

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Proyek

#### 1.1.1 Sejarah Cokelat

<sup>1</sup>Cokelat atau kakao merupakan tanaman perkebunan/industri berupa pohon yang dikenal di Indonesia sejak tahun 1560, namun baru menjadi komoditi yang penting sejak tahun 1951. Pemerintah Indonesia mulai menaruh perhatian dan mendukung industri kakao pada tahun 1975, setelah PTP VI berhasil menaikkan produksi kakao per hektar melalui penggunaan bibit unggul *Upper Amazon Interclonal Hybrid*, yang merupakan hasil persilangan antar *klon* dan *sabah*. Tanaman tropis tahunan ini berasal dari Amerika Selatan. Penduduk Maya dan Aztec di Amerika Selatan dipercaya sebagai perintis pengguna kakao dalam makanan dan minuman. Sampai pertengahan abad ke XVI, selain bangsa di Amerika Selatan, hanya bangsa Spanyol yang mengenal tanaman kakao. Dari Amerika Selatan tanaman ini menyebar ke Amerika Utara, Afrika dan Asia.

Dalam perkembangannya cokelat tidak hanya menjadi minuman tetapi juga menjadi makanan yang disukai anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Di awal abad ke-17, cokelat menjadi minuman penyegar yang digemari di istana Spanyol. Sepanjang abad itu, cokelat menyebar di antara kaum elit Eropa, kemudian lewat proses yang demokratis harganya menjadi cukup murah, dan pada akhir abad itu menjadi minuman yang dinikmati oleh kelas pedagang. Kira-kira 100 tahun setelah kedatangannya di Eropa, begitu terkenalnya cokelat di London, sampai didirikan “rumah cokelat” untuk menyimpan persediaan cokelat, dimulai di rumah-rumah kopi. Rumah cokelat pertama dibuka pada 1657.

---

<sup>1</sup> laporan peluang ekspor komoditi kakao di uni eropa

Daya tarik coklat yang begitu besar bagi anak-anak dan pecinta coklat bahkan diapresiasi dalam bentuk sebuah film yang mengisahkan tentang seorang pengusaha coklat terbesar di sebuah kota yang kemudian mengajak 5 anak yang beruntung untuk mengunjungi pabrik coklatnya.



Gambar 1.1 Film *Willy Wonka and The Chocolate Factory*

Sumber : [www.cineplex.com](http://www.cineplex.com)

### 1.1.2 Wisata Cokelat di Dunia

Cokelat menjadi sesuatu yang dapat membuat orang ketagihan ketika sudah mengenal dan merasakan nikmatnya. Di setiap negara, coklat bahkan menjadi sesuatu yang bukan hanya sekedar dipasarkan, bahkan dapat menjadi daya tarik wisata dan dijadikan museum. Berikut adalah wisata coklat di beberapa negara di dunia :



Gambar 1.2 Museum '*Museu de la Xocolata*'

Sumber : [www.google.com](http://www.google.com)

### **1. Barcelona, Spanyol**

Barcelona telah lama menjadi pemasok cokelat sejak berabad-abad lalu, dan membuat hal itu tetap alami dengan membangun museum untuk mengabadikannya. Museum 'Museu de la Xocolata' menghadirkan cokelat dengan berbagai bentuk dari seni pahat hingga cokelat panas, serta butik cokelat.

### **2. Oaxaca, Meksiko**

Di negara ini, cokelat tak hanya dikonsumsi, tetapi juga diolah dalam berbagai jenis makanan seperti cokelat batangan, saus cokelat, dan bahkan sangat populer sebagai minuman. Produsen cokelat lokal, Mayordomo, adalah salah satu yang terbesar di kota ini. Perjalanan menuju Oaxaca dapat dinikmati dengan paket perjalanan kunjungan pabrik Nestle dan museum cokelat di Meksiko.



Gambar 1.3 Museum Cokelat Nestle di Meksiko

Sumber : [www.google.com](http://www.google.com)

### **3. Ghana**

Di negara ini selalu diadakan hari Cokelat Nasional, yang bertujuan untuk memperlihatkan pada dunia bahwa Ghana adalah penghasil biji cokelat yang berkualitas.

### **4. Cologne, Jerman**

Di Ibu Kota Jerman terdapat rekreasi keluarga sambil melihat sungai Rhine, dan pancuran cokelat raksasa yang tentunya dapat

dinikmati dengan gratis. Disini terdapat pabrik cokelat dimana pengunjung dapat melihat, mempelajari dan merasakan cokelat. Bahkan terdapat sebuah rumah kaca buatan untuk tanaman kakao.



Gambar 1.4 Museum Cokelat di Cologne, Jerman

Sumber : [www.google.com](http://www.google.com)

#### **5. Filipina**

Di wilayah utara Filipina, Baguio adalah tujuan wisata kuliner yang terkenal dengan coklatnya de Batirol. Diberi nama seperti ini karena coklat dipanaskan dalam wadah atau kendi yang terbuat dari tanah liat, membuat coklat leleh melumer di mulut dengan aroma tanah terbakar. Di Bohol juga terdapat atraksi bukit coklat, tapi bukan untuk dinikmati tapi untuk dilihat. Sedangkan di wilayah selatan, di Davao yang disebut ladang coklat, terdapat tradisi dimana setiap waktu makan selalu dilengkapi makanan penutup coklat.

#### **6. Zurich, Switzerland**

Zurich adalah tempat yang menghasilkan produk coklat enak di dunia selain di Lindt, Sprungli, Teuscher, Suchard.

#### **8. Bocas del Toro, Panama**

Masyarakat di Bocas del Toro terbiasa memakan biji coklat yang dilumuri coklat. Penelitian menunjukkan kebiasaan orang panama ini dapat menjaga kesehatan. Daerah ini juga terkenal akan wisata perkebunan coklat.

#### **9. New York, NY**

Orang New York tahu segala sesuatu tentang cokelat, bagaimana cara mengolahnya, cara menjual dan cara untuk mempertunjukkannya. Di kota terdapat pertunjukan cokelat bagi wisatawan sambil menikmati cokelat panas dari toko cokelat terkenal Jacques Torres.

#### **10. Bruges, Belgia**

Ini adalah tempat terbaik untuk para pecinta cokelat. Di kota ini terdapat area khusus berisi deretan toko cokelat terkenal. Konon diantara semua toko tersebut, yang terbaik menurut penuturan para pengunjung ialah Chocolate Line sebab menjual produk bercitarasa tinggi.

##### **1.1.3 Perkembangan Cokelat di DIY**

Indonesia sebagai negara penghasil cokelat **terbesar ke-3** di dunia memiliki potensi untuk dikembangkan melalui segi usaha, pabrik cokelat, ekspor, kafe cokelat dan lain sebagainya. Tapi pada kenyataannya kenapa justru cokelat lebih terkenal di negara lain yang notabene bukan negara penghasil cokelat seperti Jerman, AS, Belgia. Padahal negara-negara tersebut juga mengimpor cokelat dari Indonesia.

<sup>2</sup>Di Yogyakarta sendiri terdapat lahan perkebunan cokelat tepatnya di daerah Gunungkidul. Beberapa tahun terakhir ini kakao sudah menjadi salah satu pilihan petani Gunungkidul. Hal ini terlihat dari semakin banyaknya petani mengembangkan tanaman kakao, yaitu ada sekitar 6.200 orang petani tersebar di beberapa kecamatan. Yang membuat petani antusias terus mengembangkan tanaman perkebunan ini karena kakao tidak memerlukan lahan khusus. Sebab, kakao dapat tumbuh dan berkembang bersamaan dengan tanaman lain tanpa terganggu. Karenanya, sekarang di wilayah Karangmojo, Patuk dan Ponjong banyak pekarangan rumah yang sudah padat tanaman pun tetap terselip tanaman kakao.

---

<sup>2</sup> "Produksi Minim, Harga Coklat Naik", Kedaulatan Rakyat, Wonosari, 11/02/2009

Maraknya usaha *bakery* dan kafe yang terus berkembang dalam beberapa tahun terakhir menjadikan Yogyakarta potensial bagi penjualan coklat sebagai bahan makanan dan minuman. Konsumsi coklat yang terus meningkat di masyarakat pun menjadi peluang tersendiri bagi para produsen coklat. <sup>3</sup> Seperti dituturkan Business Development Tulip Chocolatier Kiki Gumelar, dalam dua tahun terakhir produksi coklat untuk memenuhi permintaan di DIY, khususnya Kota Yogyakarta, terus **meningkat**. "Dibandingkan tahun 2005, produksi tahun ini meningkat sampai tiga kali lipat," katanya.

Peningkatan ini wajar seiring dengan bermunculannya bakery dan kafe-kafe baru di Yogyakarta. Banyaknya pendatang dan kaum muda yang belakangan semakin menyukai untuk menghabiskan waktu atau berkumpul bersama di kafe-kafe kecil membuat makanan atau minuman berbahan coklat semakin banyak diminati. Saat ini, coklat mendominasi aneka cake atau makanan kecil lain yang diujakan di *bakery* dan kafe. Brownies, misalnya, tergolong sebagai cake yang paling banyak diminati. Minuman selain digunakan sebagai bahan baku makanan, coklat juga masih memiliki potensi besar untuk dijadikan sebagai bahan minuman. Kafe-kafe memiliki kesempatan amat luas untuk bereksperimen menciptakan aneka jenis minuman yang menyertakan coklat di dalamnya.

Berikut adalah beberapa variasi tempat di Yogyakarta yang menyediakan coklat sebagai bahan untuk ditawarkan :

Tabel 1.1 Tempat-tempat yang Menawarkan Cokelat

no	Nama Tempat	Alamat	Keterangan
1.	Rumah Cokelat	Jl.Cik Ditiro 19 Yogyakarta	Minuman & kue coklat

<sup>3</sup> Kompas, Yogyakarta, rabu 22/8/2008

2.	Cokelat Monggo CV. Anugerah Mulia	Jl. Dalem KG III/978 Kel. Purbayan Kotagede	Pabrik cokelat lokal, Jawa & Eropa
----	--------------------------------------	--	---------------------------------------

Sumber : Data Primer

Untuk Rumah Cokelat setiap harinya selalu dipenuhi pengunjung terutama mahasiswa dan pelajar. Mereka adalah para pecinta cokelat baik minuman maupun makanan yang disediakan oleh pengelola kafe tersebut. Apalagi ketika event-event seperti hari Valentine tiba, kafe ini bisa sangat ramai dikunjungi oleh para pembeli baik perorangan, individu maupun pasangan yang ingin merayakannya karena cokelat memang identik dengan hari kasih sayang ini.



Gambar 1.5 Butik Cokelat dan Cokelat Sebagai Kado Favorit

Sumber : [www.google.com](http://www.google.com)

Cokelat Monggo adalah produk asli lokal kombinasi Jawa-Eropa karena memadukan ramuan cokelat citarasa tinggi dengan bahan tradisional seperti jahe dan mete. Produknya hanya dipasarkan ditoko-toko tertentu saja seperti Mirota batik, Museum Jawa Ullen Sentalu, dan Circle-K.



Gambar 1.6 Tour di Rumah Produksi Cokelat Monggo Kota Gede

Sumber : [www.chocolatemonggo.com](http://www.chocolatemonggo.com)

Begitu banyaknya para penggemar coklat didunia dan di setiap negara membuat coklat sebagai sesuatu yang tidak akan pernah mati dan bahkan dapat dijadikan sebagai sebuah museum, wisata, dan **galeri**. Yogyakarta sebagai salah satu kota yang mayoritas dipenuhi oleh pelajar dan mahasiswa sangat berpotensi untuk dibangun sebuah wadah yang dapat menampung para penggemar coklat. Apalagi memang setiap tahunnya terjadi peningkatan jumlah permintaan coklat di kota ini.

## 1.2 Latar Belakang Permasalahan

Cokelat sebagai salah satu produk unggulan Indonesia dengan berbagai rasa dan produknya menjadikannya sebagai salah satu potensi yang diharapkan dapat menyuguhkan berbagai macam manfaat yang menarik. Begitu juga dengan daya tarik dari coklat itu sendiri yang sangat diminati oleh masyarakat dari anak kecil hingga orang dewasa. Manfaatnya yang juga berguna bagi kesehatan sudah teruji secara klinis bagi manusia, baik sebagai antioksidan maupun sebagai penghilang stress. Belum lagi bahan mentahnya yang dapat diekspor keluar negeri, karena Indonesia sebagai negara penghasil coklat terbesar ke-3 didunia.

Sebuah **Galeri** pada fungsinya berguna sebagai ruang pameran. Menurut KBBI **Galeri** adalah : ruangan atau gedung tempat memamerkan benda atau karya seni dan sebagainya. Tapi pada perkembangannya sebuah galeri juga berfungsi sebagai tempat bagi pengunjung untuk mempelajari obyek yang ditawarkan pada galeri tersebut, serta sebagai tempat pemasaran.

*Workshop* (bengkel kerja) adalah kegiatan dimana seseorang dapat mempelajari cara mengolah objek yang berasal bahan baku untuk diproduksi menjadi suatu barang jadi/barang konsumsi. Cokelat sebelum dikonsumsi tentunya mengalami proses pengolahan, dan tidak semua coklat konsumsi diproduksi oleh mesin dan dibuat di pabrik. Cokelat juga dapat diproduksi secara tradisional (*hand made*).

DIY sebagai kota wisata yang padat akan penduduk terutama pelajar dan mahasiswa dengan berbagai latar belakang dan kegemaran, memiliki potensi untuk menghadirkan cokelat sebagai daya tarik wisata melalui keberadaan sebuah galeri cokelat. Tingginya permintaan akan cokelat setiap tahunnya baik untuk permintaan *bakery* dan kafe-kafe yang ada di DIY dapat dijadikan sebagai faktor penunjang dibangunnya sebuah wisata cokelat yang menarik bagi masyarakat khususnya penggemar cokelat sekaligus memperkenalkan produk cokelat tradisional yang ada di DIY. **Galeri ini juga nantinya diharapkan dapat memberikan fasilitas *workshop* singkat bagaimana mengolah cokelat secara tradisional (*hand made*), pusat informasi sejarah cokelat dunia dan pemasaran produk cokelat.**



Gambar 1.7 Cokelat “hand made” dan Biji Cokelat

Sumber : [www.chocolatemonggo.com](http://www.chocolatemonggo.com)

Sebuah Galeri & *Workshop* Cokelat di DIY yang dapat menghadirkan berbagai macam fungsi untuk memfasilitasi kegiatan tersebut haruslah menarik bagi pengunjung. Hal tersebut dapat diwujudkan kedalam sebuah desain arsitektural melalui tata ruang dalam dan tampilan bangunan tersebut.

Kakao (bahan baku cokelat) sebelum menjadi sebuah produk yang dapat dinikmati tentunya melewati proses pengolahan. Cokelat berasal dari sebuah tanaman kakao yang kemudian diambil bijinya dan diolah untuk dijadikan berbagai macam variasi olahan untuk dijadikan cokelat. Proses pengolahan biji cokelat meliputi :

**Buah Kakao → Fermentasi → Pengeringan → Pembersihan → Pemanggangan → Penggilingan** , hingga akhirnya siap untuk diolah lebih lanjut menjadi berbagai macam jenis produk konsumsi.

Setiap tahapan dari proses pengolahan biji coklat memiliki tujuan tertentu. Hal inilah yang nantinya akan ditelusuri melalui pencarian kata kunci. Kemudian melalui metode perancangan transformasi, hasil analisis tersebut akan diterapkan ke dalam elemen arsitektural bangunan dalam lingkup tata ruang dalam dan tampilan bangunan.

### 1.3 Rumusan Permasalahan

Bagaimana wujud rancangan Galeri & *Workshop* Cokelat di DIY yang berfungsi memamerkan berbagai kreasi coklat dan pembuatannya dengan pendekatan desain pada **transformasi proses pengolahan biji coklat** ?

### 1.4 Tujuan

- Menghasilkan rancangan sebuah Galeri & *Workshop* Cokelat di Yogyakarta yang berfungsi memamerkan berbagai kreasi coklat dan pembuatannya dengan pendekatan desain pada **transformasi proses pengolahan biji coklat**.
- Sebagai wadah bagi para pecinta coklat khususnya di DIY dan masyarakat pada umumnya yang ingin mempelajari proses produksi coklat secara *handmade*.
- Sebagai salah satu daya tarik wisata DIY di tengah masyarakat perkotaan sekaligus pemasaran coklat lokal.
- Secara umum sebagai wujud dari eksistensi negara Indonesia sebagai salah satu produsen kakao terbesar.

## 1.5 Sasaran

Galeri & *Workshop* Cokelat di DIY yang berfungsi memamerkan berbagai kreasi cokelat dan pembuatannya dengan pendekatan desain pada **transformasi proses pengolahan biji cokelat** dicapai dengan :

- Perancangan elemen arsitektural tata ruang dalam dan tampilan bangunan Galeri & *Workshop* Cokelat di DIY.
- Tata ruang dalam dan tampilan bangunan yang merupakan transformasi dari proses pengolahan biji cokelat.

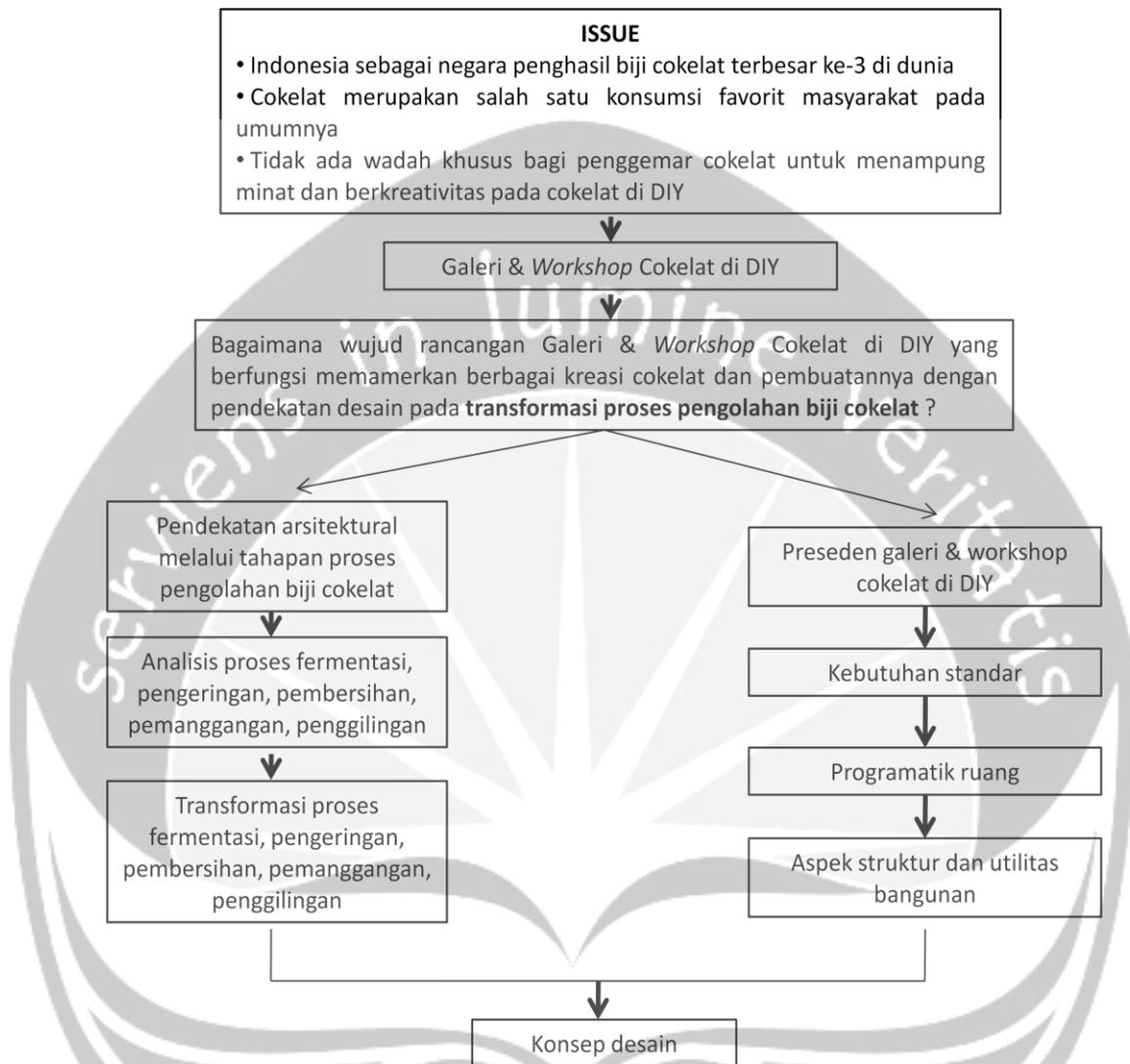
## 1.6 Lingkup Studi

Materi studi dibatasi pada :

Skala, proporsi, bukaan, bentuk, warna, bahan, tekstur, dan organisasi massa pada elemen pembentuk karakter arsitektural.

## 1.7 Metode Studi

- Studi preseden fungsi bangunan yang berhubungan dengan pameran dan produksi cokelat.
- Pencarian data mengenai proses pengolahan biji cokelat hingga menjadi produk cokelat siap konsumsi
- Pencarian data melalui internet, surat kabar dan majalah seputar perkembangan cokelat baik dari segi produk, sejarah, manfaat cokelat dll.
- Analisa potensi dan problem kawasan, kegiatan, ruang dan karakter.



Bagan 1.1 Alur pemikiran

Sumber : Analisis penulis

## 1.8 Sistematika Pembahasan

### Bab I. PENDAHULUAN

Berisi latar belakang pengadaan proyek yang mencakup latar belakang eksistensi proyek dan latar belakang permasalahan; rumusan masalah; lingkup studi proyek dan pendekatan yang akan dilakukan, tujuan, sasaran, metode studi, dan sistematika pembahasan.

## **Bab II. TINJAUAN UMUM GALERI, *WORKSHOP*, dan COKELAT**

Berisi tinjauan umum tentang galeri, *workshop*, dan cokelat yang berupa tinjauan dari arti kata, perkembangan, dan klasifikasi untuk mewujudkan suatu galeri & *workshop* yang dapat menyuguhkan cokelat sebagai objek utamanya.

## **Bab III. TINJAUAN KHUSUS GALERI & *WORKSHOP* COKELAT di DIY**

Berisi tinjauan khusus tempat-tempat yang menawarkan cokelat seperti kafe dan rumah produksi, yang dapat memwadhahi para penggemar dan pecinta cokelat di DIY dan deskripsi proyek.

## **Bab IV. LANDASAN TEORI PERANCANGAN**

Berisi tinjauan mengenai teori transformasi, dan berbagai elemen arsitektural yang berhubungan dengan perancangan Galeri & *Workshop* Cokelat di DIY.

## **Bab V. ANALISIS PERENCANAAN DAN PERANCANGAN GALERI & *WORKSHOP* COKELAT DI DIY**

Berisi tentang analisis-analisis yang berisi analisis pelaku, kegiatan, dan kebutuhan ruang Galeri & *Workshop* Cokelat di DIY yang berfungsi memamerkan berbagai kreasi cokelat dan pembuatannya dengan pendekatan desain pada transformasi proses pengolahan biji cokelat pada elemen arsitektural serta analisis struktur dan utilitas bangunan.

## **Bab VI. KONSEP DASAR PERENCANAAN DAN PERANCANGAN GALERI & *WORKSHOP* COKELAT DI DIY**

Berisi tentang konsep dasar sebuah Galeri & *Workshop* Cokelat di DIY yang berfungsi memamerkan berbagai kreasi cokelat dan pembuatannya dengan pendekatan desain pada transformasi proses pengolahan biji cokelat, konsep struktur, dan utilitas bangunan.