

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak zaman dahulu, masyarakat Indonesia dikenal menyukai kopi. Namun pada zaman dahulu yang mengonsumsi kopi hanyalah orang tua, berbeda dengan saat ini yang hampir semua kalangan menyukai kopi. Berdasarkan data dari National Coffee Association 2016 (dalam Nurdianah, 2019), dalam delapan tahun terakhir konsumsi kopi harian mengalami kenaikan. Di kalangan usia 18-24 tahun naik dari 34% menjadi 48% dan kalangan usia 25-39 tahun naik dari 51% menjadi 60%. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas pengunjung atau konsumen cafe / coffee shop adalah remaja dan dewasa.

Menurut data yang diterbitkan International Coffee Organization (ICO) pada tahun 2017, pertumbuhan konsumsi kopi di Indonesia selalu mengalami peningkatan. Hal ini dikarenakan mengonsumsi kopi sudah menjadi gaya hidup masyarakat Indonesia. Berdasarkan data dari Euromonitor (dalam Nurdianah, 2019), cafe di Indonesia selalu bertambah setiap tahunnya, bahkan pertumbuhannya meningkat sampai 16% setiap tahunnya.

Hampir semua cafe di Indonesia selalu ramai oleh konsumen usia remaja dan dewasa. Karena saat ini cafe bukan hanya menjadi tempat untuk menikmati kopi, namun juga menjadi tempat untuk bertemu seseorang, tempat belajar untuk pelajar atau mahasiswa, bahkan sebagai tempat nongkrong kalangan muda. Adanya pergeseran atau perubahan fungsi dari sebuah tempat makan, seperti cafe ataupun restoran mengakibatkan adanya fenomena sosial dan budaya baru di dalam masyarakat karena perubahan perilaku dari masyarakat tersebut (Sholahuddin dalam Nurdianah, 2019).

Namun seiring dengan berkembangnya tren minuman kopi ini, ada beberapa hal yang harus diketahui juga oleh masyarakat selain hanya sekedar menikmati minuman kopi ini. Seperti proses pembuatan kopi dari tahap awal biji mentah hingga biji kopi yang siap diseduh. Menurut Eko Purnowidi, salah seorang ahli kopi yang pernah mengurasi sebuah pameran ruangan bertajuk Ruang Edukasi kopi, penting bagi masyarakat untuk tahu mengenai proses pengolahan kopi yang benar agar informasi manfaat kesehatan kopi dapat diterima masyarakat luas. Kopi yang diproses dengan baik dan benar, itu adalah kopi yang sehat, karena kafein dalam kopi dapat memicu endorfin atau hormon yang membuat bahagia.

Selain dari proses pembuatan kopi, masyarakat juga harus mengetahui fakta bahwa kopi menjadi salah satu komoditi besar ekspor Indonesia. Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional Kementerian Perdagangan Arlinda mengatakan kopi merupakan salah satu komoditas ekspor yang potensial terutama untuk kawasan Taiwan. Kopi adalah salah satu produk ekspor utama Indonesia, mengingat Indonesia adalah produsen kopi keempat terbesar di dunia dan menduduki peringkat ketujuh sebagai eksportir kopi terbesar di dunia. Ekspor kopi Indonesia pada 2017 mengalami peningkatan sebesar 17,71 persen dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Sedangkan khusus ekspor kopi dari Indonesia ke Taiwan dikatakan Arlinda mencapai 2,89 juta dollar AS. Jenis-jenis kopi berkualitas di Indonesia, kopi yang paling dikenal masyarakat dunia adalah jenis kopi java, mandailing, gayo, dan kopi toraja, yang membuat kopi Indonesia menjadi unik dibandingkan dengan kopi lainnya adalah cita rasa yang berbeda.

Pecinta kopi pasti sering menyambangi kedai kopi, tapi ada perbedaan antara *coffee shop* dengan *coffee roastery*. Keduanya memang menyajikan kopi tapi proses pengolahannya

yang membedakan. Gemawan Wahyadhiatmika, seorang penggiat kopi sekaligus pemilik Gerilya Coffee and Roastery menjelaskan *coffee shop* hanya menjual produk kopi sementara *roastery* mengolah kopi mulai dari biji kopi mentah. *Coffee shop* jualan produk kopi, semua kopi bisa ada tapi mereka dapatkan kopi dari beberapa *suplier* dalam bentuk biji yang siap olah, sementara *roastery* memanggang biji kopinya sendiri, teknik, waktu pemanggangan hingga penyajian kopi diolah di tempat itu. Keunggulan *coffee roastery* adalah tahu dengan pasti kualitas biji kopi mulai dari mentah. Kualitas kopi yang dihasilkan pastinya bisa disesuaikan dengan selera. Menurut Gemawan, seorang pecinta kopi pasti maunya kopi yang segar. Dari kopi yang segar bisa didapatkan aroma serta rasa yang berkualitas. Di coffee roastery sudah pasti biji kopinya segar karena diolah sesuai dengan kebutuhan sehingga tidak menjadi stok yang terlambat lama.

1.2 Identifikasi masalah

Berdasarkan dari isu, fenomena dan hasil survey yang didapatkan, ditemukan beberapa masalah yaitu :

1. Belum ada sarana yang dapat memperkenalkan beberapa varietas kopi di Indonesia yang sudah mendunia dengan media penyampaian yang lebih menarik.
2. Perlu ada sarana edukasi tentang proses pengolahan biji kopi mentah yang disampaikan dengan memberikan pengalaman yang berbeda.

1.3 Ide / Gagasan Perancangan

Dari beberapa poin masalah diatas maka muncul ide untuk merancang sebuah fasilitas atau sarana berupa *coffee roastery* yang dimana pengunjung dapat melihat bagaimana proses pembuatan kopi dari awal biji mentah hingga biji kopi yang sudah siap diseduh. Namun sedikit berbeda dengan *coffee roastery* pada umumnya, pada fasilitas ini direncanakan pengunjung dapat seolah-olah ikut merasakan setiap proses perpindahan kopi dari awal tahap penjemuran sampai tahap akhir kopi beristirahat untuk melepas kandungan karbon dioksida ketika disangrai. Untuk itu, perancangan ini nantinya akan menggunakan tipe *Forced-Path Store Layout*, yang dimana nantinya jalur yang dilalui oleh pengunjung akan ditentukan oleh *layout interior* pada perancangan ini. Setiap fasilitas yang dilalui oleh pengunjung akan memberikan kesan tertentu sesuai dengan urutan kopi ketika sedang diproses, kesan tersebut dapat disampaikan melalui visual, penghawaan, pendengaran atau aktivitas pada fasilitas tertentu seperti contohnya area *coffee shop* akan diletakkan pada bagian akhir dari *layout* sehingga memberikan kesan seperti ketika kopi menuju tempat terakhir untuk berdiam dan melalui proses pembuangan kandungan karbon dioksida. Area galeri yang memperlihatkan dan memperkenalkan beberapa keunggulan kopi nusantara dan memberikan kesan kopi sedang melalui proses sortir karena pengunjung tentunya akan menelusuri setiap area galeri sebelum berpindah ke area selanjutnya. Area paling terakhir ialah Experience Bar dimana pengunjung akan diperlihatkan dan dipersilahkan untuk mencoba beberapa metode *manual brew*, konsep V60 akan lebih banyak difokuskan di area ini karena V60 sendiri merupakan salah satu metode *manual brew* yang cukup unik dan dikenal oleh kalangan pecinta kopi, V60 terkenal karena bentuk penyeduhan yang unik dan cara penyeduhan yang menarik.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan topik perancangan yang dipilih, ditemukan beberapa rumusan masalah yang akan dibahas, yaitu :

1. Bagaimana merancang interior *coffee roastery* yang dapat memperkenalkan beberapa biji kopi Indonesia yang sudah mendunia dengan konsep yang menarik?
2. Bagaimana merancang interior *coffee roastery* yang dapat memberikan edukasi tentang proses pengolahan biji kopi dengan menimbulkan kesan yang berbeda kepada pengunjung?

1.5 Tujuan Perancangan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang dicapai dari perancangan roastery ini adalah:

1. Merancang interior *coffee roastery* yang dapat memperkenalkan keunggulan biji kopi Indonesia yang sudah mendunia kepada masyarakat dengan konsep yang menarik.
2. Merancang interior *coffee roastery* yang dapat menunjukkan proses pembuatan kopi sekaligus memberikan pengalaman yang berbeda.

1.6 Manfaat Perancangan

Manfaat dari perancangan ini adalah agar masyarakat yang sedang mengikuti tren minuman kopi ini dapat sekaligus mempelajari bahwa kopi Indonesia tidak kalah dengan kopi *brand* luar negri yang sudah terkenal, karena kopi di Indonesia sendiri sangat terkenal di mata internasional dan fakta bahwa Indonesia adalah pengekspor kopi terbesar keempat di dunia. Dengan memperkenalkan kopi Indonesia ke masyarakat diharapkan dapat membantu perekonomian Indonesia di bagian pertanian sehingga petani kopi lokal lebih sejahtera dan lebih semangat lagi.

Selain itu juga, dengan memperlihatkan proses pembuatan kopi kepada masyarakat sehingga masyarakat dapat lebih memahami minuman kopi tidak hanya sekedar menikmati. Mengetahui apa saja kandungan dari kopi dan khasiat yang diberikan kepada tubuh, kekurangan dan kelebihannya sehingga masyarakat dapat memperkirakan sendiri seberapa banyak yang harus dikonsumsi sehingga tidak berlebihan dan menimbulkan efek buruk pada kesehatan.

1.7 Ruang Lingkup Perencanaan

Ruang lingkup pada perencanaan ini terbagi atas:

1. Coffee Gallery

Pengunjung yang datang akan melewati area ini terlebih dahulu sehingga pengunjung dapat mempelajari secara singkat sejarah kopi di Indonesia, perkembangan dan penyebarannya sampai bagaimana kopi di Indonesia bisa terkenal di dunia, apa itu kopi, kandungan, kelebihan dan kekurangan semuanya akan disampaikan secara visual.

2. Coffee Retail

Pengunjung dapat membeli beberapa cinderamata, atau kopi yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia, beberapa alat penyeduhan kopi, dan semua hal yang berkaitan dengan kopi di area ini.

3. Coffee Experience

Pada area ini, pengunjung akan diajarkan berbagai metode penyeduhan *manual brew* sesuai dengan pilihan pengunjung, cara mencicipi kopi yang baik dan benar dan pengunjung boleh membuat minum kopi karya pengunjung itu sendiri. Semua kegiatan di area ini akan selalu diawasi oleh staff yang sudah ahli di bidangnya.

4. Coffee Roastery

Pada bagian ini, pengunjung dapat melihat bagaimana proses kopi di sangrai dan didinginkan sebelum dipindahkan ke area untuk meng"istirahatkan" kopi tersebut.

5. Coffee Storage

Kopi yang sudah selesai disangrai dan didinginkan akan dipindahkan ke area ini dan di"istirahatkan" sebelum dipindahkan ke area coffee shop dan di proses. Kata istirahat maksudnya adalah dimana kopi didiamkan beberapa lama untuk membiarkan kandungan karbon dioksida ketika di sangrai dilepaskan.

6. Coffee Shop

Pada area, layaknya kafe pada umumnya pengunjung bebas memesan minuman kopi yang diinginkan dan disiapkan oleh staff yang melayani. Menikmati kopi di area indoor maupun teras sambil menikmati pemandangan yang berada di sekitar lokasi membuat pengunjung lebih nyaman menghabiskan waktu yang lama.

1.8 Sistematika Penulisan

BAB 1 PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan perancangan, ide / gagasan perancangan, manfaat perancangan, ruang lingkup perancangan dan sistematika penulisan dari proposal tugas akhir perancangan interior coffee workshop & gallery.

BAB 2 KAJIAN LITERATUR

Berisi tentang pembahasan yang sesuai dengan landasan teori yang diambil dari literatur, jurnal, atau blog yang berisi pembahasan tentang kriteria mesin roasting kopi, teknik penyeduhan, karakteristik kopi setiap daerah di Indonesia. Selain dari teori, bab ini juga akan menampilkan hasil studi banding yang dilakukan.

BAB 3 DESKRIPSI PRODUK

Bab ini berisi tentang analisa fisik (analisa tapak & bangunan), analisa fungsi seperti identifikasi pengguna fasilitas, flow activity user, bubble diagram, table kebutuhan ruang dllnya, dan juga ide implementasi konsep yang akan diterapkan pada perancangan ini.