

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

"Sejak tahun 2014 tren konsumsi kopi memang meningkat, terutama di kota-kota besar, salah satunya Jakarta. Hal ini menyebabkan kopi menjadi tren minuman favorit baru," ungkap Kevindra Soemantri, seorang pemerhati kuliner dan gaya hidup, di kawasan Pakubuwono, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, Kamis (9/11/2017). Pada zaman sekarang menikmati kopi sudah menjadi salah satu kebutuhan dan gaya hidup banyak orang didalam kehidupan sehari-hari. Peracik kopi atau barista menjadi salah satu profesi yang menarik pada saat ini. Kopi menjadi salah satu lahan bisnis yang berkembang terutama di Bandung. Hal ini dilihat dari banyaknya *coffee shop* yang bermunculan di kota Bandung. Semakin banyak pecinta kopi yang berminat untuk belajar meracik kopi dengan cara yang benar, salah satunya yaitu menjadi seorang barista.

Dalam dunia pendidikan barista, tingkatan pendidikan seorang barista ada dua yaitu barista pemula dan barista profesional. Pendidikan barista pemula sebatas pada pengajaran dalam membuat secangkir espresso yang sempurna, sedangkan kreasi dalam membuat latte art dan keahlian dalam *testing* kopi (*cupping test*) masuk pada pengajaran untuk barista profesional karena dalam tahapan menjadi barista profesional, seorang barista harus mampu mengaplikasikan *latte art* pada minuman yang disajikannya dibutuhkan proses belajar dan latihan, namun pada saat ini di Indonesia media informasi pembelajaran *latte art* masih sangat terbatas.

Menurut hasil survey, tempat kursus barista yang ada di Bandung belum sepenuhnya menyediakan tempat yang memperhatikan elemen interior serta dari segi ergonomi juga kurang memadai untuk seorang pembuat kopi. Beberapa furniture yang dipakai kurang ergonomis, serta kurang adanya fasilitas pendukung sebagai daya tarik peminat pecinta kopi atau seorang barista untuk belajar meracik

dan mengetahui ilmu tentang kopi. Saat ini tempat pembelajaran atau sekolah untuk mempelajari kopi dengan fasilitas yang berkualitas baik masih sedikit.

Perancangan *Coffee Center* ini sebagai wadah bagi orang-orang yang ingin mengetahui dan mempelajari lebih dalam mengenai dunia perkopian mulai dari sejarah kopi di Indonesia, lalu proses awal hingga akhirnya kopi dapat dikonsumsi dan dinikmati dengan fasilitas lengkap. Terdapat juga program unggulan pada *Coffee Center* ini berupa sekolah kopi dengan sertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) yang merupakan salah satu organisasi dan perkumpulan yang mewadahi ilmu perkopian bagi orang-orang yang ingin yang dibangun dari kumpulan pengetahuan bersama oleh petani kopi hingga barista dan roaster yang mencakup setiap elemen rantai perkopian diseluruh dunia dengan tujuan untuk menginspirasi dan memperluas ilmu dan perdagangan yang bersangkutan dengan perkopian melalui pendidikan.

Dari latar belakang tersebut maka perencanaan interior *Coffee Center* di Bandung ini dengan tujuan untuk merancang interior sebuah tempat untuk pusat edukasi dan rekreasi karena Bandung memiliki potensi yang sangat baik dalam dunia perkopian dan para penggemar kopi juga antusias dalam mencari ilmu mengenai kopi. Dalam sekolah kopi bertujuan untuk pembelajaran formal meracik kopi dalam tiga kategori pengguna yaitu untuk barista professional, *home brewer* (amatir), dan pebisnis pemula untuk *coffee shop* yang akan diajarkan oleh para barista *trainer* professional dengan kelengkapan peralatan dengan fasilitas dan standar yang dapat memenuhi seluruh proses pembelajaran.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Masalah yang melatarbelakangi perancangan ini sebagai berikut:

- A. Membuat perancangan *Coffee Center* dan sekolah kopi dengan segala fasilitas yang menunjang karena belum adanya tempat sebagai pusat perkumpulan aktifitas yang edukatif dan rekreatif mengenai ilmu kopi di Bandung.

- B. Memisahkan dua fungsi dalam aktifitas dan kegiatan yang berbeda pada dua zona yang terpisah, yaitu pemisahan bangunan pada *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*)
- C. Merancang *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) dengan gaya perancangan yang sesuai dengan karakteristik para pengunjung dan pelaku kopi.

### 1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, permasalahan yang ada pada perancangan ini adalah:

- A. Bagaimana menciptakan tempat sebagai pusat perkumpulan aktifitas yang edukatif, rekreatif, dan inovatif mengenai ilmu kopi di Bandung?
- B. Bagaimana organisasi ruang yang terbaik agar tidak mengganggu kegiatan aktifitas lainnya?
- C. Bagaimana menciptakan perancangan yang menarik untuk didatangi pengunjung dan pelaku kopi?

### 1.4 Batasan Masalah

Berikut merupakan batasan masalah pada perancangan ini :

Berikut merupakan batasan masalah dalam perancangan *coffee center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) di Bandung ini:

- A. Perancangan ini memiliki luas bangunan 3.200 m<sup>2</sup> yang terdiri dari dua lantai dan memiliki tiga massa bangunan berbeda yang berlokasi di Jalan Ranga Malela, Bandung.
- B. Fasilitas yang disediakan antara lain area edukasi kopi, ruang kelas espresso, ruang kelas menyeduh kopi manual (*manual brewing coffee*), ruang kelas teori pengetahuan kopi, ruang kelas *sensory and cupping*, ruang kelas *roasting* kopi, ruang penyimpanan kopi, *coffee shop*, ruang komunitas kopi, dan ruang kompetisi barista.

Nama Proyek : Perancangan Interior *Coffee Center* dan Sekolah Kopi Bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) di Bandung

Lokasi : Jl. Rangka Malela, Bandung

Luas Bangunan : 3200 m<sup>2</sup>

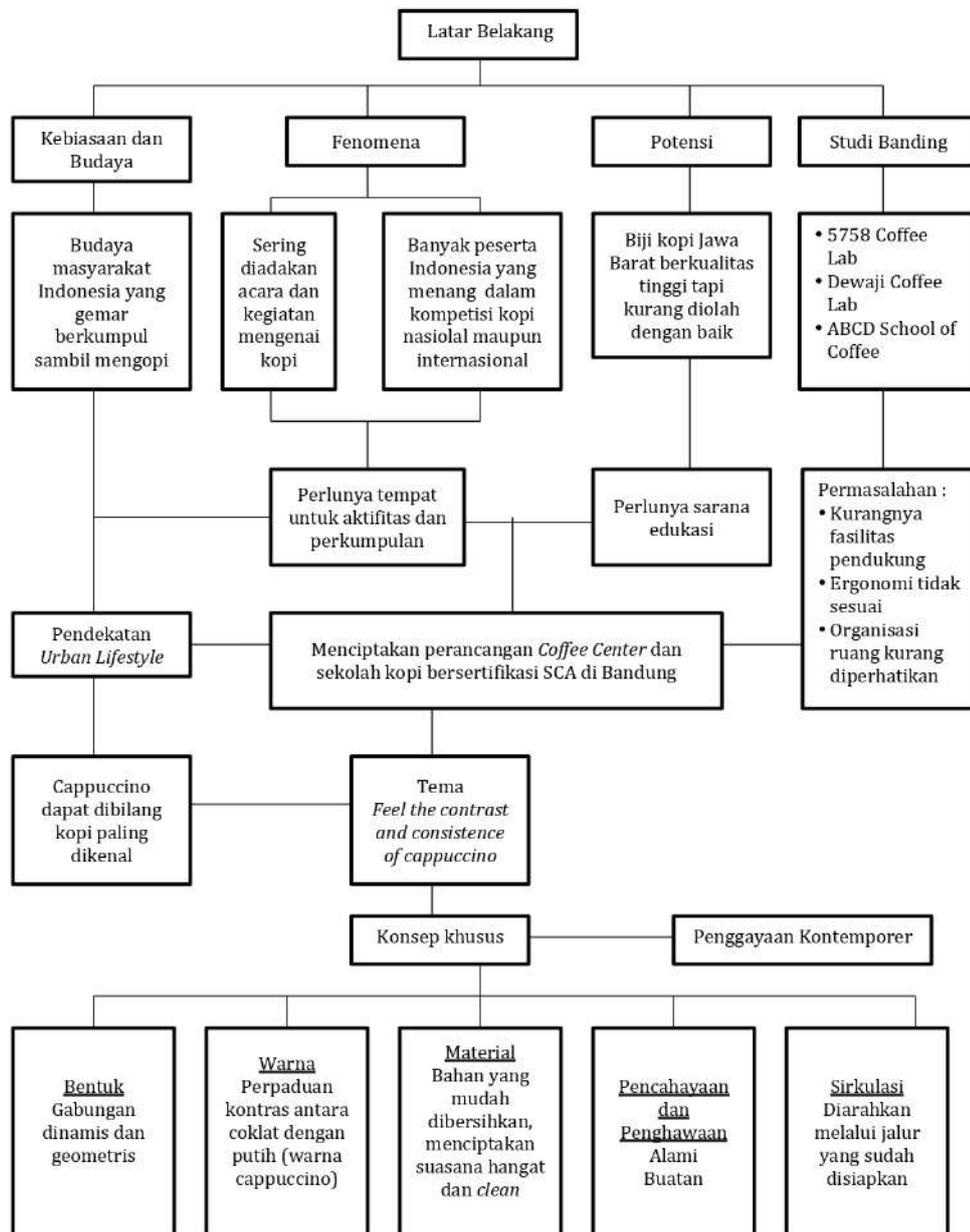
Status Proyek : *New Design* / Fiktif

Jenis Proyek : Pusat Aktifitas dan Edukasi

Target Pengguna : Pelaku Penggemar Kopi

Batas Lokasi : Batas Utara : Restoran-restoran  
Batas Timur : Universitas Islam Bandung dan perumahan  
Batas Barat : Restoran dan café  
Batas Selatan : Taman Radio

## 1.5 Kerangka Berfikir



Bagan 1.1 Kerangka Berfikir  
Sumber : Data Pribadi (2019)

## 1.6 Tujuan Perancangan

Tujuan dalam perancangan *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) adalah tempat sebagai pusat kegiatan dan aktifitas mengenai kopi yang memenuhi semua fasilitas dengan persyaratan

penataan interior yang nyaman serta menarik bagi para pengunjung maupun peserta didik.

- A. Memenuhi seluruh standar ergonomi dan antropometri yang telah ditentukan sesuai standar agar aktifitas didalamnya berjalan dengan nyaman.
- B. Menyediakan tempat sebagai pusat aktifitas dan edukasi mengenai kopi dengan fasilitas yang memenuhi semua aktifitas dengan suasana interior yang memadai dan menarik sesuai dengan tema perancangan dan karakteristik penggunaannya.

## **1.7 Metode Perancangan**

Dalam penyusunan laporan perancangan *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) ini diperlukan pengumpulan data sehingga dalam pelaksanaannya terbagi menjadi dua yaitu data primer dan data skunder sebagai berikut:

### **1.7.1 Data Primer**

- A. Peninjauan atau survei lapangan secara langsung agar mendapatkan data yang berkaitan dengan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) dengan konsep yang serupa, meliputi :
  - *5758 Coffee Lab*
  - *Dewaji Coffee Lab*
  - *ABCD School of Coffee*
- B. Observasi terhadap sekolah kopi yang berkaitan dengan kegiatan, aktivitas, kebutuhan, testimoni, dan lain-lain dengan mencatat dan mendokumentasikan.

### **1.7.2 Data Sekunder**

Data sekunder berguna untuk menambah informasi yang valid terhadap objek perancangan, meliputi :

- A. Studi Pustaka, melalui studi literatur, buku-buku, internet, dan sebagainya yang berkaitan dengan objek perancangan sebagai sumber data.
- B. Studi banding, terhadap objek yang sejenis sebagai dasar untuk menentukan permasalahan dan solusi, seperti aktifitas pengguna, fasilitas yang terdapat, pola sirkulasi, layout ruangan, dan elemen pembentuk ruang pada sekolah kopi maupun *Coffee Center*.
- C. Analisa, yang berkaitan dengan hasil studi banding dan data sekunder untuk menentukan solusinya mulai dari, sirkulasi, furniture, pemilihan warna, penggunaan material, dan yang berkaitan dengan interior bangunan.
- D. Tema dan konsep, hadir dari proses analisa sehingga akan muncul beberapa ide yang memecahkan masalah dan digunakan sebagai tema dan konsep perancangan.
- E. Output Perancangan, merupakan hasil akhir dari perancangan *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA (*Specialty Coffee Association*) yang diharapkan dapat meningkatkan edukasi dan pembelajaran didalamnya.

## **1.8 Sistematika Penulisan**

Dalam penulisan laporan terdapat sistematika penulisan yang digunakan sebagai berikut :

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang, identifikasi, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan perancangan, metode prancangan, dan sistematika penulisan.

### **BAB II KAJIAN LITERATUR**

Bab ini menjelaskan mengenai deskripsi proyek *Coffee Center* dan sekolah kopi bersertifikasi SCA di Bandung, literatur standar sesuai ketentuan SCA,

dan hasil survey di beberapa lokasi yang telah dilakukan.

### **BAB III KONSEP PERANCANGAN**

Bab ini menjelaskan mengenai konsep umum perancangan *Coffee Center* dan sekolah kopi yang meliputi konsep layout, pola sirkulasi, material yang digunakan, warna, sistem akustik, pencahayaan, penghawaan, pengisi ruang dan pengayaan.

### **BAB IV KESIMPULAN**

Bab terakhir ini menjelaskan mengenai kesimpulan dari hasil perancangan.