

ABSTRAK

Proyek Perancangan Tugas Akhir yang berjudul Coffee Roastery Experience ini dilatar belakangi oleh beberapa hal yang sedang terjadi di Indonesia, salah satunya ialah meningkatnya tren minuman kopi di Indonesia sehingga muncul peminat baru yang masih awam. Sehingga dengan adanya perancangan ini diharapkan dapat menjadi wadah untuk mengedukasi dan memperkenalkan beberapa hal mengenai minuman kopi. Perancangan ini dilaksanakan di salah satu bangunan eksisting di Jalan Bukit Pakar Timur No.105, Ciburial, Bandung. Perencanaan untuk interior Coffee Roastery Experience ini akan dibagi menjadi beberapa fasilitas yaitu *lobby*, *leisure area*, *gallery*, *packaging room*, *roastery*, dan *coffee shop*. Segala perencanaan dan perancangan *layout* denah, *furniture*, dan sirkulasi akan dilaksanakan setelah tahap *programming* dilakukan. Tahap *programming* akan memperhatikan segala alur aktivitas pengunjung dan staff, *target user*, zoning blocking, tabel kebutuhan ruang, dan studi *image* agar perancangan ini dapat berjalan sesuai dengan tujuan awal perancangan ini dilakukan.

ABSTRACT

The title of this final project is Coffee Roastery Experience, and the background of this project is because there are several facts that are happening in Indonesia such as the coffee that has been a lifestyle in Indonesia, therefore some of people become interested in coffee and become curious. So, the purpose of this project is to be a foundation to teach and introduce more about coffee to the new coffee lovers. This project is taken place in one of the existin building that located in Jl. Bukit Pakar Timur No.105, Ciburial, Bandung. The planing design of Coffee Roastery Experience is expected to be divided into several rooms such as lobby, leisure area, gallery, coffee packaging room, roastery, and coffee shop. The planing of the layout, furniture, and walking path will be done after the interior programming step. The interior programming is include how to plan the user flow activity, user targer, zoning and blocking, image reference to make this project right on it's path.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Ide / Gagasan Perancangan	2
1.4 Rumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Perancangan	3
1.6 Manfaat Perancangan	3
1.7 Ruang Lingkup Perencanaan	3
1.8 Sistematika Penulisan	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1 Kopi	5
2.1.1 Pengertian Kopi	5
2.1.2 Sejarah Kopi di Indonesia	5
2.1.3 Jenis Kopi Unggulan Nusantara	6
2.2 Fasilitas	7
2.2.1 Kafe	7
2.2.2 Coffee Roastery	7
2.3 Studi Ergonomi Kafe	8
2.3.1 Sirkulasi Pelayan	8
2.3.2 Sirkulasi Tempat duduk	9
2.3.3 Perbandingan Jumlah meja dan kursi	10

2.3.4 Layout Kafe	10
2.3.5 Layout Gallery	11
2.3.6 Standar Tata Ruang di Era New Normal	11
2.3.7 Pencahayaan Kafe	12
2.4 Fasilitas Tambahan	12
2.4.1 Bar	12
2.5 Studi Banding	14
2.5.1 Genesis Coffee	14
2.5.2 Seattle Starbuck Reserve Roastery	15
2.6 Gaya Desain	16
2.6.1 Modern Industrial	16
2.6.2 Struktur	17
2.6.3 Material	17
2.6.4 Dinding	18
2.6.5 Lantai	18
2.6.6 Pencahayaan	19
2.6.7 Dekorasi	19
2.6.8 Warna	19
BAB III DESKRIPSI PROYEK DAN PROGRAM PERANCANGAN COFFEE ROASTERY EXPERIENCE	24
3.1 Deskripsi Objek Studi	24
3.2 Deskripsi Site dan Bangunan	24
3.2.1 Analisa Tapak	24
3.2.2 Analisa Bangunan	27
3.2.2.1 Akses Bangunan	27
3.2.2.2 Void	28
3.2.2.3 Desain Bangunan	29
3.2.2.4 View Bangunan	29
3.2.2.5 Penghawaan	31
3.3 Analisa Pengguna	31
3.3.1 Identifikasi User	31

3.3.2 Struktur Organisasi	32
3.3.3 Job Description	32
3.3.4 Flow Activity	33
3.4 Fasilitas dan Tabel Kebutuhan Ruang	37
3.4.1 Fasilitas Ruang	37
3.4.2 Tabel Kebutuhan Ruang	37
3.4.3 Bubble Diagram	39
3.5 Tema dan Konsep Perancangan	45
3.5.1 Tema dan Konsep	45
3.5.2 Implementasi Konsep	46
BAB IV APLIKASI KONSEP	52
4.1 Coffee Roaster Experience, Jl. Bukit Pakar Timur, Ciburial, Bandung	52
4.2 Aplikasi Konsep V60	54
BAB V PENUTUP	59
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ilustrasi Sirkulasi Ruang Makan Restoran	8
Gambar 2.2 Jalur pelayanan/jarak bersih antar sudut meja	9
Gambar 2.3 Tempat duduk dan jarak bersih sirkulasi	9
Gambar 2.4 <i>Forced-Path Store Layout</i>	11
Gambar 2.5 Ergonomi sirkulasi bar	13
Gambar 2.6 Ergonomi duduk bar	13
Gambar 2.7 Genesis Coffee	14
Gambar 2.8 Suasana Genesis coffee	15
Gambar 2.9 Fasad Starbucks Reserve Roastery	16
Gambar 2.10 Gaya Desain Interior Industrial Modern	16
Gambar 2.11 Ilustrasi Interior Modern Industrial	17
Gambar 2.12 Ilustrasi interior dining modern industrial	18
Gambar 2.13 Ilustrasi interior living room industrial	18
Gambar 2.14 Ilustrasi interior kafe industrial	19
Gambar 2.15 Ilustrasi interior warna coklat kuning	20
Gambar 2.16 Ilustrasi interior warna oranye	21
Gambar 2.17 Ilustrasi interior warna krim	21
Gambar 2.18 Ilustrasi interior warna putih	22
Gambar 2.19 Ilustrasi interior warna hitam	22
Gambar 3.1 Lokasi Site	23
Gambar 3.2 Denah Lantai Atas	26
Gambar 3.3 Denah Lantai Bawah	27
Gambar 3.4 Void Bangunan	27
Gambar 3.5 Potensi view dalam bangunan lantai atas	28
Gambar 3.6 Potensi view dalam bangunan lantai bawah	29
Gambar 3.7 Potensi udara masuk	30
Gambar 3.8 Flow Activity Pengunjung Experience Bar	32
Gambar 3.9 Flow Activity Pengunjung Coffee Shop	33
Gambar 3.10 Flow Activity Karyawan	35
Gambar 3.11 Bubble Diagram	39
Gambar 3.12 Zoning Lantai Atas	40

Gambar 3.13 Zoning Lantai Bawah	41
Gambar 3.14 Blocking Lantai Atas	42
Gambar 3.15 Blocking Lantai Bawah	43
Gambar 3.16 Mind Mapping Konsep	44
Gambar 3.17 Ilustrasi interior tekstur halus, lokasi Gallery of Discovering Taiwan	45
Gambar 3.18 Ilustrasi interior tekstur halus, lokasi 9h Narita Tokyo	45
Gambar 3.19 Ilustrasi interior tekstur kasar sebagai aksen	46
Gambar 3.20 Ilustrasi Kombinasi Bentuk V atau Segitiga Pada Desain Kanopi, Lokasi Burasiri Wacharapol Landscape Design by Sanitas Studio	46
Gambar 3.21 Ilustrasi Bentuk Kaku pada Stand Gallery, Lokasi Lumen Museum of Photography	47
Gambar 3.22 Ilustrasi Bentuk V pada Stand Gallery, lokasi Converse Event Taipei	47
Gambar 3.23 Ilustrasi Kombinasi Bentuk V pada Kanopi Outdoor, Lokasi Gallery of District Cultural Square	48
Gambar 3.24 Ilustrasi Jalur Perpindahan Kopi yang diekspos, Lokasi Starbucks Reserve Roastery Shanghai	49
Gambar 3.25 Ilustrasi Jalus AC / Exhaust Fan yang diekspos, Lokasi ZEO Alliance Offices – Kiev	49
Gambar 3.26 Material yang akan digunakan	50
Gambar 3.27 Ilustrasi Warna Gradasi Kopi Mentah hingga Kopi Hitam	50
Gambar 4.1 First Floor Plan	52
Gambar 4.2 Ground Floor Plan	52
Gambar 4.3 Experience Room	53
Gambar 4.4 Fasad Perancangan Coffee Roastery Experience	53
Gambar 4.5 Tampak Potongan Coffee Process Wall Design Lobby	54
Gambar 4.6 Area penjemuran kopi	55
Gambar 4.7 Tampilan desain ruangan gallery	55
Gambar 4.8 Tampak Potongan Desain Dinding V60 dripping	56
Gambar 4.9 Desain area coffee shop	56

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Meja dan Kursi	10
Tabel 3.1 Analisa Tapak	24
Tabel 3.2 Tabel Fasilitas Ruang	36
Tabel 3.3 Tabel Kebutuhan Ruang	36

