

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar belakang masalah

Pada zaman sekarang menikmati kopi sudah menjadi salah satu kebutuhan dan gaya hidup banyak orang di dalam 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. (Ignatius B K, 2010: h.145). 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.

Saat ini tempat pembelajaran atau sekolah untuk barista dengan fasilitas yang berkualitas baik masih sangat sedikit karena banyak yang membuka tempat kursus barista non formal dengan keterbatasan sarana dan fasilitas yang kurang memadai. Menurut hasil survey tempat kursus barista yang ada di Bandung hanya menyediakan tempat yang tidak memperhatikan interior serta dari segi ergonomi yang kurang memadai untuk seorang barista. Furnitur yang digunakan masih sederhana dan tidak ergonomis, serta kurang adanya fasilitas pendukung untuk daya tarik peminat pecinta kopi atau seorang barista untuk belajar meracik dan mengetahui tentang kopi.

Dari latar belakang tersebut maka perencanaan interior sekolah barista di Bandung ini dengan tujuan untuk merancang interior sebuah tempat pembelajaran formal meracik kopi untuk tiga kategori *user* yaitu untuk *barista professional*, *home brewer* (amatir), dan pebisnis pemula untuk *coffee shop* yang akan diajarkan oleh para barista *trainer professional* dengan kelengkapan peralatan serta kecanggihan teknologi dan fasilitas pendukung seperti perpustakaan buku dan *film, retail* mesin dan alat kopi, dan ruang auditorium untuk *coffee workshop* atau seminar tentang kopi dengan suasana yang memberikan kenyamanan dan ketenangan untuk mengetahui ilmu tentang kopi hingga metode cara meracik kopi.

1.2.Rumusan masalah

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

- Bagaimana menciptakan konsep desain ruangan yang menjadi edukasi dan *warm* yang menarik bagi para pecinta kopi dan barista dari elemen desain serta bentukan ruang yang nyaman bagi seorang barista?

- Bagaimana perancangan *Coffee House and Barista School* yang dapat memenuhi fasilitas pendukung bagi seorang barista dan pecinta kopi ?
- Bagaimana tata letak furnitur serta standar ergonomi yang mempengaruhi kinerja seorang barista ?

1.3.Ide Gagasan

Coffee house and Barista Shool ini memiliki konsep *The Coffee Bean Process* dengan tema edukasi dan *warm*. Hal ini berdasarkan dari ilmu tentang kopi yang mengalami proses yang panjang mulai dari teknik budidaya, pengolahan pasca panen kopi hingga ke penyajian akhir. Hanya dari biji berkualitas secangkir kopi bercita rasa tinggi bisa dinikmati dengan baik. (sumber: www.alamtani.com).

Pengaplikasian konsep *The Coffee Bean Process* dengan tema edukasi dan *warm* yaitu dengan menggunakan bentuk-bentuk geometris yang tegas dengan pola garis yang berulang yang menggambarkan proses yang panjang. Bentuk ruang yang dihasilkan sesuai dengan kebutuhan ruang serta fungsi ruang tersebut. dari tingkat pencahayaan, penghawaan, bentuk furnitur, serta penggunaan material yang sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan.

Bentuk geometris serta berulang diaplikasikan di setiap ruang sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan dan fungsi ruang. *Coffee house and Barista School* ini memiliki fasilitas pendukung seperti lobi, area *customer service outdoor*, area duduk coffee house, area display macam biji kopi, *waiting room barista school*, *espresso class*, *theory class*, *cupping and brewing class*, *coffee library*, *coffee retail* dan auditorium *coffee workshop*.

Warna – warna yang digunakan yaitu warna-warna yang memberikan kesan fokus dan tenang seperti warna putih, hijau, abu-abu, coklat. Pencahayaan dan penghawaan yang ada pada *Coffee House and Barista School* ini memanfaatkan pencahayaan dan penghawaan alami dan buatan dengan penggunaan jendela-jendela dengan sistem pivot, *skylight*, lampu dan *Air Conditioner* sehingga dapat membuat ruangan lebih sejuk serta merasakan dekat dengan alam yang memberikan ketenangan pada ruangan tersebut dan memberikan kesan ruang yang hangat.



Gambar 1.1 *Coffee House*
Sumber: www.sightglass.com



Gambar 1.2 *Coffee shop*
Sumber: www.counterculture.com



Gambar 1.3 *Coffee Shop*
Sumber: www.retaildesignblog.net

1.4. Tujuan perancangan

Membuat suatu konsep perancangan interior yang dapat memenuhi persyaratan penataan interior yang menarik serta nyaman bagi seorang barista dan pecinta kopi.

1. Membuat interior yang menarik serta mencerminkan profesi sebagai seorang barista
2. Membuat furnitur yang nyaman dan sesuai dengan kinerja seorang barista
3. Membuat interior yang nyaman dan hangat di dalam coffee house & sekolah barista ini agar orang yang menikmati kopi merasakan dekat dengan kopi.

1.5. Batasan perancangan

Perancangan ini difokuskan pada elemen estetis serta treatment pada ruangan selain itu ergonomis dan tata ruang yang nyaman dan santai. Fasilitas yang disediakan antara lain ruang kelas, ruang peracik kopi, ruang café, ruang storage coffee, ruang display kopi, ruang tes pengetahuan kopi, ruang komunitas kopi, ruang kompetisi barista.

1.6. Sistematika penulisan

Dalam penulisan laporan perancangan *Coffee House* dan *Barista School* terdapat sistematika penulisan yang terdiri dari atas 5 bab.

Bab 1 merupakan pendahuluan Berisikan latar belakang masalah pembuatan sekolah barista, ide dan gagasan yang ingin diterapkan di sekolah barista tersebut, rumusan masalah, tujuan perancangan sekolah barista dan *Coffee House*, batasan masalah dan sistematika penulisan.

Bab II mengenai landasan teori berisi tentang definisi sekolah, jenis sekolah, standarisasi sekolah, jenis kopi, sejarah kopi, definisi barista, sejarah barista, cara pengolahan dan meracik kopi, mengenal campuran kopi, mengenal latte art, mengenal komunitas kopi Indonesia, studi kasus *barista course*.

Bab III merupakan analisa data perancangan Berisi tentang deskripsi proyek, makna, fungsi dan tujuan perancangan *Barista School and Coffee House*, tinjauan dari Selasar Sunaryo jalan Bukit Pakar Timur. Bab ini juga berisi mengenai

tinjauan barang yang ada di *Barista School and Coffee House*, tinjauan antropometri dan ergonomi, tinjauan user, aktivitas manusia, program ruang atau kebutuhan ruang, program perancangan, pembagian sifat ruang zoning blocking, tema serta konsep.

Bab IV mengenai perancangan yang membahas tentang tema serta konsep apa yang di pilih, serta bagaimana konsep tersebut diaplikasikan pada perancangan.

Bab V adalah simpulan dan saran yang berisi mengenai kesimpulan bagi perancangan yang telah dibuat serta saran yang ditujukan kepada pihak-pihak yang akan melakukan perancangan dengan topik yang serupa.