

## ABSTRAK

Teh merupakan salah satu minuman terkenal di dunia yang terbuat dari daun tanaman teh. Minuman teh biasa digunakan untuk menjamu para tamu atau upacara adat pada beberapa budaya di dunia. Teh di Indonesia telah mengalami pasang surut sesuai dengan kondisi pasar dunia dan tercatat menjadi negara pemasok teh terbesar urutan ke 7 di dunia menurut *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Teh di Indonesia sendiri merupakan salah satu pemasok devisa negara terbesar karena eksportnya, namun nilai ekspor teh bertolak belakang dengan komoditi pasar lokal yang kurang berkembang. Teh Indonesia memiliki nilai budaya yang menarik untuk dibahas. Namun nilai budaya inilah yang lambat laun memudar pada masyarakat di Indonesia dengan kesadaran yang rendah akan pelestarian kekayaan dan kebudayaan minum teh di Indonesia sehingga teh dinilai sebagai pelengkap hidangan tanpa arti. Kehadiran *Indonesian Tea Center* bertujuan sebagai pewaris nilai kebudayaan minum teh di Indonesia dengan penerapan konsep Indonesia Tradition yaitu *Tea Tradition* dan *Tea Addiction* yang menampilkan perjalanan teh di Indonesia sebagai budaya. *Indonesian Tea Center* diharapkan dapat menjadi sebuah bentuk semangat dari arti teh Indonesia sesungguhnya dan dapat berkembang kembali pada masyarakat lokal, sehingga masyarakat lebih mengerti dan tahu apa kontribusi teh sebenarnya untuk bangsa Indonesia. Maka dari itu diperlukan sebuah fasilitas yang dapat membantu penyebaran pengetahuan tentang teh, manfaatnya, serta kebudayaan minum teh di Indonesia, dalam hal ini adalah pengadaan *Indonesian Tea Center*.

Kata kunci: budaya, *indonesian tea center*, pelestarian, *teadition*, teh

## ABSTRACT

*Tea is one of the world famous drink that made from tea plant leaves. Tea drinks are used to entertain guests or traditional ceremonies in some cultures in the world. Tea in Indonesia has experienced ups and downs in accordance with world market conditions and is noted to be the 7th largest tea exporting country in the world according to the Food and Agriculture Organization of the United Nations. Tea in Indonesia itself is one of the largest foreign exchange suppliers of the country due to its exports, but the export value of tea is country to the less developed local market commodities. Tea in Indonesia have an interesting cultural value to be discussed. Yet it is this cultural value that gradually fades in Indonesian society with a low awareness of the preservation of tea richness and culture in Indonesia so that tea is considered a complement to meaningless dishes. The presence of Indonesian Tea Center aims to heir the value of tea culture in Indonesia with the application of the concept of Indonesia Teadition that came from 'Tea Tradition' and 'Tea Addiction' featuring tea travel in Indonesia as a culture. Indonesian Tea Center is expected to be a form of spirit of the true meaning of Indonesian tea and can grow back to the local community, so that the public better understand and know what the actual tea contribution to the nation of Indonesia. Therefore it is necessary a facility that can help the dissemination of knowledge about tea, its benefits, and tea culture in Indonesia, in this case is the procurement of Indonesian Tea Center*

*Keywords: culture, indonesian tea center, preservation, tea, teadition*

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. LATAR BELAKANG .....	1
1.2. IDENTIFIKASI MASALAH .....	3
1.3. RUMUSAN MASALAH .....	3
1.4. IDE GAGASAN .....	4
1.5. TUJUAN PERANCANGAN .....	5
1.6. MANFAAT PERANCANGAN .....	5
1.7. RUANG LINGKUP PENULISAN .....	6
1.8. SISTEMATIKA PENULISAN .....	8
BAB II STUDI LITERATUR .....	10
2.1. TEH .....	10
2.1.1. PENGERTIAN TEH .....	11
2.1.2. PENYEBARAN TEH DUNIA .....	11
2.1.3. SEJARAH TEH DI INDONESIA .....	12
2.1.4. JENIS- JENIS TEH .....	13
2.1.5. CARA MENYEDUH TEH .....	20

2.1.6. MANFAAT TEH .....	25
2.1.7. PENYIMPANAN TEH .....	33
2.1.8. BUDAYA MINUM TEH DI INDONESIA .....	34
2.1.9. JENIS- JENIS TEH HERBAL .....	41
2.2. CAFE .....	47
2.2.1. PENGERTIAN CAFE .....	47
2.2.2. FUNGSI DAN TUJUAN CAFE .....	48
2.2.3. KLASIFIKASI JENIS KEGIATAN PADA CAFE .....	48
2.2.4. KLASIFIKASI JENIS AKTIVITAS PADA CAFE .....	48
2.2.5. KLASIFIKASI FASILITAS CAFE .....	49
2.2.6. PERSYARATAN UMUM CAFE .....	50
2.2.7. PERSYARATAN KHUSUS CAFE .....	50
2.2.8. DAPUR .....	57
2.3. GALERI .....	60
2.3.1. PENGERTIAN GALERI .....	60
2.3.2. FUNGSI DAN TUJUAN GALERI .....	61
2.3.3. KLASIFIKASI JENIS KEGIATAN PADA GALERI .....	61
2.3.4. KLASIFIKASI JENIS AKTIVITAS PADA GALERI .....	63
2.3.5. KLASIFIKASI FASILITAS GALERI .....	64
2.3.6. PERSYARATAN UMUM GALERI .....	64
2.3.7. PERSYARATAN KHUSUS GALERI .....	65
2.4. WORKSHOP .....	78
2.4.1. PENGERTIAN WORKSHOP .....	78
2.4.2. CIRI- CIRI WORKSHOP .....	79
2.4.3. PROSEDUR PELAKSANAAN WORKSHOP .....	79
2.5. RETAIL .....	80
2.5.1. PENGERTIAN RETAIL .....	80
2.5.2. FUNGSI DAN TUJUAN RETAIL .....	81
2.5.3. KLASIFIKASI JENIS KEGIATAN PADA RETAIL .....	82
2.5.4. PERSYARATAN UMUM RETAIL .....	83
2.5.5. PERSYARATAN KHUSUS RETAIL .....	83
2.6. RUANG WISATA SEBAGAI PERWUJUDAN BUDAYA WISATA	
2.6.1. WISATAWAN .....	77

2.6.2. RUANG WISATA SEBAGAI PERWUJUDAN FISIK	84
2.7. STUDI BANDING	86
2.7.1. PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII	86
2.7.2. CAFÉ WALINI	88
2.7.3. TONG TJI TEA HOUSE	91
2.7.4. GAIA TEA AND CAKES	93
2.8. LITERATUR KONSEP	94
2.8.1. TEADITION	94
<b>BAB III INDONESIA TEA CENTER</b>	<b>95</b>
3.1. DESKRIPSI PROYEK	95
3.1.1. ANALISA FUNGSI	96
3.2. DESKRIPSI SITE DAN BANGUNAN	98
3.2.1. ANALISA SITE	98
3.2.2. ANALISA BANGUNAN	101
3.3. ANALISA PENGGUNA	110
3.3.1. IDENTIFIKASI USER	110
3.3.2. STUKTUR ORGANISASI	111
3.3.3. JOB DESK	111
3.3.4. FLOW ACTIVITY	116
3.4. FASILITAS DAN KEBUTUHAN RUANG	119
3.4.1. FASILITAS DAN FUNGSI RUANG	119
3.4.2. JAM OPERASIONAL	122
3.4.3. KEBUTUHAN RUANG	123
3.4.4. MATRIKS DAN BUBBLE DIAGRAM KEBUTUHAN RUANG	127
3.4.5. ZONING DAN BLOCKING	129
3.5. KONSEP	
3.5.1. KONSEP UTAMA	132
3.5.2. KONSEP PENDUKUNG	13
<b>BAB IV PERANCANGAN DESAIN INTERIOR</b>	<b>138</b>

4.1	INDONESIAN TEA CENTER GENERAL PLAN .....	138
4.2	TEADITION GALLERY AND CAFE .....	144
4.3.	INDISCHE CAFÉ .....	149
4.4.	PATEHAN OUTDOOR .....	152
BAB V KESIMPULAN .....		155
DAFTAR PUSTAKA .....		156



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tanaman teh .....	10
Gambar 2.2 Daun teh hijau (Green Tea) .....	13
Gambar 2.3 Daun teh hitam (black tea) .....	15
Gambar 2.4 Daun teh merah (red tea) .....	16
Gambar 2.5 Daun teh putih (silver needle tea) .....	16
Gambar 2.6 Teh Celup .....	17
Gambar 2.7 Teh Seduh .....	18
Gambar 2.8 Teh yang di pres .....	19
Gambar 2.9 Teh dalam kemasan stik .....	19
Gambar 2.10 Teh Instan .....	20
Gambar 2.11 Minuman teh hijau .....	20
Gambar 2.12 Minuman teh putih .....	21
Gambar 2.13 Minuman teh merah .....	23
Gambar 2.14 Minuman teh hitam .....	24
Gambar 2.15 Nyaneut dari Tanah Sunda .....	34
Gambar 2.16 Nyaneut dari Tanah Sunda .....	35
Gambar 2.17 Prosesi pemberian teh dalam Patehan ala Yogyakarta .....	36
Gambar 2.18 Prosesi penuangan teh dalam Patehan ala Keraton Yogyakarta ...	36
Gambar 2.19 Atraksi panahan dalam patehan .....	36
Gambar 2.20 The Poci Nasgitel .....	37
Gambar 2.21 Nyampur teh ala Solo .....	38
Gambar 2.22 Campuran teh dari merek berbeda .....	38
Gambar 2.23 Teh Talua .....	39
Gambar 2.24 Teh susu Medan .....	40

Gambar 2.25 The Beras dari Tarutung dan Balige .....	41
Gambar 2.26 Teh Daun Jati .....	41
Gambar 2.27 Teh Daun Kopi .....	42
Gambar 2.28 Teh Daun Salam .....	42
Gambar 2.29 Teh Kuncup Mawar .....	43
Gambar 2.30 Teh Merah Bunga Rosela .....	43
Gambar 2.31 Teh Melati .....	44
Gambar 2.32 Daun Binahong .....	44
Gambar 2.33 Sumber Teh Binahong .....	44
Gambar 2.34 Teh Mawar .....	45
Gambar 2.35 Teh Daun Sirsak .....	45
Gambar 2.36 Teh Daun Kelor .....	46
Gambar 2.37 Teh Daun Sukun .....	46
Gambar 2.38 Teh Sereh .....	47
Gambar 2.39 Pengarahan Jalan pada Café .....	52
Gambar 2.40 Jarak Bersih Sirkulasi .....	53
Gambar 2.41 Dimensi Tubuh Manusia saat Duduk .....	55
Gambar 2.42 Dimensi Standar Aktifitas Makan .....	56
Gambar 2.43 Pengaturan Meja secara Pararel .....	56
Gambar 2.44 Pengaturan Meja secara Diagonal .....	57
Gambar 2.45 Area Opersional dan Tamu .....	57
Gambar 2.46 Jarak dan sudut pandang pengamat .....	75
Gambar 2.47 Jarak Pandang Manusia .....	75
Gambar 2.48 Jarak Pandang Lukisan .....	76
Gambar 2.49 Gerak Anatomi .....	76
Gambar 2.50 Kemampuan Gerak Anatomi Manusia .....	76
Gambar 2.51 Suasana kedai teh di PT. Perkebunan Nusantara VIII .....	86
Gambar 2.52 Dinding dari rangka kayu dan pemandangan sekitar .....	86
Gambar 2.53 Tampak depan Café Walini.....	87
Gambar 2.54 Area entrance café Walini .....	88

Gambar 2.55 Area kasir café Walini.....	88
Gambar 2.56 Area rak pajangan display teko dan cangkir .....	89
Gambar 2.57 Toples yang berisi jenis teh yang di jual di café Walini .....	89
Gambar 2.59 Entrance area samping .....	90
Gambar 2.60 Menu teh disajikan dalam dua pilihan secara modern dan tradisional .....	91
Gambar 2.61 Traditional Javanese Tea .....	91
Gambar 2.62 Interior GAIA Tea and Cakes .....	91
Gambar 2.63 Kemasan Teh GAIA Tea and Cakes .....	92
Gambar 2.64 Penyajian Teh di GAIA Tea and Cakes .....	92
Gambar 2.65 Motif Batik Kawung .....	94
Gambar 3.1 Lokasi Bumi Bandhawa Hotel .....	95
Gambar 3.2 Peta lokasi Bumi Bandhawa Hotel .....	98
Gambar 3.3 Lokasi Bumi Bandhawa Hotel .....	98
Gambar 3.4 Sign System Hotel yang menunjukkan kondisi geografis area hotel .....	98
Gambar 3.5 Jalan Konstitusi I No. 16 yang merupakan area masuk Hotel Bumi Bandhawa .....	99
Gambar 3.6 area entrance Bumi Bandhawa Hotel .....	99
Gambar 3.7 Arah mata angin Bumi Bandhawa Hotel.....	100
Gambar 3.8 Vegetasi di sekitar Bumi Bandhawa Hotel .....	100
Gambar 3.9 Vegetasi di sekitar Bumi Bandhawa Hotel .....	100
Gambar 3.10 Area sekitar Bumi Bandhawa Hotel .....	101
Gambar 3.11 Denah Bumi Bandhawa Hotel .....	101
Gambar 3.12 Fasad Bangunan A Bumi Bandhawa Hotel .....	102
Gambar 3.13 Fasad Bangunan A Bumi Bandhawa Hotel .....	102
Gambar 3.14 Fasad Bangunan B Bumi Bandhawa Hotel .....	103
Gambar 3.15 Fasad Bangunan B Bumi Bandhawa Hotel .....	103
Gambar 3.16 Fasad Bangunan C Bumi Bandhawa Hotel .....	103
Gambar 3.17 Fasad Bangunan D Bumi Bandhawa Hotel .....	103
Gambar 3.18 Area E Bumi Bandhawa Hotel .....	104

Gambar 3.19 Denah Bumi Bandhawa Hotel .....	105
Gambar 3.20 Pintu masuk utama Bumi Bandhawa Hotel .....	105
Gambar 3.21 Tangga pada bangunan A Bumi Bandhawa Hotel .....	105
Gambar 3.22 Tangga pada bangunan B Bumi Bandhawa .....	106
Gambar 3.23 Tangga pada bangunan C Bumi Bandhawa Hotel .....	106
Gambar 3.24 Kolom/ balok bangunan A Bumi Bandhawa Hotel .....	106
Gambar 3.25 Kolom/ balok bangunan A Bumi Bandhawa Hotel .....	103
Gambar 3.26 Kolom/ balok bangunan A Bumi Bandhawa Hotel .....	107
Gambar 3.27 Kolom/ balok bangunan A Bumi Bandhawa Hotel .....	107
Gambar 3.28 Kolom/balok bangunan B Bumi Bandhawa Hotel .....	107
Gambar 3.29 Kolom/balok bangunan B Bumi Bandhawa Hotel .....	107
Gambar 3.30 Bukaan bangunan A Bumi Bandhawa Hotel .....	108
Gambar 3.31 Bukaan bangunan B Bumi Bandhawa Hotel .....	108
Gambar 3.32 Bukaan bangunan C Bumi Bandhawa Hotel .....	108
Gambar 3.33 Bukaan bangunan D Bumi Bandhawa Hotel .....	109
Gambar 3.34 Sirkulasi berupa ramp di Bumi Bandhawa Hotel .....	109
Gambar 3.35 Sirkulasi berupa jalan setapak di Bumi Bandhawa Hotel .....	110
Gambar 3.36 Zoning Lantai 1 .....	129
Gambar 3.37 Zoning Lantai 2 .....	129
Gambar 3.38 Peta Indonesia .....	130
Gambar 3.39 Konsep Bentuk .....	130
Gambar 3.40 Material Kayu .....	131
Gambar 3.41 Material Bambu .....	131
Gambar 3.42 Material Ijuk .....	131
Gambar 3.43 Skema Warna Cokelat hingga Broken White .....	132
Gambar 3.44 Skema Warna Aksen Magenta .....	132
Gambar 3.45 Skema Warna Aksen Ungu dan Jingga .....	132
Gambar 3.46 Skema Warna Aksen Hijau .....	133
Gambar 3.47 Skema Warna Aksen Biru .....	133
Gambar 3.48 Tekstur Kayu .....	133

Gambar 3.49 Daun Teh .....	134
Gambar 3.50 Motif Batik Kawung .....	134
Gambar 3.51 Pencahayaan Alami dari Bukaannya Bangunan .....	134
Gambar 3.52 Indirect Lighting (Hidden Lamp) .....	135
Gambar 3.53 Direct Lighting (Hidden Lamp) .....	135
Gambar 3.54 Local Lighting (Lampu Gantung) .....	135
Gambar 3.55 General Lighting .....	136
Gambar 3.56 Bukaannya pada bangunan untuk penghawaan alami .....	136
Gambar 3.57 AC Split .....	136
Gambar 3.58 Fire Extinguisher dan Smoke Detector .....	129
Gambar 3.59 Dehumidifier .....	129
Gambar 4.1 Denah general lantai dasar .....	129
Gambar 4.2 Denah general lantai satu .....	129
Gambar 4.3 Potongan general section A-A' .....	129
Gambar 4.4 Denah general lantai dasar .....	129
Gambar 4.5. Denah layout furniture Teadition Gallery and Café .....	132
Gambar 4.7. Perspektif tea introduction area .....	134
Gambar 4.8. Tea quality display table .....	132
Gambar 4.9 Map of Tea in Indonesia.....	133
Gambar 4.10. Perspektif patehan dan nyaneut diorama .....	133
Gambar 4.11. Tampak Potongan Teadition Gallery and Café A-A' .....	134
Gambar 4.12. Tampak potongan Teadition gallery and café .....	134
Gambar 4.13. Perspektif Indische Café .....	135
Gambar 4.14. Ceiling Plan Indische Café .....	136
Gambar 4.15. Furniture layout Indische Café .....	138
Gambar 4.16. Tampak Potongan A-A' Denah Indische Café .....	140
Gambar 4.17. Tampak Potongan B-B' Denah Indische Café .....	152
Gambar 4.18. Perspektif Patehan Outdoor .....	152

Gambar 4.19. Denah layout furniture Patehan Gambar 4.20. ....	132
Gambar Tampak Potongan Patehan Outdoor A-A' .....	153
Gambar 4.21. Gambar Tampak Potongan Patehan Outdoor A-A' .....	153
Gambar 4.22. Skema Material Indische Cafe .....	153
Gambar 4.23. Skema Material Indische Cafe .....	154
Gambar 4.24. Skema Material Patehan Outdoor .....	154



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Sirkulasi Pencapaian .....	70
Tabel 2.2 Konfigurasi Jalur Sirkulasi.....	71
Tabel 2.3 Hubungan Jalur dan Ruang .....	72
Tabel 2.4 Ruang Pembentuk Sirkulasi .....	73
Tabel 2.5 Tinggi rata-rata manusia (indonesia) dan jarak pandang .....	75
Tabel 2.6. Penjabaran Konsep .....	93
Tabel 3.1 Tabel Analisa Site .....	98
Tabel 3.2 Tabel Analisa Bangunan .....	101
Tabel 3.3 Struktur Organisasi Indonesian Tea Center .....	111
Tabel 3.4 Flow Activity .....	116
Tabel 3.5 Fasilitas dan Fungsi Ruang .....	119
Tabel 3.6 Jadwal Operasional Kantor .....	122
Tabel 3.7 Jadwal Operasional Teadition Café & Galery .....	122
Tabel 3.8 Jadwal Operasional Workshop .....	122
Tabel 3.9 Jadwal Operasional Tea Retail .....	123
Tabel 3.10 Jadwal Operasional Education Area .....	123
Tabel 3.11 Tabel Kebutuhan Ruang .....	123
Tabel 3.12 Matriks Kedekatan Ruang .....	127
Tabel 3.13 Bubble Diagram Lantai 1 .....	128
Tabel 3.14 Bubble Diagram Lantai 2 .....	128