

ABSTRAK

PERANCANGAN KLASIK BEANS COOPERATIVE COFFEE CENTER DENGAN KONSEP *THE NEXT GOLDEN ERA OF WEST JAVA COFFEE* DI KOTA BANDUNG

Jonathan Edbert

Saat ini kopi dapat menjadi salah satu komoditas kebanggaan Indonesia. Direktorat Jendral Perkebunan mencatat tingkat produksi kopi Indonesia mencapai 750 ribu ton. Angka tersebut terus bertambah setiap tahunnya yang disebabkan oleh meningkatnya tren meminum kopi dan menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat masa kini seperti di Jawa Barat. Konsumsi kopi masyarakat Jawa Barat meningkat 5% - 6% pertahunnya namun sebagai salah satu daerah penghasil kopi di Indonesia, konsumsi kopi di Jawa Barat didominasi oleh kopi-kopi yang berasal dari luar daerah Jawa Barat seperti Aceh, Sumatra, dan Papua. Bila berkaca pada sejarah, kopi Jawa Barat merupakan primadona di Eropa dan Amerika yang dikenal dengan "*A Cup of Java*", selain itu Jawa Barat yang dikenal sebagai *Preanger* pada abad 18 merupakan daerah penghasil kopi ekspor komersial pertama di Indonesia.

Pada tahun 2016, kopi Jawa Barat mulai kembali mencuri perhatian publik setelah berhasil menjuarai kejuaraan kopi paling bergengsi di dunia yaitu SCAA yang diadakan di Atlanta. Pencapaian tersebut tidak lepas dari peranan para petani kopi yang terus berupaya untuk mengembalikan kejayaan kopi Jawa Barat. Klasik Beans sebagai koperasi kopi Jawa Barat memiliki tujuan yang sama yaitu mengembalikan kejayaan kopi Jawa Barat, namun Klasik Beans belum memiliki fasilitas yang memadai. Oleh karena itu hadirnya *Klasik Beans Cooperative Coffee Center* ini diharapkan dapat membantu Klasik Beans dalam memberikan pengetahuan, edukasi, dan pengalaman mengenai kopi Jawa Barat.

Kata Kunci: Klasik Beans, Coffee, Center, Jawa Barat

ABSTRACT

INTERIOR DESIGN OF KLASIK BEANS COOPERATIVE COFFEE CENTER WITH THE NEXT GOLDEN ERA OF WEST JAVA COFFEE CONCEPT IN BANDUNG CITY

Jonathan Edbert

Currently coffee can be one of Indonesia's main commodity. *Direktorat Jendral Perkebunan* recorded the level of Indonesian coffee production reached 750 thousand tons. The figures continue to grow each year due to the increasing trend of drinking coffee and become part of the lifestyle of today's society like in West Java. West Java coffee consumption increases 5% - 6% per year but as one of the coffee producing regions in Indonesia, coffee consumption in West Java is dominated by coffees from outside West Java such as Aceh, Sumatra and Papua. When reflecting on history, West Java coffee is a primadonna in Europe and America known as "A Cup of Java" other than that, West Java known as Preanger in the 18th century is the region's first commercial coffee export producer in Indonesia.

In 2016, West Java coffee began to re-steal public attention after successfully winning the world's most prestigious coffee championship SCAA held in Atlanta. This achievement is not out of the role of coffee farmers who continue to strive to restore the golden era of West Java coffee. Klasik Beans as a cooperative of West Java coffee has the same goal of restoring the golden era of West Java coffee, but the Klasik Beans does not have adequate facilities. Therefore the presence of Klasik Beans Cooperative Coffee Center is expected to help Klasik Beans in providing knowledge, education, and experience of West Java coffee.

Keywords: Klasik Beans, Coffee, Center, West Java

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR DIAGRAM	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Ide / Gagasan Perancangan	3
1.3.1 Historical.....	4
1.3.2 Knowledge	4
1.3.3 Experience	4
1.4 Rumusan masalah	5
1.5 Tujuan Perancangan.....	5
1.6 Manfaat Perancangan.....	5
1.7 Batasan Perancangan.....	5
1.8 Sistematika Penulisan	6
BAB II TEORI MENGENAI PERANCANGAN KLASIK BEANS COOPERATIVE COFFEE CENTER	
2.1 Kopi.....	8
2.1.1 Sejarah Kopi	8
2.1.2 Definisi Kopi.....	9
2.1.3 Jenis – Jenis Kopi	10
2.2 Kopi Jawa Barat	11
2.2.1 Sejarah Kopi Jawa Barat.....	11
2.3 Klasik Beans	14
2.3.1 Sejarah Klasik Beans	14
2.3.2 Visi Misi	16
2.3.3 Kegiatan Klasik Beans Cooperative	18
2.4 Agroforestry.....	19

2.5 Center	23
2.6 Coffee Shop	24
2.6.1 Sejarah Coffee Shop	24
2.6.2 Teknik Pelayanan dalam Coffee Shop	25
2.6.3 Ergonomi Coffee Shop	25
2.6.4 Organisasi Ruang pada Coffee Shop	30
2.6.5 Faktor – Faktor Place Attachment Pada Coffee Shop	32
2.7 Galeri.....	37
2.1 Proses Perancangan Galeri.....	38
2.7.2 Menyusun Narasi	40
2.7.3 Standar Luas Ruang Pamer.....	40
2.7.4 Standar Visual Objek Pamer.....	41
2.7.5 Tata Letak Ruang Pamer.....	41
2.7.6 Syarat Khusus Ruang Pamer.....	42
2.7.7 Penyajian Objek Pamer.....	48
2.7.8 Pencahayaan Ruang Pamer	50
2.8 Retail (Toko).....	52
2.8.1 Jenis – Jenis Retail.....	53
2.8.2 Layout Retail.....	54
2.8.2 Display Retail	58
2.9 Roasting	60
2.9.1 Fase – Fase Roasting.....	61
2.9.2 Faktor – Faktor Ruang Roasting.....	63
2.10 Workshop.....	64
2.11 Coffee Lab	65
2.12 Anyaman Sunda	71
2.13 Studi Banding.....	75
2.13.1 Genesis Coffee Roaster Bandung	75
2.13.2 Caswell’s Coffee SCAA Campus	79
BAB III IDENTIFIKASI DAN PROGRAM PERANCANGAN KLASIK	
BEANS COOPERATIVE <i>COFFEE CENTER</i>	
3.1 Deskripsi Objek Studi	82

3.2 Deskripsi <i>Site</i> dan Bangunan	82
3.2.1 Analisa Tapak (<i>Site Analysis</i>)	82
3.2.2 Analisa Bangunan	90
3.3 Analisa Fungsional.....	94
3.3.1 Identifikasi User.....	94
3.3.2 Flow Activity	94
3.4 Programming.....	101
3.4.1 Bubble Diagram	101
3.4.2 Zoning Blocking	102
3.5 Tabel Kebutuhan Ruang.....	104
3.6 Tema Perancangan	105
3.7 Konsep Perancangan	106
3.7.1 Konsep Bentuk.....	107
3.7.2 Konsep Pola	108
3.7.3 Konsep Warna.....	109
3.7.4 Konsep Material.....	109
3.7.5 Konsep Pencahayaan	110
3.7.6 Konsep Penghawaan.....	111
BAB IV PERANCANGAN KLASIK BEANS COOPERATIVE	
<i>COFFEE CENTER</i>	
4.1 Tema Perancangan	113
4.2 Konsep Perancangan.....	113
4.3 Prinsip Elemen Interior	115
4.3.1 Konsep Bentuk.....	115
4.3.2 Konsep Warna.....	115
4.3.3 Konsep Pola	116
4.3.4 Konsep Material.....	116
4.3.5 Konsep Pencahayaan	116
4.3.6 Konsep Penghawaan.....	117
4.4 Perancangan Interior Klasik Beans Cooperative Coffee Center.....	117
4.5 Perancangan <i>Lobby</i> Dan <i>Retail</i>	119
4.6 Perancangan <i>Coffee Gallery</i>	122

4.7 Perancangan <i>Coffee Lab</i>	126
4.8 Perancangan <i>Coffee Shop</i>	129
4.9 Perancangan <i>Roastery</i>	136
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	139
5.2 Saran	139
DAFTAR PUSTAKA	141



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Coffee Taster Flavour Wheel</i>	9
Gambar 2.2 Penyebaran Spesies Kopi Di Afrika.....	10
Gambar 2.3 Perkebunan Kopi Indonesia	12
Gambar 2.4 Logo Java	13
Gambar 2.5 Bapak Eko Purnomowidi	15
Gambar 2.6 Bapak Yadi Mulyadi	16
Gambar 2.7 Logo Klasik Beans	16
Gambar 2.8 Suasana Shelter Klasik Beans Cooperative.....	17
Gambar 2.9 Suasana Kopi Florist	18
Gambar 2.10 Agroforestry	20
Gambar 2.11 Coffee Agroforestry	21
Gambar 2.12 Border Tree Planting.....	22
Gambar 2.13 Alternate Rows.....	22
Gambar 2.14 Alternate Strips	23
Gambar 2.15 Random Mix	23
Gambar 2.16 Gaggia Café.....	24
Gambar 2.17 Ergonomi Coffee Bar	26
Gambar 2.18 Ergonomi Meja Tamu	26
Gambar 2.19 Sirkulasi Area Bar dengan Meja	27
Gambar 2.20 Sirkulasi Antar Meja	27
Gambar 2.21 Ukuran Counter Coffee Bar	28
Gambar 2.22 Layout Sirkulasi	29
Gambar 2.23 Diagram <i>Distance Zone</i>	30
Gambar 2.24 Standar Jarak Objek Pamer	41
Gambar 2.25 <i>Sequential Circulation</i>	46
Gambar 2.26 <i>Random Circulation</i>	47
Gambar 2.27 <i>Ring Circulation</i>	47
Gambar 2.28 Linear Bercapang	48
Gambar 2.29 Showcase Display	49
Gambar 2.30 <i>Support & Free Standing Display</i>	49

Gambar 2.31 <i>Wall and Panels Display</i>	50
Gambar 2.32 <i>Curved Plan</i>	55
Gambar 2.33 <i>Varied Plan</i>	55
Gambar 2.34 <i>Straight Plan</i>	56
Gambar 2.35 <i>Diagonal Plan</i>	57
Gambar 2.36 <i>Geometric Plan</i>	57
Gambar 2.38 <i>Open Display</i>	58
Gambar 2.39 <i>Island Display</i>	58
Gambar 2.40 <i>Wall Display</i>	59
Gambar 2.41 <i>Accent Display</i>	59
Gambar 2.42 <i>Close Display</i>	60
Gambar 2.43 <i>Fase Roasting</i>	62
Gambar 2.44 <i>Starbucks Reserve Roastery</i>	64
Gambar 2.45 <i>Suasana Workshop Kopi</i>	65
Gambar 2.46 <i>Parkiran Genesis Coffee</i>	76
Gambar 2.47 <i>Entrance Genesis Coffee</i>	77
Gambar 2.48 <i>Indoor Café Genesis Coffee</i>	77
Gambar 2.49 <i>Rak Stok Genesis Coffee</i>	78
Gambar 2.50 <i>Entrance Coffee Bar Genesis Coffee</i>	78
Gambar 2.51 <i>Coffee Bar & Store Genesis Coffee</i>	79
Gambar 2.52 <i>Area Coffee Lab Caswell's Coffee</i>	80
Gambar 2.53 <i>Area Coffee Bar Caswell's Coffee</i>	80
Gambar 2.54 <i>Area Retail Caswell's Coffee</i>	81
Gambar 2.55 <i>Tampak Bangunan Caswells Coffee</i>	81
Gambar 3.1 <i>Lokasi Bangunan Exsiting</i>	82
Gambar 3.2 <i>Topografi Kota Bandung</i>	85
Gambar 3.3 <i>Jalur Menuju Lokasi dari Alun-Alun Kota Bandung</i>	86
Gambar 3.4 <i>Corak Angkot 11A dan 11B</i>	87
Gambar 3.5 <i>View menghadap Timur</i>	88
Gambar 3.6 <i>Façade Arah Timur</i>	88
Gambar 3.7 <i>Façade Arah Selatan</i>	89
Gambar 3.8 <i>Elemen Arsitektur Kalpa Tree</i>	90

Gambar 3.9 Akses Masuk	91
Gambar 3.10 Sirkulasi Vertikal	92
Gambar 3.11 Sirkulasi Vertikal Pengunjung	93
Gambar 3.12 Zoning Blocking Lantai 1	101
Gambar 3.13 Zoning Blocking Lantai 2	102
Gambar 3.14 Konsep Bentuk	106
Gambar 3.15 Konsep Bentuk	107
Gambar 3.16 Konsep Pola	107
Gambar 3.17 Konsep Warna	108
Gambar 3.18 Konsep Pencahayaan	109
Gambar 4.1 <i>Site Plan</i>	112
Gambar 4.2 Denah Lantai 1	117
Gambar 4.3 Denah Lantai 2	118
Gambar 4.4 Potongan <i>General</i>	119
Gambar 4.5 Denah <i>Lobby dan Retail</i>	119
Gambar 4.6 Potongan C-C' <i>Lobby dan Retail</i>	120
Gambar 4.7 Perspektif Area <i>Retail</i>	121
Gambar 4.8 Denah <i>Coffee Gallery</i>	122
Gambar 4.9 Potongan E-E' <i>Galeri</i>	123
Gambar 4.10 Potongan F-F' <i>Galeri</i>	124
Gambar 4.11 Perspektif <i>Coffee Gallery</i>	125
Gambar 4.12 Denah <i>Coffee Lab</i>	126
Gambar 4.13 Potongan H-H' <i>Coffee Lab</i>	127
Gambar 4.14 Potongan G-G' <i>Coffee Lab</i>	128
Gambar 4.15 Perspektif <i>Coffee Lab</i>	128
Gambar 4.16 Denah <i>Coffee Shop</i>	129
Gambar 4.17 Perspektif Koridor <i>Coffee Shop</i>	130
Gambar 4.18 Potongan J-J' <i>Coffee Shop</i>	131
Gambar 4.19 Perspektif <i>Mezzanine</i>	131
Gambar 4.20 Potongan I-I' <i>Coffee Shop</i>	132
Gambar 4.21 Perspektif <i>Coffee Bar</i>	133
Gambar 4.22 Perspektif Partisi	134

Gambar 4.23 Denah <i>Roastery</i>	136
Gambar 4.24 Perspektif <i>Roastery</i>	137



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Faktor Coffee Shop Ideal	35
Tabel 2.2 Sirkulasi Pencapaian	45
Tabel 2.4 Jenis-Jenis <i>Retail</i>	53
Tabel 2.5 Motif Anyaman Sunda.....	74
Tabel 3.1 Tabel Iklim Kota Bandung.....	86
Tabel 3.2 Tabel Kebutuhan Ruang	104
Tabel 4.1 Prinsip Elemen Interior	115



DAFTAR DIAGRAM

Diagram 2.1 Model <i>Place Attachment</i> Pada <i>Coffee Shop</i>	37
Diagram 3.1 <i>Flow Activity Owner</i>	93
Diagram 3.2 <i>Flow Activity Manager</i>	94
Diagram 3.3 <i>Flow Activity Staff Admin</i>	94
Diagram 3.4 <i>Flow Activity Staff Galeri</i>	95
Diagram 3.5 <i>Flow Activity Waitress</i>	95
Diagram 3.6 <i>Flow Activity Barista</i>	96
Diagram 3.7 <i>Flow Activity Peserta Pelatihan</i>	96
Diagram 3.8 <i>Flow Activity Staff Pengajar</i>	97
Diagram 3.9 <i>Flow Activity Staff Coffee Lab</i>	97
Diagram 3.10 <i>Flow Activity Staff Roastery</i>	98
Diagram 3.11 <i>Flow Activity Pengunjung Coffee Shop</i>	98
Diagram 3.12 <i>Flow Activity Pengunjung Coffee Store</i>	99
Diagram 3.13 <i>Flow Activity Pengunjung Galeri</i>	99
Diagram 3.14 <i>Bubble Diagram</i>	100
Diagram 3.15 <i>Mind Map Konsep</i>	105
Diagram 4.1 <i>Concept Thinking</i>	114