

ABSTRAK

Dewasa ini rutinitas manusia yang meningkat ditandai dengan padatnya aktivitas sehari-hari mampu membuat suasana penat dalam pekerjaan. Salah satu cara masyarakat terutama masyarakat perkotaan menghilangkan kejenuhan dari aktivitas sehari-harinya yaitu dengan minum kopi. *Ngopi* di *coffee shop* menjadi suatu gaya hidup perkotaan masa kini. Pandangan masyarakat terhadap kopi di zaman sekarang pun sudah berubah. Masyarakat dahulu memandang kopi secara sederhana dengan cara yang sederhana sedangkan masyarakat zaman sekarang memandang kopi dari berbagai sudut pandang dan cara penyajian yang kompleks. Namun terdapat kesamaan yaitu kopi digemari dan dipercaya sebagai penghilang penat.

Sayangnya masyarakat Indonesia kurang mengenal asal-usul penemuan kopi, macam-macam kopi terutama kopi Indonesia dan teknik pengolahannya. Di samping itu, saat ini di kota Bandung terdapat komunitas pecinta kopi yang bernama Komunitas Pecinta Kopi Bandung yang tidak memiliki tempat tetap untuk berkumpul dan melakukan aktivitas bersama komunitasnya. Dengan hadirnya *Coffee Center* ini, pengunjung akan memperoleh pengetahuan tentang sejarah penemuan kopi hingga kopi masuk ke Indonesia. Selain itu juga pada museum kopi ini terdapat penjelasan mengenai proses pengolahan kopi dan penjelasan mengenai alat-alat kopi. Pengunjung juga dapat menikmati sajian olahan kopi khas Indonesia dan kopi mancanegara. *Coffee Center* ini juga dilengkapi dengan fasilitas pendukung seperti *cupping room*, kelas barista, dan *meeting room* sehingga pengunjung mendapat pengalaman yang baru setelah mengunjungi *Coffee Center* ini.

Perancangan dari *Coffee Center* ini mengaplikasikan tema *Relax and Warm* yang diambil dari sifat-sifat kopi. Konsep *The Journey of The Coffee* diaplikasikan pada sirkulasi ruang dan elemen-elemen desain dinding dan lantai. Pada sistem penataan dan perancangan interior museum menggunakan diorama dan teknologi *touch screen* yang membuat adanya interaksi pengunjung dengan ruang.

Kata kunci: Museum, Kopi, Café, Perjalanan

ABSTRACT

The increase of human busyness nowadays, marked by the tight daily schedule may result in boredom in workplace. One of the ways people use to wind down from their daily activities is by drinking coffee. Drinking coffee in a coffee shop has been a lifestyle of city people nowadays. People's view on coffee has shifted; while coffee used to be seen as something simple, people now see coffee from different points of view as well as how complex it is served. However, it still has the same meaning from then until now—coffee is still well-liked and is considered to be able to energize.

Unfortunately, Indonesian people have little knowledge on the origin of coffee; the kinds of coffee, especially Indonesian coffee; and the processing technique. In addition to it, the community of people who love coffee in Bandung, Komunitas Pecinta Kopi Bandung, does not have a place to gather and do activities with other coffee lovers. "Coffee Center" provides knowledge about coffee origin and how coffee first entered Indonesia. Moreover, this coffee museum gives explanation on how coffee is processed as well as the equipment for coffee brewing. Visitors can also enjoy a large variety of coffee beverages from Indonesia and other countries in the world. "Coffee Center" also provides facilities such as "cupping room," classes for barista and meeting room, which gives the visitors a new experience after visiting it.

The design planning of "Coffee Center" uses the theme "relax and warm," which is taken from the characteristics of coffee. The concept "The Journey of the Coffee" is applied to the room circulation as well as the elements for the wall and floor design. The interior of the museum is arranged using diorama and touch screen technology which maximizes the interaction between visitors and the room itself.

Keywords: Museum, Coffee, Café, Journey

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Perancangan	1
1.2 Ide Gagasan Perancangan	3
1.3 Identifikasi Masalah	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Perancangan	4
1.6 Sistematika Penulisan	5
BAB II MUSEUM KOPI DAN <i>CAFÉ</i>	7
2.1 Museum	7
2.1.1 Pengertian museum	7
2.1.2 Sejarah museum	8
2.1.3 Klasifikasi museum	9
2.1.4 Tugas dan fungsi museum	12
2.1.5 Teknik Penyajian Koleksi pada Museum	13

2.1.6	Sirkulasi Pameran	14
2.1.7	Sistem <i>Display</i>	16
2.1.8	Aspek Ergonomi pada Museum	20
2.1.9	Sistem Pencahayaan Museum	22
2.1.10	Sistem Penghawaan Museum	23
2.1.11	Sistem Pengamanan Museum	23
2.1.12	Sistem grafis pada museum	24
	A. Sistem Informasi Visual	24
	B. Unsur Grafis Museum	25
	C. Teks Pameran	26
	D. Label	27
2.2	Kopi	29
2.2.1	Sejarah Kopi	29
2.2.2	Jenis-jenis Kopi	31
2.2.3	Pemanenan dan pengolahan biji kopi	37
	2.2.3.1 Pemanenan buah kopi	37
	2.2.3.2 Pengolahan biji kopi	39
2.2.4	Jenis olahan kopi	44
2.2.5	Peralatan Kopi	45
2.3	<i>Café</i>	50
2.3.1	Sejarah <i>Café</i>	50
2.3.2	Definisi <i>Café</i>	51
2.3.3	Teknik Penyajian Dalam <i>Café</i>	51

2.3.4	Ergonomi	52
2.4	Komunitas Pecinta Kopi Bandung	56
2.5	<i>Cupping</i>	57
2.6	Kelas Barista	60
2.7	Teori Center	61
2.8	Studi Kasus	61
2.8.1	Museum Angkut & Movie Star Studio	61
2.8.2	UCC Coffee Museum, Kobe, Jepang	63
2.8.3	Kunjungan ke Pabrik Kopi Aroma	65
BAB III	<i>COFFEE CENTER</i>	68
3.1	Deskripsi Objek Studi	69
3.2	Analisa Fisik	69
3.2.1	Makro	69
3.2.2	Mikro	72
3.3	Tinjauan User	74
3.3.1	Identifikasi user	74
3.3.2	Karakter user	75
3.3.3	Aktivitas User	75
3.4	Program Ruang	77
3.4.1	Kebutuhan Ruang	77
3.4.2	Besaran Ruang	81
3.5	<i>Flow Activity</i>	83
3.6	Pembagian Sifat Ruang	84

3.6.1	<i>Zoning</i>	84
3.6.2	Blocking	86
3.7	Ide Implementasi Konsep Pada Obyek Studi	87
3.7.1	Penjelasan konsep dan tema	87
3.7.2	Implementasi Konsep dan Tema	88
BAB IV	PERANCANGAN INTERIOR COFFEE <i>CENTER</i>	94
4.1	Tema Perancangan	95
4.2	Konsep Perancangan	96
4.3	Perancangan <i>Coffee Center</i>	96
4.4	Museum Kopi	101
4.5	<i>Cupping Room</i>	108
4.6	<i>Café</i> area	111
BAB V	KESIMPULAN	117
5.1	Simpulan	117
5.2	Saran	119
	DAFTAR PUSTAKA	121
	LAMPIRAN	122

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	<i>Floor Plan</i> berdasarkan peletakan pintu	15
Gambar 2.2	<i>Wall Display</i>	17
Gambar 2.3	Pemasangan <i>wall temporary display</i> , <i>built in display</i> dan kombinasi	17
Gambar 2.4	<i>Hamilton's window display of silk</i>	18
Gambar 2.5	<i>Divider</i>	18
Gambar 2.6	Vitrin pada <i>Aurora Museum</i>	19
Gambar 2.7	Diorama	19
Gambar 2.8	Perbandingan pengamat pada posisi duduk dan berdiri	21
Gambar 2.9	Jarak pandang manusia pada <i>display</i>	21
Gambar 2.10	Pencahayaan Pada Museum	22
Gambar 2.11	Kopi Arabika	32
Gambar 2.12	Kopi Robusta	34
Gambar 2.13	Perbedaan Buah Kopi dari Kematangannya	38
Gambar 2.14	Proses Pengolahan Basah	40
Gambar 2.15	Proses Pengolahan Kering	42
Gambar 2.16	<i>Coffee Roasting machine</i>	46
Gambar 2.17	<i>Mazzer Super Jolly</i> buatan Italia	46
Gambar 2.18	Mesin <i>Espresso</i>	47
Gambar 2.19	<i>Zassenhaus machine</i>	47
Gambar 2.20	<i>Milk Frothing</i> pada mesin <i>espresso</i>	48
Gambar 2.21	<i>French Press Machine</i>	48
Gambar 2.22	<i>Syphon Filter</i>	49
Gambar 2.23	<i>Ibrik</i>	49
Gambar 2.24	<i>Vietnam Drip</i>	50
Gambar 2.25	Standar sirkulasi dan dimensi ergonomi <i>cafe</i>	52
Gambar 2.26	Standar sirkulasi dan dimensi ergonomi meja bar	53

Gambar 2.27	<i>Single Line layout</i> pada <i>kitchen set</i>	55
Gambar 2.28	<i>L-layout</i> pada <i>kitchen set</i>	55
Gambar 2.29	<i>U-layout</i> pada <i>kitchen set</i>	56
Gambar 2.30	Komunitas Pecinta Kopi Bandung	57
Gambar 2.31	Proses <i>Cupping</i>	57
Gambar 2.32	<i>Latte Art</i>	60
Gambar 2.33	Suasana <i>Outdoor</i> Museum Angkut	62
Gambar 2.34	Suasana interior Museum Angkut area Inggris	62
Gambar 2.35	Suasana <i>display</i> 3D pada museum	63
Gambar 2.36	Lorong Museum <i>UCC</i>	64
Gambar 2.37	Suasana café pada <i>UCC Coffee Museum</i>	64
Gambar 2.38	Kayu karet sebagai bahan pembakaran	66
Gambar 2.39	Mesin <i>Roasting</i> menggunakan bahan bakar kayu karet	66
Gambar 2.40	<i>Exhaust</i> menghisap udara pembakaran kopi	67
Gambar 3.1	Lokasi Lawangwangi Dago Bandung	70
Gambar 3.2	<i>Flow activity</i> lantai dasar	83
Gambar 3.3	<i>Flow Activity</i> lantai satu	83
Gambar 3.4	<i>Flow Activity</i> lantai dua	84
Gambar 3.5	<i>Zoning</i> Lantai Dasar	84
Gambar 3.6	<i>Zoning</i> Lantai Satu	85
Gambar 3.7	<i>Zoning</i> Lantai Dua	85
Gambar 3.8	<i>Blocking</i> Lantai Dasar	86
Gambar 3.9	<i>Blocking</i> Lantai Satu	86
Gambar 3.10	<i>Blocking</i> Lantai Dua	87
Gambar 3.11	Bentukan geometris dinamis pada ruang	88
Gambar 3.12	Skema warna kopi	88
Gambar 3.13	Suasana <i>Coffee Roasting</i>	89
Gambar 3.14	Gudang kopi (<i>warehouse</i>)	89
Gambar 3.15	Penggunaan material <i>concrete</i> menciptakan suasana gudang	90

Gambar 3.16	Penggunaan material <i>green wall</i> untuk suasana perkebunan kopi	90
Gambar 3.17	Material <i>concrete</i> dan kayu pada furniture	91
Gambar 3.18	Pallet kayu pinus yang diaplikasikan pada furniture	91
Gambar 3.19	Pendant Lamp bergaya <i>industrial warehouse</i>	92
Gambar 4.1	<i>Site Plan</i>	95
Gambar 4.2	<i>Mind mapping</i> kopi	95
Gambar 4.3	<i>General Plan Ground Floor</i>	97
Gambar 4.4	<i>General Plan First Floor</i>	98
Gambar 4.5	<i>General Plan Second Floor</i>	99
Gambar 4.6	<i>General Section A-A'</i>	100
Gambar 4.7	<i>General Section B-B'</i>	101
Gambar 4.8	<i>Layout Plan</i> Museum	101
Gambar 4.9	<i>Section A-A' (2)</i>	102
Gambar 4.10	Perspektif Area <i>Lobby</i>	102
Gambar 4.11	Perspektif Area <i>Lobby 2</i>	103
Gambar 4.12	Museum <i>Section B-B'</i>	105
Gambar 4.13	Perspektif Area Museum 2	106
Gambar 4.14	Perspektif Area Museum 7	106
Gambar 4.15	Perspektif Area Museum 8	107
Gambar 4.16	Sistem informasi <i>Augmented Reality</i> pada Area Museum 8	108
Gambar 4.17	<i>Cupping Room Layout Plan</i>	108
Gambar 4.18	<i>Cupping Room Section A-A'</i>	109
Gambar 4.19	Perspective Area <i>Pra- Cupping</i>	109
Gambar 4.20	Perspective Area <i>Cupping Room</i>	110
Gambar 4.21	Meja <i>Cupping</i>	111
Gambar 4.22	<i>Café Layout Plan</i>	111
Gambar 4.23	<i>Mezzanine Café Layout Plan</i>	112
Gambar 4.24	<i>Cafe Area Section A-A'</i>	113
Gambar 4.25	<i>Cafe Area Section B-B'</i>	113

Gambar 4.26	<i>Hanging Coffee Lamp</i>	114
Gambar 4.27	Perspektif Area <i>Mezzanine Café</i>	114
Gambar 4.28	Perspektif Area <i>Café</i>	115
Gambar 4.29	Meja Tradisional Barista Area	115
Gambar 4.30	Kursi <i>Outdoor Café</i>	116

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Macam-Macam Bentuk Sirkulasi Terkontrol Pada Ruang Pamer	14
Tabel 2.2 Macam-Macam Bentuk Sirkulasi Tak Terkontrol Pada Ruang Pamer	16
Tabel 3.1 <i>Site analysis</i>	70
Tabel 3.2 <i>Building Analysis</i>	72
Tabel 3.3 Kebutuhan ruang sesuai aktivitas	78
Tabel 3.4 Area publik dan area privat	80
Tabel 3.5 Area <i>Service</i>	81
Tabel 3.6 Kebutuhan Ruang	81
Tabel 4.1 Pembagian area Museum Kopi	103