

ABSTRAK

Saat ini kopi menjadi semakin berkembang dengan semakin banyaknya pecinta kopi dan peracik kopi di Indonesia serta belahan dunia. Minum kopi menjadi salah satu gaya hidup atau kebiasaan yang dilakukan sehari-hari. Selain minum kopi, meracik kopi saat ini semakin digemari karena semakin banyak pebisnis *coffee house* yang membuka usahanya di Indonesia khususnya di Bandung. Peracik kopi atau disebut dengan istilah *barista*. Seorang barista harus mengetahui dan mengerti ilmu tentang kopi dan metode meracik kopi dengan cara yang benar. Faktor ini mendorong munculnya berbagai macam tempat kursus untuk barista. Di Indonesia, beberapa tempat kursus untuk barista dengan kualitas yang baik dari segi ergonomi pada interior dan furnitur serta fasilitas yang mendukung masih sangat sedikit bahkan hanya di dominasi dengan tempat kursus barista dengan keterbatasan sarana dan fasilitas pendukung yang kurang memadai. Hal ini menyebabkan pecinta kopi kurang berminat mengikuti tempat kursus barista.

Desain *Coffee House and Barista School* ini menggunakan konsep *The Coffee Bean Process* dengan tema edukasi dan *relax*. Hal ini didasarkan pada proses kopi yang mengalami proses yang panjang dan tahapan yang sudah pasti untuk menghasilkan kopi yang berkualitas baik menjadi pengetahuan yang harus dipelajari oleh seorang peracik kopi. Pengaplikasian konsep *The Coffee Bean Process* dengan tema edukasi dan *relax* menggunakan bentuk-bentuk geometris, melengkung dan berulang dengan suasana yang memberikan edukasi dan *relax* pada setiap ruangan. Material yang digunakan yang dapat memberikan kesan *clean*, kuat, dan natural. Warna yang diaplikasikan adalah warna-warna natural yang memberikan kesan *relax*.

Kata kunci: *The Coffee Bean Process*, edukasi, *Coffee House and Barista School*

ABSTRACT

Coffee has now become more popular with the increasing number of people who enjoy coffee as well as baristas in Indonesia and all over the world. Drinking coffee has become a lifestyle or a daily habit. Besides drinking coffee, mixing coffee has also become popular; it is seen from the growth of coffee houses in Indonesia, especially in Bandung. People who mix coffee are known as “baristas.” A barista should understand about coffee and how to mix it correctly. This factor encourages the opening of various classes offering barista courses. In Indonesia, there are very few private courses for baristas with good quality if seen ergonomically from the interior or furniture and facilities. Most courses are dominated by the low quality ones with lack of facilities. This resulted in the reluctance of general public to take part in such classes.

The design of this Coffee House and Barista School uses the concept of “The Coffee Bean Process” with the theme of education and warm. It is based on the coffee beans which have to undergo long process to produce good quality coffee; this is what a barista should learn. The application of the concept uses geometric shapes which curve and repeated to create an educational and relaxing ambience in every room. The material used in the place should give clean, strong, and natural impression to the eyes while the colors applied will be natural to give a relaxing effect.

Keywords: The Coffee Bean Process, educational, Coffee House and Barista School

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Ide Gagasan	3
1.4 Tujuan Perancangan	4
1.5 Batasan Perancangan	5
1.6 Sistematika Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian <i>coffee</i> atau kopi	7
2.1.1 Sejarah kopi	7
2.1.2 Jenis – jenis Kopi	8
2.1.3 Proses pengolahan biji kopi	8
2.1.4 Jenis kopi budidaya	13
2.1.5 Macam – macam Penyajian Kopi	17
2.2 Peralatan <i>Coffee House</i>	18
2.3 Metode Membuat Kopi	22
2.4 Definisi Barista	24
2.5 Definisi <i>Latte Art</i>	25
2.5.1 Sejarah <i>Latte Art</i>	26
2.5.2 <i>Latte Art</i> di Indonesia	27
2.5.3 Peralatan <i>Latte Art</i>	27
2.6 Ergonomi Meja Kerja Barista	31
2.7 <i>Coffee house</i> / kedai kopi.....	32
2.7.1 Ergonomi <i>Coffee House</i>	33
2.7.2 Pelayanan <i>Coffee House</i>	35

2.8 Komunitas Barista Bandung.....	35
2.8.1 Lingkup <i>Barista School</i> dan <i>Coffee House</i>	36
2.9 Pencapaian.....	36
2.10 Penghawaan.....	39
2.11 Warna.....	39
2.12 Studi Banding.....	40
2.12.1. <i>ABCD School of Coffee (a bunch of caffeine dealers)</i>	40
2.12.2 Kopi Aroma.....	45
2.12.3 Esperto Barista Course.....	47

BAB III DESKRIPSI PROYEK *COFFEE HOUSE AND BARISTA SCHOOL*

3.1. Deskripsi proyek.....	51
3.2. Tinjauan Lokasi.....	52
3.2.1. Makro.....	52
3.3 Site analisis.....	53
3.4 Deskripsi <i>Site</i>	57
3.4.1 Analisis fungsi.....	57
3.4.2 Analisa Building.....	58
3.5 Bubble diagram.....	60
3.6 <i>Zoning</i> dan Blocking.....	61
3.7. Tinjauan User.....	62
3.7.1 Identifikasi User.....	62
3.8 Kebutuhan Ruang.....	63
3.8.1 Kebutuhan ruang.....	63
3.8.2 Program Kebutuhan Ruang.....	65
3.8.3 Flow Activity.....	66
3.9 Ide Implementasi Konsep Pada Objek Studi.....	68
3.9.1 Penjelasan Konsep dan Tema.....	68
3.9.2 Implementasi Konsep dan Tema.....	69
3.9.3 Studi Image Perancangan Ruang.....	72

BAB IV PERANCANGAN *COFFEE HOUSE AND BARISTA SCHOOL*

4.1 Penerapan Konsep dan Tema Pada Desain <i>Coffee House</i> dan <i>Barista School</i>	75
4.1.1 Konsep Bentuk.....	76
4.1.2 Konsep Warna.....	77
4.1.3 Konsep Material.....	77
4.1.4 Konsep Furniture.....	78
4.2 Perancangan General.....	79
4.3 Perancangan Area Khusus.....	80
4.3.1 Lobby dan <i>Coffee House</i>	80
4.3.2 <i>Coffee House</i>	81
4.3.3 <i>Barista School</i>	83
4.3.4 Head <i>Barista Back Office</i> dan <i>Pantry</i>	85
4.3.5 <i>Coffee Workshop</i>	86
4.3.6 <i>Coffee Retail</i>	86
4.3.7 <i>Coffee Library</i>	87

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan.....	88
5.2 Saran.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Coffee House.....	4
Gambar 1.2 Coffee shop.....	4
Gambar 1.3 Coffee Shop.....	4
Gambar 2.1 Buah Kopi.....	7
Gambar 2.2 Biji Kopi Lampung.....	8
Gambar 2.3. Pengolahan Dengan Proses Basah.	9
Gambar 2.4. Pengolahan Dengan Proses Kering.	10
Gambar 2.5. Biji Kopi Arabika.....	14
Gambar 2.6. Biji Kopi Aceh Robusta.....	15
Gambar 2.7. penyajian kopi.....	17
Gambar 2.8 Espresso Machine.....	18
Gambar 2.9 Knock box grinder.....	18
Gambar 2.10 Hand Sink.....	19
Gambar 2.11 Utility Sink.....	19
Gambar 2.12 Blender Station.....	19
Gambar 2.13 Coffee Grinder.....	20
Gambar 2.14 coffee brewer.....	20
Gambar 2.15 Manual coffee brewing.....	20
Gambar 2.16 Coffee Shuttles.....	20
Gambar 2.17 Coffee Syrups.....	21
Gambar 2.18 Cake Display.....	21
Gambar 2.19 Soft Drink Refrigeration.....	21
Gambar 2.20 Manual Brewing.....	22
Gambar 2.21 Contoh teknik Manual Brewing.....	22
Gambar 2.22 Kettle.....	22
Gambar 2.23 Scale.....	23
Gambar 2.24 Kompor electric.....	23
Gambar 2.25 Teknik cupping.....	23
Gambar 2.26 Diagram coffee cupping.....	24
Gambar 2.27. Barista Male.....	25

Gambar 2.28. latte art maker.....	26
Gambar 2.29. David Schomer.....	27
Gambar 2.30. Macam- macam Bentuk Stream Pitcher.....	28
Gambar 2.31. thermometer untuk latte art.....	29
Gambar 2.32. Nozzer streamer untuk pengaduk susu.....	30
Gambar 2.33. macam-macam latte art pen.....	30
Gambar 2.34. macam-macam latte art stencils.....	31
Gambar 2.35. ergonomic furniture Barista working space.....	32
Gambar 2.36. ergonomic furniture working space.....	32
Gambar 2.37. ergonomi sirkulasi area duduk.....	33
Gambar 2.38. ergonomi sirkulasi area coffee house.....	34
Gambar 2.39. ergonomic furniture pada bar.....	34
Gambar 2.40. komunitas barista bandung.....	35
Gambar 2.41. target pasar barista.....	36
Gambar 2.42. contoh lighting.....	38
Gambar 2.43. psikologi warna.....	39
Gambar 2.44. interior ABCD School of Coffee.....	40
Gambar 2.45. interior ABCD School of Coffee.....	42
Gambar 2.46. interior ABCD School of Coffee.....	43
Gambar 2.47. interior ABCD School of Coffee.....	44
Gambar 2.48. Kegiatan Appreciation Class.....	44
Gambar 2.49. kegiatan brewing class.....	44
Gambar 2.50 fasad Kopi Aroma.....	45
Gambar 2.51 Gudang Biji Kopi.....	45
Gambar 2.52 Area Roasting.....	46
Gambar 2.54. direktur Esperto Barista Course.....	47
Gambar 2.55. Kelas Barista Course.....	48
Gambar 2.56. Area Display Mesin dan Peralatan Kopi.....	49
Gambar 2.57. area kelas barista dan display cangkir kopi.....	49
Gambar 2.58 area duduk santai dan area kerja barista.....	50
Gambar 3.1. Lokasi Selasar Sunaryo.....	52
Gambar 3.2. Lokasi Selasar Sunaryo.....	53

Gambar 3.3. Lokasi bukit dago pakar timur.....	53
Gambar 3.4. Tabel site analisis.....	55
Gambar 3.5 .Potongan Tampak selatan selasar sunaryo.....	56
Gambar 3.6 Potongan Tampak galeri selasar sunaryo.....	56
Gambar 3.7 Potongan Tampak galeri selasar sunaryo.....	57
Gambar 3.8. Ruang galeri A selasar sunaryo.....	58
Gambar 3.10. Amphitheater dan selasar café outdoor.....	59
Gambar 3.11. galeri B dan cenderamata selasar.....	59
Gambar 3.12. Toilet dan bale handap.....	59
Gambar 3.13. Bale tonggoh.....	59
Gambar 3.14. Bubble diagram lantai 1.....	60
Gambar 3.15. Bubble diagram lantai dasar.....	60
Gambar 3.16. zoning blocking lantai lantai 1.....	61
Gambar 3.17. zoning blocking lantai lantai dasar.....	61
Gambar 3.18. program kebutuhan ruang.....	62
Gambar 3.19 Skema Flow of Activity.....	68
Gambar 3.20 Geometris.....	70
Gambar 3.21 Color Scheme.....	70
Gambar 3.23 material.....	71
Gambar 3.24 coffee shop.....	71
Gambar 3.25 Area coffee house.....	72
Gambar 3.26 theory class.....	72
Gambar 3.27 area kelas praktek brewing & cupping.....	73
Gambar 3.28 area kelas espresso.....	73
Gambar 4.1 Espresso Class.....	76
Gambar 4.2 Coffee Library.....	76
Gambar 4.3 Coffee Shop.....	77
Gambar 4.4 Starbuck Store.....	77
Gambar 4.5 porcelain.....	78
Gambar 4.6 mosaic tile.....	78
Gambar 4.7 stainless steel.....	78
Gambar 4.8 HPL.....	78

Gambar 4.9 Coffee Library.....	79
Gambar 4.10 general first floor.....	79
Gambar 4.11 general ground floor.....	80
Gambar 4.12 general section.....	80
Gambar 4.13 lobby barista school.....	81
Gambar 4.14 Isometri Coffee House.....	82
Gambar 4.15 area roasting dan coffee bean display.....	82
Gambar 4.16 area duduk dan coffee house bar.....	82
Gambar 4.17 area duduk dan coffee house bar.....	83
Gambar 4.18 area duduk dan coffee house bar.....	84
Gambar 4.19 Furniture espresso class.....	84
Gambar 4.20 cupping & brewing class.....	85
Gambar 4.21 head barista back office dan pantry.....	85
Gambar 4.22 coffee workshop.....	86
Gambar 4.23 coffee retail.....	86
Gambar 4.24 coffee library.....	87
Gambar 4.25 coffee library.....	87

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A, OUTPUT DESAIN

LAMPIRAN B, TABEL KURIKULUM PROGRAM KELAS