilitas seperti wifi, uno dan kartu untuk bermain.

3
4



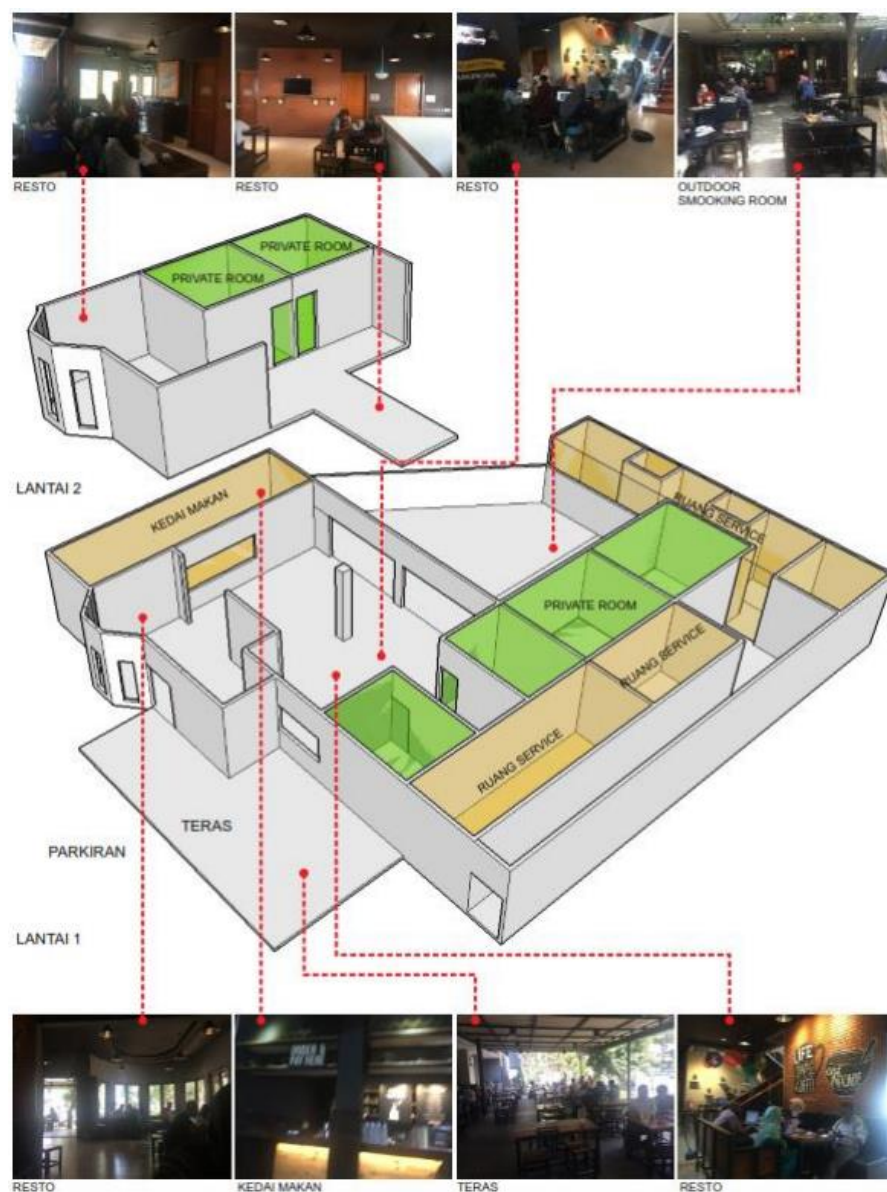
Gambar 3. Restoran Warunk Unormal Dipati Ukur Kota Bandung
(Sumber : <https://b.zmtcdn.com/data/pictures/1/>)

Aktivitas yang dilakukan di Upnormal bermacam-macam, dari kongko-kongko, bertemu partner kerja dan bekerja. Seiring berjalannya waktu, fungsi resto ini sekaligus menjadikan tempat untuk bekerja. Menyediakan tempat duduk sesuai dengan standar kerja. Layoutnya pun bermacam-macam, dari tempat duduk untuk berdua maupun berkelompok. Selain ada shared space, disini terdapat private room yang bisa disewa. Private room biasa digunakan untuk kelompok tertentu, baik untuk bekerja, meeting atau untuk urusan bisnis. Karakter-karakter ruang ini menjadikan seperti karakter ruang *coworking space*, hanya saja disini tidak terdapat office tetap.

Pengguna atau pengunjung Resto Upnormal terdiri dari berbagai kalangan, baik dari mahasiswa, anak sekolah, ibu rumah tangga, startup, freelancer, pebisnis hingga pegawai kantor. Ditemui pada restoran ini paling banyak dari kalangan mahasiswa. Kegiatan yang sering dilakukan yaitu belajar atau mengerjakan tugas kuliah.

Terdapat beberapa alasan untuk memakai restoran ini, yaitu dari tidak adanya ruang bersama di kos, ingin mencari suasana dan membutuhkan tempat sekaligus untuk makan yang menyediakan fasilitas wifi. Di kalangan pegawai kantor rata-rata restoran ini digunakan untuk makan siang atau bertemu dengan teman yang berbeda tempat kerja. Ditemui terdapat membahas suatu pekerjaan dan mempresentasikan apa yang dikerjakan.

Freelancer dengan aktivitas bekerja sendiri atau dengan teman kerja. Di ruang restoran hampir tidak terdapat interaksi atau kolaborasi antar kelompok atau pengguna yang lain. Mereka memilih tempat ini karena ingin mencari suasana, tempat wifi, dan ruang yang lebih fleksibel. Dari kondisi fisik, restoran ini menyediakan meja-meja kerja dan menyediakan stop kontak untuk keperluan charge. Meja yang satu dengan yang lain cukup berdekatan, berbeda dengan restoran yang ada di Edu Plex yang jarak antar meja cukup berjauhan. Pemilihan jenis tempat duduk kurang terlihat homie, tetapi dibuat seperti standar ruang kerja tetapi santai untuk dijadikan tempat untuk makan atau kongko-kongko. Dari informasi startup Nur Islami Javad (2017), pemilik melihat potensi mahasiswa, startup atau pebisnis yang membutuhkan tempat bekerja atau berkumpul dengan fasilitas wifi dan restoran. Sehingga pemilik menambahkan fungsi restoran ini sekaligus sebagai tempat untuk bekerja



Gambar 4. Konfigurasi Ruang dan Interrior Upnormal
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2017)

3. KESIMPULAN

Pergeseran tipologi *coworking space* maupun restoran pada kasus ini, disebabkan dari kebutuhan pengguna dan peluang bisnis oleh pemilik. Dari segi pengguna mereka membutuhkan tempat kerja yang menyediakan tempat makan atau restoran yang fleksibel dengan didukung fasilitas seperti wifi, tempat duduk dan ruang yang instagramable. Dari sisi pemilik memang hal ini menjadi potensi, karena melihat tempat kost yang tidak mempunyai tempat untuk belajar dan melihat maraknya freelancer dan startup yang tidak mempunyai tempat untuk bekerja atau mencari tempat dengan suasana kantor. Jika salah satu fungsi *coworking* atau resto tidak terjual, maka fungsi yang lain masih bisa dijual. Dari sisi tipologi, kedua tempat ini hampir mempunyai aktivitas yang sama, sehingga akan sangat sulit untuk membedakan antara *coworking space* dan resto.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Botsman, R. and R. Rogers (2011). "What's mine is yours: How collaborative consumption is changing the way we live".
- [2] Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jawa Tengah. (2014).
- [3] E-paper: Industri Kreatif. Gandini, Alessandro. 2015. "The rise of *coworking spaces*: A literature review".
- [4] Pratt, A.C. 2002. "Hot jobs in cool places. The material cultures of new media product spaces: The case of South of the Market, San Fransisco".
- [5] Soekresno (2000). Manajemen Food and Beverage. Edisi ke II. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama Spinuzzi, Clay (2012).
- [6] Jurnal Working Alone Together : Coworking as Emergent Collaborative Activity. University of Texas. Austin. Widjojo Atmodjo, Marsum (2007).
- [7] Restoran Dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta : Andi Bisnis *coworking space*. Diperoleh dari situs <http://hashtagindonesia.net/81/bisnis-co-working-space>. (diakses pada Oktober 2017).
- [8] Eduplex Cafe Sekaligus Tempat Belajar yang Nyaman di Bandung diperoleh melalui situs <https://kumparan.com/@kumparanstyle/eduplex-cafe-sekaligus-tempat-belajar-yang-nyaman-dibandung> diakses pada tanggal <https://www.warunkupnormal.com/> (diakses pada Oktober 2017).
- [9] Fenomena *coworking space* di Indonesia. Diperoleh melalui situs <https://wahyuhidayati10.wordpress.com/2015/05/27/fenomena-co-working-space-di-indonesia/> (diakses pada Oktober 2017).
- [10] History Coworking. Diperoleh dari situs <https://en.wikipedia.org/wiki/Coworking#History> diakses pada Oktober 2017.
- [11] Menjamurnya *coworking space* di Indonesia. Diperoleh melalui situs <http://recap.id/index.php/2017/04/18/menjamurnya-co-working-space-di-indonesia/>. (diakses pada Oktober 2017).
- [12] Perkembangan *coworking space* di Indonesia. Diperoleh melalui situs <https://www.rappler.com/indonesia/gaya-hidup/166329-perkembangan-coworking-space->. (di indonesia diakses pada Oktober 2017).
- [13] Sejarah kemunculan *coworking space*. Diperoleh melalui situs <https://qubicle.id/story/sejarahkemunculan-coworking-space> diakses pada November 2017.
- [14] Tren dan Data Perkembangan *coworking space*. Diperoleh melalui situs <https://id.techinasia.com/trendan-data-perkembangan-co-working-space>. (diakses pada Oktober 2017).