

ABSTRAK

PERANCANGAN INTERIOR *COFFEE CENTER* DENGAN KONSEP BIJI KOPI DI BANDUNG

Karina Wulan Sekartaji

Dewasa ini rutinitas kegiatan masyarakat meningkat, dapat dilihat dari semakin padatnya kegiatan yang dilakukan setiap harinya. Hal ini dapat menyebabkan masyarakat untuk mengalami stres dan rasa jenuh pada pekerjaannya. Bahkan jika berkelanjutan dapat menimbulkan stress. Untuk menghindari hal tersebut, masyarakat mencari cara untuk menanggulangi stres saat melakukan pekerjaan. Salah satu caranya yaitu dengan adanya *coffee break* di sela-sela pekerjaannya. Sebagian besar berpendapat bahwa kopi dapat membantu mengurangi kepenatan saat dalam melakukan pekerjaannya. Kebiasaan minum kopi di kedai kopi pun sudah menjadi budaya bagi sebagian orang. Pandangan masyarakat terhadap kopi di zaman sekarang pun sudah berubah. Orang dulu menganggap kopi secara sederhana namun di zaman sekarang masyarakat memandang kopi dari berbagai sudut.

Sayangnya masyarakat Indonesia kurang mengenal jenis-jenis kopi termasuk kopi produksi Indonesia yang sudah banyak mendunia. Di samping itu, saat ini kota Bandung memiliki komunitas pecinta kopi yang bernama Komunitas Pecinta Kopi Bandung yang tidak memiliki wadah untuk berkumpul. Oleh karena itu dengan hadirnya Coffee Center ini diharapkan pengunjung dapat memperoleh manfaat positif yaitu antara lain seperti pengenalan terhadap kopi hasil Indonesia, asal usul kopi sampai masuk kedalam Indonesia dan mempunyai pengalaman yang berbeda saat datang ke coffee center.

Kata Kunci : Kopi, Center, Kafe

ABSTRACT

INTERIOR DESIGN OF COFFEE CENTER WITH COFFEE BEANS CONCEPT IN BANDUNG

Karina Wulan Sekartaji

At present the routine of people's activities is increasing, which can be seen in the tightness of the daily schedules. This causes people to experience stress and boredom with the jobs. To prevent this, people find ways to overcome the stress when doing their jobs. One of the ways is having a coffee break during the working hours. Most people think that coffee can help decrease tiredness when doing the jobs. The habit of drinking coffee in a café has become part of culture for some people. People's perception about coffee has changed nowadays. People used to consider coffee in a simple way, but now people see coffee from many angles.

Unfortunately, Indonesian people do not really know types of coffee, including Indonesian coffee which has been known worldwide. Besides, there is a community in Bandung that loves coffee called "Komunitas Pecinta Kopi Bandung" (Bandung Coffee Lover Community). This community does not have any place to gather. Therefore, through Coffee Center it is expected that visitors can have positive benefits like knowledge of Indonesian coffee, the history of coffee entering Indonesia, and the different experience when visiting the coffee center.

Keywords: coffee, center, café

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah.....	5
1.4 Ide Gagasan.....	5
1.5 Tujuan Perancangan.....	6
1.6 Manfaat Perancangan.....	6
1.7 Ruang Lingkup Perancangan.....	7
1.8 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II <i>COFFEE CENTER</i>	
2.1 Kopi	9
2.1.1 Sejarah Kopi.....	9
2.1.2 Definisi Kopi.....	11
2.1.3 Jenis -Jenis Kopi.....	11
2.1.4 Kopi Nusantara.....	13
2.1.5 Speciality Coffee.....	19
2.1.6 Kopi Tradisional	20
2.1.7 Kopi Modern.....	31
2.1.8 Cupping.....	39
2.2 Kopi Luwak.....	42
2.2.1 Jenis Kopi Luwak.....	47
2.2.2 Proses Pengolahan Kopi Luwak.....	47

2.2.3 Musang Luwak.....	48
2.2.4 Perilaku Luwak.....	51
2.2.5 Tata Cara Pemeliharaan Luwak.....	52
2.2.6 Proses Produksi Kopi Luwak.....	53
2.3 Teori Center.....	57
2.4 Café.....	57
2.4.1 Teknik Penyajian dalam Cafe.....	59
2.4.2 Ergonomi Cafe.....	59
2.4.3 Organisasi dalam Cafe.....	64
2.4.4 Perabot dalam Cafe.....	67
2.5 Galeri.....	55
2.5.1 Standarisasi Ruang Pamer Galeri.....	71
2.5.2 Standarisasi Luas Objek Pamer.....	72
2.5.3 Standarisasi Visual Objek Pamer.....	73
2.5.4 Tata Letak Ruang Pamer.....	73
2.5.5 Macam Galeri.....	76
2.5.6 Macam Koleksi.....	77
2.5.7 Teknis yang diperhatikan dalam sebuah galeri.....	77
2.5.8 Tata Ruang Pamer.....	79
2.5.9 Display Pada Ruang Pamer.....	82
2.5.10 Teknik Penyajian.....	82
2.5.11 Persyaratan Media Display Koleksi.....	90
2.5.12 Sistem Pencahayaan Dalam Ruang.....	91
2.5.13 Sirkulasi Ruang Pamer.....	97
2.6 <i>Workshop</i>	100
2.7 Komunitas.....	100
2.8 Barista.....	101
2.8.1 Tugas Barista.....	102
2.8.2 Kursus Barista.....	103
2.9 Studi Banding.....	104

2.9.1 Cocorico Café and Resto.....	104
2.9.2 Pabrik Kopi Aroma.....	106
2.9.3 <i>Coffee Museum in Gangneung</i>	108
BAB III BIJI KOPI	
3.1 Deskripsi Proyek.....	116
3.2 Analisa Fisik.....	117
3.2.1 Analisa Bangunan dan Site.....	119
3.3 Analisa Fungsional.....	130
3.3.1 Identifikasi User.....	130
3.3.2 Karakteristik User.....	131
3.3.3 Flow Activity.....	131
3.4 Programming.....	135
3.4.1 Bubble Diagram.....	135
3.4.2 Zoning Blocking.....	136
3.4.3 Tabel Kebutuhan Ruang.....	138
BAB IV PERANCANGAN INTERIOR <i>COFFEE CENTER</i>	
4.1 Tema Perancangan.....	140
4.2 Konsep Perancangan.....	141
4.3 Prinsip Elemen Interior.....	141
4.3.1 Konsep Bentuk.....	142
4.3.2 Konsep Warna.....	142
4.3.3 Konsep Pola.....	143
4.3.4 Konsep Material.....	143
4.3.5 Konsep Pencahayaan.....	143
4.3.6 Konsep Penghawaan.....	144
4.4 Perancangan Coffee Center.....	144
4.5 Perancangan Galeri & Penangkaran Luwak.....	148
4.6 Perancangan Tradisional Cafe.....	156
4.7 Perancangan Modern Cafe.....	164
BAB V KESIMPULAN	

5.1 Simpulan.....	170
DAFTAR PUSTAKA.....	171

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tanaman Kopi Sumatera.....	14
Gambar 2.2 Tanaman Kopi Sumatra.....	15
Gambar 2.3 Tanaman Kopi Sulawesi.....	15
Gambar 2.4 Tanaman Kopi Aceh Gayo.....	16
Gambar 2.5 Tanaman Kopi Bali Kintami.....	17
Gambar 2.6 Tanaman Kopi Papua Wamena.....	18
Gambar 2.7 Tanaman Flores Bajawa.....	18
Gambar 2.8 Tanaman Kopi Jawa.....	19
Gambar 2.9 Angkringan Kopi Tradisional.....	21
Gambar 2.10 Proses Pengolahan Kopi Secara Tradisional.....	21
Gambar 2.11 Pembuatan Kopi Solong / Sareng.....	22
Gambar 2.12 Kopi Tabelek Aceh.....	23
Gambar 2.13 Penyajian Kopi Kawa Daun.....	23
Gambar 2.14 Proses pembuatan Kopi Tarik.....	24
Gambar 2.15 Kopi Takar Medan.....	25
Gambar 2.16 Kopi Durian.....	26
Gambar 2.17 Kopi Manggar.....	26
Gambar 2.18 Ilustrasi Kopi Walik.....	27
Gambar 2.19 Kopi Joss Arang dari Angkringan Lik Man.....	28
Gambar 2.20 Kopi Bumbung.....	29
Gambar 2.21 Kopi unik manado.....	30
Gambar 2.22 Kopi Mehak.....	30

Gambar 2.23 Coffee Shop sebagai Trend.....	32
Gambar 2.24 Cara Penyajian Kopi Secara Modern.....	32
Gambar 2.25 Proses Pembuatan Kopi Secara modern / Area Barista.....	33
Gambar 2.26 Mesin Espresso.....	33
Gambar 2.27 Manual Brew Tools.....	34
Gambar 2.28 Manual Brew Tools Chemex.....	35
Gambar 2.29 Manual Brew Tools Kettle.....	35
Gambar 2.30 Aksesoris Tambahan.....	35
Gambar 2.31 Aksesoris Tambahan Scale.....	36
Gambar 2.32 Barista Tools.....	36
Gambar 2.33 Barista Tools Measuring Glass Shot.....	37
Gambar 2.34 Barista Tools Milk Pitcher.....	37
Gambar 2.35 Barista Tools Motta Thermometer.....	38
Gambar 2.36 Barista Tools Spoon.....	38
Gambar 2.37 Barista Tools Pitcher.....	38
Gambar 2.38 Barista Tools Motta Latte Art Pen.....	38
Gambar 2.39 Musang Pandan.....	49
Gambar 2.40 Musang Bulan.....	49
Gambar 2.41 Jejak Kaki Luwak.....	50
Gambar 2.42 Ergonomi Café.....	58
Gambar 2.43 Ergonomi Café.....	59
Gambar 2.44 Ergonomi Café.....	59
Gambar 2.45 Jarak Bersih Sirkulasi.....	60
Gambar 2.46 Arah Sirkulasi.....	60
Gambar 2.47 Zona Jarak.....	62
Gambar 2.48 Sirkulasi berdasarkan penempatan pintu.....	62
Gambar 2.49 Dimensi Tubuh Manusia Saat Duduk.....	67
Gambar 2.50 Dimensi standar untuk aktivitas makan.....	68
Gambar 2.51 Pengaturan meja secara paralel.....	69
Gambar 2.52 Pengaturan meja secara diagonal.....	70

Gambar 2.53 Area Operasional dan Tamu.....	70
Gambar 2.54 Dimensi Optimum Permukaan Meja Makan.....	71
Gambar 2.55 Standar Luas Objek Pamer.....	73
Gambar 2.56 Jarak Pengamatan.....	73
Gambar 2.57 Gudang Penyimpanan Koleksi.....	74
Gambar 2.58 Ruang Pameran Dengan Pencahayaan Dari Samping.....	75
Gambar 2.59 Ruang Pameran.....	75
Gambar 2.60. Alur sirkulasi Pengunjung Galeri Pamer.....	79
Gambar 2.61. Standar alur sirkulasi ruang pameran.....	79
Gambar 2.62. Layout Ruang Pamer.....	79
Gambar 2.63. Jarak Pandang Terhadap Lokasi.....	80
Gambar 2.64. Jarak Pandang Terhadap Lokasi Susunan Ruang Pamer.....	81
Gambar 2.65. Jarak Pandang Ruang Pamer Sistem display film.....	86
Gambar 2.65 Sistem display komputer/monitor tv.....	87
Gambar 2.66 Sistem display monitor tv.....	87
Gambar 2.67 Bentuk sistem panel.....	88
Gambar 2.68 Bentuk sistem boks standar.....	88
Gambar 2.69 Bentuk sistem boks khusus.....	89
Gambar 2.70 Bentuk sistem vitrin.....	89
Gambar 2.71 Bentuk sistem diorama.....	90
Gambar 2.72 Aplikasi Pencahayaan Buatan pada Galeri.....	96
Gambar 2.73 Pola hubungan antara sirkulasi dan Ruang Pamer.....	98
Gambar 2.74 Berbagai konfigurasi alur gerak.....	100
Gambar 2.75 Tampak depan Cocorico.....	104
Gambar 2.76 Tampak belakang Cocorico.....	105
Gambar 2.77 Mini taman yang terdapat di void.....	105
Gambar 2.78 Area café dan resto.....	105
Gambar 2.79 Tampak view dari Cocorico.....	106
Gambar 2.80 Area café dan resto.....	106
Gambar 2.81 Area Penjualan Kopi Armor.....	108

Gambar 2.82 Gudang Kopi Armor.....	108
Gambar 2.83 Display Kopi Armor.....	108
Gambar 2.84 Entrance Coffee Museum in Gangneung.....	109
Gambar 2.85 Display Kopi.....	109
Gambar 2.86 Cupping bareng.....	109
Gambar 3.1 Gerbang utama Selasar Sunaryo.....	113
Gambar 3.2 Denah general Selasar Sunaryo Art Space.....	113
Gambar 3.3 Lokasi Selasar Sunaryo Art Space.....	114
Gambar 3.4 View Entrance.....	117
Gambar 3.5 Tampak Depan Selasar.....	117
Gambar 3.6 Interior Display Galeri Selasar Sunaryo Art Space.....	117
Gambar 3.7 Tapak belakang Galeri Selasar Sunaryo Art Space.....	118
Gambar 3.8 Tangga Menuju Bale Tenggoh.....	118
Gambar 3.9 Tapak Samping Bale Tenggoh.....	119
Gambar 3.10 View dari Bale Tenggoh.....	119
Gambar 3.11 Akses Menuju Mushola.....	119
Gambar 3.12 Tangga akses menuju mushola.....	119
Gambar 3.13 View ke arah mushola.....	120
Gambar 3.14 Tampak mushola.....	120
Gambar 3.15 View dari mushola.....	120
Gambar 3.16 Rumah Bambu.....	120
Gambar 3.17 Batu setapak menuju Bale Handap.....	120
Gambar 3.18 Tampak depan Bale Handap.....	121
Gambar 3.19 Bale Handap.....	121
Gambar 3.20 Lingkungan Bale Handap.....	121
Gambar 3.21 Toilet.....	121
Gambar 3.22 Tangga untuk menuju amphitheater setelah melewati bale handap.....	121
Gambar 3.23 View Amphitheater.....	122
Gambar 3.24 Amphitheater.....	122
Gambar 3.25 View Cinderamata.....	122

Gambar 3.26 Tampak Cinderamata.....	122
Gambar 3.27 Turun kebawah	122
Gambar 3.28 Akses tangga menuju coffee shop selasar sunaryo.....	123
Gambar 3.29 Coffee Shop	123
Gambar 3.30 View Coffee Shop dari atas.....	123
Gambar 3.31 Akses menuju area kantor.....	123
Gambar 3.32 Area Ruang Rapat.....	124
Gambar 3.33 Kitchen dalam ruanng Staff Office	124
Gambar 3.34 Pustaka Selasar.....	124
Gambar 3.35 Interior Pustaka	124
Gambar 3.36 Zoning Blocking Lantai 1.....	131
Gambar 3.37 Zoning Blocking Lantai Dasar.....	132
Gambar 4.1 <i>Site Plan</i>	139
Gambar 4.2 <i>Mind Mapping</i>	140
Gambar 4.3 <i>Konsep Elemen Interior</i>	142
Gambar 4.4 <i>General Layout Furniture 1st Floor</i>	145
Gambar 4.5 <i>General Layout Furniture Ground Floor</i>	146
Gambar 4.6 <i>General Section A-A' Coffee Center</i>	147
Gambar 4.7 <i>General Section B-B' Coffee Center</i>	147
Gambar 4.8 <i>Layout Furniture Gallery Plan</i>	148
Gambar 4.9 <i>Section A-A' Gallery Plan</i>	149
Gambar 4.10 <i>Section B-B' Gallery Plan</i>	150
Gambar 4.11 <i>Display Exhibition Area</i>	151
Gambar 4.12 <i>Exhibition Area Perspective</i>	152
Gambar 4.13 <i>Cupping Area Perspective</i>	153
Gambar 4.14 <i>Movie Area Perspective</i>	153
Gambar 4.15 <i>Luwak Captivity Perspective</i>	154
Gambar 4.16 <i>Hallway Perspective</i>	155
Gambar 4.17 <i>Layout Furniture Ground Floor Traditional Cafe</i>	156
Gambar 4.18 <i>Section A-A' Traditional Cafe</i>	158

Gambar 4.19 <i>Section B-B' Traditional Cafe</i>	159
Gambar 4.20 <i>Traditional Café View1</i>	159
Gambar 4.21 <i>Traditional Café View2</i>	160
Gambar 4.22 <i>Traditional Café Pespective View3</i>	161
Gambar 4.23 <i>Traditional Café View4</i>	162
Gambar 4.24 <i>Traditional Café View5</i>	162
Gambar 4.25 <i>Traditional Café View6</i>	163
Gambar 4.26 <i>Layout Furniture Modern Cafe</i>	164
Gambar 4.27 <i>Section A-A' Modern Cafe</i>	165
Gambar 4.28 <i>Section B-B' Modern Cafe</i>	165
Gambar 4.29 <i>Modern Café Perspective View1</i>	166
Gambar 4.30 <i>Modern Café Perspective View2</i>	167
Gambar 4.31 <i>Modern Café Perspective View3</i>	168
Gambar 4.32 <i>Modern Café Perspective View4</i>	168
Gambar 4.33 <i>Modern Café Perspective View5</i>	169