

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan kopi di Indonesia beberapa tahun ke belakang ini semakin meningkat pesat dan bisa dilihat dari bagaimana tingkat jual beli kopi itu sendiri hingga menjadi sebuah budaya baru di beberapa titik di Indonesia. Budaya ‘ngopi’ saat ini telah menjadi budaya di kalangan masyarakat. Menurut data statistik *International Coffee Organization* (ICO), pada tahun 2020 konsumsi kopi di Indonesia menempati posisi ke 2 dari 55 negara dengan 4.806 kantong 60 kg kopi. Perkembangan konsumsi tersebut diiringi dengan tingginya produksi kopi yang dihasilkan Indonesia. Perkembangan tersebut terlihat juga dari maraknya coffee shop di kota-kota, dengan berkembangnya penyebaran coffee shop. Selain itu, karena minat konsumen yang tinggi, lapangan pekerjaan baru yaitu barista semakin dibutuhkan kehadirannya. Menjadi seorang barista (sebutan untuk peracik kopi) memerlukan pengetahuan mengenai kopi secara mendalam dan meluas, terlebih untuk perekrutan barista di coffee shop menengah keatas. Maka dari itu, dirancanglah sekolah kopi yang sesuai standar SCA (*Speciality Coffee Association*) untuk melahirkan barista-barista handal di Indonesia.

Seiring maraknya coffee shop dan kedai kopi di Indonesia, meningkat pula lowongan pekerjaan sebagai barista dibutuhkan. Berdasarkan hasil wawancara penulis terhadap beberapa barista, 7 dari 10 barista tidak mengetahui adanya sekolah kopi di Indonesia yang menghasilkan sertifikasi keahlian dalam bidang kopi. Berdasarkan hasil wawancara kepada mantan barista senior di Starbucks (Brand coffee shop ternama), Cika Asyarani menyebutkan bahwa Starbucks memiliki kelas khusus untuk baristanya dan tidak dibuka untuk umum, dan dengan sertifikasi ini pun dapat menaikkan gaji dan jabatan baristanya di Starbucks. Hal ini yang melatarbelakangi perancangan sekolah kopi untuk umum dengan harapan Masyarakat yang memiliki sertifikasi keahlian kopi tersebut dapat menjadikan barista sebagai profesi utamanya.

Berdasarkan dari survey artikel yang dilakukan penulis, salah satunya dari website asosiasi kopi global, SCA (*Speciality Coffee Association*), memiliki beberapa standar mengenai ruangan-ruangan pelatihan seperti kelas teori yang memerlukan proyektor,

standar ruang *sensory green beans*, hingga gudang penyimpanan *green beans* atau biji kopi mentah dan lain lain. Sangat disayangkan sekolah kopi di Indonesia tidak banyak yang memenuhi standar SCA (*Speciality Coffee Association*). Hanya ada ABCD School of Coffee yang telah mendapat sertifikasi dari SCA (*Speciality Coffee Association*) sebagai Premier Training Campus yang bertaraf internasional. (Sumber : [abcd.coffee](http://abcd.coffee)).

Sekolah kopi membutuhkan *coffee shop* karena tujuan dari dirancangnya *coffee shop* ini sendiri untuk menarik masyarakat untuk menyebarkan informasi mengenai “sekolah kopi atau barista” yang bertujuan untuk mendalami skill dan pengetahuan tentang kopi secara sertifikasi. Penyebaran informasi dilakukan mulai dari infografis yang ada di *coffee shop*, dan interaksi antar pembeli dengan baristanya. Perancangan terletak di kota bogor dengan pertimbangan pada tahun 2018 *coffee shop* yang tercatat sudah mencapai 150 *coffee shop*. Hal ini yang mendorong penulis untuk merancang *coffee shop* dengan sekolah kopi seperti yang di cantumkan di website pemprov jabar ([Jabarprov.go.id](http://jabarprov.go.id), 2018). Pada perancangan ini menggunakan modul dan standarisasi dari SCA (*Speciality Coffee Association*) sebagai acuan dari perancangannya.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Pada perancangan baru ini, menggunakan studi banding dari beberapa sekolah kopi sebagai acuan untuk menemukan permasalahan dan informasi yang di gunakan. Terdapat permasalahan yang ditemukan di beberapa sekolah kopi seperti penempatan fasilitas yang kurang memadai, fasilitas yang tidak lengkap sesuai standarisasi SCA, dan kondisi site yang kurang mendukung. Adapun beberapa permasalahan tersebut akan dibangun baru dengan elemen desain yang diharapkan sebagai berikut :

### a. Umum

- Tema Umum : Harapannya Perancangan Sekolah kopi ini mempertimbangkan secara matang antara kelengkapan fasilitas dan aktivitasnya terhadap ruangan.
- Suasana : Suasana yang diharapkan dapat memberikan kenyamanan dan meningkatkan konsentrasi terhadap peserta sekolah kopi dan pengunjung *coffee shop*nya.

### b. Organisasi Ruang dan Layout :

- Program dan fasilitas : Program diharapkan lengkap sesuai standar pembelajaran dan modul SCA (*Speciality Coffee Association*).
  - Sistem sirkulasi : Harapannya alur sirkulasi dirancang secara ergonomis berdasarkan urutan aktivitasnya
  - Hubungan antar ruang : harapannya perencanaan ruang dirancang secara maksimal berdasarkan zoning sehingga antar ruang tidak terganggu
- c. Persyaratan Umum ruang
- Pencahayaan : harapannya sekolah kopi memiliki blackout room dengan *redlight* sesuai standarisasi di SCA (*Speciality Coffee Association*), karena hanya sedikit ruangan gelap berlampu merah tersebut di sekolah kopi yang ada di Indonesia
  - Penghawaan : dari segi penghawaan, harapannya sekolah kopi menggunakan penghawaan yang menyesuaikan kondisi suhu site
  - Akustik : harapannya pengaturan tingkat kebisingan dibutuhkan untuk meningkatkan konsentrasi terhadap peserta pelatihan dan kenyamanan terhadap pengunjung coffee shop.
  - Keamanan : Pertimbangan keamanan juga diharapkan dapat memberikan rasa aman terhadap seluruh pengguna termasuk pengurus Sekolah kopi.
- d. Konsep Visual
- Konsep Warna : konsep warna yang digunakan diambil dari salah satu sajian berbahan dasar kopi yaitu *Café Latte*. *Café Latte* sendiri memiliki warna espresso (coklat kehitaman) yang dipadukan dengan susu (putih) dan menghasilkan warna paduan putih dan coklat muda. Dari hasil studi banding, warna warna yang di terapkan di kelas kopi merupakan warna dominan hitam dan abu.
  - Konsep Bentuk : pertimbangan konsep bentuk dikaitkan dengan cabang seni dari *Café Latte* yaitu *Latte Art*. *Latte Art* sendiri identik dengan lengkungan yang halus dan berlapis.
  - Konsep Material : Dari *Café Latte*, dari kesamaan konsep warna dengan pengayaan Japandi, menggunakan dominan material bertekstur kayu.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari hasil identifikasi masalah yang sudah dianalisa, beberapa masalah yang disimpulkan dari permasalahan sekolah kopi adalah :

- a. Bagaimana cara merancang space nyaman terhadap kenyamanan peserta barista?
- b. Interior seperti apa yang dapat menarik generasi muda untuk belajar tentang kopi?
- c. Fasilitas dan program apa saja yang dapat menunjang pelatihan barista?
- d. Bagaimana cara menarik perhatian masyarakat untuk mengenali kopi?

### **1.4 Tujuan dan Sasaran Perancangan**

#### **1.4.1 Tujuan**

Tujuan dari perancangan sekolah kopi ini adalah Membuat wadah bagi orang orang untuk mempelajari proses, teknik, dan ilmu lainnya dalam hal peracikan kopi. Selain itu perancangan ini juga untuk merancang space yang ergonomis dan dapat memberikan kenyamanan dari segi interior. Selain itu merancang sekolah kopi ini diharapkan dapat lebih menarik para generasi muda lebih banyak lagi untuk belajar tentang kopi.

#### **1.4.2 Sasaran**

Sasaran dari perancangan baru *coffeeshop* dan sekolah kopi di kota Bogor adalah :

- a. Untuk menarik ketertarikan para generasi muda akan potensi besar yang dimiliki Indonesia dalam industri F&B terutama mengenai kopi.
- b. Agar kualitas peracik kopi atau sebutan profesinya Barista di Indonesia yang berkualitas dan bersertifikasi dapat memajukan industri perkopian dengan potensi besar yang dimiliki Indonesia.
- c. Memudahkan UMKM F&B di Indonesia terutama yang terjun kedalam industri perkopian untuk memahami lebih dalam tentang ragam rasa kopi dan dapat memberikan eksplorasi bahan dan rasa baru dalam usaha atau bisnisnya.

### **1.5 Batasan Perancangan**

Berikut merupakan batasan masalah pada perancangan ini. Bangunan ini meliputi 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. Area perancangan yang akan didesain adalah ruang pengelola, ruang utama, ruang penunjang, dan ruang servis.

- Nama Proyek : Perancangan Sekolah Kopi di Kota Bogor dengan Pendekatan Efektivitas Kerja
- Lokasi : Jl. Bincarung no. 24, Tanah Sareal, Kota Bogor
- Luas Tapak : 1.655m<sup>2</sup>
- Status Proyek : New Design (Fiktif)
- Jenis Proyek : Pusat Aktivitas dan Edukasi
- Target Pengguna : Pelaku Penggemar Kopi
- Tipologi : Bogor Coffee Hub
- Batas Lokasi
  - Batas Utara : Perumahan
  - Batas Timur : Taman Heulang
  - Batas Barat : Perumahan
  - Batas Selatan : Perumahan

a. Objek

Objek pada perancangan ini adalah perancangan baru Sekolah Kopi di Kota Bogor. Sekolah kopi merupakan wadah pelatihan untuk melatih barista, sebutan khusus peracik kopi, untuk mendapatkan pengetahuan mulai dari sejarah perkembangan kopi, indikator dan parameter pengaruh rasa kopi, sertifikasi penggunaan alat alat peracik kopi, hingga *hospitality* dalam pelayanannya. Ruang ruang yang akan dirancang antara lain kelas pelatihan, coffee shop, galeri kopi, dan ruang ruang penunjang kelas pelatihan tersebut.

b. Luasan Perancangan

Luas Tapak perancangan 1.655,5m<sup>2</sup> dengan luas outdoor 338,5m<sup>2</sup> dan luas bangunan 1.317m<sup>2</sup>. Setelah dianalisa oleh penulis, luas perancangan seluas 928,8m<sup>2</sup>.

c. Lokasi Perancangan

Lokasi perancangan di Jl. Bincarung no. 24, Tanah Sareal, Kota Bogor merupakan tanah lapang dan menggunakan denah perancangan Bogor Coffee Hub.

## 1.6 Manfaat Perancangan

- a. Manfaat bagi Komunitas/Masyarakat

Dapat memajukan kualitas UMKM di bidang F&B untuk memberikan eksplor rasa yang dapat menjadikan inovasi di dalam menu yang berpotensi menjadi daya tarik dan keunggulan usahanya, seperti minuman maupun makanan yang dapat menjadi menu spesial atau original yang dimiliki suatu UMKM.

- b. Manfaat bagi Institusi penyelenggara Sekolah kopi  
Menambah jumlah barista yang bersertifikasi di Indonesia dan dapat menaikkan nama dari perkopian di Indonesia.
- c. Manfaat bagi keilmuan interior  
Memberikan contoh perancangan baru mengenai sekolah kopi. Sekaligus diharapkan dapat memberikan pencerahan kepada masyarakat bahwa sekolah kopi pun memerlukan pertimbangan secara interior.

## **1.7 Metode Perancangan**

Tahapan metode perancangan yang digunakan untuk perancangan Sekolah Kopi di Kota Bogor sebagai berikut :

### **1.7.1 Metode Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan studi lapangan. Di samping itu pengumpulan data sekunder juga dilakukan dengan studi pustaka dari literatur dari artikel, jurnal, dan web web di internet.

#### **1.7.1.1 Observasi**

Berdasarkan hasil observasi penulis sebagai pengunjung di 57578 Coffee Lab dan rumah ranin kopi terlihat bahwa pemilihan furnitur dan organisasi ruang di lapangan belum memenuhi standar dan terkesan sempit. Storage untuk alat alat pelatihan pun di letakkan di lemari tanpa pintu yang membuat debu dengan mudahnya menempel.

#### **1.7.1.2 Wawancara**

Wawancara dilakukan kepada pekerja atau barista di 5758 Coffee Lab dan lulusan peserta dari beberapa kelas pelatihan kopi. Informasi yang didapatkan dari barista Coffee Lab mengenai kesulitan barista di dalam bar (sebutan space peracikan kopi di coffee shop) dan di kelas kelas yang ada terkesan sempit ketika adanya kegiatan pelatihan berlangsung. Jawaban yang sama pun diutarakan oleh lulusan pelatihan sekolah kopi tersebut.

### **1.7.1.3 Studi Lapangan**

Studi lapangan yang didapatkan berdasarkan pengalaman penulis sebagai barista part time di suatu coffee shop dan 2 kedai kopi yang memiliki kelas pelatihan barista dengan penyesuaian kegiatan di dalam perancangan Sekolah Kopi di Kota Bogor yang mengarah ke penemuan permasalahan di dalam organisasi ruang dan ergonomi.

- a. Nama Tempat : 5758 Coffee Lab  
Alamat : Jl. Pinus Raya Bar., Gegerkalong, Kota Bandung
- b. Nama Tempat : Rumah kopi Ranin  
Alamat : Jl. Kresna Raya 46, Bantarjati, Bogor

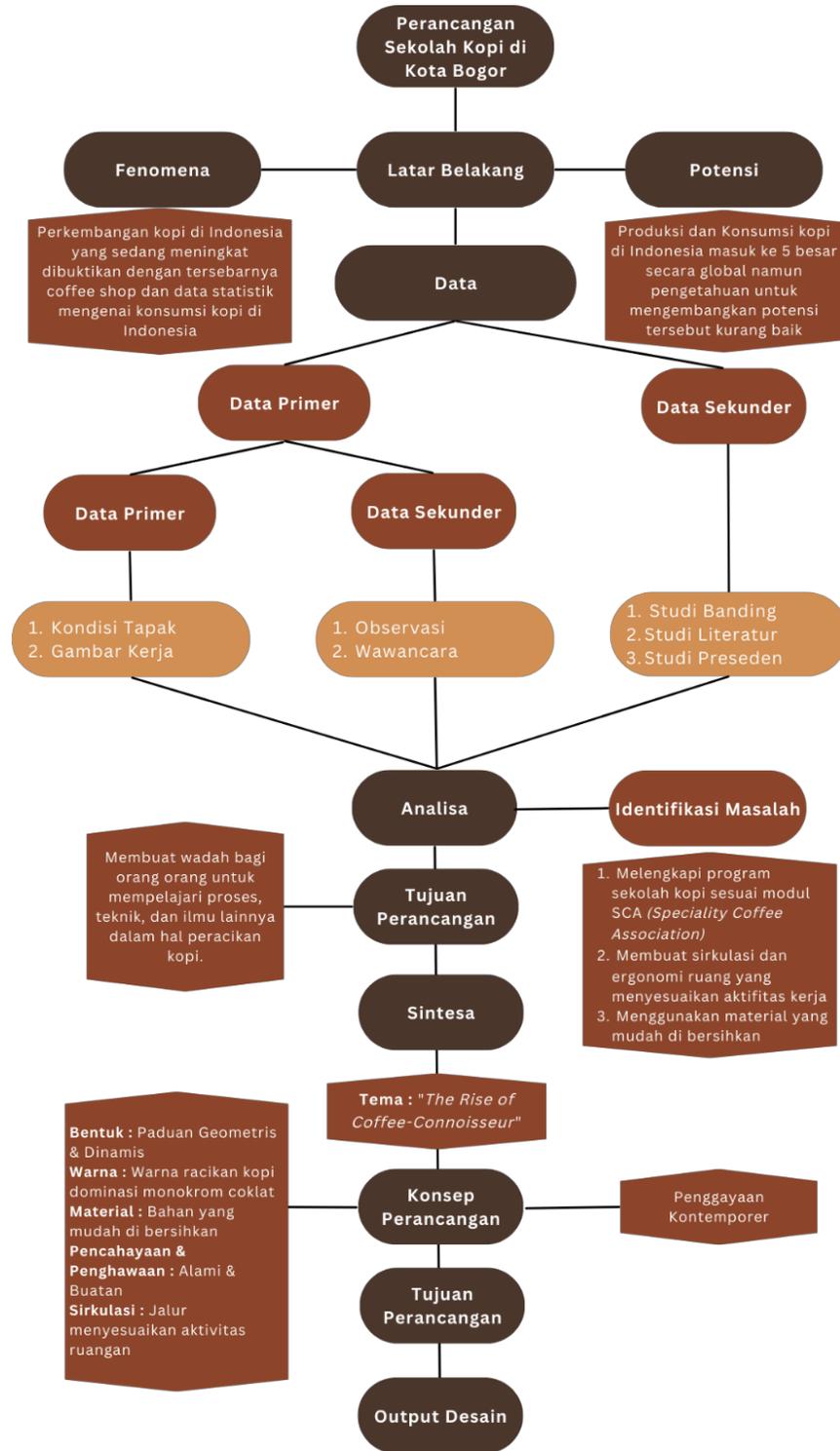
### **1.7.1.4 Dokumentasi**

Dokumentasi yang dilakukan oleh penulis dilakukan di sore dan malam hari ketika tidak ada pengunjung coffee shop dan kelas pelatihan kopi.

### **1.7.1.5 Studi Literatur**

Studi literatur yang dilakukan melalui jurnal, penelitian, dan artikel yang ada di internet. Literatur yang diambil dari buku pun menggunakan *e-book* atau buku elektronik. Sumber buku yang digunakan antara lain *Human Dimension : Interior & Space, Ernst Neufert : Data Arsitek Jilid 2 Edisi 33*.

## 1.8 Kerangka Berpikir



## **1.9 Sistematika Pembahasan**

Demi memudahkan penyelesaian penulisan ini dengan maksud memperjelas tujuan dari perancangan maka sistematika penulisan pada proposal perancangan tugas akhir ini antara lain sebagai berikut:

### **BAB 1 : PENDAHULUAN**

Pada Bab ini menjelaskan latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, manfaat dan sasaran perancangan, Batasan perancangan, metode dan kerangka berpikir.

### **BAB II : KAJIAN LITERATUR**

Bab ini menjelaskan terkait definisi dari kata kunci, standarisasi perancangan, dan teori teori yang mendukung perancangan tersebut baik dari segi interior maupun psikologis pengguna. Ada pula studi banding dan hasil Analisa penggunaannya.

### **BAB III : KONSEP DAN PERANCANGAN**

Bab ini berisi mengenai penjelasan konsep dan tema yang akan menjadi dasar perancangan ini, serta bagaimana pengaplikasiannya untuk menanggulangi permasalahan yang telah diidentifikasi

### **BAB IV : HASIL PERANCANGAN VISUAL**

Bab ini menjelaskan hasil perancangan yang telah di design dan terdapat hasil secara visualisasi ruang dan menjelaskan hasil perancangan dan implementasi konsep dan pendekatan yang digunakan secara visual.

### **BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab terakhir ini berisi kesimpulan dari perancangan mulai dari permasalahan yang ada hingga solusi dari segi desain interior serta berisi saran saran yang bersifat membangun untuk pihak-pihak yang terlibat

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN-LAMPIRAN**